Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

La difficile mutation des relais routiers



Ils ont longtemps été des repères importants sur les routes nationales de notre pays. Points d'étapes incontournables pour les chauffeurs de poids lourds, les relais routiers étaient aussi prisés par les automobilistes et en particulier sur la route des vacances. Aujourd'hui, ils disparaissent un-à-un alors que ces restaurants populaires et conviviaux, aux prix très modérés, répondent à une vraie demande. Sur la Nationale 7, ils sont nombreux à avoir tiré le rideau. Mais quelques-uns font de la résistance et se réinventent comme le relais des Fumades à Orgon (13).

Si de grands axes routiers comme la N7, reliant Paris à Menton, ont donné naissance à quelques-unes de nos meilleurs tables étoilées : Troisgros, Bocuse, Point, Pic, Loiseau… on a également vu fleurir aux bords des routes nationales des établissements plus accessibles. Destinés à ceux qui « font la route », ces relais routiers ont émergés avec le développement du transport par camion dans les années 30. A l'époque, il fallait deux jours pour relier Paris à Marseille. Les autoroutes n'existaient pas et les camions n'avaient pas le confort ou la fiabilité de ceux d'aujourd'hui. Dans ces établissements, dignes héritiers des relais de poste d'avant la mécanisation, on peut y manger, y boire, y dormir, y prendre une douche… Et un garagiste n'était jamais loin. Au-delà des services proposés, ces établissements étaient avant tout des lieux de convivialité, où les routiers savaient qu'ils seront toujours accueillis et servis. Des relations

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

d'amitiés se créaient souvent et ces établissements devenaient pour beaucoup comme une deuxième famille.



Camion dans les années 50 ©DR

La première édition remonte à 1934 avec cette promesse « la route facile », il était offert par la marque d'apéritif Saint-Raphaël

Imaginé par François de Saulieu le fondateur du journal « Les Routiers », le réseau des relais routiers a été créé en 1935. A l'origine il s'agissait de trouver un moyen de diffusion pour ce magazine destiné aux professionnels de la route. François de Saulieu a ainsi pensé que ces relais routiers pouvaient aussi être des « relais » pour son magazine, et pour ces établissements, un moyen d'attirer les chauffeurs. Ensuite, l'idée de créer un guide référençant tous ces établissements routiers s'est naturellement imposée. La première édition remonte à 1934 avec cette promesse « la route facile », il était offert par la marque d'apéritif Saint-Raphaël. La création de la marque « Les routiers » avec son macaron bleu et rouge est apparue peu après. Le premier à l'arborer a été Le cheval noir, à Champagne- au-Mont-d'Or, dans le département du Rhône. Ce guide des relais routiers existe toujours (www.relais-routiers.com).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



François de Saulieu le fondateur du journal « Les Routiers » ©DR

L'arrêt dans les relais routiers n'est plus une nécessité, au risque de perdre en rencontres et convivialité

A son apogée, dans les années 60, le réseau des relais routiers comptaient 3 500 établissements. Aujourd'hui, on n'en dénombre 300. Les raisons de ce déclin sont multiples. Tout d'abord les autoroutes qui ont aspiré une grosse part de la trafic des camions. Et, sur les autoroutes il n'y a pas de place pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

les relais routiers indépendants. Les équipements actuels des camions modernes permettent à leurs chauffeurs de vivre en quasi autarcie. L'arrêt dans les relais routiers n'est plus une nécessité, au risque de perdre en rencontres et convivialité. Ainsi, ces établissements ont vu leurs fréquentations baisser. Beaucoup ont tenté de survivre ou de trouver des repreneurs. Certains comme le relais des Fumades à Orgon en bordure de N7 cherchent à se réinventer.

La baisse de la fréquentation par les chauffeurs routiers a incité Helena Amourgis à s'ouvrir vers d'autres clientèles plus sédentaires

Helena Amourgis, est la patronne du relais des Fumades, à Orgon, depuis 21 ans. Son établissement, lui existe depuis plus de 50 ans. Il compte une douzaine d'employés et est ouvert 7 jours sur 7, de 6h00 à 23h00 (en semaine). Le samedi il ouvre à 7 h et le dimanche à 9h00. C'est un bar hôtel restaurant. La baisse de la fréquentation par les chauffeurs routiers a incité Héléna Amourgis à s'ouvrir vers d'autres clientèles plus sédentaires : les salariés des entreprises locales, les résidents du camping d'à côté ou encore les ouvriers du BTP travaillant à proximité… Le dimanche midi, Helena propose un menu amélioré. Les familles et les groupes d'amis en recherche d'un bonne table à des prix accessibles s'y précipitent. « C'est copieux et c'est à petit prix » aime à dire Helena. En semaine le menu routier est proposé à 17,90 € avec un buffet d'hors-d'œuvre, un plat du jour (couscous aux trois viandes le 26 juin dernier), une crème brulée et une boisson au choix. Le restaurant a su élargir sa carte en proposant des pizzas et des grillades au feu de bois.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Helena Amourgis Relais des Fumades à Orgon ©DR

« Je pense que nous sommes en voie de disparation »

Helena Amourgis

Malgré cela Helena n'est pas totalement optimiste : « je pense que nous sommes en voie de disparation »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

dit-elle. Dans 3 ou 4 ans, Helena compte prendre une retraite bien méritée. La question de sa succession se pose déjà. Mais il y a peu de candidat. « Il faut forcément un couple pour reprendre une affaire comme celle-là » précise-t-elle. « Mais je suis heureuse de faire ce métier, même si c'est beaucoup de travail » ajoute-t-elle. Surtout l'esprit des relais routiers d'antan demeure encore. La preuve ? Helena a été invité il y a quelque temps au mariage de l'un de ces clients chauffeur routier.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Relais routier historique Chez Mémére à Domont ©DR

L’avenir des relais routiers est peut-être alors dans les villes, loin des nationales d’antan

La recette à succès de ces restaurants populaires : des maxi assiettes faites à partir de produits simples et de qualité pour un prix mini, a peut-être trouvé un nouveau débouché. Il donne à Laurent de Saulieu, le petit-fils du créateur du réseau et du magazine, de bonnes raisons de voir s’inverser la tendance. Le 29 mars dernier, un restaurant arborant le fameux macaron bleu et rouge a ouvert ses portes dans le centre-ville de Troyes. Même scénario dans le très chic 16ème arrondissement de Paris, où un nouveau relais routier (les Marches) vient d’ouvrir ses portes. Le menu complet est à 25 €. Ici point de routiers mais beaucoup de touristes et de bobos en mal d’exotisme (comme chez Léon rue de l’Isly près de la gare Saint-Lazare), et des habitants du quartier qui renouent ainsi avec la tradition des restaurants populaires. Ce mouvement n’est pas sans rappeler celui du grand retour des bouillons…

L’avenir des relais routiers s’inscrit peut-être dans les villes, loin des nationales d’antan.

Un restaurant éphémère pour recruter à Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



France Travail, l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH), la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DDETS) lancent la seconde édition des restaurants éphémères avec un premier rendez-vous ce lundi 24 juin à la Brasserie Franck Gomez du Campus de la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse. Une journée axée sur le recrutement.

Ce lundi 24 juin, les demandeurs d'emploi deviendront cuisiniers et serveurs le temps d'une journée, dans l'objectif d'obtenir un emploi dans le secteur de la restauration à l'issue de cet événement 'Restaurant éphémère'. Une douzaine de candidats seront invités par France Travail, la Mission Locale du Grand Avignon et Cap emploi à découvrir les métiers de l'hôtellerie-restauration.

Durant cet événement, les candidats pourront mettre en pratique leurs compétences et savoir être en préparant le service du midi au sein de la brasserie Franck Gomez de l'école hôtelière de la CCI du Vaucluse. Une douzaine de chefs d'entreprise, invités par l'UMIH et France Travail, seront présents et évalueront les aptitudes, qualités et savoir-être des candidats pour une orientation dans le secteur et un potentiel recrutement.

Les candidats seront accueillis aux alentours de 8h30, puis, jusqu'à 11h, ils mettront leur tenue, créeront un binôme avec un tuteur de l'école hôtelière, et démarreront les tâches : lavage, briefing pour informer des menus, mise en place de la salle, etc. À 11h, ils pourront déjeuner puis passer au service à 12h. Le reste de la journée sera consacré au débriefing. La grande nouveauté de cette nouvelle édition des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

restaurants éphémères est le jobdating inversé durant lequel les candidats recevront les recruteurs et non l'inverse.

L'UMIH 84 fait le bilan de votre activité estivale



L'UMIH 84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) fait le bilan de l'activité de votre établissement durant les mois de juin, juillet et août 2021.

« Nous réalisons un questionnaire pour collecter des informations et dresser un premier bilan d'activité juin, juillet et août de nos entreprises, et particulièrement depuis la réouverture du 9 juin 2021. Ce questionnaire est mis en place pour les activités : bar, restaurant, hôtel, hôtel-restaurant, discothèque et bowling. Les données collectées permettront d'argumenter lors de nos prochaines réunions avec les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

ministères. Elles ne seront en aucun cas diffusées ou utilisées dans un autre cadre », précise la chambre syndicale.

Pour répondre au questionnaire, cliquez ici.

Lire aussi : Patrice Mounier, UMIH 84 : « les annulations ont explosé dans les hôtels du Vaucluse »

L.M.

‘Dans chaque crise se cache une opportunité’, Rozenn Le Goff



«Dans chaque crise se cache une opportunité c’est ainsi que lors du 2e confinement, j’ai entamé une VAE (Validation des acquis de l’expérience) un MBA (Master of business administration) en Direction d’hôtel international à l’école Vatel, témoigne Rozenn Le Goff, professionnelle de l’hôtellerie-restauration. Il était question pour moi de progresser et aussi, de tirer un bilan sur ce que j’ai fait, bien fait et peut-être aussi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

des points à améliorer. C'est aussi le temps de la réflexion pour préparer la suite. Au terme de ma soutenance à l'oral, le président du jury m'a conseillé d'utiliser mon expérience lors d'ouverture d'établissements où au rétablissement d'une vision stratégique et au repositionnement d'établissements haut de gamme.»

Le temps de la reprise

«Et je crois, qu'à l'annonce de la reprise de la saison touristique, des établissements auront peut-être besoin de reprendre leur souffle. On ne peut plus dire 'Voilà on rouvre et tout repart comme avant'. Pourquoi ? Parce que les entreprises ont souffert et ont besoin de refaire leur trésorerie et parce qu'on ne voyagera peut-être plus comme avant. S'il est difficile, lorsque l'on vit une situation de l'intérieur, d'anticiper le futur, moi je vois des personnes qui ont juste envie de reprendre leur vie, et, un peu dans cet esprit, j'en entends d'autres parler de Slow tourisme, ce tourisme apaisé, où l'on va moins loin, où l'on visite moins de lieux pour prendre plus le temps.»

La tendance ? Les Staycations !

«Les 'Staycations' -de Stay et Vacation-, l'évasion a deux pas de chez soi le temps d'un week-end par exemple vont se développer parce que nombre de nos clients se sont aperçus qu'ils connaissaient peut-être mieux des pays étrangers que leur propre pays. Enfin, il y a une vraie conscience de l'impact écologique de notre secteur d'activité qui représente 10% des émissions de gaz à effet de serre. Ainsi, tout ce qui est de l'ordre du déplacement, de l'utilisation de longs courriers, de l'impact sur le territoire sensibilisent notre clientèle qui nourrit, dorénavant, une appétence pour la culture et la rencontre avec les habitants. Je crois que tout ce que je viens d'énumérer va impacter, durablement, la tendance dans le secteur du tourisme de l'après crise.»

Le recrutement

«On entend beaucoup dire qu'il y aura des problèmes de personnel. Qu'il y a une fuite des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration dans d'autres secteurs d'activité. C'est un avertissement qui nous est donné, particulièrement sur le management. On ne peut pas juste dire que les employés ont trouvé ailleurs des niveaux de rémunération équivalents couplés à des horaires de travail plus adaptés à une vie de famille parce que le métier de l'hôtellerie est un métier de passion, tout comme la médecine, l'aide aux personnes. On ne les exerce pas que pour des questions de rémunération et d'amplitude horaires. Inversement nous sommes les métiers qui concentrons le plus de jeunes générations 'Y' et 'Z', or, ce sont des générations très rétives à un management vertical. Le signal d'alarme doit être écouté et, puisque de chaque crise émerge des enseignements et des opportunités, il est temps pour l'hôtellerie et la restauration de se poser les bonnes questions. A-t-on encore un management possible ? Ne faut-il pas évoluer vers autre chose ?»

Pour ma part

«Je suis très investie dans la réflexion sociétale et écologique, deux domaines où l'on réfléchit au bien-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

être au travail. Comme je le disais, notre management est encore très vertical, ne pourrait-il pas être plus agile ? Je m'inspire là beaucoup de Frédéric Laloux, notamment avec ses organisations 'opale', où la prise de décision se fait plus en fonction de la compétence et de la nécessité de vivre et de travailler avec les conséquences des décisions prises plutôt qu'en regard de la position hiérarchique. Cette nouvelle orientation managériale fait que les équipes sont plus investies. Très récemment, j'ai pris connaissance d'un article de presse qui s'appuyait sur le fait qu'une fois les besoins de base satisfaits d'un employé, le plus important était la reconnaissance de son travail, ce qui induit une mutation managériale à laquelle nous pourrions réfléchir ensemble et qui pourrait, par ailleurs, réduire le turn-over très installé dans la profession.»

Parcours

Entre 2008 et 2013, Rozenn Le Goff a créé deux clubs prestige 'Terres d'exception' déclinés en 'Provence d'exception' et 'Pays basque d'exception'. «A cette époque, les institutions publiques, comme le Comité régional du tourisme, n'avaient pas encore de politique de 'tête de gondole', se souvient-elle. Les très belles adresses étaient, alors, mises en avant, pour, par ricochet, faire la promotion de tout le territoire. Mon idée ? Mettre en avant les TPE et PME (très petites et moyennes entreprises) des plus belles adresses touristiques qui n'avaient ni les moyens financiers ni les moyens humains de faire leur promotion à l'étranger. Je les ai invités à se regrouper entre prestataires de services très haut de gamme créant une force de présentation à l'étranger dans les plus beaux salons du tourisme de luxe : USA, Brésil, Asie… Depuis 2013 Rozenn Le Goff a rejoint de belles adresses de Provence en hôtellerie.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !