



L'ÉPREUVE D'ENDURANCE DES RESTAURATEURS

LES SALLES À MANGER FERMÉES 243 JOURS SUR 365 AU COURS DE LA DERNIÈRE ANNÉE

par CAROLINE BOLDUC

La pandémie affecte bien des secteurs de notre économie. Comme vous le savez, s'il y a un secteur particulièrement durement touché, c'est bien celui de la restauration. Comme clients, on a tous notre petite idée des difficultés que doivent vivre nos restaurateurs, mais qu'en est-il au juste ? Votre magazine Action Beauce a pris un moment pour s'entretenir avec le copropriétaire du Rock Café, monsieur Martin Giguère.

Si on se souvient bien, les restaurants ont dû fermer leur salle à manger pour une première fois le 22 mars 2020. Le Québec en entier était sous le choc. L'équipe du Rock Café aussi. « Ça avait shaké tout le monde, se souvient Martin. C'était la première fois de l'histoire que le Québec était confiné au grand complet. Pour notre part, nous avons fermé complètement durant environ six semaines. » Il faut savoir qu'avant la pandémie, le Rock Café n'offrait pas de service de livraison et très peu de commandes à emporter. « Nous n'avons pas le type de menu pour ça, nous avons plutôt une cuisine bistro », explique Martin. Cependant, après quelques semaines, même si ce n'était pas leur créneau, ils ont emboîté le pas aux autres restaurants et ont réouvert afin d'offrir des repas pour emporter.

Lors du 1^{er} confinement, les salles à manger sont demeurées closes 85 jours, soit près de trois mois. « On a réouvert la salle à manger le 15 juin, relate le restaurateur. On peut dire qu'on a quand même eu un bel été (2020). La ville de Saint-Georges nous a autorisés à agrandir notre terrasse afin de nous permettre de maximiser la capacité d'accueil (réduite à 50 % par les règles sanitaires). Et il a fait beau tout l'été ! » Mais la situation épidémiologique s'est envenimée à la fin de l'été et les restaurants ont dû à nouveau fermer leurs portes au public le 1^{er} octobre. « Le 2^e confinement a été dur, solide. Interminable, c'est le bon mot. Octobre, novembre, décembre, janvier, février, il n'en finissait plus. À Noël, de voir le restaurant vide, ça été le bout le plus difficile à vivre », nous confie Martin Giguère, propriétaire de restaurants depuis plus de 20 ans. « Et puis, ça devient dur pour les employés aussi. Ils ont beau aimer leur travail... »



Le 2^e confinement a duré 158 jours, plus de cinq mois. C'est donc dire qu'au cours de la première année de pandémie, les salles à manger sont demeurées vides 243 jours, soit les deux tiers de l'année. Ouf!

RÉSILIENCE ET LUCIDITÉ

Alors que la 3^e vague frappe la Beauce de plein fouet, et que le 3^e confinement replonge tout le monde dans la morosité, Martin Giguère veut être clair: «On est conscient que c'est pas le temps d'ouvrir. Je pense que si on nous l'autorisait cette semaine, je n'ouvrerais pas. Mais si j'ai un reproche à faire au gouvernement, c'est à propos des délais qu'ils nous ont imposés. Au terme du 2^e confinement, on a appris trois jours à l'avance qu'on pourrait réouvrir nos portes. Trois jours de délais pour nous retourner de bord! Quand tu connais un peu le monde de la restauration, c'est clair que c'est trop court. Et le comble a été lorsqu'on nous a annoncé le 30 mars dernier qu'on devait à nouveau fermer le 1^{er} avril. À deux jours d'avance. Les frigos étaient pleins pour le week-end de Pâques. C'est l'une des plus grosses fins de semaine de l'année! Toutes les commandes étaient entrées le lundi et le mardi, et le mardi soir, la nouvelle est tombée. C'est réellement un manque de respect envers notre profession», s'indigne Martin. Avez-vous eu des pertes de entrées? «Ben oui, c'est sûr!»

L'ENJEU DE LA PANDÉMIE : CONSERVER LE PERSONNEL

Outre l'aspect financier, le plus gros défi auquel doivent faire face les restaurateurs dans ce contexte de pandémie est de parvenir à conserver leur personnel. Devant les fermetures et réouvertures à répétition, des employés peuvent être tentés de quitter la restauration, en quête d'un peu plus de stabilité. Pour prévenir une telle situation, les gestionnaires du Rock Café ont misé sur une stratégie: celle de faire travailler leurs cuisiniers et leurs serveurs le plus possible. L'aide gouvernementale qui leur a été allouée a été consacrée à cette fin. «Pour répondre à la demande des take out, trois ou quatre employés suffiraient en cuisine, explique Martin. Mais on en garde huit ou neuf. On s'assure de maintenir le maximum d'employés au travail. C'est le meilleur moyen de les garder. Nos employés, ce sont de vrais passionnés de restauration. On a des employés qui sont réellement fiers de faire partie de l'équipe du Rock Café et qui sont fidèles. Attendre si longtemps, que le 2^e confinement finisse enfin, et revenir. Vraiment, ça me touche. Mais là, l'élastique commence à être étiré... Eux aussi ont des factures à payer.»

LES ENCOURAGEMENTS DES BEUCERONS

Martin Giguère me confie que les mots d'encouragement des gens leur font drôlement du bien. «Quand les gens viennent chercher leurs commandes à emporter, on reçoit beaucoup de bons mots. L'encouragement des Beaucerons nous a fait et continue de nous faire du bien. C'est extrêmement apprécié par le personnel et par toute l'équipe.»

»



DES RÉPERCUSSIONS POSITIVES ?

J'ai demandé à Martin s'il croyait que cette pandémie et cette épreuve d'endurance que vivent les restaurateurs allaient avoir des répercussions positives, si minimes soient-elles. « Dans notre cas, la pandémie nous a permis de développer une belle clientèle pour le take out, ce que nous n'avions pas avant. Et même lors des périodes où nous pouvions ouvrir la salle à manger au grand public, la demande pour les commandes à apporter est demeurée très forte. S'il y a un point positif, c'est celui-là. » Il est à noter que le Rock Café n'offre toujours pas le service de livraison.

LE PIRE EST-IL PASSÉ ?

Martin Giguère croit que oui. « Oui. Je pense que oui. Avec les différents variants, c'est épouvantable. Mais ça vaccine énormément. Je crois que le pire est derrière nous. On n'aura peut-être pas un été « régulier », mais on va avoir un bel été », selon lui.

CONCLUSION

Malgré un chiffre d'affaires qui avoisine les 20% (comparativement à son chiffre d'affaires habituel), le Rock Café parviendra certainement à passer à travers cette période sombre de notre histoire.

Nos autres restaurateurs de la Beauce ont très probablement un parcours et des défis similaires à ceux que Martin a bien voulu nous partager.

Le mieux qu'on puisse faire pour les aider à passer à travers le dernier droit de notre combat face à la Covid-19 est évidemment de continuer à les supporter en y commandant des repas. Et pourquoi ne pas en profiter pour leur communiquer quelques mots d'encouragement ! Un petit geste aux effets grandioses.

ROCK CAFÉ
11860, 1^{re} Avenue, Saint-Georges
418 225-9669 | pubrockcafe.com

PUBLICITÉ

XTRA NUMERIK inc.

Communiquez grâce à l'affichage numérique dynamique!

L'AFFICHAGE DYNAMIQUE

- Salles d'attente
- Commerces
- Entreprises
- Restaurants

ÉCRANS EN ENTREPRISE

POUR UNE VISIBILITÉ ACCRUE !

L'utilisation des écrans, des murs écrans et des menus est devenue un classique en matière d'affichage dynamique et de communication. La haute résolution et la grande luminosité de l'écran permettent une diffusion illimitée de messages tout en attirant l'attention des usagers, en les informant, en les orientant et en les divertissant.

xtranumerik.com



418 222 4885 | info@xtranumerik.com