

# « Quand on avait de la chance, on déjeunait dans un garage » : les ouvriers peuvent de nouveau aller au

# restaurant dans certains départements

Par Sandra Favier

Publié le 15 février 2021 à 10h40, mis à jour à 05h32

Réservé à nos abonnés

Favoris  Partage    

**REPORTAGE | La Creuse est le premier département à avoir permis l'ouverture de certains restaurants à titre dérogatoire, sur validation de la préfecture, au début de janvier. Depuis, le modèle se diffuse sur le territoire national.**

Un cordon de sécurité barre toujours l'entrée de la brasserie Le Marigny, à Chambly (Oise). Mais derrière le comptoir à tabac – et malgré la fermeture des restaurants le 30 octobre 2020 –, des serveurs déboulent régulièrement des cuisines et s'engouffrent dans une salle à l'abri des regards, les bras chargés d'assiettes dressées. Mais pour peu qu'un curieux passe la tête par-dessus le zinc,

« Quand on avait de la chance, on déjeunait dans un garage » : les ouvriers peuvent de nouveau aller au restaurant dans certains départements  
mardi 9 février, il apercevra des clients attablés, masque negligemment abandonné sur la table.

Depuis le 4 février, la préfecture de l'Oise autorise, de façon dérogatoire, certains restaurants à accueillir les ouvriers du bâtiment et des travaux publics, tout établissement pouvant signer un contrat de prestation de restauration collective avec des entreprises. Quatre restaurants ont ainsi rouvert leur salle dans le département.





Des clients arrivent pour le service de midi au restaurant Le Central, à Boussac, dans la Creuse, le 11 février 2021. SAMUEL GRATACAP POUR « LE MONDE »

## « Cela nous change la vie »

La motivation du patron du Marigny : « rendre service et fidéliser la clientèle », explique Joseph Kas.

Quatre entreprises ont noué un contrat avec son établissement pour que leurs salariés, dûment listés et munis de leur carte professionnelle, mangent au chaud. « Cela nous soulage et nous change la vie », commente Mike de Saint-Denis, salarié dans une entreprise de BTP spécialisée dans la construction de maisons individuelles.

Dehors, le mercure affiche – 12 °C, et les départements du Nord et du Pas-de-Calais ont été placés, la veille, en vigilance « grand froid ». Avant la réouverture du restaurant, « quand

---

### Lire aussi

[Coronavirus : dans le BTP, « nous n'avons pas envie d'envoyer nos salariés à l'abattoir »](#)

---

---

### Lire aussi

[Avec la fermeture des restaurants, le retour en force des emballages jetables... et du plastique](#)

---

*on avait de la chance, on mangeait*

*dans le garage de nos clients mais jamais dans leur salon », relate Patrick Machel, ouvrier dans la même entreprise. Les deux hommes ont passé la plupart de leurs repas sur les sièges inconfortables de leur camion à plateau. « On se caillait tellement qu'on mangeait en dix minutes pour retourner travailler parce qu'en mouvement, on sent moins le froid », se souvient Mike de Saint-Denis, devant un dos de saumon rôti.*

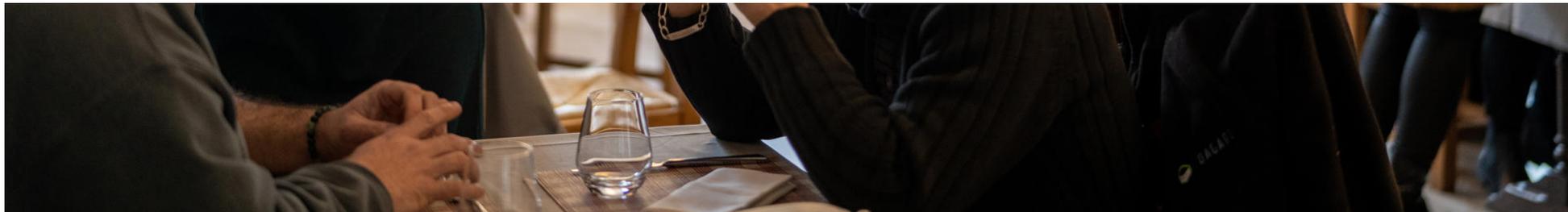
La convivialité d'un restaurant leur manquait aussi cruellement. « *A force d'être ensemble, on est à cours de sujet de conversation* », poursuit-il. De son ton exalté, Joseph Kas, le propriétaire, vient discuter des chantiers en cours ou demande des conseils de bricolage. Entre deux bribes de conversation, il interroge frénétiquement : « *Il n'y a pas d'autres réservations ?* ». Mais ils ne seront que deux ouvriers à déjeuner, ce mardi, au Marigny.





L'hôtel-restaurant Le Central, à Boussac (Creuse), le 11 février. SAMUEL GRATACAP POUR « LE MONDE »





Lise Menu prend les commandes en salle, au Central, à Boussac (Creuse), le 11 février. SAMUEL GRATACAP POUR « LE MONDE »

## Une réouverture « pour le moral »

A 400 kilomètres de Chambly, un dispositif dérogatoire a déjà fait ses preuves. A Boussac (Creuse), vingt-cinq silhouettes attablées se dessinent derrière les fenêtres de l'hôtel-restaurant Le Central, jeudi 11 février. Quatre par table au maximum, et un mètre de distance entre les chaises, selon le protocole sanitaire renforcé.

Le département est le premier à avoir permis le retour, dès le 4 janvier, des ouvriers et employés des travaux publics dans les restaurants. Sur les 485 établissements de la Creuse, 45 ont signé une convention.





Dans les cuisines du Central, à l'heure du service, le 11 février. Lise Menu, la gérante, Aboubakar Kebe et Antoine Preuvot, les apprentis, et le second de cuisine, Jonathan Bonnat, travaillent pour le service en salle et la vente à emporter. SAMUEL GRATACAP POUR « LE MONDE »

Jérôme et Lise-Marie Menu, propriétaires du Central, qui, avant la pandémie, servaient en moyenne une soixantaine de couverts par service, n'ont jamais complètement fermé leur cuisine. Mais depuis la dérogation, celle-ci a retrouvé son animation. En moyenne, une quinzaine de clients par jour déjeunent au Central, auxquels s'ajoutent une vingtaine de commandes à emporter. Aboubakar

« Quand on avait de la chance, on déjeunait dans un garage » : les ouvriers peuvent de nouveau aller au restaurant dans certains départements Kebe et Antoine Preuvot, les apprentis, et le second de cuisine, Jonathan Bonnat, sont de retour au restaurant. C'est pour eux que le patron participe à l'opération : *« Pour le moral de mon cuisinier et la formation de mes deux apprentis, mais pas pour le chiffre d'affaires, presque inchangé »*. Et puis aussi, dit-il, *« pour notre propre moral : parce que voir son restaurant vide, c'est dur »*.

---

### Lire aussi

[Pour les futurs cuisiniers, un apprentissage entravé par la crise liée au Covid-19](#)

---



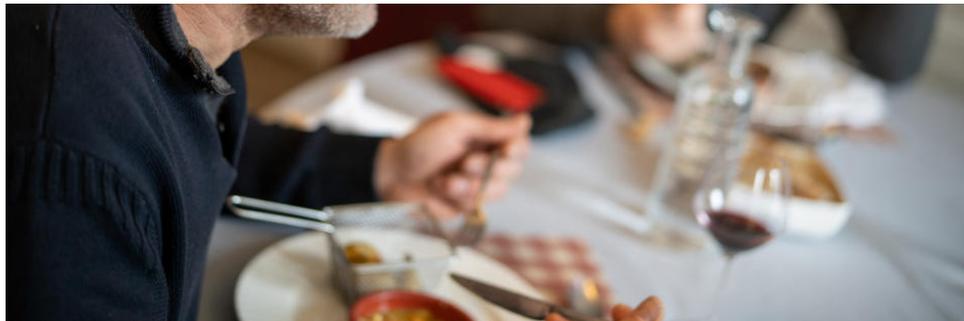


Isabelle Lumunch déjeune au Central, à Boussac, le 11 février. SAMUEL GRATACAP POUR « LE MONDE »

A midi, la montée d'adrénaline des services en salle guide les gestes des patrons. En fond sonore : les éclats de rire, le tintement des couverts et la sonnette qui annonce les plats. Tel un ballet anachronique alors que la France échappe de justesse à un nouveau confinement.

Daniel Pellier, patron d'une entreprise de couverture, et ses trois ouvriers occupent une table ronde au milieu du restaurant, leurs gros manteaux orange jetés sur le dossier de la chaise. Jusqu'à fin mars, ils refont le toit du proche supermarché. La semaine dernière déjà, « *il a tellement plu qu'on était trempés jusqu'aux os et cette fois, c'est le froid et le vent* », liste Thierry Duvernay, un des salariés. Et, jusqu'ici, pour seul réconfort le midi : l'inconfort d'un camion et son chauffage poussé à fond, le temps d'engloutir un déjeuner, les uns entassés sur les autres. « *En plus, on arrache de la tôle, c'est physique. Une vraie pause, ce n'est pas un luxe, c'est un besoin* », revendique Ibrahim El Mayhof en dévorant un risotto de légumes au curry.





Daniel Pellier déjeune au Central avec ses collègues Hugo et Ibrahim, le 11 février. Ils travaillent sur un chantier proche du restaurant. SAMUEL GRATACAP POUR « LE MONDE »

## Des menus adaptés

Dans la grande salle du Central, techniciens et ouvriers, en tenue de travail et chaussures de sécurité, côtoient des cadres et salariés, en bras de chemise et tailleurs ajustés. La Creuse est le seul département à également autoriser les employés d'entreprises sans restauration collective et les commerciaux en déplacement à déjeuner au restaurant. Ces derniers correspondent davantage à la clientèle habituelle de l'établissement bistrannique. Les patrons ont donc ajusté le menu pour « *gagner la confiance des ouvriers, qui pensaient que ce n'était pas pour eux* », estime Jérôme Menu. Ce jeudi, une petite moitié des clients attablés exercent des métiers d'ouvriers ou de techniciens.

La carte a été repensée, les menus simplifiés et quelques « *plats rustiques qui tiennent au corps* » ajoutés, expliquent les patrons. Les prix ont également été revus : le ticket moyen d'une cinquantaine d'euros auparavant se situe désormais autour de vingt euros, pour un repas complet.





Le restaurant fait aussi des repas à emporter, que les clients viennent chercher à l'heure du service de midi, à Bussac (Creuse), le 11 février.  
SAMUEL GRATACAP POUR « LE MONDE »





Au restaurant Le Central, à Boussac (Creuse), le 11 février. SAMUEL GRATACAP POUR « LE MONDE »

Les ouvertures dérogatoires, qui se sont étendues à une dizaine de départements, pourraient être généralisées à l'ensemble du pays. Mais les acteurs creusois doutent que l'initiative soit applicable à une telle échelle. Tous les établissements ne sont pas enclins à modifier leur organisation pour ne servir qu'une dizaine de repas quotidiens, peu rentables. Aussi, le succès de l'opération creusoise tiendrait, selon Philippe Daly, directeur général de la CCI de la Creuse, à « *la localisation, la temporalité et la vision partagée des acteurs économiques et politiques. Trois éléments plus difficiles à réunir dans de grandes villes* ». D'après la ministre déléguée chargée de l'industrie, Agnès Pannier-Runacher, mille restaurants à travers la France ont déjà pu rouvrir leurs portes.

### **Sandra Favier**

Chambly, Oise, Boussac, Creuse, envoyée spéciale