



Ouvrir une table d'hôtes en complément de ses chambres d'hôtes

Conseils pratiques publié le 18/03/2015, vu 5679 fois, Auteur : [Maître Valérie Augros](#)

Petit rappel sur les quelques règles à suivre pour ouvrir une table d'hôtes

S'il n'existe aucune définition légale de la table d'hôtes, il n'en demeure pas moins que son exploitant devra se soumettre à certaines conditions et formalités...

Les conditions

En premier lieu, l'activité de table d'hôtes est nécessairement le complément de l'activité de chambres d'hôtes. Dès lors, la table est réservée aux seuls hôtes hébergés dans les chambres d'hôtes. Cela paraît évident, sinon on devient un restaurant !

En second lieu, les hôtes prennent leur repas avec l'exploitant à la « table familiale ». Il ne peut alors y avoir plusieurs tables séparées pour prendre les repas.

En troisième lieu, le menu proposé à la table d'hôtes est un menu unique (sans choix). Généralement, il sera cuisiné avec des produits du terroir ou des produits régionaux. Cela vise bien évidemment à faire découvrir, de préférence, la gastronomie de la région !

En dernier lieu, la capacité d'accueil à la table correspond à celle des chambres d'hôtes.

Les formalités

Lorsque la table d'hôtes est une activité exercée à titre habituelle, il est nécessaire (en principe et selon le statut adopté) de s'immatriculer au registre du commerce et des sociétés.

Il faut également se déclarer auprès de la Direction départementale de la protection des populations (lorsque notamment certains types de denrées – animales – sont utilisés pour les repas).

Si le repas à la table d'hôtes est accompagné de boissons non alcoolisées, il n'y a pas de formation à suivre ni de licence à obtenir.

Par contre, pour servir par exemple du vin à table, il faudra obtenir au préalable la « petite licence restaurant ». Nota : cette licence ne permet de servir que des boissons non alcoolisées et certains alcools (des groupes I et II) et uniquement au moment des repas.

Pour pouvoir servir des alcools de 3ème groupe et plus, il faut solliciter une « licence restaurant ». Dans tous les cas il n'est pas possible de servir des alcools en dehors des repas pris à la table d'hôtes – ce n'est pas une activité de bar...

De plus il faut suivre une formation spéciale « permis d'exploiter » valable 10 ans pour pouvoir obtenir une de ces licences.

Une déclaration en mairie sera également faite 15 jours avant l'ouverture de la table d'hôtes dans le cadre de l'obtention de cette licence (de même en cas de modification, transmission, etc. de cette licence).

Ne pas oublier non plus d'afficher les tarifs de la table d'hôtes ni de délivrer une note à ses hôtes (en général en même temps que la note pour la chambre d'hôtes).