

MONS-BORINAGE

La black box nous traite comme des hors-la-loi »

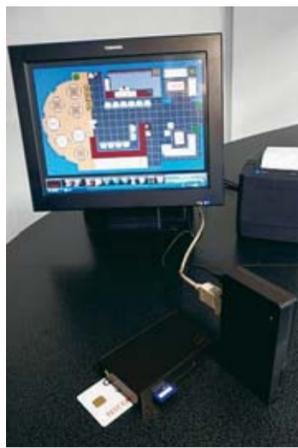
Les chefs poussent leur coup de gueule

Le délai est désormais écoulé. Les restaurateurs avaient jusqu'au 28 février pour s'inscrire sur la liste d'attente, pour recevoir la fameuse « black box ». Elle devra être installée dans tous les établissements d'ici au 1^{er} janvier prochain. Roberto Insalaco, chef du Ciao-Ciao à Mons, a fait le pas de l'inscription par la contrainte.

Roberto Insalaco est le patron du restaurant montois Ciao-Ciao. Comme tous les autres restaurateurs, il a été obligé de commander sa « black box ». Mais il s'oppose à ce système. « J'estime qu'en appliquant cette boîte noire, on fait de nous, restaurateurs, des hors-la-loi, tonne-t-il. C'est un système de contrôle qui sous-entend qu'on doute de notre bonne foi. Ce sont des espèces de menottes psycholo-

« LES FRAUDEURS SONT EN MINORITÉ, QUE LES CONTRÔLES SOIENT PLUS EFFICACES »

giques et morales. On considère que nous sommes des hors-la-loi, qu'on ne respecte pas les règles. Or, ça va de soi que nous devons déclarer notre personnel et tous les frais qui nous incombent ». Depuis environ 30 ans, Roberto



La fameuse black box. ■ BELGA

travaille dans la restauration. Il n'a jamais connu un tel outil de contrôle. « Ceux qui fraudent et qui travaillent en faisant du black représentent une minorité. Il existe des contrôleurs qui doivent vérifier que tout est en ordre, commente Roberto. S'il y a des fraudeurs, c'est que ces fonctionnaires ne font pas leur boulot correctement. C'est injuste pour les autres. Moi j'ai été contrôlé il y a deux semaines et tout était en ordre ».

Il va plus loin et dénonce un système qu'il trouve hypocrite. « Oui, bien sûr, certains font du noir. Mais j'ai envie de dire, comme partout ! Dans tous les domaines les gens font du noir, qu'on ne vienne pas me dire que ce n'est pas le cas en politique, par exemple ! Pas avec les événements dont on parle ! Alors que l'on contrôle les gens, d'accord, mais pourquoi ne pas imposer un contrôle pour tout le monde dans ce cas au lieu de viser l'horeca ».

Avec cette « black box », Roberto craint que le secteur, qui subit déjà la crise, n'en pâtisse encore plus et ne le pousse à sa perte, à terme.

« C'est clair que des jeunes qui veulent se lancer seront démotivés, car ils seront rapidement pris à la gorge. Les restaurateurs seront étouffés. On doit tout pointer, tout sera déclaré. D'accord, mais qu'est-ce que je fais si j'ai envie d'offrir une bouteille à un client ou un petit pousse-café ? Je fais comment si je veux organiser un repas d'anniversaire à ma maman dans mon resto ? Je lui fais tout un repas qui n'est pas sur le menu, qu'est-ce que je pointe ? »

En plus de la situation délicate, le flou règne encore sur le sujet. « On est dans le brouillard ! Pour l'instant rien, officiellement n'est sorti. Mais d'un autre côté, on nous dit qu'on devra payer une amende si on ne s'inscrit pas. Et puis, nous ne connaissons pas les tenants et les aboutissants ! C'est quand même incroyable ! » La question financière énerve aussi Roberto qui vient récemment d'investir. « J'ai acheté une

nouvelle caisse enregistreuse, ça coûte déjà cher. Mais est-ce que la boîte noire va pouvoir s'adapter à ma caisse ? Ça coûte des sous aux restaurateurs. Rien n'est mis en place pour nous aider. Nous n'avons aucun subside ! Pourquoi

« IL Y A ENCORE TROP DE FLOU AUTOUR, ON NE SAIT PAS OÙ ON VA »

ne pas diminuer la TVA à 6% pour supporter les coûts et les contraintes qui nous incombent ? » ■

L'IMPÉRATIF ET L'ASSIETTE AU BEURRE

« Avoir une black box ? D'accord, mais pas comme ça ! »

Nous avons contacté de nombreux restaurateurs de la région. Il est clair qu'ils partagent tous l'avis du patron du Ciao-Ciao. Benoît Neusy, chef de l'Impératif, va même plus loin.

« Je voudrais partir de la Belgique ! On nous étouffe ici. Je suis totalement contre cette caisse noire. Et pourtant, je n'ai rien à me reprocher. Je déclare tout mon personnel, je ne fais pas de noir. Mais c'est le principe qui me dérange. On s'acharne sur les indépendants. Tous les mois quelque chose nous tombe dessus. Mais qu'on nous laisse travailler au final ! Avec ce système, on paye pour ceux qui ne respectent pas la loi. En plus, devoir dépenser 3.000 euros pour avoir une machine qui va nous moucharder, c'est fort ! Je suis un resto classique étoilé avec 30 couverts et une équipe de 8 personnes. Je n'ai pas besoin de machine sophistiquée. On fait ça pour nous surveiller. C'est inadmissible ».



A.D. Roberto Insalaco, chef du Ciao-Ciao est en colère. Il dénonce les injustices de la black box. ■ A.D.



Le chef de « L'Impératif » n'en peut plus des mesures contraignantes. ■ E.G.

Jean-Louis Simonet, chef de l'Assiette au Beurre à Frameries, mais aussi président de la fédération Horeca Hainaut dénonce aussi. « Nous n'aurons aucun contrôle sur cette caisse noire. Elle va enregistrer et crypter toutes les données à chaque fois qu'on ouvre la caisse. C'est

un grand danger pour nous, car s'il y a des bugs ou un souci qui va s'en rendre compte ? On va nous accuser de fraude ! Alors un système de contrôle, d'accord, mais pas comme ça ! On veut des modifications à cette black box ». ■

A.D.

RÉACTION

« Je l'ai, mais je ne veux pas en parler »



■ PHOTO PRÉTEXTE V.ROCHER

Dans le Hainaut, 30.000 établissements ne se sont pas encore inscrits sur la liste afin d'obtenir la black box. Chez nous, un seul restaurant de la région du Mons-Borinage nous a dit avoir déjà installé la « black box ». Mais le responsable de l'établissement refuse d'en parler et de s'étendre sur le point. Le sujet semble bel et bien soulever des tensions, mais aussi des malaises dans le monde de l'horeca. ■

21413280



A STAR ALLIANCE MEMBER

SOLEIL, SOLEIL !

Profitez du soleil de printemps en Europe au meilleur prix.

à pd
€69*
aller et retour

Brussels Airlines vous emmène dans les plus belles villes d'Europe pour seulement €69* aller et retour, tout compris.

brusselsairlines.com
ou votre agence de voyages.

brussels airlines

* Conditions : voir brusselsairlines.com