

Covid : ce restaurateur ne manque pas d'idées pour survivre



Avec le couvre-feu et malgré l'imagination du gérant, l'équipe du restaurant *L'hôtel de la Gare* va être une nouvelle fois impactée par cette dernière mesure gouvernementale... Photo Progrès/D.R.

Couvre-feu oblige, certains restaurateurs cherchent des alternatives pour continuer à travailler. C'est le cas de Brice Gibault, le gérant du restaurant *L'hôtel de la Gare*, qui a pensé à mettre en place un service en continu.

Depuis ce vendredi soir minuit, le couvre-feu a débuté dans la métropole lyonnaise. Sauf motifs impérieux, chacun devra être rentré chez lui dès 21 heures. Un nouveau coup dur pour les restaurateurs qui sont habituellement en plein service à ce moment-là !

Un service en continu, de 12 heures à 20 h 40

C'est donc une nouvelle contrainte qui se présente aux restaurants durant plusieurs semaines. Les trois mois de fermeture

encore les dernières mesures de précautions renforcées. Un nouveau défi également pour Brice Gibault, le gérant du restaurant *L'hôtel de la Gare*, un bistrot gastronomique du Val de Saône, à Couzon-au-Mont-d'Or, qui va devoir encore une fois s'adapter.

« On s'adapte à chaque nouvelle mesure qui nous touche. Mon état d'esprit ? Plutôt que de me lamenter, je préfère être créatif... »

L'homme, qui avait trouvé une alternative lors du confinement avec la vente à emporter et la livraison à domicile, espère trouver la parade avec la mise en place, dès ce samedi, d'un service en continu.

Le restaurateur explique : « À partir de samedi, nous revoyons ainsi entièrement notre organisation. Dès 12 heures, nos clients pourront donc toujours savourer notre fameuse cuisine, en toute sérénité. Mais ils pourront aussi s'attabler pour une pièce de bœuf

à 15 heures, une pâtisserie à 16 heures ou un beau poisson à 19 heures. La fermeture de nos portes se fera à 20 h 40 au plus tard, pour le respect du couvre-feu. La vente à emporter et la livraison continuent, bien sûr, toujours à prix doux. »

70 % du CA le soir !

Si le professionnel espère que les clients seront au rendez-vous, il avoue que rien ne compensera la perte du service du soir : « Les soirs ? C'est 70 % de mon chiffre d'affaires. Avec ce service en continu, on réinvente en quelque sorte le métier. Je vais d'ailleurs changer certains plats pour m'adapter à ces nouveaux horaires. Au final, cette alternative est un pari qui a déjà un coût. Je vais devoir en effet mettre des salariés en chômage partiel... Et ça, dans notre profession, c'est toujours un coup derrière la tête ».

De notre correspondant local,
Serge NALTCHAYAN