

Le 9 juin 2021 - Chez Françoise : Printemps de la Restauration  
Intervention Didier Chenet

**Messieurs les Ministres, Cher Alain, Cher Jean-Baptiste,  
Mesdames Messieurs les Parlementaires,  
Mesdames Messieurs les Présidents et Directeurs,  
Chers tous, chers amis,**

**Quel bonheur de nous retrouver chez Françoise. Merci à son Patron,  
notre collègue et ami Pascal Mousset de nous y accueillir.**

**Qui aurait imaginé une telle situation. La fermeture de nos  
restaurants pendant près d'un an !**

**Qui aurait imaginé que nous puissions en sortir vivants aujourd'hui.**

**C'est pourquoi permettez-moi pour commencer ce déjeuner du  
printemps de la restauration de consacrer mes 1ères paroles à vous  
remercier.**

**A remercier le** Club de la Table Française, ses coprésidents et animateur,  
ses membres pour l'organisation de ce déjeuner, ses prestigieux  
participants.

**Mais aussi à tous vous remercier pour le soutien** apporté à nos  
professionnels et à nos collaborateurs par la France, son gouvernement, ses  
élus de la République, ses journalistes et nos concitoyens.

Merci, pour votre soutien sans faille.

Merci de nous permettre de nous retrouver enfin au restaurant, pour ce  
déjeuner qui marque le printemps de la restauration, un printemps qui vient  
après un hiver sans fin, une hibernation forcée et prolongée de plus de 7  
mois.

Mais aussi un printemps qui marque la 1<sup>ère</sup> saison d'une année de la  
gastronomie voulue par le gouvernement représentée ici par deux de ses  
fervents promoteurs et défenseurs : A GRISET et JB LEMOYNE ainsi que par  
le représentant du Président de la République, notre ami et grand chef,  
Guillaume Gomez.

Cette **année de la gastronomie vient après une crise inédite,  
gravissime et terriblement longue.** 15 mois dont près de 10 mois de  
fermeture !

**Face à une telle crise, l'avenir même de nos établissements s'est  
trouvé menacé.** C'est une évidence.

Mais la mobilisation nationale a permis d'éviter la disparition de milliers de  
cafés, bars, brasseries et restaurants et la disparition de centaines de  
milliers d'emplois.

Oui une mobilisation exceptionnelle , massive, et sans commune mesure en Europe et dans le monde .d'abord du gouvernement et des parlementaires, indispensable, pour prendre les justes mesures.

Je pense en particulier à l'activité partielle avec une prise en charge intégrale des salaires de nos collaborateurs : important quand on sait que la masse salariale représente 40% du CA dans la restauration.

Je pense au Fonds de Solidarité et désormais à l'aide aux couts fixes qui organise l'indemnisation de nos entreprises pour ses charges fixes, celles qu'il a bien fallu continuer de payer malgré l'absence d'activité et de recettes !

je pense aux PGE et au report des échéances de nos prêts historiques. Des mesures d'une extrême importance, des mesures vitales.

Mais je pense aussi à d'autres mesures, comme :

- celle autorisant « **un changement de méthode en calculant le(s) amortissement(s) sur le taux de fréquentation de(s) établissements** » obtenue grâce à un travail mené avec notre ami René Ricol,

- celle relative au **carry back** prônée dès mai 2020 et que Bruno Le Maire propose dans la prochaine loi de finances rectificative pour 2021

- **ou celle encore relative à la revalorisation des actifs des entreprises** adoptée lors de la loi de finances rectificatives en juillet 2020 mais **que nous souhaitons étendre désormais aux actifs incorporels et précisément à nos fonds de commerce et à nos marques.**

**Toutes ces mesures par leur pragmatisme, leur technicité et leur efficacité, ont prouvé, j'en suis persuadé, que nos organisations professionnelles peuvent etre des interlocuteurs force de propositions, des interlocuteurs fiables, capables de coconstruire des solutions avec le gouvernement et les parlementaires.**

**Et je tiens particulièrement à remercier nos Ministres Bruno Le Maire, Alain Griset, Jean Baptiste Lemoyne, Elisabeth Borne ainsi que le Premier Ministre Jean Castex pour leur extrême écoute , disponibilité, compréhension de nos problèmes et soutien.**

Ces mesures prouvent aussi que vous pourrez continuer à compter sur nous pour réussir désormais la réouverture puis la reprise et même l'avenir du secteur et de ses entreprises. Un secteur qui pèse pour près de 8% du Pib et un million d'actifs. Nous avons par exemple répondu à la demande qui nous était faite de prendre des engagements en matière d'emploi en signant un accord APLD permettant de continuer à mieux indemniser les salariés dont la présence ne sera pas requise et de rembourser sans trop de reste à charge les entreprises.

Et si certains en doute , des propositions, nous en avons encore comme la provision pluriannuelle pour investissements qui a attiré l'oreille d'un rapporteur de budget qui a su y trouver son juste intérêt : permettre à des entreprises de se constituer une réserve hors IS sur quelques années pour réaliser un investissement à échéance sans recourir nécessairement à l'emprunt bancaire...mais arrêtons là les propositions, elles nourriront je l'espère notre débat.

je veux aussi citer la mobilisation des médias. Ils sont nombreux encore aujourd'hui. Ils ont porté la détresse de nos professionnels, leur envie de travailler et nous ont ainsi aider à leur venir en aide.

Enfin Merci à nos clients sans qui nous ne sommes rien et qui sont au rdv. Des clients qui se font plaisir et qui nous font plaisir. Sur tous les territoires, partout nous ressentons cette envie de restaurant, de plaisir et de liberté. J'y vois aussi la place de nos restaurants dans la vie quotidienne de nos concitoyens et de nos territoires.

Car force est de constater que pour la moitié des professionnels qui ont pu rouvrir leurs terrasses, cette réouverture est un succès. 90% d'entre eux sont satisfaits voire très satisfaits.

Et pour cause, les terrasses font le plein et les clients se font plaisir en consommant plus que d'habitude ! sauf lorsque la météo s'en mêle !

Désormais, pour la réouverture des salles de restaurants, les réservations affluent. La saison se présente bien... sauf exceptions car bien évidemment à Paris comme à Lyon ou à Lourdes, là où l'activité est étroitement liée à la présence de touristes étrangers ou de touristes d'affaires, la reprise sera malheureusement bien plus longue. Mais je sais que nous aurons l'occasion de nous revoir avec le gouvernement cet été pour regarder la situation de ces professionnels.

**Cette mobilisation, quasi générale, pour la restauration nous engage. Oui elle nous engage.**

Elle nous oblige à nous montrer à la hauteur des attentes de nos collaborateurs et de nos clients. Nous le savons, nous en avons en conscience et avec mes collègues des autres Organisations Patronales nous y travaillons. Elle nous oblige aussi à l'égard de nos producteurs, de nos fournisseurs, de nos concitoyens et de la planète tout entière.

**La profession doit très vite travailler à l'attractivité de ses métiers et répondre aux attentes de ses collaborateurs et je tiens à saluer tous ceux qui ont repris vaillamment leur poste de travail.**

Nous savons qu'il est de plus en plus difficile de recruter du personnel et de l'employer sans compensation de ses diverses sujétions,

travail en soirée et de nuit, en coupure, les dimanches et les jours fériés...encore plus après cette crise où nos salariés ont pu profiter de soirées, de weekend et de jours fériés passés autrement qu'à travailler !

Mais nous avons aussi ô combien la situation financière est difficile chez nos professionnels qui déjà consacrent plus de 40% de leur chiffre d'affaires à la masse salariale.

L'équation est complexe mais je veux la résoudre en cassant au besoin certains codes.

Les mêmes codes qui longtemps empêchaient certains de nos concitoyens, frappés par un handicap par exemple, de nous rejoindre. Je veux que la profession toute entière fasse plus en matière d'apprentissage, comme j'ai eu l'occasion hier de l'affirmer devant le Président de la République et accueillir encore plus de jeunes à qui nous allons offrir un métier d'abord, un emploi ensuite et une carrière au final.

Je m'y emploie personnellement avec notre projet Médéric 2024 :

Une école de l'Apprentissage de l'excellence, inclusive , durable .

Une école comprenant notamment un hôtel d'application qui fait tant défaut à Paris.

Une école prête à accueillir 1200 apprentis .

Cette mobilisation nous engage aussi dans une activité plus respectueuse de nos fournisseurs, de nos agriculteurs, de nos producteurs, une activité consciente du rythme des saisons et de ce que nous apporte la terre.

Dans cet esprit pourquoi ne pas contractualiser avec nos fournisseurs sur un terroir. ?

**Je souhaite que la restauration devienne exemplaire en matière de protection de la planète, notre terre nourricière.**

Vous le savez, si je porte par exemple, l'espoir d'une filière de valorisation des biodéchets dans la restauration c'est pour tout ce qu'elle apportera en termes de production d'énergie verte ou d'engrais naturel et de création d'emplois !

**La profession doit aussi s'organiser et valoriser son image.**

Une protection de l'appellation restaurant, sujet auquel je suis attaché historiquement, permettra sans doute d'y participer. Nos clients demandent de la transparence, de la traçabilité, de la qualité, sachons y répondre. Je me doute que nous y reviendrons au cours de nos débats.

Nos professionnels savent qu'ils vont devoir s'engager dans cette nouvelle ère :

une gastronomie équitable par une juste rémunération des acteurs , producteurs, restaurateurs , personnels de cuisine et de salle, ouverte et conviviale ,inclusive .

Il faudra savoir , comme l'a rappelé hier le PR payer le juste prix de ce que l'on mange et j'ajouterai de son service.

Ne croyez pas, chers amis que j'oublie la situation présente.

Que je fais fis de cette crise sans précédent, que j'oublie les trous dans la raquette et les difficultés rencontrées par nos Hôteliers, nos Traiteurs Organisateurs de Réception et nos Discothèques .

Je connais le quotidien de nos professionnels appliqués chaque jour à lutter pour leur survie, à franchir ce mur de dettes que la crise a construit. Je sais que leur priorité est à discuter d'une restructuration de leurs dettes avec leurs banquiers. Nous y travaillons afin qu'un outil soit mis à disposition des professionnels pour restructurer leur dette, qu'un seul prêt, pour partie garanti par l'État vienne en relais des prêts historiques et des PGE afin d'organiser son remboursement selon un nouveau business plan.

**Car, oui je connais la détermination des professionnels à continuer de croire en leur métier et leur avenir et à investir pour répondre chaque jour à la demande de la clientèle.**

**Enfin, pour être ainsi à la hauteur de la situation, la profession devra aussi s'organiser dans sa représentation.** Ça, nous le savons avec mes collègues des autres organisations patronales ici présents : Hervé Dijols Président du SNRTC , les groupes de restauration et Rolland Heguy Président de l'UMIH nous y travaillons avec pour objectif de bientôt vous annoncer la naissance d'une grande fédération de l'hôtellerie et de la restauration en lieux et place de nos organisations professionnelles.

La crise nous a montré ô combien ce qui nous rassemble est plus fort et important que ce qui peut nous séparer. Elle nous a montré aussi ô combien nous pouvions être tous ensemble réunis force de propositions et je me permettrai d'ajouter force de conviction.

A la condition d'être face à des personnes en écoute, comme l'a prouvé hier le PR à Valence et nos Ministres tous les jours et vous aussi les parlementaires.

**Oui cette mobilisation pour sauver la restauration nous honore et nous engage.**

**Nous saurons être à la hauteur de l'effort national.**

**Vous pouvez compter sur nous et les professionnels, nous ne serons pas des ingrats, fidèles à notre image :**

**Une profession de mérite et de travail !**

**Merci.**