

Pourquoi la moitié des restaurants sont fermés pour le Nouvel An ? « Malgré la difficulté financière, les patrons ont aussi goûté à un confort de vie familiale »

Cela n'aura pas échappé à ceux qui cherchaient un restaurant pour fêter le nouvel an et qui s'y sont pris sur le tard cette année : il était très compliqué de trouver un établissement. Soit parce que les restaurants étaient déjà complets, soit, parce que beaucoup ont décidé de fermer.

Cela concerne tout de même 50% des restaurants !

SudInfo - Par J.M. - Publié le 30/12/2023

Président de la Fédération HoReCa Wallonie, Luc Marchal y voit deux raisons principales: « Nous constatons que beaucoup de clients potentiels préfèrent faire la fête à la maison, entre amis ou en famille. Il y a aussi la problématique du personnel : il faut trouver des gens et compenser les jours de travail lors des fêtes par d'autres jours de congés. »

Si des restaurateurs proposent des plats à emporter, il est un fait que la crise du Covid a laissé des traces durables dans l'Horeca. Luc Marchal évoque le changement de mentalité, au niveau des personnes travaillant dans l'Horeca : salariés et patrons compris.

« Le secteur avait une mauvaise par rapport au fait qu'on travaille le week-end et que les horaires coupés quand on travaille le midi et puis le soir, c'est assez inconfortable », continue Luc Marchal. Or, la crise sanitaire a profondément changé le rapport au travail.

« Le personnel a souhaité soit changer de secteur ou que le secteur s'adapte. Beaucoup d'entreprises, maintenant, proposent des conditions de travail plus confortables à leur personnel : soit travailler un week-end sur deux, soit un travail continu où on commence à 10h pour terminer à 18 heures et quelqu'un qui prend ensuite le relais. C'est fini le temps où le personnel avait l'habitude de travailler quelques heures sur le service de midi et quelques heures sur le service du soir, sans oublier les vendredis et samedi soirs ou encore les dimanches à midi. Les patrons ont réadapté leur organisation pour proposer des horaires plus confortables. Partout dans pays, cafés et restaurants ont adapté leurs jours et heures d'accessibilité au public. Il n'est pas rare d'avoir des restos qui ouvrent 4 jours voire 3 ;5 jours sur la semaine pour concentrer leur travail sur une période plus courte. Certes, ils travaillent fort les jours où ils sont ouverts, mais ils ouvrent beaucoup moins de services. Et malgré la difficulté financière, les patrons ont aussi goûté à un confort de vie familiale. Je connais des restaurateurs qui avaient des affaires qui fonctionnaient bien et qui ont décidé de fermer le samedi et le dimanche pour le personnel : cela les a aidé à retrouver du personnel beaucoup plus facilement que d'autres, mais cela

leur permet aussi d'en profiter. Il y a vraiment un changement de mentalité et l'Horeca d'aujourd'hui n'est plus l'Horeca d'il y a cinq ans.»

Malgré les remous de la crise du Covid, dont les conséquences se font encore sentir pour l'Horeca en 2023, les restaurants sont désormais entrés dans une nouvelle phase de leur mode de fonctionnement.