

LES COMMERÇANTS. Fermés depuis fin octobre, les restaurants de Montreuil, entre débrouille et menace de faillite

Obligés de fermer au début du deuxième confinement, fin octobre, les restaurants traditionnels sont parmi les plus impactés par la crise du Covid-19. Certains se débrouillent avec la vente à emporter. Mais l'inquiétude domine et la faillite menace. Une catastrophe pour des dizaines de travailleurs montreuillois et pour Montreuil.

« Je vais au restaurant pour arroser les plantes et vider les stocks qui se périment, mais ça me fout un cafard terrible », souffle Claire Porteu, cogérante du Gypse. Le restaurant gastronomique de la rue du Capitaine-Dreyfus a baissé le rideau au début du deuxième confinement, fin octobre. Sans alternative. « Nous avons essayé la vente à emporter pendant trois semaines, en avril dernier, mais ce n'est pas adapté à notre cuisine, on perdait de l'argent », raconte-t-elle. Ouvert en juillet 2019, le Gypse emploie une dizaine de personnes, en cuisine et en salle. Elles sont toutes au chômage partiel. Et désormais, c'est la faillite qui menace. « Entre les deux confinements, nous avons refait un peu trésorerie, nous avons aussi pris un prêt garanti par l'État, mais si la situation perdure, on ne tiendra pas », explique la gérante. Les aides de l'État, la plupart du temps, ne suffisent pas.

CHIFFRE D'AFFAIRES DIVISÉ PAR 3
Pour Michel Saravanapavan, patron du restaurant L'Endroit, à la Boissière, le calcul est vite fait : « Mon chiffre d'affaires a été divisé par trois en 2020. J'ai touché environ 10 000 € d'aide, mais avec un loyer de près de



Slimane, le patron du Capri, aux Ramenas.

2 000 €, plus les fluides, l'impôt sur les sociétés, l'assurance, je vois mal l'avenir... » Son assurance (environ 300 € par mois) refuse par ailleurs de couvrir les pertes d'exploitation liées à la fermeture administrative. Rien d'étonnant : c'est le cas pour la quasi-totalité des restaurateurs, même lorsque l'assurance prévoyait une clause « pandémie ». Toute la profession se mobilise d'ailleurs depuis des mois contre cette sourde oreille. « Nous nous sommes regroupés en collectif pour attaquer notre assureur », explique Laura Corinti, cogérante, avec son frère Bastien, du Metà e Metà, place Azrock, en centre-ville. En attendant, les uns et les autres se débrouillent et s'adaptent comme ils peuvent. « J'ai la chance

Les assureurs refusent de payer, même lorsque le contrat prévoit une clause « pandémie »



Laura et Bastien Corinti, patrons du Metà e Metà, dans le centre-ville.

d'être connu, d'avoir une clientèle fidèle, depuis près de trente ans et de faire des pizzas ! » raconte Slimane, patron du Capri, dans le quartier des Ramenas. Depuis des mois, il rénove son jardin intérieur. « Ce sera la surprise de la réouverture ! » dit-il. Slimane a également renforcé sa présence sur les réseaux sociaux et lancé un service de livraison à domicile qu'il a baptisé avec humour « Uber Slim ». À La Requinque, rue Désiré-Préaux, le gérant et cuisinier, Fabrice Aubert, fait également tout pour maintenir le lien avec sa clientèle de quartier : « Tous les matins, nous envoyons nos propositions du jour, à emporter, à une centaine de nos contacts, par texto. » Laura et Bastien Corinti, eux, se disent « très

contents » d'avoir ouvert leur restaurant à Montreuil, en janvier 2020, malgré une première année si difficile.

PESANT COUVRE-FEU DE 18H

Ces deux jeunes Fontenaysiens gèrent également deux autres restaurants à Paris, dans les I^{er} et IX^e arrondissements, qui ont fermé au début du deuxième confinement. « Pas assez de clientèle ! explique Laura. Ici, dans le centre-ville de Montreuil, il y a une vraie vie de quartier, et nous réussissons à maintenir notre activité, grâce à notre épicerie, entre autres. » Envers et contre tout, car le couvre-feu à 18h « va encore peser durement sur notre chiffre d'affaires », précise Laura. Ce qu'elle espère : « Que le gouvernement et les médias puissent enfin envoyer des messages rassurants à la population et que les gens retrouvent confiance. » ■