

Cafés et restaurants devaient être fermés sur leur statut d'ici peu, la date de début juin ayant été évoquée par le gouvernement pour une réouverture très attendue. Sauf que, pour l'instant, le cadre est encore flou, les dispositifs précisés ne seront, en effet, annoncés qu'une fois l'autorisation de redémarrer actée. Un laps de temps mis à profit pour, malgré tout, essayer d'anticiper. Paroles de professionnels engagés.

Christophe Filippi, le gérant de la paillote Casa di Lume, à Porto-Vecchio, se prépare « un peu comme tous les ans, finalement. Mais avec un gros bémol, ce protocole dont nous ne savons pas grand-chose, car rien ne sera officiel avant le 25 mai ».

En attendant, il a déjà fourni gel et masques à ses employés - « pour les cuisiniers, ce sera une visière parce qu'un cuisinier a besoin de goûter » - des gants sont aussi prévus, et il a briefé son équipe pour qu'elle observe scrupuleusement les gestes de distanciation. À l'arrivée du personnel, ce dernier transitera par un couloir de désinfection conduisant directement à l'établissement. Quant à l'extérieur, « on a déjà modifié la structure de la paillote afin que chacun ait un poste d'environ 4 m<sup>2</sup> occupé par une seule personne ».

Sur la plage, des couloirs d'entrée et de sortie seront installés pour que les gens ne se croisent pas au comptoir lorsqu'ils viennent commander, que ce soit pour emporter ou boire un café. « Un espace sera dédié pour retirer les commandes, via le téléphone portable du client. Si la personne n'en a pas, nous donnerons un biberon qui sonnera pour prévenir que la commande est prête. Mais, encore une fois, nous sommes suspendus à des règles qui n'ont pas encore été édictées. Dans une semaine, nous ne pourrions plus rien faire d'autre qu'attendre.

Pour autant, on ne s'effle pas, on sait que le 2 juin, nous aurons peu de monde, essentiellement des locaux. Ceci étant, il fallait que les plages rouvrent. Le littoral corse, c'est 400 AOT sans oublier tout ce qui travaille autour, une sacrée manne pour l'île. On ne peut pas laisser notre littoral sans commerces. »

### Comme l'impression de repartir à zéro

Au Neptune, grosse clientèle locale et nombre de continentaux devenus des fidèles, le propriétaire, Michel Ciccada attaque sa 37<sup>e</sup> saison. Un bail et toujours le même sourire. « La réouverture des plages est un signal positif, cela signifie que le virus est sous contrôle, une bonne nouvelle sanitaire. »

Lui aussi a équipé en masques et gel et seule une table sur deux sera conservée pour que clientèle et personnel soient en sécurité. Cependant, « pour la première fois en 37 ans, je suis dans l'incertitude totale. On dirait que je suis en train d'ouvrir une paillote sur une plage que je n'ai jamais fréquentée dans une ville où je ne suis jamais allé. J'ai l'impression de repartir à zéro. Côté effectifs, nous avons une quinzaine de saisonniers professionnels, des locaux qui n'accompagnaient depuis des années et je n'ai pas voulu en laisser un seul sur le carreau, je n'ai pas le droit. En revanche, sur les postes de saisonniers de jeunes étudiants locaux, il y a un point d'interrogation. »

Au-delà, le propriétaire a des idées, et des bonnes. « Dès lors que l'on va limiter la capacité, nous allons innover avec un service continu à partir de 12 heures et jusqu'à 23 heures. Pas de carte mais des sets en papier, jetables, avec le menu écrit dessus. En complément, des ardoises. Au port de gant, je préfère des distributeurs de gel installés un peu partout. Toute



La paillote A Stagnola, sur la rive sud du golfe d'Ajaccio, se prépare à rouvrir.

PIERRE-ANTOINE FOURNIL

l'équipe est hypermotivée. Nous avons perdu deux mois importants mais on ne va pas pleurnicher, il y a eu des morts, il y a encore des gens qui réapprennent à vivre. »

À Ajaccio, route des Sangai-naires, Jean Lecca propriétaire du « Week End » (restaurant et paillote) est assez serein : « Nous appliquons déjà les préconisations qui s'appliquent à rentrer en vigueur, en respectant les normes sanitaires européennes. Il y aura une visière plastique pour les employés. Nous avons de l'espace en terrasse, ce n'est pas un souci. C'est à l'accueil qu'il faudra redoubler de vigilance et avec des buenes de désinfection sur tous les lieux de passage clients et travail. Pour la paillote, nous allons écarter les tables de plus d'un mètre, de fauteuil à fauteuil, comme pour le restaurant, et il y aura une barrière

matérialisée à l'accueil, nous allons chercher les clients. À la clé, réservations obligatoires. Le restaurant est prêt et nous attendons le montage de la paillote la semaine prochaine. »

Sur la plage de Santa Giulia, à Porto-Vecchio, Paul Andreani, propriétaire du Santa Marina depuis 23 ans, un établissement qui regroupe un restaurant de plage, un restaurant gastronomique étoilé Michelin et une piscine avec grill derrière l'établissement, a perdu neuf mariages à cause de la crise sanitaire. Un manque à gagner, mais pas question de baisser les bras. « On attendait cette réouverture des plages, nous n'avons pas pu le faire, nous n'avons pas pu le faire, mon établissement est grand et très étendu avec de la place, je ne serai pas handicapé à ce ni-

veau-là. J'ai quarante contrats signés, locaux saisonniers et employés à l'année. »

Comme les autres, il a fait le plein de masques, gants, visières, gel. « En cuisine, nous allons privilégier tabliers et torchons jetables. On part également sur un menu jetable et un étalonnage du service. Avec un nombre de couvertes reçu à la baisse, je table sur 50 % en moins, si la clientèle est là. J'ai très envie de travailler, bien sûr, et de faire travailler mes employés locaux, ce sont avant tout des familles qui doivent pouvoir vivre. Nous essayons de prolonger la saison. »

### L'hygiène avant tout

Rive sud du golfe d'Ajaccio, commune de Pietrosella, Olivier Posati, propriétaire de la paillote A Stagnola, a eu « la confirmation

de la mairie que l'on pouvait commencer à massifier sur la plage ce matin [hier matin, ndr]. Nous allons débiter le montage de la paillote lundi prochain en espérant être opérationnel pour le 19 juin. Pour le moment, nous n'avons aucune directive concrète et définitive, gouvernementale, voire régionale. Lorsque nous serons informés, nous appliquerons dans la mesure du possible les dispositifs. J'ai 125 places assises, je pense que je vais passer à 60 cette année, notre gros avantage, c'est que l'on est en plein air, je vais réduire la voiture en termes d'effectifs, à hauteur de 50 % va la tournante que prend la saison. Mais, encore une fois, on est toujours dans le flou artistique et l'avantage d'être une île peut très vite devenir un inconvénient. Il s'agit de savoir si l'on aura un moyen de s'assurer que les gens arrivent de manière sécurisée. Il nous tarde d'ouvrir, mais avec un respect strict des consignes pour éviter toute rechute de la crise sanitaire, et sociale qui va avec. »

Commune de Pietrosella toujours, Sandra Gaggioli, gérante associée de la Plage d'argent attend, comme tout un chacun, la feuille de route de l'État. « On aura nécessairement un effectif moindre par rapport à l'an dernier, en attendant néanmoins les flux. Les touristes vont-ils venir ? Voudront-ils sortir, à quel rythme ? Va-t-on procéder par réservations, la réponse est oui pour une meilleure gestion de la clientèle. Nous allons impérativement respecter le protocole quand nous aurons l'autorisation d'ouvrir. En attendant, on s'est préparé à avoir des visières, des masques, des surchaussures, du gel. Nous nous informons pour nous caler sur la réalité du contexte. Quoi qu'il en soit, nous nous attendons l'organisation au quotidien depuis maintenant des semaines et le confort du client. Et l'hygiène va primer davantage encore. »

ANNE-C. CHABANON