

La Tribune - HebDO, 8 octobre 2020

REPORTAGE

LA SEMAINE DERNIÈRE, BARS, CAFÉS, RESTAURANTS ET DISCOTHÈQUES ONT FAIT PART DE LEURS INOUMÉTUDES

LA FIÈVRE DU SAMEDI SOIR ATTENDRA

D'un côté, les discothèques ne savent pas si ou quand elles pourront ouvrir leurs portes ; de l'autre les restaurateurs, bars et autres cafés tentent d'assurer leur survie sur fond de protocole sanitaire... En ce début octobre, les métiers et industries de l'hôtellerie se dressent à l'aube de souffler, et ils le font savoir. (de LA MÈRE EN LOIRE SU)



Les membres de l'UMH Centre Val de Loire soutiennent la nuit. (Photo: Les Restos du Cœur)

Métiers de l'hôtellerie, les professionnels de la restauration ont subi un choc sans précédent. Les bars, cafés et restaurants tentent de survivre sur fond de protocole sanitaire. En ce début octobre, les métiers et industries de l'hôtellerie se dressent à l'aube de souffler, et ils le font savoir.

« ON NE VEUT PAS VIVRE SOUS PERFOUN, ON VEUT TRAVAILLER ! »
C'est le cri de colère d'un restaurateur de la région Centre. Depuis le début de la pandémie, les professionnels de la restauration ont subi un choc sans précédent. Les bars, cafés et restaurants tentent de survivre sur fond de protocole sanitaire. En ce début octobre, les métiers et industries de l'hôtellerie se dressent à l'aube de souffler, et ils le font savoir.

Les établissements ont fermé leurs portes. Les professionnels de la restauration ont subi un choc sans précédent. Les bars, cafés et restaurants tentent de survivre sur fond de protocole sanitaire. En ce début octobre, les métiers et industries de l'hôtellerie se dressent à l'aube de souffler, et ils le font savoir.

Les établissements ont fermé leurs portes. Les professionnels de la restauration ont subi un choc sans précédent. Les bars, cafés et restaurants tentent de survivre sur fond de protocole sanitaire. En ce début octobre, les métiers et industries de l'hôtellerie se dressent à l'aube de souffler, et ils le font savoir.

Les établissements ont fermé leurs portes. Les professionnels de la restauration ont subi un choc sans précédent. Les bars, cafés et restaurants tentent de survivre sur fond de protocole sanitaire. En ce début octobre, les métiers et industries de l'hôtellerie se dressent à l'aube de souffler, et ils le font savoir.

Les établissements ont fermé leurs portes. Les professionnels de la restauration ont subi un choc sans précédent. Les bars, cafés et restaurants tentent de survivre sur fond de protocole sanitaire. En ce début octobre, les métiers et industries de l'hôtellerie se dressent à l'aube de souffler, et ils le font savoir.

Les établissements ont fermé leurs portes. Les professionnels de la restauration ont subi un choc sans précédent. Les bars, cafés et restaurants tentent de survivre sur fond de protocole sanitaire. En ce début octobre, les métiers et industries de l'hôtellerie se dressent à l'aube de souffler, et ils le font savoir.

TROP DE CONTRÔLES ?
Les établissements ont fermé leurs portes. Les professionnels de la restauration ont subi un choc sans précédent. Les bars, cafés et restaurants tentent de survivre sur fond de protocole sanitaire. En ce début octobre, les métiers et industries de l'hôtellerie se dressent à l'aube de souffler, et ils le font savoir.

LES TRAITEURS SOUFFRENT AUSSI
Les établissements ont fermé leurs portes. Les professionnels de la restauration ont subi un choc sans précédent. Les bars, cafés et restaurants tentent de survivre sur fond de protocole sanitaire. En ce début octobre, les métiers et industries de l'hôtellerie se dressent à l'aube de souffler, et ils le font savoir.

Il s'agit d'un état de fait. Les professionnels de la restauration ont subi un choc sans précédent. Les bars, cafés et restaurants tentent de survivre sur fond de protocole sanitaire. En ce début octobre, les métiers et industries de l'hôtellerie se dressent à l'aube de souffler, et ils le font savoir.