

SAISONNIERS. Recrutement à minima. Les travailleurs habituels et les étudiants ont du souci à se faire : les professionnels de l'hôtellerie-restauration, qui ont employé près de 300.000 personnes en 2019, ne prévoient pour cet été que des embauches à minima. Avec une capacité d'accueil réduite pour le respect des normes sanitaires, les établissements vont voir leur charge de travail diminuer elle aussi. ■

Un chiffre

1 million d'actifs travaillent en France dans les cafés-hôtels-restaurants-discothèques. La restauration concentre 3/4 de salariés et près de 84 % de l'activité. 92,5 % des plus de 170.000 entreprises du secteur sont fermées depuis le 15 mars.

AVANCES. 500 millions d'euros. Les hôtels, cafés et restaurants en difficulté à cause de la crise et qui n'obtiennent pas de prêt bancaire pourront faire appel à l'État pour obtenir une « avance remboursable », a annoncé hier Bruno Le Maire. Un budget de 500 M€ est dévolu aux PME. Les entreprises « commenceront à rembourser quand elles le pourront » a précisé le ministre de l'Économie. ■

France & Monde → Actualités

CONFINÉS ■ Dans l'attente d'un plan de soutien, l'hôtellerie-restauration peine à voir le bout du tunnel

« 2020 est une année perdue »



ESPOIR. Si les mesures qu'ils avancent sont validées par l'État, les professionnels comptent sur une réouverture des établissements à la mi-juin. PHOTO SYLVAIN NÉRON

Pour la grande majorité des entreprises de l'hôtellerie-restauration, le régime est sec : zéro recette depuis un mois. Et pour toutes, aucune perspective de réouverture au menu.

Sophie Leclanché
sophie.leclanche@centrefrance.com

« Le Président de la République a annoncé le pire des scénarios possible pour notre secteur [...] la catastrophe économique est confirmée [...] l'année 2020 est une année perdue ». Au lendemain du discours d'Emmanuel Macron, le président de l'Union des Métiers et Industries de l'Hôtellerie (UMIH), Roland Hégu, n'a pas caché son désappointement. L'hôtellerie-restauration, secteur totalement reclus depuis le début du confinement, « est l'un des seuls secteurs sans effet d'horizon ».

Hubert Jan, président de la branche Restauration de l'UMIH, s'attendait à ce que l'activité de son secteur reprenne tardivement. Mais quand il a appris que les écoles allaient rouvrir, cela lui a fait le même effet que lorsqu'« on a demandé

aux établissements de fermer le samedi à minuit et que l'on a ouvert les bureaux de vote, le lendemain, dimanche ». Bistronome dans le Finistère, Hubert Jan compte parmi les PME qui attendent du plan de soutien aux acteurs du secteur annoncé par le ministre du Travail, « plus que les reports de charges (fiscales et sociales) annoncés, leur suppression ». « Le report, c'est la fin immédiate des entreprises car on ne pourra jamais payer ».

« Nous comptons beaucoup d'entreprises faibles en trésorerie et en capitaux propres et nous redoutons d'en laisser sur

le bord du chemin », explique Paul Duverger, président du Groupement national des Indépendants (GNI) Hôtellerie & Restauration, qui se félicite du budget de 500 millions d'euros alloués par le ministre de l'Économie au soutien des PME que les banques ne suivront pas.

Nouvelles prestations

À l'instar de ses confrères, Hubert Jan précise qu'il va falloir aussi « tordre le bras des assureurs pour qu'ils arrivent dans la boucle » et « forcer les banquiers à nous regarder autrement que par le prisme d'avant

la crise ». Dans la perspective du plan sur lequel le voile devrait être levé à la fin de la semaine, Hubert Jan assure avoir réglé « tout ce qui concerne le culinaire et l'hygiène ». Reste à « organiser le plus difficile, le rapport avec le client et le service en salle ». « Je ne vois pas une ouverture avant le 15 juin » remarque Paul Duverger qui, comme ses pairs, s'interroge « sur la reprise d'activité ; les mesures de déconfinement auxquelles nous allons être assujettis, nous et nos personnels, comment pourront-ils travailler ensemble ? [...] Et pour les clients, devons-nous mettre en place des procédures de lavage des mains ? Des masques ? ». Pour le représentant des indépendants, une chose semble acquise : l'absence des touristes étrangers viendra ajouter à la morosité du moment. Il va même jusqu'à se demander si dans certains cas, « cela vaudra le coup d'ouvrir ».

Dans le contexte actuel, « nous fonctionnons à 30 % de nos capacités ; beaucoup d'entre nous vont y passer. Et ceux qui tiendront le choc du déconfinement devront aussi baisser leur capa-

L'ÉDITORIAL

PASCAL RATINAUD

pascal.ratinaud@centrefrance.com
Twitter : @Pascalratinaud

Garçon, l'addition !

« Le zinc est le seul métal conducteur d'amitié. » Auteur de cette citation, Antoine Blondin serait bien malheureux en ces temps confinés. Parce que le bout du zinc, aujourd'hui, ne conduit guère qu'au désespoir. Et lui qui voyait aussi en le sacro-saint apéro, des verres de contact, il ne serait sans doute pas adepte de trinquer par écran interposé. Il n'est pas le seul. À voir tous les commentaires sur les réseaux sociaux à la question « quelle est la première chose que vous ferez au déconfinement ? », une large majorité rêvait déjà d'un bon resto ou d'un simple demi à siroter en terrasse avec des amis. C'est culturel. Les Français aiment ces lieux de partage. C'est souvent là qu'on fête les grandes victoires sportives, les anniversaires, les enterrements de vie de garçon, la réussite aux examens. Là qu'on échange, qu'on débat, qu'on s'engueule et qu'on rit. Bref, notre vie d'avant ne reprendra vraiment que le jour où, avec le plus grand plaisir, nous tendrons le bras et lancerons : « Garçon, l'addition s'il vous plaît ! »

cité d'accueil. Il faudra faire des jachères entre les passages de clients (des chambres isolées pendant 24 à 36 heures) ; supprimer le service au comptoir dans les bars, donc là aussi le débit sera forcément moins important... » indique Laurent Duc, président de la branche Hôtellerie de l'UMIH.

« La façon dont on vivait avant n'existe plus et le consommateur lui-même sera demandeur de nouvelles prestations. Nous sommes en train de les inventer », conclut-il. ■

■ « Un coup de massue » pour les grossistes

Le commerce alimentaire de gros, qui assure plus de 70 % de l'approvisionnement de la restauration hors domicile, qui comprend les restaurations commerciale et collective publique et privée, est lui aussi « en très grande détresse » face à l'absence de perspective de reprise de son activité. Pour la Confédération française du commerce de gros et international (150.000 entreprises, dont 95 % de PME, 790 milliards d'euros de chiffre d'affaires annuel, près d'un million de salariés), « c'est un véritable coup de massue ». Depuis le 15 mars, « c'est 80 à 90 % de leur chiffre d'affaires qui s'est envolé, sans aucune possibilité de report vers d'autres canaux de distribution » s'alarme la CGI. Pour ces grossistes, « malgré les aides d'ores et déjà mises en place par le gouvernement beaucoup d'entre elles n'y survivront pas », déplore la CGI.