

## Le retour au resto des ouvriers du bâtiment

**Pays de Retz** — Depuis le 1<sup>er</sup> février, une dizaine de restaurants ont rouvert. Mais ils doivent signer une convention avec les entreprises du BTP. Le retour à la normalité n'est pas pour tout de suite...

### Reportage

Un buffet d'entrées suivi d'un osso-buco ou, pour ceux qui préfèrent, une andouillette. Autour de la table, des ouvriers du bâtiment discutent, rient, se chambrent. Cette scène, avant pandémie, aurait semblé d'une banalité déconcertante dans ce restaurant ouvrier du quartier de Mindin, à Saint-Brevin. Mais en ce jeudi 18 février 2021, elle a quelque chose d'un peu fou-fou.

Depuis deux semaines, les restaurants ont le droit d'ouvrir leurs portes aux salariés du bâtiment et des travaux publics, à condition d'avoir signé une convention avec l'entreprise. Ils sont une dizaine, dans le pays de Retz, à avoir engagé une telle démarche avec le mastodonte du bâtiment dans le secteur, Macoretz et ses 220 salariés.

### Ras-le-bol des snacks dans le camion

« Nous avons sondé 150 restaurants de Loire-Atlantique et avons signé une convention avec dix d'entre eux, relate Alain Brazeau, directeur de production chez Macoretz. C'est vraiment important pour les équipes, la fermeture des restos n'a pas toujours été simple. » En effet, après plus de trois mois de snacks mangés à la hâte dans le camion, moteur allumé pour le chauffage, ou avec une planche à bois sur les genoux, dans des maisons en construction, ce retour fait du bien au moral.

« La fermeture des restos, ça a été comme un retour en arrière, constate Dimitri, maçon à Macoretz. Quand j'ai débuté, dans le bâtiment, les boîtes ne prenaient pas en charge les repas comme maintenant. Alors, si on était trop loin de la maison, on apportait nos gamelles et on mangeait au pied du camion. »

Pour Alexandre, également maçon, mais trop jeune pour avoir connu cette époque, ce retour à une certaine normalité fait du bien. « La coupure du midi redevient confortable, on retrouve les collègues des autres chantiers. Et quand il fait froid, franchement, on profite ! »



Alexandre, Dimitri, Guillaume et Esaïe, salariés de Macoretz sont de retour au restaurant. Un confort bienvenu après plusieurs mois de galère pour déjeuner.

PHOTO : OUEST-FRANCE

À l'intérieur du Walkyrie, les cartons s'entassent près du buffet d'entrées, composé – Covid-19 oblige – de barquettes individuelles recouvertes de cellophane. Sur une table, une rangée de sacs en papier Kraft attendent d'être remplis pour les repas à emporter.

### 80 couverts, la plupart à emporter

Les ouvriers mangent dans la partie véranda : quatre convives maximum, par tablée, impérativement de la

même entreprise, et plusieurs mètres entre chaque petit groupe.

Ce midi, le restaurant prévoit 80 couverts, dont 21 sur place. Les autres seront vendus à emporter, ou directement livrés sur les chantiers par le restaurant.

Stéphanie Doucet, patronne du restaurant depuis octobre 2019, gère les livraisons avec son mari. Environ 70 par jour, de La Baule à Préfailles, du lundi au vendredi midi, directement sur les chantiers ou dans les centres de secours de la région. « On a mis ça

en place en avril, pendant le premier confinement. Ça permet de limiter la casse même si on accuse tout de même une baisse de 30 à 45 % de notre chiffre d'affaires. »

A priori, la réouverture de son établissement aux entreprises du BTP ne devrait pas avoir d'impact sur les aides publiques qu'elle reçoit pour traverser la crise. Une manière de reprendre, petit à petit, quelques habitudes de « la vie d'avant ».

Kate STENT.