

La table d'hôtes

Un mode de vie

Proposer une table d'hôtes est un choix à ne pas sous-estimer tant il influe la vie familiale de l'hôte. Il est un temps privilégié d'échange et de convivialité.

Un service régulier

Il ne peut s'agir d'un service assumé selon l'humeur du jour. Si tel est le cas, il est préférable de ne pas mentionner l'offre d'un tel service.

Le proposer sur réservation ne dédouane pas de l'obligation d'offrir en continuité ce service au risque d'être taxé de publicité mensongère.

Une offre sur réservation doit apparaître clairement sur tous les supports ou les relais de communication.

A la table de l'hôte

La table d'hôtes induit un repas pris à la table familiale et non dans une salle spécifique ou sur des tables séparées.

Enfin, le prix doit être entendu tout compris, de l'apéritif au café.

Distinguer la table d'hôtes de la restauration traditionnelle

Il faut que quatre conditions cumulatives soient respectées :

- constituer un complément de l'activité d'hébergement
- proposer un seul menu et une cuisine de qualité composée d'ingrédients du terroir
- servir le repas à la table familiale
- offrir une capacité d'accueil limitée à celle de l'hébergement.

Si l'une de ces conditions n'est pas respectée, la table devient automatiquement un restaurant.

La licence

Tout exploitant de table d'hôtes doit disposer d'une petite licence restaurant. (cf fiche « Les Licences »)

MEUSE ATTRACTIVITÉ