



Mons-Borinage

Toute l'actualité de votre région en direct 24 h sur 24 sur www.laprovence.be

Contactez la rédaction
de La Province!

Témoins d'un fait divers ?
Une info à communiquer ?
Contactez-nous au
0475/896.876

© Belga

L'INTERVIEW DU LUNDI

« À Mons, l'horeca s'attendait à pire... »

L'ancien chef montois Luc Marchal est devenu président de la Fédération Horeca Hainaut

Luc Marchal, figure bien connue de l'horeca montois, enfle désormais le costume de président de la Fédération Horeca Hainaut. Un nouveau rôle qu'il endosse avec conviction dans un contexte très compliqué pour le secteur. Quelles sont ses missions ? Et quel bilan peuvent tirer les restaurateurs, les cafetiers, les traiteurs, etc. après trois mois de reprise ? L'ancien patron du restaurant Marchal se confie.

☞ **Bonjour, Luc Marchal ! Vous voilà donc président de la Fédération hennuyère de l'horeca. Une sacrée casquette en ces temps compliqués !**

J'ai beaucoup hésité avant d'accepter. Car, même si je me sens jeune, sur le papier, c'est autre chose ! J'étais déjà membre de la Fédération. J'ai refusé plusieurs fois des postes à responsabilités car je n'avais pas le temps. Alors, quand j'ai arrêté mon restaurant fin mai, ils en ont profité. Et je me suis dit : pour quoi pas !

☞ **Arrêter votre restaurant était un choix calculé pour ce poste ?**

En fait, le confinement a tout accéléré. Je pensais arrêter mon restaurant d'ici deux ans. Mais comme nous avons été obligés de fermer à cause de la crise covid, je me suis dit que c'était le moment. Je l'ai donc arrêté fin mai. Cette décision n'a pas été prise sur un coup de tête. Et puis, à ce moment-là, Jean-Louis Simonet qui a occupé pendant 16 ans le poste de président à la Fédération s'est retiré. Donc l'un dans l'autre, j'ai repris la fonction.

☞ **Quelles sont vos missions, vos rôles au sein de cette Fédération Horeca Hainaut ?**

La Fédération Horeca Hainaut fait partie de la Fédération Horeca Wallonie. Nous sommes là pour accompagner ceux qui veulent se lancer dans la profession que ce soit comme restaurateur, traiteur, snack, tenancier de friterie, organisateur de banquets, etc. Nous sommes là aussi pour apporter une assistance juridique s'il le faut, accompagner en cas de problème, défendre les droits et devoirs des entreprises et aider à sauvegarder l'emploi. En fait, on agit comme un syndicat, mais on crie moins fort (rires).

☞ **Ce rôle de « syndicat » vous l'assumez avec conviction depuis le début de la crise. Dimanche dernier, vous manifestiez encore pour le secteur de l'événementiel. Il y a une problématique que je tenais à mettre particulièrement**

en avant : le sort des traiteurs, ceux qu'on appelle pour les séminaires, les mariages, les grands banquets, etc. Ces gens-là sont englobés dans le secteur horeca, sauf que ce sont les seuls à ne pas avoir repris le travail contrairement aux patrons de cafés et de restaurants. Cela fait six mois qu'ils sont paralysés et ils ne voient pas le bout du tunnel. Ils foncent droit vers une crise économique. Et chez certains, elle est déjà amorcée.

☞ **Pourtant, des primes et des aides ont été dégagées au niveau fédéral et régional.**

Oui, en effet. Il y a eu des primes de 5.000 et de 3.500 euros, notamment. Mais c'est insignifiant par rapport aux charges et aux frais qu'ils doivent assumer. La TVA est réduite à 6 % pour la nourriture et les boissons non alcoolisées. C'est bien, mais ça ne concerne pas les traiteurs vu qu'ils n'ont pas pu reprendre le travail.

☞ **Que demandez-vous aujourd'hui aux politiques et aux instances ?**

On a l'impression qu'ils sont en total décalage avec les réalités de terrain. Alors on voudrait qu'ils comprennent la détresse de ces gens. Les traiteurs sont noyés parmi les autres professions de l'événementiel.

On se bat pour qu'ils aient une vision d'avenir claire, car le jour où ils pourront reprendre du service, cela prendra du temps. Il y aura un certain délai. Notre message était de dire qu'ils sont prêts à retravailler. Ils peuvent s'adapter aux mesures d'hygiène. Ils ont l'habitude d'être encadrés par l'AFSCA, alors ces nouvelles règles sanitaires, pour eux, ce n'est pas si compliqué à intégrer. Et puis, on aimerait aussi que les facilités fiscales accordées maintenant le soient au-delà de l'année 2020, car financièrement ça restera compliqué.

☞ **Le secteur, dans sa globalité, vit des mois difficiles. Comment se passe la reprise à Mons-Borinage ?**

Mons est une ville où le tourisme a pris toute son importance. Et je dois dire que les établissements sont assez contents. Que ce soit les restaurants, les tavernes, les cafés, les hôteliers, ils ont une saison correcte. Ils s'attendaient à pire, vu le contexte. Ce n'est pas aussi bien que l'an dernier, mais ça, c'est sans surprise. Après, dans les zones rurales, c'est encore différent. Il y a moins de monde, moins de passage. Ça reste difficile pour eux.

☞ **Quels challenges devront-ils relever dans les mois à venir ?**



Luc Marchal, à la tête de la fédération hennuyère de l'horeca : « On agit comme un syndicat, mais on crie moins fort (rires). » ©

Retrouver une pleine confiance de la clientèle qui est toujours inquiète à l'idée d'aller au restaurant. Les patrons doivent rassurer les clients en leur montrant que tout est fait pour protéger leur santé. Et puis financièrement, il y a des charges qui vont recommencer à tomber et je crains que leur portefeuille ne soit pas assez gros pour faire face à ces obligations.

☞ **On vous sent, en tout cas, très investi dans cette nouvelle mission. Les cuisines ne vous manquent pas ?**

Je dois dire que non. J'ai travaillé pendant 39 ans dans un restaurant. Aujourd'hui, j'ai encore plein d'activités. En plus de la Fédération hennuyère de l'horeca, je donne des cours en prison pour la promotion sociale. Je suis bien occupé. Je referai sans doute occasionnellement de la cuisine pour les fêtes, par exemple. ●

D.A.

Nouveauté

Bali s'invite dans vos assiettes !

Un tout nouveau concept débarque bientôt dans le centre-ville de Mons. Un restaurant qui vous fera voyager : Ayu.

STREET-FOOD INDONÉSIE

C'est un restaurant de street food indonésienne. « L'idée, c'est de proposer la nourriture que l'on retrouve typiquement dans les rues de Bali, dans les échoppes des rues touristiques. C'est pour ça qu'on a mis « street food » dans le nom du resto. Ce sont des plats très populaires là-bas. »

Ayu, c'est aussi le prénom de la cheffe qui concoctera tous les plats. Elle vient tout droit d'Indonésie. « Elle est arrivée chez nous il y a un an. Elle va donc

cuisiner les spécialités de son pays qu'elle connaît très bien. » Parmi ces spécialités, on retrouve le Nasi Goreng ou encore le Mie Goreng, deux plats incontournables de la cuisine balinaise. « Le Nasi Goreng, par exemple, c'est à base de riz frit avec des épices, un œuf, des légumes sautés, de la viande ou des crevettes. »

Maxime, Ayu et son compagnon Thomas, les trois associés, prévoient une ouverture du restaurant d'ici la fin octobre, début novembre dès que les travaux seront bouclés. « A la base, Ayu et Thomas voulaient lancer quelque chose, puis en discutant à trois, on s'est dit pourquoi ne pas lancer un restau-

rant ? Et c'est devenu une aventure entre amis. »

Ils ont mis en route leur projet avant que la crise covid-19 ne se déclenche. Mais pour eux, elle n'est pas un frein. « Au début de l'année, notre projet était déjà sur les rails, donc on a eu un peu peur que ça soit compromis quand on nous a imposé le confinement, etc. Mais maintenant, on voit que les affaires reprennent dans l'horeca. Je suis aussi le responsable de la friterie « Chez Tonton », et on voit bien que les gens retournent au restaurant. A Mons, ça se passe bien, donc ça nous rassure. On espère que ça continuera à évoluer en ce sens. » ●

D.A.

laProvince

LA PROVINCE
Rue de Nimy, 52 - 7000 Mons

CHEF D'ÉDITION :
Lucie JANNET

red.laprovence@sudpresse.be
www.laprovence.be

DIRECTEUR GÉNÉRAL : Pierre LEERSCHOOL

RÉDACTEUR EN CHEF : Demetrio SCAGLIOLA
RÉDACTEUR EN CHEF ADJOINT : Rodolphe MAGIS
SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE LA RÉDACTION : Philippe KÜSTER

CHEF DES SERVICES SPORTIFS : Grégory BAYET
DIRECTEUR DU DÉVELOPPEMENT : André THIEL

SUDPRESSE S.A., RUE DE COQUELET, 134 - 5000 NAMUR

ÉDITEUR RESPONSABLE : Patrick HURBAIN

SERVICE CLIENTÈLE

Du lundi au vendredi de 8 à 18 h - Le samedi de 8 à 12 heures

AUTRES SERVICES

078/15.75.75

(tarif zonal)

E-MAIL : abonnements@sudpresse.be

Toutes nos offres d'abonnement sur www.jemabonne.be

VOTRE PUBLICITÉ DANS CE JOURNAL : publicite@sudpresse.be

070/21.10.10

• AVIS NÉCROLOGIQUES • PETITES ANNONCES
• ANNONCES COMMERCIALES • RÉDACTION GÉNÉRALE