

LES PETITES AFFICHES

du Pays Basque et des Pyrénées~Atlantiques

MERCREDI 16 MAI 2018
Journal fondé en 1925 (94^{ème} année) - N° 5347

DIRECTION ET BUREAUX :
10, rue Albert-1^{er} - 64100 BAYONNE
Marie-Hélène LAGIÈRE, Directrice

Annonces Légales / Marchés Publics
☎ : 05 59 59 05 02 - 05 59 59 30 26
✉ : 05 59 59 84 58
E-mail : direct@petites-affiches-64.com

Parution chaque mercredi
Abonnement annuel : 32,00 € **1,10 €**

Annonces légales HEBDOMADAIRE D'ACTUALITÉS LOCALES ÉCONOMIQUES ET JURIDIQUES Marchés publics

OFFICIELLEMENT HABILITÉ PAR LA PRÉFECTURE DE PAU À PUBLIER LES ANNONCES LÉGALES ET JUDICIAIRES DANS LE DÉPARTEMENT DES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES (64) - ISSN : 1273-1153

ANNONCES LÉGALES DANS LES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

- **Bouclage** : mardi 12 h pour une parution le lendemain
- **Parution** : chaque mercredi
- **Mail** : direct@petites-affiches-64.com
- **Devis**, paiement par **carte bancaire** au 05 59 59 05 02
- **Attestation de parution par retour**

ANNONCES LÉGALES DANS TOUTE LA FRANCE

Nous pouvons transmettre vos annonces légales dans toute la France.

Ventes aux enchères publiques, Avis administratifs, Oppositions, Vie des sociétés, Avis relatifs aux personnes, Marchés publics

> pages 7 à 18

Repères / Chiffres et Indices

- **Index bâtiment, baux professionnels / baux commerciaux, loyers d'habitation, etc.** > page 3

Veille commerciale

- **Ventes aux enchères publiques • Enquêtes publiques et Avis • Informations commerciales du 64 • Synthèse d'appels d'offres** > pages 19 et 20

Actualités économique, fiscale, sociale, locale

ACTUALITÉ :

- Indemnités de rupture du contrat de travail
- Garantie sur des produits informatiques
- Gérant minoritaire de SARL : rémunération non déductible
- Distribution de dividendes > page 2

INVESTISSEUR :

Fiscalité du bailleur : Quel régime d'imposition ? Quels avantages fiscaux applicables ? > page 4

L'ACTUALITÉ EN BREF :

- Coup de pouce au microcrédit
- À quoi va ressembler le futur produit d'épargne retraite ?
- Crédit Immobilier : des durées de plus en plus longues
- Les gagnants et les perdants de la réforme des valeurs locatives
- Copropriété : Qui sont les mauvais payeurs ? > page 5

EMPLOI :

Forte hausse des projets d'embauche cette année > page 6

NUMÉRIQUE :

Intelligence artificielle : vers une exigence d'explicitabilité des algorithmes > page 21

ÉCHOS... ÉCHOS... ÉCHOS... > pages 22 à 24

Simple et rapide possibilité de s'abonner ou de se réabonner sur www.petites-affiches-64.com



ou au 05 59 59 05 02 et régler par carte bancaire

Sommaire

PAYS BASQUE

Un label d'excellence pour les restaurateurs

Dans le secteur hyper concurrentiel de la restauration, le meilleur côtoie le pire. Pour différencier les manipulateurs de micro-ondes et les artisans de la cuisine, l'état a créé en 2007 le titre de Maître Restaurateur. Sept établissements du Pays Basque recevaient cette distinction le 14 mai.



"Devant son épouse et son fils, Franck Hourcastagnou (Goxoki) reçoit son titre des mains de Messieurs Garreta (Président de la CCI Bayonne Pays Basque) et Jonathan (Sous-Préfet)"

La gastronomie, facteur d'attractivité

Sous les voûtes du restaurant **Goxoki** au Petit Bayonne, André Garreta et le Sous-Préfet Hervé Jonathan sont en bout de table, face à une assistance de restaurateurs et de journalistes. Le premier, Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie locale (CCI) est fier de compter désormais au Pays Basque, quarante restaurants auréolés de ce titre. Il sait mieux que personne que la gastronomie participe pleinement à l'attractivité touristique d'un territoire. Sur ce point le représentant de l'état le rejoint en soulignant « *la place centrale de la gastronomie dans notre pays, inscrite au patrimoine de l'humanité de l'UNESCO* ».

Avec ce blason de Maître Restaurateur, ils entendent récompenser les établissements qui s'engagent dans une charte qualitative. Une cuisine réalisée sur place, à base de produits frais, essentiellement en circuits courts, et un service irréprochable, voilà les principales lignes de ce code de déontologie. Avec une telle plaque apposée sur la devanture, le client sait qu'il entre dans une table où l'on exerce le métier dans les règles de l'art.

Un label de qualité

Les réseaux sociaux et les divers sites de notation sur Internet ne sont pas toujours un gage de qualité et les consommateurs sont parfois déboussolés. Un tel titre décerné par l'état apparaît comme un gage impartial. Hôte de la réception et distingué ce jour, Franck Hourcastagnou prend cela comme une reconnaissance. « *Je travaille avec des produits frais qui proviennent d'Aquitaine, c'est une fierté pour moi de recevoir cette distinction, j'espère la garder longtemps* » déclare le patron de Goxoki. Avec lui, ils sont six à être mis en avant pour cette promotion 2018. **Le Café Bleu** à Anglet, **Amarys** à Biarritz, **Pottoka** à Espelette, **Le Brouillarta** et **L'océan** à Saint Jean-de-Luz, et **Le Fronton** à Ixassou figurent dans cette liste cette année. Renouvelée tous les quatre ans, la plaque de Maître Restaurateur est attribuée suite à une première visite anonyme. Après cette prise de température, l'audit se poursuit à visage découvert et une seconde visite est organisée pour s'assurer que l'établissement répond bien aux critères d'exigence. Les produits du terroir ont leur AOC, les cuisines qui les travaillent ont aussi leur label d'excellence.

Yannick REVEL, texte et photo