

De la cuisine à « L'Usine »

Lorsqu'un jeune chef de cuisine décide d'intégrer une entreprise de l'économie sociale et solidaire, cela donne L'Usine. Un espace événementiel qui propose, à La Plaine-Saint-Denis (93), une démarche originale et des prestations de qualité tout en intégrant des personnes en contrats d'insertion.

NVO – Comment présenteriez-vous L'Usine ?

Richard Normand – C'est un site événementiel de 1 500 m² à côté du Stade de France, situé dans les anciens bâtiments d'une chocolaterie Poulain qui fut ensuite reconvertie en usine de cosmétiques. C'est un lieu classé que nous avons aménagé en 2001 en choisissant de conserver la spécificité de ce patrimoine industriel, tout en y appliquant une politique de développement et d'aménagement durable. Matériaux, énergie, tout est pensé en ce sens. Nous sommes une entreprise d'insertion du groupe SOS qui est constitué d'un capital entièrement associatif et qui utilise l'ensemble de ses bénéfices pour financer de nouveaux projets.

Quelle est la démarche de L'Usine et du groupe ?

Nous nous inscrivons dans une démarche de développement durable où produits et services privilégient la qualité, le respect des personnes et de l'environnement. Nous formons aux métiers de la restauration et accueillons de nombreux événements, grâce à nos espaces modulables. Nous pouvons atteindre des pics de 2 000 couverts par jour et pour satisfaire cette clientèle, il faut à peu près 200 salariés. Lors de ces pics d'activité nous embauchons certes des "extras", mais sans perdre de vue notre vocation d'insertion. Nous avons actuellement 42 personnes en contrat d'insertion à temps plein.



LOUISE BARTILET



Biographie

Richard Normand est né le 15 novembre 1966. En 1990, il obtient un BTS à l'École supérieure de cuisine française. Après avoir fait ses classes dans différents restaurants étoilés, il devient le chef de cuisine du *Régine's club* de Paris jusqu'en 2001. Depuis l'ouverture de L'Usine, puis la création du service traiteur en 2005, il anime une équipe d'encadrants qui forme des personnes en insertion.

Malgré la crise, nous avons embauché de nouvelles personnes en cuisine

Cette démarche séduit-elle le public et les personnes en recherche d'insertion ?

Nous avons fait en 2007, en termes de chiffre d'affaires, un bon résultat pour une entreprise encore en phase de développement. Nous avons embauché en janvier de nouvelles personnes en cuisine et aussi de nouveaux chauffeurs (le groupe propose également la location de voitures hybrides avec chauffeur). Je ne suis donc pas inquiet. Malgré la crise, nous sommes aussi appréciés parce que nous n'avons pas une approche bling-bling et que

nous proposons un lieu avec une éthique différente. Au niveau de la cuisine, nous choisissons des préparations simples – car nous avons des personnels qu'il importe de former et donc de ne pas décourager – mais en étant très vigilants sur la qualité. Nos cartes sont basées sur des produits issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique mais nous veillons aussi à ce que nos produits soient frais et prioritairement de saison. Nous disposons d'un traiteur bio équitable qui réalise ses prestations dans le même état d'esprit.

Nous sommes l'un des plus gros employeurs en insertion du département.

Comment est recruté le personnel en insertion ?

Nous avons deux responsables des ressources humaines en relation avec les missions locales. Dans l'environnement qui est le nôtre, en Seine-Saint-Denis, on a du pain sur la planche avec une population très demandeuse de formation. On travaille aussi avec d'autres partenaires, tels les Restos du Cœur qui nous envoient des personnes désireuses de travailler dans la restauration. En salle ou en cuisine, mais aussi dans nos autres métiers : la régie, la logistique, les achats et l'accueil.

Quels sont vos projets ?

Nous avons remporté la concession de ce qui sera le nouveau lieu que nous allons ouvrir en 2010 dans le bois de Boulogne. Plus encore qu'ici à La Plaine-Saint-Denis, ce sera un lieu marqué par l'idée de développement durable, avec des bâtiments de haute qualité environnementale et l'utilisation des nappes phréatiques pour rafraîchir les espaces, les moteurs des frigos... Avec L'Usine, nous avons acquis en huit ans une expertise qui va nous servir pour les travaux de ce nouvel espace, nos architectes travaillent dans ce sens. **PROPOS RECUEILLIS PAR DEE BROOKS**

Web : www.lusine-evenements.com