

Communiqué de presse

Zurich, le 12 mai 2021

La branche peut enfin espérer une ouverture

Le nombre de cas continue de diminuer. Le Conseil fédéral a donc proposé aujourd'hui que les restaurants soient autorisés à rouvrir l'intérieur le 31 mai. Le 26 mai, après consultation des cantons, il entend prendre une décision définitive. GastroSuisse se félicite de cette étape très importante pour l'hôtellerie-restauration. A ce propos, un nouvel avis de droit bien étayé de la renommée professeure Isabelle Häner (Université de Zurich) et de l'avocat Livio Bundi du 10 mai 2021 montre que les mesures du Conseil fédéral ne sont plus défendables.

«Nous sommes extrêmement soulagés», déclare Casimir Platzer, président de GastroSuisse. «Notre branche a dû tenir bon pendant longtemps, mais maintenant nous pouvons enfin espérer une ouverture complète des restaurants», se réjouit C. Platzer. Après la baisse continue du nombre de cas depuis l'ouverture des espaces extérieurs à la mi-avril, le Conseil fédéral a notamment proposé aujourd'hui, lors de sa conférence de presse, d'ouvrir également l'espace intérieur des restaurants le 31 mai 2021. Cette proposition va maintenant être soumise aux cantons pour consultation. Le 26 mai, le Conseil fédéral veut prendre une décision finale. «Je suis convaincu que la plupart des cantons soutiendront cette ouverture», déclare C. Platzer.

La confiance de GastroSuisse ne repose pas seulement sur le nombre décroissant des cas. «Une prolongation de la fermeture temporaire (partielle) des restaurants n'est plus défendable», explique C. Platzer en se référant à une **nouvelle expertise bien étayée du 10 mai 2021 de Häner/Bundi, qui a passé au crible le modèle actuel en trois phases du Conseil fédéral**. Cet avis de droit conclut notamment qu'une décision du Conseil fédéral pour **des mesures basées sur le modèle actuel en trois phases est inconstitutionnelle et illégale**, car celle-ci ne prend en compte que des valeurs indicatives épidémiologiques. Selon l'art. 1a de la loi COVID-19 (en vigueur depuis le 20 mars 2021), il faut toutefois prévoir également des indicateurs et des valeurs indicatives qui reflètent les **aspects économiques et sociaux**. «L'ouverture des zones intérieures tiendrait enfin compte de ces aspects», souligne C. Platzer.

L'avis de droit constate aussi que les **indicateurs utilisés de l'incidence des cas et de la valeur R ainsi que leurs valeurs de référence** tendent à être inadaptés pour parvenir à une décision correcte en termes de prévention et proportionnée au danger (la question des valeurs Ct des tests PCR est également abordée). «Ces tests ne sont pas fiables si on ne limite pas la quantification des échantillons, déclare C. Platzer et il ajoute: il est reconnu au niveau international que des valeurs Ct trop élevées entraînent de nombreux faux positifs ou des positifs non pertinents, et dans de nombreux pays, les valeurs Ct ont déjà été plafonnées, ce qui entraîne une baisse significative du nombre de cas.»

Les restaurateurs sont donc en droit d'espérer qu'ils pourront accueillir leurs clients également à l'intérieur dans quelques semaines. Il est grand temps. «Le fait d'ouvrir seulement les espaces extérieurs n'aide pas notre branche», souligne C. Platzer. En effet, une nouvelle enquête auprès des membres de GastroSuisse a montré que: «la plupart de nos membres n'ont réalisé qu'un faible chiffre d'affaires au cours des deux premières semaines dans l'espace extérieur, déclare C. Platzer et il ajoute: les frais courants n'ont pas pu être couverts». L'incertitude de la planification liée à la météo est

également un problème majeur. Les fermetures et ouvertures surprises font actuellement partie du quotidien de nombreux restaurateurs.

La branche a donc des raisons d'espérer. «Le plan de protection doit toutefois être respecté de manière conséquente par les restaurateurs et les clients», dit Daniel Borner, directeur de GastroSuisse. C'est le seul moyen de limiter le risque d'infection dans les restaurants. La fédération de branche considère que le traçage des contacts, en particulier, est un instrument important dans la lutte contre la pandémie. «Il est important que les clients s'enregistrent», déclare D. Borner et il ajoute: ce faisant, la protection des données a la plus haute priorité.»

Depuis le début de la crise, GastroSuisse s'engage pour que les plans de protection soient respectés. «Nous restons engagés dans cette voie», souligne C. Platzer. GastroSuisse espère que le Conseil fédéral prendra le taureau par les cornes et décidera d'ouvrir les espaces intérieurs à la fin du mois de mai. «Nous aurons alors enfin à nouveau une perspective et une sécurité de planification», déclare C. Platzer.

Annexe: avis de droit complémentaire professeure I. Häner / avocat Livio Bundi du 10 mai 2021 (PDF) ou à l'adresse www.gastrouisse.ch.

Contact

Casimir Platzer, président de GastroSuisse

Téléphone 044 377 53 53, communication@gastrouisse.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 depuis plus de 125 ans. 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.