

## **Précisions réglementaires concernant la restauration commerciale relatives au pain, au doggy-bag et à l'offre de menus type "surprise" ou "découverte" (15 MARS 2015).**

### **1) Le pain et l'eau ordinaire au restaurant**

Le pain et l'eau ordinaire figurent parmi les composantes du couvert - selon la définition de l'article 4 de l'arrêté n°25-268 du 8 juin 1967 relatif à l'affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place – et le prix du couvert doit être inclus selon ce même article dans celui des plats proposés par le restaurant. En d'autres termes, le couvert et toutes ses composantes doivent être fournis gratuitement au consommateur qui s'installe dans un établissement de restauration servant des repas à consommer sur place. En revanche, l'arrêté n°76-84/P du 24 août 1976 modifiant l'arrêté n°25-268 du 8 juin 1967 relatif à l'affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place, toujours en vigueur, dispose, dans son article unique, que : "Par dérogation aux dispositions de l'article 4 de l'arrêté n° 25-268 du 8 juin 1967, les établissements qui ne servent pas les plats, portions ou boissons à consommer sur place à la table ou à la place du client, pourront percevoir un prix séparé pour le pain qui devra, dans ce cas, être affiché de façon distincte." Dès lors, tout établissement servant des repas à consommer sur place sans toutefois proposer de service à la table ou à la place du client - notamment les cafeterias et les établissements de restauration en libre-service - peut facturer le pain fourni au client en sus du couvert, conformément aux dispositions citées ci-dessus. L'affichage du prix du pain devra alors être visible et clair au sein de l'établissement afin d'en informer le consommateur.

### **2) L'utilisation de « doggy bags » en restauration commerciale**

Le principe du "doggy bag", habituel aux Etats-Unis, est une pratique peu répandue en France qui consiste à emporter les reliefs d'un repas pris au restaurant dans une barquette ou une boîte prévue à cet effet.

Il n'existe ni réglementation ni jurisprudence sur ce sujet et ce point ne constitue pas une difficulté récurrente signalée à l'administration centrale. Cependant, à partir du moment où les produits non consommés sont réglés, rien n'interdit a priori le consommateur de les emporter. Cette pratique s'effectue à discrétion du restaurateur. Ce dernier n'est pas tenu de fournir des contenants pour emporter les restes de nourriture et peut choisir de facturer de tels contenants, en supplément du prix du repas. Il reste libre de sa politique commerciale en la matière à l'endroit du consommateur, l'existence de suppléments éventuels étant soumis au droit commun en matière d'information du consommateur. Dans le cas où il choisit de fournir ces contenants, à titre gratuit ou onéreux, il a alors la responsabilité de s'assurer qu'ils sont aptes au contact des denrées alimentaires au sens de l'article 3 du règlement (CE) n°1935/2004 du 27 octobre 2004, dans les conditions d'emploi prévues.

### **3) L'offre de menus type "surprise" ou "découverte" en restauration commerciale**

Une tendance en restauration commerciale veut que certains restaurateurs proposent des menus intitulés "surprise", "mystère", "découverte", "carpe diem" ou des termes assimilés, en présentant explicitement les prix de ces menus mais sans indiquer la composition exacte de ces derniers. Le plus souvent, seul est mentionné pour chaque menu le nombre de plats correspondant (exemple : une entrée et/ou un plat et/ou un dessert) mais la dénomination des denrées proposées n'est pas indiquée au consommateur. L'argument commercial principal est de proposer une cuisine en fonction des inspirations du chef ou des opportunités du marché tout en faisant partager une expérience culinaire ludique au consommateur. De manière générale, les articles L.111-1 et suivants du code de la consommation imposent à tout professionnel d'informer précisément le consommateur, de manière lisible et compréhensible et avant la signature du contrat, sur les caractéristiques essentielles du bien ou du service de façon à éclairer le consentement du consommateur. Ainsi, s'il propose un menu "surprise" ou "mystère", le restaurateur doit impérativement informer le consommateur des caractéristiques essentielles de cette option. De telles caractéristiques incluent, outre le prix, au moins le nombre de plats et le type de boissons éventuellement inclus dans le menu proposé. Par ailleurs, les restaurateurs doivent spécifiquement respecter les dispositions de l'arrêté du 27 mars 1987 relatif à

l'affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place pris sur la base de l'article L. 113-3 du code de la consommation. Or, dans son article 3, l'arrêté précise que tout établissement servant des repas doit tenir "*exposé à la vue du public et directement lisible par la clientèle*" un document où figure "*la liste établie, par rubrique, des boissons et denrées offertes à la vente et du prix de chaque prestation*". Les articles suivants obligent à afficher visiblement et lisiblement les menus ou les cartes, à l'extérieur comme à l'intérieur de l'établissement (article 4), et à mentionner pour les menus si la boisson est ou non comprise dans le prix (article 5). Pour mémoire, tout manquement à ces obligations est passible d'une amende administrative dont le montant ne peut excéder 3 000 € pour une personne physique et 15 000 € pour une personne morale<sup>2</sup>. Toutefois, et sous réserve de l'appréciation souveraine des tribunaux, la réglementation n'a pas pour objet d'interdire la pratique commune des menus de type "surprise" tant que cette pratique n'est pas déloyale au sens de l'article L. 120-1 du code de la consommation. Une telle interdiction serait d'ailleurs contraire à la jurisprudence communautaire en matière de pratiques commerciales trompeuses. Dans ces conditions, ne devraient pas être considérées comme contraires à l'arrêté susmentionné l'absence du détail précis des denrées et boissons des menus de type « surprise » sur les cartes, à l'intérieur et à l'extérieur des établissements.

<sup>2</sup> Cf. Articles L. 111-1 à L. 111-6, L. 113-3 et L. 113-3-2 du code de la consommation.