

**SITÔT LA VOITURE** arrêtée dans le restaurant, Medhi, voiturier à L'Escapade (17<sup>e</sup>), se précipite pour ouvrir la porte, glisser un sourire et se fendre d'un petit mot de bienvenue. Puis, c'est la chasse à la place libre. Faute de proie, la Porsche est temporairement laissée dans le couloir de bus boulevard des Batignolles. Quand une place se libère enfin, Medhi se saisit de son panneau noir estampillé « voiturier », traverse le terre-plein en courant et « réserve » l'emplacement. « Le panneau ne me sert que lorsque j'ai un véhicule déjà en main, jamais en prévision d'un futur client », jure le jeune homme.

Il est jeudi midi et les voitures arrivent au compte-gouttes. Un luxe pour le jeune voiturier en place depuis trois mois, comparé au rythme effréné des vendredis et samedis soir. Car là, comme dans la majorité des restaurants, c'est d'abord une clientèle du soir qui sollicite ses faiseurs. « Le midi, ce sont avant tout des habitants ou des travailleurs du quartier qui viennent manger. En soirée, on vient de plus loin et on prend donc sa voiture », constate Medhi.

La gageure est alors de garer une vingtaine de véhicules. Avec un précepte en tête : « Ne jamais faire attendre le client. J'ai une minute et demie pour trouver une place et revenir devant le restaurant. » Pour dénicher ces précieux mètres que lui envie tout Parisien au volant, chaque voiturier a alors ses astuces. « Les coins de rues, coincés entre deux passages piétons, sont une cible privilégiée, témoigne Medhi. Ou alors j'occupe une place et demie avec une voiture. Ainsi, quand on me confie un petit véhicule, j'ai un emplacement sous le coude. »

#### « Certains commissariats de quartier tolèrent les écarts »

Reste enfin un ultime atout : « La double file, dans une rue adjacente où les restaurants sont nombreux. La police s'y montre donc plus conciliante. » Ainsi, durant l'hiver, Medhi a vu débarquer huit clients coup sur coup, les véhicules s'accumulant dans le couloir de bus. Une voiture de police est passée. « Au final, je m'en suis tiré avec une contravention de 35 €. S'ils s'étaient montrés intransigeants, c'étaient huit PV de 145 € que je récoltais ! » Un dirigeant d'une société privée de voituriers reconnaît à mots couverts certains passe-droits : « Entre midi et 15 heures et de 19 à 23 heures, certains commissariats de quartier tolèrent les écarts, comme le stationnement sur les places de livraison. L'important est de ne pas gêner la sécurité. » En revanche, pas de laxisme à attendre de la part de la préfecture de police, « qui multiplie les opérations coups de poing, verbalisant à outrance et refusant tout dialogue avec nous... »

Une fois les 8 € – le tarif d'usage – payés par le client, c'est évidemment aux voituriers de s'affranchir d'une éventuelle contravention. Que le service soit assuré par le restaurant ou une société privée. A charge également pour eux de souscrire à une assurance pour se prévenir de tout accident. Ce qui explique le coût conséquent. A deux pas du pont Garigliano (16<sup>e</sup>), le restaurant Iannello s'acquitte d'une facture salée auprès de l'entreprise à qui elle sous-traite : entre 2.700 et 3.500 € par mois, selon le nombre de couverts réalisés. Sans regret pour autant. « C'était impératif. Les premiers mois, on a essayé de faire sans, mais il n'y a

aucun parking au boulevard Exelmans et la clientèle se faisait pressante », témoigne sa gérante. Jérôme Le Bihan, chef du personnel d'Auto Sitting, se fait plus précis : « Sans notre voiturier, le Iannello perdrait près de 30 % de sa clientèle. »

Casquette et manteau de rigueur, Pascal est en poste depuis deux ans devant le Iannello. Recruté après un test de conduite, il est rétribué au smic, auquel se greffent les pourboires. « Une excellente soirée, j'empoche 200 € tout compris », note ce quadragénaire, précédemment comptable dans un garage, avant d'avouer « quelques extras, quand un habitant du quartier fatigué de tourner nous demande de garer sa voiture ». Des résidents qui sont, par ailleurs, sa principale source de renseignement, venant systématiquement le prévenir dès qu'ils libèrent une place.

#### « Les restaurateurs aiment regarder l'assiette du voisin »

Pour les services de voituriers, le succès ne se dément pas depuis 2002. Un essor « d'abord dû à la création des voies de bus, l'intensification des contraventions et la réduction des places de stationnement », explique Fabien Mercklen, à la tête de Clé Services, qui collabore avec près de 90 établissements. « L'autre raison du boom, c'est l'effet de mode.

Les restaurateurs aiment regarder dans l'assiette du voisin », s'amuse Jérôme Le Bihan, une vingtaine de restaurants au compteur.

Le phénomène prend de l'ampleur dans la capitale. Le voici à l'est après s'être solidement implanté devant les enseignes cosues de l'ouest (8<sup>e</sup>, 16<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup>), d'une part, et celles de la rive gauche (5<sup>e</sup>, 6<sup>e</sup>), d'autre part. « Dans les 9<sup>e</sup>, 10<sup>e</sup> et 11<sup>e</sup> arrondissements, plusieurs restaurants se sont ouverts dernièrement pour profiter de l'évolution sociologique de ces quartiers et attirer une clientèle bobo. Avec succès », détaille M. Le Bihan.

Les voituriers craignent pourtant d'avoir toujours mauvaise presse. « La faute, selon M. Mercklen, à des entreprises en free-lance, non encadrées, et qui ont profité de l'émergence rapide de ce marché. Ce sont leurs méthodes de travail, pas toujours respectueuses des règles, qui poussent à une répression accrue de la part de la maréchaussée. » D'où l'espoir entretenu par le fondateur de Clé Services de « regrouper les trois sociétés sérieuses qui se partagent 90 % du marché parisien » pour fonder une fédération nationale des voituriers. « Après avoir longtemps été considérés comme des saltimbanques, cela renforcerait notre crédibilité. »