

# DECRYPTAGE



**Alexandre Davoust est le patron du café brasserie Le Conservatoire, place Pie à Avignon. L'établissement offre une terrasse de 130 places et 77 en intérieur. Huit personnes y travaillent à l'année, 25 lors du festival, mais Covid-19 oblige, seulement 12 cette année. Le commerce, dont le chiffre d'affaires s'élevait en 2019 à 930 000€ HT, a perdu depuis le confinement près de 348 000€ mais pas en août où, miracle, le tourisme a enfin redonné un peu de couleurs à la ville.**

«Ma femme qui regardait la télé m'appelle et me dit : Tu es en vacances !» «Je lui réponds 'Comment cela ?' L'annonce venait d'être faite, le matin du mardi 17 mars, du confinement, avec une fermeture décrétée du jour au lendemain. On ne savait rien de ce qui allait se passer, combien de temps cela allait durer. On espérait pouvoir rouvrir tous les 15 jours. Le 1er mois a été dur pour assimiler tout cela. Depuis que nous avons repris le Conservatoire, il y a 8 ans, nous étions très actifs à l'année, prenant très peu de congés. Aujourd'hui ? Oui, j'appréhende l'actualité de cette pandémie. Nous vivons la rentrée avec beaucoup d'incertitude. Nous nous sommes tout de suite adaptés aux normes sanitaires d'accueil du public mais nous ne pouvons pas nous projeter sur la fréquentation de notre établissement. Pourrions-nous faire plus de limonade ? Plus de repas et plutôt le midi ou le soir ? Les soirées étudiantes -qui ont



Ecrit par Mireille Hurlin le 8 septembre 2020

lieu de mars à fin octobre- n'ont pas été maintenues... »

### «Nous vivons dans l'incertitude...»

« J'envisage donc l'avenir avec beaucoup de prudence. L'effectif restera restreint. La clientèle ? Les habitués du petit matin continuent à prendre leur café. La clientèle du déjeuner, c'est-à-dire les personnes qui travaillent autour d'ici sont absentes à plus de 90%. Je ne sais pas si cela est dû au télétravail ou si elles apportent leur panier repas ou se fournissent en repas à apporter. La clientèle du soir qui est à la fois touristique et locale a chuté de plus de 30%. Avant la Covid-19 nous étions sur une proportion 60/40, 60% de repas pour 40% de limonade, aujourd'hui, la tendance s'est inversée. Comment la clientèle vit-elle de revenir en terrasse ? Nous l'avons 'étirée' en disposant moins de tables et en respectant la distanciation sociale, ainsi les clients sont plutôt rassurés. Là où nous avons perçu des réticences c'est à la demande du port du masque lorsque les clients devaient déambuler sur la terrasse pour se rendre à l'intérieur. Nous avons dû insister pour qu'ils mettent le masque mais depuis les annonces gouvernementales tout est rentré dans l'ordre. L'avenir ? La rentrée de septembre donnera le 'La' pour les mois à venir. C'est un mois test, sachant, par ailleurs, qu'économiquement, les mois d'automne sont économiquement difficiles. Cela pose aussi la question de la conjoncture sanitaire hivernale car nous aurons besoin d'aides conséquentes. »