

confinement

MSC

Stuèi 31/10/2020

Restauration : entre « fatalité » et « sens des responsabilités »

l'essentiel ▼
Vice-président de l'UMIH 32, le chef cuisinier Vincent Casassus évoque l'état des esprits des restaurateurs gersois confrontés à une nouvelle fermeture « sanitaire ».

Jeudi soir, l'Hôtel de France, comme beaucoup d'enseignes du Gers, affiche « complet ». Pendant l'allocution présidentielle de la veille, « les réservations pleuvent », accompagnées de messages de soutien de clients. Avant le re-confinement, vécu comme une douche froide par les restaurateurs après une belle saison estivale...



Le chef de l'Hôtel de France ne va pas remettre le tablier... et invite ses collègues à faire de même. Archives DDM, ND



en bref

HASSE > Dans l'attente

de dérogations. L'interdiction de toutes les activités de chasse liée au confinement n'est pas le seul problème. Mais la Fédération du Gers avance que « des dérogations pourraient être envisageables ». Avant de poursuivre, nous avons communiqué publié ce jeudi : « Quoiqu'il en soit, nous ne pouvons pas garantir la possibilité de chasser. Notre principe est simple, tous les chasseurs doivent pouvoir pratiquer dans le respect des règles sanitaires et en respectant le principe du confinement. Nous sommes en pourparlers avec les services préfectoraux et nous demandons au préfet du Gers de définir, entre autres, le cadre permettant par exemple aux chasseurs d'aller en poste fixe (palombière, etc.) et aux autres chasseurs puis-ent sorti du moment qu'ils sont seuls. Nous espérons des réponses nationales et départementales, et nous vous demandons de comprendre la situation qui ne permet pas des réponses rapides ! »

Globalement, les restaurateurs avaient-ils anticipé ce nouveau confinement ?

La plupart des collègues ont compris, dès le début du mois d'octobre, que l'on allait y retourner. Après, il y a une différence de taille entre les établissements saisonniers, qui ferment leurs portes habituellement avec l'automne, et puis ceux qui vont s'adapter ou arrêter complètement leur activité. En espérant que le confinement ne s'éternise pas...

S'adapter, c'est rebasculer vers un service de plats à emporter ?

Oui, pour les enseignes comme la nôtre, qui ont déjà acquis une première expérience au printemps passé, cela semble logique. Ce n'est pas viable économiquement mais cela permet de garder le lien avec la clientèle. Y

ments que vous appelez de vos vœux ?

Des aides existent : État, Région, communes... Sans oublier les prêts et le chômage partiel. Il faut déjà se renseigner, chacun en fonction de sa situation, et cela prend parfois du temps de trouver le bon interlocuteur. Il y a aussi la problématique des loyers, de la taxe foncière, de la CFE... Tout cela pèse et ça parle à tout le monde ! Les restaurateurs attendent des réponses claires à ce sujet.

Envisagez-vous des actions à l'échelle départementale ?

Non, ce n'est pas trop dans notre culture dans le Gers et chacun est conscient de l'enjeu public de

Quels sont les accompagnements que vous appelez de vos vœux ?

Le chef de l'Hôtel de France ne va pas remettre le tablier... et invite ses collègues à faire de même. Archives DDM, ND

la crise sanitaire. Il y a une part de fatalité mais surtout un grand sens de la responsabilité. Les restaurateurs et hôteliers font partie d'un secteur en première ligne, avec l'événementiel, mais il faut que l'on arrive à sortir de la thématique Covid...
C'est-à-dire ?
Il faut déjà que nous communiquions de manière positive, en parlant de cuisine, de bons produits du terroir, de fêtes de fin d'année... J'ai envie de continuer à faire de la cuisine. Et il me tarde surtout de ne plus voir le mot « restaurant » associé à celui de « Covid ».

Propos recueillis par Benjamin Galvez

Photo DDM, Sébastien Lapeyrière



arrêt sur image

Cafés > Un dernier verre avant longtemps. A Auch, les jeudis soirs ont, de tout temps, été égayés par les repas et les fêtes des étudiants auxquels se mêlent d'autres couches de la population. Ce jeudi, à quelques heures du confinement, les jeunes étaient nombreux à se retrouver en terrasse. Des moments de convivialité qu'on ne reverra pas sans doute avant de longues semaines. L'inquiétude est grande chez les commerçants.

Le chiffre 3

Décès > de mardi soir, l'AR son point de supplémentaires dans le Gers étaient 23 toujours h

Franck /

Le sé au sou comm

Dans un comm « Équité entre et grande disteur du Gers mersants de mande la réoumiers. « En 1 commes pour ment, j'attire l vernement et blis locaux s équitabile et e actuellement vendant des trouve notat rayons de la g « à côté » de ger, des livres que, des fleurs. Le commerce largement cor également la ferme pour n teurs de notre La période er nements nou ces chefs d' e pecté avec b les règles de p édictées alor l'Etat. Faisonn leur appliqu qu vus pour ceu déjà autorisé mes produits

à retenir

TRIGONE > L restent ouv dez-vous. Su noncées merci le syndicat dé (qui a reçu de n d'usagers inqu que toutes les Gers restent o habituels, pen confinement. L tieres pourra s ment, sans ren cocher sur l'att ment derogati tion judiciaire pour se rendre blic ». Le port du mas et, pour la séc tes barrières d ment respecté