

# Acteurs

**Terrorisme** L'ombre d'un nazi vaudois plane sur le massacre de Christchurch 21

**Interview** L'ex-ministre Roselyne Bachelot raconte Corentine, sa grand-mère 24

**People** La sublime Monica Bellucci n'est plus un cœur à prendre 26



## Au secours, le restaurant de mon village va fermer

● Arrivés à la retraite, nombre de restaurateurs peinent à trouver un repreneur. À tel point que le Conseil fédéral commence à s'en préoccuper.

TEXTES: LISE BAILAT  
lise.bailat@lematindimanche.ch  
PHOTOS: YVAIN GENEVAY

Les gens du coin ont fini par la surnommer la Vallée de la soif. Dans le Jura, la Basse-Allaine est devenue emblématique d'un problème qui mine les campagnes suisses. Il y a moins de vingt ans, on comptait encore douze restaurants dans cette région allant

de Porrentruy à Boncourt, aux portes de la France. Toutes des tables renommées. Il ne reste aujourd'hui que trois établissements publics, dont deux servent à manger.

Le Lion d'Or à Boncourt fait partie des survivants. Les tenanciers Mireille et Alain Guerdat exploitent l'endroit depuis 1978, un établissement typique du Canton du Jura qui sert par exemple la fameuse friture de carpe. Mais à l'heure de chercher un repreneur pour leur hôtel-restaurant, la famille Guerdat ne se fait guère d'illusions: «Mon mari qui s'occupe de la cuisine est à l'AVS depuis un an. Moi j'aurai la retraite dans deux ans. Cet automne, nous monterons un dossier pour vendre. Mais nous savons déjà que ce sera difficile», témoigne Mireille Guerdat. Elle explique: «Dans des villages comme les nôtres, il faut déjà →

**Mireille et Alain Guerdat, arrivés à l'âge de la retraite, n'ont encore trouvé personne pour reprendre leur café-restaurant Le Lion d'Or, situé en Ajoie.**

*Yvain Genevay*

Publicité

Partenaire média

Le Matin Dimanche

CAMILLE & JULIE BERTHOLLET

31 MARS 2019  
THÉÂTRE DU LÉMAN  
GENÈVE

PRODUCTEURS: QUARTIER LIBRE, LIVE MUSIC PRODUCTION  
PARTENAIRES PRINCIPAUX: coop, Groupe Mutuel

PRÉLOCATIONS: TICKETCORNER.CH - COOP CITY - LIVEMUSIC.CH



→ travailler en couple pour avoir un petit salaire. À midi, les gens préfèrent la restauration rapide. Les habitudes ont changé. On propose un menu du jour quotidiennement, mais, parfois, on en vend un seul et le lendemain, dix.» Et la construction récente de deux grandes usines à proximité n'y a rien changé. «Ces entreprises ont privilégié les employés frontaliers qui ne viennent pas dans les petits restaurants du village», constate simplement Mireille Guerdat.

La situation de la branche n'est pas le seul obstacle à la remise de commerce. La restauration est considérée comme un secteur à risques par les banques. À la vente, elles peuvent exiger jusqu'à 50% de fonds propres. Mireille Guerdat sourit: «Ceux qui auraient 50% de fonds propres pour racheter des établissements comme le nôtre ne sont pas intéressés à investir dans un restaurant.» Même quand le couple a voulu rénover son bien, il n'a pas obtenu de prêt. «Personne ne veut jouer le jeu avec les petits commerçants.»

#### Le bistrot comme âme du village

Les statistiques de GastroSuisse attestent de l'évolution: depuis 2014, le nombre de restaurants recule en Suisse. La tendance s'est nettement accélérée en 2017 avec la disparition, au total, de 856 établissements. Et derrière les chiffres, on retrouve souvent ce même schéma: des tenanciers atteignent l'âge de la retraite et doivent se résoudre, soit à résister derrière les fourneaux, soit à vendre à perte. Ou, dans les régions les plus touristiques, à céder leur bien à des promoteurs immobiliers.

C'est la situation dans laquelle se trouvent les patrons du café-restaurant La Paix-La Grange à Évölène (VS). En pénétrant dans l'établissement, un coquet chalet niché au bord de la pittoresque rue Centrale du village, on est tenté de penser que tout cela durera à jamais. Pourtant, depuis quelques jours, le patron cuisinier, Henri Georges, a atteint l'âge de la retraite. S'il a bien reçu des offres de repreneurs pour son bien - dont certaines de l'étranger -, aucun ne s'intéresse à poursuivre l'activité actuelle. «Il faudrait pourtant que cela reste un bistrot, confie Henri Georges tout en douceur. Il faut que le centre du village reste animé.»

Plus volubile, sa conjointe Marie-Jo Gessler complète: «Henri commence à compter les années à l'envers. Il est prêt à tourner la page sur 40 ans de vie, même si ce café hérité de sa maman, c'est sa maison et aussi son deuxième pilier. Tant qu'il peut attendre d'avoir un repreneur du métier, il le fera. Mais en ultime recours, il faudra bien vendre.»

**À Évölène, Henri Georges et Marie-Jo Gessler veulent remettre leur restaurant qui se trouve au centre du village, mais seuls des promoteurs immobiliers se sont montrés intéressés.**

Photos: Yvain Genevay

Très attachée et impliquée dans son val d'Hérens, elle explique le dilemme. «Aujourd'hui, sur les huit restaurants du village d'Évölène, sept sont tenus par leurs propriétaires dont quatre sont aux portes de la retraite comme nous. Ce serait dommage que tout ça se perde, mais nous sommes à la croisée des chemins.» La patronne le constate: «Les jeunes sont très attachés à nos villages, mais n'ont pas forcément envie de notre vie. On n'a ni week-end, ni soirée. Mais c'est un beau métier qui a ses

avantages. Quelle famille mange encore avec ses enfants tous les midis et les soirs? La qualité de vie est magnifique ici.»

#### Le Conseil fédéral s'en soucie

À quelques kilomètres de là, aux Haudères, l'hôtel-restaurant des Mélèzes témoigne d'une remise familiale réussie. Mais avec quelle énergie! À la reprise, début 2000, Claudia Anzévui Métrailler et son mari Michel sont vus confrontés à un choix délicat. «Le bâtiment date de 1965. Nous

devions décider de rénover ou de fermer. Nous avons choisi la première option», raconte Michel.

Avec leurs trois garçons, ils s'y mettent, chambre par chambre. Mais en 2015, c'est la tuile: il faut un nouveau chauffage ce qui implique aussi de refaire l'isolation et de changer les fenêtres en parallèle à la rénovation du 1er étage. La banque est prête à les aider. Mais elle les oriente au préalable vers des entités liées à la promotion publique du tourisme, la Société suisse de crédit hôtelier et les prêts liés à la nouvelle politique régionale. «Là, le chemin de croix a commencé», témoigne Michel. Leur établissement est jugé tout d'abord trop petit, puis trop risqué pour obtenir une aide. À bout de nerfs, Michel Métrailler sort les grands moyens. «À la fin, j'ai dit que s'ils ne nous accordaient pas le prêt, je ferais le tour des médias. Ces sociétés disent à longueur d'année qu'il faut faire vivre les gens des fonds de vallées et quand on a besoin d'eux, il n'y a plus personne!» Ils finissent par recevoir les 2/3 du prêt demandé. La banque met le reste.

**«Lorsqu'un hôtel ou un restaurant ferme, c'est catastrophique pour l'économie et la vie sociale du village»**

Benjamin Roudit, conseiller national

Un an plus tard, les chambres élégantes issues des rénovations et l'énergie de la famille vaut aux Mélèzes d'être désigné parmi les 100 hôtels les plus accueillants du pays. Les séjours sont plus longs, les clients se fidélisent. Mais il reste un goût amer: «On sait que ce n'est pas un hôtel des Haudères qui va révolutionner les chiffres de l'hôtellerie suisse, mais il y a une demande. Et le fait de rénover est aussi une motivation pour les autres commerçants. Sinon dans les 10 ans, c'est la mort du village», souffle Claudia Anzévui Métrailler.

Avant qu'il ne soit trop tard, Marie-Jo Gessler a contacté le conseiller national Benjamin Roudit (PDC/VS). L'élu s'est fendu d'un postulat demandant à la Confédération de prendre des mesures pour faciliter la reprise d'hôtels et de restaurants par des jeunes du métier. Et, chose rare, le Conseil fédéral vient d'accepter le texte. Pour le Valaisan, il s'agirait de mettre de l'huile dans les critères de la Société suisse de Crédit hôtelier. «L'idée est d'étendre les possibilités d'utilisation de ce crédit à la restauration, mais aussi d'élargir les formes de soutien.» Le démocrate-chrétien pense notamment aux cas de rénovations. Il en est convaincu: «Lorsqu'un hôtel ou un restaurant ferme, c'est catastrophique pour l'économie et la vie sociale du village.» Sa collègue Christine Bulliard Marbach (PDC/FR) abonde. Elle-même a repris l'auberge de sa commune natale d'Ueberstorf il y a deux ans sans être du métier. «Il était impensable pour moi d'imaginer qu'il n'y ait plus un seul restaurant dans mon village de 2500 habitants. Ce sont mes gens, mon lieu, que j'aime.» Au Zum Schlüssel, elle est fière aujourd'hui de réunir les générations. Elle y a même reçu l'an dernier le Conseil fédéral. Une manière de convaincre, par le ventre peut-être, de la pertinence des auberges de campagne.



Claudia Anzévui Métrailler, son mari Michel Métrailler et leur fils Dany ont eu beaucoup de peine à obtenir un prêt bancaire pour rénover leur hôtel Les Mélèzes aux Haudères.

## La diminution du nombre de restaurants s'accélère

**Le nombre de restaurants a baissé de 856 unités** en Suisse au cours de l'année 2017. Un recul qualifié d'important par GastroSuisse dans son dernier «Reflet économique de la branche». Il s'agit de 616 disparitions de plus qu'en 2016. Ce résultat est principalement dû à une diminution du nombre de nouvelles inscriptions au Registre du commerce. L'hôtellerie perd aussi des plumes, mais de manière moins impressionnante avec une perte de 38 entreprises en 2017.

GastroSuisse ne s'attarde pas sur les causes de cette fonte. Mais la faitière nous ap-

prend qu'en 2017, environ 65% des établissements d'hôtellerie-restauration n'ont pas réalisé un «bénéfice adéquat et un rendement correct sur le capital investi». En clair, **deux tiers des restaurants n'ont pas dégagé un salaire d'au moins 40 000 francs par membre de la famille** travaillant à plein temps et ont dû se contenter de rendements sur le capital plus faibles qu'attendus.

GastroSuisse le souligne à l'égard de ses membres qui approchent la retraite: «L'absence de bénéfice en tenant compte d'une rémunération

adéquate est certes douloureuse mais encore supportable en temps de taux d'intérêt bas. À l'inverse, une rémunération ne permettant pas de couvrir les frais courants entraîne une baisse du patrimoine personnel. Cela peut être problématique du point de vue de la prévoyance, et il convient donc, si possible, d'éviter ce genre de situations.» Principaux facteurs de coûts pour la branche: les frais de personnel et les marchandises.

Les Suisses dépensent en moyenne 3297 francs au restaurant chaque année. À l'heure de midi, la restauration

conventionnelle reste privilégiée par toutes les classes d'âge hormis les 15-29 ans.

**Les 50-74 ans sont ceux qui fréquentent le plus les restaurants traditionnels.**

Les chiffres disent aussi l'importance du secteur de l'hôtellerie-restauration pour les finances publiques. En 2017, les 21 885 établissements de restauration se sont acquittés de 691 millions de francs d'impôts. Les hôtels ont payé 217 millions de francs d'impôts. Il s'agit ainsi du **cinquième secteur contribuable le plus important** du pays.