



Trouver du personnel, éviter la faillite... les cinq défis des restaurateurs lors de la réouverture des terrasses



© Fournis par Le Parisien Le Parisien

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. « 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.

LIRE AUSSI > Restaurants fermés : malgré ses défaites judiciaires, l'assureur Axa ne lâche rien

Mais ils s'interrogent sur les modalités précises alors que les indicateurs épidémiologiques se maintiennent 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.

Ouvrir mi-mai ou attendre septembre ?

Après des mois de fermeture administrative, 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. 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 (XIVe), a d'ores et déjà 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 ! », lance-t-il. Dans une capitale dépourvue de touristes et vidée pendant l'été de ses habitants, le restaurateur affirme qu'il ne pourra faire tourner suffisamment son affaire pour s'y retrouver . « Donc je vais

[Visualiser l'article](#)

continuer avec mon épicerie, proposer de la StreetFood entre 7 et 10 euros, en faisant bosser mes employés du restaurant », explique David Rathgeber.



© Fournis par Le Parisien David Rathgeber, chef de l'Assiette, à Paris (XIVe), ne rouvrira pas avant la rentrée.

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 Luggier*, 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 , ça va être la folie ! Même sans les touristes étrangers, même sans les salariés en télétravail, ça sera plein à craquer. »

La terrasse suffira-t-elle ?

Le chef de l'Etat l'a annoncé : la réouverture des lieux fermés sera réalisée « par étapes ». Pour les restaurateurs, il s'agit d'abord de permettre aux clients de déjeuner ou boire en café en terrasse. Avant, 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 , début avril. Encore faut-il, dans l'immédiat, avoir une terrasse et qu'elle soit un minimum rentable. « L'aspect climat rentre en ligne de compte. 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... »

LIRE AUSSI > École, terrasses, musées... Macron lance le chantier d'un déconfinement par étapes

Heureux seront ceux qui, comme Thierry Psonka, propriétaire des Sens à Puylaroque (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 même tout refait ! J'ai aménagé un petit potager, planté des fleurs pour qu'elle soit parfaite et 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 également de ne pas avoir le droit à une extension « à cause des abus lors du premier déconfinement ».

Y aura-t-il assez de main-d'œuvre ?

Des restaurateurs craignent de ne pas voir tous leurs employés 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. Ils avaient repris goût à la vie de famille, aux soirées tranquilles, souffle Christian Têtedoie. Aujourd'hui, des confrères me confient qu'une partie de leurs employés ne sont pas chauds pour reprendre. Cela va être un vrai sujet ! »



© Fournis par Le Parisien Christian Têtedoie, chef étoilé et président des maîtres cuisiniers de France, craint un manque de personnel...

Christophe, 46 ans dont 22 passés dans la restauration, en fait partie. Ce professionnel, habitué à « bosser au plateau » dans de grands bistrot parisiens, tour à tour barman, chef de rang, maître d'hôtel, a définitivement tourné la page pour se reconvertir en « coach sportif ». Il le jure, sa décision est irrévocable. « Terminé les heures supplémentaires non payées, les horaires infernaux, le travail de nuit et le week-end pour à peine 2000 euros 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 de jeunes étudiants ou saisonniers



[Visualiser l'article](#)

de se lancer dans la restauration alors qu'un nouveau confinement ou une dégradation de la situation sanitaire plane toujours. Face à la situation, la ministre du Travail, Élisabeth Borne, a rassuré la profession en début de semaine en affirmant que les saisonniers pourront être mis en chômage partiel en cas de coup dur.

Comment se protéger du virus ?

Le protocole sanitaire, éprouvé à l'automne dernier, restera inchangé. Seul le code QR, relié à l'application Tous Anti 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 Luggier](#) a par exemple créé l'application « Sunday », une solution de paiement via un QR code et son smartphone pour réduire à néant les contacts.

© Fournis par Le Parisien [Victor Luggier](#), cofondateur de Big [Mamma](#), a créé une application permettant de payer grâce à son...

Mais malgré ces nouvelles solutions numériques censées maintenir le virus à distance, 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. »

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 de Bruno Le Maire. Nous accompagnerons les professionnels. » Dans quelle proportion ? Sous quelles conditions ? Mystère. Des discussions sont prévues cette semaine avec les partenaires sociaux.

VIDÉO > Bières en terrasse et magasins ouverts : les Anglais retrouvent un peu de liberté

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 fermer 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 comme aujourd'hui pour ne rouvrir son établissement qu'en septembre. « Sinon, je serai évidemment 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 ! »