



## Permis d'exploiter/d'exploitation du propriétaire

*Par Philippe Bauer, Avocat conseil de GastroNeuchâtel*

Aux termes des articles 11 et 15 de la nouvelle loi sur les établissements publics (LEP) « le propriétaire de l'immeuble qui abrite un établissement public doit être titulaire d'un permis d'exploitation » étant entendu que le permis n'est octroyé que si les locaux sont conformes au droit en matière notamment de police de construction, de police du feu, de salubrité et d'hygiène alimentaire si l'autorisation comprend la restauration.

De plus et pour mémoire, l'article 256 du code des obligations (CO) prévoit « le bailleur est tenu de livrer la chose à la date convenue, dans un état approprié à l'usage pour lequel elle a été louée et de l'entretenir en cet état ».

D'une manière générale, il n'appartient dès lors pas au restaurateur locataire d'un établissement public d'assumer les frais de remise en état d'un établissement public lorsqu'ils sont exigés par l'autorité communale, par exemple (installation d'un séparateur à graisse) ou le service de la consommation et des affaires vétérinaires (par exemple, mise à niveau de l'établissement aux nouvelles normes d'hygiène) voire encore de l'établissement cantonal d'assurance et de protection (par exemple, mise aux normes de l'établissement aux dispositions anti-feu).

Il n'appartient pas non plus au restaurateur de prendre à sa charge les factures d'entretien général de l'établissement que lui adresse le bailleur (par exemple, les réparations de la chambre froide ou de la ventilation) et il n'appartient pas non plus au locataire de s'acquitter des factures relatives à l'établissement du permis d'exploitation.

De plus et conformément à l'article 256 alinéa 2 CO, toutes les dérogations aux détriments du locataire sont nulles si elles sont prévues dans des baux relatifs à des locaux commerciaux.

Il est par contre indéniable qu'existe aujourd'hui encore et ceci avant tout compte tenu des pratiques de certains bailleurs, un certain nombre de points de frictions. Que se passe-t-il par exemple lorsque le restaurateur loue des locaux nus alors que ceux-ci étaient à la conclusion du bail déjà peints ou lorsque le locataire achète à l'ancien tenancier voire au bailleur ce qu'il est convenu d'appeler des accessoires immobiliers (par exemple, la ventilation). Il existe aussi d'autres points de frictions entre les obligations du restaurateur en matière d'hygiène par rapport notamment aux nettoyages des machines lorsque celles-ci appartiennent au bailleur et les obligations de celui-ci également en matière d'hygiène. Il appartiendra dès lors bien évidemment à la jurisprudence de préciser quelles sont en la matière les obligations du bailleur et du locataire.

Il appartient en conséquence à chaque restaurateur de, lorsqu'il est confronté à un problème (de droit administratif, commune, SCAV, police du feu... ou de droit privé, défaut de la chose louée, remplacement de pièces....) d'aujourd'hui se poser la question, tant sous l'angle du permis d'exploitation délivré au bailleur (LEP) que celui du droit du bail (CO), de savoir si les travaux d'amélioration de la chose louée ou d'élimination du défaut lui incombent vraiment.

Relevons encore qu'aujourd'hui l'article 53 LEP prévoit que le propriétaire de l'immeuble dans lequel était exploité un établissement public a reçu d'office un permis d'exploitation. La LEP lui est donc applicable.