

PLAN LARGE

"Rouvrir les terrasses? C'est un pari"



Depuis 3 semaines, les établissements de Restauration Nouvelle se préparent: entretien des cuisines, nettoyage et aménagement des terrasses. ©Tim Dirven

DOMINIQUE LIESSE | 06 mai 2021 00:21

Le 23 avril, le Codeco confirmait la réouverture des terrasses de l'horeca ce 8 mai. À deux jours de cette "demi-reprise", l'enthousiasme semble mitigé.

!"C! est un pari. Je ne suis pas confiant à 100%, car remettre un restaurant sur les rails après 8 mois de fermeture, c'est un investissement. J'y ai réfléchi longuement, mais oui, je rouvre ma terrasse samedi."

L'enthousiasme de **Pascal Devalkeneer (Chalet de la Forêt à Uccle)**, double étoilé au Michelin, n'est pas partagé de tous.

"Nous préférons attendre la réouverture et faire notre métier comme on l'entend, c'est à dire servir à manger,

Laurence Gilain tient **L'Hostellerie Gilain**, un hôtel-restaurant gastronomique à Sorinne, près de Dinant. "Nous aurions bien voulu rouvrir, mais il y a la réalité et les aléas de la météo. **Rouvrir la terrasse est un risque supplémentaire que nous ne voulons pas**

mais surtout accueillir les clients, leur offrir de la convivialité en prenant le temps."

LAURENCE GILAIN
L'HOSTELLERIE GILAIN

prendre. Nous préférions attendre la réouverture et faire notre métier comme on l'entend, c'est-à-dire servir à manger, mais surtout accueillir les clients, leur offrir de la convivialité, du temps."

Lire aussi | Réouverture de l'horeca: règles et risques

PUBLICITE

[fermer](#)



CONSEIL

Découvrez comment le digital bouleverse notre rapport au monde.
Inscrivez-vous à la newsletter « L'Echo Disrupt ».

[JE M'INSCRIS](#)

Envoi hebdomadaire par e-mail - Désinscription en un seul clic

Rouvrir, mais être rentable

Ce samedi 8 mai, les acteurs de l'horeca sont autorisés à **rouvrir leurs terrasses**, après plus de sept mois de fermeture. Néanmoins, ce vent de déconfinement s'annonce bien timide. À l'unanimité, les représentants du secteur soulignent **l'aspect discriminatoire** de cette décision gouvernementale, alors que tout le monde ne dispose pas de terrasse.

Et pourtant. D'après une étude du SNI, plus de 80% des acteurs de l'horeca affirment disposer d'un espace extérieur, principalement grâce à de **nombreuses autorités communales qui, sur demande ou par prise d'initiative**, ont mis une partie de la voie publique à leur disposition. Sans cette aide, seuls quelque 15% des restaurateurs ou cafetiers disposent réellement d'une terrasse.

Pourtant, plus de la moitié des acteurs de l'horeca restera encore fermée ce samedi. En cause, la météo capricieuse belge, qui contraste avec celle du sud de l'Europe.

Mais pas seulement. Il y a d'abord une **question d'organisation**. Le secteur regroupe, en effet, des acteurs très différents, allant du cafetier à la pizzeria, en passant par la brasserie et le restaurant gastronomique.

Certains sont installés dans des centres urbains et profitent de grandes places, d'autres sont en pleine campagne ou dans des lieux touristiques... sans touristes.

À titre caricatural, notons que remettre en route la pompe à bière ne se fait pas de la même façon qu'un fourneau. Qu'on ne mange pas une pizza de la même manière qu'on déguste un menu gastronomique.

"On se rend compte que l'horeca est la base de la vie, un lien social."

THIERRY NEYENS
HO.RE.CA. WALLONIE

"Rouvrir exige un planning compliqué, tant au niveau de la gestion des marchandises que du personnel." Face à ce constat, Thierry Neyens, président d'HO.RE.CA. Wallonie, et lui-même gérant d'un établissement, s'interroge: "Comment fait-on si on retravaille un ou deux jours, et puis qu'on doit à nouveau tout arrêter?"

"Si on rouvre, c'est pour être rentable", ajoute Diane Delen, présidente de la FedCaf, la fédération des cafetiers, qui voit tout au plus dans cet assouplissement **une volonté de calmer la population**. Qui dit terrasses ouvertes, dit canalisation de la foule, dit mise à disposition de sanitaires. "Si l'horeca reste fermé alors que le beau temps arrive, c'est un souci. On se rend compte que l'horeca est la base de la vie, un lien social", confesse Thierry Neyens.

Lire aussi | Déception et colère au sein de l'horeca

Investir ou attendre

Et puis il y a **le protocole** mis en place. Outre la distanciation entre les tables qui ne pourront être occupées que par quatre personnes, les serviettes et nappes à usage unique, le masque pour le personnel, les réservations privilégiées..., les cafés et restaurants ont l'obligation d'accueillir les clients à l'extérieur, entre 8 heures et 22 heures. Une limitation du bruit est aussi fixée à 80 db.

Les terrasses pourront donc être fermées, mais devront toutefois permettre une circulation de l'air, grâce notamment à un **côté qui restera ouvert quelle que soit la météo**.

"Nous avons acheté des chauffages. C'est un investissement, mais nous voulions tellement rouvrir, remettre la machine en route."

ALBERT MICHELS
FONDATEUR DU GROUPE RESTAURATION NOUVELLE

"Les terrasses situées dans des endroits fermés, type centres commerciaux, n'entrent pas en ligne de compte", lit-on dans le texte du protocole. Des exceptions existent toutefois pour **la zone transit de Brussels Airport**, où la consommation autour d'une table est permise, là où le take away est de mise dans la zone des départs.

Certains n'ont pas hésité et ont investi dans des tentes, des chauffages, des plaids. D'autres se montrent plus frileux. Le coût peut se **compter en dizaine de milliers d'euros**, alors que les

recettes sont nulles, ou minimes depuis des mois.

Albert Michiels, à la tête de Restauration Nouvelle, **disposait pour 10 de ses 12 restaurants de terrasses déjà équipées de tentes solaires**. Néanmoins, il a fait l'achat d'une quarantaine de chauffages champignon. "C'est un investissement, mais nous voulions tellement rouvrir, remettre la machine en route."

Pour retrouver ses clients, le Chalet de la Forêt s'est équipé d'une tente organique, de chauffages, de plaids. Un gros investissement, reconnaît Pascal Devalkeneer, mais indispensable pour offrir un **confort semblable à celui de l'intérieur**.

"Certains sont prêts à faire le gros dos pour une, deux ou trois semaines, sans investir dans une terrasse. Si cette date n'arrive pas avant deux trois mois, alors oui, le choix de

Procéder à un tel investissement reste pour beaucoup **un vrai dilemme**, insiste Thierry Neyens. "Nous n'avons aucune perspective sur la réouverture totale. **"Certains sont prêts à faire le gros dos pour une, deux ou trois semaines, sans investir dans une terrasse** cette date n'arrive pas avant deux trois mois,

l'investissement dans une terrasse s'impose."

THIERRY NEYENS
HO.RE.CA. WALLONIE

alors oui, le choix de l'investissement dans une terrasse s'impose. Mais nous n'avons aucune visibilité."

Et puis une question taraude tous les acteurs: doit-on craindre l'arrivée de l'automne et de l'hiver et une nouvelle recrudescence de la circulation du virus? Le secteur vit avec **l'apprehension de nouvelles fermetures.**

"Nous avons profité de la fermeture pour refaire notre entrée, explique Laurence Gilain (L'Hostellerie Gilain), en se disant qu'on rouvrirait pour Noël. Puis on visait la la Saint-Valentin. Ensuite, au rythme des conseils, on s'est vraiment interrogé: avions-nous bien fait d'investir, alors que nous aurions peut-être besoin de cet argent pour tenir le coup?"

Les aides vont-elles suivre?

Gagner tant bien que mal quelque chose, plutôt que rien, est devenu le leitmotiv des restaurateurs et des cafetiers. "Sans cette garantie de revenus, beaucoup préfèrent percevoir le double droit passerelle, qui n'est pas un cadeau. Nous le payons via nos cotisations d'indépendants. De plus, c'est un revenu de remplacement, qui nous aide à nourrir nos familles et payer nos loyers. Cela ne nous aide pas professionnellement", lance Diane Delen.

Le **double droit passerelle** a certes été prolongé. Qu'ils rouvrent leur terrasse ou non, les acteurs de l'horeca toucheront encore ce mois-ci cette indemnité, mais au cabinet du ministre Clarinval, on reconnaît que rien n'est encore décidé pour la suite.

"S'arrêter à cause de la météo, je dirais que ce sont les risques du métier, mais il faut se battre pour une harmonisation des primes entre les trois Régions."

ALBERT MICHELS
RESTAURATION NOUVELLE

Le **simple droit passerelle** reste bien de mise pour les enseignes accusant une chute de plus de 40% de leur chiffre d'affaires. À cela s'ajoute la décision d'abaisser jusqu'en septembre la **TVA à 6%** tant pour les boissons que les repas.

Albert Michiels salue la mesure sur la TVA, et les concessions apportées en matière d'ONSS, mais dénonce l'injustice qui existe en matière d'aides **entre les trois régions**. "S'arrêter à cause de la météo, je dirais que ce sont les risques du métier, mais il faut se battre pour une harmonisation des primes entre les trois Régions."

Relire notre article| Une baisse de la TVA dans l'horeca, y compris sur l'alcool

Recherche personnel

Rouvrir l'horeca signifie aussi rappeler le personnel. Là aussi, le bâ blesse. Selon Olivier Mauen, du SNI (Syndicat Neutre pour Indépendants), "quelque 50% des acteurs ne seront pas capables de reprendre la totalité de leur équipe".

Serré à la gorge financièrement, de nombreux patrons devront rouvrir avec un personnel réduit.

A contrario, la longue période de fermeture a forcé de nombreuses personnes à **changer de métier**. Elles sont ainsi nombreuses à avoir répondu aux campagnes de recrutement de la grande distribution ou de bpost.

"Le souci de l'horeca, c'est qu'il y a d'un côté des profils très basiques ouverts à tous, mais de l'autre, il y a des profils qualifiés qu'il est plus difficile de trouver, et qu'il faudra former."

Albert Michiels fait face à un désistement de 15% de son personnel. Il attendra toutefois la réouverture totale pour engager. "Ce ne sera pas facile. **C'était déjà compliqué** avant la crise", conclut Pascal Devalkeneer.

Pas de raz-de-marée auprès des fournisseurs

Les **brasseurs** se frottent les mains. "Nous sommes prêts. Ces dernières semaines, nous avons commencé les préparatifs. Nos pils sont brassées et mises en fût pour l'horeca. Si le Royaume-Uni annonçait cette semaine manquer de bière, ce ne sera pas le cas en Belgique", indique-t-on fièrement chez Alken-Maes. Le brasseur annonce même qu'il enverra ce samedi tous ses collaborateurs au café.

Cet optimisme est partagé au sein de Brussels Beer Project. "Cela fait plaisir de revoir des clients, qui n'avaient plus commandé depuis des mois, reprendre contact", lance Sébastien Morvan, cofondateur. Il observe certes une certaine effervescence, mais pas réellement de raz-de-marée. "L'horeca reste encore bridé, et beaucoup de nos gros clients resteront fermés, car c'est trop coûteux d'ouvrir dans ce contexte de réouverture partielle."

Christophe Heynen dirige Gustoworld à Alleur. Pour ce **négociant en vin**, la reprise n'est pas encore pour tout de suite. "Le secteur commence à frétiller, mais nous recevons peu de commandes. Cette première réouverture profitera davantage aux brasseurs. Pour le vin de qualité, il faudra sûrement attendre la réouverture complète des restaurants."

Alain Barbier, de la Cave de Batisse (à Beauraing), a déjà reçu cette semaine une quinzaine de commandes visant soit à reconstituer des stocks, soit à alimenter une carte complètement refaite.

Côté alimentation aussi, la reprise reste encore timide. "Si pendant le confinement, nous enregistrons à peine 30% de notre chiffre d'affaires normal auprès de l'horeca, nous espérons arriver cette semaine à 60 ou 70%", indique-t-on auprès de la poissonnerie A. Verbiest, à Grimbergen.

La Boucherie, à Anderlecht, reconnaît que les commandes n'affluent pas comme espéré. "Certes, nous avons cette semaine dû appeler du renfort, mais les volumes demandés restent timides."

Quoi qu'il en soit, après des mois de quasi-inactivité dans l'horeca, ces fournisseurs saluent **cette reprise, même en mode mineure.**

Source: L'Echo



LIRE ÉGALEMENT

HORECA

Réouverture de l'horeca: règles et risques

Samedi, c'est le grand jour. Les restaurants et cafés rouvrent leurs portes aux clients, en terrasse. Comment profiter de cet assouplissement sans risque?

HORECA

La police verbalisera les établissements qui ouvriront leur terrasse le 1er mai

Ordre a été donné à la police de verbaliser tous les établissements Horeca qui ouvriront prématurément leur terrasse le 1er mai.

CONTENU SPONSORISÉ

La transition énergétique, c'est plus que des parcs éolien offshore

CORONAVIRUS

Combien de personnes en terrasse des restaurants?

Les terrasses des restaurants pourraient rouvrir le 8 mai sous conditions. Celles-ci seront dévoilées en fin de semaine, mais quelques éléments ont filtré.

HORECA

Un nouvel actionnaire majoritaire pour Lunch Garden

Intermediate Capital Group (ICG) grimpe dans le capital de Lunch Garden pour en devenir l'actionnaire majoritaire. Son nom avait déjà été cité lors du refinancement de l'enseigne de restauration à l'automne

HORECA

Le restaurant La Brouette fait aveu de faillite

Le restaurant La Brouette, situé sur la Grand-Place, est la dernière victime en date d'un secteur horeca bruxellois durement touché par la crise du Covid.

HORECA