

## «Une proposition imbuvable!»

**CAFETIERS SUISSES Ils veulent instaurer la moindre consommation à 5 fr. Sauver les établissements en danger en introduisant un prix minimal pour un café ou un thé, l'idée de la Société suisse des cafetiers fait bondir le président de GastroVaud, Frédéric Haenni**

VINCENT DONZÉ  
08 octobre 2006



Introduire une consommation minimale de 5 francs, c'est l'idée lancée par la Société suisse des cafetiers (SSC) pour sauvegarder les établissements sans alcool. Deux tiers des cafés broient du noir et cette proposition choc figure dans un catalogue de recommandations à l'adresse des tenanciers alémaniques. Les clients devraient payer une thune à l'entrée pour pouvoir commander un petit noir, un thé ou un jus! Augmenter les prix aux heures de pointe ou aux tables bien placées devant une fenêtre, voici quelques-unes des autres recommandations discutées qui seront votées cette année.

Le prix plancher suggéré pour les cafés fait s'étrangler le président de GastroVaud Frédéric Haenni, coordinateur des présidents latins de GastroSuisse: «Cette proposition tonitruante est imbuvable!». L'introduction subite d'un prix minimum de 5 francs lui apparaît contre-productive: «On viderait les établissements! Il faudrait justifier une telle mesure par des chiffres et des problèmes surgiraient avec la commission de la concurrence».

Frédéric Haenni est habitué aux coups de gueule de la SSC. Il ne partage pas ses avis mais lui reconnaît un mérite: «Ouvrir le débat sur la survie d'établissements conviviaux, menacés comme l'étaient les épiceries». Le député vaudois a assisté à un changement de société: «La pose apéritif n'existe plus». Selon ses calculs, les cafetiers sont pris à la gorge: «Une sommelière qualifiée gagne 4323 francs, soit 33.55 francs de l'heure. Servir deux boissons prend six minutes, soit 3.35 francs de salaire». Selon sa règle des six minutes, une boisson sur deux va au service.

«Être servi avec un sourire, ça a un prix», argumente Frédéric Haenni. Mais pour sauver la profession, il demande un effort aux tenanciers et pas aux clients: «Les exploitants doivent redoubler d'originalité et soigner l'accueil». Le charme du cadre et la qualité des produits lui semblent essentiels et il lance un appel aux clients: «Soutenez les bons établissements et faites part de vos remarques. Sinon, autant boire un café dans un gobelet en carton à un distributeur».