



RESTAURANT HÔTEL PEOPLE

24.07.18

[retour](#)

La question du droit de bouchon



Le droit de bouchon demandé aux clients qui apportent leur propre vin permet de couvrir les coûts. Photo: RAWPIXEL

Le concept «Bring your own bottle» est commun dans certains pays. En Suisse aussi, le client peut apporter son vin, s'il demande la permission au restaurateur.

Désirée Klarer & Caroline Goldschmid

En Australie, certains restaurants ne possèdent pas de licence d'établissement avec alcool. Les clients peuvent – ou doivent – apporter leurs propres boissons alcoolisées. Cela est dû au fait qu'il n'est guère aisé d'obtenir une licence pour vendre de l'alcool au pays des kangourous. Quiconque en sert doit avoir un certificat RSA (n.d.l.r.: Responsible Service of Alcohol, soit Service d'alcool responsable).

Il n'est alors pas étonnant que certains restaurateurs préfèrent laisser la responsabilité de la consommation d'alcool à l'invité et lui permettent d'apporter une bouteille. C'est à ces établissements qu'il appartient de décider s'ils veulent exiger un droit de bouchon et de quel montant. Selon le Sydney Moving Guide, site de conseils destinés à ceux qui emménagent à Sydney, la fourchette de prix se situe entre 7 et 25 francs suisses. L'autorisation d'apporter sa

propre bouteille de vin est également en vigueur dans de nombreux restaurants en Suisse. Cependant, il faut s'informer au préalable, car les restaurateurs n'en font que très rarement la promotion.

Parmi ceux qui mettent en avant le concept BYOB (n.d.l.r.: Bring your own bottle, soit Apportez votre bouteille), Kurt Schnetzer gère le restaurant Blume, à Zurich. «Un jour, un ami qui revenait d'Australie m'en a parlé et je me suis dit: Pourquoi pas?» Aujourd'hui, tous les clients du restaurant Blume savent qu'ils ont cette possibilité. «Depuis que nous en avons fait la promotion, de plus en plus de gens qui ne sont encore jamais venus dans notre établissement appellent pour réserver une table parce qu'ils ont vu qu'ils peuvent apporter leur vin», indique Kurt Schnetzer. Dans son restaurant, le droit de bouchon est de 35 francs, «qu'importe qu'il s'agisse d'une bouteille chère ou bon marché».

Autre exemple, le restaurant Martin, à Bättwil-Flüh (SO). L'établissement étoilé est géré par Claudia et Manfred Möller. Chez eux, le droit de bouchon varie selon les cas. «Si le sommelier doit uniquement ouvrir la bouteille, ce n'est pas pareil que s'il doit décanter le vin», justifie Manfred Möller. Mais la demande pour bénéficier de cette offre n'a pas augmenté ces dernières années, selon le chef. «Je crois qu'il s'agit d'une niche. Et c'est aussi lié à la mentalité de notre pays. Le Suisse n'est pas du genre à apporter sa propre bouteille de vin», estime Manfred Möller. Ceux qui souhaitent tenter l'expérience au restaurant Martin peuvent compter sur des plats qui s'accorderont au mieux au nectar que le client prévoit d'amener. «Il est même arrivé que nous ayons préparé à l'avance un menu spécialement adapté au vin», ajoute le chef.

Cela dit, le fait que le client ne doive payer aucun droit de bouchon, comme c'est parfois le cas en Australie, reste une exception en Suisse. Et même quand c'est le cas, il s'agit généralement d'opérations limitées dans le temps. Par exemple, les soirées «Monday Bouteille» de l'hôtel Carlton, à Zurich, où le concept BYOB est valable uniquement le lundi. Les participants peuvent alors alléger leur cave de quelques trésors et les faire décanter puis servir par des sommeliers qualifiés. Ces derniers se proposent également de les déguster. Cette expérience comprend un menu de trois plats, pour 72 francs par personne, eau minérale et café compris. Il va sans dire qu'une telle offre ne peut être proposée sur une base quotidienne et encore moins à ce prix, la facture doit donc tomber juste.

En Suisse romande, une soirée BYOB a été organisée par le restaurant **Le Contretemps**, le 6 avril dernier. C'est Martial Chevalley, associé-gérant de l'établissement sis à Territet, petite localité faisant partie de la commune de Montreux, qui a eu l'idée de cette soirée spéciale. Elle a suivi une soirée «Payez ce que vous voulez», que le restaurant avait proposée le 3 mars (GJ10). Bilan? Là encore, le succès a été au rendez-vous. «C'était même plus convivial que la soirée du 3 mars», déclare Martial Chevalley. Les clients discutaient entre eux, curieux d'en apprendre plus sur le vin que leurs voisins de table avaient apporté. Certains se sont carrément mélangés et une table de quatre est devenue une table de douze! Le restaurant était complet ce soir-là: entre soixante et septante couverts ont été servis. Et les clients ne se sont pas privés. «C'était intéressant de voir qu'ils commandaient davantage de mets», raconte le restaurateur. En l'occurrence, ils étaient nombreux à avoir pris une entrée, un plat, du fromage et un dessert.» Cela peut s'expliquer par le fait que comme ils n'avaient pas à payer le vin, ils pouvaient s'offrir un plus grand nombre de mets? «Je dirais plutôt que c'est parce qu'ils avaient envie de prendre leur temps et aussi de profiter de déguster leur bonne bouteille de rouge avec du fromage.»

Quant au droit de bouchon, Martial Chevalley ne l'a pas facturé. Pour la simple et bonne raison que le but de l'opération n'était pas de faire grimper le ticket moyen, mais de faire connaître le restaurant, dans une ambiance conviviale et détendue en prime. Résultat, une soirée «Payez ce que vous voulez» et une soirée «BYOB» seront à nouveau organisées au Contretemps, en fin d'année.

Maurus Ebnetter, président de l'association des restaurateurs de Bâle-Ville, estime que c'est une bonne idée d'inclure les clients dans le processus de détermination des prix. «Personnellement, je suis un grand partisan des prix basés sur les attentes des clients, mais la marge doit bien entendu être examinée. Si elle n'est pas suffisante, d'autres alternatives doivent être envisagées.» Cette considération concerne également le droit de bouchon demandé aux clients qui apportent leur bouteille de vin. La plupart des invités comprennent qu'un montant égal au bénéfice brut habituel devrait être exigé pour le service du vin, «parce qu'autrement, cela engendre des chiffres rouges pour l'établissement », conclut Maurus Ebnetter.

Teilen 0

Aktuelle News

œnotourisme: faire de la Suisse un incontournable de la gastronomie - Restaurant - 18.07.19



Soutenu tout d'abord par l'Etat de Vaud, le projet Vaud œnotourisme est désormais mené par une société privée, où l'on retrouve Yann Stucki, par qui tout a comm...

Sans lactose ni gluten et pourtant si riche en goût - Restaurant - 17.07.19



Le chef exécutif de l'Ecole hôtelière de Glion, Benoît Carcenat, a imaginé un concept à la fois durable et sain pour le restaurant

Fresh. Et prouve que la cuis...

Un vent de solidarité a soufflé au Val-de-Ruz - Restaurant - 09.07.19



Michel Stangl, restaurateur à Dombresson, raconte les jours qui ont suivi les intempéries du 21 juin. Du drame sont nés de beaux moments de partage.

Préparations de base: du fait maison à l'avance - Restaurant - 04.07.19



La gestion du temps et des coûts sont des facteurs importants à la bonne marche d'un restaurant. Le prêt à manger maison peut être une gageure à ce niveau, mais...

Quand le rôle social du bistrot prend tout son sens - Restaurant - 04.07.19



Une trentaine de restaurants vaudois ont déjà adhéré aux Tables au bistrot, une prestation lancée par Pro Senectute Vaud qui profite autant aux restaurateurs qu...

Le petit coin occupe une place important - Restaurant - 20.06.19



L'aménagement des toilettes implique un grand soin du détail, et il convient également de veiller à la qualité du papier hygiénique. Deux experts nous explique...



GastroJournal
2.866 „Gefällt mir“-Angaben



GASTRO journal



Téléphone 044 377 53 11

EMAIL VERLAG@GASTROJOURNAL.CH

GASTROSUISSE
