

1 édito

- Des Co-Présidents de l'UMIH Pays Basque Bruno DOTTAX et Pierre BARAT.

2 social

- Suppression de la réduction de cotisations patronales sur les avantages en nature nourriture. Loi de finances pour 2011.
- CQP Employé d'étage au CFA de la CABAB.
- Salaire des apprentis au 1^{er} janvier 2011.

4 juridique

- Suppression de la déclaration préalable à l'ouverture d'un débit de boissons aux douanes.

6 fiscal

- Titres restaurants 2010. Attention à la péremption !
- Titre de Maître Restaurateur.
- Loi de finances rectificative pour 2010
- Auto-entrepreneurs

8 actualités

- Présentation de l'opération de promotion de l'eau potable par M. Jean-René ETCHEGARAY Président du SMUN.



édito

MM. Pierre BARAT et Bruno DOTTAX
Co-Présidents UMIH Pays Basque

Cher(e)s Collègues,
Nous avons le plaisir d'inaugurer la nouvelle version de notre journal bimensuel intitulé désormais « UMIH Infos CHR D ». Comme auparavant vous y trouverez les informations concernant nos métiers de Cafetier, Hôtelier et Restaurateur.

Tout d'abord, nous avons le plaisir de vous convier à l'Assemblée Générale Extraordinaire et l'Assemblée Générale ordinaire de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie, UMIH Pays Basque qui se déroulera le :

LUNDI 7 MARS 2011 à 10 h
Ferme INHARRIA Chez BONNET à Saint-Pée-Sur-Nivelle

L'ordre du jour sera le suivant :

ASSEMBLEE GENERALE EXTRAORDINAIRE

- Modification et adoption des statuts.
Présentés par Jean Sagardoy Vice-Président de l'UMIH Pays Basque

ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE

- Accueil dans sa ville par Mme Christine BESSONART, Maire de Saint Pée Sur Nivelle.
- Compte-rendu financier par M. Jean-Marie BERNAY, Trésorier de l'UMIH Pays Basque.
- Allocution de M. Roland HEGUY, Président National de l'UMIH.
- Présentation de la mutuelle frais de santé par M. Laurent DUC Président National de l'Hôtellerie et membre de la Commission Paritaire Nationale.
- Présentation de l'opération de promotion de l'eau potable par M. Jean-René ETCHEGARAY Président du SMUN.
- L'UMIH Pays Basque et la formation par Mme Corinne DUVAL Membre du Conseil d'Administration de l'UMIH Pays Basque.
- Présentation de l'étude « La place du client » dans le CHR par M. Pierre BARAT, Co-Président UMIH Pays Basque.
- Intervention concernant l'Hôtellerie de M. Bruno DOTTAX Co-Président UMIH Pays Basque.
- Election du tiers sortant du Conseil d'Administration.
- Allocution de M. Laurent Nuñez, Monsieur Le Sous-Préfet des Pyrénées Atlantiques.
- Remise du titre Maître Restaurateur aux récipiendaires par M. André GARRETA, Président de la CCI, Chambre de Commerce et d'Industrie.

La réunion sera suivie d'un déjeuner sur place réalisé par Jean-Baptiste DAGUERRE du restaurant du FRONTON de St Pée.

Après la présentation des sujets d'actualité, importants pour la profession, la convivialité restera au rendez-vous autour d'une table généreuse. Ce sera l'occasion de nous rencontrer et d'échanger. Nous espérons vous accueillir nombreux à cette journée, aussi nous vous demandons de bien vouloir informer vos collègues et les inciter à se joindre à nous.

A très bientôt.



HÔTELS - RESTAURANTS
CAFÉS - DISCOTHÈQUES

6, rue Guy Petit - 64200 BIARRITZ
Tél. 05 59 24 03 47 - Fax 05 59 22 20 70

umih.paysbasque@wanadoo.fr

Suppression de la réduction de cotisations patronales sur les avantages en nature nourriture (loi de finances pour 2011)

Pour rappel, les employeurs du secteur HCR sont tenus soit de nourrir les salariés, soit de leur allouer une indemnité compensatrice de nourriture, à condition :

- que l'établissement soit ouvert à la clientèle aux heures des repas,
- et que le salarié soit présent aux heures desdits repas.

Du fait de cette obligation, jusqu'à présent les employeurs bénéficiaient d'une réduction forfaitaire des cotisations patronales de sécurité sociale sur l'avantage en nature nourriture ou sur l'indemnité compensatrice de nourriture s'élevant à 28 % du minimum garanti.

Malgré les actions menées par l'UMIH, **l'article 201 de la loi n° 2010-1657 de finances pour 2011** du 29 décembre 2010, publiée au Journal Officiel du 30 décembre 2010, **abroge l'article L.241-14 du code de la Sécurité Sociale** qui prévoyait notamment que :

« Pour les professions dans lesquelles le salaire minimum de croissance est, en vertu de dispositions réglementaires, calculé sur une base différente de 169 heures par mois, les employeurs bénéficient d'une réduction des cotisations d'assurance sociales et d'allocations familiales qui sont à leur charge au titre de l'obligation de nourriture des salariés. Cette réduction est égale à un montant forfaitaire, fixé par décret, par repas fourni ou donnant lieu au versement d'une indemnité compensatrice, dans la limite des cotisations correspondantes. »

Ainsi, à compter du 1^{er} janvier 2011, les entreprises du secteur HCR restent soumises à l'obligation de nourriture mais ne bénéficient plus de la réduction des cotisations patronales sur les avantages en nature nourriture.

CQP au CFA

Le CFA de l'Agglomération Côte Basque Adour ouvre un Certificat de Qualification Professionnel en alternance Employé d'Étage dès le 15 mars pour une durée de 6 mois.

Des candidats à bon potentiel ont été sélectionnés sur entretien, validés par des tests d'habiletés liés au métier.

Le CFA se tient à votre disposition pour vous faire rencontrer ces postulants qui deviendront rapidement des collaborateurs compétents pour vous accompagner pendant et au-delà de la saison 2011.

Thomas Dudret – Conseiller Formation. Tél. 06 29 19 45 22

CFA de l'Agglomération Côte Basque Adour

Salaire des apprentis au 1^{er} janvier 2011

Le relèvement annuel obligatoire du SMIC au 1^{er} janvier 2011 entraîne des conséquences sur le montant du salaire versé aux apprentis :

Le calcul du salaire de l'apprenti **tient compte de la suppression de la déduction de la ½ nourriture prévue par l'accord du 13/07/04 et de la durée du travail** applicable à l'apprenti selon son âge (**selon qu'il ait moins de 18 ans ou plus de 18 ans**).

En effet, l'annulation partielle de l'accord du 13 juillet 2004 par le Conseil d'Etat a eu pour effet d'obliger les partenaires sociaux à négocier une durée du travail de 39 heures conventionnelles sur la base de l'article L 3121-22 du Code du travail et non plus de l'article L 3121-9 du Code du travail (heures d'équivalence). La modification de ce fondement juridique entraîne un décompte des heures supplémentaires à partir de la 36^{ème} heure.

Or, les apprentis mineurs ne peuvent :

- être employés à un travail effectif de plus de **8 heures par jour** et **35 heures par semaine**, temps de formation inclus ;
- effectuer des heures supplémentaires (dans la limite de 5 heures par semaine) **qu'avec l'autorisation de l'inspecteur du travail**.

En conséquence, les apprentis **mineurs** (moins de 18 ans) doivent disposer d'un contrat d'apprentissage d'une durée de **35 heures par semaine**.

En revanche, concernant les apprentis **majeurs**, leur situation reste inchangée. Ils peuvent donc être soumis aux 39 heures dans les mêmes conditions que les salariés du secteur.

CALCUL DU SALAIRE DE L'APPRENTI

Valeur du SMIC au 1^{er} janvier 2011 avant toute influence des avantages en nature : $9,00 \text{ €} \times 151 \text{ h } 67 = 1\,365,03 \text{ €}$

Salaire minimum de l'apprenti pour 151 h 67/mois :

AGE	1 ^{ère} ANNÉE	2 ^{ème} ANNÉE	3 ^{ème} ANNÉE
16 - 17 ans	$1\,365,03 \text{ €} \times 0,25 = 341,26 \text{ €}$	$1\,365,03 \text{ €} \times 0,37 = 505,06 \text{ €}$	$1\,365,03 \text{ €} \times 0,53 = 723,47 \text{ €}$
18 - 20 ans	$1\,365,03 \text{ €} \times 0,41 = 559,66 \text{ €}$	$1\,365,03 \text{ €} \times 0,49 = 668,86 \text{ €}$	$1\,365,03 \text{ €} \times 0,65 = 887,27 \text{ €}$
21 ans et plus	$1\,365,03 \text{ €} \times 0,53 = 723,47 \text{ €}$	$1\,365,03 \text{ €} \times 0,61 = 832,67 \text{ €}$	$1\,365,03 \text{ €} \times 0,78 = 1\,064,72 \text{ €}$

Il convient de rajouter à ces montants la valeur des avantages en nature (nourriture ou logement, selon les cas).



P.A. Maignon - 24, rte Pitoy
6 4 6 0 0 A N G L E T
Tél. 05 59 42 34 34
Fax 05 59 42 38 48



CAFÉ VINS BIÈRES SPIRITUEUX

LARZABAL L.S.O.

distribution & services

ZI Les Pontots - chemin des Barthes - 64100 BAYONNE

larzabal-lso@wanadoo.fr 05 59 57 10 10 - Fax : 05 59 52 31 57

Les conséquences immédiates de la suppression de la déclaration

La loi de Finances rectificative pour 2010, n° 2010- 1658 du 29 décembre 2010, a été publiée au Journal Officiel du 30 décembre 2010.

Pour mémoire, nous vous rappelons que parallèlement à la déclaration souscrite en mairie par toute « personne qui veut ouvrir un cabaret, un débit de boissons à consommer sur place *» (article L.3332-3 du Code de la santé publique - CSP), les débitants de boissons étaient jusqu'à présent soumis à un certain nombre d'obligations de caractère purement fiscal.

* Licences I, II, III et IV (article L.3331-1 CSP)

En effet, l'article 502 du Code général des impôts (CGI) prévoyait notamment que toute personne désirant vendre au détail des alcools et des boissons ne provenant pas de sa récolte, que ce soit à consommer sur place ou à emporter, **devait souscrire une déclaration d'ouverture sur un registre spécial au bureau des douanes** (n°3366-17) sur présentation du récépissé de la déclaration faite en mairie.

Le débitant devait également désigner les espèces et quantités de boissons possédées et justifier de l'introduction régulière des boissons. Dans le cadre de la modernisation et simplification des procédures fiscales et douanières, l'article 52 – II de la loi de Finances rectificative pour 2010 a **modifié l'article 502 du CGI en supprimant l'obligation de déclaration fiscale à la recette des douanes.**

Ainsi, à compter du 1^{er} janvier 2011, la déclaration fiscale préalable à déposer au bureau des douanes n'est plus requise.

Nota : L'article 502 du CGI ainsi modifié maintient l'obligation de justifier la détention des boissons par les titres de mouvement ayant légitimé l'introduction des boissons dans l'établissement ou par une quittance attestant du paiement des droits.

Si la suppression de cette obligation fiscale va dans le bon sens, elle crée, dans le même temps, un « vide juridique ». En effet, cette déclaration de profession constituait la seule formalité qui faisait foi de la délivrance de la « petite licence restaurant », de la « licence restaurant » mais aussi de la « petite licence à emporter » et de la « licence à emporter », en contrepartie du récépissé de déclaration délivré par les douanes.

Tant est si bien qu'aujourd'hui, une personne souhaitant exercer l'activité de débitant de boissons dans le cadre de la restauration (ou de la vente à emporter, tel un épicier) n'est plus en situation d'obtenir la licence que la loi requiert (articles L.3331-2 CSP pour les « petites licences restaurant » et « licence restaurant » et L.3331-3 CSP pour les « petites licences à emporter » et les « licences à emporter »)

Face à ces difficultés, l'UMIH est aussitôt intervenue par courrier auprès des Ministères concernés pour leur faire part notamment de notre souhait d'étendre la procédure de déclaration administrative des débits de boissons à consommer sur place aux autres licences.

Un projet de loi, reprenant nos demandes (projet de loi gouvernemental - Assemblée Nationale n° 2789) a d'ores et déjà été adopté par l'Assemblée nationale et transmis au Sénat le 14 janvier dernier. Il prévoit notamment en son article 1 de transférer la compétence de l'ouverture de ces licences aux Municipalités. Compte tenu du processus législatif, cette loi pourrait être promulguée d'ici la fin du premier trimestre.

Parallèlement, les députés ont adopté un amendement (n°40) prévoyant, pour les professionnels qui auraient ouvert un restaurant entre la publication de la LFR 2010 et l'entrée en vigueur de la nouvelle loi, **un délai de deux mois pour procéder à la future déclaration en Mairie.**

Condition préalable à l'ouverture d'un débit de boissons aux douanes

Dans l'attente de la publication de la nouvelle loi :

Le professionnel qui souhaite ouvrir un restaurant ne pourra se voir refuser son immatriculation au motif qu'il ne détient pas de « petite licence restaurant » ou de « licence restaurant »

En effet, le Président du Conseil National des Greffiers des Tribunaux de Commerce (CNGTC) a fait savoir qu'aucune pièce justificative ne peut être exigée pour l'immatriculation de ces professionnels qui ne sont pas soumis à l'obligation déclarative. Les dossiers doivent donc être transmis sans pièce spécifique concernant l'activité réglementée.

Bien entendu, cette solution étant temporaire, il est important d'informer les ressortissants concernés que des mesures de régularisation ultérieure de leur situation sont à prévoir lorsque le nouveau dispositif entrera en vigueur.

Ainsi, au niveau de l'UMIH, nous conseillons aux syndicats départementaux, de recommander aux professionnels restaurateurs de s'inscrire au Permis d'Exploitation de sorte qu'ils le détiennent lorsqu'ils procéderont à leur déclaration en mairie et ce, afin d'éviter toute difficulté liée à l'attribution de la licence pour des entreprises en fonctionnement.

En effet les textes précisent bien qu'il faut avoir fait le Permis d'exploitation avant de faire la demande de licence en Mairie.

L'UMIH Pays Basque veille constamment aux évolutions de ce texte et ne manquera pas de vous tenir informés.



LARICQ Dominique,
LARICQ-PARIES Laure,
et l'ensemble des intervenants
à votre service

seamar - protecteur par nature

Notre savoir faire vous aidera dans la mise en application de la « Note de Service de la Direction générale de l'Alimentation » - arrêté du 08 juin 2006, sur, entre autre, la mise en place systématique d'un plan de dératisation et la surveillance d'entrée des parasites.

DÉRATISATION	DESINSECTISATION	PHYTOSANITAIRE
• rats, souris, • mulots, • loirs, lérotis, • ragondins, ...	• blattes, cafards, • punaises de lits, • puces, fourmis, • guêpes, mouches, ...	• chenilles processionnaires, • tigre du platane, DIVERS : candriers muraux Agrément AQ00052 A

Z. I. Lieu-dit « Les Barthes Neuves » - 64990 MOUGUERRE
☎ 05 59 59 68 68 // seamar1@wanadoo.fr



Dégraissage de hottes de cuisine

Remise 10%

Agences Côte Basque
BAYONNE
11 rue Jules Labat
BIARRITZ
44 av. Président. Kermody

www.groupeapr.com
05.59.14.14.64

* Offre réservée aux adhérents de l'UMIH



NOUVEAU ANGLLET ZA MAIGNON

TEL 05 59 03 79 23
FAX 05 59 55 51 26
cotebasque@ecotel.fr

Remise de 10% accordée aux adhérents de l'UMIH Pays Basque

André Garreta

IMMOBILIER

20 ANNÉES D'EXPÉRIENCE

DANS LA TRANSACTION DE FONDS DE COMMERCE ET/OU MURS, HÔTELS, BRASSERIES, RESTAURANTS, CAFÉS, PMU, CAMPINGS

Vous accompagne dans la transmission de votre entreprise :

- professionnalisme,
- discrétion,
- suivi (commercial, juridique et financier).

André GARRETA IMMOBILIER
38, Boulevard des Plages - 64600 ANGLET
Tél. 05 59 03 47 03 - Port. 06 63 40 64 38
E-Mail : pbimmo@hotmail.fr

METRO

VOTRE GRAND MARCHÉ PROFESSIONNEL

UN MARCHÉ DE PRODUIT FRAIS, UNIQUE ET DIFFÉRENCIANT AU CŒUR DU PAYS BASQUE

DES SOLUTIONS EXCLUSIVES EN MATIÈRE D'ÉQUIPEMENT

Une approche globale et unique des solutions pour les métiers de bouche. Des opportunités toutes les semaines et la volonté d'optimiser le coût net d'approvisionnement des cafetiers, restaurateurs et hôteliers.

TOUTE L'ÉQUIPE DE METRO ANGLET VOUS REMERCIE DE VOTRE FIDÉLITÉ

Parc d'activités de Maignon - 7, rue du moulin de Brindos - 64600 Anglet
06h30 à 19h00 du Lundi au Vendredi - 06h30 à 13h00 le Samedi
TEL : 05 59 31 34 00 - FAX : 05 59 31 34 29 - www.metro.fr

Titres restaurant 2010 - attention à la péremption !

Date de validité des titres-restaurant 2010

Comme chaque année, nous vous rappelons la date limite de validité des titres-restaurant millésimés 2010. Il convient d'être vigilant car on constate malheureusement chaque année des envois tardifs qui peuvent « coûter cher ».

Les titres-restaurants 2010 peuvent être acceptés jusqu'au 31 janvier 2011 et doivent impérativement être présentés en remboursement à la CRT au plus tard le 28 février 2011, cachet de la poste faisant foi, sous peine d'être définitivement périmés et donc non remboursables.

TARIFS CRT 2011

Les tarifs des prestations par émetteurs de titres-restaurant applicables à compter du 1er janvier 2011 sont disponibles sur le site Internet de la CRT sur le lien suivant :

http://www.crt.asso.fr/fileadmin/user_upload/pdf/2011_Tarifs_TR.pdf

Titre de Maître restaurateur

Restaurateurs, accédez au titre de "Maître restaurateur" et bénéficiez d'un crédit d'impôt sur vos investissements et dépenses engagés pour l'obtention du titre

La création du titre de " maître restaurateur " est l'une des applications du contrat de croissance signé en mai 2007 entre le Gouvernement et les principales organisations professionnelles de restaurateurs.

L'objectif recherché : reconnaître l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle, en valorisant leur compétence ainsi que leur engagement en faveur de la qualité.

Le titre est délivré pour une durée de 4 ans, permet la reconnaissance des compétences et le professionnalisme des restaurateurs de métier tout en les accompagnant dans leurs efforts de modernisation par l'octroi d'un crédit d'impôt. Le crédit d'impôt est reconduit jusqu'au 31/12/12.

Déjà, une vingtaine de restaurateurs du Pays Basque sont labellisés Maîtres Restaurateurs.

Peut-être souhaitez-vous, vous aussi, vous lancer dans cette démarche de qualité et de progrès ?

Nous allons **accompagner un petit groupe de restaurateurs candidats à l'obtention de ce titre courant 2011** et nous vous invitons à venir les rejoindre pour une action collective.

La Chambre de Commerce et d'Industrie de Bayonne Pays Basque vous proposera ainsi de bénéficier de **tarif préférentiel pour l'audit de votre entreprise** grâce à l'appel d'offres que nous lançons vers les organismes certificateurs agréés et au regroupement des missions de certifications.

Nous avons besoin de savoir si votre entreprise est candidate à ce titre afin de pouvoir négocier avec les consultants en tenant compte du nombre de participants. Nous vous demandons en conséquence de **vous faire connaître auprès de nos services**, tél. 05 59 46 58 13.

Nous sommes à votre disposition pour vous apporter plus d'informations si nécessaire.

En pièce jointe, un document qui va vous permettre de faire un état des lieux de votre restaurant et de son fonctionnement par rapport aux exigences du référentiel « Maître restaurateur ».

Ci-dessous, site du ministère pour en savoir plus :

<http://www.pme.gouv.fr/maitreres restaurateur/index.php>

Loi de finances rectificative pour 2010

La loi de Finances rectificative pour 2010, n° 2010- 1658 du 29 décembre 2010, a été publiée au Journal Officiel du 30 décembre 2009.

Nous vous présentons ci-après les quelques mesures intéressant les CHR.

A retenir

- La procédure de révision des valeurs locatives des locaux professionnels est officiellement lancée.
- La théorie du bilan (liberté d'affectation des biens entre les patrimoines professionnel et privé) pour les exploitants individuels est modifiée.
- Le régime d'exonération des plus-values de cessions dans le cadre d'un départ à la retraite et l'abattement pour durée de détention applicable aux cessions de titres par les dirigeants de PME, sont temporairement ajustés pour que l'allongement de l'âge de départ à la retraite prévu par la réforme des retraites ne prive pas certains de leur bénéfice.
- La déclaration fiscale de profession préalable à l'ouverture d'un débit de boissons à déposer au bureau des douanes n'est plus requise à compter du 1er janvier 2011.

AUTO-ENTREPRENEURS

On rappelle que l'exploitant qui souhaite devenir auto-entrepreneur doit être soumis au régime des micro-entreprises et pour cela avoir des recettes annuelles inférieures à certains seuils (80 300 € pour les CHR en 2010 et 81 500€ en 2011).

Lorsque l'activité est créée en cours d'année, le chiffre d'affaires à comparer à ces seuils doit être proratisé en fonction du nombre de jours d'activité pour être comparé au seuil annuel de la micro-entreprise.

Exceptionnellement, l'administration admet l'accès au statut d'auto-entrepreneur aux entreprises créées au cours des années 2009 et 2010, sans appliquer de prorata aux recettes en fonction du temps d'activité exercée.

Exemple :

Une personne a créé une activité de vente le 1^{er} octobre 2010. Le chiffre d'affaires réalisé en 2010 est égal à 45 000 €.

En l'absence d'obligation de proratisation du chiffre d'affaires, cette entreprise peut bénéficier du régime de l'auto-entrepreneur en 2010, si toutes les autres conditions sont remplies, dès lors que le chiffre d'affaires est bien inférieur à 80 300 €.

En revanche, si cette activité est créée le 1er octobre 2011, le chiffre d'affaires devra être proratisé de la façon suivante :

$$(45\,000 / 92) \times 365 = 178\,485 \text{ €}$$

Dans ce cas, le chiffre d'affaires est supérieur au seuil de 81 500 € ainsi l'exploitant ne pourra pas opter pour le régime de l'auto-entrepreneur.



C.H.R. IMMO®
 Consortium Européen de l'Hôtellerie (Dép. 40, 64, 65)
 Spécialiste Conseil
 TRANSACTIONS SUR FONDS DE COMMERCE ET IMMEUBLES
 Café - Hôtel - Restaurant - Tabac - Presse - Loto - PMU
 Agence RAOULT
 Résidence Ibaiondo
 26, bd. Alsace-Lorraine - B.P. 737
 64107 BAYONNE CEDEX
 FNAIM
 Tél. 05 59 55 65 40
 Fax 05 59 55 12 87
 www.ceh-france.com

Des carafes offertes pour promouvoir l'O d'ici !

Producteur d'eau potable, le Smun crée une carafe destinée à l'ensemble des bars et restaurants situés sur les 26 communes de son territoire. Une initiative originale qui valorise l'un de nos plus précieux patrimoines : l'eau du robinet.



Jean-René Etchegaray, président du Smun, entouré de nos co-présidents Pierre Barat et Bruno Dottax

Le Smun, vous connaissez ce nom. Ce que vous ne savez peut-être pas, c'est que le Smun (Syndicat mixte de l'usine de la Nive) produit chaque année 10 millions de mètres cubes d'eau potable pour 23 communes en Pays basque et 3 communes dans les Landes, soit un total de 190 000 personnes hors saison, et pas moins de 400 000 l'été. Afin de promouvoir la qualité de son eau - l'eau d'ici ! - le Smun a choisi d'offrir des carafes en verre sérigraphiées à tous les professionnels de la restauration situés sur les communes qu'il fournit.



75 cl d'une eau du robinet de qualité

Une carafe qui redonne toute sa noblesse à l'eau du robinet

L'O d'ici, c'est un peu plus qu'une belle carafe de 75 cl. C'est le symbole des richesses d'un terroir auquel nous sommes attachés et qui attire chaque année de nombreux touristes. C'est l'affirmation d'une identité qui nous est chère. Et c'est l'expression d'un message que nous sommes nombreux à porter aujourd'hui : le Pays Basque prend soin de ses ressources naturelles.

Une initiative soutenue par l'UMIH

Vous le savez bien, en tant que professionnels de la restauration, nous sommes tenus de proposer de l'eau du robinet à nos clients. Avec cette carafe symbolique et élégante, le Smun nous offre la possibilité de donner une véritable plus-value à ce geste gracieux, et d'associer chacun de nos établissements à une démarche de valorisation du patrimoine local.

Le Smun souhaite recueillir vos commandes jusqu'à la fin mars afin de lancer la fabrication des carafes. Les livraisons s'échelonnent d'avril à mai afin que vous soyez équipés avant le début de la saison. Il vous suffit de remplir dès maintenant le bon de commande ci-après et de le renvoyer au Smun.

Par courrier : Smun - 27 avenue de Cambo - BP 354 - 64603 Anglet cedex - Par fax : 05 59 42 28 41

Sur internet : en remplissant le bon de commande sur le site du Smun : www.leaudici.smun.fr

Pour commander vos carafes ? C'est tout simple et c'est gratuit.

Parmi les 23 communes desservies par le Smun au Pays Basque, cochez celle dans laquelle se situe votre établissement.

- Ahetze Anglet Arbonne Arcangues Bassussarry Bayonne Biarritz Bidart Boucau Cambo-Les-Bains
 Briscous Guéthary Halsou Itxassou Jatxou Lahonce Larressore Mouguerre Saint-Pierre-d'Irube
 Urcoit Urt Ustaritz Villefranque

Nom de votre établissement :

Type (cochez la case correspondante) : Café Café - restaurant Hôtel - Hôtel restaurant

Adresse postale et de livraison :

Tél. Adresse électronique : Nom et prénom d'un contact :

Horaires et jours de livraison possibles :

Afin de déterminer le nombre de carafes nécessaire au bon déroulement de votre service, merci de préciser :

Le nombre de couverts, si votre établissement est un restaurant : Le nombre de tables, si votre établissement est un café :

COUPON REPOSE

Vos supports de communication ont besoin d'un coup de neuf, devenez autonome !

- Créez et actualisez votre site WEB avec **DREAMWEAVER**
- Retouchez vos photos avec **PHOTOSHOP**
- Réalisez vos brochures professionnelles avec **ILLUSTRATOR**

50-51 Allées Marines - 64100 Bayonne
 05 59 46 58 03
cfc@bayonne.cci.fr
www.bayonne.cci.fr

CEL
 CENTRE D'ÉTUDE DES LANGUES
 CEL BAYONNE - PAYS BASQUE

Anglais
Espagnol
Allemand
Russe
Chinois ...

Pour les acteurs du tourisme et de l'hôtellerie, nous avons toujours une réponse de pro !

CENTRE D'ÉTUDE DES LANGUES
 50/51, allées marines - 64102 BAYONNE cedex
 05 59 46 58 16
cel@bayonne.cci.fr - www.bayonne.cci.fr