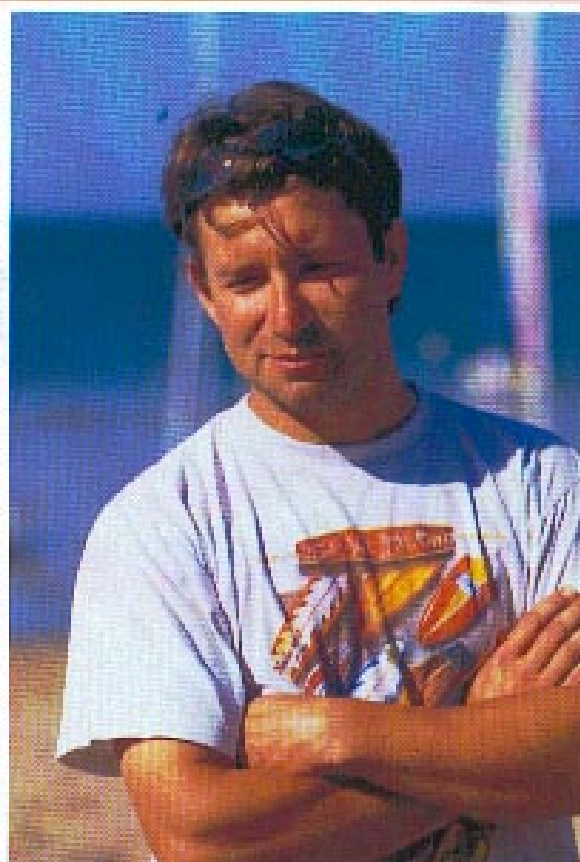


## La Baule



POUR ASSURER LA SÉCURITÉ DE MILLIERS DE TOURISTES, UNE TRENTAINE DE MAÎTRES NAGEURS SALVETEURS SONT EN VEILLE SUR LES SIX POSTES DE SECOURS QUE COMPTE LA PLAGE.

plage est limité à 15 restaurants et snacks, 12 clubs de voile, 12 clubs de plage pour enfants. «On s'installe dès avril et on s'arrête en octobre», remarque Luc Degrez, patron du club de voile Les passagers du vent. «Si on commence notre activité si tôt, c'est pour assurer une rentabilité. Pour cette nouvelle saison, on a quand même investi 45 000 euros en matériel neuf.» Jeff, 50 ans, torse nu, lunettes de soleil, a quitté Paris pour reprendre un bar-resto sur la plage bauloise, "Chez Jeff". Dix mètres de façade vitrée avec vue panoramique sur mer «l'ouvre pour les ponts de mai, car je ne suis pas venu pour travailler deux mois seulement, je ne suis pas un mercenaire saisonnier», explique-t-il. Le club des Léopards ouvre à Pâques. «Comme la mer monte haut à cet endroit, on ne peut pas rester ouvert l'hiver», précise Jane Pajot, la patronne. Derrière le bar, une photo montre les vagues se fracassant sur le pontique de son établissement.

«L'hiver, on barricade tout à cause de la mer et on démonte la terrasse. Début mars, on la réinstalle, on refait les peintures, on lave les baies vitrées, on change la moquette, on répare l'éclairage et l'étanchéité... Il y a toujours des dégradations à cause de l'humidité. On stabilise également la structure entière car les grosses marées ont déplacé du sable sous le restaurant. C'est un mois et demi de travaux pour tout

remettre propre et daplomb. Dès avril, on accueille les clients. Le coût de la remise en état de pré-saison ? Au moins 15 000 euros», raconte Eve Richard, patronne du resto La Barbade. «En dehors du bricolage, il faut aussi préparer l'esthétique en imaginant la futur décoration, pour créer un style et une ambiance : choix de rideaux, nappes, spots lumineux...», complète Stéphane Malhaire, le patron du resto branché Nossy Be qui, comme son nom ne l'indique pas, affiche une ambiance brésilienne.

Le recrutement des saisonniers est une étape importante de la pré-saison. Ils sont plusieurs centaines en juillet et août, sur la plage de La Baule. «À la SAUR, pour le nettoyage, la location des transats et tentes, nous sommes 70 personnes dont 40 saisonniers», illustre Philippe Mandin.

Le restaurant La Barbade emploie 18 saisonniers pour l'été. Barmen, serveurs, vendeurs ambulants (80 quadrillent la plage), agents de nettoyage... «Le souci est surtout de trouver des cuisiniers», relève Jeff. En mars, l'ANPE organise un grand forum "job d'été" pour trouver chaussure à son pied.

En échange de l'occupation du domaine public, les établissements de plage versent une redevance. «En 2002, leur montant atteint un total 221 000 euros», indique Alain Doré, directeur général des services techniques. Un cahier des charges définit les contraintes à