

FACE À LA PÉNURIE DE PERSONNEL ET AU CHANGEMENT DES  
MODES DE CONSOMMATION

Le restaurant En Marge fait des contraintes une force.

---

**Malgré une excellente réouverture, le restaurant En Marge subit, comme beaucoup d'établissements de son secteur, une pénurie de personnel. Le couvre-feu a aussi contraint les consommateurs à de nouveaux comportements. Malgré tout, le restaurant s'adapte et fait de ces contraintes une force. Les horaires sont modifiés pour le bien-être des équipes.**

---



Isabelle et Frank Renimel devant leur établissement, Maison Relais & Châteaux à Aureville. © David Nakache/En Marge

**C'**est un rythme intense que tiennent les équipes du restaurant En Marge depuis la réouverture de l'établissement le 9 juin. Une fréquentation soutenue au déjeuner comme au dîner, sept jours sur sept sauf le dimanche soir. « *Les clients sont revenus et nous sommes satisfaits du redémarrage* » confient, ravis, Isabelle et Frank Renimel.

Après de long mois de fermeture, l'angoisse a cédé la place à la joie de revoir le restaurant plein. Mais si le confinement a permis une remise à plat complète de l'organisation, pour autant, il n'a pas écarté tous les problèmes. *« Cette crise sanitaire nous a permis de nous poser, de prendre du recul et de réfléchir à de nouvelles façons de faire. Dans un certains sens, on pourrait dire qu'elle a été salutaire. Nous avons pu réaliser des choses que nous n'avions jamais le temps de faire auparavant comme, par exemple, prendre du temps avec nos fournisseurs, aller les rencontrer sur leurs exploitations, se mettre autour d'une table avec nos équipes et discuter le temps qu'il faut... Notre métier exige une grande implication, des horaires décalés qui malmène parfois la vie de famille. La passion oblige à quelques sacrifices, c'est un métier difficile, toujours sous pression »* analyse le chef étoilé, papa de trois enfants et depuis plus de 20 ans dans le métier. Il a profité du confinement pour réorganiser son équipe. Huit offres d'emploi ont été proposées mais qui n'ont pas toutes été pourvues. *« Nous faisons face à une grave pénurie de personnel, à des postes clés, comme l'ensemble de la profession. Et nous ne pouvons pas faire subir la situation à nos équipes qui donnent le meilleur d'elles-mêmes deux fois par jour»*, reconnaît le chef qui accorde déjà à ses employés entre deux jours et demi et trois jours et demi de repos hebdomadaires pour compenser des semaines bien remplies.

### Faire des contraintes d'hier, une force aujourd'hui

Pendant le couvre-feu, le couple a également constaté que les clients se sont parfaitement adaptés à l'horaire imposé de 23h. Face à tous ces constats, ils ont donc fait le choix de transformer ce qui était imposé hier, en force aujourd'hui pour le bien-être au travail de leurs salariés. Désormais, l'établissement ferme ses portes à 16h en journée et le soir, à minuit. *« Aujourd'hui, le bien-être de nos collaborateurs en dépend pour continuer à fournir un travail de qualité mais aussi l'attrait de notre métier pour les générations futures et de nouveaux talents »* explique Frank Renimel à la tête d'une équipe de 31 personnes. Le message récemment diffusé sur l'ensemble des réseaux sociaux de l'établissement pour informer la clientèle de ces nouveaux choix a reçu des échos extrêmement favorables de la part des clients et d'autres chefs...le monde de demain, dans la restauration, est peut-être déjà en route !