
Documents sauvegardés

Lundi 22 novembre 2021 à 11 h 48

1 document

Par PARIS10T_1

Sommaire

Documents sauvegardés • 1 document

Ouest-France (site web)

18 novembre 2021

TÉMOIGNAGES. « J'ai retrouvé une utilité sociale » : ces salariés de la restauration ont changé de vie

... de 230 000 salariés de la restauration ont quitté le secteur. Pour nombre d'entre eux, la **crise sanitaire** a servi de déclencheur. Trois anciens employés de restaurants racontent leur **reconversion**. ...

3



Nom de la source

Ouest-France (site web)

Type de source

Presse • Presse Web

Périodicité

En continu

Couverture géographique

Régionale

Provenance

Rennes, Bretagne, France

Jeudi 18 novembre 2021

Ouest-France (site web) • 2854 mots

TÉMOIGNAGES. « J'ai retrouvé une utilité sociale » : ces salariés de la restauration ont changé de vie

Mélissa BOUFIGI.

Depuis février 2020, plus de 230 000 salariés de la restauration ont quitté le secteur. Pour nombre d'entre eux, la **crise sanitaire** a servi de déclencheur. Trois anciens employés de restaurants racontent leur **reconversion**.

« Désolé nous sommes fermés ».

Lorsque les restaurants ont baissé le rideau, en mars puis en novembre 2020, plus d'un million de salariés du secteur se sont retrouvés au chômage forcé du jour au lendemain.

Pour certains, cette **crise sanitaire** a joué les électrochocs. Entre février 2020 et février 2021, plus de 230 000 d'entre eux ont choisi de rendre le tablier, éreintés par des journées passées debout, des semaines de « **80, 90 heures** » parfois, des mois sans week-end ni soirées, pour une paie qui ne suit pas. À tel point que le secteur peine désormais à recruter et des négociations sociales s'ouvrent pour redonner de l'attractivité aux métiers de cette branche.

Trois anciens employés de la restauration, pour qui les confinements ont joué les révélateurs, racontent leur choix de tout plaquer et décrivent une vie personnelle plus équilibrée et une vie professionnelle souvent à réinventer mais plus apaisée.

Amélie, responsable de salle devenue téléconseillère : « Dans la restauration, le Code du travail sert à caler les portes »

Corine Monnerie/Ouest-France

Depuis le début de la **crise sanitaire**, plus de 230 000 salariés de la restauration ont rendu le tablier.

Quand Amélie intègre l'équipe d'un restaurant, en septembre 2018, c'est un choix par défaut. La jeune femme, 22 ans à l'époque, vient de terminer une licence professionnelle des métiers de la librairie mais le secteur est bouché. Elle postule dans un resto branché du centre de Lille qu'elle apprécie. Après quelques mois en tant que serveuse, elle passe gérante de salle. « **Même si c'était pas mon domaine de prédilection, j'essayais de faire de mon mieux, explique-t-elle. Je me donnais à 100 %** »

Son métier consiste à s'occuper de l'ouverture et de la fermeture, gérer les encaissements, les réapprovisionnements et conseiller les clients. « **C'était un métier intéressant, c'est pour ça que je suis restée, raconte-t-elle. Mais je travaillais trop. Dans une journée je pouvais commencer à 11 h et finir à 23 h 30. Je ne voyais quasiment pas mon conjoint, je n'avais pas de week-end.** »

Embauchée en CDI de 24 heures, en

© 2021 Ouest-France. Tous droits réservés. Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.



Certificat émis le 22 novembre 2021 à UNIVERSITE-PARIS-OUEST-NANTERRE-LA-DEFENSE à des fins de visualisation personnelle et temporaire.

news-20211118-OFW-e5502dde-47b0-11ec-b20e-71ac1c33bb37

réalité ses semaines peuvent compter « **45 ou 50 heures** » de travail selon les besoins de l'établissement, pour une paie d' « **à peine plus que le Smic** ». Une semaine, Amélie monte à 50 heures, une semaine, elle redescend à 24 heures mais en débordant à chaque service de « **15, 30 minutes** », ce qui, mis bout à bout, constitue « **une somme d'heures non-payées** ».

Son équipe, constituée en grande partie de contrats étudiants « **change tout le temps** », la jeune femme a beaucoup de responsabilités, fait partie de la petite équipe de titulaires sur lesquels ses employeurs peuvent toujours compter. « **Quand j'avais une soirée prévue avec mon conjoint, parfois je devais m'asseoir dessus parce que le restaurant avait besoin de moi**, se souvient-elle. **Quand ils voyaient que c'était trop le rush, 15-20 minutes avant, ils m'appelaient.** »

Malgré l'intérêt qu'elle porte au métier, Amélie voit sa fatigue grandir et sa vie sociale se déliter. « **Il y a un côté frustrant de voir des gens arriver au restaurant pour passer la soirée entre amis**, constate-t-elle. **Parfois il y avait même de la jalousie de ma part et de mes collègues. On les regardait en se disant que nous, on n'était pas près de sortir...** »

Peu de temps avant le début de la **crise sanitaire**, elle commence à avoir des doutes. « **C'est pénible de tout donner pour un travail, de faire des efforts, des sacrifices et de ne pas avoir de reconnaissance derrière**, juge-t-elle. **Le côté physique, j'étais habituée en librairie, avec les réassorts, on est toujours debout. Mais la restauration, c'est beaucoup plus épuisant parce qu'il y a l'impact moral de ne pas**

avoir de vie sociale... »

Le premier confinement est un « **gros déclic** ». Amélie se retrouve à la maison, se repose, renoue avec ses proches. « **Je n'ai jamais autant profité de mon conjoint ! J'avais le temps d'appeler mes parents, mes amis... on ne pouvait pas se voir mais je n'ai jamais autant parlé avec eux !** »

Elle redécouvre aussi ses passions, lire, dessiner, jouer aux jeux vidéo. « **Ça a été un déclencheur phénoménal pour moi : waouh le temps que j'ai à côté pour faire ce que j'aime ! Je ne suis pas qu'un outil pour mon restaurant ! Waouh, j'ai des week-ends, c'est beau !** »

Mais quand le déconfinement survient, Amélie n'a pas de plan B et reprend donc la route de son restaurant. « **J'y allais en traînant des pieds. À un moment je n'en pouvais tellement plus, je pleurais tous les soirs en rentrant chez moi, je me suis dit zut, j'ai des économies, j'ai posé ma démission.** »

Un peu avant la fin de son mois de préavis, elle trouve un emploi dans le téléconseil, poste qu'elle occupe toujours un an plus tard. « **Idéalement j'aurais voulu retrouver en librairie mais c'est complètement bouché, j'ai eu beaucoup de déceptions, regrette-t-elle. Le téléconseil, c'est pas une vocation non plus, mais ça va mieux ! C'est moins exténuant, j'ai des avantages comme des tickets resto, je me sens beaucoup mieux considérée, j'ai tous mes dimanches et mes jours fériés garantis...** »

À tel point que la jeune femme se sent « **revivre** » et prend encore plus la mesure de la difficulté du travail dans la restauration. « **J'ai plus de temps pour moi,**

j'ai des horaires plus normaux, je vois beaucoup plus mon conjoint, j'ai des projets, je peux faire des petits voyages, énumère-t-elle. J'ai tout de suite senti la différence quand j'ai arrêté. »

C'est ce retour des perspectives qui a considérablement amélioré la vie de la jeune femme qui a notamment pu se marier avec son compagnon.

Sur le plan professionnel, elle a finalement fait le choix d'abandonner la librairie. « **J'en ai assez de faire des boulots alimentaires en attendant que ça se débloque**, explique-t-elle. **J'aimerais me réorienter dans le web design parce que j'aime créer des choses.** » Avec l'aide du Pôle Emploi et son compte CPF, elle espère entamer une formation dans les mois qui viennent, sans un regret pour sa vie passée.

« **J'ai une certaine rancœur parce que quand je vois les avantages que j'ai aujourd'hui alors que je fais aussi un job alimentaire et comment j'étais traitée dans mon restaurant, je ris jaune...** »

Une expérience propre au milieu selon elle. « **Je n'étais pas dans le pire des établissements**, assure-t-elle. **Dans certains, le Code du travail sert à caler les portes. Ils font ce qu'ils veulent en sachant qu'ils n'ont trop rien à craindre parce qu'il y en a plein d'autres qui vont arriver derrière...** »

Marc* 30 ans, cuisinier qui veut devenir web développeur : « **C'était impossible d'avoir une vie personnelle** »

La cuisine, Marc (le prénom a été changé) est tombé dedans à l'âge de 17 ans, en commençant les saisons, où il se prend de passion pour le métier. Plongeur, commis, chef de cuisine,

l'homme qui a aujourd'hui 30 ans enchaîne les postes dans des établissements d'un coin touristique de Bretagne, des restos traditionnels et quelques semi-gastronomiques avant de s'établir dans une crêperie où il va faire l'essentiel de sa carrière.

« Au début, je pensais faire ma vie là-dedans, j'aimais vraiment ça, se souvient-il. C'est un métier avec des avantages, on peut accéder à des postes importants en étant jeune. » Lui-même passe chef à 23 ans « sans diplôme ».

Lorsqu'il devient crêpier, c'est aussi en partie par intérêt. « C'était pas par passion de la galette, plaisante-t-il. Mais dans mon coin il y a tellement de crêperies, qu'il n'y a pas assez de crêpiers, donc c'est payé entre 15 et 20 % de plus », explique-t-il.

Mais il ne s'épanouit pas dans cette branche. « Ce n'est pas vraiment de la cuisine, plutôt de l'assemblage, comme si j'étais à l'usine, constate-t-il. J'ai toujours aimé cuisiner mais ça a fini par s'effacer. J'avais une carte fixe qui ne changeait jamais, ça ne laissait pas de place à la créativité... » Ajouté à « un métier fatigant, de gros horaires, cinq semaines de vacances imposées hors saison, fin novembre ou mi-janvier », Marc déchantait au fil des années.

Sa rencontre avec sa copine, il y a trois ans, est un « premier élément déclencheur ». « Tant que j'étais célibataire, ça allait, reconnaît-il. Mais concilier ce travail et une vie personnelle, c'est impossible, on ne se voit pas. »

Sans compter que la possibilité de vite grimper les échelons est un trompe-

l'œil. « On atteint vite un plafond de verre, explique le trentenaire. Quand on est chef de cuisine, il n'y a rien au-dessus. » Et les heures sup qui s'accumulent parce que « c'est la restauration, c'est comme ça ». « J'ai déjà fait des étés sans aucun jour de congé, à faire 80, 90 heures semaine », se souvient-il.

Le « vrai élément déclencheur » pour le jeune homme, c'est le confinement. « J'ai vécu ma meilleure vie ! dit-il sans détour. Ça m'a montré la vie en dehors de la restauration. J'avais pas l'habitude d'avoir des week-ends, des vacances... et finalement, quand on ne connaît pas, ça ne nous manque pas. »

L'idée de quitter son métier lui vient assez vite. « Avec ma copine, on aimerait bien avoir des enfants, la décision de me reconverter a été assez rapide mais je ne pouvais pas arrêter sans rien derrière. »

Alors, il reprend à chaque réouverture de son établissement, en juin 2020, puis en juin 2021, cette dernière étant l'une de ses saisons « les plus difficiles ». « Ça n'a pas fait du bien à tout le monde visiblement le confinement, les gens étaient sur les nerfs, on le sentait... »

Avec sa patronne, qui a refusé la rupture conventionnelle, il vient de se mettre d'accord pour faire un « abandon de poste » à la suite duquel il sera licencié. « Je me dis que c'est une parenthèse de ma vie qui se referme et que j'en ouvre une autre », juge-t-il.

Ce sera celle du web développement. « J'ai toujours eu un petit côté geek, j'aime tout ce qui tourne autour du code et c'est un milieu qui recherche beaucoup », explique-t-il. En effet, le

secteur est en plein essor, le métier de développeur connaît lui aussi une pénurie.

« Ça couvre plein de choses, poursuit Marc. Ça peut être faire des sites web, développer des algorithmes, des applications... L'univers est tellement vaste que ça a un côté excitant. Ça doit être plus intéressant que de faire des galettes ! »

Malgré ses treize ans d'ancienneté dans le métier, il est prêt à le quitter sans regret et a vu d'autres salariés prendre le même chemin. « Je pense que le phénomène va vraiment s'aggraver si les patrons de restaurants ne réagissent pas, analyse-t-il. Ils vont devoir s'adapter s'ils veulent éviter une grosse fuite... On comprend pourquoi les jeunes ne veulent plus faire ça, c'est trop de contraintes pour trop peu de bénéfices. »

Arthur*, 28 ans, cuisinier devenu assistant d'éducation : « J'ai retrouvé une utilité sociale »

« Nous sommes en guerre. » Cette phrase prononcée par Emmanuel Macron pour annoncer le premier confinement, en mars 2020, Arthur (le prénom a été changé), cuisinier de 28 ans en Loire-Atlantique, s'en souvient bien. À l'époque, sa compagne et lui, qui travaillent dans le même restaurant, viennent de se retrouver sans emploi du jour au lendemain, après la vente surprise de l'établissement. « Tout s'est passé très vite, juste avant le Covid, se souvient Arthur. On a été mis à la rue en quinze jours... » Avec la crise sanitaire qui met à l'arrêt tout son secteur d'activité, commence pour Arthur « une longue période de réflexion ».

La restauration, c'était pour lui aussi un

job alimentaire au départ. Une façon de gagner une paie le temps des saisons après le bac et avant des études de communication. Puis, c'est devenu un travail pérenne qui lui est « **tombé dessus** » une fois son cursus terminé et qu'il a fallu « **payer des factures et un loyer** ».

Le restaurant qu'il connaît bien, à « **une minute** » de chez ses parents, recrute. Il a 25 ans, découvre un monde qui lui plaît. Comme Marc, il gravit les échelons à force de travail, de plongeur à cuisinier. « **Au début je m'éclate, se souvient-il. J'apprends des choses, j'ai des avantages, je rencontre ma compagne, avec l'équipe, on forme une petite famille.** »

Il fait des volumes horaires « **extrêmement conséquents** », jusqu'à « **70 heures par semaine sans aucun temps de repos** » mais voit ses heures supp comptées, contrairement à nombre de collègues d'autres établissements. « **Ok je me ruinais la santé, on flirtait avec l'illégalité mais j'étais payé.** »

L'été avant le Covid, la cadence est particulièrement soutenue. Il se souvient de trois semaines sans le moindre jour de congé et d'accidents qui frappent deux personnes de son équipe, l'une sur la route en rentrant du restaurant « **et qui ne pourra plus jamais travailler** », l'autre en cuisine avec de l'huile. « **Quand on est fatigués, on est moins attentifs, il y a des erreurs, explique Arthur. Et les erreurs en cuisine, ça peut être très dommageable...** »

Le jeune homme ne remet pas encore en question son choix de carrière. « **Je me dis que ce qui se passe n'est pas normal, reconnaît-il. Mais je suis dans le feu de l'action, je n'ai pas le temps de penser à ma condition. Je gagne bien**

ma vie, je fais des mois à 2 500 € nets et je paie des impôts. Je me dis que je ne suis pas à plaindre... »

C'est la **crise sanitaire** qui va tout changer. Au chômage, Arthur suit l'actualité, lit sur Internet d'autres témoignages de professionnels de la restauration. « **Il y avait un état d'esprit général qui montait et dans lequel je me retrouvais, explique-t-il. Je voyais les soignants, les employés de supermarchés, les gens qui faisaient réellement tourner le pays et je me disais que mon métier ne servait à rien.** »

Plus qu'une qualité de vie retrouvée, c'est cette prise de conscience qui va faire bousculer Arthur. « **Profiter des soirées et des week-ends, c'est cool au début, assure-t-il. Mais c'est superficiel. Pour moi, ça a été plus profond, il fallait que je retrouve une utilité sociale.** »

Une « **quête de sens** » qui le pousse à envisager de donner un coup de main dans les hôpitaux, puis à réfléchir en profondeur à ce qu'il aimerait faire. Il reste un peu plus d'un an sans travailler avant de retenter la restauration au cas où, comme pour s'assurer qu'elle n'est plus faite pour lui. « **Je suis resté deux jours et je suis parti, raconte-t-il. J'ai retrouvé tout ce que je détestais : l'amplitude horaire, la pénibilité avec des journées à 50° en cuisine en plein été et un rapport à l'argent qui me met très mal à l'aise parce qu'on ne parle quasiment que de ça en restauration...** »

C'est avant la rentrée dernière qu'il a avoir le déclic. « **J'avais eu des élèves cuisiniers en stage et j'avais adoré être face à des gens qui avaient soif d'apprendre** », se souvient-il.

Il postule dans l'éducation nationale et devient assistant d'éducation contractuel, un emploi qu'il occupe depuis trois mois « **et c'est un kiff total !** »

« **Ça va bien au-delà de surveillant, explique-t-il. On encadre les élèves, on fait un peu de social, je vais avoir des mots avec des élèves qui résonnent en eux, il y a de l'humain, du sens.** »

Il voit aussi un impact psychologique. « **Je me trouve plus apaisé, plus diplomate, réfléchit-il. Dans la restauration, je ne me reconnaissais plus, je perdais patience, j'étais agressif, j'étais devenu un robot dysfonctionnel si on peut dire...** »

Aujourd'hui, il veut passer le capes en parallèle de son poste pour devenir professeur d'anglais. « **J'ai envie de transmettre mon amour de cette langue** », poursuit-il.

Il se laisse « **un an d'observation** » pour s'assurer qu'il a choisi la bonne voie. « **Je vois qu'il y a des dysfonctionnements dans l'éducation nationale, assure-t-il. Mais pour l'instant ça roule très bien, ça n'a pas l'air de me dégoûter. On a quand même un beau modèle éducatif et puis, je suis forcément pas objectif parce que ça ne peut être que mieux que la restauration !** »

Cet article est paru dans Ouest-France (site web)

<https://www.ouest-france.fr/economie/hotellerie-restauration/temoignages-j-ai-retrouve-une-utilite-sociale-ces-salaries-de-la-restauration-ont-change-de-vie-e5502dde-47b0-11ec-b20e-71ac1c33bb37>