

## Communiqué de presse

---

Zurich, le 12 mars 2021

# Un pas trop hésitant et incompréhensible

**Selon la proposition du Conseil fédéral, les restaurants seraient de nouveau autorisés à recevoir des clients dans les espaces extérieurs à partir du 22 mars seulement. Et les espaces intérieurs devraient encore rester fermés. Cette approche trop hésitante du Conseil fédéral continue d'aggraver la situation dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. Il est totalement incompréhensible que le Conseil fédéral refuse de lever le confinement de la branche avec effet immédiat, autrement dit aussi pour les espaces intérieurs. GastroSuisse exige une gestion différente de la pandémie et une adaptation de la stratégie.**

Le système de santé n'est pas submergé. Toujours plus de personnes sont vaccinées. Et il est avéré que le danger de contamination est faible dans les restaurants. Aucune raison valable ne justifie donc le confinement de la branche. Et pourtant, comme il le communique dans sa conférence de presse de ce jour, le Conseil fédéral ne souhaite pas que les restaurants rouvrent complètement. «Cela est parfaitement incompréhensible», déplore Casimir Platzer, président de GastroSuisse. La fédération de la branche exprime sa déception. «La proposition du Conseil fédéral ne va pas assez loin», affirme C. Platzer, qui souligne également: «Il est inacceptable d'invoquer le principe de précaution». On ne peut pas retarder les mesures d'assouplissement sous le seul prétexte que la dangerosité des variants n'est pas encore connue. Dans l'hôtellerie-restauration, la situation est dramatique: près de 20% ont déjà fermé définitivement et un établissement sur quatre lutte pour sa simple survie.

La compréhension de la population s'épuise elle aussi, et comme l'a démontré une enquête représentative d'AmPuls Market Research d'hier, la majorité approuve une ouverture immédiate et totale des restaurants. «Le Conseil fédéral ignore les faits et la population», avance C. Platzer. Le Conseil fédéral n'indique pas quand il envisage une ouverture complète. Si sa volonté l'emporte, l'interdiction d'exercer de la branche de la restauration restera en vigueur. Jusqu'à présent, le Conseil fédéral a toujours agité le spectre d'une surcharge des hôpitaux, plus précisément des unités de soins intensifs. «Ce danger n'existe plus, quelle que soit l'évolution des taux d'infection», affirme C. Platzer. Un certain risque de COVID-19 va subsister effectivement, mais il ne sera pas plus élevé que beaucoup d'autres risques avec lesquels l'humanité a vécu depuis toujours. «Ce risque ne justifie pas de restreindre aussi sévèrement la société et de paralyser une branche entière», souligne C. Platzer. Les terrasses pourront à nouveau ouvrir, C. Platzer souligne cependant: «Cela n'aide qu'une partie de notre branche.»

Les cantons ont maintenant leur mot à dire. Dans une semaine, le Conseil fédéral décidera s'il s'en tiendra à sa proposition ou s'il souhaite entendre l'opinion de la population. GastroSuisse exige une autre gestion de la pandémie et une réouverture des restaurants aussi au niveau des espaces intérieurs. Le fait que les contributions à fonds perdu n'arrivent toujours pas est tout aussi tragique. Seule une fraction des fonds a été versée. «Il est d'autant plus important que la branche puisse retravailler afin de gagner de l'argent», explique C. Platzer. Par conséquent, GastroSuisse continue d'exiger des améliorations dans les règles d'indemnisation des cas de rigueur.

---

## **Contact**

Casimir Platzer, président de GastroSuisse

Téléphone 044 377 53 53, [communication@gastrosuisse.ch](mailto:communication@gastrosuisse.ch)

GastroSuisse est la fédération de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse. L'organisation fondée en 1891 défend les intérêts de la branche. GastroSuisse, avec près de 20 000 entreprises membres (dont environ 2500 hôtels) organisées en 26 associations cantonales et quatre groupements sectoriels, est la plus grande organisation patronale de la branche de l'hôtellerie-restauration.