

L'Horeca se sent abandonné

Ce vendredi après-midi se déroulait un peu partout dans le pays une manifestation du secteur Horeca. Leurs revendications : une réouverture au mois de mars et des aides financières concrètes et égalitaires et pas de simples prêts. Une cinquantaine de manifestants rien que pour le centre de Bruxelles.



Au Mont des Arts, à Bruxelles, ce vendredi: «On se sent abandonnés».

Par Tristan Trafalski (st.)
Le 5/02/2021 à 20:17

Sur les marches du Mont des arts se rassemblaient à partir de 15h une cinquantaine de représentants du secteur Horeca. Restaurateurs, barman et hôteliers manifestaient une fois de plus, pour une réouverture du secteur au ralenti pour certains, à l'arrêt pour d'autres. Comme les précédentes manifestations, les pancartes « Commerce à remettre » étaient brandies par les restaurateurs. Mais pour de plus en plus de commerçants ce n'est pas une blague, un argument de revendications, c'est la réalité. Une restauratrice se livre, l'aventure s'achève pour elle, son restaurant le LS Coffee Shop est à remettre. Situé dans le centre de Bruxelles, l'établissement est à l'arrêt. « Dix ans d'économie et cinq années de vie familiale sacrifiées en plus pour ça » nous confie-t-elle le cœur lourd. L'équipe se composait de deux employés et trois étudiants qui se retrouvent sans revenu. Les étudiants subissant de plein fouet eux aussi cette crise tant sur le plan psychologique que financier. « On se sent abandonnés », nous confie un autre manifestant. Le gérant du Vert de gris n'a pas survécu à la crise. Ouvert en 2015 en pleine période d'attentats, il y avait pourtant survécu, mais l'électrocardiogramme s'est arrêté pour ce restaurant. Une autre victime de la Covid.

Une passion, pas qu'un simple métier

Rémy, 24 ans, avait investi dans un petit établissement avant la crise. Situé à Theux en province de Liège, il devait ouvrir courant 2020 mais cela ne s'est pas fait. Une chance en quelque sorte, car contrairement à d'autres, il ne doit pas payer encore payer les taxes. Mais après plusieurs mois de patience, il a été contraint de remettre à plus tard son projet et afin de rembourser son investissement s'est déniché une place... au Luxembourg. Les horaires de l'Horeca sont souvent

rudes mais il se dit satisfait. « Un temps plein c'est 40h par semaine au Luxembourg, mais les horaires sont bien respectés (...) la situation salariale y est bien meilleure, certes il y a les temps de trajet, mais le salaire est plus élevé puis le carburant aussi. En attendant que la situation s'améliore et que le risque d'une nouvelle fermeture perdure, je vais continuer à travailler là-bas. (...) Mon rêve c'est d'ouvrir ma propre brasserie, je patienterai encore un peu, maintenant je suis un peu dégoûté, le métier n'est pas le même que celui qu'on connaissait avant. Le côté relationnel avec le client, sourire et discuter avec. Une telle convivialité, il ne faudra pas l'envisager de sitôt. »

Ce côté relationnel, Thierry Neyens, président de la Fédération Horeca Wallonie, le met en évidence dans les revendications auprès des autorités. Pour lui en plus de l'aspect économique, il y a un aspect humain dans le secteur. La restauration a un rôle social qu'il est nécessaire de remettre en activité. Également gérant du Peiffeschhof, un établissement situé à Arlon, il encadrerait une manifestation s'étant tenu un peu plus tôt ce matin. En collaboration avec les autres acteurs du milieu il a établi un protocole de réouverture du secteur qu'il a présenté au gouverneur de province. Le protocole présente des mesures prenant en considération les recommandations des experts sanitaires. Son objectif à travers ces manifestations, c'était de délivrer un message positif, de convenir d'une date de réouverture relativement proche et d'obtenir l'adhésion de la population. « Il faudra cadrer la réouverture. Si on ouvre de nouveau pour aller vers une troisième fermeture, c'est inenvisageable (...) les mesures prises devront être appliquées par tous » déclare-t-il en ajoutant « Certains joueront toujours aux cow-boys, mais ce sera aux autorités de mettre en place un contrôle des mesures. » Sa grosse crainte, la collaboration de la population. Le président de la fédération lance un appel à la solidarité « Nous devons tous respecter les mesures prises, plus nous serons prudents, plus nous pourrons rouvrir rapidement. (...) Nous proposerons un milieu cadré pour les repas, quand vous invitez des amis, ou de la famille chez vous, le contexte est moins cadré que ce que nous proposons dans nos établissements (...) il faudra également veiller à ce que de petits organisateurs privés n'entreprennent pas d'organiser de grands rassemblements au détriment de notre secteur, sachant que les mesures sanitaires ne seront pas appliquées. »

« Quand on a fermé les bars et les restaurants, ma vie s'est arrêtée »

Dans son protocole le restaurateur-président s'inquiète de l'avenir des futurs restaurateurs. Travailler dans l'Horeca représente une passion et face à tant d'incertitudes, il y a une grande crainte de démoraliser les futurs restaurateurs. « Quand on a fermé les bars et les restaurants, ma vie s'est arrêtée », confie Lucie. Étudiante à l'IFAPME, le secteur représente tout ce qu'elle a, « j'étudie dans l'Horeca, je travaille dans un restaurant je vois mes amis en allant au bar ou au restaurant, là je n'ai plus rien et je le vis mal. » Depuis un an son stage s'est arrêté, il a repris pendant une courte période, mais pas à plein régime. Ses cours aussi ont été fort impactés « Des cours en distanciel, on en a eu, mais apprendre la cuisson des viandes ça, on ne peut pas le faire à travers une caméra ». Aujourd'hui, elle doit jongler entre les informations changeant constamment et l'incertitude du milieu professionnel qu'elle a choisi. Presque un an de formation a été amputé de son cursus jusqu'à présent. Elle craint de voir une discrimination à l'embauche des diplômés de la période Covid, « quand ça sera le moment, ce sera à nous de prouver nos capacités (...), mais si on me demande de refaire un an de formation juste pour mes stages, je dirai non, hors de question de perdre à nouveau un an » ajoute-t-elle. Thierry Neyens envisage sur ce problème un système de tutorat pour cette génération de diplômés. Une fois engagés, ces jeunes devront être écolés, mais cela engendrera d'autres problèmes à résoudre. Il faudra, par exemple, penser à un système de rémunération adapté.

D'autres préoccupations qui restent donc encore à résoudre, mais une nécessité, la réouverture au plus vite. Aujourd'hui, le secteur se tourne vers le comité de concertation. Une réouverture des métiers de contact représenterait pour les restaurateurs un signal positif, l'inverse un autre coup dur.