

DIJON

# Pass sanitaire : quel effet pour la restauration rapide ?

Un pass pour consommer sur place, pas de pass pour emporter. La règle pourrait être simple mais s'avère plus compliquée dans un secteur, la restauration, déjà bien éprouvé par les confinements successifs. Reportage auprès de plusieurs professionnels.

Depuis lundi 9 août, les restaurateurs doivent systématiquement contrôler les pass sanitaires de leurs clients. Pour la restauration rapide, l'équation est un peu plus complexe. Si le client mange sur place, il doit présenter son attestation de vaccination ou un test négatif de moins de 72 heures. En revanche, s'il emporte son repas, il n'aura pas à justifier de son état. C'est, entre autres, pour cette raison qu'Aïda Beldi, gérante de la pizzeria *Twins Pizza*, a choisi de fermer sa salle pour se concentrer sur la vente à apporter.

« Ce n'est pas très clair, c'est compliqué à mettre en place, surtout en restauration rapide. Nos équipes font un travail usant avec une clientèle qui ne respectait déjà pas forcément les distances physiques ou le port du masque », remarque Paul Peillex, le gérant des restaurants *My Wok*.

Depuis la mise en place du pass sanitaire, c'est davantage la part des ventes à emporter commandées en ligne qui a augmenté au sein des trois restaurants dijonnais de l'enseigne. « On est obligé de refuser l'accès des personnes sans pass sanitaire même à celles qui prennent à emporter si elles doivent rentrer pour payer », explique Philippe Retzinger, le comptable des restaurants.

## Peut-on rentrer pour régler sans pass ?

Rapidement mis en place, il faut dire que le pass sanitaire pose beaucoup de questions. Le texte de loi parle bien d'un « accès dans les établissements, y compris les terrasses ».

Or, la préfecture nous a confirmé que les clients sans pass pouvaient entrer simplement pour régler une commande « à condition qu'ils ne restent pas trop longtemps sur place ». Le flou donc. Demander aux restaurateurs de contrôler leurs clients crée également des tensions entre les restaurateurs. « Lorsque, cette semaine, on a expliqué aux



Un pass sanitaire est nécessaire pour manger à la terrasse de *The Californian*. Mais il n'est pas obligé d'en avoir un pour aller manger quelques mètres plus loin, sur la place. Photo LBP/I. G.

« Ça ne joue pas sur le chiffre. »  
Gaëtan Nunes, manager du kiosque *The Californian*

gens qu'il fallait présenter un pass même pour être en terrasse, certains nous ont répondu que dans d'autres établissements, il n'était pas demandé au titre que cette première semaine n'allait pas être soumise à des contrôles de police. Mais soit on respecte scrupuleusement la règle, soit on prend le risque d'être verbalisé », poursuit Philippe Retzinger.

## « On s'est pris un café à la figure »

Pour rappel, en cas d'absence de contrôle de la part des restaurateurs, ces derniers risquent une mise en demeure et une éventuelle fermeture temporaire. En cas de récidive, c'est une amende de 9 000 € et un an de prison qu'encourent les professionnels du secteur. Pour la restauration rapide, le plus gros impact de cette loi reste « le

temps perdu pour les contrôles ».

Du côté de *The Californian*, place de la République, la mise en place du pass sanitaire donne lieu à une situation plutôt ubuesque.

Le kiosque ne dispose pas de salle, et seule une terrasse avec quelques tables est proposée aux clients.

Ainsi, il faudra présenter son pass pour s'installer sur l'une des chaises, tandis qu'il reste possible de manger son repas, sans pass, à quelques mètres, sur un banc. « C'est compliqué, on a l'impression de faire la police. Avant-hier, on s'est pris un café à la figure par un client mécontent », regrette Gaëtan Nunes, manager du restaurant.

De son côté, alors qu'il s'attendait à une hausse significative des ventes à emporter cette semaine, cette dernière n'a été que « très légère ».

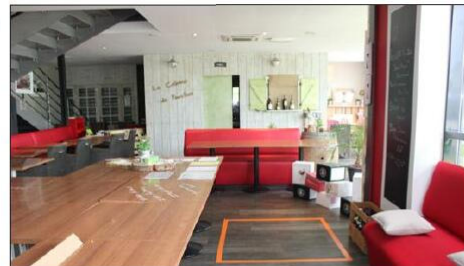
« Ça ne joue pas sur le chiffre », assure le manager. Même constat du côté de *Foodies*, aussi bien pour le restaurant de la rue Musette que pour les food-trucks.

Le gérant, Julien Chauvenet nous a ainsi expliqué « ne pas avoir ressenti une hausse de la vente à emporter ».

Une situation qui s'explique aussi par l'habitude période très calme du mois d'août.

Inès de la GRANGE

## La vente à emporter, l'apanage du centre-ville ?



Le restaurant *Le Jardin de Faustine* a perdu 30 % de sa clientèle, sans être certain que cette baisse soit imputable aux vacances ou à la situation sanitaire. Photo archives LBP/Michaël VIARDOT

Très prisée dans les milieux urbains, la vente à emporter est sans doute moins évidente à la sortie des grandes villes.

À Sennecey-lès-Dijon, dans la galerie marchande du Super U, le restaurant *Le Jardin de Faustine* géré par Alexis Gronfier, tente de se faire une place avec son offre de brasserie.

## 30 % de clientèle en moins

« On l'avait déjà fait pendant le confinement, on continue à le proposer », explique le responsable sur place, Arnaud Desplanches.

Habituellement, le restaurant est fermé au mois d'août. Compte tenu de la situation et de l'incertitude des prochains mois, l'équipe poursuit le travail jusqu'à la rentrée. « On a perdu 30 % de notre clientèle

mais on ne sait pas si c'est dû à la situation ou aux vacances ». On a beau être en plein mois d'août, le restaurant continue de recevoir sa clientèle d'entreprises. Et c'est en partie pour eux que la vente à emporter est nécessaire.

« Au sein d'une équipe, tout le monde n'est pas forcément vacciné. C'est pour ça que la commande de plats est plus pratique », poursuit Arnaud Desplanches.

Malgré la communication et la possibilité d'emporter sa commande, Arnaud Desplanches s'est déjà vu contraint, cette semaine, de refuser de la clientèle. « Un monsieur s'est un peu emporté... Je ne suis pas de la police mais on a déjà fermé pendant six mois, on ne peut pas se permettre de l'être à nouveau ».

« Ce n'est pas très clair, c'est compliqué à mettre en place, surtout en restauration rapide. »

Paul Peillex, dirigeant de trois restaurants *My Wok*

