

Soirmagazine

NACER H., PROPRIÉTAIRE D'UNE RÔTISSERIE-CRÈMERIE
À ALGER-OUEST, AU SOIRMAGAZINE

«Nous n'avons pas fait appel à beaucoup de saisonniers cette année»

De par le monde, le tourisme et la restauration sont de loin ceux qui recourent le plus à la main-d'œuvre saisonnière. L'Algérie ne déroge pas à la règle. Cela est d'autant plus vrai en haute saison. Au cours des trois mois de l'été, la rôtisserie de Nacer, à Zéralda, ville balnéaire de l'ouest algérois, propose aussi des glaces à sa clientèle. Ainsi, en plus des classiques de la maison, poulet à la braise ou rôtissoire, pizzas et sandwiches, le patron s'improvise crémier. Une activité de plus qui appelle à des bras supplémentaires sous forme d'employés saisonniers.

Par Sarah Reymouche

Depuis quand faites-vous appel à des saisonniers ?

J'ai ouvert ma rôtisserie depuis bientôt huit ans. La première haute saison pour moi, je n'ai pas voulu recruter de saisonniers. J'ai estimé ne pas en avoir besoin. Mes trois employés et moi-même avons mis en place un système qui nous permettait de jongler entre le service de la rôtisserie et la crèmerie sur la terrasse.

A la fin de la saison, nous étions heureux car les employés ont eu droit à une prime exceptionnelle mais également fatigués et las. J'avais l'impression que les journées ne voulaient jamais finir. L'expérience a été renouvelée mais je sentais de plus en plus le besoin d'avoir des spécialistes et du personnel dédié. Donc, depuis quatre ans, je fais systématiquement appel à deux saisonniers. Dans certains cas à trois, lorsqu'un des employés part en congé. J'estime que le chiffre d'affaires que je fais durant les trois mois permet aisément de dégager un bénéfice et deux salaires supplémentaires.

Quel est le profil des saisonniers que vous recrutez ?

C'est un métier harassant, difficile que nous devons assurer sous une chaleur à faire fondre le courage des plus téméraires. Au plus fort de la saison nous passons en brigades, l'une assurant le service du jour, et la seconde de celle de la soirée. Le premier servi-



Photos : DR

ce commence aux environs de 11h30 et le dernier couvert est parfois levé à trois heures du matin. Pour répondre à votre question, je vous dirais que mon premier critère de recrutement est l'expérience. Vous avez des serveurs et des employés qui sont dans la restauration toute l'année. Le plus souvent, se sont des journaliers. Ils migrent en fonction des périodes de l'année d'une région à une autre. Par exemple, nous avons de nombreuses demandes qui nous parviennent de personnes qui, durant l'année, travaillent dans les rôtisseries de Draria ou celles à proximité des zones industrielles et des abattoirs. En général, ce sont des jeunes, et cela nous arrange bien.

Au fil des ans, c'est devenu un réseau de connaissances.

Personnellement, je recrute parmi ceux-là, car en plus de leur expérience, ils ont pu fidéliser une clientèle sur les autres restaurants où ils ont eu à travailler. Ensuite, la nouvelle recrue doit être polie, propre et avenante avec les clients, qui sont devenus exigeants. Un autre critère, la polyvalence. Autrement dit être apte aussi bien à prendre en charge la salle qu'à passer derrière les fourneaux pour palier une défection imprévue.

Etes-vous satisfait à tous les coups ?

Comme je vous le disais, il y a des professionnels de la restauration, aussi bien des serveurs, des cuisiniers, des pizzaiolos que des agents polyvalents, qui vivent toute l'année de cette activité et qui se présentent à la veille du lancement de la saison.

Nous finissons par les connaître et leur faisons appel chaque saison. Depuis quelque temps, il y a de plus en plus de lycéens et d'étudiants qui veulent gagner un peu d'argent durant les vacances. Beaucoup de mes collègues leur font appel. Personnellement, je n'y recoure que rarement car ils n'ont pas

suffisamment d'expérience et je ne peux pas me permettre un grain de sable dans la machine.

Est-ce que cela coûte moins cher de prendre un saisonnier qu'un employé à l'année ?

C'est évident. Nous sommes situés à proximité d'un complexe touristique, et toute cette localité vit des retombées de la saison estivale. D'ailleurs, si j'ai rajouté l'activité de crèmerie c'est pour satisfaire et attirer cette clientèle passagère. Durant l'année nous sommes quand même quatre personnes. En haute saison nous atteignons une dizaine d'employés. En termes de coût,

certificats médicaux de nos saisonniers avant de les embaucher.

Et pour cette année, en avez-vous recruté ?

Pour la saison en cours nous en avons sollicité moins que d'habitude. La saison n'a démarré que tardivement avec les examens de fin d'année et la chaleur qui a tardé. Ensuite, comme la saison est coupée en deux par le mois de Ramadan, nous ne savions pas trop comment faire nos prévisions. Dans le doute, nous avons préféré jouer la sécurité quitte à augmenter la charge de travail sur le personnel en place. Là, nous commençons à avoir un afflux



les saisonniers sont payés à la journée en plus de pouvoir se nourrir au frais du restaurant. Les employés saisonniers ne cherchent pas forcément à être déclarés mais payés. Donc, nous n'avons pas vraiment de charges supplémentaires. Seulement, je tiens à leur proposer des CDD car durant cette période les contrôles se multiplient, notamment pour les questions d'hygiène. C'est pourquoi nous exigeons des

croissant mais, à l'instar des deux dernières années, nous avons conscience que cela se réduira dès la première semaine de Ramadan. Et puis, il ne faut pas oublier que même si nous avons de l'activité durant le mois de carême, c'est toujours réduit de moitié puisque le service du midi, qui peut représenter jusqu'à 40% du chiffre d'affaires, sans compter les achats en cours de journée, n'existent plus. ■