

ENQUÊTE-MÉTIER

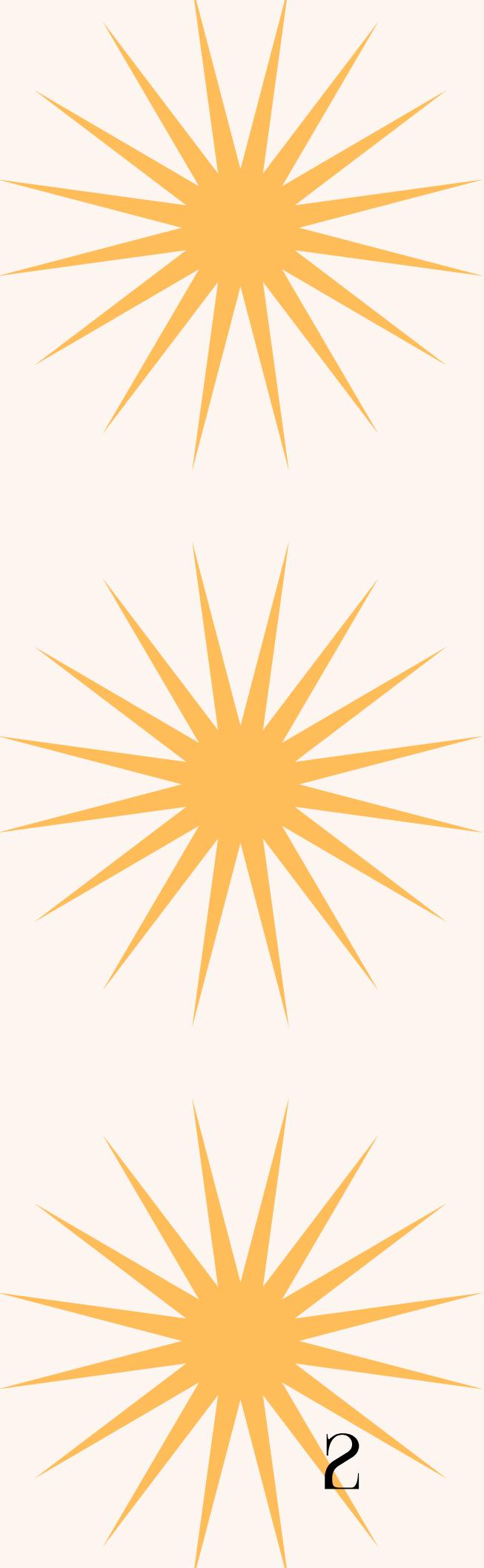
LE MÉTIER DE BISTROTIER

Soutenance de PH13 - Clara & Eugénie



CADRE DE L'ÉTUDE

- **Bistrotier** = patron de bistrot, personnage unique qui fait « partie des murs » et connu de tous
- **Réputation du bistrot dépend de son patron**
→ donner envie aux clients de revenir et au personnel de rester
- **Bistrot** = lieu convivial qui doit attirer le public, favoriser la sociabilité et l'inclusivité
- **Culture du bistrot** = affaire de brassage intergénérationnel et cohésion sociale



PROBLÉMATIQUE

- **Constat** = aujourd’hui, les bistrots disparaissent
→ conditions de travail trop compliquées ? phénomène plus large ? revers post-covid ?
- **Plein de clés de lecture possibles** : exode rural, concurrence des fast-foods, culpabilisation des automobilistes à conduire alcoolisés, inflation, changements de comportement et consommation...

POURQUOI LES BISTROTS SONT-ILS AMENÉS À DISPARAÎTRE ?

SOMMAIRE

- 1 Présentation de l'interviewé
- 2 Les missions du bistrotier
- 3 Les revers du métier
- 4 L'activité en déclin des bistrots
- 5 Conclusion

PRÉSENTATION DE JÉRÔME ET DE SES BISTROTS



Le Métropolitain



Le Subway

LES MISSIONS DU BISTROTIER

AVANT TOUT, C'EST QUOI UN BISTROT ?

Taverne, cabaret, bouge, gargote, cambuse, rade, goguette, boui-boui, estaminet, troquet, caboulot..

MISSION N°1



Prendre soin de
la clientèle

MISSION N°2



Assurer de bonnes
conditions de travail à
son personnel

MISSION N°3



Gérer et tenir son
établissement

MISSION 1 : SÉDUIRE ET PRENDRE SOIN DES CLIENTS

Voie d'équilibre :
Tendu entre le besoin de rester proche de ses clients et celui de garder une distance professionnelle, le bistrotier doit limiter le temps passé auprès de chaque client en évitant les traitements de faveur, et ne pas désinvestir ses autres missions de service.

Le bistrotier a besoin d'être proche de ses clients

Le bistrotier a besoin de garder une distance professionnelle

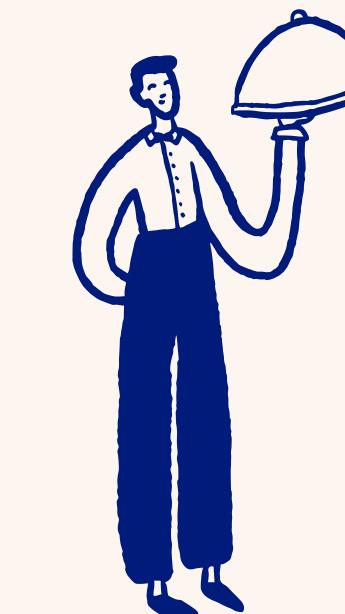
Le bistrotier discute beaucoup avec ses clients et partage sa vie

Leur relation devient trop intime
bistrotier = discutant

Ils n'ont pas de relation
bistrotier = serveur

- Copinage + échange d'argent = malsain
- Les clients ne viennent plus que pour parler
- Confusion entre sa vie privée de sa vie professionnelle

- Pas de convivialité → les clients ne viennent plus
- Le bistrotier se sent mal, il n'est plus qu'un simple exécutant



MISSION 2 : ASSURER DE BONNES CONDITIONS DE TRAVAIL



Statut de patron = manager

- **Coordonne**
- **Organise**
- **Veille à l'efficacité de la communication**
- **A la qualité des relations entre collègues**

Voie d'équilibre :

Tendu entre le besoin de souplesse et de rigidité, le bistrotier doit veiller à poser des limites et encadrer son équipe tout en lui laissant suffisamment de liberté pour s'émanciper et exister à part.

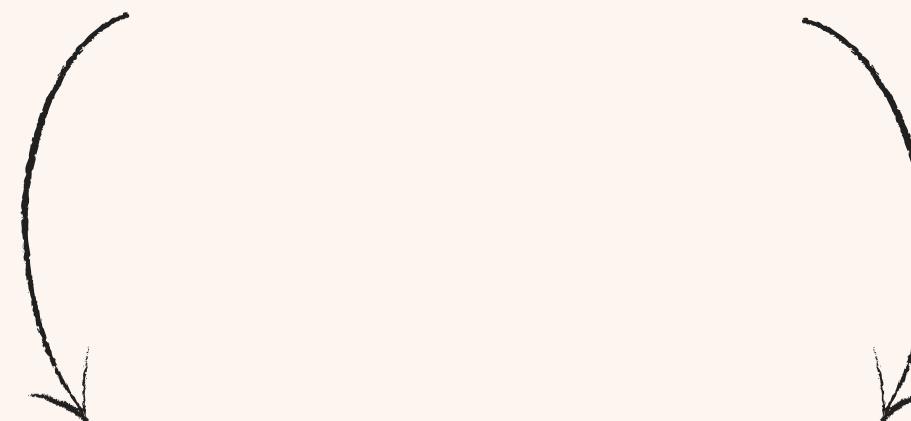


MISSION 3

GÉRER ET TENIR SON ÉTABLISSEMENT

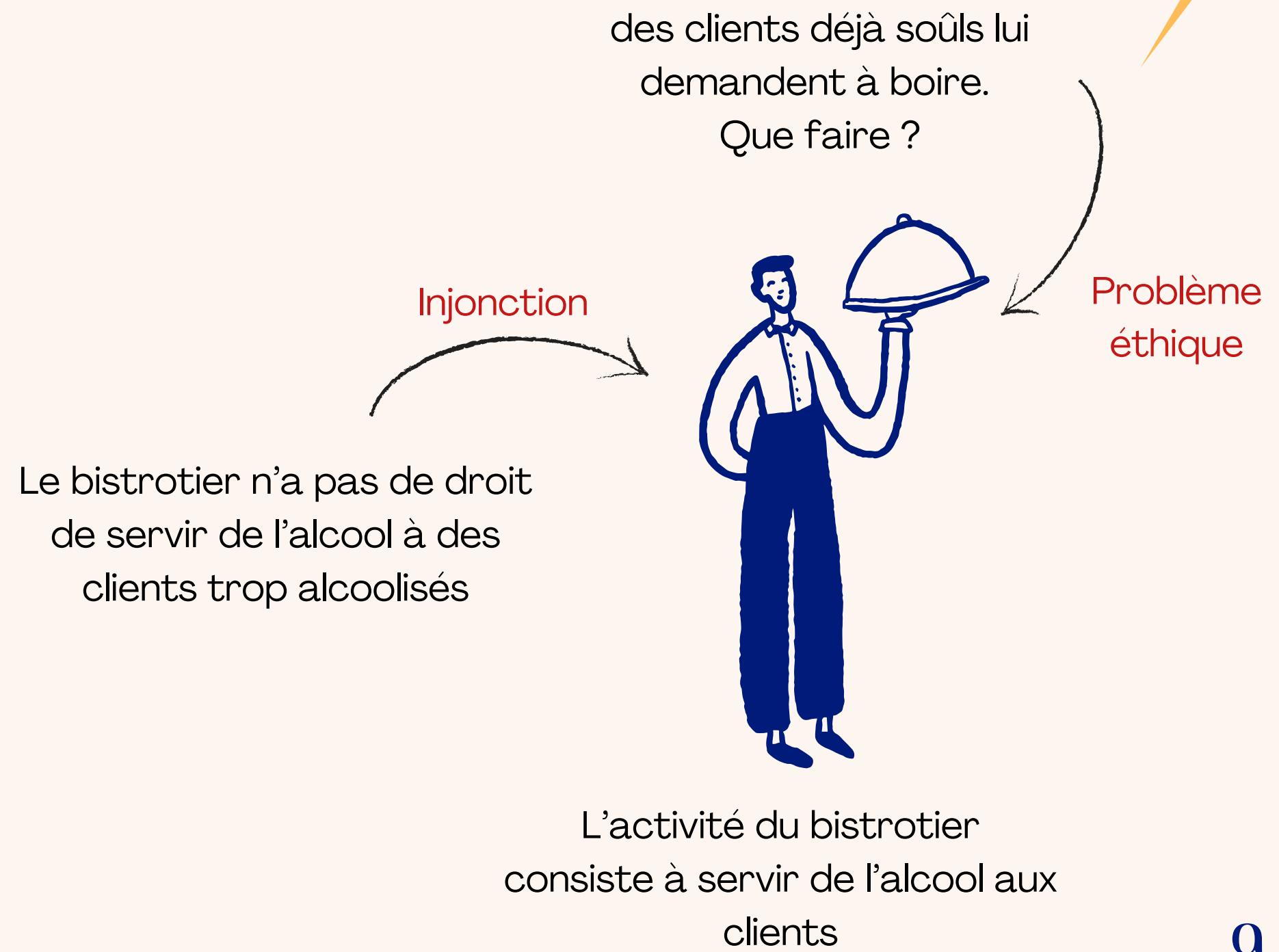


FAIRE EN SORTE QUE LE BISTROT
APPARTIENNE AU PUBLIC !!!



Ambiance construite
par et pour les clients

Besoin de sécurité :
questions éthiques



LES REVERS DU MÉTIER

1) DÉSÉQUILIBRE ENTRE VIE PRIVÉE ET PROFESSIONNELLE

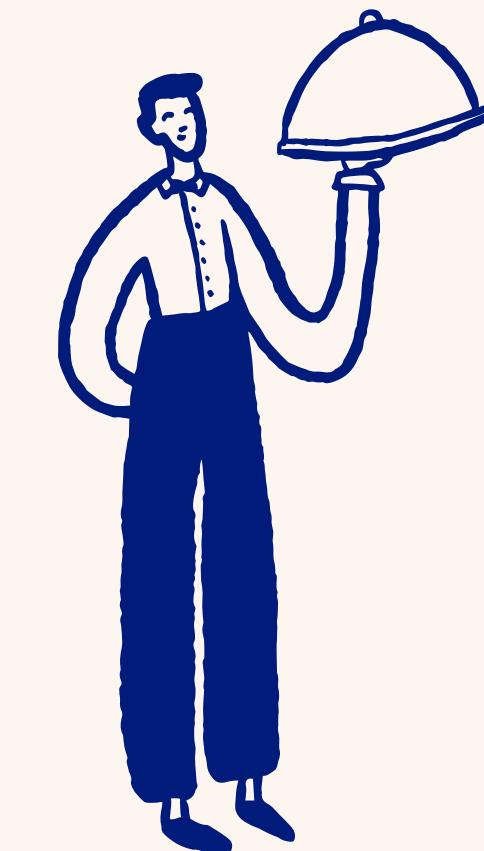
Relations avec le client → équilibre difficile à trouver

Relations avec les employés → garder la figure du patron

Répartition du temps compliquée

Le bistrotier a un statut qui lui impose d'être disponible en permanence

Le bistrotier a besoin de consacrer du temps à sa vie privée

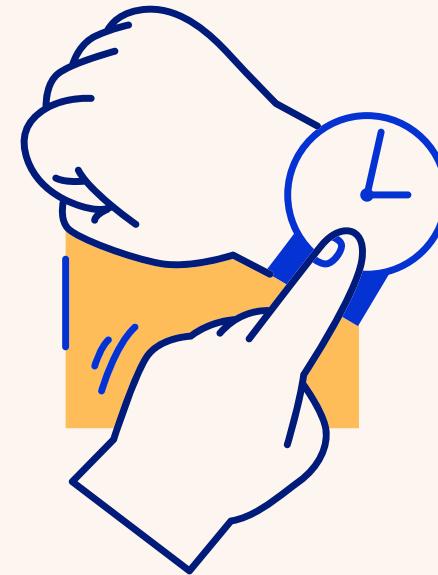


LES REVERS DU MÉTIER

2) UN MÉTIER ÉREINTANT ET CHRONOPHAGE

Un rythme incessant

- Horaires interminables (60 h /semaine)
- Doit être de partout, tout le temps
- Pas ou peu de pauses/ vacances

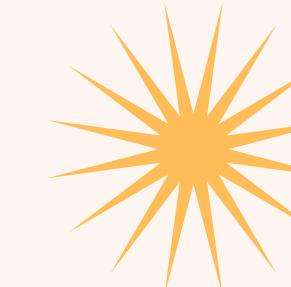


Statut de patron

- Beaucoup de responsabilités (des clients + employés)
- Pression du chiffre

Projection difficile

- Pas d'échelle à monter
- Epuisant



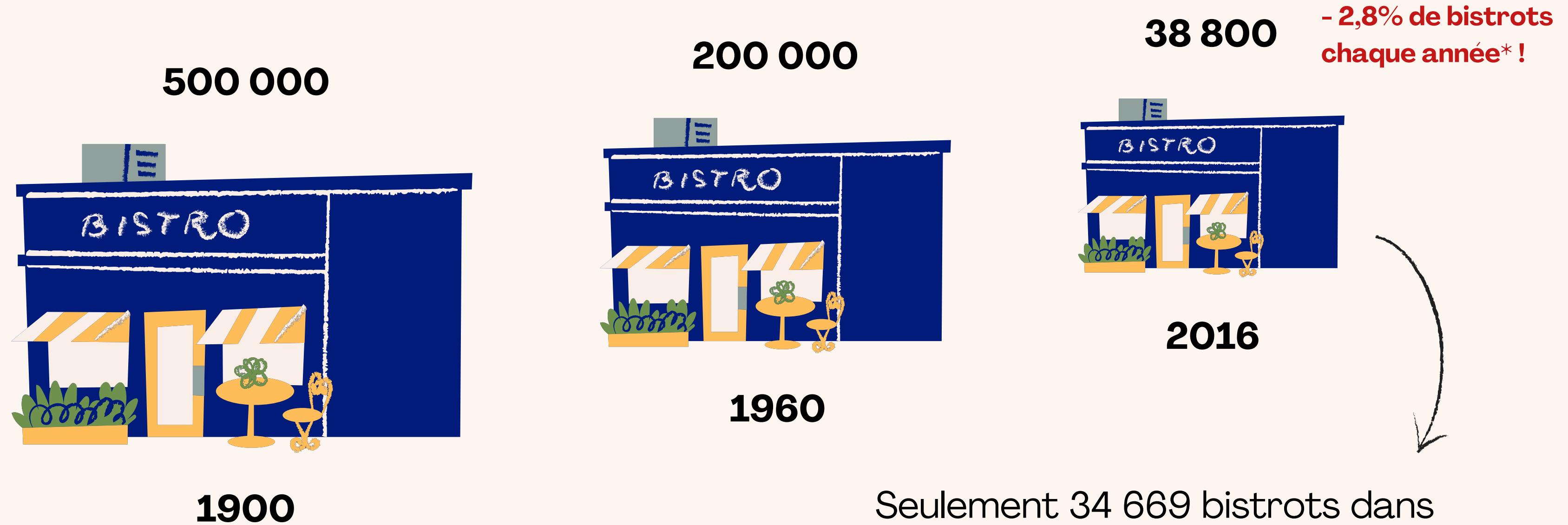
Peu de reconnaissance

- Associé aux excès
- Pas considéré comme nécessaire



PERTE GLOBALE D'ACTIVITÉ DES BISTROTS

Evolution du nombre de débits de boissons en France depuis 1900



*Diminution moyenne calculée sur la période 2011-2016

Sources : Insee, France Boisson

LE TEMPS ET LES CONFINEMENTS ONT CHANGÉ NOTRE FAÇON DE FAIRE LA FÊTE

La crise sanitaire a accéléré la baisse de fréquentation des bistrots

Les gens ne sociabilisent plus de la même façon

Arrivée des fast-foods et géants comme Starbucks

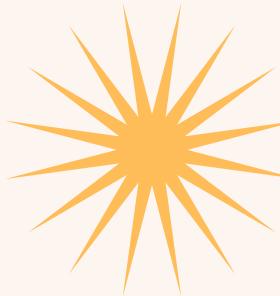
Le nombre d'ouvriers qui partageaient la culture du bistro a chuté

Post-covid, le comptoir n'est pas réinvesti comme avant

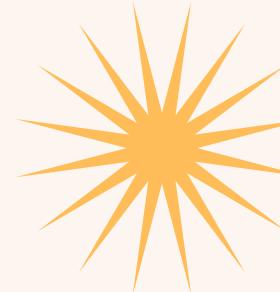
Les gens se sont lassés et font la fête chez eux

NOUVELLES LÉGISLATIONS, NOUVEAUX ACTEURS

Succès d'un bistrot lié à son quartier qui perd ou gagne de la valeur



- Subway → progresse dans un quartier qui prend la hype
- Métropolitain → baisse dans un quartier qui perd en popularité



Concentration inégale des pouvoirs : le problème des licences IV



- Obligatoire pour la vente d'alcools forts/spiritueux (+18° d'alcool pur)
- Difficulté d'obtention : achat ou transfert sous réserve préfectorale

Objectif : revitalisation des campagnes
Problèmes :

- Concentration des licences dans les villes
- Risques sanitaires



UNE INFLATION QUI LIMITÉ LA CONSOMMATION

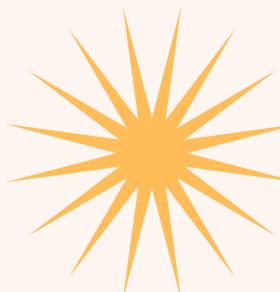
Les gens n'ont plus de sous donc ils consomment moins

- Augmentation du coût des terrains et des loyers
- Baisse du pouvoir d'achat des Français



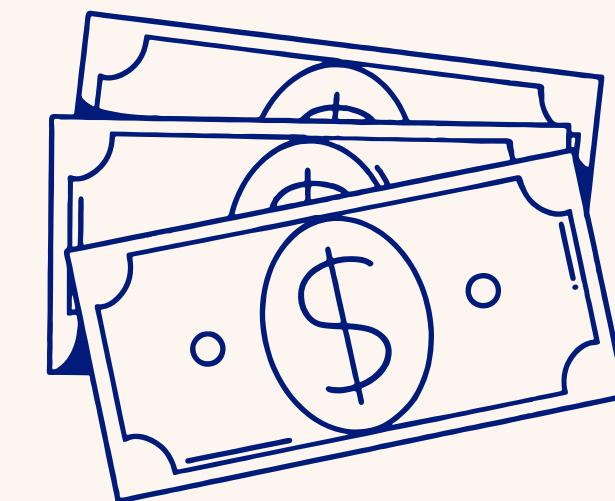
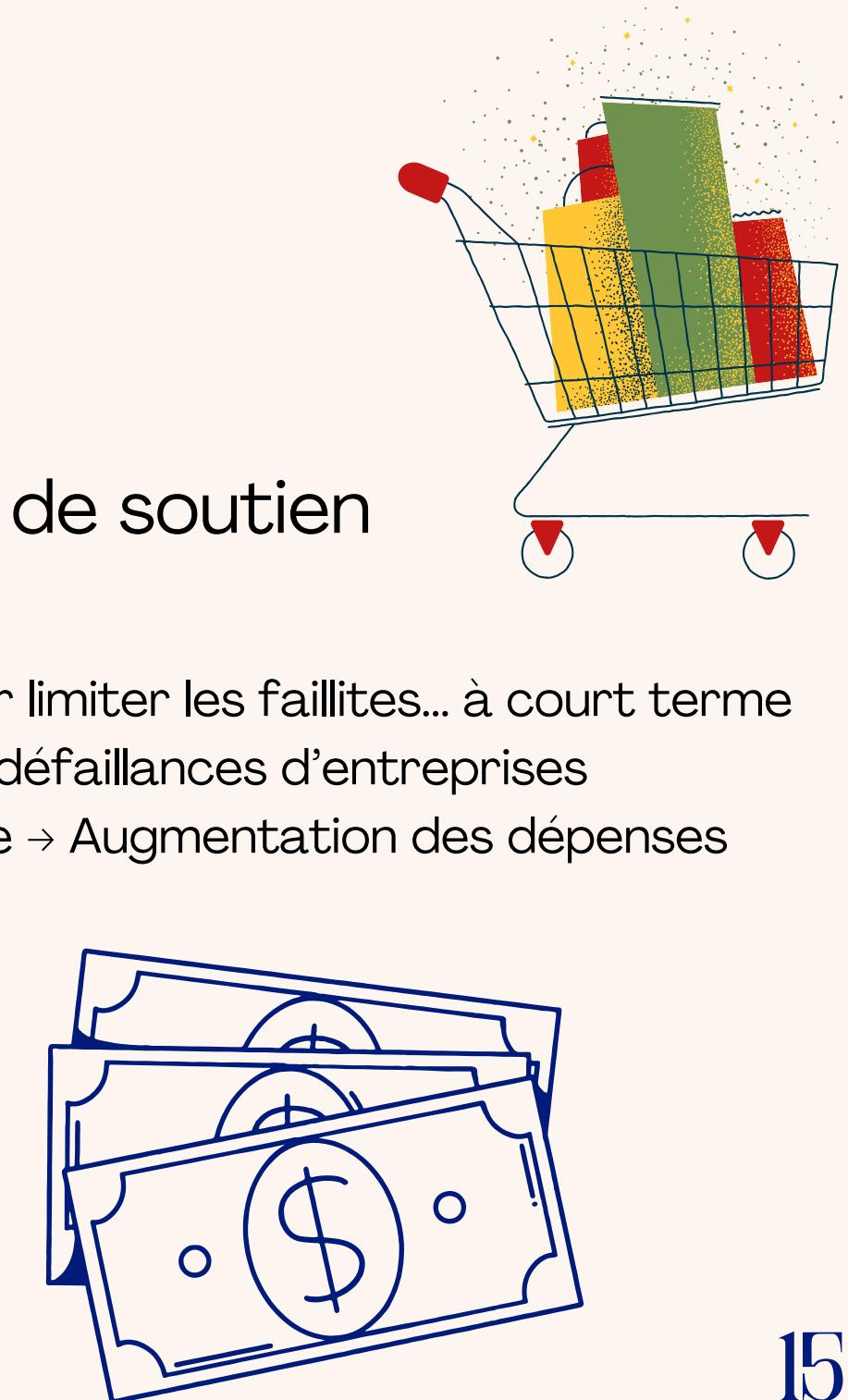
« Effets rattrapage » après les politiques de soutien économique de 2020 (PGE)

- PGE (Prêts garantis par l'Etat) → Prêts à taux très bas pour limiter les faillites... à court terme
- Inflation et retrait des aides de l'Etat → Augmentation des défaillances d'entreprises
- Flambée des coûts pour les matières premières et l'énergie → Augmentation des dépenses



Des bistroters forcés de puiser dans leur trésorerie et de réduire leurs marges

- Augmentation du Smic → Hausse des salaires → Coûts additionnels
- Marges historiquement faibles dans la restauration : -5%
- Bistros = affaires « à risque » pour les banques qui n'accordent pas de crédit



CONCLUSION

Bistrotier, un métier remplis de belles choses :

- Relation avec le client exceptionnelle et réciproque
- Fait advenir techniquement un endroit de partage
- Métier - passion

Une disparition des bistrots

- Crise sanitaire
- Nouveaux acteurs
- Nouvelles législations

ALLEZ AU BISTROT !!!

