

Sous embargo jusqu'à 6 h jeudi 22 octobre 2020

Titre : Les salles à manger : un endroit sécuritaire pour une socialisation encadrée

Monsieur le Premier Ministre François Legault,

La pandémie actuelle est loin d'être terminée et vous avez – avec raison – rappelé à la population que l'on allait devoir apprendre à vivre avec certaines mesures sanitaires pendant plusieurs mois encore. Or, nous nous regroupons aujourd'hui pour vous faire part de situations qui touchent directement notre industrie – celle de la restauration – et que l'on ne peut plus se permettre de passer sous silence.

Le 1er octobre dernier, certaines régions sont entrées en zone rouge pour une période de 28 jours. Ces 28 jours tirent à leur fin et nous sommes toujours dans l'incertitude quant à la suite des choses. Nous vous écrivons aujourd'hui pour vous faire part de nos grandes préoccupations et avoir l'heure juste sur une fermeture temporaire qui prend des allures de confinement.

Tout d'abord, notre première préoccupation touche les travailleurs, de façon directe ou indirecte, qui sont employés dans nos restaurants, principalement des jeunes. Aujourd'hui, particulièrement en zone rouge, mais également en zone orange, la très grande majorité de ces employés se retrouve sans travail. Fermer les salles à manger a un impact immense sur la santé mentale des gestionnaires et employés de l'industrie qui sont, dans de (trop) nombreux cas, épuisés, anxieux, pratiquement sans ressource et ne voient pas le bout du tunnel puisqu'aucune date de réouverture définitive n'est avancée.

Nous comprenons que la fermeture de nos salles à manger se fait dans le but de restreindre la socialisation, mais on commence également à remarquer le besoin d'un contact social minimal pour préserver la santé mentale de la population. Nos établissements offrent un environnement sécuritaire, autant pour nos employés que pour les consommateurs. Grâce à l'application rigoureuse des mesures sanitaires, nous n'y avons connu aucune éclosion. Nous croyons donc que nous pouvons offrir ce lieu aux consommateurs qui peuvent combler autant un besoin de base (se nourrir) que celui d'un contact social encadré.

Ainsi, pourquoi le Québec ne prendrait-il pas exemple sur les pays scandinaves, la France, l'Italie, l'Espagne et autres pays qui, malgré la deuxième vague, ont maintenu les salles à manger ouvertes en jugeant – données à l'appui – qu'elles n'étaient pas source d'éclosions et qu'elles contribuaient à maintenir l'équilibre social et économique?

Les restaurateurs, employés et fournisseurs de l'industrie – qui représentent, ensemble, plusieurs centaines de milliers de Québécois – ont fait d'immenses sacrifices lors du confinement. Alors qu'ils étaient sans revenu depuis plusieurs mois, c'est tous ensemble, en se serrant les coudes et en s'entraïdant qu'ils ont investi temps, argent, énergie et volonté pour pouvoir rouvrir et offrir aux consommateurs un environnement sécuritaire qui répond à toutes les règles sanitaires en place. Nous croyons que

l'industrie est en droit de connaître les motifs et les données ayant mené aux fermetures afin d'améliorer nos processus, d'éviter de futures restrictions et de faire partie de la solution.

C'est aussi l'entièreté de la chaîne d'approvisionnement (production, transformation, transport, opération, etc.) qui a dû s'adapter et qui se retrouve, aujourd'hui, les mains liées, devant un mur. Et ceci, sans parler des impacts sur les commerces qui peuvent demeurer ouverts – hôtels et spas, par exemple – mais qui ne peuvent exploiter leur salle à manger et sont donc contraints de fermer ou d'éponger un déficit qui sera difficile, voire impossible, à surmonter.

Nous sommes tous très conscients du sérieux de la pandémie qui affecte toute la planète depuis maintenant plus de sept mois et des dangers qu'elle représente pour la population. Nous souhaitons partager notre très grande préoccupation quant aux facettes psychologiques et économiques de cette crise qui auront aussi des impacts sur la santé de nos travailleurs et clients.

En tant que père, leader, homme d'affaires et Premier Ministre, nous sommes persuadés que vous partagez ces préoccupations. C'est pourquoi nous vous demandons de réévaluer rapidement la situation actuelle de l'industrie de la restauration et permettre la réouverture des salles à manger, et ce, partout au Québec. Nous sommes prêts à collaborer avec vous, comme toujours, pour assurer une réouverture sécuritaire et le respect des directives sanitaires.

Respectueusement,

Jean Bédard
Président et chef de la direction
Groupe Sportscene

Richard Scofield
Président et chef de la direction
Groupe St-Hubert

Norbert Gagnon
Président-directeur général
Restaurants Normandin

Alain Mailhot
Président-directeur général
Association Restauration Québec

Jérôme Ferrer
Grand Chef Relais & Châteaux
Restaurant Jérôme Ferrer par Europea

Claudine Roy
Présidente du conseil d'administration
Association Restauration Québec

Éric Lefebvre
Président-directeur général
Groupe d'Alimentation MTY

Peter Mammas
Président et chef de la direction
Foodtastic

David B. Lefebvre
Vice-président Aff. fédérales et Québec
Restaurants Canada

Christiane Germain
Coprésidente
Germain Hôtels

Carlos Ferreira
Président
Groupe Ferreira

Richard Sénéchal
Président
Service alimentaire Gordon / Province de
Québec

Louis McNeil
Copropriétaire et fondateur
Restaurants Cosmos

Marie Létourneau
Propriétaire
Resto Délice

Pierre Pouliot
Directeur général
J.G. Fruits et Légumes – Saveur Ultime

Michel Jasmin
Président – Division du Québec
Inform brokage

Michel Moreau
Propriétaire
La Tyrolienne

Hugues Bourque
Président
Groupe Zibo

Pierre-Marc Tremblay
Propriétaire et président du conseil
Pacini

Pierre Bayard
Vice-président ventes et marketing
Dubord & Rainville inc.

Richard Davies
Vice-président principal, ventes et mark.
Olymel

Pierre Demers
Vice-président ventes services alim.
Bridor

Alain April
Copropriétaire et directeur général
Le Bonne Entente

François Nolin
Président
Archibald microbrasseries

Mathieu Dumulong
Vice-président Ventes
Groupe Colabor

Bernard Duchesne
Président
Top Glaciers

Pierre Moreau
Président-directeur général
Groupe Restos Plaisirs

Hugues Philippin
Propriétaire
Chic Alors

Jacques Talbot
Président du conseil d'administration
Association des restaurateurs Q.S.P.

Nicolas Filiatrault
Vice-président Finances et administration
Benny & Co.

Guy Larivée
Président-directeur général
Hector Larivée

René Proulx
Président-directeur général
Exceldor

Jean-Guy Prévost
Président
Fût Idéal

Stéphane Petit
Président
Les vergers Petit et Fils

Mira Natal
Vice-présidente Ventes
Vins Arterra Canada

Sylvie Cloutier
Présidente-directrice générale
Conseil de la transformation alimentaire
du Québec (CTAQ)

Rémi St-Arneault
Directeur des ventes sénior
Michel St-Arneault

Flavio Corneli
Président
Cuisine Alimentra Foods

Patrice Léger-Bourgoin
Directeur général
Association des brasseurs du Québec

Philippe Gadoua
Président
Les Aliments Mejicano