

**A** tout seigneur, tout honneur, il faut saluer celui que la nation vient de gratifier de l'ordre national du Mérite : **Guillaume Rozier**, fondateur de Vite ma dose. C'est grâce à cet ingénieur informatique de seulement 25 ans que beaucoup de Français ont trouvé un rendez-vous pour se faire vacciner, son moteur de recherche agrégeant les données de Doctolib, Maia ou KelDoc... «Rien qu'en mai, le site a enregistré plus de 150 millions de recherches», se réjouit le jeune homme, déjà rendu célèbre l'an dernier pour son site de suivi de la pandémie CovidTracker. Entouré désormais de bénévoles, ce bon samaritain travaille sur de nouvelles évolutions pour qu'un maximum de monde puisse trouver facilement l'endroit idéal pour la seconde dose, promesse d'un retour à une vie (presque) normale.

Rien n'est gagné, bien sûr. Mais la saison des vacances se présente bien. Pour les Français qui peuvent pousser un ouf de soulagement. Pour les professionnels du tourisme aussi, qui peuvent espérer de bien meilleures recettes qu'à l'été 2020. Elles avaient reculé de 41%. Bonne nouvelle : dans un sondage Ipsos pour l'Alliance France Tourisme paru en mai dernier, 69% des Français disaient vouloir privilégier l'Hexagone, les voyages à l'étranger restant encore pleins d'incertitudes. A charge pour ces acteurs d'offrir toutes les garanties de sécurité à leurs clients.

Après des mois d'inactivité, la première préoccupation des restaurateurs a été de canaliser efficacement le flux de clientèle en respectant les règles sanitaires. La réservation en ligne s'est ainsi répandue, proposée par des sociétés comme Zenchef (lire ci-contre), TheFork ou encore Guestonline. Cette dernière, créée en 2007 compte 2 000 restaurants clients. «Nos commandes ont été multipliées par quatre en mai par rapport à 2019!», détaille **Antoine Girard**, le président. Une fois à table, il faut éviter les contacts inutiles. Nombre d'auberges ont troqué leurs cartes papier contre des menus ardoise ou des sets de table imprimés. Mais il y a plus high-tech, avec

les menus numérisés accessibles sur smartphone via un QR Code, à quoi s'ajoute le paiement sans contact, proposés par des sociétés comme Sunday (lire page 22), Billee ou encore Maakyo, une start-up lilloise. «Nous avons une centaine de bars et restos, dans le Nord, abonnés à notre offre complète, menu, commande et paiement digitalisé», détaille **Clément Mazzoni**, cofondateur de Maakyo. Le client n'attend plus pour régler et le restaurateur augmente la rotation des tables.

Pour ne pas trop faire attendre sa commande, il faut en amont des cuistots et des serveurs. Une gageure alors que de nombreux professionnels, faute de postes pendant la pandémie, se sont réorientés vers d'autres métiers. De nouvelles plateformes comme Brigad se sont positionnées sur les missions urgentes de quelques jours, proposant des free-lances comme alternative aux contrats d'intérim. «On ne s'attendait pas à une reprise aussi forte, avec 8 500 missions la première semaine du déconfinement», constate le patron de Brigad, **Florent**

**ZENCHEF** Les restaurateurs redoutent le «no show», le client qui réserve mais ne vient pas. Avec la réouverture des terrasses, leur souci, c'est plutôt le trop-plein. Pour gérer les flux, ils plébiscitent Zenchef, la solution de réservation en ligne fondée en 2010 par **Xavier Zeitoun** (au centre), avec son cousin **Thomas Zeitoun** (à droite) et **Julien Balmont**. Ce Doctolib du resto envoie des alertes au client, lui indique le chemin et fournit au restaurateur de précieuses données. Il propose depuis peu du click & collect et des menus digitalisés. Zenchef vise 5 millions d'euros de chiffre d'affaires cette année, en hausse de 35%.

**Malbranche**. Sur les contrats plus longs, les CDD saisonniers sont plus usités, mais il y a aussi plus original : la mutualisation des ressources. «Nos adhérents se partagent le personnel selon les besoins, souligne **Marie Moreel**, la DG du groupe Reso présent dans 13 villes. Et les employés bénéficient d'un CDI à temps partagé plus protecteur.»

Hôtels, résidences, campings, locations... les acteurs de l'hébergement doivent eux aussi apporter un surcroît de garanties aux vacanciers. A commencer par une chasse rigoureuse aux microbes. Dès l'an dernier, les grands du secteur ont bâti des chartes sanitaires, souvent avec des organismes de certification (Accor avec Bureau Veritas, B&B Hotels avec Socotec...). De son côté, Airbnb a signé un accord avec Ekoklean, une start-up de nettoyage professionnel réputée pour son éthique. «Nous avons créé une appli, Ekoklean On Demand, sur laquelle les loueurs font appel à des free-lances formés pour suivre un protocole de ménage homologué», raconte sa dirigeante **Chrystèle Gimaret**, qui vise 10%



PHOTOS : ALBAN COUTURIER VIA SP : CYPRESS

du parc français d'Airbnb. Les «ekokleaners» doivent photographier le logement avant et après leur intervention ainsi que les kits de lavage utilisés. Dans les campings, le partage éventuel des douches et toilettes peut plus que jamais rebuter. «Nos ventes de modules sanitaires privés pour les campeurs sous la tente ou en caravane ont grimpé de 30%», note **Stéphane Scherrer**, DG du fabricant de mobil-homes Louisiane.

La digitalisation est devenue une alliée précieuse pour rassurer. «C'est un argument supplémentaire pour les professionnels qui veulent se moderniser», juge **Mathieu Pollet**, fondateur de LoungeUp, une start-up proposant toute une série de services dématérialisés, à commencer par le check-in en ligne, qui permet de remplir à l'avance la fiche de police ou la préautorisation bancaire. Il est aussi possible d'avoir la clé de sa chambre sur mobile, réserver son petit déjeuner, bénéficier d'un room service, voire effectuer son check-out. «Ces innovations mettront quand même un peu de temps à se généraliser car elles coûtent cher», relève notre expert.

Côté loisirs, l'application de jauges devrait encore être en vigueur dans certains monuments et sites touristiques - elle devrait être levée dans les musées le 1<sup>er</sup> juillet. Du coup, la réservation en ligne de créneaux horaires tend à s'imposer. Seulement, difficile pour ces établissements de savoir précisément qui est présent et qui est parti. Affluences propose un système de comptage en direct par capteurs des entrées et sorties, capable aussi de prévoir les temps d'attente en analysant la vitesse à laquelle la file des visiteurs avance. «Les données sont fournies au public via des écrans à l'entrée ou sur Internet», détaille son patron **Paul Bouzol**. Le château de Fontainebleau, le musée du quai Branly et la cité de Carcassonne viennent de s'équiper de cette solution vendue par abonnement. Côté hygiène et qualité de l'air, certains prestataires promettent la lune sans que leur technologie soit toujours certifiée. A Lyon, **Olivier Moyen** a recours aux UV-C, qui ont fait leurs preuves depuis longtemps en milieu

hospitalier. «Nous avons conçu des néons lumineux qui aspirent aussi l'air pour le désinfecter aux ultraviolets», fait savoir le dirigeant de Lod Protect, dont les luminaires ont séduit le gouffre de Padirac et le théâtre national de Nice.

Avec la reprise du trafic aérien - il devrait tripler en août - les aéroports s'inquiètent des queues interminables que pourraient provoquer les contrôles liés à la pandémie (vérification des tests, formulaires de localisation de la mise en quarantaine), surtout s'ils sont dupliqués au départ et à l'arrivée. Au niveau de l'Union européenne, le pass sanitaire, du type des QR Code intégrés à TousAntiCovid, sera valable le 1<sup>er</sup> juillet. Pour les voyages hors UE, c'est plus compliqué. International SOS, un géant du rapatriement sanitaire installé à Singapour mais créé par le Français **Arnaud Vaissie**, a mis au point sa propre solution baptisée AOK Pass. «Nous espérons faire émerger un standard international, avec une technologie blockchain», explique le patron.

En attendant, la sécurisation des sites est déjà un vaste chantier. ADP fait ainsi des tests à Roissy. Dans les gaines de

ventilation, un système d'émission au peroxyde d'hydrogène mis au point par Caspr purifie l'air sans danger. «Nous sommes présents à l'étranger dans plusieurs aéroports et négocions avec un grand fabricant d'avions», confie **Christophe Suchy**, le fondateur. De leur côté, les capteurs de la société toulousaine Rubix S&I enregistrent en temps réel si les paramètres de température et d'humidité favorisant la diffusion du virus n'apparaissent pas. «Nos "nez électroniques" sentent aussi les odeurs de détergent pour vérifier que le ménage n'est pas à refaire», complète le P-DG **Jean-Christophe Mifsud**. Enfin, à l'aérogare 2F, Detekt'In purifie les objets apportés en cabine (lire ci-contre).

Encore peur de partir ? A côté des polices d'assurance classiques, **Gilles Saubin**, de Yupwego, met en avant «ses contrats facturés à la journée sans limites de durée et des garanties calées selon les pays visités». De son côté, **Ugo Weyl**, chez Koala, parie sur ses annulations sans justificatif jusqu'à deux jours avant le départ. «Avec 15% de taux d'utilisation, les clients n'abusent pas.» Et pour cause, ils veulent vraiment aller voir ailleurs. ■

**DETEKT'IN** Créée il y a trois ans par **Benoît Briand** (en photo) avec deux associés, **Frédéric Brouiller** et **Mourad Abdali**, tous experts en sécurité aéroportuaire, cette société ne se contente pas de distribuer du matériel de contrôle (scanners, détecteurs d'explosifs...). La machine qu'elle vient de concevoir (Klean'In) permet de désinfecter en quelques minutes aux UV-C les bacs dans lesquels les passagers déposent leurs affaires avant de passer sous le portique de sécurité. Après sept mois de tests à Roissy, elle est sur le point d'être achetée par ADP. Prix unitaire : 75 000 euros.

