



Paul Duverger, président du GNI Rhône-Alpes - Régions Est

## GNI Rhône-Alpes

# L'UNION FAIT LA FORCE

**Ils se comptent sur les doigts d'une main. Eux, ceux sont les groupes hôteliers indépendants et familiaux, tant dans l'actionnariat que dans le management, présents dans la région Auvergne-Rhône-Alpes. Une force pour surmonter la crise ? Assurément, même s'ils ne sont pas exempts de contraintes. Quatrième volet de notre série d'été qui explore ce club très restreint, avec l'analyse de Paul Duverger, président du Groupement national des indépendants de l'hôtellerie et de la restauration (GNI) Rhône-Alpes - Régions Est et secrétaire général du GNI.**

■ Dossier réalisé par Noémie Coquet

Etablir une photographie de l'hôtellerie - restauration familiale sans prendre en compte l'actualité est inévitable. Alors que le pass sanitaire est obligatoire depuis le 21 juillet dans les hôtels, clubs de vacances et campings dotés d'une piscine, et le sera dès le 9 août prochain dans les bars, cafés et restaurants y compris en terrasse, Paul Duverger, président du GNI Rhône-Alpes - Régions Est, soulève plusieurs points d'attention : « Comment vont faire les lieux avec de grosses fréquentations comme les bars ? De même, certains restaurateurs qui ont pris des concessions sur certaines

plages, je pense à Anne par exemple, vont forcément être impactés par la réduction des jauges. » Une réunion de travail est prévue fin août avec Bercy pour voir dans quelle mesure - s'il y a rien que ne soit encore défini - le fonds de solidarité peut être maintenu pour les établissements dont le chiffre d'affaires serait impacté par la baisse de fréquentation. Le secrétaire général du GNI national (12 000 établissements adhérents), voit pourtant dans le pass sanitaire la seule façon d'éviter la fermeture ». Il ajoute : « La règle du bien commun doit

l'emporter sur les biens particuliers. » Pour autant, aux côtés des trois organisations professionnelles représentatives de l'hôtellerie-restauration, le GNC (Groupement national des chaînes hôtelières), l'Umih (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) et le SNRTC (Syndicat national de la restauration thématique et commerciale), le GNI a œuvré pour qu'il ne soit plus question de licencier un salarié d'un établissement recevant du public, qui ne serait pas vacciné après le 30 août. Il est finalement prévu un congé sans solde pour le salarié sans justificatif et ce jusqu'à ce qu'il fournisse les documents requis. « Il était important de dépenaliser la responsabilité du gérant, soulève P. Duverger et le fait qu'on ne soit pas obligés de vérifier l'identité des personnes car nous n'avons pas le pouvoir de police, est aussi une victoire ».

### 150 000 personnes auraient quitté la profession

Une fois ces constats posés, la restauration va « plutôt bien d'une manière générale depuis la reprise », souligne le professionnel, avec cependant deux contrastes sur le tourisme d'affaires impacté par le télétravail et le manque de saisonniers : « Beaucoup d'établissements ont dû fermer une journée pour permettre à leurs salariés d'avoir leur jour de repos ». Entre 100 000 et 150 000 personnels de l'hôtellerie-restauration, saisonniers ou permanents, ont quitté la profession en 2020 estime le GNI qui compte 1 500 adhérents en Rhône-Alpes et Régions Est.

Pour relever le défi de l'attractivité des métiers, le syndicat professionnel travaille sur plusieurs axes relatifs à l'apprentissage et à l'amélioration des conditions de travail. La mise en place de compensations financières pour pallier les horaires en coupures est l'une des pistes explorées pour combler le déficit d'image auprès des plus jeunes notamment en ce qui concerne les métiers en salle. Le GNI a engagé avec le ministère de l'Économie une action sur les revalorisations de salaires portant sur un revenu à atteindre de 1 400 à 1 500 € net pour un serveur débutant (au lieu de 1 200 € net, le Smic hôtelier). Cette proposition passerait par l'exonération de charges pour l'établissement afin de mieux rémunérer les salariés.

### Réinventer l'offre touristique

La question de la formation prime aussi. « Nous ne sommes pas que des bras, appuie le président. Nos métiers peuvent être un véritable ascenseur social ». En prévision de la saison d'hiver 2021-2022, le GNI s'est associé avec la Région Aura, l'organisme de formation Akto et Pôle Emploi sur la création de formations qualifiantes sur les postes de commis de cuisine, d'employé d'étage et de serveur. Cela de façon à ce que les futurs employeurs puissent compter sur ces personnes à partir du 15 décembre 2021. D'autres défis attendent l'hôtellerie et la restauration familiales. En premier lieu celui de réinventer l'offre touristique. Sans pour autant perdre l'identité des établissements vis-à-vis d'hôtels de chaîne, plus standardisés. « Les difficultés de



Le restaurant La Braconne est situé à Sallanches (Haute-Savoie)

### AU PIED DU MONT BLANC

Stéphanois d'origine, Paul Duverger est installé avec son épouse en tant que restaurateur indépendant à Sallanches (Haute-Savoie), au pied du Mont Blanc. Le maître restaurateur, élu président du GNI Rhône-Alpes et Régions Est en juillet 2019, aux côtés de Didier Chenet, président national, dirige le restaurant semi-gastronomique La Braconne de 14 salariés. Ouvert toute l'année, le restaurant d'une capacité d'une centaine de couverts par jour, adresse une clientèle locale pour l'essentiel et comprend une activité tournée vers l'événementiel des particuliers et des entreprises (séminaires, formations...) avec plusieurs dispositions de salle possible. Riche d'une longue carrière au sein des groupes Compass et Accor, Paul Duverger, 65 ans, est le fils d'un ancien colonel des sapeurs-pompiers à Saint-Etienne. Le secrétaire général du GNI national a débuté sa carrière au sein du groupe Casino où il a exercé pendant six ans avant de rentrer dans le groupe Accor, au siège à Paris dans la filière restauration d'entreprise. Cinq ans plus tard, il est missionné pour déployer la filière restauration d'entreprise et tickets restaurants au Maroc puis en Grèce, en Amérique latine et en Tunisie. A la quarantaine, il quitte le groupe pour s'établir au début des années 2000 à Passy en Haute-Savoie près de Chamonix où il acquiert le restaurant La Bergerie. Il revend l'établissement 12 ans plus tard et rachète donc La Braconne en 2013. C'est à partir de cette période que naît son engagement syndical au sein de la FAGHIT (Fédération autonome générale de l'industrie hôtelière touristique) devenue GNI, Groupement national des indépendants de l'hôtellerie-restauration. Son œil de professionnel, responsable dans un grand groupe, l'aide dans sa mission syndicale tant pour accompagner les petites entreprises que les plus importantes. Fier du chemin accompli et de l'aide apportée en 2020 aux adhérents du GNI tant sur la partie juridique et réglementaire que sur le conseil, P. Duverger souligne : « Nous n'avons pas perdu notre temps, nous sommes plutôt fiers des aides obtenues auprès du gouvernement pour les établissements. Cela veut dire aussi que le syndicalisme tant du point de vue patronal que salarial est nécessaire. »

se maintenir en tant qu'indépendant existant depuis plusieurs années mais l'hôtellerie familiale a une âme. Elle est une façon d'accueillir, de se restaurer, de transmettre une histoire familiale ». La question des droits de succession et de la valeur immobilière en hausse dans certaines régions et villes prisées s'invite dans les préoccupations. « Par rapport à l'hôtellerie allemande ou autrichienne, nous sommes péjorés à des droits de succession très importants, cela complexifie la transmission aux enfants. Peut-être est-ce pour cela que la France a un peu perdu son hôtellerie familiale », complète P. Duverger. Le plan France relance pourrait impulser un nouveau souffle à l'hôtellerie familiale confrontée à la concurrence de plateformes telles que Airbnb. « Nous devons être des donneurs d'idées. C'est comme cela que nous pourrions avancer ».



Lors des portes ouvertes du campus de Groisy (74), en mai 2021

### « INDÉPENDANTS, ENSEMBLE ! »

Si un rapprochement avec les trois autres principales organisations patronales (Umih, GNC et SNRTC) avait été annoncé en janvier 2021, l'actualité est venue bouleverser le projet qui est aujourd'hui « statu quo », de l'aveu de Paul Duverger. Dans les territoires, le GNI compte neuf antennes régionales dont celle de Rhône-Alpes - Régions Est dont le siège est situé à Chambéry (Savoie). Le GNI a été créé en 2014. A son origine, on retrouve plusieurs organisations professionnelles dont la FAGHIT, le Synhorcat et le CTCHRDY. Les membres élus mènent des missions d'organisation, de promotion et de défense des entreprises familiales du secteur CHR (Café, hôtellerie, restauration). Ainsi, en 2019, la FAGHIT qui avait été créée en 1968, a laissé place au GNI Rhône-Alpes - Régions Est, propulsant la structure comme l'une des plus importantes organisations professionnelles d'indépendants sur le territoire (1 500 établissements adhérents dans la région). Paul Duverger avait alors succédé à Pascal Droux à la présidence. Le GNI a pour double objectif de « peser encore davantage auprès des pouvoirs publics en présentant un bloc uni de professionnels indépendants ». Parmi les dossiers prioritaires portés par la structure et discutés avec le gouvernement : la moralisation d'Internet, l'encadrement des pratiques des agences de tourisme en ligne et des sites d'opinion et des meublés touristiques, les droits Sacem, de terrasses et le statut des saisonniers. L'organisation intervient auprès de ses adhérents pour leurs problèmes de recrutement, de gestion du personnel, mais aussi sur les questions réglementaires en matière d'accessibilité, d'hygiène et des baux commerciaux. Elle peut accompagner et défendre en cas de contrôle fiscal, de fermeture administrative ou encore de procédure devant les Prud'hommes.



« Nous ne sommes pas que des bras. Nos métiers peuvent être un véritable ascenseur social »

**Paul Duverger,**  
président du **GNI**  
**Rhône-Alpes -**  
**Régions Est**