

Le Montois Luc Marchal, président de l'Horeca en Wallonie, s'attend à une nouvelle année compliquée: «On doit être positif pour 2023 même si des entreprises ne résisteront pas!»

L'Horeca en Wallonie a vécu une nouvelle année difficile sur fond de crise énergétique. Luc Marchal, qui en est devenu le président en 2022, revient sur cette crise et donne sa vision de ce que sera 2023.



Luc Marchal, président de l'Horeca Wallonie, revient sur cette année 2022. - A.U.

Par Thomas Dimos

Publié le 04/01/2023 à 11:12

Luc Marchal, tout comme l'Horeca Wallonie, dont il est à la tête depuis le mois de février, n'ont pas eu une année 2022 de tout repos. D'abord président faisant fonction, ensuite élu officiellement au mois de septembre, il aura eu fort à faire durant une année marquée par la crise énergétique.

Une tâche ardue dans laquelle il est accompagné. « On a un bureau composé de huit personnes qui travaillent les dossiers en profondeur. L'Horeca est composé de segments différents : snacks, boîtes de nuit, brasseries, hôtels, lieux d'hébergement, campings, traiteurs... On est une énorme famille. Chaque segment a ses spécificités et besoins propres. »

Pas tous égaux face à la crise

Le Covid a d'ailleurs bien montré que tous les membres de l'Horeca n'étaient pas logés à la même enseigne. « Les organisateurs d'événements étaient les plus touchés car ils sont restés fermés le plus longtemps. Il faut pouvoir distinguer les différents segments pour pouvoir les représenter. Dans l'Horeca en Wallonie, on a une majorité de micro-entreprises de 3 à 5 personnes. Si elles ne peuvent pas être représentées par un organe, elles ne seront pas écoutées. »



Le secteur est aussi marqué par un manque de personnel. - D.R.

La crise énergétique ne déroge pas à la règle avec son lot d'inégalités. « Les traiteurs ne fonctionnent que quand ils ont des commandes. Les restaurateurs, eux, sont dans l'attente des clients. Il y a donc de l'énergie qui se perd, il faut être prêt à accueillir. Le traiteur va limiter sa consommation. Il y a déjà des différences. » Pour lui, la pire situation est chez les frituristes. « Plein de friteries ont fermé. Ils perdent de l'argent en travaillant. Entre l'augmentation du coût des produits comme l'huile de friture ou l'énergie, certains ont commencé à fermer leur salle car le seuil de rentabilité était trop bas. Parfois, il vaut mieux ne pas faire de chiffre d'affaire qu'augmenter le trou dans la caisse. »

Un manque de personnel qui persiste

À cette crise énergétique s'est ajouté un problème de personnel qui ne s'est pas vraiment résorbé. « Pendant la période Covid, les gens se sont retrouvés avec une partie de leurs revenus en moins. On ne s'imaginait pas que cela durerait 2 ans. C'était une mesure d'urgence. Ils ont quand même un emprunt, une voiture, un loyer à payer... C'était mieux que rien d'avoir 70 %, mais pas suffisant. Donc, ils se sont tournés vers la grande distribution qui embauchait. Une partie de ces gens n'est pas revenue. »



Dans l'Horeca, tous ne subissent pas la crise de la même façon. - Belga

« On doit être positif pour l'avenir »

« Cette crise va faire beaucoup plus de dégâts car les entreprises avaient déjà puisé dans leurs économies pour résister au Covid », confie Luc Marchal. S'il reste inquiet pour le futur, il souhaite rester positif. « 2023 sera une année d'adaptation face à ces crises économique et du personnel. Je rencontre peu de confrères désespérés. Malgré tout, ils aiment leur métier, veulent continuer et cherchent des idées novatrices. On doit être positif pour l'avenir même si des entreprises ne résisteront pas au premier semestre 2023. On a un rôle social, on prend plaisir à faire plaisir. Il y a peu de métier où on a un tel rôle social qui touche tout le territoire et toutes les couches de la société. »