



No

Boucher-charcutier de formation, il a participé à l'aventure du premier fast-food de France, Chicken Shop, à Reims, avant de s'installer dans l'hôtellerie-restauration traditionnelle. Le patron d'Aux Bons Amis, rue Gosset à Reims, est un personnage franc et direct que les professionnels rémois et champardennais ont élu à leur tête (UMIH). À 60 ans, ce passionné défend le métier et incite les jeunes à s'y intéresser. Un battant !

1950 : naissance dans l'Aube
1965 : apprentissage en boucherie-charcuterie chez Gilbert Lemelle (Andouillettes de Troyes), puis brevet de maîtrise à l'ESMV (métiers de la viande) à Paris
1969 : entre aux Économiques Troyens
1972 : chef de cuisine, puis responsable de la cafétéria GEM à Reims
1974 : se lance dans le fast food – superviseur du Chicken shop (Goulet Turpin) de la Place d'Erlon à Reims – avant de participer au développement national de l'enseigne Free Time (Accor)
1985 : devient propriétaire de l'hôtel-restaurant Aux Bons Amis, puis fonde Canada'aventure près du centre des congrès (revendu depuis)
2009 : élu président de l'UMIH Champagne-Ardenne



Joël Oudin, président de l'Union des métiers des industries de l'hôtellerie (UMIH) Marne et Champagne-Ardenne

Nous devons réussir LE PASSAGE À DEUX NUITÉES SUR REIMS



Vous avez effectué le début de votre carrière dans la restauration rapide. Que retenez-vous de cette époque ?

Effectivement, j'ai fait ce métier pendant plus de dix ans, en commençant avec l'ouverture de Chicken Shop à Reims (monté par Goulet Turpin, en alliance avec Socopa), que j'ai quitté, en désaccord avec mes dirigeants, avant que Free Time (propriété du groupe Accor) ne se fasse avaler par Quick. Cela a été plutôt exaltant de participer au montage d'une chaîne nationale en partant d'une seule enseigne, établie sur les Champs-Élysées à Paris. Car nous avons ouvert ensuite 47 restaurants à travers toute la France. J'étais directeur pour la province et pour une partie de Paris. J'avais environ 250 personnes sous ma responsabilité. Je ne faisais que voyager, le tour de France en permanence. Jusqu'à 200 vols par an. J'aime le travail et je ne sais faire que ça, mais je l'avoue, la pression était terrible, c'était un peu de la folie, et j'ai fait le choix d'arrêter avant de me griller...

On sait que l'hôtellerie-restauration souffre, notamment depuis la crise économique. Comment se porte l'affaire que vous avez reprise,

il y a 25 ans à Reims, le bar-hôtel-restaurant Aux Bons Amis ?

C'est un établissement de quartier qui travaille très fort avec les gens en déplacement et, depuis les travaux du tramway, c'est blindé de chez blindé. Heureusement qu'il y a le tramway pour nous. Car depuis deux ans la crise frappe la profession. Nous avons la chance d'afficher complet et de pouvoir faire travailler neuf personnes, mon couple plus sept salariés. Arrivé à la soixantaine, pour commencer à souffler un peu, j'ai cédé ma seconde affaire, Canada'venture, un concept créé dix ans plus tôt, qui a bien fonctionné également.

“Nous détenons le record français des dépôts de bilan depuis trois ans.”

Il y a la crise, mais aussi une grande diversification sur le marché de la restauration hors foyer avec la multiplication des kebabs, des sandwicheries et autres...

C'est à la fois un fait de société, mais aussi un phénomène lié à la crise. La perte de pouvoir d'achat des gens les conduit à aller

plus souvent dans un fast food ou dans une sandwicherie qu'avant. C'est moins cher. Ils ont su créer le besoin et le besoin est au rendez-vous. On voit également émerger le phénomène des bars à pâtes. Ce qui permet de manger du chaud, en marchand, en s'installant sur un banc public, dans l'auto ou en retournant au bureau... Toutefois, je ne pense pas qu'on ait envie de manger tous les jours de cette manière-là. C'est une concurrence, certes, mais les gens alternent, en fonction du climat parfois, et ça tourne. Il y en a pour tout le monde.

La TVA à 5,5 % mise en place l'été dernier a-t-elle redonné du souffle à votre profession ?

La communication autour de cette baisse a été d'une nullité totale. On s'est laissé bouffer, par les médias entre autres. Le gouvernement nous a mis la pression et les gens ont cru que le ticket allait automatiquement baisser de 15 points, en arrondissant. Or, si nous nous battons sur le sujet depuis plus de dix ans – j'ai participé aux côtés d'André Daguin à des réunions sous Raffarin à Matignon –, ce n'était pas seulement pour faire baisser la note du client. **»»» suite page 31**



"Nous avons un métier qui ne délocalise pas. Nous achetons des produits régionaux et nous faisons aussi vivre l'agriculture et l'élevage français."

Président de l'UMIH Champagne-Ardenne

Président de l'UMIH Marne depuis neuf ans, Joël Oudin a été élu par ses pairs au niveau régional cette fois mi-2009, quand cette structure a pris corps officiellement. Elle regroupe environ un professionnel sur deux des Ardennes (300 membres), de l'Aube (300) et de Marne (500), en attendant l'arrivée de la Haute-Marne. « La régionalisation de notre syndicat est importante pour dialoguer plus efficacement avec les pouvoirs publics et en particulier avec la Région, qui est un échelon important pour nous à travers les questions de formation (CFA, écoles hôtelières publiques...) ou d'aides aux filières. Je pense notamment aux besoins que nous allons rencontrer avec les mises aux normes de conformité qui se profilent sur 2011-2015 dans l'hôtellerie », explique celui qui occupe par ailleurs des fonctions nationales au sein de la FNRF (Fédération nationale de la restauration française), où il est en charge de la lutte contre le para-commercialisme. ■

Nous avons toujours dit que la baisse devait se répercuter pour un tiers sur l'investissement, un tiers pour le personnel (hausse des salaires et/ou embauches) et un tiers pour refaire notre trésorerie ou faire plaisir au client quand c'était possible. Car beaucoup de professionnels de la restauration étaient en apnée de trésorerie, au bord du gouffre quand la mesure est enfin intervenue. Savez-vous que nous détenons le record français des dépôts de bilan, depuis trois ans de suite ? Il y a aujourd'hui beaucoup de licences IV à vendre, ce qui n'était pas le cas il y a encore 6 ou 7 ans. Qui plus est, la baisse de la TVA ne porte que sur le solide et pas sur les boissons qui représentent souvent un tiers de la note.

"Il n'y a plus de smicard dans la profession."

Côté salariés, les choses ont-elles évolué ?

Une circulaire vient de tomber, le 1^{er} mars. Il n'y a plus de smicards dans la profession puisque la grille salariale a été réévaluée et qu'un plongeur, au premier niveau de la grille donc, démarre à plus de 1 500 euros brut par mois, pour 39 heures payées 39, hors avantages en nature. Ça monte bien ensuite avec par exemple 1 635 euros/mois pour un cuisinier échelon 1 niveau 3. L'attrait financier est là, chiffré, et, franchement, des jeunes peuvent venir faire carrière chez nous.

Pourtant, on ne se bouscule pas au portillon et le métier est toujours dit en tension ?

Comme une infirmière, un conducteur de train, etc., nous travaillons en décalé, quand les autres se reposent ou s'amuse, le soir, le week-end, les jours fériés... C'est la raison essentielle pour

laquelle nous manquons de main-d'œuvre. J'ai l'impression que les jeunes veulent voir "Plus belle la vie" tous les soirs à la télé en rentrant du boulot à 18 heures ! C'est un problème d'envie et peut-être même de courage. Quand je suis devant des jeunes et que je leur demande quel métier ils veulent exercer, ils répondent plus souvent commercial que cuisinier ou serveur. Et celui qui veut bien devenir cuisinier, me dit, oui, mais cuisinier de collectivités... Pour inciter les jeunes et moins jeunes à nous rejoindre, nous avons toutefois d'autres atouts depuis peu : une prime qui va représenter un début de 13^e mois et une prévoyance obligatoire.

"Il faudrait changer aussi la mentalité de certains patrons."

C'est du mieux, mais l'image de la profession n'est pas bonne. Il y a sans doute d'autres raisons que les horaires ? L'image est terne, et il ne faut pas se cacher la réalité : il faudrait parvenir à changer aussi la mentalité de certains patrons. Il y en a qui font faire des heures pas possibles et qui n'ont guère de reconnaissance. Cerise sur le gâteau, ils n'arrêtent pas de gueuler. Résultat, plus de 30 % des jeunes quittent le métier deux ans seulement après avoir décroché leur CAP. C'est énorme. Je le répète donc aux jeunes : « *Changez immédiatement de patron, mais surtout pas de métier.* » Le patron qui fonctionne dans l'illégalité finira par ne plus trouver personne et disparaîtra.

Les petits bars de campagne et de quartier ont tendance à disparaître. Vous vous en inquiétez ?

Bien sûr. C'est un noyau de vie dans les villages qui ont déjà vu disparaître le boulanger, la Poste et le curé. L'église est toujours là mais les cloches



« J'aime le travail et je ne sais faire que ça », explique ce sexagénaire qui ne manie pas la langue de bois.

ne sonnent plus pour célébrer les mariages. Pour survivre, le bistrot doit faire du bricolage, ce qu'on appelle le multiservice, mais il s'agit surtout de rendre service aux petits vieux qui vivent là. Dans les quartiers reculés des villes, même combat.

Pour survivre, il faut faire un petit peu de restauration (le steak-frites), mais les conditions d'hygiène ne sont pas toujours réunies et cela s'avère parfois négatif pour l'image de la profession.

Concernant les boîtes de nuit, impactées elles aussi par les lois sur le tabac et sur l'alcool, y a-t-il de la casse également ?

C'est une profession qui était très touchée. Mais, il y a eu des avancées récentes, intéressantes, je pense. En premier lieu à travers le report de l'heure de fermeture des discothèques de 5 h à 7 h du matin, une mesure nationale obtenue par l'UMIH qui s'applique à tous – l'alcool n'étant plus servi à partir de 5 h 30. C'est un progrès pour plusieurs raisons. D'abord parce que cela évite aux Rémois et Marnais de foncer dans les Ardennes, département qui bénéficiait d'une dérogation de 7 h du fait de la transfrontalité avec la Belgique. Ensuite, parce que cela permet de lisser les sorties de boîtes et d'éviter d'avoir des milliers de jeunes sur la route au même moment, avec des risques

d'accident et de tapage nocturne.

Enfin, cela permet à ceux qui ont un peu bu de prendre les transports en commun, remis en route au petit matin, pour rentrer chez eux. Et il n'y a pas de concurrence avec les Bam, à savoir les bars à ambiance musicale, qui, eux, ferment à 3 h du matin.

Au niveau touristique, la taxe de séjour a été adoptée à Reims.

Comment les hôteliers la vivent-elles ?

Elle nous est tombée dessus et certains ont rouspété, mais finalement, je crois que ce n'est pas un mal car elle va permettre de constituer une manne financière – entre 800 000 et 1 million d'euros par an – pour développer des actions et rendre plus attractifs la ville et le département. Nous allons nous en occuper avec la mairie et l'office de tourisme à travers le syndicat hôtelier, force de proposition en la matière. La 12^e ville de France était l'une des dernières à ne pas appliquer cette taxe. Si cet argent sert à illuminer entièrement la cathédrale de Reims ou à réaliser des campagnes de pub à Londres ou Paris pour attirer du monde, ce sera profitable. Nous devons réussir le passage à deux nuitées (contre 1,7) sur Reims et pour cela accroître le nombre et l'importance des congrès dans la ville. ■

Philippe Schilde