



ACTUALITÉS

Accueil > Actualités > Juridique et social

Restaurant clandestin ou dîner privé : où se situe la ligne rouge ?

Juridique et social - lundi 12 avril 2021 10:03

Paris (75) À chaque jour, sa nouvelle affaire de restaurant clandestin. Quand les infractions se déroulent dans l'arrière-boutique d'un établissement recevant du public (ERP), les amendes pleuvent et les restaurateurs s'exposent à de multiples sanctions additionnelles. Pour autant, lorsque les mêmes faits se produisent dans un domicile privé, l'organisateur de repas, même tarifés, répétés et de plus de six personnes, peut-il s'affranchir de tous risques de poursuites ? Pas si sûr.



© GettyImages

Les limites de l'interdiction posée par le décret du 29 octobre 2020 sont floues lorsqu'il s'agit de prestation de restauration dans un domicile privé

"Je mets au défi quiconque de me présenter un texte qui démontre l'interdiction d'organiser un repas, même tarifé, dans un domicile privé", clame **Thierry Fradet**, le conseil du chef **Christophe Leroy** mis en cause dans l'organisation, le 1^{er} avril, d'un repas au Palais Vivienne à Paris (11e) mais aussi à son domicile, dans le cadre d'un club privé. "Il apparaît que les limites de l'interdiction posée par le décret du 29 octobre 2020 soient, dans certaines situations, floues, en ce qu'elles dépendent de la qualification retenue du local en question, analyse **Baptiste Robelin**, avocat spécialiste de la restauration. Invoquer l'inviolabilité du domicile privé n'exclut pas la responsabilité de l'hôte si l'usage de son logement a été dévié", analyse l'avocat.

"Le nombre de chaises peut qualifier une activité de restauration clandestine"

"Pour conclure à l'ouverture d'un restaurant clandestin, le juge peut se fonder sur des éléments factuels comme la présence de chaises ! Ce mobilier fait partie du fonds de commerce du restaurateur¹. Dans une affaire, où se jouait la résiliation du bail commercial, il a également été retenu que l'empilement des chaises était un des éléments pouvant servir à caractériser l'arrêt de l'activité²", détaille maître Robelin.

"Même au domicile, l'activité illicite pourrait être caractérisée par des menus tarifés, un bénéfice, une répétition et par la présence de personnel", ajoute **Anne Leleu-Eté**, avocate en droit social au cabinet Axel. Selon **François Choux** de l'Organisation du personnel de la restauration dans l'évènementiel (OPRE), le maître d'hôtel d'extra responsable du dîner du 1^{er} avril, **François R**, aurait travaillé sous le régime de l'auto-entrepreneuriat. "L'enquête établira si ce mode de rémunération était l'usage ou si une facture opportuniste aurait eu pour destination de contourner un travail non déclaré initialement", envisage l'avocate.

#MaitreRobelin

#MaitreThierryFradet

#MaitreAnneLeleuEte

#PalaisVivienne

#RepasClandestins

¹ Civ. 3^e, 26 février 1986, n°84-16.709 ; Crim, 4 octobre 1993, n°92-81.264

² Civ. 3^e, 19 mars 1986, n°84-17.524



L'inviolabilité du domicile privé même pour l'organisation de repas tarifés ?

Maître **Thierry Fradet** fonde la défense de son client sur une décision du Conseil constitutionnel en date du 11 mai 2020 disposant que : *"les mesures relatives aux établissements recevant du public, ne s'étendent pas aux locaux à usage d'habitation, à la condition d'appliquer des mesures d'hygiène en tout lieu et en toutes circonstances, y compris dans les lieux privés"*.

Et si pour **Serge Slama**, professeur de droit civil, les faits ne sont pas si graves *"et relèvent de la contravention voire d'une fermeture administrative"* (mais il s'agit d'un domicile privé), maître Leleu-Eté se veut plus nuancée : *"La mise en danger de la vie d'autrui sera difficile à démontrer car le danger de mort doit être imminent, mais en cas de travail dissimulé, le contrevenant s'expose à des sanctions."*

Sur BFM, le 10 avril, le chef **Christophe Leroy** reconnaissait une erreur pour le repas de 37 personnes du 1^{er} avril, une organisation dans son club privé proche de celle d'un palace (où les repas sont autorisés en chambre) et la présence de personnel déclaré.

Le journal L'Hôtellerie Restauration

- Actualité quotidienne
- Récap' mensuel
- Récap' hebdo
- SOS Experts avec questions réponses



Je m'abonne ! ➔