

## Alexandre Davoust, propriétaire de Brasserie du Conservatoire à Avignon, 'Le mode de consommation des habitués a changé'



**Alexandre Davoust a repris la Brasserie du conservatoire en 2013, rue Saint Jean Le Vieux , Place Pie à Avignon. Il évoque la reprise d'activité de son établissement depuis le 19 mai où il emploie 8 personnes à l'année et jusqu'à 25 personnes en saison. L'établissement est ouvert tous les jours sauf le 25 décembre et le 1<sup>er</sup> janvier de 7h30 à minuit 30, avec une moyenne de 120 couverts par jour et une fréquentation élevée de la clientèle locale et touristique au déjeuner.**

« Nous avons passé tous les mois d'hiver à la maison, sans activité, en étant aidés plus particulièrement en début d'année et jusqu'au mois de mai car notre structure engage de nombreux frais fixes. Nous disposons de 77 places en intérieur et de 130 en extérieur. En temps ordinaires nous réalisons un chiffre d'affaires annuel de 950 000€ hors taxes. Nous avons ré-attaqué la saison avec 70% de limonade (partie boisson de l'activité) et 30% de restauration, alors qu'auparavant nous faisons 60% de restauration et 40% de limonade. La tendance s'est donc vraiment inversée. »



Ecrit par Mireille Hurlin le 5 octobre 2021

## En juillet

« Nous avons retrouvé nos habitudes avec l'arrivée des touristes et les festivaliers en juillet, même si nous accusions une baisse de l'activité de 20%. Le mois d'août a attaqué très très fort avec une hausse de fréquentation de la clientèle de 17% environ jusqu'au 9 août, chiffre qui s'est inversé avec la promulgation du pass-sanitaire dès le 10 août. Des personnes ne sont plus venues d'elles-mêmes, nous avons dû en refuser d'autres, ce qui a minoré la fréquentation de notre établissement à nouveau. Ce que nous avons gagné en clientèle début août s'évanouissait instantanément. Nous avons perdu notre clientèle locale du petit café du matin et du déjeuner. En cause ? Plusieurs facteurs : des personnes ne voulant pas se faire vacciner et d'autres pas encore à jour de leur vaccin. Ce que l'on espère ? Qu'il n'y aura plus de couvre-feu ni de confinements dans les mois à venir. Nous avons surtout ressenti une baisse de la restauration et de la limonade le soir. L'effet de la rentrée de septembre a sans doute également impacté notre commerce. »

## Au plan personnel

« Avec le confinement j'ai pu vivre pour la 1<sup>re</sup> fois de ma vie du matin au soir avec mon épouse et mes enfants ce qui n'était auparavant possible que durant de courtes vacances. Puis, lorsque l'école a repris, j'ai pu les accompagner, aller les chercher, faire des activités périscolaires quand s'en présentait l'occasion, de même que s'adonner à des activités le week-end. Nous profitons enfin d'être ensemble, alors oui, ça a changé ma façon d'aborder la vie. J'ai complètement réorienté ma façon de travailler. Pour cela j'ai embauché un directeur de restaurant pour créer une importante équipe d'arrière-saison et d'hiver afin de pouvoir me libérer et être plus disponible sur le plan personnel et également professionnel pour travailler avec des fournisseurs locaux dont notamment les vignerons car j'adore le vin, enfant j'ai planté des vignes chez mes parents et plus tard j'ai essayé de faire du vin (rires). »

## Recruter

« Est-ce que recruter reste un exercice difficile ? Cette difficulté est installée depuis plusieurs années. J'ai perdu des salariés qui étaient en CDI (Contrat à durée indéterminée) juste avant la réouverture. Ils avaient choisi de se réorienter, de changer de métier. Je propose des CDI et des CDD (Contrat à durée déterminée) transformables en CDI. Je vais me retrouver avec 7 serveurs en salle, plusieurs apprentis en salle et en cuisine. J'ai également embauché deux chefs de cuisine. »

Ecrit par Mireille Hurlin le 5 octobre 2021

