

Chez Gogaille, on vient déjeuner, dîner, ripailler, dormir, mais aussi s'étonner, applaudir, rigoler... La nouvelle entreprise, de restauration et d'hôtellerie, se donne, pour mission de réinventer l'art de l'hospitalité en s'implantant aux cœurs des villes.

Ainsi, en décembre dernier, la toute première échoppe a ouvert à Limoges. Et, pour se lancer dans le Limousin, Gogaille recrute une équipe de 25 personnes, constituée pour la quasi-totalité d'habitants de la région. Pourtant, en plein Covid, l'affaire s'avérait loin d'être simple, surtout dans un secteur fortement touché par la pénurie de candidats. Alors, pour réussir son recrutement et attirer les talents en régions, Gogaille mise sur une expérience collaborateur enrichie, privilégiant l'humain et l'épanouissement personnel.

L'hôtellerie-restauration, un secteur qui peine à recruter
L'hôtellerie-restauration est l'un des secteurs les plus touchés par les difficultés de recrutement et a perdu environ 237 000 salariés entre février 2020 et février 2021¹. En cause : des horaires à rallonge et mal répartis, un faible niveau de rémunération, mais aussi un management « à l'ancienne », peu propice à l'épanouissement professionnel. Aussi, pour constituer son équipe à Limoges, dans le cadre du lancement de l'enseigne, Gogaille met tous les atouts de son côté. Attractivité des annonces, travail sur les rémunérations, prise en charge d'une partie des transports... En quelques semaines, la jeune entreprise parvient à recruter 25 personnes enthousiastes, la plupart natives de la région.

Pour certains, postuler chez Gogaille était un moyen de revenir sur leurs terres d'origine, à la recherche d'une meilleure qualité de vie après quelques années passées à Paris ou à l'étranger. Pour d'autres, il s'agissait de répondre au besoin de nouveaux défis et à l'envie de travailler différemment, en retrouvant le sens de leur métier.

Un nouveau concept qui répond aux aspirations nouvelles des professionnels
Au-delà des salaires et des nombreux avantages offerts, comme le choix et la prise en charge d'une bonne mutuelle, c'est le nouveau concept de Gogaille qui attire les candidats : des produits bio et locaux, en circuits courts, mais aussi à une philosophie axée sur la convivialité, le savoir-faire et l'authenticité.

Ainsi, Gogaille concocte ses annonces de recrutement « aux petits oignons », mettant l'accent sur les valeurs de l'artisanat et employant un ton très différent des offres habituelles du secteur : « *Ta mission, si tu l'acceptes : rendre les clients heureux, leur permettre de décompresser, leur donner envie de ripailler, de rigoler grâce à ton accueil et ton service chaleureux.* »

Au-delà du CV, pour Gogaille, l'important est l'enthousiasme et la motivation. « *Nous recherchons avant tout des candidats avec le sourire, qui partagent notre vision de l'hospitalité et qui ont envie de nous raconter leur histoire.* », explique **Maxime Lesaulnier, cofondateur et Directeur de l'Expérience chez Gogaille.**

Un parcours évolutif et une expérience collaborateur fondée sur l'humain
Là où le secteur de l'hôtellerie-restauration met souvent à mal l'équilibre entre vie personnelle et vie professionnelle, Gogaille accorde une attention toute particulière à l'épanouissement de ses collaborateurs. Pour cela, les coupures en milieu de journée sont évitées au maximum, l'arrivée d'un enfant s'accompagne de dispositifs spécifiques et le paiement systématique de toute heure supplémentaire est garantie grâce à l'installation d'une badgeuse, évitant les pratiques désastreuses encore courantes dans le secteur.

Afin d'aider les nouvelles recrues à se familiariser avec leur entreprise, Gogaille organise un parcours d'intégration de quinze jours. Accompagné d'un parrain, le collaborateur y forge son esprit d'équipe et des points d'étape réguliers sont effectués avec son manager. L'accent est aussi mis sur les possibilités d'évolution, à travers un parcours évolutif et polyvalent, permettant au salarié de se familiariser avec les différents métiers.

« *Tous ces dispositifs, pourtant assez classiques, sont peu présents dans l'hôtellerie-restauration. Ce n'est pas dans sa culture* », précise **Maxime Lesaulnier.**

Former des ambassadeurs à l'état d'esprit « Gogaille »
Le sentiment d'appartenance s'appuie aussi sur un ancrage local fort des collaborateurs, dont beaucoup sont engagés dans les associations et disposent d'un réseau important dans la région. Avec Gogaille, ils partagent la même ambition de dynamiser leur cœur de ville. L'enseigne se positionne ainsi comme un véritable acteur du territoire, tissant des partenariats locaux qui contribuent à l'attractivité de la marque aussi bien auprès des clients

que des candidats. Le partenariat développé avec Pôle Emploi a ainsi joué un rôle clé dans la réussite du recrutement, à travers l'organisation de forums et de job-dating notamment.

En résumé, la recette de Gogaille en matière de recrutement repose sur plusieurs ingrédients : une expérience collaborateur enrichie, un solide esprit d'équipe, des possibilités d'évolution et aussi un bon package d'avantages sociaux comme salariaux. Une recette que Gogaille souhaite de nouveau appliquer lors de ses prochaines ouvertures, notamment à Poitiers, Tours et Orléans cette année.