

Commerce

Cafés et restaurants, le retour progressif sur les terrasses

Publié le 28/05/2021 à 09h00



Chez Jacques, à Bourges, « c'était important de rouvrir. Par contre, le couvre-feu à 21 heures c'est un peu compliqué. » © Pierrick DELOBELLE

Malgré une météo peu engageante, les clients goûtent à la réouverture des bars et restaurants en terrasse, depuis le 19 mai. Un peu plus d'une semaine après, nous avons fait le bilan de cette première étape du déconfinement où il faut aussi faire respecter le cadre sanitaire avant un assouplissement progressif.

Entre la soif de retrouver une vie normale et l'enthousiasme parfois douché par une météo peu clémente, la réouverture des bars et restaurants en terrasse a été bien arrosée depuis le 19 mai (*). L'occasion d'un premier bilan avant un week-end qui s'annonce plus ensoleillé.

« Le premier jour, il a plu à midi mais le soir on a bien bossé », témoigne-t-on Chez Jacques, place Jacques-Cœur, à Bourges. À l'inverse, « samedi midi, il y avait du monde, mais le soir, sur 25 réservations j'ai fini à 22h! Mais c'était important de rouvrir. Par contre, le couvre-feu à 21 heures c'est un peu compliqué ».

« Se remettre dans le rythme »

Au Carpe Diem, aussi, rue Moyenne, on a dû composer avec le « manque de soleil, mais ça s'est bien passé, on a rouvert le jeudi, et on a eu du monde tout le week-end. Mais avec la jauge à 50 %, il a fallu refuser du monde. » Et faire respecter les contraintes sanitaires. Place Gordaine, à Bourges, « ce n'était pas simple le premier jour, admet la responsable du Comptoir de Paris. Mais les clients sont contents de revivre une vie normale, il était temps de rouvrir. »

Avec le temps frisquet, le patron du Made in Café, place du Général-Leclerc, était tout content, mardi, de recevoir des plaids pour réchauffer ses clients. Car après « avoir bossé correctement » les premiers jours, la météo automnale a vite grippé la dynamique enclenchée. « On a dû fermer du samedi au lundi », poursuit Richard Martin-Hégot, le patron du Made in Café. Mais « c'est important de se remettre dans le rythme ». D'autant que les clients de l'hôtel en demi-pension sont autorisés à prendre en salle le petit-déjeuner et le dîner. « C'est difficile d'expliquer cela aux autres clients?! »

Si certains cafetiers et restaurateurs se sont interrogés sur l'opportunité de rouvrir, la responsable du pub Le Marceau, place du 8-Mai 1945, préfère, elle, attendre le 9 juin. « Avec seulement 4-5 tables, ce n'est pas rentable, en plus vu la météo, heureusement que je n'ai pas ouvert, même si j'avais hésité. »

Pour Sandra Dubuisson, patronne du restaurant le Bistro des halles à Saint-Amand-Montrond, « ça valait le coup d'ouvrir. Mais quand on sert dehors avec 13 ou 14 degrés et le vent, ce n'est pas agréable. Nous avons demandé une extension de la terrasse qui nous a servis que deux fois pour l'instant. Nous avons toujours le Fonds de solidarité pour le mois de mai, sans ça ne valait pas le coup d'être là. » Même enthousiasme, au bar-brasserie de la Rotonde, à Saint-Amand : « Nous avons une clientèle avec de nombreux jeunes qui sont venus pour se lâcher, assure Nathalie Jouanneton, directrice. La météo n'a rien changé, nous avons une terrasse abritée, la clientèle était contente de venir et de nous revoir. »

Kevin Wang, gérant du Fontenoy, à Vierzon est plus nuancé : « C'est un peu moins satisfaisant que je le pensais. Les gens viennent en soirée, moins dans la journée. En plus, avec le temps, ce n'est pas génial. Peut-être qu'avec le beau temps annoncé ce week-end, cela va revenir. Il faut que les gens reprennent l'habitude de venir au bar. » Guillaume Lamoure, gérant du restaurant et bar à vins vierzonnais La Muz'Bouches juge la fréquentation « mitigée avec le temps qu'il y a eu. Mais c'est une étape supplémentaire dans l'ouverture du restaurant. »

Responsabiliser les clients

Mais « certains cafetiers et restaurateurs même avec des terrasses n'ont pas rouvert, témoigne Véronique Gaulon, présidente de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih) Berry. Dès qu'on rouvre, on réenclenche les factures qui ne sont pas à 50 %?! On a résisté à la crise avec les aides, il ne faut pas que la réouverture nous mette à terre. »

Et il y a un protocole sanitaire strict à faire appliquer. Tables de six maximums, port du masque pour se déplacer, consommation assise, couvre-feu à 21 heures, les contraintes ne sont pas toujours simples à faire respecter, constate Véronique Gaulon. « Certains cafetiers et restaurateurs nous ont informés des problèmes qu'ils rencontraient avec leurs clients. Ce n'est pas dans l'ADN de notre profession de faire le gendarme, mais les cafetiers et restaurateurs ne veulent pas être pris en défaut afin de rester ouverts. » L'Umih a mis à disposition de ses adhérents une affiche Aidez-nous « pour responsabiliser aussi les clients ».

(*) Seconde étape du déconfinement, le 9 juin avec l'ouverture en intérieur (jauge de 50 %) et 100 % des terrasses, un couvre-feu repoussé à 23 heures et l'instauration pour les professionnels d'un cahier de rappel numérique (un QR code) ou sous format papier pour informer les clients d'un risque de contamination au Covid-19.