

VAUDOISE
Épalinges

L'Union, un hôtel-restaurant inédit pour se refaire la main

Photographe: PATRICK MARTIN



L'établissement offre une seconde chance à des sans-emploi en les requalifiant durant six mois. Avec le soutien du Canton

En cuisine, c'est le chef Laurent Gauthier qui épaulé les bénéficiaires de la mesure. PATRICK MARTIN

Laurent Antonoff

Une conseillère d'État fraîchement élue pour inaugurer un restaurant, ce n'est pas tous les jours qu'un établissement public peut se targuer d'un tel coup de projecteur. Sauf que l'Union, à Épalinges, n'est plus n'importe quelle enseigne. Il est même unique dans le canton de Vaud: un hôtel-entreprise pour reformer et qualifier des personnes sans emploi. Et c'est à ce titre que Rebecca Ruiz, la nouvelle cheffe du Département de la santé et de l'action sociale (DSAS), y a fait une apparition mercredi en fin de journée.

À l'Union, une quarantaine de personnes bénéficient de cette mesure de réinsertion socioprofessionnelle dans quatre domaines liés à l'hôtellerie et à la restauration: cinq sont à la réception, dix à l'entretien, dix en salle et quinze en cuisine. Qui sont ces gens? «Principalement des personnes au bénéfice de l'aide sociale. Certaines sont aussi à l'assurance invalidité», explique Emmanuelle Rossier. Elle est responsable du département Prestation au sein de la société coopérative Démarche, en charge de l'exploitation des lieux. Elle tient à préciser que l'Union n'est pas un restaurant qui ferait du social. «C'est un restaurant tout court. Les clients paient le prix pour manger. Il ne doit y avoir aucune différence avec un autre établissement.»

Des pros aux manettes

Des professionnels encadrent les différents groupes. Le chef Laurent Gauthier veille au grain en cuisine. Il a longtemps tenu le Restaurant du Théâtre, à Lausanne. À l'Union, «il met à l'honneur la bistronomie en suggérant des plats de bistrot, revus avec modernité». «Ces gens sont très motivés. Ils ont envie d'être là. Et moi ce qui me guide depuis toujours, c'est la passion de la transmission. Cela tombe bien!» Dominique Charpentier est le maître d'hôtel. On a pu le croiser en salle au Mirador, mais aussi auprès des chefs étoilés français Michel Bras et Régis Marcon. «J'ai connu de très bonnes maisons dans ma carrière, j'ai beaucoup reçu et il est temps pour moi de donner en retour.»

Au bout de six mois passés en conditions très proches de la réalité, à assurer une septantaine de couverts à midi et pour autant que les objectifs fixés aient été atteints, les bénéficiaires obtiendront un certificat de travail, délivré par des professionnels. Un sérieux atout pour chercher un emploi durable.

41 chambres pour se former

L'Union propose aussi quatre salles de séminaires, pouvant accueillir de 16 à 80 personnes, et 41 chambres. Ces dernières sont occupées par des personnes envoyées par les Centres sociaux régionaux et offrent un accueil temporaire «éthique et de qualité.» Les clients sont des chômeurs, des migrants au bénéfice de l'aide sociale. Ils peuvent rester un jour comme plusieurs semaines. Emmanuelle Rossier: «Ces personnes sont de passage en attendant un emploi ou un logement. Nous ne nous substituons pas aux services sociaux.» L'expérience a cela d'original que les clients qui dorment à l'Union sont également objets de la formation des quatre groupes de sans-emploi.