

## HOTELS, LES BARS, LES RESTAURANTS

### Le critère pour déterminer l'assèchement peut ouvrir ou pas ?

Le gouvernement a pris des mesures strictes pour lutter contre la propagation du coronavirus en Belgique. Parmi elles, la fermeture des cafés et restaurants jusqu'au 3 avril. Ou plus précisément l'interdiction de servir des plats ou des boissons à table, dans les établissements. Seule la livraison est autorisée. Les plats à emporter à condition que ce soit "guichet", comme dans certaines friteries.

### Les enseignes où l'on peut manger sur place ou emporter sa commande ?

Le cas d'enseignes de restauration bien connues en Belgique comme Exki, le Pain Quotidien ou Panos pour n'en citer que quelques-unes. Dans chacune de ces enseignes, la règle est donc la même: la consommation de nourriture sur place ne sera plus possible jusqu'au 3 avril. Les établissements de restauration ou les terrasses ne seront plus accessibles au consommateur.

Dans les enseignes de fast-food, c'est la même chose: le seul "take away" sera permis. McDonald's, qui compte 87 points de vente, va ainsi modifier son organisation, en fermant ses espaces de livraison. "Sur nos 87 restaurants en Belgique, 67 drive-in: dans ceux-ci, le client ne pourra plus venir acheter nos produits que via drive-in". Dans les autres où il n'y a pas de drive-in, les clients pourront retirer leurs commandes à la borne de commande mais nous allons encore renforcer nos mesures d'hygiène et allons prendre des mesures pour limiter le nombre de clients à l'intérieur. Il y aura un guichet à la porte pour s'assurer qu'il n'y ait jamais qu'une seule personne par point de vente, à la borne de commande", nous explique Isabelle Van den Broek, responsable de McDonald's Belgique.

Les restrictions pèseront inévitablement sur le chiffre d'affaires des points de vente de ces enseignes pendant les semaines à venir. En conséquence, certaines enseignes décideront de fermer temporairement certains points de vente pour des raisons de rentabilité économique. C'est le cas d'Exki. "Nous avons 43 points de vente en Belgique, nous allons en fermer 22 durant trois semaines car cela ne sert à rien d'être ouvert dans des endroits vidés de leurs publics. C'est notamment le cas dans des centres commerciaux où personne ne se rendra le week-end", nous explique Frédéric Rouvez, CEO d'Exki. Tout dépendra de la localisation et de la clientèle.

Le Pain Quotidien, qui emploie 430 personnes dans notre pays, fera donc recours au chômage partiel. Sur les points de vente qui resteront ouverts, la clientèle aura plus accès qu'aux produits préemballés – le "drive-in" – à emporter donc chez soi ou son lieu de travail. "Nous fonctionnerons donc comme une boulangerie", ajoute encore le patron d'Exki. L'enseigne va temporairement favoriser la livraison et adapter les horaires des points de vente encore ouverts "pour éviter des pertes inutiles et que notre personnel ne travaille inutilement". Et de conclure: "Les mesures prises par le gouvernement sont radicales et inattendues mais nous nous adaptons dans le contexte actuel."

Les conséquences seront également importantes pour le Pain Quotidien (33 points de vente en Belgique, 450 personnes). "Nous avons pris la décision de fermer dès ce samedi pour nos clients qui auront nos produits à nos points de boulangerie car les produits de première nécessité mais nous n'avons évidemment pas fermé car nous entendons bien respecter la loi", nous explique Jan Vanhove, managing director du Pain Quotidien Belgique. Là aussi, les conséquences économiques seront significatives: "Nous estimons que

nous allons perdre 85% de notre chiffre d'affaires sur ces trois semaines. Le fait d'être ouvert nous coûte de l'argent. Nous le faisons pour assurer une continuité de service à notre clientèle mais sur le plan économique, c'est un non-sens." Une évaluation aura lieu dans les prochains jours. Au terme de celle-ci, des fermetures temporaires de certains points de vente ne sont pas à exclure.

"Est-ce que cela a un sens dans ces conditions d'avoir quatre points de vente à Anvers ou deux à Gand?" se demande, par exemple, le CEO. Qui fait contre mauvaise fortune bon cœur. "Ces décisions ont été prises par des gens qui savent de quoi ils parlent. Il faut faire preuve de civisme. Et savoir prendre ses responsabilités."

### Et les snacks, traiteurs et salons de thé ?

Même règle ici aussi. Comme on nous le confirme au salon de thé Maison Méert à Bruxelles. L'accès à la terrasse et l'espace dégustation sera fermé, contrairement à la boutique qui, elle, restera ouverte. Ce qui, nous dit-on, aura inévitablement un impact sur le volume de l'emploi.

### Une aubaine pour des opérateurs comme Deliveroo ?

Du côté de Deliveroo, on pourrait croire à une aubaine, mais ce n'est pas si sûr si les restaurants ne suivent pas. "Nous allons aider autant que possible et continuer de soutenir plusieurs entreprises du secteur", déclare pour sa part Rodolphe Van Nuffel, porte-parole de Deliveroo. S'il confirme que des mesures de précaution ont été prises pour limiter les contacts entre les livreurs et les clients, il ne peut pas affirmer que la demande va exploser. Reste à voir comment cela va se passer tout au long du week-end.

### Les restaurateurs pourraient-ils s'en sortir en livrant à domicile ?

"On ne livre pas assez. Ce n'est pas rentable. Et même si nous livrons déjà, notre type de cuisine n'y est pas très adapté. On n'a pas d'autres choix que de fermer les cuisines", nous dit Leo, cuisinier dans un restaurant bruxellois.

Les plats à emporter ou à livrer à domicile n'offriront donc pas toujours la garantie d'une rentabilité suffisante pour les restaurateurs. Loin de là. Tout dépendra de la notoriété du restaurant, de la fidélité de sa clientèle et de sa capacité d'organisation.

Des restaurateurs bien connus comme Christophe Hardiquet (Bon Bon) ou Lionel Rigolet (Comme chez soi), à la tête d'établissements deux étoiles, passeront en mode traiteur dès le début de la semaine prochaine.

Des initiatives pourraient voir le jour pour amortir le choc dans le secteur. "Plusieurs membres ont déjà abordé le sujet. Des discussions en cours vont en ce sens. Même si les restaurants sont fermés, les gens veulent encore bien manger. L'idée serait de mettre en place un système de plats à emporter. Pourquoi pas un plat unique du jour aussi, à commander par téléphone ou en ligne. Les possibilités existent et cela permettrait de faire le pont et de garder un minimum d'activités pour nos membres", a expliqué à l'agence Belga Miguel Van Keirsbilck, secrétaire général de la Belgian restaurateurs association (BRA), qui compte 450 membres. Précisons enfin que le guide gastronomique Gault & Millau soutient le secteur via la création d'une page web spéciale destinée aux restaurants proposant des formules à emporter.

Vincent Slits et Antonin Marsac

## Un secteur en proie aux faillites

Le secteur Horeca en a connu des crises ces dernières années. On se souvient notamment du "lockdown" de Bruxelles en 2015, puis de l'impact sur le secteur des attentats terroristes dans la capitale en 2016.

Mais tous les professionnels s'accordent à dire que la crise actuelle pourrait avoir des conséquences encore plus néfastes pour la restauration, qui connaît déjà un nombre significatif de faillites. Pour Philippe Trine, président de la fédération Horeca Bruxelles, la situation est tout simplement invivable. Le seul moyen pour que les restaurateurs s'en sortent, c'est que des mesures d'aide aux entreprises soient mises en place. "Nous souhaitons, entre autres, une annulation du paiement des loyers sociaux pour les deux premiers trimestres, une aide dans les salaires à payer, un report du paiement de la TVA...", dit-il. Les pertes sont estimées à 1,3 milliard d'euros de chiffre d'affaires en trois semaines pour le secteur. Et rien ne dit que ce sera fini le 3 avril. La crise pourrait se prolonger, ajoute-t-il. Maintenir une équipe pour des clients hypothétiques, ça va être très compliqué. Nous espérons que le gouvernement va nous entendre, c'est la seule solution pour s'en sortir."

Pour lui, si certains restaurateurs peuvent sortir la tête de l'eau grâce à quelques réserves financières – qui risquent de vite s'épuiser –, ce n'est pas le cas de tous. "La situation n'est pas la même pour les grosses sociétés et les petits cafés", tient-il à préciser.

"Pour l'heure, et afin de soutenir tout un secteur en détresse, nous demandons aux consommateurs de faire appel aux établissements Horeca qui ont fait le choix d'offrir des services traiteur et de livraison à domicile. Il n'y a pas de petites actions solidaires", expliquait, de son côté, le SDI.

Dès vendredi, la Flandre a été la première à venir à la rescousse de son secteur Horeca, prévoyant une indemnisation des commerces forcés de fermer. Les cafés et restaurants touchés ainsi une prime de 4000 euros. Si les mesures de fermeture sont prolongées au-delà de 21 jours, un dédommagement de 160 euros par jour s'y ajoutera. D'autres mesures de soutien ont également été prises.

Du côté wallon, un montant de 100 millions d'euros est évoqué, mais sans plus de précisions. Pour Thierry Neyens, président de la fédération Horeca Wallonie, "il faut soutenir le secteur, sinon il va se retrouver exsangue". S'il dit être confiant vis-à-vis des autorités, il regrette tout de même que la communication des mesures par le gouvernement ait eu lieu le jeudi soir à 22 h 30, quasiment la veille d'un week-end. "Tous les restaurateurs ont fait des stocks et doivent l'écouler en une journée. Il y aura beaucoup de pertes." Lui aussi fait part de l'inquiétude du secteur par rapport à la durée réelle de la crise.

À Bruxelles, aucune mesure n'a été clairement annoncée ce vendredi. Mais une chose est sûre, tous les professionnels souhaitent un soutien direct, en espèces sonnantes et trébuchantes, car les reports de paiements de taxes ou de charges sociales ne suffiront pas, selon eux, à sortir de la crise.

Ant. M. et V.S.