Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Didier Bailleux le 7 juin 2022

Quand la solidarité passe à table !

Quel est le point commun entre un restaurant traditionnel et le restaurant d'insertion 'Graines de piment' qui a ouvert ses portes le mois dernier à Avignon ? Dans les deux cas les femmes et les hommes qui y travaillent sont au cœur du sujet. Mais pas tout à fait pour les mêmes raisons. Dans le premier cas tous les établissements vous le diront : ils ont beaucoup de difficultés à trouver du personnel. Certains réduisent leurs nombres de tables ou leurs amplitudes d'ouverture faute de main d'œuvre.

Des difficultés à recruter

Avec la crise sanitaire et la fermeture prolongée des établissements beaucoup d'employés sont allés chercher du travail ailleurs. Souvent pour des horaires moins contraignants, voire de meilleures conditions de salaire… Moins nombreux, les candidats sont aujourd'hui devenus plus exigeants. On estime ainsi qu'un emploi de saisonniers sur trois reste encore à pourvoir pour cet été. De l'autre côté, le restaurant Graines de piment, met des jeunes au centre de son projet en proposant à certains, sous mandat de justice, des jobs en cuisine ou en salle. Le restaurant comme un lieu d'accueil, de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Didier Bailleux le 7 juin 2022

remobilisation et de valorisation des compétences acquises.

Pour se remettre debout !
Pour les amateurs d'étymologie, il est intéressant de noter que le mot restauration vient du verbe restaurer – jusque-là rien de bien surprenant- mais au XII^{e} siècle restauration signifiait « remettre en état », « remettre debout ». On est bien dans le sujet comme on dit ! Pour revenir à nos restaurants nous avons donc d'un côté des restaurants qui cherchent du personnel et de l'autre un restaurant qui en forme. Peut-être qu'en se mettant en relation les deux pourraient s'entendre ? Cela ne pourrait sans doute pas satisfaire tous les besoins mais c'est une première étape qui pourrait créer une dynamique. On pourrait aussi proposer à d'autres cabossés de la vie de retrouver du travail et une place… à table !

Pas uniquement des endroits pour se sustenter
Du potentiel sur Avignon il n'en manque pas. On ne dénombre pas moins de 675 points de restauration (fast-food et ventes à emporter compris). Si on ne compte que les restaurants ça fait un établissement pour 135 habitants, ce qui place la cité papale en troisième position dans le classement départemental. La première place revient à Vaison-la-Romaine et la deuxième à l'Isle-sur-la-Sorgue. N'oublions pas que les restaurants ne sont pas uniquement des endroits pour se sustenter mais qu'ils sont aussi porteurs de convivialité, de partage et de mixité sociale. Des valeurs aujourd'hui, en ces temps difficiles, plus que nécessaires.

En tout cas si vous êtes en quête d'une bonne table, dans un endroit magnifique (4, place de la principale) avec un accueil au top et tout cela à des prix légers, n'hésitez à faire une halte gourmande aux Graines de piment. Vous œuvrez pour ces jeunes et pour les autres restaurants de la ville. C'est aussi le moyen de saluer le travail fantastique que font tous ceux qui les encadrent. C'est aussi cela la solidarité.

Didier Bailleux

Ancien directeur général et directeur de la rédaction de Mirabelle TV (télévision régionale en Lorraine), Didier Bailleux a été auparavant consultant dans l'audiovisuel et à travaillé sur plusieurs projets : TNT, SVOD, services en ligne, création de TV locales. En tant que directeur marketing, il a participé, dans les années 1990 et 2000, à la création de plusieurs chaînes thématiques : Canal J, Voyage et Pathé-Sport. Aujourd'hui, il vit en Vaucluse et travaille sur la production de documentaires consacrés aux terroirs.

Ecrit par Didier Bailleux le 7 juin 2022