

[zurück](#)

C'est possible sans fumée

Maîtriser la fumée, c'est possible et c'est plus facile que de maîtriser les fumeurs. Mais on peut aussi réserver son établissement aux seuls non-fumeurs. Cafetiers et hôteliers en font l'expérience.

Francesco Di Franco



Gilles Thévenaz a investi dans la ventilation. Ce qui lui permet de flamber en salle.

(Bild: df)

Selon une enquête de GastroSuisse de 1998 d'un échantillon représentatif de la population (500 membres de GastroSuisse et 500 clients) 72% d'entre eux souhaiteraient une amélioration de la situation actuelle. Ils n'iraient cependant pas jusqu'à demander le bannissement des fumeurs des établissements publics.

Hans Peyer, directeur suppléant de GastroSuisse et responsable du service politique économique de la Fédération, abonde dans ce sens: «Je n'aimerais pas que l'Etat me dise si j'ai le droit de fumer ou pas, même si, personnellement, je ne suis pas un fumeur! Des solutions plus modérées peuvent être appliquées à moindre frais, comme des espaces non-fumeurs. Ce n'est cependant pas toujours possible, car cela dépend de la configuration de chaque établissement. On ne peut pas mettre un mur entre fumeurs et non-fumeurs dans un restaurant d'une cinquantaine de places. Par contre, il y a certainement moyen d'installer une ventilation plus appropriée et efficace. Cela coûte un certain prix, mais c'est pour le confort des clients!»

Un prix qui peut vite prendre l'ascenseur et Gilles Thévenaz, de l'Hôtel-restaurant de l'Ange à Yverdon-les-Bains, en sait quelque chose. Lorsqu'en 1988, il reprend avec son épouse l'établissement qui compte 24 chambres, 66 places au café et 36 dans la salle à manger, il fait rénover toute la ventilation. Coût de la facture, document à l'appui: plus de 150000 francs. Fort heureusement, tout fonctionne à merveille. La fumée est puissamment aspirée et, de plus, elle pulse de l'air tempéré dans toutes les salles. Ce n'est pas tout. Les cuisines en profitent également, ce qui permet au patron de préparer ses spécialités sans incommoder toute la salle à manger avec le filet de bœuf Voronoff et les scampis, tous deux flambés au chariot dans la salle.

Hôtel et café pour les non-fumeurs

«Jamais personne ne s'est plaint chez moi ni pour la fumée, ni pour les odeurs de cuisine. Alors pourquoi interdire les fumeurs?», s'interroge l'hôtelier-restaurateur. Et pourtant, tel a été le choix de deux hôtels Best Western, un à Zurich, l'autre à Genève, de proclamer au début de ce mois «Hôtel à 100% non-fumeurs». Pourquoi pas? Il existe aussi des cafés 100% non-fumeurs à l'exemple du Coffee Beans à Montreux, un nouvel établissement de SEG (Swiss Education Group), sis dans l'Hôtel Europe à Montreux. «C'est avant tout un établissement pour nos étudiants», explique Cédric Bussien, le FNB Manager de SEG. «Il y a bien quelques endroits où ils peuvent fumer, mais en aucun cas dans nos salles de cours et dans nos établissements. Cette règle vaut également pour les autres clients. C'est la ligne de la direction! En contrepartie, nous leur offrons l'accès gratuit à internet et surtout un cadre agréable et sans fumée.» Et le Coffee Beans a déjà ses habitués. Même des hommes d'affaires s'y donnent rendez-vous.

L'établissement est plus particulièrement prisé par la gente féminine.

Tolérance et convivialité

Existe-t-il vraiment un marché pour les établissements qui ne veulent pas de fumeurs? «Je préfère laisser le libre choix au client d'entrer ou non dans un établissement qui accepte ou non les fumeurs. Le restaurateur est libre de conduire son entreprise comme il l'entend. Mais je pense qu'il peut aussi y avoir un marché pour des établissements réservés aux non- fumeurs», explique Hans Peyer qui préfère plutôt prôner l'éducation, la tolérance et la convivialité.

Tel est le message de GastroSuisse, mais également de différentes associations de prévention. Le message n'est pas toujours bien compris et Anne-Catherine Merz, co-responsable vaudoise du CIPRET (Centre d'information pour la prévention contre le tabagisme) en a fait l'amère expérience. Invitée à l'Assemblée des délégués de GastroVaud, le 10 décembre dernier, pour présenter les différentes solutions permettant de gérer le problème de la fumée dans un établissement, elle s'est faite durement malmenée, à la limite de la politesse, par une assemblée qui ne voulait en aucun cas qu'on touche de près ou de loin à la liberté des fumeurs. En fin de compte, «ils n'ont même pas compris la mission du CIPRET qui est tout à fait louable et bienvenue», comme l'explique A.-C. Merz: «Nous avons pris contact avec la Police du commerce et GastroVaud en vue d'élaborer une démarche commune et offrir notre soutien à la mise en application du nouvel article 46 de la LADB (espace fumeurs et non-fumeurs). Nous sommes à disposition des communes et des restaurateurs pour toute information ou question d'ordre factuel ou technique concernant la mise en place des espaces fumeurs et non-fumeurs. Nous proposons aussi une signalétique commune à toute la Suisse ainsi que des mesures d'encouragement sous forme d'un concours et de publicité», explique la co-responsable vaudoise qui rappelle que la fumée ne nuit pas seulement aux clients mais aussi au personnel qui est exposé.

A.-C Merz nous avoue «qu'il ne peut pas y avoir de tolérance possible entre fumeurs et non-fumeurs». Des propos plutôt en porte-à-faux avec sa mission, nous semble-t-il.