

Coronapass : « C'est le restaurant qui doit décider »

[Home \(https://www.lavenir.net\)](https://www.lavenir.net) > [Toute l'actualité en direct \(https://www.lavenir.net/filinfo\)](https://www.lavenir.net/filinfo) > [Belgique et monde \(https://www.lavenir.net/filinfo/belgiqueetmonde\)](https://www.lavenir.net/filinfo/belgiqueetmonde) - 08-05-2021 à 06:00 - Interview : Emmanuel HUET - L'Avenir

 Lecture 4 min.



Thierry Neyens est mitigé par rapport à cette réouverture uniquement en terrasse.
EDA Claudy Petit

L'horeca entame sa relance ce samedi. Mais le secteur attend beaucoup plus d'une réouverture en juin. Interview de Thierry Neyens, président de l'horeca en Wallonie.

C'est jour de fête et de rentrée pour l'horeca, les bars et les restaurants. Après près de 7 mois de fermeture en raison des mesures liées à la crise sanitaire, les établissements peuvent rouvrir ce samedi 8 mai mais uniquement en extérieur. Thierry Neyens, le président de la Fédération Horeca Wallonie, également patron de l'hôtel-restaurant le Peiffeschhof, à Arlon, reste mitigé sur ce redémarrage qui ne concerne qu'une partie des bars et restaurants.

Thierry Neyens, le secteur horeca voit le bout du tunnel. Est-ce vraiment reparti?

C'est une reprise très partielle qui a suscité des réflexions au niveau du secteur car tout le monde n'a pas une terrasse. Certains les ont déjà aménagées de manière structurelle avec un équipement comme le chauffage, une toile... Ces places sont déjà connues et fréquentées.

Puis, il y a ceux qui ont un espace annexe au bâtiment et qui vont devoir investir. La question est de savoir s'il faut mettre un chapiteau, une chaufferette parce que la clientèle pousse dans le dos.

PUBLICITÉ



Commander Angell en 12x sans frais.

Angell - Sponsored

[En Savoir Plus](#)

Et il y a ceux qui ne mettent pas en place d'infrastructure et qui seront dépendants à 100% de la météo. On ne pourra pas se permettre d'avoir un repli pour les clients à l'intérieur.

Le secteur est donc partagé entre ce souhait de rouvrir et la capacité de le faire.

La majorité de ces établissements ne va pas rouvrir. On ne peut pas ouvrir deux jours, fermer 4 jours en fonction de la météo. C'est impossible d'absorber l'ensemble des coûts et de ne pas avoir les retours. Et puis, prendre un menu dégustation pendant 2 à 3 h à table en extérieur, j'y crois moins...

Qui va reprendre alors?

C'est celui qui a été le plus impacté par la crise et qui n'a pas su se diversifier avec le take-away. Ce seront plus des brasseries et des cafés qui ont un emplacement à l'extérieur.

Et il y a les autres qui ne rouvriront pas: ceux qui sont installés dans une galerie commerçante, les hôtels à 250 chambres qui ne savent pas redémarrer car il n'y a plus de clientèle d'affaires.

Le coronapass est-il envisagé comme une solution pour ouvrir plus largement?

On n'a pas rouvert en avril, ni le 1er mai: ce n'est pas au secteur de payer les pots cassés car il y avait des soucis dans la vaccination.

Pour le pass, il faudra avoir une vision plus européenne sur la possibilité de voyager.

Et pour l'horeca, je ne suis pas à 100% pour. Il faut laisser le choix d'avoir des établissements horeca, des coiffeurs ou des cinémas reconnus: il faut en voir les freins et les avantages.

Si on identifie les établissements qui veulent être dans la démarche 100% safe, alors, oui, ça peut générer du business. Mais c'est l'établissement qui doit décider d'adhérer à la démarche.

Comment sort le secteur de cette période de fermeture?

Globalement, on s'en serait bien passé. On a tous perdu, on a fait le gros dos, on a fait des sacrifices à tous les niveaux. Le droit passerelle n'a fait que mettre des pansements sur les plaies. Chaque semaine de trop n'a fait qu'augmenter la pression. D'où la réaction des collectifs en Wallonie car l'approche a été différente en Flandre.

Certains restaurateurs ont aussi mis à profit cette fermeture pour investir dans leur établissement.

Il y a des investissements et des travaux qui ont été réalisés. Ces restaurants avaient le temps, pouvaient travailler dans des bâtiments vides car c'est rare d'avoir des fermetures aussi longues. C'était le moment de le faire et cela a permis d'anticiper.

D'autres n'en ont pas eu la possibilité.

Les indemnités étaient plafonnées à 12 000€. Pour certaines grosses entreprises avec plusieurs restaurants, ça a posé problème.

Il fallait aussi tenir compte des loyers à payer. S'il n'y avait pas d'arrangement avec le propriétaire, ça posait un souci.

À Arlon, j'ai un confrère dont le propriétaire a laissé tomber 6 mois de loyer à 5 000€!

Cette période douloureuse va-t-elle permettre à l'horeca de se renouveler?

Il y a eu de la diversification pour certains. Ils ont pu apporter une valeur ajoutée en ne travaillant que deux jours par semaine et faire du take-away. Cela a bien fonctionné pour des restaurants bien situés avec un certain renom.

Les banques sont-elles restées des partenaires fiables?

Avec Febelfin, on a pu prolonger le moratoire pour avoir une meilleure approche du métier. Et eux avaient cette finesse sur la connaissance du secteur grâce aux datas.

Les banques n'ont pas fermé la porte. Chaque chargé de compte en agence avait reçu des consignes pour que ce ne soit pas un robot qui éjecte un client.

Mais il y avait des critères qui précédaient la crise de 2020. Ces traces ont conduit les banques à être plus prudentes avec des entreprises plus fragiles.

Vous attendez plus d'un élargissement des mesures en juin?

C'est au mois de juin que les activités des fournisseurs et l'emploi se remettront en route en majeure partie. Mais pas celui des banquets et de la nuit...

On va redémarrer avec un handicap par rapport aux régions limitrophes: la Flandre, la France et le Luxembourg ont reçu beaucoup plus que nous. Cela aura un impact sur nos investissements.

On a besoin d'une perspective de réouverture pour faire nos plans et le point avec nos équipes. La réouverture partielle ne va pas être rentable, il faut que les aides régionales soient prolongées. En mai, on n'est pas sur un mois plein avec des banquets, des communions, la fête des mères... Et à 22 h, c'est fini!

⊕ **LIRE PLUS**

- Les aléas divers des satellites de l'horeca
(https://www.lavenir.net/cnt/dmf20210507_01578788/les-aleas-divers-des-satellites-de-l-horeca).