

VD – GastroVaud n'a pas attendu 2009 pour aider les sans-emploi La Pinte vaudoise, antidote humaniste à la crise



En équipe, pour une motivation retrouvée.

GastroVaud joue comme on le sait – lire notre éditorial – un rôle non négligeable dans le concert des activités économiques vaudoises. Mieux encore, l'association faitière que préside avec brio Frédéric Haenni s'y prend à merveille pour anticiper les problèmes et mettre l'imagination au pouvoir. Preuve concrète de cette vision entrepreneuriale de bon aloi: La Pinte vaudoise, le restaurant ancré au cœur même du centre névralgique de GastroVaud, à Pully, et conçu pour donner confiance aux sans-emplois de la branche. Coup de projecteur sur une réalisation qui vaut son pesant d'or et... d'humanisme.

A la base de cet établissement pas comme les autres, confié aux bons et efficaces soins de José Bory, directeur du programme, on trouve le programme d'emplois temporaires subventionnés mis en place dans le canton de Vaud à l'attention toute particulière des demandeurs d'emploi de la branche HORECA. Historiquement, tout a commencé en date du 2 mai 2007, avec quatorze stagiaires. Et aujourd'hui, l'effectif a plus que doublé: trente hommes et femmes répartis en cuisine, au service et à l'intendance.

Redonner confiance et motiver

Au-delà des chiffres, le but de l'opération est aussi simple que nécessaire: «Il s'agit de redonner confiance à ces hommes et ces femmes, de les remotiver en véritables professionnels», explique Frédéric Haenni, président de GastroVaud. A ce jour, ce sont 241 stagiaires qui se sont retrouvés au bénéfice d'un tel programme et, plus important et précieux encore, plus d'un tiers a retrouvé un emploi fixe en cours de stage ou juste après.

Pour l'équipe d'encadrement et les formateurs, à commencer par le directeur du programme José Bory et le chef de cuisine Gaël Brandy, la tâche est passionnante mais pas de tout repos dans la mesure où les stagiaires accomplissent un véritable travail de service ou de cuisine et non pas une activité virtuelle et théorique. Il y a donc parfois quelques petits heurts à régler au sein d'une équipe dont l'âge des participants varie de 19 à 62 ans. Aux exigences des besoins quotidiens de La Pinte vaudoise s'ajoutent les besoins d'un

service traiteur destiné à un large éventail de garderies et EMS ainsi qu'à des réunions professionnelles, sans oublier les apéritifs, cocktails et autres moments dînatoires.

Mieux que tout discours, une visite à La Pinte vaudoise – bien sûr largement ouverte au public et proposant un plat du jour et une carte tout à fait alléchants – permet de mesurer la pleine valeur de la démarche vaudoise et savourer le charme d'une action de réinsertion professionnelle au très agréable parfum d'humanisme.

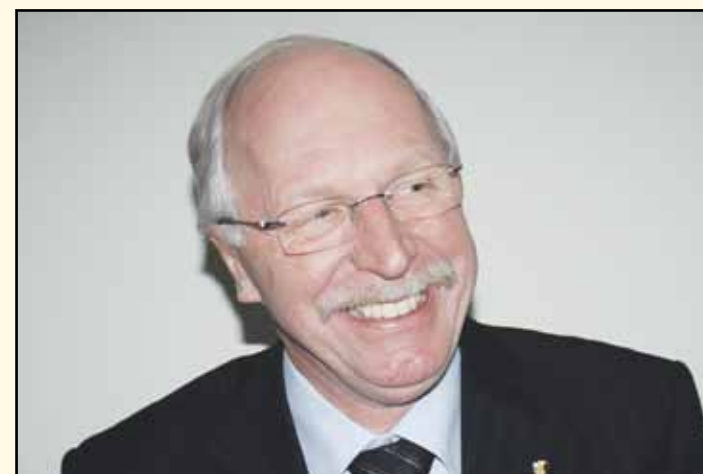
Jean-Charles Kollros / Photo Manon Kollros



José Bory, directeur du programme pour les sans-emploi.



La Pinte vaudoise et ses stagiaires sont confiés aux bons soins de l'excellent chef de cuisine Gaël Brandy.



Frédéric Haenni, président de GastroVaud et député écouté au sein du Grand Conseil vaudois.