

**Construction  
d'un hôtel :  
comment trouver  
une banque ?**

**Expedia va devoir  
modifier  
ses clauses de  
parité tarifaire**

**L'Oustau de  
Baumanière  
se réorganise  
pour ses 70 ans**

**Pierre Augé,  
le candidat  
le plus titré  
de Top Chef**

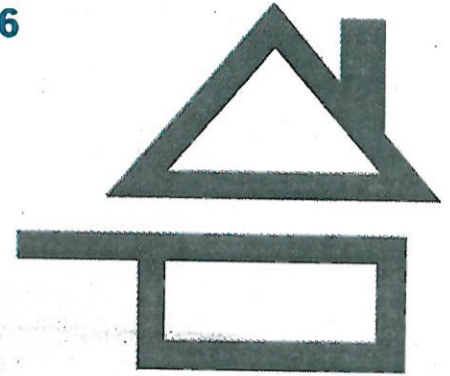
# L'Hôtellerie Restauration

15 mai 2015  
N° 3446

ANNONCES  
CLASSÉES  
P. 16

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



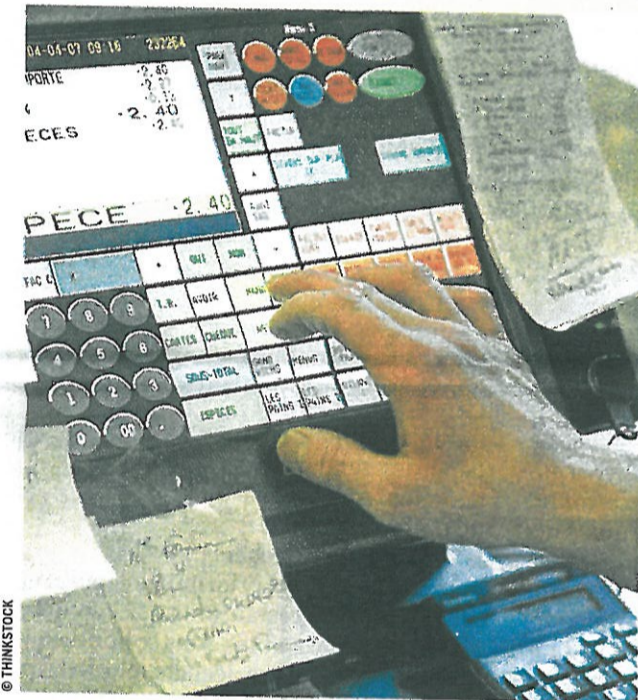
Le nouveau décret fait maison  
entre en vigueur p. 2 et 4

## Les caisses enregistreuses dans le collimateur des pouvoirs publics

PAGE 3

La Direction générale des finances publiques (DGFiP) a décidé de s'attaquer à des logiciels frauduleux installés sur des caisses enregistreuses. Ils permettent d'effacer certaines recettes afin de minorer la TVA et l'impôt sur les bénéfices. Les commerçants utilisateurs de ces caisses modifiées encourent des rappels d'impôt assortis d'une pénalité de 80 % pour manœuvres frauduleuses et des poursuites

correctionnelles pour fraude fiscale. "Je veillerai à ce qu'une disposition législative soit prise pour sanctionner plus directement le recours à ces logiciels permissifs", a déclaré **Michel Sapin**, ministre des Finances. "Nous serons très vigilants sur ce nouveau type de fraude, qui représente un préjudice potentiel très important pour les finances publiques", a ajouté **Christian Eckert**, secrétaire d'État chargé du Budget.



## Cinq grandes tendances dans la restauration aux États-Unis

**PAGES 2-3** Du 16 au 19 mai, la National Restaurant Association tient son show annuel à Chicago. Ce salon international de l'alimentation est l'occasion de se pencher sur les marchés porteurs aux États-Unis et de s'apercevoir que les préoccupations des restaurateurs américains rejoignent souvent celles des Européens. Ainsi, le développement durable et l'approvisionnement local figurent parmi les grandes tendances outre-Atlantique, aux côtés des produits préparés en marinade, de la cuisine du monde et des menus gastronomiques pour enfants.



4 raisons  
de choisir Adaptel

- DES ÉQUIPES DISPONIBLES
- UNE QUALITÉ DE SERVICE

- UN RÉSEAU DE PARTENAIRES
- UN COORDINATEUR DÉDIÉ

PLUS D'INFOS SUR  
[www.adaptel.fr](http://www.adaptel.fr)

**Adaptel**  
Interim, hôtellerie - restauration

Le spécialiste du travail temporaire en hôtellerie-restauration

Adaptel Paris Ouest • 17 rue Emile Duclaux  
75015 Paris • Tél : 01 53 58 30 30

Adaptel Paris Nord • 40, rue de Chabrol  
75010 Paris • Tél : 01 48 24 58 58

Adaptel Paris Est • 6 bd Jules Ferry  
75011 Paris • Tél : 01 43 14 32 20

Adaptel Lyon • 3 avenue Berthelot  
69007 Lyon • Tél : 04 37 65 25 90

5 rue Antoine Bourdelle • 75737 Paris Cedex 15 • Tél. : 01 45 48 64 64 • Fax : 01 45 48 04 23 • E-mail : [journal@lhotellerie-restauration.fr](mailto:journal@lhotellerie-restauration.fr) • ISSN 2117 - 8917

Pour nos abonnés, ce numéro est composé d'un cahier de 32 pages

## tendances aux États-Unis

### La cuisine du monde

La cuisine ethnique continue de percer, et particulièrement les cuisines authentiques et régionales, qui soulignent l'étendue et la richesse des saveurs explorées. Les ingrédients 'ethniques', notamment les fromages, la farine et les condiments, trouvent de plus en plus leur place dans les plats conventionnels. Des plats spécifiques, comme le ramen, et la cuisine de rue exotique prennent aussi de l'ampleur.



### Les menus pour enfants

Les menus pour enfants attirent de plus en plus l'attention des chefs et des exploitants de restaurant, qui proposent des plats gastronomiques spécifiquement adaptés aux bambins, avec des saveurs plus aventureuses que les plats pour enfants servis habituellement. Parallèlement, on retrouve des versions plus saines de ces plats pour enfants, comme les légumes, les aliments cuits au four et les salades repas.

### Environnement et produits locaux, tendances de la décennie à venir

À la question : 'quelle tendance alimentaire actuelle sera l'une des plus en vogue dans dix ans ?', le développement durable arrive en premier, suivi de l'exploitation des ressources locales, la nutrition ainsi que les cuisines et les saveurs ethniques.

Parmi les aliments les plus à la mode depuis l'an dernier, on retrouve le poisson, les condiments exotiques, le bœuf de pâturage, le riz brun/sauvage et les légumes grillés. En revanche, certains produits voient leur cote de popularité décliner : la bruschetta, les salades de chou kale, la cuisson des aliments entiers, les desserts hybrides et les boissons gazeuses faites maison. Et même si elle figure toujours parmi les tendances en vogue, la cuisine sans gluten commence à ralentir.

En matière d'alcool et de cocktails, les tendances de 2015 s'orientent vers les spiritueux artisanaux et micro-distillés, les bières, vins et spiritueux produits localement, les boissons vieillies en fût sur place, les cocktails culinaires et ceux de signature régionale.

[www.restaurant.org](http://www.restaurant.org)



convient, pourvu que les photos soient discrètes. Seul un chef sur dix a indiqué que c'était dérangeant et que cela ne devrait pas être encouragé.

## Les caisses enregistreuses dans le collimateur des pouvoirs publics

- La Direction générale des finances publiques (DGFiP) a mené des opérations de contrôle qui ont permis de démanteler des réseaux vendant des logiciels frauduleux sur des caisses enregistreuses.
- Ceux-ci permettaient d'effacer des recettes afin de minorer la TVA et l'impôt sur les bénéfices.

Une filière de diffusion d'un programme informatique spécifique dans le secteur pharmaceutique a été démantelée, grâce à une enquête menée par une centaine d'agents de la Direction nationale d'enquêtes fiscales, de la Direction des vérifications nationales et internationales et des Directions spécialisées de contrôle fiscal (Dircofi), en liaison avec des agents du ministère de l'Intérieur. Cette première opération a permis de perquisitionner les locaux de l'éditeur du logiciel de gestion de caisse, mais aussi certains de ses revendeurs et des clients utilisateurs.

Quelques jours auparavant, la Direction générale des finances publiques (DGFiP) avait également mené une autre opération d'envergure auprès de 200 commerçants utilisant d'autres logiciels frauduleux. Ceux-ci permettaient d'effacer des recettes afin de minorer la TVA et l'impôt sur les bénéfices. L'administration fiscale a engagé leur contrôle fiscal, de manière inopinée et simultanée, sur l'ensemble du territoire. Cette opération a permis à l'administration fiscale de mettre en œuvre, pour la première fois et à grande échelle, la nouvelle procédure de contrôle informatique inopiné. Les éditeurs, revendeurs et utilisateurs des logiciels frauduleux s'exposent à des sanctions fiscales et pénales (lire ci-dessous). Quant aux commerçants



Les commerçants utilisateurs d'une caisse enregistreuse 'permissive' sont passibles d'un rappel d'impôt assorti d'une pénalité de 80 % et de poursuites correctionnelles pour fraude fiscale.

utilisateurs, ils encourent des rappels d'impôt assortis d'une pénalité de 80 % pour manœuvres frauduleuses et des poursuites correctionnelles pour fraude fiscale.

"Je veillerai à ce qu'une disposition législative soit prise pour sanctionner plus directement le recours à ces logiciels permissifs", a déclaré **Michel Sapin**, ministre des Finances. "Nous serons très vigilants sur ce nouveau type de fraude, qui représente un préjudice potentiel très important pour les finances publiques", a renchéri **Christian Eckert**, secrétaire d'État chargé du Budget.

### QUE DIT LA LOI ?

La loi du 6 décembre 2013 relative à la lutte contre la fraude fiscale interdit aux éditeurs et revendeurs de proposer des systèmes de caisses permettant de supprimer des recettes. Le non-respect de cette obligation est sanctionné par de fortes amendes tant pour l'éditeur que pour l'utilisateur de ces logiciels. Cette loi interdit les caisses enregistreuses qualifiées de permissives (permettant de supprimer des recettes) et renforce les pouvoirs de l'administration fiscale ainsi que le montant des sanctions. Selon l'article 20, sont passibles d'une amende les personnes "qui mettent à disposition les logiciels ou systèmes de caisse [dont les caractéristiques] ont permis, par une manœuvre destinée à égarer l'administration, [de supprimer ou d'altérer] de toute autre manière un enregistrement stocké ou conservé au moyen d'un dispositif électronique, sans préserver les données originales". Le fait de vendre ou d'intervenir sur des logiciels non conformes est passible d'une amende égale à 15 % du chiffre d'affaires provenant de la vente ou des prestations réalisées sur le logiciel. La loi prévoit aussi une solidarité de paiement des droits mis à la charge des entreprises utilisatrices de ces produits frauduleux dans le cadre de leur exploitation.

### UNE NORME AFNOR

L'Afnor propose une nouvelle certification, la norme NF525 Logiciel de gestion d'encaissement. Elle permet aux éditeurs titulaires de proposer des solutions justifiant, auprès de l'administration, de la fiabilité des données enregistrées et de leur intégrité garantie par un système d'encaissement sécurisé. Ainsi, un produit certifié NF525 assure :

- l'identification des processus et des données d'encaissement ;
- un enregistrement sécurisé des données relatives à l'encaissement par la signature électronique ;
- une piste d'audit, outil de traçabilité des opérations d'encaissement ;
- l'archivage et la conservation des données d'encaissement ;
- l'absence de fonctions occultant des données d'encaissement ;
- des moyens de restitution des données d'encaissement enregistrées afin de simplifier les contrôles internes et/ou par l'administration.

À l'heure actuelle, deux sociétés, Atoo et Pi électronique, proposent des équipements agréés NF 525.



Une question ? Blog des Experts 'Droit et réglementation en CHR' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



PASCALE CARBILLET