



Pas de miracle de Noël pour l'horeca

[Home \(https://www.lavenir.net\)](https://www.lavenir.net) > [Régions \(https://www.lavenir.net/regions\)](https://www.lavenir.net/regions) > [Brabant Wallon \(https://www.lavenir.net/regions/brabantwallon\)](https://www.lavenir.net/regions/brabantwallon) > [Chaumont-Gistoux \(https://www.lavenir.net/regions/brabantwallon/chaumont-gistoux\)](https://www.lavenir.net/regions/brabantwallon/chaumont-gistoux) - Aujourd'hui à 05:01 - Robin GILLE - L'Avenir

🕒 Lecture 2 min.



Benoît Grégoire est actuellement seul dans sa cuisine.
ÉdA

Avant que le Comité de concertation de vendredi annonce les mesures en vigueur pour les fêtes de fin d'année, le Traiteur Grégoire, à Chaumont-Gistoux, a reçu plusieurs commandes. «Les gens ont commandé assez tôt cette année pour les fêtes de fin d'année, commente Benoît Grégoire, le gérant. Des commandes pour dix ou douze personnes. Mais ils m'ont confié qu'en cas de statu quo dans les mesures, ils envisageraient d'annuler leur commande.»

Une crainte qui se voit donc confirmée.

Sans Noël et les réceptions d'entreprise de fin d'année, des pertes sont inévitables pour les traiteurs. Il faut ajouter à cela une nouvelle concurrence, les restaurants qui s'investissent de plus en plus dans la livraison à domicile et dans les plats à emporter.

«Je comprends tout à fait la démarche des restaurateurs d'autant plus que les clients ont l'habitude d'aller dans un restaurant particulier pour les fêtes de fin d'année. Mais c'est vrai que s'ils continuent après la crise, ça risque de poser problème aux traiteurs», explique Benoît Grégoire.

De son côté, Stéphane Lefebvre, chef du restaurant Aux Petits Oignons, à Jodoigne, indique que *«les clients habituels prennent plaisir à commander chez nous. Le take-away, c'est aussi un moyen de montrer qu'ils nous soutiennent. J'espère cependant qu'avec le temps, ils ne vont pas se lasser de ce système. De plus, beaucoup de restaurants s'y sont mis.»*

