

# A Paris, de nouvelles règles sur les terrasses pour réconcilier riverains et cafetiers

L'espace de 1,60 mètre réservé à la circulation des piétons sur les trottoirs est préservé

## Mode de vie

Riverains et cafetiers vont-ils mieux cohabiter cet été à Paris, avec le nouveau « règlement des étalages et des terrasses », entré en vigueur le 1<sup>er</sup> juin ? Pas sûr, même si ce texte, âprement négocié sous la houlette de Lyne Cohen-Solal, adjointe (PS) chargée notamment du commerce, préserve pour l'essentiel le statu quo. « Cela ne suffit pas face aux irrégularités que commettent les cafetiers », proteste Gilles Pourbaix, coordinateur du réseau Vivre Paris, qui compte, entre autres, dix associations de riverains. « C'est une bonne réforme, M<sup>me</sup> Cohen-Solal est bien consciente de l'enjeu économique des terrasses, qui nous permettent de réaliser 30 % de notre chiffre d'affaires », déclare Marcel Benezet, président de la branche cafés, bars et brasseries du Syndicat des hôteliers, restaurateurs, cafetiers et traiteurs (Synhorcat).

Principale mesure sauvegardée : l'espace réservé à la circulation des piétons sur les trottoirs reste de 1,60 mètre minimum. « Nous demandions 1,80 mètre pour être sûrs d'obtenir 1,60 mètre dans la réalité », indique M. Pourbaix. « En effet, la règle actuelle n'est pas respectée par nombre de terrasses, qui ne laissent plus de place aux poussettes ou aux personnes âgées avec un déambulateur », explique-t-il. Le statu quo est maintenu aussi, par exemple, pour les chevaux et les porte-menus, qui doivent être placés « dans l'emprise de la terrasse ». « Nous demandions leur interdiction, car tout le monde peut constater qu'ils sont placés illégalement au milieu du trottoir », constate M. Pourbaix.

En revanche, la municipalité interdit les bâches souples, jugées inesthétiques. L'association Droits des non-fumeurs s'en réjouit : « Destinées à protéger les fumeurs du froid, elles permettent de créer des espaces fermés, où les cafetiers autorisent le tabac en toute illégalité », indique son président, Gérard Audureau, qui a assigné plusieurs propriétaires en justice. Les cafe-

## iPhone joue les guides

Plus besoin de sonder son entourage pour identifier les terrasses de l'été. Le smartphone s'occupe de tout. L'application gratuite « Tous en terrasse », développée sur iPhone par la marque Butagaz, propose un « guide communautaire des terrasses en France ». A chaque adresse géolocalisée par le téléphone portable correspond une fiche précisant les horaires, l'ensoleillement, le type d'établissement ou encore les avis des clients passés par là. Dès sa sortie, récente, « Tous en terrasse » a figuré dans le Top 25 des applications les plus téléchargées.



L'enjeu économique des terrasses a été au centre des discussions. FRÉDÉRIC STUCIN/MYOP

tiers ont toutefois deux ans pour se préparer. A partir de juin 2013 aussi, les parasols chauffants au gaz, jugés trop polluants, seront interdits. « Mais on pourra toujours chauffer le domaine public à l'électricité en plein hiver, ce qui est scandaleux ! », s'indigne Jacques Boutault, maire Europe Ecologie-Les Verts du 2<sup>e</sup> arrondissement. Le chauffage électrique fera l'objet d'une taxe, dont on ne connaît pas encore le montant.

Les riverains ne sont pas rassurés, car ils constatent que « les règles ne sont pas respectées, faute de sanc-

**A partir de juin 2013, les parasols chauffants au gaz, jugés trop polluants, seront interdits**

tions dissuasives ». Les sanctions pénales sont en effet dérisoires : les policiers peuvent constater une infraction au code pénal et réclamer une amende de... 35 euros. « Mais le parquet aura tendance à classer sans suite leurs PV », constate la Préfecture de police de Paris. Des agents assermentés de la ville peuvent constater une infraction au code de la voirie routière et réclamer une contravention de 5<sup>e</sup> classe, de 1500 euros maximum. « Les amendes prononcées par le tribunal de police, en général un an plus tard, ne dépassent pas 500 euros », précise la préfecture.

Le maire de Paris peut aussi retirer les autorisations qu'il a délivrées « à titre temporaire, précaire et révocable ». En réalité, il le fait rarement : « Une dizaine de fois par an », selon la direction de l'urbanisme. « Nous ne voulons pas que des salariés se retrouvent au chômage », explique M<sup>me</sup> Cohen-Solal. « Retirer une autorisation, c'est

prendre un marteau pour écraser un moustique. Nous préférierions avoir des sanctions financières dissuasives, autour de 500 euros par exemple, en tout cas proportionnelles aux prix des terrasses et au nombre de mètres carrés dépassés », explique-t-elle. En septem-

bre 2010, la Ville a demandé à des députés socialistes d'introduire une modification législative, qui accorderait aux collectivités locales le droit d'émettre de telles sanctions. Pour l'instant, rien n'a été entrepris au Parlement. ■

Rafaële Rivais

## Gastronomie

Publicités

### PARIS 6<sup>e</sup>

#### Les Caves du Polidor

« André Maillet et Yves Millon vous invitent à découvrir des trésors, des crus introuvables... »

- Bordeaux (Château Latour, Château Haut-Brion, Château Pétrus, ...)
  - Bourgogne (Domaine d'Auvenay, Maison Leroy, Romanée Conti, ...)
  - Côtes-du-Rhône (Toute la gamme Guigal)
  - Champagne (Cristal Roederer, Dom Pérignon, Amour de Deutz, ...)
- Vente à emporter de 6 € à 1200 €. Vin au verre à partir de 3 €. 39, rue Monsieur Le Prince - 01.43.25.16.55

### PARIS 6<sup>e</sup>

#### LE POLIDOR Fondé en 1845

Cet authentique bistrot parisien du quartier latin maintient farouchement des bons plats bien de chez nous à prix modérés et la belle carte des vins perpétue la tradition.

MENUS 22 € et 28,62 € midi et soir  
41, rue Monsieur Le Prince  
☎ 01.43.26.95.34 - O.T.L.J. jusqu'à 0h30

L'idée gourmande de la semaine

## Dessine-moi un Mouton... Blanc ●●●

Prenez, dans un quartier plein de charme, des murs vénérables qui abritaient déjà un restaurant prisé de La Fontaine ou Racine en leur temps. Ajoutez un cadre original attachant, une carte authentique et surprenante : bienvenue au Mouton Blanc, une table classique au caractère bien affirmé ! Qu'elles déclinent les classiques estivaux (tomates mozzarella "di Bufala" au basilic et huile d'olive, avocat et crevettes en verrine, coulis de poivrons doux...) ou explorent des horizons plus recherchés (gratin d'écrevisses aux feuilles d'épinards), les entrées rivalisent de saveur et de fraîcheur. La même fraîcheur caractérise les jolis poissons, tels les filets de daurade royale à la plancha, haricots verts au beurre. Mais c'est surtout par ses spécialités, très contrastées, que brille l'établissement : succulent magret de canard du Sud-Ouest rôti au miel et framboises, pommes charlotte, impertinent hamburger tradition gourmande, sans oublier une plébéienne omelette aux fines herbes, accompagnée au choix de frites maison ou d'une petite verte. Simplicité ou raffinement, force ou délicatesse, laissez-vous surprendre par ce Mouton qui ne suit jamais le troupeau !

Jean de Lojys

#### Le Mouton Blanc

40, rue d'Auteuil - 75016 Paris - Tel. 01 42 88 02 21  
7/7 jours - Service de 12h à 15h et de 19h à 23h