

L'hiver va être long

Comment bars et restos se sont préparés à l'interdiction de fumer

Adieu le café/clope au bistrot du coin ! Depuis le 1er janvier 2008, tous les lieux publics sont devenus non-fumeurs. A Lyon, certains patrons ont anticipé depuis longtemps cette obligation. Tandis que d'autres entrent en résistance.

Depuis octobre 2005, c'est à l'extérieur du Masséna, que les accros se retrouvent pour s'en griller une petite. « C'est comme devant les bureaux, ça fait partie du paysage urbain », s'amuse Habib Ben Salah, co-gérant de l'établissement du 6e arrondissement. Le Masséna est l'un de ces quelques bistrotis qui ont anticipé l'application de la loi sans tabac. « On s'est amusé à faire un petit compte à rebours » se souvient le patron. « Jusqu'au dernier soir, tout le monde était avec sa cigarette. Le lendemain, je leur ai dit de sortir et comme ils avaient été informés, ils ont bien réagi ».

Natacha est venu ici avec son ami pour attendre une séance de cinéma. Lui ne fume pas, il est bien au chaud. Elle préfère encore fumer dehors, même s'il fait froid, plutôt que de s'en passer. « Je me prépare psychologiquement pour le grand changement. J'aurais préféré que cette loi passe en été pour m'habituer dans un climat un peu plus agréable. Je sens que l'hiver va être long ! », confie-t-elle tremblotante sa clope à la main. Et Habib Ben Salah de s'amuser : « cette loi, va homogénéiser le spectacle au niveau de la rue ».

En effet, même ambiance devant le restaurant le Jardin de Berthe, non fumeur depuis 2004. « Beaucoup fument avant de venir puis sortent avant le dessert ou le café. Le passage s'est plutôt bien passé », se souvient une serveuse. Et d'ajouter : « Bizarrement on a eu plus de gens qu'avant. Beaucoup aiment que ce soit non fumeur ».

5000 BROCHURES

Afin d'accompagner les restaurateurs, 5000 brochures d'information ont été distribuées par la FRAES (Fédération Rhône-Alpes d'Education à la Santé) dans le seul département du Rhône. Elle informe les restaurateurs sur les moyens d'accompagner leur clientèle en douceur vers un lieu non-fumeur. De même, on y explique la loi et ses dérogations. Les responsables d'établissement peuvent ainsi installer des fumoirs, à condition de répondre à des normes strictes. Ces pièces devront être closes, ne pas dépasser 35m² ni 20% de la surface totale, et être spécialement ventilées. Ne pourront pas y être servis de boissons, de sorte qu'aucun salarié n'ait à y pénétrer.

« La loi Evin n'était pas mal. Mais comme elle était mal appliquée, le gouvernement a décidé d'être radical plutôt que de se donner les moyens de la faire respecter », explique Lucie Pelosse, chargée de projet à la FRAES. « La nouvelle loi est très contraignante. Aménager un fumoir aux normes est presque impossible ».

En conséquence, les bars et les restaurants vont tous arborer une signalisation explicite et dissuasive. Tous ou presque. Derrière l'Opéra, le Café 203 est décidé de faire de la résistance.



« En 2000, nous avons ouvert le premier café non fumeur de France, le Café 100 Tabac. En 2008, le Café 203 sera le dernier café fumeur », rigole Christophe Cédât, co-gérant de l'établissement. Pourtant soucieux des non-fumeurs, auxquels il consacre une tranche horaire entre 12h et 13h30 depuis 2006, ce gérant ne déroule pas le tapis rouge à la loi anti-tabac. Quitte à

jouer au petit gaulois irréductible : « Je ne suis pas pour faire l'apologie du tabac, je suis non-fumeur », explique-t-il. « Mais ce n'est pas mon rôle de fliquer les gens. C'est à la société de les protéger en arrêtant de vendre du tabac. Car ce qui est considéré comme un poison est encore en vente. Je veux que le débat reste sur la table ». Ainsi en janvier, tous les clients auront droit à un cendrier comme une invitation à la réflexion sur la place du tabac. Un cendrier plein (d'on ne sait quoi encore, NDLR) pour les non-fumeurs et un cendrier vide « pour que les fumeurs puissent commettre leur infraction » s'amuse Christophe Cédât.

Rappelons néanmoins que cet esprit critique encourt une amende de 135 €, pouvant aller jusqu'à 750 € s'il encourage le tabagisme en posant par exemple des cendriers sur les tables. De son côté, le fumeur sera redevable de 68 € (jusqu'à 450 € pour les récidivistes).

La FRAES : 04 72 41 66 01

La brochure : http://www.craes-crips.org/publications/2007/brochure_restau.pdf

ET LA CHICHA ?

Une pancarte sur la porte de la Mosaïque de Lyon, salon de thé chicha de la rue de Marseille, affiche la couleur : « Non à la disparition de nos établissements ! ». Son patron Walid Khalfaoui s'inquiète : « On ne peut pas rester un salon de thé sans tabac. Sans la chicha, on ne va jamais s'en sortir ». Et pourtant, la loi anti-tabac ne prévoit aucune dérogation pour ces établissements-là.

« La chicha, ça existe aussi au Canada, en Belgique ou en Suisse où une loi anti-tabac est passée. Sauf que les chichas, elles, sont restées », renchérit Rached Chaouch, patron du Pacha dans le quartier de la Guillotière. « C'est comme quand vous allez manger indien, chinois, ou autre. C'est une spécialité. Mes clients ne viennent pas pour le thé ! »

Le narguilé, cette longue pipe à eau orientale, rassemble de nombreux amateurs dans plus d'une dizaine de lieux à Lyon. « Si le bar chicha disparaît, ça fera un grand vide », estime Monsieur Gasmei, un fidèle du Pacha. « Je ne peux pas fumer à la maison, j'ai des enfants en bas âge. Ici on est comme à la maison, on se retrouve entre amis ». Comme lui, Monsieur Adel fréquente ces fumoirs orientaux depuis plusieurs années. Il raconte : « Quand je finis le boulot, c'est un endroit où je viens décompresser. Je ne fume pas à la maison. Je préfère venir ici, il y a les amis et on rencontre des gens. »

Au-delà du plaisir de fumer, beaucoup viennent ici retrouver leurs racines. « C'est un lieu culturel » souligne Monsieur Boughnami, un autre habitué. « Les bars chichas ce n'est pas inscrit dans la culture arabe, c'est gravé. Dans les pays arabes, entre deux cafés chichas, il y a un autre café chicha ! Pour moi, c'est plus qu'une

habitude, c'est quelque chose d'intime. »

Le député du Rhône Jean-Louis Touraine a rencontré les propriétaires de bars à chicha de la Guillotière durant les élections législatives l'an passé. Bien que médecin de formation, il n'est pas resté indifférent à cette pratique : « C'est un phénomène culturel, pas un phénomène d'addiction. Ceux qui viennent de l'immigration se retrouvent entre eux pour partager une coutume qui fait sens. Je crois bon de défendre la santé publique, mais ceci ne doit pas exonérer d'une réflexion sur la culture associée à cette pratique ». Et de promettre d'écrire au gouvernement pour susciter une réflexion sur ce problème.

Mais la chicha n'est pas l'apanage d'une communauté. Quand ils commencent à fleurir à Lyon au début des années 2000, ces fumoirs orientaux rassemblent vite des fumeurs de tous horizons. Rached Chaouch du Pacha explique : « Mes clients viennent d'un peu partout : 60% sont de l'Orient et 40% d'ailleurs ». Ouvert fin 2002, le Pacha est le premier bar chicha de la ville à faire de cette tradition le coeur de ses activités.

Autre son de cloche cependant du côté des pentes de la Croix-Rousse. A l'Orienté, salon de thé chicha le plus fréquenté du quartier, la clientèle est plutôt jeune et tendance. « Pour nous, ce n'est pas grave car 50% de nos clients ne consomment pas de chichas », explique Jean. « J'ai prévu de mettre de nouveaux produits sur la carte. On peut se passer de la chicha. Avec un peu d'imagination, on peut faire plein de choses ».