

A Blangy-sur-Bresle, le restaurant O deux, peut ouvrir pour des salariés des TP !

Publié le 08/02/2021 — Jacques-Olivier Gasly



De gauche à droite : Delphine Wahl (directrice générale CCI Normandie), Régis Binet (président FRTP Normandie), Gaëtan Tanqueray (Restaurant O deux), Christophe Chevallier (directeur TP Groupe Lhotellier), Jean-François Bloc (conseiller régional)

Le groupe Lhotellier vient de signer la première convention restauration en Normandie avec le restaurant O deux

Un spectacle et des odeurs que l'on avait perdus depuis longtemps... Cela fait désormais une semaine que le restaurant O Deux, situé en plein centre de Blangy-sur-Bresle (76), a reçu l'autorisation d'ouvrir le midi. Mais pas à n'importe quel prix : celle-ci doit se faire dans le cadre très réglementé d'une convention signée entre la Préfecture de région, la CCI Normandie et la Fédération régionale des Travaux Publics.

En raison des conditions de travail difficiles rencontrées par les ouvriers des travaux publics, exposés toute la journée en extérieur quelle que soit la météo, une autorisation administrative pour l'ouverture des restaurant le midi est aujourd'hui possible.

« Pour nos collaborateurs, avoir la possibilité de manger chaud le midi dans un lieu adapté, c'est important. Cela n'est malheureusement pas possible partout mais nous étudions déjà cette possibilité pour d'autres lieux où nous sommes présents », explique Christophe Chevallier, directeur TP Normandie Seine au sein du Groupe Lhotellier.

En effet, après avoir identifié un restaurateur volontaire pour accueillir le midi des ouvriers du secteur des TP, il faut également déterminer le nombre de couverts maximum en fonction de la taille du restaurant. Reste alors le plus important : conventionner pour accueillir non pas nécessairement les salariés d'une seule et même entreprise, mais des salariés opérant sur un même chantier !

« L'idée est toujours de limiter au maximum les brassages », prévient Régis Binet, président de la FRTP Normandie. « Si à elle seule, une entreprise peut remplir un restaurant avec des compagnons qui travaillent sur un même lieu, il n'y a pas de problème. Il n'est cependant pas possible de faire d'un restaurant le lieu de retrouvailles d'équipes intervenant sur des chantiers différents. En revanche, deux entreprises qui interviennent sur un même chantier peuvent s'associer dans cette démarche... ».

Accessible sur la base du volontariat pour les restaurateurs, cette démarche a tout de suite séduit Tanguy De Waele et Gaëtan Tanqueray, à la tête du restaurant O Deux de Blangy-sur-Bresle. « Notre restaurant a ouvert en janvier 2020. De ce fait nous n'étions pas éligibles à beaucoup d'aides. Nous avons donc rapidement mis en place de la vente à emporter, mais le fait de pouvoir ouvrir le midi pour 15 couverts supplémentaires, ça redonne le sourire. Le service en salle, c'est quand même autre chose », se félicite Gaëtan Tanqueray.

48 heures pour tout mettre en place

Afin de permettre une déclinaison rapide de ce dispositif national, les services de la CCI sont mobilisés aux côtés de ceux de la Préfecture pour permettre une instruction rapide des dossiers. « L'excellente collaboration avec la Fédération Régionale des Travaux Publics a permis d'identifier rapidement une entreprise de travaux publics intéressée. Le restaurant O Deux s'étant portée volontaire en 48 heures, la convention a ainsi pu être mise en place et le restaurant ouvrir ses portes aux ouvriers du BTP », détaille ainsi Delphine Wahl, directrice générale de CCI Normandie.

<https://www.normandinamik.cci.fr/a-blangy-sur-bresle-le-restaurant-o-deux-peut-ouvrir-pour-des-salaries-des-tp/>