



**LE FAIT DU JOUR****CRISE DU COVID-19****RÉOUVERTURE****Les cinq défis des restaurateurs**

L'exécutif maintient l'objectif d'un retour des terrasses dans un mois. Si les restaurateurs s'en réjouissent, la mise en place de cette reprise partielle peut être un casse-tête. Pour certains, c'est même un cadeau empoisonné.

**VICTOR TASSEL,
MAXIME GAYRAUD
ET MAXIME FRANÇOIS**

SIROTTER UN COCKTAIL en terrasse ou profiter d'un café au soleil. Le compte à rebours a commencé : à la mi-mai, la France devrait avoir un air d'Espagne, où ces petits plaisirs de la vie d'avant-crise sont de nouveau permis. Emmanuel Macron a confirmé qu'il comptait toujours rouvrir les terrasses à cette période.

« Nous allons progressivement lever les restrictions début mai », a ainsi assuré le chef de l'Etat hier dans une interview accordée à la chaîne de télévision américaine CBS, sans donner plus de détails. Forcément, les restaurateurs, qui ont baissé le rideau il y a

cinq mois, se félicitent du maintien de cet objectif : la terrasse représente en moyenne 30 % de l'activité.

Mais ils s'interrogent sur les modalités précises alors que les indicateurs épidémiologiques restent à un niveau très élevé. A un mois de la reprise, dans un secteur plusieurs fois accusé d'avoir propagé le virus, les espoirs et les craintes sont nombreux. Et les défis immenses.

1 Ouvrir mi-mai ou attendre septembre ?

Après des mois de fermeture, la question pourrait sembler saugrenue. Pourtant, l'envie de

retrouver les clients et les fourneaux est rattrapée par la réalité économique. A quoi bon rouvrir au début de l'été si c'est pour perdre de l'argent ?

« Beaucoup laisseront leur établissement fermé jusqu'en septembre, affirme Hubert Jan, président de la branche restauration à l'Umih (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie). Dans les coins où les touristes étrangers représentent une grosse partie de l'activité l'été, le chiffre d'affaires ne sera pas au rendez-vous pour tenir. »

A Paris, David Rathgeber, chef de l'Assiette (Paris XIV^e), a décidé de ne pas reprendre avant la rentrée : « Je ne vais pas m'obstiner si c'est pour plonger et mettre la clé sous la porte dans quelques semaines ! ». Dans une capitale dépourvue de touristes et vidée de ses habitants l'été, le restaurateur affirme qu'il ne pourra faire tourner suffisamment son affaire pour s'y retrouver : « Je vais continuer avec mon épicerie, proposer de la street food entre 7 et 10 €, en faisant bosser mes employés du restaurant. »



A Lyon (Rhône), le chef étoilé et président des maîtres cuisiniers de France, Christian Têtedoie, renonce lui aussi à ouvrir deux de ses onze restaurants. « Au premier déconfinement, j'avais essayé et je me suis planté. J'avais dû les fermer en catastrophe en juillet, sinon je courais à la faillite ! explique-t-il. Nous avons tous envie d'accueillir les clients. Mais il ne faut pas que la réouverture nous coûte plus cher que ce qu'elle rapporte. »

D'autres, comme Victor Lugger, cofondateur de Big Mamma, patron de quatorze restaurants à Paris, Lille (Nord), Lyon (Rhône), Londres et Madrid, parient sur un raz de marée. « On est très optimistes. Même sans les touristes étrangers, même sans les salariés en télétravail, ça sera plein à craquer. »

2 La terrasse suffira-t-elle ?

Le chef de l'Etat l'a annoncé : la réouverture des lieux fermés se fera « par étapes ». Pour les restaurateurs, il s'agit d'abord de permettre aux clients de déjeuner ou de boire un café en terrasse. Et, trois semaines plus tard, d'envisager d'ouvrir la salle intérieure avec une jauge réduite puis à pleine capacité au 12 juin, selon le calendrier proposé par les syndicats au gouvernement.

Encore faut-il, dans l'immédiat, avoir une terrasse et qu'elle soit un minimum rentable. « Nos entreprises fonctionnent avant tout en intérieur, la terrasse est un accessoire. Cela met à mal le modèle économique, souligne Hubert Jan. Sur le littoral, ça devrait aller, mais en ville... » Heureux seront ceux qui, comme Thierry Pszonka, propriétaire des Sens à Puyla-

roque (Tarn-et-Garonne), disposent d'une grande et belle terrasse ensoleillée. « J'ai assez de place pour que ce soit aussi grand que la salle intérieure. C'est une chance, se réjouit le chef. J'ai tout refait ! J'ai aménagé un petit potager, planté des fleurs pour qu'elle soit accueillante cet été. »

Il y a aussi ceux qui déchantent. « Je n'ai que six tables à l'extérieur, c'est insuffisant pour faire tourner la boutique. D'autant que, s'il fait beau, les clients vont se ruer sur les grandes terrasses des concurrents et on fera beaucoup moins de plats à emporter », anticipe Giulia, responsable d'un petit restaurant italien à Paris, qui craint de ne pas avoir le droit à une extension « à cause des abus lors du premier déconfinement ».

3 Y aura-t-il assez de main-d'œuvre ?

Des restaurateurs craignent de ne pas voir tous leurs salariés au rendez-vous de la reprise. Selon l'Umih, près de 100 000 employés ont « disparu de la circulation » ces derniers mois. « Certains ont trouvé un nouvel équilibre en allant travailler dans un autre secteur et en étant à la maison le soir, le week-end, explique Michel Santos, patron du restaurant le Kiosque à Rodez (Aveyron). Ils ne sont pas forcément prêts à replonger dans le quotidien. » « J'ai perdu sept personnes de mon équipe au premier déconfinement. Elles avaient repris goût à la vie de famille, aux soirées tranquilles, souffle Christian Têtedoie. Des confrères me confient que certains de leurs employés ne sont pas chauds pour reprendre. »



Christophe, 46 ans, dont vingt-deux dans la restauration, en fait partie. Ce professionnel, habitué à « bosser au plateau » dans de grands bistrotis parisiens, tour à tour barman, chef de rang, maître d'hôtel, a tourné la page pour se reconverter en coach sportif. « Terminé les heures supplémentaires non payées, les horaires infernaux, le travail de nuit et le week-end pour à peine 2000 € par mois : mon nouveau business marche bien et ma vie est plus saine. »

Certains de ses anciens collègues ont changé de voie « pour bosser dans la sécurité et même dans les métiers du funéraire. Bref, des boulots pas faciles non plus mais qui permettent d'avoir une vie à côté ». Pour les remplacer, la tâche s'annonce ardue. Il s'avère difficile de convaincre des étudiants ou des saisonniers de se lancer dans la restauration compte tenu de la situation sanitaire. La ministre du Travail, Elisabeth Borne, a cherché à rassurer la profession en début de semaine en affirmant que les saisonniers pourront être mis au chômage partiel en cas de coup dur.

4 Comment se protéger du virus ?

Le protocole sanitaire, éprouvé à l'automne dernier, restera inchangé. Seul le code QR, relié à l'application TousAnti-Covid, viendra remplacer les « cahiers de rappel ». « Le pass sanitaire ne sera pas forcément obligatoire pour aller au restaurant, mais rien n'est encore arrêté », indiquait une source gouvernementale ce week-end.

Pass sanitaire ou non, certains restaurateurs innovent et vont plus loin pour rassurer les clients. Avec ses cofondateurs, Victor Lugger a créé l'application Sunday, une solution de paiement avec un code QR et son smartphone pour réduire à néant les contacts. Mais, malgré ces nouvelles solutions numériques, de nombreux professionnels appréhendent la reprise par peur de contracter le Covid et de contaminer la clientèle. Touché de plein fouet par le virus, comme tous ses dix employés, tombés malades les uns après les autres l'été dernier, Joseph, 50 ans, patron d'un restaurant d'environ 300 couverts en banlieue parisienne, l'assure : « Je ne retournerai pas en salle avant d'avoir été vacciné. »

5 Les aides de l'Etat seront-elles maintenues ?

Bercy tient à rassurer. Non, la perfusion ne s'arrêtera pas avec « brutalité » à l'instant même où le déconfinement débutera. « Les aides seront retirées de manière progressive, en fonction des conditions de réouverture des entreprises et des pertes liées à celles-ci, indique-t-on dans l'entourage du ministre Bruno Le Maire. Nous accompagnerons les professionnels. » Dans quelle proportion ? Sous quelles conditions ? Mystère. Des discussions sont prévues cette semaine avec les partenaires sociaux.

Hubert Jan l'espère : « Je pense que nous continuerons de toucher une part du fonds de solidarité. Il paraît évident qu'un restaurateur qui choisit de rester fermé jusqu'à septembre, pour ne pas couler, doit avoir droit aux aides d'Etat comme aujourd'hui. » Mais le doute subsiste. David Rathgeber parie sur un maintien des aides pour ne rouvrir son établissement qu'en septembre. « Sinon, je serai contraint de lever le rideau dès maintenant, quitte à perdre encore plus de sous, soupire-t-il. Mais je ne peux pas croire que le gouvernement accélère notre chute. Il faut nous aider, jusqu'au bout, et entendre les difficultés que l'on peut rencontrer, même en rouvrant ! »



Nous avons tous envie d'accueillir les clients. Mais il ne faut pas que la réouverture nous coûte plus cher que ce qu'elle rapporte.

CHRISTIAN TETEDOIE,
CHEF ÉTOILÉ ET PRÉSIDENT
DES MAÎTRES CUISINIERS
DE FRANCE



David Rathgeber (à gauche), chef de l'Assiette, à Paris, ne rouvrira pas son restaurant avant la rentrée. Christian Têtedoie, chef étoilé et président des maîtres cuisiniers de France, renonce lui aussi à ouvrir deux de ses onze établissements.



Des restaurateurs ne rouvriront pas à la mi-mai par crainte de faire face à des pertes financières plus importantes en cas d'ouverture partielle.



AFP / ELEMNT MANDOUZAU

Les restaurants vont devoir aménager leurs terrasses en vue de la réouverture avant d'envisager d'ouvrir les salles intérieures.