

SUISSE

Resto interdit aux moins de 4 ans

En Suisse, un resto a décidé d'interdire son entrée aux enfants de moins de 4 ans.

Une fausse bonne idée, estime-t-on chez nous.

● Pierre PAULUS

Voilà une décision qui risque de faire débat. En Suisse, le « Milan », un resto genevois, vient de publier sur son compte Facebook un message indiquant désormais refuser les réservations incluant des enfants de moins de quatre ans. Morceaux choisis...

– « Depuis de nombreuses années, nous avons eu le plaisir de recevoir des familles avec de jolies petites têtes blondes. Parfois tout se passe très bien, mais trop souvent les pleurs et lamentations de ces petits anges font polémique auprès notre clientèle. »

– « Nos clients, hommes d'affaires, couples d'amoureux, amis ou gourmets de passage souhaitent passer un agréable moment dans une atmosphère calme et reposante. De ce fait, ils voient leur repas gâché par des pleurs et autres crises en tous genres. »



Les parents qui veulent aller au resto devraient-ils laisser les plus petits des enfants à la maison ?

– « Notre clientèle n'a pas à subir ce traitement imposé par simple négligence parentale. »

Et de conclure en assumant pleinement ce choix : « Nous savons que cette décision est polémique mais résulte d'une obligation de vous servir dans les meilleures conditions. Au plaisir de vous recevoir ou non ».

Et chez nous ? Une telle décision serait-elle possible ? Nous avons posé la question à Thierry Neyens, président de la fédération Horeca Wallonie.

« Elle est envisageable puisque chaque établissement est libre du choix de sa clientèle », observe-t-il. Et de rappeler que c'est avant tout « aux pa-

rents à cadrer leurs enfants. C'est un problème de civisme et d'éducation. Je pense que nous avons tous fait l'expérience un jour de parents laxistes au restaurant. Ce qui est plus embêtant avec ce type de décision, c'est que cela pénalise les bons parents. Malgré tout, je peux comprendre en cas de répétition des faits. »

À noter que certains restaurants chez nous dissuadent la clientèle avec enfants en ne proposant pas de menu enfant ou en interdisant par exemple l'organisation de communions. Mais attention aux effets induits, prévient Thierry Neyens : « Les enfants sont les clients de demain. » ■