

## Sommaire

interactif 

**PGE P.2**

**Baisse des dépenses  
au restaurant P.2**

**Exonérations des pourboires P.4**

**Alerte Pishing Atout France P.4**

**Semaine des Métiers P.6**

**Les Rabelais à l'Élysée P.6**

**Destination France P.8**

**UMIH Berry P.8**

**UMIH 57 P.9**

**La vie du loyer en cours de bail  
p 10**

## Agenda

**du 24 février au 3 mars : Salon  
international de l'Agriculture à  
Paris Porte de Versailles**

**13 et 14 mars :  
Sandwich & Snack Show à Paris  
Porte de Versailles**

**du 10 au 15 septembre :  
compétition mondiale des  
Worldskills à Lyon**

**du 3 au 7 novembre :  
EquipHotel**

## Le mot du président

### L'heure est venue de reprendre la main !

[...] Notre secteur est confronté à une réalité incontournable : la domination des géants de l'Internet transforme nos établissements en de simples prestataires à leur service. [...] Continuer sur cette voie, c'est accepter un déclin inexorable. Ce constat n'est pas nouveau, mais l'inaction n'est plus une option pour nos entreprises qui prennent des risques financiers importants en investissant [...] alors que la rentabilité n'est pas toujours garantie.

La solution, à mon sens, réside dans l'union. Nos 170 000 établissements et 1,1 million de salariés pèsent suffisamment lourd pour influencer le marché car c'est bien de nous dont dépend le modèle économique de ces plate-formes. Regroupons-nous pour faire valoir la force du nombre.

[...] Nous vivons une nouvelle révolution technologique fondée sur l'intelligence artificielle générative. Ce tournant qui se profile est notre plus grande opportunité. [...] La France, et plus largement l'Europe ont le potentiel de développer leur propre alternative. Pour cela, je prône une approche résolument tournée vers l'innovation et le soutien à nos pépites technologiques françaises comme Mistral AI



Thierry Marx

ou le laboratoire Kyutai qui travaillent à bâtir un modèle open source d'intelligence artificielle générative.

Mon ambition est de voir naître une plate-forme révolutionnaire «made in France», un projet à la fois ambitieux et réaliste.

Bien sûr, il ne s'agit pas

pour notre profession de développer directement cette technologie. Toutefois, je propose que notre secteur soutienne activement ces solutions par le biais d'un fonds d'investissement collectif dont notre profession pourrait se doter. Chaque hôtelier, chaque restaurateur pourrait y contribuer aux côtés de nos partenaires naturels.

**[...] Je lance un appel à tous les entrepreneurs tentés par cette aventure. Je suis à votre disposition pour en parler et avancer. N'hésitez pas à me contacter via les réseaux sociaux.**

L'heure est venue de reprendre la main pour défendre notre art de vivre à la française, promouvoir nos établissements et commercialiser nos offres, valoriser nos territoires, le local et le fait maison.

Notre secteur est prêt pour une nouvelle histoire. [...]

Thierry Marx,  
Président confédéral

Extrait de la tribune de décembre 2023

## PGE : l'UMIH entendue, la restructuration est prolongée jusqu'en fin 2026

**L'accord de place sur les restructurations de Prêts Garantis par l'État (PGE) dans le cadre de la Médiation du crédit aux entreprises est prolongé jusqu'au 31 décembre 2026.**

Depuis la crise du covid en 2020, l'UMIH n'a eu de cesse d'alerter les pouvoirs publics sur la nécessité de prolonger la durée de remboursement des PGE contractés par les entreprises HCR afin de leur permettre de maintenir leur capacité d'investissement.

Une partie des revendications de l'UMIH a été entendue. L'accord de place sur les restructurations de Prêts Garantis par l'État (PGE) dans le cadre de la Médiation du crédit aux entreprises est prolongé jusqu'au 31 décembre 2026. Le dispositif de restructuration de PGE a été mis en place via la Médiation du crédit pour accompagner les TPE/PME rencontrant des difficultés de remboursement de leurs dettes bancaires.

En 2022 et 2023, 560 entreprises ont ainsi pu bénéficier d'un étalement du remboursement de leur PGE sur une durée de 2 à 4 années supplémentaire par rapport à l'échéancier initial, avec maintien de la garantie de l'État, en pa-



rallèle du réaménagement des autres financements bancaires.

Le dispositif de restructuration de PGE est possible via la Médiation du crédit qui permet d'accompagner les TPE/PME rencontrant des difficultés de remboursement.

Bruno Le Maire, ministre de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique a annoncé la reconduction pour trois années supplémentaires de ce dispositif, soit jusqu'en fin 2026.

Le ministre a précisé que dans leur grande majorité, les entreprises ont fait face en 2022 et 2023 au remboursement de leur PGE : d'ores et déjà plus de 50 milliards de crédits ont été intégralement remboursés sur les 107 milliards d'euros al-

loués aux TPE/PME depuis 2020.

Pour l'UMIH, cette mesure constitue un premier élément de réponse. Par ailleurs, l'UMIH a proposé de nombreuses solutions aux pouvoirs publics et notamment la transformation des PGE en quasi-fonds propres pour libérer de nouvelles capacités d'investissement et permettre à la France d'être compétitive face aux destinations concurrentes. Ces propositions ont toutes été refusées par nos interlocuteurs.

## Baisse des dépenses au restaurant

**Face à l'inflation, aux hausses diverses et variées, les Français resserrent les cordons de la bourse et réduisent leurs dépenses et leurs sorties au restaurant.**

L'Étude de Revenue Management Solutions (RMS) spécialiste de l'analyse de la clientèle des restaurants, réalisée en octobre 2023 souligne que 42 % des personnes interrogées déclarent avoir réduit leurs dépenses au restaurant. Plus précisément, dans 31 % des cas le choix se porte sur un restaurant moins cher et pour 42 % sur un plat plus économique. Par ailleurs, 17 % indiquent faire l'impasse sur le dessert et 14 % se contentent de la carafe d'eau. Enfin, 37

% des Français déclarent préférer cuisiner à la maison pour faire des économies. Pour autant, du côté des clients réguliers des restaurants (au moins cinq fois dans la semaine) 17 % d'entre eux prévoient d'augmenter leur fréquentation. Une clientèle à chouchouter !



[Retour sommaire](#)

**200 000** emplois  
à pourvoir  
**le CV numérique  
est une clé !**



Photo : Mathilde de l'Écotats

HÔTELLERIE  
RESTAURATION

**TU CHERCHES  
UN JOB ?**

DÉPOSE  
TON CV  
EN LIGNE !



**monCVnum'**

une web application gratuite  
pour les demandeurs d'emploi :  
des jobs pour tout le monde !"

**Thierry Marx**

PRÉSIDENT CONFÉDÉRAL UMIH

[www.umih.fr](http://www.umih.fr)



## Pourboires : prolongation de l'exonération de charges et d'impôt

Cette mesure mise en place au 1er janvier 2022, permet, notamment, aux salariés des hôtels, cafés, restaurants, bars, discothèques, casinos, etc., dont la rémunération mensuelle est inférieure à 1,6 Smic, de bénéficier d'une exonération de cotisations et contributions sociales, ainsi que d'impôt sur le revenu. Il s'agit des sommes versées :

- aux salariés directement en espèces ;
- à l'employeur, par carte bancaire notamment et reversées au personnel concerné.

Ce régime spécifique, qui devait



prendre fin le 31 décembre 2023, est prolongé jusqu'au 31 décembre 2024.

L'UMIH défend, depuis la mise en place

des pourboires par carte bancaire, la défiscalisation de ceux-ci pour tous les salariés du secteur sans discrimination de salaires ainsi que pour les employeurs. Il s'agit pour notre secteur d'un critère d'attractivité.

L'UMIH sera particulièrement attentive à l'évaluation qui sera faite de cette mesure avant le 1er octobre 2024, en vue d'une éventuelle pérennisation ainsi que les conditions qui y seraient attachées.

## Alerte Phishing

**Atout France est la cible d'une campagne de phishing (hameçonnage). Prenez des précautions.**

Le phishing (ou hameçonnage en français) consiste à récupérer les données personnelles par la tromperie, puis à les utiliser de manière malveillante, par exemple pour faire des achats, usurper votre identité.

Un mail émanant soi-disant d'Atout France demande de communiquer des données personnelles (copie de la pièce d'identité) du représentant légal de la société exploitant l'établissement dans le but d'apporter des ajustements de format de certains documents du dossier Atout France de l'établissement.

### Que faire ?

- Ne pas ouvrir l'email expédié par **kyc@dossiers-atout-france.com** et ayant pour objet : Demande concernant votre dossier Atout France et l'adresse mail de
- Si vous l'avez ouvert, ne pas cliquer sur les liens, ne pas répondre à l'email



et surtout n'envoyer aucun document. Il est recommandé de vérifier qu'aucune activité anormale n'existe sur vos systèmes d'information et d'effectuer les démarches minimales suivantes :

1. Mettre à jour de vos antivirus,
2. Changer vos mots de passe

3. Sensibiliser vos salariés, faire un signalement : Atout France Signal SPAM <https://www.signal-spam.fr/>

Pour plus de renseignements contactez votre UMIH départementale

[Retour sommaire](#)

# ENSEMBLE ET SURTOUT AVEC VOUS!

*Nos équipes restent pleinement mobilisées pour vous accompagner, échanger sur votre situation et vous conseiller dans la période actuelle.*

- En mettant à votre disposition des formats adaptés à la **vente à emporter**
- En vous conseillant pour valoriser vos offres à emporter et le **click and collect**
- En vous accompagnant dans vos **démarches administratives et financières**
- En vous conseillant sur les **bonnes pratiques** à adopter
- En continuant à **vous livrer**



## L'ACCÈS À L'APPLICATION

SET NEWS 7/7

**VOUS EST OFFERT** PENDANT  
TOUTE CETTE PÉRIODE

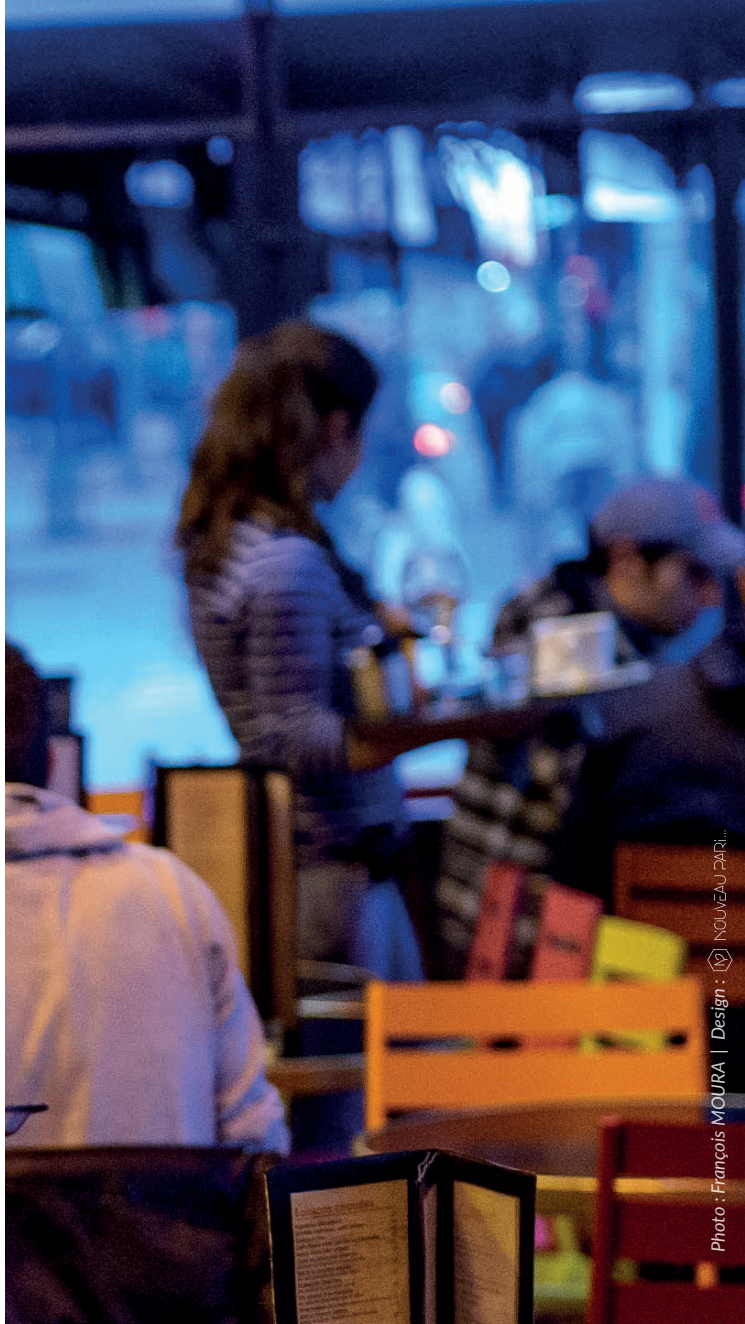
Téléchargez l'application



**FRANCE**BOISSONS



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



À VOTRE **ÉCOUTE** :  
par téléphone, par e-mail

EN LIGNE **24H/24 - 7J/7** :  
sur [myfranceboissons.fr](https://myfranceboissons.fr)

## 2e édition de la Semaine des métiers du tourisme du 18 au 24 mars

**L'UMIH participe à la seconde édition de la Semaine des métiers du Tourisme initiée par la DGE qui a pour vocation de faire découvrir la diversité des métiers du secteur et les nombreuses opportunités de carrière via des rencontres entre les professionnels, les jeunes et les demandeurs d'emplois.**

Le tourisme est un secteur majeur de l'économie française, avec une consommation touristique annuelle proche de 200 milliards d'euros, représentant plus de 7 % du PIB, dont 1/3 lié à la fréquentation internationale. Il représente également 2 millions d'emplois directs et indirects et a besoin de ressources humaines pour maintenir sa position de leader mondial. Le secteur doit également relever les défis des transitions écologique et numérique qui vont nécessiter de nouvelles compétences.

### Organiser et labelliser un événement

Du 18 au 24 mars aura lieu la Semaine des métiers du Tourisme et tous les acteurs du secteur qui souhaite organiser

des événements sont invités à les labelliser avant le 15 mars 2024 via le formulaire <https://openagenda.com/fr/semaine-des-metiers-du-tourisme>

Vous bénéficierez de toute l'infrastructure de communication déployée pour cette opération : géolocalisation, kit de communication, mobilisation autour d'un événement fédérateur, etc. Les événements attendus sont variés. Il peut s'agir de : visites d'entreprises ou d'écoles du tourisme, interventions



en milieu scolaire, journées immersives en entreprise, forum de recrutements/job dating, conférences/tables-rondes/débats, mises en situation/ateliers pratiques/expositions, événements 100 % numériques et pédagogiques de type escape game, restaurant éphémère, etc.

## Les lauréats des Rabelais reçus à l'Élysée

Le Président Emmanuel Macron a reçu les représentants des métiers de bouche et notamment les lauréats des Rabelais des jeunes talents de la gastronomie, le 5 janvier au Palais de l'Élysée, pour la traditionnelle cérémonie de la galette de l'Épiphanie.

**Eric Abihssira** représentait l'UMIH aux côtés de Joël Mauvigney, président de la CGAD, lors de cet événement destiné à mettre à l'honneur ces métiers d'engagement, de passion et de transmission. Cette cérémonie fut l'occasion pour le Chef de l'État de rappeler son attachement envers l'ensemble des professionnels des métiers de bouche et de l'alimentation et de revenir sur les grands défis auxquels ces professions font face : la formation, la nécessaire simplification du cadre normatif et réglementaire et la réponse aux défis de la transi-

tion écologique.

Le chef de l'État a insisté sur l'importance de l'apprentissage, voie d'excellence, de savoir-faire et de tradition. « *Nous avons collectivement réussi une vraie révolution culturelle française ces dernières années, celle de l'apprentissage...*

*Et donc, il faut aller chercher les plus jeunes, valoriser ces métiers, et dépasser le million de contrats par an pour y aller...*

*Ce sont des métiers où il n'y a pas de chômage [...] Où si on est prêt à s'engager et à travailler dur, on gagne cor-*



*rectement sa vie et surtout, où on peut gravir les échelons tout au long de la vie parce qu'il y a une vraie méritocratie qui existe et [...] devenir des chefs d'entreprise reconnus et parfois de grandes entreprises internationales », a déclaré Emmanuel Macron.*

# N°1

DE LA FORMATION  
EN HÔTELLERIE  
& RESTAURATION

26  
CENTRES  
EN REGION

30 000

STAGIAIRES  
PAR AN

112

SITES  
DE FORMATION



NOUS N'AVONS QU'UNE SEULE PASSION :  
**FORMER LES PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION**

## NOS FORMATIONS :

Permis d'exploitation  
Hygiène alimentaire  
Normes santé & Sécurité au travail  
Management  
Droit Social & Gestion  
Techniques Professionnelles  
Langues Étrangères  
Internet, Réseaux Sociaux, Informatique  
Bien-être au travail



## FORMATIONS QUALifiantES EN ALTERNANCE :

Barman, Réceptionniste, Commis de cuisine, Serveur en restauration,  
Employé d'étage ...

0806700701

Service & appel  
gratuits

RETROUVEZ LES PROGRAMMES  
ET LES CALENDRIERS DE NOS  
FORMATIONS SUR :  
[www.umihformation.fr](http://www.umihformation.fr)



pôle emploi



Datadock



Qualiopi  
processus certifié  
REPUBLICQUE FRANCAISE



SGS  
www.sgs.com

**UMiH**  
**FORMATION**  
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques

## Destination France : The place to be

**Le 11 janvier s'est tenu à Chantilly le 2<sup>e</sup> sommet Destination France en présence d'Emmanuel Macron et de 200 chefs d'entreprise du secteur du tourisme. Thierry Marx et Eric Abihssira étaient présents pour l'hôtellerie-restauration.**



Thierry Marx aux côtés de Michelle Demessine, président de l'UNAT et secrétaire d'Etat au Tourisme (1997-2001).

Cet événement a réuni des chefs d'entreprises français et étrangers autour de l'intérêt d'investir dans le tourisme en France, secteur porteur d'avenir et de perspectives économiques. « Il faut que la France devienne la "place to be" pour les investisseurs, pour les voyageurs,

pour tous ceux qui envisagent de voyager. », a déclaré Bruno Le Maire, ministre de l'Économie en ouverture du Sommet.

De son côté, Olivia Grégoire, a rappelé les événements internationaux organisés en France cette année et l'importance stratégique et économique d'être au rendez-vous : « Au total, la France devrait recevoir plus de 100 millions de touristes ».

Le Président de la République Emmanuel Macron

Eric Abihssira en discussion avec le Président de la République, Emmanuel Macron.

a clôturé le Sommet en déclarant « La France a retrouvé sa première place. L'année 2024 sera celle de la fierté française retrouvée. Nous allons faire rayonner notre tourisme et ses secteurs. Chaque jour, ce sont deux millions d'emplois qui œuvrent dans le secteur du tourisme. Et les résultats sont là. Le chômage est en baisse de 2% et la France est depuis quatre ans le pays le plus attractif d'Europe. »



### UMIH Berry

## Douche froide pour les professionnels de Châteauroux

Le Comité d'Organisation des Jeux Olympiques (Cojo) avait réservé des milliers de nuitées d'hôtels à Châteauroux en vue des épreuves de tir qui doivent se dérouler dans la cité. Finalement, le Cojo a décidé le 14 décembre, d'annuler ces réservations au motif que « les besoins sont moins importants que prévu », sans indemniser les hôteliers, selon les termes de la convention signée entre les deux parties fin 2022. Ainsi, 492 chambres ont été relâchées, soit plus de 25 000 nuitées selon les calculs du Parisien.fr.

La désillusion des professionnels de Châteauroux ne s'arrête pas là. Après

avoir espéré des retombées économiques substantielles à l'annonce de l'installation de la fan zone à proximité du centre-ville, les restaurateurs et les cafetiers ont déchanté quand le maire, Gil Avérous, a décidé de l'installer en dehors de la ville puis finalement de l'annuler.

Pour Véronique Gaulon, présidente de l'UMIH Berry « C'est une véritable douche froide.



Véronique Gaulon, présidente d'UMIH Berry

[...] Beaucoup de points d'interrogation restent en suspens. Pourrions-nous bénéficier des retombées économiques des JO ? L'annulation de la fan zone permettra aux spectateurs des JO d'aller dans les cafés et les restaurants de Châteauroux pour boire un verre ou se restaurer. Nous espérons que ce retournement de situation sera le dernier ».



UMIH 57

## Savoir parler aux jeunes

**Depuis un peu plus d'un an, l'UMIH Moselle a créé UMIH Jeunes à l'initiative de son président Christophe Thiriet. Il s'agit d'un bureau composé de six jeunes issus des 3 CFA publics de Moselle, tous volontaires et investis dans leur métier, au sein de l'établissement et dans leur entreprise.**

Face au constat du peu de réussite des discours habituels sensés intéresser et motiver les jeunes à venir dans nos filières, l'UMIH Moselle a décidé de procéder différemment et de demander à de jeunes en formation en alternance de parler de leur métier, de leur passion aux collégiens, aux lycéens, aux jeunes en recherche d'emploi.

Force est de constater que le dialogue s'installe plus facilement. « On s'est rendu compte que pour parler aux jeunes, il fallait avoir le même langage. Pour qu'ils entendent les messages que nous voulons leur faire passer il faut utiliser les mêmes codes », précise Agnès Lorang, responsable administrative de l'UMIH Moselle.

Dans cet esprit, une vidéo avec un influenceur a été tournée sous la forme d'un jeu de piste pour amener les plus jeunes à découvrir les métiers. La vidéo sera diffusée sur tous les RS. L'idée étant de faire venir les jeunes dans les CFA.

### Comment les jeunes sont-ils sélectionnés ?

Dans les CFA, les professeurs référents sont également des relais du bureau de l'UMIH. Ils ont pu repérer les jeunes les plus motivés, les plus dynamiques, ayant envie de s'impliquer, ayant envie de connaître le fonctionnement d'une fédération.



**Christophe Thiriet, président d'UMIH Moselle et Manon Dolata, présidente UMIH Jeunes lors de la présentation des vœux.**

### Comment la vidéo a-t-elle été financée ?

Le projet s'est étendu sur 1 an ½. Avoir un influenceur connu ça coûte cher. On est sur des budgets proches de 100 000 €. La région Grand Est nous aide pour une bonne partie, le département de la Moselle également, la CCI. Une partie reste à charge de l'UMIH Moselle qui n'a pas les moyens de financer, on recherche toujours d'autres sponsors.

### Combien de personne travaillent sur ce projet ?

C'est un projet qui tient à cœur du président, Christophe Thiriet. Une al-

ternante en communication qui parle le même langage, gère les réunions, les contacts avec eux. Ils sont invités à toutes nos réunions de bureau, AG, etc. « *Ce que je retiens de cette première expérience, c'est l'envie de ces jeunes du bureau UMIH jeunes de transmettre leur passion pour le métier. Nous leur proposons l'occasion de l'exprimer devant de plus jeunes qu'eux* », conclut Agnès Lorang.

[https://www.facebook.com/watch/?v=1500893044192430&locale=fr\\_FR](https://www.facebook.com/watch/?v=1500893044192430&locale=fr_FR)

A promotional banner for an event. On the left, there is a circular logo for 'Sandwich &amp; Snack Show' with a background of a salad. In the center, the text reads 'reinventing food moments' in a script font, followed by '13-14 mars 2024' and 'Paris - Porte de Versailles' in a bold sans-serif font. On the right, there is a circular logo for 'Parizza' with a background of a pizza. The background of the banner is a gradient of green and yellow.

# La vie du loyer en cours de bail

par Me Lominé, notaire à Paris

en partenariat avec



**E**n cours de bail commercial, le loyer d'un établissement peut évoluer et être révisé dans deux cas précis :

- A la demande du bailleur ou du locataire, tous les trois ans dans le cadre de la révision triennale ou révision légale.
- A une autre période en fonction de la clause d'indexation conventionnelle appelée également clause d'échelle mobile, précisée dans le contrat.



## I- La révision triennale du loyer

La révision triennale est automatique. Il faut savoir qu'il n'est pas possible dans un bail de prévoir que le loyer n'évoluera pas. Si rien n'est prévu dans le bail au sujet de l'évolution du loyer, la révision triennale en fonction de l'indice des loyers commerciaux (ILC) s'applique automatiquement. La révision peut être demandée par le bailleur, mais aussi par le locataire à la fin de chaque période triennale (3-6-9).

Art L145-33 du Code du Commerce : le fondement de la révision triennale réside dans le fait que le loyer doit correspondre à la valeur locative, soit la somme que le bailleur est censé obtenir de la location de son bien en prenant en compte les cinq critères objectifs suivants :

- les caractéristiques du local loué ;
- la destination des lieux ;
- les obligations respectives des parties ;

- les facteurs locaux de commercialité ;

- les prix pratiqués dans le voisinage.

La révision triennale est encadrée par un système de plafonnement des loyers : la majoration ou la diminution de loyer ne peut excéder la variation de l'ILC (publié par l'Insee).

Depuis la loi du 18 août 2022, pour tempérer les effets de l'inflation, le plafonnement des loyers a été fixé à 3,5 % sur un an. Cette loi a été prorogée jusqu'au 31 mars 2024.

Toutefois, il y a des exceptions à la règle et le bailleur peut dé plafonner le loyer dans certains cas :

**a)** s'il apporte la preuve d'une modification des facteurs locaux de commercialité entraînant une variation de plus de 10 % de la valeur locative. Ces critères doivent être pérennes ou provisoires avec un impact très important. Ils sont

appréciés concrètement et dépendent de :

- l'importance de la ville, du quartier ou de la rue où est situé le bien

- la répartition des diverses activités dans le voisinage

- des moyens de transport (lignes de bus ou métro ou tram supplémentaires)

- l'attrait particulier que peut représenter l'emplacement pour l'activité considérée (piétonisation, construction de nouveaux ensembles de bureaux ou commerciaux, etc.)

- des modifications que subissent ces éléments, de manière durable ou provisoire.

**b)** en cas de monovalence de l'immeuble.

## II- Les locaux monovalents - la méthode hôtelière

La notion de monovalence des lo-

[Retour sommaire](#)

| Méthode Classique  |              | Méthode Actualisée |                |
|--------------------|--------------|--------------------|----------------|
| Nombre de chambres | 42           | Nombre de chambres | 42             |
| Prix Affichés      | 125 €        | Prix praticables   | 144 €          |
| Taux de remise     | -30%         | Taux de remise     | -20%           |
| Taux d'occupation  | 70%          | Taux d'occupation  | 82%            |
| Recette théorique  | 938.963,00 € | Recette Théorique  | 1.448.133,00 € |
| RevPar             | 61 €         | RevPar             | 94 €           |
| Taux sur recettes  | 14%          | Taux sur recettes  | 16%            |
| Valeur Locative    | 131.455,00 € | Valeur Locative    | 231.701,00 €   |

Exemple réalisé par les experts immobiliers spécialisés dans l'évaluation qui résulte d'observation de jurisprudences.

caux est codifiée par l'art R.145-10 du Code du commerce : Le prix du bail des locaux construits en vue d'une seule utilisation peut, par dérogation, être déterminé selon les usages observés dans la branche d'activité concernée.

La méthode hôtelière de fixation des loyers s'applique aux locaux monovalents et est fondée sur le potentiel économique de l'activité exercée dans l'immeuble loué.

La méthode hôtelière a été revue ; ainsi on parle de méthode classique et de méthode actualisée.

Le principe de la méthode classique se basait sur les prix affichés des chambres à l'année, alors que celui de la méthode actualisée (en application depuis 2016) retient les prix pratiqués ou praticables. Les critiques sont nombreuses sur la méthode actualisée qui conduit à une augmentation de l'ordre de 70 % de la valeur locative, mais aucune autre solution n'est proposée.

Dans cet exemple, le bailleur de ce local monovalent est en droit de demander le dé plafonnement du loyer et d'appliquer la méthode actualisée. La conséquence pour le locataire est importante parce que dans ces calculs, le résultat réel réalisé par l'exploitant n'apparaît pas.

**Attention :** le dé plafonnement pour les locaux monovalents est de droit, le locataire ne peut s'y opposer. Il

faut être vigilant lors de la signature du bail à la façon dont le loyer a été fixé pour ne pas subir un dé plafonnement de loyer trois ans après la signature du bail qui mettrait en péril l'exploitation.

### III- La révision contractuelle du loyer

Il est possible de prévoir contractuellement une révision périodique du loyer suivant un indice et une périodicité choisis par les parties : la clause d'échelle mobile. Très souvent, il s'agit de réindexation annuelle en fonction de l'indice des loyers commerciaux, ce qui évite une grosse augmentation triennale. Pour être valide et s'imposer la clause d'échelle mobile doit respecter ces conditions :

- les clauses doivent être écrites de manière claire, aucune ambiguïté ne doit apparaître sur la méthode de calcul, l'indice, la périodicité

La Cour de cassation précise que pour que la clause d'échelle mobile soit valable, il faut :

- o un caractère réciproque des variations de loyer : à la hausse et à la baisse ;

- o le montant de variation ne doit en aucun cas excéder 10 % du loyer commercial.

#### Focus sur la clause recette

Cette clause permet de fixer le loyer en pourcentage du chiffre d'affaires (CA) du locataire. 3 possibilités existent :

- un loyer variable selon une indexation applicable sur un pourcentage du CA réalisé
- un loyer variable sur une somme fixe et une indexation sur un pourcentage du CA réalisé ;



- un loyer variable calculé à partir du CA mais avec un loyer minimum garanti pour le bailleur.
- Négocier une clause recette avec le bailleur peut être une bonne solution. En effet, en cas de baisse d'activité, le loyer diminuera aussi.

#### Les loyers commerciaux post-covid

Les mesures de fermeture administrative des établissements du secteur prises par le gouvernement lors de la crise sanitaire, ont entraîné une interdiction de recevoir du public. Les propriétaires et les locataires se sont opposés sur la question du paiement des loyers commerciaux. Les mesures prises par l'Etat ont neutralisé les poursuites ou les sanctions encourues en cas de non-paiement des loyers, sans affecter l'exigibilité des loyers. L'arrêt de la Cour de Cassation du 30 juin 2022 laisse à la charge du locataire le risque lié à l'empêchement provisoire de bénéficier de son local en raison de mesures relevant du fait du prince et non du fait du bailleur.

#### contact@notel.org

N'hésitez pas à **contacter votre UMIH départementale** pour obtenir plus de renseignements et les coordonnées des notaires Notel de votre département.

Retour sommaire