

Les restaurateurs genevois ont souffert en 2023

Alors que les hôtels affichent des chiffres record, les restaurants semblent à la peine. Tour d'horizon avec les professionnels du secteur.

Judith Monfrini

Les restaurants genevois ont-ils retrouvé leur fréquentation d'avant la pandémie du Covid? Alors que Genève Tourisme annonce une hausse de 7% des nuitées hôtelières par rapport à 2019, les restaurants ne semblent pas tirer un bilan aussi spectaculaire.

Pour les hôtels, la forte croissance des nuitées serait due au retour des congrès et à la forte présence des touristes suisses et américains. Les cafetiers-restaurateurs, eux, souffrent encore visiblement du télétravail et d'un changement d'habitudes des clients.

Toujours le télétravail

Helena Rigotti, vice-présidente du Groupement professionnel des restaurateurs et hôteliers (GPRH), confirme que certains restaurateurs souffrent de la pratique du télétravail, mais aussi de l'augmentation des prix des marchandises.

«Le jour choisi pour travailler à distance est souvent le vendredi, or c'était le midi où l'on se retrouvait généralement entre collègues, en fin de semaine», indique la vice-présidente du GPRH et ancienne restauratrice, qui reconnaît avoir réalisé de bons chiffres d'affaires ce jour-là.

Aides... ou prêts?

Pour Laurent Terlinchamp, président de la Société des cafetiers-restaurateurs de Genève, le bilan 2023 est positif, mais il estime que le secteur n'a pas encore récupéré les pertes de la période Covid. «Malgré les bénéfices de l'an dernier, il n'a pas été possible de compenser les dettes: elles sont là! Les gains suffisent pour aujourd'hui, mais ne permettent pas de récupérer les déficits d'hier.»

Dans le viseur de Laurent Terlinchamp, les aides à fonds perdus. La réalisation d'un bénéfice obligerait les cafetiers à les rem-



Chiffre d'affaires
Pour 26% des cafetiers-restaurateurs interrogés par GastroSuisse, la crise du Covid a eu un fort impact négatif sur la fréquentation du midi. PIERRE ALBOUY

«Les gains suffisent pour aujourd'hui, mais ne permettent pas de récupérer les déficits d'hier.»

Laurent Terlinchamp
Président de la Société des cafetiers-restaurateurs de Genève

boursier, dit-il: «Si l'on a réalisé un bénéfice durant les années 2022 et 2023, on doit rembourser toutes les aides accordées, ce qui revient à rendre l'argent donné pour compenser la fermeture. Ce n'est donc pas une aide, mais un prêt!»

Et le président de rappeler que les entrepreneurs genevois ont eu affaire à quatre conseillers d'État chargés de l'Économie en quatre ans, ce qui n'a pas facilité les choses. Pour lui, ses membres sont face à une injustice.

Nadège Perdrizat, dont l'entreprise aide les restaurateurs à ouvrir leur établissement, est plus nuancée. «Le bilan est mitigé, certains ont bien travaillé durant toute l'année 2023 et d'autres moins bien.»

Une certitude selon elle: «Les habitudes de consommation ont changé, surtout concernant le déjeuner. Les gens sortent moins à midi alors que le soir, ils cherchent à vivre une expérience culinaire et sont à l'affût d'un concept, d'une ambiance.»

En novembre-décembre, la situation aurait été particulièrement tendue, à entendre les professionnels: le pire mois de novembre que les restaurateurs aient connu, même pour les entreprises de la place ayant pignon sur rue. Les traditionnelles «sorties de boîte de fin d'année» n'auraient pas eu lieu...

Autre effet dissuasif: la situation géopolitique mondiale (guerres en Ukraine et au Proche-Orient) qui n'incite pas non plus les clients à sortir. «Sur dix res-

taurants, quatre cartonnent et six tirent la langue», observe Nadège Perdrizat. Elle rappelle l'étude de GastroSuisse qui évalue à 50% le taux de remplissage moyen des établissements dans notre pays.

Étude GastroSuisse

GastroSuisse, la Fédération nationale de l'hôtellerie-restauration, a interrogé plus de 730 de ses membres en novembre dernier. Selon le sondage, 24% des cafetiers-restaurateurs estiment que la fréquentation est un peu plus élevée qu'en 2019, 21% considèrent qu'elle est équivalente et 19% qu'elle est nettement moins élevée, à cause de la pandémie. Pour 26% d'entre eux, la crise du Covid a eu un fort impact sur la fréquentation du midi.

Interrogés sur leur marge, un tiers des restaurateurs pensent qu'elle est nettement moins élevée et près de 40% notent que le coût des marchandises a augmenté, tout comme celui de l'énergie. Enfin, les deux tiers confient avoir répercuté ces hausses sur les prix.

Concernant le remboursement des prêts Covid, six professionnels sur dix ne l'ont pas fait et un sur cinq annonce qu'il ne pourra pas le faire.

Valse d'étoiles et nouvelles tendances

● Dans la restauration de la pointe du lac, l'année 2023 restera celle d'un grand chambardement.

Le 2 octobre dernier, le guide Michelin présente sa nouvelle édition. Et là, entre promus, applaudissements et causeries, se cache une petite bombe. Le Domaine de Châteauevieux a perdu sa deuxième étoile.

Une deuxième étoile acquise il y a 30 ans, conservée haut la main depuis, sans jamais donner de signes d'essoufflement. Stupeur dans le landerneau gastronomique. Le guide rouge, selon son habitude, ne lâche pas un mot d'explication. Le chef du restaurant Philippe Chevrier, lui, encaisse le coup. Et jure de garder le cap.

Parallèlement, le même Michelin récompense d'un deuxième macaron Olivier Jean de l'Atelier de Joël Robuchon, fraîchement débarqué sur nos rivages

avec un registre technique autant que contemporain.

Trois mois plus tôt, un autre phénix de la gastronomie locale a lancé un pavé dans la marmite. L'étoilé Dominique Gauthier annonce en effet son départ du Chat Botté, dont il tient les rênes depuis... trois décennies. On le retrouve à l'automne à la tête d'une nouvelle enseigne, F.P. Journe Restaurant, ouverte en compagnie de l'horloger éponyme dans une arcade historique, celle de l'ex-Batavia puis Relais de l'entrecôte, rue du Rhône.

L'an de Grâce 23 restera aussi celui de l'avènement d'une nouvelle toque sous le Jet d'eau. Celle de Danny Khezzer, désormais chef du Bayview, révélé au grand public grâce à sa participation haletante à l'émission «Top Chef». Le drôle de minois de ce cuisinier nous est vite devenu familier, tant, d'œuvres caritatives en concours culinaires, il ne

redoute visiblement pas la compagnie des médias.

Côté bistrot, Genève aura connu cette année son habituelle valse d'enseignes. Des tendances? Oui, sans doute. La vague des ramens et poke-bowls perd un brin de sa vigueur, tandis que ce satané burger tient bon la barre avec quelques nouveaux temples qui le sacrent à l'envi. Mais le vrai trend 2023 sur les zincs de genevois, c'est... la cuisine italienne.

L'eusses-tu cru? Une dizaine de bistrot transalpins ont ainsi ouvert en ville: italo-cru au Crudo 7, italo-chic au Capoccacia, italo-marine à l'Iode, italo-fraicheur au Gradi 24 ou italo-panoramique à Visitally. Sans oublier la Trattoria Marcellina, Mozza Gastronomia, l'Aurora, le Santa Lucia et quelques autres encore. Voyez la lame de fond. Pizzas et pasta nous enterreront tous. **JES**

Lire l'éditorial en une:
«À Genève, les restaurateurs tirent la langue»