

«Les restaurateurs ont l'impression qu'on leur met des bâtons dans les roues»

Réforme participative Delphine Bachmann lance une refonte complète de la loi encadrant restaurants et bars. Délais flous, procédures opaques, dossiers incomplets: la magistrate promet un changement radical d'ici à fin 2026.

Marc Bretton Textes

La loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement (LRDBHD) est un monstre législatif qui encadre l'activité de milliers d'entreprises.

Réformée en 2016 par Pierre Maudet, elle passe à nouveau sur le billard. Comment éviter la foire d'empoigne? La magistrate chargée de l'Économie, de l'Emploi et de l'Énergie, Delphine Bachmann, s'explique.

La loi sur les restaurants a été mise sous toit en 2016. Pourquoi voulez-vous la modifier à nouveau?

C'est une réponse à une demande de tous les acteurs rencontrés depuis mon entrée en fonction. L'objectif, c'est avant tout de simplifier la loi. Nous avons consulté une cinquantaine d'acteurs du secteur, publics et privés, et un constat s'est dégagé: tout le monde estime qu'un cadre est nécessaire, mais celui-ci est jugé compliqué, opaque pour un secteur soumis à des stress variés: le Covid, les changements de comportement de consommation, la forte concurrence, les travaux permanents au centre-ville.

Il faut donc en changer. Le secteur couvert est vaste. Le champ d'application de la loi actuelle est presque poétique. Elle vise par exemple à assurer la cohabitation de ces activités avec les riverains, notamment par leur intégration harmonieuse dans le tissu urbain, et à développer la vie sociale et culturelle et sa diversité, dans le respect de l'ordre public. Il y a un décalage entre son but très prosaïque et le contenu réel de la loi: définir à quelles conditions donner une autorisation d'exploitation et à quelles conditions l'enlever.

Est-ce que cela a encore un sens de proposer un cadre légal unique pour des situations aussi variées que les dancings, les restaurants,



Delphine Bachmann, magistrate chargée du Département de l'économie et de l'emploi. Lucien Fortunati

les dépanneurs, les buvettes de manifestation?

La future loi se devra d'être souple et de tenir compte des différences qui existent. On ne peut pas imposer les mêmes obligations aux tenanciers des buvettes de kermesses qu'à des restaurants.

Vu les milliers d'entreprises et d'emplois en cause, le nombre d'acteurs et d'autorités concernés, le sujet est explosif: quelle méthode a été choisie pour changer la loi?

Nous avons choisi de mener un processus de concertation participative sans poser au préalable de

projet comme cela se fait le plus souvent. Une démarche inédite à notre connaissance.

Cette année, nous avons donc dressé le bilan, défini les attentes et les besoins. Il y a eu douze ateliers, 40 entretiens, 150 personnes ont participé, dont des exploitants, des représentants des riverains, des communes, d'autres départements. Finalement, nous nous sommes mis d'accord sur plusieurs points clés: le besoin de coordination entre les nombreux intervenants, la simplification des procédures et leur transparence. L'administration doit travailler sur l'accueil, le conseil individuel.

Vous poursuivez plusieurs objectifs: simplifier la loi, clarifier la répartition des compétences entre autorités, améliorer la procédure de sanction. Concrètement...

Concrètement, la simplification vise notamment à permettre aux restaurateurs d'avoir de la visibilité sur le traitement de leur dossier quand il est injecté dans les tuyaux de l'État. Il y a aujourd'hui des délais de traitement légaux prévus, mais l'usager n'en sait pas plus.

Ce manque de clarté génère de l'incertitude et il ne peut pas vraiment agencer les travaux qu'il

doit mener pour ouvrir, engager du personnel, parfois ça l'oblige à payer des loyers dans le vide. Autre problème, plusieurs départements et parfois les communes sont concernés par chaque dossier. Résultat, le demandeur peut se sentir baladé d'un service à l'autre. C'est assez désagréable. En ce qui concerne les sanctions, il y a parfois du flou: qui peut fermer un établissement et selon quel motif, ce n'est pas toujours clair.

Lors des procédures, un temps incroyable est perdu lors de la constitution des dossiers. Sur les 3240 traités en 2024, la très grande majorité nous est parvenue incomplète. Cela engendre des allers et retours avant de pouvoir se pencher sur l'examen de la demande d'autorisation.

C'est l'occasion de nous interroger: est-ce que la loi actuelle a trop d'exigences? Les informations délivrées aux professionnels pour constituer leur dossier sont-elles suffisantes? Sinon, faut-il prévoir qu'une personne rencontre les demandeurs? Les professionnels ont parfois l'impression que les autorités mettent des bâtons dans les roues, alors qu'ouvrir ou tenir un établissement est un projet de vie.

Nous devons renforcer le service aux usagers. À l'Office cantonal de l'économie et de l'innovation, un guichet unique, dédié aux entreprises, a été mis en place début 2025. Il a déjà enregistré et répondu à plus de 600 requêtes. C'est la preuve du besoin de pouvoir avoir un contact direct et personnalisé. Je suis sûre que c'est aussi une source d'économie et de compétitivité si on répond rapidement aux gens.

Consultation faite, que donne la synthèse?

Aujourd'hui, les objectifs de la réforme sont posés: limiter les contraintes administratives, le nombre de documents à fournir ou d'exigences hors sol. Il faut permettre au secteur d'expérimenter de nouveaux modes de consom-

mation tout en maintenant un cadre de concurrence équitable. En 2026, nous travaillerons avec les acteurs concernés sur les solutions à proposer et il y aura ensuite des décisions à prendre. On est conscient qu'on ne peut pas mettre tout le monde d'accord à 100%, mais la concertation doit nous aider à nous en rapprocher. Nous comptons déposer le projet de loi fin 2026.

Deux ans pour mettre sur pied une loi, cela ne vous paraît pas exagéré?

Dans le cas de la LRDBHD, qui doit concilier des enjeux professionnels et personnels pour les administrés concernés, mais aussi de société, je suis favorable à la culture du compromis et cette méthode en est l'exemple. Les acteurs eux-mêmes réclament un consensus large. Je pense que nous gagnerons ensuite du temps lors des débats parlementaires de 2027 pour aboutir à un projet qui rassemblera.

Visitez le monument législatif!

La loi réglemente l'activité d'un vaste secteur: cafés-restaurants et bars, dancings et cabarets-dancings, buvettes permanentes, buvettes associatives, buvettes d'événements, les établissements hébergeant des hôtes. On y trouve tout: les heures d'ouverture, les terrasses, les conditions d'autorisations, les révocations, les obligations diverses et variées d'exploitants. Le secteur rassemble 18'000 emplois et près de 3000 établissements, dont 1591 restaurants, indique le site professionnel Business Monitor.

C'est un secteur en croissance forte (de 10% en dix ans), mais où le tourne est important. Genève est la deuxième région de Suisse avec le plus d'établissements, derrière Zurich. En 2022, 546 établissements ont changé de propriétaires. En 2024, le chiffre s'établissait à 689.