

Le restaurant d'application, La Pinte Vaudoise, reste une formule rare en Romandie

Un succès confirmé

Jasmina Slacanin 14 participants en mai 2007, 32 aujourd'hui: le restaurant d'application, La Pinte Vaudoise (Pully), connaît un succès grandissant. Un modèle à suivre...

Le restaurant La Pinte Vaudoise, association distincte de GastroVaud, est ouvert la semaine durant la journée et en soirée, sur demande. Chaque midi, environ 80 repas privilégiant des produits frais sont servis aux visiteurs ainsi qu'à une clientèle nouvelle, curieuse de découvrir ce restaurant tant chouchouté par le bouche à oreille.

Au-delà de l'excellent rapport qualité/prix des plats proposés, les murs de la Pinte Vaudoise présentent une particularité à caractère social: des chômeurs y travaillent dans trois secteurs distincts: le service, la cuisine et l'intendance/lingerie. Ainsi, durant une période de trois mois, dans le cadre d'un projet en emploi temporaire accordé par l'office régional de placement (ORP), des personnes à la recherche d'un travail dans le domaine de l'hôtellerie/restauration ont l'occasion de se for-



Dans «la ruche» comme dans les autres secteurs de La Pinte Vaudoise, les participants au programme et le personnel fixe collaborent depuis plus de 2 ans déjà.

mer, d'évaluer leurs connaissances et, surtout, de se confronter à nouveau au milieu professionnel. Car, comme le rappelle Anne Garcin, la responsable du service/restauration, «cela leur donne un rythme et les oblige à se lever tôt le matin», ce qui représente la première étape vers une réinsertion professionnelle.

Cependant, toute personne n'est pas acceptée dans le programme. «Des prérequis sont ici indispensables, allant d'une expérience minimale jus-

qu'au CFC selon le poste occupé», explique José Bory, le responsable d'exploitation. Il faut dire qu'à La Pinte Vaudoise, la qualité reste le leitmotiv, comme le prouve également, voire surtout, le secteur cuisine où 20 postes sont proposés. Ainsi, sous l'œil à la fois sévère et amical du chef, Gaël Brandy, «la ruche», comme on l'appelle ici, travaille en rythme, avec précision.

Et la formule a fait ses preuves. Son succès provient principalement de

la collaboration et du respect entre le personnel fixe, les responsables des secteurs et les demandeurs d'emploi. Ces derniers, malgré quelques insatisfactions exprimées vis à vis des ORP, tirent un bilan positif de leur expérience à La Pinte Vaudoise et espèrent que leur certificat de travail, délivré à l'issue du programme, leur ouvrira des portes. Cet espoir ne semble pas utopique puisque le taux de réussite reste extrêmement élevé, se rapprochant des 50 pour cent. Ce chiffre comprend également les demandeurs d'emploi qui, sous pression de l'ORP qui leur impose ce programme d'occupation, acceptent un autre travail.

Pour ceux qui ne trouvent pas d'activité professionnelle grâce (ou à cause) de leur séjour ici, le programme leur permet de reprendre confiance en eux, en «travaillant dans la réalité», comme le conclut le chef de cuisine très satisfait de cette formule encore rare en Romandie.

www.pinte-vaudoise.ch