

L Luc Marchal, de chef coq à prof de cuisine en prison et désormais président d'Horeca Wallonie

Luc Marchal, ex-restaurateur reconverti dans l'enseignement, préside Horeca Wallonie.



Ariane van Caloen
Journaliste économique à La Libre Belgique

Publié le 02-10-2022 à 18h11 - Mis à jour le 02-10-2022 à 18h12



"Je pense que nous sommes à un tournant à angle aigu. Il faut encourager les entreprises à oser s'adapter." @Jean Luc Flemal

Libre Eco week-end | Face & profil <

<https://www.lalibre.be/dossier/economie/2022/09/30/libre-eco-week-end-salaire-teletravail-quete-de-sens-les-jeunes-saffirment-WCMNW2T37JG3JEDM5DGB7AFCNE/> >

"Aussi loin que je m'en souviens, j'ai toujours voulu être restaurateur. Je suis arrivé dans la profession par amour pour la bonne chère et pour l'amour de cuisiner." Luc Marchal, le nouveau président d'Horeca Wallonie, est fier du métier qu'il a exercé jusqu'en 2020 et qu'il continue à enseigner notamment aux détenus de la prison de

Mons. Ce métier, il l'a fait pour *"le plaisir qu'on donne aux clients mais aussi pour le plaisir qu'on en retire"*.

Il avait à peine 22 ans quand il s'est jeté à l'eau en reprenant le fonds de commerce d'un restaurant à Mons. Il venait de sortir de l'écolière hôtelière de Namur. Comme à l'époque, les *"banques étaient aussi méfiantes qu'aujourd'hui"*, ses parents ont dû se porter garants en hypothéquant leur maison pour une valeur de 900 000 francs belges (22 500 euros environ). Une somme colossale pour l'époque.

Quelques années plus tard, il ouvrit son propre établissement Rampe Sainte-Waudru à Mons. Sa femme était en salle ; lui, en cuisine. Ils étaient une équipe de maximum cinq avec les trois employés, *"ce qui est la moyenne du secteur."* Il travaillait six jours par semaine, jusqu'à parfois tard le soir.

Dans le milieu carcéral

Et puis, en 2020, 34 ans après l'ouverture de son établissement et *"l'âge avançant"*, il a décidé de mettre la clé sous le paillason, transformant le bâtiment en logements. *"Je ne me voyais pas crever au fourneau. C'est un métier qui est physiquement très éprouvant."* Il a préféré continuer à transmettre sa passion par la voie de l'enseignement qu'il pratiquait déjà. Il donne notamment des cours de cuisine dans le milieu carcéral ; là, il faut *"sonner 13 fois"* avant d'arriver dans le local prévu. Chaque fois qu'il y va, il franchit ces innombrables sas, sans trop y penser, sinon *"il sentirait trop de pression"*. Mais quand il explique aux détenus avec quel type de pommes de terre on fait une bonne purée, il dit oublier qu'il est en prison.

Le premier principe qu'il enseigne pour devenir un bon cuistot, c'est la rigueur, *"même si je suis arrivé en retard à notre rendez-vous"*, ironise-t-il. Une rigueur à avoir à tous les niveaux, qu'il s'agisse de l'heure d'ouverture, du produit ou de l'hygiène à respecter.

Grandes difficultés

En plus de son métier d'enseignant qui lui rapporte 1 700 euros nets (payés par la Communauté française) pour un trois quart-temps, il vient de reprendre la présidence d'Horeca Wallonie. Actif au sein de la fédération depuis les années 1980, il avait le profil idéal pour faire oublier le court passage de son prédécesseur, qui était *"une erreur de casting"*. Loin de lui la volonté de faire la révolution. *"Je veux travailler dans la continuité et être à l'écoute du secteur"*, martèle-t-il.

Un secteur qui est face à de grandes difficultés, vu le contexte d'inflation galopante. *"Si l'horeca doit appliquer intégralement la hausse de ses coûts sur ses prix de vente, il n'y aura plus un client. On craint beaucoup de fermetures car les gens ne pourront pas payer tous leurs frais. Car en plus de la hausse des prix de l'énergie, des matières*

premières et des produits de base, il y a aussi l'indexation des salaires", prévient-il. Ce message, il compte bien le faire passer aux ministres compétents, rappelant que ce sont des dizaines de milliers d'emplois qui sont en jeu. "On ne se bat pas pour sauver un patron, mais une entreprise."

Face à cette *"crise économique sans précédent"*, il espère bien sûr un coup de pouce politique comme *"une adaptation du taux de TVA pour permettre aux entreprises de ne pas trop répercuter leurs coûts."* En attendant, chaque *"entreprise"* devra trouver un moyen de réduire ses coûts. *"Et un des seuls points sur lesquels on peut économiser de l'argent, c'est sur la température dans l'établissement."*

Il entrevoit aussi une *"réadaptation du secteur"*, avec notamment la réduction du nombre de services et des jours d'ouverture par semaine ou encore des horaires moins tardifs. *"Je pense que nous sommes à un tournant à angle aigu. Il faut encourager les entreprises à oser s'adapter. Il y a plein de gens qui disent qu'ils sont en train de changer leur modèle."*

Un modèle qui correspond sans doute aussi plus à la façon de vivre d'aujourd'hui.

Luc Marchal, en bref

11 août 1958 : naissance de Luc Marchal à Namur.

1981: il reprend le fonds de commerce du "Gril aux herbes" à Mons.

1986 : il ouvre le resto "Le Marchal".

12 septembre 2022 : il est élu président de la fédération Horeca Wallonie.