

CHEVIGNY-SAINT-SAUVEUR

Restauratrice, elle a dû prendre un second emploi pour avoir un salaire

Confinements, couvre-feux, pass sanitaire, puis vaccinal, télétravail... Depuis deux ans, les mesures prises pour enrayer la pandémie de Covid-19 pèsent lourdement sur le secteur de l'hôtellerie-restauration. Marilyne Chastellier, gérante du Petit Bistrot à Chevigny-Saint-Sauveur, lance un SOS pour elle et « tous les confrères de galère ».

Elle n'est pas du genre à se mettre en avant. Encore moins à se plaindre. Mais la situation est alarmante et, en témoignant, Marilyne Chastellier veut alerter sur la détresse des restaurateurs.

Au Petit Bistrot*, l'établissement qu'elle a repris avec son mari Nicolas Chevillard le 3 janvier 2019, la fréquentation a baissé de 60 % depuis le mois de septembre. La conséquence, d'abord, de la mise en place du pass sanitaire le 15 septembre, puis de l'instauration du télétravail trois jours par semaine en décembre. Or, la plus grosse partie de sa clientèle est constituée de salariés travaillant dans les entreprises de la zone industrielle. Si, depuis mercredi 2 février, le télétravail n'est plus obligatoire, mais recommandé, la gérante a peu d'espoir de voir une amélioration : « Des entreprises vont continuer. Les habitudes ont aussi changé. La mise en œuvre du pass vaccinal ne permet plus aux non-vaccinés d'aller au restaurant. Moins de clients donc, mais aussi un pouvoir d'achat en baisse. Avant le Covid, le ticket moyen était de 20 € ; il est aujourd'hui à moins de 17 €. On a diminué le prix de la formule entrée-plat-dessert, passant de 18,50 à 16 €, mais ça ne suffit pas ».

« Les prochains mois seront décisifs »

N'étant plus en capacité de se payer un salaire et ne souhaitant pas licencier une personne de l'équipe, Marilyne Chastellier a dû trouver un second emploi, dans une société située à quelques minutes du restaurant. Depuis un mois, ses journées ressemblent à un marathon, puisqu'elle revient faire le service du midi après avoir englouti un plat en cinq minutes chrono.

Fin juin, si la situation économique ne s'améliore pas, *Le Petit Bistrot* devra fermer ses portes. « Les prochains mois seront décisifs », souffle la patronne. « On n'est pas les seuls, et on n'est qu'un tout petit maillon de la chaîne. Nos fournisseurs nous confirment qu'il y a un effet de masse, et de gros dommages pour toute la profession. »



Marilyne Chastellier travaille de 8 heures à 11 h 30 et de 14 heures à 17 h 30 dans une société située à proximité. Entre-temps, elle assure le service du midi de son restaurant, en salle. Son établissement est passé d'une moyenne de quatre-vingts à trente couverts le midi en semaine. Photo LBP/R. D.

En trois ans, beaucoup d'adaptations et un cambriolage



Marilyne Chastellier et son mari Nicolas Chevillard ont repris *Le Petit Bistrot* début 2019. Photo LBP/R. D.

C'est peu dire que, depuis leur arrivée à Chevigny-Saint-Sauveur début 2019, Marilyne Chastellier et Nicolas Chevillard se sont investis pour leur restaurant. En faisant des travaux pour lui redonner une seconde jeunesse, puis en organisant des soirées à thème (karaoké tous les mois notamment). Et, surtout, en s'adaptant face à la pandémie de Covid-19, avec du *drive* et de la livraison, ou encore en proposant des plats du jour et de la terrine maison au Carrefour Market de la ville. En trois ans, ils ont aussi connu un autre coup dur que la pandémie, avec un cambriolage en juillet 2020. Entre le vol des liquidités et les dégradations commises, le préjudice s'élevait à près de 20 000 €.

« Le retour au local, déjà oublié ? »

Le couple de gérants, qui n'a cessé de s'investir depuis son arrivée il y a trois ans, malgré les coups durs (*lire par ailleurs*), est déterminé à se battre. Et à continuer à proposer une cuisine faite maison, avec des produits frais. Mais ne cache pas sa colère « de

voir tous les week-ends la queue au *drive* de McDo » : « Au premier confinement, il y a eu un retour au local, les gens sont allés acheter leurs légumes chez les producteurs. On a l'impression que c'est déjà oublié ».

Et de conclure, avant de retourner servir les clients : « On est fatigués. Ça fait deux ans qu'on bosse sept jours sur

Un mail envoyé à Emmanuel Macron

Le mail adressé à la rédaction pour alerter sur la situation alarmante des restaurateurs a aussi été envoyé au président de la République Emmanuel Macron. « Je ne demande pas l'aumône. On a eu des aides durant le confinement, mais pas parce qu'on était fermés. Dès le 16 mars 2020, on a fait le choix de développer la vente à emporter et la livraison, sept jours sur sept. Les deux nous ont permis de nous en sortir, pendant plusieurs mois. Maintenant, on veut juste bosser et retrouver notre clientèle normale. Il nous faut un souffle d'air pour pouvoir payer nos charges », affirme Marilyne Chastellier.

Deux nouvelles mesures d'aides pour le secteur

Le Premier ministre Jean Castex a annoncé, le 18 janvier, un soutien renforcé pendant deux mois aux entreprises de moins de deux cent cinquante salariés des secteurs de l'hôtellerie, de la restauration, des traiteurs, de l'événementiel et des agences de voyages. Celles dont le chiffre d'affaires a réduit de 30 % en raison des restrictions sanitaires peuvent notamment bénéficier d'une aide au paiement des cotisations salariales, d'un montant égal à 20 % de la masse salariale. Celles dont la perte de CA est de plus de 65 % peuvent aussi être exonérées de charges patronales. La gérante du Petit Bistrot n'a pas encore eu le temps de se pencher sur la question. « Il y a un calcul savant à faire, car c'est par rapport à la moyenne de 2019, qui est notre année d'ouverture. Est-ce qu'on peut en bénéficier ? Je ne sais pas, on verra avec le comptable », explique-t-elle.

sept, on a beaucoup donné pour sauver le restaurant. Aujourd'hui, on a besoin de soutien, nous et tous les copains. Si vous le pouvez, allez au restaurant ! ».

Rémy DISSOUBRAY

* 30, avenue de Tavaux à Chevigny-Saint-Sauveur ; <http://le-petit-bistrot.eatbu.com> ; 03.80.48.23.61.

« On est fatigués. Ça fait deux ans qu'on bosse sept jours sur sept, on a beaucoup donné pour sauver le restaurant. »

Marilyne Chastellier, gérante