

undefined - dimanche 20 juillet 2025

Pays-Haut Val d'Alzette

VILLERUPT

Le restaurant de L'Arche ferme pour sauver la structure

Anaïs Riffi



Frédéric Simon est directeur de L'Arche à Villerupt depuis mars dernier. Photo Bertrand Baud

Ouvert en 2022 avec l'ensemble de la structure culturelle, le bar-restaurant de L'Arche, à Villerupt, ferme ses portes. Une décision lourde prise par la direction pour enrayer un déficit qui menace l'existence même du lieu. Explications du directeur Frédéric Simon.

Le bar-restaurant de la structure culturelle L'Arche, à Villerupt, cesse son activité. En toile de fond, un déficit budgétaire qui s'aggrave depuis l'ouverture du lieu en 2022. [Pour le directeur, Frédéric Simon, en poste depuis mars, il s'agissait d'un choix « de sauvegarde » : « soit nous fermions le restaurant, soit L'Arche entière ».](#)

• Seuil critique

La structure culturelle emploie aujourd'hui 13 personnes, dont quatre affectées au bar-restaurant. Un rapport de force qui questionne la direction : « L'activité principale de L'Arche, c'est l'accueil de spectacles, l'éducation artistique. Ces pôles étaient sous-dotés, alors que le restaurant, lui, mobilisait un tiers des effectifs ».

Le déficit n'est pas une nouveauté. En 2022, L'Arche enregistrait déjà 100 000 euros de pertes. « En 2024, on était à 80 000 euros. C'est 10 % de notre budget global. Et on commence 2025 avec le même trou », résume le directeur. L'établissement approche désormais du seuil critique : « Il va nous manquer trois mois de trésorerie. La mise sous tutelle n'est plus une hypothèse lointaine. »

L'un des nœuds du problème réside dans le statut même de la structure. L'Arche est un établissement public : la direction n'a ni capacité d'emprunt, ni avance de trésorerie, ni accès à un crédit relais. Les partenaires publics s'inquiètent. « Je ne peux pas faire payer. Je peux juste autoriser à payer, si les fonds sont là. La comptabilité publique bloque tout si la caisse est vide », explique Frédéric Simon.

• « Ce n'est pas une activité pérenne »

Autre difficulté : le bar-restaurant n'entre pas dans les charges fixes prises en charge par les subventions publiques. « Je ne peux pas utiliser des fonds publics pour soutenir une activité qui, en plus, ne tourne pas à plein régime. »

Certes, l'espace a fonctionné, comme lors du Festival du film italien avec près de cent couverts par jour. Mais ces pics restent exceptionnels. « Ce n'est pas une activité pérenne sur l'année », explique le directeur.

• « Éviter de mettre 13 personnes sur le carreau »

[La fermeture ne signe pas nécessairement la fin de toute activité de restauration sur le site.](#)

« Je ne peux plus recruter, mais je peux déléguer. Il faudra adapter le modèle. Peut-être confier la gestion à des acteurs privés, selon les événements. » La direction insiste : il ne s'agit pas d'un abandon, mais d'un recentrage.

[« J'ai été embauché avec des problèmes déjà installés. »](#) Il faut assumer. Fermer le restaurant, c'est éviter de mettre 13 personnes sur le carreau dans six mois », se rassure-t-il.

« La plupart des employés du bar vont être reclassés. Nous avons déjà des propositions d'entretien dans le secteur du bâtiment ou sur d'autres missions. » Une employée a toutefois fait savoir qu'elle mettrait un terme à sa collaboration avec la structure pour des raisons de santé.

La décision permet à L'Arche de garder la tête hors de l'eau. Pour combien de temps, cela dépendra de la capacité du lieu à convaincre ses tutelles... Et à se réinventer.