

POUR UNE NOUVELLE

Restaurant. n.m. Établissement commercial où l'on sert des repas contre paiement. La définition du « restaurant », dans sa forme contemporaine, nous hérisse le poil. On lui préfère de loin celle du Dictionnaire Universel de Furetière de 1690 : « Aliment ou remède qui a la vertu de réparer les forces perduës d'un malade, ou d'un homme fatigué. Un consommé, un pressis de perdrix, sont de bons restaurants. Le vin, l'eau de vie, les potions cordiales, sont de bons restaurants pour ceux dont les esprits sont épuisez. » Du latin *restaurare*, la restauration restaure, répare, raccommode. Quoi de plus noble que ces métiers qui nourrissent les ventres vides et pansent les esprits, même les plus en vie. Quoi de plus exquis que l'art de recevoir et celui de se mettre à table, où se répand allègrement l'esprit de convivialité et de partage pour venir tacher nos mémoires de souvenirs impérissables. Et quoi de plus juste que ces métiers où l'égalité des chances est tout sauf fantasmée. Tout nous amène à croire que l'on fait le plus beau métier du monde. Mais force est de constater que ce qui continue à nous faire tant saliver, ne fait plus beaucoup rêver. La faute à une poignée de toques toquées qui, par leurs sévices légendaires, ont contribué à ternir l'image du métier. Les médias ont eux aussi leur rond de serviette, en muselant bien trop souvent ces excès de pouvoir, ainsi qu'en relayant un métier mal rémunéré et corvéable à merci. La pandémie a fini d'achever cette fuite en avant des cuisiniers, avec un rendu de tabliers hallucinant entre deux confinements. Résultat, on dénombrait aujourd'hui entre 200 000 et 300 000* postes vacants. La restauration s'est vue dépouillée de ses couteaux les plus aiguisés. Alors on a pris le contrepied de ce douloureux statu quo, en clamant haut et fort notre volonté d'en finir avec les rondes incessantes, la cadence impossible, l'ambiance harassante et les perspectives inexistantes. Il a fallu replacer l'église au centre du village : notre staff avant tout le reste. On fait de l'épanouissement de nos équipes la clé de voûte de notre modèle. Cela passe par un juste rééquilibrage vie pro / vie perso, une équité salariale, un partage de la création de valeur et des semaines de 4 jours en salle pour tous les employés de la Nouvelle Garde. Par ailleurs, sur l'année 2021, 65% de nos employés ont reçu une formation. Mais l'épanouissement au travail ne se cultive pas que sur le grill : on doit l'ambiance galvanisante qui règne dans nos brasseries aux côtés à tout va, organisés une fois par mois. En mettant un coup de pied dans la fourmière des conditions de la restauration, on peut aussi se targuer de voir nos talents rester, et évoluer. Le bien-être de nos équipes passe également par le formidable berceau d'ambition qu'est la Nouvelle Garde. Un ascenseur social comme nul par



DÉFENDRE LE PATRIMOINE CULINAIRE FRANÇAIS ET L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE, CELUI DE RECEVOIR ET DE SE METTRE À TABLE.

NOURRIR TOUTES LES GÉNÉRATIONS D'UNE CUISINE RESPONSABLE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET FRANÇAIS QUI SUIT LES SAISONS, CULTIVE LE GOÛT, VALORISE L'ARTISANAT ET LES SAVOIR-FAIRE.

SOUTENIR CEUX QUI ONT LA PASSION DU MÉTIER EN PROMOUVANT L'ÉGALITÉ DES CHANCES, LA FORMATION ET LA PROMOTION EN INTERNE.



Boire et manger à la française

ailleurs, où l'on a vu des commis passer chefs et des runners devenir managers. Pas moins de 62 promotions en interne sur ces six derniers mois, sans langue de bois. Et puis réécrire l'aventure humaine de la restauration, si tant est qu'on puisse y croire, ne pourrait se faire sans une véritable quête de sens. Alors on met tous nos oeufs dans le même panier, celui de la responsabilité sociale et environnementale. Un terme un peu barbare qui traduit simplement notre volonté de faire fi toujours plus de l'industrie agroalimentaire (95% de nos produits sont des produits bruts), des approvisionnements délirants au profit de ceux qui ont du sens (60% de nos produits sont issus de circuits-courts ou direct producteur et 90% sont français), ou encore de limiter notre empreinte carbone. On croit aussi que tout ça doit se faire dans la transparence la plus totale : en affichant la provenance de nos produits, en revendiquant notre recrutement inclusif ou bien même en décortiquant minutieusement le coût d'une sauce purée à 13€ sur nos tickets pour expliquer le fonctionnement et les coûts d'un restaurant à nos clients. Le mécanisme est le même en interne. On prend soin de partager à l'ensemble de nos salariés tout ce qui, de près ou de loin, peut les concerner : les différents niveaux de rémunération, la stratégie de développement adoptée ou encore tous nos reporting chiffrés. On pourrait vous parler de nos mille projets pour y arriver, mais là n'est pas le sujet. Ce qu'on veut dire, c'est qu'on n'est pas parfaits, mais qu'on a l'ambition de changer tout ce qui peut venir améliorer notre vision de la restauration : juste, intègre, vertueuse, et soucieuse de tous les acteurs qui la composent. Ce modèle Nouvelle Garde a déjà généré 198 emplois, et prévoit d'embaucher 200 personnes en salle et en cuisine d'ici la fin 2023 pour l'ouverture de 3 nouvelles brasseries, à Paris et en province. On n'a pas choisi de faire de la brasserie par hasard. C'est parce qu'elles sont des institutions grandioses qui traversent les âges depuis plus d'un siècle, dessinant au fil du temps les marqueurs de l'art de vivre à la française que l'on cherche à préserver : des lieux qui grouillent de ripailleurs de tous horizons, où l'on sait recevoir et où l'on se régale d'une bonne cuisine traditionnelle à petit prix. Alors reste à taper dans l'oeil des passionnés qui, eux, n'ont jamais renoncé, et à aller convaincre les indécis que l'on fait le plus beau métier du monde.

* Selon Jean Terlon, le vice-président de la branche restauration de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH)

** Taux de rotation du personnel moyen pour le secteur de la restauration en France en 2021 selon l'INSEE. Tous secteurs confondus, ce taux s'élève à 15%.

RESTAURATION