

# L'exploitation d'une table d'hôtes

Pour compléter leurs prestations d'hébergement, les propriétaires de gîtes ruraux ou de chambres d'hôtes (par exemple) peuvent, le cas échéant, créer une table d'hôtes.

## Principe

Il n'existe pas de définition légale de la table d'hôtes mais il s'agit de servir, dans une salle à manger de caractère familial, un repas traditionnel à base de produits régionaux, issus autant que possible de produits soit d'exploitations agricoles, soit du terroir.

Pour distinguer l'activité de table d'hôtes de celle de restauration traditionnelle, quatre conditions cumulatives doivent être respectées :

- constituer un complément de l'activité d'hébergement ;
- proposer un seul menu (sans possibilité de choisir les entrées, plats ou desserts) et une cuisine de qualité composée d'ingrédients du terroir ;
- servir le repas à la table familiale (il n'est donc pas possible de disposer plusieurs tables dans une salle réservée à cet effet) ;
- offrir une capacité d'accueil limitée à celle de l'hébergement (six chambres ou six tentes pour du camping à la ferme, par exemple).

Aux termes d'une réponse ministérielle (publiée au Journal officiel de l'Assemblée nationale en date du 26 avril 1999, page 2547), si l'une des conditions n'est pas respectée, la table d'hôtes devient un restaurant (voir la fiche Ouverture et exploitation d'un restaurant).

## Conditions d'ouverture

### Statut juridique

Un particulier désireux de créer une table d'hôtes doit demander son immatriculation au registre du commerce et des sociétés (RCS), dès lors qu'il exerce cette activité à titre de profession habituelle (c'est-à-dire de manière répétitive dans le but d'en tirer des profits).

### Respect de la réglementation relative aux débits de boissons

Pour pouvoir offrir des boissons, alcoolisées ou non, l'exploitant d'une table d'hôtes doit être pourvu de l'une des deux catégories de licences suivantes :

- la "**petite licence restaurant**" qui permet de servir les boissons des deux premiers groupes pour les consommer sur place, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture ;
- la "**licence restaurant**" qui permet de servir pour consommer sur place toutes les

autres boissons dont la consommation est autorisée, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture.

| Types de licences         | Groupes          | Liste des boissons   |
|---------------------------|------------------|--|
| Petite licence restaurant | Premier groupe   | Boissons sans alcool : eaux minérales ou gazéifiées, jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, des traces d'alcool supérieures à 1 degré, limonades, sirops, infusions, lait, café, thé, chocolat, etc. |
|                           | Deuxième groupe  | Boissons fermentées non distillées : vin, champagne, bière, cidre, poiré, hydromel, vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins, crèmes de cassis et jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1, 2 à 3 degrés d'alcool.                      |
| Licence restaurant        | Troisième groupe | Vins doux naturels, autres que ceux appartenant au groupe 2, vins de liqueur, apéritifs à base de vin et liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises, ne titrant pas plus de 18° d'alcool pur.  |
|                           | Quatrième groupe | Rhums, tafias et alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruits et ne supportant aucune addition d'essence ainsi que des liqueurs édulcorées au moyen de sucre, de glucose ou de miel (sous conditions).                                    |
|                           | Cinquième groupe | Toutes les autres boissons alcooliques qui ne sont pas interdites et qui ne font pas partie des quatre groupes précédents.   |

Ces licences sont délivrées par les recettes buralistes (recette locale des impôts) ou le bureau des douanes dont dépend l'exploitation.

Remarque : la loi n° 2009-888 du 22 juillet 2009 dispense les exploitants d'hébergement touristique de disposer d'une licence de type I pour servir, de manière accessoire à la prestation d'hébergement, des boissons non alcoolisées. La même loi oblige, par ailleurs, les exploitants de tables d'hôtes susceptibles de servir de l'alcool à suivre une formation.

## Conditions de fonctionnement

### Information des consommateurs

#### Information sur les prix

L'exploitant d'une table d'hôtes est tenu d'indiquer le prix de ses prestations :

- à l'extérieur et à l'entrée du bâtiment .
- au lieu de réception de la clientèle.

#### Délivrance d'une note

Une note doit être remise à chaque client :

- dès que le montant total de la prestation est égal ou supérieure à 15,24 euros ;
- à la demande du client, si le montant est inférieur à cette somme.

Cette note doit être établie en double exemplaire : l'original est remis au client et le double est conservé par le propriétaire pendant deux ans, classé par ordre de date de rédaction.

Elle indique :

- la date de rédaction ;
- le nom et l'adresse du prestataire ;
- le nom du client, sauf opposition de celui-ci ;
- la date et le lieu d'exécution de la prestation ;
- le décompte détaillé en quantité (nuitées) et prix de chaque prestation ;
- la somme totale à payer.

## Règles d'hygiène

L'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur s'applique à l'activité de chambres et tables d'hôtes, même s'il s'agit d'une activité occasionnelle.

Pour tout renseignement à ce sujet, contacter les services spécialisés :

- la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des personnes(DDCSPP°
- la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes fiscales

Les coordonnées de ces deux organismes peuvent être obtenues à partir du site internet suivant : <http://lannuaire-service-public.fr>

Nos juristes vous accompagnent

- [Entretien juridique personnalisé](#)

Mis à jour le 14/08/2013



© CCI Paris Ile-de-France

URL de la page convertie en PDF: <http://www.entreprises.cci-paris-idf.fr/web/reglementation/activites-reglementees/metiers-de-la-restauration-et-de-l-exploitation-d-une-table-d-hotes>