

ENQUETES ET REPORTAGES

magazine.union@sonapresse.com

Test PCR négatif au restaurant : clients et restaurateurs pas du tout favorables

Charly NYAMANGOY BOTOUNOU
Libreville/Gabon

LA loi est dure, mais c'est loi. Et c'est à cette dure réalité que les tenanciers des restaurants, notamment ceux du Grand Libreville, font face en cette période marquée par la crise sanitaire inhérente à la pandémie de Covid-19. D'autant que pour accéder à un restaurant, les clients sont dorénavant tenus de présenter un récépissé de test Covid-19 négatif. Une mesure gouvernementale prise lors du Conseil des ministres du 19 février 2021, en vue de lutter contre l'évolution exponentielle de la seconde vague de contamination au nouveau coronavirus, exacerbée par le variant britannique.

Sauf que la décision du gouvernement apparaît comme une pilule difficile à avaler pour les nombreux propriétaires de ces établissements commerciaux spécialisés dans la gastronomie. Tant elle vient ruiner leurs chiffres d'affaires et est à l'origine d'une chute vertigineuse des recettes journalières. "Nous nous attelons à faire respecter la mesure du gouvernement. Le revers, c'est que nous sommes les grands perdants. Plus aucun client n'arrive", se morfond Norbert.

À la devanture de plusieurs établissements, la mention "accès sur présentation du test Covid négatif" affiché à l'entrée du restaurant est visible. Une inscription qui ne semble pas

Du coup, nombre de restaurateurs optent pour la fermeture en attendant que la situation se normalise. D'autres par contre ont décidé de revoir les effectifs de leurs personnels à la baisse.



Restaurant-bar Bodega Mbolo : pas la moindre silhouette d'un client, alors qu'il est midi passé ce vendredi.

être du goût des habitués de ces milieux. "Dès qu'ils lisent cela, ils repartent sans rechigner. Et tous les jours, plusieurs de nos clients viennent et repartent sans se restaurer. Dans la journée, nous perdons des dizaines de clients à cause de cette mesure", regrette-t-on ici.

Des clients qui viennent et repartent sans se restaurer : le constat est le même dans tous les restaurants où, habituellement à certaines heures de la journée, aucune table n'est libre. Aujourd'hui, les espaces aménagés pour les accueillir sont quasiment déserts. "Ici, nous ne manquons jamais de clientèle. Ce ne sont pas moins d'une centaine de clients que nous recevons chaque jour. Mais, depuis qu'on exige le test Covid-19 négatif, nous avons du mal à avoir 8 clients dans la journée", explique Frédérique, serveuse au restaurant Idiora, non loin de l'hypermarché Mbolo.

Du coup, nombre de restaurateurs optent pour la fermeture en attendant que la situation se

normalise. D'autres par contre ont décidé de revoir les effectifs de leurs personnels à la baisse. C'est le cas du restaurant-bar Bodega Mbolo. Conséquence de la mesure gouvernementale qui, selon un responsable de la structure, "nous contraint de revoir nos charges car, plus rien ne marche".

Quelques rares opérateurs de la filière essaient tout de même de s'accommoder de la mesure gouvernementale, mais à quel prix ? Tant, tout aussi contraignant, le personnel est soumis également à l'obligation de disposer d'un test PCR négatif à jour pour exercer. En effet, quoique l'établissement de celui-ci soit désormais gratuit, la contrainte c'est qu'il faut renouveler ce test chaque semaine. "Tous ceux qui travaillent dans ce restaurant sont tenus de renouveler leur test Covid chaque samedi. Vous imaginez toutes les tracasseries auxquelles nous sommes soumis", se plaint Pélagie.

"Je constate que cette mesure est une véritable perte de temps"

CNB
Libreville/Gabon

POUR de nombreux habitués des restaurants, l'idée de présenter un test Covid négatif ne passe vraiment pas. "Je ne me vois pas aller faire un test Covid uniquement pour aller manger dans un restaurant, même si le repas avait été gratuit", estime Georges, rencontré au centre-ville.

Il explique que "même si j'avais l'habitude d'y aller régulièrement à midi, je constate que cette mesure est une véritable perte de temps. Je suis tenu d'aller faire mon test en cas de problème de santé, en cas d'urgence, c'est-à-dire un voyage pour diverses raisons. Mais s'il faut le faire pour

prendre un repas dans un restaurant, cela ressemble, à mon avis, à de la moquerie et c'est ridicule". Les contrevenants à la mesure gouvernementale pensent même que celle-ci "remet en cause toutes les autres mesures. Tel que le protocole sanitaire (gel hydroalcoolique, thermoflash ou port de masque obligatoire) que l'on observe à l'entrée de chaque restaurant, magasin ou administrations".

En revanche, d'autres pensent que cette directive pourrait s'appliquer lors d'un repas collectif entre amis ou entreprise. "Cela peut se comprendre. C'est d'ailleurs ce qui passe en ce moment et qui arrange plusieurs restaurateurs", indique Pélagie, serveuse dans un restaurant.