



La Loi Evin appliquée avec diplomatie dans la restauration

Rubrique : actualités - Date : lundi 31 mai 2004

Dans le cadre de la Journée Mondiale Sans Tabac, l'AFP a mené une enquête sur l'application de la loi Evin dans les restaurants parisiens. Ainsi, selon l'agence France Presse, les restaurants s'efforcent d'appliquer la loi avec diplomatie, en fonction de la géographie des lieux. Le Jules Vernes, restaurant situé au deuxième étage de la tour Eiffel prédit : « Peut-être que dans quelques années les restaurants seront entièrement non-fumeurs ». Certains ont déjà franchi le pas comme l'Atelier de Joël Robuchon. Ce dernier explique que cette décision a été prise dès le départ pour des raisons simples d'hygiène car la cuisine est ouverte sur la salle. « Ceux qui veulent fumer vont dehors mais dans l'ensemble, tout le monde est content, surtout les américains. » assure Joël Robuchon.

L'AFP a interrogé également un maître d'hôtel du Crillon, palace de la Concorde. Ici, le restaurant « les ambassadeurs » est situé dans l'ancienne salle de bal du XVII. « La salle est classée, impossible de la diviser en deux ! Nous séparons fumeurs et non-fumeurs, bien sûr. Les tables sont suffisamment espacées pour que personne ne soit gêné. On essaie quand même de convaincre les fumeurs de cigares d'aller dans le salon d'à côté à la fin de leur repas. » L'application de la loi Evin est évidemment plus facile dans les établissements possédant deux salles. L'AFP reprend l'exemple du Jules Vernes ou encore la brasserie « Au pied de Cochon », véritable institution des halles où places fumeurs et non-fumeurs sont à égalité. « Alors que dès l'origine, il y a 50 ans, nous avions 1/3 de notre clientèle non fumeurs et 2/3 fumeurs » indique un responsable. Aujourd'hui, « les non-fumeurs représentent 3/5 de notre clientèle. Les proportions varient cependant en fonction de l'heure de la journée. La nuit, les fumeurs sont plus nombreux.