

On en parle

Gérald DARMANIN
@GDarmanin
Oui, situation absurde issue d'une règle obsolète !
Je vais proposer au plus vite avec @agnesbuzyn de changer cela et demander aux URSSAF de reconsidérer le cas de ce chef cuisinier...



Ce restaurateur a été sévèrement taxé par l'Urssaf. Une situation qui a fait réagir le ministre de l'Action et des Comptes publics (lire le tweet ci-dessus).

L'Urssaf sale l'addition du chef

En Guadeloupe, Arnaud Bloquel a payé 14 000 euros de redressement fiscal pour ne pas avoir déclaré les repas qu'il prenait dans son propre restaurant. Des pâtes, la plupart du temps ! Le gouvernement compte changer une réglementation qu'il considère obsolète.

Par Marine Brugeron.

« Je mange dans mon restaurant, puisque j'y passe mes journées. » Cette phrase apparemment anodine lâchée par le chef Arnaud Bloquel, 33 ans, lors d'une visite de contrôle d'un inspecteur de l'Urssaf, en avril 2018, était en fait une bombe. Elle a explosé deux semaines plus tard, lorsque le patron des établissements Orchidée et Le Square, à Saint-François, en Guadeloupe, a reçu un redressement d'un montant de 14 000 euros ! Une lettre qui a glacé ce jeune chef talentueux, reconnu pour allier la gastronomie traditionnelle aux produits guadeloupéens. La règle est simple : un repas pris sur son lieu de travail est un avantage en nature qui doit être déclaré, car il est soumis aux cotisations sociales et à l'imposition. L'Urssaf évalue de manière forfaitaire le prix de chaque repas des salariés à 3,62 euros, libre à leur employeur de déclarer un montant supérieur. Les restaurateurs non titulaires d'un contrat de travail, comme les dirigeants majoritaires, doivent eux aussi déclarer leurs repas, sauf qu'ils ne peuvent prétendre au même forfait.

107 euros retenus par repas !

« L'Urssaf a adopté un usage, validé depuis par la Cour de cassation, qui consiste à déterminer l'avantage en nature à partir du prix du menu le moins cher proposé au client dans son établissement, explique l'avocate Sophie Petroussenko, qui défend l'Umih (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) d'Ile-de-France. Mais l'Urssaf peut aussi choisir de se baser sur la dépense moyenne des clients pour un repas. » C'est ce qu'elle a fait pour Arnaud Bloquel. Alors que son menu le moins cher s'affiche à 49 euros, l'addition moyenne d'un client dans son restaurant gastronomique s'élève à 107 euros. Cette dernière somme a donc été retenue pour calculer le redressement. Un forfait bien loin des 6 euros qu'il déclare pour ses salariés, alors qu'ils mangent la même chose, ensemble ! « Je conserve les produits nobles pour les clients et je me restaure avec des pâtes ou des plats simples et peu coûteux, comme le reste de mon équipe », explique le chef, sacré « cuisinier de l'année Guadeloupe » dans le *Gault & Millau Antilles-Guyane 2019*. Au cabinet de Gérald Darmanin, ministre de l'Action et des Comptes publics, l'affaire

faire a fait du bruit. « On a découvert l'arrêté de 2002 et on s'est tout de suite saisi du dossier », précise-t-on dans l'entourage du ministre. Le 21 octobre, ce dernier a tweeté : « Oui, situation absurde issue d'une règle obsolète ! Je vais proposer au plus vite, avec Agnès Buzyn (la ministre des Solidarités et de la Santé, NDLR), de changer cela et demander aux Urssaf de reconsidérer le cas de ce chef cuisinier... » Et plus largement, de se pencher sur les dossiers de tous ces dirigeants majoritaires car la situation d'Arnaud Bloquel n'est « ni nouvelle ni unique », selon M^e Sophie Petroussenko.

Bientôt un arrêté

Arnaud Bloquel, devenu le symbole de cette anomalie fiscale, a reçu de nombreux messages de soutien de restaurateurs révoltés. Et il s'indigne : « Je suis un petit entrepreneur, je ne me verse pas de salaire, je suis en conformité avec les

normes d'hygiène et de sécurité. Pourquoi l'inspecteur ne m'a-t-il pas expliqué la règle lors du contrôle ? »

De quoi fâcher un peu plus les chefs d'entreprise avec l'Urssaf, alors qu'Emmanuel Macron voudrait améliorer les relations qu'ils entretiennent. La loi sur le « droit à l'erreur », promesse du président portée par Gérard Darmanin et votée le 31 juillet 2018, concerne également les usagers de l'Urssaf. Toute personne ou société qui commet une erreur pour la première fois, sans mauvaise foi, peut régulariser sa situation sans payer d'amende. Trop tard pour Arnaud Bloquel. Le ministère compte par ailleurs revoir la question des repas des restaurateurs dirigeants majoritaires qui « mangent des pâtes avec un filet d'huile d'olive ». Des arbitrages sont en cours avec le ministère des Solidarités et de la Santé et un arrêté devrait bientôt être signé. En attendant, l'Urssaf a pour consigne de ne plus appliquer cette règle.

Arnaud Bloquel, lui, a obtenu un échelonnement de son redressement et a aujourd'hui fini de payer son dû. L'écho médiatique de sa mésaventure l'étonne encore, mais il se prend à rêver : « Si ce buzz, parti d'un jeune cuisinier en Guadeloupe, fait évoluer la loi, ça serait extraordinaire. »

La terrasse de l'Orchidée domine le golf de Saint-François. Les plages de sable fin ne sont pas loin. Arnaud Bloquel veut continuer à se battre pour offrir le meilleur dans ses restaurants et prépare activement le concours du Meilleur ouvrier de France. La nouvelle réglementation lui permettra-t-elle d'être remboursé ? « On croise les doigts, espère le chef. On a du personnel, des charges, et le coût des marchandises est élevé car on est sur une île. Cet argent serait bienvenu pour le restaurant. Ce serait aussi une belle manière de dire que l'Etat veut aider les petits à devenir grands. » ■

DU 8 AU 24 NOVEMBRE



Made
in France

*RENDEZ-VOUS AVEC VOUS

LE
RENDEZ-
VOUS
LIGNE
ROSET

R E N D E Z - V O U S W I T H Y O U *

ligne roset®

depuis 1860