



Règles d'ouverture d'un restaurant

Fiche pratique publié le **23/03/2015**, vu **1319** fois, Auteur : Assistant-juridique.fr

Un restaurateur doit respecter un certain nombre de dispositions légales.

En indépendant ou en franchise ?

Moins risquée que la création d'un tout nouveau concept, l'ouverture d'un [restaurant franchisé](#) permet de bénéficier immédiatement de la réputation d'une enseigne.

Vous êtes assisté par le franchiseur dans toutes les étapes de la création de votre restaurant. Vous profiterez ainsi de l'expérience d'une enseigne qui a su s'installer sur le marché et y prospérer, ce qui réduit le risque d'échec. 9 franchisés sur 10 sont encore en activité 5 ans après la création de leur restaurant, alors que le taux de survie de l'ensemble des entreprises est de 53 %.

L'ouverture d'un restaurant franchisé présente également certains inconvénients :

- Non seulement, le franchiseur vous demandera un droit d'entrée, mais vous devrez également lui reverser une partie de votre chiffre d'affaires sous la forme d'une redevance proportionnelle au chiffre d'affaires.
- L'accord de franchise va vous imposer d'aménager votre point de vente conformément aux standards du franchiseur et vous n'aurez pas le choix des aliments à acheter, de la carte à proposer ou de la manière dont élaborer les différentes préparations.

Règles de sécurité à respecter

En tant qu'[Etablissement Recevant du Public](#) (ERP), un restaurant doit respecter des normes de sécurité et d'accessibilité aux personnes handicapées.

Les petites restaurants sont classés en 5e catégorie. Toutefois, si votre restaurant se situe dans un centre commercial de type M de 1re catégorie, vous devez vous conformer aux dispositions du type M et êtes alors classé dans la 1ère catégorie.

Dans le premier cas, vous n'avez pas besoin de demander une autorisation particulière à la mairie et ne serez donc pas forcément contrôlé avant ouverture. Cependant, vous pourrez recevoir la visite de la commission de sécurité et d'accessibilité à tout moment. Cette visite est d'ailleurs rendue obligatoire dans certains départements.

Respect de l'interdiction de fumer

Il est [interdit de fumer](#) dans les restaurants sauf dans les établissements dont la façade est ouverte, dans les salles closes affectées à la consommation de tabac et sur les terrasses ouvertes.

Il est possible de fumer sur la terrasse d'un restaurant dès lors que :

- la terrasse est totalement découverte (elle peut être close sur les côtés),
- la terrasse est ouverte mais le côté principal (en général la façade frontale) est intégralement ouvert.

Règles d'hygiène à respecter

Le restaurateur doit veiller à respecter et à faire respecter un certain nombre de règles d'hygiène. Des contrôles de la Direction de la Protection des Populations (ex-Direction des services vétérinaires) ou de la DDCCRF (répression des fraudes) peuvent intervenir. Pour limiter les risques sanitaires, il convient d'appliquer des [mesures de bon sens](#).