



# L'ACBR SALEYA

Association des commerçants, brasseurs  
et restaurateurs du Cours Saleya

## -DOSSIER DE PRESSE-

### PRESENTATION :

C'est en 1997 que l'association des Restaurateurs et Brasseurs du cours Saleya, voit le jour. Cette association tombe, très vite en désuétude par manque de cohésion des professionnels de la restauration. C'est l'âge d'or, la crise n'est pas encore passée par là.. N'importe qui peut, s'il en a le désir et quelques fonds, ouvrir un restaurant.

En 2011, c'est un des plus gros restaurateur du cours, Freddy ABOAB, patron de « Chez FREDDY » et de « Campo Di Fiori » qui relance l'idée d'une association dans le but de fédérer les professionnels du Cours Saleya afin de présenter une force unie face au décret, visant à interdire les bâches, brise vent, chauffages pour l'hiver. L'association se relève de ses cendres et le 31 mai, une Assemblée Générale de la profession, l'élit comme président.



**70%** du chiffre d'affaires du cours Saleya se fait en terrasses, été comme hiver. Les enjeux économiques sont énormes. Avec l'application de cette réglementation, les restaurateurs et brasseurs, n'avaient plus qu'à fermer l'hiver ou a licencier plus de 60% de leurs effectifs salariaux.

La levée du décret est signée le 23 août 2011 par Monsieur Christian ESTROSI, Maire de la ville de Nice qui en saisit toute l'importance et souhaite, pour sa ville, une économie forte.

### L'HEURE DES PROJETS ET DU RENOUVEAU :

« Avec 10.000.000 de touristes qui passent par le cours chaque année, si seulement 10% d'entre eux sont mécontents des prestations fournies par nos établissements, ça fait 1.000.000 de personnes qui écrivent des critiques désastreuses sur les sites dédiés aux avis et sur les réseaux sociaux. C'est énorme ! » Souligne le président de l' ACBR Saleya.

« Nos autorités municipales n'arrivaient plus à mettre de l'ordre dans nos rangs malgré les procès verbaux, les rappels incessants, nous sommes une corporation indisciplinée et contrevenante, par nature.

En nous unissant, nous avons pu dresser différents constats :

Premièrement, nous avons perdu l'habitude de discuter entre nous, chacun oeuvrant dans sa boutique, la première réunion a été, un règlement de comptes où ont surgi toutes les querelles de territoires, les inimitiés, les rancoeurs accumulées depuis des années. C'était effroyable mais nécessaire ! Avec mon bureau, nous avons travaillé sur ces bases pour reconstruire et initier des projets afin de nous projeter, ensemble, vers un avenir constructif et positif qui prenne en compte, les attentes de tous mais aussi, celles, de nos autorités de tutelle ».

## LE MONDE BOUGE, NOUS DEVONS BOUGER AVEC LUI..

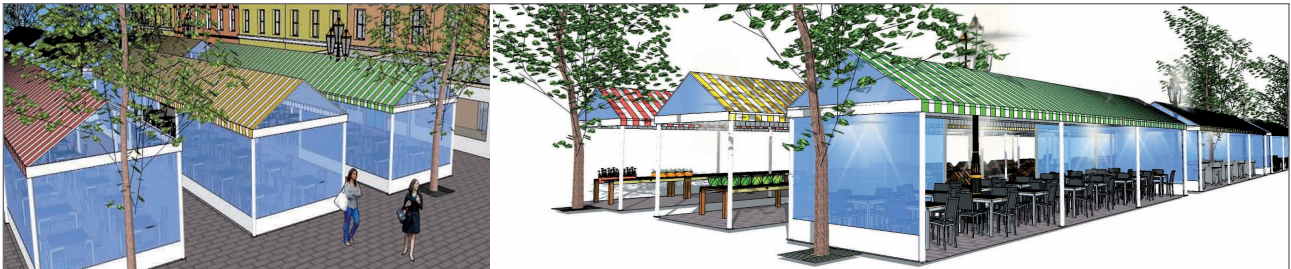
---

Pour rester en cohésion avec la politique d'embellissement de la ville, portée par notre Maire, nous devons apporter notre contribution aux efforts qui sont chaque année, faits dans cet objectif.

## DE NOUVELLES STRUCTURES POUR LA SAISON PROCHAINE :

---

Sont à l'étude avec notre municipalité, notre Maire ayant accepté de nous accompagner dans ce projet qui lui tient, particulièrement, à cœur mais également, un nouveau code de déontologie.



Dans l'objectif constant d'une reconquête commerciale permanente, de revalorisation de notre outil de travail, de redynamisation de notre d'image, nous avons retenu un projet qui demande encore à être finalisé. Nous ne pouvons conduire ce type de projet, sans être accompagnés par nos autorités Municipales. Nous avons ainsi, repensé nos terrasses avec nos distributeurs, en veillant aux priorités sécuritaires, fonctionnelles et esthétiques.

En privilégiant la modernité mais aussi l'histoire du cours Saleya. Un projet qui s'intégrera complètement dans le paysage tout en prenant en compte, les aspects novateurs des nouvelles techniques, l'évolution des produits, des gammes.

Aujourd'hui, pour installer une terrasse fermée, dès que le temps se gâte, c'est 3 à 4 heures de maintenance lourde, claustras, encombrants. Les matériels étant disséminés dans différents locaux, caves sur le vieux Nice, entrepôts sur l'extérieur, on dépense une formidable énergie et on mobilise tout le personnel de nos établissements dont la pénibilité dans leur travail de service, est considérablement, accrue.

Moderniser est un coût qui à terme, sera payant. Fini les toiles cirées déchirées, les fils électriques qui traînent, les chauffages à gaz toxiques, les éclairages défectueux. Et une constante prise de risques. Un gain de temps considérable et de meilleures conditions de travail pour tous, ce qui n'est pas négligeable. Nous ne pouvons conduire ce type de projet sans être accompagnés par nos autorités Municipales, le Conseil Général et tous les intervenants institutionnels.

## NOS TOITS DE TERRASSES SONT LES PLUS CONCERNÉS

---

En PVC épais, montés en lais, de façon à ne remplacer qu'un lai lors d'accident au lieu de la toile entière qui en fait, est réparée, bricolée avec du scotch de toutes les couleurs et remplacée sur des périodicités qui restent aléatoires.

> Le code rayé et l'aspect historique seraient préservés.

> Des coffrages pour encastrer les fils électriques, des gouttières qui s'écouleraient au sol, protégeant ainsi les clients et passants mais aussi nos personnels en service. Une possibilité de faux plafond avec des spots à variation de lumière, remplacerait avantageusement les matériels existants.

> De petits stores latéraux qui se dérouleraient en période de forte chaleur, ou de pluie qui protégeraient davantage les personnes mais aussi les denrées et les fleurs. Fabriqués dans un matériau révolutionnaire, anti- feu, anti- UV, perforés sans laisser passer la pluie.

## DES CHAUFFAGES ÉCOLOGIQUES :

---

Sauvegarder la planète, veiller sur nos écosystèmes, contribuer à maîtriser et favoriser les énergies vertes, sont au cœur, de nos préoccupations. Une nouvelle génération de chauffages électriques qui chauffent les masses et pas l'air. Economie d'énergie, investissements amortis à court terme. Ces chauffages seraient encastrés dans nos toits, répartis harmonieusement. Nous les laisserions à disposition des fleuristes, maraîchers et des brocanteurs qui arrivent tôt et qui se gèlent, en hiver.

Le chauffage se déclenche dès qu'il capte la chaleur humaine.

Il nous faudra néanmoins le gérer grâce à une télécommande ou une programmation, afin que les SDF ne puissent pas élire résidence, sur nos emplacements de travail partagé.

## LES PAROIS :

---

> Des stores latéraux, anti-UV, transparents, garantis 5 ans, qui se déroulent électriquement de coffrages inclus sur les bords de nos toits, se cliperaient sur des profilés, écartés de 5 mètres, remplacent les bâches, claustras, plastiques et tendeurs inesthétiques et dont la manipulation et le stockage, sont des charges et un coût très élevé pour les exploitants.

> Un côté ouvert, en assure la ventilation et le coin fumeur, en conformité avec la législation.

> La configuration actuelle, disparaîtrait complètement. Plus de pied central, de barres latérales, de bâches fragiles.

> Ces parois ne seront pas déroulées, ni pendant les heures de marchés, ni en période d'été.

> La mise en place de brumisateurs d'eau reste aussi, une option.

## LE RÉAMÉNAGEMENT ET LA MODERNISATION DE NOS TERRASSES ATTENANTES À NOS ÉTABLISSEMENTS :

---

Nos terrasses attenantes à nos établissements sont trop disparates. Chacun, y allant de ses couleurs, de ses aménagements ou bricolages, nous souhaitons aussi intervenir et présenter plus d'harmonisation, d'esthétique, de garanties sécuritaires dans le respect de la législation et de l'embellissement de la ville qui reste une priorité constante, de notre Maire, Christian ESTROSI qui n'a cessé de doter la ville, de plus de modernité et de dispositifs au service de la population. Tout en conservant notre identité commerciale, nos recettes, notre savoir faire et savoir être, il nous est apparu, dans cette logique de valorisation de notre outil de travail, nécessaire de repenser notre politique d'accueil.



> Toit rétractable en PVC.

> Parois en PVC transparent ou en verre (coût plus élevé)

> Stores qui se déroulent électriquement. Matériaux nouveaux, sécuritaires, etc..

> Portes démontables.

> Ouverture obligatoire sur l'entrée pour aération et coin fumeur.

## NOS PRATIQUES ET MÉTHODES DE TRAVAIL SONT À CORRIGER

---

Dernièrement, un des responsables de la voirie, nous confiait qu'il ne reviendrait plus sur le cours Saleya, tant que ce dernier ressemblerait à « Un camp de Romanichels »...

## LES PANNEAUX

---

L'été, avec la venue des exposants nocturnes, la saison qui bat son plein, sachant que nous n'avons que quelques mois pour réaliser le CA de l'année, les restaurateurs et brasseurs, envahissent les passages avec des panneaux promotionnels. La concurrence étant inévitable entre les établissements, une kyrielle d'affichages sauvages, fleurit.

Les usagers se plaignent, les fleuristes, les maraîchers et les brocanteurs, se querellent avec les restaurateurs, c'est l'anarchie qui règne en maître. Le plus rapide occupe le territoire !

Pour mettre un terme à la guerre des panneaux, constante source de querelles et de surenchère parmi les exploitants, une uniformisation de ces derniers et des panneaux mobiles, fixés au sol dans l'empreinte de nos terrasses attenantes à nos établissements, serait une option intéressante. Le contingent doit aussi, être respecté. Trop d'affichage, tue l'affichage.

Nous avons fait réaliser une étude par nos fournisseurs.

Les avis sont encore très partagés. Nous demandons dans ce cas précis, l'arbitrage de nos instances disciplinaires afin de régler définitivement, ce problème, par un nouveau décret.

## LE RACOLAGE

---

Cet usage atteint les limites de l'insupportable. On ne peut plus faire un pas sur le cours, sans être sollicité, invité à entrer, à voir la carte avec pour argument, l'apéritif offert !

Beaucoup de salariés saisonniers sont affectés à cette tâche et même moi, il m'arrive que je sois interpellé 10 fois avant que j'arrive sur mes restaurants, ...

Il faut interdire le racolage, voire au minimum, le réglementer. Entre accueillir la clientèle et la harceler, il y a des limites à ne plus franchir. Une « bonne clientèle », n'est pas sensible au mauvais kir servi par des restaurateurs qui alpaguent, sans cesse les passants et font fuir ainsi, les clients sérieux, donnant une mauvaise image de la profession.

Nous avons d'autres solutions plus élégantes pour attirer une clientèle vers nos établissements.

Communication globale, démarchages de groupes, propositions commerciales, publicité, label de qualité, aménagements de nos terrasses, décoration attractive, concepts novateurs, ect..

Nous ne pouvons prétendre à une perception améliorée de notre image, de notre professionnalisme et perpétuer ces pratiques.

## UN LABEL DE QUALITÉ

---

Afin de créer un label de qualité, « manger bien sur le cours », nous voulons faire appel aux services réguliers, voire, permanents, d'un organisme de contrôle sanitaire et d'hygiène alimentaire, comme l'utilisent déjà, quelques restaurateurs sur le cours.

Cette généralisation dans nos pratiques, contribuerait à la politique de reconquête d'une clientèle locale, trop absente, ces dernières années. Cette initiative, nous permettrait de concourir pour le titre de « Maître Restaurateur » pour chaque établissement, adhérent.

Obtenir un label, serait une garantie de satisfaction pour les consommateurs d'une hygiène alimentaire, du respect de la chaîne du froid, de la fraîcheur des produits. La loi visant à stipuler sur la carte si nos plats sont élaborés à base de produits frais ou surgelés, est une très bonne mesure que nous accueillons avec sérénité.

## UN SERVICE D'URGENCE MÉDICALE

---

Nous souhaitons nous équiper de défibrillateurs pour pouvoir répondre rapidement aux incidents cardiaques, pouvant survenir. En équipant 3 établissements, en début, milieu et fin de cours, nous couvririons nos besoins, le temps que le 15 ou les pompiers interviennent. Là encore, La Municipalité est partie prenante.

## LA SÉCURITÉ

---

Nous estimons que la sécurité sur le cours a été relativement bien assurée cet été. Nous veillons avec notre personnel à protéger nos clients comme nos biens.

Toutefois, il n'en est pas de même sur les petites rues que doivent emprunter les passants qui ont la malchance de ne pas trouver de places libres au parking Saleya.

La place du Palais de justice, la rue Alexandre Mari, la rue St Gaëtan, de la poissonnerie, la Place Pierre Gautier, sont des zones, à risques. La faune qui y sévit, présente une dangerosité certaine. Il nous serait agréable que la police Municipale, fasse plus de rondes et au-delà de minuit.

Certains professionnels, au sein de l'ACBR seraient favorables pour louer les services d'entreprises de sécurité mais une majorité, craint que ce soit la porte ouverte, à d'autres pratiques, maffieuses.

Notre demande porterait donc, pour que Nice et particulièrement le Cours Saleya et ses alentours, soient aussi sécuritaires que Monaco ou Cannes.

## LES OUVERTURES TARDIVES

---

Dîner après 23h00 - minuit, prendre un dernier verre entre amis, écouter de la musique, semble mission impossible. Ainsi, il nous paraît important qu'une réglementation plus adaptée soit proposée aux exploitants. Avec une population de jeunes fêtards, de touristes noctambules, venus pour se détendre, s'amuser, Nice, n'offre pas beaucoup de possibilités. Aussi, notre constat est que cette tranche de population, s'en va vers d'autres villes, moins contraignantes et que nous perdons ce marché, très porteur.

Notre artère se prête avec ses nombreux établissements, leur diversité, au maintien de cette clientèle, en offrant des prestations plus larges sur une planche horaire, beaucoup moins stricte. Notre économie comme l'économie mondiale, est fragile et nous ne pouvons nous passer de cette part de marché, en attente de distractions nocturnes. En été mais aussi en hiver.

Certains établissements, souhaitent pouvoir exercer sur des ouvertures tardives qui optimiseraient les investissements financiers de chacun, avec le libre arbitre, de rester ouvert ou pas, après 23 h00. Se positionner sur des horaires de nuit, demande des effectifs plus nombreux, des roulements, des heures de présence, des matériels supplémentaires, des concepts qui s'y prêtent. Personnellement, je ne suis pas intéressé mais je comprends, les impératifs d'établissements et plus particulièrement, ceux des brasseurs, Pubs à ambiance musicale, ..

Le vendredi soir, samedi soir, dimanche soir et veille de jours fériés en hiver : 2h30

Tous les soirs en été : 3h30. – 5 heures pour les bars de nuit.

5 heures de matin, pour les bars de nuit, serait l'idéal.

Satisfaire une demande tout en responsabilisant les professionnels sur le danger de l'alcool, nous semble, une bonne option. Nice, et particulièrement le cours Saleya devrait à terme, pouvoir incarner, un lieu de fêtes permanent.

La contre argumentation des associations de riverains qui prétendent à plus de tranquillité, nous paraît quelques peu incohérente. Toute personne privilégiant une qualité de vie tranquille, ne se loge pas sur le cours, à moins d'être dépourvue de bon sens, de climatisation, de murs insonorisés et de doubles vitraux. Quand on achète sur le cours Saleya, adresse prestigieuse, dont le M2, frise des sommets, on doit s'attendre au bruit. Personnellement, je n'irais jamais investir sur les Champs Elysées à Paris et réclamer que les voitures ne roulent plus, passés 22 heures !

## **UNE COHÉSION ET DES CHARTES DE COMPORTEMENTS ET DE RESPECT POUR LA PAIX SOCIALE.**

---

Le cours Saleya est un domaine que nous partageons avec d'autres corporations. Il est donné en location au domaine public pour les maraîchers, les fleuristes, les brocanteurs, le lundi.

Lors des derniers incidents entre maraîchers, fleuristes et brasseurs, nous avons souhaité rencontrer, Mr DESSUS, vice président de la FDSEA.

Ce déjeuner nous a permis d'échanger nos points de vue et de conclure à des rapports de respect et de collaboration, dans les deux camps.

Une chartre est en cours de signature entre le président de l'ACBR, son bureau et Mr DESSUS, le représentant des maraîchers et des fleuristes. Monsieur le Maire, sera co-signataire de cette chartre qui bénéficiera d'une médiatisation locale.

Une démarche de consensus est initiée parallèlement, avec la corporation des brocanteurs.

Il est évident que la présence des fleuristes, des maraîchers et des brocanteurs, contribue à l'expansion de nos activités et que la carte postale Niçoise, ne peut se passer de leur contribution.

Le cours Saleya, ne serait pas aussi attractif, s'il n'offrait qu'une succession de restaurants et de bars.

## **DES PARTENARIATS**

---

Afin d'animer la vie sociale et commerciale du cours Saleya, nous commençons à poser les bases de nouveaux partenariats avec nos autorités Municipales, nos brasseurs, les acteurs économiques de la Ville, et le tissu associatif Nicois.

Il nous semblait opportun d'associer nos adhérents et l'ACBR Saleya à des manifestations locales ou évènementiels quand par notre emplacement stratégique, nous bénéficions des retombées en terme de fréquentation et d'image. C'est aussi l'occasion de prouver notre adhésion aux projets et notre capacité, « à faire ensemble. »