

HORECA

Formés pour faire face aux clients éméchés

L'agence wallonne pour la sécurité routière (AWSR) et l'Horeca Wallonie ont lancé le label BackSafe, des outils pour limiter la conduite alcoolisée au sortir d'un resto.

• Anne SANDRONT

«**L**e tenancier d'un bistrot, brasserie ou restaurant est responsable de la consommation d'alcool dans son établissement, rappelle Pierre Poriau, secrétaire général d'Horeca Wallonie.

La loi de 1939 prévoit des peines pour la personne qui sert des boissons alcoolisées à une personne manifestement ivre. Elles sont plus graves quand la santé ou la vie du consommateur est mise en danger, ou qu'il provoque un accident. «*Il n'y a pas de distinction entre les cafetiers et les restaurateurs*, précise le professeur de droit Adrien Masset (ULg). *L'article 4 dit bien "quiconque sert des boissons enivrantes à une personne manifestement ivre."*» Le juriste rappelle que les condamnations sont régulières : Dinant en 1994, Mons en 2001, Bruges en 2006...

Formés pour gérer l'agressivité

Horeca et AWSR cherchent des solutions. Dans le cadre du label «Back Safe», les patrons d'établissement pourront suivre une formation. «*Une journée sera consacrée à l'aspect de la responsabilité. On expliquera comment lutter contre les abus d'alcool, comment faire face à l'agressivité des clients sous influence de l'alcool, par exemple.*»

De plus, les cafetiers et restaurateurs bénéficieront d'une formation pour conseiller les boissons non alcoolisées. «*Un sommelier s'occupe du vin, mais aussi de tous les li-*

quides», affirme Rodolphe Quéhé, sommelier et professeur dans l'enseignement de promotion social Mons-Borinage. Il expliquera aux professionnels comment associer les menus avec des boissons non alcoolisées. «*Avec du waterzooi, par exemple, je conseille du cidre. Les moules frites seront accompagnées d'une bière sans alcool, et les carbonnades flamandes de thé vert.*» Sa collègue sommelière du thé Carine Amery associe un thé vert japonais au poisson, un thé noir au fromage... Et trouve même parmi sa carte de thé des suggestions pour accompagner le gibier. ■

L'Horeca wallon va être formé pour gérer les clients éméchés, pour qu'ils ne reprennent pas le volant en état d'ébriété.



blackday - Fotolia

Festivals, discothèques, etc.

C'est le Verdur rock festival qui a inauguré le label «Back safe».

Actuellement, 12 établissements pilotes dans l'Horeca l'ont adopté, officiellement depuis hier. L'objectif d'ici la fin de l'année, est d'arriver à 100 établissements de l'Horeca wallon. «*Nous avons toujours été partenaire de l'opération BOB dans le passé, nous sommes membre du jury éthique pour les publicités pour les boissons alcoolisées*, rappelle



REPORTERS

Pierre Poriau. Nous représentons plus ou moins 15 000 établissements : 9 000 restaurants et 4 500 cafés-brasseurs.»

Parallèlement, l'AWSR continue à travailler avec les festivals, discothèques et fêtes communales. Une quinzaine de festivals ont répondu aux critères du label l'an passé, et l'AWSR est en contact avec l'union des villes et communes pour les événements communaux. ■

Reprendre la bouteille entamée

Il y a une série de gadgets : des sets de table «back safe» sur les tables des brasseries et restos, une plaque signalétique

«établissement back safe», un autocollant sur la vitre, des chevalets à poser sur les tables et comptoirs, des éthylo-tests jetables à disposition des clients...

L'un d'eux est particulièrement sympathique. C'est une espèce de «doggy bag» destiné à votre bouteille de vin : plutôt que de finir la bouteille sur



MinervaStudio - Fotolia

place, vous la reprenez dans un petit sac, le «drink o pack» pour la boire à la maison. «*Ce n'est pas ringard ni radin : cela doit*

devenir un nouveau réflexe», dit Maxime Prévot, ministre en charge de la sécurité routière.

Le responsable d'établissement labellisé doit aussi fournir à ses clients des informations exhaustives sur alternatives à la voiture : transports en commun, taxis, logements à proximité... ■