

Horecatel : être restaurateur, c'est de plus en plus dur - 09/03/2016

Marche-en-Famenne -

Lors du salon Horecatel, la Fédération HoReCa Wallonie a organisé une conférence sur la situation actuelle du secteur de la restauration.

L'Horeca est un secteur en réelle mutation. Ce constat part d'une analyse menée par l'association Eurotoques, qui défend la qualité et le goût des produits alimentaires et qui veut valoriser le savoir-faire des professionnels européens.

«Être restaurateur est aujourd'hui plus difficile», précise d'emblée Thierry Neyens, président de la Fédération HoReCa Wallonie, qui organisait une conférence sur cette thématique hier, à Horecatel.

Les causes de cette difficulté

1. L'économie de partage Un nouveau type de concurrence a vu le jour récemment. «On voit la montée d'entreprises qui pratiquent l'économie de partage, commente Thierry Neyens. Il existe Uber pour les transports ou Airbnb pour le logement, mais avec Menu Next Door, c'est aussi le cas dans le secteur de la restauration. Pour le bien des établissements classiques, ces structures doivent être soumises à un cadre légal, elles doivent être normées. »

2. Le comportement de la clientèle Une autre difficulté à laquelle est confronté le secteur: le comportement de la clientèle, qui a évolué. «Les gens viennent moins au restaurant, signale M. Neyens. Le secteur doit s'adapter, lui aussi. Il faut que les restaurants proposent une carte plus créative, avec des produits différents de ce que le client voit d'habitude. » Cependant, l'Arlonais insiste: « les cuisiniers doivent bien veiller à garder cette passion de transformer un produit en un plat.»

3. Plus de contraintes administratives Les restaurateurs doivent aussi faire face à des éléments législatifs contraignants. Par exemple, ils sont tenus de mentionner les allergènes présents dans les plats qu'ils préparent. Cela nécessite de former le personnel de salle, qui doit pouvoir répondre rapidement aux éventuelles questions qu'un client pourrait poser. « Encore maintenant, certains restaurants n'appliquent pas cette mesure, informe Thierry Neyens. En plus de cela, les restaurateurs sont légalement tenus de respecter 81 autres contraintes! En gros, on assiste à une inversion du temps de travail. Le temps passé à la restauration est inférieur au temps passé à s'occuper du travail administratif. »

4. Des banques plus réticentes Il était plus facile auparavant d'obtenir un financement pour se lancer dans l'Horeca, selon la Fédération HoReCa Wallonie. «Maintenant, les institutions bancaires souhaitent ramener le risque qu'elles prennent vers zéro, appuie M. Neyens. Pour se lancer dans la restauration, il faut au moins être deux, afin d'avoir des compétences complémentaires. C'est important de s'entourer des bonnes personnes. Il faut être motivé et avoir de l'ambition, bien sûr, mais il faut aussi rester prudent. » De nos jours, il ne suffit pas d'avoir la passion pour s'engager dans l'Horeca. «On ne peut plus s'improviser restaurateur. Il faut pouvoir réagir, s'adapter et anticiper, conclut le porte-parole du secteur.

Des pistes d'évolution

La Fédération HoReCa proposait malgré tout des pistes pour réagir face à ces changements liés à la crise.

«L'objectif est de rétablir la confiance avec le consommateur, déclare le président de la Fédération, Thierry Neyens. Avoir sur son menu des plats innovants, réalisés avec des produits différents, par exemple. Un établissement doit aussi veiller à sa réputation sur internet, en sachant utiliser de manière profitable les nouvelles technologies. Mais surtout, il faut opérer une analyse pointue de son établissement, rappelle l'Arlonais. Il faut être le plus en phase possible avec son terrain. Il faut également bien choisir les personnes qui vont vous aider.» Pas de doute pour la Fédération des restaurateurs, le secteur doit changer sa manière de fonctionner.

Rémy CONTOR (L'Avenir)

