

LE FAIT DU JOUR

Restos et bars, désormais aussi à l'intérieur

Consommation

Trois semaines après le retour des terrasses, les bars et restaurants peuvent rouvrir leurs salles, fermées depuis octobre 2020. Malgré la jouge de 50 % imposée en intérieur, cette nouvelle phase du déconfinement est très attendue par une profession également satisfaite de voir le couvre-feu repoussé, dès ce soir, de 21 heures à 23 heures.

Benojamin Gervil
benjamin.gervil@leberri.fr

Synonyme de réouverture des terrasses, le 19 mai a marqué le retour d'un certain art de vivre à la française. Mais les caprices de la météo, conjugués à un couvre-feu seulement repoussé de 19 à 21 heures, ont laissé un arrière-goût d'amertume à cette rentrée des bars et restaurants, lors de laquelle la place libre, et au sec, s'est parfois faite rare.

Trois semaines après, le jour de boire et de manger en intérieur est arrivé. Combiné au décalage, dès ce soir, du couvre-feu à 23 heures, la fin du régime sans salle fait souffler un nouveau vent de liberté, ouvrant un peu plus le champ des possibles pour s'attabler. Car selon l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih) du Berry, un professionnel de la restauration sur quatre, Cher et Indre confondus, n'avait pas rouvert ses portes le 19 mai.

Le cas d'Isabelle Fouillon, du bar Le Marceau, à Bourges, pour qui l'heure de la réouverture, après deux jours de « remise en route », passés à astiquer les verres et pousser les meubles, et

« six longs mois de traversée du désert » a « enfin » sonné. « Ouvrir le 19 mai ne rimait à rien pour moi qui n'aurais pu installer que six tables seulement dehors, alors que la météo laissait planer une grosse incertitude, analyse la tenancière. Là, j'ai obtenu le droit de m'étendre pour passer à quinze tables de six en terrasse et l'intérieur est à nouveau accessible. Et avec deux heures de plus pour travailler le soir, ça change totalement la donne. »

« Servir le lance-pierre jusqu'à 21 heures était inconcevable »

Jauge de 50 % en salle, six personnes maximum à table, interdiction de consommer debout, instauration d'un cahier de rappel (lire ci-dessous) : si l'état se desserre, des contraintes demeurent. « Ce n'est pas encore un retour à la normale, mais cela permet de reprendre du service dans d'assez bonnes conditions. Après tout ce temps... », souffle Christian Chauveau.

Le chef du jardin gourmand, à Bourges, fait partie de ceux qui avaient fait l'impasse sur le 19 mai pour se concentrer sur ce

9 juin. « Cette décision s'imposait. Pour une table comme la nôtre, où le client est là pour prendre son temps, la première fenêtre de réouverture s'était pas appropriée. Servir au lance-pierre pour respecter le couvre-feu à 21 heures et ne pas avoir de solution de repli en intérieur en cas de pluie, c'était inconcevable. »

Retrancher et réapprovisionner les frigos, concocter les sauces... Ces derniers jours, le jardin gourmand a rejoint ses automatismes, avant la clientèle. « Le plaisir est immense, mais il y a aussi de l'apprehension, glisse le chef. Non pas côté réservations, c'est de la folie, mais en cuisine. En sept mois, les rouages ont rouillé. Pour ne pas se mettre en danger, on a simplifié la carte. »

Si tous les feux sont au vert pour les établissements, sans distinction, des portes restent encore closes. À l'Auberge de la Pomme d'or, à Sancerre, autre table réputée du département, d'ailleurs, sans discontinuer, d'un Bib gourmand par le Guide Michelin depuis 1999, la « libération » attendra un peu « malgré l'énergie attendue palpable. »

« Nouveau gros départ »

Mis hors-jeu de la première étape du déconfinement car ne disposant pas de terrasse, l'établissement rouvrira samedi. « Rouvrir un restaurant, même si

on a fait du click and collect, ça ne se fait pas en un claquement de doigts, explique Didier Turpin, le patron. L'arrivage de poissons est le jeudi, je n'allais pas ouvrir la veille. On veut faire ça bien. C'est un moment important pour nous, comme pour les clients. Les retrouvailles n'en seront que plus belles. »

Dans les cuisines déjà entrées dans le feu de l'action ces dernières semaines, ce 9 juin « était encore plus attendu que le 19 mai », note Cécile Provendier,

de la Chaumière, à Aubigny-sur-Nère. Conformément au protocole, les salles de cet hôtel-restaurant étaient jusque-là uniquement accessibles aux clients de l'hôtel. « Ça a été le vovo permanent en terrasse. Réservations, annulations, réservations, annulations : avec la météo, on n'a fait que ça. L'accès aux salles pour tous va nous faciliter la tâche. Entre les touristes de retour et les habitués qui vont moins hésiter, on s'attend à un nouveau gros départ. On ne va pas s'en plaindre... »

Un retour en force des pratiques. Alors, on a décidé de ne pas réduire notre proposition. » Pour son activité, le respect de la jauge « n'est pas contraignant. On a l'habitude de fonctionner en petits groupes, sur rendez-vous. »

Un protocole parfois renforcé sur le masque

Quant au masque, il se rejoint que son port ne soit obligatoire que dans les espaces de circulation et non pendant l'effort. « Cela gêne tellement la pratique que certains ne seraient pas revenus simplement à cause de ça », juge Constantin Kostadinov.

À contrario, à Vierzon, la salle de sport Happyfit a décidé d'al-



MASQUE. Obligatoire en intérieur, mais pas durant l'effort. PHOTO S.F.

B.C.

déconfinement aujourd'hui

LE FAIT DU JOUR



RETOUR. Au Marceau, à Bourges, comme dans d'autres bars et restaurants du Cher qui n'ont pas rouvert le 19 mai, ces dernières heures ont été marquées par les derniers préparatifs. PHOTO PIERRECK DELOBELE

Cahier de rappel et QR code : comment ça marche ?

Ce sera le passage obligatoire, à partir d'aujourd'hui, avant de soulever de la fonte dans une salle de sport ou de lever le coude à l'intérieur d'un bar ou d'un restaurant.

Pour concilier retour à une vie un peu plus normale et lutte contre l'épidémie de Covid-19, ces établissements doivent installer un « cahier de rappel » afin que leurs clients puissent être prévenus en cas d'exposition à risque au virus.

Venant compléter l'arsenal des mesures qui s'impose à ces lieux – port du masque, distanciation sociale, usage du gel hydroalcoolique, aération des espaces clos –, ce dispositif devra obligatoirement prendre la forme d'un registre papier, sur lequel les clients renseignent leurs nom, prénom, numéro de téléphone, jour et heure d'arrivée.

« Cela va nous permettre, après prise de contact avec une personne testée positive au Covid-19 quelques jours après son passage dans un établissement, de prendre attache avec la structure qu'elle a fréquentée et de retrouver les clients qui se trouvaient au même moment dans le même lieu », explique



OBLIGATION. Pour les réfractaires à l'application TousAntiCovid, le cahier de rappel papier sera obligatoire. PHOTO O.A.

Christophe Lignot, directeur de cabinet de l'Agence régionale de santé (ARS) Centre-Val de Loire.

Cette obligation d'émargement pourra également être réalisée numériquement, en scannant à l'aide de son smartphone et de l'application TousAntiCovid, un

QR code situé à l'entrée, et propre à chaque établissement.

Comment fonctionne cette alternative au registre papier, recommandée par le gouvernement, mais qui n'est pas une obligation pour les structures ? Une fois qu'un client positif au

orange signifie que l'on doit se faire tester immédiatement, limiter ses contacts et surveiller ses symptômes.

La notification rouge, elle, alerte de la fréquentation d'un établissement où a été déclaré un foyer de contamination, soit trois personnes positives au Covid-19 ou plus, et préconise un test immédiat et un isolement.

Un respect de la vie privée garanti selon la CNIL

Présenté par le gouvernement comme « un outil de protection individuelle et collective contre le Covid », ce nouveau dispositif numérique, dont l'usage a fait l'objet d'un décret validé par le Conseil d'État, a recueilli un avis positif de la Commission nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL). Anonymes pour l'utilisateur qui les scanne, comme pour l'établissement qui les génère, les QR codes ne permettent pas d'identifier ni de géolocaliser les visiteurs. Quant aux utilisateurs de TousAntiCovid, ils ne sont ni informés du nom de l'endroit où le contact à risque a eu lieu, ni de l'identité de la personne contactée. ■