

Un restaurateur zurichois forme ses cuisiniers lui-même. D'autres modèles répondent aussi à la pénurie

«CE SONT NOS DIAMANTS»

« ARIANE GIGON, KILCHBERG (ZH)

Gastronomie » Le coup de feu approche, le personnel est concentré car les clients arrivent. L'ambiance est en même temps pour le moins joyeuse, grâce, notamment, à Ahmad et Shamal, deux chefs de cuisine qui, il n'y a pas longtemps, lavaient les assiettes. Leur patron, Michel Péclard, croit fortement aux vertus de la formation sur le tas. La stratégie de Gastro Suisse pour répondre au manque de personnel le laisse, en revanche, plus que sceptique.

Nous nous trouvons au restaurant Mönchhof am See, à Kilchberg, sur la rive gauche du lac de Zurich. C'est l'une des quatorze adresses gastronomiques que Michel Péclard et Florian Weber exploitent à et autour de Zurich. Personnage haut en couleur souvent présent dans les médias, le premier est connu pour son franc-parler et ses idées iconoclastes. Un article du *Tages-Anzeiger* présentant sa formation interne pour futurs cuisiniers l'a à nouveau propulsé sur le devant de la scène. Les demandes de renseignements sur son «école» se sont accumulées.

Formateurs de la maison

Mais il n'y a pas d'école, explique-t-il. Dès le recrutement, Michel Péclard et ses gérants regardent surtout ce que les personnes ont fait et ce qu'elles sont. «Je n'ai pas besoin de diplômes, lance le Zurichois, comptable de formation. Si quelqu'un me dit qu'il a travaillé tant de temps dans tel restaurant, cela suffit, je sais de quoi il est capable. Je donne leur chance à des gens dont je vois la motivation, comme ce jeune qui avait fait 7 ans de prison, et qui est maintenant chez nous depuis 5 ans. L'année prochaine, il sera vice-gérant du Mönchhof.»

Mais comment le personnel est-il formé, s'il n'y a pas d'école ou de formation classique? «J'ai deux formateurs internes qui travaillent avec eux, dont l'un, Armin Egli, vient du Chedi d'Andermatt», se réjouit Michel Péclard. Le premier formateur, Maik Pfister, précise: «Nous leur enseignons les règles d'hygiène et toutes les procédures.»



Au Mönchhof am See, le personnel n'a pas suivi une formation classique. Mais Shamal, Nazmi et Ahmad sont manifestement heureux d'y travailler. Ariane Gigon

«Less paper, more pepper: il faut moins de paperasse et plus de peps!»

Michel Péclard

C'est ainsi qu'Ahmad, arrivé de Somalie en 2008, est aujourd'hui chef de cuisine. «Il y a dix ans, je n'aurais pas pu suivre une formation en école, dit-il, maintenant je pourrais.» Shamal, Irakien, est arrivé en 2011 et a lui aussi gravi les échelons, depuis aide de cuisine jusqu'à chef. «Nous devons tout savoir, aider dans tous les domaines, apprendre le métier à ceux qui arrivent», dit-il fièrement.

Michel Péclard est très critique vis-à-vis de la formation actuelle. «C'est un des plus beaux métiers au monde, mais les responsables de Gastro Suisse n'arrêtent pas de dire à quel point c'est dur... Il faut moins de paperasse, et plus de peps! *Less paper and more pepper!*»

La méthode de Michel Péclard ne convainc pas tout le monde. Si le Valaisan Stève De-

lasoie ne trouve «pas forcément négatif» de former les gens sur le tas (lire ci-dessous), la faitière Gastro Suisse renvoie à son offensive nationale de formation que les partenaires viennent de prolonger jusqu'à fin 2023 et qui propose «plus de 40 formations et perfectionnements gratuits». Pour l'année en cours, le nombre d'inscriptions a fait un bond de 17%.

Cinq semaines: diplôme

Unia privilégie aussi les diplômes reconnus. «Former des gens à l'interne de l'entreprise, pourquoi pas, mais cela place aussi ces personnes dans une situation de dépendance, estime Mauro Moretto, responsable d'Unia pour le secteur de la restauration. En fait, la branche connaît depuis longtemps un programme qui remplit ce rôle

de précertificat permettant d'accéder à une formation initiale comme l'apprentissage: il se nomme Progresso, dure cinq semaines, et fonctionne très bien depuis plus de 20 ans.» Le cours est proposé pour le service, la cuisine, l'intendance et la restauration de système (voir le témoignage ci-dessous).

Quelque 10 000 postes sont toujours à repourvoir dans la restauration et l'hôtellerie, dans tout le pays. Le problème des horaires de travail – soir et week-end – aurait fait fuir plus d'un employé. Pour Frédéric Guinnard, de GastroFribourg, «notre branche a peut-être un peu trop attendu pour trouver de nouveaux modèles de temps de travail. Nous devons revoir notre copie.»

C'est ce que tente Gastro Suisse, qui a présenté un pro-

gramme en cinq points pour juguler la pénurie de personnel. «Nous avons reçu des témoignages, que nous prenons au sérieux, sur les questions de conduite et de reconnaissance du personnel. C'est l'une de nos priorités: nous allons sensibiliser les entrepreneurs à ces aspects», indique un porte-parole.

Sur ce point, Gastro Suisse pourrait être d'accord avec Michel Péclard: «Promouvoir le personnel, faire qu'ils se sentent appartenir à une famille, les aider quand ils ont un problème, c'est aussi notre manière de les remercier pour ce qu'ils font. Car notre personnel, ce sont nos diamants.» »

10 000

Le nombre de places à repourvoir dans la restauration et l'hôtellerie en Suisse

POUR LES ABONNÉS WEB
L'article en version enrichie sur laliberte.ch

«DONNER ENVIE À LA JEUNE GÉNÉRATION»

En Valais, une certification unique en Suisse permet aux aides de cuisine d'avoir un diplôme attestant leurs compétences. Les explications de Stève Delasoie, directeur de Gastrovalais.

Des cours sans école pour des personnes motivées, c'est une bonne idée?

Stève Delasoie: Il y a assurément un potentiel chez des réfugiés mais aussi chez des jeunes à l'AI, des chômeurs avec des compétences pratiques ou encore des personnes travaillant déjà dans nos établissements mais n'ayant aucun diplôme. C'est à eux que s'adresse la certification RIPP, pour Reconnaissance institutionnelle de pratiques professionnelles.

Comment identifiez-vous les potentiels candidats à cette formation?

Les chefs de cuisine, dans les institutions ou restaurants, détectent les qualités des candidats et travaillent leurs compétences avec eux. Quand le candidat est prêt, ils préparent un programme d'examen. En cas de réussite, le certificat détaille les compétences et le degré d'autonomie de la personne. Grâce à lui, les offices régionaux de placement peuvent proposer les bonnes personnes aux bons endroits.

Un diplôme est donc bel et bien toujours requis pour trouver un emploi dans la gastronomie?

Dans l'idéal oui. Mais en ce moment, des patrons se contentent de trouver des personnes qui ont la motivation et deux bras, ils les formeront ensuite dans les établissements, ce qui n'est pas forcément négatif.

On entend que les Suisses ne veulent plus apprendre le métier, vous confirmez?

Les réfugiés sont souvent passionnés et très motivés, c'est vrai. Pour certains, c'est aussi une manière de remercier pour l'accueil qui leur a été fait. Mais le métier de cuisinier est toujours un des dix les plus consultés dans l'orientation professionnelle. Nous devons trouver

des solutions pour donner envie à la nouvelle génération. Souvent, il ne manque pas grand-chose, juste une manière de présenter le métier ou l'utilisation d'un langage qui leur parle.

Les problèmes du métier demeurent, comme celui des horaires.

Effectivement. Nous devons trouver d'autres modèles. Certaines personnes quittent le métier à cause de l'heure de chambre (pause forcée entre le service du matin et celui du soir, ndlr), mais d'autres n'y renonceraient pour rien au monde. Nous devons mieux savoir quelles sont les attentes, notamment des apprentis. Une étude est en cours, les résultats seront connus l'année prochaine. Globalement, il faut beaucoup plus de dialogue. » AG

TÉMOIGNAGE

AMELIA BARROSO
HOTEL STERNEN MURI



«J'ai pu suivre le cours Progresso il y a douze ans, en intendance. De langue maternelle portugaise, je savais déjà suffisamment l'allemand. J'ai pu ensuite faire un apprentissage de spécialiste en hôtellerie en deux ans, au lieu de trois. Pour mon troisième diplôme, dans une HES, j'attends que mes enfants grandissent! Pour le moment, j'envoie des collaborateurs suivre un cours Progresso, je l'ai déjà fait deux fois.» » AG