

## OUVRIER UN RESTAURANT A PARIS : REGLES ET OBLIGATIONS

### FICHE D'INFORMATION RAPIDE N°38

Que vous ayez choisi de créer une entreprise de restauration rapide ou traditionnelle, de nombreuses démarches doivent être entreprises dans les mois qui précèdent et qui suivent l'ouverture de votre établissement.

Cette fiche d'information rapide a pour objet de vous préciser les règles applicables à l'exercice de votre activité.

Elle vous permettra, en outre, de mieux cerner votre nouvel environnement professionnel et d'identifier les principales sources d'informations disponibles sur votre secteur d'activité ainsi que les interlocuteurs compétents : administrations publiques, organismes spécialisés, fédérations et syndicats professionnels.

L'ouverture d'un restaurant suppose, en plus des formalités administratives communes à l'ensemble des commerçants, des autorisations particulières et spécifiques relatives aux conditions d'installation et d'exploitation.

<p><b>HYGIENE ET SALUBRITE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En cas de création, de reprise ou de transformation d'un restaurant, 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.</li> <li>• Un contrôle strict des services d'hygiène et de sécurité sera effectué dans les 2 ans qui suivent l'ouverture de l'établissement ; la sanction en cas de non-respect des normes, va de l'amende à la fermeture de l'établissement, voire à l'emprisonnement.</li> <li>• En cas de risque d'intoxication alimentaire, la responsabilité civile du restaurateur sera engagée (article 1382 du Code civil).</li> </ul> <p><i>Il est souhaitable de vérifier la conformité de l'établissement avec la réglementation en vigueur en prenant préalablement conseil auprès d'un inspecteur des services vétérinaires de la DASS.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sources</b> : Arrêté du 9 mai 95 relatif à l'hygiène alimentaire. Règlement sanitaire du Département de Paris du 20 novembre 79 (Préfecture de Paris – Tél. : 01 49 28 40 00)</li> </ul> <p><b>Contact / Démarches</b> : Préfecture de Police - Direction des services vétérinaires 107 Bis rue du Faubourg Saint-Denis PARIS 10<sup>ème</sup> - ☎ : 01 44 79 51 51</p>
<p><b>SECURITE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout établissement recevant du public est soumis au respect de la réglementation liée à la sécurité des biens et des personnes.</li> <li>• Le code de la construction et de l'habitation fixe pour la construction, les aménagements, les installations et le fonctionnement des établissements recevant du public, les mesures destinées à la prévention des risques d'incendie et de panique.</li> <li>• Ces normes de sécurité concernent : les appareils de cuisson et de chauffage, l'éclairage et l'ensemble des installations électriques, les dispositifs de désenfumage, et la configuration des locaux (issues de secours).</li> <li>• Un projet de création d'établissement, de transformation, de reprise ou d'embellissement pourra être soumis pour avis consultatif à un comité d'architectes agréés par la Préfecture de Police, avant le démarrage des travaux.</li> <li>• La vérification de mise en conformité, résultant des travaux réalisés, sera effectuée par les services de la Préfecture, sur demande écrite du restaurateur.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sources</b> : Arrêtés du 25 juin 80 et du 22 juin 90 : règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public. J. O. : Brochures n° 1687, 1088, 1011.</li> </ul> <p><b>Contact</b> : Préfecture de Police / Sous-Direction de la protection du public 8<sup>ème</sup> Bureau - 12, Quai de Gesvres / PARIS 4<sup>ème</sup> - ☎ : 01 49 96 35 08</p> <p><i>Consultation hebdomadaire des architectes : tous les mardis à partir de 16h, sur la base d'une présentation du projet.</i></p>

LICENCES	<ul style="list-style-type: none"> <li>La réglementation relative à la vente de boissons contraint l'exploitant à détenir une licence selon la catégorie de boissons proposée à la vente, à emporter ou consommées sur place : <ul style="list-style-type: none"> <li>1<sup>er</sup> groupe : boissons sans alcool</li> <li>2<sup>ème</sup> groupe : boissons fermentées non distillées</li> <li>3<sup>ème</sup> groupe : vins doux naturels</li> <li>4<sup>ème</sup> groupe : vins alcoolisés distillés.</li> </ul> </li> <li>Le restaurateur doit opter pour l'une des deux licences « restaurant » ou la licence « débit de boissons ».</li> </ul> <p><i>I - Licences « restaurant » : Boissons proposées en accompagnement ou comme accessoire à un repas. On distingue la petite licence restaurant, qui permet de servir les boissons du groupe I et II, et la grande licence restaurant qui permet de servir l'ensemble des boissons précitées .</i></p> <p><i>II – Licence « débit de boissons ». Elle comporte quatre catégories et autorise la vente de boissons alcoolisées ou non, hors des repas.</i></p> <p>* A Paris, l'acquisition d'une licence IV, autorisant la vente des boissons des quatre groupes, ne peut-être envisagée que par voie de mutation (translation ou transfert) de licences existantes mises en vente par leur détenteur. Cet achat implique un enregistrement à la Préfecture, deux mois avant l'ouverture de l'établissement, préalablement à la déclaration devant être effectuée au Centre des Douanes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Contact / Démarches liées à l'acquisition d'une licence:</b> Une déclaration doit être effectuée dans un délai de 15 jours avant l'ouverture du restaurant.</li> </ul> <p><b>Petite et grande Licences restaurant :</b> Centres des Douanes 1<sup>er</sup>, 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup>, 4<sup>ème</sup>, 7<sup>ème</sup>, 8<sup>ème</sup>, 9<sup>ème</sup>, 10<sup>ème</sup>, 15<sup>ème</sup>, 16<sup>ème</sup>, et 17<sup>ème</sup> arrondissements : Centre des Douanes, 11 rue Léon Jouhaux – PARIS 10<sup>ème</sup> ☎ : 01 40 40 60 34 – Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 16h30</p> <p>5<sup>ème</sup>, 6<sup>ème</sup>, 11<sup>ème</sup>, 12<sup>ème</sup>, 13<sup>ème</sup>, 14<sup>ème</sup>, 18<sup>ème</sup>, 19<sup>ème</sup>, et 20<sup>ème</sup> arrondissements : Centre des Douanes Paris-Nation, 36 rue Picpus – PARIS 12<sup>ème</sup> ☎ : 01 43 43 15 55 – Ouvert de 9h à 11h30 et de 13h30 à 16h30</p> <p><b>Autres Licences, dont Licence IV :</b> Préfecture de Police Service des Licences B. 105 / 12 /14 Quai de Gesvres - PARIS 4<sup>ème</sup> ☎ : 01 49 96 33 71 / 33 72 – <a href="http://www.prefecture-police-paris.interieur.gouv.fr/demarches">www.prefecture-police-paris.interieur.gouv.fr/demarches</a></p>
ANIMATION	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'organisation de concerts, de karaoké et la diffusion de musique nécessitent le paiement d'une redevance à la Société des Auteurs-Compositeurs-Éditeurs de Musique (SACEM).</li> <li>Les dispositions du Décret du 15 décembre 98 relatif à la préservation de la tranquillité et la lutte contre le bruit s'appliquent à tous les établissements ou locaux qui diffusent de la musique à titre habituel, au moins une fois par mois et visent à réglementer le niveau sonore dans le cadre de la protection du public et du voisinage. Une autorisation d'ouverture tardive délivrée par le Préfet sera par ailleurs requise en cas de dépassement de l'heure limite de fermeture (2 h du matin pour les restaurants et 0h30 pour la vente à emporter), elle sera personnelle et attribuée au titulaire de la licence au cas par cas (ordonnance préfectorale du 1<sup>er</sup> juin 48).</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Contacts :</b> SACEM - Tél. : 01 47 15 47 15 - <a href="http://www.sacem.fr">www.sacem.fr</a> Préfecture de Police – D.P.P / 2<sup>ème</sup> Bureau : ☎ : 01 49 96 34 10 / 34 11</li> </ul>

(V1 – 03/03)

⇒ Pour plus d'informations, vous pouvez consulter notamment :

**- Bibliographie :**

- Service Accueil-Point de vente des publications de la CCIP-Délégation de Paris :**
  - Documentation pratique n°8 « Hôtels, cafés, restaurants » (CCIP- Direction des Etudes)
  - Guide métier : « Ouvrez un restaurant ! » (APCE)
  - Fiche sectorielle restauration (APCE/ Ed. d'Organisation)
  - Convention collective restaurant, hôtel, café (J.O.)
  - Guide des bonnes pratiques en matière d'hygiène (J.O.)
  - Calendrier des Foires et Salons à Paris (CCIP – Direction des Congrès et Salons)
- Centre d'Information Economique de la CCIP- Délégation de Paris :**  
Etudes sectorielles (XERFI), fiches sectorielles sur la restauration rapide et traditionnelle, guides pratiques.

• **Service d'Information Juridique Inforeg de la CCIP :** [www.ccip.fr/inforeg](http://www.ccip.fr/inforeg)

**- Organismes professionnels :**

- Fédérations et syndicats professionnels :**
  - Confédération Générale de l'Alimentation de détail (CGAD) : [www.cgad.fr](http://www.cgad.fr)
  - Groupement National de la Restauration (GNR)  
9, rue La Trémoille – PARIS 8<sup>ème</sup> / ☎ : 01 56 62 16 16
  - Syndicat National des Restaurateurs, Limonadiers et Hôteliers (SNRLH)  
4, rue Gramont – PARIS 2<sup>ème</sup> / ☎ : 01 42 96 60 75
  - Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH)  
22, rue d'Anjou – PARIS 8<sup>ème</sup> / ☎ : 01 44 94 19 94

**- Organisme d'aide aux restaurateurs dans le domaine de la qualité, de l'hygiène et de la sécurité alimentaire. Audit, conseil, formation :**

- Centre Local d'Action Qualité (CLAQ)**  
15, rue de Rome –PARIS 15<sup>ème</sup> / ☎ : 01 44 90 88 44

**- Foires et salons professionnels :**

Equi'hotel , SIAL , Restauration demain !, salon de la restauration hors foyer (SIREST)

Cette fiche réalisée par le département Création, Transmission et Formalités de la Délégation de Paris comporte des informations générales, concises et pratiques. Elle ne traite pas des situations particulières.