

« Ce qui est dur, c'est d'être dans la zone grise »

La faim des restaurateurs

Étienne Robidoux etiennerobidoux@journaldescitoyens.ca

Lorsque le bar à vin le Baumier a ouvert le 9 décembre dernier à Piedmont, il pouvait servir les clients sur place. Une semaine plus tard, le secteur est passé au rouge en raison des mesures sanitaires. Depuis ce temps, le restaurant, qui sert du vin d'importation privée et de la nourriture, n'effectue que des commandes en ligne.

Au moment de la visite du *Journal*, les deux jeunes entrepreneurs à l'origine du projet, Nicolas Quinto et Arianne Faucher, s'affairaient à terminer une terrasse en bois qui serait assez spacieuse pour accueillir une trentaine de personnes (avec distanciation). Ils prévoient la mettre au point d'ici la fin du mois d'avril et espèrent pouvoir y accueillir bientôt leurs clients, ce qui était toujours interdit au moment où ces lignes étaient écrites.

« On l'a vu comme un défi [le respect des mesures sanitaires] et une opportunité de régler plein d'affaires dans le restaurant qu'on n'avait pas eu le temps de compléter », dit Arianne Faucher, la cheffe du restaurant. Ils ont pu ainsi terminer les rénovations intérieures et extérieures de leur bâtiment.

Pour s'adapter à la pandémie, ils ont dû user de créativité. Le Baumier a élaboré un menu en ligne, une infolettre, et un menu

thématique pour les skieurs et raquetteurs des environs.

Pour monsieur Quinto, le service à table est essentiel à son travail. « Moi, je ne ferais pas de restauration si c'était juste ça [des commandes en ligne]. Le trip, c'est de faire vivre une expérience aux clients. Le *takout*, c'est impersonnel », tranche-t-il.

Incertitudes

« Ce qui est dur, c'est d'être dans la zone grise », lance M. Quinto, sommelier, qui ignore quand sa terrasse et sa salle à manger pourront accueillir sa clientèle. « Je suis à bout. Les restaurateurs ne sont pas entendus. J'ai de la misère à comprendre les décisions [du gouvernement] ». Il peine à saisir pourquoi le gouvernement permet aux salles de spectacles et de cinéma de rouvrir leur porte alors que les restaurants demeurent vides en zones rouges.

« Financièrement, on couvre nos coûts. Mais on ne pourra pas faire ça indéfiniment », dit-il. Le commerce

ne fait que 10 % du chiffre d'affaires prévu au départ, estimant les deux restaurateurs.

Sur La Planche il n'y a plus de pain

Pour sa part, la boulangerie prévostoise Sur La Planche a fermé ses portes le 7 mars dernier « pour une durée indéterminée », peut-on lire sur la page Facebook de l'entreprise. Samuel-Olivier Gélinas et Valérie Desrosiers en étaient propriétaires. Rejoint au téléphone, M. Gélinas confirme que tout l'équipement a été vendu. « Je n'ai plus de local, alors il faudrait repartir à zéro », dit-il, ajoutant que ce n'est pas dans les plans de rouvrir.

L'entreprise qui vendait du pain, du café et des repas avait vu le jour en mars 2019, une semaine avant le premier confinement causé par la COVID-19. « Pendant un an, on a essayé de se sortir la tête de l'eau et respirer », explique-t-il.

Pour tenter de survivre, Sur La Planche collaborait avec certaines entreprises de la région, dont l'orga-

nisme à but non lucratif Coudes à Coudes, où la boulangerie livrait ses produits. En juillet dernier, Sur La Planche avait déménagé dans un local moins coûteux. Cela n'a pas empêché les problèmes financiers d'avoir raison du commerce. « On avait demandé de l'aide au gouvernement. Cet argent-là servait à payer les frais de retour envers nos distributeurs. Pour continuer, il aurait fallu demander d'autres aides, mais je m'enfonçais de plus en plus », explique M. Gélinas.

Même si les gens pouvaient venir chercher leur pain en magasin, M. Gélinas est convaincu que la pandémie a nui à son entreprise. « Je n'ai

jamais réussi à exploiter le potentiel de mon entreprise à cause [des mesures sanitaires] », explique M. Gélinas, précisant que ses 19 places assises n'ont pu recevoir personne.

« Se réinventer »

« En ce moment, il faut toujours se réinventer et aller chercher le monde avec les réseaux sociaux. Si un restaurateur ne fait pas ça, il n'aura pas de client », confie M. Quinto. Les deux entrepreneurs du Baumier disent garder espoir pour le futur. « Si les mesures sont assouplies, ça va être plein », dit-il. « Plein... distancié », ajoute-t-elle en riant.



Nicolas Quinto et Arianne Faucher, propriétaires du Bar à vin, le Baumier, situé à Piedmont.



Photo courtoisie

Venez célébrer avec nous !

Pour son

3^e Anniversaire

Atelier Petits Moteurs SR est fier de vous présenter sa transformation pour



ROY
ÉQUIPEMENTS SAISONNIERS

À partir du 15 avril,

il sera possible d'acheter de l'équipement neuf, des nouveautés comme Redmax, Husqvarna, MTD et bien plus !



Et pour l'occasion...

nous vous offrons jusqu'au 15 mai des rabais exceptionnels de 25\$ à 200\$ sur plusieurs produits en magasin !

Meilleur prix que les grandes surfaces !



Husquavarna
LC221AH

554.99\$
Wow!



Tronçonneuse
135MARK II-16

274.99\$
Wow!



Troy-Bilt 159cc
Autopropulsé

544.99\$
Wow!

On vous attend en grand nombre !
Toujours là pour vous servir du lundi au samedi



YARMACHINES 36 POUCES

rég : 1799.99\$ Spécial

1759.99\$

46 pouces aussi disponible



YARMACHINES 42 POUCES

rég : 2399.99\$ Spécial

2199.99\$

156 B, route 117, Sainte-Anne-des-Lacs • 450-227-2177