

Réouverture progressive dans l'horeca à partir du 8 juin : vers un nouveau modèle de restauration



Une brasserie de Namur, fermée depuis la mi-mars - © LOAN SILVESTRE - BELGA

Sarah Heinderyckx

Publié le samedi 25 avril 2020 à 18h18

•
C'est l'un des premiers secteurs à avoir été touché par les mesures de confinement, et c'est loin d'être le premier à pouvoir profiter du déconfinement. L'Horeca (pour hôtels, restaurants et cafés) est un secteur qui va devoir se réinventer pour rouvrir dans des conditions respectant les différentes mesures sanitaires. Un secteur qui va aussi avoir besoin d'un soutien à la hauteur pour traverser les difficultés.

Reprise des affaires au plus tôt en juin

Lors de la conférence de presse de la Première ministre, le secteur Horeca n'a été évoqué que lors d'une phase 3, qui commencera au plus tôt le 8 juin prochain (cette date reste hypothétique et tributaire de l'évolution de la situation sanitaire). Il faut dire qu'avec les salles de spectacle, les bars, cafés ou restaurants sont des lieux où il est difficile de faire respecter la distanciation sociale notamment.

À partir du 8 juin, si tout va bien donc, on connaîtra *"les modalités de réouverture éventuelle et progressive des restaurants ; et puis des cafés, des bars. Ceci devra se faire, en tout état de cause, sous conditions strictes"*.

"Cela va nécessiter un protocole qui va devoir être validé entre partenaires sociaux dès mercredi", précise Thierry Neyens, président de la fédération Horeca Wallonie sur le plateau du JT de 13 heures.

Afin d'assurer la protection des travailleurs, mais aussi des clients voire des fournisseurs, il va falloir se réinventer.

Ce ne sera plus "comme avant"

Dans les restaurants d'abord. *"Les cartes devront être réduites, explique Thierry Neyens, il y aura des consignes assez strictes, qui vont impacter l'organisation interne, nos travailleurs, nos employeurs, mais aussi qui vont nécessiter un respect d'une discipline à l'égard de la clientèle"*. Clairement, si nous pourrions retourner au restaurant au mois de juin, cela ne sera plus "comme avant".

Problèmes de rentabilité

Thierry Neyens évoque aussi un problème de rentabilité, si pour des mesures sanitaires, un établissement ne peut prendre que la moitié de ses clients par exemple. *"S'il y a des mesures de soutien qui ne sont pas à la hauteur des besoins du secteur pour garder la tête hors de l'eau, on aura un nombre de faillites en fin d'année considérable"*, présage-t-il.

[Du côté des hôtels, qui n'ont jamais été obligés de fermer mais qui subissent la crise de plein fouet, le secteur aussi appelle à des mesures urgentes pour éviter les faillites.](#)

Les bars et cafés ne pourront rouvrir qu'après les restaurants dans certaines conditions qui devront encore être éclaircies. On le comprend, le secteur horeca est encore loin d'un déconfinement total, et encore loin d'avoir traversé la crise.