

N°
7038Jeudi
9 juin
20222,20 €
pour tousauvergnat.com   

DEPUIS 1882

ÉDITO Bipèdes
et quadrupèdes

Jules Grandin, cartographe et infographiste, s'est taillé un beau succès sur Twitter en publiant quatre cartes d'un genre particulier. Il a en effet recensé les départements où certaines catégories d'animaux d'élevage étaient plus importantes en nombre que les habitants. L'idée de départ était de vérifier certaines assertions proférées sur le ton de la plaisanterie, selon lesquelles dans certains milieux ruraux, il est plus probable au cours d'une promenade de croiser des quadrupèdes que des bipèdes. Ce travail de bénédictin a conduit Jules Grandin à éplucher les statistiques agricoles de l'Insee. Grâce à lui, nous sommes maintenant certains qu'il n'y a aucun département français accueillant plus de chèvres que d'hommes. En revanche, il y a davantage de porcs que d'êtres humains dans cinq départements (les quatre de Bretagne et la Mayenne).

Le Massif central a aussi ses particularismes. Ainsi parmi les 13 départements qui comptent plus de vaches que d'habitants, on recense l'Allier, l'Aveyron, le Cantal, la Creuse, la Corrèze et la Lozère. Ajoutons que l'Aveyron et la Lozère font aussi partie avec le Lot des trois départements privilégiés comptant plus de moutons que d'administrés. Par l'accomplissement de ce travail, Jules Grandin a fait œuvre utile, en traçant les contours d'une authentique ruralité dont la surface régresse d'année en année. On peut aussi remarquer que ses cartes ovine et bovine révèlent clairement la France des AOC fromagères et des grandes races à viande.

On regrette simplement que ce cartographe ne se soit pas penché sur le cas des rats. Nous aurions su si Paris était le seul département français à compter plus de spécimens de la gent trottemenu que de résidents (1,5 à 2/hab). ●

JEAN-MICHEL DÉHAIS

À LA
UNE

ÉVÉNEMENTIEL

Les traiteurs à la fête

Alors que la crise sanitaire a lourdement impacté les traiteurs et les organisateurs de réception, il semblerait que les carnets de réservations se remplissent de nouveau. Séminaires, assemblées générales, mariages et baptêmes... autant d'événements qui avaient été reportés pendant la pandémie. Malgré tout, la profession doit composer avec l'inflation et la pénurie de salariés.

PAGE 6

À DÉCOUVRIR



Ryo Horiuchi
décroche le Prix
international de cuisine
d'auteur Taittinger



Erika Le Noan,
dirigeante de Dammann
frères, élue présidente
de L'Alliance 7



Mustafa Teymen,
couteiller thiermois primé
au concours Lépine



Aurore Bégue,
la force tranquille



Les traiteurs à la fête

Alors que la crise sanitaire a lourdement impacté les traiteurs et les organisateurs de réception, il semblerait que les carnets de réservations se remplissent de nouveau. Séminaires, assemblées générales, mariages et baptêmes... autant d'événements qui avaient été reportés pendant la pandémie. Malgré tout, la profession doit composer avec l'inflation et la pénurie de salariés.

Thierry Perbet n'en croit pas ses yeux. Le patron du traiteur Poivre et Sel, une entreprise événementielle solidement implantée dans le Cantal (15), à Aurillac, est contraint chaque semaine de refuser des prestations. Son carnet de réservation est en surchauffe et, plutôt que de bâcler le travail, Thierry Perbet préfère réduire la voilure et se concentrer sur certains événements. Dans le Puy-de-Dôme et l'Allier, le traiteur Les Tabliers rouges, emmené par Alexandre Humbert et Mickaël Favier, ne peut accéder à toutes les demandes et émet également des refus. Dans le Loiret, Émilie Durand, patronne du traiteur L'Abeille royale et vice-présidente des Traiteurs de France, ne parvient pas non plus à satisfaire tous ses clients. À Paris également, c'est l'ébullition. Entre les événements reportés et la demande actuelle, il est difficile de contenter toutes les requêtes.

Ainsi, après deux ans d'activité plombée par la crise sanitaire, les traiteurs renouent avec les réceptions en tout genre. Il faut dire que le secteur constitue l'une des principales victimes de la Covid-19. « Les traiteurs ont été touchés plus longuement car, souvent, les grandes manifestations s'organisent six mois ou un an avant la tenue de l'événement. Par conséquent, la reprise a demandé plus de temps que dans la restauration par exemple, surtout en raison des contraintes sanitaires qui, depuis, ont été levées », analyse Thierry Perbet. Comme le rappelle l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih) dans un communiqué, les traiteurs-événementiels n'ont pas réellement connu une reprise notable, ni en 2020 ni en 2021, avec les restrictions sanitaires qui ont persisté (jauge, masque, interdiction de danse, cocktails debout). Le syndicat ajoute que « l'amorce de reprise au dernier trimestre 2021, engageante et rassurante, a été entravée



« Nous dépassons les niveaux de réservations antérieurs à la crise sanitaire », Thierry Perbet.



Les cocktails d'entreprises battent leur plein.



L'équipe des Tabliers rouges.

par des mesures de précaution qui ont entraîné des annulations en cascade et sans aucun report. Du 10 décembre 2021 au 31 janvier 2022, 100 % d'annulations ont été enregistrées. » Les chiffres communiqués par les Traiteurs de France sont éloquent. En 2019, le chiffre d'affaires de la quarantaine d'entreprises adhérentes à l'association atteignait 180 M€, avant de plonger à 31 M€ en 2020. Si la profession a pu bénéficier d'un sursaut en 2021, l'année s'est clôturée sur un chiffre d'affaires de 98 M€.

L'ACTIVITÉ EXPLOSE

« C'est une année excellente, voire exceptionnelle, se félicite Alexandre Humbert, codirigeant des Tabliers rouges. Pendant deux ans, cela a été extrêmement difficile et il a fallu gérer les calendriers de nos clients et prévoir de nombreux reports. Certains reports s'échelonnent jusqu'en 2024 car les propriétaires des lieux de réception ont eux aussi été contraints d'adapter leur calendrier. » Si Alexandre Humbert se frotte les mains, c'est que tous les types d'événements sont concernés : mariages, séminaires et autres réceptions d'entreprises sont au beau fixe. Le carnet de réservations des Tabliers rouges est rempli jusqu'en décembre. « L'été va être particulièrement chargé », résume Alexandre Humbert. Les Tabliers rouges sont particulièrement présents sur les réseaux sociaux, notamment sur Instagram. Les prestations du traiteur font bouler de neige et la demande explose. Une demande qu'Alexandre Humbert et ses équipes ne peuvent absorber : « Nous recevons entre 10 et 15 demandes par jour. Nous sommes contraints de refuser de nombreux événements car nous misonons sur le fait maison ; une politique qui ne nous permet pas de multiplier les prestations. » À l'heure où

nous écrivons ces lignes, Les Tabliers rouges organisent, en moyenne, cinq ou six événements par semaine et emploient quatre salariés complétés par des extras en salle.

La reprise remonte à environ un à deux mois, constate Thierry Perbet. Si les traiteurs attendaient de pied ferme que les affaires reprennent, le patron de Poivre et Sel n'imaginait pas un tel sursaut. « Nous dépassons les niveaux de réservations antérieurs à la crise sanitaire. Les entreprises veulent rattraper le retard sur les événements qu'elles souhaitent organiser pendant la pandémie. Il y a une sorte de télescopage qui mène logiquement à des embouteillages et nous n'arrivons pas à répondre à la demande », déplore le Cantalien. Sur le seul secteur du Cantal, Thierry Perbet refuse cinq ou six missions hebdomadaires. Parmi les clients, on peut citer les entreprises du bâtiment qui, notamment, invitent leurs fournisseurs à l'occasion de « mini-salons » ou d'autres sociétés soucieuses d'organiser leur assemblée générale. « À cela s'ajoutent les réunions de famille comme les mariages, les communions et autres baptêmes », complète Thierry Perbet. En moyenne, ce dernier assure une dizaine d'événements par semaine et, les deux dernières semaines de mai, a réalisé 7 000 couverts. Les prestations sont variées, il s'agit de satisfaire une entreprise qui a invité 2 000 clients ou encore le Crédit Agricole qui, récemment, a réuni 1 200 personnes à l'échelle du département. « Nous ne sommes pas tous logés à la même enseigne, mais depuis février ça repart, souffle Émilie Durand. En février, l'activité a redémarré gentiment grâce aux entreprises et, en mars, nous avons reçu beaucoup de demandes de devis. Après un mois d'avril correct, nous avons

été contraints de refuser des demandes pour le mois de mai et tous nos week-ends sont complets jusqu'en septembre. »

DES CHARGES EN HAUSSE

Ce regain d'activité s'accompagne de sueurs froides pour les exploitants. Outre la hausse des coûts des matières et de l'énergie, les traiteurs doivent en effet s'adapter à la pénurie de personnel. « Nous assurons en moyenne quatre prestations par jour et cinq mariages chaque week-end, mais nous manquons cruellement de personnel. C'est très frustrant car cela nous oblige à refuser des événements. Nous parvenons à trouver des serveurs mais en cuisine c'est compliqué, nous avons perdu beaucoup d'extras », déplore la gérante de L'Abeille Royale, qui emploie 12 salariés permanents et peut faire grimper les effectifs jusqu'à 70 personnes les week-ends. Pour conserver ses troupes, Émilie Durand mise sur la proximité et la confiance avec ses extras. À cela s'ajoute la hausse du prix du carburant et des matières premières : « Le saumon a augmenté de 5 à 8 € au kg ; le bœuf c'est au moins 5 €... »

À l'instar d'Émilie Durand, Thierry Perbet va réduire ses marges pour absorber ces différentes hausses. « Le gros frein, c'est le personnel... Je ne parviens pas à recruter », regrette le patron de Poivre et Sel. Ce dernier emploie cinq personnes et doit recruter entre 10 et 30 extras le week-end tout en faisant face à la tendance haussière du prix des matières premières. Thierry Perbet parvient pour l'instant à maintenir les tarifs négociés avec ses clients et n'augmente pas ses prix, mais cela le pousse « à rogner sur la marge et à revoir le grammage des produits ». ●

MICKAËL ROLLAND