

Communiqué de presse

Zurich, le 9 décembre 2020

Mais pourquoi, Monsieur Berset?

Le conseiller fédéral Alain Berset souhaite que les restaurants ferment à 19 heures et ne soient plus du tout ouverts le dimanche. Il espère ainsi contenir la pandémie. Avec sa stratégie hasardeuse, il se contredit lui-même et contredit l'Office fédéral de la santé publique: en effet, la restauration n'est pas un point chaud. GastroSuisse exige que les heures d'ouverture ne soient pas davantage limitées et que si les cantons n'assument pas leurs responsabilités maintenant, des contributions à fonds perdu substantielles soient immédiatement versées.

Il faut 14 jours pour voir si des mesures fonctionnent. Le Conseil fédéral l'a dit pas plus tard que la semaine dernière. Mais hier déjà, le conseiller fédéral Alain Berset a exigé que d'autres mesures de grande portée soient décidées. Il souhaite avant tout que les restaurants ferment déjà à 19 heures du 12 décembre 2020 au 20 janvier 2021 et restent complètement fermés le dimanche. «Les mesures envisagées par le Conseil fédéral sont incompréhensibles et arbitraires», déclare Casimir Platzer, président de GastroSuisse. En effet, l'Office fédéral de la santé publique a confirmé que la restauration n'était pas un point chaud. Il est donc d'autant plus incompréhensible que le Conseil fédéral veuille restreindre l'hôtellerie-restauration, encourageant ainsi les fêtes privées, c'est-à-dire là où il n'existe ni plan de protection, ni contrôle. Le plan de protection de la restauration fonctionne.

Par son action d'hier, le Conseil fédéral a montré une fois de plus qu'il change de stratégie comme de chemise. «C'est inacceptable et incroyable, s'indigne Casimir Platzer. Dans les nombreux cantons où les restaurants ont été fermés pendant plusieurs semaines, on est sur le point de rouvrir. Le fait que le Conseil fédéral exige justement maintenant de nouvelles restrictions est une gifle», déclare M. Platzer. GastroSuisse demande donc instamment que les heures d'ouverture des restaurants ne soient pas davantage limitées. «Cela équivaldrait sinon à mettre notre branche KO», prévient Casimir Platzer. Aujourd'hui déjà, la restauration se bat pour sa survie. De nouvelles mesures entraîneront d'innombrables faillites et détruiront des milliers d'emplois. «Le Conseil fédéral semble avoir oublié que la restauration est un secteur d'importance systémique», regrette M. Platzer.

Il reste à espérer que les cantons aient reconnu la gravité de la situation et freinent le Conseil fédéral, dont les exigences équivalent à un confinement. «Les gens de l'hôtellerie-restauration veulent travailler, explique M. Platzer. Ils doivent aussi pouvoir travailler pour survivre.» Or, la branche est durement touchée par la crise. Les cantons ont désormais une responsabilité. S'ils ne l'endossent pas, l'hôtellerie-restauration aura un besoin urgent de contributions à fonds perdu versées immédiatement. Les petites contributions ne suffisent pas: «Des sommes d'argent considérables seront alors nécessaires», souligne M. Platzer.

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 depuis 125 ans. 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.