

Communiqué de presse

Zurich, le 19 mars 2021

Un changement de cap, mais dans la mauvaise direction

Les restaurants ne peuvent ouvrir ni espaces intérieurs ni espaces extérieurs. La déception de l'hôtellerie-restauration est immense. Cette approche bien trop hésitante du Conseil fédéral continue d'aggraver la situation dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. La renonciation du Conseil fédéral à lever le confinement de la branche avec effet immédiat est totalement incompréhensible. GastroSuisse exige une gestion différente de la pandémie et une adaptation de la stratégie.

Les allers-retours du Conseil fédéral se poursuivent. Il y a une semaine, il a proposé d'ouvrir les espaces extérieurs des restaurants dès le 22 mars. Aujourd'hui, le Conseil fédéral se détourne de sa proposition. Mais pour changer complètement de cap: il maintient l'interdiction d'exercer des professionnels de la restauration. La question des espaces extérieurs sera abordée fin avril au plus tôt. «Cela est totalement décevant et incompréhensible,» dit Casimir Platzer, président de GastroSuisse. Avec ce geste, le Conseil fédéral ignore non seulement le souhait de la population. En effet, la majorité de la population suisse souhaitait que les restaurants soient rouverts immédiatement. Avec sa décision, le Conseil fédéral s'oppose également aux gouvernementaux cantonaux: ceux-ci soutenaient unanimement l'ouverture des espaces extérieurs et la moitié d'entre eux demandait même une ouverture des espaces intérieurs.

Nul ne sait où la politique du Conseil fédéral nous mènera. Mais le fait est que «depuis le début de la crise, le Conseil fédéral n'a cessé de trouver de nouveaux arguments pour justifier le confinement», dit C Platzer et insiste: «La situation actuelle dans les services de soins intensifs ne justifie plus un confinement de la branche. » Au contraire: le système de santé n'est pas submergé. Toujours plus de personnes sont vaccinées. Et il est avéré que le danger de contamination est faible dans les restaurants. «Le préjudice économique tout comme les atteintes à la santé des personnes touchées par la fermeture prédominent nettement», explique C. Platzer. Un établissement sur cinq a déjà dû fermer ses portes. Et 20% supplémentaires dans l'hôtellerie-restauration sont sur le point de le faire.

Il y a une semaine encore, la branche de la restauration espérait que le Conseil fédéral offre au moins une perspective et une sécurité de la planification. Mais il a refusé même cela à la branche. Aujourd'hui, le Conseil fédéral ne dit toujours pas si et quand les espaces intérieurs pourront ouvrir. «Nous espérons que le Conseil fédéral modifie enfin sa stratégie de sortie et adopte une approche raisonnable de la pandémie, souligne C. Platzer. Sinon, les restaurants n'ouvriront probablement plus du tout.» Le fait que les contributions à fonds perdu n'arrivent toujours pas est tout aussi tragique, de même que le fait que le Parlement n'ait pas abouti à une majorité en faveur de la suppression des inégalités de traitement et des injustices durant la session close aujourd'hui.

Contact

Casimir Platzer, président de GastroSuisse

Téléphone 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch



GastroSuisse est la fédération de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse. L'organisation fondée en 1891 défend les intérêts de la branche. GastroSuisse, avec près de 20 000 entreprises membres (dont environ 2500 hôtels) organisées en 26 associations cantonales et quatre groupements sectoriels, est la plus grande organisation patronale de la branche de l'hôtellerie-restauration.