



La réouverture

Le 14 mai dernier, les professionnels de la restauration voyaient un horizon se dessiner: en présentant son plan pour sauver le tourisme, Édouard Philippe annonçait que la date de réouverture des restaurants, des cafés et des bars serait fixée dans la semaine du 25 mai. *"Si l'épidémie ne se dégrade pas, ceux des départements verts pourront ouvrir le 2 juin"*, détaillait alors le Premier ministre, apaisant un secteur dans l'attente d'un calendrier. La semaine du 25 mai, on y est et dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, tous les départements affichent un vert encourageant.

► "OUVRIR LE 2, UNE NÉCESSITÉ"

Désormais, la plupart des restaurateurs misent sur le week-end de la Fête des mères, une célébration familiale qui, en général, remplit leurs salles, presque autant que la Saint-Valentin. Du coup, partout on se prépare, Baumanière dont L'Oustau a récemment reconquis sa 3^e étoile, aux Baux-de-Provence, an-

"J'ai la chance d'avoir deux terrasses, ce qui est rassurant pour les clients." SUZY LAPLAZA

nonce son ouverture le 5 juin. On peut aussi réserver à La Magdeleine, à Gémenos dès le 5. Pour le Couvent des Minimes à Mane, ce sera le 24 juin.

Qui serait donc prêt à ouvrir dès le 2 juin ? Suzy Laplaza à La Bonne Brise, sur la route qui monte des Pennes-Mirabeau à Calas, un établissement spécialisé dans la cuisine provençale. Elle a commencé à tout remettre en ordre. Celle qui avait investi dans des travaux juste avant le confinement a dû faire un emprunt depuis. *"Tous mes fournisseurs sont payés, c'est déjà une bonne chose. Et j'ai la chance d'avoir deux terrasses, ce qui est rassurant pour les clients: elles ont été nettoyées, la caisse sera équipée de plexiglas, j'ai commandé un distributeur de savon à infrarouge, du gel, il y en aura partout, on portera masques et visières. Pour réciter ma carte, ce ne sera pas facile!"*

Même si le lundi de Pentecôte risque de rendre les achats plus compliqués, je vais commencer à faire les miens, crème, beurre, lait, légumes...



des cafés et des restaurants ?

Et on lancera les premières préparations de sauces le dimanche 31 mai. Les belles pièces de viande et de poissons s'achètent au dernier moment, chez mon artisan boucher et à Carro".

L'équipe sera mobilisée : "Quatre en cuisine dont un plongeur, deux en salles. Si on fait 35 couverts, on sera content. Mais on sera tous là, je leur ai dit 'si on plonge, on plongera ensemble', je n'avais pas le cœur à me séparer de l'un d'eux". Si l'idée de demander leur identité à ses clients la "gêne un peu", elle le fera. Et pour relancer la machine, elle proposera aussi des plats à emporter. Suzy Laplaza ne baisse pas les bras.

"ON A BESOIN DE VISIBILITÉ"

En reprenant l'hôtel de la Poste, un petit hôtel de charme du centre-ville de Salon-de-Provence il y a quatre mois, Angélique Fagot et Christophe Didier ont engagé une reconversion professionnelle familiale. Ce couple des Yvelines avait prévu des travaux. Et une ouverture pour le mois de mars. "On a fait quatre mois de travaux et on a été confinés 10 jours avant l'ouverture, peste Christophe Didier. Ça a été un choc." Mais le couple n'a, de toute façon, pas eu le choix. Dans leur malheur, ils ont repris une affaire en difficulté et, de ce fait, engagé un prévisionnel à minima pour 2020. "Surtout, on mise sur le dyna-



misme de la ville de Salon pour nous lancer, indique le chef d'entreprise. Bien sûr, nous sommes inquiets et on attend les propositions du Premier ministre lundi pour savoir ce que l'on pourra faire, comment on pourra s'organiser pour assurer la sécurité de notre clientèle, de nos salariés et notre propre sécurité. On attend plus de visibilité pour notre profession."

Le couple garde néanmoins le moral. "Nous sommes issus du monde du tourisme. On a vécu le

Sras, les attentats du 11-Septembre... D'expérience on sait que le monde du tourisme est réactif et là ou auparavant, il fallait au moins une année pour se remettre de tels fléaux, il faudra sans doute quatre ou cinq mois pour se remettre à flots." Le couple d'hôteliers mise aussi beaucoup sur la clientèle régionale pour se développer. "Paca représente le 3^e contingent des visiteurs. On espère que les Provençaux viendront découvrir leur proche région". Salon, porte d'entrée des Alpilles, est idéale pour cela.

"IMPATIENTS MAIS UN PEU STRESSÉS"



Les gérants des cafés-brasseries du cours Mirabeau, à Aix, attendent les annonces gouvernementales avec une hâte certaine... "Impatients, mais un peu stressés" avoue tout de même Céline Cattanéo, gérante du Grillon. Cette dernière espère que plusieurs semaines de confinement aiguïseront l'appétit des clients, pour la partie restaurant. "Mais j'ai peur que ça se tasse très vite. De manière générale, même depuis le déconfinement, les gens sortent moins, notamment le soir. Ils attendent d'être en parfaite sécurité pour le faire". Elle espère garder son personnel - 38 personnes - jusqu'à fin juillet grâce aux mesures de chômage partiel. Quant aux modalités pratiques, la "rentabilisation de la surface des terrasses", elle attend d'en savoir plus sur les préconisations sanitaires. Un peu plus loin, au Four Courts, le patron Bruno Mansio avoue "être dans le noir". "On ne sait rien, c'est compliqué. Nous avons plus de réponses de la mairie que de l'Etat, un arrêté devrait nous permettre d'étendre nos terrasses pour limiter la casse". Lui attend des autorités qu'elles soient "conciliantes", pour que les professionnels puissent sortir du marasme le mieux possible.

**Olga BIBILONI, Stéphane ROSSI
et Julien DANIELIDES**