

Thierry Marx INTERVIEW



Bien que notre secteur soit un levier de croissance pour notre pays, l'hôtellerie-restauration française n'en a pas fini avec les contrecoups de la crise sanitaire et économique. Le chef doublement étoilé évoque sans détour les défis auxquels nos entreprises doivent faire face.

121 240
entreprises du
secteur CHRD
ont souscrit un
PGE pour un
volume total de
10,5 milliards
d'euros, soit
46,6 % des
entreprises
du secteur.
93 % des
hôtels - 50 % des
restaurants 35 % des cafés

Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration est encore impacté par les mesures prises pour lutter contre la crise sanitaire. Quel est votre constat aujourd'hui?

Après deux ans d'une crise sanitaire et économique sans précédent dont nous avons peine à sortir, nous avons réussi une très bonne saison estivale qui témoigne de la force extraordinaire de notre secteur d'activité. Aussi encourageante que soit cette embellie, l'envolée des prix de l'énergie et des matières fragilise à nouveau nos entreprises et nous replonge dans une situation d'incertitude. Les pouvoirs publics doivent nous accompagner à passer ce nouveau cap en différant le remboursement des Prêts Garantis par l'État (PGE). L'UMIH propose un étalement des échéances sur une durée d'amortissement de 10 ans. L'Etat doit nous faire confiance car nous avons prouvé ce dont nous étions capables dans les pires moments: nous adapter pour tenir, résister et repartir encore plus fort. Les retombées économiques de nos métiers sont considérables, et d'autant plus à l'approche d'événements de renommée mondiale

comme la Coupe du monde de rugby en 2023 et les Jeux Olympiques 2024.

La pénurie de main d'œuvre est bel et bien là. Comment y remédier ?

C'est vrai, le constat est sans appel : nos métiers font de moins en moins rêver. La rémunération est un élément important mais n'est pas seul en cause. Certains de nos chefs d'entreprises s'essayent déjà à de nouvelles manières de travailler en imaginant de nouveaux rythmes de travail, en impliquant plus directement les salariés dans la gestion de l'entreprise. Nous ne devons pas craindre d'aborder ces sujets cruciaux pour l'avenir de notre profession. Après tout, si on sait bien s'occuper du bienêtre de nos clients, on doit pouvoir aussi s'occuper de celui de nos salariés. L'État, de son côté, doit alléger la fiscalité sociale sur les heures supplémentaires, libérer les allégements Fillon, faciliter l'intéressement dans les entreprises.

Comment le digital réinvente-t-il le secteur de l'hôtellerie-restauration?

Notre secteur n'est pas épargné par la révolution digitale avec l'économie des plateformes et les réseaux sociaux. Il est confronté à des fractures technologiques qu'il faut pouvoir combler car toutes nos entreprises ne sont pas égales face à ces nouveaux outils. De l'enregistrement de la réservation à l'accueil, au suivi du parcours client dans nos hôtels (check-in, utilisation du smartphone pour l'ouverture des chambres, e-conciergerie...), les outils digitaux se multiplient. De l'intégration de services de réservation en ligne associés à des outils de data marketing pour fidéliser ses clients, du click and collect jusqu'au doseur électronique de boisson, l'innovation se propage dans nos métiers. Les chefs d'entreprises ont besoin d'être formés rapidement et efficacement. Là encore l'UMIH a un rôle moteur à jouer pour diffuser ces nouvelles pratiques auprès de tous nos adhérents.

Vous êtes candidat à la présidence de l'UMIH. Pouvez-vous nous en dire plus ?

L'UMIH rassemble des entreprises d'une très grande diversité : le restaurant, étoilé ou non, l'hôtel, le palace, la thalasso, le bar-café, le traiteur, l'établissement de nuit... Son organisation fédérale et son maillage territorial, avec plus de 2 000 élus en métropole comme en Outre-mer, nous permettent de porter un regard aiguisé sur les enjeux du secteur. Je suis candidat à la présidence de l'UMIH, avec Éric Abihssira, président de la Fédération de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme (FHRT) Nice Côte d'Azur, pour être le porte-voix de toutes nos entreprises, et pas seulement de ses success stories. Aujourd'hui, nous nous présentons avec un projet, des propositions, que nous vous soumettons. Nous avons un mois pour en débattre ensemble, les enrichir et finaliser cette feuille de route qui marquera les 4 prochaines années de notre organisation. L'UMIH est n°1 grâce à ses adhérents, ses élus, qui l'ont patiemment construite, à l'instar de notre ancien chef étoilé André Daguin, l'un des plus fervents défenseurs de nos métiers de l'hôtellerie-restauration. Je suis candidat à la présidence de l'UMIH pour poursuivre cette histoire et me mettre au service de la profession. Je porterai cette ambition avec calme mais fermeté, avec respect mais intransigeance, mais toujours avec passion.

Nous connaissons votre attachement pour la ruralité. Comment le secteur peut-il s'en rapprocher?

Le moment est venu pour l'UMIH de rappeler ce que nous représentons, ce dont nous sommes capables, 24H sur 24, pour accueillir, servir, apporter du plaisir, faire aimer la France jusqu'au plus profond de nos régions. C'est évident, nos métiers de l'hôtellerie-restauration sont liés à la préservation de nos territoires, à la nature mais notre avenir est malheureusement lié à son irrespect. L'été a montré qu'il n'y a pas d'échappatoire à réduire notre consommation excessive de plastiques, optimiser la gestion de nos déchets, promouvoir les circuits courts et les produits locaux. C'est un défi immense et majeur qui est devant nous pour traduire en actes la responsabilité sociétale de nos chefs d'entreprises. Nous devons rétablir une connexion forte avec le monde rural, être fiers de cette France de paysans et d'artisans qui portent les valeurs du bien-vivre à la Française.

Vous êtes déjà très occupé. Comment allez-vous pouvoir porter le projet de l'UMIH?

Je comprends votre question. Je me la suis bien évidemment posée mais l'urgence de la situation m'a convaincu d'y aller. Je m'engage à consacrer une journée et demie par semaine à l'UMIH. Mais surtout, j'ai appris dans mes fonctions à travailler avec des personnes très différentes, à partager les responsabilités, bref à faire confiance. La distance qui nous sépare ne doit pas être un handicap pour nous écouter, nous parler régulièrement. Ma première décision sera de mettre en place une task force la plus ouverte et la plus représentative de tous nos métiers et de tous nos territoires. Elle aura vocation à accompagner la mise en œuvre du plan d'action de notre profession aux côtés des fédérations et des élus, des syndicats associés, le GNC, la CSLMF et France Thalasso, sans oublier nos structures interdépartementales, l'UMIH Prestige, le SNEG & Co, l'UMIH Bowling-Loisirs et l'UMIH Nuit. Tout le monde doit être associé, nos chefs d'entreprises aussi. Pour cela, je doterai les fédérations de nouveaux outils pour leur permettre de consulter leurs adhérents plus simplement. L'UMIH doit se moderniser. J'apporterai aussi mon expérience dans ce domaine.

NOS PROPOSITIONS POUR L'UMIH

Thierry Marx & Éric Abihssira

La raison première de l'UMIH et de ses syndicats associés, en particulier le GNC, est de rassembler tous leurs adhérents autour d'une ambition : défendre notre secteur de l'hôtellerie-restauration, nos métiers, nos savoir-faire. À l'occasion des élections présidentielle et législatives, un travail important a été conduit pour dresser le constat de notre secteur et élaborer des propositions concrètes sous la forme d'un manifeste adressé aux candidats.

Le projet que nous vous présentons ne sort pas de nulle part. Tout ce que nous vous proposons ici relève de ce constat, s'en inspire, s'y inscrit. Nous voulons, en effet, poursuivre ce travail entrepris par l'UMIH et les fédérations de France et des Outre-mer, pour répondre à l'urgence de la situation, aux changements profonds de la société et à leurs impacts sur nos entreprises.

Tel est le sens du projet que nous vous proposons, que nous nous engageons à défendre avec force auprès des pouvoirs publics. Nous avons un mois pour en parler ensemble, apporter les ajustements nécessaires avec vos idées et vos propositions, imaginer les nouveaux services dont nos entreprises ont besoin.

Je veux rassembler toute la profession pour défendre la compétitivité et la profitabilité de nos entreprises.

L'hôtellerie-restauration est l'un des secteurs qui souffre malgré la saison estivale record. Première organisation patronale, l'UMIH doit réussir à unir la profession autour de propositions et faire entendre la voix de tous nos chefs d'entreprises auprès des pouvoirs publics. Je m'y efforcerai en associant les 2 000 élus de l'UMIH. Nous réfléchirons ensemble aux grands combats que nous voulons porter, aux propositions concrètes que nous voulons défendre, aux services que nous pourrions mettre en œuvre pour nos adhérents ainsi qu'aux nouveaux outils à créer pour les consulter plus simplement sur les sujets qui les concernent."

Soutenir la trésorerie de nos entreprises et leur capacité d'investissement

- Différer le remboursement des Prêts garantis par l'État (PGE) pour que nos entreprises soient en capacité d'investir pour répondre aux défis touristiques de demain. L'UMIH demande un étalement des échéances sur 4 années supplémentaires, soit 10 ans au total avec un 3^{ème} différé de remboursement de 12 mois sans conséquence négative sur l'appréciation du prêt (Notation « Banque de France »).
- Alléger la fiscalité sociale sur les heures supplémentaires, libérer les allégements Fillon, faciliter l'intéressement dans les entreprises.
- Faciliter la transmission de nos entreprises. Faire évoluer le Pacte Dutreil en faveur d'une exonération à 95 % sous conditions de durée d'engagement.

Faire du tourisme une priorité de l'économie française

- Construire un plan de 100 millions d'euros par an dédiés à promouvoir la Destination France en privilégiant le tourisme rural et le tourisme d'Outremer. Faciliter l'accès aux mesures d'accompagnement du plan de relance du tourisme « Destination France ».
- Créer un fonds de soutien à la rénovation des établissements CHRD pour la mobilité, l'accueil et la qualité. La France va accueillir des évènements sportifs de renommée mondiale comme la Finale internationale des Worldskills, les Olympiades des Métiers, la Coupe du monde de Rugby 2023 et les Jeux olympiques et paralympiques Paris 2024.
- Améliorer la connaissance du secteur avec la mise en place d'observatoires spécifiques à nos métiers (restauration, monde de la nuit) et la remontée de données statistiques en temps réel pour adapter les réponses de l'État et de nos entreprises à la réalité du marché.

Créer des conditions de concurrence justes et pérennes

- Imposer une fiscalité qui tienne compte de la localisation des activités des plateformes de location de courte durée et les plateformes de réservation et encadrer la rémunération des comparateurs et des moteurs de recherche (numéro d'enregistrement obligatoire, plafonnement des taux de commission).
- **Réserver la dénomination « Restaurant »** aux entreprises artisanales de la restauration (valorisation des circuits courts, respect de la saisonnalité, lutte contre le gaspillage alimentaire).
- Adapter la classification des établissements recevant du public aux activités réellement pratiquées dans nos établissements.
- Simplifier le code des débits de boissons. Prévenir les comportements à risque et les addictions des salariés et des consommateurs.

Je ferai en sorte que l'UMIH soit en capacité d'aider toutes nos entreprises à s'adapter aux transformations en cours.

Nos professions sont confrontées à des bouleversements qui étaient déjà en cours mais que la crise a accélérés. Hôteliers et restaurateurs, directeurs d'établissements de nuit, thalassos, bowlings, tous doivent être accompagnés pour réussir leur (r)évolution, fidéliser leurs salariés et leurs clients. Notre organisation est en contact direct avec les établissements adhérents, partout en France, mais aussi en Outre-mer. Elle dispose d'une connaissance précise des enjeux de nos métiers dans toute leur diversité. L'UMIH est en capacité de renforcer ses services pour ses adhérents et d'en construire de nouveaux pour répondre à ces demandes émergentes. À l'ambition formulée par le président Roland Héguy, « l'UMIH, j'en ai besoin », je veux ajouter la promesse : « l'UMIH je m'en sers ».

Renforcer l'attractivité de nos métiers

FORMER VITE ET MIEUX

- Créer un Opérateur de Compétences (OPCO) du Tourisme pour élever et adapter les niveaux de compétences et de prestations, concourir efficacement à la politique touristique de la nation.
- Favoriser la conclusion de contrats d'objectifs territoriaux Etat/ Région/Branche dans une logique d'optimisation des ressources et de réponses aux besoins exprimés.
- Simplifier la reconversion ou la promotion par alternance (PRO-A) pour faciliter la montée en compétences des salariés.
- Renforcer le partenariat avec Pôle emploi, et bientôt France Travail, pour spécialiser une branche dédiée à nos métiers dont l'objectif est de mieux qualifier et professionnaliser les demandeurs d'emploi, faciliter les transitions professionnelles.

ATTIRER ET FIDÉLISER

- Instaurer un label Qualité de Vie au Travail (QVT) pour certifier les entreprises qui s'engagent dans cette démarche et renforcer leur attractivité.
- Accompagner la gestion des ressources humaines dans une logique de Qualité de vie au Travail (QVT). Aménager, notamment, les temps de travail en tenant compte des équilibres financiers de l'entreprise.
- Faciliter les mobilités professionnelles des saisonniers en sécurisant leurs parcours professionnels, en leur réservant des logements dédiés.
- **Assurer la promotion de l'excellence** en mettant à l'honneur les parcours professionnels des talents.

Soutenir les entreprises dans leur transition numérique

- **Développer un grand plan numérique** pour permettre un accès large aux outils numériques dont la fibre.
- Former les chefs d'entreprises aux nouveaux outils de la profession. Favoriser l'adaptation des CHRD aux innovations technologiques (nouveaux modes de paiement et de réservations) et à leur impact réglementaire (facturation électronique).
- Mutualiser les efforts des professionnels pour influer sur le business model des sites de réservation en ligne afin de sécuriser les marges des entreprises et promouvoir une rémunération équitable

Je compte sur l'UMIH pour soutenir la ruralité et devenir le fer de lance d'une profession écologiquement responsable.

Au moment où les Français prennent plaisir à redécouvrir la campagne et la nature, le maintien du tissu économique des cafés-hôtels-restaurants-discothèques devient un enjeu prioritaire dans les zones rurales. Il répond à ce besoin d'animation de nos villages en promouvant un modèle de développement plus durable qui valorise les circuits courts avec les producteurs locaux, les savoir-faire artisanaux, les écogestes, la sobriété énergétique... La responsabilité sociétale ou sociale des entreprises devient un enjeu majeur pour fidéliser ses collaborateurs, se différencier commercialement, améliorer son image et sa réputation, gagner en productivité et en compétitivité. Compte tenu de la complexité du sujet, de la diversité de nos métiers et de nos entreprises, nos chefs d'entreprises ont besoin d'un pilote dans l'avion pour les aider à réaliser cette transition écologique essentielle. L'UMIH peut jouer ce rôle.

Soutenir les entreprises dans la ruralité

- Renforcer le dispositif des zones de revitalisation rurale (ZRR) et développer le dispositif zone franche rurale sur quelques départements.
- Faciliter les transmissions, cessions et reprises pour maintenir ou relancer l'activité économique du village.
- Orienter l'épargne locale en faveur de l'investissement productif dans les territoires ruraux.
- Sensibiliser nos adhérents aux aides financières existantes apportées par les collectivités locales, aux réglementations en vigueur et aux bonnes pratiques en matière de développement durable.

- Inscrire le tourisme de proximité comme un axe prioritaire des stratégies touristiques régionales. Simplifier la gouvernance au niveau local (Office du Tourisme, Agence de développement touristique...) en clarifiant les compétences de chacun.
- **Créer une nouvelle catégorie d'ERP** adaptée aux établissements ruraux avec un dispositif administratif et normatif allégé.
- Obtenir de l'État une prolongation de trois années supplémentaires pour créer des licences de débit de boisson de quatrième catégorie dites de « revitalisation » dans les communes rurales de moins de 3500 habitants qui n'en disposent pas.
- Renforcer l'insertion professionnelle des jeunes (offres de stages, opérations de découverte des métiers ou des parcours de formation) et construire des dispositifs de formation adaptés aux besoins du milieu rural.
- Mettre en place un dispositif « entreprise apprenante » dans les cafés, restaurants, hôtels des zones rurales, pour favoriser le recrutement de jeunes en alternance.

Accompagner les entreprises responsables

- Promouvoir le tourisme durable et les établissements qui ont une démarche reconnue.
- Labelliser les bonnes pratiques environnementales et financer leur transformation.
- Orienter la fiscalité écologique sur le financement des innovations durables, à travers la création d'un crédit d'impôt pour les entreprises qui réalisent des investissements d'efficacité énergétique et qui se conforment à certains critères environnementaux.



Thierry Marx

Décrocher les étoiles, Thierry Marx sait mieux que personne le travail colossal et les sacrifices que cela implique tant il a travaillé pour être reconnu par la profession. Aujourd'hui, et après un parcours qui ressemble plus à un road movie qu'à un CV de chef, il est considéré comme l'un des cuisiniers les plus populaires, merci Top Chef, et créatifs, qui découvre des saveurs avec passion, entre tradition et innovation, filières courtes et produits d'exception. Il suffit de l'écouter parler de son métier avec passion, sincérité, respect et modestie, pour deviner le code moral de ce grand chef. Car Thierry Marx est un homme engagé. Ses actions, il les mène aussi hors de ses cuisines, pour se mettre au service des autres. En 10 ans, il a construit le réseau Cuisine Mode d'Emploi(s) qui a permis à plus de 4 000 personnes éloignées de l'emploi de prendre un nouveau départ dans la vie en se formant gratuitement aux métiers de la restauration. Depuis septembre, il est le porte-parole de Bleu-Blanc-Cœur. Un bon moyen de se faire l'écho d'une profession consciente de son impact social et environnemental, qui ne cherche pas de coupable mais trouve des solutions. Cet objectif, le chef doublement étoilé le porte depuis ses cuisines et ses écoles. Demain, il ambitionne de le poursuivre avec l'UMIH.



Éric Abihssira

Eric Abihssira est un homme heureux, investi et passionné par sa profession, figure de proue du rayonnement de la région niçoise. Si on lui avait dit, il y a 35 ans, qu'il serait le nouveau patron des hôteliers et restaurateurs de la Métropole niçoise, il aurait souri. Et pourtant, atteint par le virus de l'hôtellerie, il découvre un univers où les parcours et les cultures se mélangent. Comme beaucoup d'adhérents de l'UMIH, il a construit sa place, sans emprunter la voie royale, mais en participant, pas à pas, à toutes les tâches du quotidien d'un hôtelier, pour parachever sa carrière en qualité de Directeur Général du Best Western plus Nice Cosy Hôtel ****. Cette ascension, il la doit en grande partie aux valeurs d'ingéniosité et de curiosité transmises par son père, avec un sens relationnel plus que développé et, surtout, le goût de l'effort et du challenge. Au point qu'en 2017, après seulement deux mois de préparation, le voilà grimpant 5 640 m pour atteindre le sommet du mont Elbrouz, dans le Caucase (Russie). Aujourd'hui, il gère ses équipes sur le terrain dans un savant mélange entre directif et participatif et se tient prêt pour un nouveau défi au service de sa profession.

Nous sommes à votre écoute.

Merci d'avance pour le temps consacré à découvrir notre projet pour l'UMIH. C'est le moment d'apporter vos idées, vos suggestions, vos propositions. N'hésitez pas à nous les adresser par mail à marx.abihssira@gmail.com

Nous prendrons le temps de les lire et de vous répondre. Nous avons un mois pour construire ensemble la feuille de route de notre profession pour les années à venir. Vous pouvez, si vous le souhaitez, nous joindre au **07 53 67 36 78.**

Nous comptons sur vous.

Crédit photos : Mathilde de L'Ecotais