

DRJSCS

LE RIL : un restaurant collectif indépendant

avec Hélène LAGE et Philippe MUSCAT (gérant du RIL)

Il ressemble à Bruce Springsteen, appelle les habitués du restaurant « convives » et non pas clients, développe une politique axée sur les produits frais, le bio et les producteurs locaux. Enfin, il tient particulièrement à choisir ses fournisseurs pour maintenir un très bon niveau de qualité dans l'assiette. C'est Philippe MUSCAT, le gérant du Restaurant Inter administratif de Lyon depuis novembre 2010.

astérix

« *Merci de venir nous voir! Ça va faire plaisir à notre équipe!* » s'exclame le patron du RIL. Car visiblement, les personnels travaillant en cuisine, à la réception des produits, à la laverie ou encore à l'administratif sont fiers d'œuvrer dans un établissement plutôt rare dans son genre.

Créé en 1976 (l'incroyable déco « 2001 l'Odyssée de l'espace » des salons en atteste), la structure est passée au statut associatif en 1988. Cette modification peut sembler un détail, et pourtant ça change tout dans la philosophie du projet et finalement dans l'assiette. Par exemple, le travail effectué par les membres du bureau est essentiel avec Agnès Filleux Pommerol : Présidente (Ministère des finances), Denis Da Costa : Trésorier (Ministère des finances), Laurent Tronche : Secrétaire (DDT) et par exemple Hélène Lagé de la DRJSCS qui nous représente lors des CA.

En effet, loin des grandes entreprises de restaurations classiques, le RIL est une organisation indépendante et autogérée. C'est-à-dire que l'association ne court pas après les bénéfices, mais cherche sans cesse l'équilibre entre la plus grande qualité possible et les meilleurs prix. Cela signifie aussi la possibilité de garder la main avec les fournisseurs, sans passer par des marchés déjà préétablis par un grand groupe privé. Enfin, cette organisation

permet de poursuivre une cuisine « faite maison », et de résister aux sirènes des préparations toutes faites.

« *Nous sommes un peu Astérix au milieu des romains. Nous valorisons cette liberté et donc cette responsabilité, car cela maintient une qualité et une originalité qui seraient rayées de la carte dans un autre contexte* » explique Philippe Muscat.

fait maison

Cette stratégie originale pour l'un des plus grand restaurant collectif de la région (jusqu'à 1 400 couverts chaque midi) propose depuis 2 ans une montée progressive des produits bio, des légumes frais (ce qui implique un épluchage considérable), du poisson quotidien ou

tout simplement de déguster des pâtisseries fabriquées sur place. En effet, le RIL dispose de 2 pâtisseries, caractéristique unique dans la région pour ce type d'établissement.

animations

« *Nous prenons des risques en cherchant la qualité. Mais nous pensons devoir marquer la différence et pour cela nous veillons à instaurer le dialogue avec les convives en organisant des animations comme la semaine du goût, la fête de la pomme ou avant cet été une thématique autour de la mer* » explique Philippe MUSCAT. Il serait même question d'organiser des visites en cuisines avec toute l'équipe... le rendez-vous est déjà noté dans nos agendas !



Photo : des crudités bio soigneusement choisies chez les producteurs, puis épluchées et préparées sur place.

Quel est le vrai prix du RIL ?

Adhérer au RIL, c'est très simple. La DRJSCS a signé une convention pour permettre à l'ensemble des agents de déjeuner à la cité administrative. Celle-ci implique une participation aux charges de fonctionnement du restaurant via l'action sociale. Elle autorise également un tarif spécial situé à 4,88 euros pour un menu (contre 6,85 euros au tarif normal). Bien entendu, un petit supplément est demandé si on prend 8 desserts.

Certains d'entre nous peuvent également bénéficier d'un coup de pouce financier (1,17 euros par repas) au titre de l'action sociale. Pour cela, il faut vérifier si son indice brut est inférieur à 468.

Comment trouver ce chiffre magique? Il suffit de regarder en haut à gauche sur sa fiche de paie, et relever le chiffre de l'indice brut majoré.

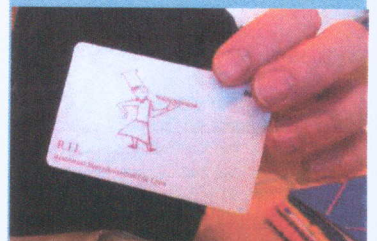


Photo : le badge du RIL également rechargeable sur le net sur le site : www.restocb.com

Si tout cela vous semble un peu compliqué, le plus simple est de prendre contact avec Hélène LAGE (à la gallette) qui gère les abonnements au RIL.

Elle conseille également sur les différents moyens de paiement, dont la recharge du badge sur internet depuis juillet 2011.

Enfin, si nous avons des remarques, Hélène peut se faire le porte voix de la DRJSCS lors des CA du RIL, en sa qualité de représentante de l'administration.