



CLUB ROYAL DES GASTRONOMES DE BELGIQUE
KONINKLIJKE CLUB DER GASTRONOMEN VAN BELGIË

Association sans but lucratif

Vereniging zonder winstoogmerk

Depuis 1938

Sinds 1938

*Membre de l'Académie internationale de la gastronomie
Lid van de « Académie internationale de la gastronomie »*

Bruxelles, le 15 mai 2020.

Monsieur Vincent Stragier
Conseiller de Madame Sophie Wilmès, et
Secrétaire du Comité national stratégique,
Rue de la Loi, 16
1000 Bruxelles

Objet : HORECA – État alarmant du secteur

Monsieur le Conseiller,

En ma qualité de Président du Club royal des gastronomes de Belgique, je me permets d'attirer votre attention sur le secteur de l'HORECA, pourvoyeur de milliers d'emplois, grâce à, notamment, des milliers de petites entreprises et d'indépendants. Ces emplois, rappelons-le, ne sont pas délocalisables et représentent un maillon indispensable dont dépendent non seulement un grand nombre d'agriculteurs, de brasseurs et de chocolatiers qui font la renommée de la Belgique mais également le secteur touristique de notre Royaume.

Il ne fait aucun doute que vous êtes déjà informé de l'extraordinaire catastrophe que vivent nos restaurateurs. Mais nous espérons que ce message de la part de notre Club pourra, lui-aussi être entendu, d'autant que les Chefs, ces artisans passionnés, ne semblent pas bénéficier d'attention particulière, alors que leur situation l'imposerait.

Historiquement, l'une des forces de la gastronomie belge a été sa capacité à travailler avec une offre moins variée de produits, le climat belge ne permettant pas d'avoir l'abondance de produits que l'on trouve dans d'autres régions. Avec la facilité des importations, ce n'est certes plus le cas aujourd'hui – mais demain cela le sera peut-être à nouveau. Toujours est-il que des générations de Chefs belges ont évolué avec ce paramètre, et développé un savoir-faire particulier pour sublimer des produits simples.



Cette force d'adaptation, on la constate aujourd'hui encore, avec de nombreuses initiatives prises promptement par des Chefs afin de garder la tête hors de l'eau. Malheureusement, elle a ses limites. En chômage contraint depuis plus de deux mois, le moral au plus bas, et toujours dans l'attente d'une date de réouverture ainsi que de ses modalités, il est évident que nos chers restaurants auront besoin d'une aide importante pour éviter une vague de fermetures sans précédent à l'automne.

Une date de réouverture devrait s'adapter à la nature de l'établissement : un restaurant avec tables et chaises espacées ne crée évidemment pas le même risque sanitaire qu'un autre établissement où les clients sont coude à coude, voire debout. En outre un restaurant ne se réouvre pas aussi rapidement qu'un commerce d'objets de consommation courante.

Plusieurs Chefs, des représentants du secteur ainsi que quelques personnalités ont déjà fait beaucoup de propositions. Je vous exhorte à être attentif à leurs demandes et prendre des mesures suffisantes et rapides pour sauver ce secteur, qui pèse tout de même près de vingt milliards d'euros dans l'économie belge et n'a jamais vraiment fait l'objet de faveurs particulières, au contraire.

Son rôle dans la vie de notre société est pourtant majeur. Combien de moments marquants de la vie n'ont-ils pas été célébrés dans l'un de ces lieux de convivialité, autour d'un repas festif, lequel permet parfois de s'évader bien plus qu'un voyage au bout du monde ? Combien d'accords de projets n'ont-ils pas vu le jour lors d'un déjeuner au restaurant ? Qui inventera la gastronomie de demain, celle qui sera saine, goûteuse et mettra en valeur les produits belges ? Etc.

Notre société a besoin de ces lieux de vie et convivialité, ne pas les aider serait tout aussi dangereux que de ne pas avoir pris les mesures nécessaires à l'enraiment de la pandémie.

En vous remerciant déjà de votre bienveillant examen recevez, Monsieur le Conseiller, l'expression de ma considération très distinguée,

Dr Fabien Petitcolas
Président