

De la cocaïne au menu



CÉLIA CALLOIS

Léo Pajon

TRAVAIL SOUS COCAÏNE 2/3

Des fast-foods aux tables étoilées, la consommation de drogue est devenue aussi banale qu'inquiétante dans un secteur régi par la quête de performance et des conditions de travail éprouvantes

I l y a un an, Florent (dont le prénom a été modifié, comme celui de toutes les autres personnes interrogées) décroche une place de manager dans un restaurant festif du centre de Paris. Cet étudiant d'une vingtaine d'années espère alors se former aux bonnes pratiques... et découvre que la consommation de drogue est devenue un rouage indispensable au fonctionnement de l'établissement.

« Nous étions parfois dix ou quinze à nous poser dans le restaurant pour fumer de l'herbe, se souvient-il. Les jeunes de ma génération prenaient plutôt de la weed, plus accessible. Mais les quadras et la direction, des cadors du milieu, étaient tous de grands cocaïnomanes. » Cela alors que les consommateurs de cocaïne, une drogue illégale dangereuse pour la santé, encourrent jusqu'à un an d'emprisonnement et 3 750 euros d'amende.

Rapidement, le nouveau venu comprend que la prise de drogue est banalisée, pas seulement chez les employés. Des traces de cocaïne zèbrent les toilettes. Des clients en font de petites pyramides sur les tables, près des shots de tequila, sans se cacher. *« En qualité de manager, j'étais censé les virer, mais j'aurais été sanctionné par ma direction : on ne refuse rien à une clientèle qui compte des hommes d'affaires, des cinéastes, des politiques de premier plan et qui peut dépenser 1 000 ou 2 000 euros dans une soirée, remarque-t-il. La boîte devait assurer son chiffre d'affaires, jusqu'à 12 millions d'euros par an. »*

Les serveurs de ce restaurant ne ferment pas seulement les yeux, ils se chargent de fournir la drogue. Dans la minute, si besoin. *« C'est en quelque sorte inclus dans la prestation, précise Florent. Et le meilleur moyen de toucher un bon pourboire. »* Qu'ils soient témoins, dealers ou consommateurs, les employés jouent forcément un rôle dans la circulation de cocaïne au sein de l'établissement, que le jeune

homme quitte finalement au bout d'un an pour monter son propre restaurant. Il tente aujourd'hui de sensibiliser ses équipes aux méfaits de ces produits, « *contre-productifs* », sans juger ses anciens confrères. « *Le secteur de la restauration est très hypocrite, on a tous des contrats de 35 heures à 39 heures qu'on pulvérise, il fait 45 °C en cuisine, on n'a pas de reconnaissance salariale... Il ne faut pas s'étonner que les fins de service se terminent par des séances de shoot.* »

Le prix à payer

Si les drogues, progressivement devenues moins chères et plus faciles à se procurer, ont envahi la vie des Français, elles sont particulièrement répandues en cuisine et en salle. La dernière enquête chiffrée s'intéressant à la consommation de substances psychoactives en milieu professionnel a été réalisée en 2017 par l'agence Santé publique France, auprès d'un échantillon représentatif de 25 319 adultes. Elle a révélé que l'hébergement et la restauration représentent le deuxième secteur où l'on consomme le plus de cocaïne, juste derrière le milieu des arts et spectacles : près d'une personne sur dix affirmait en avoir pris, soit un taux trois fois supérieur à la moyenne nationale d'alors, avec 16 % d'initiés parmi les hommes et 7 % chez les femmes. Des données qui ont sans doute augmenté en même temps que la moyenne nationale a bondi, avec 9,4 % de consommateurs de cocaïne en 2023, selon le dernier rapport

de l'Observatoire français des drogues et des tendances addictives.

La drogue n'est pas réservée à quelques lieux branchés de la capitale ; elle s'est infiltrée dans tous les types d'établissements, et dans tout le pays. Romane, une trentenaire qui a été responsable de salle d'un restaurant saisonnier du centre de la France, est entrée dans cet engrenage en 2020. « *Avant, j'aimais bien faire la fête, et ça passait par du cannabis, de la MDMA, de la coke, du LSD... toujours en dehors du travail*, raconte-t-elle. *Mais un après-midi, pendant une coupure, on s'est autorisé un rail avec une collègue pour se donner du courage. Très vite, j'ai consommé quotidiennement. Prendre une trace était la première chose que je faisais le matin avant d'aller bosser. Puis j'en prenais une autre avant le service du midi, et une ou deux avant le service du soir, cachée dans les toilettes.* »

Romane explique que la drogue lui donnait le sentiment d'être « *performante* », d'avoir de l'entrain et de la « *tchatte* ». « *Les cuisiniers peuvent se taire toute la journée s'ils veulent, nous, il faut constamment qu'on ait le sourire* », compare-t-elle. Mais elle ne tarde pas à découvrir le prix à payer, littéralement. Elle consomme trois à quatre grammes par semaine, à 70 euros le gramme, soit un budget mensuel avoisinant 1 000 euros. Et au bout de deux ans, son corps ne suit plus : « *Je me suis mise à éternuer en permanence, à saigner du nez devant les clients, à m'énerver si je n'avais pas le temps de prendre ma dose. Je ne gérais plus du tout. Et quand je faisais des*

pauses, je passais mon temps à dormir. J'avais des bugs, des oublis. »

Inquiète, elle décide de tout arrêter. Et un projet d'enfant l'aide à atteindre son objectif. *« Aujourd'hui, je me suis reconvertie dans l'administratif. C'est beaucoup moins funky, mais il y a moins de tentations. Je ne regrette rien ! »*

Pourquoi les addictions sont-elles si répandues dans le secteur ? A cette question, tous les témoins répondent en évoquant la dureté des conditions de travail. *« On vit les uns sur les autres, avec une masse de travail à réaliser rapidement, dans des moments de concentration intenses, décrit Romain, un chef étoilé de 56 ans installé dans un petit village de l'ouest de la France. Tu dois lâcher prise à un moment pour avoir le sentiment de vivre. Ma génération avait plutôt tendance à picoler, puis il y a eu l'herbe, aujourd'hui c'est la coke. »* Selon lui, la quête de la performance conduit même des célébrités trois-étoiles à se doper, en fournissant leurs *« vitamines »* à leur garde rapprochée.

Le cuisinier insiste sur une autre spécificité du secteur. *« Dans la restauration, tu peux commencer comme apprenti à 15 ans, sans avoir de repères, et tu te retrouves au milieu d'adultes à qui tu veux ressembler »*, souligne-t-il. Le restaurateur a dû affronter plusieurs cas problématiques ces dernières années : des employés addicts tombés dans la dépression avant leurs 18 ans ; un ancien maître d'hôtel qui fabriquait sa propre ecstasy et demandait au personnel de livrer ses colis à ses clients ; un veilleur de nuit qui dealait dans un parking en

se faisant aider par les stagiaires...

Mais dans la restauration, très liée au monde de la nuit, la drogue est aussi vue – au moins au départ – comme le petit « plus » des moments de bringue. « *Ça aide à faire la fête après le travail, puis ça aide à faire la fête en travaillant* », résume Florian. Ce Parisien est l'une des figures de « Top Chef » que le phénomène n'a pas épargnées. « *Un tiers des candidats de mon édition était dans la zipette (la cocaïne), affirme-t-il. On ne consommait pas pendant l'émission, mais durant les fêtes qui suivaient... On ne dormait pas beaucoup, et on n'était pas frais pour revenir face aux caméras. J'aurais pu gratter des places, je me suis fatigué bêtement.* » Contactée par *Le Monde*, la production garantit qu'elle n'a jamais eu connaissance de consommation de drogue par des candidats, et ce depuis le début du concours, en 2010. « *Si tel avait été le cas, le candidat ou les candidats incriminés auraient été immédiatement renvoyés de l'émission* », garantit Jérémie Guyot, directeur de la communication des programmes du groupe M6.

Cercle vicieux

« *Clean* » depuis qu'il est devenu père, il y a quelques années, Florian estime que la drogue lui a fait rater des opportunités. « *Sur le moment, tu as l'impression de faire quelque chose de cool, d'être bon, et puis tu te rends compte que tu loupes des choses* », glisse-t-il. Passé par des établissements étoilés, il a dû quitter une bonne place au bout

de quelques mois, parce que la cocaïne le mettait dans un état de tension chronique. *« Tu finis par te fermer, par être sur la défensive... Je m'embrouillais en permanence avec le directeur de salle. »* Il teste aussi avec des fortunes diverses le cocktail « Calvin Klein », le C renvoyant à la coke, et le K à la kétamine, un psychotrope utilisé par les vétérinaires, parfois décrit comme la « drogue des chevaux ». *« Tu alternes entre phases euphoriques et moments où tu penses que ton boulot est nul, que tu n'as aucune perspective pour la suite, se rappelle-t-il. La coke te met des bâtons dans les roues, la kétamine, des bûches ! »*

Ces humeurs en montagnes russes, l'agressivité de chefs ou de managers toxicomanes conduisent certains à s'alcooliser ou à se droguer à leur tour. Et c'est un cercle vicieux de l'addiction qui s'enclenche au sein des restaurants. Nabil, un étudiant qui a pris l'année dernière un petit boulot dans une célèbre chaîne de fast-food à Tours (Indre-et-Loire), raconte avoir intensifié sa consommation de cannabis pour faire face au comportement toxique de managers cocaïnomanes : *« Avant mon embauche, je fumais deux ou trois fois par mois, après c'était deux ou trois fois par semaine. Je m'organisais pour rentrer chez moi me rouler un joint autour de 16 heures et commencer le taf à 19 heures, dans un état où j'étais capable de travailler, mais sans l'anxiété. »*

Un de ses managers l'a insulté et bousculé plusieurs fois au

comptoir, le traitant de « *connard* » devant les clients. Une autre lui fait subir des sautes d'humeur permanentes. « *Elle peut nous injurier, nous demander de “fermer nos gueules”, et la minute d’après, partir en fou rire,* raconte Nabil. *C’est la réaction d’une camée qui a besoin d’aide. Elle prend des rails dans son bureau.* » Pour ce vingtenaire, c’est la pression, à tous les niveaux, qui entraîne la prise de produits stupéfiants. « *Le rythme est particulièrement intense dans un fast-food, et les chefs d’équipe sont encore plus tendus que nous, ils doivent rendre des comptes à la direction,* observe-t-il. *Quand je suis en congé, je peux me sevrer sans problème... Mais après deux jours de taf, je reprends les joints.* »

Du snack à l'étoilé, les drogues n'épargnent aucun lieu de bouche. Ce qui n'étonne pas Matthieu, un quadragénaire patron de plusieurs restaurants parisiens. Ancien consommateur de drogues dures – uniquement lors de moments festifs –, il a tout arrêté il y a six ans, mais reste vigilant avec ses employés, car, selon lui, le lien du secteur aux addictions est structurel. « *Déjà, on travaille au contact permanent de l’alcool,* pointe-t-il. *J’ai vu certains de mes gars, à 25 ans, arriver au taf avec les mains qui tremblent ! Mais lorsque la profession s’est starisée, des types considérés jusque-là comme des cancre ont perdu les pédales. La consommation de “C” a été glamourisée, particulièrement dans le microcosme de la bistronomie parisienne et du vin nature. On pouvait même te reprocher de ne pas en prendre ! Tu te retrouvais avec des mâles alpha qui se permettaient*

tout verbalement et sexuellement. »

Rachelle, une cuisinière parisienne de 34 ans, rejoint ce constat. « *La drogue dure est associée au harcèlement, estime-t-elle. Tu finis désinhibé, à tout mélanger : boulot, fête, alcool, drogue, cul... J'ai eu un chef qui alternait coke et Xanax, qui menaçait ses équipes front contre front, qui mettait des mains aux fesses et demandait aux apprenties si elles aimaient "bouffer des chattes".* » La médiatisation de quelques affaires de harcèlement commence à changer la donne. Et une prise de conscience, lente, est à l'œuvre, portée par les nouvelles générations.

Prochain article [Des ravages dans les métiers physiques](#)