

# Trois entreprises horeca sur dix sont en mauvaise santé

**ENTREPRISES** Malgré une baisse des faillites, le secteur reste le mauvais élève de la classe

► Moins de bars et de restaurants ont déposé le bilan en 2015. Sauf à Bruxelles, où les chiffres stagnent.  
► Mais l'horeca continue à souffrir de ses mauvaises habitudes.

(-223 entreprises). Ce qui, en d'autres mots, veut dire que les faillites étaient plus nombreuses que les ouvertures de nouveaux bars et restaurants. La boîte noire et les craintes quant à sa prochaine installation dans les établissements du pays ont bien sûr leur part de responsabilité dans la nouvelle tendance. « C'est surtout en matière de création d'entreprises et de cessation anticipée de sociétés que la boîte noire a un

impact actuellement. Pour les faillites, il faudra attendre le mois d'avril pour mesurer ses premiers effets », explique Eric Van den Broele qui a réalisé l'étude.

**30 % d'entreprises malsaines**  
Mais, en réalité, l'horeca souffre surtout de ses vieilles (et mauvaises) habitudes. Une vraie bipolarité d'abord. « Contrairement à ce que l'on pourrait pen-

ser, 70 % des établissements du pays sont sains », commente-t-on chez Graydon, « Reste que les autres 30 % se portent très mal ». Ce noyau prononcé d'entreprises en très fortes difficultés tire le secteur vers le bas.

Les cancre sont surtout des « petites affaires ». Comme le confirment les pertes d'emploi dues aux dépôts de bilan (3.221 en 2015). « Si on compare les pertes d'emploi au nombre de

faillites, on remarque rapidement que les établissements ayant été obligés de fermer leurs portes sont dans leur grande majorité des TPE, employant peu de main d'œuvre », précise Eric Van den Broele. Et généralement des cafés, bistrot ou des restaurants dits « classiques ». Pour Graydon, l'heure du bistrot ou du restaurant sans vrai concept est révolue. La créativité sauvera donc le patron horeca, le consumma-

teur préférant désormais se déplacer pour des concepts « étonnants » et « thématiques ». La brasserie, mêlant restauration de qualité et bars variés explose partout en Belgique.

## Plus de faillites à Bruxelles

En ce qui concerne la répartition par Région, la Flandre et la Wallonie voient respectivement leur nombre de faillites baisser de 4 et 8 % par rapport à 2014 mais Bruxelles stagne, avec même une légère hausse des faillites (+0.5 %). Friteries, kebabs, sandwicheries seraient présentes en trop grand nombre dans la capitale. Selon Eric Van Den Broele, « Le marché corrige l'arrivée ces dernières d'années d'un nombre très important de petits restaurants, de type snack. »

Si le consommateur est de plus en plus sélectif, il a en tout cas terminé l'année 2015 sur bon nombre de sorties. Selon un panel représentatif de la population belge des 18-65 ans sondé par FoodAlliance Service, les dépenses des Belges dans les services alimentaires ont augmenté au dernier trimestre de 1,3 % tandis que le nombre de « visites » dans les bars et restaurants du pays grimpe de 2,8 %. Et ce malgré, le niveau 4 à Bruxelles. Principale explication : l'absence d'hiver. Il est vrai qu'une terrasse en novembre, ça fera toujours rêver. ■

A priori, c'est une bonne nouvelle : en 2015, les faillites dans les établissements horeca ont baissé de plus de 6 % sur un an. Au total, dans les trois Régions, 1.912 bars et restaurants en tous genres ont fermé leurs portes l'année passée en raison d'une santé bilantaire intenable, selon les derniers chiffres compilés par l'entreprise Graydon.

A priori seulement. Car le secteur de l'horeca reste le pire élève de la classe : les faillites y sont toujours plus importantes que dans d'autres domaines d'activité, eux aussi pourtant sous tension comme la construction (1.868), le commerce de détail (1.342) ou le transport (446). L'on sait aussi, même si Graydon n'a pas encore compilé les chiffres pour l'ensemble de l'année, que sur les trois premiers trimestres 2015, la croissance nette du secteur était, pour la première fois depuis plusieurs années, négative



Le patron du Bier Circus, enseigne située dans le centre de Bruxelles, a choisi de faire évoluer son concept. De restaurant classique, son établissement est aujourd'hui devenu une brasserie, spécialisée dans les plats belges et les bières artisanales. © PIERRE-YVES THIENPONT.

AMANDINE CLOOT

## le représentant « En 10 ans, le secteur a beaucoup changé »

ENTRETIEN  
Thierry Neyens est président de la Fédération Horeca Wallonie.

Comment expliquer que le chiffre global des faillites a plus que doublé sur dix ans ?

Le secteur a énormément changé en dix ans. D'ailleurs sur la période, les pertes d'emploi liées aux faillites ont également doublé, passant de 1.900 à 3.200 ! On sait bien sûr qu'à partir de 2008, la crise économique a eu un impact certain sur le profil et le comportement des consommateurs. Le ticket moyen a baissé. Des rentrées qui diminuent couplées à une part de charges achats et salaires qui augmentent, cela conduit inévitablement

avant le départ. On sait désormais qu'en tant que starter, évaluer les risques est un impératif. On sait qu'il faut un concept clair et original à l'établissement. Il y a dix ans, on n'avait pas nécessairement à se poser toutes ces questions. Il y avait plus de possibilités et de flexibilité.

Pourquoi le nombre de faillites ne diminue pas à Bruxelles ?

Il n'y a pas de place pour tout le monde. C'est un problème à Bruxelles où on connaît une certaine surpopulation. Quand il n'y a plus de place, certains arrivants ont tendance à casser les prix pour attirer des clients. Trois ans plus tard quand le contrôle TVA arrive, ces entreprises sont dans une telle situation, qu'il est trop tard.



Thierry Neyens.  
© FRÉDÉRIC HUMBLET.

L'Horeca est-il condamné à rester le mauvais élève de la classe ?

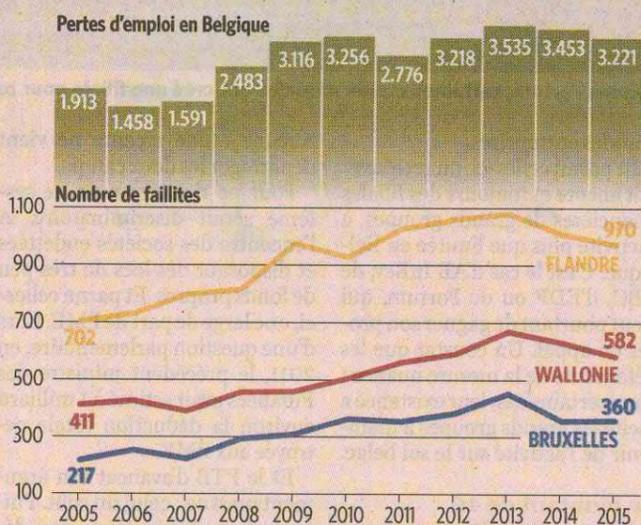
Le consommateur va moins au café et au restaurant. C'est la problématique de l'arrêt du tabac, notamment. Les gens achètent plus des boissons pour les consommer chez eux. Sans parler des nouvelles tendances lancées par l'économie collaborative, comme celles des chefs à domicile ! Il y a du chiffre d'affaires qui échappe au secteur. Pourtant le coût « vérité » reste là : avec diverses taxes et accises, la hausse des louers. La patente...

Pourquoi la tendance s'inverse-t-elle doucement depuis 2013 ?

Peut-être parce qu'il y a une meilleure accessibilité au crédit en raison des taux bas. Peut-être aussi parce que la création d'entreprises a ralenti ! Mais il y a une prise de conscience dans le

## Les faillites dans l'horeca

LE SOIR - 20.01.16



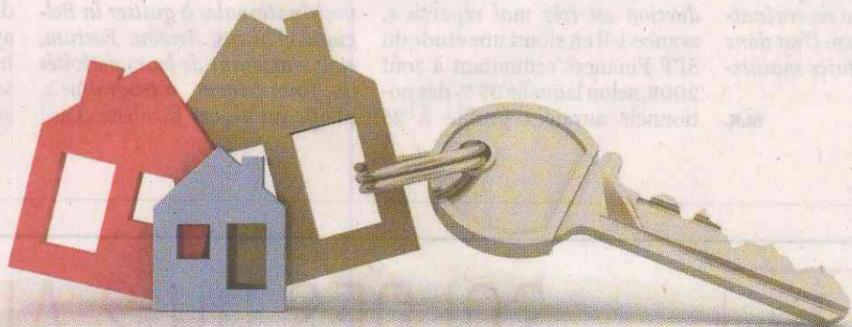
## TÉMOIGNAGE

### Patrick D'Hane a ouvert le Bier Circus, il y a 22 ans

« Le Bier Circus a toujours eu un concept : nous vendons un large échantillon de bières spéciales, toutes fabriquées par des petites brasseries. Il y a dix ans, j'ai voulu transformer mon établissement en restaurant. J'ai depuis changé d'avis : mon activité était devenue ingérable. Je devais engager du personnel supplémentaire et je ne tenais pas le coup. Depuis j'ai décidé de proposer une carte plus brasserie, tout en continuant à proposer un échantillon inédit de bières à mes clients. On sert du vol-au-vent, des boulettes, des carbonnades... La plupart des plats sont faits maison, mais préparés à l'avance. De cette manière, les choses fonctionnent sans personnel supplémentaire. J'ai un employé et des étudiants qui travaillent avec moi. Il est clair que si j'avais continué à être un restaurant en tant que tel, je ne serais pas en train de vous parler du Bier Circus aujourd'hui. Mais c'est plus dur pour ceux qui ouvrent un établissement aujourd'hui : quand je me suis lancé, je n'y connaissais rien en gestion. A l'époque, ce n'était pas indispensable, j'ai appris sur le terrain. Aujourd'hui, c'est devenu trop risqué. »

22046590

## lesoirimmo > CE JEUDI, AU SOMMAIRE



### Petit-déjeuner Soir-Immo

La résidence secondaire reste avant tout un achat coup de cœur. Rencontre avec Pierre Nyssens, de l'agence Newton Sud Immo, et Jean Houtart, des Viviers.

### Dynamocoop

Une coopérative immobilière lancée par des acteurs culturels liégeois pour offrir des infrastructures aux créateurs