

« Nos employés ne sont pas des marchandises échangeables » : les patrons d'un restaurant voisin tentent de débaucher le personnel du Belvédère d'Arlon

SudInfo, Par Anne Sophie Géroville
Publié le 06/07/2024

Les patrons du Belvédère n'ont pas apprécié que les patrons d'un restaurant du coin viennent tenter de débaucher du personnel en venant manger chez eux. Ils ont poussé un coup de gueule sur les réseaux sociaux qui a fait réagir tout le secteur Horeca de la région.

« On a fait le commentaire sur le coup et, maintenant, on passe à autre chose, nous répond Fabienne Jacquemin, patronne du Belvédère, restaurant bien connu d'Arlon. On a écrit ce qu'on avait à écrire. » Sa publication sur Facebook ce jeudi a fait le tour de la toile. Un coup de colère qui a été suivi du soutien de nombreux confrères. « Nous brisons notre habituelle discrétion pour dénoncer ici notre indignation et un profond manque de respect envers notre profession, a-t-on pu lire sur leur page. Mon époux et moi-même avons toujours osé croire que le soleil brillait pour tous et que la concurrence, loin d'être un mal, était un avantage indéniable. Malheureusement aujourd'hui cette confiance est ébranlée et notre déception palpable.

Il est souvent admis que dans le secteur financier, débaucher des talents d'une entreprise à une autre soit monnaie courante. Cependant quelle surprise de constater que cette pratique s'étend également au secteur de la restauration ! »

Des emplois proposés à la barbe du patron

La patronne du restaurant s'adresse aux patrons d'un autre établissement de la région, sans les citer. « Au cours des dernières semaines vous, Messieurs, êtes venus à plusieurs reprises dans notre restaurant pour y évaluer notre atmosphère et observer notre personnel. Pas plus tard que mercredi dernier, sans la moindre réserve, vous avez osé proposer un poste à notre fidèle serveur, depuis plus de 20 ans, ainsi qu'à notre second de cuisine et tout ceci à la barbe du patron.

Nous comprenons mieux dès lors que lorsque ce dernier est venu vous saluer à votre table vous n'ayez même pas daigné le regarder dans les yeux ! N'hésitant pas, en fin de service à attirer notre personnel à votre table dans le but de faciliter votre sombre recrutement en vue de la reprise prochaine de votre restaurant à Arlon. Et comme si cela ne suffisait pas, dès le lendemain, vous avez insisté à nouveau lourdement en téléphonant à ma seconde de cuisine pour vous assurer qu'elle n'avait pas changé d'avis quant à votre « alléchante proposition » !

« Nos employés ne sont pas des marchandises échangeables »

Dans un contexte difficile de recrutement et de stabilisation du personnel dans le secteur, la méthode reste en travers de la gorge des patrons du restaurant du vieil Arlon. « Nos employés ne sont pas des marchandises échangeables ce sont des professionnels dévoués donnant beaucoup, travaillant avec nous depuis de nombreuses années.

Ces pratiques de débauchage (...) créent aussi un climat de méfiance et d'instabilité qui nuit à l'ensemble de notre profession. Puisque vous semblez l'ignorer, nous vous rappelons qu'il existe un code d'honneur dans notre métier, basé sur le respect l'intégrité et la loyauté ! Débaucher le personnel d'un concurrent est non seulement une pratique déloyale, mais également une violation flagrante de ses principes fondamentaux ! »

Nous avons joint un des patrons du restaurant visé par la publication. « Nous ne souhaitons pas réagir, d'ailleurs, il n'y a plus rien sur les réseaux sociaux. » L'histoire se termine bien. Le personnel qui a alerté les patrons de la méthode de recrutement a choisi de rester au Belvédère.

Thierry Neyens, président de la fédération provinciale de l'Horeca, réagit : « C'est un manque d'éthique et de respect vis-à-vis des confrères »

« Le problème de la pénurie de main-d'œuvre est une réalité dans notre secteur, commente Thierry Neyens, président de la fédération provinciale Horeca. Lorsque des investisseurs, qui ne sont pas de la région, sans aucun réseau dans le milieu Horeca peinent à trouver du personnel et ne connaissent pas les règles du secteur, cela peut conduire à des dérives. Débaucher le personnel des autres, c'est un manque d'éthique et de respect vis-à-vis des confrères. Nous ne faisons pas cela. On a aussi vu cela à La Gaichel, où du personnel d'entretien a été débauché. »

Débaucher sur place en venant manger chez un confrère ? « C'est une méthode de cow-boy ! Nous sommes tous des indépendants, nous devons tous former nos collaborateurs. Les patrons prennent des risques et, si les employés partent, il faut recruter et reformer. Cela peut déstabiliser une entreprise. Il existe d'autres méthodes pour recruter : le Forem, les chasseurs de têtes, les agences d'intérim, les annonces sur des sites spécialisés, etc. Le personnel qui souhaite partir est libre de les consulter. »

Thierry Neyens ajoute : « En plus, nous nous entraïdons. Nous nous envoyons des clients entre confrères quand nous sommes complets. Si le Belvédère doit conseiller un autre restaurant de sa catégorie parce qu'il est complet, les patrons réfléchiront à deux fois avant d'envoyer leurs clients chez quelqu'un qui leur a fait un croche-pied. Ils se sont retrouvés confrontés à des règles imposées par des personnes extérieures au secteur et à la région. Je soutiens les confrères qui subissent cela. »