

Le vrai ou faux: les surplus au resto sont-ils légaux?

Pour compenser surcoûts et pertes liés au Covid-19, des suppléments sont parfois facturés. C'est légal, du moment que c'est proportionnel et annoncé.



S'agissant des surcoûts, tous les clients récents de restaurants n'ont pas été logés à la même enseigne. - Pascal Bonnière.



Par [Anne-Sophie Leurquin \(/2935/dpi-authors/anne-sophie-leurquin\)](#)

Journaliste au service Société

Le 28/06/2020 à 18:30

PLUTÔT VRAI

Le 10 juin, le surlendemain de la réouverture conditionnée et partielle de l'horeca après trois mois de léthargie forcée, Monsieur et Madame X s'attablent au Viva M'Boma, une ancienne triperie du centre de Bruxelles reconvertie en restaurant en 2004. Ils y mangent un foie de veau crème et lard (21 €) et des rognons à la liégeoise (21,50 €), boivent une bouteille d'eau pétillante (4,50 €) et prennent deux cafés (9 €). Soit un total de 56 €. A 20h24, ils reçoivent l'addition et semblent découvrir – puisqu'ils les surlignent en fluo par la suite sur les réseaux sociaux – « deux mesures anti-Covid » au prix unitaire de 5 €. L'addition grimpe donc à 66 €.



TICKET DE CAISSE TVA

VIVA M'BOMA
 VIVA M'BOMA SPRL
 Rue de Flandre 17 Vlaamsesteenweg
 1000 Brussel
 TVA: BE 0864.609.795
 Tel: 02/512.15.93
 7 jours sur 7
 Triperie depuis 1908
 contact@vivamboma.be www.vivamboma.be

10/06/2020 20:24 Ticket Caisse Tva: 20229

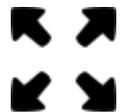
TABLE 10 Couvert(s) 2

	P.Unitaire	Montant
1 BRU pétillante		4.50 c
2 Mesures Anti-Covid19	5.00	10.00 c
1 Foie de veau crème et		21.00 c
1 Rognons de veau liégeois		21.50 c
2 Café	4.50	9.00 c
Sous-total :		66.00

TOTAL EUROS 66.00

	Sous-total :	66.00	
	HTVA	TAXE	TVAC
TXE-C 6%	62.26	3.74	66.00
TOTAL	62.26	3.74	66.00

D.R.



Quinze jours après, la note de Monsieur et Madame X refait surface sur les réseaux sociaux, où plusieurs commentateurs dénoncent l'illégalité de cette surfacturation. Elle le serait si d'aventure elle n'avait pas été annoncée, recadre d'emblée Thierry Neyens, le patron de la Fédération wallonne de l'horeca : « Il y a une règle absolue, c'est que ce genre d'information doit être communiquée et visible, dans une logique de proportionnalité par rapport à un service. » Même

son de cloche au SPF Economie : « Les prix sont libres en Belgique. On peut demander des surplus, mais ils doivent être proportionnels et le consommateur doit être alerté au préalable. »

« Les clients étaient informés »

Sur **sa page Facebook** (<https://www.facebook.com/VIVA-Mboma-376525699145089/>), le restaurant bruxellois s'est défendu dimanche d'avoir pris ses clients par surprise, soulignant par la même occasion que les surcoûts ne sont plus d'application : « Ne sachant pas ce qu'allaient représenter en termes de frais supplémentaires les mesures anti-Covid que nous imposait le gouvernement, nous avons décidé d'appliquer un supplément de 5 euros par couvert en informant chaque table. Cela a duré 10 jours et les clients comprenaient notre position. »

« Je n'ai rien à cacher et je n'ai honte de rien », embraie le patron du restaurant, Lionel Louckx. « On a mis du gel et des masques à disposition partout et on désinfecte tables, chaises et murs après chaque client. Comme ce n'était pas facile à définir en termes de coûts, j'ai opté pour cette somme de 5 € par couvert, qu'on a fini par laisser tomber. Mais ça a été fait en toute transparence : les clients étaient alertés au préalable. »

LIRE AUSSI

La fête, si elle n'est pas finie, doit être repensée

([https://plus.lesoir.be/art/d-20200622-GGPC3K?](https://plus.lesoir.be/art/d-20200622-GGPC3K?referer=%2Farchives%2F Recherche%3Fdatefilter%3Dlastyear%26sort%3Dda)

[referer=%2Farchives%2F Recherche%3Fdatefilter%3Dlastyear%26sort%3Dda](https://plus.lesoir.be/art/d-20200622-GGPC3K?referer=%2Farchives%2F Recherche%3Fdatefilter%3Dlastyear%26sort%3Dda)

Si cette transparence fonde la légalité de la mesure, Jean-Philippe Ducart, le porte-parole de l'association de défense des consommateurs Test-Achats, ne la voit pas pour autant d'un bon œil : « Tous ces suppléments, comme les ont appliqués certains garagistes ou dentistes, ce n'est pas très sain. Il faut définir un juste prix et l'adapter, si besoin à la hausse. C'est mieux si les prix sont globaux parce que ça permet de les comparer. Qu'est-ce qui justifie les suppléments et à quelle hauteur ? Difficile de l'établir... On est partis pour la gloire. »

Il ne faut toutefois pas perdre de vue que beaucoup de restaurants craignent pour leur survie à plus ou moins court terme. La moitié d'entre eux sont menacés, estime le président de l'horeca wallon : « On n'a pas besoin de ce genre de publicité négative sur les réseaux sociaux alors que le secteur tente de maintenir la tête hors de l'eau. Il faut tout prendre en compte : le coût des prestations et des nouvelles mesures, les charges qui restent identiques, le manque à gagner pendant la fermeture forcée et la baisse de la capacité des restaurants, sans oublier l'augmentation du prix de certaines marchandises. Libre à chacun, si c'est clairement affiché, de répercuter ces coûts ou non, au travers d'un surplus ou d'une hausse des prix », tranche Thierry Neyens.

Des difficultés que confirme Lionel Louckx : « On a perdu 50 % de notre capacité d'accueil et deux tiers de notre chiffre d'affaires. Même si la TVA est abaissée de 12 % à 6 % pour les boissons non alcoolisées, ça ne change pas grand-chose à tout ce qu'on perd », déplore le restaurateur, qui espère logiquement ne pas perdre davantage de clients...



Commentaire *

Signature * Federation Horeca Wallonie

Quelques règles de bonne conduite avant de réagir (<http://plus.lesoir.be/services/charte>)

Poster

Posté par Heymbeeck Joseph, aujourd'hui 07:38

c'est encore une raison de plus pour laquelle je vais attendre la normalisation. Celui-là