

Le groupe SRP change les codes de la restauration

Face aux problèmes de recrutement, les dirigeants de la société de restauration provençale installée à L'Isle-sur-la-Sorgue, vont créer leur propre académie pour former du personnel

A Ménerbes, dans leur restaurant avec vue, il manque encore deux ou trois personnes. Au "5", les collaborateurs sont actuellement une vingtaine. "Pour être à l'aise, nous devrions avoir 24 ou 25 personnes. Nous manquons de quantité en cuisine mais aussi qualité", précise Kévin Montay cofondateur du groupe SRP Provence. "De la qualité en salle veut dire de l'expérience", précise l'autre cofondateur, Benjamin Debris. Alors oui, la crise sanitaire a soufflé certains repères du secteur de la restauration et a aussi rendu ses pratiques obsolètes.

Le groupe SRP est installé à

"Faut arrêter avec le côté Germinal de la restauration".

KÉVIN MONTAY, GROUPE SRP



Kévin Montay et Benjamin Debris, cofondateurs de SRP Provence, cherchent les terrains pour construire leur centre de formation qui aura sa propre cuisine et sa salle de restaurant. /PHOTO M.T.

L'Isle-sur-la-Sorgue et possède plus de dix établissements entre Alpilles et Luberon et emploie environ 160 collaborateurs. Malgré la saison estivale bien entamée, il manque 10% de personnel dans tous les restaurants ouverts midi et soir et 7/7 jours. Comme l'ensemble de la profession, le groupe peine à recruter mais doit aussi faire face à certaines exigences de la part des salariés qui ne sont pas uniquement liées à la rémunération. "Sur 160 collaborateurs, deux sont au SMIC, le personnel est bien payé et la plupart des salariés ont deux jours

de congé par semaine. Faut arrêter avec le côté Germinal de la restauration. L'école, la maison ou encore le centre de formation n'ont pas fait leur boulot, dénonce Kévin Montay. Nous vivons dans une société qui a fait le choix du retour sur soi, du loisir en oubliant la valeur travail..."

Dans ces conditions, difficile d'atteindre le plein potentiel sur le plan de la création de valeurs. "Il faut envisager le métier différemment et nous avons commencé à le faire en digitalisant la profession". Le QR code

qui permet de lire le menu, de commander et de payer devrait devenir systématique dans les établissements du groupe. Comme le "drive" au supermarché, il s'agit d'autonomiser le client. Les présidents du groupe SRP nuancent. "Le client qui vient à l'heure de l'apéritif pour consommer une bière et un verre, va peut-être prendre une planche. Ce que l'on appelle le finger-food ne nécessite pas forcément de la présence d'un serveur. En revanche, dans le même établissement, vous avez une table familiale avec des per-



sonnes âgées, là, nous devons être en capacité de proposer un service et privilégier ce moment avec le chef de rang. Cette façon d'envisager la restauration modifie la nature du poste de collaborateur. Dans un même établis-

sement ce n'est pas 'ou' c'est 'et'. C'est nécessaire pour répondre aux flux".

Former à un poste, pas à un métier

Pour le groupe SRP, toujours en pleine expansion, l'idée est née de créer sa propre académie pour former le personnel. Le groupe cherche actuellement les terrains pour construire ce centre de formation qui aura sa propre cuisine et sa salle de restaurant. "Nous allons recruter tous types de profils et former le collaborateur à un poste, pas un métier, un poste", insiste Kévin Montay pointant du doigt l'absence de fondamentaux, y compris d'arriver avec une tenue propre, chez certains salariés... "Il faut payer les compétences", ajoute Benjamin Debris.

Pour limiter la dispersion du collaborateur, le groupe a digitalisé mais aussi réduit son offre sur les cartes. "Nous travaillons des produits frais, nous faisons donc des cartes plus courtes pour moins de complexité en cuisine", ajoute Benjamin Debris qui indique également avoir installé un système de web radio pour les programmations musicales des établissements. "On ne peut plus demander à tout le monde de savoir tout faire...".

Mélodie TESTI

LE ZOOM LA MAISON BRONZINI RECRUTE VIA LES RÉSEAUX SOCIAUX, LES CANDIDATURES AFFLUENT

Une "rémunération motivante" face à la crise des vocations

À Villeneuve-lez-Avignon, Philippe Bronzini recrute à des niveaux de salaires au-delà des standards de la profession pour son nouveau restaurant.

L'offre interpelle. Des salaires qui démarrent autour de 1750€ nets par mois, pour un commis de cuisine, et grimpent jusqu'à 3900€ pour un directeur de salle ou un chef de cuisine de niveau 1. Le tout, en CDI, à 40 h par semaine. "Rémunération motivante pour valoriser votre implication", est-il indiqué en guise de sous-titre.

Philippe Bronzini, à la tête depuis dix ans de l'établissement éponyme, installé à Villeneuve-lès-Avignon, recrute une trentaine de collaborateurs, pour l'ouverture d'un nouvel établissement. Il l'a fait savoir sur sa page Facebook. En l'espace de dix jours, le gérant de la Maison Bronzini a déjà reçu 120 curriculum vitae. Cerise sur le gâteau : "Tous sont qualifiés", assure-t-il.

Les salariés "en position de force"

Ce chef d'entreprise l'a compris. Dans un secteur boudé par les candidats, "si nous voulons exister demain et avoir les équipes qui suivent, nous

n'avons pas le choix. Nous devons proposer des rémunérations plus attractives". Les horaires et la pénibilité du métier ont conduit les employés de l'hôtellerie-restauration à déserter les rangs, ces derniers mois et en particulier depuis la crise du Covid. "Ce sont des métiers difficiles, qui nécessitent de travailler le week-end et le soir. Et pourtant, les niveaux de salaires ne sont pas forcément plus élevés qu'ailleurs. Par rapport à un emploi de bureau, par exemple".

Pour joindre le geste à la parole, Philippe Bronzini a donc commencé par augmenter sa quarantaine de salariés, selon cette nouvelle grille. Un rehaussement des salaires "d'au moins 10%". Forcément bien accueilli : "Pour une fois, nous nous trouvons en position de force" pour obtenir des augmentations - du fait de la pénurie de candidats, glisse un salarié. "C'était assez logique, pour nous inciter à rester", alors que les offres foisonnent dans le secteur.

Derrière ces rémunérations alléchantes, reste à "trouver un équilibre" entre attractivité et rentabilité économique. Depuis qu'il a procédé à ces augmentations, le mois dernier, Philippe Bronzini a réduit ses marges de 5 à 10%. "Un choix", qui, bien sûr, bénéficie à la qua-



À la tête de la Maison Bronzini, Philippe Bronzini vient d'augmenter ses salariés "d'au moins 10%" et lancer une campagne de recrutement inédite avec des offres d'emploi alléchantes. /PHOTO VALLÉRIE SUAU

lité de service et d'accueil de la clientèle, et qui surtout, devrait être jugulé par "des économies" à moyen terme, souligne-t-il.

Une baisse des marges de 5 à 10%

"Nous pouvons nous le permettre parce que notre entreprise est saine". Philippe Bronzini espère retrouver ses marges d'ici la fin de l'année : via des économies "du quotidien" (sur l'énergie, l'eau ou en-

core, le gaspillage) ; une renégociation des tarifs avec les fournisseurs - en commandant des volumes plus conséquents à plus faible coût - ou encore, via une augmentation du nombre de clients.

Les prix, eux, ne devraient pas augmenter - si ce n'est une légère hausse de 2 à 3% déjà opérée du fait de l'inflation.

Les entretiens d'embauche pour le nouvel établissement démarrent à partir d'aujourd'hui. L'ouverture est, quant à elle, envisagée "d'ici la fin de l'année". Trois lieux différents sont à l'étude, dans un rayon de 25 kilomètres autour de Villeneuve-lès-Avignon. "Ce sera un endroit atypique". Sur le même principe que cet ancien moulin qu'il a transformé, au cœur du centre ancien villeneuvevois : "un espace de vie", avec boutique, restaurant, salon de thé.

Inès GUILLEMOT

Les massifs forestiers interdits d'accès jusqu'à dimanche

À la lumière de l'écllosion de plusieurs incendies les 10 et 11 juillet derniers, de leur vitesse de propagation respective, de la mobilisation qui a été celle de tous les services engagés (dont les sapeurs-pompiers), et face à la hausse des températures annoncée pour cette semaine par Météo-France, le préfet de Vaucluse a décidé d'interdire l'accès aux massifs forestiers. La sécheresse conjuguée aux températures élevées font encourir des risques aux massifs vauclusiens. Jusque-là, certains d'entre eux étaient ouverts dans la matinée, mais la canicule arrivant et le thermomètre devant dépasser les 38°C cette semaine, Bertrand Gaume a choisi la prudence. Le préfet appelle par ailleurs à la responsabilité de tous. Il rappelle particulièrement la nécessité de respecter scrupuleusement les interdictions de fumer ou d'apporter du feu en forêt et à moins de 200 de celle-ci.

Télex

Les agents du pôle solidarités interpellent la présidente du Département.

Soutenus par la CGT, les agents du pôle solidarités du Conseil départemental viennent d'adresser une lettre ouverte à la présidente Dominique Santoni dans l'espoir que soit versée sans délais la prime de revalorisation (Segur2) correspondant à une véritable augmentation de salaire de 183 € nets par mois soit versée avec rétroactivité au 1^{er} avril dernier. Cette lettre fait suite à une pétition signée par les 440 personnels du médico-social qui demandent également qu'une réflexion soit engagée sur le principe d'une revalorisation salariale décente et équitable à l'attention de leurs collègues (administration, accueil, divers...) travaillant dans les EdeS (espaces départementaux des solidarités).

Aucun feu d'artifices dans le Vaucluse.

Dès mardi, le préfet de Vaucluse a pris des mesures afin de réduire le risque de nouveaux départs de feux, toute étincelle étant susceptible d'être à l'origine d'incendies importants et de dégâts irréversibles (voir notre édition d'hier). A ce titre, rappelons-le, les tirs de feux d'artifices sont interdits sur l'ensemble du département jusqu'à dimanche inclus.

L'Enclave des papes toujours en vigilance Orange canicule.

Météo France a replacé, hier, le département de la Drôme, et par conséquent les communes de l'Enclave des Papes, Grillon, Richerenches, Valréas et Visan, en vigilance météorologique de niveau orange "canicule" en prévision de fortes chaleurs attendues dans les prochains jours. La préfète de la Drôme a ainsi décidé le déclenchement du niveau Alerte canicule des dispositions spécifiques ORSEC "gestion sanitaire des vagues de chaleur". Le département de Vaucluse reste, quant à lui, placé en vigilance météorologique de niveau jaune "canicule".