



Image d'illustration. © Getty Images

ECONOMIE

« Trouver le juste équilibre sera compliqué » : pourquoi l'Horeca s'attend à une année difficile

Robin Gille

05-01-2023, 16:43 [Extrait]

Pour le soir de la nouvelle année 2023, les établissements horeca ont pu profiter pleinement d'une fête sans aucune limitation. Mais après la fin de la crise sanitaire, une nouvelle crise fait rage dans le secteur. A l'image du bilan du soir de la Saint-Sylvestre, l'incertitude plane toujours dans les têtes des gérants.

Après trois années sous le signe des restrictions sanitaires, les restaurants et cafés ont enfin pu faire leur grand retour pour la nouvelle année. **Pas de masque, pas d'obligation de rester assis pour les clients et surtout, pas de fermeture obligatoire à 23 heures** (comme c'était le cas pour le réveillon de l'année passée NDLR.). Le succès était d'ailleurs au rendez-vous pour les établissements horeca wallons et bruxellois ouverts pour l'occasion, qui affichaient complet plusieurs semaines avant la grande date.

Si les restaurants ont pu retrouver leur salle comble pour la Saint-Sylvestre, **nombreux étaient aux abonnés absents pour l'occasion**. Une situation inédite selon Luc Marchal, président de la [Fédération Horeca Wallonie](#). « Il y en a beaucoup qui ont ouvert et qui ont très bien fonctionné, mais il y en a pas mal qui ont fermé, parce que cela leur a permis de mettre leur personnel en congé. **Il y a cinq ans, rares étaient les restaurants qui fermaient leur porte un soir de réveillon.** »

Il souligne malgré tout que bon nombre de restaurants ont plutôt opté pour l'option traiteur, par choix ou par nécessité. [...]

Changer le modèle de fonctionnement de l'Horeca en Wallonie

Si de nombreux restaurants étaient aux abonnés absents le jour de la Saint-Sylvestre, ce phénomène pourrait s'expliquer d'après Luc Marchal. En effet, **afin de pouvoir résister à l'augmentation des prix de l'énergie, les gérants ont repensé leur modèle économique.** « Beaucoup de restaurants fonctionnaient encore avec onze services par semaine, ce qui veut dire 5 jours et demi de travail. Maintenant, on constate que **beaucoup d'entreprises ont décidé de faire baisser la pression sur leurs épaules en ouvrant jusqu'à maximum sept services par semaine** pour concentrer la charge de travail. »

En cause, la crise énergétique bien sûr, mais aussi toutes ses conséquences sur le prix, notamment au niveau des produits alimentaires. Une situation que les gérants d'établissements horeca tentent tant bien que mal de gérer, même si **une inquiétude plane dans le secteur pour cette nouvelle année.** « Le tout, c'est que les collègues soient conscients que la situation n'est pas drôle. Un restaurateur, puisqu'il travaille à flux tendu, ne sait pas ce qu'il va gagner avant la fin de la journée. **L'horeca fonctionne au jour le jour, mais les factures seront toujours là.** Trouver le juste équilibre sera compliqué », affirme Luc Marchal.

Pour le président de la Fédération Horeca Wallonie, un grand changement de mentalité va devoir s'opérer si la situation énergétique perdure. « En 2023, début de l'année, **énormément de personnes vont repenser leur modèle économique.** Il va falloir **habituer la clientèle à venir à des heures plus raisonnables, à ne pas s'éterniser à table pour garder une certaine rentabilité.** Parce qu'on ne pourra pas adapter les prix à l'égal en pourcentage des augmentations diverses. » [...]

Les Fédérations Horeca, mais aussi des différents gouvernements, auront donc beaucoup de pain sur la planche pour cette nouvelle année.