

PLAIDOYER POUR LA CANTINE

Mon collègue Dimitri, qui adore cuisiner, apporte chaque jour au bureau son déjeuner dans une boîte en plastique. Hier, il a suçoté pendant trois quarts d'heure des pieds de porc panés. Lucile et Charles sont allés vomir, Renaud et Marc ont voulu goûter...

Depuis un an, notre cafétéria est fermée et nous sommes contraints d'aller déjeuner dans un parc ou, comme Dimitri, de manger des plats plus ou moins faits maison devant notre ordinateur. Rien ne me déprime plus que de faire la queue à la boulangerie du coin avec tous ces employés de bureau qui me renvoient à ma propre condition d'employé de bureau.

Je me souviens de notre cafétéria. Le cuisinier proposait des travers de porcs longs comme des flûtes et, une fois par mois, c'était casoulet ou couscous. Même la macédoine de légumes me manque. Il y avait aussi un coin «healthy» qui, avec le temps, était devenu un espace de drague officieux.

Un an a passé et j'ai mis à profit ce temps pour élaborer les sept raisons pour lesquelles notre self d'entreprise doit rouvrir.

1. Le self, c'est d'abord la possibilité d'avoir une vision panoramique sur les effectifs : 300 personnes qui font la queue, errent dans

l'espace un plateau sur les bras et s'assemblent ensuite par affinités électives. La cantine est un paysage communautaire fascinant.

2. En observant un plateau-repas, on en apprend beaucoup sur ses collègues : on sait qui est au régime, qui va dormir en réunion, avec qui on doit éviter de prendre l'ascenseur. Stagiaire, je fantasmais sur une DRH qui mangeait des abats une fois par semaine.

3. Déjeuner avec ses collègues, c'est comprendre leurs moeurs et leurs manières, repérer qui sait tenir sa fourchette et son couteau, qui fait sa chichiteuse en laissant trois feuilles de salade, qui tache régulièrement sa cravate...

4. Aller à la cantine, c'est vérifier



PAR DAVID ABIKER

ANCIEN DRH, JOURNALISTE
À RADIO CLASSIQUE ET CANAL+.
RÉAGISSEZ À CETTE
CHRONIQUE SUR
TWITTER @DAVIDABIKER
OU SUR LINKEDIN

que la politique se poursuit à table par d'autres moyens : qui mène des tractations à la sortie de l'espace café, qui mange avec qui... Les gros managers prennent-ils le temps de déjeuner avec leur équipe ? Le DG vient-il prendre la température sociale en faisant la queue comme les autres ?

5. La cantine est aussi un lieu de repérage amoureux. L'appétit n'est pas qu'affaire d'estomac. Il y a toujours dans une entreprise des personnes en quête de partenaires pour perpétuer la race des salariés. Et c'est à la cantine qu'on valide certains rapprochements.

6. Le self permet de constater que l'entreprise est devenue le premier acteur de santé publique au travail, à travers les conseils d'hygiène et de santé punaisés sur les panneaux d'information...

7. Enfin, un restaurant d'entreprise est le révélateur de la modernité de celle-ci. La déco est-elle tendance ou le lieu baigne-t-il dans son jus vintage ? Est-on dans un design épuré ou dans un réfectoire qui rappelle la cantine scolaire ? J'ai beau lister leurs avantages, j'ignore si nous retrouverons les cantines d'autrefois. J'observe avec curiosité Dimitri finir ses pieds de porc, Marc et Lucile partir grignoter une quiche dans le square, Augustin rapporter un sandwich de la «boulange» ou Renaud se faire livrer des plats chinois. J'ai l'impression que la cantine n'a pas d'avenir. Alors, pour chasser mon vague à l'âme, je repense à Marie-Christine, la DRH qui aimait les abats. Soupçonnait-elle que mon céleri rémoulade prenait un goût exquis quand, à la dérobee, je la dévorais des yeux ? *

La cantine d'entreprise est un paysage communautaire fascinant. En observant un plateau-repas, on en apprend beaucoup sur ses collègues.