

# La brasserie de l'Académie Vaucluse Provence devient un restaurant éphémère pour les demandeurs d'emploi



**[France Travail](#), la [Mission Locale Jeunes Grand Avignon](#), [Cap Emploi 84](#), la [DDETS](#) et l'[UMIH 84](#) s'allient pour répondre au défi majeur que représente le recrutement dans le secteur de l'hôtellerie-restauration en proposant un restaurant éphémère à l'Académie Vaucluse Provence (anciennement le Campus de la CCI), un espace de rencontre entre recruteurs et demandeurs d'emploi et de mise en pratique pour ces derniers.**

Le mercredi 23 octobre, la Brasserie Franck Gomez de l'[Académie Vaucluse Provence](#) à Avignon se transformera en brasserie éphémère où une douzaine de demandeurs d'emploi deviendront serveurs. Ce jobdating inversé ciblé sur les métiers du service en salle leur permettra de recevoir, eux, les recruteurs, et non l'inverse.

Pour la première fois, ce jobdating aura lieu durant l'après-midi. Les candidats pourront mettre en pratique leurs compétence et savoir-être en préparant le service du midi. Ils découvriront les métiers du secteur de l'hôtellerie-restauration et pourront transformer cette expérience en opportunité de formation

Écrit par le 19 décembre 2024

ou d'emploi. Une douzaine de chefs d'entreprises ou recruteurs seront présents pour évaluer les aptitudes et qualités des candidats. Le grossiste [Metro](#), à Avignon, qui est partenaire de l'événement, fournira produits de qualité, issus de circuits courts, et tabliers.

Les candidats seront accueillis dès 8h15, puis se verront attribuer leur tenue et leur binôme, à savoir un tuteur de l'école hôtelière, à 8h45. Le restaurant éphémère ouvrira ses portes à 12h. Puis, la partie jobdating débutera à 14h30. Les candidats s'installeront chacun à une table et les recruteurs feront le tour des candidats pour leur proposer leurs postes à pourvoir.

---

## Union des métiers et des industries de l'hôtellerie, Le secteur à genoux face au racket organisé de l'énergie

[Patrice Mounier](#), président de l'**UMIH 84** (Union des métiers de l'industrie et de la restauration) tire la sonnette d'alarme, les fournisseurs d'énergie augmentent de manière inconsidérée les tarifs, organisant la flambée des prix du gaz et de l'électricité, bien au-delà de l'impact de la hausse des coûts. Un effet d'aubaine pour engranger des bénéfices hors normes, faisant plier dangereusement l'activité.

Au niveau national, [Thierry Marx](#), patron de l'UMIH et son vice-président [Eric Abihssira](#), en appellent au ministère de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et économique, via une [lettre ouverte](#) à Bruno Lemaire, évoquant, notamment, '[Une charte de 25 engagements](#) veillant à proposer des contrats dans les meilleures conditions possibles' foulée au pied, un acte induisant l'envolée des factures d'énergie que les entreprises de l'hôtellerie et la restauration ne peuvent plus acquitter.

### Les usagers otages de leurs fournisseurs.

Un restaurateur à Perpignan a vu sa quittance de décembre augmenter de près de 1 700 % passant de € à 11 792€, soit quasiment son résultat annuel. L'adhérent a trouvé une offre six fois moins chère chez EDF mais Total Énergies lui réclame 250 000€ pour résilier son contrat, rendant les usagers otages de leurs fournisseurs.

### La demande du patron de l'Umih au ministre

Au cœur de cette situation inextricable, Thierry Marx demande au Ministre d'imposer un tarif de référence réglementaire du gaz et de l'électricité base d'un contrat d'énergie responsable et une

Écrit par le 19 décembre 2024

renégociation des tarifs étendue à l'ensemble des PME (Petites et moyennes entreprises).

### **Une presque 'bonne' initiative**

La profession soutient la proposition du gouvernement d'un prix moyen garanti de 280€ le MWh en 2023 pour les TPE (Très petites entreprises) de moins de 10 salariés et allant jusqu'à 2M€ de chiffre d'affaires. Avancée qui hélas ne prend pas en compte l'ensemble des établissements regrette le président confédéral de l'UMIH qui se bat pour l'ensemble de la profession.

### **Reste le défi des résiliations**

Thierry Marx milite pour la résiliation automatique, sans frais, de tous les contrats excessifs au profit du contrat énergie responsable. Et dans le cas où les fournisseurs n'obtempéraient pas, de taxer leurs super profits afin d'alimenter le financement du dispositif.

### **Attention aux mouvements sociaux à venir**

«Vous savez que 2022 a été une année difficile malgré une saison excellente, prévient Patrice Mounier, président de l'UMIH 84. On a fini 2022 avec l'inflation, la hausse des matières premières et la crise de l'énergie. On commence 2023 avec les mêmes problèmes et peut-être le retour des manifestations : gilets jaunes, retraites comme cela a été le cas en 2018 et 2019. De fait, L'UMIH avec sa nouvelle présidence confédérale, accompagnée pour la 1ère fois de l'ensemble de ses présidents départementaux multiplie les rencontres ministérielles pour négocier de nouvelles aides mais pas seulement. Notre interprofessionnelle veut changer la donne et entériner de nouvelles avancées, discuter oui mais avec de vraies réponses et des actes.»

---

## **Vaucluse, les traiteurs et les hôteliers font face à des annulations en série**

**«Mesdames, messieurs les maires réagissez et ne vous laissez pas influencer par la Covid 19, cette fin d'année doit être festive si tout le monde fait attention, elle le sera et nous aurons alors de bons souvenirs.»**

Patrice Mounier, président de l'UMIH 84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie du Vaucluse) et son Conseil d'administration alertent les maires de Vaucluse. La raison ? La 5<sup>e</sup> vague du Covid 19 entame dès à présent l'activité de l'hôtellerie-restauration. Alors l'interprofessionnelle demande à ce que les gestes barrières et le port du masque restent la règle afin de maintenir le commerce. Et surtout que les mairies maintiennent leurs opérations de communication.

Ecrit par le 19 décembre 2024

### **Maires, maintenez vos manifestations**

«Plusieurs traiteurs nous ont appelés pour nous signaler des annulations de prestations en nombre. Parmi elles, on retrouve beaucoup de municipalités qui annulent leurs festivités de fin d'année. Pour le président de l'Umih, c'est une incompréhension totale parce que rien n'empêche une mairie de maintenir ses festivités.»

### **Le gouvernement y consent**

«Le gouvernement nous permet de rester ouvert et de travailler dès l'instant où tout le monde respecte les arrêtés préfectoraux, le passe-sanitaire validé, les mesures sanitaires, les gestes barrières et le port du masque.»

### **Les gestes barrières sont maintenus**

«Comme l'a confirmé le préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume lors d'une récente visio-conférence fin novembre, nous pouvons réunir 50 à 100 personnes dans une salle pour déjeuner, diner, participer au Téléthon, à un loto dès l'instant où toutes les règles sont respectées, sachant que nous, professionnels, veilleront à ce qu'elles le soient.»

### **Des déclarations anxiogènes**

«Il en est de même pour l'Hôtellerie Vauclusienne qui subit depuis les déclarations d'Olivier Véran, ministre des Solidarités et de la santé, des annulations en cascade. Les manifestations municipales, les spectacles de fin d'année, les théâtres restent ouverts pour les fêtes de fin d'année et les clients annulent quand même. On peut mettre cela sur la peur du nouveau variant, mais c'est quand même un peu facile.»

### **On peut faire la fête avec des masques**

«Pour nos discothécaires qui ont eu à souffrir de 15 mois de fermeture, ils resteront ouverts même s'il faut porter le masque lorsque l'on est debout et que l'on danse. Oui, on peut faire la fête avec un masque !» Conclut Patrice Mounier.

MH

---

# **Safthon, la croisade du docteur Lamblin pour que les femmes enceintes ne boivent pas d'alcool**

Pour la deuxième année [Patrice Mounier](#), président de l'[Umih 84](#) (Union des métiers et des

Ecrit par le 19 décembre 2024

industries de l'hôtellerie) a invité [Denis Lamblin](#), président du [Safthon](#) à l'occasion de la Journée mondiale de lutte contre les troubles causés par l'alcoolisation foetale. Entourés de Catherine Grange pédiatre à Orange et à Avignon, de Barbara Félicie directrice des sécurités adjointe au directeur de cabinet du préfet de Vaucluse et d'Alexandre Davoust propriétaire de la brasserie Le Conservatoire à Avignon, ils ont expliqué pourquoi la prévention l'alcoolisation foetale est un enjeu sociétal.

## Un enjeu humain et sociétal

Tout le mois de septembre, [le Safthon](#) aura été mis à l'honneur en Vaucluse par l'entremise de Patrice Mounier pour prévenir l'alcoolisation foetale et sensibiliser les futures mamans à la sobriété. C'est ainsi que le président de l'Umih a fait parvenir à ses adhérents des publications, affichettes et sets de table pour marquer les esprits et surtout participer à la prévention de ce fléau. Mais le Safthon c'est aussi une campagne de [dons](#) ouverte toute l'année pour permettre l'intervention des personnels de santé et des témoignage de mamans auprès des collégiens et lycéens et des opérations de sensibilisation auprès des professionnels de santé finalement trop peu informés - moins de 24%- des ravages de l'alcoolisation foetale.

## Concrètement ?

En cause ? Les effets de l'alcool sur le cerveau de l'enfant à naître qui va concevoir des séquelles parfois totalement invisibles, mais bien réelles dans son développement puis dans sa vie d'adulte.

«Il s'agira de retard de croissance, de dysmorphie caractéristique, de microcéphalie, de malformations d'organes, d'anomalies du système nerveux central, d'aspects neuro-comportementaux, remarque Catherine Grange, pédiatre à Orange et à Avignon. «Il y aura des conséquences sur le quotient intellectuel comme du retard mental, prévient Denis Lamblin, des enfants agités avec un déficit de l'attention, de la mémoire. Également l'enfant éprouvera des problèmes d'apprentissage particulièrement en arithmétique, des difficultés de jugement, il sera vite distrait et concevra des difficultés à percevoir les règles sociales, il peut aussi présenter des troubles caractériels...»

## Parole de pédiatre

«Tout se passe pendant la grossesse. Si durant les 10 premières semaines les organes se forment : squelette, cœur, yeux, reins, le cerveau, lui, se constitue durant toute la grossesse. Alors ? «Toute prise d'alcool pendant la grossesse aura des conséquences sur le cerveau ! Or, à la naissance, le cerveau s'exprime très peu. Le cerveau va grandir en même temps que l'enfant. Il y aura peut-être des étapes qui seront plus impactées que d'autres parce que le cerveau aura été abîmé quelques années auparavant, pendant la grossesse.»

## Le Safthon

Pourquoi le Safthon ? « Pour libérer la parole car nous sommes tous concernés, reprend Denis Lamblin. Il est nécessaire que l'alcoolisation foetale soit connue du grand public, des personnels soignants, des

Ecrit par le 19 décembre 2024

travailleurs sociaux, de l'éducation nationale, de la justice, des collectivités territoriales. Pourquoi ? Pour faire naître des bébés sans ces difficultés. Et la femme ne doit pas devenir le bouc émissaire car c'est toute la société qui est responsable. »

## Les chiffres

Chaque année en France, 15 000 enfants naissent atteints de Troubles Causés par l'Alcoolisation Fœtale (TCAF) soit un enfant toutes les trente minutes. On estime -hypothèse basse- qu'ils seraient plus de 1 150 en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

**ENCEINTE, CHAQUE VERRE EST UNE PRISE DE RISQUE.**

**neuf mois pour la Vie**

**POUR LA SANTÉ DU BÉBÉ, AUTANT NE PAS BOIRE PENDANT 9 MOIS.**

**SAFTH&N**  
www.saffrance.com

EN FRANCE, PLUS DE 15 000 ENFANTS NAISSENT AVEC DES TROUBLES TOTALEMENT ÉVITABLES.

LA CONSOMMATION D'ALCOOL DURANT LA GROSSESSE EN EST LA CAUSE.

EN FAISANT UN DON ET EN PARTAGEANT CETTE INFORMATION, VOUS AIDEREZ À LUTTER CONTRE CE FLÉAU.

**VOUS POUVEZ AUSSI FAIRE UN DON\* EN FLASHANT CE QR CODE**

(\*) déductible  
Avec un euro vous financez la création et la distribution de onze prospectus de sensibilisation, sept euros, la sensibilisation d'un élève à l'école ou au collège...

Logos: Vaucluse, Département de Vaucluse, Prévention et Modération, U.M.E.T.

Ecrit par le 19 décembre 2024

# L'UMIH 84 fait le bilan de votre activité estivale



**L'UMIH 84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) fait le bilan de l'activité de votre établissement durant les mois de juin, juillet et août 2021.**

« Nous réalisons un questionnaire pour collecter des informations et dresser un premier bilan d'activité juin, juillet et août de nos entreprises, et particulièrement depuis la réouverture du 9 juin 2021. Ce questionnaire est mis en place pour les activités : bar, restaurant, hôtel, hôtel-restaurant, discothèque et bowling. Les données collectées permettront d'argumenter lors de nos prochaines réunions avec les ministères. Elles ne seront en aucun cas diffusées ou utilisées dans un autre cadre », précise la chambre syndicale.

Pour répondre au questionnaire, [cliquez ici](#).

Lire aussi : [Patrice Mounier, UMIH 84 : « les annulations ont explosé dans les hôtels du Vaucluse »](#)

Écrit par le 19 décembre 2024

L.M.

## Gabriel Attal à la rencontre des restaurateurs du Vaucluse



Il y a quelques jours dans le Vaucluse, [Gabriel Attal](#) venait à la rencontre des professionnels de l'Hôtellerie-café-restauration (HCR) et de la nuit sur la mise en place du pass sanitaire pour lutter contre l'épidémie.



Ecrit par le 19 décembre 2024

La [quatrième vague](#) n'épargne pas le Vaucluse. En l'espace de deux semaines, le taux d'incidence pour 100 000 habitants est passé de 80 à 396 (semaine 30). Le secrétaire d'Etat auprès du Premier ministre et porte-parole du gouvernement a tenu à se rendre au centre de vaccination de la Barbière à Avignon pour s'entretenir avec le personnel, les bénévoles et les patients. Il était accompagné du secrétaire général de la préfecture de Vaucluse, des élus du territoire et des professionnels de santé. Présenter son pass sanitaire va devenir un réflexe quotidien à compter de ce lundi 9 août. Ce document sera désormais nécessaire pour déjeuner dans un restaurant, prendre un verre en terrasse et de très nombreuses activités du quotidien.

« Aujourd'hui a lieu la mise en place du pass sanitaire, nous nous sommes battus pour l'éviter mais nous n'avons pas été écoutés sauf par le Sénat pour les terrasses », déplore [Patrice Mounier](#), président de l'UMIH 84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie). L'homme dénonce une atteinte portée à la liberté d'aller et de venir et de mener une vie familiale normale ; une discrimination flagrante vis-à-vis des plages, des tables installées devant des commerces de bouche et un non-respect du principe d'égalité. « Cette première semaine est une semaine de pédagogie envers notre clientèle, nous sommes tenus d'assurer les contrôles mais pas de faire la police. On nous charge d'une mission qui est à l'inverse de l'ADN de notre profession qui est l'accueil et la convivialité que nos clients ont hâte de retrouver sans contraintes. Aussi une fois de plus stigmatisés nous allons réaliser une mission qui nous ne incombe pas, mais on nous a dit « c'est ça ou on vous referme... »

Par ailleurs, les tests de moins de 72 heures sont désormais admis. Ce dernier délai était auparavant de 48 heures mais un décret a assoupli la règle. Découvrez sur la [page Facebook](#) la circulaire de l'UMIH expliquant le pass sanitaire et les dispositions vis à vis des salariés non vaccinés.

Ecrit par le 19 décembre 2024



Gabriel Attal au centre de vaccination La Barbière à Avignon. Photo: Préfecture de Vaucluse.

Lire aussi : [L'Umih 84 ne veut pas de Pass sanitaire pour les terrasses](#)

Lire aussi : [Patrice Mounier, UMIH 84 : « les annulations ont explosé dans les hôtels du Vaucluse »](#)

---

# L'Umih 84 ne veut pas de Pass sanitaire pour les terrasses

**Patrice Mounier, président de L'Umih 84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) ne décolère pas. Alors que les familles s'installent sur les plages, que l'on s'attable devant les boulangeries et que l'on pique-nique joyeusement dehors sans demande de pass sanitaire, il faudrait qu'aux terrasses des cafés les consommateurs en soient pourvus !**

## Ça passe puis ça casse !

C'est pile poil ce que redoutait la profession pourtant soutenue par les sénateurs qui demandaient que les terrasses soient exemptées du dispositif. C'était sans compter la Commission mixte paritaire qui a retiré l'exception. Alors, depuis le 19 juillet le 1<sup>er</sup> ministre Jean Castex a rendu obligatoire la présentation du pass sanitaire pour accéder aux établissements.

## Deux poids, deux mesures...

Patrice Mounier dénonce une atteinte portée à la liberté d'aller et de venir et de mener une vie familiale normale ; une discrimination flagrante vis-à-vis des plages, des tables installées devant des commerces de bouche et un non-respect du principe d'égalité.

## Détérioration des relations de travail

Concernant la relation de travail avec les salariés, le président de l'interprofessionnelle s'interroge : « Lors de la première version du texte, l'Umih s'était fortement mobilisée pour rappeler qu'il n'est pas acceptable que les professionnels de l'hôtellerie-restauration se retrouvent contraints de verser des indemnités de licenciement à l'occasion de tels motifs de rupture. D'autant plus que notre secteur est confronté à une très une forte pénurie de main d'œuvre et que le chef d'entreprise ne sera pas à l'initiative du licenciement. Pour Patrice Mounier, le dispositif final prévu par le texte n'éclaircit la situation, ni pour le salarié, ni pour l'entreprise : aucune sécurité économique ni juridique n'est assurée avec la suspension du contrat de travail pendant 2 mois. Que se passe-t-il après ?»

M.H.

Ecrit par le 19 décembre 2024

# Une nouvelle formation en restauration pour pallier le manque de personnel dans le Vaucluse



**L'Umih du Vaucluse** tire la sonnette d'alarme. L'organisation professionnelle des cafés, hôtels et restaurants, alerte sur une pénurie de main d'oeuvre dans le secteur de la restauration en Vaucluse. Un facteur humain qui pourrait bien mettre en péril la reprise de l'activité dès le 19 mai prochain.

« Beaucoup d'employés de la restauration et de l'hôtellerie ont profité de la longue période d'inactivité pour entreprendre une reconversion professionnelle. Certains ont bénéficié du dispositif de chômage partiel et ont fini par mettre les voiles dès qu'ils ont été recontactés par les patrons », explique [Patrice Mounier](#), président de l'[Umih Vaucluse](#). Pour permettre au secteur d'activité de reprendre dans les meilleures conditions, le centre de formation de l'Umih lance une formation « service en salle, accueil et relation client ». Cette formation est portée conjointement par [Pôle emploi](#), la [mission locale d'Avignon](#), grâce au financement d'[Aktu](#) et au soutien de la Dreets (Directions régionales de l'économie, de l'emploi,

Ecrit par le 19 décembre 2024

du travail et des solidarités).

Elle a pour but d'étudier la demande pour ensuite permettre aux entreprises de mettre en place des actions de recrutement. Cette formation durera 147 heures sur 22 jours et démarrera le 25 mai, avant la réouverture des restaurants. Elle se déroulera dans les locaux de l'Umih 84. Destinée à des demandeurs d'emploi expérimentés ou non dans le Vaucluse, elle sera suivie d'une courte période de stage en entreprise. Les demandeurs d'emploi intéressés doivent se faire connaître auprès de leur conseiller Pôle emploi.

Les entreprises intéressées pour prendre un stagiaire à l'issue de la formation, et l'embaucher ensuite doivent se faire connaître auprès de l'Umih 84 (Tel : 04 90 16 08 00).

L.M

---

## Trois restaurants vauclusiens remportent un chèque de 1 500€

Ecrit par le 19 décembre 2024



**Le bordelais fait escale en capitale du Rhône ! Le Cos d'estournel, domaine viticole en Gironde, a renversé une partie des bénéfices de la vente de son millésime 2019 à l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih). Parmi les 65 établissements français sélectionnés, 3 restaurants vauclusiens ont ainsi pu bénéficier d'une enveloppe de 1 500€.**

« J'ai fait le choix d'orienter notre aide vers les nouveaux établissements récemment ouverts, et donc les plus vulnérables », explique [Michel Reybier](#), propriétaire du château [Cos d'estournel](#). Au total, 100 500€ ont été dédiés à la restauration traditionnelle française, sous forme de dons.

[Patrice Mounier](#), président de l'[Umih Vaucluse](#), ne cache pas son enthousiasme : « C'est une idée formidable. Nous nous sommes rendus compte de la force fédératrice du vin mais également de son impact sur les ventes au sein d'un établissement. Je ne connaissais pas forcément le Cos d'estournel, mais j'ai été convaincu par l'étendue de ces vignes et le rayonnement de ses établissements hôteliers. »

Ecrit par le 19 décembre 2024

## Qui sont les chanceux ?

Trois restaurants vauclusiens se sont distingués à l'issue du processus de sélection : le [Café du progrès](#) à Menerbes, [l'Estanquet](#) à Pernes-les-Fontaines et [l'Oiseau](#) à Avignon. Les entrepreneurs ont été jugés sur la base de trois critères : l'ouverture récente de leur restaurant, le prix de leur carte (inférieur ou égal à 35€) et leur sensibilité aux vins. Le domaine souhaitait avant tout aider les établissements apportant une attention particulière aux vins, que ce soit par le conseil d'un sommelier, par un menu en accord mets/vins ou une sélection travaillée.

Pour Laurent Givaudon, propriétaire de l'Estanquet, ce don sonne comme une bouffée d'oxygène. « Nous avons été contraints de jeter beaucoup de produits périmés. Sept mois de fermeture, c'est très long. D'autant plus que les assureurs ont été aux abonnés absents. Cette aide nous permettra de remettre la machine en route et de compenser cette perte de stock. » Même son de cloche pour Julie Wawrzyniak, propriétaire du restaurant l'Oiseau : « beaucoup de produits ont terminé à la poubelle comme nos boissons. Nous utiliserons cette aide financière pour refaire la cave ». Même si la restauratrice propose des vins locaux à sa clientèle, le projet reste un clin d'œil au domaine bienfaiteur et à son amour pour les vignes.

Madame Chevier, propriétaire du restaurant Café du progrès, affectera plutôt les 1 500€ à l'achat d'équipements de cuisine. « Nous allons investir dans du nouveau matériel afin de nous parer à toutes les éventualités et diversifier notre offre. Tout est devenu incertain, il vaut mieux optimiser nos procédés et nos matières premières avec des équipements qui permettent une meilleure conservation des produits. » Le restaurant, composé également d'un tabac jugé comme étant essentiel, n'a pas fait l'objet de fermeture totale durant le confinement. Une aubaine pour les commerçants qui ont pu maintenir les liens sociaux au sein du village.

## Le vin bordelais se parade en vallée du Rhône

« C'est un peu bizarre de fêter le bordelais dans la capitale du Rhône, mais nous ne sommes pas racistes ! La Provence est une terre où peu de Bordelais s'égarent, nous allons le rectifier », ironise [Estelle Sementery](#), responsable commerciale Europe du Cos d'estournel. En limitant le dispositif d'aide aux restaurants proposant une tarification égale ou inférieure à 35 euros, le domaine entend ainsi toucher l'ensemble de la restauration traditionnelle française.

A la question d'une potentielle opération de séduction pour charmer la clientèle sudiste et multiplier les coupures presses, Estelle réplique par l'engagement du domaine. « Les vins que nous proposons à la vente sont relativement coûteux. Dans le cadre de cette démarche, nous avons pourtant ciblé des restaurateurs affichant des prix plus abordables avec un tout autre positionnement. Nous avons simplement voulu être présent dans ces moments difficiles. Il s'agit d'une responsabilité, non pas une stratégie de communication ».

Ecrit par le 19 décembre 2024

## Extension des terrasses, mode d'emploi

Le sujet anime les discussions. A l'heure du déconfinement, les terrasses fourmillent à l'idée de déployer leurs tables et chaises colorées. Mais dans quelle conditions et selon quelles modalités ? « Nous avons déjà des accords avec la ville Avignon afin d'agrandir les terrasses, tout en respectant les voisins, commerces et autres occupants de la chaussée », précise l'Umih du Vaucluse qui communiquera sous peu un guide sanitaire. Destiné à clarifier les mesures, il mettra notamment en exergue les modalités d'espacement des tables. La capacité d'accueil réduite à 50% ? Patrice Mounier trouve la mesure guère pertinente. « La jauge ne veut rien dire pour moi. C'est simple, ce sera 1m entre les dossiers des chaises et 1m entre deux tables. Les terrasses seront contrôlées par la police municipale et nationale ». Le président en appelle toutefois à la responsabilité de chacun, durant une période estivale ou les forces de l'ordre auront certainement d'autres chats à fouetter qu'inspecter le nombre de centimètres entre chaque table. Pour les restaurateurs et cafetiers souhaitant étendre leur terrasse, ceux-ci sont invités à se rapprocher de la municipalité et du domaine public afin de constituer un dossier qui passera en commission.

Par ailleurs, en collaboration avec le [Pôle emploi](#), la [Mission locale Grand Avignon](#) et [Acto](#), l'Umih lance une formation du 25 mai au 30 juin, dédiée aux serveurs en restauration. 12 demandeurs d'emploi seront ainsi recrutés au sein d'entreprises ayant donné leur engagement. « Je prends souvent l'exemple de [Thierry Marx](#) et ses méthodes innovantes et performantes de formation. Cela prouve qu'il est tout à fait possible de former en 5 semaines des jeunes au métiers et sa pratique. » Une deuxième formation de commis de cuisine verra le jour en hiver.