

PARIS

Face à la crise, les Restos du cœur redoublent d'efforts

75

CAHIER CENTRAL

# Le Parisien



VENDREDI 17 AVRIL 2020 N° 23523 - 2,90 €

## Nos bistrotts sont en danger PAGES 2 À 4

# « Cela va être une hécatombe »

PHILIPPE ETCHEBEST

Les patronnes et les patrons de quelque 200 000 cafés et restaurants français attendent fébrilement un plan de sauvetage gouvernemental. Sans lequel près de 40 % d'entre eux pourraient baisser définitivement le rideau.

## CRISE DU CORONAVIRUS



PHILIPPE ETCHEBEST



**Transports**  
CAHIER CENTRAL P. II  
« En mai, le trafic ne sera que de 50 % »  
VALÉRIE PÉCRESSÉ  
PRÉSIDENTE DE LA RÉGION ÎLE-DE-FRANCE

**Pandémie P. 10**  
Peut-on être contaminé plusieurs fois de suite ?

**Etats-Unis P. 6**  
Une fosse commune sur une des îles de New York

### RENDEZ-VOUS

## GARDONS LE MORAL

Jeux, sports, culture...  
Nos idées pour s'occuper sans sortir  
P. 18 ET 19

# Cafés et restaurants au bord de l'asphyxie

De nombreux établissements,  
fermés depuis un mois, souffrent. Le gouvernement  
travaille sur un plan de soutien

L'ÉDITO

PAR...  
@mc\_tabet

## L'addition, c'est pour qui ?

Le gouvernement français, comme la plupart des Etats a décidé de soutenir son économie à bout de bras pendant la crise. Pour que le redémarrage puisse se faire sans attendre, propulsé par un formidable souffle de vie. Et pour cause, l'appareil productif intact ne demande qu'à repartir. Car si nous sommes engagés dans une guerre, tous les belligérants sont sur la même ligne de front, face à un ennemi commun. La compétition mondiale ne joue pas. Pourtant après cinq semaines « seulement » de confinement tout le monde comprend que les pertes n'en seront pas moins lourdes. Les entreprises, les commerces, les enseignes touristiques les plus fragiles ne tiendront pas le choc sans un soutien public. Celles qui sont le plus ancrées dans nos traditions notamment et qui ne peuvent se réinventer en deux clics. Le moment de présenter la note approche. Et personne ne veut se saisir de l'addition...

MARIE-CHRISTINE TABET

PAR DEL PHINE DENUT, ÉTIENNE MARTIN, MATHIEU PELLOLI ET ODILE PUCHON.

**PLUS DE CAFÉ** au zinc. Plus de dîner en amoureux. Depuis un mois, jour pour jour, les Français sont privés de ces lieux de vie que sont nos 210 000 cafés et restaurants. Si les consommateurs souffrent, la profession, elle, est au bord de l'asphyxie : « 95 % de nos entreprises sont fermées, et les 5 % ouvertes, notamment les restaurants qui ont maintenu le à emporter, font 10 % du chiffre d'affaires de l'an dernier », alerte Roland Hégy, le président de l'Umih (Union des métiers de l'industrie hôtelière).

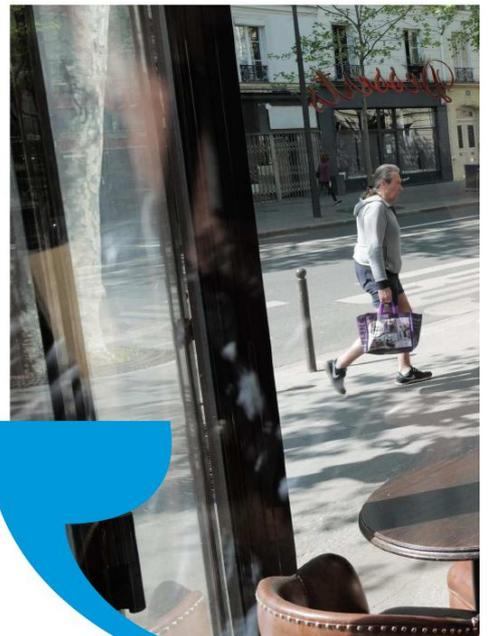
Le discours d'Emmanuel Macron, lundi, a achevé les troupes : le secteur n'est pas concerné par le déconfinement progressif à compter du 11 mai. « On nous a enlevé tout horizon », tacle Roland Hégy, tout en reconnaissant qu'il est compliqué de trouver les justes mesures barrière dans des métiers. Dans la profession, colère et désespoir dominent. « On se sent abandonnés », lance Michel Sarran, à la tête de deux restaurants à Toulouse et juré de « Top Chef » sur M 6. Son acolyte, le chef étoilé Philippe Etchebest, monte, lui aussi, au créneau. Chez les cafetiers, comme par exemple Gaël Abou-Khalil, le patron du bar la Limite à Paris, l'angoisse est palpable : « Ma

perte d'exploitation atteint déjà 25 000 €. » Tous ces indépendants se tournent aujourd'hui vers l'Etat. L'annonce, mercredi, de l'annulation d'une partie des charges du secteur pour près de 750 millions d'euros (M€) est bien sûr saluée. Mais au nom de la profession, l'Umih demande plus : non seulement l'annulation des charges fiscales et sociales, de l'impôt sur les sociétés et de plusieurs taxes en 2020, mais aussi que le fonds de solidarité créé il y a un mois se substitue aux patrons de bars et des restaurants pour payer leurs loyers. « Si des mesures ne sont pas prises, ce sont 40 à 50 000 entreprises qui seront en faillite », estime Roland Hégy.

## Réunion à Bercy aujourd'hui

Enfin, la pression est forte sur les assureurs. Alors que de nombreux restaurateurs voudraient pouvoir bénéficier de leur garantie pertes d'exploitation, la Fédération française des assureurs (FFA) leur rétorque que cela n'est pas possible, en l'absence de dommage matériel, et que cela mettrait en péril tout le secteur. En face, la résistance s'organise. A la tête de l'Ami Jean à Paris, Stéphane Légo a lancé une pétition en ligne (130 000 signatures déjà) pour appeler les assureurs à faire un geste. D'autres se tournent vers la justice. Le restaurateur Stéphane Manigold, assigne ainsi son assureur devant le tribunal pour obtenir la prise en charge de sa perte d'exploitation. Soulignons néanmoins que quelques rares assureurs, comme la Maaf, ont accepté de régler leurs assurés couverts en cas de pandémie.

Cet après-midi, la profession et le gouvernement se réunissent au ministère de l'Economie pour préparer un plan de soutien et le redémarrage du secteur. Président de l'association les Toques blanches lyonnaises, qui compte 115 établissements, le chef Christophe Marguin, insiste : « Psychologiquement, on a besoin d'une date de reprise pour remotiver les équipes. »



## Michel Sarran

### « On se sent abandonnés »

**AU LENDEMAIN** de l'allocation d'Emmanuel Macron annonçant la fermeture des lieux touristiques jusqu'à la mi-juillet, le chef étoilé Michel Sarran, à la tête de deux restaurants à Toulouse et juré de l'émission « Top Chef », sur M 6, a posté une vidéo sur les réseaux sociaux. Il exhorte le chef de l'Etat à prendre des mesures pour aider les restaurateurs et le milieu hôtelier.

### Pourquoi avez-vous publié cette vidéo ?

**M.S.** C'est un choc pour l'ensemble du secteur. Le discours d'Emmanuel Macron ne nous a apporté aucun espoir, seulement des inquiétudes. Je ne suis affilié à

aucun syndicat. Je voulais alerter. On ne sait pas comment on va rouvrir, dans quel état. L'hôtellerie constitue 7 % du PIB. La France est la première destination touristique mondiale. On se sent pourtant abandonnés. Je n'occulte pas le problème sanitaire qui nous concerne tous. De nombreux chefs ont eu des gestes envers le corps médical.

### Qu'attendez-vous ?

Dans le meilleur des cas, si on ouvre en juillet, on aura encaissé un tiers de l'année sans revenus avec nos employés au chômage total ou partiel. Mes cent salariés sont dans le premier cas. Les salaires sont pris en charge par l'Etat sur une base de trente-cinq heures, soit 84 % du brut au-dessus du smic. Si on est à trente-neuf heures, c'est de notre poche. La ministre du Travail, Muriel Pénicaud, a annoncé la prise en compte des trente-neuf heures mais rien n'est encore acté. Moi, j'ai promis à mes équipes de payer la différence. Jusqu'à quand pour-



## ZOOM

**A Paris,  
50 restaurateurs  
assignent  
les assurances  
en justice**

Brutalement contraints à la fermeture le 15 mars et anticipant déjà une perte d'exploitation colossale qui menace leurs salariés au chômage partiel, les cafetiers et restaurateurs en appellent à leurs assureurs. Lesquels leurs opposent majoritairement une fin de non-recevoir. A Paris, une cinquantaine de professionnels



Les 210 000 bars et restaurants que compte la France gardent portes closes. Pour les propriétaires comme pour les employés, la période est très compliquée.

PH. MARIE BRIAND-LOCQUET



J'espère qu'on tirera les leçons pour se réorganiser, penser l'économie d'une autre façon, plus rationnelle  
PHILIPPE ETCHEBEST

➔ SUITE DE NOTRE DOSSIER PAGE 4

## Philippe Etchebest

### « 40 % des établissements ne rouvriront pas »

**MEILLEUR** ouvrier de France, chef étoilé à la tête de son restaurant à Bordeaux, juré de « Top Chef » sur M 6 où il présente également « Cauchemar en cuisine », Philippe Etchebest, 53 ans, bouillonne. Membre du collectif Resto ensemble, le cuisinier lance au gouvernement un SOS au nom de sa profession.

#### Pourquoi montez-vous au créneau ?

**P.E.** Petits ou gros, ce qui se passe pour les restaurateurs est grave et le sera davantage encore. Nous sommes tous concernés. J'ai un restaurant avec 60 collaborateurs au chômage partiel. Et on ne sait pas ce qu'il va advenir. Aujourd'hui, 30 % des restaurateurs n'ont pas pu avancer les salaires de leurs employés en mars et ce sera sans doute 70 % en avril. Vous imaginez la catastrophe ? On nous dit qu'on sera remboursés sur nos avances mais les restaurants n'ont pas ou peu de trésorerie et le remboursement ne se fera pas dans son intégralité.

#### Quelles sont vos craintes ?

La restauration représente 1 million d'emplois, sans parler des incidences sur les cafés, les commerçants... Il faut voir le nombre d'appels que je reçois de producteurs, artisans, pêcheurs qui ne peuvent plus vendre leur poisson. Beaucoup de restaurants vont mettre la clé sous la porte. Cela va être une hécatombe. 40 % d'entre eux ne rouvriront pas et cela va laisser une quantité de gens sur le carreau. Et pour ceux qui rouvriront, si c'est avec la moitié de leur capacité, comment feront-ils ? Je suis pragmatique : mon établissement sert 80 couverts. Si on passe à 40, alors que j'ai organisé mes effectifs pour le double, je vais

devoir me séparer de la moitié du personnel.

#### Que demandez-vous ?

On attend un discours clair, des décisions, des annonces gouvernementales. Les assurances doivent intervenir mais elles ne pourront pas payer l'intégralité des dommages collatéraux. Il faut que l'Etat participe. A lui de prendre ses responsabilités. Aujourd'hui, il semble un peu dépassé, sans imaginer la détresse des restaurateurs qui avaient déjà subi les mouvements sociaux. Ils étaient au bord du gouffre. Là, ils sont dedans.

#### Comment imaginez-vous le déconfinement ?

Comment le fera-t-on ? Nos serveurs devront-ils porter des masques, être équipés ? Ça fait peur malgré tout. Je suis en contact avec Paul Pairat en Chine (NDLR : le chef de plusieurs établissements à Shanghai juré avec lui de « Top Chef ») et il m'a expliqué que depuis qu'ils ont rouvert, sa grande brasserie fonctionne à 50 % et la deuxième à 10 %. Ce n'est pas parce qu'on est gros qu'on est plus forts car les salaires, les charges... Tout est multiplié.

#### Qu'est-ce qui vous fait tenir ?

J'ai toujours eu la foi et j'ai appris à faire face à des situations difficiles. Je ferai face dans la mesure de mes possibilités. Je me suis engagé auprès de mon équipe à tout faire pour assurer leur emploi. Mais si cela dure trop longtemps... S'il faut travailler plus, on le fera. Il y aura une cohésion collective pour reconstruire notre pays, son économie. On n'a pas le choix. Dans ce drame, j'espère une chose en pensant aussi à nos enfants : qu'on tirera les leçons pour se réorganiser, penser l'économie d'une autre façon, plus rationnelle, plus proche. Si rien ne change, les morts et les dégâts collatéraux qui risquent d'être plus importants après le virus, n'auront servi à rien. Tout le monde doit s'y mettre, dont l'Etat. L'exemple vient d'en haut. A notre président de nous montrer la voie.

PROPOS RECUEILLIS PAR  
CARINE DIDIER

rai-je le faire ? Je ne suis pas sûr de tenir le choc. D'autant qu'on paie les cotisations sociales. Nous attendons aussi un discours fort vis-à-vis des assurances. Elles disent que ce n'est pas possible de couvrir la perte d'exploitation et envisagent un groupe de travail pour réfléchir aux prochaines pandémies. C'est une blague ? La pandémie, c'est maintenant ! Il faut des lois.

#### Êtes-vous inquiet pour vos restaurants ?

Oui. Normalement, je ferme en août, avec des congés payés. Si on en a l'autorisation, j'aimerais rouvrir en juillet et tout l'été. Sauf que je dois verser ces congés payés. Il faudrait des discussions pour épauler les entreprises.

#### Les restaurateurs sont-ils prêts à s'adapter ?

Si on nous dit de rouvrir avec une jauge réduite, on s'y pliera avec des garanties. Si un restaurant est contraint d'accueillir la moitié de sa capacité, il fera la moitié de son chiffre.

Dans ce cas, soit il intègre tous ses employés, ce qui revient à travailler à perte et à creuser sa tombe, soit l'Etat garantit le chômage partiel. Certains se mettent à la vente à emporter. C'est 5 à 10 % de l'activité, un grain de sable...

#### Avez-vous reçu des messages de patrons de petites enseignes ?

Oui, comme : « Merci Michel. Pour moi, c'est déjà trop tard. » Ils sont des centaines... Je suis profondément ému. Samuel Albert, gagnant de « Top Chef » 2019, qui a ouvert son restaurant à Angers en novembre, m'a écrit. Il se bat mais il a peur. C'est un cas parmi des milliers. Certains qui débutent mettent la clé sous la porte avant d'avoir ouvert ! Ils sont dévastés... Sur le million de salariés de la filière, il y en aura énormément au chômage. Un tiers de notre chiffre d'affaires disparaîtra, dans le meilleur des cas. Qui peut affirmer s'en sortir avec sérénité ? Il y a ceux qui gravitent autour de

nous, comme les producteurs. Des millions de familles sont touchées...

#### Comment voyez-vous l'avenir de la restauration française ?

Cette crise est unique. On voit des situations contrastées selon les pays. Les restaurants ouvrent en Suède. Chez nous, la gastronomie française se dirige vers un enterrement de première classe. On a des blessures. Elles seront mortelles si on n'obtient aucune aide. Je pense aux Français. Ces moments de partage dans les 200 000 restaurants du pays leur manquent. Vont-ils revenir ? Ils auront peur. La psychose changera notre activité. Les entreprises ont besoin d'oxygène pour redémarrer. Si la réouverture est en septembre, nous serons condamnés à une mort certaine.

PROPOS RECUEILLIS PAR  
MARIE BRIAND-LOCQUET

du secteur ont décidé de tenter un recours par la voie judiciaire en assignant leurs assureurs respectifs devant le tribunal de commerce.

« La plupart des contrats prévoient une indemnisation en cas de fermeture imposée par les autorités, mais ceux qui évoquent, dans leurs clauses, le cas d'une épidémie, précisent

que l'intéressé doit être le seul concerné dans son département !, détaille l'avocat M<sup>e</sup> Philippe Meilhac. Ce qui est évidemment une aberration. Toutes les contradictions que nous sommes en train de recenser devront être interprétées par les juges. » « Le risque d'épidémie ne peut pas être couvert car il touche

tout le monde », confirme pour sa part la Fédération française des assurances (FFA). « Lorsqu'ils ont été sollicités par les restaurateurs, les assureurs ont immédiatement fait bloc pour refuser les déclarations de sinistre, constate M<sup>e</sup> Meilhac : on voit se dessiner un refus général et il y a fort à parier que les contentieux vont se multiplier. »

Et il y a plus compliqué encore : la situation des hôteliers, qui ne coche aucune case des contrats d'assurance. Seulement invités par les autorités à ne plus servir de petit déjeuner et à cesser le room service, les hôtels sont néanmoins autorisés à accueillir la clientèle... qui a bien sûr fondu comme neige au soleil en raison de la pandémie. Kafkaïen !

La solution ? « Un arrêté de catastrophe naturelle sanitaire que pourrait prendre le gouvernement, estime M<sup>e</sup> Meilhac. Cette disposition figure dans tous les contrats d'assurance. » Mais rien de tel n'est à l'ordre du jour, même si une pétition en ce sens circule et a recueilli 130 000 signatures. Pour

l'heure, les assureurs refusent de couvrir les pertes de revenus des établissements fermés pour ne pas propager le Covid-19. Ainsi, Axa, par exemple, argue que ses contrats ne couvrent pas l'interdiction « généralisée d'accès des établissements au public, prise par arrêtés ministériels ».  
CÉCILE BEAULIEU



# Ils ne veulent pas mettre la clé sous la porte

Fermés depuis un mois, les cafés et les restaurants ne savent pas quand ils pourront ouvrir à nouveau.



Ambassadeur de la bistronomie, Bertrand Auboyneau possède quatre restaurants dont le bistrot Paul-Bert à Paris.

→ SUITE DE NOTRE DOSSIER

## REPORTAGE

### Au Paul-Bert, « on est devant un trou noir »

**DEPUIS** plus d'un mois, le silence s'est abattu sur la rue Paul-Bert, à deux pas de la Bastille. Auparavant, les amateurs s'y pressaient dans les bistrottes de Bertrand Auboyneau, qui possède dans la rue quatre adresses, pour se régaler de gigot d'agneau rôti à l'os ou de ventrèche de thon au fenouil. Lorsque le virus s'est propagé, « J'ai réuni mes équipes le 14 mars au matin pour leur dire que, préventivement, j'allais fermer et, dans l'après-midi, le gouvernement a décidé de tout fermer », raconte cet ambassadeur de la bistronomie parisienne.

« Le soir du 14 mars, c'est étrange, on a fait 100 couverts, on était pleins à craquer », se souvient le patron du Paul-Bert. Comme si, avant qu'il baisse le rideau, les habitués avaient voulu marquer le coup. Un coup terrible. « Le dimanche, on l'a passé à tout nettoyer, le choc psychologique est arrivé le lendemain. Nous sommes à 100 m de la Belle Equipe, on a vécu les attentats du 13 novembre 2015 dans l'horreur absolue mais on a rouvert dès le lendemain soir. Là, ça va être beaucoup plus compliqué. »

Cette fois, confie Bertrand Auboyneau, qui perd 300 000 € par mois, « on est devant un trou noir. Mes 40 salariés sont tous au chômage technique sans savoir ce qu'ils vont devenir. » Heu-

reusement, sa banque le soutient, contrairement à son assureur, et il continue de payer fournisseurs et salariés. « Les employés me demandent tous les jours quand ils pourront retravailler. Ils n'ont pas leur salaire complet et le personnel de salle touchait avant de gros pourboire. Pour eux c'est un manque à gagner terrible. »

Les semaines à venir s'annoncent encore plus éprouvantes. A partir de fin mai, il sera contraint d'emprunter pour survivre. « Il me faudra bien rembourser. Je me retrouve donc, à 68 ans, à devoir racheter ma propre entreprise. » Une entreprise fragilisée.

Il a bien pensé à faire de la vente à emporter avant de renoncer. « On fait une cuisine classique qui n'est pas facile à livrer, on n'est pas équipés pour et, si j'enlève la commission de Deliveroo ou d'un autre, ce n'est pas rentable. »

### Découragement

La réouverture ne mettra pas fin au cauchemar. « Un tiers de ma clientèle est étrangère, essentiellement américaine. Celle-là, je ne la reverrais pas avant au moins un an et pas sûr qu'un autre tiers des clients, les provinciaux, ait très envie de traverser la France pour venir dîner au Paul-Bert. » Le calcul est vite fait : cet été, Bertrand Auboyneau redémarrera avec deux tiers de son chiffre d'affaires habituel en moins. « Je ne pourrai pas garder tout mon personnel. » D'autant que le projet de prolonger le confinement des plus de 65 ans ou 70 ans risque de le priver d'une frange non négligeable de sa clientèle. Et quand bien même les gourmets retrouvaient le chemin de ses bistrottes, il resterait à faire respecter les règles sanitaires. « Ça veut dire quoi ?



Les bars et restaurants sont fermés depuis le samedi 14 mars à minuit.

patron paternaliste » ayant l'« esprit d'équipe », n'est pas près d'oublier le samedi 14 mars dernier : « A 20 heures, nous avons appris que les établissements devaient fermer quatre heures plus tard ! Une situation totalement inédite qui a plongé mon personnel dans l'angoisse : Qu'est-ce qu'on va devenir, monsieur Salabert ? Voilà ce que j'ai entendu toute la soirée. J'ai promis de faire le maximum. Certains ont quinze, vingt ans d'ancienneté, sont en charge d'une famille ». Depuis, tous sont au chômage partiel.

### « Il va falloir que l'Etat providence joue son rôle jusqu'au bout »

« J'ai une certaine assise qui va me permettre de tenir un peu, reprend Christophe Salabert, mais pour des jeunes, nouvellement installés, c'est une catastrophe. » Au côté d'une cinquantaine de restaurateurs et d'hôteliers parisiens, il a assigné son assureur devant le tribunal de commerce, « mais même après la réouverture, il va falloir que l'Etat providence joue son rôle jusqu'au bout, nous accompagne, que les mesures de chômage partiel se poursuivent... Même si chacun sait que 2020 est pour nous une année blanche. » Et le point d'orgue, également, d'une longue période sombre, « depuis les attentats de 2015, les manifestations des Gilets jaunes, les grèves contre la réforme des retraites », égraine Christophe Salabert.

L'avenir ? Faute de calendrier officiel, l'incertitude règne. Et la reprise de l'activité, lorsqu'elle interviendra, laisse planer tout autant d'interrogations : les habitués ne craindront-ils pas de revenir s'attabler au Censier ou au Soleil d'Austerlitz ? Les touristes pourront-ils revenir à Paris ?

« Une chose est certaine, s'inquiète-t-il, si on ouvre les lieux sans qu'un vaccin ait été mis au point, cela reviendrait à se tirer une balle dans le pied. Quant aux conditions sanitaires, qu'il va bien sûr falloir respecter, elles ne seront pas de nature à faire revenir la clientèle. Qui aurait envie de dîner dans un endroit qui ressemble à une salle d'opération ? »

CÉCILE BEAULIEU

Je ne mets qu'une table sur deux ? » Autant de questions sans réponse. Et s'il refuse de baisser les bras, Bertrand Auboyneau laisse percer son découragement.

« Pas mal de bistrottes vont se retrouver sur le carreau, se désolent-ils. Dans notre métier, on utilise les mêmes ingrédients que les restaurants étoilés mais nous ne pouvons pas vendre nos produits trop cher, nous n'avons donc pas des marges colossales. Moins importantes en tout cas que les brasseries d'antan qui vous vendaient des omelettes et des croque-monsieur. Voilà pourquoi les banques traînent des pieds. » Dans ces conditions, la fin de l'été sera meurtrière. « Je ne parle pas de moi, mais les restaurants qui se sont montés il n'y a pas très longtemps, n'ont pas beaucoup de trésorerie et vivaient déjà à découvert vont repartir en septembre avec 30 à 40 % de clientèle en moins et, s'ils n'obtiennent pas les prêts de l'Etat, ce n'est pas sûr qu'ils s'en remettent. »

MARC LOMAZZI

## TÉMOIGNAGE

### Inquiétude au Petit Pont

**À 51 ANS**, Christophe Salabert, arrivé jeune étudiant à Paris de son Aveyron natal, connaît tout de la « marche en avant » en restauration. Il est à la tête de trois bars-brasseries, dans le V<sup>e</sup> arron-

dissement de la capitale, qui emploient une cinquantaine de personnes : le Censier, à côté de l'université Paris-III, et sa clientèle estudiantine, le Soleil d'Austerlitz, boulevard de l'Hôpital, où se pressent habitués et cadres. Le Petit Pont, enfin, rue de la Bûcherie, avec vue sur Notre-Dame, le berceau familial, créé par son oncle, qui accueille beaucoup de touristes. L'homme, passionné de rugby, qui se décrit comme « un



Habituellement, Christophe Salabert emploie une cinquantaine de personnes. Elles sont actuellement toutes au chômage partiel.