

813 restaurants belges ont mis la clé sous la porte cette année: lesquels sont le plus en difficulté?

Par RTL info avec Peggy Simono Publié le 20/09

813. C'est le nombre de restaurants qui ont fermé leurs portes depuis le début de l'année 2024. Luc Marchal, président de la fédération HoReCa Wallonie, estime que pour faire face aux différentes crises, les restaurants devraient augmenter leurs prix de 30 à 35%. "*Mais personne n'a osé*", précise-t-il. Brasseries, snacks, gastronomiques, ... Quels sont les restaurants qui ont le plus de difficultés?

Nous avons posé la question à Luc Marchal. Il estime que ce sont les restaurants de moyenne gamme. La raison: les propriétaires ont à cœur de proposer une cuisine de qualité. Or, cela a un prix (qui n'a cessé d'augmenter depuis les années Covid). Et répercuter le vrai prix sur la note, c'est difficilement justifiable quand on n'a pas le statut de gastronomique.

Le président de la fédération HoReCa donne l'exemple du restaurant Racine à Floreffe qui a de beaux atouts à faire valoir: une cuisine haut de gamme, des vins de qualité grâce à la formation d'œnologie d'un des propriétaire et un service de qualité. Malgré cela, l'établissement va bientôt fermer.

Pour survivre, il fallait encore augmenter les tarifs. Mais le pouvoir d'achat des clients est en baisse et la concurrence est rude...

Les restaurants les plus rentables restent les étoilés et les gastronomiques, à condition qu'ils n'usurpent pas leur réputation. La clientèle de ces restos est exigeante et volatile si elle n'est pas satisfaite.

Aux jeunes qui voudraient se lancer, Luc Marchal conseille d'imaginer un modèle avec de nouveaux horaires. Pas la peine d'ouvrir tous les jours, les frais pourraient très vite gonfler, sans les bénéfices. Il se rappelle, en tant qu'ancien restaurateur, de dimanches où les clients s'éternisent et où il faut payer du personnel. Il recommande six ou sept services avec trois personnes pour aider et surtout prendre du plaisir à faire plaisir.