



LES SALAIRES INDEXÉS SUR L'INFLATION

Le zéro perte de pouvoir d'achat pour les salariés reste la règle aux grands buffets

Communiqué, le 27 septembre 2022 – Pénurie de main d'œuvre, inflation record qui touche la quasi-totalité des produits alimentaires, l'énergie et les services...Louis Privat, Fondateur des Grands Buffets, cherche à rompre la spirale négative dans laquelle est plongée la restauration et annonce la signature d'une convention avec les salariés des Grands Buffets prenant effet dès le 1^{er} octobre. Celle-ci prévoit que les salaires seront indexés sur l'inflation et réajustés tous les six mois, ainsi les salariés des Grands Buffets ne seront pas victimes de l'augmentation du coût de la vie.

Après une augmentation de pouvoir d'achat, au 1^{er} janvier 2022, de 30% de moyenne, qui a permis de prendre en compte la pénibilité des métiers au sein du restaurant, pérenniser les postes et embaucher pas moins de 25 salariés en six mois, il s'agit aujourd'hui de préserver le pouvoir d'achat menacé par l'inflation car cette augmentation de rémunération, rendue possible par une augmentation du prix du menu bien accueillie par la clientèle, se voit depuis le début de l'année fortement atténuée par l'inflation induite par une conjoncture inattendue. Pour éviter que ses salariés ne perdent leur pouvoir d'achat ainsi optimisé, les salaires aux Grands Buffets seront, à compter du 1^{er} octobre 2022, indexés à l'inflation et cette indexation sera actualisée tous les 6 mois.

Une première réévaluation des salaires sera effectuée au 1^{er} octobre pour compenser l'inflation constatée au cours de 9 derniers mois, depuis le 1^{er} janvier.

« Pendant la période de fermeture du restaurant, lié au COVID en 2020 et 2021, Les Grands Buffets ont maintenu, au prix d'efforts financiers considérables, le pouvoir d'achat de l'ensemble des collaborateurs. Nous avons complété les salaires pour atteindre le 100% net, nous avons compensé les primes d'intéressement et aussi le pourboire des serveurs.

*Aujourd'hui, nous devons faire face à une inflation imprévue et nous avons décidé d'indexer les salaires pour rester fidèle à notre principe : **zéro perte de pouvoir d'achat pour les salariés des Grands Buffets.***

Nous nous devons de tenir compte du contexte inflationniste sans précédent que nous traversons et de soutenir le pouvoir d'achat de nos salariés, en leur proposant cette mesure ! Nous avons décidé d'anticiper et une convention a très vite été signée avec les élus du personnel », se réjouit Louis Privat.

Pour les salariés non qualifiés soumis aux horaires dits « en coupé », la rémunération d'embauche passe en octobre à 2100€ net mensuel pour 40 heures de travail hebdomadaire.

La nouvelle grille salariale des Grands Buffets, dès le mois d'octobre, attribuera pour un agent d'entretien en journée continue un revenu net mensuel de 1876€ pour 40 heures de travail hebdomadaire.

Afin de financer cette hausse des salaires mais aussi la hausse des produits alimentaires, de l'énergie et des services, le prix du buffet sera en conséquence augmenté et passera à 52,90€ au 1^{er} octobre.

Exemple d'augmentations des produits alimentaires subies par Les Grands Buffets depuis 1 an :

- +40% sur les foies gras dans un contexte de grippe aviaire historique
- +20% sur la viande bovine et donc sur nos populaires côte de bœuf maturée et tournedos Rossini
- +30% sur les produits laitiers impactant nos desserts maison
- +20% sur les produits de la mer
- +15% sur les fromages dont Les Grands Buffets détiennent le plus grand plateau au monde.
- +30% sur les coûts de transport, Les Grands Buffets pouvant recevoir jusqu'à 15 camions de livraison/jour
- Hausse historique des tarifs de l'énergie



A propos du restaurant Les Grands Buffets :

Les Grands Buffets, fondés en 1989 par Jane et Louis Privat à Narbonne, est aujourd'hui, par son chiffre d'affaires, plus de 20 millions/an, le premier restaurant de France. Son ambition : rendre le luxe d'une Grande Maison accessible à tous en proposant, à discrétion, dans un menu unique à 47,90€, le répertoire des plats emblématiques de la gastronomie française de tradition. Le restaurant détient le Record Guinness du plus grand plateau de fromage au monde avec 111 fromages proposés quotidiennement et est l'unique restaurant à proposer au quotidien le Canard au sang, monument en péril de la gastronomie française.

La clientèle des Grands Buffets compte 363 000 personnes par an et fait le déplacement de toute la France (et de l'étranger) après avoir réservé plusieurs semaines à l'avance pour découvrir cet univers rabelaisien.

A contre-courant de « l'air du temps », les Grands Buffets démontrent que le public reste attaché à une forme intemporelle de restauration généreuse et fidèle au « repas à la française » dans le pur respect du rituel des arts de la table tels qu'ils ont été consacrés par l'UNESCO.

Militant pour rendre les grands vins accessibles à tous, le restaurant applique les prix caveau à l'ensemble des vins de sa carte.

- 1989 : Ouverture des Grands Buffets
- 1er restaurant de France en termes de CA qui dépassera 20M€ en 2022
- 363 000 clients par an
- 147 000 bouteilles de vin et champagne par an
- Tous les vins et le champagne servis à table le sont au prix du producteur
- Menu à tarif unique de 52,90 € pour un repas à discrétion
- Menu enfant demi-tarif de 6 à 10 ans
- Menu enfant gratuit jusqu'à 5 ans
- 200 collaborateurs dont quarante embauches pour la réouverture après fermeture Covid
- 2022 : Recette du Canard au Sang et Intronisation à l'Ordre des Canardiers. Les Grands buffets est le seul restaurant en France à proposer au quotidien dans son menu ce monument en péril de la gastronomie française.
- 2021 : Prix du "Meilleur Restaurant de France" par le Guia Gourmand, guide gastronomique majeur en Espagne
- Prix Spécial du Jury aux Awards de la restauration 2021 du magazine ZePros Resto
- 2020 : Record Guinness du plus grand plateau de fromages dans un restaurant au monde avec 111 fromages
- Ambassadeur de la Gastronomie d'Occitanie, distinction remise par Carole Delga, présidente de la Région Occitanie
- 2018 : Prix spécial du Jury de la plus belle carte de vins au verre de France

A propos de la politique salariale des Grands Buffets :

- Recrutements uniquement en CDI
- 1er restaurant de France à proposer les 35 heures en 1998
- 3 jours de repos hebdomadaires pour les métiers de serveurs, cuisiniers, commis assistants qui travaillent sur des horaires en coupé.
- Recrutement sur le principe de la cooptation
- Dispositif de soutien par des prêts sans intérêts aux collaborateurs en situation de surendettement
- COVID : Durant les mois de fermeture 100% du pouvoir d'achat ont été maintenus pour les collaborateurs des Grands Buffets avec maintien des salaires, des primes et des pourboires
- Janvier 2022, augmentation de 30% moyen du pouvoir d'achat des collaborateurs
- Octobre 2022. Pouvoir d'achat : Le restaurant Les Grands Buffets indexe les salaires à l'inflation et les réactualisera tous les 6 mois.