

*Direction du tourisme***Circulaire n° 99-93 du 25 octobre 1999 relative à la réforme du classement des restaurants dans la catégorie restaurant de tourisme**

NOR : EQUZ9910257C

*Références* : arrêté du 27 septembre 1999 fixant les conditions de classement des restaurants dans la catégorie restaurant de tourisme.

*Pièces jointes* : 2.

*Le secrétaire d'Etat au tourisme à Mesdames et Messieurs les préfets de département.*

La présente circulaire a pour objet de vous apporter les informations nécessaires à la nouvelle procédure de classement des restaurants de tourisme prévue par l'arrêté du 27 septembre 1999 fixant les conditions de classement des restaurants dans la catégorie restaurant de tourisme.

Le Gouvernement a souhaité engager cette réforme dans le domaine de la restauration pour les raisons suivantes :

1. Le classement réglementaire de 1963 était mal connu du public et inadapté aux besoins des consommateurs qui ont évolué et ont nécessité une meilleure lisibilité de l'offre en matière de restauration ;
2. Les professionnels ont la volonté d'améliorer l'image de la profession de restaurateur ;
3. Les métiers du secteur, qui représentent un fort potentiel pour l'emploi, doivent être valorisés.

L'arrêté relatif au classement des restaurants de tourisme comporte les dispositions nouvelles suivantes :

- suppression du classement en étoiles ;
- création d'une seule catégorie restaurant de tourisme, qui correspond à un niveau minimum attendu par le plus grand nombre ;
- création d'une nouvelle grille de normes objectives et contrôlables par vos services ;
- modernisation de la procédure de classement par la création d'un système de type déclaratif.

La nouvelle réglementation doit valoriser l'accueil de la clientèle :

- par un espace réservé à l'accueil de la clientèle ;
- par des équipements appropriés notamment en faveur de l'accueil des enfants ;
- par l'information de la clientèle de l'existence d'équipements ou aménagements des locaux destinés à l'accueil des personnes handicapées à mobilité réduite ;
- par l'existence au moins d'une carte et d'un menu, dont un enfant, traduits en une langue étrangère au moins et comprenant la description sommaire des plats principaux.

Pour compléter ce nouveau dispositif réglementaire, la convention-cadre signée le 18 août 1999 entre l'administration du tourisme et les deux organisations professionnelles prévoit l'engagement des signataires à inciter les restaurateurs à demander le classement de leurs établissements en restaurants de tourisme et qui constitue une base préalable aux démarches de labellisation et de certification menées par les professionnels :

- la charte de qualité des restaurateurs de France ;
- la certification de service intitulé « Cuisineries gourmandes ».

Vous trouverez ci-joint copie de cette convention-cadre.

L'annexe à la présente circulaire vous donne toutes précisions utiles sur les nouvelles dispositions réglementaires applicables aux restaurants de tourisme. J'appelle en particulier votre attention sur l'incidence de la nouvelle procédure déclarative qui implique que le classement est réputé acquis dans un délai de deux mois sauf refus motivé des services préfectoraux.

Je vous invite également à appeler l'attention des professionnels sur le délai d'un an qui leur est accordé pour procéder au reclassement de leurs établissements.

Je vous demande de bien vouloir me faire parvenir un premier bilan pour le 31 décembre 1999, de l'application de ces nouvelles dispositions et me signaler toutes difficultés éventuelles d'application.

**ANNEXE****Réforme du classement des restaurants de tourisme****I. - CHAMP D'APPLICATION**

Définition du restaurant de tourisme.

L'article 1<sup>er</sup> de l'arrêté du 27 septembre 1999 définit la notion de restaurant de tourisme en précisant que l'établissement peut être à caractère saisonnier et que, dans tous les cas, le service et le paiement doivent être effectués à table.

Sont donc exclus du champ d'application les snacks ou self-services.

Par contre, la pratique de nombreux restaurateurs, notamment dans les stations touristiques, qui consiste à proposer des formules « buffet » particulièrement appréciées de la clientèle, peut être admise avec une certaine souplesse dans l'application de la disposition relative au service.

## II. - QUALIFICATION PROFESSIONNELLE DES PERSONNELS DE CUISINE ET DE SALLE

L'article 2 (I et II) fixe notamment la nature des diplômes qu'il convient d'exiger du personnel de cuisine et de salle.

En cas d'absence de diplôme, l'expérience professionnelle doit être prise en compte sur la base de certificats de travail attestant de l'expérience effective du salarié (ou de l'exploitant lui-même) dans leur domaine de compétence et portant sur une période minimale de trois ans pour le personnel de cuisine et de deux ans pour le personnel de salle. L'activité de restauration étant reconnue saisonnière, la prise en compte d'une année d'expérience se fait sur la base d'au moins l'équivalent d'une saison touristique.

A titre d'information, une pleine saison d'été est de l'ordre de six mois (un peu plus de 1 000 heures) et une pleine saison d'hiver est de l'ordre de cinq mois (un peu plus de 800 heures). En conséquence, une année d'expérience peut être évaluée à environ 900 heures.

## III. - ÉLABORATION DES PLATS SUR PLACE

Par cette disposition, seul le lieu d'élaboration des plats est pris en compte. Elle ne vise ni l'origine des produits (terroir ou non...), ni la nature des produits (frais, congelé, conservé sous vide...).

Par contre, il s'agit, pour l'exploitant, de ne pas proposer à la clientèle des plats qui nécessitent uniquement un réchauffage de dernière minute, mais au contraire, d'élaborer ou faire élaborer les plats par le professionnel en cuisine dont la qualification est exigée par l'arrêté.

Une souplesse peut être admise dans l'application de cette disposition, dès lors que l'exploitant gère plusieurs établissements dans une zone rapprochée. Il est concevable que certains plats puissent être élaborés dans un des établissements et acheminés, selon les règles d'hygiène et sanitaires en vigueur, dans un autre établissement. Il ne s'agit, en aucun cas, de cuisine centrale de chaîne de restauration.

## IV. - PRESTATIONS PARTICULIÈRES

L'arrêté précise que, pour être classé « restaurant de tourisme », 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. Les dérogations accordées par le Préfet ne peuvent être un obstacle au classement.

En ce qui concerne les normes d'accessibilité aux personnes handicapées à mobilité réduite, il est simplement demandé à l'exploitant d'informer sa clientèle de l'existence d'équipement ou aménagements destinés à l'accueil des personnes handicapées à mobilité réduite (affichage, logo...).

## V. - PROCÉDURE DE DÉCLARATION DE CLASSEMENT

a) Cette procédure de classement déclaratif constitue une simplification administrative qui doit faciliter l'instruction des demandes de classement par les services préfectoraux et de réduire les délais :

La délivrance du classement ne nécessite plus l'avis de la CDAT, ni une visite préalable effectuée par les directions départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes *a priori*.

Le classement est réputé acquis au déclarant si les services préfectoraux ne s'opposent pas dans un délai de deux mois. Ce refus doit être motivé et notifié au demandeur.

L'article 5 de l'arrêté prévoit que la liste des restaurants de tourisme est communiquée en CDAT.

b) Le modèle type de formulaire que vous aurez à faire remplir par l'exploitant, demandeur du classement, figure en annexe. Il précise les différentes pièces justificatives qui doivent être jointes à la demande de classement, notamment les justificatifs relatifs aux obligations de l'exploitant en matière de qualification professionnelle des personnels.

Si, à l'occasion lors de contrôle d'un établissement, il est constaté que les personnes qualifiées désignées lors de la procédure de classement sont différentes, l'exploitant doit être en mesure de produire les justificatifs de diplôme ou d'expérience professionnelle de ses nouveaux salariés.

## VI. - PROCÉDURE DE RADIATION

Dans le cas de non-respect des dispositions de l'arrêté de classement, constaté, par exemple, à l'occasion d'un contrôle *posteriori* effectué par les agents de l'Etat habilités, l'établissement peut faire l'objet de radiation de la liste des établissements classés, après avis de la CDAT. La procédure contradictoire définie par décret n° 83-1025 du 28 novembre 1983 concernant les relations entre l'administration et les usagers est applicable.

## VII. - DISPOSITIONS TRANSITOIRES

L'article 6 de l'arrêté du 27 septembre 1999 prévoit que les restaurants de tourisme déjà classés en application des

arrêtés du 29 avril 1963 et du 8 octobre 1965 devront adresser une déclaration de classement dans un délai d'un an à compter de la date de publication de l'arrêté. Ils conserveront le bénéfice de leur classement actuel jusqu'à expiration de cette période. Passé ce délai, ils seront tenus de déposer leur panonceau, le classement antérieur étant annulé de plein droit.

Chaque exploitant d'établissements classés au titre de la réglementation antérieure doit être informé qu'en l'absence de demande de nouveau classement, le panonceau devra être retiré, à peine de poursuites prévues par le droit de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

#### VIII. - DÉLIVRANCE DES PANONCEAUX

L'arrêté relatif aux panonceaux des hôtels et des restaurants (en cours de publication au *JO*) et qui abroge l'arrêté du 12 mars 1968, détermine les modèles de panonceaux que doivent apposer les professionnels. Pour ce qui concerne les hôteliers, la disposition est une simple reconduction du panonceau actuel.

Seul le panonceau « restaurant de tourisme » correspond à un nouveau modèle.

*Le préfet, directeur du  
tourisme,  
P. Boisadam*