

# Loches

gastronomie

## Sans cuisinier, son établissement ne servira plus de repas le midi

Confronté à une pénurie de candidats suite au départ de son chef cuisinier, cette brasserie lochoise ne dressera plus ses tables jusqu'à nouvel ordre.

Un problème qui survient au pire moment. Alors que la saison touristique démarre fort dans la région, ces gérants d'une brasserie lochoise (1) viennent de perdre leur chef cuisinier qui les a accompagnés quasiment depuis leur reprise de l'établissement il y a quatre ans.

« Il nous a donné son préavis de départ il y a trois mois. Malgré l'annonce de recherche publiée sur les réseaux sociaux, on ne trouve personne qui corresponde à nos critères. Il faut dire que notre cuisinier est compétent, avec un état d'esprit adéquat, on recherche aussi cela », explique le gérant.

« Nous sommes prêts à revaloriser le salaire »

Car l'établissement ne veut pas ternir son image ou sa réputation. « Disons que plutôt que de mal faire, on préfère ne rien faire, nuance le gérant. Un chef cuisinier, c'est un poste clé qui requiert beaucoup de compétences. »

Alors qu'apparaissant le bouche à oreille fonctionnait plutôt bien lorsque ce cas de figure se présentait, désormais cela est révolu. « Malgré de bonnes



Malgré de bonnes conditions de travail et de salaire, ces gérants de brasserie ne trouvent pas de cuisinier.

conditions salariales et le fait que nous ne servons pas le soir, ni le dimanche, ça ne se bouscule pas », rajoute-t-il.

Il affirme avoir procédé à 100 € d'augmentation de salaire, tous les ans, vis-à-vis de son ancien chef cuisinier. « Nous sommes prêts à revaloriser le salaire de la personne qui travaillera avec nous en fonction de ses compétences, assure-t-il. Nous avons une touche avec un profil intéressant. La personne vit à Tours et a demandé une participation à ses frais kilométriques, que nous avons acceptée. Nous

sommes prêts à faire des efforts mais finalement la personne a choisi de partir en saison », soupire le gérant, qui garde cependant espoir de l'attirer en septembre au plus tôt.

Un tiers de chiffre d'affaires en moins

Ce dernier a sollicité l'Union des métiers des industries de l'hôtellerie (Umih) et a aussi diffusé sa recherche en masse sur les réseaux sociaux dont la page Facebook de l'établissement « afin de toucher un maximum la jeune génération ». Le restaurateur, dont l'établisse-

(Photo illustration NR, Julien Pruvost)

ment vend également du tabac, des jeux à gratter et de la presse, va ainsi perdre un tiers de son chiffre d'affaires (capacité de 70 à 80 couverts l'été) dans les prochaines semaines si la situation ne se décente pas. « On va continuer à vendre des boissons, des crêpes et des glaces mais il va aussi falloir répartir les heures au sein de mon équipe. » Celle-ci est composée de quatre personnes désormais.

Bruno Bouchet

(1) Ils ont souhaité conserver leur anonymat.

## « On est éloignés des grandes villes »

Chef cuisinier et patron du restaurant Des Racines dans l'assiette, Arnauld Charruau va être contraint de fermer deux jours par semaine (jeudi et vendredi) à la haute-saison alors que l'an passé à pareille époque, il ne fermait son établissement qu'un jour par semaine. « Si je veux être attractif, je suis obligé d'en arriver là », explique-t-il. Cet été, en salle, il n'a reçu aucune candidature de professionnels et fera appel à trois étudiants lochois. « Contrairement aux autres années, je n'ai reçu aucune candidature spontanée. En général, cela se fait au mois d'avril et c'est une preuve supplémentaire de motivation », affirme-t-il. Une étudiante ori-

ginaire du Sud-Touraine, qui avait fait la saison chez lui en 2021, a préféré rester à Tours où elle étudie. « On est éloignés des grandes villes où le potentiel de main-d'œuvre est le plus important. Aujourd'hui, je constate que les gens ne veulent plus travailler loin de chez eux », dit-il. La récente hausse du prix du carburant étant loin d'être anodine. N'ayant toujours pas de serveur pour le mois de septembre, Arnauld Charruau est davantage au bar et va passer moins de temps en cuisine où il dispose cependant d'une équipe complète avec un CDI et un apprenti. « Seul manque un plongeur mais j'ai plusieurs candidats sous le coude », témoigne-t-il.



Arnauld Charruau dans son établissement de la place de l'Hôtel-de-Ville.

••• Son projet mis en stand-by



Kévin Joyer, serveur à Loches.

Serveur dans deux restaurants lochois, Kévin Joyer, 27 ans, a pour projet d'ouvrir son propre restaurant à Fléré-la-Rivière (Indre). « Fin 2021, j'ai fait une demande de local commercial à la mairie. Comme la commune est en zone de revitalisation rurale, ils avaient l'opportunité de construire un bâtiment près de l'étang », explique le jeune homme qui, selon le cahier des charges établi par la mairie, devait être ouvert toute la journée et le soir.

Kévin Joyer se met en quête d'un associé et trouve un chef cuisinier qui travaille dans une chaîne de restaurants franchisés. Sauf qu'au bout de deux mois, son associé le lâche. Depuis, Kévin Joyer désespère de lui trouver un remplaçant. « Malgré le bouche à oreille et mes sollicitations auprès des organismes de formation, je me retrouve dans une impasse. Les centres de formation m'ont dit qu'ils avaient plus de demandes que d'apprentis », témoigne-t-il.

Les différents confinements ont joué aussi selon lui. « Les coupures, les week-ends, l'effet télétravail aussi. Quand je vois les salaires devenir de plus en plus importants, je ne peux pas me permettre de proposer cela pour démarrer mon affaire », évoque Kévin Joyer.

« A moins d'un miracle, mon projet est mal embarqué. Je me laisse jusqu'à la fin de l'été pour prendre une décision », poursuit-il. Et celle-ci pourrait être plus radicale que prévue. « J'aime ce que je fais actuellement mais avec un seul jour de repos par semaine, c'est compliqué. Je me pose de sérieuses questions pour mon avenir dans la restauration, milieu dans lequel j'évolue depuis mes 18 ans », conclut Kévin Joyer, titulaire depuis peu d'un BTS en management.

B. Bou.