

« Le secteur fait des efforts mais il a toujours cette mauvaise réputation » : le point sur l'Horeca avec Luc Marchal, ancien restaurateur à Mons et président de la fédération wallonne

Au lendemain du Festifood d'hiver, qui a attiré l'attention des gourmets à Mons, comment se porte l'Horeca ? Attractivité du secteur, défis, flexi-jobs... On fait l'état des lieux avec Luc Marchal, ancien restaurateur montois et président de la Fédération Horeca Wallonie.

La Province - Nicolas Zinque - Publié le 11/03/2024

Du 10 au 13 mars se tient le salon Horecatel, dédié au secteur Horeca. Il sera notamment question de l'attractivité de celui-ci. Justement : l'Horeca est-il toujours attractif aujourd'hui ?

Il y a la question de l'attractivité et un problème de réputation du métier, en ce qui concerne des horaires difficiles, des salaires qui ne sont pas des plus élevés par rapport aux horaires pratiqués, le travail le week-end, etc. Mais ça, c'était avant la crise du Covid. La sortie de la crise a provoqué une prise de conscience de tout le monde, à commencer par le personnel qui ne voulait plus travailler dans ces conditions. Rapidement, les entreprises, que ce soit des cafés, des restaurants ou même des friteries, ont commencé à se réorganiser, à proposer des horaires plus confortables, à ouvrir moins de services et éviter les services coupés, à faire des tournantes dans le personnel, ce qui contribue à un meilleur équilibre travail-vie personnelle. Auparavant, certains ouvraient 7 jours sur 7. Ça devient rare. Parallèlement, les salaires ont été indexés et augmentés de presque 15 % sur deux ans. Donc le secteur a fait des efforts, mais il y a toujours cette réputation que le métier est difficile, et on travaille pendant que les autres s'amuse.

Malgré ces améliorations, le secteur a du mal à recruter. Comment expliquez-vous cela ?

Ce n'est pas un problème isolé à l'Horeca, mais un enjeu global. Certaines personnes se complaisent dans un système d'assistance sociale - qui est justifié jusqu'à un certain point - plutôt que d'accepter un emploi qui ne leur offrirait qu'un léger avantage financier. Néanmoins, le secteur de l'Horeca reste une voie attrayante pour ceux qui sont passionnés par le service et le contact humain, offrant des métiers où le plaisir de faire plaisir est au cœur de l'activité. L'Horeca a un rôle social que d'autres secteurs n'ont pas.

Vous évoquiez la réorganisation du secteur. Les établissements s’y retrouvent-ils financièrement ?

Pas encore. Pour l’instant, on a des solutions, mais qui ne peuvent pas durer sur le long terme. On emploie beaucoup d’étudiants et de flexi-jobs. Ce sont des solutions utiles et bienvenues, et malgré leur caractère temporaire qu’il faut souligner, ça met la pression sur la main-d’œuvre qualifiée et les employeurs eux-mêmes. Par exemple, il faut chaque fois réapprendre aux gens les bases des métiers, c’est donc très fatigant.

Les fédérations Horeca des trois régions du pays ont justement saisi la Cour constitutionnelle au sujet de trois mesures de la nouvelle législation des flexi-jobs. De quoi s’agit-il ?

On travaille sur trois axes. Le premier, c’est que les salaires des flexi-jobs sont plafonnés à 50 % du salaire de base. Et donc dans l’Horeca, si on a un salaire de base d’environ 11 €, on peut octroyer un maximum de 16 € de l’heure. Et ça, ça pose un problème parce qu’on a ouvert les flexi-jobs à d’autres secteurs, dans lesquels les salaires de base sont plus élevés. Et on ne peut pas récompenser quelqu’un qui est vraiment méritant. Ensuite, il y a le plafonnement des revenus des flexi-jobs à 12.000€. Ça peut paraître beaucoup, mais pour certains, le salaire de base n’est pas suffisant. Des familles monoparentales, par exemple. Pourquoi plafonner ? Enfin, quand un entrepreneur a plusieurs entreprises, il ne peut pas employer un même flexi-jobber. Si vous avez deux restaurants avec des horaires différents et que vous êtes satisfait d’un serveur, vous ne pouvez pas l’employer dans les deux. Il n’y a pas eu de concertations avec les fédérations de l’Horeca, pas d’analyse réelle.

Dans ce contexte, des initiatives comme le Festifood ont-elles un impact positif sur le secteur à Mons ? Quel retour en avez-vous ?

Oui, les restaurateurs qui y ont participé directement sont enchantés. Et tout le secteur Horeca du centre-ville bénéficie malgré tout de l’aura de cet événement, surtout qu’on est dans une période généralement assez calme. Beaucoup de gens viennent à Mons pour l’occasion. C’est un peu comme le Love International Film Festival : tout le monde ne va pas au cinéma, mais des gens se disent qu’il y a ce festival à Mons. Ils viennent et ça déborde forcément sur les rues avoisinantes à la Grand’Place.

Certains établissements de la Grand’Place craignaient pourtant perdre de la clientèle.

Samedi dernier (le 2 mars, NDLR), j’ai fait un tour dans les rues de Mons pour vérifier. À 20h30, les restos et les bistros étaient pleins. Il peut toujours y avoir des exceptions, mais apparemment il n’y a d’impact négatif réel, parce qu’on est dans une période calme et que ça déborde du Festifood. Cet événement, c’est le prétexte pour sortir et pour boire un dernier verre ailleurs après. Et par exemple, on n’y vendait pas de café ; ceux qui en voulaient allaient sur la Grand’Place. Il faut comparer ce qui est comparable, les chiffres de l’année dernière et ceux de cette année, pour voir s’il y a une augmentation, une diminution, ou si c’est kif-kif.