



SNMD

musées Orsay-Orangerie

Musée d'Orsay - 62 rue de Lille - 75343 PARIS Cedex 07
tél. : 01 40 49 48 60 - mel : cgt@musee-orsay.fr

Musée de l'Orangerie - Jardin des Tuileries - 75001 PARIS
mel : org.cgt@musee-orangerie.fr

Paris, le 4 sept. 2014

Moins d'art, davantage de soda cola

Tchin-tchin ! Cocktails, apéritifs et réceptions en forte hausse

Ça n'a pas traîné : trois mois après l'entrée de *The Coca-Cola Co.* au Conseil d'administration des musées d'Orsay-Orangerie, le débit de boissons est en passe de devenir une activité centrale et majeure de ces deux établissements « culturels ».

Des diagnostics de faisabilité ont été effectués dès janvier 2014 sans que les membres du CSHCT représentants du personnel soient informés de ces projets top secret.

Il s'agit d'organiser le plus possible de réceptions de prestige et de convivialité, de petits-déjeuners, déjeuners ou collations dans le cadre des opérations de relations publiques. Au cahier des charges des appels d'offres :



canapés, olives marinées... »

« Champagne, whisky, vin rouge, vin blanc, jus de fruits, cola, cola light, eau, eau gazeuse, glace, accompagnements de cacahuètes,

Vive la crise !

La **CGT** avait signalé en 2010 la spectaculaire augmentation des frais de réception du M'OO, et les budgets avaient ensuite dégonflé en 2011-2012.

Mais c'est reparti de plus belle en 2013 – comme on pouvait s'y attendre – et 2014 sera sans doute une année « record ».

En ce qui concerne les lieux de réception - et les horaires étendus 7 jours sur 7 et la nuit – il est précisé que :

« En dehors et pendant les horaires d'ouverture du musée, la prestation sera réalisée, en principe, dans des espaces ne pouvant être qualifiés de restauration et ne nécessitant pas l'utilisation de cuisines (exemples : salle des fêtes, fumoir, auditorium,...). Le traiteur devra éventuellement fournir le mobilier nécessaire à la prestation. »

Bien entendu, « Les visiteurs ne doivent pas ressortir de l'espace avec de la nourriture. »



Mais c'est le prestataire qui « fait son affaire de la surveillance et de la sécurité sur les lieux de son exploitation ». Avec quel personnel, quel contrôle ?

Création d'un café à l'Orangerie

Ce point aurait dû être à l'ordre du jour du précédent CHSCT il y a... six mois (3 avril).

La Direction s'en est bien gardé. Il aurait dû être à l'ordre du jour du Conseil d'administration du 26 juin (autorisation d'occupation temporaire). Rien du tout !

Pas de commission restauration non plus, bien entendu. Avoir la main sur le calendrier et l'ordre du jour est la première bataille tactique de la Direction.

Parce que la **CGT** a découvert le projet entre-temps (deux lignes dans le contrat de Performance), la Direction a inscrit ce point au prochain CHSCT M'OO du... 2 octobre 2014.

Le marché public a été passé au printemps 2014, pour une ouverture prévue début 2015.

Les représentants du personnel sont donc informés le plus tard possible et la Direction M'OO se contrefiche de leur avis.

La Direction affirme, comme pour le café « du Lion » puis « de l'Ours », qu'ouvrir une cafétéria est une mission de service public, puisqu'elle contribue au confort d'accueil des visiteurs et à leur attente (note : leur attente est aussi de trouver des salles ouvertes avec des œuvres dedans, mais ça, tant pis pour eux si elles sont déjà louées en Asie et en Amérique ; ou de bénéficier de tarifs réduits seniors, mais ce n'est pas à l'ordre du jour...)



C'est même davantage pour elle une mission de service public que la librairie-carterie RMN qui devrait voir sa surface réduite de 20 % pour faire place au débit de boissons, lequel absorbe en plus 100 % de l'espace historique et pédagogique des maquettes du bâtiment de l'Orangerie.

Ce qui fait plaisir, c'est de voir que la Direction M'OO est désintéressée : elle se préoccupe seulement du visiteur, de sa faim et de sa soif. L'argent, c'est secondaire.

Le service public avant tout :

aucun rapport avec

les coupes budgétaires ni avec « l'optimisation » des ressources propres.

On note que la convention RMN-GP arrive à terme le 31/12/2014...



- J'adore les bulles !

Augmentation des déchets

La Direction M'OO a choisi de la vaisselle **jetable**, moins écologique, mais qui a " l'avantage " de requérir moins de personnel. Cependant, la rotation de l'enlèvement des conteneurs de détritiques augmente, ce qui entraîne davantage de manutentions.

En dépit des assurances de la Direction en CHSCT, ces marchés publics ne comportent aucune clause sociale ni environnementale. La rentabilité prévaut. L'éco-responsabilité n'apparaît dans aucun des critères de jugement des candidats.

La circulation prévue des véhicules dans le jardin des Tuileries ne précise aucune exigence de véhicules propres. Va pour le diesel !

Une fois de plus, des contrats « de performance » vertueux (écologie, développement durable, dialogue social exemplaire...) sont rédigés pour séduire les tutelles, mais c'est pour faire exactement l'inverse à la première occasion !

Vaisselle jetable = Direction M'OO éco-irresponsable.

[toutes les photos d'illustration sont de source publique]

Création d'un bar à l'auditorium du musée d'Orsay

Ce point aurait dû être à l'ordre du jour du précédent CHSCT il y a... six mois (3 avril). La Direction s'en est bien gardé. Pas de commission restauration non plus, bien entendu. La **CGT** s'est abstenue en découvrant ce projet pour avis au Conseil d'administration du 26 juin (voir notre compte rendu du C.A.) et a dit nettement en séance ce nouveau loupé du « dialogue social ».



Le marché public d'exploitation a été passé au printemps 2014 ; le bar ouvre le mois prochain, dans le foyer de l'auditorium, un espace d'environ 100 m² utiles, pour une capacité potentielle de 340 auditeurs, soit quasiment 3 consommateurs / m².



Au fait, les prestataires gèrent à peu près tout (y compris la sécurité!), mais qui fait son affaire des règles obligatoires d'hygiène de circuit des denrées et des déchets, si peu conformes, au musée d'Orsay ?

Location XXL de patrimoine

Vous avez aimé la soirée de sponsoring commercial hors norme, hors calibre et hors gabarit des « *Hommes de l'année 2012* » à la salle des Fêtes au 1^{er} étage, aux restaurants du 2^e et du 5^e étages ?

Tout le gotha mondain était là :



- *C'est nous les émissaires du service public culturel, rayonnant des tabous enfin levés !*

[de gauche à droite : l'administrateur général du musée d'Orsay et le « Chef de cabinet » officieux]

Le mercredi 16 janvier 2013, la salle des Fêtes (classée monument historique, ouverte au public et à la visite) est restée fermée au public toute la journée pour « *des raisons techniques* » : le montage volumineux de la sono, des spots, de la déco, des rideaux...

800 invités ont rejoint le musée d'Orsay en soirée pour la méga-teuf avec accès privatif aux collections.

Il faut savoir se libérer des entraves ! Balayer les archaïsmes ! Aller de l'avant, pulvériser les conservatismes et se moderniser.

Open bar

Vous adorerez l'édition des « *Hommes de l'année 2014* » à venir prochainement, encore plus excitante : sono, DJ, décors, lumières, garantie *pure people*, fashion victims et stars du show-biz : les ingrédients du cocktail pétillant sont de nouveau réunis pour une soirée paillettes explosive !



On s'amuse d'entendre la Direction M'OO nous dire que « *les marchés publics ne doivent pas créer de rentes de situation* », quand c'est le même prestataire extérieur qui sous-traite l'événementiel de relations publiques luxe-VIP depuis un bon bail, y compris les récentes remises de médailles de la Légion d'Honneur.

Happy hour

A peine les portes fermées à 18 heures pour les visiteurs lambda (qui peuvent encore parcourir la librairie-boutique jusqu'à 18h30), le musée « *ouvre ses portes dès 18h30 pour une expérience unique* » : en location d'espace, arpenter les salles du musée au gré de ses envies, en visite-promenade limitée à 150 personnes.

Le public du jour qui sort et les visiteurs du soir qui entrent se croisent sur le parvis.

« *Un verre d'apéritif peut être proposé en début de visite* ». De l'absinthe ?

De bon matin :



Bâche publicitaire du palais du Louvre (juin 2014) pavillon de Marsan, place des Pyramides : face aux fenêtres de la Direction générale des patrimoines !



Art et décoration (dimanche 29 juin 2014 après-midi : privatisation de la salle des Fêtes en ouverture publique)
Ça s'arrose, non ?