

Des restos gastronomiques wallons contraints de changer de voie

Les temps sont durs pour les restos gastronomiques wallons. Face à des difficultés en cascade, les professionnels du secteur sont amenés à changer de modèle pour aller vers davantage de simplicité. Coup de sonde à Namur et à Liège.

L'Avenir - [Céline Demelenne](#), publié le 20-09-2024

A la tête du restaurant Racines à Floreffe, à tête du restaurant Racines à Floreffe, Maxime Sanzot et sa compagne Louise Zordanello ont annoncé la fermeture de leur établissement il y a quelques jours sur les réseaux sociaux.

Le couple, qui prône une cuisine locale et de saison, s'était lancé dans l'aventure il y a trois ans avec un certain succès. Leur formule gastronomique avait très vite décroché la note de 14/20 au Gault & Millau, tandis que le jeune patron était également reconnu pour ses qualités de sommelier.

"Notre concept a toujours été "slow wine, slow food", et ça nous correspond bien. Ce sont des valeurs qui nous animent toujours, on ne se voit pas faire les choses autrement. Et c'est peut-être pour cela qu'on envisage désormais de changer de cap. Le modèle du restaurant gastronomique devient en effet très compliqué", nous explique Maxime Sanzot.

Même les étudiants doivent être formés pour bien annoncer les plats. Si vous ajoutez à cela le coût des ingrédients et des charges en général, c'est un réel défi de rester à l'équilibre. Jean-Philippe Skocek, restaurateur en région liégeoise.

Si Racines fermera ses portes fin février 2025, un nouvel établissement, "plus convivial" et davantage centré sur le vin, devrait voir le jour dans quelques mois à un autre endroit, mais toujours en région namuroise.

L'exemple de Racines n'est pas un cas isolé. La voie d'un changement de modèle taraude de nombreux patrons de restos gastronomiques. En cause ? Le coût de l'énergie, des ingrédients, de la main-d'œuvre, mais aussi la difficulté de recruter du personnel qualifié. Ce constat, Jean-Philippe Skocek l'a également posé dans son restaurant gastronomique liégeois, Terra Terrae. Un établissement qu'il a dû se résoudre à fermer en décembre 2023. *"J'ai également pris cette décision en raison des travaux du tram, donc un peu par la force des choses. [...] Il faut préciser qu'un restaurant gastronomique s'adresse à un public plus large que celui du centre-ville, simplement parce que les gens y viennent moins régulièrement que dans une brasserie. Cela dit, on était une structure relativement importante, avec cinquante couverts et le personnel en conséquence." Or, pas le choix dans ce type de formule, le personnel doit être très qualifié. "En réalité, même les étudiants doivent être formés pour bien annoncer les plats. Si vous ajoutez à cela le coût des ingrédients et des charges en général, c'est un réel défi de rester à l'équilibre."*

L'heure du changement

Avant d'envisager la fermeture de leur resto, Maxime Sanzot et Louise Zordanello ont envisagé de revoir leur façon de travailler. Ils sont passés d'une capacité de trente couverts à quinze aujourd'hui. Ils emploient désormais une personne et demi, plutôt que trois de plus. *"En fait, le couvert qu'on faisait en plus servait à payer le personnel et me rajoutait aussi beaucoup de paperasse. Et puis, recruter du personnel qualifié, c'est une chose. Mais de là à lui transmettre l'ADN de la maison, c'en est une autre. Et quand il y a un certain roulement, c'est un aspect qu'on doit revoir à chaque fois. J'avais la sensation de ne plus vraiment faire mon métier avec toutes ces contraintes."* Les jeunes restaurateurs avaient atteint un certain rythme de croisière, jugé insuffisant. *"On s'est demandé si ce rythme nous permettrait d'envisager sereinement les quinze prochaines années, et la réponse était clairement négative."*

Un bistrot comme retour aux sources

Après dix ans chez Terra Terrae, Jean-Philippe Skocek a quant à lui décidé de se lancer un nouveau défi en reprenant un petit bistrot à Nandrin, baptisé TerraE. *"J'avais envie d'un retour aux sources. Un exemple: j'adore le vol-au-vent. Mais je ne pouvais pas servir ce plat dans un restaurant gastronomique. Dans mon bistrot, j'ai voulu revenir à davantage de simplicité, et je me suis éclaté à faire du vol-au-vent et des pâtes carbonara!"* sourit-il.

Je peux revoir le même client deux fois sur la semaine si il a plusieurs rendez-vous professionnels. Jean-Philippe Skocek

Le Liégeois a ensuite eu l'opportunité de reprendre une plus grosse structure, le Connolly's, toujours à Nandrin. *"Je m'amusais bien dans mon bistrot, mais je ne me voyais pas faire cela jusqu'à la pension non plus."* Il se lance alors aux manettes du Connolly's, une brasserie nandrinoise, il y a quelques mois. Le Liégeois revient ainsi à une gestion de personnel telle qu'il l'avait connue dans son resto précédent. *"Les charges et les matières premières restent coûteuses. Par contre, la différence avec un gastronomique, c'est que si je prends des étudiants, ils peuvent être formés en trois à quatre soirs. Ils ne doivent pas être incollables sur les cépages et l'origine de l'agneau !"*

La clientèle est également beaucoup plus régulière: *"Je peux revoir le même client deux fois sur la semaine si il a plusieurs rendez-vous professionnels. Dans un resto gastronomique, il faut attendre plus longtemps pour revoir les gens."* Maxime Sanzot partage cet avis, d'où la volonté d'imaginer un concept plus simple, fréquenté plus régulièrement.

Une disparition des tables gastronomiques?

Face aux embûches énoncées par les restaurateurs, la Wallonie doit-elle s'attendre à voir disparaître ses meilleures tables gastronomiques ? *"Les coûts sont tellement montés en flèche qu'il reste soit des restos étoilés très élitistes, soit des petites*

pépites un peu de niche, où les gens ne comprennent pas toujours ce qui s'y passe", constate Jean-Philippe Skocek. "Ce qui est difficile quand on tient ce genre d'établissement, c'est qu'on est à la mode, tendance à un moment donné, puis c'est moins le cas. Et on doit sans cesse se remettre en question."

Mon constat, c'est qu'il est compliqué d'amener un resto gastronomique à un certain niveau sans avoir d'investisseurs derrière. Maxime Sanzot, restaurateur en région namuroise.

"On a toujours voulu voler de nos propres ailes, sans dépendre d'investisseurs par exemple, avance pour sa part Maxime Sanzot. Or, mon constat, c'est qu'il est compliqué d'amener un resto gastronomique à un certain niveau sans avoir d'investisseurs derrière. Aujourd'hui, il y a encore des restaurants gastronomiques qui ouvrent, et heureusement, mais force est de constater que les concepts sont un peu plus populaires. Peut-être aussi parce que la clientèle a envie de choses plus diversifiées. Et sans doute moins dans les codes."

"Les restaurateurs doivent adapter leur modèle"

Au sein de la Fédération Horeca Wallonie, on connaît bien les difficultés auxquelles sont confrontés les restaurants gastronomiques. *"Le souci, c'est que lorsqu'on veut monter en gamme ou simplement maintenir un certain niveau, il faut investir, notamment dans du personnel très qualifié. Sans parler du coût des charges et des ingrédients de qualité. Dans un établissement gastronomique, les frais augmentent, inévitablement",* relève Luc Marchal, président de la fédération.

Ce dernier note également que les professionnels du secteur osent rarement adapter leurs tarifs de peur de perdre leur clientèle. *"Tout le monde travaille à flux tendu, avec de grosses difficultés pour recruter du personnel. En fait, après les différentes crises, les prix devraient être 30-35 % plus chers. Mais personne n'a osé les adapter de cette manière."* Les conséquences peuvent parfois être dramatiques, avec des établissements contraints de mettre la clé sous le paillason.

Selon notre interlocuteur, seuls les restaurants très haut de gamme, qui touchent une clientèle aisée, peuvent réellement se permettre de revoir leurs tarifs. *"Notre conseil, plutôt que de scier la branche sur laquelle on est assis, c'est de changer de concept, d'aller vers autre chose et d'adapter son modèle. Il faut avoir la sagesse de se dire: "S'il y a un début d'incendie, j'étouffe le feu, et je repars sur de nouvelles bases"."* L'autre option, pour le restaurateur, consiste à revoir le nombre de services proposés afin de concentrer le personnel sur moins de tranches horaires. *"L'idée étant de partir du principe que les clients s'adapteront."*

La fédération observe toutefois que les restaurants qui ferment boutique sont malheureusement nombreux en Wallonie. *"Avec les crises successives, nous avons jugé que 2023 et 2024 seraient les années où l'on observerait le plus de fermetures d'entreprises dans l'horeca."* La raison? *"Les restaurateurs sont des personnes qui aiment faire plaisir aux clients et qui se disent souvent: ça ira mieux demain. Or, certains professionnels sont moins sains dans leur calcul de rentabilité, et ne se*

rendent pas tout de suite compte qu'ils vont vers la catastrophe. Notamment parce que de l'argent rentre et sort tous les jours, donc le suivi n'est pas toujours aisé. Et puis, beaucoup de restaurateurs ne veulent pas se résoudre à fermer certains jours ou à adapter leur offre. Or, c'est la clé aujourd'hui. On ne peut plus fonctionner comme c'était le cas avant la crise Covid."

Plus de 800 restos ont fermé leurs portes

Entre l'indexation des salaires, les charges et le manque de personnel qualifié, le secteur horeca est confronté à de multiples défis. De ce fait, le nombre de fermetures d'établissements atteint des proportions assez inquiétantes, relevaient nos confrères du *Morgen*, il y a quelques jours. Au cours des huit premiers mois de 2024, pas moins de 813 restaurants ont fermé leurs portes en Belgique, soit une augmentation de 22 % par rapport à la moyenne de la dernière décennie, selon les données de Statbel. Un chiffre nettement supérieur à ce que l'on pouvait observer il y a quelques années. Ainsi, entre 2014 et 2023, 667 restaurants ont fermé leurs portes, en moyenne, au cours de la même période, note le quotidien flamand. Cela signifie que, cette année, il y a déjà eu 150 fermetures supplémentaires, soit près de 20 de plus par mois.

Les villes les plus touchées par ce phénomène, au cours des six derniers mois, sont Anvers (97 établissements), Gand (39), Bruxelles (32) et Charleroi (30).