

ARCINFO data

RETROUVEZ TOUS LES ÉPISODES
DANS NOTRE DOSSIER
«ARCINFO DATA» SUR ARCINFO.CH

Chaque mois, nous décortiquons une tendance forte du canton de Neuchâtel à partir de données récoltées par la Haute Ecole de gestion Arc, notre partenaire.



Comment se portent les cafés et restaurants?

ÉCONOMIE La culture du petit bistrot et du bon resto se perd-elle dans le canton de Neuchâtel? Pas si sûr... même si l'offre varie fortement selon les régions. Découvrez nos données exclusives.

PAR ERIC.LECLUYSE@ARCINFO.CH

NOS QUESTIONS À...

NICOLAS BABEY Professeur à la Haute Ecole de gestion Arc

«Les bistrots sont à la peine dans les zones rurales»

On compte entre 3,4 et 4 établissements pour 1000 habitants au Locle, à La Chaux-de-Fonds et à Neuchâtel. C'est bien plus que la moyenne cantonale, de 3,2. Pourquoi?

Je vois au moins deux causes possibles à cette offre importante. La première est historique et socio-économique. En 1900, ces villes comptaient bien plus de quatre bistrots pour 1000 habitants. La culture ouvrière et patronale ainsi que le rythme de travail industriel ont probablement stimulé l'offre. Il doit rester quelque chose de cette culture. Il faut souligner qu'à cette époque, la quasi-totalité des gens travaillaient dans la commune où ils vivaient. La seconde explication est relative au caractère urbain marqué du canton, tant dans les Montagnes neuchâteloises que du côté du Littoral. Les villes sont des pôles économiques qui attirent aujourd'hui beaucoup de pendulaires pour le travail. Cette dimension «présentielle» représente une opportunité économique pour la branche des cafetiers-restaurateurs.

Cette moyenne de 3,2 cafés-restaurants pour 1000 habitants est quand même bien plus élevée que celle des cantons voisins. Pourquoi?

Si on analyse la dynamique des bistrots à une échelle plus fine, on se rend compte que ce sont dans les zones rurales et résidentielles que les bistrots sont aujourd'hui à la peine. Les districts des cantons voisins qui entourent le canton de Neuchâtel ont connu une augmentation notable de leur population mais cette évolution démographique ne s'est pas accompagnée d'une offre en bistrots plus importante. Tout simplement parce que les pendulaires n'ont plus le temps de prendre l'apéro avec des amis...

Contrairement à ce qu'on peut entendre... au bistrot du coin, où on a l'impression qu'un troquet ferme chaque semaine, la tendance est plutôt à la hausse. Les gens continuent donc d'aller au bistrot et au restaurant?

Oui, et heureusement! Les bistrots jouent un rôle essentiel en termes

de création de liens sociaux et de qualité de vie. Par ailleurs, cette contraction du temps dont je parlais plus haut reste favorable aux restaurants. On a de moins en moins de temps pour cuisiner: on va donc au resto plus souvent ou, de plus en plus, on se fait livrer un repas à domicile.

En revanche, on est à 3 établissements pour 1000 habitants dans le Val-de-Travers et à seulement 2,3 dans le Val-de-Ruz. Comment l'expliquer?

Le Val-de-Ruz fait typiquement partie de ces régions qui ont accueilli ces dernières années un grand nombre d'habitants qui pendulent. Penduler, c'est consommer ailleurs durant la journée, mais c'est aussi perdre du temps dans le trafic et ne plus en avoir assez pour d'autres activités sociales. Quand on arrive enfin chez soi, l'heure de l'apéro est déjà passée...

Le Valais monte, lui, à 4,6 cafés-restaurants pour 1000 habitants. C'est culturel? Ou lié au tourisme?

Probablement les deux. La forte attractivité touristique du Valais permet d'augmenter «l'intensité présentielle» dans plusieurs régions de ce canton, ce qui est une opportunité pour les cafés et restaurants.

Il y a aussi une tradition viticole mais également une culture catholique qui, historiquement, n'a que mollement considéré le bistrot comme un lieu de perdición...

Au niveau national, il n'y a pas vraiment de Röstigraben, plutôt une frontière nord sud avec une carte nettement plus foncée côté cantons alpins... et Genève. C'est quoi le point commun?

Genève est à la fois un pôle économique très important et un pôle touristique non négligeable, ce qui favorise le développement d'activités de services dits «présentiels».

La plupart des gens ont faim et soif au moins une fois dans la journée. Cette dimension présentielle est une aubaine pour les bistrots

qui se situent à proximité des lieux où les gens vivent et travaillent. Le Valais, le Tessin et les Grisons se caractérisent effectivement par une densité de bistrots plus importante que le reste de la Suisse. Leur point commun est leur dynamisme touristique. Plus il y a de touristes, plus il y a de bistrots.

A de rares exceptions près, dans la plupart des cantons, il y a plus de cafés-restaurants aujourd'hui qu'en 1995. Si l'on ramène ça à l'augmentation de la population, est-ce que le tableau reste aussi rose?

Non. A une échelle plus fine, les petites communes qui ont vu leur population augmenter rapidement n'en voient pas les effets bénéfiques sur les commerces et cafés-restaurants locaux.

Une ville vaudoise comme Gland, qui a vu sa population exploser depuis 20 ans, connaît un taux très bas: à peine deux cafés-restaurants pour 1000 habitants.

Cette population récente est essentiellement pendulaire. Les liens sociaux y sont rares parce que les gens n'ont pas le temps d'investir ces mêmes liens. C'est le syndrome social de la «ville-dortoir».

Les villes suisses font de gros efforts pour réaménager leur centre-ville, pour pousser, aussi, les voitures vers l'extérieur. Des clients qui ne peuvent plus parquer devant leur bistrot préféré, c'est mauvais pour le commerce, non?

Non, c'est l'inverse. Une bagnole qui roule en centre-ville, c'est un risque qui stresse le piéton. En situation de stress, vous ne regardez ni les vitrines, ni les terrasses, ni les gens, sinon vous mettez votre vie ou celle des enfants qui vous accompagnent en danger.

Pour la prospérité du commerce en général, il faut favoriser la «disponibilité au monde» des personnes et donc leur bien-être.

Laisser passer des bagnoles dans un centre-ville équivaut à rendre les gens «indisponibles»: c'est une aberration économique, sociale et environnementale.



A contrario, on voit de plus en plus d'établissements publics qui ouvrent leurs portes en périphérie, dans les zones industrielles ou artisanales. C'est pour se rapprocher des clients qui y travaillent? Pour éviter des centres-villes engorgés et difficilement accessibles?

Il y a deux types de bistrots. Le premier est «fonctionnel»: vous y aller parce que vous avez faim ou soif. C'est le bistrot d'autoroute, le réfectoire, la sandwicherie de la gare... C'est ce que vous trouverez aussi dans les zones industrielles. Le second type est le bistrot «résonance». Ce terme, que j'emprunte au philosophe Hartmut Rosa, désigne des bistrots qui offrent davantage pour le même prix: l'absence de stress pour prendre une pause, la lecture d'un journal, un espace de travail, une promesse de liens sociaux parce que vous y rencontrerez des amis...

Ce sont des aménagements urbains astucieux – en premier lieu des espaces sûrs et sans voitures – qui stimuleront leur développement.

Si on regarde les chiffres de l'Office fédéral de la statistique, dont les plus récents datent de 2021, en pleine pandémie, est-ce qu'on peut constater un effet Covid – et son corollaire, le télétravail – sur la densité d'établissements publics en Suisse?

Oui, les effets post-Covid sont en train d'agir et ils risquent d'être conséquents. En particulier la généralisation du télétravail. Toujours plus de gens travaillent à distance, donc ils ne dépensent plus dans les centres-villes ou les gares.

C'est un manque à gagner considérable pour les établissements qui vivent des dépenses des pendulaires, donc dans les pôles économiques.

A contrario, c'est plutôt une bonne nouvelle pour les bistrots de quartier ou de village, qui vivent essentiellement de la présence des habitants.

CHIFFRES CLÉS



FOCUS

Nombre de cafés et restaurants pour 1000 habitants dans trois communes (en 2021)

La Chaux-de-Fonds: 3,7
(135 établissements)

Le Locle: 3,4
(37 établissements)

Neuchâtel: 4,0
(178 établissements)

SOURCE: OFS 2021 - STATENT ET STATPOP - INFOGRAPHIE: FRANÇOIS ALLANOU

BON À SAVOIR

À PARTIR DE 500 HABITANTS, en Suisse, le bassin de population est suffisant pour qu'un bistrot puisse tenir.



EMPLOIS DANS LES CAFÉS ET RESTAURANTS

Nombre d'emplois (équivalent plein temps) dans les cafés et restaurants par rapport à toutes les branches économiques (en 2021)



NE: 2,2% (1872 emplois)
CH: 2,6% (108 031 emplois)

SOURCE: OFS 2021 - STATENT - INFOGRAPHIE: FRANÇOIS ALLANOU

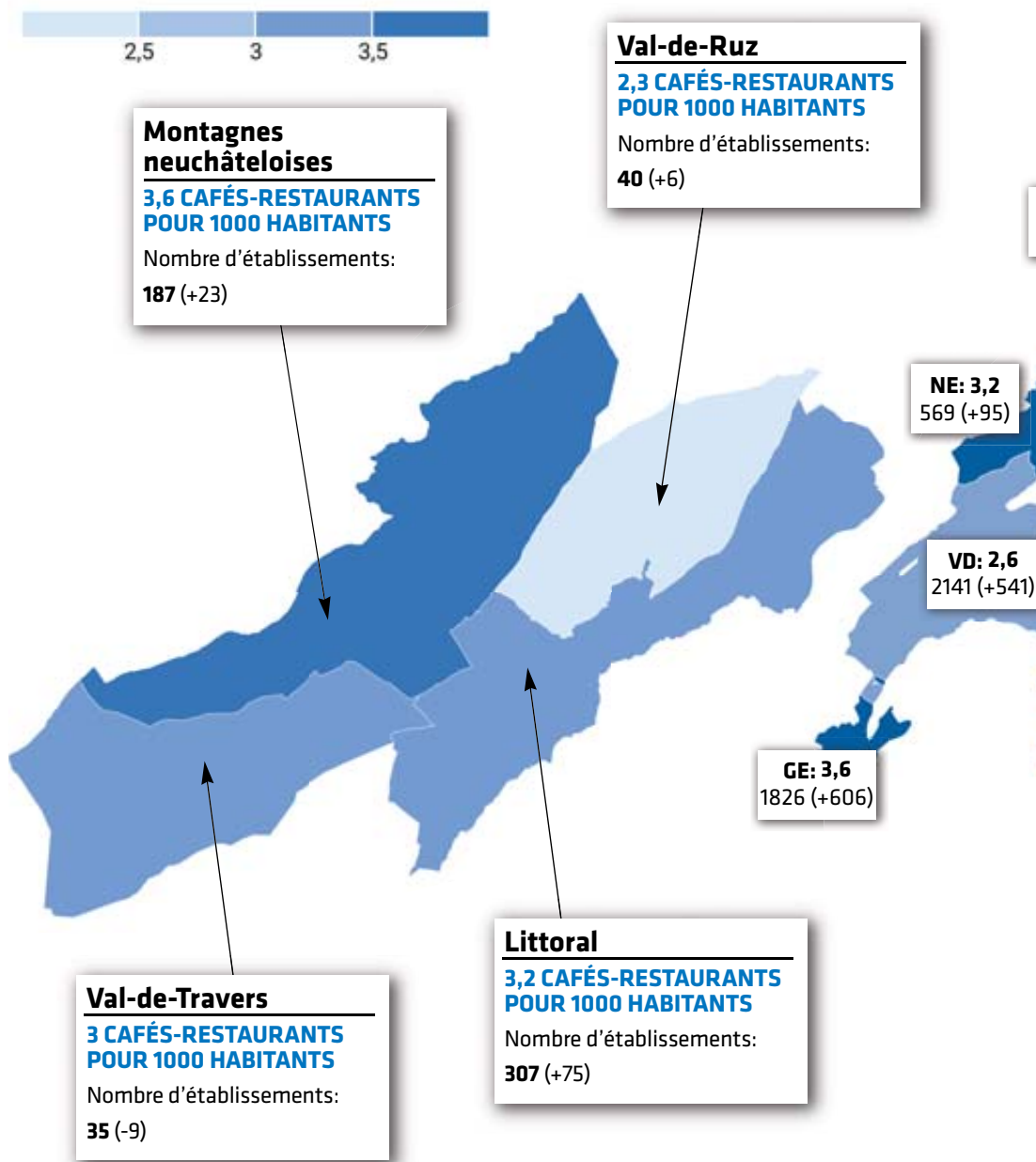
Prochain rendez-vous

En novembre 2023, nous vous proposerons un nouvel épisode de notre série «ArInfo Data» concernant les types de chauffage des bâtiments dans le canton de Neuchâtel et en Suisse.

Davantage de cafés et restaurants dans les Montagnes et sur le Littoral

Nombre de cafés-restaurants dans le canton de Neuchâtel pour 1000 habitants en 2021.

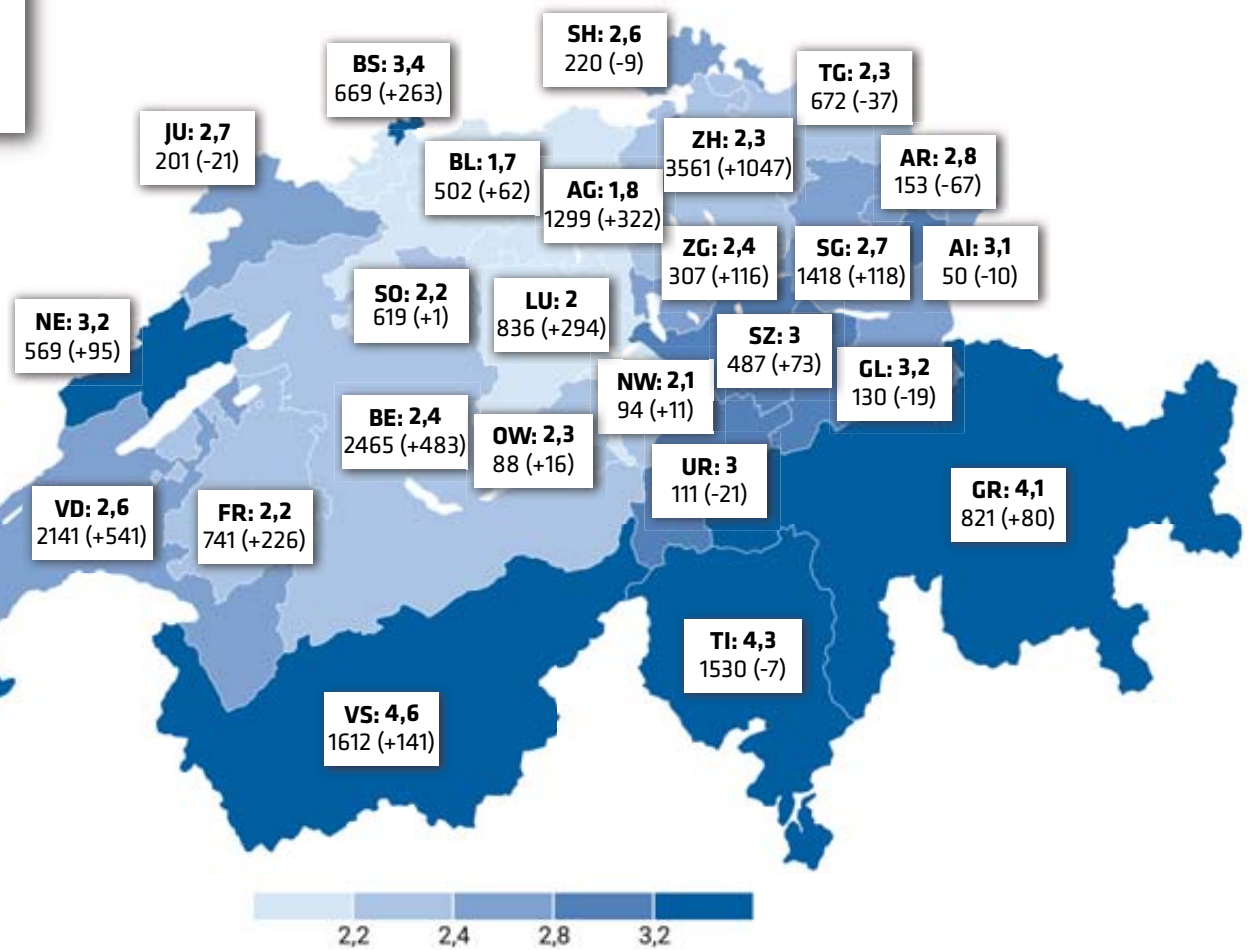
Nombre d'établissements en 2021 par rapport à 1995.



La densité de cafés et restaurants est plus élevée dans le canton de Neuchâtel que chez ses voisins

Nombre de cafés-restaurants par canton pour 1000 habitants.

Nombre d'établissements en 2021 par rapport à 1995.



Données: pour connaître les détails des données récoltées, rendez-vous dans le dossier «Arcinfo Data» sur www.arcinfo.ch

Cartes: Nicole Weber **Source:** OFS, STATENT 1995 et 2021; OFS, NOGA 2008; OFS, ESPOP 1995 et OFS, STATPOP 2021 Créé avec Datawrapper

«Nous travaillons à côté pour rembourser»

Après un bon démarrage en 2018, les patrons du Skull's Pub, à Fontainemelon, déchantent. Ils se confient.

«Aujourd'hui, ce sont les événements qui nous sauvent. Les gens sortent surtout de chez eux quand on organise des gros trucs. Ils sélectionnent. Ça n'arrive plus qu'on fasse une bonne soirée au bar sans n'avoir rien organisé.» Laetitia, 36 ans, et Lionel Grosjean, 40 ans, sont les patrons du Skull's Pub, à Fontainemelon. Ouvert depuis cinq ans, l'établissement est l'un des rares bars de la vallée.

«Les deux principaux pubs vivent»

Avec 2,3 cafés-restaurants pour 1000 habitants, le Val-de-Ruz se distingue en effet comme la région la moins bien desservie de tout le canton de Neuchâtel. Et l'offre est encore plus faible si l'on ne considère que les bars. Pourtant, malgré cette faible concurrence, il est aujourd'hui bien difficile pour le couple d'honorer ses factures. La faute à une fréquentation en nette diminution depuis le Covid: «Au Val-de-Ruz, malgré les 17 400 habitants, les deux principaux pubs vivent», déplore Lionel Grosjean. Le caractère résidentiel de la vallée y est sans doute pour

quelque chose. Mais les tenants observent surtout un changement d'habitude de la clientèle.

Nous travaillons à côté pour rembourser notre emprunt Covid. On ne fait que rattraper des factures.

«J'ai dû reprendre un emploi à 100% pour que nous puissions nous en sortir», indique Laetitia. Lionel va également prendre un second job, à 20%. «Nous travaillons à côté pour rembourser notre emprunt Covid. On ne fait que rattraper des factures.»

Un bon démarrage avec le Covid

Pourtant, leur aventure avait bien commencé en 2018. «C'était une très bonne période. Il n'y avait pas l'inflation, pas le Covid», se remémore Laetitia. Elle est alors active dans la vente, lui est cuisinier. Les deux Vaudruziens lâchent tout pour ouvrir leur bar. «On y a mis nos économies et nos deuxièmes et troisièmes

pilliers», dit Lionel Grosjean. Au total, près de 100 000 francs. «On pensait que ça marcherait. Des pubs comme la Cravache à Cernier ou le Brygstone à Dombresson fonctionnaient très bien au Val-de-Ruz.» D'ailleurs, la première année et demie se passe à merveille. «Nous avons deux 'extras'. Nous avons même pu prendre quatre semaines de vacances en 2019. Ce n'est plus arrivé depuis», raconte Laetitia. «On commençait à se dire qu'on pourrait se rembourser», complète Lionel.

Le pass sanitaire arrive

Mais le Covid est passé par là. «Entre les deux fermetures, c'était très bien reparti, mais ça a beaucoup changé après le pass sanitaire», précise la patronne. Les habitudes de leur clientèle ont évolué. «Les gens restent plus volontiers chez eux et invitent des amis. Certains se sont installés des tireuses à bière, que l'on ne trouvait alors que dans les bars.» Heureusement, il existe aussi une certaine solidarité. Des clients et amis ont notamment lancé, «dans [leur] dos», une ca-



Laetitia et Lionel Grosjean derrière le bar du Skull's Pub, à Fontainemelon. Le Val-de-Ruz propose relativement peu de cafés-restaurants, mais y tenir une affaire n'est pas simple. LUCAS VUITEL

gnotte. «Si nous sommes encore là, c'est grâce à leur soutien», précise Laetitia. «Ça nous a mis mal à l'aise, mais ça nous a vraiment aidés.» Cependant, même ces habitués franchissent désormais moins souvent la porte de l'établissement, hormis lorsque les Grosjean organisent une soirée karaoké, une soirée Suze ou qu'ils misent sur le thème «huîtres et Mauler». Mais organiser de tels événements coûte, en temps comme en argent. Laetitia

confesse «arriver gentiment à saturation».

Un gros «coup de poker»

Il n'empêche, les Grosjean continuent d'avancer. Après, entre autres, une collaboration avec la piscine d'Engollon cet été, les événements de l'automne et l'hiver qui viennent – traditionnellement plus rentables pour les établissements vaudruziens – seront cruciaux pour le Skull's Pub. Les époux Grosjean vont jouer un «gros coup de poker» en organisant un dîner-specta-

cle à la Rebatte (à Chézard-Saint-Martin) le 25 novembre prochain. Un succès de leur «Cabaret burlesque» pourrait les remettre en selle. Un échec compliquerait encore leur situation. «Quand on nous demande comment on peut nous aider, je dis simplement de venir régulièrement boire une bière», résume Laetitia Grosjean. «Ce n'est pas la manière la plus compliquée de donner un coup de main, non?» **MAH**

www.skullspub.com