

HORECA

Ces terrasses qui se muent en chapiteaux

Les terrasses avec chapiteau naissent un peu partout en Wallonie.

Des restaurateurs ne se découragent pas, mais tout cela reste flou. Rentable ?

• Jean-Jacques GUIOT

Ces terrasses aux airs de chapiteaux. L'horeca ne se laisse pas abattre et ils sont nombreux ceux qui voient en ce 8 mai, l'occasion de remettre les fourneaux en marche.

En zone rurale particulièrement, des restos ont passé le week-end à monter des terrasses et des chapiteaux. Il faudra au moins un côté ouvert. Des villes autorisent des dépassements de surface sur la voirie. Chapiteau et terrasse, où s'arrête la légalité ? Peut-on inviter un musicien ? Et manger dans la véranda ouverte ? Ne pas trop compter sur les directives officielles pour s'y retrouver. Malgré ses recherches, la porte-parole du SPF ne peut en dire beaucoup plus : « J'ai demandé à mes collègues du SPF Économie, et ils me disent que le protocole est toujours en



Le restaurant des Forges promet de veiller à l'aération légale. La soixantaine de clients est invitée à bien se vêtir.

discussion au niveau politique. Donc, à part les tables de quatre, pas beaucoup de détails encore ». En gros, quatre par table d'un même foyer, à 1,5 m, masque pour se déplacer, service masqué à table. Un côté du chapiteau est au moins ouvert.

Débordé par les demandes

À Habay, une immense terrasse a vu le jour au restaurant « Les plats canailles de la Bleue maison ». On est d'ailleurs débordé par les demandes. 92 appels en absences ce lundi au téléphone. « On respectera les mesures à la lettre et on fermera à 22 heures, ouvrir,

c'est important pour la dynamique de l'équipe et ils n'en peuvent plus, ils ont besoin de retrouver leur salaire », assure M^{me} Thiry.

Prévenir son assureur

Thierry Neyens, le président de l'horeca en Wallonie : « C'est très compliqué, c'est technique. Je viens de demander qu'une note soit envoyée à nos affiliés à ce niveau ».

Pour le patron de la fédération, s'assurer de la compétence de la firme, « on ne monte pas un chapiteau sans penser à la sécurité des personnes. Il faut prévenir sa compagnie d'assurances, veiller aux éclairages et au chauf-

fage, que tout soit en conformité. Est-ce qu'il faut avoir une certification agréée ? Tout est vraiment différent selon les cas ».

Le patron de l'hostellerie arlonaise de rappeler que le secteur demande de rouvrir le plus vite possible à l'extérieur et à l'intérieur. « Il n'y a pas dix pourcents des établissements qui vont pouvoir travailler en terrasses. Avec quelle météo ? Il peut y avoir du vent, des courants d'air, il faut un confort minimum ».

Et de terminer, « chapeau à tous les confrères qui démontrent la motivation à trouver les solutions. Le secteur en difficulté prend encore des risques. » ■



• André MERTENS
Location de chapiteaux

Réglementation mal faite

« On est full. On a beaucoup de demandes. La réglementation n'est pas bien faite, du grand n'importe quoi. Il faut une face ouverte au chapiteau. Notre objectif est d'avoir un maximum de structures sorties pour de la location le plus longtemps possible. On veut avoir des loyers puisqu'il n'y a pas d'événements comme la foire de Libramont. On vise le long terme. Je vais être franc, on est bien retombé sur nos pattes, on a 15 000 m² montés. On est en train de monter un projet qui va rester trois ans ! Compter 1 500 et 2 000 € pour un chapiteau de 100 m², après c'est une location mensuelle de 300 à 500 €. On a 400 chapiteaux en stock. On a quatre chantiers tous les jours. Mais on sent très fort qu'il n'y a plus d'argent. Il est grand temps qu'on rouvre. La situation est catastrophique. »

Bien réfléchir, bien calculer

• Interview :
Jean-Jacques GUIOT

Thierry Neyens, vous êtes le président de l'Horeca en Wallonie, on vous sent prudent pour ces chapiteaux ?

Il y a chapiteau et chapiteau. Il faut voir aussi si le client va adhérer pour venir manger sous un chapiteau où il y a un côté ouvert. Les clients vont-ils préférer les parasols en extérieur ? Il faut aussi être prudent et faire un plan financier, voir combien cela va coûter, comment amortir. On est vite à 10 000,



20 000 pour un mois.

En termes de mesures sanitaires ?

La distanciation de 1,5 m entre les personnes de dos de chaise à dos de chaise. Tout est sur le site de la fédération www.horecawallonie.be. Il faut vrai-

ment se renseigner sur le protocole.

Personnellement, votre restaurant n'a pas fait ce choix ?

On n'a pas de terrasse, on a un plancher, on est en forêt. J'ai des arbres, je n'ai pas la place, le terrain ne me le permet pas, je ne vais pas le mettre sur le parking. Tout cela dépend de la situation. Il faut un équipement, un plancher, un chauffage. Il y a des coûts inhérents à cela, les plats doivent arriver chauds, il faut plus de personnel. ■

Rentabiliser le chapiteau en été

Au Victor à Arlon, Clément Petit-jean va rentabiliser sa terrasse de 18 mètres sur 4. « Regardez aujourd'hui, il a plu deux fois, on est en Belgique, si on veut respecter les gens et notre travail, il faut investir un minimum ».

Il ne dira pas le montant, « c'est un calcul qui est fait sur la durée. Un chapiteau, ce qui coûte cher, c'est le montage et le démontage, après il y a la location, mais on va le garder quelques mois. On pourra aussi l'utiliser quand on aura un groupe, un barbecue géant. À mon avis, on pourra réattaquer en juin ». Il espère très



vite faire 25 à 30 couverts. Il n'a eu aucune difficulté à trouver un chapiteau, « l'événementiel est à l'arrêt ». À l'Auberge à Rochefort, on ouvrira quatre terrasses mais pas de chapiteaux. La patronne Patricia Boireux : « C'est compliqué,

on annonce déjà du mauvais temps le week-end prochain. Que fera-t-on quand il pleuvra ? On espère rouvrir dans 4 semaines. Avec un chapiteau, il faut faire attention aux assurances, à une tempête, les accidents avec les chauffages ». ■ JIG