

MONS-BORINAGE

# On se bouscule pour réserver dans les restos

La réouverture espérée le 1<sup>er</sup> mai fait déjà saliver les clients. Les restaurateurs croisent les doigts...

**A**près plus de six mois de fermeture, les restaurants, bars et cafés ont enfin une perspective de réouverture. Elle est espérée au 1<sup>er</sup> mai, si les annonces du comité de concertation du 5 mars se confirment. Les gourmets se bousculent pour réserver !

Dès l'annonce d'une possible réouverture des bars et des restaurants, le téléphone et le compte Messenger du restaurant Antica à Hornu ont commencé à chauffer. Comme pour de nombreux établissements de la région, où des centaines de clients se pressent pour réserver une ou plusieurs tables en espérant profiter d'un moment en famille ou entre amis.

« Les gens étaient vraiment demandeurs pour la réouverture des restaurants. Les réservations par téléphone ou en ligne ont commencé dès le lendemain de l'annonce du gouvernement », dit Stefano De Carolis, le patron de l'Antica. « Tous les jours, je reçois entre dix et quinze demandes de réservation. Lorsque nous avons rouvert après le premier confinement, nous avions déjà reçu de nombreux appels pour des réservations.

Pour cette réouverture-ci, comme nous sommes fermés depuis encore plus longtemps que la première fois, je vois vraiment que les gens ont ce besoin de se retrouver, de profiter d'un bon moment ensemble. Pour

vous dire, cela fait dix jours environ que le comité de concertation a communiqué cette nouvelle, et j'ai déjà plus de 200 réservations ! »

## ENCORE BEAUCOUP D'INCERTITUDES

La tendance s'observe également du côté des établissements haut de gamme. Les nombreux appels reçus par le restaurant deux étoiles D'Eugénie à Emilie, à Baudour, en témoignent. « Beaucoup de personnes nous téléphonent déjà pour réserver une ou plusieurs tables. Bien évidemment, nous les acceptons mais nous sommes vraiment



« J'ai déjà plus de 200 réservations ! »

Stefano De Carolis

dans l'inconnu. C'est assez chaotique car à part cette date du 1<sup>er</sup> mai, nous n'avons aucune information supplémentaire. Nous ne savons pas si nous allons pouvoir prendre des tables de 4 personnes, de 6 personnes,

si nous allons devoir mettre des séparations entre les tables... Nous prenons tous les renseignements des clients, si jamais nous devons les recontacter pour un changement ou une annulation de cette date de réouverture », explique le chef Eric Fernez.

Certains restaurateurs préfèrent d'ailleurs attendre d'en savoir plus avant de faire sauter les bouchons. C'est par exemple le cas de Luc Broutard, chef de plusieurs établissements montois. « On parle d'une réouverture pour le mois de mai mais il n'y a encore rien de confirmé. Personnellement, je ne prends pas encore de réservations. Nous avons énormément de clients qui nous téléphonent pour réserver mais nous préférons leur demander de rappeler prochainement, lorsque nous aurons une confirmation concrète que les restaurants peuvent rouvrir. »

## MARRE DES PLATS À EMPORTER !

Pour faire face à ces longs mois de fermeture, les établissements ont été contraints de se réinventer en se lançant dans les plats à emporter. « Heureusement durant cette crise, nous avons réussi à nous en sortir grâce à notre service take away et à nos livraisons, mais là il est vraiment temps que l'on puisse reprendre normalement. Les gens commencent réellement à en avoir marre », dit Stefano De Carolis. « Même si nous avons mis en place un service take away, on



Le chef étoilé Eric Fernez espère savoir très vite dans quelles conditions précises il pourra rouvrir. © T.M.

remarque bien que les commandes diminuent. Les gens n'ont plus envie de manger des plats préparés et réchauffés. Que ce soit une lasagne, une pizza ou un plat plus gastronomique, un produit qui est vendu pour être réchauffé n'équivaut pas à un produit qui est préparé et mangé tout de suite au restaurant. Les clients se lassent de manger chez eux, ils ont besoin de sortir, de voir du monde », déclare Eric Fernez. A Mons comme ailleurs, cette perspective de reprise au 1<sup>er</sup> mai fait saliver les clients et redonne un peu d'espoir aux restaurateurs. Avec une envie d'y croire des deux côtés, le temps dira s'il s'agit d'une vraie perspective ou plutôt d'une manière de calmer un peu le secteur. ●

AMBRE FIÉRRAIN-COUPIN



Luc Broutard. © D.R.

MONS

## Kermesses annulées à cause du coronavirus

Le coronavirus aura eu raison des kermesses de Messines et de Jemappes pour ces mois de mars et avril. C'est la deuxième année consécutive qu'elles sont annulées.

« Au vu de la situation sanitaire et consécutivement au Comité de concertation du vendredi 5 mars 2021, nous avons le regret de vous annoncer que les kermesses de Mons/Messines et Jemappes, respectivement prévues les week-ends du 21 mars et du 4 avril, sont annulées », indique la Ville de Mons.

Les activités foraines pourront reprendre au plus tôt au mois de mai 2021. En attendant, la Ville a préféré annuler ces événements. C'est déjà la 2<sup>e</sup> année que ces deux événements sont annulés. Pour les kermesses de Flénu, de Cuesmes, de Havré, de Saint-Symphorien et de Mons, c'est l'évolution de la situation sanitaire qui permettra de décider si elles sont maintenues ou pas. ●

# Réductions Éclatantes !

Papier  
JUSQU'À -33,34%

Vaisselle  
JUSQU'À -40%

Soins pour le corps  
JUSQU'À -40%

Lessive  
JUSQU'À -40%

W.-C.  
JUSQU'À -40%

Entretien  
JUSQU'À -40%

Profitez de belles réductions sur les plus grandes marques

Combinez au choix parmi les produits participants au sein de chaque catégorie et profitez de belles réductions.

Valable du 10/3 au 23/3/2021 inclus.

Avec XTRA

Découvrez les réductions et produits participants sur [colruyt.be/fr/actions/reductions-eclatantes](https://colruyt.be/fr/actions/reductions-eclatantes).

colruyt meilleurs prix