

Coronavirus : Les restaurateurs jouent leur survie

Depuis l'annonce de la fermeture des bars-restaurants et boîtes de nuit afin de limiter la propagation du coronavirus, le secteur cherche une planche de salut.

En quarante ans d'existence, Barbar n'avait fermé que deux fois ses portes : une demi-journée lors de l'assassinat de Rafic Hariri, en 2005, et une journée à la mort du père du fondateur de l'établissement dans les années 1990. Pourtant, le 12 mars, la célèbre enseigne de restauration rapide de la rue Spears a baissé le rideau.

C'est la double peine pour le secteur de la restauration. Touché de plein fouet par la crise économique, qui, selon ses représentants, a provoqué la fermeture de 785 établissements et mis à la porte 35 000 employés entre septembre 2019 et février 2020, le secteur subit les conséquences d'une crise sanitaire sans précédent. Dans la tempête, les professionnels qui tenaient encore debout ont misé sur la livraison, pour poursuivre à minima leur activité. « Quand on a compris que l'épidémie touchait également le Liban, on a tout de suite renforcé la livraison à domicile », explique Ali Ghaziri, directeur des opérations de Barbar. En l'absence de recommandations précises du ministère de la Santé, l'enseigne a mis en place ses propres mesures : masque et gants obligatoires, prise de la température toutes les heures pour les employés, stérilisation systématique de tous les scooters. Barbar a en outre embauché des spécialistes en matière de sécurité alimentaire. Mais ces mesures ne parviennent pas à enrayer la baisse des ventes qui ont plongé de 75 % à la mi-mars. « D'autant que ces précautions sanitaires et les frais de livraison amputent de 35 à 40 % notre revenu. La plupart des restaurateurs ne peuvent pas se le permettre », constate Ali Ghaziri dont environ 75 % des effectifs ont été renvoyés à la maison tout en étant payés.

Pour ces restaurants, la livraison n'a finalement rien d'une panacée : de nombreux clients préférant ne pas y recourir, faute de garantie quant aux risques de contamination. « Les gens veulent éviter le maximum de contacts », abonde Dany Aprat, propriétaire du bar Wise & Witty et des restaurants Tavolina et Slate. Ses trois établissements, qui n'avaient pas de réels services de livraison jusque-là (seulement 10 % du chiffre d'affaires), n'ont d'ailleurs pas réussi à basculer. Et si tous les salariés ont été payés fin mars, la direction avoue ne pas savoir quelle sera sa politique en avril. « On ne va pas pouvoir continuer ainsi », assure Dany Aprat.

D'autres ont opté pour une fermeture totale : à Saïfi, le restaurant Le Petit Gris a décidé de ne pas mettre en place de service de livraison, ni de vente à emporter.

« C'est un facteur supplémentaire de risque de propagation du virus. La seule solution, c'est la patience », explique son propriétaire Makram Rabbath, dont le restaurant générerait environ 1,5 million de dollars de chiffre d'affaires par an. Ses vingt salariés ont été priés de rester chez eux avec la garantie d'être payés en mars. « Nous avons la chance d'avoir un établissement qui fonctionne bien. Mais pour de nombreux restaurants, cette crise sanitaire, c'est la goutte d'eau qui fait déborder le vase », prévient-il.

500 MILLIONS DE PERTES MENSUELLES

Dans un communiqué publié le 19 mars, Tony Ramy, le président du Syndicat des restaurants, cafés, night-clubs et pâtisseries, a tiré la sonnette d'alarme. « Le secteur était en agonie avec la crise économique,



maintenant il est mort », tranche-t-il, qui estime les pertes à 500 millions de dollars par mois, en se basant sur les revenus annuels de 6 milliards de dollars du secteur touristique. « Les plates-formes de livraisons parlent d'une baisse des commandes de 50 à 55 %. Mais selon nos estimations, la baisse est plus proche de 60 ou 70 %. En comptant seulement sur les livraisons, les restaurateurs perdent de l'argent. Ils continuent de livrer pour se donner un bol d'air, mais c'est insuffisant. »

Chez Toters, la plate-forme de livraison à domicile lancée en 2014, l'impact du coronavirus est bien visible. « Il y a clairement un impact sur nos volumes, explique son directeur Nael Halawani, sans vouloir rentrer dans le détail des chiffres. On note une baisse concernant l'offre de restauration et une hausse sur nos produits d'épicerie. La confiance des consommateurs n'est pas aux rendez-vous, ils ne sont pas au courant des différentes me-

sures qui ont été prises par les restaurants et les sociétés de livraisons pour limiter la propagation du virus. Mais la confiance finira par revenir. » Le syndicat a en effet mis en place un ensemble de règles visant à garantir la sécurité des clients et des livreurs, comme l'obligation du port de masques, une prise de température régulière des employés ainsi que des recommandations pour les clients qui doivent s'orienter vers des restaurants respectueux des règles d'hygiène. Le syndicat a même réalisé un film, en collaboration avec Zomato, à destination des réseaux sociaux, mais le message ne semble pas encore avoir trouvé son public.

En attendant, Tony Rami a exhorté le gouvernement à mettre en place des mesures de soutien, comme des exemptions fiscales, des baisses de charges, un gel du remboursement des prêts et des crédits, ou encore un report de paiement des loyers pour les établissements du secteur. | **Nagi MORKOS**

D'habitude, pleine de monde et de voitures à toute heure de la journée, Mar Mikkaël s'est complètement vidée.

LE PORTRAIT **Le chef Youssef Akiki s'offre un nouveau départ**

Après dix ans aux fourneaux du célèbre restaurant Burgundy, à Saifi Village, Youssef Akiki tire sa révérence. Le restaurant lancé en 2010 par la famille Asseily et Ziad Mouawad, pour un investissement de 1,5 million de dollars, continuera à proposer une cuisine française avec une grande sélection de vins de Bourgogne, après la fin du confinement décrété par les autorités sanitaires. En dix ans, le duo Mouawad à la cave et Akiki en cuisine avait fait des étincelles, plaçant Burgundy sur la liste des 20 restaurants les plus sous-estimés au monde, selon CNN en 2017. « Je quitte Burgundy en très bon terme. Mais c'est une page que je devais tourner. J'ai passé un quart de ma vie dans cette maison, il faut avancer », explique Youssef Akiki. « Le meilleur compliment que je puisse lui faire, c'est l'équipe exceptionnelle qu'il a formée. Je suis confiant quant à l'avenir qu'il s'offre et qu'il offre au Burgundy à travers sa cuisine », ajoute Ziad Mouawad.

Partir mais pour faire quoi ? Le chef a aussi quitté Oh Bakehouse, une pâtisserie sans gluten ni lactose ouverte en 2016, rue Monnot, avec Rena Dagher. Il reste partenaire cependant au bistrot Paname de Saifi Village. Youssef Akiki dit avoir reçu des propositions de Londres, Milan et du Canada. Mais pour le moment, pas question de quitter le Liban. Quand la situation économique le permettra, il aimerait ouvrir sa propre enseigne à Beyrouth et, en attendant, il lance une entreprise de conseil Kitchen Backstage.

Destinée aux restaurants du Liban et d'ailleurs, elle prend en charge la formation des cuisiniers, l'élaboration des menus ou l'infrastructure des cuisines. Les enseignes Spine et Arts du groupe Standalone à Naccache sont déjà clientes. Parallèlement, le chef souhaite participer à des événements de différentes organisations caritatives. « Avant je n'avais le temps pour rien, je suis en train de revoir mes priorités, confie le chef de 40 ans. J'ai aussi envie de me concentrer sur la cuisine libanaise, après dix ans dans un restau-



rant de cuisine française. Je veux travailler les produits libanais avec les méthodes françaises que j'ai apprises tout au long de ma carrière. » Le chef, qui qualifie sa cuisine de « créative et puriste », a trouvé sa voie à 15 ans, lorsqu'il rejoint l'école hôtelière de Beyrouth. Il multiplie ensuite les stages à l'étranger, auprès de chefs étoilés : à l'Atelier Saint-Germain de Joël Robuchon, dont il a toujours admiré le travail, ou auprès de Nicolas Le Bec à Lyon, Alain Ducasse et Jacob Jean Boerma du restaurant De Leest en Hollande, ainsi qu'à l'École nationale de pâtisserie. De retour au Liban, Youssef Akiki pilote les cuisines de grands hôtels comme l'InterContinental Mzaar et le Four Points by Sheraton, avant de s'installer au restaurant italien La Posta à Achrafie. En parallèle, il anime une émission culinaire sur MTV, puis rejoint Burgundy. Toujours au conseil d'administration du Syndicat des restaurants, cafés, night-clubs et pâtisseries, Akiki milite pour une meilleure reconnaissance du statut de chef au Liban, trop souvent cantonné aux cuisines. « Le chef libanais doit devenir un entrepreneur, parler comme un propriétaire, comme c'est le cas en France et en Europe. D'autant que la restauration intéresse tous les investisseurs et que la cuisine libanaise cartonne, car elle est tendance et saine en même temps. » | N.M.