



# Sans licence IV dans le bar, combine au comptoir

La licence IV est un précieux sésame, l'autorisation indispensable pour les bars qui veulent vendre de l'alcool. Problème : elle est chère, rare et soumise à condition. Alors certains ont un plan B.

**V**ous la voyez affichée à chaque fois que vous allez boire un verre dans un troquet, cette petite plaque en métal. La licence IV est l'autorisation obligatoire pour un débit de boisson qui veut servir tous les breuvages : du cidre aux alcools les plus forts, en passant par le vin. Vous la retrouverez bien en évidence. Ou pas. Dans un bar du boulevard Arago, on fait sans. Le patron, qui préfère rester anonyme, n'est pas vraiment un resquilleur. Mais impossible d'obtenir la sacro-sainte licence à proximité d'une école ou d'un lieu de culte. Pas de chance pour lui, une église se situe pas loin. « Si discrète qu'on ne l'avait pas remarquée à l'achat », sourit aujourd'hui le gérant. Car il a trouvé une solution. « On ne veut pas feinter la loi, mais on s'adapte », explique l'homme.

## 200 000 cafés en 1960, 35 000 en 2014

Un tas d'interdictions - à Paris plus qu'ailleurs encore - empêchent l'obtention d'une licence IV : la proximité d'une école, d'un lieu de culte, d'un cimetière, d'un stade, d'un hôpital... Quand bien même, obtenir le précieux sésame, c'est mettre la main à la poche : 20 000 euros en moyenne, « jusqu'à 40 000 ou 50 000 euros à Paris », annonce ce patron. Et en plus d'être chère, elle est rare, sa création étant désormais interdite. La licence IV est donc souvent cédée avec le fonds de commerce, mais pas toujours. Il faut alors en racheter une à quelqu'un. Du coup, les cafés disparaissent à vue d'œil, 200 000 en 1960, 35 000 aujourd'hui. Une libéralisation serait cependant actuellement envisagée par le gouvernement afin de « créer de l'emploi dans un secteur intensif ».

## L'astuce de la planche apéro

Face à l'interdiction, ce patron du boulevard Arago a trouvé une combine : la licence de restauration. Gratuite, elle permet de servir de l'alcool, mais en accompagnement. La boisson doit être servie « à l'occasion des repas et comme accessoire à la nourriture » dit le texte de loi. Sans vraiment plus de précisions. Alors, certains s'engouffrent. Ici, le principe est respecté, mais à l'envers ! Quelques assiettes de fromages ou de charcuterie sont sur la carte, guère plus. Le patron assume : « Officiellement, on est un restaurant, mais 90% de ce qu'on sert, c'est des boissons. La notion de repas est relative, il y a une vraie ambiguïté : servir une assiette de charcuterie ou de fromages à une ou 25 personnes, pour nous, ça marche ! »

Ce subterfuge est utilisé par de plus en plus d'établissements parisiens. Ils surfent sur une législation floue. « Souple », préfère Cyril Torok, le patron de la Fine gueule, installé tout près de la place Hénocque, qui utilise peu ou prou le même stratagème. Sa situation serait (plus) tolérée. « Je suis dans les clous, assure-t-il. Je propose beaucoup de choses à manger. Je fais aussi épicerie, et je ne sers plus après 22 heures. » Une tolérance dont il n'abuse pas, donc. Le bar du boulevard Arago, lui, tire un peu plus sur la corde. Mais il se fixe une règle, qu'il applique à la lettre : « Impossible chez moi de boire sans manger. On est déjà limité, on ne veut pas en plus se laisser emmerder. » À la préfecture de police de Paris, on assure pourtant « n'accorder aucune tolérance ». Certains bars ou restaurants servant de l'alcool sans accompagnement de repas auraient récemment « fait l'objet de mesures de fermetures administratives ». ■