

Confinement et couvre-feu : la moitié des cafés et restaurants disparaîtront

écrit par François des Groux | 11 janvier 2021

Entre une date de réouverture qui s'éloigne et un troisième confinement inévitable, les cafés et restaurants se sont résignés au pire des scénarios. Un sur deux pourrait mettre la clé sous la porte et pas que les plus petits.

Autour de 80 000 faillites selon les scénarios les plus optimistes. Plus de 100 000 d'après les autres... Les restaurants et les cafés français vont payer les mesures de restrictions au prix fort. « C'est trop tard maintenant, il n'y a plus à rien à faire. La moitié d'entre nous n'a plus rien à se mettre sous la dent. Il ne nous reste aucune autre solution que de baisser le rideau », se résigne avec amertume Bernard Boutboul, responsable du cabinet d'études Gira conseils, spécialisé dans le soutien stratégique aux restaurants et lui-même ancien patron d'établissement.

15 à 20 % de fermetures par an

Quelque 220 000 restaurants et cafés étaient recensés en France, au début de l'année 2020. Traditionnellement entre 15 et 20 % d'entre eux ferment, chaque année, selon la Dares (l'institut d'études statistiques du ministère du travail) ce qui représente entre 33 000 et 44 000 fermetures. Mais les créations ces dernières années sont pratiquement du même ordre, même si elles ne s'effectuent pas toujours dans les mêmes communes que celles où sont enregistrées les fermetures.

Ce ne sera pas le cas cette année, surtout avec une réouverture au mieux mi-février (au lieu du 20 janvier prévu), des couvre-feux avancés et un troisième confinement. « Désastre pour désastre allons-y... De toute façon,



Les restaurants et cafés ne vont pas rouvrir avant la mi-février, voire la fin mars. Photo Nicolas TUCAT/AFP

nous sommes restés fermés six mois sur l'année, alors...», affirme Bernard Boutboul. Comment voulez-vous survivre à cela, c'est juste impossible », s'emporte encore le patron du cabinet de conseils : « Aides de l'État ou pas, services à emporter ou pas... On va finir par crever ! ».

Dans un métier où la motivation et l'engagement sont aussi importants que le savoir-faire, les syndicats professionnels alertent aussi sur la dégradation de la santé mentale de leurs adhérents les plus fragiles (*lire témoignages*).

Fonds de solidarité jusqu'à 200 000 € ?

Face à cette crise sans précédent, le Premier ministre Jean Castex a assorti son annonce de « non-réouverture » des cafés, restaurants, théâtres, cinémas et salles de sport au 20 janvier d'une série de mesures d'aides supplémentaires. Pour les cafés et restaurants, la principale est l'élargissement des critères d'octroi de

fonds de solidarité. Pouvant aller jusqu'à 200 000 € par mois, cette aide est donnée à tous les établissements fermés administrativement et qui affichent une perte de plus de 50 % de leur chiffre d'affaires et dorénavant quelle que soit leur taille. « Mais en réalité, ce fonds de solidarité ne peut pas excéder 20 % du chiffre d'affaires annuel (avec un plafond de 200 000 €), tient à préciser Bernard Boutboul. En y ajoutant les 20 ou 30 % de chiffres réalisés avec les services de vente à emporter, on n'arrive toujours pas à 100 %. Résultat ça ferme !! »

Des mesures « sans fondement médical »

Confrontées à un désastre annoncé, les responsables des fédérations réclament un train de mesures supplémentaires en faveur des restaurants, comme l'exonération totale des charges (et non un simple report), le non-remboursement des crédits consentis au titre des PGE (prêts garan-

tis par l'État) et des aides au paiement des loyers.

Mais pour les professionnels, il s'agit surtout d'obtenir des réponses « claires et précises à (nos) légitimes interrogations », demande l'Umih (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie). Les études sanitaires sur la propagation du virus démontrent que « les réunions privées en famille ou entre amis constituent les principaux foyers de contamination et que les transports publics où l'on peut boire et manger ne sont, eux, pas des vecteurs de propagation », ne décolère pas la fédération des restaurateurs et cafetiers. Le système d'aération filtré des TGV ou des avions ne suffirait pas à expliquer la différence selon les restaurateurs. Un véritable sentiment d'injustice.

« En fait, nous payons toujours la baisse de la TVA à 10 % contre laquelle Bercy était farouchement opposé... », est persuadé Bernard Boutboul.

Boris IVANOFF

Un croissant-café crème avant le travail, un jambon-beurre en brasserie, une mousse à la terrasse, discuter politique

sur le zinc du bistro (le fameux « café du Commerce » villipendé par les « sachants »), un bon repas dans une auberge de province. Fini tout ça ?

Car, entre multiples confinements et couvre-feu à 18h (qui dîne à 17h ?), cet art de vivre typiquement français pourrait bien disparaître : plus exactement, la moitié des cafés et des restaurants (soit 80 à 100 000 faillites selon le Dauphiné Libéré).

Mais après tout, puisque la culture française n'existe pas, Macron s'en fout.

Dans 20 ans, nous n'aurons peut-être plus que de la restauration rapide « multiculturelle » (McDo – pizza – kebab) proposant des plats à base de protéines d'insectes, de la salade et de viande synthétiques.

En somme, la victoire de la malbouffe Tricatel sur la gastronomie Duchemin (*L'aile ou la cuisse* – 1976).

.

Entre une date de réouverture qui s'éloigne et un lockdown certainement inévitable, les cafés et restaurants se sont résignés au pire des scénarios. On ne peut pas simplement mettre la clé sous le porte et pas que les plus petits.

Avec de 20 000 à 30 000 euros de chiffre d'affaires, les plus modestes. Plus de 100 000 d'après les autres... Les restaurants et les cafés devraient avoir payé les loyers de leur bâtiment au 31 mars. « C'est important maintenant, il n'y a plus à réfléchir. Le travail d'ordre consiste plus fort à se mettre sous la dent, faire connaître au mieux toute situation que de laisser le patron », se désolent avec amertume Bernard Bonifazi, responsable du cabinet d'études C&S conseil, spécialisé dans le secteur stratégique des restaurants et les autres unités parasubventionnées.

12 à 20 % de fermeture par an

Quelque 200 000 établissements et cafés étaient recensés en France, au début de l'année 2020. Prévisions de baisse entre 15 et 20 % d'ici un an, chaque année, selon la Haute-Normandie d'études statistiques de référence de travail ou qui comptent entre 75 000 et 84 000 entreprises. Mais les petites et les médiums unités sont pratiquement de plus en plus, même si elles sont beaucoup plus faibles dans les autres catégories que celles qui sont majoritairement les autres.

C'est une part de ces unités qui, surtout avec une croissance de ventes en déclin au début de 20 (janvier dernier), ont commencé à avoir des problèmes de trésorerie. « On ne peut pas attendre l'été », dit le directeur de la filiale de la ville de Paris.



Les restaurants et cafés ne sont pas morts avant la pandémie, même la plus dure. Photo: Olivier FUCIARD

mais certains sont forcés de migrer vers l'extérieur. « Avec la crise et la pandémie, il y a eu une baisse de chiffre d'affaires, c'est une réalité », commente un directeur de cabinet de conseil. « Ailleurs, il y a eu des problèmes de trésorerie », dit-il.

Dans un secteur où le secteur des engagements est aussi important que le chiffre d'affaires, les spéculations sur les ventes de biens et services de leur portefeuille de produits ont été très importantes.

Fonds de solidarité jusqu'à 200 000 €

Face à cette crise sans précédent, le Premier ministre Jean Castex a annoncé une série de « mesures d'urgence » des cafés, restaurants, hôtels, clubs et salles de sport en 2020. Une série de mesures d'aide supplémentaire. Pour les cafés et restaurants, la priorité est l'ouverture des unités d'entrée de

laide de solidarité. Pour les aller jusqu'à 200 000 par mois, une aide est prévue à tous les établissements. Les établissements administrativement et géographiquement sont plus de 50 % de leur chiffre d'affaires et d'ailleurs, quelle que soit leur taille. « Mais ce n'est pas tout », dit le directeur de cabinet de conseil. Il y a aussi une aide de 100 000 € par mois pour les établissements d'affaires jusqu'à 200 000 €, soit à partir de 100 000 €. Les autres sont les 20 ou 30 % de chiffre d'affaires avec les unités de vente à long terme, ce qui est toujours pas à 100 %, dit-il.

Des mesures « sans précédent »

C'est-à-dire à un niveau mondial, les responsables des administrations publiques ont un rôle de soutien supplémentaire en faveur des entreprises, comme l'a fait notamment des changes de monnaie simple support. Le non-occurrence des crédits bancaires et un rôle des PCT, petits parties

de la part l'Etat et des aides au logement des loyers.

Mais pour les problèmes de cash, il y a aussi un rôle de soutien des entreprises « claires et précises à tout le monde », dit-il. Les entreprises ont des problèmes de trésorerie et de liquidité. Les fonds de soutien sur la propagation des virus d'urgence que les entreprises privées ou familiales ou autres ont contribué à financer. Le système d'urgence des entreprises et que les entreprises publiques ont fait pour aider et changer de cash, pas de manière de propagation, un rôle de la loi de soutien des entreprises et relatives. Le système d'urgence des entreprises et que les entreprises publiques ont fait pour aider et changer de cash, pas de manière de propagation, un rôle de la loi de soutien des entreprises et relatives.

« En fait, nous ne pouvons pas attendre l'été », dit le directeur de la filiale de la ville de Paris.

Boris FUCIARD

Gérald Henrion : « 40 % des hôtels-restaurants vont disparaître »

« Ce qui change avec le cours-les à 18 h ou 20h, c'est toute la vie des gens. Et à mon avis, ce n'est que le commencement. Malheureusement, le gouvernement n'ose pas dire aux professionnels de l'hôtellerie-restauration de renouer qu'on risque d'être fermés jusqu'à fin février, voire mars. Une saison blanche alors qu'on a jamais eu autant de neige », constate impuissant Gérald Henrion, le président-adjoint du GNI 74 (association départementale du Groupement national des indépendants hôtellerie et restauration).

« Il y a plus de 250 000 restaurants en France, ce représente un milliard de chiffre d'affaires. En Haute-Savoie, il y a peut-être plus de 6 000 restaurants. Il faut savoir que pour rembourser les emprunts, et même ceux à taux zéro, les gens se sont engagés sur le plan personnel. Certains ont hypothéqué leur maison. Il faut vraiment réfléchir,



Gérald Henrion est le patron de la brasserie L'Alsacienne à Annemasse. Il propose jusqu'à maintenant des plats à emporter midi et soir. Il est aussi président-adjoint du GNI 74 (association départementale du Groupement national des indépendants hôtellerie et restauration). Photo: Le D.C.R.

30 à 40 % des hôtels-restaurants vont disparaître en France. C'est énorme ! », tempère le patron de la brasserie en face de la caméra.

« À Annemasse, le centre-ville se vide de plus en

plus tôt. Nous proposons des plats à emporter midi et soir en décembre, mais on va arrêter. On ne va pas mobiliser nos équipes pour 10 ou 15 plats. Tout le personnel est au chômage technique. »

Heureusement qu'il y a encore quelques décorations de Noël.

Gérald Henrion considère que les aides de l'État viennent toujours avec trop de retard et ne sont pas suffisantes. « Ils nous ont dit qu'ils ouvriraient le portail en ligne pour toucher les aides en décembre. Résultat : il n'est toujours pas ouvert. Et on vient seulement de toucher les aides d'octobre-novembre. Tout le monde est touché de manière différente, à de rares exceptions comme les magasins de bricolage et les supermarchés, qui n'ont jamais autant travaillé. Et certains ne se gênent pas pour augmenter leurs prix ! »

C.M.

QUÉLQUES CHIFFRES

« La restauration s'écroule »

Le secteur emploie 3 % de l'ensemble des salariés de France. Il se place parmi les six principaux employeurs privés après le commerce, le transport/logistique, la construction, la finance-assurance et l'information-communication.

« 960 000 actifs »

740 000 salariés et 220 000 non-salariés travaillent dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. Quelque 360 000 ont été embauchés dans la restauration traditionnelle, 175 000 dans les hôtels et restaurants et 110 000 dans la restauration collective, également très touchés.

« 220 000 entreprises »

220 000 entreprises ont comme activité principale l'hôtellerie et/ou la restauration : 142 000 restaurants, 39 000 entreprises d'hôtellerie et d'hébergement touristique et 41 000 cafés et 4 000 agences de voyages.

« La vente à emporter, c'est 2 % du chiffre d'affaires »

Patrick Barriol, gérant de la brasserie « Le 5 » à La Fouillouse (Loire)

« Ça va être difficile d'avancer. On laisse libre-cours aux gens pendant les fêtes, après ce qu'on a expédié ? On savait qu'on ne rouvrirait pas le 20 janvier. Hélas, on ne se fait plus d'illusions quant à la réouverture de l'établissement. L'espèce pouvait accueillir à nouveau des clients au mois de mars mais je ne veux plus me créer de faux espoirs. Si on se relâche à nouveau pendant les vacances de février, on sera encore reporté. »

Le chef d'entreprise estime son manque à gagner à 1,5 million d'euros depuis mai 2020. Plus que la réouverture hypothétique de la salle de restauration, c'est la répartition des aides qui l'intéresse. J'ai 15 000 euros de loyer, 4 000 euros de dépenses de gaz et d'électricité, 8 000 euros de prêt à rembourser, et je touche les mêmes aides qu'un petit restaurant de village. Pas assez pour tenir dans le temps et la vente à emporter instaurée le vendredi et le samedi ne suffit pas : on est dans une zone industrielle. Avec ça, on fait à peine 2 % de notre chiffre d'affaires. »

La seule solution pour le chef d'entreprise qui a investi treize années de travail dans sa société : « Si l'État ne veut plus qu'on travaille, ça il nous rachète nos entreprises. »

Propos recueillis par Béni BARRE



Photo Le Progrès / Georges PICO

« J'ai commencé cette semaine un petit boulot »

Fred Erici, 39 ans, co-gérant du bar « Le Schluch », institution familiale de Strasbourg

« Ma grand-mère a ouvert Le Schluch en 1963. Jusqu'à sa réhabilitation c'était dans de très mauvaises conditions. La réouverture au 20 janvier, il n'y a jamais eu. Pour remettre comme tout, on a dû payer des milliers de euros de dette et être en ce qui concerne la gestion des opérations et les matières de consommation. Pourtant, on ne veut être le plus méchant. On a débattu sur l'abandon de la marque de temps, mais on s'est heurté par les moyens humains... Malgré cela, on pense toujours pour des problèmes. Je comprends qu'il faille limiter la propagation du virus, mais les décisions gouvernementales sont contradictoires et injustes. »

Enfin, il y a les aides de l'État, surtout les 10 000 euros, et il y a les personnes âgées. Et il y a toujours un décalage dans leur versement. En attendant les deniers, les loyers continuent de tomber. Comment intégrer la réouverture ? Les habitudes changent, les clients semblent moins spontanément aller dans les bars, surtout qu'avec les mesures sanitaires on perd en convivialité. Je n'ai qu'une seule perspective en CDI, les autres sont des extras. Quand je travaille avec lui, je ne vois évidemment pas possible d'obtenir l'après qu'il se passe de ce virus. Ça va être un peu de tout ce qui concerne les impôts, les charges... Sinon, beaucoup ne vont pas s'en sortir. En ce qui me concerne, j'ai pris du recul, mais l'avenir est incertain. On doit négocier. J'ai commencé cette semaine un petit boulot : je m'occupe du catering au Conseil de l'Europe. Je ne me fais pas d'illusions pour la réouverture : à date très, ce sera pas avant avril. »



Photo DRG/Fred ERICI



Dans la réalité, c'est l'Empire de la malbouffe qui gagne...

