



Liste de questions/réponses très utiles

Est-ce que je peux ouvrir n'importe où un café, snack ou restaurant sur le territoire de la Ville de Luxembourg ?

Non, il existe des zones, définies par le projet d'aménagement général de la Ville où la création de nouveaux café et restaurants est interdite. Il s'agit notamment des zones d'habitation 1 et 2.

Y sont en outre interdit dans les zones d'habitation des établissements qui par leur nature, leur importance, leur étendue, leur volume ou leur aspect seraient incompatibles avec la sécurité, la salubrité, la commodité et la tranquillité d'un quartier d'habitation.

Est-ce que j'ai besoin d'une autorisation pour la création d'un nouveau café, snack ou restaurant ?

Oui, l'article 57.3.1 du règlement sur les bâtisses dispose qu'une autorisation de bâtir est requise:

- *pour toute construction nouvelle ;*
- *pour les agrandissements, exhaussements et transformations de constructions existantes, de même que pour toutes autres modifications apportées aux murs extérieurs, éléments portants et toitures ;*
- *pour tous travaux généralement quelconques entrepris aux parties extérieures d'un immeuble situé dans une zone protégée ;*
- *pour l'installation d'auvents, de marquises, de stores, d'enseignes lumineuses et de panneaux publicitaires en bordure des voies et places publiques;*
- *pour l'établissement et la modification de clôtures de toute nature le long des voies publiques;*
- *pour la construction de puits, citernes à eau, silos, fosses à fumier et à purin;*
- *pour les travaux de démolition;*
- *pour les travaux de déblai et de remblai, et la construction de murs de soutènement ;*
- *pour l'aménagement des espaces libres;*
- *pour tout changement apporté à l'affectation des pièces ou des locaux.*

Je veux ouvrir un nouveau café, snack ou restaurant. Quelles sont les démarches à réaliser ?

Avant de signer un contrat de bail ou un acte d'acquisition renseignez-vous auprès de la police des bâtisses sur la faisabilité du projet. Nous avons vu qu'il existe des zones où la création de nouveaux cafés, snacks et restaurants n'est pas autorisée. Un coup de téléphone auprès de l'administration peut vous épargner beaucoup de problèmes.

Dans l'hypothèse que votre établissement se situerait dans une copropriété, il est impératif de consulter le règlement de copropriété interne de l'immeuble. Contactez le syndic de l'immeuble en question. Ne vous fiez pas trop aux affirmations des bailleurs ou vendeurs.

Après clarification des points ci-dessus, une autorisation de bâtir pour le changement d'affectation envisagé est à solliciter auprès du Bourgmestre. La demande, étayée de l'avis favorable de l'inspection sanitaire, doit renseigner sur l'aménagement intérieur prévu, sur les sanitaires et sur l'évacuation des odeurs. Si vous envisagez la fixation d'un tuyau pour l'évacuation des odeurs à une des façades, les signatures de tous les copropriétaires sont requises (article 58 du règlement sur les bâtisses). A noter que chaque cuisine doit disposer d'un séparateur de graisse.

Je veux reprendre un établissement existant. A quoi dois-je veiller ?

Avant la signature d'un contrat de bail ou d'un acte d'acquisition, il vous est recommandé vivement de se renseigner auprès de la police des bâtisses sur l'existence d'une autorisation de bâtir pour l'aménagement du café, snack ou restaurant. Renseignez-vous aussi sur les antécédents de l'établissement en question. (Exemples : action en justice en cours, parties érigées en fraude, évacuation des odeurs pas conforme à la réglementation etc). N'hésitez pas non plus à vous renseigner auprès de l'inspection sanitaire sur l'existence d'un avis favorable quant à l'exploitation d'une cuisine.

Si votre café dispose d'un jeu de quilles, vous devez disposer d'une autorisation d'exploitation de classe 2. Renseignez-vous auprès du bailleur sur l'existence d'une telle autorisation.

Si l'immeuble se trouve dans une copropriété, n'hésitez pas à contacter le syndic afin d'être sûr qu'il n'existe pas de problèmes avec les autres copropriétaires. (Exemples : pièces illicitement occupées par l'exploitant antérieur et appartenant à la partie commune, isolation acoustique insuffisante etc).

Je veux aménager une terrasse sur le domaine public. Quelles sont les démarches ?

Toute personne qui veut établir sur un trottoir ou une autre partie de la voie publique une terrasse de consommation, doit se pourvoir au préalable de l'autorisation écrite du bourgmestre. Ne sont susceptibles d'autorisation que des terrasses de consommation qui forment l'extension au niveau du rez-de-chaussée d'un commerce de café, restaurant ou assimilé y existant ; la largeur des terrasses ne peut en principe dépasser les limites de la façade sur rue du commerce en question.

L'autorisation prescrit les conditions d'exploitation et d'aménagement qui sont jugées nécessaires pour assurer la sûreté et la commodité du passage, la tranquillité et la salubrité publiques ainsi que l'esthétique du site, telle la profondeur de la terrasse, les dimensions, la nature et la disposition des cloisons, plantes ou de tout autre moyen de séparation, des mobiliers de terrasse, des parasols et store-bannes qui seront dépourvus de toute publicité.

Un passage de sécurité et d'usage suffisant hors couloir de circulation est préservé au bénéfice des déplacements des piétons, des poussettes d'enfants ou des fauteuils d'handicapés.

Les terrasses ne peuvent être installées que du 1er avril, ou du jour de Pâques, au 1er novembre de chaque année.

Cette limitation ne s'applique pas aux terrasses installées contre les façades des commerces, les jours où les conditions atmosphériques sont propices. Dans ces cas d'exception, les éléments de terrasse doivent être rentrés le soir pour 22.00 heures au plus tard.

Je veux profiter de nuits blanches. Quelle est la réglementation ?

Les dérogations individuelles aux heures normales d'ouverture sont accordées soit jusqu'à trois heures du matin soit jusqu'à six heures du matin.

Les dérogations individuelles prorogeant l'heure d'ouverture normale jusqu'à trois heures du matin ne peuvent être accordées par le bourgmestre que s'il n'y a pas lieu de craindre ni des troubles à l'ordre et à la tranquillité public ni des inconvénients intolérables pour le voisinage.

Des dérogations individuelles prorogeant les heures d'ouverture jusqu'à six heures du matin peuvent être accordées par le bourgmestre aux établissements remplissant les conditions suivantes:

- a) *l'établissement doit se trouver dans une zone qui n'est pas classée comme exclusivement résidentielle par le plan d'aménagement général de la Ville de Luxembourg; sont à considérer comme exclusivement résidentielles les zones y dénommées comme zones d'habitation 1 et 2, zones d'habitation 3 et 4 sauf celles situées le long de grands axes de la circulation énumérés à l'article A.3.1 de la partie écrite, de même que le secteur protégé des vallées de la Pétrusse et de l'Alzette ainsi que du promontoire du Rham;*
- b) *l'établissement doit disposer ou avoir accès à des structures adéquates pouvant accueillir des clients se déplaçant en voiture; le bourgmestre peut imposer à l'impétrant d'inviter sa clientèle à utiliser les transports publics ou le cas échéant d'organiser à ses propres frais un service de navette reliant l'établissement à des aires de stationnement réglementaires;*
- c) *il ne doit résulter aucun trouble à la tranquillité publique ou des inconvénients intolérables pour les habitants des environs de l'établissement, en relation directe avec l'exploitation de l'établissement en question.*

Les autorisations dérogeant aux heures normales d'ouverture sont essentiellement provisoires.

Sans préjudice des peines prévues à l'article 10 du règlement et sans pouvoir donner lieu à indemnité, le bourgmestre peut retirer l'autorisation délivrée ou refuser l'octroi d'autres autorisations lorsque les conditions de leur octroi ne sont plus données, si des fraudes concernant leur utilisation ont été constatées ou si les heures d'ouverture ne sont pas respectées.

Quels établissements sont à considérer comme établissement classé nécessitant une autorisation d'exploitation de classe 2 (commodo/incommodo) ?

Le règlement grand-ducal du 10 mai 2012 portant sur les nouvelles nomenclatures et classifications des établissements classés retient que les établissements suivants, entre autres, nécessitent une autorisation d'exploitation :

- *Les restaurants lorsqu'ils sont destinés à recevoir en même temps plus de 50 personnes*
- *Halls sportifs, salles de fête, de réunions, de conférences, de bals, de dancing, salles cinématographiques, discothèques, théâtres, salles de concerts, halls ou salles d'exposition, halls polyvalents, débits de boissons,*

cirques, à l'exception de ceux à utilisation purement éducative dans les écoles, sans qu'il y ait lieu de distinguer suivant que l'exploitation se fait de façon permanente ou occasionnelle :
lorsqu'ils sont destinés à recevoir de 100 à 500 personnes – classe 2
lorsqu'ils sont destinés à recevoir plus de 500 personnes – classe 1

- Les jeux de quilles.

Mes voisins se plaignent du bruit, mais ma clientèle aime tant les soirées « Karaoké ». Que faire ?

Pour éviter que le bruit ne provoque des nuits blanches et d'autres inconvénients à vos voisins, sachez que:

- la législation relative au bruit impose certaines règles dont vous devez tenir compte avant même le début de toute activité ;
- des travaux d'insonorisation sont peut-être nécessaires et leur coût ne doit pas être négligé au moment de votre montage financier, préalable à l'ouverture de votre établissement ;
- si vous exploitez un débit de boissons diffusant de la musique amplifiée à titre habituel, faites établir un diagnostic acoustique par une firme spécialisée qui vous permettra d'adapter l'infrastructure à votre activité ;
- lors de l'achat de vos appareillages, choisissez les moins bruyants ;
- réduisez les nuisances dues aux livraisons en aménageant des horaires qui ne dérangent pas le voisinage ;
- demandez aux livreurs de couper le moteur, d'effectuer le déchargement d'une manière silencieuse et de ne pas bloquer les trottoirs et accès ;
- gardez portes et fenêtres fermées pendant les activités bruyantes ;
- isolez les machines ou appareils bruyants tels que ventilation, climatisation, etc. dans un local indépendant adapté à cet effet, et prévoyez une isolation acoustique des locaux ;
- le cas échéant, atténuez la réverbération des sons au niveau des murs et des plafonds en posant une correction acoustique (revêtement absorbant) afin de vous assurer que les émissions sonores ne dépassent pas les seuils fixés par la législation en vigueur ;
- limitez les nuisances dues aux vibrations provenant par exemple des monoblocs de ventilation, de certaines machines, etc., en posant des barrières antivibratoires (suspensions élastiques, silentbloks...) et équipez les installations bruyantes de silencieux ;
- en cas de transformation, donnez préférence aux menuiseries acoustiques et aux revêtements de sol silencieux.

Quels sont les objectifs de la prévention incendie ?

Les objectifs de la prévention incendie sont de spécifier les mesures de sécurité incendie par rapport au personnel et aux visiteurs auxquelles doivent répondre la conception, la construction et l'aménagement de restaurants (salles de restauration, cuisine, stocks et sanitaires)

Quels sont les critères de prévention incendie à respecter d'une manière générale ?

Il y a lieu d'installer toujours des extincteurs dans les salles et dans les couloirs de chambres meublées et dans les cuisines (extincteur du type CO₂ ou avec de la mousse) ainsi qu'une couverture anti-feu en présence d'une friteuse. Des pictogrammes normalisés doivent renseigner sur les emplacements.

Les sorties de secours réglementaires doivent être signalées par des pictogrammes normalisés.

Un éclairage de sécurité par blocs autonomes doit garantir un éclairage minimal en cas de défaillance de l'éclairage normal.

Quand est-ce-qu' une 2^{ème} sortie de secours est-elle obligatoire ?

Une 2^{ème} sortie de secours est toujours obligatoire ; en présence de plus de 50 personnes, les sorties doivent être du type réglementaire ; en présence de moins de 50 personnes la deuxième sortie peut se faire par une fenêtre ouvrante de dimensions minimales de 90 x 120 cm. Des culs-de-sac de max 20 m sont admis.

Y a-t-il une différence dans le traitement des dossiers de restaurants nouveaux et de restaurants existants ?

Tous les restaurants sont soumis aux dispositions générales ITM-SST 1501 respectivement 1502 ; les nouveaux restaurants doivent respecter les dispositions spécifiques ITM-SST 1505 sur les restaurants. Les restaurants existants sont soumis aux dispositions spécifiques SIS 03 sur les restaurants existants de la Ville de Luxembourg.

Contacts utiles :

Ville de Luxembourg
Police des Bâtisses
Marc Reinert
Tel : 4796 2391
mreinert@vdl.lu

Ville de Luxembourg
Service incendie et ambulance – bureau de prévention
Tel : 4796 3521
prevention@vdl.lu

Ville de Luxembourg
Département sécurité
Frédéric Charpentier
Tel : 4796 3170
fcharpentier@vdl.lu

HORESCA
Tel : 42 13 55-1
horesca@pt.lu