

Ouvrir ou pas pour la Saint-Sylvestre ? Le dilemme du monde de l'horeca

Le Soir, Julien Bialas

Si certains restaurants affichent complet depuis des mois pour le passage à l'An Neuf, d'autres établissements préfèrent rester portes closes, au vu des nombreuses contraintes de cette soirée singulière. Pour les traiteurs de métier, le réveillon n'est plus une date aussi importante que par le passé.

Ouvrir ? Fermer ? Proposer un service traiteur ? Comme chaque année, les restaurateurs se questionnent quant à l'attitude à adopter pour la soirée de la Saint-Sylvestre. Résultat, chacun y va de sa propre initiative, offrant à une clientèle hétéroclite et adepte de nouvelles tendances, une offre très diversifiée.

Un constat, d'abord, partagé par plusieurs interlocuteurs : le repas de la Saint-Sylvestre est moins sacralisé que par le passé. « J'ai un ami qui a un snack libanais. D'habitude il ferme le lundi. Mais ces 30 et 31 décembre, il reste ouvert, car il a beaucoup de monde. Les gens viennent une heure s'attabler, manger pas trop cher, avant de sortir en ville », expose David Debin, vice-président de la fédération horeca Bruxelles. Lui, gère deux établissements dans le cœur de Bruxelles. Deux adresses distantes de quelques mètres, avec des propositions très différentes pour la soirée, mais auréolées, chacune, de succès. « Chez *Ricotta et Parmesan*, nous comptons 300 réservations. Le menu est similaire à celui de d'habitude et les clients partent en général vers 23 h, 23 h 30 pour sortir vers la Grand-Place pour le feu d'artifice. Chez *Zotte Mouche*, c'est différent. On propose d'habitude des plats belges. Ici, on a un menu spécial Nouvel An avec du homard, de la langoustine... C'est un lieu plus festif et c'est une date très importante. Il faut se distinguer et le prix est un peu plus élevé. Mais on est complet depuis septembre. »

Une soirée et une période pleines de contraintes

Si plusieurs établissements sont remplis, le réveillon de la Saint-Sylvestre n'est pas un incontournable pour tout le monde. Certains restaurateurs préfèrent même garder portes closes pour la dernière soirée de l'année. « On constate que, par rapport aux débuts des années 2000, il y a une diminution des restaurants ouverts le 31 », soulève Linda Di Nizio, chargée de communication au sein de la fédération horeca Wallonie. Difficile cependant d'avancer des chiffres précis.

David Debin, vice-président de la fédération horeca Bruxelles : « Un autre grand problème du réveillon, c'est que le menu est réalisé avec des produits de luxe. Comme le pouvoir d'achat a diminué, la plupart des restaurateurs proposent des menus attractifs au niveau du prix, mais leur marge est peu élevée. »

La tendance n'est par ailleurs pas neuve, comme le rappelle David Debin. « Les deux tendances existent depuis toujours. Peut-être qu'il y a un peu plus de fermetures, parce qu'il est compliqué de trouver du personnel. » Une réalité bien connue du secteur depuis la sortie du covid, mais qui s'aggrave en fin d'année, alors que des bras supplémentaires sont recherchés pour ces soirées. « Un autre grand problème du réveillon, c'est que le menu est réalisé avec des produits de luxe. Ce qui coûte plus cher. Comme le pouvoir d'achat a diminué, la plupart des restaurateurs proposent des menus attractifs au niveau du prix, mais leur marge est peu élevée. Beaucoup se demandent alors si cela vaut vraiment la peine d'ouvrir. En revanche, je constate que plusieurs établissements sont fermés le soir du réveillon, mais ouvrent le 1^{er} janvier à midi, un moment où les amis ou les familles veulent profiter d'un moment ensemble. »

Face à ce dilemme, certains optent pour une troisième voie. A l'instar de Charles Jeandrain. Chef du restaurant *Attablez-vous* (une étoile au Michelin), il a décidé de fermer son établissement durant les fêtes tout en proposant un service traiteur pour sa clientèle. La décision initiale remonte à plus de dix ans et est motivée par des considérations personnelles. « Je voulais passer ces moments en famille. Les premières années, nous étions cependant ouverts le 25 décembre et le 1^{er} janvier, mais il était compliqué d'avoir du personnel motivé. Au bout de la deuxième année, nous avons décidé de fermer pour se consacrer au service traiteur. » Une solution qui permet d'offrir une alternative à la clientèle, tout en assurant des rentrées financières à l'établissement. L'équilibre est trouvé et il n'est pas envisagé, actuellement, de rouvrir la salle pendant les fêtes.

Les traiteurs pas toujours à la fête

Pour les traiteurs de métier, justement, le réveillon n'est plus une date aussi importante que par le passé. Angélique Baudhuin situe le changement au moment des années covid : « Avant, on assurait des banquets. Depuis, c'est fini. Il n'y a plus de grandes organisations. » Alain Bodart complète : « Les gens préfèrent faire une raclette chez eux en petit comité que de participer à de grands gueuletons. On a vraiment beaucoup moins d'heures de travail. Cette année, on va pouvoir fêter un peu le réveillon. Ce n'était pas possible avant. Ce n'est peut-être pas plus mal. »

Après avoir dressé les mêmes constats, Daniel Baert, gérant du Domaine de la Blommerie, a lui décidé d'adapter les horaires de travail à cette nouvelle réalité. Par le passé, entre les fêtes, il assurait des dîners d'entreprises. Il organisait aussi de grands réveillons, rassemblant plusieurs centaines de personnes. Aujourd'hui, il met ses activités sur pause, au lendemain de Noël, pour reprendre après le Nouvel An. « Mon personnel est ravi. »

Si le constat que les gens préfèrent aujourd'hui fêter le Nouvel An en petit comité est partagé, les explications apportées varient : un pouvoir d'achat en berne et des dépenses millimétrées, un vestige des années covid, un changement sociétal porté par une jeune génération pas toujours intéressée par les grands rassemblements ou encore la « peur du gendarme » qui inciterait les fêtards à choisir un lieu où il est

possible de loger. Sans oublier, aussi, la concurrence des grandes surfaces ou des fromagers. Car, pour 20 euros par personne, il est possible de trouver un bon plateau de fromage chez un artisan. Impossible ou presque pour les restaurateurs ou traiteurs de s'aligner.