

CODE DU TOURISME

LIVRE III - ÉQUIPEMENTS ET AMÉNAGEMENTS

TITRE Ier - HÔTELS, RESTAURANTS, CAFÉS ET DÉBITS DE BOISSONS

Chapitre II - Restaurants

Section 1 - Classement

Art. D. 312-1 - Sont classées dans la catégorie restaurant de tourisme les entreprises commerciales de restauration dont la clientèle est principalement touristique et qui peuvent être exploitées toute l'année en permanence ou seulement en période saisonnière. L'établissement est dit restaurant saisonnier lorsque l'ouverture n'excède pas une durée de neuf mois par an fractionnée en une ou plusieurs périodes.

Le service ainsi que le paiement sont effectués à table pour une clientèle assise.

Art. R. 312-2 - Les dispositions des articles R. 311-6 et R. 311-12 sont applicables aux restaurants.

Art. R. 311-6 - Les hôtels sont répartis en catégories selon des modalités fixées par arrêté.

Les éditeurs des guides et annuaires de tourisme et des indicateurs de publicité doivent respecter les classements ainsi faits lorsqu'ils s'y réfèrent. Aucun document de publicité touristique ne doit contenir d'indication de nature à créer une équivoque à cet égard.

Art. R. 311-12 - Selon des modalités fixées par arrêté, les exploitants des établissements relevant de l'industrie hôtelière doivent assurer à l'égard du client la publicité des prix de leurs prestations de services, notamment par affichage aux bureaux de réception et de caisse, dans chaque chambre et dans leurs salles de restaurants et, en outre, à l'extérieur de l'établissement pour ce qui concerne les prix des repas et prestations assurées par le restaurant.

Art. R. 312-3 - La qualité de restaurant de tourisme est reconnue aux seuls établissements dont l'installation présente des caractéristiques de confort précisées par arrêté et dont l'exploitation est assurée dans des conditions satisfaisantes de moralité et de compétence professionnelle.

Art. D. 312-4 - L'établissement doit répondre aux réglementations en vigueur dans les domaines du commerce, de l'urbanisme, de la sécurité, de l'hygiène et la salubrité ainsi qu'aux normes d'accessibilité aux personnes handicapées à mobilité réduite.

Art. D. 312-5 - Les règles relatives à la publicité à l'intérieur des lieux de vente à caractère spécialisé au sens du 3° de l'article L. 3323-2 du code de la santé publique sont, en ce qui concerne les restaurants, fixées par les articles R. 3323-2 à R. 3323-4 du code de la santé publique, reproduits à l'article D. 313-1.

Art. D. 312-6 - Le classement « restaurant de tourisme » est demandé par l'exploitant qui adresse par lettre recommandée avec accusé de réception sa déclaration de classement au préfet du département du lieu d'implantation de l'établissement.

Art. R. 312-7 - Les établissements classés comme restaurants de tourisme apposent obligatoirement sur leur façade un panneau dont les caractéristiques et les modalités de distribution sont fixées dans les conditions prévues par arrêté.

Art. R. 312-8 - Les exploitants des restaurants classés ou non en application de l'article R. 312-2 doivent établir en double exemplaire, selon les modalités fixées par arrêté, une note dont ils remettent l'original à leur client et dont ils conservent le double pendant un an.

Art. R. 312-9 - Les modalités d'application des articles R. 312-2 à R. 312-7 sont fixées par arrêtés du ministre chargé du tourisme après avis du ministre chargé de l'outre-mer et celles de l'article R. 312-8 par arrêté du ministre chargé de l'économie et des finances.

Art. R. 312-10 - Le préfet dispose d'un délai de deux mois à partir de la date de l'accusé de réception de la demande pour s'opposer au classement. A l'expiration de ce délai, le classement est réputé acquis au déclarant pour trois ans.

Si le dossier est incomplet, le préfet invite, par lettre recommandée avec demande d'avis de réception, le déclarant à fournir les pièces complémentaires obligatoires dans les mêmes conditions que celles définies à l'article R. 312-3. Les dispositions de l'alinéa précédent s'appliquent. Le délai au terme duquel le classement est réputé acquis court à compter de la date de réception des pièces complémentaires demandées.

Art. D. 312-11 - Le préfet communique la liste des restaurants de tourisme à la commission départementale d'action touristique le 1er janvier et le 1er juillet de chaque année.

A l'issue de la période de trois ans, le classement est renouvelable sur présentation d'une nouvelle demande de l'exploitant selon la procédure fixée aux articles D. 312-6 et R. 312-10 dont les modalités sont déterminées par arrêté.

L'exploitant est tenu d'informer, par lettre recommandée avec accusé de réception, le préfet en cas de changement des caractéristiques et conditions mentionnées aux articles pouvant avoir un effet sur le classement.

En cas de changement d'exploitant, une nouvelle demande de classement doit être déposée.

Section 2 - Sanctions

Art. R. 312-12 - Le préfet est chargé du contrôle de la conformité de l'établissement. L'exploitant admet la visite des agents des administrations de l'Etat habilités par le préfet.

Après constatation du non-respect des dispositions de classement, le préfet met en demeure l'intéressé de se mettre en conformité avec les dispositions réglementaires du présent chapitre dans un délai de deux mois. Au terme de ce délai, si l'exploitant ne s'est pas mis en conformité, le préfet procède à la radiation de la liste des restaurants de tourisme après avis de la commission départementale d'action touristique.

Une telle sanction ne peut être prononcée sans que l'intéressé ait été préalablement avisé de la mesure envisagée et invité à se faire entendre personnellement ou par mandataire.

Chapitre III - Cafés et débits de boissons

D. 313-1 - Les règles relatives à la publicité à l'intérieur des lieux de vente à caractère spécialisé, notamment les restaurants et hôtels, sont fixées par les articles R. 3323-2 à R. 3323-4 du code de la santé publique ci-après reproduits :

Art. R. 3323-2 du code de la santé publique.

Les lieux de vente à caractère spécialisé mentionnés au 3° de l'article L. 3323-2 sont :

1° Les lieux de vente dont l'exploitant détient une licence l'autorisant à vendre des boissons alcooliques dans les conditions prévues aux articles L. 3331-1 à L. 3331-3, à l'exception des stations-service ;

2° Les débits temporaires prévus aux articles L. 3334-1 et L. 3334-2 ;

3° Les installations permanentes de vente directe de boissons alcooliques par les exploitants agricoles.

Art. R. 3323-3 du code de la santé publique.

A l'intérieur des lieux de vente définis à l'article R. 3323-2, la dimension d'une affichette publicitaire en faveur d'une boisson alcoolique ne peut excéder 0,35 mètre carré.

Dans les salles des débits de boissons, des restaurants et des hôtels, des chevalets évoquant une boisson alcoolique peuvent être disposés sur un comptoir ou sur une table.

Ces affichettes et chevalets doivent être conformes aux prescriptions de l'article L. 3323-4.

Art. R. 3323-4 du code de la santé publique.

Dans les débits de boissons, restaurants et hôtels, les matériels, la vaisselle et les objets de toute nature strictement réservés au fonctionnement de l'établissement, à l'usage du personnel pendant ses activités professionnelles et à celui de la clientèle lors de son passage ou de son séjour dans l'établissement, peuvent évoquer le nom d'une boisson alcoolique. Dans ce cas, ils ne peuvent être ni vendus ni remis à titre gratuit au public.

Les terrasses des débits de boissons implantées sur le domaine public sont considérées comme une extension de l'établissement.

La publicité figurant sur les parasols ne peut comporter que le nom d'un producteur ou d'un distributeur de boisson alcoolique, ou la marque d'une telle boisson, à l'exclusion de tout slogan, au moyen d'une inscription n'excédant pas le tiers de la surface du parasol.

Art. D. 313-2 - Les règles relatives aux dérogations mentionnées à l'article L. 3335-4 du code de la santé publique, reproduit à l'article L. 313-1 du présent code, sont fixées par les articles D. 3335-16 à D. 3335-18 du code de la santé publique ci-après reproduits :

Art. D. 3335-16 du code de la santé publique.

Les dérogations mentionnées à l'article L. 3335-4 font l'objet d'arrêtés annuels du maire de la commune dans laquelle sera situé le débit de boissons dont l'ouverture temporaire est sollicitée.

Les demandes de dérogation ne sont recevables que si les fédérations sportives ou les groupements pouvant y prétendre les adressent au plus tard trois mois avant la date de la manifestation prévue. Ces demandes précisent la date et la nature des événements pour lesquels une dérogation est sollicitée.

Toutefois, en cas de manifestation exceptionnelle, le maire peut accorder une dérogation au vu de la demande adressée au moins quinze jours avant la date prévue de cette manifestation.

Art. D. 3335-17 du code de la santé publique.

Pour chaque dérogation sollicitée, la demande doit préciser les conditions de fonctionnement du débit de boissons et les horaires d'ouverture souhaités ainsi que les catégories de boissons concernées.

Il est statué sur ces points dans l'arrêté municipal d'autorisation.

Art. D. 3335-18 du code de la santé publique.

Tout établissement mentionné à l'article D. 3335-16 qui ouvre un débit de boissons sans l'autorisation du maire ou sans respecter les conditions fixées par la dérogation temporaire est soumis aux procédures énoncées aux articles 4 et 5 du décret n° 93-1101 du 3 septembre 1993 concernant la déclaration des établissements dans lesquels sont pratiquées des activités physiques et sportives et la sécurité de ces activités.

L'exploitation de ces débits de boissons temporaires, autorisés à titre dérogatoire, s'opère dans le cadre des obligations prévues par les articles L. 332-3 à L. 332-5 du code du sport.



Articles de l'arrêté du 27 septembre 1999 en vigueur après codification

Art. 2. - Le restaurant de tourisme doit répondre aux dispositions mentionnées ci-après :

I. - Qualification professionnelle du personnel de cuisine

Le personnel de cuisine doit être composé au moins d'une personne :

- soit titulaire au minimum d'un certificat d'aptitude professionnelle « cuisine » ou d'un brevet d'enseignement professionnel option Cuisine ;
- soit justifiant de trois ans d'expérience professionnelle en cuisine.

Les ressortissants d'un Etat membre de l'Union européenne ou d'un Etat partie à l'accord sur l'Espace économique européen et, sous réserve des conventions internationales, les ressortissants des autres Etats doivent justifier, dans le domaine d'activité considéré, d'un diplôme équivalent obtenu dans l'un de ces Etats autre que la France ou d'une expérience professionnelle acquise dans des conditions équivalentes.

II. - Qualification professionnelle du personnel de salle

Le personnel de salle doit être composé au moins d'une personne :

- soit titulaire au minimum d'un certificat d'aptitude professionnelle « restaurant » ou d'un titre homologué équivalent dans ce domaine de compétence ;
- soit justifiant d'une expérience professionnelle de deux ans dans ce domaine de compétence.

Les ressortissants d'un Etat membre de l'Union européenne ou d'un Etat partie à l'accord sur l'Espace économique européen et, sous réserve des conventions internationales, les ressortissants des autres Etats doivent justifier, dans le domaine d'activité considéré, d'un diplôme équivalent obtenu dans l'un de ces Etats autre que la France ou d'une expérience professionnelle acquise dans des conditions équivalentes.

III. - Prestations relatives à la cuisine

Les plats sont élaborés dans l'établissement ou dans un des établissements gérés par le même exploitant.

IV. - Equipement de l'établissement

L'établissement doit comporter :

- un espace réservé à l'accueil de la clientèle ;
- un équipement (porte-manteaux ou vestiaire) correspondant au nombre de personnes susceptibles d'être accueillies et dont l'emplacement assure à la clientèle des conditions satisfaisantes de sécurité et de propreté ;
- un équipement en faveur de l'accueil des enfants (rehausseur ou chaise haute).

V. - Equipement sanitaire

Le restaurant de tourisme doit disposer de locaux sanitaires en constant état d'entretien, de propreté et de fonctionnement. Ils ne doivent pas communiquer directement avec la cuisine ou la salle de restaurant. Ils comprennent un w.-c. hommes, un w.-c. femmes et un lavabo avec eau chaude et eau froide, par tranche de cinquante personnes susceptibles d'être accueillies.

VI. - Prestations particulières

L'exploitant est tenu :

- d'informer la clientèle de l'existence d'équipements ou aménagements des locaux destinés à l'accueil des personnes handicapées à mobilité réduite ;
- de proposer au moins un menu, une carte et un menu 'enfant' ;
- de proposer la description sommaire des plats principaux ;
- de traduire les menus et cartes en une langue étrangère au moins.

Art. 4. - La déclaration est effectuée par écrit selon un formulaire prédéfini. Elle comporte les informations suivantes :

- le nom et l'adresse de l'exploitant ;
- la raison sociale, le numéro SIRET de l'entreprise ;
- la capacité exprimée en nombre de personnes susceptibles d'être accueillies dans l'établissement ;
- les justificatifs relatifs aux obligations de l'exploitant en matière de qualification professionnelle des personnels (copie des diplômes ou attestations de qualification professionnelle) ;
- une déclaration sur l'honneur de la conformité de l'établissement à la réglementation en vigueur (hygiène, urbanisme, sécurité, équipements, accueil...) ;
- un engagement de produire, en cas de contrôle, les justificatifs de diplôme ou d'expérience professionnelle des personnels en fonction dans l'établissement, ainsi que les pièces justificatives relatives à la conformité de l'établissement à la réglementation en vigueur.