

## Quand Starbucks devient Starbeurk

>>10L C.O. Pérolles : Alessia, Assia, Fjolla, Erica, Delina, Mohsen, Joao, Dylan, Jonas, Dalibor

*Cela fait deux mois maintenant que la brasserie de la gare de Fribourg a cédé sa place à un Starbucks. Comme l'ancien établissement était fort apprécié par la clientèle, nos reporters sont allés enquêter pour voir comment cela se passe avec la nouvelle enseigne.*



Lorsque vous pénétrez dans ce café, vous êtes immédiatement agressés par la lumière froide qui contraste avec les tons bruns du mobilier et les accents classiques de la musique d'ambiance. Notons, au passage, qu'il n'y a pas de faute de goût dans ce décor dans la mesure où le personnel nous accueille avec cette même froideur à faire pâlir d'envie la salle d'autopsie d'un institut médico-légal.

La progression vers le zéro absolu se poursuit lorsque vous consultez la carte des produits proposés et les prix correspondants. En effet, le moindre expresso vous est facturé 4.75 CHF soit le plus cher de la ville alors que nous sommes dans un self-service, cherchez l'erreur ! Par charité, nous taisons la qualité des produits offerts tant la réminiscence de la dégustation risque de réveiller les ulcères provoqués par l'ingestion desdits produits. Nous passerons également sous silence la composition chimique des pâtisseries en vente dans cet estaminet par crainte de faire l'apologie d'armes de destruction massive dignes de l'Etat Islamique.

Ne comptez pas non plus sur les heures d'ouverture pour vous mettre au chaud pendant les longues soirées d'hiver, le lieu ferme à 21 heures en

semaine et à 20 heures déjà les weekends. Nous pensions au moins profiter des lieux d'aisance pour nous soulager mais nos sphincters s'y sont refusés devant l'insalubrité des locaux, comme en témoigne cette photo prise par nos reporters :



L'atmosphère ne se réchauffe guère si l'on interroge les usagers de la gare de Fribourg qui ont confirmé nos premières impressions. En effet, la majorité des personnes sondées regrettent la disparition de l'ancienne brasserie et déplorent la politique du fait accompli appliquée par les CFF. Les principaux reproches formulés concernent les prix exorbitants pratiqués par cette chaîne de cafés et les horaires restreints imposés aux clients. En discutant avec le personnel de cet établissement, nous avons appris que ce sont tous des employés non qualifiés, sans aucune formation dans le domaine de la restauration. Ils sont très mal payés mais n'osent guère se plaindre dans la mesure où ils sont, pour la plupart, étrangers en situation précaire dans notre pays.

Cette ère glaciaire se manifeste également par la fréquentation plutôt modeste pour un local d'une telle surface. Nos enquêteurs ont noté une moyenne de 12,8 clients attablés par heure entre 9 heures et 16 heures avec quatre à cinq clients à l'heure achetant des produits à l'emporter. Le client type est une femme de vingt-cinq à trente ans, étudiante et habillée de façon BCBG ; en effet, durant notre enquête, nous avons pu dénombrer cent cinq femmes pour quarante neuf-hommes, soit un ratio de deux à un.

Les responsables de cette glaciation sont les CFF qui, dans un souci d'uniformisation des gares suisses cherchent à fermer les restaurants

régionaux pour se tourner vers des franchises internationales qui ne reculent devant rien pour s'enrichir. C'est ainsi qu'un personnel restreint et rémunéré au plus bas, deux personnes parfois une seule, suffit à faire tourner la boutique alors qu'il en fallait dix à l'époque du buffet. En fermant tôt le soir, on évite également de payer des serveurs pendant les heures creuses. Avec des produits de mauvaise qualité, vendus à prix d'or, on donne au client l'impression de consommer une boisson supérieure à la moyenne tout en dégageant une marge de bénéfice colossale. Autogrill, qui gérait déjà la brasserie, applique la méthode Trump dans toute son abjection : un personnel engagé à bas coût, esclave d'une multinationale assurant une présence minimum selon des horaires limités ne tenant pas compte du besoin des usagers, vendant des produits de piètre qualité mais permettant de dégager un rendement maximum.

Nous sommes venus, nous avons vu et nous sommes repartis déçus tant par l'offre que par l'ambiance et l'accueil. Dès lors, nous vous encourageons à fuir cet endroit qui engendre la nostalgie de la brasserie d'antan immolée sur l'autel de la mondialisation.