THEUX

Au Beaubourg, Sandra est « soulagée »

« La météo n'est pas là mais, nous, on est là ». Sandra Hugo, patronne du Beaubourg, à Theux, a retrouvé son resto.

● **Pierre LEJEUNE**

La large carte est préservée mais pas les suggestions. Et la formule take-away est maintenue.

ÉdA Philippe Labeye

Sandra Hugo fête, en 2020, sa dixième année de gestion du Beaubourg, à Theux. Une année qu'elle n'oubliera jamais. *« Je n'aurais jamais cru ça, qu'on pouvait arriver à quelque chose comme ça… On l'a vécu, on ne l'oubliera pas. Aujourd'hui, je suis hyperheureuse de rouvrir, je suis soulagée. Il était vraiment temps… Quand on nous a fermés, on nous a dit que ce serait pour une quinzaine de jours. J'ai assez vite compris que ça durerait plus longtemps. »*

Trois mois, presque. Une éternité. D'autant que Sandra Hugo n'a pas encore pu compter sur la prime de 5 000 €. *« Franchement, c'est « LE » gros couac. Pourtant, j'ai rempli mes documents en mars. J'ai dû assumer tout, toute seule. J'attends toujours la prime. »*

Ce qu'elle n'attend plus, ce sont les clients, comme Marc, Charlotte, Denis et Sophie. Venus de Louveigné, ces habitués se devaient d'accompagner Sandra pour son premier service. *« On attend ça depuis trois mois. On n'a plus mangé de steak ni de frites depuis, il fallait être là aujourd'hui. Et surtout au Beaubourg, où on mange très bien »*, rigolent-ils.

Si l'établissement sait fidéliser sa clientèle, c'est grâce à un personnel dévoué. Impatient, lui aussi, de retrouver les fourneaux, le bar, la terrasse… *« On se téléphonait et on échangeait des messages, mais ils sont contents d'être là. Le travail, ce n'est pas que du financier, ça fait partie d'un tout. C'est un équilibre qui passe également par le psychologique »*, sait la patronne.

« Un resto, c'est convivial… Ce n'est pas un parking »

Si le soleil n'accompagne pas la réouverture, les réservations s'enchaînent cependant. *« La météo n'est pas là mais, nous, on est là. J'ai réduit la capacité d'un tiers mais j'ai la chance d'avoir une grande terrasse. On a mis tout en place pour respecter les mesures d'hygiène et de sécurité (nous n'avons cependant pas placé de plexiglas… Un restaurant est un endroit convivial et agréable, ce n'est pas un parking) et nous avons déjà plusieurs réservations pour tous les jours. J'ai déjà une table de 6, je suis contente que ce ne soit pas limité à des tables de 4 personnes. Des amis, des habitués… Ils veulent revenir et sont heureux de revenir. C'est important, et c'était important, pour moi, de ne pas communiquer un message anxiogène aux clients. »*

Et Sandra Hugo de conclure sur la mesure avancée ce week-end : la TVA à 6 %. *« La trésorerie doit se renflouer car trois mois de fermeture, c'est une catastrophe, pour tous les secteurs. C'était le minimum de diminuer la TVA à 6 %. »* ■

VERVIERS

Chloé et Frédéric ont rouvert leur Cucina

La cuisine est à nouveau en ébullition pour les patrons de La Cucina, pont Saint-Laurent, à Verviers.

ÉdA Philippe Labeye

Pour les clients de La Cucina, il était important de revenir (vite) fréquenter à nouveau le restaurant du centre-ville.

Ils sont habituellement fermés le lundi mais le mot fermeture s'est trop imposé ces dernières semaines. Alors Chloé Corman et son conjoint Frédéric Pilloni ont élargi les heures d'ouverture… Ouverture, un mot qui réchauffe les cœurs et les fourneaux de La Cucina. *« Je suis très, très heureuse de rouvrir. Il était plus que temps. Ce lundi, c'est une sorte de test car on a élargi nos horaires avec cette ouverture. Dorénavant, nous ouvrirons six jours sur sept »*, annonce Chloé Corman.

La Baelenoise a placé une table sur deux en chômage technique. *« Mais on va laisser les tables en place, avec de la décoration dessus. J'ai plus de place à l'intérieur que beaucoup d'autres restaurants à Verviers (une trentaine de couverts) et je peux moduler les tables facilement, c'est une chance. Nous avons aussi une terrasse assez grande et nous pouvons demander une extension… à voir… peut-être. Il faudra peut-être parlementer. Mais on va d'abord voir comment se passe la reprise et quelle sera la météo des prochains jours. »*

« On espère une bonne reprise, et pas que pour nous »

La première des deux inconnues se précise, avec un téléphone qui tinte à nouveau. *« Les réservations suivent, on est content. On espère une bonne semaine, une bonne reprise (pas que pour nous mais aussi pour les autres, car nous ne saurons jamais rattraper les mois perdus alors il nous faut une belle saison pour tenter de s'en sortir). Et retrouver nos clients, car nous n'avions pas fait de formule à emporter. Il y a déjà beaucoup de concurrence pour des pizzas et ça ne valait pas la peine d'ouvrir tout pour quelques pizzas. »*

Niveau hygiène, les gels ont été placés (et commandés), la carte se décline sur de grands tableaux noirs et des marques sont collées au sol. La patronne porte aussi un masque, qu'elle tente d'apprivoiser. *« On essaye de s'habituer. On verra combien de temps nous devrons le garder. On a aussi tout espacé en respectant la distance. D'habitude, j'ai un sommelier dans ma poche. Maintenant, en plus, j'ai un mètre »*, plaisante-t-elle, avant de servir l'un de ses premiers et de ses derniers clients. *« C'était mon dernier resto, en mars, le vendredi à midi, c'est aussi mon premier resto ce lundi à midi »*, raconte Maxime Degey, l'échevin MR de la Ville de Verviers. Un habitué qui facilitera, peut-être, les négociations en vue d'agrandir la terrasse cet été… ■