

Dominique Giraudier : « Les restaurateurs risquent de devenir plus impopulaires que les banquiers »

Le président du groupe de restauration Flo revient sur les raisons, liées notamment à la baisse de la TVA, qui lui ont fait quitter le syndicat professionnel Synhorcat. Et défend un projet d'industrialisation du secteur contre des instances représentatives qu'il juge dépassées.

Dominique Giraudier, interviewé le 26 novembre 2009 par Stéphane Soumier

Stéphane Soumier : C'est une bombe dont on n'imaginait pas la portée qui nous vaut le plaisir de votre visite, Dominique Giraudier : il y a trois jours, vous avez annoncé que le groupe Flo, que vous présidez et qui est le premier restaurateur de France, avec 300 restaurants et 400 millions d'euros de chiffre d'affaires, quittait le deuxième syndicat de la profession, le Synhorcat. Vous avez décidé de quitter ces instances qui sont représentatives. Est-ce que c'était prémédité ?

Dominique Giraudier : C'est un geste symbolique, bien sûr. Ce n'était pas prémédité. C'est un ras-le-bol. Le message aujourd'hui est brouillé : si ça continue, la restauration aura une cote de popularité moins bonne que celle des banquiers. Donc je pense qu'il faut que l'on arrête, que l'on recadre le sujet.

Comment ça s'est passé ? Les deux organisations professionnelles étaient en plein congrès, ça se passait très mal des deux côtés, et tout à coup vous vous êtes levé pour dire que vous partiez. Pourquoi ? Parce que vous assistiez à des débats que vous jugiez insupportables ?

Non, on a fait ça calmement, au niveau du bureau, au moment de l'élection du bureau du Synhorcat. Une équipe était en place pour reconduire un programme équivalent à celui qui a été suivi, puisque c'est la même équipe qui a été reconduite. J'ai donc voulu affirmer que l'on devait aussi faire muter le syndicalisme patronal dans ce métier, pour le réadapter à la mutation profonde que l'on est en train de vivre. Lorsque les états-majors sont plus concentrés sur des problèmes de lutte de pouvoir internes ou sur des problèmes qui sont aujourd'hui dépassés, je pense que l'on est à côté de la plaque, alors que l'on est aujourd'hui confrontés à des enjeux majeurs pour notre métier. On a une belle profession, on sera demain l'un des premiers recruteurs de ce métier, il faut juste que l'on se dote de syndicats patronaux qui soient à la hauteur de nos enjeux.

En quoi est-ce que la baisse de la TVA a été révélatrice ?

La baisse de la TVA, c'est aujourd'hui la remise en cause complète d'un métier qui était un peu endormi, qui était dans une démarche artisanale, qui était en train de s'organiser doucement. C'est un accélérateur, la concurrence exacerbée liée à cette pression sur les prix fonctionne. Là encore je pourrais discuter les chiffres qui sont annoncés, les indicateurs, mais ce n'est pas à moi de le faire, c'est aux représentants de ce métier de le faire, de se battre pour l'image de ce beau métier, qui sera demain un levier.

Vous avez décidé de prendre à bras-le-corps cette baisse de la TVA. Je me souviens que le jour de cette baisse vous étiez arrivé avec l'ensemble promotions mises en place sur les lieux de ventes, c'était formidable. Mais vous faites 400 millions d'euros de chiffre d'affaires, vous avez 300 restaurants, vous avez les moyens de voir loin, de voir large et même de gratter sur vos marges pour préparer l'avenir...

Oui, mais nous sommes avant tout 300 fois un restaurateur, et nous sommes là aussi depuis des mois à nous battre pour les petits, parce que mon discours n'est pas uniquement un discours de gros, c'est aussi un discours de petits. Il y a aujourd'hui des indépendants qui s'y reconnaissent, qui trouvent que ce qu'ils écoutent est insupportable, alors qu'ils font beaucoup d'efforts à leur niveau, qu'ils ont traversé l'une des plus graves crises de fréquentation et de consommation dans ce métier, qu'ils ont baissé leurs prix comme nous, qu'ils ont employé comme nous, qu'ils ont recruté comme nous. Les petits aussi trouvent insupportable de voir détruite en permanence l'image de ce métier. C'est la responsabilité de nos syndicats.

Je vais jouer l'avocat du diable, est-ce qu'on ne peut pas comprendre le petit artisan cafetier, qui a vécu une année 2008 épouvantable, qui a juste saisi l'occasion de la baisse de la TVA pour survivre et qui effectivement a tout remis dans sa poche, parce que c'était une question de survie pour lui ? Vous avez raison, à court terme, mais il faut communiquer sur ce sujet. Je pense que c'est important et que l'on doit donc se structurer. Ce n'est pas en traitant les problèmes dans son coin, en constatant les luttes de pouvoir internes des syndicats patronaux, c'est dépassé. Que reviennent à la tête de syndicats des gens qui ont joué un rôle fondamental dans ce métier mais qui ne sont pas capables de passer la main aujourd'hui à une nouvelle génération qui devra traiter des problèmes de mutation majeurs de ce métier, c'est une erreur.

Est-ce qu'il n'y a pas du clientélisme vis-à-vis des responsables politiques ? Nicolas Sarkozy dit que jamais il ne reviendra sur la baisse de la TVA dans la restauration, parce qu'il parle en termes politiques à des clients politiques. Est-ce que ce n'est pas cela qui est en train de miner votre métier ? On n'a pas l'impression que l'on parle aux consommateurs mais que l'on est entre des chefs d'entreprise et des responsables politiques qui leur font des cadeaux.
In fine, on s'adresse à tous les Français, aux citoyens, parce qu'on est en train de traiter la modernisation d'un secteur qui comprend 900 000 emplois et 100 000 PME et qui demain sera le premier recruteur. Depuis cette TVA, nous en sommes déjà à 500 nouveaux emplois chez nous.

Grâce à la baisse de la TVA ?
Oui, grâce à la baisse de la TVA, très sincèrement, on ne les aurait pas faites, ces embauches, s'il n'y avait pas eu cette mesure. Nous avons pu rouvrir des restaurants cette fin d'année, nous avons embauché 361 apprentis, qui seront tous réunis vendredi à La Coupole pour la première fois, et c'est grâce à cette baisse. Nous avons baissé les prix, là aussi, c'est visible quand on prend des indicateurs qui associent la restauration collective. Ce sont des artisans qui sont en train de s'organiser, et c'est une industrie que l'on est en train de construire. C'est ce qu'ont compris les pouvoirs publics, on ne peut pas le faire en un jour, ça se construit dans le temps, mais il y a une prise de conscience qui doit être partagée, des valeurs qui doivent être partagées par nos représentants, ceux qui peuvent communiquer sur notre image, sur ce beau métier, que ce soit pour les gros ou pour les petits.

Les petits doivent se regrouper, affronter ensemble les enjeux ?
Oui, et nous sommes prêts à les accueillir, les gens qui ont signé le contrat d'avenir, qu'ils soient gros ou petits peuvent venir s'ils veulent véritablement adhérer. Il y a des syndicats qui n'arrivent pas à mobiliser des adhérents, on peut se poser la question de leur représentativité réelle.

