

L'hôtellerie bat des records, la restauration boit la tasse

CONSOMMATION En Suisse, les deux branches évoluent désormais selon des trajectoires divergentes

ALEXANDRE BEUCHAT

Généralement associées, les deux branches prennent de plus en plus des chemins différents. L'hôtellerie suisse surfe sur une tendance favorable. Pour la première fois, la barre des 25 millions de nuitées (25,1 millions) a été franchie au cours de la saison d'été 2025, soit la période entre mai et octobre.

Sur un an, la hausse des nuitées atteint 2,6%, selon les chiffres de l'Office fédéral de la statistique (OFS) publiés lundi. Avec un total de 13,4 millions, la demande étrangère a progressé de 2,4%, ce qui correspond à un résultat historique. La clientèle indigène s'est pour sa part accrue de 2,8% pour atteindre 11,7 millions d'unités.

La dernière évaluation de la situation d'HotellerieSuisse, publiée en novembre, montre que les établissements sortent majoritairement satisfaits de la saison estivale. «Il est très réjouissant que, malgré des conditions-cadres difficiles, la moitié des établissements aient pu augmenter leur chiffre d'affaires par rapport à l'année précédente», souligne son président, Martin von Moos. Ainsi, 51% des entreprises interrogées se disent plutôt satisfaites et 35% très satisfaites du déroulement de la saison estivale.

Des hausses de coûts

Les prévisions pour la saison d'hiver varient fortement selon les régions. Alors que, dans les zones alpines, 40% des entreprises s'attendent à une augmentation de leur chiffre d'affaires, 39% des entreprises situées en milieu rural prévoient une baisse de leurs revenus. De plus, la moitié des entreprises du secteur alpin ont décidé d'augmenter leurs prix pour la saison à venir. La principale raison évoquée est la hausse des coûts, notamment ceux liés au personnel et aux achats.

HotellerieSuisse se garde donc de toute euphorie. «L'augmentation du nombre de nuitées ne signifie pas nécessairement que l'ensemble de la branche est florissant», tempère un porte-parole.

«D'une part, la demande ne profite pas de manière homogène à toutes les régions et destinations. D'autre part, la majorité des entreprises doivent faire face à une augmentation des coûts.»

Le taux d'occupation des chambres est également un critère clé. Les chiffres de 2024 montrent par exemple que dans huit des 13 régions touristiques, le taux d'occupation brut des chambres était inférieur au niveau de 2019. «Il n'est donc pas significatif de ne prendre en compte que le nombre de nuitées et il faut toujours analyser le contexte global», résume le porte-parole d'HotellerieSuisse.

«La restauration souffre davantage de la conjoncture»

LAURENT DÉCREVEL,
PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION
«QUI VA PAYER L'ADDITION?»

Si le secteur de l'hébergement affiche le sourire, la restauration tire la langue. Selon l'enquête conjoncturelle de l'institut zurichois KOF, le chiffre d'affaires de l'hôtellerie a enregistré au troisième trimestre une augmentation moyenne de 4,9% sur un an, tandis que celui de la restauration a diminué de 6,9%. Des signes d'une légère tendance à la hausse sont toutefois constatés dans la restauration, indique GastroSuisse. Un tiers des établissements a enregistré une augmentation de la demande par rapport au deuxième trimestre.

Les raisons du décrochage sont multiples. «Le changement des habitudes de consommation de la population et le télétravail ont une incidence sur le service du midi», souligne un porte-parole. La hausse des coûts d'exploitation met la restauration sous pression. La situation générale est donc tendue.»

Le canton de Vaud illustre ce contraste. Les dernières enquêtes de la Commission Conjoncture vaudoise montrent que près de la moitié des restaurants interrogés début octobre (45%) jugent la marche de leurs affaires mauvaise. Le manque de clients affecte près des deux tiers des établissements.

A l'inverse, l'hôtellerie vaudoise reste dynamique: plus de cinq entreprises sur six (85%) se disent satisfaites de la marche de leurs affaires l'été dernier.

«La restauration souffre davantage de la conjoncture. En période de budgets serrés, c'est souvent le premier poste sur lequel on réduit les dépenses», relève Laurent Décrevel, président de l'association «Qui va payer l'addition?», collectif vaudois créé durant la pandémie. «L'été, sans terrasse attrayante ou emplacement stratégique – par exemple, au bord du lac –, la fréquentation est encore plus difficile», souligne celui qui est également à la tête d'une société fiduciaire active dans le secteur dans l'Arc lémanique.

Comportement plus casanier

«Le service du midi est devenu irrégulier, ce qui complique la gestion du personnel et des stocks», fait-il remarquer. Et le succès de l'hôtellerie ne se répercute pas forcément sur la restauration. Cette année, Laurent Décrevel a dû fermer un établissement dans le centre-ville de Lausanne, dont il était copropriétaire. «Nous avons souffert des conséquences du covid. La clientèle rentre plus tôt et adopte un comportement plus casanier. De plus, Lausanne n'attire plus autant de visiteurs extérieurs qu'auparavant, ce qui impacte également les commerces».

La santé de la branche reste fragile, constate Klaus Abberger, responsable des enquêtes conjoncturelles auprès du KOF. «La proportion d'avis négatifs concernant la situation commerciale propre y est nettement plus élevée que dans l'hôtellerie. Le chiffre d'affaires ne peut être maintenu qu'avec difficulté. Depuis 2023, le manque de demande est évoqué plus fréquemment que la pénurie de main-d'œuvre.»

Le contexte économique actuel met en évidence des perspectives différentes entre les deux secteurs. D'après le baromètre sectoriel du KOF, 38% des établissements de l'hôtellerie s'attendent à une amélioration de leur situation au cours du prochain semestre, contre 23% seulement dans la restauration. Dans l'ensemble, estime l'expert, ces tendances contrastées devraient se poursuivre. ■