

## IL SERAIT GRAND TEMPS DE NE PLUS DIRE N'IMPORTE QUOI !

Par Jean-Pierre DEZAVELLE, Professeur agrégé, Chef de Travaux  
du Lycée d'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas,  
Strasbourg – Illkirch

Les professions de l'hôtellerie et de la restauration sont des métiers difficiles ? Connaissez-vous des métiers faciles ? Oui, sans doute, certains plus que d'autres.

L'hôtellerie, la restauration, la cuisine appartiennent aux métiers de service, aux métiers manuels, avec une connotation industrielle : une des instances représentatives des ces professions, l'UMIH siège bien en qualité d'Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière.

Dans tout métier, dans toute industrie, il y a des dirigeants, il y a des exécutants.

Personnellement gagné par la « fibre hôtelière » depuis ma tendre enfance, je suis issu d'une famille non professionnelle. Mon père, officier de police, nous avait habitués, fort tôt à la maison, à des horaires décalés, des absences journalières ou nocturnes, en semaine, les dimanches ou les jours fériés. Il savait, lors de rares moments de liberté, nous apporter l'affection et l'éducation dont nous avions besoin. Il faisait partie de ceux qui travaillent quand les autres ont des loisirs.

Que dire des médecins, des infirmiers, des professionnels du spectacle, des transporteurs en tous genres, routiers, maritimes, ferroviaires ou aériens, des gestionnaires de parcs de loisirs, de musiciens et de concertistes,... les exemples ne manquent pas ; et les vendeurs dans les magasins ouverts les fins de semaines, et les mineurs, les carriers, les sidérurgistes, les pétroliers... astreints au travail posté, sept jours sur sept. Que dire encore des agriculteurs – éleveurs tenus, deux fois par jour, chaque jour de l'année, à la traite des animaux ? et pourquoi, avec les vétérinaires, n'ont-ils pas encore trouvé le moyen qui obligerait les mises bas uniquement les jours ouvrables, aux horaires normaux d'ouverture des bureaux ?

Arrêtons de dire n'importe quoi.

Oui, dans l'hôtellerie et la restauration, comme dans d'autres métiers, nous travaillons quand les autres se reposent, quand ils ont des loisirs.

Ah, être chez soi, à cocooner quand les autres font la fête ! Mais au fait, quand les autres font la fête, ils ne sont pas chez eux non plus !

A-t-on déjà dit combien il était agréable de prendre du repos quand les autres travaillent ?

Les satisfactions sont nombreuses : se rendre à la poste, à la banque, chez son garagiste... aux horaires normaux d'ouverture, sans y faire la queue, quand les autres travaillent, prendre la route les jours de moindre affluence, éviter les traditionnels bouchons aux dates des grands départs, profiter des tarifs « hors saison », avoir de la place sur les plages, à la campagne... et en même temps, avoir la chance de participer –comme employé certes- à des manifestations souvent réservées à une certaine élite, rencontrer une foule de gens intéressants, leur apporter joie, bonheur et satiété en leur organisant des nuits reposantes, des repas de qualité, des moments de convivialité.

C'est vrai, ces métiers ont un rythme particulier qui fait que « le coup de feu » engendre un stress important. Ce moment où, le midi ou le soir, pour déjeuner ou pour dîner, les clients se bousculent pour tous se nourrir en même temps. Contrainte professionnelle que l'on retrouve aussi aux heures de pointe, dans les transports en commun, aux comptoirs d'enregistrement des voyageurs dans les aéroports, dans les magasins pour les fêtes ou aux périodes de soldes, à l'ouverture des guichets des stades lors des grands matchs et dans les salles de spectacles,.... Et quels plaisirs, quand, la pression retombée, les clients vous

expriment leur satisfaction. Le sentiment de réussite efface bien des fatigues.

Il est vrai aussi que les calendriers des vacances scolaires n'autorisent pas une parfaite vie de famille. Connaissez-vous beaucoup d'actifs qui ont les loisirs d'accompagner leurs enfants pendant toutes les durées des vacances scolaires ?

Chaque métier à ses contraintes et ses difficultés.

Comparons un mécanicien dans un garage, sous le châssis des voitures, dans une fosse ou sous un pont élévateur, toute une journée de travail et un cuisinier, debout dans sa cuisine. Lequel de ces deux employés a le travail le plus pénible ? et les électriciens, les peintres, les maçons, ....., les infirmiers, qu'en pensent-ils de leur pénibilité ?

Chaque métier à ses « vedettes ».

Viendrait-il à l'idée de comparer un professeur de faculté de médecine avec un aide soignant ? Ils appartiennent à la même profession de

santé, ils ne font pas du tout la même chose.

Pourquoi vouloir comparer un chef de cuisine étoilé de réputation internationale avec le cuisinier de la brasserie de la place... ? Ils appartiennent à la même profession, ils ne font pas du tout la même chose.

Chacun, dans sa spécialité, assume ses responsabilités, exécute les tâches afférentes à sa fonction, assure la promotion professionnelle.... Autant d'actions pour lesquelles ils méritent respect, reconnaissance et conditions de travail satisfaisantes et pour lesquelles ils perçoivent des salaires en adéquation avec les accords partenariaux, même si chacun aimerait qu'ils soient supérieurs !

Arrêtons d'avoir peur du travail qui fatigue, c'est le propre de chaque activité !

Mais lorsque le professionnel comprend ce qu'il fait et pourquoi il le fait, il acquiert la motivation qui transforme l'activité en plaisir, qui le rend amoureux de son métier et qui procure la passion et la reconnaissance.

Par Jean-Pierre DEZAVELLE, Professeur agrégé, Chef de Travaux  
du Lycée d'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas,  
Strasbourg – Illkirch