

## **L'avenir de l'Horeca en péril à Mons-Borinage : « On manque de gens formés, beaucoup ne supportent plus l'essence du métier ».**

Par Inès Onana, le 17 août 2023

Trouver du personnel est de plus en plus difficile depuis la crise sanitaire. Pour quelles raisons ? Nous avons posé la question à des chefs qui se retrouvent eux-mêmes face à un problème de recrutement.

Eric Fernez et Stéphane Grulois, deux cuistots de renom, tirent la sonnette d'alarme sur le manque de personnel.

L'effervescence d'une salle de restaurant, l'agitation d'une cuisine ou d'un bar, c'est le moteur de près de 150.000 personnes en Belgique. Pourtant, le secteur rencontre des difficultés à recruter du personnel. Une véritable catastrophe pour de nombreux gérants d'établissement. Et Mons-Borinage n'échappe pas à la situation...

### **Moins de jeunes**

Des plus petits établissements familiaux aux grands noms du secteur, les professionnels tombent tous d'accord : trouver du personnel relève de l'impossible. « En plus de devoir trouver des gens motivés, on manque de gens formés », explique Eric Fernez, chef deux étoiles et gérant de plusieurs établissements à Mons-Borinage. « Beaucoup ne veulent plus supporter l'essence même de notre métier : des horaires coupés et le travail durant le week-end ».

Les métiers de l'Horeca demandent effectivement certains sacrifices : le travail en soirée, les week-ends et jours fériés. La pandémie de Covid a aussi impacté sur la profession, comme l'explique Stéphane Grulois, gérant du Maxens. « Ceux qui étaient dans le métier avant la crise sanitaire ont repris le goût d'avoir une vie de famille et professionnelle comme les autres ». Lui aussi peine à trouver un nouveau maître d'hôtel. « Les diplômés en hôtellerie décident de changer de carrière, dès le début. Ils quittent carrément le métier avant même de le commencer ».

Mais Stéphane Grulois avance une autre explication : le téléphone. « Je pense que cet objet fait beaucoup de tort ». Il détaille : « Avant, il fallait tirer les travailleurs pour qu'ils rentrent chez eux. Maintenant, c'est l'inverse. Il n'y a plus la même convivialité, les gens n'apprécient plus forcément de travailler dans ces secteurs avec de nombreux contacts sociaux ».

### **Remise en question**

Pourtant, les professionnels de l'Horeca estiment s'être remis en question. Pour eux, ne pas s'adapter aux nouvelles mentalités signifierait la mort du métier. « On ne peut pas élever les salaires comme on veut à cause des commissions paritaires. Mais je le dis : on gagne bien sa vie dans l'Horeca », affirme le chef Fernez. L'Horeca souffre d'une mauvaise réputation : pour beaucoup, c'est faire beaucoup de sacrifices pour un patron exécrationnel et un salaire de misère.

Mais le chef Grulois rassure, ce n'est plus le cas. « Mon restaurant ferme 3 jours par semaine. En tout, ce ne sont que 6 services par semaine, payés 2.500 euros par mois. Nous avons tous nos avantages sociaux, comme tout le monde », explique le patron du restaurant Maxens. « J'estime que ce rythme à contre-courant est un avantage. Il faut arrêter avec les stéréotypes. Bien sûr, cela ne se passe pas toujours bien, mais il faut bien choisir son patron ».

Eric Fernez s'est lui aussi confronté à ce changement de mentalité. « Il est certain que pour attirer et garder son personnel, des efforts de notre part doivent être réalisés. Nous payons les heures supplémentaires, formons notre personnel, offrons des possibilités d'évolution et d'augmentation. Le tout en essayant de créer une ambiance la plus familiale possible. »

De plus, être salarié offre une plus grande sécurité qu'être indépendant. « Les jeunes qui ont pu travailler avec moi trouvent plus confortable d'être salariés que d'ouvrir leur propre établissement », explique Stéphane Grulois. « Je vais d'ailleurs devoir fermer un jour supplémentaire et trouver un job complémentaire. Je ne rentre plus dans mes frais à cause de ce manque de personnel ».

Tous deux s'inquiètent du futur alarmant de ce secteur en crise.

### **« Le secteur de l'Horeca doit se réinventer », clame Luc Marchal, président de la fédération wallonne**

Pour Luc Marchal, président de la Fédération Horeca Wallonie, le secteur est très différent d'il y a quelques années. « Le secteur souffre d'une mauvaise réputation. Mais il a dû s'adapter ». Nombreux sont les restaurants qui proposent des augmentations ou qui ferment deux jours par semaine afin de soulager leur personnel. « Les établissements qui ne s'adaptent pas n'engageront pas », souligne Luc Marchal.

Des horaires à n'en plus finir pour un salaire qui ne suit pas, ça n'existe pratiquement plus selon lui. « Rares sont les volontaires qui souhaitent travailler tous les week-ends avec des shifts de plusieurs jours d'affilée. Pas même sur la Grand'Place », affirme Luc Marchal. Après la crise sanitaire, les travailleurs sont revenus avec des exigences, que les gérants doivent désormais prendre en compte. « Le secteur s'est réinventé, ceux qui ne l'ont pas fait ne trouveront jamais personne ».

### **La passion**

En plus d'offrir une vie confortable, c'est un métier où règne la passion. « Bien sûr, il faut être courageux pour se lancer dans ce métier, mais on est là pour faire plaisir et rencontrer d'autres personnes. L'Horeca est bien moins ennuyeux qu'un boulot plus classique, dans un bureau, où les gens ne se sentent pas forcément heureux de se retrouver ».

Pour lui, le problème majeur est le manque de nouveaux élèves dans les écoles d'hôtellerie. « Même si les gens sont motivés, certaines fonctions demandent une formation », notamment en cuisine.