

# LA VIE ECONOMIQUE

HEBDOMADAIRE D'INFORMATIONS ÉCONOMIQUES **DU SUD-OUEST**

MERCREDI 29 AOÛT 2018 - N° 2311 - 1,30 €

## LA P'TITE BOULANGERIE QUI MONTE



GABRIEL  
BORDEAUX

Bistrot gourmand  
Restaurant gastronomique  
10, place de la bourse - 33000 Bordeaux  
☎ 05 56 30 00 80

# LE VERROU DE BERCY SE DESSERRE

**Le projet de loi de lutte contre la fraude fiscale desserre le « verrou de Bercy » dans les cas de fraude les plus graves.**

En matière fiscale, le procureur de la République ne peut engager de poursuites pénales que sur plainte de l'administration après avis conforme de la commission des infractions fiscales (Livre des procédures fiscales, article L228). C'est cette procédure, dérogatoire au droit commun, que l'on appelle le « verrou de Bercy ». L'opportunité des poursuites pénales relève ainsi de la seule appréciation de l'administration. En pratique, 200 à 300 plaintes sont déposées chaque année.

Le projet de loi de lutte contre la fraude fiscale, adopté en première lecture par le Sénat, limite la portée de ce dispositif. Il prévoit que l'administration serait tenue de déposer plainte dans les cas de fraude les plus graves, sans même avoir à demander l'avis de la commission des infractions fiscales. Bercy garderait néanmoins l'appréciation du dépôt de plainte pour des « motifs propres aux faits concernés » mais devrait en tout état de cause informer le Procureur de la République, auquel reviendra la décision d'engager des poursuites. L'administration serait désormais tenue

de déposer plainte lorsque sont appliquées des pénalités d'au moins 80 %, pénalités applicables pour activité occulte, manœuvres frauduleuses, abus de droit, etc. Le montant de la fraude devrait en outre être particulièrement important (le seuil serait fixé par décret).

Le dépôt de plainte s'imposerait aussi en cas de fraude particulièrement répréhensible : récidive du contribuable pour des faits identiques commis au cours des quatre années précédentes, fraude fiscale aggravée (fraude en bande organisée, utilisation d'actes fictifs, fraude en lien avec un pays étranger), fraude commise par des élus ou des membres du Gouvernement. Le Sénat a également adopté, cette fois contre l'avis du Gouvernement, une disposition devant permettre au contribuable visé par une plainte de saisir le tribunal administratif afin qu'il statue d'abord sur le litige fiscal.

Le juge devrait statuer dans les six mois (ou dans les deux mois si le contribuable est en détention provisoire), le même délai étant imposé en appel et en cassation.

**Logévie AL**  
Groupe ActionLogement

**vend à ses locataires**

**BÈGLES**  
1 maison T4 de 87 m<sup>2</sup> habitables, avec garage et jardin  
**DPE classe C**  
**174 000 €**

Ventes soumises à conditions de ressources conformément à la réglementation HLM. Les conditions de vente sont consultables sur le site [www.logevie.fr](http://www.logevie.fr)  
Ecrire au journal qui transmettra. Réf. AI24-08

**05 57 81 01 23**  
nsalin@logevie.fr

12 rue Chantecrit - BP 222  
33042 BORDEAUX Cedex

**VENTE MAISON**

**Clairsienne propriétaire** AL  
Groupe ActionLogement

**COUTRAS**  
Résidence Hippodrome  
Au 10 Boulevard de l'hippodrome

Maison type 3 d'environ 66 m<sup>2</sup> comprenant entrée, cuisine, séjour, 2 chambres et salle de bains.  
**67 500 €**

**VISITES SUR RENDEZ-VOUS**

ESPACE DE VENTE : du lundi au vendredi 235 avenue Émile Counord 33300 Bordeaux  
**05 56 292 901** (coût d'un appel local)  
[www.clairsienne-propritaire.fr](http://www.clairsienne-propritaire.fr)

**VENTE MAISON**

**Clairsienne propriétaire** AL  
Groupe ActionLogement

**GUÏTRES**  
Résidence La Croix Sabatière  
Au 10 rue du Maine porte 38

Maison type 5 d'environ 96 m<sup>2</sup> comprenant entrée, cuisine, séjour, 4 chambres et salle de bains.  
**100 000 €**

**VISITES SUR RENDEZ-VOUS**

ESPACE DE VENTE : du lundi au vendredi 235 avenue Émile Counord 33300 Bordeaux  
**05 56 292 901** (coût d'un appel local)  
[www.clairsienne-propritaire.fr](http://www.clairsienne-propritaire.fr)

**REPÈRES**

Source : INSEE

INDICE DES LOYERS COMMERCIAUX		
	EN NIVEAU	EVOLUTION ANNUELLE EN %
2016 T4	108,91	+ 0,46 %
2017 T1	109,46	+ 0,98 %
2017 T2	110	+ 1,48 %
2017 T3	110,78	+ 2,04 %
2017 T4	111,33	+ 2,22 %
2018 T1	111,87	+ 2,20 %

Selon la Loi 2014-626 du 18 juin 2014 (article 9) qui modifie l'article L145-34 du Code de commerce, deux indices peuvent être utilisés pour la révision des baux commerciaux :  
- l'indice des loyers commerciaux pour les activités commerciales ou artisanales ;  
- l'indice des loyers des activités tertiaires pour les activités autres que commerciales.

INDICE DE RÉFÉRENCE DES LOYERS - IRL (baux d'habitation loi Mermaz)		
Trimestre de référence	IRL des loyers	Variation annuelle
4 <sup>ème</sup> trimestre 2017	126,82	+ 1,05 %
1 <sup>er</sup> trimestre 2018	127,22	+ 1,05 %
2 <sup>ème</sup> trimestre 2018	127,77	+ 1,25 %

BARÈME DES FRAIS DE VOITURE 2017			
VOITURES	DISTANCE PARCOURUE À TITRE PROFESSIONNEL		
	Jusqu'à 5 000 km	de 5 001 à 20 000 km	Au-delà de 20 000 km
Puissance fiscale		(d x 0,245) + 824 €	d x 0,286
3 CV	d x 0,41	(d x 0,277) + 1 082 €	d x 0,332
4 CV	d x 0,493	(d x 0,305) + 1 188 €	d x 0,364
5 CV	d x 0,543	(d x 0,32) + 1 244 €	d x 0,382
6 CV	d x 0,568	(d x 0,337) + 1 288 €	d x 0,401
7 CV et +	d x 0,595		
VÉLOMOTEURS	DISTANCE PARCOURUE À TITRE PROFESSIONNEL		
Cylindrée	Jusqu'à 2 000 cm <sup>3</sup>	de 2 001 à 5 000 cm <sup>3</sup>	Au-delà de 5 000 cm <sup>3</sup>
Moins de 50 cm <sup>3</sup>	d x 0,269	(d x 0,063) + 412 €	d x 0,146
MOTOS	DISTANCE PARCOURUE À TITRE PROFESSIONNEL		
Puissance	Jusqu'à 3 000 km	de 3 001 à 6 000 km	Au-delà de 6 000 km
1 ou 2 CV	d x 0,338	(d x 0,084) + 760 €	d x 0,211
3, 4 ou 5 CV	d x 0,4	(d x 0,07) + 989 €	d x 0,235
Plus de 5 CV	d x 0,518	(d x 0,067) + 1 351 €	d x 0,292

INDICE DES PRIX			
(Base 100 en 2015 à partir de 2016). Ce changement de base n'affecte en rien le niveau de l'indice et son évolution.			
	Juin 17	Juin 18	augmentation sur un an
Indice d'ensemble	101,30	103,37	+ 2 %
Indice hors tabac	101,31	103,07	+ 1,7 %

SÉCURITÉ SOCIALE Plafond mensuel		SMIC
2018 : 3 311 €		Horaire : 9,88 €
Le nouveau montant du plafond est valable toute l'année, le gouvernement ayant décidé de fixer désormais un seul plafond par an (39 732 €).		Mensuel (35 h) : 1 498,50 €

**SOMMAIRE EN PAGE 4**

# LA P'TITE BOULANGERIE QUI MONTE

Avec La P'tite Boulangerie, la chaîne de micro-boulangeries qu'il a lancée au Cap-Ferret en 2016 et qui compte aujourd'hui 8 points de vente, Pascal Rigo veut redonner son indépendance à l'artisan, en lui permettant d'accéder à l'entrepreneuriat. Rencontre.



**La Vie Économique:** Après avoir créé plusieurs chaînes de boulangeries en Californie (voir encadré) pourquoi développer, en France, un concept de micro-boulangerie ?

**Pascal Rigo :** « La boulangerie artisanale est aujourd'hui fragilisée par la forte concentration du secteur de la meunerie. Ce contexte mène inéluctablement au contrôle de la chaîne de valeur via la standardisation des produits. Notre objectif avec La P'tite Boulangerie est de mettre le pied à l'étrier à des jeunes professionnels, en vendant au juste prix des produits de qualité pour que les meuniers comme les boulangers puissent gagner leur vie.

Comme en France, le coût du travail est plus élevé qu'aux États-Unis, il a fallu être malin pour inventer un concept où le boulanger vend en direct le fruit de son travail. Dans nos surfaces de 20 à 30 m<sup>2</sup>, le fournil est installé dans la boutique et visible par les clients. Qui sait si nous n'allons pas susciter des vocations chez des jeunes clients qui voient ainsi le visage, les gestes du boulanger et écoutent ses explications sur son métier ? »

**LVE :** Comment permettez-vous à ces jeunes boulangers de créer leur entreprise ?

**P.R. :** « Les boulangers partenaires deviennent actionnaires à hauteur de 25 % au départ, puis remontent au capital chaque année en remboursant les emprunts sur 3 à 7 ans. La maison-mère peut de nouveau investir et un cercle

vertueux se crée. Pour leur permettre de se concentrer sur leur passion, leur métier, leur clientèle, une structure souple sur Bordeaux et un cabinet comptable assurent l'administratif. Un service informatique très abouti permet de gérer les commandes. C'est un mélange d'artisanat et d'une belle technologie. Et pour lever les freins, nous proposons aussi des boulangers volants qui permettent de continuer à faire fonctionner le commerce pendant les vacances ou en cas de maladie. »

**LVE :** Quel premier bilan dressez-vous ?

**P.R. :** « Tout est parti du Cap-Ferret où je me suis installé en 2016. Christophe Trias disposait d'un local de 27 m<sup>2</sup> à côté de son épicerie fine. Nous y avons bâti la première P'tite Boulangerie qui réalise 4 500 euros par jour de recettes en saison estivale. Et depuis octobre 2017, nous avons installé 8 boulangers, avec des chiffres d'affaires prévisionnels qui varient entre 500 000 euros et 1,3 million d'euros sur la première année. Dans les halles portées par le groupe Biltoki, à Bordeaux Bacalan et à Mont-de-Marsan, la formule démarre bien et doit trouver son rythme de croisière. À Caudéran, en nous implantant à l'intérieur d'un supermarché [Carrefour Jules Ferry] c'était un peu l'artisan dans la gueule du loup et c'est une réussite. À Paris, nous sommes notamment installés rue Durantou. Dans cette rue pourtant sans commerçant, les gens ont rapidement trouvé le bon pain et le bon artisan. Nous devons maintenant structurer le modèle pour gérer notre croissance et que chaque boulanger soit heureux. Il ne faut jamais oublier les raisons pour lesquelles on fait les choses. »

**LVE :** Quels sont vos projets de développement ?

**P.R. :** « Nous prévoyons dans un premier temps de tester le concept dans l'agglomération bordelaise, comme au Haillan, un peu en mode semi-urbain. Nous sommes également en discussion avec plusieurs chaînes d'hôtels, dont Mama Shelter, qui ont envie que leurs clients soient réveillés par l'odeur du pain et choisissent

de prendre leur petit-déjeuner sur place. Mais aussi avec des grosses entreprises comme Thalès. »

**LVE :** Quels sont aujourd'hui, selon vous, les ingrédients de la réussite dans ce métier ?

**P.R. :** « Nous nous adressons à de jeunes boulangers passionnés qui ont appris le métier et qui ont envie de le transmettre à leurs employés et à leurs clients. Il faut aussi savoir parler du produit et reconnaître les clients. Or, si aujourd'hui les boulangers sont très bien formés au métier dans les centres d'apprentissage, ils ne le sont pas en communication. Nous aimerions apporter notre pierre à l'édifice dans ce domaine. Il faut être bon dans son métier, vendre un produit abordable et le vendre avec le sourire. »

Propos recueillis par Nelly BÉTAILLE

## PASCAL RIGO : DE LA GIRONDE À LA CALIFORNIE

Ce Médocain de 57 ans a grandi à Paillet et passé son CAP de boulanger avant de se perfectionner aux Grands Moulins de Paris et dans plusieurs chaînes françaises de restauration rapide de qualité. Après une formation en commerce international, il s'envole, au début des années 1990, vers la Californie où il remporte un franc succès avec son pain bio Bread Only, auprès des hôtels et restaurants de Los Angeles. En 1997, il fonde à San Francisco la chaîne de boulangeries artisanales « La Boulange », dont les 23 enseigner seront rachetées par Starbucks en 2012 pour 100 millions d'euros. Après trois ans passés à la tête du département nourriture du groupe, il relance en 2015 à San Francisco, les points de vente fermés entre-temps par Starbucks, sous la marque « La Boulangerie de San Francisco ». En parallèle, il démarre en 2016 en France, l'aventure La P'tite boulangerie dont il supervise la stratégie et le développement avec ses 2 associés Florence Mero et Arnaud Chevallier.

# AKEWATU

## LA MARKETPLACE DE LA GLISSE QUI TUTOIE LES GRANDS



**Akewatu, la start-up du Cap-Ferret spécialisée dans la vente en ligne de matériel de glisse vient de réussir une levée de fonds d'un million d'euros, veut renforcer son réseau et partir à la conquête du marché européen.**

Qu'on se le dise, le tutoiement est de rigueur dans l'univers de la glisse: « *En choisissant Akewatu, tu accèdes au meilleur catalogue de produits techniques certifiés et contrôlés, qu'ils soient neufs, d'occasion, vendus par des professionnels ou des particuliers* », résume d'emblée la marketplace de matériel et d'accessoires de surf, ski et snowboard. Créée fin 2016 par Julien Martel et Nicolas Drouet qui racontent s'être rencontrés sur les spots du Cap-Ferret, très vite rejoints par Franck Boniface, un passionné de kitesurf et de ski, Akewatu (« nouvelle session » en maori) compte désormais 11 personnes. Avec ses 5 000 références en ligne, elle se revendique aujourd'hui comme « la plus grande offre européenne ». Avec son paiement sécurisé et le lancement, début août, de son système de location-vente, ses conseils techniques par chat et l'assurance du matériel pendant le transport, la start-up s'est taillée une place de choix sur le marché des sports de glisse avec une communauté de 40 000 membres, 34 000 visites uniques par mois sur le site et 170 boutiques affiliées. Avec un modèle

économique fondé sur une commission entre 15 % et 25 %, elle annonce pour sa première année un volume d'affaires de 550 000 euros. Et avec une deuxième levée de fonds d'un million d'euros en juin dernier (260 000 euros en 2017), elle ambitionne de renforcer ses positions en s'ouvrant à de nouveaux sports, comme le kitesurf et le VTT.

### OUVERTURE À L'INTERNATIONAL

Le tutoiement ne suffit plus. Si la vente de produits collector par des sportifs de haut niveau qui permettent aux clients de s'offrir une part de rêve en s'offrant le matériel utilisé par de grands noms du surf français, comme Jorgann Couzinet, Maxime Huscenot, Edouard Delpero, Kyllian Guérin, a contribué à son succès, elle compte aller plus loin. « *Nous allons consolider notre proximité avec nos clients: en augmentant le nombre de shops partenaires, en renforçant notre service d'experts dédiés et en élargissant notre communauté sur les réseaux sociaux* », annonce Julien Martel son cofondateur.

La marketplace implantée en France, mais aussi en Belgique et en Suisse, part à la conquête du marché britannique, avant de dupliquer le modèle en Allemagne, Suède ou Italie.

Nelly BÉTAILLE

## SOMMAIRE

ANNONCES IMMOBILIÈRES	p. 2
À LA LOUPE	p. 3
ACTUALITÉS	p. 4
NOUVELLES BRÈVES	p. 5
ANNONCES LÉGALES	p. 6

**VITICULTURE**

33

LE CHÂTEAU TRONQUOY-LALANDE  
A LANCÉ LES VENDANGES

© Tronquoy-Lalande

Dans le Bordelais, c'est le château Tronquoy-Lalande, le seul blanc produit en Saint-Estèphe, qui a lancé cette année les vendanges de blanc. Les raisins ayant atteint leur maturité, le gérant Hervé Berland et Yves Delsol (directeur d'exploitation) ont donné le top départ, le 22 août, soit un jour plus tôt que l'an dernier. Le domaine, racheté en 2006 par Martin et Olivier Bouygues qui ont entrepris dans la foulée un programme de modernisation des installations techniques, produit 3 vins sur les 30 hectares de vignoble : un vin blanc (le Tronquoy-Lalande Blanc) et deux vins rouges (le Château Tronquoy-Lalande et le Tronquoy de Saint-Anne). Globalement dans le Bordelais, les températures quasi caniculaires au cours de l'été, pourraient permettre de compenser les impacts du mildiou au cours du printemps particulièrement pluvieux et de la grêle en juillet qui avait sévèrement endommagé 2 000 hectares de vignes sur Langon-Sauternes et le sud Médoc.

**VITICULTURE**

33

NOUVELLE EXPÉRIENCE AU CHÂTEAU MASUREL

Vineyards Bordeaux, spécialiste des transactions viticoles dans le Bordelais et affilié exclusif de Christie's International Real Estate, vient d'annoncer la vente du château Masurel, à Fougueyrolles. Le domaine de 33 hectares dont 16 hectares de vignobles situés à la limite des appellations Bordeaux Sainte-Foy et Bergerac produit 70 000 bouteilles par an (75 % en rouge et 25 % en blanc). Julian Robbins qui avait acquis la propriété en 2008 d'Olivia et Neil Donnan, vient ainsi de céder ses parts à Chris Walker, troisième propriétaire britannique de cette propriété depuis 1997. « Nous cherchions une propriété viticole ayant le potentiel pour créer un lieu d'événementiel avec un thème viticole, pour que nos visiteurs puissent vivre une expérience », soulignent Chris Walker et Irma Lazickiene, codirecteurs de la société. La propriété dispose, en effet, d'une chartrreuse construite au XVIII<sup>e</sup> siècle dotée de cinq grandes salles de réception. Les dépendances comportent aussi un chai de vinification et un chai de stockage construit en 2004.

**AGROALIMENTAIRE**

24

LA TRUFFE DISTINGUE LE CAVIAR DE NEUVIC



© Nicolas RAVINAUD

Comme chaque été, les Périgourdins de Paris réunis au sein de l'association La Truffe ont remis un prix à une entreprise de Dordogne. Il s'agissait plutôt jusque-là d'encourager une création. Cette année, le prix vient soutenir une réussite déjà réelle, celle du Caviar de Neuvic. La pisciculture créée en 2011 par Laurent Deverlanges s'est développée rapidement puisqu'elle réalise déjà 3 millions d'euros de chiffre d'affaires et se place au 3<sup>e</sup> rang parmi les 7 producteurs français, ce créneau d'excellence étant notamment dirigé vers l'international. La filière de l'aquaculture était mise en avant pour cette édition 2018 de La Truffe, car elle se développe fortement en Dordogne ces dernières années. Trois autres entreprises avaient été présélectionnées, en plus du lauréat : Le caviar de Montpon, L'aquadem des Eyzies (Perle noire) et la ferme de Cagnolle à Saint-Amand de Belvès (aquaponie). Les 2 000 euros de prix reçus seront dirigés vers l'équipement d'aquaponie du Caviar de Neuvic, pour valoriser les effluents de l'élevage piscicole dans les cultures maraîchères.

« Nous avons voulu souligner le caractère authentiquement périgourdin de l'entreprise, dont la plupart des employés ont été recrutés à Neuvic-sur-l'Isle », précise Jean-Luc Soulé, président de La Truffe. « Mais aussi l'effort de conformité aux normes de développement durable et bien sûr la personnalité dynamique du chef d'entreprise qui a su obtenir le soutien d'investisseurs, aménager le domaine et ouvrir une boutique à Paris, rue de l'Odéon. »

**AGRICULTURE**

24 47

OPÉRATION « VERGERS OUVERTS »

Pour la huitième année consécutive, les pomiculteurs de l'Association Nationale Pommes Poires ouvrent les portes de leurs vergers labellisés « Vergers écoresponsables » qui produisent chaque année en France 1 000 000 de tonnes de pommes et 50 000 tonnes de poires. Les week-ends des 8-9 et 22-23 septembre, le rendez-vous est donné, en Dordogne, au domaine de Castang à Prigonrieux, au Verger de Latrade, à Saint-Cyr-les-Champagnes. En Lot-et-Garonne, le verger de Peyreton à Beaupuy et le Gaec du Plainier à Puymiclan participent également à l'événement. Au programme : des visites pédagogiques dans les vergers avec les pomiculteurs pour connaître tous les secrets qui entourent la production de pommes et l'alliée indispensable qu'est la biodiversité. L'occasion pour le grand public de découvrir les bonnes pratiques.

[www.lapomme.org](http://www.lapomme.org)**INNOVATION**

33

L'HOULOMOTEUR DE HACE  
EN PHASE TEST

Encore une étape à passer, et non des moindres, pour la martillaise Hydro Air Concept Energie (Hace), avant de s'engager dans la phase d'industrialisation de son équipement de production d'électricité à partir des mouvements de la houle. Après cinq ans de recherche et développement, l'entreprise créée en 2013 par Jean-Luc Stanek, se prépare, en effet, à lancer en mer le premier prototype de son houlomoteur de 200 kW doté d'une technologie basée sur le principe des colonnes d'eau oscillante. Protégée par un brevet mondial, l'innovation devrait permettre de générer de l'énergie en continu et à bas coût, à partir de la houle. Ce test en conditions réelles permettra de définir la future machine industrielle et de créer une vitrine pour le déploiement commercial à l'international. Hace, qui a déjà bouclé une levée de fonds de 850 000 euros en 2017, bénéficie d'un soutien de 193 000 euros de la Région Nouvelle-Aquitaine dans cette nouvelle phase de son développement.

# PRÉLÈVEMENT À LA SOURCE

## EN PRATIQUE

L'administration fiscale apporte des précisions pratiques sur les modalités d'application par les employeurs du prélèvement à la source en 2019.

La direction des services fiscaux apporte des commentaires pratiques sur les modalités de fonctionnement du prélèvement à la source de l'impôt sur le revenu qui entrera en vigueur en janvier 2019. Elle précise aussi les termes techniques auxquels les employeurs vont devoir s'habituer.

### TAUX DE DROIT COMMUN

L'impôt sur le revenu demeurera calculé par les services des impôts au barème progressif, sur la base de la déclaration fiscale du foyer, compte tenu de l'ensemble des revenus, des charges déductibles et crédits d'impôts.

Pour chaque salarié, l'administration communiquera aux employeurs un taux de prélèvement à appliquer au salaire. Ce taux est appelé « taux de droit commun ».

Il correspond au rapport entre l'impôt sur le revenu du foyer fiscal, avant imputation des réductions et crédits d'impôt, et le montant des revenus.

Pour la période de janvier à août d'une année N, le taux est calculé d'après les derniers éléments connus, c'est-à-dire les éléments de l'année N - 2. Pour la période de septembre à décembre, il s'agira des éléments de l'année N - 1.

### TAUX PAR DÉFAUT OBLIGATOIRE

Dans certains cas, l'administration ne sera pas en mesure de communiquer le taux de droit commun. Il en sera ainsi avec un salarié nouvellement imposable ou qui n'a pas effectué de déclaration fiscale, d'un salarié étranger, ou d'un salarié récemment embauché.

L'employeur devra alors recourir à une « grille » de taux pour déterminer lui-même le « taux par défaut » applicable (ou « taux neutre » correspondant, selon le niveau de revenu, à une personne seule sans enfant).

La grille de taux s'applique sans tenir compte de la durée effective de travail pour un salarié à temps partiel ou qui intègre ou quitte l'entreprise en cours de mois.

Le taux par défaut sera utilisé notamment en cas d'embauche en contrats courts, contrats dont la durée initiale ne dépasse pas deux mois ou dont le terme est imprécis (contrats à durée déterminée, intérim, contrat de professionnalisation). Lorsque la grille de taux par défaut doit être utilisée pour un salarié en contrat court, la rémunération servant d'assiette au prélèvement doit être diminuée d'un abattement égal à la moitié du smic (Code général des impôts, article 204 H).

En cas d'embauche, l'employeur peut cependant demander à l'administration la communication du taux de droit commun du salarié pour effectuer le prélèvement lors du versement du premier salaire. Cette solution évite l'application d'un taux par défaut trop élevé ou insuffisant.

Il se peut aussi que l'employeur dispose déjà d'un taux de droit commun pour un salarié, notamment s'il est embauché et réembauché en contrat court. Un taux de droit commun précédemment



communiqué par l'administration reste valide pendant deux mois. L'employeur devra appliquer ce taux de droit commun et non le taux par défaut.

Ce n'est donc qu'en l'absence d'un taux transmis par l'administration, et à défaut de taux de droit commun encore valide, que l'application du taux par défaut devient obligatoire.

### TAUX PAR DÉFAUT SUR OPTION

Par souci de confidentialité, les contribuables peuvent opter pour l'application du taux par défaut à leurs revenus salariaux à la place du taux de droit commun. Cette option leur permet d'empêcher la communication à leur employeur de leur taux de prélèvement personnel.

Pour les couples mariés ou pacsés, cette option est effectuée indépendamment par chaque conjoint ou partenaire et ne s'applique qu'aux revenus de la personne ayant opté.

### TAUX INDIVIDUALISÉ

Les contribuables mariés ou Pacsés peuvent opter pour un « taux individualisé », différent pour chaque conjoint ou partenaire, afin de tenir compte des différences existant entre leurs revenus propres.

Sont considérés comme des revenus propres, les salaires, pensions, rentes viagères, et les revenus des travailleurs indépendants ou rémunérations des dirigeants de sociétés imposables dans la catégorie des salaires.

L'option pour des taux individualisés entraîne l'application d'un taux réduit pour le contribuable disposant des revenus propres les plus faibles et d'un taux majoré pour le contribuable disposant des revenus les plus élevés. Le taux de prélèvement du foyer reste applicable aux revenus communs (revenus fonciers, revenus mobiliers, etc.).

Le taux individualisé est calculé par l'administration mais le contribuable peut également opter pour un taux par défaut résultant de la grille de taux.

Le taux individualisé est communiqué à l'employeur sans indication qu'il s'agit d'un taux individualisé.

# DEAUVILLE

## GLAMOUR ET 7<sup>ÈME</sup> ART



Les hôtels de Deauville se mettent aux couleurs du Festival du Cinéma Américain et déroulent le tapis rouge. Les hôtels Barrière proposeront du 1<sup>er</sup> au 8 septembre à leurs clients un séjour glamour pour vivre cette 44<sup>ème</sup> édition dans la plus américaine des stations balnéaires françaises.

Deauville est une ville de cinéma. Ses planches ont constitué le décor de l'une des plus belles scènes du 7<sup>ème</sup> art : les retrouvailles de Jean-Louis Trintignant et d'Anouk Aimée dans « Un homme et une femme » de Claude Lelouch. Depuis plus de 40 ans, la cité normande accueille l'un des plus prestigieux festivals dédié au cinéma américain. L'ambiance n'y est pas aussi outrancière qu'à Cannes néanmoins, nombre de stars ont fait le déplacement d'Outre-Atlantique pour s'autocélébrer ! Naturellement, le festival offre de belles retombées économiques à la ville et les hôtels se mettent au diapason. Cette année, à l'occasion de la 44<sup>ème</sup> édition, les établissements du groupe Barrière - le Normandy, le Royal et l'hôtel du Golf - proposent des offres incroyables.

### LES CLIENTS DES HÔTELS POURRONT FOULER LE TAPIS ROUGE

Ainsi, l'« escapade Festival » invitera curieux et passionnés de cinéma à vivre un séjour pétillant au milieu des stars et du scintillant. Avec le « Pass Vip soirée »,

les clients pourront fouler le tapis rouge, savourer une coupe de champagne dans un salon privé et assister à la projection VIP. Puis, ils pourront passer la nuit dans le plus somptueux des décors de cinéma et s'émerveiller avec un petit-déjeuner gourmet. Enfin, grâce au « Pass VIP accès journées le lendemain », le client aura accès à toutes les séances (hors séance rouge) données au Centre International de Deauville, au Théâtre du Casino Barrière Deauville et au Cinéma Le Morny. La réservation du séjour doit être faite au moins 3 jours avant la date d'arrivée pendant le Festival. Le tout à partir de 479 euros la nuit au Normandy et au Royal, et à partir de 399 euros la nuit à l'hôtel du Golf. À n'en pas douter, les clients des établissements Barrière croiseront certainement Sandrine Kiberlain qui présidera le Festival qui se tiendra du 31 août au 9 septembre, mais également d'autres stars américaines évidemment. Une expérience inoubliable.

Vincent ROUSSET

### DE NOUVELLES TERRASSES FACE À LA MER

Certes Deauville n'est pas Cannes, mais le soleil y brille aussi. Ainsi, de nouvelles terrasses en bois ont été installées face aux Planches sur le sable que ce soit au Bar du Soleil, au Bar de la Mer et à la Folie Douce by Barrière. Quoi de plus agréable que de pouvoir manger ou boire un verre sur le sable, confortablement installé et surtout avec la mer comme seul horizon ? Le Resort Barrière Deauville l'a fait et c'était bien naturel. Ainsi, les clients peuvent s'installer à table ou sur une chienne, prendre un petit-déjeuner, déguster un savoureux plat ou boire un verre, pendant que les enfants construisent des châteaux de sable. Tous les week-ends d'été, la terrasse du Bar de la Mer propose à ses clients la possibilité de déguster des produits de la mer, face à la mer et sur le sable, tout en étant confortablement installé. Lieu propice à la détente et la tranquillité, les couples peuvent cocooner devant le magnifique spectacle d'un coucher de soleil. Pour prolonger l'expérience, dès 20 h, le cabaret de La Folie Douce fait l'animation et un DJ Live fait monter l'ambiance (lounge toutefois) au Bar du Soleil et au Bar de la Mer autour d'un dîner savoureux ou de tapas.