



ÉPERNAY ET SA RÉGION

EMPLOI

Il fait bon travailler au Royal Champagne

CHAMPILLON Le Royal Champagne Hôtel & Spa vient d'être certifié Great Place To Work, entendez super endroit pour travailler. C'est le seul dans la Marne.



Le Royal Champagne compte 95 salariés en CDI et une trentaine de CCD selon les saisons. Royal Champagne



FRÉDÉRIQUE PÉTRÉ

Il n'y a qu'une société dans la Marne, certifiée Great place to work (GPTW), endroit où il fait bon travailler. Il s'agit du Royal Champagne Hôtel & Spa à Champillon. L'établissement de luxe avait déjà décroché la certification en juin 2019 pour une durée d'un an. Avec le Covid l'an passé, la certification fait son grand retour.

Patrick Dumoulin, président de Great Place To Work France, qui évalue les sociétés et les accompagne dans leur organisation pour une meilleure qualité de vie au travail, reste optimiste : « En 2022, j'ai bon espoir que d'autres entreprises marnaises soient certifiées ». Des maisons de champagne pourraient-elles en faire partie ? « C'est un univers que nous commençons à pénétrer », indique l'homme. Pour évaluer les entreprises, GPTW, se base « sur la perception des collaborateurs et les pratiques de l'entreprise ». Au Royal Champagne, une enquête a donc été menée dans un premier temps auprès des salariés eux-mêmes (elle compte pour 2/3 de la note finale). « Un questionnaire leur a été envoyé par informatique, il était anonyme et ils avaient quinze jours pour y répondre », explique Audrey Christophe, directrice des Ressources humaines. Au total, une centaine de questions leur ont été posées. Résultat : 85 % des employés ont déclaré être bien considérés, « en général, les entreprises certifiées obtiennent un satisfecit à hauteur de 75 % », relève Mme Christophe.

Dans un deuxième temps, le service Ressources humaines a dû remplir un audit sur les pratiques managériales en cours. « Il faut expliquer comment on recrute de nouveaux collaborateurs, les fidélise, ou les remercie par exemple ».

“60 % de nos collaborateurs sont toujours présents depuis l'ouverture en juillet 2018”

Audrey Christophe, directrice des ressources humaines

Le nombre de CDI, la parité homme/femme, le taux de départs et d'arrivées... entrent aussi en ligne de compte. « C'est chronophage, d'autant que cette année, il a fallu aussi intégrer la période du Covid, le chômage partiel, la gestion des équipes pendant cette période, ainsi qu'à la réouverture de l'établissement. » Audrey Christophe ajoute : « C'est intéressant de faire cet exercice, cela permet de mettre en lumière toutes les pratiques de l'entreprise car on ne s'en rend pas compte tout le temps et surtout cela peut aussi nous permettre de nous re-

95

C'est le nombre de CDI au sein du Royal Champagne Hotel & Spa, sans oublier une trentaine de CDD selon les saisons

mettre en question. »

Les bons points du Royal Champagne : un taux de turn-over très faible, « 60 % de nos collaborateurs sont toujours présents depuis l'ouverture en juillet 2018 », note Mme Christophe, « alors que dans le domaine de l'hôtellerie-restauration, ça bouge beaucoup ». Sans oublier, des salaires plus élevés de l'ordre de 13 %, des vestiaires luxueux, une salle de repos-détente, un accueil des nouveaux arrivants spécifique doublé d'une écoute... Il semblerait que la clientèle soit sensible à cette philosophie. « Elle y fait parfois référence », note Jennifer Delord, directrice commerciale et marketing. « C'est une vraie valeur ajoutée en termes de recrutement, renchérit Mme Christophe. Si le recrutement peut s'avérer compliqué, nous sommes assez épargnés par ces difficultés au Royal Champagne. » ■

TRAVAILLER SUR DES PRATIQUES ÉCOLOGIQUES

L'hôtel 5 étoiles souhaite aussi créer un « Green commettee » en interne pour évaluer ses pratiques environnementales. « Dans un mois, nous lançons un audit. Cela pourra déboucher sur un affichage et des actions pour nous améliorer, l'idée étant de tendre vers un tourisme plus responsable ». À noter que l'établissement de Champillon a également été nommé dans le Top 3 de la catégorie Meilleur Resort d'Europe par les lecteurs du Condé Nast Traveler Magazine et dans le top 50 des Meilleurs Resort au monde.