Image not found or type unknown

# la méthode des vins dans le contrôle fiscal d'un restaurant

**Fiche pratique** publié le **09/04/2014**, vu **3931 fois**, Auteur : Franck DEMAILLY- Fiscalité

**Lorsque le service vérificateur rejette la comptabilité d'un restaurant en la considérant comme irrégulière et non probante, il doit s'employer à reconstituer le chiffre d'affaires de l'entreprise concerné (en l'occurrence le restaurant, la brasserie). Pour ce faire, l'administration fiscale dispose de plusieurs méthodes. Une des méthodes les plus célèbres est celle appelée la « méthode des vins ». Cette technique assez classique consiste à prendre un poste de recettes (les vins ou les liquides) et à procéder ensuite à une extrapolation purement théorique du Chiffre d'Affaires global .**

Lorsque le service vérificateur rejette la comptabilité d'un restaurant en la considérant comme irrégulière et non probante, il doit s'employer à reconstituer le chiffre d'affaires de l'entreprise concerné (en l'occurence le restaurant, la brasserie).

Pour ce faire, l'administration fiscale dispose de plusieurs méthodes.

Une des méthodes les plus célèbres est celle appelée la « méthode des vins ».

Cette technique assez classique consiste à prendre un poste de recettes (les vins ou les liquides) et à procéder ensuite à une extrapolation purement théorique du Chiffre d'Affaires global .

Ainsi, le vérificateur prend un échantillon de notes et il applique aux achats de vins utilisés le coefficient déterminé (souvent entre 2,5 et 4) et tiré des éléments de comptabilité mis à sa disposition.

Ensuite, il va déterminer la proportion des recettes de vins par rapport à l'ensemble des recettes (notamment le solide).

La méthode des vins est parfaitement admise dans son principe en jurisprudence.

Toutefois, il ne faut pas hésiter à la tempérer car elle est critiquable sur bien des points notamment parce  qu'elle repose sur une extrapolation (avec un coefficient multiplicateur redoutable en terme de conséquences financières pour le contribuable) sur un poste de recettes (le vin)  sur lequel les restaurateurs font traditionnellement les marges les plus élevées.

Ainsi, il faut que l'administration utilise réellement un échantillon représentatif de la période vérifiée: ce qui n'est pas toujours le cas.

Il ne faudra pas se satisfaire d'un échantillon postérieur à la période vérifiée comme peuvent le faire certaines brigades de vérification.

Il faudra inclure dans ce calcul les vins offerts, perdus ou consommés par l'exploitant  ou/et utilisés en cuisine.

Chaque élément tiré de l'activité de l'entreprise devra permettre de critiquer ou d'affiner la méthode des services.

Ainsi, le recours à un échantillon plus représentatif ou/et plus important permettra de critiquer utilement les conclusions du service vérificateur.

De même, il ne faudra pas hésiter à faire valoir un changement dans les méthodes de commercialisation des vins.

C'est un travail minutieux de contestation auquel il faut se livrer mais l'incidence est très importante compte tenu des enjeux liés au coefficient multiplicateur.

L'administration utilise  aussi d'autres méthodes dans les procédures visant les restaurants (méthode dite des serviettes, méthode des nappes, méthode des carnets à souche...)

La méthode des serviettes par exemple consiste à évaluer le nombre de repas servis par un restaurant d'après le nombre de serviettes utilisées par la clientèle qu'il s'agisse de serviettes en papier, ou du blanchissement de serviettes par un prestataire extérieur.

Franck DEMAILLY

Avocat

Copyright © 2025 Légavox.fr - Tous droits réservés