



Les
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES



LE MARDI 21 MARS, LES RESTAURANTS LYONNAIS SERONT PLONGÉS DANS LE NOIR

Le cri d'alarme des Toques Blanches Lyonnaises

L'urgence est bien réelle et les conséquences sont importantes : les restaurateurs sont confrontés à d'énormes difficultés financières en raison de l'augmentation constante du prix de l'énergie.

La crise COVID avait déjà bien fragilisé le milieu de la restauration, malgré les

L'association Les Toques Blanches Lyonnaises lance l'alerte avec le
« Dîner aux Chandelles
» le 21 mars 2023 à 20h.

Les factures d'électricité, de gaz et de fioul ont augmenté drastiquement en 2023, ayant un impact direct sur les coûts d'exploitation des restaurants. Pour les restaurateurs, la hausse du coût de l'énergie est **extrêmement difficile à gérer**, elle est de plus associée à d'autres dépenses telles que **l'augmentation des coûts d'approvisionnement et des matières premières.**

aides accordées par l'État ; ***cette crise énergétique est un véritable mur dont les conséquences***, que nous pourrons mesurer dans les 3 prochains mois, ***seront encore plus dramatiques que celles du COVID***. L'association appelle au rassemblement des restaurateurs avec cet acte symbolique, porte-parole d'une réalité sans précédent.

La menace de fermeture est déjà palpable.

Travailler dans le noir, changer sa tarification au risque de perdre les clients ; le prix de l'énergie en France attaque directement le modèle économique des restaurants.

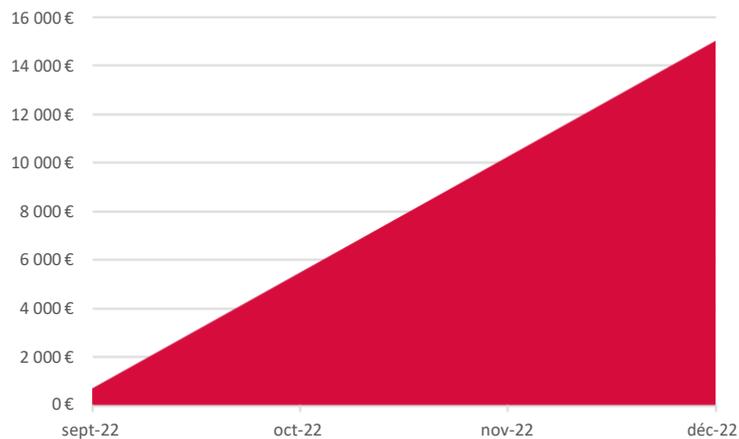
Le Diner aux Chandelles permet de souligner cette réalité : il ne sera plus possible d'offrir un service décent aux clients ou de garantir des conditions de travail convenables dans ces circonstances.

Les établissements sont plongés dans le noir tant les factures énergétiques sont douloureuses.



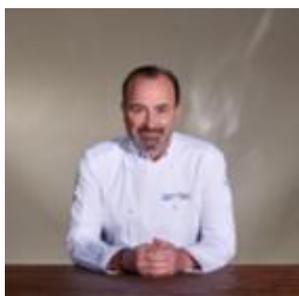
de hausse du coût
de l'électricité pour
les professionnels en
2023

de hausse du coût de
l'électricité pour les
secteurs marchands
tertiaires en 2023



Témoignages

Les restaurateurs ont vu leur facture passer de 700 € à 15 000 € en trois mois.

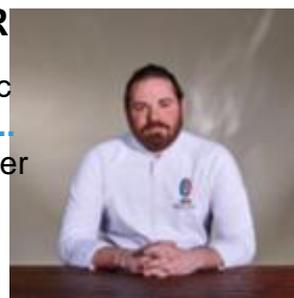


Fabrice BONNOT

« Ça commence à faire beaucoup... on subit déjà la hausse des tarifs au quotidien, et maintenant on nous annonce encore une nouvelle hausse avec ce « mois de Mars rouge ». **Il faut que ça cesse !** »

Clément LATTIER

« Personnellement mon contrat est valable jusqu'en Juin 2024, donc à mon échelle l'augmentation n'est « **que** » de 15%... Mais ça implique que nous faisons des concessions pour ramener cette augmentation à 11 voire 10% : **nous faisons toute la mise en place de la salle sans éclairage**, et nous ne l'allumons **que pendant le service** ; durant la pause déjeuner du personnel **tout le restaurant est éteint** ; nous allumons l'enseigne plus tard et nous l'éteignons plus



tôt... ce sont des mesures qui restent faisables, mais **contraignantes**. »



Julien GAUTIER

« On arrive à répercuter une partie de l'augmentation sur nos prix, pour compenser, **mais on ne va pas pouvoir continuer longtemps**... Et comme tout augmente, surtout les matières premières, on ne fait que **réduire nos marges** et le financement de nos restaurants ! Je ne sais pas combien de temps nous allons pouvoir continuer comme ça. »

Joseph VIOLA

« On est dans un corps de métier qui a toujours été et sera toujours sujet à l'adaptation, que ça nous plaise ou non. Alors **on fait certaines cuissons la nuit pour profiter des heures creuses**, on utilise des interrupteurs **à minuterie** dans les parties du personnel, on fait **certaines cuissons au charbon**... De toutes façons nous n'avons pas d'autre choix – on a dû **s'adapter** pour survivre au Covid, et on doit



s'adapter aujourd'hui, : **nous n'avons pas le choix si nous voulons garder nos établissements**. »