



Fermeture parfois anticipée et souvent comprise

RESTAURANTS L'arrêté cantonal qui interdit, dès ce matin, l'ouverture de tout établissement public n'est guère contesté chez les professionnels. Mais l'inquiétude porte sur la sauvegarde économique de la branche.

PAR DIDIER. SANDOZ@LACOTE.CH

« Si on m'avait dit un jour que moi, défenseur des milieux de la restauration, j'en appellerais à la fermeture générale des établissements publics, je n'y aurais jamais cru », lâche Gilles Meystre, président de Gastro-Vaud. C'est pourtant bien lui qui, après avoir consulté son comité cantonal, a lancé cet appel dimanche soir, notamment via Facebook. Sa demande a été avalisée dans le paquet de mesures de l'arrêté prononcé hier à midi par le Conseil d'Etat vaudois.

« Cela devenait ingérable », confirme Robert Bubloz, délégué de La Côte au comité cantonal. Des doléances de ses pairs dans les quatre coins du Pays de Vaud déploraient l'indiscipline des clients qui refusaient les consignes et distances de sécurité. « Cette mesure extrême est dramatique, mais elle paraît absolument nécessaire, même si des collègues en pleurent », poursuit le patron de l'Auberge du Lion d'Or de Burtigny.

Son chiffre d'affaires n'avait pourtant pas chuté depuis les premiers signaux de fin février, « au contraire presque ». En allongeant son service samedi, il avoue avoir « bien travaillé ». Une situation qu'a aussi connue René Muller dans son restaurant de la Nautique, à Morges. « Dimanche, nous avons enregistré des annula-

tions, compensées ensuite par autant de réservations. »

Fermeture anticipée

Cela ne l'a pas empêché d'anticiper l'obligation de mettre la clé sous la porte en rendant son tablier dès dimanche soir. « C'est trop difficile de gérer le flou. Certains clients n'ont pas compris la gravité de la situation et je sentais que mon personnel se posait des questions », confie celui qui subit aussi la

fermeture du restaurant provisoire de la Fête de la tulipe sous une cantine déjà dressée.

« J'aurais préféré que cette décision claire tombe plus tôt », regrette René Muller. Comme d'autres, il a songé à proposer des plats à l'emporter ou des livraisons, mais il se donne le temps de la réflexion. L'urgence réside dans les démarches administratives pour préserver les revenus de sa quinzaine de collaborateurs et écouler son stock de marchandises.

« Consommez local »

« Je travaille du frais venant de fournisseurs locaux. J'ai pu annuler mes commandes. Les employés partiront avec ce qu'il reste dans nos frigos. » Le restaurateur morgien en appelle à la population pour qu'elle joue le jeu de s'approvisionner auprès des pêcheurs, paysans et artisans de bouche de la région. « Non seulement leurs produits sont bons, mais cela compense-

ra un peu le retrait des restaurateurs », conseille le cuisinier.

Dans les cuisines des auberges de Prangins et Tannay, ainsi qu'au Café de l'Union, on s'active encore pour conditionner les aliments en stock. « Nous n'espérons pas rouvrir nos trois établissements avant le 1er mai, voire plus tard, mais il n'est pas question de gaspiller ces produits, comme on a pu le voir chez des confrères décu-ragés, notamment en France. »

Futures ambitions à la baisse

Avec son frère Christopher en cuisine et leurs associés, l'objectif est d'appréter au mieux les produits frais, les congeler car l'entreprise dispose de grandes capacités à Tannay et de les réutiliser quand tout redémarrera. Ils renonceront à proposer un service de livraison ou de vente à l'emporter. « Ce n'est pas notre métier. Nous avons d'autres compétences à faire valoir. Une chose est sûre: il y aura un avant et un après coronavirus. Si nous rouvrons - et pour cela nous aurons besoin du soutien des communes en matière de paiement des loyers - ce ne sera pas avec les mêmes objectifs, ni les mêmes effectifs », annonce Julien Brocard. Patron ou associé de bars de Nyon et Gland, Greg Küster est abasourdi par l'arrêté qui le force à tirer la prise. « Cela fait peur. Pas du virus, mais bien pour l'économie », commente-t-il en avouant se sentir « flotter



dans l'inconnu». Il avait pourtant compris la fermeture à 22 heures imposée samedi, «car malgré nos efforts pour écarter les gens et contenir l'affluence, en fin de soirée, tout le monde se rapproche». Les établissements qu'il chapeaute (Barawine, Chez mon oncle, Fishermen's pub à Nyon, et Bull's à Gland) emploient 25 collaborateurs.

Pour des créanciers souples

Choqués ou soulagés par la fermeture imposée, les professionnels en appellent à la souplesse sur leurs factures, notamment les charges sociales auprès de **GastroSocial** ou des loyers. A GastroVaud, Gilles Meystre rassure en disant que la caisse de compensation dépendant de GastroSuisse n'a aucun intérêt à acculer ses membres.

Il s'inquiète davantage pour les employés. «Comment garantir une assistance pour ceux qui sont employés avec un contrat à durée déterminée, les saisonniers ou les apprentis qui n'ont pas droit au chômage technique? Nous avons de nombreux points à négocier, mais pour le moment nous sommes encore tous en plein tsunami.»



“Nous avons de nombreux points à négocier, mais là nous sommes encore tous en plein tsunami.”

GILLES MEYSTRE
PRÉSIDENT DE GASTROVAUD



Les cuisines de restaurant resteront vides au moins jusqu'à la fin du mois d'avril. ARCHIVES CÉDRIC SANDOZ