

HORECA

Rouvrir les terrasses? «Éviter de discriminer»

Déconfiner l'horeca. En rouvrant uniquement les terrasses dans un premier temps? La piste est évoquée. Qu'en pense le secteur?

• Caroline FIKELLES

Fermé neuf mois sur les douze derniers, l'horeca ne cesse de plaider sa réouverture et espère des perspectives concrètes lors du prochain comité de concertation, le 26 février. À cette date, les experts du GEMS (Groupe d'Experts de stratégie de crise pour le Covid-19) devraient avoir émis un plan de déconfinement.

Selon nos confrères de *Het Laatste Nieuws*, les experts seraient en train de peaufiner leur copie. Avec, dans les cartons, semble-t-il, une priorité pour les activités en extérieur.

Et si, pour l'horeca, on ne rouvrirait que les terrasses dans un premier temps du coup? La piste était évoquée, en tout cas côté politique, dit le quotidien flamand.

Une bonne idée? «On a eu une réunion de travail avec Erika Vlieghe (NDLR: présidente du GEMS) cette semaine, explique Fabian Hermans, administrateur de la Fédération Horeca Bruxelles. Nous avons demandé des perspectives pour tout l'horeca et pas uniquement pour l'un ou l'autre établissement...»

Thierry Neyens, président d'Horeca Wallonie, ajoute: «Il

faut éviter les discriminations. Ceux qui ont une terrasse auront une réouverture plus aisée, mais ce n'est pas une raison pour permettre à certains de rouvrir et pas d'autres.»

En Wallonie, environ 40 % des établissements auraient une terrasse selon Thierry Neyens. Même si, l'an dernier, certaines communes avaient permis des extensions pour aider le secteur (voir ci-contre).

Respecter le protocole

Pour Thierry Neyens, c'est le respect du protocole qui importe. Ce protocole encadrant la réouverture de l'horeca est en cours de finalisation et doit être validé par les experts du GEMS d'ici début mars.

«Ce sont les mêmes règles que lors du déconfinement en juin, mais adaptées à la problématique des gouttelettes qui peuvent propager le virus», note le président d'Horeca Wallonie. Et Fabian Hermans de préciser: «La ventilation sera cruciale. Mais il faut être cohérent. Imaginez manger au restaurant en mars avec les fenêtres ouvertes!»

Détecteur de CO₂, ventilation naturelle ou mécanique,



© GEM - Jacques Duchateau

«c'est le prix à payer malheureusement pour pouvoir rouvrir», pointe Thierry Neyens, qui plaide pour un vrai soutien du fédéral lors de la réouverture.

Fabian Hermans, lui, prône une indemnisation: «On nous a fermés, on nous oblige à ventiler, qu'on nous indemnise.»

Sur Bruxelles, une discussion est en cours, dit Fabian Hermans. «Aujourd'hui, les poches sont vides. Les établissements doivent avoir les moyens de racheter des marchandises. Si on leur dit

qu'il va falloir en plus investir...»

Les représentants horeca insistent enfin pour un soutien à ceux qui ne seraient pas en mesure de rouvrir, face aux décisions prises par les autorités.

Si l'espoir de soulever le volet début mars n'est plus d'actualité, le secteur rappelle le besoin «financier et moral» de rouvrir au plus vite. «Après le 1^{er} avril, il y a un vrai risque d'une réouverture spontanée et anarchique», assure Thierry Neyens. ■

Extension des terrasses, encore?

Permettre des extensions de terrasses, exonérer les établissements de taxes, des villes et communes avaient pris des mesures pour l'horeca en 2020. Le referont-elles? «L'an dernier, une certaine d'extensions de terrasses avaient été autorisées, dit-on au cabinet de l'échevine du Commerce de Liège. La reconduction de la mesure est envisagée.» La suppression des taxes visant l'horeca est aussi sur la table. À Namur, «le collège vient de prolonger gratuitement pour 2021 les 60 extensions de terrasses de l'an dernier. D'autres pourront la demander», note l'échevine Stéphanie Scailquin. À Ottignies-Louvain-la-Neuve, le collège a l'intention de prolonger l'exemption de la taxe sur l'occupation de l'espace public pour les terrasses cette année et reste ouvert aux extensions, «en fonction de l'espace, du passage des secours et des services de nettoyage», souligne la bourgmestre Julie Chantry. À Bruxelles-Ville, 600 extensions ont été autorisées en 2020. «On a négocié pour qu'elles soient reconduites et maintenues durant l'été, même hors Covid», pointe Horeca Bruxelles. ca.f

L'horeca wallon et bruxellois lance le «Stop Challenge» pour appeler à la réouverture

Restaurants et cafés mettent la pression sur le gouvernement afin d'obtenir la réouverture le 1^{er} avril prochain.



Photo News

le secteur demande aussi le soutien de la population.

la population, sont appelés à charger une photo de profil en utilisant le logo «Stop».

Depuis 8 heures ce jeudi, les responsables de l'initia-

tive ont également invité les participants à envoyer des messages au Premier ministre.

«L'objectif est d'inonder internet et le 16 rue de la Loi avec ces messages», selon les organisateurs.

Déjà presque 9 mois de fermeture

Les participants pourront écrire, dessiner, peindre, leur message «Stop» sur le support de leur choix avant d'envoyer le tout au Premier ministre, Alexander De Croo. L'action se fait de manière virtuelle et en distanciel, afin de respecter les mesures sanitaires, insistent les responsables des collectifs.

«De cette manière, nous souhaitons communiquer notre désarroi. Au mois de mars, cela fera presque 9 mois que nous avons été obligés de fermer les portes de nos établissements. Nous n'arrivons pas à survivre avec les frais fixes et les indemnités, explique une représentante du collectif Wallonie Horeca, Valérie Migliore. Nous payons la facture de cette stratégie gouvernementale.»

Les acteurs des collectifs exigent notamment la réouverture urgente des commerces Horeca au plus tard le 1^{er} avril prochain. Mais aussi une égalité des aides entre les trois Régions, un plan de relance «efficace et non discriminatoire» et des

aides supplémentaires à la relance (dispenses ONSS, maintien à 6 % de la TVA en ce compris sur les boissons alcoolisées et la création d'un prêt loyer garanti par l'État sur une durée de maximum 10 ans à maximum 1 %).

«Avec le «Stop Challenge», nous souhaitons également conscientiser la population et lui faire savoir que nous avons besoin de son soutien», conclut Valérie Migliore.

Quelque 1 200 restaurants et cafés ont rejoint les deux collectifs. Leur nombre croît chaque semaine, selon les responsables. De nouvelles actions seront menées dans les jours et semaines à venir. ■