

Horeca : fermer l'intérieur aussi à 23 h 30

Le secteur Horeca sourit à l'idée de la reprise mais grimace sur le protocole relatif aux heures de fermeture.

● Emmanuel HUET

Le secteur de l'Horeca est partagé sur les décisions prises par le Codeco. Une réouverture en intérieur le 9 juin, c'est une bonne nouvelle. Par contre, Thierry Neyens, le président de la fédération Horeca Wallonie, n'est pas particulièrement en phase avec les heures de fermeture.

Ce qui est prévu, à partir du 9 juin, c'est une fermeture à 22 h en salle (et donc en intérieur) et à 23 h en terrasse. Ce planning imposé par le Codeco perturbe le modèle



La fédération Horeca est partagée sur le décalage de fermeture.

économique viable envisagé par l'Horeca. « Économiquement, on est déjà bridé, rappelle Thierry Neyens après une fermeture de 7 mois. On devrait pouvoir prendre deux services pour compenser le manque à gagner. Mais cette fermeture à 22 h bloque cette possibilité. »

Les professionnels ont rapi-

dement cerné les limites de la mesure décidée ce mardi. Un repas peut tirer en longueur et le dessert ne sera pas forcément servi pour 22 h : « il va falloir courir ! ». Si vous allez dans un resto gastronomique : « un 5 services, on ne va pas faire venir les clients à 17 h 30-18 h ». Ou encore, ce sera difficile de caser dans l'addition les quelques petits plus de fin de repas qui font du bien à la caisse du resto : « ces ventes annexes amènent de la rentabilité. »

Le secteur est clairement favorable aux mesures annoncées mais il attend mieux pour l'été. « Un protocole et un redémarrage doivent vivre, être en phase avec les chiffres et être économiquement viable. »

Pour les restaurateurs, il faudra réévaluer les décisions de ce 11 mai pour le 1^{er} juillet. « Il faut un lissage des mesures et pouvoir fermer intérieur et extérieur à 23 h 30. » ■