

Lentement mais sûrement, le monde de la restauration reprend des couleurs

21 juin 2025, L'Echo, Luc Van Driessche

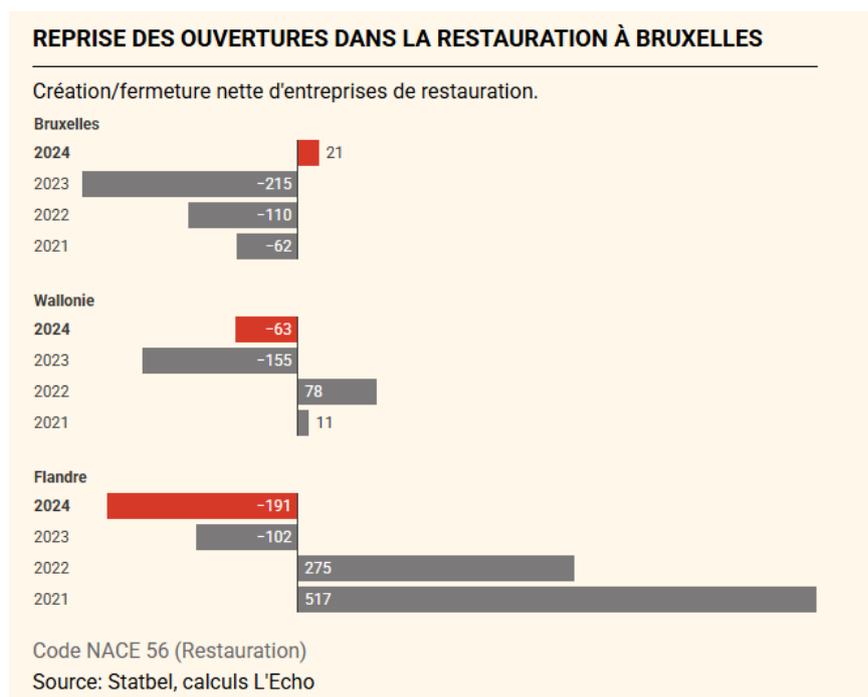
La fréquentation revient à la normale dans l'horeca. Résultat: un redémarrage des ouvertures de restaurants et des contrats à temps plein. Mais la rentabilité reste à la peine.

Une nouvelle vie pour le monde de la restauration ? Des frémissements dans les embauches et les ouvertures et une baisse du nombre de faillites révèlent en tout cas une amorce de redémarrage. Selon une étude des secrétariats sociaux Partena Professional et Horecafocus portant sur plus de 1.500 entreprises, l'horeca, un secteur historiquement dépendant des travailleurs à temps partiel et occasionnels, tend à s'appuyer sur une main-d'œuvre plus permanente.

Bien que fragile, le monde des cafés et restaurants n'est pas au bord de l'effondrement. Au contraire. Sur dix ans (entre 2013 et 2023), le nombre d'établissements a progressé de 30%. Certes, la crise du covid a provoqué un trou d'air. Mais depuis lors, on constate une reprise des ouvertures dans la restauration.

Selon des chiffres de Statbel compilés par hub.brussels, 187 nouvelles activités ont été lancées dans le pays au 1^{er} trimestre, contre 146 début 2024.

En témoigne l'évolution en région bruxelloise. Selon des chiffres de Statbel compilés par hub.brussels, 187 nouvelles activités ont été lancées dans la Région capitale au 1^{er} trimestre, contre 146 début 2024. Une année marquée par une création nette de 21 établissements. Cette progression concerne tous les segments de la restauration, mais elle est plus nette dans les restaurants et services de restauration mobile (+33%), précise-t-on chez hub.brussels.



Certes, la crise sanitaire et l'envolée des prix consécutive à la guerre en Ukraine avaient incité de nombreux Belges à rester chez eux plutôt que d'aller boire un verre ou manger un morceau à l'extérieur. Et si la demande a amorcé une remontée en 2024, son caractère plus erratique a favorisé le recours aux emplois d'étudiants à temps partiel, plus flexibles.

Mais depuis lors, la fréquentation des cafés et restaurants repart de l'avant. "Les effets des confinements se font encore ressentir, mais la fréquentation des établissements horeca revient progressivement à la normale, même si les consommateurs restent plus attentifs à leurs dépenses", explique David Debin, managing partner chez Horecafocus.

Selon Gondola Foodservice, 72% des sociétés horeca sont considérés comme saines.

Afin de se faire une idée objective de la situation, nous avons extrait les données des entreprises de la restauration référencées sur [Openthebox](#), une plateforme qui rassemble les comptes des entreprises disponibles publiquement. Nos analyses montrent un secteur plutôt robuste. En Belgique, neuf établissements sur dix sont restés debout entre 2022 et 2023, et trois entreprises horeca sur quatre tiennent au moins cinq ans.

Autre signe d'une certaine positivité, plus de la moitié des entreprises (53% au niveau national) avaient d'ailleurs, en 2023, un excédent brut d'exploitation (ebitda) supérieur à celui de 2019. Un thermomètre partiel favorable, d'autant plus notable dans une période post-Covid et un contexte économique incertain.

Trois entreprises horeca sur quatre tiennent au moins cinq ans.

Des marges en légère hausse...

Ce lent redémarrage, associé à un tassement des prix de l'énergie, a un impact positif, bien qu'encore modeste, sur les comptes des établissements. Selon des chiffres compilés par Gondola Foodservice, la marge opérationnelle moyenne des cafés et restaurants du pays est remontée à 5,5% en 2023, contre 5,3% en 2022. Mais l'amélioration reste fragile, en particulier pour les petits exploitants.

"Septante-deux pour cent des sociétés horeca sont considérés comme saines, mais 62% ne survivraient pas à un choc économique (hausse des taxes, hausse de l'énergie ou des matières premières, etc.)", précise Amaury Marescaux, le CEO du bureau spécialisé.

Les dernières données statistiques sur le nombre de faillites dénotent, elles aussi, une (petite) amélioration globale. Selon les données de Statbel, l'office public de statistiques, 699 sociétés horeca ont périclité durant le premier quadrimestre, contre 719 entre janvier et avril 2024.

... mais trop de fonds propres négatifs

Pour Christian Bouchat, ex-permanent FGTB en charge de l'horeca, l'évolution du nombre de faillites est un indicateur insuffisant. "La part des entreprises du secteur en fonds propres négatifs est catastrophique. Dans la restauration, elle est passée de 28,17% en 2022 à 28% en 2023. Dans l'hôtellerie, la situation est un peu meilleure, avec 23% d'entreprises en fonds propres négatifs", souligne l'ancien syndicaliste, qui continue de compiler les données de la Banque nationale et du Fonds de fermeture des entreprises.

"Si les entreprises engagent des flexi-jobs, c'est dans 75% des cas parce qu'elles ne trouvent pas ailleurs la main-d'œuvre dont elles ont besoin." David Debin, Managing partner chez Horecafocus

Le redémarrage de l'horeca, confirmé par des [chiffres publiés à l'automne dernier par SD Worx sur une progression de l'emploi](#), se traduit aussi par une hausse des contrats à temps plein, au détriment du travail étudiant. En 2025, 85% des travailleurs du secteur sont employés à temps plein, contre 79% l'an dernier. Petit bémol: les flexi-jobs continuent de progresser. Ils représentent désormais 27% des contrats à temps plein, contre 17% l'an dernier.

Une donnée que David Debin relativise en soulignant qu'un flexi-job sur deux aboutit à un contrat fixe. "Si les entreprises engagent des flexi-jobs, c'est dans 75% des cas parce qu'elles ne trouvent pas ailleurs la main-d'œuvre dont elles ont besoin", ajoute-t-il. Si le nombre de temps pleins augmente, c'est au détriment des emplois étudiants. Ils ne représentent plus que 34% des emplois, contre 48% en 2024.

Volume d'emploi en recul

Globalement, les contrats fixes représentent environ la moitié du total. Une proportion corroborée par la Fédération horeca Wallonie, qui fait état de 46,4% de temps pleins au 3e trimestre 2024. Le nombre global d'emplois est, pour sa part, en hausse. "Les derniers chiffres dont nous disposons révèlent que l'horeca employait en Wallonie, tous types de contrats confondus, 67.098 personnes au 3e trimestre 2024, contre 65.230 un an plus tôt", précise sa porte-parole, Linda Di Nizio.

En équivalents temps plein, on se retrouve nettement plus bas, précise Christian Bouchat, qui parle de 85.000 emplois dans les restaurants et cafés du pays. Sachant que le sud du pays n'héberge que 29% des entreprises, le nombre d'emplois temps plein y serait donc inférieur à 25.000.

L'évolution de l'emploi profite surtout aux emplois précaires. Selon l'Office de sécurité sociale (ONSS), le nombre de postes de travail en Belgique a diminué de 0,7% entre le 3e trimestre 2023 et la même période de l'an dernier, le volume d'emploi refluant de 1,2%. Une tendance qui pourrait s'accroître dans les mois à venir. "La décision de fixer à 650 heures par an la limite de travail étudiant pourrait entraîner un rebond de ce type de contrats dès l'été prochain", dit David Debin.

"Si l'on cumule l'indexation automatique des salaires et l'indexation d'ancienneté annuelle en vigueur dans l'horeca, les coûts salariaux ont augmenté de près de 30% entre 2019 et 2024." David Debin, Managing partner chez Horecafocus

Plus de cash-flow

La légère embellie du secteur ne doit toutefois pas occulter la situation difficile dans laquelle se trouvent encore bon nombre d'acteurs. "Le secteur revient à un niveau d'activité comparable à la période pré-covid, mais avec l'endettement accumulé depuis lors, il n'y a plus de cash flow", résume le directeur d'Horecafocus. La proportion d'entreprises en fonds propres négatifs est là pour le confirmer.

En cause: le creux de fréquentation subi de 2020 à 2023 et les hausses des coûts causées par l'envolée des prix des matières premières et par les indexations successives. "Si l'on cumule l'indexation automatique des salaires et l'indexation d'ancienneté annuelle en vigueur dans l'horeca, les coûts salariaux ont augmenté de près de 30% entre 2019 et 2024. Cette augmentation n'a jamais été intégralement répercutée dans les prix. Chez nous par exemple, ils n'ont augmenté en moyenne que de 7%", explique David Debin, qui gère deux établissements horeca.

Autant d'éléments qui expliquent que de nombreuses exploitations se trouvent toujours sur la corde raide. "Les affaires tournent à nouveau, mais la rentabilité n'est pas au rendez-vous. Et si l'emploi tend à remonter, c'est surtout dans la restauration à bas prix, notamment les fast food", dit David Debin. De quoi justifier, selon le secteur, les mesures d'"assouplissement" prévues telles que le relèvement à 18.000 euros/an du plafond des flexi-jobs ou encore l'élargissement des heures supplémentaires défiscalisées.

Le résumé

- La hausse de la fréquentation des cafés et restaurants entraîne des frémissements dans les embauches et dans les faillites.
- Ce lent redémarrage, associé à un tassement des prix de l'énergie, a un impact positif sur la marge opérationnelle moyenne des cafés et restaurants du pays.
- Conséquence: le nombre de faillites recule, 699 sociétés horeca ayant périclité durant les quatre premiers mois de l'année, contre 719 entre janvier et avril 2024.
- Un bémol toutefois: 28% des cafés et restaurants du pays présentaient des fonds propres négatifs en 2023, contre 28,17% en 2022.