

ÉCONOMIE

Horeca : « Le pire est encore à venir »

Fermé le premier, le secteur horeca risque bien de rouvrir le dernier. Et dans quelles conditions ?
« C'est presque le plus inquiétant. »

● Pascale SERRET

« **D**ans la situation actuelle, la priorité, c'est la santé », réagit immédiatement Thierry Neyens, le président de la Fédération Horeca Wallonie. Trois ou quatre secteurs vont retrouver un ballon d'oxygène en reprenant le collier, soit, il l'entend bien. Par contre aucune date de reprise pour l'horeca. « Pour nous, le chemin est plus sombre. Ça engendre une psychose dans le secteur », témoigne-t-il.

Une table sur deux ?

La fermeture se prolonge au-delà du 3 mai. « Alors, il faut que les soutiens et les aides fédérales et wallonnes se prolongent aussi. Quant aux charges sociales, patronales, les reports ne suffiront pas. On n'aura pas assez de temps pour se refaire

une trésorerie... Avec ce deuxième trimestre qui aura été 100 % à l'arrêt, sans aucune rentrée, on ne s'en sortira pas sans annulation pure et simple d'une partie des charges », analyse le président de la Fédération wallonne.

Dans le secteur, il distingue deux types de profils. « Ceux qui se demandent comment ils vont faire dans deux mois et ceux qui se demandent comment ils vont faire aujourd'hui. Ils ne se projettent pas dans la reprise. Ils n'ont aucune réserve, ne possèdent pas leur établissement. Ils peuvent juste regarder le bout de leurs chaussures. Pas plus loin », dit-il.

Thierry Neyens tente de se projeter, justement. Il a conscience que le virus ne va pas se faire oublier avant des mois. Les consignes de distanciation sociale, les mas-



Thierry Neyens : « Le secteur horeca est déjà fragile en temps normal. »

ques, la désinfection des mains vont faire partie du paysage encore un bon bout de temps. « Les conditions qui seraient liées à cette réouverture sont presque plus inquiétantes que tout le reste. Comment va-t-on s'organiser ? Comment va-

t-on rendre tout ça viable pour le secteur ? Si on reprend à 50 %, avec une table sur deux occupée pour respecter les consignes... De l'apéro jusqu'à l'addition, un serveur approche le client 30 fois à table. Il ne pourra pas non plus passer

d'une table à l'autre comme ça. Et en cuisine, qui va comprendre quand on va "aboyer" au travers d'un masque ? Combien de fois faudra-t-il se désinfecter les mains ? Comment protéger le personnel et rassurer les clients ? »

Même questionnement pour le personnel des hôtels, amenés à nettoyer les chambres, à s'occuper des essuies des clients, de leurs draps... « C'est compliqué. Notre secteur est très spécifique. On ne vend pas des cuisines équipées ou des chaussures. Les contraintes sanitaires du Covid-19 ne sont pas aussi simples à appliquer. »

Repenser le modèle

« On n'a pas encore vécu le pire », redoute-t-il. Il sait que, dans l'horeca, il y a beaucoup de passionnés, beaucoup d'artisans. « Mais peu de vrais gestionnaires. C'est un secteur déjà fragile, même en temps normal. Aujourd'hui, il est exsangue. Mais il faut profiter de l'arrêt pour repenser son modèle. Parce que tout le modèle économique va changer... » ■