

## Des précisions sur la table d'hôtes et les licences boissons

**F**in 2018, les ministères de l'Intérieur et des solidarités et de la Santé ont publié un nouveau Guide des débits de boissons. Cette réactualisation de l'ouvrage de 2013 apporte des éclaircissements sur la situation des gîtes et des chambres d'hôtes.

Le guide rappelle que les exploitants qui proposent à la vente des boissons alcooliques doivent détenir une licence. Ceux qui ne sont pas titulaires d'une licence de débit de boissons à consommer sur place doivent être pourvus d'une licence restaurant. Celle-ci permet de vendre les boissons à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture, les deux conditions étant cumulatives. Les boissons alcooliques peuvent être servies immédiatement avant (apéritif) ou aussitôt après (digestif) le repas. Les clients peuvent également prendre l'apéritif ou le digestif ailleurs qu'à table, par exemple dans le jardin.

Le guide précise que la formation de sept heures destinée aux loueurs de chambres d'hôtes ne confère pas les mêmes droits que celle de droit commun de 20 heures. Elle reste limitée à l'exploitation de chambres d'hôtes. Si le loueur de chambres d'hôtes souhaite élargir ses activités en exploitant un café ou un restaurant, il doit suivre la formation de 20 heures. D'autre part, les loueurs de gîtes ne bénéficient pas de la formation allégée et doivent suivre la formation de droit commun de 20 heures.

Enfin, le guide rappelle que la table d'hôtes se distingue de la restauration traditionnelle, sous réserve de respecter quatre conditions cumulatives : 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) et offrir une capacité d'accueil limitée à celle de l'hébergement. •

