



RESTAURANTS, CAFÉS ET BARS

Des mesures assez souples pour un secteur qui emploie un million de salariés

Les cafés, bars et restaurants, fermés depuis mi-mars pour freiner l'épidémie de coronavirus, attendaient avec impatience les modalités de réouverture de leurs établissements. Ces adresses, qui n'ont pas pu rouvrir comme les autres commerces le 11 mai, font partie des entreprises les plus touchées par la crise, alors que le secteur emploie environ un million de salariés.

Depuis hier, l'hypothèse d'une réouverture le 2 juin, qui avait déjà été évoquée, est donc une certitude : l'annonce a été faite par Édouard Philippe, qui a donné des éléments sur les modalités. Lesquelles, élaborées après consultation des organisations professionnelles, sont bien moins drastiques que ce qui était imaginé au vu de l'ampleur de la crise sanitaire.

Ainsi, si dans les régions classées "orange" (Île-de-France, Mayotte et Guyane), seules les terrasses pourront fonctionner, il n'en est pas de même dans les zones vertes dont fait partie la région Provence-Alpes-Côte d'Azur : il sera possible de s'attabler en intérieur comme en extérieur. Les clients des cafés, bars et restaurants devront porter un masque, sauf lorsqu'ils sont à table. Les tables devront être espacées d'au moins un mètre, sauf si elles sont séparées par des écrans. Les tables seront par ailleurs limitées à dix personnes, "formant un groupe de personnes homogène (famille,



Le type de scène que l'on s'apprête à revivre bientôt au Beau Rivage, à Marseille.

/PHOTO ARCHIVES VALÉRIE VREL

amis) et préconstitué". Interdiction de boire son verre debout pour éviter les déplacements. Les menus seront présentés, si possible, sous une forme évitant le contact (ardoise, description à l'oral, numérique, etc.).

Les équipes des restaurants devront se laver les mains (ou utiliser du gel) toutes les heures. Les barmen porteront, eux, un écran visière au comptoir. Dans les cuisines, le personnel devra se laver les mains toutes les trente minutes ou porter des gants. Le port de charlottes et de masques sera aussi obligatoire. Chaque table devra être prise en charge de bout en bout par un même serveur. Enfin, des sens de circulation sont de-

mandés, des sorties et entrées différentes préconisés, des marquages au sol attendus pour le respect des distances de sécurité notamment dans les toilettes.

Si la liste est longue, elle n'effraye pas Claude Signoret, le responsable du Café Beau Rivage, une vaste brasserie du Vieux-Port à Marseille : "Ces mesures étaient dans l'air, elles ne nous surprennent pas. Nous avons eu le temps de nous y préparer, d'autant que c'est moins restrictif que ce qui était annoncé ici ou là. C'est donc plutôt une bonne nouvelle et nous sommes impatients. Nos stocks sont prêts, tout est OK avec les fournisseurs, il ne reste plus qu'à faire en sorte que nos clients se

sentent en confiance. Ce qui est certain, c'est qu'on va mieux démarrer que ce qu'on a fermé!".

Claude Signoret ne cache pas qu'il est d'autant plus serein que son établissement ne pose pas de problème particulier pour répondre aux exigences sanitaires : "Vu notre espace, on va pouvoir jouer le jeu. Ce qui ne sera pas le cas de tout le monde. Les petits restaurants auront du mal, ils risquent de se retrouver en dessous du seuil de rentabilité et devront fonctionner à perte pour garder leur clientèle. Encore faudra-t-il qu'ils en aient les moyens ou soient soutenus..."

"Nous, on est sur un territoire où on a heureusement de l'espace, analyse Fabien Piacentino, le directeur général du Couvent des Minimes, à Mane, dans les Alpes de Haute-Provence. L'établissement rouvrira ses portes le 24 juin. "On sait que l'on va devoir faire notre métier fondamentalement différemment. On va recevoir le cahier des charges des Relais & Châteaux et on s'y adaptera. Ouvrir dès le 2 ? Je me suis posé la question mais c'est beaucoup trop tôt : on est à la campagne, on ne recevra pas assez de monde immédiatement. On est d'abord des chefs d'entreprise qui pensons à notre compte d'exploitation ! Mais nous avons beaucoup de demandes pour juillet et août sur de longs séjours. C'est très encourageant".

F.G. et O.B.