

## Arrêté du maire

N° 2026-A-379

**Objet : Autorisation d'ouverture restaurant HIPPOPOTAMUS**

Le Maire de la commune,

**VU** le Code général des collectivités territoriales ;

**VU** le Code de la construction et de l'habitation et, notamment les articles L.111-8-3, R.111.19-11 et R.143-39 ;

**VU** le décret n° 95-260 du 8 mars 1995 relatif à la commission consultative départementale de sécurité et d'accessibilité, modifié par le décret n° 97-6545 du 31 mai 1997 ;

**VU** le décret n° 2016-1201 du 5 septembre 2016 portant modification du décret n° 95.260 du 8 mars 1995 relatif à la commission consultative départementale de sécurité et d'accessibilité ;

**VU** le décret n° 2021-872 du 30/06/2021 ;

**VU** l'arrêté du 31 mai 1994 fixant les dispositions techniques destinées à rendre accessibles aux personnes handicapées, les établissements recevant du public et les installations ouvertes au public lors de leur construction, leur création ou leur modification, pris en application de l'article R.111-19-1 du code de la construction et de l'habitation ;

**VU** l'arrêté modifié du ministre de l'intérieur du 25 juin 1980, portant règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public ;

**VU** l'arrêté préfectoral n° 96/20/cab/siadpc du 25 juillet 1996 portant sur l'organisation des commissions de sécurité et d'accessibilité ;

**CONSIDERANT** la nécessité de délivrer une autorisation d'ouverture au public et de poursuite des activités de l'établissement restaurant HIPPOPOTAMUS situé au Centre Commercial des 4 Chênes à Pontault-Combault,

**CONSIDERANT** le procès-verbal n° 2026.09 affaire n° 22 en séance du 07/05/2026 de la Commission d'arrondissement de Torcy pour la sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public, qui a émis un avis favorable à la réception des travaux référencés AT n° 077 373 24 00043 de l'établissement : Site. ENSEMBLE COMMERCIAL DES 4 CHENES – L16. BATIMENT B – PAVILLON 4 – RESTAURANT HIPPOPOTAMUS, sis 31 route de Paris à Pontault-Combault.

### ARRETE

**Article 1 :** L'établissement : Site. ENSEMBLE COMMERCIAL DES 4 CHENES – L16. BATIMENT B – PAVILLON 4 – RESTAURANT HIPPOPOTAMUS classé en 3<sup>ème</sup> catégorie de type N situé au Centre Commercial des QUATRE CHÊNES, sis 31 Route de Paris à Pontault-Combault est autorisé à ouvrir au public et à poursuivre ses activités.

**Article 2 :** L'exploitant est tenu de maintenir son établissement en conformité avec les dispositions du Code de la construction et de l'habitation et du règlement de sécurité contre l'incendie et la panique précités. Tous les travaux qui ne sont pas soumis a permis de construire mais qui entraînent une modification de la distribution intérieure ou nécessitent l'utilisation d'équipement, de matériaux ou d'éléments de construction soumis à des exigences réglementaires, doivent faire l'objet d'une demande d'autorisation. Il en est de même des changements de destination des locaux, des travaux d'extension ou de remplacement des installations techniques, et des aménagements susceptibles de modifier les conditions de desserte de l'établissement.



# PRÉFET DE SEINE-ET-MARNE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## COMMISSION D'ARRONDISSEMENT DE TORCY POUR LA SÉCURITÉ

CONTRE LES RISQUES D'INCENDIE ET DE PANIQUE  
DANS LES ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

Secrétariat de la commission d'arrondissement  
SDIS de Seine & Marne  
Sous-direction Opérations, Prévision, Prévention  
Groupement Prévention  
Service Prévention Nord – Arrondissement de Torcy  
Rue du grand secours 77700 Chessy  
csatorcy@sdis77.fr

Torcy, le 07 mai 2026

Affaire suivie par : Commandant Bernard MARY/ACD  
/TBL

### RAPPORT DE VISITE

SÉANCE DU 07/05/2026

PROCÈS-VERBAL N° 2026.09

AFFAIRE N° 22

#### RÉFÉRENCES DE L'AFFAIRE

IDENTIFIANT : E37300376.000

OBJET : VISITE DE RÉCEPTION

ORIGINE DE LA SAISINE : M. le Maire de Pontault-Combault

EN DATE DU : 07 avril 2026

RÉF. DU DOSSIER : n° 530866

DATE DE LA VISITE : 27 avril 2026

#### DÉSIGNATION DE L'ÉTABLISSEMENT

RAISON SOCIALE : Site. ENSEMBLE COMMERCIAL DES 4 CHÊNES

L16. BATIMENT B - PAVILLON 4 - RESTAURANT HIPPOPOTAMUS

RESPONSABLE DE L'ÉTABLISSEMENT : M CARAUX, Manageur (PONTIP)

ADRESSE : 31 route de Paris – 77340 PONTAULT-COMBAULT

CLASSEMENT : TYPE (S) : N

CATEGORIE (S) : 3<sup>ème</sup>

#### RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Code de la construction et de l'habitation

Décret n° 95-260 du 08/03/1995 modifié relatif à la commission consultative départementale de sécurité et d'accessibilité  
Règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public

### **REMARQUES LIMINAIRES :**

- toutes éventuelles inexactitudes ou omissions constatées dans le présent rapport doivent être signalées au secrétariat de la commission de sécurité.
- en application de l'article L. 143-1 du Code de la construction et de l'habitation, les travaux qui conduisent à la création, l'aménagement ou la modification d'un établissement recevant du public doivent être conformes aux règles de sécurité fixées par décret en Conseil d'État.
- en application de l'article R. 143-34 du Code de la construction et de l'habitation, les constructeurs, installateurs et exploitants sont tenus, chacun en ce qui le concerne, de s'assurer que les installations ou équipements sont établis, maintenus et entretenus en conformité avec les dispositions du présent titre. À cet effet, ils font respectivement procéder pendant la construction et périodiquement en cours d'exploitation aux vérifications nécessaires par les organismes ou personnes agréés dans les conditions fixées par arrêté du ministre de l'intérieur. Le contrôle exercé par l'administration ou par les commissions de sécurité ne les dégage pas des responsabilités qui leur incombent personnellement.

### **ÉTAIENT PRÉSENTS :**

#### **Membres du groupe de visite :**

- Le Maire de la commune concernée, représenté par Monsieur Didier LE GUEN, conseiller municipal
- Le Directeur départemental des services d'incendie et de secours, représenté par le Commandant Bernard MARY
- Le Directeur départemental des territoires de Seine et Marne, représenté par Sophie ANDRETTI

#### **Pour l'établissement visité :**

- M. Christophe CARAUX, gérant
- M. Jean-marc BARBIER, installateur, Alarme & CO Sécurité
- M. Olivier THOURET, électricien, société ELEC COM

#### **Autres personnes de l'administration :**

- M. Pascal GETENIER, instructeur ADS, mairie de Pontault-Combault
- Mme Eva BOHM, stagiaire au service urbanisme de la mairie de Pontault-Combault

### **PRÉAMBULE :**

Le 27 avril 2026, à la demande de monsieur le Maire de Pontault-Combault en date du 27 mars 2026, les membres du groupe de visite de la commission d'arrondissement de Torcy pour la sécurité se sont réunis, afin d'effectuer la réception des travaux référencés AT n° : 077.373.24.00043 relatifs à l'établissement : Site. ENSEMBLE COMMERCIAL DES 4 CHÊNES – L16. BATIMENT B - PAVILLON 4 - RESTAURANT HIPPOPOTAMUS sis 31 route de Paris à PONTAULT-COMBAUT.

Le maître d'ouvrage précise que les travaux sont bien conformes à la demande d'autorisation de travaux AT n° 077.373.24.00043.

### **DESCRIPTION SOMMAIRE DES TRAVAUX RÉCEPTIONNÉS :**

Le projet consiste en un réaménagement partiel du système de sécurité incendie d'un restaurant existant et disposant d'une dérogation au règlement de sécurité.

La modification consiste en un remplacement des 2 détecteurs automatiques d'incendie (DAI) par un détecteur linéaire de fumée car l'accessibilité aux DAI est difficile pour réaliser l'entretien.

## **DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉTABLISSEMENT :**

### Date de la construction :

- construction de 2007 ;
- autorisation de travaux du 02/01/2024.

Forme géométrique : rectangulaire.

Type de construction : non défini.

Résistance au feu des structures : la construction est stable au feu de degré ½ heure et les planchers sont coupe-feu de degré 2 heures. La charpente est stable au feu de degré ½ heure. Elle est surveillée par une installation de détection automatique d'incendie située dans le faux-plafond.

Nombre de niveaux : 2 niveaux, rez-de-chaussée avec un niveau partiel (mezzanine).

Isolément par rapport aux tiers : l'établissement est isolé des tiers en vis-à-vis par des aires libres supérieures à 8 mètres.

Façades réglementairement accessibles : il est accessible sur la façade sud, desservie par la rue de la Forêt au moyen d'une voie engin de 10 mètres, grâce à un espace libre sur le parking de la zone commerciale ouvert en permanence.

Superficie au sol : 465 m<sup>2</sup> environ.

### Descriptif succinct par niveau :

L'établissement, distribué selon le mode du cloisonnement traditionnel, est organisé comme suit :

- une zone accessible au public de 357 m<sup>2</sup> comprenant :

#### 1<sup>er</sup> étage partiel (mezzanine) :

- 1 salle de restauration de 46 m<sup>2</sup>.

#### rez-de-chaussée :

- 1 zone de restaurant de 218 m<sup>2</sup> ;
- 1 terrasse extérieure accolée de 93 m<sup>2</sup> ;
- 1 bloc de sanitaires ;
- 1 espace enfant.

- une zone non accessible au public de 162 m<sup>2</sup> environ et comprenant notamment :

#### 1<sup>er</sup> étage partiel (mezzanine) :

- des locaux sociaux (vestiaires, bureau, WC) ;
- 1 local technique.

#### rez-de-chaussée :

- 1 zone cuisine de 26 m<sup>2</sup> environ composée d'une grande cuisine ouverte (P > 20 kW) ;
- 1 espace serveurs ;
- 1 TGBT ;
- 1 espace « plonge » ;
- 1 légumerie ;

- 1 cafétéria ;
- 1 local entretien ;
- 2 réserves dont une avec 1 local « alcool » ;
- 1 local à poubelles ;
- 1 local à « bière » ;
- 3 chambres froides (2 positives et 1 négative) ;
- 1 local à « charbon » de 1,7 m<sup>2</sup>.

Locaux spécifiques :

Locaux à risques importants : (isolés par des cloisons coupe-feu de degré 2 heures (CF° 2 h) avec un bloc-porte coupe-feu de degré 1 heure muni d'un ferme-porte) :

- local à poubelles ;
- local de stockage du charbon de bois en lieu et place d'une réserve située dans la cuisine :
  - les cloisons et le faux-plafond sont CF de degré 2 heures ;
  - la porte est CF de degré 1 heure, muni d'un ferme-porte ;
  - présence d'une ventilation haute et basse.

Locaux à risques moyens : (isolés par des cloisons coupe-feu de degré 1 heure (CF° 1 h) avec un bloc-porte coupe-feu de degré ½ heure muni d'un ferme-porte) :

- les réserves ;
- le local entretien ;
- le TGBT ;
- un four à combustible solide est installé dans la ligne de cuisson (cf. dérogation) ;
- la cuisine d'une puissance de cuisson de plus de 20 kW est traitée en grande cuisine ouverte avec :
  - un dispositif d'arrêt d'urgence de type coup de poing ;
  - un moteur d'extraction des buées et des graisses pour extraire les fumées en cas d'incendie (résistance au feu 400°C/1 h) ;
  - les parois sont coupe-feu de degré 1 heure munies de portes coupe-feu de degré ½ heure avec des ferme-portes ;
  - la grande cuisine dispose d'un écran de cantonnement conforme à l'article GC 9.

Installations techniques particulières : sans objet.

Désenfumage : sans objet, pas de locaux dont la surface est supérieure à 300 m<sup>2</sup>.

Chauffage : le chauffage est assuré au moyen d'une installation de climatisation réversible électrique (équipements de réfrigération installés en toiture).

Eclairage de sécurité : blocs autonomes d'éclairage de sécurité (BAES).

Ascenseurs : sans objet.

Alarme incendie / SSI : un SSI de catégorie A avec alarme de type 1 sans temporisation.

Moyens concourants à la sécurité :

- des extincteurs adaptés aux risques ;
- hotte équipée d'un système de brouillard d'eau « COLD MIST ON DEMAND » ;
- un plan d'évacuation et consignes de sécurité ;
- un téléphone urbain ;
- les arrêts d'urgence climatisation-ventilation et électricité.

Défense extérieure contre l'incendie : la défense extérieure contre l'incendie est assurée au moyen de deux hydrants n° 609 et 611, situés à moins de 100 mètres de l'établissement. Le site est défendu par 20 poteaux d'incendie dont le gestionnaire assure un débit simultané de 300 m<sup>3</sup>/h utilisable sur 5 poteaux d'incendie. Néanmoins, le SDIS 77 ne peut garantir le débit car la base de données REMOCRA n'est pas renseignée.

Dispositions prévues pour l'évacuation des personnes en situation de handicap :

- l'évacuation immédiate reste la règle par les sorties de plain-pied ;
- le personnel est formé à la prise en compte des personnes en situation de handicap.

Dérogation accordée : l'établissement bénéficie d'une dérogation à l'article GC 6 du règlement de sécurité pour l'installation d'un four fermé à combustible solide.

\* Disposition retenue :

- un chapeau anti-escarbilles sur le four à charbon de bois ;
- une hotte d'extraction de type « HALTON » équipée d'un système interne de brouillard d'eau ;
- un extincteur à eau de 9 L situé à proximité du four ;
- un détecteur de monoxyde de carbone (CO) sur alimentation de secours ;
- un ensemble de conduites à tenir pour le personnel.

La commission de sécurité n'a pas eu connaissance de sinistre durant cette période, de ce fait la dérogation initialement accordée à titre expérimental pour une durée de trois ans, est entérinée.

EFFECTIFS ET CLASSEMENT :

Niveau	Destination des locaux	Nombre et surface	Article de référence	Base de calcul	Public	Personnel	Total
1 <sup>er</sup> étage partiel	Salle de restaurant	46 m <sup>2</sup>	N2 § a	Zones à restauration assise : 1 personne par m <sup>2</sup>	46	2	48
RDC	Salle de restaurant	218 m <sup>2</sup>			218	13	231
RDC	Restauration assise terrasse	93	N 2	1 pers/m <sup>2</sup>	93	/	93
<b>TOTAL</b>					<b>357</b>	<b>15</b>	<b>372</b>

L'établissement est classé de type N (restaurant) de la 3<sup>ème</sup> catégorie.

DÉGAGEMENTS :

Niveau	Total par niveau	Total cumulé par niveau	Dégagements réglementaires		Dégagements réalisés		Observation
			Sorties	UP	Sorties	UP	
1 <sup>er</sup> étage partiel	48	48	1+1 accessoire	2	2	3	/
RDC	324	372	2	5	3	6	/

EXTRAIT DE LA SITUATION ADMINISTRATIVE ANTÉRIEURE :

Date	Commission	Objet	Réf.	Avis
16/11/07	S/com ERP/IGH	Permis de construire initial Centre Commercial	PC 07.25.73	Défavorable <sup>(1)</sup>
Date	Commission	Objet	Réf.	Avis

22/02/08	S/com ERP/IGH	Permis de construire 2ème examen	PC 08.25.24	Défavorable <sup>(2)</sup>
30/05/08		Permis de construire 3ème examen	PC 08.25.100	Favorable
13/05/11		Demandes de permis de construire modificatifs	PCM 11.25.112	Favorable
09/05/12	CSA Torcy	Demande d'autorisation de travaux AT n° 77.373.12.00016 relative à un restaurant sous enseigne « HIPPOPOTAMUS »	AT 12.02.071	Favorable
04/07/12		Visite de réception d'un restaurant sous enseigne « HIPPOPOTAMUS »	VR 12.02.033	Défavorable <sup>(3)</sup>
06/03/13		Levée de prescriptions « HIPPOPOTAMUS »	LP 13.02.009	Défavorable <sup>(4)</sup>
16/02/15		Levée de prescriptions	LP 15.02.883	Favorable
21/03/18		Visite périodique	498478	Favorable <sup>(5)</sup>
09/10/2020	S/com ERP/IGH	Demande de permis de construire et autorisation de travaux	PC.2020.504293	Favorable
04/01/2021		Demande de dérogation Autorisation de travaux AT n° 077.373.20.00031	AT 2021 509804	Favorable
17/02/2022	CSA Torcy	Visite périodique + Visite de réception	513604	Favorable
05/12/2024	CSA Torcy	Autorisation de travaux AT n° 077.373.24.00043	524220	Favorable

- (1) Incohérence et imprécision des documents.
- (2) Distance à parcourir dans les PS ; absence de baies accessibles - Bâtiment. B ; désenfumage.
- (3) Compte-tenu des nombreuses non conformités notifiées et de la modification de l'aménagement intérieur n'ayant pas fait l'objet d'un avis de la commission de sécurité de l'arrondissement de Torcy.
- (4) Compte-tenu des nombreuses non conformités notifiées et de la modification de l'aménagement intérieur n'ayant pas fait l'objet d'autorisation du maire pris après avis de la commission de sécurité de l'arrondissement de Torcy.
- (5) un avis favorable à la poursuite des activités du restaurant « HIPPOPOTAMUS » sis centre commercial « Les Quatre Chênes » - 31, route de Paris à PONTAULT-COMBAULT.

**DOCUMENTS, JUSTIFICATIFS DES VÉRIFICATIONS PRÉSENTÉS, CONTRÔLES ET ENTRETIENS EFFECTUÉS :**

- A. Registre de sécurité.
- B. Rapport de vérifications réglementaires après travaux rédigé par le bureau de contrôle BUREAU VERITAS le 10/02/2026, référencé 27660214/1, sans observation.
- C. Attestation du maître d'ouvrage certifiant avoir fait effectuer l'ensemble des contrôles et vérifications techniques relatif à la solidité, signé par Monsieur Christophe CARAUX en date du 18/06/2025.
- D. Procès-verbal de réception technique du SSI rédigé par la société ELECTRA COM en date du 25/07/2012, non référencé, présentant aucune non-conformité.

E. Attestation de formation du personnel à l'utilisation des moyens de secours intitulée « Braise Acadamy » établie par la société BERTRAND Franchise en date des 04/06/2023 & 16/07/2024.

F. Attestation de conformité établie par Monsieur Christophe CARAUX en date du 01/12/2024, indiquant avoir levée les non conformités du rapport de vérifications réglementaires après travaux référencé n° 50720296/9 rédigé par monsieur Abdellah El Kamel ALAOUI HASNI du bureau de contrôle agréé DEKRA en date du 19/06/2012, à savoir :

- le retrait de la commande désenfumage sur les plans d'évacuation de l'établissement ;
- l'identification des fonctions de mise en sécurité mêmes celles non utilisées sur le CMSI.

### ESSAIS :

- Coupure électrique du SSI : pas de dysfonctionnement.
- Eclairage de sécurité : pas de dysfonctionnement.
- Alarme incendie :
  - audibilité : bonne audibilité ;
  - flashes lumineux : satisfaisant.
- Détection incendie :
  - local SSI (bureau) : pas de dysfonctionnement.
- Evacuation : non réalisé.

### CONSTATATIONS :

Le groupe de visite propose à Monsieur CARAUX de déposer une autorisation de travaux en mairie afin de proposer un calcul d'effectif sur la base de la déclaration contrôlée du maître d'ouvrage dans la limite d'une personne pour 2 m<sup>2</sup> afin de classer l'établissement en 5<sup>ème</sup> catégorie.

Le passage du groupe de visite ainsi que les éléments présentés et déclarés, permettent de lever les prescriptions anciennes suivantes :

#### Prescriptions anciennes maintenues (PV 2024.05, affaire n° 18, en date du 05/12/2024) :

- *Ne pas effectuer, en présence du public, des travaux qui feraient courir un danger quelconque à ce dernier ou qui apporteraient une gêne à son évacuation (article GN 13).*
- *Faire vérifier les dispositions constructives (comprenant les aménagements intérieurs) et les installations techniques par une personne ou un organisme agréé par le ministre de l'Intérieur (articles GE 7 et GE 9).*
- *Demander à monsieur le Maire, un mois avant la fin des travaux (ou un mois avant la date prévue pour l'ouverture de l'établissement), le passage de la commission d'arrondissement de Torcy pour la sécurité (articles 43 du décret n° 95-260 du 08/03/1995 modifié, R. 143-21 et R. 143-38 du Code de la construction et de l'habitation).*
- *Adresser au secrétariat de la commission d'arrondissement de Torcy pour la sécurité, 48 heures ouvrées avant la visite de réception (articles 46, 47 et 48 du décret n° 95.260 du 08/03/1995 modifié) :*
  - *les rapports de vérifications réglementaires après travaux établis par une personne ou un organisme agréé par le ministre de l'Intérieur ;*
  - *une attestation du maître d'ouvrage certifiant avoir fait effectuer l'ensemble des contrôles et vérifications techniques relatifs à la solidité ;*
  - *une attestation du bureau de contrôle précisant que la mission solidité a bien été exécutée ainsi qu'un relevé de conclusions ;*
  - *le procès-verbal de réception du système de sécurité incendie.*

***En cas de non présentation de ces documents, la visite ne pourra pas être effectuée.***

*Prescriptions anciennes maintenues (PV 2015.24, affaire n° 3, en date du 16/12/2015) :*

- *Attester de la levée des 2 non-conformités notifiées sur le rapport de vérifications réglementaires après travaux référencé n° 50720296/9 rédigé par monsieur Abdellah El Kamel ALAOUI HASNI du bureau de contrôle agréé DEKRA en date du 19/06/2012 (articles GE 6 à GE 10) :*
  - .1. *Sur les plans, une commande de désenfumage naturel est localisée au niveau du bar, cependant l'établissement ne dispose pas d'un désenfumage naturel.*
  - .2. *Identifier les fonctions de mise en sécurité même celles non utilisées (à l'aide d'une étiquette portant la mention « libre » par exemple).*
- *Transmettre à la commission de l'arrondissement de Torcy pour la sécurité, le procès-verbal de réception du système de sécurité incendie de catégorie A (article MS 56).*

# AVIS DE LA COMMISSION DE SÉCURITÉ

Documents remis en préalable à la tenue de la commission :

Entendus les membres de la commission d'arrondissement de Torcy pour la sécurité, qui prennent connaissance de l'avis écrit de M. le Maire, celle-ci émet :

- un **avis favorable** à la réception des travaux référencés AT n° 077.373.24.000043 de l'établissement : Site. ENSEMBLE COMMERCIAL DES 4 CHÊNES – L16. BATIMENT B - PAVILLON 4 - RESTAURANT HIPPOPOTAMUS sis 31 route de Paris à PONTAULT-COMBAUT.

Après étude des documents, et visite des lieux, les prescriptions suivantes sont proposées :

## Prescriptions nouvelles :

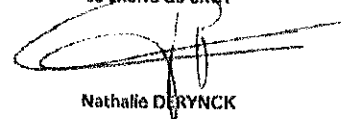
1. Former le personnel, désigné par l'exploitant pour assurer la sécurité incendie, à la manœuvre des moyens de secours (extincteurs, etc.), à l'évacuation du public. De plus, tout le personnel doit être initié à leur mise en œuvre et cette information doit être maintenue dans le temps (articles MS 46 et MS 72).
2. Positionner le tableau répéteur d'exploitation afin qu'il puisse être visible et accessible par le personnel de l'établissement (article MS 66).
3. Initier le personnel, désigné par l'exploitant pour assurer la sécurité incendie, au fonctionnement du système d'alarme (article MS 69).
4. Équiper l'établissement d'un téléphone muni d'un dispositif type onduleur/batteries permettant le fonctionnement de ce dernier, même en l'absence d'alimentation électrique et ce pendant la présence du public (article MS 70).

## Prescription permanente :

5. Porter à la connaissance du personnel les consignes sur les précautions d'exploitations, conformément à l'article N 20.

*« En application de l'article R. 143-42 du Code de la construction et de l'habitation, il est rappelé qu'il appartient au Maire de notifier le résultat des visites et sa décision aux exploitants soit par voie administrative, soit par lettre recommandée avec accusé de réception ».*

Pour le sous-préfet de Torcy et par délégitation,  
La cheffe du BRCT



Nathalie DERYNCK

Destinataires : membres de la commission d'arrondissement

« Les renseignements contenus dans ce procès-verbal font l'objet d'un traitement automatisé en application de l'arrêté du 22 janvier 1998 relatif à la création dans les préfectures d'un traitement automatisé de gestion de la liste départementale des établissements recevant du public »

**Article 3 :** Ampliation du présent arrêté sera adressée à :  
Monsieur le Directeur général des services ;  
Monsieur Christophe CARAUX, gérant du restaurant ;  
Monsieur le Préfet de Seine et Marne ;  
Monsieur le Directeur Départemental des Territoires de Melun ;  
Monsieur le Commissaire, Chef de la circonscription de police territorialement compétent ;  
Monsieur le Chef de la Police Municipale.  
Chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent Arrêté.

Fait en mairie, le 8 juin 2026

  
Gilles Bord  
Maire de Pontault-Combault

Accusé de réception - Ministère de l'Intérieur

077-217703735-20260608-2026-A-379-AR

Accusé certifié exécutoire

Réception par le préfet : 10/06/2026  
Publication : 12/06/2026



*2026-A-379 - Autorisation d'ouverture restaurant HIPPOPOTAMUS -page 2 sur 2*

**Voies et délais de recours :** En application de l'article L.411-2 du Code des relations entre le public et l'administration, le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours gracieux formé auprès du Maire dans un délai de deux mois à compter de sa publication ou affichage ou notification à l'adresse suivante : 107 avenue de la République 77340 PONTAULT-COMBAULT.  
En application de l'article R.421-1 du Code de justice administrative, un recours contentieux peut également être introduit devant le Tribunal Administratif de Melun - sis 43 Rue du Général de Gaulle, 77000 Melun - dans un délai de deux mois à compter de sa publication ou affichage ou notification, ou dans un délai de deux mois à compter de la réponse du Maire si un recours gracieux a été introduit. Ce recours contentieux peut être formulé par voie dématérialisée via l'application « télérecours citoyens » (accessible à partir du site [www.telerecours.fr](http://www.telerecours.fr)).