

# Beaucoup de bruit pour rien

Suite à un contrôle de la DGCCRF, les époux Bardet se trouvent condamnés pour publicité mensongère et accusés des pires maux par les médias. La décision de la cour d'appel, du 14 mars dernier, replace les faits à leur juste valeur, en les relaxant d'une partie des infractions. Certains faits restent répréhensibles mais ceci est davantage dû à une complexité de la législation qu'à une intention de nuire. Les professionnels doivent donc se montrer très vigilants dans la rédaction de leurs cartes.

**A** l'origine de cette affaire, la plainte d'une consommatrice venue un après-midi prendre un cocktail au Château Belmont, établissement appartenant aux époux Bardet, affilié à la chaîne Relais & Châteaux et référencé 2 étoiles au Guide Michelin, à l'époque des faits. Cette cliente, s'étonnant de ne pas trouver les prix des cocktails affichés à l'extérieur de l'établissement, demande donc aux services des fraudes de vérifier l'exactitude des prix pratiqués, prix qu'elle n'avait pas osé contester sur le moment. Cette plainte a donné lieu le 1er avril 1998 à un contrôle de la DGCCRF qui a examiné de façon très méticuleuse tous les documents et factures de la société afin de vérifier s'ils respectaient la réglementation relative à l'information et la publicité des prix.

Lors de cet examen, l'administration relèvera la présence de 5 mentions sur la carte qui pouvaient être qualifiées de fausses ou de nature à induire en erreur le consommateur. Le restaurateur aura beau invoquer pour sa défense qu'il s'agissait d'erreurs formelles dues à la complexité de la législation et sans intentions de tromper les clients, l'enquêteur dressera quand même un procès-verbal et transmettra le dossier au Parquet.

Celui-ci aurait pu classer le dossier sans suite étant donné qu'il décide ou non de l'opportunité des poursuites. Pourtant, cette affaire sera portée devant le tribunal correctionnel de Tours. Le procureur procédera à des réquisitions très sévères, allant même jusqu'à demander des peines d'emprisonnement avec sursis. Ce qui d'un avis général n'a jamais été le cas pour une affaire de ce type.

Dans un contexte médiatique très hostile, le 16 décembre 1999, le tribunal correctionnel de Tours condamne Sophie et Jean Bardet à une amende de 15 000 francs chacun ainsi qu'à la publication de la décision dans le *Figaro Magazine*. Le Parquet, considérant que la sanction était trop douce, fait appel de la décision, tout comme les époux Bardet qui se trouvaient pour leur part injustement condamnés.

Dans un arrêt du 14 mars 2000, la cour d'appel de Tours a remis les faits à leur juste valeur et a relaxé les époux Bardet d'une partie des infractions reprochées, diminuant le montant de l'amende à 12 000 francs. S'il est malgré tout indéniable que certaines mentions donnent lieu à contestation, il faut savoir que cette histoire aurait pu arriver à n'importe qui et pourrait vous arriver demain. Elle doit servir de leçon à tous, et doit conduire à la plus grande prudence lors de la rédaction des cartes.

En raison de la cabale médiatique suscitée par cette affaire, il est nécessaire de faire un rappel des faits reprochés.

## Vin de pays présenté comme AOC

L'erreur de Jean Bardet a été de faire figurer un vin de pays qu'il proposait à la carte sous la dénomination Vin de pays des côtes de Thongues, alors que sur le bas des pages de la carte était préimprimée la mention AOC en petits caractères. Il ne pensait pas induire le consommateur en erreur dans la mesure où le choix du vin s'effectue au terme d'un dialogue avec le sommelier qui donne toutes les précisions utiles et surtout qu'un vin de pays ne peut avoir l'appellation d'AOC. La cour d'appel le relaxera pour cette infraction en retenant "que la fausseté de l'information n'est pas caractérisée dans la mesure où la mention AOC n'est pas inscrite à proximité du produit litigieux et en tout cas en caractères nettement moins appuyés". Elle tiendra compte aussi du niveau de connaissance des clients : "Elle n'est pas de nature à induire en erreur compte tenu de l'anti-



nomie des deux notions qui ne peut échapper au consommateur moyen fréquentant ce type d'établissement."

## Les asperges d'Espagne

Dans le restaurant, 2 sortes d'asperges sont proposées. Un plat est uniquement uniquement d'asperges blanches de Bourgueil. Parallèlement, dans certains menus, des asperges blanches de plus petite taille sont servies en accompagnement. Le jour où il a été contrôlé, Jean Bardet n'avait pas été livré en asperges blanches de Bourgueil et ne proposait donc pas ce produit à ses clients. Contrairement à ce qui a été lu dans la presse, il ne lui a jamais été reproché d'avoir fait passer des asperges blanches d'Espagne pour des asperges de Bourgueil. Il a été condamné pour ne pas avoir rayé de la carte ce plat du fait de son indisponibilité. La justice retiendra pour ce fait l'existence d'une publicité mensongère car "il est indéniable que la mention de la possibilité de commander ces asperges ne correspondait à aucune réalité et qu'elle aurait donc dû être rayée du menu."

Jean Bardet aura beau invoquer une pratique courante de la profession, à savoir ne pas modifier la carte, ni la surcharger par des rayures lorsqu'un produit n'est pas disponible, rien n'y fera. Pourtant, le maître d'hôtel informe de vive voix les clients de l'indisponibilité de certains produits. Mais la cour ne retiendra pas ce moyen de défense. L'avocat des époux Bardet, Maître Heintz, leur a conseillé pour l'avenir d'insérer sur la carte une phrase qui annonce l'éventuelle indisponibilité temporaire des produits pour échapper à toute critique.

## Veau fermier du petit élevage de Monsieur Pion

Dans le but de promouvoir de petits producteurs, Jean Bardet mentionne sur sa carte Côte de veau fermier du petit élevage de Monsieur Pion. Seulement, après enquête des services des fraudes, il s'avère que, ce jour-là, le veau fermier nourri

sous la mère provenait non pas de l'élevage de Monsieur Pion, mais de celui de son voisin Monsieur Carré utilisant les mêmes méthodes d'élevage. Dans la mesure où il s'agissait de viande de même qualité et surtout que la facture portait l'en-tête de la boucherie Pion, la cour n'a pas retenu cette infraction.

## Le bar de ligne

En détaillant les factures de poissons, les inspecteurs des fraudes constatent que sur une facture établie par un mareyeur de Saint-Malo, il est seulement mentionné *Bar* facturé au prix unitaire de 95 francs, alors que sur la carte il est proposé du bar de ligne. De ce document, l'administration déduit que ce n'était pas du bar de ligne qui était proposé à la clientèle, faute de précisions suffisantes sur la facture.

Jean Bardet invoquera qu'il avait l'habitude de s'approvisionner auprès de ce mareyeur en bar de ligne, et le produit reçu ce jour-là était un produit de très belle qualité, payé au prix du bar de ligne. Il n'avait donc aucune raison de douter de la qualité du produit. La cour retiendra quand même le délit de publicité mensongère, faute de précisions suffisantes sur la facture. Un engagement verbal du fournisseur ne suffit pas. En outre, en cas de litige, une attestation du fournisseur postérieure à la livraison n'est pas probante non plus.

La leçon à tirer pour les restaurateurs est d'exiger de leurs fournisseurs des mentions claires et précises sur les factures qu'ils établissent et de ne pas se contenter d'un code informatique comme cela est souvent le cas.

## Fromages fermiers et d'alpage

Sur sa carte des fromages, Jean Bardet proposait notamment des fromages d'Auvergne (fourme d'Ambert) qu'il présentait sous la dénomination de fromages fermiers et affinis, ce qui lui a été reproché. En effet, le lait qui sert à fabriquer ces fromages est récolté dans les burons, en altitude, avant d'être descendu dans les laiteries des vallées. Or, pour avoir le qualificatif de fermier, les fromages doivent répondre à 3 critères : être fabriqués par un producteur agricole sur son lieu d'exploitation, avec des ingrédients provenant de la ferme et selon des modes de fabrication traditionnelle. Dans ce cas, les fromages étaient élaborés selon des méthodes traditionnelles, mais pas sur le lieu même où les vaches ont été traitées.

Le restaurateur aura beau plaider l'ignorance de ce détail, la cour rétorquera que "une telle lacune lui était interdite en raison de son degré particulièrement élevé de qualification professionnelle". C'est peut-être en raison de l'hypermédiatisation de cette affaire, où tout et son contraire a été écrit, que la cour conclura dans son arrêt "que la qualité intrinsèque des produits servis dans leur établissement, notamment leur fraîcheur, n'est pas mise en cause par l'accusation".

P. Carbillat

## Les Relais & Châteaux solidaires des époux

Lors de leurs dernières réunions, les Relais & Châteaux ont exprimé leur solidarité envers les époux Bardet. Et Régis Bulot de déclarer : "Ce qui leur est arrivé aurait pu arriver à n'importe lequel d'entre nous, en raison d'une réglementation très complexe. La profession ne devrait pas rire sous cape, car nous sommes tous concernés. Cela va nous obliger à nous remettre en cause dans la rédaction de nos cartes, et surtout de pas faire de la littérature comme nous l'avaient appris les années Gault et Millau."