

5e édition de la charte de l'expertise : quid de la pondération des surfaces de restauration classique, sinon rapide ?

Issu de Gazette du Palais - n°11 - page 44
 Date de parution : 20/03/2018
 Id : GPL316c7
 Réf : Gaz. Pal. 20 mars 2018, n° 316c7, p. 44

Auteur :

- Philippe Favre-Reguillon, expert en estimations immobilière & commerciale (C.2.2) & ingénierie foncière (A.1.5) près la cour d'appel et la cour administrative d'appel de Lyon

La 5^e édition de la charte de l'expertise en évaluation immobilière, datée de mars 2017, vient utilement préciser les usages experts. Pour autant, les pondérations de cet ouvrage consacré par la jurisprudence à maintes reprises restent des préconisations appréciées, au cas par cas, tant par l'expert que par le juge *in fine*. Le technicien ès pondération peut avoir à redoubler de vigilance dans son appréciation généraliste des surfaces lorsque la jurisprudence esquisse des tendances particulières, notamment s'agissant des fonds de restauration classique, sinon rapide. Nous proposons de passer en revue cette jurisprudence.

En matière de grille de pondérations adaptées aux surfaces de restauration, force est de constater que la nouvelle charte de l'expertise, en sa 5^e édition, laisse le praticien de l'estimation immobilière... sur sa faim !

Les pondérations, aux méthodologies encore distinguées entre application professionnelle *versus* judiciaire au stade de la 4^e édition (2012), sont désormais unifiées¹. Ainsi, les usages devraient nécessairement s'harmoniser. Rappelons que ces pondérations furent initiées par l'article 23 du décret n° 53-960 du 30 septembre 1953, texte fondateur du statut des baux commerciaux qui rappelait alors qu'il pouvait être « tenu compte de la surface des ouvertures sur rue par rapport à la surface totale du local ». Elles restent aujourd'hui des recommandations² et le technicien, au sens du Code de procédure civile, reste fort heureusement toujours libre de les apprécier au mieux pour chaque cas d'espèce, *in concreto*³.

Cette 5^e édition de la charte n'apporte donc pas de réponse nouvelle quand il s'agit de définir les mètres carrés plus ou moins valorisables des fonds de restauration classique, voire rapide. Et pourtant, comme si bien souligné par les experts Michel Cornaton et Serge Fruchter⁴ : « Arithmétiquement, un mètre carré s'obtient toujours par la multiplication d'un mètre linéaire par un autre mètre linéaire, mais un mètre carré de boutique n'a évidemment pas la même valeur qu'un mètre carré de réserve ou qu'un mètre carré de cave ».

Ainsi, *quid* de l'appréciation de la surface « de vente » ou, peut-être plus exactement, « de distribution » pour ce type d'activité, bien souvent effective jusque dans les moindres recoins de l'arrière-salle ? Lesquels recoins, éloignés de la vitrine, seraient pour d'autres fonds d'indispensables réserves, locaux sociaux ou techniques, pondérés entre 0,10 et 0,40, au plus.

I – Des spécificités des fonds de restauration

Dans un restaurant sans aménagement spécifique, la mezzanine-réserve de la boutique de vêtements à la mode se retrouve inévitablement convertie en salle annexe. Au diable la luminosité nécessaire à la mise en valeur des plus beaux chiffons ! Peu importe la hauteur sous plafond ouvrant l'espace tout comme le portefeuille du chaland, pourvu que l'assiette soit belle. Les attentes du consommateur sont tout autres lorsque seul l'estomac guide son acte d'achat. Dès lors, comment apprécier justement une surface de commerce quand l'odorat et le goût

l'emportent sur la vue et le toucher ?

Le Code de commerce rappelle, en son article R. 145-3 et ses nombreux alinéas, les critères physiques d'appréciation d'un local, qui sont :

- outre sa nécessaire situation précise dans l'immeuble, « la surface, le volume, la commodité de son accès pour le public » (1°). En l'espèce, il sera relevé la grande différence de configuration entre une supérette de quartier et le dernier repère gastronomique à la mode. L'image est encore plus parlante si la comparaison s'opère avec une enseigne de restauration rapide. Nous y reviendrons.
- « l'importance des surfaces respectivement affectées à la réception du public, à l'exploitation ou à chacune des activités diverses exercées » (2°). Sur ce point, souligné ci-avant, chacun aura pu constater l'intérêt pour le restaurateur, indépendant comme franchisé, de réserver le maximum de surface à l'accueil de sa clientèle.
- ses dimensions, la conformation de chaque partie et son adaptation à la forme d'activité (3°). Ce troisième alinéa vient conforter les précédents critères.

En sus et d'évidence, les caractéristiques du local ainsi listées sont appréciées en considération de sa vétusté (4°), des éventuels équipements et moyens d'exploitation mis à disposition du locataire (5°), des éventuels locaux accessoires, annexes ou dépendances ([C. com., art. R. 145-4](#)), mais également de la destination des lieux comme rappelée, cette fois, par l'article R. 145-5.

Ne pas comparer des choux et des carottes, tel est le postulat en matière d'estimation immobilière ! Le propos sera cependant nuancé quand on sait à quel point la pratique est complexe en l'absence, souvent, de références strictement comparables, à commercialité nécessairement équivalente ([C. com., art. R. 145-6](#)).

Enfin, la juste définition des prix couramment pratiqués dans le voisinage ([C. com., art. R. 145-7](#)) sera réalisée par unité de surface, nécessairement pondérée, concernant des locaux équivalents « eu égard à l'ensemble des éléments mentionnés aux articles R. 145-3 à R. 145-6 ». La boucle est bouclée, nos carottes ne sont pas cuites pour autant...

Le lecteur de ces lignes, qui par définition n'est pas étranger au sujet, sait que la valeur locative dite statutaire s'apprécie (apparemment) au regard d'un nombre limité de critères, précités, mais que ceux-ci sont largement démultipliés dans la pratique expertale du fait de leurs interconnexions (**v. illustration en annexe**). Il n'en reste pas moins que la fixation du prix repose prioritairement sur la surface, élément premier de valorisation de tous les actifs immobiliers. Pour preuve, sans surface il n'est nul besoin d'épiloguer sur quelque élément d'appréciation que ce soit...

II - *Quid* des surfaces de fast-food ?

Outre le cas des fonds de restauration classique pour lesquels des grilles de pondérations⁵ ont déjà été proposées, *quid* de la prise en compte de la réorganisation des surfaces d'enseignes de restauration rapide, initiée depuis déjà près d'une décennie ? Celles-ci ont en effet pris grand soin d'adapter leurs surfaces commerciales aux habitudes désormais 3.0 du consommateur que nous sommes tous. Client exigeant qui souhaite plus que jamais bénéficier d'un service encore plus rapide. Il est donc mis à sa disposition nombre de bornes interactives installées à l'entrée, telles des sentinelles gardiennes de l'acte d'achat, sur une importante surface aménagée à cet effet. Celle-ci, hier encore occupée par tables et couverts, laisse désormais place à la machine. Cette occupation nouvelle engendrant de fait une optimisation des espaces, de nécessaires accès sont alors facilités vers les niveaux en élévation, voire en sous-sol.

Aussi, comment pondérer ces surfaces en étage qui profitent bien souvent à plein, pour les plus beaux emplacements, du fameux effet bandeau ? Le technicien ès pondérations doit-il en rester aux préconisations génériques de la charte qui invite à n'en retenir, théoriquement, que 50 % de la pleine valeur ? La pondération ne doit-elle pas privilégier la satisfaction du consommateur et son corollaire, sa propension à consommer ? Les mœurs et les habitudes de consommation évoluent, les usages experts auxquels renvoie si souvent la haute cour, tout autant.

Deux écoles s'opposent : celle des bailleurs et celle des preneurs, toujours à couteaux tirés, pour rester dans le registre culinaire :

- les premiers ne manquent pas, en pareille situation, de se montrer friands des nouvelles technologies adoptées par lesdites enseignes, et par voie de conséquence de l'impact qu'elles peuvent avoir sur la

profitabilité des mètres carrés ;

- les seconds, vigilants à ne pas passer à la casserole, se révèlent puristes, brandissant la charte, sacralisant ses recommandations pour en interdire toute appréciation *ad hoc*.

III - La tendance jurisprudentielle

La jurisprudence semble pourtant affirmer une tendance depuis maintenant près d'une décennie.

Dès 2007⁶, la cour d'appel de Paris se prononçait sur la surface pondérée d'un fonds d'une enseigne leader de la restauration rapide ([CA Paris, 4 avr. 2007, n° 06/06880](#)), retenant un coefficient de 0,75 pour une salle de 1^{er} étage. La décision était alors motivée en considération, notamment, du fait que ladite enseigne présentait la particularité d'offrir une salle de rez-de-chaussée majoritairement occupée par le comptoir d'accueil. Le transfert de commercialité s'opérant ainsi vers le niveau en élévation, il convenait dès lors d'en apprécier l'effectivité, améliorée par un accès aisé et d'en déduire que « la circulation entre le rez-de-chaussée et le premier étage y est donc plus facile et plus naturelle que dans un restaurant classique ou dans un café du fait des aménagements particuliers ; que le coefficient de pondération habituel (0,45) ne rend pas compte des caractéristiques propres au local considéré ».

Rappelons qu'il avait déjà été retenu, peu de temps avant pour une enseigne concurrente, diverses pondérations, toutes généreuses (TGI Paris, 15 févr. 2005, n° 02/04751). Le tribunal, s'appuyant sur les nécessaires conclusions de l'expert judiciaire, validait ainsi des coefficients surfaciques à hauteur de 1,20 pour une zone d'angle, 1 pour la zone d'accès clientèle, 0,50 pour la cuisine et enfin 0,55 pour le 1^{er} étage au motif qu'il s'agissait « d'une grande salle bien éclairée par 19 fenêtres mais accessible seulement par un escalier de 22 marches (...) de bonne ampleur ». Le sous-sol était, lui, pondéré à 0,20. Depuis lors, cette position ne cesse de se confirmer.

La cour parisienne fut saisie, la décennie suivante, d'une problématique similaire ([CA Paris, 10 juin 2015, n° 13/13238](#)). Il s'agissait pour elle, dans une affaire impliquant la même enseigne leader, de se prononcer sur la pondération de l'étage. La bailleresse, citant avec délectation la décision précitée ([CA Paris, 4 avr. 2007, n° 06/06880](#)), évoquait l'autorité de la chose jugée de l'arrêt. La cour, souveraine (et probablement piquée au vif), rappela d'abord le fait qu'aucune autorité de chose jugée n'est attachée à la pondération des surfaces retenue par une décision de justice dans le cadre d'une procédure antérieure en fixation du loyer. Puis, toutefois quelque peu obligée par sa propre logique, elle retint la « fourchette haute » des préconisations de la charte, à savoir 0,50. La défenderesse proposait une pondération moindre, à hauteur de 0,45.

Une affaire particulièrement récente portée à l'appréciation d'une autre cour faisait cette dernière se prononcer pour une pondération majorée du sous-sol à usage de salle de restauration, jusqu'à 0,50 ([CA Rennes, 10 mai 2017, n° 14/10011](#)). Les motivations, nombreuses et claires, furent « la bonne accessibilité du sous-sol avec le rez-de-chaussée » (...) et « l'importante hauteur sous plafond des locaux du sous-sol ». La juridiction enfonçait le clou en y ajoutant le fait que pour une restauration de type self-service, l'inconvénient d'un sous-sol était moindre. Estomac, quand tu nous tiens...

Plus récemment encore, la chambre des loyers commerciaux de Lyon retenait 0,80 pour la pondération d'une surface de 1^{er} étage d'un fonds occupé par un célèbre preneur à l'arche jaune (TGI Lyon, 23 juin 2017, n° 16/000057). L'accès audit niveau était en effet particulièrement aisé grâce à la présence d'un large escalier associé à un ascenseur PMR. Le rez-de-chaussée, qui intégrait deux angles de rues, fut pour partie surpondéré, puis retenu pour 100 % de son solde dédié à la surface d'accueil, de retrait et de prises de commandes sur bornes. Seule la partie consacrée aux cuisines fut considérée conformément aux préconisations de la charte. Tous les ingrédients surfaciques étaient présents pour faire monter, non pas la mayonnaise, mais bien l'ensemble des pondérations !

Le concept de restauration rapide ou « fast-food » est, comme son nom l'indique, dès l'origine basé sur l'optimisation de la distribution et ce, aussi bien en termes de temps que de coûts. Il l'est plus encore aujourd'hui grâce aux nouvelles technologies. L'acte de prise de commandes, hier exclusivement réalisé *in situ* par un opérateur humain, peut désormais, à l'ère du *cloud*, l'être via des écrans tactiles présents à l'entrée ou, mieux encore, délocalisés *extra muros* directement chez le client ! Quoi de plus simple, tout en dévorant ces lignes, que de réaliser parallèlement l'achat de son burger préféré, carné ou veggie, sur smartphone, tablette ou PC ?

Les décisions précitées démontrent l'attention particulière portée par les juridictions à la juste considération de l'ensemble de la surface utile au fonds, en fonction de sa destination particulière. N'est-ce d'ailleurs point tout l'esprit du texte lorsqu'il évoque, pour la prise en considération de l'importance des surfaces, celles affectées respectivement à la *réception du public*, mais également à *l'exploitation ou à chacune des activités exercées dans les lieux* ([C. com., art. R. 145-3, 2°](#)) ?

La surface enfin, aussi justement qu'âprement pondérée, reste finalement à rapprocher des références les plus similaires. Et là, les praticiens vont sans nul doute encore longtemps continuer à marcher sur des œufs !

ANNEXE

Illustration

□

NOTES DE BAS DE PAGE



1- L'addendum, daté de 2015, de la charte de l'expertise en évaluation immobilière avait déjà unifié les grilles de pondérations, aboutissant ainsi à une grille unique par typologie de locaux et de surface, utilisable par tous les professionnels. V. à ce sujet M^e Brault C.-E., « La pondération des surfaces commerciales », [Gaz. Pal. 18 août 2015, n° 237g3, p. 9](#) ; Maigné-Gaborit F., « La nouvelle grille de pondération des surfaces commerciales », [Gaz. Pal. 18 août 2015, n° 237k0, p. 12](#).

2- Charte de l'expertise en évaluation immobilière, 5^e éd., mars 2017, p. 8.

3- TGI Lyon, 7 févr. 2017, n° 15/00023, rappelant que la charte de l'expertise « ne porte que sur des recommandations qui doivent être adaptées *in concreto* ». V. également, Favre-Reguillon P., « Valeur locative judiciaire : le plafond de verre lyonnais est brisé », AJDI sept. 2017, p. 585.

4- Cornaton M. et Fruchter S., « La pondération des surfaces en matière de locaux commerciaux », [Gaz. Pal. 17 juin 2006, n° G1187, p. 3](#).

5- « Une méthode plutôt digeste pour la pondération des restaurants », AJDI mai 2013, Glabay S. ; v. égal., Favre-Reguillon P., « Observatoire des loyers judiciaires, métropole de Lyon », AJDI déc. 2017, p. 936.

6- À cette date, la charte de l'expertise n'existait pas encore et les seules pondérations le plus souvent retenues par les praticiens étaient celles préconisées par la Compagnie des experts immobiliers spécialistes en estimation des fonds de commerce, indemnités d'éviction et valeurs locatives près la cour d'appel de Paris. V. égal. l'article de cette compagnie, « Le point sur la pondération de surfaces », AJDI déc. 1999, p. 1114.

7- TGI Lyon, Loyers commerciaux, 23 juin 2017, n° 16/00005 : v. égal. AJDI nov. 2017, p. 795.

Issu de Gazette du Palais - n°11 - page 44

Date de parution : 20/03/2018

Id : GPL316c7

Réf : Gaz. Pal. 20 mars 2018, n° 316c7, p. 44

Auteur :

- Philippe Favre-Reguillon, expert en estimations immobilière & commerciale (C.2.2) & ingénierie foncière (A.1.5) près la cour d'appel et la cour administrative d'appel de Lyon

