

Les restaurants enfants non admis, la nouvelle tendance?

Ce serait la mode des bonnes tables réservées aux adultes, loin des cris et caprices de bambins aux parents dépassés. Gare aux fausses bonnes idées et aux clichés.

Article réservé aux abonnés



A la connaissance des Fédérations Horeca de Bruxelles et de Wallonie, des restos imposant de telles dispositions n'ont pas essaimé chez nous. - Klamer Jaco.



Journaliste au service Economie

Par **Julien Bosseler (/3279/dpi-authors/julien-bosseler)**

Publié le 5/08/2022 à 18:35 | Temps de lecture: 4 min

L'idée (re-)fait des vagues sur les réseaux sociaux et les guides touristiques en ligne en ces grandes vacances : des restaurants refusant les enfants ou décourageant les parents d'y emmener leur progéniture fleuriraient pour ménager les oreilles et les nerfs des autres clients et du personnel. Certes, une brasserie de Nieuport, le Sir Charles, avait défrayé la chronique il y a quatre ans en interdisant l'accès aux moins de douze ans, au motif que trop de parents laissaient faire tout et n'importe quoi à leurs chers petits. Et oui, un établissement allemand en bord de Mer baltique, le Oma's Küche avait lui aussi, à la même époque, banni les moins de quatorze ans après 17 h pour éviter tout trouble. D'autres (rares) cuisines ont pris des dispositions similaires en Europe. Mais, à la connaissance des Fédérations Horeca de Bruxelles et de Wallonie, des restos imposant de telles dispositions n'ont pas essaimé chez nous.

À lire aussi | [Un restaurant à Nieuport interdit l'entrée aux enfants](https://www.lesoir.be/185558/article/2018-10-19/un-restaurant-nieuport-interdit-lentree-aux-enfants)
(<https://www.lesoir.be/185558/article/2018-10-19/un-restaurant-nieuport-interdit-lentree-aux-enfants>)

Et tant mieux, estime Ludivine De Magnanville, présidente de la Fédération Horeca Bruxelles. « Cette idée de proscrire les enfants est une dérive malsaine qui me fait peur. Je ne la conçois même pas, sauf, bien sûr, dans des lieux qui ne leur conviennent pas, comme des bars ou des boîtes de nuit. » Et dans les gastronomiques, pourrait-on ajouter... En cas de frasques enfantines au resto ? « Si des petits se montrent trop agités, il n'y a aucune gêne pour le personnel à leur demander tout simplement de se calmer. Pour le reste, notre métier, c'est d'accueillir les gens. » Thierry Neyens, porte-parole de la Fédération wallonne du secteur est sur la même longueur d'onde : « Exclure les enfants ? Certainement pas ! Ce sont nos clients de demain. » Pour ménager les clients peu enclins à se mélanger avec un public familial, « il suffit de bien préparer son plan de salle ».

Sans limite

Pour autant, tout ne se passe pas toujours pour le mieux entre les enfants et les restaurants. C'est ainsi qu'un restaurateur bruxellois a revendu un établissement en partie à cause de soucis causés par une certaine enfance, des problèmes qui le suivent encore dans son enseigne actuelle. « C'est infernal. Certains enfants n'ont aucune limite. Ils sautent partout, commandent sans manger. Et nous nous retrouvons face à des pères et des mères qui nous demandent de nous occuper de leur progéniture à leur place. C'est une génération de parents dépassés. » Voilà qui a déjà mené à des altercations avec d'autres clients, ainsi qu'à des tensions avec des riverains, assure ce patron, se refusant toutefois à bannir les plus jeunes. « La plupart sont nickels. Seul une minorité nous complique la tâche, alors que nous traversons une période déjà pénible, entre le manque de bras et de motivation du personnel, l'inflation qui pèse sur nos coûts et une tolérance zéro de la clientèle en cette période post-covid. » Dans ce contexte, les enfants rois, c'est la goutte de trop pour ce professionnel qui perd le goût du métier.

📖 À lire aussi | [Le modèle de l'enfant roi remis en cause](https://www.lesoir.be/447456/article/2022-06-09/le-modele-de-lenfant-roi-remis-en-cause)

(<https://www.lesoir.be/447456/article/2022-06-09/le-modele-de-lenfant-roi-remis-en-cause>).

Sans compter qu'une famille avec enfants mangeant moins et ne consommant pas d'alcool générerait moins de recettes que des adultes attablés autour d'un menu complet avec vin. « C'est vrai, en moyenne les enfants nous rapportent dix à douze euros de moins par couvert que les adultes », approuve Benoît Hallez, à la tête de quatre restos Schievelavabo à Bruxelles et dans le Brabant wallon. « Et les parents ne compensent pas. Certains ne mangent qu'un petit bout et se focalisent sur leurs

enfants. Mais quand ils ont passé un bon moment en famille chez nous, ils reviennent. » Il est donc hors de question pour cet entrepreneur de décourager la venue de la clientèle la plus jeune. « Nous essayons tout au plus d'attirer ces familles lors de notre premier service, pour plus de calme lors du second vers 21 h. » Cette segmentation plus marquée des publics par âges constitue peut-être la bonne solution pour contenter tout le monde. Après tout, un resto tardif est-il vraiment souhaitable pour un bambin aux yeux qui piquent – et à l'humeur qui se détériore – dès 20 h ?