

Weber Basile

*L'emploi indépendant  
des personnes issues  
de la migration*

Le cas de la restauration et du  
commerce alimentaire en ville de  
Neuchâtel



Basile Weber ©, Londres

Ce mémoire de licence en géographie m'a demandé passablement de temps et d'efforts. Il m'a aussi procuré beaucoup de satisfaction malgré parfois des « ras le bol »... Je tiens à remercier ici ceux sans qui cette recherche n'aurait pas pu voir le jour.

En premier lieu, un grand merci aux quarante-six personnes qui m'ont donné de leur temps pour répondre à mes questions parfois indiscrètes, toujours personnelles. J'ai eu plaisir à échanger avec ces femmes et ces hommes. Ils m'ont donné de précieuses informations mais aussi parfois fait découvrir des expressions inconnues ou des conceptions surprenantes. Bonne continuation à tous !

Je tiens à remercier le directeur de ce mémoire, Etienne Piguet, professeur de géographie, non seulement pour ses remarques lors de l'élaboration de cette recherche mais aussi pour la qualité de son enseignement académique.

Mes remerciements vont à Roger Besson, assistant en géographie, qui m'a permis, par ses conseils avisés et sa disponibilité, d'aller de l'avant dans ce mémoire.

Last but not Least, un Grand Merci à ma famille sans qui rien n'aurait été possible.

## RESUME DU MEMOIRE

Ce mémoire de licence en géographie se penche sur la question de l'emploi indépendant des personnes issues de la migration. Il s'intéresse à deux secteurs d'activité spécifiques, la restauration et le commerce alimentaire. L'analyse se fait principalement au niveau de la ville de Neuchâtel. L'objectif principal est de comprendre les facteurs explicatifs de l'entrepreneuriat des indépendants issus de la migration. Dans la première partie de la recherche, l'auteur présente sa problématique, ses hypothèses et sa méthodologie. Il décrit les quatre modèles explicatifs principaux de l'emploi indépendant des personnes issues de la migration : modèle de convergence, modèle de désavantage, modèle d'opportunité et modèle de spécificité. Une analyse quantitative des taux d'indépendance (2000) pour diverses populations : Suisses, naturalisés, étrangers, Ex-Yougoslaves, Italiens, Portugais et Turcs, aux échelles suisse et neuchâteloise, est proposée. Les résultats de quarante-quatre entretiens qualitatifs menés avec des indépendants suisses et issus de la migration constituent la colonne vertébrale de l'étude. Leurs profils sont présentés : âge, domicile, durée de séjour, genre, niveau de formation, origines, générations, type de permis... Les vécus des indépendants, leurs parcours migratoires, l'histoire des établissements, les ressources mobilisées, les motivations, la clientèle et les difficultés rencontrées sont exposés. Ces thèmes sont développés pour les restaurants « asiatiques », « italiens », « suisses » et « autres ». Sur le même modèle, un chapitre présente les établissements proposant de la nourriture orientale et ceux gérés par des ressortissants portugais. Une troisième partie est consacrée, toujours avec les mêmes thématiques, aux commerces alimentaires. Dans ce mémoire, les quatre modèles explicatifs servent de base théorique à l'auteur. Les cas concrets étudiés permettent une analyse détaillée de l'entrepreneuriat des personnes issues de la migration. Le dernier chapitre reprend les hypothèses et essaie de voir lequel des quatre modèles théoriques est le plus adapté à la situation étudiée. Cette recherche se veut essentiellement qualitative et les entretiens semi directifs y sont retranscrits, de manière détaillée, avec de nombreuses citations des quarante-six indépendants suisses et étrangers interrogés.

## TABLE DES MATIERES

PLAN DU MEMOIRE	5
<b>INTRODUCTION</b>	<b>6</b>
PREAMBULE	7
CHOIX DU SUJET	8
PROBLEMATIQUE	9
HYPOTHESES	10
METHODOLOGIE	12
<b>LES QUATRE MODELES THEORIQUES</b>	<b>18</b>
INTRODUCTION	19
LE MODELE DE CONVERGENCE	19
LE MODELE DE DESAVANTAGE	20
LE MODELE D'OPPORTUNITE	20
LE MODELE DE SPECIFICITE	22
<b>LES TAUX D'INDEPENDANCE</b>	<b>24</b>
INTRODUCTION	25
METHODOLOGIE	25
TAUX D'INDEPENDANCE EN SUISSE	28
TAUX D'INDEPENDANCE DANS LE CANTON DE NEUCHATEL	32
<b>LE PROFIL DES INDEPENDANTS SUISSES ET ISSUS DE LA MIGRATION</b>	<b>35</b>
INTRODUCTION	36
LES RESULTATS QUANTITATIFS	36
<b>LES RESULTATS DES ENTRETIENS : LES RESTAURANTS</b>	<b>43</b>
INTRODUCTION	44
RESTAURANTS « ASIATIQUES »	44
RESTAURANTS « ITALIENS »	50
RESTAURANTS « SUISSES »	55
« AUTRES » RESTAURANTS	60
CONCLUSION	64
<b>LES RESULTATS DES ENTRETIENS : LES BARS</b>	<b>65</b>
INTRODUCTION	66
ETABLISSEMENTS PROPOSANT DE LA NOURRITURE ORIENTALE	66
CAFES TENUS PAR DES RESSORTISSANTS PORTUGAIS	72
CONCLUSION	75

---

<b>LES RESULTATS DES ENTRETIENS : LES COMMERCES ALIMENTAIRES</b>	<b>76</b>
INTRODUCTION	77
VECU DES MIGRANTS OU PARCOURS PROFESSIONNEL (SUISSES)	77
HISTOIRE DE L'ETABLISSEMENT	79
RESEAU ET RESSOURCES COMMUNAUTAIRES	80
CLIENTELE	81
MOTIVATIONS	81
DIFFICULTES RENCONTREES	82
CONCLUSION	83
<b>VERIFICATION DES HYPOTHESES ET</b>	
<b>CONCLUSION GENERALE</b>	<b>84</b>
VERIFICATION DES HYPOTHESES	85
CONCLUSION GENERALE	87
<b>BIBLIOGRAPHIE</b>	<b>88</b>
BIBLIOGRAPHIE	89
<b>ANNEXES</b>	<b>94</b>
LISTE DES ANNEXES	95

## PLAN DU MEMOIRE

Ce mémoire de licence s'articule en quatre parties.

La première est plutôt descriptive et théorique. Elle est divisée en deux chapitres :

- Le premier chapitre intitulé *Introduction* regroupe un préambule, le choix du sujet, la problématique, la question de départ, les hypothèses ainsi que la méthodologie.
- Le chapitre deux présente *Les quatre modèles théoriques* qui expliquent la propension des migrants à l'entreprenariat.

La deuxième partie correspond essentiellement à la partie quantitative.

Il s'agit du chapitre trois intitulé *Les taux d'indépendance* et du chapitre quatre intitulé *Le profil des indépendants suisses et issus de la migration*.

- Le chapitre trois présente les *taux d'indépendance* totaux et de l'hôtellerie et restauration en Suisse et dans le canton de Neuchâtel pour certaines populations issues de la migration.
- Le chapitre quatre présente le *profil* détaillé des personnes interrogées. Durée de séjour, âge, origine, nationalité, formation...

L'analyse qualitative correspond à la troisième partie de ce mémoire. Les chapitres cinq, six et sept présentent brièvement les établissements (bars, restaurants et commerces alimentaires) de Neuchâtel. Les résultats des entretiens semi directifs menés avec les indépendants issus de la migration y sont développés :

- *Les cafés - restaurants* (chapitre cinq)
- *Les bars* (chapitre six)
- *Les commerces alimentaires* (chapitre sept)

Finalement, la quatrième partie regroupe la conclusion générale, la bibliographie et les annexes :

- *Vérification des hypothèses et conclusion générale* (chapitre huit)
- *La bibliographie*
- *Les annexes*

## **CHAPITRE PREMIER**

---

# **INTRODUCTION**

## PREAMBULE

Ce mémoire se penche sur la question de l'entrepreneuriat des personnes issues de la migration dans la restauration et le commerce alimentaire.

Ce sujet m'a intéressé de longue date, peut-être par mon intérêt culinaire pour les cuisines du monde. Ayant eu l'occasion de passablement voyager, j'ai eu l'opportunité de découvrir et de goûter des cuisines très variées et ce dans n'importe quelle grande ville visitée. Cuisine mexicaine à New York, japonaise à Londres, grecque à Budapest, chinoise à Sydney, italienne à Paris... La liste pourrait ainsi être développée indéfiniment.

Ainsi, des immigrés ont amené, dans leur pays d'accueil, leur culture, leur savoir-faire, leurs coutumes... Considérant cette thématique avec intérêt, j'ai cherché à savoir qu'est-ce qui avait déjà été entrepris sur le sujet, au niveau académique, en Suisse et à l'étranger.

La thèse de doctorat de Piguet *Les migrations créatrices, étude de l'entrepreneuriat des étrangers en Suisse*<sup>1</sup> a servi de point de départ à ma réflexion.

En me questionnant sur la possibilité de découvrir des cuisines « exotiques » en Suisse, je me suis vite rendu à l'évidence que cela était tout à fait possible.

Même si la Suisse est un îlot - politiquement parlant - au centre de l'Europe, elle n'est, heureusement, pas « épargnée » par le phénomène. Quoi de plus normal que de manger, n'importe où et à toute heure, une pizza, un kebab ou des nouilles asiatiques aujourd'hui !

Ainsi, l'entrepreneuriat des personnes issues de la migration existe bel et bien en Suisse, dans la restauration comme dans de nombreux autres domaines.

Souvent, il suffit de regarder par sa fenêtre pour voir ce que l'on imaginait n'exister qu'à plusieurs heures d'avion de notre lieu d'habitation. Ainsi, en regardant par la fenêtre de ma chambre, j'ai une vue imprenable sur un restaurant de l'autre côté de la rue. Celui-ci a été tour à tour un restaurant « suisse », « asiatique », « japonais », puis deux fois successivement « italien ». Actuellement, il est « à louer »...

Ceci n'est qu'un exemple, parmi tant d'autres, de la présence, en général fructueuse, d'entrepreneurs issus de la migration au sein de la restauration en Suisse.

Celle-ci serait bien fade sans les nombreux apports, les innovations, les saveurs que les migrants apportent avec eux. La restauration et le commerce alimentaire sont deux secteurs d'activité où la présence et l'apport des migrants sont particulièrement importants.

Pour cette étude, nous sommes allés à la rencontre de femmes et d'hommes qui ont migré en Suisse, dans le canton de Neuchâtel, et y sont devenus indépendants dans la restauration ou le commerce alimentaire. Nous allons essayer de mieux comprendre le pourquoi et le comment de ces trajectoires migratoires et de vie.

---

<sup>1</sup> PIGUET Etienne 1999a.- Les migrations créatrices, étude de l'entrepreneuriat des étrangers en Suisse, Paris : L'Harmattan.

## CHOIX DU SUJET

Nous allons tenter d'analyser dans ce mémoire un secteur d'activité particulier de l'entrepreneuriat des personnes issues de la migration. Il s'agit de l'emploi indépendant des personnes issues de la migration dans *la restauration* et *le commerce alimentaire*.

Ce choix se justifie car les personnes issues de la migration sont très fortement représentées dans le secteur de l'hôtellerie restauration<sup>2</sup>.

Selon l'OFS<sup>3</sup>, « *la part du volume de travail effectué par les étrangers actifs occupés est de 53% dans l'hôtellerie-restauration. C'est de loin la branche économique où ils jouent le plus grand rôle au niveau des heures de travail. Cela signifie que 53% du total des heures de travail effectuées dans l'hôtellerie-restauration sont le fait de ressortissants étrangers* ».

Il s'agit des heures effectuées par tous les étrangers et pas seulement par les indépendants. Toutefois, ce chiffre reste intéressant et significatif. Les personnes indépendantes issues de la migration sont aussi souvent surreprésentées dans le secteur de la restauration. Nous en reparlerons dans le troisième chapitre concernant les taux d'indépendance.

Parmi la multitude des sujets susceptibles d'être abordés en *géographie humaine*, la thématique plus générale de l'entrepreneuriat des personnes issues de la migration intéresse les géographes pour nombre de raisons.

Les aspects culturel, socio - démographique et politique jouent un rôle non négligeable concernant les indépendants issus de la migration. L'intégration du migrant étant souvent fortement tributaire d'une bonne intégration professionnelle, l'étude de l'entrepreneuriat peut aussi être un révélateur de l'intégration d'une population dans le pays d'accueil.

La thématique de l'entrepreneuriat des personnes issues de la migration se trouve à la croisée des chemins entre géographie économique et géographie des migrations.

- Elle touche à la *géographie économique* car de nombreux facteurs économiques sont en jeu dans toute création d'entreprise quelle qu'elle soit. Les ressources – financières et humaines – jouent un rôle prépondérant, tout comme, par exemple, la localisation de l'établissement, la législation en vigueur, les opportunités ou encore la conjoncture économique.
- Elle concerne la *géographie des migrations* car la majorité des personnes interrogées sont issues de la migration et arrivent dans le pays d'accueil avec leurs spécificités culturelle et ethnique, leurs valeurs. En outre, leur expérience de la migration a influencé leur identité, leur vécu, leurs ressources, leur parcours professionnel et finalement, leur choix de devenir indépendant.

---

<sup>2</sup> Les domaines de l'hôtellerie et de la restauration sont toujours couplés dans la statistique suisse officielle. C'est pourquoi, nous parlerons toujours de l'hôtellerie-restauration lors de toutes nos analyses quantitatives.

<sup>3</sup> Office fédéral de la Statistique (OFS)

2004.- La population étrangère en Suisse, Neuchâtel : OFS, page 57.

## PROBLEMATIQUE

En Suisse, depuis une vingtaine d'années, on constate un développement du travail indépendant qui s'explique par des mutations socio-économiques telles que réévaluation du rôle de la petite entreprise, tertiarisation, flexibilisation, ou encore segmentation du marché du travail (Piguet ; 1999a).

Parallèlement, l'entrepreneuriat des personnes issues de la migration connaît, comme dans la plupart des pays occidentaux, une croissance relativement élevée. Pourtant, en règle générale, les étrangers ont encore du « retard » par rapport au taux d'indépendance des Suisses. Les chiffres du RFP 2000 donnent un taux d'indépendance des étrangers de 9.2% contre 13.8% pour les Suisses<sup>4</sup>. Ces taux étaient respectivement de 4.5% et de 10.4% en 1990. Ainsi, l'écart s'est resserré entre les étrangers et les Suisses, lors de la dernière décennie. Nous y reviendrons dans le troisième chapitre du mémoire intitulé *Les taux d'indépendance*.

Cela nous amène à nous poser certaines questions. Quelles sont les raisons qui poussent ces personnes à devenir indépendantes ?; quelles difficultés rencontrent-elles ?; quels processus sont mobilisés pour lancer une activité indépendante? La présente étude essaie de comprendre et de décrire ces processus afin de répondre à ces questions.

Les résultats seront explicités à l'aide des modèles de spécificité, de convergence, de désavantage et d'opportunité. Ces quatre grandes théories explicatives du travail indépendant des migrants sont exposées dans le deuxième chapitre du mémoire.

Un long extrait, commenté, du premier chapitre du livre *Ethnic Entrepreneurs* de Waldinger, Aldrich et Ward<sup>5</sup>, bien que datant de 1990, nous semble être un excellent élément pour illustrer cette problématique :

*« With the recent growth of new ethnic populations in Europe as well as the United States, ethnic business is no longer a matter of strictly historical interest ; neither is it a parochial American concern... »*

L'éthnic business ne concerne plus uniquement les Etats-Unis, pays d'immigration par excellence, mais également l'Europe. De nouveaux flux migratoires ont augmenté les populations issues de la migration dans les pays occidentaux.

*...Because the new ethnic populations have grown at a time when Western economies are in a phase of slow growth and massive technological change, ethnic adaptation and mobility are central issues in ethnic research.*

Cette croissance de la population étrangère s'est accompagnée d'une faible croissance économique et de changements en profondeur aux niveaux économique et technologique. L'adaptation de la population issue de la migration est devenue ainsi une question centrale.

*Large numbers of immigrants are caught in the conjuncture of changing economic conditions – international competition, a new international division of labor, and changing comparative advantages. They find themselves in marginal economic positions, disproportionately affected by changes in their host societies.*

---

<sup>4</sup> Calculs personnels selon les données du RFP 2000.

<sup>5</sup> WALDINGER Roger, ALDRICH Howard et WARD Robin 1990.- *Ethnic entrepreneurs : immigrant business in industrial societies*, London, Newbury Park : Sage, page 13.

Ces changements économiques radicaux ont influé sur nombre de migrants qui se sont trouvés dans des situations économiques précaires, dans leur pays d'accueil.

*Some ethnic groups have responded by entering business ownership, and indeed some observers have seen ethnic entrepreneurship as a possible avenue out of disadvantage. But not all groups have entered equally into self-employment, and not all have been equally successful. »*

Ainsi, face à cette situation économique difficile, certains groupes ethniques ont répondu en devenant des entrepreneurs indépendants.

Les succès et la propension à l'entrepreneuriat des différents groupes sont variables.

Cette analyse de Waldinger correspond principalement au modèle de désavantage que nous verrons dans le deuxième chapitre du mémoire.

Notre recherche se propose d'étudier un aspect particulier de cet entrepreneuriat des personnes issues de la migration, l'entrepreneuriat dans le secteur de la restauration. Cet aspect a déjà été explicité précédemment dans le chapitre relatif au choix du sujet. Voyons maintenant notre question de départ.

## **QUESTION DE DEPART**

La *question de départ* est la suivante :

*Quels sont les facteurs explicatifs du travail indépendant des personnes issues de la migration dans la restauration et le commerce alimentaire en ville de Neuchâtel ?*

Cette question de départ ne sera pas explicitée ici car les différents termes qui la composent – travail indépendant, personnes issues de la migration, restauration et commerce alimentaire - seront définis en temps voulu dans le chapitre consacré à la méthodologie.

## **HYPOTHESES**

Je vais tenter de vérifier dans cette étude quatre principaux systèmes d'hypothèses. Ils concernent essentiellement les facteurs explicatifs du travail indépendant, les processus mis en action et les motivations des indépendants issus de la migration et travaillant dans la restauration et/ou le commerce alimentaire en ville de Neuchâtel.

Chaque système d'hypothèses correspond à un modèle théorique principal. Ces grands modèles théoriques sont décrits en détail dans le deuxième chapitre du mémoire intitulé *Les quatre modèles théoriques*.

Il s'agira de voir lequel de ces modèles et le plus à même d'expliquer le développement et l'état actuel du travail indépendant des personnes issues de la migration dans la restauration. Il est important de garder à l'esprit que ces modèles ne s'annulent en aucun cas - ils ne sont pas des vérités absolues - et qu'ils peuvent, au contraire, être complémentaire ou se substituer les uns aux autres. Assurément aucun modèle ne

représentera la panacée. Il sera toutefois intéressant de voir quel(s) modèle(s) s'applique(nt) le mieux à chaque minorité étudiée.

Voilà les quatre *hypothèses de départ*. On sera peut-être amené à les faire évoluer à mesure que l'étude avancera.

On peut utiliser le *modèle de convergence* pour expliquer l'entrepreneuriat des cafetiers - restaurateurs issus de la migration en ville de Neuchâtel si :

- *Leur profil est proche de celui des Suisses indépendants dans la restauration.*
- *Ils se caractérisent par une longue durée de séjour en Suisse.*
- *L'indépendance ne débute que longtemps après l'arrivée en Suisse.*
- *La clientèle et les employés sont d'origines très diverses et rarement issus de la même communauté que le cafetier – restaurateur.*

Le *modèle de désavantage* peut s'appliquer à l'entrepreneuriat des cafetiers – restaurateurs ou commerçants issus de la migration en ville de Neuchâtel si :

- *Les personnes indépendantes issues de la migration ont subi des échecs sur le marché du travail dépendant : chômage, discriminations, mauvaises conditions de travail, bas salaires.*
- *Leurs diplômes n'ont pas été reconnus.*
- *Le choix de devenir indépendant était un choix de survie.*

Le *modèle d'opportunité* se vérifie dans le cas de la restauration et du commerce alimentaire à Neuchâtel si :

- *Ce sont des secteurs d'activité demandant un capital de départ relativement faible mais un fort investissement humain (heures de travail).*
- *Les barrières à l'entrée sont également réduites.*

Le *modèle de spécificité* existe et joue un rôle dans le cas de la restauration et du commerce alimentaire à Neuchâtel si :

- *Le travail en famille est beaucoup plus fréquent chez les personnes issues de la migration que chez les Suisses.*
- *Les réseaux communautaire et ethnique sont beaucoup mobilisés parmi les indépendants issus de la migration (financement, aides, fournisseurs...).*
- *L'origine ethnique est valorisée dans la restauration et mise en avant par les indépendants issus de la migration.*
- *La clientèle et les employés sont issus de la même communauté que l'indépendant issu de la migration.*

Nous allons tenter de voir dans ce mémoire dans quelle mesure chacune des hypothèses évoquées ci-dessus se vérifie dans le cas des indépendants issus de la migration étudiés. L'important sera d'essayer de comprendre l'importance relative de chacune d'elles selon le type d'activité (bars, restaurants et commerces alimentaires) exercé (s'il y a des différences significatives) ou selon le groupe étudié (origine ethnique ou nationale). Ces hypothèses font référence à de nombreux concepts que nous développons ou explicitons dès le chapitre deux du mémoire et dans la suite de cette étude.

## METHODOLOGIE

### Introduction

Nous allons présenter ici la démarche utilisée pour cette étude. Nous présenterons séparément les méthodologies utilisées pour les parties qualitative et quantitative de ce mémoire. Nous expliciterons aussi le choix d'axer cette recherche sur une démarche essentiellement qualitative.

Pour commencer, une recherche bibliographique approfondie a permis de cerner le sujet et de le documenter. La présente étude s'appuie sur la base théorique constituée par les nombreux travaux internationaux effectués sur la thématique de l'entrepreneuriat des personnes issues de la migration. Pour la Suisse, les études de Piquet servent de base théorique.

L'objet de cette recherche est composé, en premier lieu, des populations suivantes : les ressortissants italiens, portugais et turcs, ainsi que les personnes d'origine asiatique (Chine, Thaïlande et Vietnam essentiellement).

Nous avons décidé d'étudier prioritairement ces trois nationalités et cette origine ethnique car ces quatre populations sont très présentes dans la restauration et le commerce alimentaire que ce soit par leur nombre ou leur dynamisme. En outre, l'Italie, le Portugal et la Turquie font partie des principaux pays d'origine des immigrés vivant en Suisse.

Le canton de Neuchâtel comptait, à fin décembre 2003, 9486 ressortissants portugais (1<sup>er</sup> rang), 9251 ressortissants italiens (2<sup>ème</sup> rang) et 870 ressortissants turcs (6<sup>ème</sup> rang) sur une population étrangère totale (population résidente permanente) de 38'045 personnes<sup>6</sup>.

Cette recherche englobe aussi de nombreuses autres nationalités (il y a vingt et une nationalités au total) de travailleurs indépendants. Nous y reviendrons dans le chapitre quatre intitulé *Le Profil des indépendants suisses et issus de la migration*.

### La partie quantitative

Pour la partie quantitative du mémoire, une approche principalement descriptive a été utilisée. Les données chiffrées du *Recensement fédéral* de la *Population* de 2000 de l'*Office*

---

<sup>6</sup> Bureau du délégué aux étrangers, La Chaux-de-Fonds, Avril 2004 ; Source : OFE - Registre central des étrangers.

*fédéral* de la *Statistique* (OFS)<sup>7</sup> ont été utilisées pour illustrer nos propos. Ces chiffres récents permettront d'évaluer le développement du phénomène ces dernières années. On pourra aussi comparer les taux d'indépendance des différents groupes et essayer de trouver les raisons des écarts entre ceux-ci.

L'OFS a mis à disposition, à notre demande, les données relatives aux indépendants et aux salariés dans le canton de Neuchâtel et en Suisse. On s'est intéressé aux taux d'indépendance des catégories suivantes : étrangers, Ex – Yougoslaves, Italiens, naturalisés, Portugais, Suisses, Turcs.

Les termes *personnes issues de la migration* regroupent les étrangers ainsi que les personnes naturalisées. Cela représente une nouveauté intéressante du recensement fédéral de la population (RFP) de 2000. Lors du RFP de 1990, la catégorie *naturalisé* n'existait pas encore.

La méthodologie spécifique utilisée pour calculer ces taux d'indépendance, la définition du terme *indépendant* prise en considération et le choix des groupes étudiés sont décrits dans le troisième chapitre du mémoire, lequel est intitulé *Les taux d'indépendance*.

## **La partie qualitative**

Cette étude – principalement qualitative - se cantonne volontairement aux cafés – restaurants, bars et commerces alimentaires de la seule ville de Neuchâtel. Ce choix a été fait car il aurait été trop fastidieux d'étendre le cadre de recherche à l'ensemble du canton de Neuchâtel tout en gardant une approche qualitative (entretiens semi directs).

Avec 44 entretiens – essentiellement avec des personnes issues de la migration – nous avons interrogé une grande part des indépendants (étrangers ou naturalisés) actifs dans la restauration et le commerce alimentaire en ville de Neuchâtel.

Par restauration, on entend ici les établissements publics de type cafés - restaurants et les bars ainsi que les commerces d'alimentation. Pour plus de détail, voir la partie qualitative ci-après.

L'idée principale était de rencontrer lors d'entretiens semi directs des indépendants suisses ou issus de la migration et actifs dans le secteur de la restauration en ville de Neuchâtel. Le but étant d'aller au-delà des données chiffrées pour tenter de confronter chiffres, modèles explicatifs, hypothèses et réalité du terrain. Concernant la partie qualitative de ce mémoire, nous avons procédé de la manière exposée ci-après.

### *LES PATENTES*

Tout d'abord, nous avons cherché à obtenir la *liste des patentes des établissements publics* de la ville de Neuchâtel. Le registre du commerce de Neuchâtel ne l'ayant pas à disposition, nous nous sommes tournés vers le Service du commerce et des patentes à la Chaux-de-Fonds. Suite à un entretien téléphonique donnant lieu à un refus, nous avons écrit une lettre

---

<sup>7</sup> OFS, RFP 2000.

motivant notre requête. Une réponse négative, invoquant le secret de fonction et la loi sur la protection de la personnalité, nous a été envoyée par lettre.

Ne cédant pas au découragement, nous avons finalement obtenu la liste des patentes, datée du 14 septembre 2004, par le biais de *GastroNeuchâtel* (version imprimée) et de *Tourisme Neuchâtelois* (version excel).

Nous avons sélectionné les établissements publics de la *commune de Neuchâtel* (Serrières inclus). Cette *échelle d'analyse* nous permettant, comme dit précédemment, d'avoir une certaine représentativité avec une quarantaine d'entretiens. Cela n'aurait pas été le cas si l'étude avait porté sur l'ensemble du canton par exemple.

### *LES PERSONNES INTERROGÉES*

Les personnes questionnées sont les *responsables des établissements publics* : cafés et restaurants. Nous avons tout d'abord sélectionné les personnes de la liste des patentes dont la nationalité est connue grâce au registre du commerce (recherche sur Internet). N'ayant pas un nombre suffisant de personnes par ce biais, nous avons adjoint à celles-ci d'autres responsables d'établissements choisis arbitrairement. Nous avons procédé de sorte que l'échantillon soit le plus complet possible et représentatif de l'état actuel de l'entrepreneuriat des personnes issues de la migration dans la restauration à Neuchâtel.

Toutefois, il est important de relever qu'un certain *effet de taille (surreprésentation)* peut apparaître. Ainsi, si l'on interroge le responsable de l'unique restaurant mexicain de la ville, il faudrait, par exemple, dans le même temps, interroger *l'ensemble* des restaurateurs italiens pour éviter ce biais. Nous en tiendrons compte dans le chapitre *Le Profil des indépendants suisses et issus de la migration*.

Des personnes naturalisées et des Suisses ont aussi été inclus dans l'échantillon. Dans une majorité de cas, on ne connaît pas la nationalité de la personne que l'on interroge avant de le lui avoir demandé.

L'échantillon de base, lequel a passablement évolué par la suite, était constitué de trente-neuf personnes, treize femmes et vingt-six hommes. Ils sont les responsables de trente-trois établissements publics (vingt-quatre restaurants et neuf cafés) et de six commerces alimentaires en ville de Neuchâtel. Ils sont de nationalités et d'origines très variées : suisse, italienne, portugaise, turque, etc....

Ces aspects sont développés dans le chapitre du mémoire intitulé *Le Profil des indépendants suisses et issus de la migration*.

### *LES RESTAURANTS ET BARS*

Les bars ainsi que les cafés-restaurants ont été retenus dans cette étude. Ils font partie de deux catégories : les *patentes C (cafés - restaurants)* et les *patentes D (bars)* à l'exclusion de tous les autres types d'établissements : patentes A, B, E, F, G, H, I, J, K. Les patentes C et D regroupaient 526 des 982 patentes recensées pour l'année 2003 dans le canton de

Neuchâtel<sup>8</sup>. Une typologie selon le type d'établissement public (patente C ou D) et selon le type de restauration proposé a été mise en place.

Il était impossible pour des raisons de protection des données d'obtenir la nationalité de toutes les personnes de la liste des patentes. Les entretiens ont finalement défini le nombre de personnes de chaque nationalité étudiées.

Nous présentons en annexes (**annexe 1, Etablissements prévus et étudiés**), les établissements qui étaient prévus au départ ainsi que les établissements où nous avons finalement interrogé le responsable, au grès des refus et autres indisponibilités...

Pour une analyse détaillée des bars et restaurants retenus, le lecteur est prié de se référer aux chapitres cinq, *Les résultats des entretiens : les restaurants* et six, *Les résultats des entretiens : les bars*.

### *LES COMMERCES ALIMENTAIRES*

Les commerces alimentaires ont aussi été étudiés. Il s'agit essentiellement d'épiceries de quartier ou de commerces alimentaires spécialisés dans un certain type d'alimentation en ville de Neuchâtel : portugaise, italienne, africaine, asiatique, turque... Les grandes surfaces (Coop, Migros, Denner, Manor, etc) ont volontairement été exclues de l'échantillon car elles sortent du cadre de cette étude.

Ces commerces alimentaires font partie de la liste des patentes pour autant qu'ils offrent aussi un débit de boisson. Ils ont été trouvés par ce biais, par le biais de l'annuaire téléphonique ou simplement lors de déplacements pour le mémoire en ville de Neuchâtel. Un commerce a été découvert suite à une discussion avec une restauratrice. L'échantillon de base étudié est constitué de huit commerces d'alimentation. Il contient également des magasins d'alimentation tenus par des Suisses.

Se référer au chapitre sept sous le titre *Les résultats des entretiens : les commerces alimentaires* pour une analyse détaillée des commerces alimentaires retenus.

### *LES ENTRETIENS SEMI DIRECTIFS*

Le *choix méthodologique* s'est porté sur des *entretiens semi directifs*. Ceux-ci ont l'avantage d'offrir, en règle générale, des réponses approfondies et une grande quantité d'informations.

Il est nécessaire de faire preuve d'une grande flexibilité face à l'interlocuteur, celui-ci pouvant être extrêmement affable ou totalement réservé. Il convient de le mettre à l'aise et de moduler ses propos selon sa personnalité.

---

<sup>8</sup> Office neuchâtelois du commerce et des patentes, statistique des patentes au 01.12.2004.

La personne questionnée peut parler librement de son vécu tout en répondant préalablement à une série de questions prédéfinies concernant le *profil* : âge, sexe, statut, permis, durée de séjour, niveau de formation, naturalisation, domicile... Les résultats ont permis de tirer de nombreux enseignements sur les indépendants interrogés. Ils sont exposés dans le chapitre quatre du mémoire sous le titre *Le profil des indépendants suisses et issus de la migration*.

Une **grille d'entretien (annexe 2)**, avec les questions liées au profil et six grandes catégories thématiques, a été développée sur le modèle de l'article de Piguet *Les commerces étrangers dans l'espace urbain, le cas de Lausanne* (1996). Il traite essentiellement du commerce alimentaire des étrangers dans l'agglomération lausannoise. Cet article nous a permis de mieux appréhender le commerce alimentaire dans ces différentes dimensions.

Les catégories thématiques sont les suivantes :

Vécu du migrant (histoire personnelle) ; histoire de l'établissement ; réseau et ressources communautaires (famille, employés, fournisseurs...) ; clientèle ; motivations ; difficultés rencontrées.

Il s'agit de lancer ces grands thèmes par des questions ouvertes et aussi neutres que possibles et laisser parler la personne avec, si nécessaire, des relances.

Les résultats des entretiens sont largement développés dans les chapitres cinq, six, et sept du mémoire sous le titre : *Les résultats des entretiens*. Chaque chapitre correspond à un type d'établissement (restaurants, bars et commerces alimentaires).

Les entretiens n'ont pas été enregistrés par magnétophone. Ce *choix méthodologique* s'explique tout d'abord par le nombre d'entretiens à effectuer et le temps de retranscription impartit à un entretien enregistré. Il aurait été très fastidieux de retranscrire une quarantaine d'entretiens enregistrés. C'est pourquoi, tous les propos ont été relevés par prise de notes manuscrites en direct. Celles-ci ont été retranscrites sous forme informatique par la suite.

Ce choix a aussi été motivé par les lieux où les entretiens se sont déroulés. Bien souvent, la personne interviewée a répondu aux questions sur son lieu de travail, rarement dans une pièce vide et silencieuse, et parfois même en servant des clients ! Cela concourt à un bruit de fond assez important. Un enregistrement sonore s'en serait probablement mal accommodé.

Avant chaque entretien, on a expliqué le pourquoi de l'interview et la teneur de la recherche. On a également garanti l'anonymat de la personne. Des pseudonymes sont utilisés lors du rendu des entretiens afin de le garantir.

Les interviews ont duré de quinze minutes à une heure. La durée la plus fréquente a été d'une demi-heure environ. Seules quelques personnes ont refusé de répondre aux questions invoquant un manque de temps. Une majorité de rendez-vous ont été pris suite à un

entretien téléphonique. Toutefois, un grand nombre d'entretiens se sont faits suite à une visite à l'improviste.

Les quarante-quatre entretiens ont tous été effectués entre le deux février et le cinq avril 2005. Un entretien a été fait en deux fois. Deux entretiens ont été effectués avec un couple de restaurateurs. Au total, quarante-six indépendants ont été questionnés.

En règle général, l'accueil a été chaleureux et la personne interrogée à offert un verre. Plusieurs personnes ont demandé un compte-rendu de la recherche. Celui-ci se fera sous la forme de l'envoi du mémoire en format pdf.

## **CHAPITRE DEUX**

---

# **LES QUATRE MODELES THEORIQUES**

## INTRODUCTION

Dans ce chapitre deux, nous allons présenter les quatre principaux modèles théoriques explicatifs de l'entrepreneuriat des personnes issues de la migration. Nous y ferons souvent référence tout au long de cette étude. Ces quatre modèles théoriques ne sont nullement exclusifs et bien souvent ils se combinent et permettent de saisir pourquoi une personne issue de la migration devient indépendante. Ceci en termes de type d'activité et de propension à l'entrepreneuriat. Regardons maintenant les éléments essentiels des quatre modèles.

## LE MODELE DE CONVERGENCE

Piguet a proposé dans sa thèse de doctorat *Les migrations créatrices, étude de l'entrepreneuriat des étrangers en Suisse* (1999a) une alternative aux modèles dominants<sup>9</sup>. Il propose un *modèle de convergence* qui explique l'entrepreneuriat des personnes issues de la migration en démontrant les *ressemblances* entre le profil des Suisses et celui des entrepreneurs étrangers et non leurs *différences*. Selon Piguet, la justification d'un tel modèle s'explique par des spécificités européennes<sup>10</sup> :

- Le taux d'indépendance des étrangers reste en moyenne inférieur à celui des nationaux ;
- Les populations issues de la migration tendent à se stabiliser dans plusieurs pays (majorité des pays) ;
- La proportion d'étrangers de deuxième (voire troisième génération) tend à s'accroître simultanément avec l'activité indépendante (dans les pays à régime de nationalité par droit de sang).

Piguet donne ainsi le nom de *convergence* à son modèle car celui-ci exprimerait le rapprochement des taux d'indépendance entre autochtones et personnes issues de la migration au fil du temps.

Il pose la question suivante : « *L'augmentation observée du taux d'indépendance des étrangers n'est-elle pas le résultat d'une ressemblance de plus en plus forte des choix ou des possibilités d'activité économique des nationaux et des étrangers séjournant de longue date ?* »<sup>11</sup>

Une forte convergence entre le profil des personnes issues de la migration et des Suisses irait dans le sens de ce modèle. De même, des taux d'indépendance très proches entre nationalités et entre autochtones et étrangers iraient également dans ce sens.

Selon le modèle de convergence, on assiste à un ajustement structurel et à un « rattrapage » du retard au niveau de la propension à l'entrepreneuriat des personnes issues de la migration par rapport aux autochtones.

Le modèle de convergence stipule que le degré d'intégration (principalement le temps de séjour) a un effet important sur l'emploi indépendant tout comme les ressources personnelles (niveau de formation par exemple). A l'opposé, les dimensions culturelles des

<sup>9</sup> Piguet (1999a) ; Chapitre deux, Hypothèses théoriques.

<sup>10</sup> Piguet (1999a) ; page 37.

<sup>11</sup> Idem.

personnes issues de la migration n'ont pas d'effet sur l'emploi indépendant. Les répartitions par secteurs d'activité devraient être homogènes selon l'origine nationale. Finalement, les logiques d'âge, de genre ou de localisation devraient être identiques à celles des nationaux<sup>12</sup>.

Nous reviendrons sur ces différents aspects au cours de cette étude.

## LE MODELE DE DESAVANTAGE

Le *modèle de désavantage* (disadvantage theory) s'intéresse essentiellement à l'individu et aux discriminations dont il serait l'objet en tant qu'étranger et dans l'accès à l'emploi dépendant. Ce courant a principalement été développé en Grande-Bretagne et aux Etats-Unis. Il voit dans le travail indépendant un report forcé plutôt qu'un choix.

Cette étude des discriminations n'est pas nouvelle. Max Weber voyait dans l'éthique protestante et son capitalisme bourgeois une réponse à une discrimination religieuse<sup>13</sup>. Les Protestants étaient en quelque sorte poussés vers l'entrepreneuriat. « *Subjected to religious discrimination, Protestant sectarians turned to entrepreneurship* ».<sup>14</sup>

Werner Sombart attribue l'origine du capitalisme aux Juifs, lesquels étaient exclus du commerce au Moyen-Âge. Selon Sombart, cela les a obligés à créer leurs propres entreprises.<sup>15</sup>

Aldrich en parlant de l'entrepreneuriat des Pakistanais en Grande-Bretagne déclare : « *Because of natives whites' prejudice and hostility Asians in Britain must seek employment below their skill level or else create their own employment opportunity by forming a small business* ».<sup>16</sup>

Ainsi, confrontés à des désavantages (langue, discriminations) au niveau de l'accès au marché du travail, les personnes issues de la migration seraient contraintes de se tourner vers l'emploi indépendant ou vers des marchés de niche. On verrait par exemple des concentrations d'étrangers dans des secteurs à faible niveau de qualification. Le degré d'intégration joue ici un effet négligeable. Les ressources personnelles seront ici corrélées inversement au travail indépendant. La non reconnaissance des formations et diplômes obtenus dans le pays d'origine est un exemple concret de discrimination envers les migrants.

Ce modèle est en réalité une des trois variantes du modèle de spécificité que nous verrons par la suite. Nous avons jugé pertinent de le présenter indépendamment au vu de sa spécificité et de son importance relative comme modèle explicatif.

## LE MODELE D'OPPORTUNITE

Le *modèle d'opportunité* s'intéresse surtout aux conditions d'accès au travail indépendant. Celles-ci dépendent des ressources de l'immigrant et des opportunités qui s'offrent à lui dans son environnement. Aldrich, Waldinger et Ward ont théorisé ce modèle dans leur ouvrage *Ethnic entrepreneurs : immigrant business in industrial societies* (1990). La structure

---

<sup>12</sup> PIGUET et BESSON

2004.- L'emploi indépendant des personnes issues de la migration en Suisse en 2000.

<sup>13</sup> L'éthique protestante et l'esprit du capitalisme (1905).

<sup>14</sup> LIGHT Ivan et GOLD Steven 2000.- *Ethnic Economies*, San Diego : Academic Press, page 195.

<sup>15</sup> Idem, page 195.

<sup>16</sup> Idem, page 196.

d'opportunités change constamment dans les sociétés industrielles modernes. On peut faire une distinction entre le marché général et le marché de niche (« marché ethnique » par exemple) :

*« Market conditions may favor only businesses serving an ethnic community's needs, in which case entrepreneurial opportunities are limited. Or market conditions may favor smaller enterprises serving nonethnic populations, in which case opportunities are much greater. Even if market conditions are favorable, immigrant minorities must gain access to businesses, and nonethnic group members often control such access »* (Waldinger, Aldrich et Ward : 1990 ; page 21).

L'accès au marché (des consommateurs) est donc crucial pour les indépendants issus de la migration et il existe de nombreuses barrières qui s'y opposent : capital nécessaire, ressources personnelles (langue, connaissances techniques...), connaissance du marché, réglementations...

Le « marché ethnique » est quantitativement restreint et ne permet pas une grande croissance. L'environnement est difficile : *« Because exclusion from job opportunities (modèle de désavantage) leads many immigrants to seek out business opportunities, business conditions in the ethnic market tend toward a proliferation of small units, overcompetition, and a high failure rate, with the surviving businesses generating scanty returns for their owners »* (Aldrich, Ward et Waldinger : 1990 ; page 23). Les auteurs voient dans le « marché ethnique » une trop grande compétition entre très petites unités laquelle entraîne de nombreux échecs et de faibles revenus pour les entrepreneurs.

Selon Rath et Kloosterman, aux Pays-Bas, l'entrepreneuriat des immigrants est encore très marqué par la structure d'opportunité malgré de plus en plus de diversification : *« Immigrant entrepreneurship, although becoming more diverse, is still strongly oriented towards specific segments of the opportunity structure. About 60 percent of all immigrant entrepreneurs can be found in sectors such as wholesale, retail and restaurants. »*<sup>17</sup> Les deux tiers des entrepreneurs issus de la migration se trouvent dans les secteurs de la restauration, du commerce de détail et de la vente en gros.

Ce modèle d'opportunité met en jeu quatre grands ensembles qui influencent les « stratégies ethniques » des entrepreneurs et leur accès à l'indépendance :

- *Conditions du marché* : produits de consommation ethnique ; marchés ouverts.
- *Accès à la possession* : vacances ; compétition pour les commerces vacants ; politiques gouvernementales.
- *Facteurs qui prédisposent* : migration sélective ; mobilité bloquée ; niveaux d'aspiration.
- *Mobilisation de ressources* : Liens étroits entre personnes de même origine ; réseaux sociaux et ethniques ; politiques gouvernementales.

(Waldinger, Aldrich, et Ward : 1990 ; page 22.)

On peut remarquer la multitude de facteurs qui conditionnent l'accès à l'entrepreneuriat des personnes issues de la migration. Les *conditions du marché* et l'*accès à la possession* font partie des structures d'opportunité à proprement parler tandis que les *facteurs qui*

<sup>17</sup> RATH & KLOOSTERMAN

2000.- *Outsiders' Business : A Critical Review of Research on Immigrant Entrepreneurship*.- IMR ; Vol. 34 ;N°3 ; page 660.

*prédisposent* et la *mobilisation des ressources* font partie des caractéristiques des groupes (nationaux ou ethniques).

La création d'entreprises dans des niches économiques pourra se faire si les barrières à l'entrée sont peu nombreuses, s'il y a une demande spécifique, une législation favorable et si les secteurs concernés ont des *économies d'échelles*<sup>18</sup> faibles et un *ratio capital / travail*<sup>19</sup> faible (Waldinger : 1990 ; Piguët : 1999a).

## LE MODELE DE SPECIFICITE

Un courant essentiellement nord-américain s'intéresse à l'ethnic-business principalement d'un point de vu ethnique et culturel et explique les différences parfois importantes de taux d'indépendance des populations d'immigrants grâce au *modèle de spécificité*. Celui-ci peut être divisé en trois modèles distincts : le modèle culturel orthodoxe, le modèle culturel réactif et le modèle de désavantage. Nous avons choisi de présenter conjointement les deux premiers. Le modèle de désavantage a déjà été présenté précédemment.

### Le modèle culturel orthodoxe

*« Le modèle culturel orthodoxe met en avant les caractéristiques spécifiques aux migrants eux-mêmes et se fonde sur l'idée que le migrant apporte avec lui une tendance particulière à l'entrepreneuriat en fonction de sa situation d'origine, de ses qualifications spécifiques ou de ses traits culturels particuliers ».* (Piguët, 1999a, pages 39-40)

Le modèle de spécificité stipule que les dimensions culturelle et ethnique - origines nationales, religion, savoir-faire, etc... – jouent un rôle prépondérant sur la probabilité d'exercer une activité indépendante. La constatation de taux d'indépendance plus élevés chez les personnes nées à l'étranger va dans ce sens.

Les facteurs principaux influençant l'accès à l'entrepreneuriat des personnes issues de la migration sont les compétences originales, le financement communautaire (tontines par exemple), la structure familiale, le capital culturel et le système de valeurs (Piguët : 1999a, page 40).

Les concentrations de personnes de même origine dans certains secteurs d'activité seraient importantes selon ce modèle. Les ressources personnelles et le degré d'intégration auraient peu d'effet. Ce modèle a été développé principalement aux Etats-Unis où il existe de fortes concentrations de populations partageant la même origine et la même culture : Chinatown Little Korea, Harlem... La ségrégation spatiale voire raciale y est généralement plus marquée qu'en Europe. Les minorités ethniques y font appel à des ressources ethniques spécifiques comme, par exemple, des liens de solidarité communautaire ou les rotations de crédits communautaires amenées aux Etats-Unis par les diasporas chinoise et japonaise.

<sup>18</sup> Economies d'échelles = situations où le coût moyen unitaire de production d'un bien ou d'un service décroît par augmentation du volume de production.

<sup>19</sup> Ratio capital / travail = quantité de capital (infrastructures, machine, investissements) et de travail (main d'œuvre) nécessaires à la production d'un bien ou d'un service. La restauration a un ratio capital / travail faible, elle nécessite beaucoup de main d'œuvre (longues heures de travail) mais un capital financier modéré. L'aéronautique connaît un ratio capital / travail élevé (capital financier élevé).

## **Le modèle culturel réactif**

Il intègre dans la problématique du modèle culturel orthodoxe le fait que les ressources ethniques dépendent aussi de la migration et ne sont pas figées mais évoluent dans le temps et selon le contexte extérieur. Il y a ainsi un capital socio-culturel développé au cours du processus migratoire qui peut être valorisé par le migrant. Pour ce faire, le migrant peut faire appel à un réseau communautaire lui permettant de transformer ses ressources en avantages comparatifs.

Certaines caractéristiques intéressantes peuvent être retenues :

- Grâce au réseau, les informations circulent ;
- Les relations commerciales sont basées sur la confiance et le contrôle social ;
- Une demande spécifique intra-communautaire forme une niche économique protégée ;
- Une ségrégation spatiale peut amener à des quartiers ethniques ;
- Des activités d'import-export sont favorisées par la connaissance simultanée du pays d'origine et du pays d'accueil
- Les personnes issues de la migration acceptent des conditions de travail pénibles car, par rapport à leur pays d'origine, il y a une amélioration relative des conditions de vie (Light : 1984) ;
- Le lien entre nécessité de réussite et indépendance économique varie fortement selon les groupes.

(Piguet : 1999a, pp 43-48).

Après avoir présenté les quatre modèles théoriques, nous allons maintenant voir, au chapitre trois, les taux d'indépendance tous secteurs d'activité et spécifiques à la restauration pour différentes populations d'indépendants issus de la migration en Suisse et dans le canton de Neuchâtel.

## **CHAPITRE TROIS**

---

# **LES TAUX D'INDEPENDANCE**

## INTRODUCTION

Ce chapitre trois est le seul du mémoire à être uniquement quantitatif. Il présente les taux d'indépendance - totaux et spécifiques à l'hôtellerie restauration - de diverses populations : Suisses, étrangers, naturalisés, Ex-Yougoslaves, Italiens, Portugais et Turcs, aux échelles cantonale et nationale. Ces données chiffrées permettent une démarche comparative entre populations et donnent une vue globale de l'entrepreneuriat des personnes issues de la migration en Suisse et dans le canton de Neuchâtel. Dans un premier temps, nous présentons la méthodologie utilisée puis nous présentons les taux obtenus.

## METHODOLOGIE

Les *taux d'indépendance* ont été calculés d'après les données du *Recensement fédéral de la population* de l'an 2000 (RFP dorénavant) de l'Office fédéral de la Statistique (OFS dorénavant).

Nous allons présenter dans ce chapitre les taux obtenus et proposer quelques pistes de réflexion. Il est important de relever ici que toutes les remarques concernant les facteurs explicatifs des taux d'indépendance des différents groupes sont des hypothèses personnelles et que le lecteur ne doit pas les prendre pour des vérités absolues. Comme le dit Piguet, « *des logiques multiples influencent donc l'évolution et la structure de l'activité indépendante des étrangers en Suisse. En premier chef, cette situation reflète la diversité des nationalités et des parcours migratoires des entrepreneurs* » (Piguet, 1999a, p. 115).

Ceci rend extrêmement difficile une analyse pertinente de ces taux tout en se restreignant volontairement à un chapitre.

Pour une analyse quantitative détaillée des taux d'indépendance et des facteurs explicatifs qui les sous-tendent, nous prions le lecteur de se référer à la thèse de doctorat de Piguet *Les Migrations créatrices, étude de l'entrepreneuriat des étrangers en Suisse* (1999a).

Voyons maintenant à quels taux d'indépendance nous nous sommes intéressés.

## SECTEUR D'ACTIVITE

Les taux d'indépendance retenus sont de deux types :

- Le premier concerne *l'ensemble des secteurs d'activités* à l'exception du secteur agricole (nous y reviendrons). Il s'agit donc du *taux d'indépendance non agricole total*.
- Le second concerne uniquement le secteur de *l'hôtellerie restauration*. On parle ici de *taux d'indépendance dans l'hôtellerie restauration*.

## ECHELLES D'ANALYSE

Les données chiffrées concernent la *Suisse* et le *canton de Neuchâtel*. Ce choix d'échelles d'analyse – le canton et le pays – nous paraît être le plus judicieux. L'échelle locale (la ville de Neuchâtel) se prête mal à une analyse quantitative par la taille réduite de sa population et l'absence de données. Les résultats obtenus ne seraient guère instructifs. Nous utiliserons donc une méthode qualitative pour appréhender cet échelon local (chapitre cinq et suivants).

Ces échelles permettent de comparer, par exemple, les taux d'indépendance pour les ressortissants d'un même pays, à l'échelon national et cantonal. Elles donnent, par rapport à l'échelle locale, une vision plus globale de l'entreprenariat des personnes issues de la migration en Suisse.

## POPULATIONS ETUDIEES

Les principales catégories prises en considération regroupent des personnes de même nationalité : *Suisses, Ex-Yougoslaves, Italiens, Portugais, Turcs*.

Mis à part les Suisses qui servent d'indicateur comparatif vis-à-vis des communautés étrangères et des naturalisés, ces quatre nationalités ont été retenues car elles rassemblent, entre les quatre, une part importante de la population issue de la migration en Suisse.

En outre, comme vu précédemment (premier chapitre), les ressortissants de ces quatre pays jouent un rôle prépondérant dans le secteur d'activité de l'hôtellerie restauration.

Les Italiens et dans une moindre mesure les Portugais font partie, pour une majorité d'entre eux, d'un courant migratoire plus ancien, tandis que les Turcs et les Ex – Yougoslaves sont, en règle générale, venus plus récemment en Suisse.

La catégorie *Etrangers* a aussi été prise en compte. Elle permettra de comparer les taux obtenus pour ces nationalités avec les taux de l'ensemble de la population étrangère.

Ces taux ont également été calculés pour les *Naturalisés* aux échelles suisse et neuchâteloise. On entend par naturalisés, les personnes qui ont obtenu le passeport suisse suite à une naturalisation quelle qu'elle soit. Cette catégorie n'existait pas lors du RFP de 1990. Elle a été introduite pour celui de 2000. Elle est très utile car elle permet de considérer les personnes issues de la migration : non seulement les étrangers mais aussi les naturalisés. Ainsi, on ne perd plus la trace des nombreuses personnes qui deviennent suisses suite à une naturalisation.

Ce travail de mémoire se concentrant uniquement sur la restauration, il aurait été appréciable de pouvoir bénéficier des chiffres ne concernant que la restauration. Malheureusement, ceux-ci font défaut car les deux branches hôtellerie et restauration sont regroupées dans les statistiques officielles émanant de l'OFS.

Par *choix méthodologique*, tous ces calculs personnels ont été faits *sans prendre en compte le secteur agricole* au sens large : les deux secteurs d'activités *pêche - pisciculture* et *agriculture - chasse - sylviculture* ont été soustraits au total des secteurs d'activité. Les personnes sans indication ont aussi été soustraites au total.

Cela se justifie car les indépendants étrangers sont extrêmement peu représentés dans l'agriculture en Suisse comme le montre Piguet :

*« En 1990, on compte 72'831 agriculteurs indépendants suisses pour seulement 521 étrangers. L'agriculture représente ainsi 21.3% de l'activité indépendante des Suisses contre 1.5% de l'activité indépendante des étrangers ».*

*(Piguet, 1999a, p. 93).*

Nous parlons donc de *taux d'indépendance non agricole* bien que nous employons le terme *taux d'indépendance* dans ce chapitre.

## **MODE DE CALCUL DES TAUX D'INDEPENDANCE**

Le *taux d'indépendance* se calcule en divisant l'ensemble des indépendants d'une catégorie donnée par l'ensemble des actifs (indépendants et salariés) de ladite catégorie. Puis, on multiplie le résultat par cent afin d'obtenir le taux d'indépendance en pourcent.

On entend par *indépendants* le regroupement des trois catégories suivantes :

- Indépendant avec employé(s)
- Indépendant sans employé
- Salariés propriétaires de l'entreprise

On entend par *salariés* le regroupement des cinq catégories suivantes :

- Collaborateurs familiaux
- Salariés membres de la direction
- Salariés cadres moyen ou inférieur
- Apprentis
- Salariés sans autre indication

Cette démarche et ces regroupements sont les mêmes que ceux utilisés par Besson et Piguet dans leur étude sur l'entrepreneuriat des personnes issues de la migration en Suisse<sup>20</sup>.

---

<sup>20</sup> PIGUET Etienne et BESSON Roger

2004b.- "L'emploi indépendant des personnes issues de la migration en Suisse en 2000".

On utilise donc ici la définition sociologique du terme indépendant et non la définition juridique, laquelle est plus restrictive.

## TAUX D'INDEPENDANCE EN SUISSE

Les taux d'indépendance sont très variables selon la nationalité comme nous le montre le tableau ci-dessous :

### TAUX D'INDEPENDANCE NON AGRICOLE EN SUISSE EN 2000

Population	Tous secteurs d'activités	Hôtellerie et Restauration
<b>Total</b>	12.8%	17.6%
<b>Suisses</b>	13.8%	22.8%
<b>Naturalisés</b>	14.5%	24.6%
<b>Etrangers</b>	9.2%	9.9%
<b>Ex-Yougoslaves</b>	4.6%	7.1%
<b>Italiens</b>	11.2%	20.2%
<b>Portugais</b>	4.1%	5.0%
<b>Turcs</b>	10.8%	19.4%

Calculs personnels ; Source : RFP 2000

Nous allons tenter de voir ce que ces chiffres signifient.

### ENSEMBLE DES SECTEURS D'ACTIVITE

En Suisse, le taux d'indépendance total était de 12.8%<sup>21</sup> en 2000. Cela signifie qu'un peu plus d'un actif sur dix est indépendant. Parmi ces personnes indépendantes, la proportion d'étrangers ne cesse de progresser depuis les années 70. Ainsi, Piguet fait remarquer :

*« L'accroissement récent est particulièrement significatif si l'on relève que les étrangers, qui représentaient moins de 4% des indépendants en 1970, représentent 18% des 78'681 nouveaux indépendants de la décennie 1980-1990. En Suisse, près d'un nouvel indépendant sur cinq est donc étranger durant cette période ». (Piguet, 1999a, p. 31).*

Les chiffres de 2000 confirment cette tendance. Le taux d'indépendance des Suisses est passé de 10.4% en 1990 à 13.8% en 2000. Durant la même période, le taux d'indépendance des étrangers augmentait fortement, passant de 4.5% (1990) à 9.2% (2000). On peut donc légitimement penser, tout en restant prudent, que les étrangers sont en train de combler leur retard par rapport aux Suisses.

<sup>21</sup> Calcul personnel d'après les données du RFP 2000, OFS. Idem pour tous les taux d'indépendance du chapitre quatre à l'exception des taux de 1990.

Cela va dans le sens de l'hypothèse de convergence proposée par Piguet. Il faudrait malheureusement attendre 2010 et le prochain RFP pour en avoir le cœur net !

Le RFP 2000 nous a, pour la première fois, permis de calculer le taux d'indépendance des *personnes naturalisées*. Celui-ci nous offre de bons enseignements. Il est de 14.5% et dépasse celui des Suisses (13.8%). Cela va, à nouveau, dans le sens du modèle de convergence. Les personnes naturalisées étant de longue date en Suisse, elles ont eu le temps d'acquérir, par exemple, des connaissances sur la Suisse, des moyens financiers et des connaissances langagières, compétences souvent indispensables pour devenir indépendantes.

La durée de séjour joue donc un rôle important comme le révèle l'OFS :

*« Le taux d'indépendance augmente avec la durée de séjour qui augmente. Ainsi, la part des indépendants est plus faible chez les ressortissants étrangers vivant depuis peu en Suisse »<sup>22</sup>.*

Les chiffres<sup>23</sup>, au 2<sup>e</sup> trimestre 2003, de la *durée de résidence* des étrangers en Suisse liés aux *taux d'indépendance* le montrent :

- Durée de résidence de 0 à 2 ans : taux d'indépendance = 6%
- Durée de résidence de 2 à 5 ans : taux d'indépendance = 6%
- Durée de résidence de 5 à 10 ans : taux d'indépendance = 9%
- Durée de résidence de 10 ans et plus : taux d'indépendance = 10%

Nous allons maintenant nous intéresser aux diverses nationalités retenues. Toujours à l'échelon suisse et concernant les taux d'indépendance totaux (ensemble des secteurs d'activités).

Les *ressortissants d'Ex-Yougoslavie* affichent un taux d'indépendance non agricole de 4.6% en 2000. Cela les place loin derrière le taux moyen des ressortissants étrangers (9.2%). Ce taux d'indépendance correspond à celui de la population étrangère en Suisse une décennie plus tôt (4.5% en 1990). Ce taux s'explique probablement par un *temps de séjour*, en général, relativement court. Il est possible que ce taux augmente fortement d'ici à 2010 selon le modèle de convergence. Les ressortissants d'Ex-Yougoslavie diminueraient, dans ce cas de figure, leur retard sur les Suisses.

Un autre groupe national se situe également, avec un taux de 4.1%, largement en dessous de la moyenne étrangère. Il s'agit des *ressortissants portugais*. Ce faible taux est difficilement explicable si l'on fait appel au modèle de convergence. En effet, ce courant migratoire est plutôt ancien et existe depuis plusieurs décennies. Les modèles de désavantage et de spécificité sont peut-être les plus adaptés pour expliquer que ce taux soit si bas. La présence importante de Portugais dans les

---

<sup>22</sup> OFS

2004.- *La population étrangère en Suisse*.- Neuchâtel, p. 55.

<sup>23</sup> Ibid.

services domestiques parle plutôt pour le modèle de désavantage. Le modèle de spécificité fait lui référence aux produits et services proposés à la communauté portugaise par des compatriotes : cafés, commerces alimentaires...

Le taux d'indépendance des ressortissants *italiens* en 2000 était de 11.2%. Cela les situe entre le taux du total des étrangers, 9.2% et celui des Suisses, 13.8%. Ce résultat paraît assez logique au vu de l'ancienneté de la migration transalpine et de l'intégration socio-économique, en général réussie, des ressortissants italiens.

Les ressortissants *turcs* affichent un taux d'indépendance de 10.8%. Cela les place quasiment au même niveau que les Italiens. Ici, le modèle de spécificité semble être le plus adapté pour expliquer ce taux relativement élevé. Les indépendants turcs sont d'ailleurs surtout actifs dans des domaines en lien avec leur communauté d'origine : boucherie hallal<sup>24</sup>, commerce alimentaire, agence de voyage, restauration...

## **DANS L'HOTELLERIE ET RESTAURATION**

Le secteur de l'hôtellerie restauration, avec 216000 places de travail, est l'un des plus importants en Suisse en termes d'emploi. Son chiffre d'affaires 2004 s'élevait à 22 milliards de francs dont 15.5 milliards pour la seule restauration<sup>25</sup>. Ces chiffres permettent de rappeler l'importance de ce secteur d'activité en Suisse. Le taux d'indépendance total est de 17.6% dans le secteur hôtellerie restauration en Suisse en 2000. Ce chiffre indique que la proportion d'indépendants est supérieure à la moyenne dans ce secteur d'activité. Cela est assez logique car les responsables de cafés ou de restaurants sont généralement indépendants et chaque entité est relativement petite comparativement à d'autres secteurs d'activité. Parmi les indépendants en Suisse, 7.5% le sont dans le secteur hôtellerie restauration.

Les Suisses connaissent un fort taux d'indépendance dans l'hôtellerie restauration, 22.8%. Presque un Suisse sur quatre travaillant dans la restauration ou l'hôtellerie est indépendant. Pourtant seulement 6.8% des indépendants suisses le sont dans l'hôtellerie restauration. L'explication se trouve probablement dans le fait que les Suisses indépendants le sont dans de nombreux secteurs économiques et pas spécifiquement dans celui-ci.

Les naturalisés affichent un taux élevé d'indépendance dans le secteur hôtellerie restauration : 24.6%. Celui-ci est supérieur à celui des Suisses (22.8%). Comme dit précédemment, ces personnes étant de longue date en Suisse<sup>26</sup> et intégrées, cela augmente leur chance d'être indépendantes.

---

<sup>24</sup> Viande tuée selon les prescriptions de l'Islam

<sup>25</sup> GASTROSUISSE, Conférence de presse annuelle, 13 avril 2005

<sup>26</sup> Une naturalisation ordinaire exige 12 ans de résidence en Suisse.

Le taux d'indépendance des étrangers dans le secteur hôtellerie restauration est de 9.9%. Un étranger sur dix travaillant dans l'hôtellerie restauration est indépendant. Cela reste nettement inférieur aux Suisses (un sur quatre). Cela s'explique surtout par le fait qu'il y a beaucoup d'employés étrangers dans la restauration et peu de Suisses (en proportion). On peut relever que le secteur hôtellerie restauration a connu une forte croissance (+77%) des indépendants étrangers dans la décennie 1980-1990 avec 1566 indépendants supplémentaires<sup>27</sup>. Cette tendance se confirme.

Les ressortissants ex – yougoslaves ont un taux d'indépendance dans le secteur hôtellerie restauration de seulement 7.1%. Ce taux est toutefois supérieur au taux général de cette population (4.6%). Ils sont donc plus facilement indépendants dans l'hôtellerie restauration que dans les autres secteurs même si leurs taux restent relativement faibles.

Le taux d'indépendance des Italiens dans l'hôtellerie restauration est de 20.2%. Il est proche de celui des Suisses (22.8%). Les Italiens sont généralement de longue date en Suisse et très bien intégrés. Les similitudes seraient de plus en plus nombreuses entre ces deux populations. Cela étaye l'hypothèse de convergence à notre avis.

Les Portugais ont un taux d'indépendance dans le secteur hôtellerie restauration de 5.0%. Celui-ci est faible. Pourtant, en Suisse, 20.6% des indépendants portugais le sont dans ce secteur. En moyenne, environ 10% des indépendants de chaque population le sont dans le secteur hôtellerie restauration. Cela signifie une forte surreprésentation de l'hôtellerie restauration parmi les secteurs d'activité des indépendants portugais. Il privilégie donc la restauration à d'autres secteurs d'activité.

Cet aspect se retrouve, dans une moindre mesure, avec les Turcs, où 16% des indépendants le sont dans le secteur hôtellerie restauration. Contrairement aux Portugais, les Turcs affichent un taux élevé d'indépendance dans l'hôtellerie restauration (19.4%). Ce taux élevé pour une population migrante pas forcément ancienne s'explique peut-être par des dynamiques de type ethnic-business. Le modèle de spécificité pourrait s'appliquer de manière convaincante aux Turcs.

Observons maintenant ce qu'il en est dans le canton de Neuchâtel.

## TAUX D'INDEPENDANCE DANS LE CANTON DE NEUCHATEL

Le canton de Neuchâtel a une tradition d'ouverture face à l'immigration et il y a 141 nationalités qui y sont représentées parmi les 38'045 étrangers qui y sont domiciliés<sup>28</sup>. Une personne sur quatre dans le canton est étrangère et ce taux est plus élevé dans les villes.

---

<sup>27</sup> Piguët (1999a : page 114).

<sup>28</sup> Chiffres 2003 ; Bureau du délégué aux étrangers ; La Chaux-de-Fonds ; avril 2004 ; OFE – Registre central des étrangers.

A Neuchâtel, par exemple, il y a 31.4% d'étrangers parmi une population totale de 31'630 personnes (chiffres 2002). Parmi ces nombreuses personnes issues de la migration, il y a des indépendants actifs dans de nombreux domaines dont la restauration. Nous allons voir maintenant les taux d'indépendance de ces personnes. Le tableau ci-dessus donne les chiffres cantonaux :

#### TAUX D'INDEPENDANCE NON AGRICOLE DANS LE CANTON DE NEUCHATEL EN 2000

Population	Tous secteurs d'activités	Hôtellerie et Restauration
<b>Total</b>	11.1%	23.8%
<b>Suisses</b>	12.4%	28.8%
<b>Naturalisés</b>	12.4%	31.9%
<b>Etrangers</b>	7.7%	16.5%
<b>Ex-Yougoslaves</b>	4.4%	10.3%
<b>Italiens</b>	11.2%	36.9%
<b>Portugais</b>	3.4%	7.3%
<b>Turcs</b>	5.6%	15.9%

Calculs personnels ; Source : RFP 2000

Dans cette partie concernant les taux d'indépendance pour le canton de Neuchâtel, nous serons volontairement concis car de nombreux points détaillés dans la partie concernant la Suisse sont aussi valables au niveau cantonal. Nous nous limiterons plutôt à comparer les taux obtenus dans le canton de Neuchâtel et ceux obtenus au niveau helvétique.

#### ENSEMBLE DES SECTEURS D'ACTIVITE

Dans le canton de Neuchâtel, les taux d'indépendance totaux des différentes populations sont, en règle générale, inférieurs à ceux obtenus au niveau suisse. Le taux d'indépendance total y est de 11.1%. Il est donc légèrement en deçà du taux national (12.8% ; 1.7 point d'écart). 12.4% des Suisses y sont indépendants, contre 13.8% au niveau suisse (1.4 point d'écart). Ici aussi, le taux d'indépendance est inférieur mais de peu. Idem pour les naturalisés pour qui le taux est de 12.4% dans le canton de Neuchâtel contre 14.5% au niveau suisse. Dans ce dernier cas, la différence est même plus nette (2.1 points d'écart). Même constat pour le taux d'indépendance des étrangers : 7.7% dans le canton de Neuchâtel et 9.2% au niveau national (1.5 point d'écart). On peut émettre l'hypothèse que les personnes d'origine étrangère privilégiant les centres urbains (grandes villes), les taux y soient plus élevés (d'où une répercussion sur les chiffres cantonaux). Cela expliquerait cet écart. On peut remarquer que les écarts sont faibles et qu'ils sont relativement réguliers selon le groupe pris en compte. Ce léger « retard » de Neuchâtel au niveau des taux d'indépendance s'explique peut-être aussi par la structure économique cantonale. Neuchâtel a un secteur tertiaire moins développé que les cantons urbains fortement peuplés (Zürich, Bâle-ville, Genève, Zoug...).

Or, les indépendants sont généralement les plus nombreux dans le secteur tertiaire (Agriculture mise à part). Ceci constitue une hypothèse.

Les taux d'indépendance des Ex - Yougoslaves et des Portugais dans le canton de Neuchâtel sont respectivement de 4.4% et de 3.4%. Ils sont aussi très légèrement inférieurs aux taux au niveau suisse (4.6% et 4.1%). Ils dans les deux cas très bas.

Les Italiens affichent un taux d'indépendance dans le canton de Neuchâtel de 11.2%. Il est similaire au taux national et seulement 1.2 point en dessous du taux des Confédérés vivant dans le canton. Cela va dans le sens de l'hypothèse de convergence.

Finalement, le taux d'indépendance des Turcs dans le canton de Neuchâtel est de 5.6%. Il est nettement plus faible que le taux d'indépendance au niveau suisse : 10.8% (5.5 points de moins !). Une telle différence est difficilement explicable. Le fait que les indépendants turcs soient surtout présents dans les grandes agglomérations pourrait être une piste de réponse.

Regardons ce qu'il en est dans le secteur hôtellerie restauration.

## **DANS L'HOTELLERIE ET RESTAURATION**

Le taux d'indépendance total dans le secteur hôtellerie restauration dans le canton de Neuchâtel est de 23.8%. Il excède le taux national de 6.2 points (17.6%). Cela s'explique probablement par la taille moyenne des établissements et par la faible présence de grands groupes hôteliers ou chaînes de restauration. Avec 8.6% des indépendants du canton et 3500 employés dans la branche, le secteur hôtellerie restauration constitue un secteur économique assez important (surtout au niveau des emplois).

Les Suisses du canton ont un taux d'indépendance dans l'hôtellerie restauration de 28.8%, de 6 points supérieur au taux en Suisse (22.8%). Les naturalisés suivent la même voie avec 31.9% au niveau cantonal contre 24.6% au niveau suisse (plus 7.3 points). Hormis les Turcs (15.9% dans le canton et 19.4% au niveau suisse), toutes les populations étudiées affichent des taux d'indépendance dans l'hôtellerie restauration supérieurs à la moyenne suisse et des taux d'indépendance totaux inférieurs (seuls les Italiens affichent les mêmes taux aux deux niveaux). Cette constatation permet de dire qu'il existe, dans le canton de Neuchâtel, une plus forte représentation des indépendants dans l'hôtellerie restauration mais que les autres secteurs d'activités les attirent, en règle générale, moins comparativement à la situation en Suisse. Cela est toutefois probablement dû davantage à des conditions structurelles ou économiques qu'à des choix différents.

Si l'on compare, pour chaque population, la proportion d'indépendants dans l'hôtellerie restauration par rapport aux autres secteurs d'activités, on remarque d'importantes disparités avec une surreprésentation des indépendants étrangers par rapport aux Suisses. Parmi les indépendants suisses dans le canton de Neuchâtel, 7.6% sont actifs dans le secteur hôtellerie – restauration. Cette proportion monte à 10.7% pour les indépendants naturalisés et à 13.2% pour les indépendants étrangers. Les Italiens (11.2%) et les Portugais (13%) sont dans cette moyenne.

Les ressortissants d'Ex-Yougoslavie (18.4%) et surtout les Turcs (33.3%) sont nettement au dessus de la moyenne. Ils privilégient l'hôtellerie restauration aux autres secteurs d'activité. Concernant les Turcs et les ressortissants des Balkans, une logique de type ethnic business (modèle de spécificité) nous paraît adaptée pour expliquer leur surreprésentation. Plus généralement, la surreprésentation étrangère dans le secteur hôtellerie restauration peut certainement s'expliquer par le modèle d'opportunité. C'est un des secteurs, si ce n'est le secteur, le plus facile d'accès.

Une personne naturalisée sur trois travaillant dans l'hôtellerie restauration dans le canton est indépendante contre une sur 6 pour les étrangers (16.5%), une sur 6 pour les Turcs (15.9%), 1 sur 10 pour les ressortissants d'Ex-Yougoslavie (10.3%) et une sur 14 pour les Portugais (7.3%). Le taux d'indépendance très élevé des Italiens (36.9%) nous confirme dans notre impression. Dans l'hôtellerie restauration, dans le canton de Neuchâtel, la proportion d'indépendants chez les naturalisés est ainsi deux fois plus importante que celle de la population étrangère. Ces différentes observations semblent valider l'hypothèse de convergence.

Ainsi, les logiques qui expliquent ces différents taux d'indépendance, selon la population et l'échelle d'analyse retenues, sont multiples et dépendent de nombreux facteurs endogènes et exogènes aux groupes et aux individus.

Après cette présentation des taux d'indépendance en Suisse et dans le canton de Neuchâtel, nous allons maintenant nous intéresser aux profils des indépendants issus de la migration dans le chapitre quatre.

## **CHAPITRE QUATRE**

---

# **LE PROFIL DES INDEPENDANTS SUISSES ET ISSUS DE LA MIGRATION**

## INTRODUCTION

Ce chapitre présente un profil complet des personnes indépendantes interrogées lors des quarante-quatre entretiens semi directifs (46 personnes). Il expose brièvement la méthode utilisée puis développe l'ensemble des enseignements chiffrés tirés des entretiens. Ceux-ci nous renseigne, par exemple, sur l'âge des personnes à leur arrivée en Suisse, sur leur origine nationale, sur leur permis de séjour, sur les naturalisations ou encore sur le taux de mariages mixtes (entre suisses et étrangers<sup>29</sup>). Ces indications s'avèrent intéressantes et instructives. Elles permettent de mieux appréhender le phénomène de l'entrepreneuriat des personnes issues de la migration dans la restauration et le commerce alimentaire à Neuchâtel. Les chapitres cinq, six et sept proposent un complément qualitatif au présent chapitre.

## METHODOLOGIE

Voilà ci-dessous, l'encadré tel qu'il se présentait à chaque interlocuteur lors des entretiens.

<b>Profil de l'interviewé</b>			
<b>Nom</b>	<input type="text"/>	<b>Age</b>	<input type="text"/>
		<b>Sexe</b>	<input type="text"/>
		<b>Domicile</b>	<input type="text"/>
<b>Etablissement</b>	<input type="text"/>	<b>Rue</b>	<input type="text"/>
<b>Année d'arrivée en Suisse</b>	<input type="text"/>	<b>Nationalité</b>	<input type="text"/>
		<b>Origine</b>	<input type="text"/>
<b>Type de permis (statut)</b>	<input type="text"/>	<b>Niveau de formation</b>	<input type="text"/>

Basile Weber, 2005

Nous avons posé les questions et rempli les lacunes. A noter que nous avons également posé des questions concernant la naturalisation et l'année d'ouverture des établissements. Celles-ci ne figurent pas dans l'encadré. La question concernant le nom s'est vite avérée superflue. Etant donné que nous garantissons l'anonymat, elle n'a pas été utilisée.

Nous allons maintenant voir les résultats obtenus.

## RESULTATS QUANTITATIFS

Il est important de relever préalablement que les résultats quantitatifs de notre échantillon de quarante-six personnes ne doivent pas être extrapolés à une autre échelle. Ils ne sauraient être représentatifs. En effet, la proportion de chaque origine nationale ne représente pas leur proportion réelle. Les Suisses sont fortement sous représentés dans notre échantillon puisque l'on s'intéresse essentiellement aux personnes issues de la migration. A l'inverse, les quatorze origines nationales « uniques » (Pérou, Ouzbékistan, Côte-d'Ivoire,...) sont fortement sur représentées (en comparaison des Suisses ou des

<sup>29</sup> Femme suisse et homme étranger ou homme suisse et femme étrangère.

Italiens exemple). Il aurait fallu interroger *tous* les indépendants qui travaillent dans la restauration et le commerce alimentaire en ville de Neuchâtel pour éviter ce biais.

Nous invitons le lecteur à lire le sous-chapitre **Origines** à ce propos.

Les résultats obtenus n'en perdent pas pour autant leur pertinence. Ils donnent des instructions intéressantes sur les indépendants issus de la migration à Neuchâtel. Avec quarante-six personnes, nous avons probablement interrogé *plus de la moitié* des indépendants issus de la migration actifs dans la restauration en ville de Neuchâtel.

## DOMICILE

Les indépendants de notre échantillon travaillent tous en ville de Neuchâtel mais ils n'y sont pas forcément domiciliés.

Le taux de personnes vivant en ville de Neuchâtel est de 70 % (trente-deux personnes sur quarante-six). Cette forte proportion s'explique probablement par la nécessité pour les restaurateurs et commerçants d'une proximité entre lieu de travail et domicile. Les horaires de travail étant déjà conséquents, un long trajet domicile – travail serait sûrement peu conciliable. La ville offre en outre de nombreux avantages de par sa centralité et sa taille.

Parmi les 30% restants (quatorze personnes), une moitié vit sur le Littoral neuchâtelois : Auvernier(un), Bevaix (deux), Boudry (un), Colombier (un) et St-Blaise (un).

Le solde de sept personnes est plus dispersé. Deux personnes viennent de La Chaux-de-Fonds et une de Peseux (NE). Une personne est domiciliée à Thoune. Ces quatre personnes peuvent être considérées comme habitant des zones urbaines. Au total, nous avons donc trente-six personnes sur quarante-six domiciliées en zone urbaine, soit 78% des indépendants.

Les trois derniers indépendants sont domiciliés dans le Val-de-Travers (Bôle), le Val-de-Ruz (Savagnier) et dans le canton de Vaud (Concise). Cet indépendant dit avoir choisi le canton de Vaud pour échapper à une forte fiscalité dans le canton de Neuchâtel.

## DUREE DE SEJOUR ET AGE

Nous avons utilisé des moyennes<sup>30</sup> et des médianes<sup>31</sup> pour l'âge et la durée de séjour. Les résultats sont exposés sur le graphique en **annexe 3 (Durées de séjour et âges moyens et médians des indépendants)**.

Les médianes nous permettent d'atténuer les effets des cas extrêmes, lesquels tirent la moyenne vers le bas ou vers le haut.

Ainsi, on remarque sur le graphique les différences obtenues selon la technique utilisée.

---

<sup>30</sup> La moyenne se calcule en additionnant les âges des individus à une période donnée et en divisant le total obtenu par le nombre d'individus.

<sup>31</sup> La médiane équivaut à l'âge de l'individu situé au milieu de la « répartition » de l'ensemble des individus.

La *durée de séjour en Suisse* et *l'âge à l'arrivée en Suisse* ne concerne que les personnes issues de la migration. *L'âge à l'ouverture de l'établissement* et *l'âge en 2005* concernent l'ensemble des indépendants.

La *durée moyenne de séjour en Suisse* est de 22 ans tandis que la *durée médiane* est de 17 ans. Quelle que soit la méthode utilisée, la *durée de séjour en Suisse* est importante. Ces personnes y sont depuis environ 20 ans.

*L'âge moyen à l'arrivée en Suisse* est de 20 ans tandis que *l'âge médian à l'arrivée en Suisse* est de 24.5 ans. Cela signifie que ces migrants sont venus en Suisse, en général, dans la force de l'âge (tranche d'âge 20-25 ans). *L'âge moyen* (en 2005) est de 42 ans alors que *l'âge médian* est lui de 41.5 ans. Les indépendants sont donc au milieu de leur période d'activité (20-65 ans). Ils ont de l'expérience et un certain vécu derrière eux (migratoire ou non). Cet aspect revêt son importance si l'on regarde *l'âge moyen à l'ouverture de l'établissement* (36 ans) et *l'âge médian à l'ouverture de l'établissement* (37.5 ans). L'ouverture d'un café, d'un restaurant ou d'un commerce alimentaire implique des connaissances, une prise de risque et une capacité financière souvent longues à acquérir.

## **GENRE, FAMILLE ET TRAVAIL**

Le pourcentage de femmes de notre échantillon est de 41 % avec dix-neuf femmes sur quarante-six indépendants interrogés. Toutefois, ce chiffre doit être relativisé. En effet, il représente le taux de femmes effectivement interrogées. Bien souvent, lors des entretiens, nous nous sommes entretenus avec l'un ou l'autre des indépendants travaillant en couple (ou en famille), obtenant des informations également sur le conjoint (ou la conjointe).

Parfois, il s'agissait de l'homme (six cas), parfois de la femme (six cas).

En tenant compte de cela, on obtient trente et une femmes (48%) et trente-quatre hommes (52%) pour un total de soixante-cinq personnes ! Soit une quasi parité hommes – femmes.

Au niveau du *travail*, les cas de figures sont de quatre types :

- Homme seul : 12 indépendants
- Femme seule : 11 indépendantes
- Couple : dix-sept couples d'indépendants (trente-quatre personnes)
- Famille : quatre cas (huit indépendants)<sup>32</sup>

On peut remarquer l'importance du travail en couple. Celle-ci s'explique aisément. Les indépendants ont été nombreux à nous confier leurs difficultés à concilier horaires de travail et vie de couple ou de famille. Pour nombre d'entre eux, le travail avec le conjoint est la seule solution envisageable et la plus appropriée.

---

<sup>32</sup> Un père et sa fille ; Une fille et sa mère ; dans deux cas deux frères.

Le travail en famille est lui moins présent. Il correspond dans deux cas assez bien au modèle de spécificité. Toute la famille est alors impliquée dans l'affaire. Dans les deux autres cas, il s'agit plutôt d'un indépendant qui emploie un parent (frère dans un cas et fille dans l'autre).

Parmi les quarante-six indépendants interrogés, douze personnes ont fait un mariage « mixte » (Suisse et étranger).

## **DUREE D'EXPLOITATION AVEC L'INDEPENDANT ACTUEL**

Au niveau des *durées d'exploitation* des restaurants et bars, on obtient une moyenne de 6 ans. Cela tient compte uniquement de l'exploitant actuel et pas de la longévité du restaurant ou bars. Cet âge moyen nous semble être tronqué par certaines valeurs extrêmes qui le montent trop.

L'âge médian de 4 ans nous paraît davantage refléter la réalité de la restauration à Neuchâtel. Les établissements ont en général une durée de vie assez faible et les reprises et cessations d'activité sont très fréquentes. Cela s'explique – entre autres - par la suppression de la clause du besoin (en 1997) laquelle interdisait l'implantation d'un nouvel établissement (café, restaurant, bar) dans un périmètre déjà bien pourvu. Suite à cette suppression, le nombre d'établissements s'est multiplié dans le canton de Neuchâtel comme en Suisse. *GastroSuisse*, l'organe faîtière de la branche hôtellerie-restauration appelle à une réduction drastique du nombre d'établissements publics : sur les 30'000 existant actuellement, il prône la suppression de 10'000 établissements, soit le tiers d'entre eux !<sup>33</sup>

Au niveau des *commerces alimentaires*, l'âge moyen est de 9 ans mais un cas extrême (commerce alimentaire depuis le début du siècle et tenu par le propriétaire actuel depuis les années soixante !) monte cette moyenne vers le haut.

L'âge moyen sans ce cas est de 5 ans tandis que l'âge médian est de six ans. Cela nous paraît davantage représentatif des commerces alimentaires en ville de Neuchâtel.

Ils sont, en règle générale, de taille modeste et sont actifs dans des niches particulières : nourritures africaine, asiatique, maghrébine, viande hallal, produits du terroir, épicerie de quartier...

## **NATIONALITE, PERMIS DE SEJOUR ET NATURALISATION**

Nous avons vingt nationalités représentées dans notre échantillon. C'est beaucoup et cela prouve son hétérogénéité. Le taux de personnes issues de la migration (1<sup>ère</sup> à 3<sup>ème</sup> générations) s'élève à 85% (trente-neuf personnes). Les 15% restants étant les Suisses d'origine (sept personnes). Les étrangers (permis C et B) représentent 48 % de l'échantillon. Il y a donc 52% de Suisses en incluant les personnes naturalisées.

Le pourcentage de personnes naturalisées dans notre échantillon (personnes issues de la migration uniquement) est de 44%. C'est un chiffre important. Ce pourcentage tient compte

---

<sup>33</sup> Propos de Klaus Künzli, président de GastroSuisse (2005).

uniquement des naturalisations effectives et pas des demandes en cours ni des personnes qui envisagent une naturalisation. On peut dire qu'une personne sur deux dans notre échantillon sera à moyen terme naturalisée. Ces personnes sont de longue date en Suisse et bien intégrées. Il est donc logique d'obtenir un taux si élevé. Cet aspect va dans le sens de l'hypothèse de convergence et l'étaye.

Comme plusieurs personnes ont la double nationalité ou/et sont naturalisées, nous avons préféré développer davantage le critère de l'origine en lieu et place de celui de la nationalité. Il est développé ci-dessous.

## ORIGINES

Lors de nos quarante-quatre entretiens, nous avons questionné quarante-six personnes aux origines variées. Il y a eu quarante-deux entretiens individuels et deux entretiens effectués avec des couples. Le graphique en annexes (**annexe 4 : Origines nationales**) présente ces origines très diverses.

Il en ressort vingt et unes origines nationales différentes ! Nous avons choisi d'approfondir ce critère des origines plutôt que celui de la nationalité car de nombreuses personnes ont été naturalisées comme nous l'avons vu précédemment dans ce même chapitre.

Pour ce critère de *l'origine nationale*, nous avons simplement demandé leur origine aux indépendants. Cela correspond essentiellement au pays de naissance de ces personnes.

Quatre pays d'origine nous ont particulièrement intéressé : Italie, Portugal, Suisse et Turquie. Nous avons interrogé sept indépendants originaires de Suisse et huit originaires d'Italie.

Six personnes sont originaires de Turquie. Sur ces six indépendants, il est important de relever que cinq personnes sont originaires du Kurdistan. Ces cinq personnes ont toutes quitté la Turquie pour des motifs politiques. Cinq personnes sont originaires du Portugal.

Un groupe de trois pays d'origine suit ces quatre pays fortement représentés dans notre échantillon : la France avec trois personnes, l'Algérie et la Chine (dont une personne de Hong-Kong) avec deux personnes chacune.

Finalement, nous avons quatorze nationalités différentes avec un seul ressortissant.

L'Asie est bien représentée avec le Proche-Orient : Israël et Liban, l'Asie mineure : Ouzbékistan, le Moyen-Orient : Irak et Pakistan et le Sud-Est asiatique : Thaïlande et Viêt-Nam.

L'Europe de l'Est est présente par la seule Russie et les Balkans par la Bosnie et la Macédoine.

Deux indépendants sont originaires d'Afrique, respectivement de la Côte d'Ivoire et de la RDC <sup>34</sup>.

---

<sup>34</sup> République démocratique du Congo (ex-Zaïre et Congo-Kinshasa).

L'Amérique du Nord est représentée par le Canada et l'Amérique du Sud par le Pérou.

Notre échantillon se caractérise par une grande hétérogénéité des origines, tous les continents, à l'exception notoire de l'Océanie, sont présents. Le nombre élevé de nationalités – vingt et une – est là pour l'attester. Une carte du monde présentant la répartition mondiale des 21 pays d'origine se trouve en annexes : (**annexe 5, Carte du monde avec pays d'origine**).

Comme dit précédemment, cela ne correspond pas à la situation générale de la population issue de la migration en Suisse. Le pourcentage de ressortissants d'états extra européens est de 14.6% en Suisse<sup>35</sup> tandis qu'il est de 45% dans notre échantillon !

Notre échantillon montre la diversité de la restauration à Neuchâtel. Des migrants aux cultures et origines variées lui apportent de la variété et une touche d'exotisme bienvenue.

## **NIVEAU DE FORMATION**

Les formations suivies par les indépendants de notre échantillon sont des plus variées. Un constat important est la faible proportion de personnes formées dans le domaine de la restauration. Sur les quarante-six personnes interrogées, il n'y a que quatre cuisiniers de métier et une personne à avoir fait l'école hôtelière de Lausanne !

La formation de cafetier ne dure que quatre mois, ce qui est peu au regard de ce qu'implique la gestion d'un établissement.

Il y a quelques personnes sans aucune formation, de nombreuses personnes ont fait un certificat fédéral de capacité ou une formation de type apprentissage, quelques personnes ont fait des études supérieures (université) sans forcément les achever.

Plusieurs personnes avec des diplômes universitaires étrangers n'ont jamais pu exercer leur métier en Suisse car leur formation n'a pas été reconnue. D'autres personnes nous ont dit considérer leur origine comme un handicap sur le marché du travail (discriminations). Ces personnes se sont donc tournées vers la restauration ou le commerce alimentaire. Cela va dans le sens du modèle de désavantage.

## **GENERATIONS**

Nous nous sommes aussi intéressés aux générations des personnes issues de la migration de notre échantillon. Il en ressort que les immigrés de la première génération sont fortement majoritaires (74.5%) parmi les personnes issues de la migration. Ils représentent 64% de l'ensemble des indépendants interrogés.

Les immigrés de la deuxième génération représentent 20.5% des personnes issues de la migration et 17% du total.

Finalement, il y a, dans notre échantillon, deux immigrés de la troisième génération (!), ce qui équivaut à 2% du total et 5% des personnes issues de la migration.

Les Suisses non issus de la migration (d'origine) représentent 15% de notre échantillon.

<sup>35</sup> OFS, *La population étrangère en Suisse*, édition 2004.

Le graphique en annexes (**annexe 6 : Générations**) illustre ces résultats.

Nous venons de présenter le profil des indépendants issus de la migration, nous allons maintenant exposer, aux chapitres cinq, six et sept, les résultats qualitatifs obtenus suite à ces entretiens.

## **CHAPITRE CINQ**

---

# **LES RESULTATS DES ENTRETIENS : LES RESTAURANTS**

## INTRODUCTION

Dans ce chapitre, nous présentons les principaux résultats obtenus suite aux vingt-trois entretiens semi directifs menés avec des restaurateurs neuchâtelois (patente C). Les chapitres six et sept présentent les résultats des entretiens menés avec les responsables de bars (chapitre six) et de commerces alimentaires (chapitre sept). Le premier enseignement fourni par ces entretiens est la très grande hétérogénéité des parcours migratoires et des facteurs explicatifs de l'indépendance dans la restauration.

Nous avons recueilli plus de quarante pages A4 de retranscriptions suite aux vingt-trois entretiens avec les responsables de restaurants (une dizaine de pages A4 pour les cafés et autant pour les commerces). Nous avons dû bien sûr faire des choix<sup>36</sup>. Nous présentons ici ce qui nous paraît être le plus pertinent.

Nous avons décidé de ne pas publier les retranscriptions intégrales des entretiens en annexes pour des raisons de confidentialité et afin de garantir l'anonymat de nos sources. Il est important de relever que tous les prénoms utilisés dans ce chapitre ainsi que dans le reste du mémoire sont des prénoms fictifs. Nous les utilisons afin de garantir l'anonymat de nos interlocuteurs.

Nous avons établi quatre catégories afin d'avoir une certaine unité entre les différentes parties présentées.

Il s'agit d'une typologie selon l'offre culinaire faite par les restaurants :

- Restaurants « asiatiques »
- Restaurants « italiens »
- Restaurants « suisses »
- Autres restaurants

Nous expliquons pour chaque type de restaurant ce que cela implique dans les parties correspondantes.

Un classement par nationalités aurait été peu judicieux car nous en avons dénombré vingt-six lors de nos quarante-quatre entretiens !

## RESTAURANTS « ASIATIQUES »

A Neuchâtel, la catégorie des *restaurants asiatiques* regroupe, à notre connaissance, huit établissements dont six établissements que nous avons étudiés. Il s'agit de restaurants. Ils ont tous une patente C<sup>37</sup>. Deux d'entre eux proposent de la cuisine thaïlandaise : Le *Thai Break* au tennis des Cadolles et *Thrace de Soie* à la rue de l'Écluse, la rue la plus cosmopolite de la ville. Un restaurant – *Le Mékong* – est spécialisé dans la cuisine sino-vietnamienne (rue du Bassin).

*L'Oasis* (rue des Parcs) propose une cuisine suisse et asiatique.

---

<sup>36</sup> Nous n'avons malheureusement pas eu le temps de rencontrer tous les indépendants issus de la migration, actifs en ville de Neuchâtel. Nous nous sommes contentés de 44 entretiens. La meilleure représentativité possible à été recherchée.

<sup>37</sup> Hormis peut-être *Ngam Thai Food* qui a une patente D.

Le *Tokyo Montana express* (rue des Amandiers, Serrières) allie cuisine japonaise et occidentale, dans un cadre atypique : il est situé dans un ancien silo à sucre (!) des ex-usines Suchard. *Le Paprika* (rue de l'Évole) distille une cuisine indo-pakistanaise. Deux établissements n'ont pas été étudiés : *Ngam Thai Food* (rue de l'Ecluse ; aussi commerce d'alimentation asiatique) et *Mei-Jing* (place de la Gare ; restaurant chinois).

En tenant compte de la taille de la ville de Neuchâtel, on peut dire que l'offre de nourriture asiatique y est assez importante et variée. Il y en a pour tous les goûts et pour toutes les bourses. Le prix est, logiquement, plus élevé que pour un plat à l'emporter (sandwichs, kebabs, hamburgers). Seul le *Paprika* propose des plats indiens à l'emporter dans sa « succursale » au centre-ville.

Ces établissements sont, à l'exception des deux établissements de la rue de l'Ecluse, disséminés dans l'ensemble de la ville. Une explication que l'on peut avancer à cette répartition « éclatée » : comme ces restaurants offrent une nourriture spécifique et « rare », les gens sont prêts à se déplacer pour y manger. Une localisation centrale n'est ainsi pas aussi importante pour ces restaurants que pour d'autres établissements (kebabs, sandwichs, fast-food...).

Nous allons maintenant voir qui sont ces indépendants oeuvrant dans la restauration asiatique, leur clientèle, leurs motivations et les difficultés qu'ils rencontrent.

## **VECUS DU MIGRANT OU PARCOURS PROFESSIONNEL (SUISSES)**

Les vécus des migrants sont multiples, qu'il s'agisse du parcours migratoire à proprement parler ou de la raison qui les a amenés à devenir indépendant dans la restauration. Nous présentons ici les vécus de sept restaurateurs, responsables de restaurants asiatiques à Neuchâtel :

*Christian* vient du Pakistan. Il est d'origine indienne. Ses parents ont été déplacés en 1947 de l'Inde au Pakistan car de confession musulmane. Il a 46 ans et est venu en Suisse en 1986 comme réfugié politique. Il a quitté le Pakistan à l'âge de 19 ans car il était opposé au gouvernement. Il est d'abord allé en Arabie Saoudite où il a travaillé pendant 7 ans dans un grand hôtel. Il était déjà cuisinier au Pakistan. Il a entendu parler de la Suisse par des collègues suisses. Il est venu à Neuchâtel et y a travaillé comme cuisinier, pendant 3 ans, à la cité universitaire. Il a travaillé par la suite à l'Intercontinental à Zürich puis à Berne. Il est marié à une Suissesse depuis 1987.

*Gilles* est canadien et a 42 ans. Il est ingénieur de formation. Au Canada, il travaillait le jour comme ingénieur et la nuit comme indépendant dans la restauration. Il a ensuite travaillé dans une grande brasserie et dans la restauration gastronomique. En 20 ans, il a travaillé dans la restauration un peu partout : Malaisie, Chine, Japon, Amérique centrale et latine... Au départ, il est venu en Suisse en 1996 pour une année sabbatique. Il a travaillé en Suisse 6 mois par année (hiver). Il continuait à travailler l'été au Canada. Il a ensuite travaillé comme chef du personnel à l'établissement du Club de golf à Voëns proche de Neuchâtel où il a rencontré ses futurs associés. Il est marié à une Valaisanne.

*Linda* est de nationalité chinoise. Elle a 39 ans. En Chine, elle a fait des études d'ingénieur. Elle a rencontré son premier mari en Chine. C'était un Suisse. Il l'a invitée en Suisse. Elle y a étudié puis ils se sont mariés. Son mari actuel avec qui elle gère le restaurant est chinois. Il

était venu en Suisse pour étudier. Ils se sont rencontrés sur leur lieu de travail : Linda l'employait dans le restaurant chinois qu'elle a eu, à Valangin, de 1999 à 2002.

*Oscar* est Suisse, il a 48 ans. Il est employé de commerce de formation. Il a fait la patente dans les années nonante et a travaillé, à partir de 2000, pour un restaurateur vietnamien à Neuchâtel. Il est donc employé même si la patente est à son nom. Son employeur a quitté son pays suite à la prise de Saïgon par les communistes dans les années 70. Il est mécanicien sur automobiles de formation. Il est marié à une Vietnamiennne et ils ont quatre enfants. Il est tout d'abord venu en Valais puis à Neuchâtel.

*Rebecca* a 25 ans. Elle est originaire de Thaïlande. Elle est venue en Suisse en 1994 pour y rejoindre sa mère (45 ans). Rebecca a fait l'école de commerce à Neuchâtel. Sa mère était venue en Suisse, en 1992, pendant trois mois, pour voir si la vie en Suisse lui plairait. Elle a marié un homme suisse.

*Ueli* est Suisse, il a 40 ans. Il est architecte de métier. Il a étudié 6 ans l'architecture à l'EPFL à Lausanne. Ses parents étaient venus à Neuchâtel. Il y est resté.

## HISTOIRE DE L'ETABLISSEMENT

Nous présentons ici brièvement comment les restaurants asiatiques ont été créés. On peut relever qu'ils sont « jeunes » et que seulement deux d'entre eux ont plus de trois ans d'existence (17 ans et 10 ans) !

Le *Mékong* a été fondé, en **1988**. Le gérant actuel y travaille avec son épouse après avoir commencé avec son frère. La famille du gérant a eu jusqu'à quatre restaurants asiatiques en Suisse. Il en existe toujours deux actuellement dont celui de Neuchâtel.

L'*Oasis* a été ouvert en **2002** ; il a été trouvé suite à une annonce dans la presse. Il était à remettre.

Le *Paprika* a ouvert en **1995**. Le restaurant était à remettre (annonce dans le journal). Le bâtiment accueille des restaurants en son sein depuis le XVIIIème siècle !

Le *Thai Break* a été ouvert en août **2002**. Il était à remettre. La responsable a fait la patente la même année. Au début, elle proposait de la cuisine européenne ainsi que de la cuisine thaïlandaise mais les gens venaient surtout pour la cuisine thaïlandaise. « *On fait plus que ça. Autre chose, on peut en manger partout* » nous dit-elle.

Le propriétaire de *Thrace de Soie* est un Suisse qui est marié à une Thaïlandaise. C'est lui qui a lancé l'établissement. Il a fait venir notre interlocuteur pour le gérer (permis B). Il y a un troisième associé. L'établissement a ouvert en novembre **2003**.

La création du *Tokyo Montana express* constitue un vieux rêve selon les dires de son créateur. Il a été l'un des premiers à s'implanter dans les anciennes usines Suchard dans le vallon de la Serrière (rivière), à proximité d'un entrepôt à palettes avec un silo à sucre. « *Je suis tombé amoureux des lieux* ». Il s'agit d'une friche urbaine. En 1998, la banque avait les entrepôts sur les bras suite à la vente des anciennes usines par un consortium. Il rachète les locaux. En 2001, il va en voyage au Japon. Il y rencontre un propriétaire japonais d'un bar à vin français. Celui-ci a vécu dix ans en France. Ils gardent contact, une amitié se tisse et ils correspondent par email. Une connaissance à cet ami japonais vient en Suisse pour y faire un stage de cuisinier. Il l'invite à Neuchâtel et, sur un coup de tête, lui propose de faire un

restaurant dans le silo à sucre. Le cuisinier japonais accepte et reste (il lui obtient un permis de travail). Un an et demi après cette rencontre, en août **2003**, le restaurant ouvre.

## RESEAU ET RESSOURCES COMMUNAUTAIRES

Les indépendants issus de la migration ont en général gardé de nombreux contacts avec leur pays d'origine et les font fructifier. Ils y retournent en moyenne une fois par année, parfois davantage. Les liens entretenus avec le pays d'origine sont tout aussi bien commerciaux (import-export par exemple) que familiaux.

Le nombre d'employés et leurs origines varient d'un établissement à l'autre. Un point commun à cinq des six établissements est l'engagement de deux cuisiniers (cuisinières dans un cas) originaires d'Asie (Thaïlande : 5 ; Japon : 2 ; Pakistan : 2 et Viêt-Nam : 1).

*Christian* travaille avec sa femme Suissesse et la fille de celle-ci. Elles ont quitté leur emploi respectif pour travailler avec lui au restaurant. Son épouse a fait la patente. Ils ont deux employés du Pakistan en cuisine. Il connaît sur place le directeur d'une école hôtelière. Ils ont un employé fixe au service et un stagiaire de l'école hôtelière. Ils sont sept à temps plein plus de nombreux extras, essentiellement des étudiants. « *Il y a tout le temps fresh air avec les étudiants. Ils en parlent aux amis, à la famille ; et il y a du changement, c'est bien* ». *Christian* va au moins une fois par année au Pakistan ou il a de la famille. Il a gardé de nombreux contacts avec celle-ci et avec les membres de sa famille aux Etats-Unis. Il propose de la cuisine indienne : « *De toute façon, la cuisine indienne et pakistanaise, c'est la même chose ! La séparation est politique* ».

*Linda* travaille en couple avec son mari. Elle emploie une sommelière italienne.

L'employeur d'*Oscar* travaille en couple avec sa femme. Il y a un cuisinier vietnamien qui est le beau-frère du patron et un cuisinier thaïlandais. Au total, il y a six personnes, y compris, le patron et sa femme. La femme de son employeur ne parle pas français. Elle est aussi vietnamienne et est venue en Suisse après son mariage. La famille a fait des investissements au pays grâce à l'argent gagné en Suisse. La famille retourne, une à deux fois par an, au Viêt-Nam où elle a gardé des attaches fortes. *Oscar* pense que la famille va y retourner pour y vivre. L'employeur d'*Oscar* fait actuellement le cours de cafetier à Lausanne afin d'avoir la patente.

*Rebecca* travaille avec sa mère ainsi que deux cuisinières (des connaissances) qui viennent de Thaïlande. Elles sont sœurs. « *C'était compliqué d'obtenir les autorisations pour les faire venir : il fallait prouver que l'on ne pouvait pas en trouver ni en Suisse, ni en Europe !* ». La sœur de *Rebecca* qui est encore aux études aide durant les week-ends. Elles ne travaillent qu'entre femmes. « *On est les deux patronnes ! (elle et sa mère)* ». Une fois par année, elle retourne deux à trois semaines en Thaïlande pour y voir sa famille. « *J'aimerais retourner vivre en Thaïlande !* ».

A *Thrace de Soie*, la cuisine proposée est de la cuisine thaï traditionnelle et on n'utilise ni beurre, ni crème, ni sel (lait et soja les remplacent). Il y a deux hommes thaïlandais en cuisine qui ne parlent pas français. Au service, il y a deux femmes thaïlandaises qui parlent bien le français (de longue date en Suisse) et une Marocaine. Il y a aussi un casseroier marocain. Certains produits frais (fruits exotiques, épices, crevettes, ...) arrivent chaque semaine de Thaïlande par avion. L'initiateur du restaurant, va, avec son épouse thaïlandaise, 4 à 5 fois par an en Thaïlande, pour y chercher de nouvelles idées, des recettes, des décors, etc...

Le grand chef qui a formé le chef cuisinier du *Tokyo Montana express* à Tokyo avait lui-même été formé en Suisse chez Freddy Girardet ! « *C'est un retour d'ascenseur ! Le départ était programmé ; c'est comme ça dans la haute gastronomie internationale ; il a fait 11 ans de formation chez le maître* ». Le chef cuisinier a apprécié la qualité de vie de Neuchâtel et la ville, sa tranquillité. Il a dit à Ueli : « *Je préfère porter un sac avec 1 tonne plutôt que 10 tonnes !* ». Le cuisinier est maintenant depuis trois ans en Suisse. Il a fait des cours de français. Il y a une pâtissière japonaise qui travaillait en France depuis 2 ans et qui est restée à Neuchâtel suite à une visite. Ueli a obtenu deux permis de travail pour des étrangers avant même l'ouverture du restaurant. (Il y aurait, selon lui, 276 permis annuels délivrés toutes professions confondues, dans le canton de Neuchâtel). « *J'ai été bon élève, j'ai présenté le projet, le chantier. J'aurai jamais obtenu un serveur japonais ! Un cuisinier japonais, c'est un savoir faire spécifique* ». Ueli a fait la patente en 2003 mais s'est vite rendu compte qu'il n'était pas fait pour le métier de restaurateur : « *Un restaurant, c'est comme une ferme ! Il faut de la régularité...* ». Il reste propriétaire des lieux, gère le personnel et est le responsable de la bonne marche financière de l'établissement. Il y a deux Japonais en cuisine dont le responsable actuel du restaurant (le chef cuisinier), un collaborateur suisse et deux Français (rencontrés lors de l'expo 02).

Les fournisseurs des restaurants asiatiques sont souvent des grossistes suisses comme Prodega ou des grossistes (basés dans les grandes villes suisses) spécialisés dans l'importation de produits asiatiques (Thaïlande, Chine et Japon essentiellement).

## CLIENTELE

Au niveau de la clientèle des restaurants asiatiques, un aspect prévaut : elle est hétéroclite. La réponse que nous avons le plus reçue est : « *il y a de tout !* ». On constate toutefois une majorité de Suisses et peu de clientèle asiatique (la communauté asiatique dans le canton n'est pas conséquente). Les statuts socio-professionnels sont très variés et dépendent des prix pratiqués par les établissements : il y a des commerçants, des personnes âgées, des étudiants, des employés, des cadres... Pour certains établissements, comme *l'Oasis* par exemple, la clientèle est plutôt locale (quartier, ville), pour d'autres, *le Paprika* par exemple, les gens viennent de relativement loin : Fribourg, France... Le responsable du restaurant *Thrace de Soie* nous a dit avoir une clientèle principalement féminine (à 70%). Les femmes apprécient cette cuisine exotique et légère selon son lui.

## MOTIVATIONS

Les motivations pour devenir indépendant sont diverses. Certaines personnes ont toujours voulu le devenir : « *Déjà quand j'ai fait l'apprentissage (de cuisinier), je pensais faire indépendant* ». Pour d'autre cela c'est donné ainsi : « *On a ouvert le restaurant pour faire quelque chose ! Au début, j'ai pas du tout pensé de faire quelque chose dans la restauration. C'est une idée de ma mère* ».

La liberté de décision et l'autonomie sont les facteurs principaux invoqués par nos interlocuteurs : « *Je reste libre quand je veux ; prendre les décisions et pis tout ça* ». « *Si je suis pas indépendant, quelqu'un, il est chef dessus* ».

Un indépendant parle de la possibilité de gagner plus en tant qu'indépendant : « *il y a des bénéfices que l'on ne pourrait pas faire comme employé* ». Pour un autre au contraire : « *Le but n'est pas de faire de l'argent, ça doit être un haut-parleur pour faire rayonner d'autres projets autour ; c'est un outil de travail. On ne peut pas inviter tout le monde chez soi ! Un restaurant, ça peut être une forme d'invitation* ».

La plupart des personnes se disent satisfaites de leur choix. Plusieurs personnes nous font part de leurs projets futurs : nourriture toute prête pour la distribution (Manor, Aperto), établissement plus grand, nouveau restaurant... Ces indépendants ont indéniablement un point commun, ils font preuve d'un dynamisme inébranlable.

## DIFFICULTES RENCONTREES

Les difficultés rencontrées sont de diverses. Dans deux cas, on peut légitimement faire référence à l'hypothèse de désavantage. Deux restauratrices n'ont pas trouvé d'emploi et se sont tournées vers la restauration en tant qu'indépendantes : L'une d'elles après l'école de commerce suivie à Neuchâtel, l'autre voyant son diplôme chinois non reconnu en Suisse. Elle nous dit que la nationalité chinoise est un désavantage sur le marché du travail. La difficulté de la langue est également évoquée par une restauratrice : *« les responsables sont Suisses, les Vietnamiens n'ont jamais suivi le cours (de cafetier) ; ils pensent que c'est trop difficile »*.

Les difficultés de démarrage sont parfois importantes : *« c'est difficile au début, il faut se faire connaître ; mais c'est normal »*. Même remarque d'un autre restaurateur : *« Au départ, c'était dur : j'ai bossé jour et nuit pendant 5 ans pour rester stable »*. Un autre cafetier a du revoir à la baisse le nombre de ses employés : *« On avait vu un peu grand (nombre d'employés) ; il y a eu un gros boom au début ; le succès, c'est d'arriver à exister et d'être bien ! »*.

Selon un responsable d'établissement : *« 90% des cuisiniers sont divorcés ; femmes weg ! C'est les chiffres en Suisse... Il faut passer les 3 premières années »*. Même si ce chiffre nous paraît très important (trop ?), plusieurs interlocuteurs nous ont parlé de la difficulté de concilier vie de couple et travail dans la restauration. Comme nous l'avons vu au chapitre cinq, cela explique en partie pourquoi il y a autant de couples qui travaillent à deux dans la profession.

Les *difficultés financières* liées à la conjoncture économique restent le problème principal dans la plupart des cas. Voilà quelques exemples significatifs :  
*« On avait des dettes quand on a lancé le business »*.

*« Par les temps qui courent, c'est très difficile ! Cela fait deux ans que l'on travaille sans bénéfice. On avait fait des réserves. Aujourd'hui, on est content si on fait un couvert par place, il y a cinq ans, on en faisait deux par place ! Le chiffre d'affaires a baissé de quasi 50% en 5 ans ! Le pouvoir d'achat de la classe moyenne a chuté. Il y a une paupérisation de la clientèle. Le loyer est élevé, cela devient dur à supporter lorsque la fréquentation baisse »*.

*« 90 % des restaurateurs sur Neuchâtel sont en difficulté ! J'aimerais pas être à leur place. Les gros restent, les plus sympathiques restent, les autres crévent ! Ils (les restaurants à Neuchâtel) vont tous crever en arrière de l'autre ! Ils (Office des patentes) sont complètement malades ; c'est saturé (la restauration) ! »*.

Le problème de la baisse de la demande est très vif pour certains établissements tandis que d'autres se maintiennent bien. La diversité des situations est très importante mais la tendance générale reste la morosité économique. Un interlocuteur pense que les restaurateurs devraient se spécialiser pour survivre : *« Un resto espagnol pour les Espagnols, italien pour les Italiens, grec pour les Grecs, c'est ok ; si tout le monde fait la même chose, ils vont mourir... »*.

Le taux de rotation des restaurants (changement d'enseigne) atteste des difficultés économiques de la branche : *« Il y a des niches et des créneaux mais ils sont de plus en plus »*.

*étroits. Un bon 30% des restaurants ouvre et ferme chaque année ! »* selon un restaurateur. Cette proportion nous paraît exacte même si elle varie d'un canton à l'autre et d'une ville à l'autre.

Au niveau des patentes et des charges qui incombent aux patrons, deux restaurateurs se montrent très critiques :

Pour le premier : *« le cours de patente, c'est le refuge des personnes qui ont été brimées, frustrées comme employés. C'est un miroir aux alouettes »*.

Le second se montre particulièrement virulent : *« C'est jeter de l'argent par les fenêtres ; je savais déjà tout. Le cours de cafetier, il est nul ! De toute façon, c'est toutes des patentes prêtées »*. Il renchérit : *« On paie pour travailler (patente), c'est le seul métier au monde ! On est les premiers au niveau des taxes. Pour mes six employés, c'est de la folie furieuse ! (ce qu'il doit payer à l'Etat) »*. Il doit payer à l'Etat un pourcentage du chiffre d'affaires : *« Les restaurateurs deviennent cinglés »* conclut-il.

Un restaurateur dit que le problème n'est pas d'ordre financier et qu'avec un bon projet, même les banques peuvent participer au financement : *« C'était facile d'ouvrir le restaurant ; on m'a choisi, j'avais une vision ; ça marche fort dès le début. Si le projet est bon, c'est OK ; il y a une porte qui est ouverte »...* Il conclut sur une autre note positive : *« Déjà en Suisse, il n'y a pas de mafias, c'est bien ! »*.

## RESTAURANTS « ITALIENS »

Les restaurants proposant de la cuisine italienne sont nombreux en ville de Neuchâtel. Il y en a une quinzaine dont une majorité de pizzerias. Il existe en outre un nombre assez important de services de pizzas à domicile. Nous avons étudié cinq *restaurants italiens*. Les responsables de ces établissements ont des origines diverses et ne sont pas tous italiens comme nous allons le voir par la suite. Les restaurateurs italiens ont été les précurseurs de la cuisine « exotique » en Suisse. Par la suite, d'autres cuisines - espagnole, portugaise, chinoise, thaïlandaise, indienne, turque - ont peu à peu fait leur apparition.

Les six établissements que nous avons étudiés sont les suivants. Le restaurant de l'*Amphytrion* qui se trouve, à la rue des Falaises 30, au sein de la piscine du Nid-du-Crô (spécialités italiennes). Le restaurant *Tony's Bar*, à Monruz (plats de saison et pizzas). Le restaurant *Au feu de bois*, à la rue du Seyon 27 (pizzas et spécialités italiennes). Le restaurant *Spaghetti Mix*, à la rue des Fausses-Brayes 1 (pâtes maison). Le *Cercle national*, grande pizzeria, à la rue des Flandres 1 (spécialités italiennes). La *Gondola*, à la rue de l'Ecluse (pizzas, spécialités italiennes et de la mer). Hormis l'*Amphytrion* et le *Tony's Bar* tous ces établissements sont situés dans la zone piétonne ou proches de celle-ci (au centre-ville). On peut remarquer que la taille de ces établissements, bien que variable, est assez importante dans l'ensemble.

Nous allons maintenant voir qui sont ces indépendants qui travaillent dans la restauration italienne, leur clientèle, leurs motivations et les difficultés qu'ils rencontrent.

## VECU DU MIGRANT

Les parcours migratoires sont tous différents avec un élément qui revient pour quatre de nos six interlocuteurs : ils avaient déjà de la famille établie en Suisse. Quatre personnes ont la nationalité italienne, une la macédonienne et une la française.

Le père d'*Adrienne* était venu d'Italie pour travailler comme saisonnier, en Suisse, dans les années 50. Elle l'a rejoint, en Suisse, en 1960, à l'âge d'un an, suite au regroupement familial. Son mari est aussi italien et est arrivé en Suisse à la même période. Son oncle est venu travailler en Suisse dans la construction des routes. Elle dit : « *c'était très différent d'aujourd'hui, eux ils ont bossé mais vraiment bossé* » ; « *ma mère a travaillé dans la restauration et vous savez ce qu'elle mangeait ?* » Je réponds sans conviction : des patates (...) « *Non, les restes des clients !* » me répond *Adrienne*. Elle ajoute : « *Mon père a fait des visites médicales à Brigue (à l'époque) ; c'était rude !; ils étaient vaccinés comme des bêtes... ; pas loin des wagons à bestiaux ; ça a bien changé...* ». Elle a la nationalité italienne.

*François* est arrivé en Suisse en 1966 à l'âge de 17 ans sur le conseil de son grand-père. Au départ, il s'agissait seulement de rester un an en Suisse pour apprendre le français. Il travaillait en Italie avec ses parents dans une usine. En Suisse, son oncle était restaurateur au Locle. Il a travaillé pendant 10 ans chez cet oncle. Il a ensuite tenu pendant 13 ans son propre restaurant au Locle. Il travaille ainsi dans la restauration depuis quasi 40 ans. Il a la nationalité italienne.

*Olivier* est Macédonien. Il a 36 ans et est marié à une Portugaise rencontrée en Suisse. Il était venu une première fois en vacances en Suisse en 1988. Il avait de la famille en Suisse. Il a d'abord travaillé comme saisonnier. Il a commencé à la plonge puis il a été serveur. Il s'est intéressé aux formations dans la restauration et il a en gravi tous les échelons. Il a fait diverses formations : en informatique, cours de français par correspondance, sommelier, cours de cafetier, cours de gestion, de comptabilité, restaurateur diplômé. Il a d'abord eu le permis A, puis le B et enfin le C. Sa famille était déjà en Suisse depuis les années 80. Il a deux enfants nés en Suisse.

*Thomas* est Français, il a 41 ans. Son épouse *Thérèse* a 42 ans et est également Française. Ils sont arrivés en Suisse en 1989. Il est cuisinier de métier et Compagnon cuisinier (compagnon du Tour du France). Elle est employée de bureau de formation mais a toujours travaillé avec son mari dans la restauration. Ils ont beaucoup bourlingué en France avant de venir en Suisse. De 1989 à 1999, ils ont travaillé dans la restauration dans plusieurs établissements en tant que salariés.

*Wendy* est venue, depuis l'Italie en Suisse, en 1981, à l'âge de 18 ans. Elle est venue seule à Neuchâtel pour des vacances. Comme elle a apprécié la Suisse, elle est restée. Elle avait des oncles en Suisse. Elle a travaillé dans la restauration (service au bar) avec un permis saisonnier au début. Elle était danseuse en Italie. Elle est divorcée d'un garçon de service italien avec qui elle a tenu un autre restaurant italien à Neuchâtel dès 1985. Elle a un conjoint italien qui est venu en Suisse en 1995. Elle est en train de se faire naturaliser.

Le père de *Xéno* est venu dans les années 50 en Suisse depuis l'Italie et a très vite travaillé comme indépendant. Il a fondé le restaurant en 1963 déjà ! *Xéno* a 42 ans. Il est né en Suisse. Après un apprentissage de mécanicien auto, il a travaillé pendant quatre ans avec son père puis il a repris seul l'établissement.

## HISTOIRE DE L'ÉTABLISSEMENT

Nous présentons ici brièvement comment les restaurants italiens ont été créés. On peut relever qu'ils sont relativement « anciens » et que mis à part la Gondola (2003), l'âge moyen avec le responsable actuel est de 14 ans. Il y a toutefois de grandes disparités entre établissements et nous nous garderons de toute conclusion à ce propos.

Apprenant que la piscine du Ni-du-Cro sera construite, il postule pour gérer le restaurant et est retenu. Le 7 juin **1990**, ouverture de l'*Amphytrion*. Il est donc le premier gérant du nouveau restaurant. Il y est toujours 15 ans après.

La pizzeria *Au feu de bois* a été reprise en **1982** par deux associés puis l'un d'eux s'est retiré de l'affaire. La femme du patron l'a vite rejoint au restaurant et a quitté son emploi de coiffeuse. Elle a fait la patente à la fin des années 80.

Le *Spaghetti Mix* a été repris en **1999** par les actuels responsables qui ont gardé le concept originel : grande variété de pâtes maison.

Le *Cercle national* été repris en **1992** par la femme qui le gère actuellement avec son conjoint. Une tierce personne avait la patente pour eux jusqu'à maintenant. Son conjoint est en train de faire la patente. Il s'agit de l'un des plus grands restaurants de la ville.

Ouverture récente, en **2003**, de *la Gondola*. Le responsable a investi passablement d'argent dans la rénovation de l'établissement : il a tout changé, revu totalement le concept. De 2000 à 2003, il a géré un autre restaurant à Neuchâtel. Finalement, il a dû arrêter suite à un conflit avec le propriétaire des lieux.

Le *Tony's Bar* est un restaurant - pizzeria avec un bar et un kiosque adjacent fondé en 1963 par un immigré italien. Son fils a repris le flambeau (seul dès **1991**).

On peut remarquer que mis à part l'*Amphytrion* (construction neuve), tous les établissements ont été repris par l'actuel restaurateur. Il s'agissait déjà de restaurants.

## RESEAU ET RESSOURCES COMMUNAUTAIRES

Nous présentons ici les ressources et réseaux mobilisés par les restaurateurs.

*Adrienne* travaille avec son mari depuis une vingtaine d'années. « *On n'a pas le choix* » me dit-elle à ce sujet. Ils ont quatre employés fixes (Un Italien, un Français et deux Albanais). « *Ce n'est pas par choix* » dit-elle concernant les origines des employés. Elle a gardé beaucoup de liens avec l'Italie. Ses parents sont retournés y vivre pour leur retraite. Elle y retourne en moyenne une fois par année. Pour lancer le restaurant, ils ont sollicité un prêt bancaire (en Suisse) et l'aide de membres de la famille.

*François* travaille avec son épouse depuis « toujours » ; elle est italienne comme lui et il l'a rencontrée au Locle. Ses employés sont majoritairement Français ; il dit : « *on prend ce que l'on trouve* ». Il a trois employés fixes et davantage en été. Il a beaucoup d'amis suisses : « *Grâce à ce métier, on arrive à s'intégrer plus facilement* ». Il ajoute : « *Si on travaille avec des machines en usine, c'est plus dur, on reste peut-être dans un cercle italien* ». François se sent avant tout italien et ne désire pas être naturalisé.

*Olivier* travaille avec son épouse rencontrée dans la restauration. Il a 10 employés de toutes nationalités (Suisse, France, Italie, Portugal). Il ne retourne que rarement en Macédoine (une fois tous les 5 ans environ). Toute sa famille est en Suisse. Il va bientôt se faire naturaliser. Il dit que c'est important pour ses enfants. Le capital humain est plus important à ses yeux que le capital financier. L'investissement personnel est beaucoup plus important que le financier. Le patron doit toujours être là, être l'exemple : « *on travaille, on gagne, on vit dur* ».

*Thomas* travaille en couple avec sa femme. Ils ont deux employés (un Suisse, un étranger) fixes plus des extras (étrangers) pour le week-end.

*Wendy* travaille avec son conjoint. Ils ont 16 employés en été (terrasse) et 12 en hiver. Il y a 4 Suisses, 4 Italiens, 2 Turcs, 3 Portugais et un Espagnol. Elle a toute sa famille en Italie. Elle y retourne chaque 2 à 3 mois pendant une semaine. Elle dit pourtant : « *Mon pays, c'est ici ! Je ne connais plus personne en Italie* ».

*Xéno* gère le restaurant familial fondé par son père. Il a six employés dont sa sœur. Il y a un menu du jour, une petite carte et des pizzas. Il dit qu'à l'époque, dans les années 60, il n'y avait que trois pizzerias à Neuchâtel! C'était ainsi beaucoup plus typique selon lui. Il dit qu'en général : « *une pizzeria véhicule une image-type et on ne l'a pas ici.* » (le restaurant est très classique).

On remarque une grande diversité au niveau des origines des employés de ces restaurateurs. Cela n'était pas le cas concernant la restauration asiatique présentée précédemment où une majorité des employés sont d'origine asiatique.

## CLIENTELE

Comme pour les restaurants asiatiques, la réponse la plus fréquente concernant la clientèle est : « *il y a de toutes les nationalités* ». On remarque ici aussi une grande hétérogénéité de la clientèle avec plus de Suisses que d'Italiens en règle générale. *Xéno* dit de sa clientèle : « *ça va du social au directeur* ». Seul *Spaghetti Mix* présente une certaine spécificité avec une clientèle très jeune. Nous ne développerons pas davantage cet aspect ici. On peut toutefois faire la remarque suivante suite à ces constatations. Il nous semble qu'à Neuchâtel, très peu d'établissements ont uniquement une clientèle de même origine que le restaurateur. Les Cercles (italiens, espagnols, portugais, albanais...) sont, eux, par principe, spécialement tournés vers une clientèle de membres de la communauté d'origine. Nous ne les étudions pas dans le cadre de ce mémoire. Ils mériteraient une étude spécifique qui dépasse le cadre de notre étude.

## MOTIVATION

Les motivations pour devenir indépendant sont diverses. Plusieurs interlocuteurs nous disent qu'il s'agit de quelque chose de « logique » dans la restauration. Une sorte de consécration.

*François* : « *Dans la restauration, un peu tout le monde essaie de se mettre à son compte. Je voulais une affaire à moi* ». *Thomas* : « *Il vaut mieux bosser 18 heures pour toi que pour le patron. C'est mieux de travailler pour soi* ». *Olivier* : « *Etre indépendant, c'est la plus grande réussite d'une personne qui travaille dans la restauration* ». *Wendy* : « *C'est venu comme ça ; mon mari était dans la restauration et ça m'a plu* ». *Arianne* : « *Du moment qu'on a les responsabilités, la motivation vient. Avec les années, on apprécie ce qu'on fait* ». Enfin pour *Xéno*, c'est plutôt sentimental : « *On est né dedans, on baigne dedans* » (reprise du restaurant paternel).

## DIFFICULTES RENCONTREES

Les difficultés rencontrées sont liées à la conjoncture économique, au statut d'indépendant, à l'augmentation des charges salariales, à la charge de travail ou au type de permis de séjour. Plusieurs indépendants critiquent vivement l'Office des patentes. La libéralisation du secteur de la restauration et la suppression de la clause du besoin<sup>38</sup> sont montrées du doigt par plusieurs personnes interrogées.

Pour deux interlocuteurs, il n'y a pas de difficultés particulières : *« Il y a les avantages et les inconvénients d'être indépendant. C'est les aléas du métier ».*

Un indépendant nous dit que c'est dur pour les personnes issues des pays extracommunautaires (3<sup>ème</sup> cercle) : les Nord Africains, les ressortissants d'Ex-Yougoslavie. Sa formation n'ayant pas été reconnue, il dit ne pas avoir eut le choix, il a trouvé du travail à la plonge dans un restaurant. Il dit : *« on essaye de s'intégrer comme tout le monde ; ce n'est pas facile, on n'a pas les mêmes droits à cause de la nationalité ».* Il dit qu'il a eu des résultats mais que souvent *« on est exploité, voire maltraité, car on connaît pas la loi. On n'est pas payé, on fait des horaires de fou, jusqu'à 17 heures par jour ! ».* Ce témoignage va dans le sens de l'hypothèse de désavantage.

*Pour un autre indépendant : « On est tous à la même enseigne vis-à-vis de la conjoncture ; c'est pas toujours facile. Le dimanche soir, il n'y a plus de souper d'entreprises, la demande chute... Neuchâtel se ferme au lieu de s'ouvrir, il n'y a plus d'animation, de prestations, de festivités ».*

Les indépendants ne comptent pas leurs heures de travail : *« ça fait 22 ans que je bosse, la moitié de ma vie. On fait les 35 heures en 2 jours mon mari et moi ! Ca me fait rigoler les revendications pour les 35 heures. Par heure, on ne gagne vraiment pas beaucoup ».*

Les charges sociales à payer pour le personnel augmentent régulièrement. *« Il y en a une nouvelle chaque année. C'est affolant comme ça augmente ».*

La libéralisation est vivement critiquée par deux indépendants. Auparavant, il y avait la *clause du besoin* qui interdisait à un nouvel établissement d'ouvrir où il y en avait déjà assez. Il fallait reprendre une patente déjà existante.

Pour le premier : *« Les établissements se vendaient beaucoup plus forts (chers). Ils tuent la ville de Neuchâtel avec ça (la libéralisation). On ouvre à droite à gauche, tout le monde se pique les clients et tout le monde vivote ! C'est le bordel, le gros bordel depuis qu'ils ont libéralisé ! Il faut de la concurrence, ça c'est bien, mais il y a n'importe qui ouvre un resto. La patente ne fait pas de vous un restaurateur. Il y a tous ces petits bui-bui<sup>39</sup> qui ont moins de 20 places assises (patente D). Ca ouvre, ça ferme, on a une mauvaise réputation à cause de ça. Ils ne paient pas de patentes et nous on est racketté par l'Etat ! ».* Il ajoute qu'en tant que restaurateur, ça ne vaut même plus la peine de se tourner vers un banquier : *« Ils nous rient au nez à cause de cela ; à la limite pour boire un café mais rien de plus ! »*

Le second est du même avis : *« La libéralisation a foutu en l'air le secteur (à cause des politiciens); il y a un tournus de beaucoup de restaurants ; un manque de qualité ; cela donne une mauvaise image de la restauration... ».*

<sup>38</sup> Celle-ci permettait de limiter le nombre de nouveaux établissements dans un espace donné s'il y avait déjà assez d'établissements publics. Elle a été abrogée suite à la libéralisation du secteur de la restauration.

<sup>39</sup> Mot d'argot qui désigne une *gargote* = restaurant à bon marché, où la cuisine est médiocre (la définition du mot gargote provient du dictionnaire Robert, 1991).

Une inégalité de traitements entre établissements de la part des autorités et de la police est évoquée par cette même personne : « *Si la loi est la même pour tout le monde, c'est ok mais c'est à la tête du client ! On n'est pas tous à la même enseigne ; Pourquoi ? Il y a toujours deux poids deux mesures : parfois, ça prend 10 semaines pour un changement de restaurateur, parfois, une semaine...* ».

La politique de l'office des patentes est aussi vivement critiquée : « *Même les cours, c'est du basique. C'est une question de fric* ». Un autre indépendant partage son avis : « *le but des patentes, c'est de faire du fric. Ils prennent n'importe qui ! C'est normal que l'image de la restauration chute !* ».

On remarque que la conjoncture difficile exacerbe chez certains indépendants des réactions vives vis-à-vis des autorités et de leur politique de libéralisation ou des patentes. Certains établissements et leurs responsables, qui seraient responsables, entre autres maux, de la détérioration de l'image de la profession, sont également cloués au pilori par ces mêmes indépendants.

## RESTAURANTS « SUISSES »

Sous cette appellation restaurants « suisses », nous avons regroupé les restaurants qui proposent une nourriture « neutre » ou traditionnelle<sup>40</sup>. Elle n'est ni asiatique, ni italienne, ni turque. Il est important de remarquer que notre typologie selon la nourriture proposée est très arbitraire. Elle nous a paru être la moins mauvaise possible ! Les restaurants proposent bien souvent plusieurs types de cuisine et ces catégories ne devraient pas être perçues comme imperméables. Elles servent à structurer nos propos et à faciliter la lecture de l'étude. Ces restaurants « suisses » étudiés sont au nombre de six. Trois sont tenus par des Suisses, trois par des étrangers.

Le *Suky bar*, à l'ouest du stade de la Maladière, à la rue A.-L. Breguet 13, propose une cuisine traditionnelle. La *Mouette rieuse, dans le port de Neuchâtel*, à l'Esplanade Léopold-Robert 2, offre une cuisine de saison. Le *Bleu Café*, au Faubourg du lac 27, est spécialisé dans les salades et les sandwiches de qualité. Le *Maloja*, à la rue de la Maladière 16, propose des spécialités neuchâteloises. Le *Buffet du Funiculaire*, à la rue de la Dîme 3 (la Coudre), propose une cuisine de saison. Le *Cardinal*, au centre-ville, à la rue du Seyon 9, est une brasserie traditionnelle avec un certain cachet et des plats traditionnels. Ces établissements sont répartis dans l'ensemble de la ville. Leur taille est variable.

## VECU DU MIGRANT OU PARCOURS PROFESSIONNEL

Nous présentons ici les vécus des migrants et le parcours professionnel des Suisses.

*Claude* est Suisse et est né à Neuchâtel. Il a 37 ans. Après son école de commerce en ville, il a fait l'école hôtelière à Lausanne. Il a ensuite travaillé dans l'hôtellerie à l'étranger : 10 mois à San Fransisco, 10 mois en Grèce, puis dans un restaurant à Cologne. Il a aussi travaillé au buffet de la gare à Lausanne et au Grand hôtel des Bains à Yverdon (cadre). Il s'est lancé comme indépendant à 27 ans.

<sup>40</sup> Par cuisine traditionnelle, on considère des spécialités culinaires helvétiques, françaises ou internationales classiques.

*Elise* a 51 ans. Elle est italienne de la troisième génération (permis C). Elle est née en Suisse. Ses grands-parents étaient venus au Tessin depuis l'Italie. Son père est venu travailler dans l'horlogerie à Neuchâtel où il a rencontré sa mère. A l'âge de 18 ans, Elise est partie en Allemagne pour y apprendre la langue. Elle y restera finalement 7 ans. Lorsqu'elle est revenue en Suisse, elle a dû demander une autorisation à Berne pour rester en Suisse (contingentements)! Son époux est suisse. Elle est employée de commerce de formation.

*Karim* est Français. Il est cuisinier de métier. Il est venu en Suisse en 1988. Il a le permis C. Il a 38 ans. Il est originaire de Besançon dans le Jura. Il est venu travailler en Suisse dans un restaurant à Neuchâtel suite à une petite annonce dans un journal français. Il a toujours travaillé dans la restauration, depuis l'âge de 15 ans. Il a travaillé un an en Allemagne. Il est venu en Suisse pour découvrir le pays. Il a travaillé 10 ans dans la restauration à Neuchâtel et à la Chaux-de-Fonds.

*Marc* a 49 ans. Il est neuchâtelois, droguiste de formation. Il n'a pas eu de débouchés dans son domaine. Il a très vite été indépendant dans la restauration. Il est gestionnaire. En 1980, il a racheté le domaine familial jouxtant une grande auberge. Il l'achète en 1982 et devient restaurateur (administrateur). Après 10 ans, il quitte cet établissement et lance le bar de l'*Univers* à Neuchâtel puis le *Buffet d'un tram* à Cortaillod avec sa sœur et son beau-frère. Il lance également le restaurant du théâtre du Passage *Max et Meuron* (2000) qu'il revend par la suite.

*Nadège* vit à Savagnier, elle a 56 ans. Elle est mariée et a deux grands enfants. Nadège est Suissesse. Elle a une formation de régleuse (ouvrière dans l'horlogerie). Elle a tenu la buvette du stand de tir à Plaine Roche, pendant trois ans, pour voir si cela lui plaisait. Son mari a fait le cours de cafetier (il était mécanicien sur machines). Ils ont pris en main le restaurant *Panorama* à Saules dans le Val-de-Ruz. Après plusieurs années, son mari a décidé d'arrêter et elle a repris un restaurant plus petit en ville. Elle fait la patente (cours de cafetier en 1985) et deux mois de formation en cuisine dans un restaurant.

*Pascal* est Italien. Il a 44 ans. Il est arrivé en Suisse en 1962 avec ses parents. Il était donc bébé. Il a fait sa scolarité et son apprentissage de cuisinier à Neuchâtel. Il a travaillé 18 mois à New York, 16 mois à Londres. En Suisse, il a travaillé à Zürich, à Vevey et a été responsable à la Coop à Neuchâtel. Il a le permis C. Il a fait le cours de cafetier en 1985.

On remarque que parmi ces restaurateurs et restauratrices, il y a trois Suisses, deux Italiens et un Français. Concernant, les deux Italiens, des raisons administratives les ont dissuadés de devenir Suisses par naturalisation (séjours en Allemagne et aux Etats-Unis)<sup>41</sup>. Sur ces six indépendants, trois ont été formés dès le départ dans le domaine de la restauration (deux cuisiniers et un administrateur).

## HISTOIRE DE L'ÉTABLISSEMENT

Ces six établissements ont une moyenne d'âge (avec l'exploitant actuel) assez basse, puisqu'elle est de six ans. Il y a des disparités entre les différents restaurants (10 ans pour le *Bleu Café* contre 1 an pour la *Mouette rieuse*).

---

<sup>41</sup> Avant 1992, les ressortissants italiens perdaient leur nationalité italienne en devenant Suisse car la double nationalité n'existait pas.

Le *Suky-Bar* a été repris en **1999**. Il était à remettre. L'établissement existe depuis 1973. Il accueille principalement les supporters du club de football de Neuchâtel Xamax qui joue à côté au stade de la Maladière<sup>42</sup>.

Le *Buffet du funiculaire* a une longue histoire et le bâtiment date de 1910. En **1998**, il a été repris par le gérant actuel. Depuis 4 ans (2001), il est à 100% au Buffet du funiculaire. Auparavant, il a géré parallèlement plusieurs établissements publics.

Le *Cardinal* est une brasserie typique qui date de 1890. Le dernier gérant le reprend en **1997** suite à un pari avec une amie ! Il fait restaurer totalement l'intérieur afin de lui redonner son lustre d'antan (bel intérieur de catelles peintes ; classé par la Confédération). En 2003, il acquiert également le *Jura*, autre restaurant du centre-ville (rue de la Treille).

Ouverture en été **1995** du *Bleu Café*. Le local était à remettre et personne ne voulait le reprendre car on le considérait comme trop loin du centre. Le restaurant précédant s'appelait le restaurant des Pyrénées. Pour le gérant actuel, la présence d'un cinéma dans le même bâtiment et la proximité des autres était un atout. Il s'agit en fait d'un des plus vieux restaurants de Neuchâtel. Il n'y avait jamais eu de terrasse à cause de la largeur trop étroite de la route. Apprenant qu'elle allait devenir sens unique, il a fait une demande pour une terrasse et elle a été accordée.

Le *Maloja* est un petit restaurant de quartier. Il tient son nom du col du Maloja aux Grisons car l'ancienne tenancière en est originaire. Il a été repris en septembre **2000** par la gérante actuelle avec une associée qui était sa sommelière auparavant.

La *Mouette rieuse* a ouvert en mai **2004** sous l'hôtel Beaulac. Le concept et la nourriture ont été modifiés : c'était auparavant un restaurant libanais. Retour à la cuisine traditionnelle et de saison : poissons du lac, produits du terroir.

## RESEAU ET RESSOURCES COMMUNAUTAIRES

Les ressources mobilisées sont variées. Un restaurateur nous parle de l'importance qu'il confère à la restauration concernant l'intégration des immigrés : « *Le bâtiment et la restauration sont des filtres pour la main d'oeuvre d'immigrés qui arrive en Suisse. C'est des formateurs à l'intégration !* ». Regardons maintenant les ressources employées par les indépendants.

*Claude* travaille avec sept employés avec qui il partage des liens amicaux. Ils sont de nationalités diverses. Il a la même équipe depuis des années

*Elise* a engagé ses propres économies pour se lancer. Elle travaille avec la belle-fille de son mari (serveuse) et un cuisinier. Ils sont tous deux suisses. Elle a perdu tout contact avec l'Italie. Elle ne parle plus beaucoup l'italien. *Elise* ajoute : « *on ne sait pas où sont nos racines ; de cœur, c'est l'endroit où l'on est né. C'est agréable à Neuchâtel, le lac, le bon air. J'ai peur de me sentir rejetée en Italie, je maîtrise mal la langue* ». Elle pense que la restauration est le secteur d'activité le plus facile d'accès pour les étrangers. « *On est le seul maître à bord et il y a le réseau de compatriotes* ».

---

<sup>42</sup> Comme un nouveau stade est en construction (pour 2007), Neuchâtel-Xamax joue ses matchs à domicile à la Chaux-de-Fonds.

*Karim* travaille depuis une quinzaine d'années avec sa femme portugaise. Ils ont des employés en extra mais pas de fixes.

*Marc* a 21 employés entre ses deux restaurants. Beaucoup d'entre eux travaillent avec lui depuis longtemps. Il a un noyau d'une dizaine de collaborateurs fidèles. Les cadres sont essentiellement français. Parmi les employés, beaucoup sont originaires du Sri Lanka et de Sierra Leone mais cela varie fortement selon la période. « *Il n'y aura jamais des Suisses aux postes subalternes* » selon *Marc*. Il a un très bon contact avec ses employés.

*Nadège* a travaillé auparavant avec son mari. Elle travaille avec une sommelière de son ancien restaurant. Une est au service et une en cuisine. « *On sait exactement chacune ce qu'on doit faire ; chacune fait son boulot et ça va bien !* ».

*Pascal* travaille avec son épouse portugaise et une sommelière également portugaise. Il n'a gardé quasi aucun contact avec l'Italie.

On remarque dans plusieurs cas l'importance du travail en couple. Les employés sont d'origines diverses. Il n'y a dans aucun cas de réseau communautaire (du pays d'origine) mobilisé.

## CLIENTELE

Une fois de plus la clientèle est diversifiée. Au *Bleu Café*, la clientèle est cosmopolite et très jeune en général. Il y a essentiellement des étudiants à midi. Le soir, la clientèle est en partie constituée de cinéphiles (cinémas alentours).

Au *Maloja*, au *Suky bar* et au *Buffet du funiculaire*, il y a beaucoup d'habitues du quartier (la Maladière pour les deux premiers, la Coudre pour le buffet).

Au *Cardinal*, il y a principalement des Suisses. « *La clientèle est large, c'est idéal* ». Il a beaucoup de commerçants à midi. Il y a surtout des intellectuels dans sa clientèle selon le gérant : « *Des gens qui font la cité, qui sont dans la vie active. C'est un peu élitiste sans trop exagérer* ».

A la *Mouette rieuse*, il y a une clientèle locale et des touristes en été.

## MOTIVATIONS

Les motivations sont diverses.

Dans deux cas, il s'agit surtout d'une volonté de devenir indépendant car le statut d'employé est mal vécu : Le mari de *Nadège* ne voulait pas retourner en usine. Elle dit : « *On paye cher l'indépendance !* » mais se dit satisfaite de son choix : « *je me sens bien ; j'aime le contact avec la clientèle* ». Elle dit que les heures importent peu mais qu'elle fait facilement 14-15 heures par jour : « *Le patron doit mettre la main à la pâte ; il ne peut plus donner des ordres et jouer aux cartes !* ». *Claude* a voulu être indépendant pour être son propre patron. Il avait des problèmes avec sa hiérarchie dans l'hôtellerie. En plus, il dit que même au niveau des cadres, le salaire n'était pas satisfaisant. Les liens avec sa direction étaient laborieux. Il parle d'une direction très rigide, militaire. Il parle des grands hôtels en ces termes : « *A l'extérieur, c'est tout beau avec du marbre, mais l'intérieur fait peur* ».

Dans deux autres cas, on peut dire que ces personnes se sont tournées vers la restauration car elles ne trouvaient pas d'emploi dépendant. Suite à un licenciement dans un cas et par absence de débouchés dans l'autre : *Elise* travaillait pour la Confédération. Suite à une restructuration des services en 2002, elle a été licenciée tout comme son époux. Ils ont décidé de devenir indépendants, chacun dans un domaine distinct. Ils ne trouvaient pas de travail en tant qu'employés. Il est devenu moniteur d'auto-école et elle a décidé de se lancer dans la restauration. « *Le (secteur) plus abordable et le plus facile d'accès* » selon *Elise*. « *C'est la seule chose que je me voyais faire* ». C'est plus par nécessité et par défaut (élimination des domaines trop difficiles d'accès) que par choix qu'*Elise* a lancé le restaurant. « *Je ne pensais pas que ça m'arriverait un jour* ». « *C'est par contrainte que je suis devenue indépendante ; c'est sensible la restauration !* ». « *Je suis contente d'avoir pris cette décision* ». « *C'est des circonstances de vie ; on doit s'adapter* ». Ce cas illustre à la fois les modèles d'opportunité et de désavantage<sup>43</sup> de manière assez évidente. *Marc* a une formation de droguiste mais il n'y avait pas de débouchés dans ce domaine : « *Il y avait sept drogueries à l'époque à Neuchâtel, il n'en reste qu'une seule ! J'ai toujours été indépendant, c'est dans ma nature !* ». Il s'est très vite tourné vers la restauration en tant qu'administrateur.

*Karim* pensait que ça serait bien d'avoir quelque chose à lui. Il a eu l'opportunité (reprise).

Pour *Pascal* « *Être indépendant à toujours été un but en soi ; depuis mon plus jeune âge, je savais. J'ai la rage de réussir ; c'est une force supérieure (...)* ».

Penchons-nous maintenant sur les difficultés rencontrées.

## DIFFICULTES RENCONTREES

Les difficultés rencontrées sont nombreuses. Le problème principal reste d'ordre financier. Certains établissements marchent bien alors que d'autres souffrent beaucoup. La baisse de la consommation est perçue par plusieurs restaurateurs : « *La concurrence est vive et l'introduction du 0,5 pour mille<sup>44</sup> n'aide pas* » ; « *La demande a sérieusement diminué dans la restauration. Les gens ont moins d'argent, ils sortent moins. Tout le monde végète un peu. Le but des restaurants est aussi social ; s'il n'y a que quelques personnes dans chacun, le but social n'est pas atteint ! Le 0.5 pour mille n'est pas une bonne chose ; les gens boivent à la maison, au lieu de boire au restaurant en société ! Ce serait mieux qu'il y ait moins d'établissements pour que les gens se retrouvent* ».

Un restaurateur a été au chômage suite à la fermeture du restaurant où il était employé. Il s'est ensuite lancé comme indépendant.

Un restaurateur a sollicité un prêt bancaire pour lancer son établissement, mais il lui a été refusé par deux banques. Il s'est finalement tourné vers un membre de sa famille.

Un restaurateur va vendre ses deux établissements suite à des problèmes financiers. Il est amer vis-à-vis des banques : « *Les critères des banques sont inhumains ! Il faut dégager du cashflow (=bénéfice avant investissement). Malgré mon origine neuchâteloise, mes acquis et mon expérience, je n'ai aucune aide ! je suis amer... Ils n'en tiennent pas compte, ils ne prennent en compte que les chiffres ! Un ordinateur décide selon les chiffres...* ». Il rejoint de nombreux collègues et considère que l'augmentation des charges sociales est sensible : « *Les charges*

<sup>43</sup> Dans ce cas, on peut présumer que le désavantage (incapacité de réinsertion dans le monde du travail après un licenciement) ne découle pas d'une discrimination due à l'origine mais à l'âge !

<sup>44</sup> Introduction de la nouvelle limite de taux d'alcoolémie (à 0.5 pour mille) autorisé pour conduire, au 1<sup>er</sup> janvier 2005 (0.8 pour mille auparavant).

*sociales sont très élevées : 13<sup>ème</sup> salaire, 5 semaines de vacances, jours de congé. Le relèvement des salaires dans la restauration, sur les vingt dernières années, est énorme ». Une restauratrice est du même avis : « Il faut beaucoup de papiers ; chaque fois payer un émolument : je ne peux plus entendre ce mot ! ».*

Il fait la même analyse qu'un restaurateur asiatique précédemment : *« Il y a un tiers de restaurants en trop en ville de Neuchâtel. Beaucoup de gens y perdent leurs fonds propres ; ils y investissent leur deuxième pilier et l'argent disparaît ». Il me montre le quotidien l'Express du jour (17.03.05) où il y a 5 cafés ou restaurants à remettre ! « Il y a une paupérisation du secteur » conclut-il un rien désabusé.*

Au sujet des *patentes* et de la *clause du besoin*, les restaurateurs sont plusieurs à critiquer le système en place. Ils pensent que les conditions d'admission et d'octroi de la patente sont trop laxistes et que le but est de faire du profit à court terme en remplissant au maximum les cours. Ils aimeraient une politique plus restrictive :

*« tout le monde peut faire sa petite patente... Je ne vais pas faire avocat en 3 mois ou médecin en 1 an (...) Après, ils végètent (les restaurateurs) » ;*

*« Les autorités devraient serrer la vis. C'est un métier, c'est une gestion ! N'importe qui peut faire le cours et après, on les laisse dans la nature » ;*

*« Même si 99% des gens ne considèrent pas la restauration comme telle. Je ne vais pas faire médecin ou avocat ! Certains blasphèment le métier, c'est négatif pour son image... » ;*

*« Il y a trop de petits trucs à gauche, à droite. Ils auraient dû laisser cette clause du besoin. Il n'y a aucune stabilité ».*

Un restaurateur propose d'instaurer au minimum un stage dans la restauration pour les candidats à la patente pour voir s'ils aiment vraiment ça. Il conclut en ces termes : *« on ne peut pas s'improviser restaurateur sans avoir jamais tiré une bière... »*. Ce mécontentement vise directement les détenteurs de patente D, lesquels ne sont pas soumis au même régime que les restaurateurs avec une patente C. Avec la patente D, le nombre de places est limité et il s'agit de petite restauration.

Un restaurateur a eu des problèmes de gestion et a dû restructurer. Il gérait plusieurs établissements. Il a eu même jusqu'à 26 employés en saison ! Il avait une surcharge de travail et il a décidé de vendre. Il n'a plus que deux employés actuellement.

Au sujet de la difficile conciliation de la famille et du travail, un interlocuteur nous dit : *« La restauration c'est une vie très bizarre ; on n'a pas de vie de famille. On bosse de 7h à minuit. La vie de couple est difficile car tout tourne autour de la restauration. On n'a pas de répit ; C'est des horaires de dingue »*. Il nous parle de la discrimination ressentie : *« on est estampillé ; De Pury chez le banquier par exemple passe mieux que Salvi (il dit son nom) ; c'est comme ça pour tout ; on a toujours dû faire un effort supplémentaire »*.

## « AUTRES » RESTAURANTS

Cette catégorie « autres » restaurants regroupe divers établissements étudiés. Ils se caractérisent par une offre de nourriture originale. Nous avons volontairement effectué une présentation moins détaillée de ces entretiens car nous nous intéressons principalement aux restaurateurs et cafetiers asiatiques, portugais, italiens et turcs. Ces entretiens se trouvent dans leur intégralité en annexes.

Les restaurants étudiés sont le *Cactus*, restaurant mexicain, à la rue J.-J. L'Allemand, le *Cercle Maquis*, restaurant africain, à la rue des Usines 25 (à Serrières), *Chez Auby*, restaurant libanais, à la rue du Coq d'Inde (centre-ville), l'*Orangerie*, à la rue de l'Orangerie 4 et le *Ritrovo ticinese*, restaurant russe, à la rue des Péreuses 13 (Vauseyon).

## VECU DU MIGRANT

Les vécus des indépendants sont très divers :

Une femme russe qui est venue avec son mari, lequel travaillait comme cadre en Suisse (1993). Une fois ses enfants adultes, elle a décidé d'ouvrir un restaurant russe pour être active et car sa formation russe n'est pas reconnue en Suisse.

Une Suissesse aide-soignante s'est lancée dans la restauration avec son mari turc d'origine (venu en Suisse en 1978) qui voulait être indépendant. Il avait auparavant travaillé comme aide-jardinier et comme serveur.

Une ivoirienne de 40 ans venue en vacances en Suisse vers l'âge de 20 ans, elle y a rencontré son futur mari suisse qu'elle a épousé en Côte d'Ivoire. Revenue en Suisse, elle a travaillé dans divers domaines, aide de cuisine, serveuse, gérante d'un magasin d'objets africains, professeur de danse africaine, avant de devenir indépendante.

Une famille libanaise qui vient, en Suisse, en 1987, avec deux garçons adolescents, en tant que réfugiés politiques : « *ça fait 17 ans qu'on est là ! On était venu pour deux semaines !* ». Les deux frères créeront un restaurant.

Un Israélien de 39 ans, venu en Suisse (1989) par amour d'une Suissesse rencontrée aux Etats-Unis. « *Je suis arrivé avec l'anglais et l'hébreux dans la poche ; j'ai dû apprendre le français* ». « *En travaillant dans la restauration, c'est plus facile pour l'intégration* ». Il travaille comme peintre en bâtiment puis comme barman avant de devenir indépendant dans la restauration avec sa nouvelle conjointe. Celle-ci est d'origine péruvienne et allemande. Elle a 47 ans et est venue en Suisse à l'adolescence. Elle a une formation de secrétariat.

## HISTOIRE DE L'ETABLISSEMENT

Le *Ritrovo Ticinese* est un restaurant bâti en 1949. Il accueillait une clientèle italophone (Tessin, Italie). Il a ouvert en mai **2004** avec des spécialités russes. Il était à remettre. Il a gardé son nom car le contrat stipule qu'il doit conserver le nom d'origine.

Le *Cercle Maquis* était auparavant un cercle tenu par des Toscans. Il était à remettre. Il a ouvert en mai **2004** avec des spécialités africaines.

Le restaurant familial *Chez Auby* propose, depuis **1997**, des spécialités libanaises.

Le restaurant mexicain *Le Cactus* a ouvert ses portes, en **2001**, à la place du Flash-Bar. L'intérieur a été complètement refait.

L'*Orangerie* a été repris en janvier **2005** par le couple de gérants. Il était à remettre. Il propose des pizzas, des kebabs et des plats traditionnels.

## RESEAU ET RESSOURCES COMMUNAUTAIRES

Les indépendants ont tous gardé des contacts avec leur pays d'origine mais à des degrés divers. Ces établissements sont plutôt de petite taille.

Le *Ritrovo Ticinese* a fait venir de Russie deux cuisinières. Nourriture, musique et soirées russes. Nourriture classique à midi.

Au *Cercle Maquis*, la gérante travaille toute seule depuis un an (elle fait tout) ! Elle doit jongler pour y arriver tant bien que mal. « *En Europe, le respect passe par le travail ; il ne faut pas que les Africains passent pour des paresseux* ». Elle aura prochainement une associée (une amie sénégalaise). Une amie lui a prêté de l'argent pour qu'elle puisse ouvrir le restaurant. Elle organise des soirées à thème et des dégustations « tribales ». Elle aimerait faire de son restaurant un centre culturel.

Chez *Auby* est une affaire familiale. Les deux frères sont associés. Le père qui est à la retraite aide au service. La mère crée de nouvelles recettes de cuisine. Un frère s'occupe surtout de l'administratif, l'autre s'occupe de la restauration. Des étudiants sont engagés comme extras.

A l'*Orangerie*, le couple travaille avec deux employés.

Au *Cactus*, le travail se fait en couple. Lui en cuisine, elle au service. Ils sont tous deux 100% autodidactes. Ils emploient deux cuisiniers suisses, une colombienne, un péruvien et le fils de Tania au service. Ils sont donc sept en tout plus des extras.

## CLIENTELE

La clientèle est très hétéroclite. Il y a de tout. Il y a étonnement peu d'Africains au *Cercle Maquis* : « *On n'est pas solidaires les Africains ! ils ne viennent pas chez moi... Il y a de la jalousie. Mais des couples mixtes viennent* (Un Suisse et une Africaine ou un Africain et une Suissesse) ». Le *Cactus* attire une clientèle plutôt « haut de gamme » le soir. Les gens y viennent de l'extérieur : « *latinos, USA, Allemands et Suisse alémanique* ».

## MOTIVATIONS

Les motivations sont contrastées et les raisons pour devenir indépendants multiples : il y a le fait d'être occupé, la passion du métier, le contact avec les gens, le pouvoir de persuasion de l'époux, le caractère de meneurs qui sont invoqués... Voilà ci-dessous les dires des indépendants :

« *Je peux faire quelque chose, être occupée* ».

« *Ca fait 15 ans en Suisse que je bosse pour les autres ; c'est ma passion (la restauration) ; j'aime le contact avec les gens ; je vais essayer (comme indépendante)* ».

Volonté de son mari : « *Il a réussi à me convaincre* ».

« *L'indépendance, c'est une aventure moitié folie, moitié réaliste ; c'est un choix que l'on ne regrette pas du tout !* ». « *C'est un joli métier, on a du contact !* »

« On préfère donner des ordres qu'en recevoir. C'est une motivation qui est innée ; on veut avoir un statut (social). C'est plus motivant d'être dans une position de dirigeant que d'employé ; on se sent plus utile ». « Il vaut mieux être grand dans une petite ville que petit dans une grande ville ! »

## DIFFICULTES RENCONTREES

Les difficultés principales sont de quatre ordres : finances, discrimination, charge de travail et permis de séjour.

Finances : Certains établissements ont des difficultés soit à cause de leur mauvaise localisation (*Ritrovo Ticinese*<sup>45</sup>) ou de leur interdiction de faire de la publicité (*Cercle Maquis*<sup>46</sup>). Pour une restauratrice : « parfois c'est triste, on travaille et on ne gagne rien ». Elle dit que les temps ne sont pas faciles dans la restauration. De nombreux restaurants doivent fermer. Il n'y a aucune aide des autorités ; « Il y a toujours les factures, c'est cher ». Elle dit même : « aura-t-on la force ? ». Une autre indépendante dit : « Comme indépendant, personne ne vous prête un ongle ! ».

Discrimination : « C'est difficile de trouver du travail à la base ; la restauration, c'est la voie la plus simple pour être indépendant ». « Ca ne demande pas un savoir-faire, de la technologie... ». Cette remarque très pertinente corrobore le modèle d'opportunité qui stipule que les domaines avec faible ratio capital/travail (comme la restauration) sont plus favorables d'accès.

La remarque suivante du même indépendant, illustre le modèle de désavantage : « C'est pas pour rien que je travaille avec mon frère ! Dans la comptabilité, je n'ai eu que des petits mandats ». Un nom arabe passe mal ; il a subi des discriminations : « Une fois, j'ai mis un prénom occidental juste en changeant quelques lettres à mon prénom ; cette fois-là, j'ai eu un entretien ! En parlant de son restaurant, il ajoute : « Au début, on sentait une certaine discrimination, il y avait beaucoup de contrôles (de police) mais après c'est bon ». Une restauratrice nous dit qu'elle a subi des discriminations par certains agents de police : « Il ne me parle pas comme à quelqu'un d'autre, c'est discriminatoire ! ». Elle considère qu'il y a beaucoup de racistes parmi les autorités.

Charge de travail : Les gérants du *Cactus* on remis le *Spaghetti Mix*, en 1999, pour des raisons liées à la fatigue accumulée : « Les horaires étaient très durs pour nous ; on travaillait non-stop depuis le matin jusqu'à 1h-2h du matin (le lendemain) ; on était fatigué, on a perdu beaucoup de poids ».

Permis de séjour : « Avec le permis B, je ne pouvais pas devenir indépendant, c'est une barrière ; un mur pour aller plus loin. Le permis C, c'est être indépendant, c'est ne pas dépendre de quelqu'un d'autre ».

Le trop plein de lois et règlements énerve une de nos interlocutrices : « En Suisse, tout ce qui n'est pas autorisé est interdit ! ». Elle dit que les perceptions des Suisses ou des Africains de l'altérité sont faites de stéréotypes : « Ce n'est pas aussi facile qu'on imagine la France ou la Suisse ; en Afrique, on pense que c'est le paradis ! Les gens (Suisses) ont des a priori, ils pensent que l'on mange des lézards ! ».

<sup>45</sup> Le Ritrovo Ticinese se trouve loin du centre-ville, sur la Combe de Vauseyon et en retrait de la route ce qui lui donne une très faible visibilité.

<sup>46</sup> Le Cercle Maquis a une patente H, de cercle. Il manque un séparateur de graisse à la cuisine pour qu'il puisse obtenir une patente de restaurant (patente C). La patente H interdit la publicité en dehors des membres du cercle.

## CONCLUSION

Dans ce chapitre, nous avons présenté les principaux résultats obtenus suite aux vingt-trois entretiens semi directifs menés avec des restaurateurs neuchâtelois (patente C). Les quatre catégories : restaurants « asiatiques », restaurants « italiens », restaurants « suisses » et « autres » restaurants ont relevé chacune certaines particularités quant aux dynamiques qui les animent. L'enseignement principal reste la grande diversité des cas de figure rencontrés parmi les indépendants dans la restauration en ville de Neuchâtel. Cette hétérogénéité rend difficiles des conclusions générales à ce stade de l'étude. On peut quand même faire les remarques suivantes. Le chapitre quatre avait montré certaines régularités quant aux profils des indépendants issus de la migration. Celles-ci vont dans le sens de *l'hypothèse de convergence*. On remarque que les vécus et les parcours migratoires sont extrêmement variés. Malgré cette variété, la plupart des indépendants ont soit changé d'orientation pour devenir indépendants dans la restauration, soit sont passés du statut d'employé à celui d'indépendant. Ces évolutions nécessitent beaucoup de temps, et des ressources liées, selon nous, à une intégration socio - professionnelle réussie en Suisse. Le *modèle de convergence* serait donc, à ce stade, le plus indiqué pour expliquer la propension à l'entrepreneuriat de certains individus issus de la migration.

Le *modèle d'opportunité* se prête lui très bien à la restauration, laquelle est facile d'accès et demande beaucoup de travail mais peu de capital. Cet aspect a même été soulevé par plusieurs de nos interlocuteurs.

Tout comme les difficultés rencontrées et les ressources mobilisées, la clientèle est quasi toujours diversifiée. Mise à part de rares cas limites, *l'hypothèse de spécificité* ne nous paraît pas être la plus à même d'expliquer l'indépendance des restaurateurs neuchâtelois. Seule la restauration asiatique présente peut-être certains traits se rapprochant de l'ethnic business tel qu'il existe en Amérique du Nord par exemple.

Par contre, plusieurs cas illustrent, à notre avis, le *modèle de désavantage*. Certaines personnes se sont tournées vers le travail indépendant dans la restauration suite à un échec sur le marché du travail. Une citation de Kloosterman et Rath illustre cet aspect : « *By starting their own businesses, immigrant entrepreneurs create their own jobs. This enables them to circumvent some of the barriers they may encounter in looking for a job* ». « *If they are successful, immigrant businesses can create jobs for others as well* ». <sup>47</sup>

Ils créent ainsi leur propre emploi en devenant des entrepreneurs indépendants et des emplois annexes en cas de succès.

La morosité actuelle du secteur de la restauration ne fait aucun doute et les acteurs de la branche en sont bien conscients. Une critique récurrente concerne la politique des patentes jugée trop laxiste et la suppression malheureuse de la clause du besoin, suite à la libéralisation. Le poids des charges est considéré unanimement comme trop important.

Nous venons de présenter les résultats des entretiens concernant les restaurants, regardons le bilan des entretiens menés avec les indépendants responsables de bars.

---

<sup>47</sup> KLOOSTERMAN & RATH  
2003.- Immigrant Entrepreneurs, page 1, Introduction.

## **CHAPITRE SIX**

---

# **LES RESULTATS DES ENTRETIENS : LES BARS (patente D)**

## INTRODUCTION

Dans ce chapitre, nous présentons les principaux résultats obtenus suite aux entretiens semi-directifs menés avec des cafetiers en ville de Neuchâtel (patente D). Nous avons établi deux catégories. La première correspond aux établissements proposant de la nourriture « orientale »<sup>48</sup>. La seconde correspond aux établissements gérés par des ressortissants portugais.

## ETABLISSEMENTS PROPOSANT DE LA NOURRITURE ORIENTALE

A Neuchâtel, la catégorie des *établissements proposant de la nourriture orientale* regroupe, à notre connaissance, une douzaine d'établissements dont huit que nous avons étudiés. Ils proposent principalement des kebabs et sont généralement localisés au centre-ville.

Il s'agit de bars (patente D) à l'exception de *Chez Aubry*<sup>49</sup>, restaurant libanais et *L'Ami l'ami*, restaurant proposant de la nourriture orientale et végétarienne.

La grande majorité de ces établissements est tenue par des Turcs du Kurdistan. Nous avons étudié cinq établissements tenus par des personnes originaires de Turquie : *Istanbul* à la rue des Moulins 51, la *Maison du Kebab* à la rue des Chavannes, *Mozaik* à la rue du Rocher 2, *Mizgin* aux Portes-Rouges et *Star Kebab*<sup>50</sup> à la Grand-Rue 13. Quatre autres bars tenus par des Turcs n'ont pas été étudiés : *Le Coquillon* à la place homonyme (depuis 2005), *La Turquoise* (rue du Seyon 5), *Munzur* à la place Pury et le bar *l'Orient* à la rue Numaz-Droz 1. Nous avons en outre étudié *La Casbah* (rue de la Maladière 18) qui propose des spécialités du Maghreb et *Cardylan Nan* (rue JJ l'Allemand 7) offrant des spécialités tandouri<sup>51</sup> et de nan<sup>52</sup>.

Nous allons maintenant voir qui sont ces indépendants oeuvrant dans la restauration orientale, leur clientèle, leurs motivations et les difficultés qu'ils rencontrent.

## VECU DU MIGRANT

Nous présentons ici les vécus des responsables d'établissements proposant des kebabs<sup>53</sup>, en ville de Neuchâtel. Les vécus des migrants sont différents bien que de fortes similarités existent entre eux : Cinq sont originaires de Turquie (quatre Kurdes), un d'Irak (Kurdistan<sup>54</sup> également) et un d'Algérie. Ils sont presque tous venus en Suisse avec le statut de requérant d'asile ou de réfugié politique, voire pour y étudier. Il est important de relever que six des sept interlocuteurs sont des hommes.

<sup>48</sup> Nous incluons la « cuisine méditerranéenne » (cuisine libanaise et maghrébine) dans le terme « cuisine orientale ».

<sup>49</sup> Voir le chapitre six sous « Autres » restaurants.

<sup>50</sup> *Star Kebab* a une patente C, de restaurant. Nous le présentons aussi dans ce chapitre car il présente de fortes similarités avec les autres établissements tenus par des Turcs en ville de Neuchâtel.

<sup>51</sup> Cuit dans un four en argile cylindrique (Inde et Moyen-Orient).

<sup>52</sup> De l'Hindi *nan* : pain ; pain plat et rond cuit traditionnellement dans un four tandour.

<sup>53</sup> Kebab : signifie « viande grillée » en turc. En général, demi pain grillé contenant des légumes et de la viande d'agneau ou de boeuf (parfois du poulet) grillée. Il peut aussi être servi sous la forme de galette.

<sup>54</sup> Le Kurdistan se trouve au Moyen-Orient. Il s'étend de l'est de la Turquie à l'ouest de l'Irak et au nord de l'Irak ainsi qu'en Arménie et en Syrie (dans une moindre mesure). La population Kurde est estimée à 25 millions de personnes. La diaspora kurde est très importante. Un conflit larvé existe entre le gouvernement turc et les indépendantistes kurdes.

*Antoine* est née au Kurdistan irakien en 1953. Il a fait des études universitaires dans son pays. Il est parti en Roumanie faire son doctorat car la situation était mauvaise pour la minorité kurde sous le gouvernement de Saddam Hussein. Il y a rencontré son épouse, de nationalité roumaine. Il a ensuite travaillé trois ans dans une université en Algérie avant de venir, à Neuchâtel, en 1988, en tant que requérant d'asile avec sa femme. Il a travaillé en usine puis a eu une opportunité d'emploi qualifié dans un autre canton mais les autorités suisses ont refusé qu'il déménage. Il a travaillé comme chauffeur de taxi puis en tant qu'indépendant dans la vente automobile. Il a été naturalisé en 2002.

*Denis* a 31 ans. Il est turc et a le permis B. Il est venu en Suisse en 1997. Il est divorcé d'une Suissesse. Il a eu un magasin d'habits en tant qu'indépendant mais il a arrêté car ça n'a pas marché. Il est employé chez son frère. Ce dernier est venu en Suisse pour les études dans les années 80. Il est marié à une Turque et a des enfants. Il a travaillé en fabrique puis comme serveur dans la restauration avant de devenir indépendant. Ils sont originaires de Corum dans le nord de l'Anatolie.

*Hans* a 30 ans. Il est algérien. Il est venu, en 1996, en Suisse, pour étudier à l'Université de Neuchâtel en sciences. Il s'est marié à une Suissesse en 1996 et ils ont eu deux enfants. Il veut se faire naturaliser. Il a déjà le passeport italien (son épouse est italo-suisse). Il a abandonné ses études pour travailler et faire vivre sa famille. « *J'ai travaillé en usine puis dans le traitement de surface (procédé chimique)* ». Dès 2000, il a été indépendant. Il dit avoir un peu touché à tout. Il a notamment fait de l'import – export de voitures vers l'Algérie.

*Ignace* a 53 ans, il est d'origine kurde. Il est venu en Suisse en tant que réfugié politique en 1991. En Turquie, il a fait 12 ans de prison pour ses opinions politiques pro kurdes. Il a même été condamné à mort. On lui a retiré la nationalité turque. Il est apatride. Une organisation humanitaire basée en Suisse<sup>55</sup> l'a tiré d'affaire et fait venir en Suisse. Il a travaillé pendant 12 ans dans l'entretien de ventilations dans la région lausannoise. Il était responsable technique. Il est venu en Suisse avec sa femme rencontrée en Turquie.

*Jacques* est d'origine turque. Il est Kurde d'Istanbul. Il a deux frères en Allemagne. Il est tout d'abord allé en Allemagne puis est venu en Suisse en 1984. Il a 49 ans. Il est naturalisé Suisse. Il a travaillé à la raffinerie Shell, chez Electrona puis aux FTR (PM<sup>56</sup> actuel).

*Maurice* avait des connaissances en Suisse. Il a 39 ans. Il est venu pour travailler, en 1987, avec le statut de requérant d'asile. Il est Kurde de Turquie. Il a travaillé jusqu'en 2000 à la Migros. Pendant un an, il a été responsable de la fabrication des pains (Boulangerie Jowa). Il a rencontré son épouse kurde en Suisse. Ils se sont mariés en 1997.

*Sophie* a 28 ans, elle est de nationalité suisse et est originaire du Kurdistan turc. Elle est arrivée en Suisse, en 1990, à l'âge de treize ans, suite à un regroupement familial. Son père est venu en Suisse en tant que réfugié politique. Elle a fait sa scolarité à la Chaux-de-Fonds puis un apprentissage de couturière. Par la suite, elle a travaillé comme opératrice en horlogerie chez Cartier. Son mari, rencontré en Suisse, est Kurde. Il a 33 ans. Il est arrivé, en 1991, en Suisse, avec le statut de requérant d'asile. Il a travaillé comme menuisier puis a fabriqué des coffrets de montre pour l'horlogerie. Le couple a eu deux filles nées en Suisse.

<sup>55</sup> ACAT = Action des Chrétiens pour l'Abolition de la Torture.

<sup>56</sup> FTR = Fabriques de Tabac Réunies ; ancien nom de Philip Morris à Serrières.

Il envisage la naturalisation. *Sophie* dit en rigolant : « *Maintenant, il est le seul étranger de la famille* ».

## HISTOIRE DE L'ETABLISSEMENT

On peut remarquer que ces établissements sont tous très récents. Le plus « ancien » à trois ans et le plus récent moins d'une année. Deux bars ont ouvert en 2003 et trois en 2004 ! Cela révèle peut-être la précarité de ce type d'établissements. Deux établissements (*La Turquoise* et *Munzur*) non étudiés existent depuis de nombreuses années.

La *Casbah* a ouvert, en février **2004**, après un an de travaux et démarches (c'était un appartement). Il s'agit d'un snack qui propose des kebabs de poulet et de la petite restauration (couscous). Il y a une petite salle avec de la place pour dix personnes. Il est situé relativement loin du centre-ville mais proche de l'Université et des lycées.

*Cardylan Nan* a ouvert en été **2004**. Le local était à remettre. D'importantes transformations ont été nécessaires. Il propose des Nans indiens, de la nourriture tandouri et de la petite restauration orientale sous forme de Kebab principalement. Le local est exigü avec un présentoir et un four à nans. La localisation n'est pas idéale car dans une rue peu fréquentée mais les écoles et l'Université sont relativement proches (patente D<sup>57</sup> en 2004).

Le magasin *Istanbul* date de 1995<sup>58</sup>, il fait office de boucherie hallal et de commerce alimentaire (produits turcs, fruits et légumes). Le bar *Istanbul*, qui propose des kebabs et de la petite restauration, a ouvert en **2003**. Ils sont adjacents. Ils se trouvent entre la rue des Moulins et celle de l'Écluse.

*La Maison du Kebab* a ouvert en **2004** au centre-ville. C'est un petit local avec de la restauration turque. Fin 1999, le responsable avait déjà ouvert une *Maison du kebab*, à la rue du Seyon, en zone piétonne, mais suite à des problèmes de ventilation, il avait dû fermer en 2001.

Le bar *Mizgin* a ouvert en **2001**. Il propose des kebabs et de la petite restauration. Il se trouve aux Portes-Rouges, au nord-est de Neuchâtel, juste à l'entrée d'un supermarché Migros.

Le bar *Mozaik* a ouvert, en **2002**, au nord de la gare de Neuchâtel. Il a fallu transformer les locaux. Il propose une petite restauration orientale.

*Star Kebab* (ouverture en **2003**) est un café offrant de la petite restauration turque et grecque ainsi que des pizzas. Il est bien placé car dans la zone piétonne au centre-ville. Ils ont eu l'opportunité de racheter chez *Popy's*.

## RESEAU ET RESSOURCES COMMUNAUTAIRES

Par leur taille réduite, ces établissements ne compte en moyenne qu'un employé. Certains n'en ont aucun. Le plus grand en a trois, plus des extras en été. Le travail en couple prend donc une importance particulière. En moyenne, il y a deux personnes qui travaillent par bar.

<sup>57</sup> La patente D interdit la vente d'alcool fort (bières autorisées) et l'établissement n'ose avoir que 10 chaises au maximum. Le cours ne dure qu'une semaine.

<sup>58</sup> Ayant principalement parlé du snack-bar pendant l'entretien, nous avons choisi de présenter *Istanbul* dans ce chapitre et pas dans celui consacré aux commerces alimentaires (chapitre 8).

Les indépendants et leurs conjoints ou employés sont essentiellement d'origine kurde. Les contacts avec le pays d'origine sont importants pour certains et inexistant pour d'autres. Voyons maintenant dans le détail les ressources mobilisées.

*Antoine* a un employé kurde à temps partiel qui confectionne les nans. Sa femme vient l'aider l'après-midi. Il ramène des épices, des arômes et du thé du Kurdistan. Son fournisseur principal est Prodega (commerce alimentaire en gros). La viande pour le kebab vient d'un grossiste de Winterthur.

*Denis* travaille pour son frère (indépendant) avec deux employés turcs et des extras en été. Leur famille vit en Turquie (parents, sœur...). *Denis* et son frère vont en moyenne une fois par année en Turquie. *Denis* dit : « *J'ai beaucoup d'amis suisses, italiens, portugais ; j'aime la Suisse, je suis intégré ici* ».

*Maurice* est aidé par sa femme au café. Il n'est jamais retourné en Turquie. Il a gardé très peu de contacts. Il avait mis des économies de côté comme employé avant de devenir indépendant.

*Hans* travaille tout seul. Il a de nombreux contacts avec l'Algérie où il a sa famille. Pourtant, cela fait deux ans qu'il n'y est pas retourné car il ne peut pas laisser l'établissement fermé. Son père retraité et un ami l'ont aidé financièrement : « *Sans eux, je ne pouvais pas ouvrir* ». « *J'ai des projets en Algérie ; il y a beaucoup à investir. Je n'ai pas assez d'argent, les banques c'est difficile* ». Il ne veut pas envoyer ses enfants à la crèche. Sa femme a arrêté son emploi pour s'occuper des enfants : « *La femme est le ministre des affaires intérieures !* » me dit *Hans*. « *Le système nous pousse à travailler les deux...* ».

*Ignace* a fait des économies en Suisse. Pendant un an, après l'ouverture du bar, sa femme l'a géré seule et il a continué à travailler comme employé pour assurer financièrement la transition. Ils travaillent en couple avec un employé. Il a une moitié de sa famille au Kurdistan et une moitié en Allemagne. Il a des contacts téléphoniques réguliers avec sa famille restée au pays (mère et frère).

La femme de *Jacques* travaille seule. Il l'aide, à midi, car il y a beaucoup de monde. Outre les kebabs, il propose deux menus par jour. Il dit qu'il a investi l'argent économisé en Suisse pour lancer le bar. Il n'a presque pas conservé de liens avec la Turquie : « *En Turquie, je ne peux pas être comme en Suisse car je suis Kurde* ». Il n'y est retourné que 2 à 3 fois en 20 ans.

*Sophie* travaille avec son mari. Ils ont une employée kurde. Elle parle un français parfait. Son époux kurde était boulanger en Turquie. Elle a fait sa patente dans le canton de Vaud car il n'y avait plus de place à Neuchâtel (« *il y a plus de deux ans d'attente ! C'est toujours plein !* »). Elle a payé environ 8000 francs pour les six modules de cours (A Neuchâtel, le prix est d'environ 4000 francs).

## CLIENTELE

Au niveau de la clientèle, une fois de plus, la diversité est présente. Comme les prix sont modiques, il y a souvent une importante clientèle d'étudiants et de jeunes qui viennent manger « sur le pouce » ou emportent la nourriture. La proportion de clientèle turque (kurde) est difficilement quantifiable. Il y a souvent des Suisses et des personnes d'origine kurde parmi la clientèle.

A la *Casbah*, la clientèle est surtout estudiantine : « *Je cible tout le monde, c'est une épicerie ethnique. 90% de la clientèle, c'est des étudiants* ». La clientèle de *Cardylan nan* est très variée selon son responsable : « *Il y a des gens du quartier, des commandes pour des nans depuis d'autres villes, des étudiants ; autant de Suisses que de gens du Kurdistan* ». A *Istanbul*, il y a beaucoup d'étudiants et de familles au café. Au magasin, « *il y a des Suisses, des Turcs, des Italiens, des Portugais, des Espagnols... Un peu de tout. C'est pour tout le monde* ». La *Maison du Kebab* accueille une clientèle de Suisses et de Turcs ainsi que des noctambules. Le café fait l'essentiel de ses ventes les soirs le week-end : Il y a une discothèque à côté. A *Mizgin*, il y a essentiellement des Suisses. Il y a la Migros à côté : « *A 99%, c'est des Suisses* ». La clientèle du bar *Mozaiik* est variée avec une bonne proportion d'étudiants (il y en a beaucoup dans ce quartier au nord de la gare). Il y a aussi beaucoup de clients originaires du Kurdistan. A *Star Kebab* : « *Il y a surtout des étudiants à midi et des Portugais le soir* ».

## MOTIVATIONS

Les motivations des indépendants présentent une caractéristique commune : plusieurs d'entre eux voulaient être leur propre patron. Cet aspect paraît important. Le statut d'indépendant paraît fortement valorisé par ses personnes.

*Antoine* aime le domaine de la cuisine. Il dit sentir le goût des bonnes choses. Il dit « *c'est plus agréable d'être son propre patron mais plus difficile aussi !* ».

Selon *Denis* : « *Mon frère aime servir les gens ; c'est un plaisir pour lui de donner à manger aux gens. C'est un don ; il attend pas en retour* ». « *La Suisse a plu à mon frère ; il est resté pour le business* ». « *On présente notre pays, notre caractère, notre culture. Le café est encore une jeune fille... C'est une bonne image* ».

*Hans* : « *J'ai toujours rêvé d'être indépendant, ça m'a attiré depuis tout jeune* ». Il considère que par rapport à la France, « *il manque d'alimentation typique et de mélange ethnique en Suisse* ». Il a voulu faire une boucherie - alimentation maghrébine. Comme un compatriote en a ouvert une, il a fait de la petite restauration en lieu et place. « *Je suis intégré ; j'en envie de m'en sortir* ». « *J'ai envie de faire des choses ici – c'est l'échange - et d'investir là-bas (En Algérie)* ». Il conclut : « *Ici, c'est pour faire vivre ma famille* ».

*Ignace* « *Il faut s'intégrer ; c'est ça l'important* ». Il dit qu'il est important de parler le français. Il se dit très content de son choix d'être indépendant. Il dit avoir eut l'idée (d'être indépendant) dès le premier jour en Suisse et qu'il a économisé, tout de suite, dans ce but.

*Jacques* « *Mon épouse est fière ! C'était trouver un emploi pour elle* ». Il a eu l'idée d'ouvrir ce snack-bar pour permettre à sa femme de travailler. Il dit que c'est bien pour commencer : « *Ca donne une bonne expérience ; on a compris ce que veut dire travailler pour notre compte* ». Il aimerait se développer. « *Ici c'est ok pour un salaire mais ça suffit pas pour deux* ».

*Maurice* : « Je veux travailler pour moi » ; « c'est mieux d'être son propre patron ». « En Turquie, je faisais déjà du business ». « Je suis content d'être indépendant ».

Il s'agissait surtout de faire plaisir à son mari pour *Sophie*. Elle ne voulait pas quitter son emploi mais il a beaucoup insisté et elle a fini par accepter : « j'ai fini par craquer... ».

Il voulait absolument être son propre patron : « Travailler pour moi-même, être à mon compte ».

## DIFFICULTES RENCONTREES

Les difficultés rencontrées sont importantes et au niveau financier, la situation paraît extrêmement pénible pour plusieurs indépendants. Le manque de soutien des autorités, les démarches administratives fastidieuses et les discriminations sont également relatés par certains indépendants.

*Antoine* a déjà rencontré des difficultés en tant qu'indépendant même s'il n'a ouvert son établissement que depuis 5 mois. Il critique l'absence de structure d'aide pour les personnes indépendantes. Lui parlant du délégué aux étrangers, il me répond qu'il ignore l'existence de cette personne et sa fonction à Neuchâtel où il vit pourtant depuis 17 ans. *Antoine* a emprunté de l'argent à sa famille ainsi qu'à des amis pour lancer son bar.

*Denis* critique le manque de soutien envers les indépendants et le trop plein de réglementations : « On a eu des problèmes administratifs ». Il leur a fallu quasi neuf mois pour ouvrir le café. « C'est lourd ; on donne du travail ; on devrait être aidé ». « Le commerce est moins compliqué en Turquie ; il y a beaucoup de réglementations en Suisse ». « Il faudrait de l'information, des crédits, des conseils pour se lancer ». « On apprend après ; après c'est trop tard ! » ; « c'est positif (un commerce) ; c'est bien pour tout le monde : pour nous, pour la Suisse, pour l'économie ». La boutique de vêtements qu'il avait lancée avec son ex-femme s'est soldée par un échec : « j'ai perdu de l'argent ; j'ai essayé quelque chose ; ça n'a pas marché. Mon frère m'a aidé ». Il ne comprend pas les modalités d'octroi du permis C : « Ils jugent facilement si tu es étranger. Ça m'énerve, ils ne donnent pas le permis à des gens qui ont envie de travailler, qui parlent la langue comme il faut, qui sont intégrés ». « C'est dur avec le permis B de faire quelque chose ».

Selon *Hans* : « En Suisse, la technologie est au top mais on reste arriéré pour certaines idées. Il y a une peur de l'étranger, de l'autre côté... C'est un parcours du combattant pour tout le monde ; rien n'est facile ». Il se plaint des démarches administratives lourdes à gérer. « C'est un désavantage ; en Valais, pour la patente C, c'est 18 jours, et beaucoup moins cher ! Ici c'est 4 mois et 6000.- ! A Neuchâtel, on est limité à 10 places (avec la patente D), à Berne, sans patente, c'est 30 places ! Si une classe vient avec 20 élèves et ils veulent rester manger, ils peuvent pas ! J'ai droit qu'à 10 chaises ». Il dit que c'est très difficile d'avoir un commerce en Suisse et de tourner financièrement : « C'est difficile, il y a que entre 11h30 et 14 heures qu'il y a beaucoup de monde ». Il pense rechercher un emploi en parallèle pour la journée et rester ouvert à midi mais fermé l'après-midi afin de tourner. « Sinon il n'y a pas photo ; il n'y a pas de miracle ». « On souffre deux fois : on est loin du pays et on n'arrive pas à atteindre son projet ». Il trouve qu'il y a trop de charges et que sa localisation le prétérite aussi : « Au cœur de la ville, je serai mieux ; c'est un avantage et il y a du passage ». Il avait essayé lors de l'expo 02 un stand avec des pizzas vers l'hôtel Beaulac : « J'ai perdu 8000.- en un mois et demi ». *Hans* se sent discriminé : « C'était difficile de se remettre à zéro, de commencer un apprentissage ; j'étais toujours à l'écart dans les concours d'admission. Il est préférable de mettre quelqu'un d'ici. J'ai les capacités, la chimie, la biologie, c'est international. Ça n'a pas abouti. Les gens du Sud, ils viennent au Nord pour faire un peu d'argent : ils croient que c'est facile mais c'est difficile, on sacrifie beaucoup de choses. Le regard des gens change ici ».

Pour *Ignace*, les affaires marchent plus ou moins bien selon la saison : « *En été, c'est vraiment la saison creuse* ». C'est difficile avec les impôts, les intérêts : « *si je fais faillite en tant qu'indépendant, je ne reçois aucune aide ! Il n'y a pas de caisse maladie ni chômage* ». Il pense qu'il faudrait une assurance pour les indépendants.

*Jacques* pense qu'être indépendant était l'unique moyen pour sa femme de travailler. « *C'est l'unique solution !* ». Elle a 30 ans. Il est au chômage depuis deux ans. L'hypothèse de désavantage semble être le meilleur modèle explicatif dans le cas de ce couple d'indépendants.

Pour *Maurice* : « *La semaine il n'y a personne. Les factures sont fixes elles !* ». Son établissement est au centre-ville mais paradoxalement mal situé car au haut d'une rue peu fréquentée. Il dit ensuite : « *je n'ai jamais eu de problèmes en Suisse* » puis « *je n'ai pas de difficultés spéciales en tant qu'indépendant. Ca commence à tourner* ».

Selon *Sophie*, les affaires sont très fluctuantes, lors des vacances scolaires, c'est très difficile, il n'y a plus les étudiants. Elle gagnait davantage avant en tant qu'employée et était moins stressée. Elle déplore l'absence de soutien et d'information dans la restauration. Elle a trouvé le cours pour la patente C difficile.

Deux indépendants ont eu des démêlés avec la police locale :

Suite à un contrôle en 2004, la police établie un procès-verbal pour séjour illégal et travail au noir. Il était absent et sa belle-sœur étrangère, de passage en Suisse, donnait un coup de main. Elle ne parle pas français. La belle-sœur est interdite d'entrée en Suisse pendant deux ans et a 10 jours pour rentrer au pays. Son titre de séjour en Suisse était valable selon l'indépendant qui juge la décision de police injuste et fait recours aux services d'un avocat. A la question de savoir s'il aurait eu les mêmes problèmes en étant d'origine suisse et non arabe, il pense que non. Il se considère victime d'une discrimination.

Un autre indépendant trouve que, depuis début 2005, c'est devenu très strict au niveau des heures de fermeture et du bruit. Il y a des contrôles de police. Il a demandé de pouvoir rester ouvert plus longtemps les vendredis et samedis (4h du matin au lieu de 2h) mais il n'ose pas à cause de sa patente. Il ne comprend pas et dit que dans d'autres cantons, on ouvre sans problèmes un établissement sans patente 24h/24h... Il est fâché car il a dû payer 200.- d'amende pour 5 minutes de dépassement. Deux noctambules voulaient des frites à 1h55. Il a accepté mais a dû attendre car la friteuse était froide, le temps qu'il les serve et l'amende tombait suite à un contrôle de police...

## CAFES TENUS PAR DES RESSORTISSANTS PORTUGAIS

Cette catégorie regroupe trois établissements avec une patente D que nous avons étudié et qui ne font pas partie de la catégorie « nourriture orientale ». Il s'agit d'établissements très variés au niveau de leur localisation et de leur offre. Toutefois, il est à relever que ces trois établissements ont un point commun : ils sont tenus par des ressortissants portugais. A l'est de la ville, se trouve *Pizza Express* (rue de la Maladière) qui propose des pizzas à domicile et fait aussi office de café. A l'ouest de la ville, il y a le *snack-bar de Vauseyon* (rue de la Poudrière) et le bar *Portugalia* (rue des Draizes), un café avec des spécialités portugaises.

Il est à relever que nous avons effectué un entretien avec la responsable du *bar de l'Univers*. Celle-ci n'étant pas indépendante mais employée, nous n'avons pas gardé cet entretien.

Nous allons maintenant présenter le vécu des cafetiers portugais interrogés, leurs motivations, l'histoire de ces établissements, les ressources mobilisées, les clientèles ainsi que les difficultés rencontrées. Une remarque importante : les personnes nous ayant répondu avec une disponibilité toute relative dans deux cas, la quantité des informations recueillies est relativement modeste.

## VECU DU MIGRANT

Une indépendante est venue en Suisse en vacances, une autre y a rejoint son mari saisonnier. Un indépendant y est venu avec son père également saisonnier (deuxième génération).

*Bianca* est Portugaise. Elle est venue seule en Suisse en 1989 à l'âge de 20 ans. Elle a 36 ans. La première fois, c'était pour une durée de 3 mois pour les vacances. Elle a apprécié et est revenue en 1990 pour s'y établir. Elle a très vite travaillé dans la restauration comme serveuse. Elle a travaillé environ 10 ans comme serveuse avant de devenir indépendante.

*Georges* a 40 ans, il est originaire du Portugal. Il est venu en Suisse en 1981 à l'âge de 16 ans avec son père saisonnier. Il a très vite travaillé dans un restaurant à Neuchâtel où il a rencontré sa future femme. Par la suite, Georges a travaillé pendant 10 ans en usine et parallèlement, il livrait des pizzas à domicile le soir avant d'en faire son métier.

Le mari d'*Yvonne* est venu du Portugal en Suisse en 1989 comme saisonnier. Par la suite, Yvonne l'a rejoint. Leur fille est née en Suisse. Actuellement, il est vigneron. Elle gère le bar.

## HISTOIRE DE L'ETABLISSEMENT

En **1998**, *George* a eu une opportunité avec un local qui se libérait. Il s'agit d'une boucherie. Il a investi « *pas mal* » pour transformer la boucherie en café et construire le four pour les pizzas. Il livre des pizzas dans toute la ville.

Le bar *Portugalia* a ouvert en **1999**. C'est une affaire familiale.

Le *Snack-bar de Vauseyon* a ouvert en **1999**. Il s'agissait déjà d'un café.

## RESEAU ET RESSOURCES COMMUNAUTAIRES

On peut remarquer que dans les trois cas, les ressources mobilisées sont plutôt endogènes à la communauté d'origine. Particulièrement au niveau des employés.

Georges a deux employés portugais (« *ça c'est donné comme ça* ») ; un aux pizzas, l'autre aux livraisons. Sa femme vient aider de temps en temps. C'est elle qui a fait la patente car elle avait plus de temps selon Georges.

Bianca travaille avec une employée portugaise. Son père l'a aidée financièrement pour lancer le café. Elle est très satisfaite de la marche des affaires : « *Ca marche bien* ». Elle a fait la patente en 2003. « *Si on n'a pas la patente, on la loue* ». Elle a sa sœur en Suisse. Tout le reste de la famille est au Portugal. Elle retourne au Portugal une fois par an en moyenne. Elle n'est pas naturalisée et ça ne l'intéresse pas.

L'affaire est familiale : *Yvonne* a fait la patente, sa fille adolescente donne un coup de main et son mari s'occupe de la rôtisserie annexe au bar (le soir).

## CLIENTELE

Dans un cas, la clientèle est spécifiquement portugaise. Dans les deux autres, elle est hétérogène.

A *Pizza express*, il y a de tout, des copains portugais, c'est très mélangé. Au café, c'est les habitués du quartier essentiellement. Lors de l'entretien (le matin), il salue chaque client par son prénom et sait ce qu'il boit (*« comme d'habitude ? »*).

Au bar *Portugalia*, la clientèle est constituée essentiellement de ressortissants portugais. Et il y a une très grande majorité d'hommes (en tout cas en journée). Ce sont des habitués.

Au *Snack-bar de Vauseyon*, il y a de tout parmi la clientèle. Des habitués du quartier ; des Portugais.

## MOTIVATIONS

Les motivations sont différentes :

Pour un indépendant, la motivation première est d'ordre financière : *« Je voulais améliorer ma paie ; chez Metallor, après 10 ans de boîte, je gagnais 3400.- brut. J'étais motivé pour travailler comme indépendant »*.

Une indépendante se dit très contente de son choix de travailler comme indépendante : *« J'ai toujours voulu être mon propre patron »*.

## DIFFICULTES RENCONTREES

Les réponses sont aussi contrastées au niveau des difficultés rencontrées.

*Georges* dit que ce n'est pas facile car la concurrence est rude dans son domaine à Neuchâtel : *« Il y a une dizaine d'entreprises de pizzas à domicile, c'est une forte concurrence »*. Il dit qu'actuellement si le salaire est bon, il vaut mieux être employé que petit indépendant. Il a aussi rencontré des difficultés pour gérer toutes les tâches administratives qui incombent à un employeur indépendant : AVS, employés, salaires... Il dit : *« c'est compliqué ; mettre tout en ordre. Il y a tellement de choses derrière »*.

*Bianca* considère que la patente est chère mais que ce n'est pas trop difficile. Elle dit que tout va bien, qu'elle n'a pas de difficultés : *« tout est OK »*.

## CONCLUSION

On peut dire concernant les indépendants kurdes, turcs et l'indépendant algérien, que dans environ un cas sur deux, *le modèle de désavantage* nous paraît être le mieux à même d'expliquer le travail indépendant. Ces personnes, avant de devenir indépendantes, étaient au chômage, ou n'avaient pas trouvé d'emploi correspondant à leurs attentes ou qualifications. Des discriminations ont aussi été évoquées. L'autre moitié des cas concerne

des personnes qui ont fait des économies en tant qu'employés et qui ont volontairement quitté leur emploi pour devenir indépendantes. Tous ces indépendants sont de longue date en Suisse et il a fallu passablement de temps avant qu'ils aient les ressources nécessaires pour se mettre à leur compte. Cela va dans le sens de *l'hypothèse de convergence*. Le type de nourriture proposé, le travail en couple et avec des personnes de même origine sont des arguments en faveur du modèle de spécificité. Mais la clientèle très variée et l'absence de liens avec le pays d'origine dans plusieurs cas ne confirment pas cet aspect. Le modèle d'opportunité est bien adapté à ces indépendants car la taille des établissements et le type de nourriture proposée (bon marché) sont typiques d'établissements demandant un fort investissement humain (temps de travail) mais un investissement financier limité.

L'âge très jeune de ces établissements est lui, peut-être, un signe de leur précarité : « (...) *Owners of small shops and other businesses are extremely vulnerable to the vicissitudes of the market. Hundreds of thousands of small businesses are founded every year in the United States, and over 50 per cent fail within two years* »<sup>59</sup> Plus de 50% des petites entreprises fondées aux Etats-Unis meurent dans les deux ans et les chiffres seraient même de 75% après 5 ans et 90% après 10 ans ! (attention, ces chiffres datent de 1981).

Concernant les indépendants portugais, au vu du faible nombre d'entretiens, il est difficile d'en tirer des conclusions significatives. On peut toutefois dire qu'ils sont en Suisse de longue date (deux depuis 16 ans et un depuis 24 ans) mais que les ressources sont plutôt endogènes au groupe. Dans un cas, la clientèle est spécifiquement portugaise (modèle de spécificité ?) mais elle ne l'est pas dans les deux autres.

Il est intéressant de remarquer qu'aucun indépendant avec une patente D ne se plaint de la libéralisation du secteur ou de la suppression de la clause du besoin. Cela est tout à fait logique car c'est justement ces indépendants qui en ont bénéficié.

Nous reprendrons ces différents points au chapitre huit qui évalue les hypothèses avec les résultats des entretiens et les quatre modèles. Voyons maintenant, au chapitre sept, ce qu'il en est des indépendants actifs dans le commerce alimentaire et non plus dans la restauration.

---

<sup>59</sup> AUSTER Ellen & HOWARD Aldrich : *Small business vulnerability, ethnic enclaves and ethnic enterprise*, chapitre 3, pages 39-40, in *Ethnic communities in business* (WARD & JENKINS Eds., Cambridge University Press, 1984).

## **CHAPITRE SEPT**

---

# **LES RESULTATS DES ENTRETIENS : LES COMMERCE ALIMENTAIRES**

## INTRODUCTION

A Neuchâtel, les commerces alimentaires<sup>60</sup> proposent des produits très variés : produits du terroir, spécialités italiennes, portugaises, asiatiques, turques ou russes. Selon Kloosterman et Rath, les personnes issues de la migration peuvent proposer une offre spécifique, que les autochtones ne peuvent ou ne veulent pas proposer : « *They may provide goods and services indigenous entrepreneurs are not very likely to offer. Immigrants entrepreneurs may have expert knowledge on specific demands or specific sources of supply relating to foreign products as in the case of foodstuffs* ». <sup>61</sup> La connaissance de sources d'approvisionnement particulières est aussi un atout important pour les indépendants étrangers. Ceci spécifiquement dans le cas de produits alimentaires.

Au niveau de la localisation des commerces alimentaires, il est intéressant de remarquer l'importance de la rue de l'Ecluse, au nord de la zone piétonne, entre le parking du Seyon à l'est et en direction de Vauseyon à l'ouest. Elle regroupe deux magasins d'alimentation (et produits cosmétiques) africains, un portugais (fait aussi office de café), un turc (magasin, boucherie et petite restauration), deux asiatiques (dont un est aussi restaurant « thaï ») ainsi que deux restaurants « italiens » et un « thaï ». C'est sans conteste la rue la plus cosmopolite de Neuchâtel. Cela s'explique peut-être par une situation relativement centrale tout en offrant (probablement) des prix moins élevés qu'au centre-ville. On peut aussi imaginer que cette concentration est un avantage car une offre diversifiée permet à une large clientèle de bénéficier de toute une gamme de produits au même endroit. Les autres commerces alimentaires sont disséminés dans l'ensemble de la ville.

Nous avons étudié dix commerces alimentaires. Il s'agit, dans l'ordre alphabétique, du commerce d'alimentation portugais *Chez Higinio*, de l'épicerie *Chez Phil*, de *Hong-Kong alimentation* (produits asiatiques), de *La Fleur d'Oranger* (épicerie maghrébine), de *Lyubov alimentation* (produits russes), du supermarché *Primo chez Mirsad*, de *La Source du Salami* (spécialités italiennes), de *Terre d'Afrique* (produits africains) et du commerce d'alimentation turc *Turk Pazari*. Le *Casse d'Halles* a aussi été retenu dans ce chapitre. Comme il s'agit d'une sandwicherie, il a un statut quelque peu différent par rapport aux commerces d'alimentation<sup>62</sup>. Premier constat : chaque commerce alimentaire propose des produits spécifiques et correspond à une demande particulière. Il y a une offre d'une grande variété.

Nous allons maintenant voir le vécu, les motivations, les ressources et les difficultés des indépendants ainsi que l'histoire et la clientèle de leurs commerces.

## VECU DU MIGRANT OU PARCOURS PROFESSIONNEL (POUR LES SUISSES)

Tout comme l'offre, les vécus personnels des indépendants sont multiples : *Boris* (40 ans) est turc. Il est venu en Suisse en 1994 en tant que réfugié politique. Il avait fait deux ans de prison en Turquie car il était sympathisant de la cause kurde.

---

<sup>60</sup> Comme dit précédemment dans la partie *Méthodologie* du chapitre *Introduction*, les grandes surfaces (Coop, Migros, Denner, etc...) sont volontairement exclues de notre étude.

<sup>61</sup> KLOOSTERMAN & RATH  
2003.- Immigrant Entrepreneurs, page 1, Introduction.

<sup>62</sup> Nous avons hésité à le traiter dans le chapitre six de cette étude (bars). Finalement, nous avons décidé de le mettre avec les commerces d'alimentation. Cela nous a paru plus logique.

Daniel (43 ans) est arrivé à Neuchâtel en 1982. Il est portugais. Il a travaillé comme peintre en bâtiment avant de devenir indépendant.

*Francis* (35 ans) est algérien. Il est venu en Suisse avec le statut de requérant d'asile. Il a travaillé en Algérie dans la boucherie et dans l'import-export. Il a passablement voyagé en Europe avant de venir en Suisse où il avait des connaissances. Il est marié à une Suissesse : « *C'est comme ça le système ici ; il faut marier une Suissesse si on veut le permis B !* ».

*Henri* (34 ans) est Neuchâtelois et a toujours vécu dans la région. Il a fait un apprentissage de monteur copiste. Il a travaillé pendant 12 ans dans l'imprimerie.

*Inès* (55 ans) est originaire de la République démocratique du Congo. Son mari était venu étudier, en 1976, en Roumanie, à l'université. Elle l'y a rejoint avec leurs cinq filles. Ils ont bénéficié de bourses pour étudiants africains « *pour apprendre à connaître ce qu'était le socialisme marxisme-léninisme* ». Son mari vient ensuite en 1981 à Neuchâtel pour y faire un doctorat en économie à l'université. « *On est venu en Suisse pour connaître le capitalisme* ». Inès est infirmière dans un hôpital de la ville. Son mari éduque leurs filles et fait homme au foyer. Il n'a jamais trouvé d'emploi en rapport avec ses qualifications. Toute la famille est naturalisée.

*Louis* (53 ans) est originaire de Bosnie-Herzégovine. Sa femme est originaire de l'île Maurice. Ils sont venus en Suisse dans les années 70 pour y travailler. Louis a fait une formation de mécanicien sur camion en Bosnie. En Suisse, il a appris le métier de technicien en salle d'opération. Sa femme est infirmière. Il a travaillé comme aide - infirmier dans un hôpital à Montreux où il a rencontré sa femme. Il a travaillé pendant 25 ans en hôpital avant de devenir indépendant en 1999. Toute sa famille est en Suisse.

*Noémie* (36 ans) est venue, à la Chaux-de-Fonds, comme petite fille dans les années 70. Son père est venu travailler sur les chantiers et sa mère à l'usine. Elle est portugaise. Elle a fait un apprentissage de vendeuse en Suisse. Elle a travaillé pendant 15 ans à la Migros.

*Rachel* (la quarantaine) est ouzbek d'origine coréenne. Ses grands-parents ont fui la misère qui sévissait en Corée pour Vladivostok puis ont été déportés au Kazakhstan par Staline. Son grand-père avait monté un restaurant coréen. Cela a été considéré par le régime soviétique comme une entreprise capitaliste. Il a disparu deux ans suite à un enlèvement par le KGB. Il est revenu vivant mais brisé et ce sujet est tabou dans la famille. Ses parents ont émigré du Kazakhstan en Ouzbékistan. Elle a étudié le français à l'université de Samarcande puis travaillé pour l'agence de voyage soviétique jusqu'en 1991 avant de créer sa propre agence après la chute du communisme et l'indépendance. Elle était guide-interprète. Elle est venue, à Neuchâtel, en 1994, suite à la rencontre de son futur mari suisse en Ouzbékistan. Elle a travaillé comme traductrice pour diverses institutions : ODR, Caritas, bureau du délégué aux étrangers (NE), office cantonal des requérants d'asile. Elle a aussi fait du bénévolat pour les consultations médicales ou juridiques avec des migrants.

*Ursula* (43 ans) est originaire de Hong-Kong. Elle a fait le lycée puis a travaillé dans le commerce avec sa famille (indépendants dans le textile). Elle a rencontré, à Hong-Kong, son futur mari suisse qui y était en vacances. Mariage en 1989 en Suisse.

*Valdo* (62 ans) est Suisse d'origine italienne (troisième génération). Il a la double nationalité. Il est né en Suisse. Sa grand-mère était venue en Suisse avant la Première Guerre mondiale. Il a fait un apprentissage d'employé de banque puis a repris le magasin familial.

## HISTOIRE DE L'ETABLISSEMENT

Le local de la sandwicherie le *Casse d'Halles* (**2004**<sup>63</sup>) était à vendre et un compatriote portugais a voulu essayer. Il est indépendant dans l'informatique. Elle n'est pas indépendante à proprement parler car il lui verse son salaire. Sinon, dans les faits, elle gère l'établissement seule<sup>64</sup>. Sandwichs faits maison et minérales (Place des Halles au centre-ville).

*Chez Higino* alimentation (**1999**) se trouve à la rue de l'Ecluse. Il fait office d'épicerie spécialisée en produits portugais. Il y a un petit café adjacent au magasin où les Portugais aiment se retrouver.

*Chez Phil* alimentation (**2003**) était déjà une épicerie de quartier. Elle était à remettre. Elle se trouve à la rue de la Cassarde dans les hauts de la ville. Produits du terroir et alimentation générale.

Le magasin *La Fleur d'oranger* (**2004**) se trouve, à la rue des Battieux, à Serrières. Le local était fermé depuis deux ans suite à une faillite. Personne ne voulait le reprendre. Il propose des fruits et légumes, de la viande hallal, divers produits alimentaires (d'Asie, d'Afrique...), des pâtisseries arabes, des dattes...

*Hong-Kong* alimentation (**1994**) se trouve à la rue de l'Ecluse 38. Sa gérante étudiait le français à Neuchâtel et a eu l'opportunité de louer cette surface. En 1996, elle a ouvert à Thoun car « *ça marchait pas à Neuchâtel* ». Son mari a quitté son emploi en 2003 pour gérer un petit restaurant asiatique à Thoun.

Le magasin *Lyubov* alimentation (**2004**) est situé au nord de la gare. L'offre est réduite, il y a de simples étagères avec des bocaux et des denrées alimentaires russes et deux frigidaires (charcuterie, fromages...).

Le supermarché de quartier *Primo Chez Mirsad* (**2000**) se trouve à la rue de la Dîme (la Coudre). C'est une ancienne Coop. Le gérant a racheté le supermarché à Coop pour devenir indépendant : « *Coop n'est plus intéressé de s'occuper des gens en proximité* ».

La *Source du Salami* se trouve à la rue des Moulins, au centre-ville. Il présente une devanture de belle facture. C'est une épicerie spécialisée dans l'alimentation italienne. La grand-mère l'a ouvert dans les années **1900-1910** (!) puis son fils le lui a racheté en 1933. Actuellement, le gérant représente la troisième génération. Il y travaille depuis 45 ans (début à 18 ans).

Le magasin d'alimentation *Terre d'Afrique* (**1999**) se trouve à la rue de l'Ecluse. Il propose des produits alimentaires africains et des cosmétiques. La responsable a gardé son emploi dépendant parallèlement au magasin avant de se lancer à 100% comme indépendante en 2004. « *On essaie et si ça ne va pas alors je reprendrais mon travail* ».

*Turk Pazari* (**2001**) se trouve à la rue du Seyon au centre-ville. Il s'agit d'un commerce d'alimentation principalement turque. Le responsable a ouvert un premier magasin, en 1997,

<sup>63</sup> Correspond à l'année d'ouverture du commerce alimentaire.

<sup>64</sup> Même si elle n'est pas indépendante d'un point de vue formel, nous avons décidé de conserver cet entretien.

à la Chaux-de-Fonds, géré par sa femme. Il y a des fruits et légumes et des produits de toutes sortes. Il fait aussi office de kiosque.

On remarque que mise à part *la Source du Salami*, ces commerces sont relativement récents avec une moyenne d'âge de 5 ans seulement et la moitié des commerces ouverts très récemment.

## RESEAU ET RESSOURCES COMMUNAUTAIRES

Au niveau de la taille, ces commerces sont plutôt petits, ils emploient une à cinq personnes. Le plus souvent, il y a un indépendant seul ou un indépendant et un employé. Les employés sont de la même origine que les indépendants. Certaines personnes ont gardé de nombreux liens avec le pays d'origine alors que d'autres n'en ont plus.

*Daniel* a deux employées portugaises. Il pense qu'il n'y a pas de restaurants portugais à Neuchâtel car c'est trop petit. Il y a les cercles portugais qui jouent ce rôle selon lui.

*Francis* travaille avec sa femme, laquelle a quitté son emploi. Il a un employé étranger. Il a ouvert le commerce grâce à des économies et l'aide d'amis. Il a des contacts avec l'Algérie.

*Boris* a des fournisseurs variés : Prodega, des grands marchés à Bâle et Zürich pour les produits turcs. Il a cinq employés qui sont tous kurdes. En Turquie, il était déjà propriétaire d'un grand restaurant et d'un magasin. Il les a vendus avant de venir en Suisse. Boris parle le turc, le kurde, le français, un peu d'arabe et d'anglais.

*Henri* dit très bien vivre la concurrence des grandes surfaces. Il n'est pas forcément dans le même créneau. Il privilégie la qualité des produits et le service à la clientèle. « *On a le temps de blaguer cinq* ». Il dit jouer un rôle social qui devrait être pris en compte. En rigolant, il ajoute : « *On va bientôt demander des subsides à la ville* ». Il travaille avec un maraîcher et propose des produits du terroir.

*Inès* travaille seule mais toute la famille a aidé au début : « *On est parti de rien ; c'était tout petit* ». Il y a des grossistes de produits africains dans les principales villes suisses mais elle n'y trouve pas tout : « *Les Suisses ne connaissent pas nos produits ; on est obligé d'aller chercher de la marchandise en France, en Belgique et même en Angleterre. On est tout le temps en route ; sinon tu n'as rien* (dans le magasin) ». Elle est retournée quelques fois en RDC : « *Je brûle d'envie d'y retourner* ».

*Louis* travaille avec sa fille âgée de 27 ans. C'est une affaire familiale. La maman aide parfois. Ils ont une vendeuse qui travaille à 30%. Il n'a quasi plus de liens avec la Bosnie : « *La Suisse, c'est mon pays* ».

*Noémie* n'a quasi plus de liens avec le Portugal : « *Je suis déjà trop Suisse* ». Elle maîtrise mal le portugais. Ses parents sont retournés au Portugal pour la retraite. Pour 2005, elle a le projet de se faire naturaliser.

*Rachel* travaille seule. Elle reçoit les aliments d'Allemagne (importés depuis la Russie). *Rachel* fait aussi agent de voyages pour toute l'Asie centrale. Elle a gardé de nombreux contacts là-bas et des agents sont disponibles sur place pour ses clients. Elle se fait connaître seulement par le bouche à oreille.

La famille d'*Ursula* vit à Hong-Kong. Elle a des contacts réguliers avec eux. Elle y va une à deux fois par an pour les voir et pour gérer ses stocks pour les deux magasins et le

restaurant. Son mari gère le restaurant à Thoun, il a quitté son emploi en 2003. Elle a deux employés fixes et une étudiante. *« J'ai eu de tout ; c'est pas grave la nationalité, plutôt la personnalité ! »*. Ursula a emprunté de l'argent à sa famille à Hong-Kong pour se lancer comme indépendante. Son mari a investi toute sa retraite.

Valdo travaille avec un employé italien. Ce sera probablement lui qui reprendra l'affaire. Il garde quelques contacts avec l'Italie mais toute sa famille est en Suisse à l'exception de cousins. Les produits sont importés pour une partie et viennent de Suisse également.

## CLIENTELE

En règle générale, la clientèle est assez diverse.

Chez Higino, la clientèle est principalement portugaise mais pas uniquement. A Lyubov, il y a surtout des Russes et des Polonais : *« Il est vrai que ces produits sont très typés »*.

A la Fleur d'Oranger, à Hong-Kong alimentation, et à Turk Pazari, il y a de tout au niveau de la clientèle : *« C'est un magasin international ; je vise toutes les communautés »*. *« Il a de tout ; c'est international ; des Asiatiques, des Suisses »*. *« il y a des Turcs, des Arabes, des Yougoslaves, des Italiens, des Portugais, des Africains, des Suisses... »*. A Terre d'Afrique, il y a un peu de tout avec néanmoins une majorité d'Africains et de Latino-Américains. *« Et les Suisses qui ont fait l'Afrique et qui connaissent »*.

A Primo et Chez Phil, il y a surtout les gens du quartier dont beaucoup de personnes âgées. Il s'agit principalement des Suisses et des habitués.

## MOTIVATIONS

Trois indépendants étaient insatisfaits et voulaient du changement :

Noémie : *« J'en avais marre de la vente, on est tous des objets, ça n'évolue pas dans le bon sens. MANOR, c'est le pire : il y a plein de dépressions, l'argent passe avant l'humain. Ici, je suis quasi comme si j'étais indépendante, je suis seule et personne ne me casse les pieds »*.

Henri : *« J'en avais ras le bol de me faire exploiter. J'ai cherché une place de cadre mais j'ai rien trouvé de concret. Après 15 ans dans la même boîte, j'avais envie de voir autre chose. J'avais fait le tour du métier. Travailler pour soi, prendre ses décisions tout seul, être libre »*.

Daniel : *« J'en avais marre de la peinture. Je voulais voir autre chose »*.

Deux indépendants l'étaient déjà dans leur pays d'origine. L'un d'eux dit : *« c'est mieux de travailler, pas demander chômage, social, etc... »*.

Trois indépendants disent ne pas avoir eu le choix. Pourtant les cas sont très différents :

Inès : *« Il fallait survivre ! J'ai cinq filles scolarisées ici et mon mari sans bourse et sans travail »*. *« J'ai quatre petits-enfants ; ils sauront qu'ici, il y avait leur mamie noire ; j'existe ! »*

Ursula : *« C'est comme ça, il faut travailler. C'est pour survivre. Il faut faire quelque chose au lieu de prendre l'argent social. C'est notre mentalité. Travailler, ça me fait plaisir. A Hong Kong, il y a pas l'argent social, si on bosse pas, on a pas l'argent pour manger : c'est la vie ! On peut gagner l'argent pour vivre »*.

*Valdo* : « *Je n'ai pas eu le choix, j'ai dû reprendre le commerce à cause de la maladie de mon père* ».

Les deux derniers indépendants voulaient le devenir pour des motifs différents :

*Louis* : « *J'ai toujours voulu être indépendant. Je suis très content de l'avoir fait. C'est du commerce de proximité, il ne faut pas que les gens soient isolés, loin du magasin, des transports ; surtout ceux d'un certain âge. On doit développer les contacts. Coop les a laissés tomber. C'est positif de donner quelque chose à la société. On doit être deux pour faire du bruit ! (Lui et les clients) ...* ».

Pour *Rachel*, il s'agissait d'avoir un revenu supplémentaire.

## DIFFICULTES RENCONTREES

Les difficultés rencontrées sont essentiellement d'ordre économique. Le manque de soutien pour les petits commerces est déploré par certains indépendants qui critiquent les autorités :

« *Si on se casse la gueule, il n'y a rien : pas droit au chômage, pas de soutien. On doit bosser 7 jours sur 7 sans salaire. Si on continue comme ça pendant 3 ans, ça vaut pas la peine. L'Etat, il ne donne rien ; il donne plus d'aide pour démarrer. En France, il y a une aide pour se lancer si on a un bon projet. Si on fait faillite, on va au social. Il n'y a rien pour les petits* ».

« *Il n'y a aucun soutien des autorités ; le moral baisse et la motivation aussi. On ne nous informe pas ! Il n'y a pas de soutien pour la création d'entreprise ; on nous ignore. Le délégué aux étrangers, il a un bureau qui fonctionne mais lui, je ne sais pas ce qu'il fait !* ».

Une indépendante n'a pas trouvé d'emploi, en Suisse alémanique, où elle vit : « *Je ne parle pas le Schwizerdutch* ». Cela correspond à l'hypothèse de désavantage. Les cinq premières années furent très difficiles : « *En 5 ans, mon mari a investi toute sa retraite ; il perd tout. J'aurai mieux fait de faire quelque chose d'autre ; j'aurai encore dû étudier* ».

Une indépendante : « *Là, si je gagne 100.- , 200.- c'est rien, mais pour moi, si ça me permet de manger c'est bon !* Elle critique le fait que les études ne servent à rien : « *Ce qui est dommage, c'est qu'il y a des études, plein d'étudiants sont venus ici. Il reçoit la note (l'étudiant), mais après, ça reste au fond d'un tiroir...* ».

Une personne nous parle des discriminations qu'elle et sa famille ont subies. Son époux, docteur en économie, n'a jamais trouvé d'emploi : « *trop qualifié pour les Suisses ; il est africain ; ni les banques, ni les assurances n'en veulent ! Toujours une réponse négative, il a fait une dépression. On ne voulait pas qu'il travaille comme balayeur ou plongeur, il a fait homme au foyer* ».

« *On m'a même dit, si vous n'avez pas l'argent, vos enfants ne doivent pas aller à l'université* ».

Ses filles ont toutes fait des études universitaires : « *Même mes filles rencontrent des difficultés pour percer dans la vie professionnelle. C'est difficile de percer dans votre société, on ne connaît personne, on n'a pas de relations, c'est difficile ! La formation c'est une chose, le diplôme c'est une autre chose. Les fils de, ils font l'uni, ils se connaissent ! Nous, on est nulle part. On juge les gens sur leur nationalité, leur couleur de peau, leur compte en banque, pas sur leurs capacités !*

*Pour vivre en Suisse, il faut être beau, jeune et avoir de l'argent. On est beau mais pas jeune et pas riche* » me dit-elle en rigolant.

## CONCLUSION

Ces entretiens furent très intéressants, au même titre que ceux menés avec les cafetiers ou les restaurateurs. Il en ressort des situations individuelles très contrastées. Dans deux cas, l'hypothèse de désavantage nous paraît être évidente. La plupart du temps toutefois, devenir indépendant reste un choix délibéré et nos interlocuteurs se montrent satisfaits de leur décision. Le modèle de convergence peut s'appliquer un peu près à la moitié des indépendants.

La grande variété des offres de ces commerces alimentaires reflète la diversité de la population étrangère cantonale. Tous les créneaux (ou niches économiques) semblent occupés par ces indépendants. Il existe à nos yeux, une complémentarité entre ces commerces alimentaires plutôt qu'une concurrence. Cela n'est pas forcément le cas dans la restauration où la concurrence est vive et où de nombreux établissements proposent la même chose<sup>65</sup>. Toutefois, certains commerces nous semblent difficilement viables à moyen ou long terme. La taille de la ville n'offre pas un bassin de population suffisant pour certains produits spécifiques. Les caractéristiques principales du modèle d'opportunité semblent s'appliquer correctement au commerce alimentaire en ville de Neuchâtel.

Dans deux cas, les indépendants ont continué une activité dans le domaine de l'alimentation ou de la restauration préexistante dans le pays d'origine. Ils ont utilisé des connaissances et des ressources acquises au pays et les ont fait fructifier en Suisse. Ces indépendants font apparaître certaines caractéristiques du modèle de spécificité. Leur clientèle très diversifiée nuance quelque peu cette analyse.

Pour chaque cas individuel, la superposition de plusieurs modèles explicatifs est souvent nécessaire. Il est extrêmement difficile de trouver les bons dosages à ce sujet.

Après avoir présenté les résultats de nos quarante-quatre entretiens aux chapitre cinq, six et dans le présent chapitre, nous allons finalement vérifier nos hypothèses et conclure cette recherche dans le chapitre huit.

---

<sup>65</sup> On pense ici plus particulièrement aux pizzas et à la restauration orientale de type kebabs.

## **CHAPITRE HUIT**

---

# **VERIFICATION DES HYPOTHESES ET CONCLUSION GENERALE**

## VERIFICATION DES HYPOTHESES

Nous avons émis dans cette recherche quatre hypothèses. Après avoir analysé l'activité des indépendants issus de la migration, nous sommes maintenant en mesure de dire si ces hypothèses se confirment ou, au contraire, s'infirment.

La première hypothèse stipulait : On peut utiliser le *modèle de convergence* pour expliquer l'entrepreneuriat des cafetiers - restaurateurs issus de la migration en ville de Neuchâtel. On peut affirmer que cette hypothèse théorique et le modèle correspondant sont adaptés dans le cas spécifique de la restauration et du commerce alimentaire en ville de Neuchâtel. Ceci pour quatre raisons que nous avons évoquées dans la partie *Hypothèses* de l'*Introduction* :

- *Leur profil est proche de celui des Suisses indépendants dans la restauration.*

Comme nous l'avons montré dans le chapitre quatre, les profils des Suisses et des personnes issues de la migration ne présentent guère de différences significatives.

- *Ils se caractérisent par une longue durée de séjour en Suisse.*

Avec une durée moyenne de séjour en Suisse de 22 ans (médiane = 17 ans), nos indépendants se caractérisent même par une très longue durée de séjour.

- *L'indépendance ne débute que longtemps après l'arrivée en Suisse.*

Effectivement, environ 14 ans sont nécessaires en moyenne avant que la personne migrante ne devienne indépendante.

- *La clientèle et les employés sont d'origines très diverses et rarement issus de la même communauté que le cafetier – restaurateur.*

Ce point mérite d'être nuancé. Notre étude nous a révélé de fortes disparités selon le groupe d'origine. Le plus souvent toutefois, l'hypothèse selon laquelle la clientèle est diverse se vérifie. Les ressortissants portugais nous paraissent être ceux pour qui la clientèle est souvent, en bonne partie, de même origine nationale.

Au niveau des employés, bien que là aussi les cas de figure soient multiples, il y a souvent des employés de même origine, surtout pour les Turcs et les Portugais.

Notre deuxième hypothèse était : Le *modèle de désavantage* peut s'appliquer à l'entrepreneuriat des cafetiers – restaurateurs ou commerçants issus de la migration en ville de Neuchâtel. On peut dire que l'hypothèse de désavantage s'applique dans certains cas de manière relativement évidente. Toutefois, dans une majorité des cas, cette hypothèse doit être fortement relativisée voire même réfutée :

- *Les personnes indépendantes issues de la migration ont subi des échecs sur le marché du travail dépendant : chômage, discriminations, mauvaises conditions de travail, bas salaires.*

Parmi les indépendants étudiés, certains nous ont fait part de discriminations. Le problème de la langue est aussi revenu tout comme des conditions salariales insatisfaisantes. Pour certains, l'indépendance semblait être la seule voie possible. La majorité toutefois a fait ce choix « librement ».

- *Leurs diplômes n'ont pas été reconnus.*

Plusieurs indépendants ont eu des difficultés sur le marché du travail car leur diplôme n'a pas été reconnu. Cela reste une minorité.

- *Le choix de devenir indépendant était un choix de survie.*

Dans quelques cas seulement, nous avons perçu comme tel le fait de devenir indépendant. Certains indépendants nous l'ont dit de vive voix.

Selon notre troisième hypothèse, le *modèle d'opportunité* se vérifie dans le cas de la restauration et du commerce alimentaire à Neuchâtel car :

- *Ce sont des secteurs d'activité demandant un capital de départ relativement faible mais un fort investissement humain (heures de travail).*

Cet aspect se vérifie particulièrement bien dans le cas des commerces alimentaires et des bars pour lesquels la mise de départ est relativement réduite. C'est un peu moins vrai pour les restaurants où le capital financier nécessaire est généralement plus important. Toutefois, on peut confirmer cette hypothèse et les horaires de travail des indépendants rencontrés sont souvent extrêmement longs et pénibles.

- *Les barrières à l'entrée sont également réduites.*

Cela est également correct dans la mesure où la restauration et le commerce alimentaire ne nécessitent pas de connaissances technologiques spécifiques ou de diplôme supérieur. L'accès est toutefois limité quelque peu par le statut de séjour. Presque tous les indépendants interrogés ont un permis C (parfois B).

Notre dernière hypothèse était : Le *modèle de spécificité* existe et joue un rôle dans le cas de la restauration et du commerce alimentaire à Neuchâtel. Selon nous, malgré la mobilisation de ressources ethniques spécifiques ou de réseaux communautaires (par exemple : cuisiniers asiatiques, employés kurdes, fournisseurs portugais...), ce modèle n'est pas vraiment approprié dans le cas de la restauration et du commerce alimentaire en ville de Neuchâtel. Il n'est pas totalement absent mais ne correspond pas au « marché ethnique » tel qu'il existe en Amérique du Nord par exemple. Le bassin de population étant réduit et la clientèle de même origine également, les indépendants issus de la migration offrent, généralement, leurs produits ou services à de multiples communautés.

- *Le travail en famille est beaucoup plus fréquent chez les personnes issues de la migration que chez les Suisses.*

Le travail en couple est plus fréquent mais le travail en famille n'est pas beaucoup répandu.

- *Les réseaux communautaire et ethnique sont beaucoup mobilisés parmi les indépendants issus de la migration (financement, aides, fournisseurs...).*

Il y a effectivement une mobilisation assez importante de personnes de même origine. Surtout chez les Turcs et les asiatiques.

- *L'origine ethnique est valorisée dans la restauration et mise en avant par les indépendants issus de la migration.*

Ce point n'a quasiment pas été abordé lors des entretiens et nous ne nous y attarderons pas.

- *La clientèle et les employés sont issus de la même communauté que l'indépendant issu de la migration.*

Pour les employés, c'est en partie vrai mais pour la clientèle, cela reste l'exception.

**Nos quatre hypothèses permettent d'expliquer la propension à l'entrepreneuriat des personnes issues de la migration. Chacune offre des réponses spécifiques mais il faut une combinaison des quatre pour pouvoir expliquer chaque cas individuel. A nos yeux, le *modèle de convergence*, pris individuellement, est le principal modèle explicatif de l'entrepreneuriat des personnes issues de la migration dans la restauration et le commerce alimentaire à Neuchâtel.**

## CONCLUSION GENERALE

Cette recherche essentiellement qualitative nous a permis de découvrir un monde qui nous était méconnu jusque là. Nous avons tenté de percer les dynamiques et les processus en jeu concernant les indépendants issus de la migration actifs dans la restauration et le commerce alimentaire.

Il existe de grandes variétés entre chaque cas individuel et entre chaque population étudiée. L'aspect psychologique du choix de devenir indépendant n'a pas du tout été étudié. Il aurait dépassé le cadre de ce mémoire. Nous avons tenté d'être le plus complet possible et d'étudier tous les principaux aspects inhérents à l'entrepreneuriat de personnes issues de la migration.

Il est difficile d'appréhender un domaine aussi complexe sans commettre certaines erreurs. Nous avons fait de notre mieux et nous espérons que cette étude permettra de mieux comprendre l'entrepreneuriat des personnes issues de la migration, tout du moins au niveau local.

Le point principal à retenir est l'extraordinaire diversité des origines des indépendants et leur grand dynamisme malgré une conjoncture économique difficile. Ces indépendants sont de longue date en Suisse et bien intégrés. Ils ont en moyenne une quarantaine d'années et sont venus vers l'âge de 25 ans en Suisse. Les difficultés rencontrées sont essentiellement économiques. Plusieurs indépendants ont subi des discriminations. Les motivations pour devenir indépendant sont variées : meilleur gain, autonomie, liberté...

Le modèle de convergence nous paraît être le plus adapté pour expliquer la propension à l'entrepreneuriat de ces indépendants asiatiques, Ex Yougoslaves, Italiens, Portugais ou Turcs.

Les indépendants étudiés, malgré leurs origines diverses, affichent tous une volonté très forte de réussite. Ils sont satisfaits de leur choix d'indépendance même si « le prix à payer » est souvent important et les conditions de travail exigeantes.

Ils proposent une diversité bienvenue dans la restauration et le commerce alimentaire à la ville de Neuchâtel et en sont des acteurs sociaux et économiques dont il faudrait davantage tenir compte.

## **BIBLIOGRAPHIE**

---

## BIBLIOGRAPHIE

**Ethnic-business, emploi indépendant et entrepreneuriat :**

ALDRICH H. et ZIMMER C.

1987.- "Ressource Mobilisation through Ethnic Networks : Kinship and Friendship Ties of Shopkeepers in England".- *Sociological Perspectives*, 30, 4, p. 422-455.

BARRETT, G.A., JONES T. et MC EVOY D.

1996.- « Ethnic minority business : theoretical discourse in Britain and North America ».- *Urban Studies*, 33, p. 783-809.

BELBAHRI Abdelkader

1992.- "Diversité de l'entrepreneuriat étranger à Lyon".- *Revue Européenne des Migrations Internationales*, volume 8, n°1, p. 61-70.

BIRCHMEIER Urs

2000.- "L'essor de l'emploi indépendant en Suisse".- *La Vie économique : Revue de politique économique*: N°, p. 52-56.

BLAIS R.A. et TOULOUSE J.-M.

1990.- "Les motivations des entrepreneurs : une étude empirique de 2278 fondateurs d'entreprises dans 14 pays".- *Revue internationale PME*, Bruxelles, De Boeck Université, n°3-4, p. 269-300.

BLANCHFLOWER D.G.

2000.- "Self-employment in OECD countries".- *Labour Economics*, 7, p. 471-505.

BODY-GENDROT Sophie

1992.- "Essai de définitions en matière de comparaisons internationales".- *Revue Européenne des Migrations Internationales*, volume 8, n°1, p. 9-15.

BODY-GENDROT Sophie et MA MUNG Emmanuel (eds)

1992.- "Entrepreneurs entre deux mondes. Les créations d'entreprises par les étrangers: France, Europe, Amérique du Nord", *Revue Européenne des Migrations Internationales*, volume 8, n°1, éditorial.

BOISSEVAIN Jérémy

1992.- "Les entreprises ethniques aux Pays-Bas".- *Revue Européenne des Migrations Internationales*, volume 8, n°1, p. 97-106.

BONACICH E.

1993.- "The Other Side of Ethnic Entrepreneurship : A Dialogue with Waldinger, Aldrich, Ward and Associates".- *International Migration Review*, 27, p. 685-692.

CHAN Kwok Bun

1992.- "Ethnic Resources, Opportunity Structure and Coping Strategies : Chinese Businesses in Canada".- *Revue Européenne des Migrations Internationales*, volume 8, n°3, p. 117-135.

DREYFUS Michel

1992.- "Que sait-on en France des créateurs d'entreprises étrangers depuis un siècle".- *Revue Européenne des Migrations Internationales*, volume 8, n°1, p. 17-26.

GABACCIA Donna R.

1998.- *We are what we eat*, Cambridge, Massachusetts : Harvard University Press, chapitre 3 (Ethnic entrepreneurs), p. 64-92.

HILLMANN Felicitas et RUDOLPH Hedwig

1997.- *Redistributing the cake? : ethnicisation processes in the Berlin food sector.*- discussion paper FS 97 - 101, Wissenschaftszentrum Berlin für Sozialforschung, 26p.

JENKINS Richard et WARD Robin (editors)

1984.- *Ethnic communities in business : strategies for economic survival*, Cambridge, Cambridge University Press.

JONES Trevor P. et McEVOY David

1992.- "Ressources ethniques et égalités des chances : les entreprises indo-pakistanaïses en Grande-Bretagne et au Canada".- *Revue Européenne des Migrations Internationales*, volume 8, n°1, p. 107-125.

KLOOSTERMAN Robert et RATH Jan

2000.- "Outsider' Business: A Critical Review of Research on Immigrant Entrepreneurship".- *International Migration Review*, vol. 34, n°3, printemps, p. 657-681.

KLOOSTERMAN Robert, RATH Jan (et al.)

2003.- *Immigrant Entrepreneurs*, Oxford, New York : Berg.

LE Anh T.

2000.- "The determinants of immigrant self-employment in Australia".- *International Migration Review*, vol. 34, n° 1, printemps, p. 183-214.

LI Peter

2001.- "Immigrant propensity to self-employment : Evidence from Canada".- *International Migration Review*, vol. 35, n°4, hiver, p. 1106-1128.

LIGHT Ivan

1999.- "Immigrant and ethnic enterprise in North America" in : VERTOVEC Steven (Ed), *Migration and Social Cohesion*, p. 490-511.- Cheltenham, UK : An Elgar Reference Collection. Première parution de l'article dans *Ethnic and Racial Studies*, vol. 7, n° 2, avril 1984.

LIGHT Ivan et GOLD Steven

2000.- *Ethnic Economies*, San Diego : Academic Press.

MA MUNG E. et GUILLOM M.

1986.- "Les commerçants étrangers dans l'agglomération parisienne".- *Revue Européenne des Migrations Internationales*, vol. 2, n°3, p. 105-132.

MA MUNG Emmanuel

1992.- "L'expansion du commerce ethnique : Asiatiques et Maghrébins dans la région parisienne".- *Revue Européenne des Migrations Internationales*, vol. 2, n°3, p. 39-60.

MAILLAT D et WIDMER J.-P.

1978.- Immigration et segmentation du marché du travail, Neuchâtel, Université de Neuchâtel, Groupe d'études économiques.

MARIE Claude-Valentin

1992.- "Les étrangers non-salariés en France symbole de la mutation économique des années 80".- *Revue Européenne des Migrations Internationales*, volume 8, n°1, p. 27-38.

MIN Pyong Gap et BOZORGMEHR Mehdi

2000.- "Immigrant Entrepreneurship and Business Patterns: A Comparison of Koreans and Iranians in Los Angeles".- *International Migration Review*, vol. 34, n°3, printemps, p. 707-738.

PAIRAULT Thierry

1996.- "Des immigrants entrepreneurs ou entreprenants? La petite entreprise chinoise en France".- *Espace-population-Sociétés*, n° 2-3, p. 431-438.

PALIDDA Salvatore

1992.- "Le développement des activités indépendantes des immigrés en Europe et en France".- *Revue Européenne des Migrations Internationales*, volume 8, n°1, p.83-96.

PIEKE Frank N.

1992.- "Immigration et entrepreneuriat : les Chinois aux Pays-Bas".- *Revue Européenne des Migrations Internationales*, volume 8, n°3, p.33-50.

PIGUET Etienne

1993.- "Immigration et emploi indépendant, le cas suisse en perspective".- *Revue suisse d'économie politique et de statistique*, vol 129 (3), p.455-471.

PIGUET Etienne

1996.- "Les commerces étrangers dans l'espace urbain, le cas de Lausanne", in : WICKER (et al) , *L'altérité dans la société : migration, ethnicité, Etat*, p. 75-92.- Zürich : Seismo Verlag.

PIGUET Etienne

1999a.- Les migrations créatrices, étude de l'entrepreneuriat étranger en Suisse, Paris : L'Harmattan. PIGUET Etienne 1999b.- "L'éthnic-business en Suisse, une réalité marginale".- *Mémoire vive*, Association du Vieux-Lausanne, n°12, p. 58-61.

PIGUET Etienne

2004a.- "Les migrants entrepreneurs – entre success story et stratégie de survie" in : NEDELICU Mihaela (sous la direction de), *La mobilité internationale des compétences, situations récentes, approches nouvelles*, p. 105-113.- Paris, L'Harmattan.

PIGUET Etienne et BESSON Roger

2004b.- "L'emploi indépendant des personnes issues de la migration en Suisse en 2000".- version non publiée.

RAIJMAN Rebeca et TIENDA Marta

2000.- "Immigrants' Pathways to Business Ownership: A Comparative Ethnic Perspective".- *International Migration Review*, vol. 34, n°3, printemps, p. 682-704.

SMART Joséphine

2003.- "Ethnic entrepreneurship, transmigration and social integration: an ethnographic study of chinese restaurant owners in rural western Canada".- *Urban Anthropology and studies of cultural systems and world economic development*, Brockport, vol.32, n°3-4, p. 311-342.

WALDINGER Roger, ALDRICH Howard et WARD Robin

1990.- *Ethnic entrepreneurs : immigrant business in industrial societies*, London, Newbury Park : Sage.

### **Méthodologie :**

ALBARELLO Luc

1995.- *Pratiques et méthodes de recherche en sciences sociales*, Paris : Armand Colin.

DWYER Claire et LIMB Melanie (Eds)

2001.- *Qualitative Methodologies for Geographers, Introduction*, London : Arnold, p.1-20.

HAY Iain (Ed.)

2000.- *Qualitative Research Methods in Human Geography*, Oxford University Press, Interviewing, p. 50-82.

RAPLEY Tim

2004.- "Interviews" in : SEALE Clive, GOBO Giampietro, GUBRIUM Jaber F et SILVER David, *Qualitative Research Practice*, London: SAGE, p.15-33.

VALENTINE Gill

2001.- "At the drawing board: developing a research design" in : DWYER Claire et LIMB Melanie (Eds), *Qualitative Methodologies for Geographers*, London : Arnold, p. 41-54.

### **Migrations :**

GREEN Nancy L.2002.- *Repenser les migrations*, Paris : PUF.

HAGMANN H.-M.1966.- *Les travailleurs étrangers*, Lausanne : Payot.

MARTINIELLO Marco2001.- *La nouvelle Europe migratoire*, Bruxelles : éditions Labor, Quartier libre.

SAUVY A.1952.- *Théorie générale de la population*, Paris : PUF.

**Autres sources :**

BUREAU NEUCHATELOIS DU DELEGUE AUX ETRANGERS (BDE)  
2003.- Rapport d'activité.

OFS  
2000.- Recensement de la population, Neuchâtel : OFS.

OFS  
2004.- La population étrangère en Suisse, Edition 2004, Neuchâtel : OFS.

REPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHATEL  
1993a.- Loi sur les établissements publics (LEP), du 1er février 1993. [www.ne.ch](http://www.ne.ch)

REPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHATEL  
1993b.- Règlement d'exécution de la loi sur les établissements publics (RLEP), du 28 juin 1993. [www.ne.ch](http://www.ne.ch)

REPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHATEL  
1995.- Règlement concernant l'obtention du certificat neuchâtelois de capacité de cafetier, restaurateur et hôtelier, du 25 octobre 1995. [www.ne.ch](http://www.ne.ch)

THARIN Joëlle  
2003.- "Migrants, intégration et formation professionnelle".- Conférence suisse des offices de la formation professionnelle (CSFP), formation pratique, Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie (OFFT), [www.csfp.ch/csfp/projets/fp/textes.htm](http://www.csfp.ch/csfp/projets/fp/textes.htm), Migrants.pdf

## **ANNEXES**

---

## LISTE DES ANNEXES

**ANNEXE 1 : ÉTABLISSEMENTS PREVUS ET ETUDIES**

**ANNEXE 2 : GRILLE D'ENTRETIEN**

**ANNEXE 3 : DUREES DE SEJOUR ET AGES MOYENS ET MEDIANS**

**ANNEXE 4 : ORIGINES NATIONALES**

**ANNEXE 5 : CARTE DU MONDE AVEC PAYS D'ORIGINE**

**ANNEXE 6 : GENERATIONS**



## ANNEXE 2: GRILLE D'ENTRETIEN

### GRILLE D'ENTRETIEN

Profil de l'intervisé							
Nom →	→ → → →	Age →	→ →	Sexe →	→ →	Domicile →	→ →
Etablissement →	→ ? → → →			Rue →	→ → → →		
Année d'arrivée en Suisse →	→	Nationalité →	→ →	Origine →	→ →		
Type de permis (statut) →	→ → → →		Niveau de formation →	→ → →			

Les principaux thèmes que je vais tenter de développer lors des entretiens semi-directifs:

**Vécu du migrant** (histoire personnelle):

- Parlez-moi de votre parcours migratoire?
- Parlez-moi de votre parcours de vie (pour les Suisses)?

**Histoire de l'établissement:**

- Expliquez-moi comment vous êtes devenu le responsable de cet établissement?

**Réseau et ressources communautaires** (famille, employés, fournisseurs...)

- Quels sont les liens que vous avez avec vos employés et vos fournisseurs?
- Est-ce que des membres de la famille participent à votre travail? Comment?

**Cliantèle**

Quelle est votre clientèle?

Quelle est la proportion de personnes ayant la même origine que vous dans votre clientèle?

**Motivations**

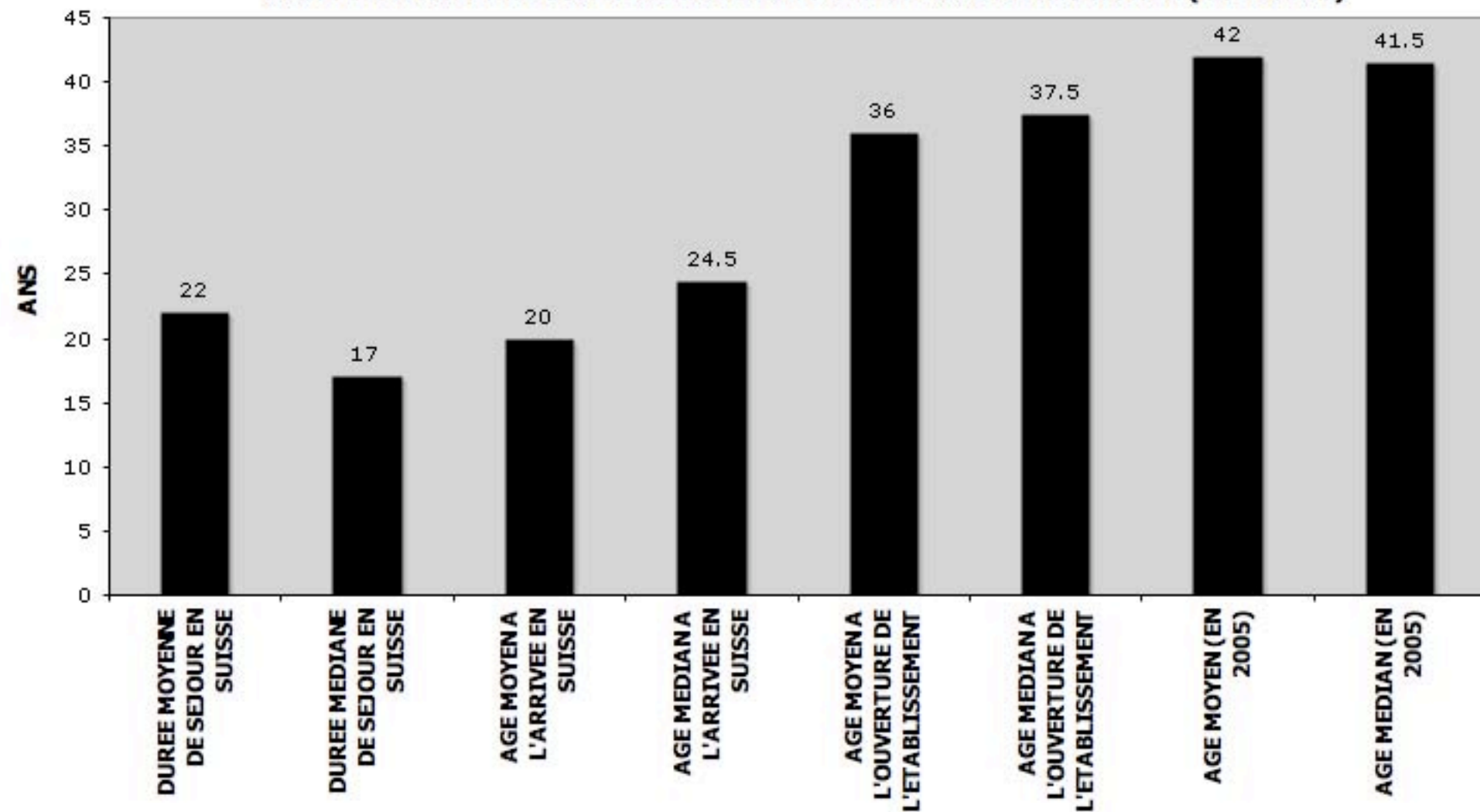
Quelles ont été vos motivations pour devenir indépendant?

Y en a-t-il d'autres?

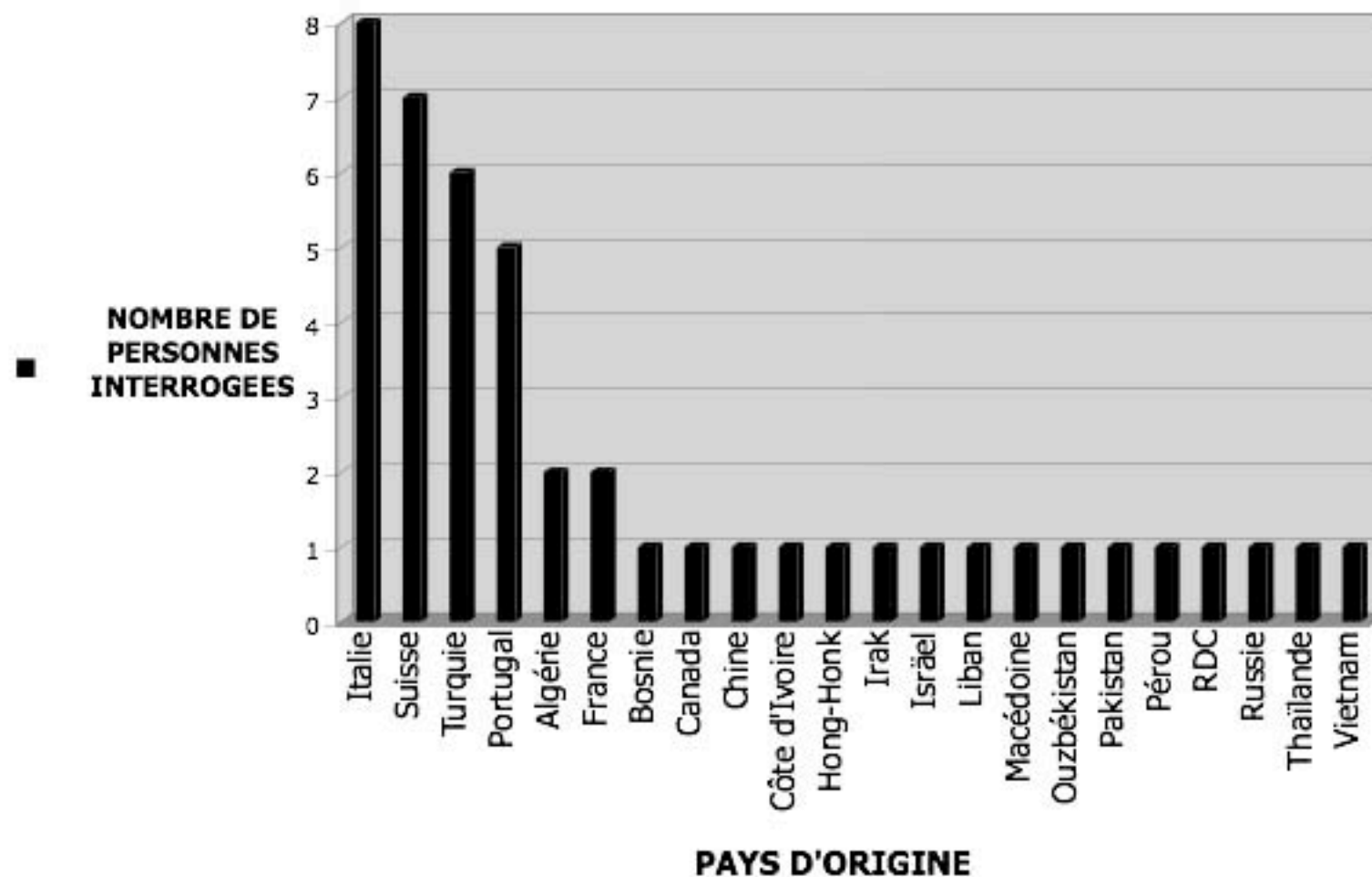
**Difficultés rencontrées**

Avez-vous rencontré des difficultés en tant qu'indépendant? Si oui, lesquelles?

**DUREES DE SEJOUR ET AGES MOYENS ET MEDIANS DES INDEPENDANTS DANS LA RESTAURATION ET LE COMMERCE ALIMENTAIRE EN VILLE DE NEUCHÂTEL (EN ANNEES)**



### ORIGINES NATIONALES DES PERSONNES INTERROGÉES



SOURCE : 44 ENTRETIENS SEMI-DIRECTIFS ET CALCULS PERSONNELS ; 2005

ANNEXE 5 : CARTE DU MONDE AVEC PAYS D'ORIGINE



## ANNEXE 6 : GENERATIONS

**Génération des indépendants travaillant dans la restauration ou le commerce alimentaire en ville de Neuchâtel : échantillon de 46 personnes (inclus les Suisses)**

