

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 purement et simplement 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 du

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).

.

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'a pas dit ses professionnels de l'hôtellerie-restauration de manière qu'on risque d'être fermés jusqu'en février, même. Une saison blanche alors qu'on a jamais eu tant 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, ça représente un milliard de chiffres 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'Alouette 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 de D.J.C.M.

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

« 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 viendraient le portail en ligne pour toucher les aides en décembre. Résultat : il n'est toujours pas ouvert. En 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 bricolages et les supermarchés, qui n'ont jamais autant travaillé. Et certains ne se gênent pas pour augmenter leurs prix ! »

C.M.

QUELQUES 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 touchée.

« 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)

« C'était fort d'avance. Les lachons libre-cream aux gens pendant les fêtes, qu'est-ce qu'on espérait ? On savait qu'on ne rouvrirait pas le 20 janvier. Mais, on ne se fait plus d'illusions quant à la réouverture du établissement. L'espèce pouvait accueillir à nouveau des clients au mois de mai mais je ne veux plus me créer de faux espoirs. Si on se pousse 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 interroge. 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 instaure 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 trente années de travail dans sa société : « Si l'État ne veut plus qu'on travaille, qu'il nous rachète nos entreprises ».

Propos recueillis par Rémi NABBE



Photo Le Progrès / Georges POC

« J'ai commencé cette semaine un petit boulot »

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

« Ma grand-mère a ouvert Le Schluch en 1963. Jusqu'à ma libération n'a connu de fermeture aussi longue. La réouverture au 20 janvier, il n'y a jamais eu. Re-lancement comme hier, on a coupé les menus du midi et du soir et ce qui concerne la gestion des commandes et livraisons de commandes. Pourtant, on ne sait donc les plus sévères. On débute le week-end à l'heure de l'après-midi, on est bombardé par les messages négatifs. Malgré cela, on pense toujours pour des problèmes. Je comprends qu'il faut limiter la propagation du virus, mais les décisions gouvernementales sont contradictoires et injustes. »

Enfin, il y a les aides de l'État, moins de 10 000 euros, et il y a les problèmes qu'on a eu. Et il y a toujours un décalage dans leur versement. En attendant les finances, les loyers continuent de tomber. Comment envisager la réouverture ? Les habitudes changent, les clients n'ont plus même spontanément leur verre, surtout qu'avec les mesures sanitaires on perd en convivialité. Je n'ai qu'une seule personne au CDI, les autres sont des extras. Quand je me suis vu lui, je ne vois évidemment pas pouvoir continuer. J'espère qu'il y a un moment où on va débiter un peu de tout ce qui concerne les loyers, 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, on ne sera pas ouvert. »



Photo DRG/Fred ENRICI



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

