



Dominique Giraudier,
directeur général
du Groupe Flo

Dominique Giraudier, directeur général du Groupe Flo

« Ne pas augmenter les smicards, c'est honteux »

Le patron du premier groupe français de restauration commerciale milite pour la hausse des bas salaires dans son secteur. Il l'estime vitale pour l'image du métier et indispensable pour attirer des candidats.

Par Sylvia Di Pasquale

La baisse de la TVA pour la restauration, il y tient. Et regrette que le PS, dans son programme pour les Présidentielles, envisage de la supprimer. Dominique Giraudier, directeur général du groupe Flo, défend la mesure et avance ses chiffres. « Elle a permis de créer 10 à 15 000 emplois nets chaque trimestre. Casser cette spirale revient à prendre un risque. » Ces créations ne sont pas seulement liées à la baisse du taux de TVA accordée aux restaurateurs depuis 2 ans. Mais à une amélioration de la situation générale, et de celle du secteur en particulier, après la crise « la plus violente qu'on ait jamais connue, avec des baisses de chiffres d'affaire jusqu'à 30 % ».

Mea culpa

Aujourd'hui, tout va bien, « enfin, ça va mieux. » Son groupe, aux enseignes aussi diverses qu'Hippopotamus, les Tavernes de Maître Kanter, Bofinger ou La Coupole

s'apprête à embaucher 500 personnes, dont 10 à 15 % de cadres. Et celui qui, outre sa fonction de directeur général se définit aussi comme le premier DRH de Flo, semble préoccupé. « Le secteur souffre d'une image négative. Mais nous sommes les seuls responsables. On n'a pas su faire évoluer nos conditions de travail ». Un mea culpa dont il s'affranchit tout de même. « Par rapport aux indépendants, nous offrons aux candidats les atouts d'un grand groupe ». Avec les avantages qui s'y rattachent. Pour autant,

il ne se désolidarise pas de ses confrères et réitère même son appel aux pouvoirs publics : « Je souhaite recruter dans la restauration tous les chômeurs de l'automobile. » Chez Flo, plus des deux tiers de salariés viennent déjà d'autres secteurs « et nous les formons ». Pour attirer ces candidats venus d'ailleurs, il en passe par tous les outils de communication classique. Mais celui qui fonctionne le mieux ne

lui a rien coûté. « Des émissions comme Top Chef ou Masterchef valent toutes les campagnes de pub. » Même s'il reconnaît que l'univers quotidien d'un restaurant est moins glamour que sur M6 ou TF1.

Maitrise du turnover

A ces nouveaux candidats, il souhaite aussi offrir un salaire décent. Et montre l'exemple. « En neuf mois, nous avons augmenté notre masse salariale de 12 %. Car quand on gagne plus d'argent, on est plus motivé ». C'est pour cette raison qu'il encourage les syndicats de restaurateurs à signer dans les prochains jours le dernier volet de l'accord sur la TVA à 5,5%. Celui qui prévoit une augmentation du salaire minimum de la branche. « Que les salariés au Smic ne soient pas encore augmentés, c'est honteux. » Une amélioration qui permettra peut-être de diminuer le farineux turnover du secteur qu'il évalue à 60 %. Et qui satisferait les consommateurs. « Car un serveur qui a la banane, ça plait aux clients ».

Photos DR