

La loi et la table d'hôtes

Comme nous le confirme le 1^{er} article de la série « table d'hôtes », cette activité peut représenter un réel atout pour vos chambres d'hôtes. Il est néanmoins important de considérer le volet légal avant de définitivement se lancer... Quelles obligations légales et sanitaires avez-vous à respecter en tant que propriétaires de chambres d'hôtes proposant une table d'hôtes ? A travers ce billet, nous allons nous efforcer de répondre à cette question par si évidente que cela...

Il faut tout d'abord respecter 4 conditions pour distinguer votre activité de table d'hôtes d'une activité de restauration traditionnelle :

1. **Constituer un complément de l'activité d'hébergement** : Ne pas servir de repas à toute personne extérieure ne demeurant pas sous votre toit pour au moins 1 nuitée,
2. **Proposer un seul menu sans que le client ait la possibilité de choisir les entrées, les plats ou les desserts** : Même si 2 de vos hôtes sont végétariens et les 2 autres sont des fins amateurs de viande, il faut choisir à qui faire plaisir !
3. **Servir le repas à la table familiale** : Vous ne pouvez pas offrir à votre unique couple d'hôtes de la soirée, de dîner en tête-à-tête devant votre cheminée du salon par exemple,
4. **Offrir une capacité d'accueil limitée à celle de l'hébergement** : Dans le même sens que le 1^{er} point, si vous avez une capacité de lits de 7 personnes, pourquoi auriez-vous 9 hôtes à table ?

Le propriétaire possède une obligation légale d'informations à délivrer à ses consommateurs :

1. **Information sur les prix** de sa table d'hôtes et ce à 3 niveaux :
 - a. A l'extérieur de votre maison d'hôtes
 - b. A l'entrée de votre maison d'hôtes
 - c. A votre table d'hôtes facile d'accès pour vos hôtes
2. **Délivrance d'une note détaillée** à la fin du repas incluant ou non la TVA selon le statut des propriétaires de la maison d'hôtes composée de la date, du nom et de l'adresse de la maison d'hôtes, du nom et de l'adresse des hôtes-clients ainsi que du prix du repas complet.

Il vous faut absolument une licence pour pouvoir servir des boissons alcoolisées ou non. Vous avez le choix entre la petite licence ou la grande licence, toutes les 2 gratuites. La « petite » plus simple et normalement plus rapide à obtenir, vous permettra de servir des boissons sans alcool ainsi que des boissons fermentées non distillées (Champagne, vin, bière et crème de cassis) lors de vos repas. C'est celle qui est conseillée et utilisée dans la plupart des cas. La « grande » quant à elle reprend les boissons listées dans la « petite » en ajoutant tout autre type de boisson alcoolisée incluant les alcools forts. Chacune est obtenue auprès des recettes buralistes ou des bureaux des douanes. Il est formellement **interdit de servir toute boisson alcoolisée en dehors des repas**.

Attention, selon l'article 23 de la loi relative à l'égalité des chances du 31 mars 2006, depuis le 2 avril 2009, afin d'obtenir une licence boisson-restaurateur, chaque propriétaire proposant une table d'hôtes se doit de présenter un permis d'exploitation valide. Il doit afin d'obtenir ce dernier, **d'effectuer un stage** payant (environ 700€ !) délivré par des organismes agréés gérés par les syndicats professionnels de l'hôtellerie et de la restauration (UMIH Formation, CPIH Formation, UPIH, Asforest, Fagih). Il est de toute façon incontournable de se renseigner région par région et département par département car il semblerait qu'il existe des divergences de traitements par rapport à ces formations.

La réglementation ne s'arrête pas là, nous n'avons pas encore traité du grand volet de l'aspect sanitaire. En effet, le propriétaire doit respecter le même décret du 09 mai 1995 réglementant

l'hygiène des aliments remis au consommateur au même titre que tout autre restaurateur « professionnel ». Les 3 points clefs à retenir :

1. **Bon état général de propreté et d'entretien des différents locaux,**
2. **Respecter la chaine du froid surtout pour les aliments congelés,**
3. **Distinguer les aliments de votre consommation de ceux servis à vos hôtes.**

Il est toutefois fortement recommandé de se procurer le guide des bonnes pratiques d'hygiène disponible auprès des chambres d'agriculture et des DDASS.

Ah oui, j'allais oublier, une déclaration d'ouverture doit être effectuée auprès des services vétérinaires de la Préfecture de Police dans le mois qui suit l'ouverture de l'établissement. Un contrôle est susceptible d'arriver dans les 2 ans...

Vous l'avez je pense bien compris, proposer ou non une table d'hôtes est loin de s'improviser. Il faut le faire avant tout par passion tout en pensant aux objectifs financiers et surtout en respectant la loi.

Liens utiles :

- Legifrance.gouv.fr : [Décret du 9 mai 1995](#)
- Direction Régionale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes : [DRCCRF](#)
- Syndicats hôtelier : [UMIH](#)