

[ACTU](#) > [ENTREPRISES](#) > [HORECA](#)

Rouvrir les terrasses, "la fausse bonne idée"



Revra-t-on bientôt une telle image? Dans le chef de restaurateurs, se limiter à rouvrir les terrasses n'est pas une mesure envisageable. ©Photo News

DOMINIQUE LIESSE | 06 mars 2021 09:12

Rouvrir uniquement les terrasses des restaurants, la fédération Ho.Re.Ca s'y oppose. Elle refuse, entre autres, de voir les restaurants servir de solutions pour cadénasser les foules en période de beau temps.

P ermettre aux restaurants de rouvrir leurs terrasses en avril, donc avant la réouverture complète du secteur (fixée au 1er mai 2021 par le Comité de concertation du vendredi 5 mars), l'idée circule. Néanmoins, dans le chef de la fédération Ho.Re.Ca., on parle de **fausse bonne idée**.

"L'organisation d'une terrasse ne se fait pas en appuyant sur ON ou OFF."

Et pour cause. Il y a d'abord l'**aspect rentabilité**. L'organisation d'une terrasse nécessite de remplir les frigos, de rappeler le personnel. "Nous ne

THIERRY NEYENS
HO.RE.CA. WALLONIE

sommes pas en Italie", réplique Thierry Neyens, président d'Ho.Re.Ca. Wallonie. "Que fera-t-on si soudainement il y a une averse et que nous n'avons pas de solutions de repli.

L'organisation d'une terrasse ne se fait pas en appuyant sur ON ou OFF."

CONSEIL

Laissez-vous inspirer par les entrepreneurs wallons.
Inscrivez-vous maintenant à La Wallonie Entreprend.

Encodez votre adresse e-mail

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

Et si les au
et sont, pa
la 3^e fois, c



Découvrez comment

Lire aussi [En mai fait \(presque\) tout ce qui te plaît?](#)

[nous aidons les gouvernements européens à répondre aux besoins de la population pendant la pandémie](#)

Solutio

À l'issue d
avaient ar
Pâques.

En savoir plus

Thierry Ne
bourgme
les restaur
beau temp
sanitaires

es terrasses sont trop peuplées
, le secteur sera-t-il forcé, pour

estres des communes côtières
a rouvrir pour les congés de

Réouve

le est **peut-être la volonté des**
olution aux dérives". Selon lui,
naliser les foules en période de
un **problème d'absence de**
ner où ailleurs.

FACEBOOK



Les restaurateurs veulent une réouverture complète et encadrée. Un **protocole strict** d'ouverture a été rédigé et sera avalisé la semaine prochaine. "Le secteur souffre psychologiquement et financièrement. Lancer des dates d'ouverture potentielles fait bouillir le secteur. Des actions sont à craindre, mais elles ne seront plus pacifistes comme jusqu'à maintenant."

"On nous a sacrifié pour permettre à la collectivité de continuer de vivre avec quelques restrictions."

THIERRY NEYENS
HO.RE.CA WALLONIE

Thierry Neyens rappelle que sur les 12 derniers mois, le secteur a été forcé à la **fermeture 8 mois durant**. "On nous a sacrifié pour permettre à la collectivité de continuer de vivre avec quelques restrictions."

Désormais, leurs revendications sont claires: il faut des **compensations à la hauteur des charges**; des

compensations logiques et uniformes du nord au sud du pays. "Nous sommes dans les semaines de trop. Le secteur va mourir. Des chefs d'entreprises vont être ruinés et du personnel abandonné."

Les syndicats SNI et UCM insistent aussi sur le fait que si l'ouverture des terrasses était actée, l'activité devrait y être considérée en tant que "**take away**" permettant ainsi au restaurateur de **continuer de percevoir le double droit-passerelle**. "Il n'y a aucune garantie de rentabilité avec une terrasse ouverte et donc supprimer cette rémunération assurée pousserait les restaurateurs à rester fermés."

Source: L'Echo



LIRE EGALEMENT

HORECA REPORTAGE

Rambo, un goût d'Amérique en plein Bruxelles

Deux tranches de viande, un pain beurré et de la simplicité, le smash burger est en train de conquérir Bruxelles sous l'impulsion d'un quintet original.

HORECA

Horeca et indépendants en class action contre la Sabam

Objectif: obtenir une réduction de la redevance payée à la Sabam en tenant compte de la longue durée de fermeture des établissements horeca.

CONTENU SPONSORISÉ

"Nous avons déjà traversé de nombreux changements"

"C'est un défi d'envergure et cela exige beaucoup de travail", déclare Jeroen Bronselaer, le CEO de SBS.

HORECA

Les frères Beyaz absents du procès du transfert du resto "Aux Armes de Bruxelles"

Les frères Beyaz, renvoyés en correctionnelle pour des infractions sociales lors de la gestion des Armes de Bruxelles, n'étaient pas présents à leur procès.

HORECA PORTRAIT

Les pères fondateurs du wok à la sauce belge

L'enseigne YouWok ouvre son dixième restaurant. Ses cofondateurs, Nicolas Bourgeois-Legrain et Aydin Bakar, songent à lever des capitaux pour accélérer la cadence.

HORECA

La chaîne de pizzerias Loola s'étend malgré la crise

La chaîne de pizzerias Loola semble ne pas connaître la crise. Si tout se déroule comme prévu, un cinquième restaurant devrait ouvrir à Bruxelles cette année.

CORONAVIRUS ANALYSE

La réouverture de l'horeca en cinq questions

Quand les restaurants et cafés rouvriront-ils? Le secteur vise le premier week-end des vacances de Pâques. Les protocoles de sécurité sanitaire sont en préparation.

6 de 100

EN MONTRER D'AVANTAGE

MESSAGES SPONSORISÉS



Partner Content offre aux organisations l'accès au réseau de L'Echo. Les partenaires impliqués sont responsables du contenu.

"Knokke-Heist, pour moi, ce sont mes grands-parents, ma mère, mon père, mes sœurs, mes frères, des amis d'enfance et... les mouettes"

Sa vie de famille se partage entre la mer du Nord, la "Mediterraneo" et un versant des Dolomites. Mais Knokke-Heist est et reste la "maison des dunes" →

MESSAGES SPONSORISES

Ces messages ont été soumis, les entreprises sont responsables pour le contenu.

SHAREHOLDER

Résultats annuels 2020

par **home invest**



SHAREHOLDER

BESIX et Elia veulent donner un rôle actif dans le système électrique aux bâtiments intelligents

par **elia**



SHAREHOLDER

UCB Announces Launch of Nile AI, Inc., (a Digital Health Company Set to Transform the Course of Epilepsy)