

<https://fakirpresse.info/Les-damnes-des-restos>



Les damnés des restos

- En ligne -



Date de mise en ligne : lundi 1er novembre 1999

Copyright © Journal Fakir - Tous droits réservés

Une prof résume : « La mentalité, dans la restauration, c'est resté très Â« mon gars, j'en ai chié tu vas en chier Â» ». Accordé : nombre de stages et apprentissages se passent « super bien », avec « une ambiance formidable », dans « un hôtel extra classe », où « on apprend beaucoup ». Reste, trop souvent, un arrière-goût de Zola : des horaires de dingues pour une main d'oeuvre gratuite, corvéable et engueulable à merci.

Pignon sur rue et hors la loi

« Dans le contrat, c'était prévu 45h par semaine, raconte Benoît, en BEP hôtellerie. Finalement, fallait arriver à 9 heures, rester jusque 4 ou 5 heures, ça dépendait, et ensuite revenir de 7 heures à 11 heures. Dix à douze heures par jour, minimum. Le plus drôle, c'est que le cuisinier employé, lui, il se tirait à l'heure. Il aurait fallu lui payer ses heures sups ! » Apprenti serveur, Bruno fait lui aussi ses soixante heures ou plus : *« En prime, on me sonne. J'habite à trois maisons de là, alors s'il arrive des clients pendant ma pause, eh ben je dois rappliquer. »* Et tous d'égrener leurs petits horaires : alors que Cédric stagne à 63, Julien grimpe à 67 et Laurent culmine à 72.

Et ça, sans compter les coups de feu : un séminaire de cadres, l'arrivée du Tour de France, un mariage le samedi suivi d'un baptême le dimanche. Quinze, vingt, trente heures debout. *« A cause de la solidarité, explique Fabrice. Moi, je devais partir à 10 heures soi-disant. Mais on voit que les copains sont dans le jus, on reste pour les aider. Et le patron joue sur ça, il compte là-dessus plutôt que d'embaucher. »*

Bosser de l'aube au crépuscule, passe encore. Pourvu que demeure le repos hebdomadaire... Rêvons. Car lui aussi a sauté. Déjà, légalement, dans la restauration, on ne vous laisse pas deux jours. Seulement un et demi. Mais surtout, lorsque le jeudi Laurent arrive à 9 h et repart à 16 h, c'est qu'il prend sa « demi-journée ». Logique : il n'a travaillé « que » sept heures. Enfin, le Code du Travail se flexibilise : bien qu'il stipule une journée complète de repos par semaine, Fabrice bénéficiait seulement de quatre matinées. Cédric, de trois soirées. *« On reste dans le rythme. On n'a plus le temps de décompresser ni de respirer. »*

Autant dans les grandes chaînes, les conventions sont souvent respectées : à Center Park, une pointeuse. Au Carlton, 39 heures. Dans les Hôtels Ibis, samedi dimanche garantis. Autant dans les gargotes, en revanche, c'est chacun sa petite cuisine : *« Tout dépend du patron. »*

Pour le plaisir...

Côté stagiaire, le salaire c'est zéro. Pas une thune. *« Nan, j'ai rien touché, témoigne Laurent. Ils m'ont même pas remboursé l'essence de ma mob'. »* Julie renchérit : *« Nan, là, j'étais quand même un peu dégoûtée. Tous les jours, j'arrivais avant les employés et à la fin du mois, rien. Même pas un truc pour te remercier. »* D'autres boîtes offrent un petit « truc ». Mais alors très petit : *« Moi, raconte Aline, le dernier jour, c'est le sous-directeur qui m'a accueilli. Â« C'est bien. Vous avez fait du bon boulot. Â» Il m'a serré la patte, et on m'a filé cent balles. Faut pas se moquer, quand tu vois les additions que je récoltais. »* La solution ? *« Ce qu'il faudrait, c'est un petit quelque chose pour nous encourager. Je sais pas. Mille francs pour deux mois. »* On n'est pas gourmands, dans la restauration...

Côté apprentis, au minimum, l'employeur verse 25% du SMIC. « *C'est toujours ça de bon à prendre.* » Main d'oeuvre bon marché, donc. En plus, l'entreprise est exonérée des charges patronales et salariales. Et elle reçoit une prime de 6000 F à l'embauche. Et encore une prime de 10000 F, chaque année, si le jeune assiste régulièrement aux cours. D'après Monsieur L., chef de travaux, « *c'est clair, les restaurateurs prennent les apprentis par intérêt.* » La formation, ça passe après.

Reste le douloureux problème des pourboires. « *Y'a tous les systèmes, commente Andy. On pourrait en parler pendant des heures.* » D'abord, y'a les boîtes qui jouent ça réglo : Stéphanie (Les Balladins, Longueau) s'est tout gardée, 700 F en trois semaines. Y'a celles où le pognon est placée dans une petite caisse, « *ils la partagent qu'entre eux, quand les stagiaires sont partis* ». Y'a celles où le patron se réserve la cagnotte. Y'a celles où on file un petit billet, pour pratiquer un semblant de redistribution : « *Quand tu vois tout le fric que tu ramènes et qu'à la fin on te file cent balles, en te disant : Â« tiens, voilà tes pourboires Â», ça me tue* » (Julien, au Carlton).

D'autant plus frustrant qu'on se démène, dans le métier. « *C'est simple depuis que je suis en apprentissage, j'ai arrêté le foot, regrette Ludovic. A cause des horaires, de la fatigue aussi* ».

Quant à Caroline, « *En trois semaines, j'ai perdu 15 kilos. Et le jour où je me suis foulée la cheville, plutôt que de me soigner, on m'a engueulée et forcée à travailler.* »

D'accord, « *y'avait un stagiaire, une fois, au Pré-porus, il cassait dix verres par jour.* » D'accord, « *y'en a certains, ils découpent le poisson en laissant plein de chair. A deux cents francs le kilo, ça pardonne pas.* » N'empêche que la plupart remplacent un employé : « *Moi, au Carlton, c'était vachement bien, raconte Aline. Ils m'ont confiée une salle complète. Vingt couverts, tous les jours, à servir et desservir.* » Au Pré-porus, en l'absence de cuistot, c'est Julien qui se débrouille. « *De toute façon, conclut Andy, en salle, après quinze jours, t'es formé. Pour moi, c'est une perte : le week-end, quand je bosse pour moi, je me fais mille balles en deux jours. Et en semaine, en stage, on me paie zéro.* »

En BTS, Caroline (Ibis, Villers-Cotterêts) n'est pas un cas unique : « *Ca, moi, je peux pas me plaindre, on m'en a laissé des responsabilités ! A peine j'arrivais que les patrons sont partis. Quatre jours, à Marseille. Ils m'ont tout laissée : la gestion, les caisses, les remises de banque, les commandes... Tout. Et après, ils m'ont refait le coup : trois semaines en vacances... Au final, ils m'ont juste payée normal, 2300F.* »

On comprend que les restaurateurs recourent volontiers à ces bras mis à disposition par l'Éducation Nationale : « *J'ai toujours connu ça, commente Olivier. Un tiers au moins de comme nous.* »

C'est un cercle vicieux : peu rémunérés, les stagiaires et apprentis sont souvent chargés des basses besognes. Stéphanie en a gros sur la patate : « *Comme de la merde, on nous a traités là-bas (Domaine de Divonne, près de la Suisse). On nous engueulait encore et toujours. On a passé des semaines entières à écosser les petits pois. On nous a même fait laver les murs.* » Les écoles, en général, veillent au grain : « *Sur notre feuille, l'élève écrit ce qu'il a réalisé. Il est pas là pour les corvées. Il doit voir, vraiment, le métier de la restauration.* » N'empêche que des anomalies échappent à sa vigilance : « *Tous les matins, fallait cirer les meubles. Y'avait que les stagiaires qui faisaient ça. C'est normal, vis-à-vis des grades.* » « *Moi, tous les matins, fallait que j'arrive à 9 h, se plaint Julie. Pour tout laver dans la boutique. Les employés se relayaient, une semaine chacun, mais moi j'étais toujours du lot. En plus, je suis restée au bar en permanence... J'ai vraiment rien appris.* »

Amertume et résignation

Ces horaires, ce bénévolat, ces contraintes, nombre d'élèves les acceptent : « *C'est le métier, faut faire avec. Ou alors tu dégages.* » Apparaît même, parfois, une certaine fierté : « *Lorsqu'on organise un défilé de mode, avec repas, explique un chef de travaux, certains travaillent 22 heures en continu. Et ce sont eux qui en redemandent.* » Ainsi de Stéphane, devenu assistant de direction au cours de son stage : une demie-journée de repos par semaine, de 7 h à 23 h sur le qui-vive, mais la sensation d'être utile. Peu brillants au collège, quelques-uns ont la sensation de « *prendre une revanche. Là, on montre de quoi on est capable.* » Demeure, malgré tout, chez beaucoup, un mélange d'amertume, de résignation et de colère. « *J'ai failli tout lâcher. C'est ma copine qui m'a remonté.* » Pour d'autres, ce sera les parents. D'autres encore quitteront la branche : « *A Noël, ça turbine au maximum, confirme Monsieur L. Du coup, en janvier, j'ai toujours pas mal d'élèves qui arrêtent leur apprentissage. A trop presser le citron, on le vide de son jus.* »

Aujourd'hui, souvent, la restauration rapporte peu. D'où ce recours à une main d'oeuvre gratuite, et qu'importe qu'à quinze ans ces élèves triment douze heures par jour. « *Le patron m'exploitait à fond, mais pour rénover son château, il s'était endetté jusqu'au cou.* » Un responsable de banque confirme : « *parmi nos clients, beaucoup d'hôteliers sont dans le rouge.* »

Joue également le « *traditionnalisme* » du milieu. « *Il y a un refus de bouger, constate un enseignant. Ils travaillent énormément, par nécessité, peut-être, mais par principe aussi. Ça sort tout droit de la Bible, le pain à la sueur de ton front.* » Idem quant aux rapports patrons / employés / apprentis. Les engueulades à sens unique sont chose courante, parfois un langage injurieux et ordurier, rarement les coups. « *Je rendais visite à deux stagiaires, et je les vois à genoux en train de lustrer le parquet, se rappelle Monsieur D. A côté d'eux, sur la chaise, le donneur d'ordres : je le reconnais. Un de mes anciens élèves. Ils leur faisaient subir ce qu'il avait subi, le pauvre gamin.* »

Quelles solutions ?

Tout passe, à écouter les éducateurs, par une « *prise de conscience* ». « *Les élèves se sentent en position de faiblesse. Il faut leur faire connaître leurs droits, le Code du Travail, les obligations des employeurs.* » « *Faut plus que les gars jugent cette situation à « normale ».* Faut qu'ils acceptent, OK, mais qu'en même temps ils cherchent à la modifier. »

D'autant que les stagiaires ont des atouts dans leur manche : « *Tellement de restaurants nous en demandent que maintenant, on peut choisir. Ici, on élimine tous les dossiers qui ne sont pas corrects. Mais ça ne suffit pas. Par exemple, pour obtenir la journée et demie de repos en continu, il nous faudrait une convention nationale.* » Elle existe déjà, mais de l'avis général, reste inapplicable : pas de travail après 22 heures, ni le samedi, ni le dimanche. « *On met les élèves à côté de la réalité.* »

Pour l'apprentissage, en revanche, peu de latitude : le contrat est signé directement entre l'apprenti et l'entreprise. Le centre de formation n'intervient pas. « *Et avec le chômage des jeunes, analyse Monsieur L, on a ouvert la demande d'agrément en grand. Tout le monde, ou presque, peut avoir son apprenti.* »

Une bonne pâte

Côté exploitation, c'est David, apprenti-boulangier dans le Pas-de-Calais, qui décroche le pompom : « *En ce moment,*

parfois, je bosse treize heures par jour. Ou plutôt par nuit : j'arrive à trois heures du matin, je fais du pain jusque sept heures, et après je passe à la pâtisserie... Là, ça dépend : si c'est juste des bricoles, j'en sors entre midi et deux. Mais quand y a des commandes, les communions, les baptêmes, tout ça, j'en ai jusque quatre heures. Et à la fin, si je prends un pain au chocolat sur les étagères, on peut parier qu'ils me le font payer. » Surtout au moment des fêtes que ça turbine : « les semaines avant Pâques ou Noël, en classe, y'a que deux trois gusses. Les autres, c'est comme moi, le commerçant les retient. » Des fois, il sèche les cours pendant presque un mois : « Un coup les profs ont téléphoné au patron pour lui demander ce qui se passait. Â« Ça tourne fort, il a répondu, on usine. Â» L'école a pas bronché. » Et dire qu'on se plaint du manque de coopération entre l'Éducation Nationale et les entreprises... « Quand t'as seize ans, tu fermes ta gueule. Maintenant, à dix-huit, je l'ouvre... J'ai menacé de me tirer à sept heures s'il me filait pas du pognon. » Résultat ? « 700 balles au noir, ça me paie mon essence. Quand tu vois ça, ça te donne envie d'arrêter tout, de te lancer sur le marché du travail pour savoir combien tu vaux vraiment. » Pourquoi il continue ? « Avec un certificat de maîtrise, tu peux prendre des apprentis tout de suite. C'est vachement avantageux, tu comprends ? » Je comprends.

Médecine douce

Pour son premier stage, Olivier fatigue vite : après douze heures en cuisine, il tombe de sommeil... Un instant de distraction, et c'est l'accident : le garçon se charcute le haut du pouce.

L'enverra-t-on à l'hôpital ? Non, car la découpeuse à jambon n'est pas aux normes, manque une sécurité et le patron risquerait des ennuis. Au dodo, donc. Avec un verre de calva. Apprenant cela, les parents téléphonent au lycée, demandent à retirer leur gosse de ce restaurant. « Impossible, leur répond-on. Nous ne pouvons pas. » Et pourquoi ? « La patron préside une société culinaire picarde. »