

Pourquoi boire de l'eau ou du vin reste un luxe en Belgique quand on se rend au restaurant ?

Par Olivier Arendt, Eric Boever, Marc Florent et Valérie Lafleur
RTBF, le 17 août 2023

Boire de l'eau ou du vin reste un luxe chez nous quand on se rend au restaurant. Concernant l'eau, le secteur Horeca reste largement défavorable à l'idée de la gratuité. Pire, on vend de plus en plus souvent des demi-bouteilles d'eau à la place des grandes bouteilles pour augmenter son bénéfice et côté vin, ce n'est pas toujours mieux.

Rappelez-vous le projet de rendre l'eau potable gratuite dans les restaurants et les cafés de Wallonie est tombé... à l'eau en mars dernier. Une promesse qui figurait pourtant dans l'accord de gouvernement régional signé en 2019.

Le monde Horeca y était opposé, en raison des difficultés actuelles du secteur. "Pour la majorité des restaurants, offrir l'eau n'est pas envisageable. Différentes campagnes incitent déjà les clients à consommer moins de boissons alcoolisées. Alors si on se prive aussi des petites marges dégagées sur la vente d'eau... Le service est le même. Sans oublier que nous sommes dans une crise économique sans précédent qui impacte la rentabilité de nos établissements", expliquait alors Luc Marchal, président de la Fédération Horeca Wallonie.

Une application recense d'ailleurs plusieurs centaines d'établissements belges qui ont fait ce choix commercial. Mais cette pratique reste marginale chez nous.

Le vin au verre est tendance

Les statistiques sont formelles tant en Belgique qu'en France, la vente des vins au verre a depuis longtemps dépassé celle des bouteilles, sur les tables des restaurants. Une tendance du vin au verre qui vient de France, avec, pour origine du phénomène, la commande du champagne à la coupe. Il y a aussi les restaurateurs qui ont dû revoir la gestion de leur cave, en réduisant l'offre, pour éviter la multiplication des ouvertures de bouteilles.

Mais pourquoi choisit-on le vin au verre ? Peut-être parce qu'on n'a pas très soif, parce qu'il faut conduire pour rentrer, parce que l'un préfère le blanc et l'autre le rouge, parce que boire nous donne mauvaise conscience.

Mais il y a bien sûr d'autres raisons, plus objectives pour choisir le vin au verre. L'un des grands avantages de la consommation des vins au verre reste la possibilité de découvrir différents terroirs ou cépages. Et de s'engager parfois sur des terrains minés, en sachant qu'on n'a de toute façon qu'un verre à boire.

La dégustation découverte des vins, verre par verre, intelligemment accompagnée par le restaurateur ou le tenancier du bar à vins, permet de proposer des accords avec les plats et permet également une certaine audace.

Et si l'on choisit une bonne bouteille ?

Les restaurateurs n'appliquent pas seulement un coefficient multiplicateur qui leur permettrait une marge bénéficiaire raisonnable. Très souvent, les vins sont malheureusement facturés à prix d'or et ce n'est pas toujours un gage de leur qualité.

Il n'est pas rare de payer au verre, le prix de la bouteille toute entière. Un phénomène d'autant plus surprenant que les restaurateurs bénéficient évidemment de prix ultra-préférentiels chez les grossistes qui, souvent, ont constitué leur carte des vins. Les coefficients multiplicateurs, quand ils sont appliqués sur des vins de qualité ou des grands crus, rendent les bouteilles impayables et donc inaccessibles pour le consommateur aux revenus moyens.

Mais la difficulté chez nous est sans doute à mettre sur le dos des accises, de la TVA et aux coûts de personnel. Divers facteurs qui plombent les prix payés au final par les clients.

Bien sûr le restaurateur doit s'assurer un certain bénéfice mais dans certains cas, le prix d'achat de la bouteille de vin par celui-ci est multiplié par 4, 5 ou 6.