

Valoriser le savoir-faire des vrais restaurateurs

Bien que distinct du label Normandie Qualité Tourisme, le titre de Maître-restaurateur s'inscrit cependant bel et bien dans sa continuité, comme l'explique Solenn Nigen, conseillère Qualité tourisme à la CCI d'Evreux. « Dans les deux cas, nous sommes dans une démarche de qualité. D'ailleurs, pour obtenir le titre de Maître-restaurateur, il faut répondre à un cahier des charges qui a un tronc commun identique à celui du label Normandie Qualité Tourisme pour ce qui concerne l'accueil, le service et la prise en charge du client. Ensuite il y a les critères spécifiques au métier de cuisinier comme l'utilisation de plus de 70 % de produits frais, le non-recours à des plats préparés, se fournir auprès de PME artisanale ainsi que les pratiques d'hygiènes liées au métier. »

Il faut également répondre à des critères plus administratifs mais néanmoins incontournables : posséder un diplôme professionnel en cuisine, avoir 10 ans d'expé-

rience minimum dont 5 comme exploitant et avoir du personnel qualifié et diplômé.

Pour le titre de Maître-restaurateur comme pour le label Normandie Qualité Tourisme, la CCI de l'Eure accompagne les professionnels volontaires et les conseille tout au long de la procédure. Une fois prêt, le restaurateur reçoit alors la visite d'un cabinet accrédité par l'État qui donne son appréciation. Si elle est positive, le dossier est alors transmis à la préfecture qui le valide. « Le titre est attribué pour 4 ans », précise encore Solenn Nigen.

« Créé à la demande des professionnels de la restauration pour remplacer les étoiles, ce titre de Maître-restaurateur vise à valoriser le savoir-faire des vrais restaurateurs. C'est une excellente initiative qui commence d'ailleurs à se faire connaître auprès des professionnels ». Alors qu'ils ne sont que cinq dans l'Eure à pouvoir s'en prévaloir, une dizaine de dossiers est actuellement en cours d'instruction.

Un titre valorisant

Maître-restaurateur ?

Depuis 2007, le titre de « Maître-restaurateur » est décerné aux meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle, notamment pour leur engagement en faveur de la qualité. L'Association Française des Maîtres-Restaurateurs ne comptait que 400 Maîtres en 2009 : elle en attend 3000 à la fin de l'année.

Si le cahier des charges pour devenir Maître est très lourd, par le biais d'un audit, n'importe quel restaurateur peut faire la demande. Trois éléments essentiels comme la qualification du cuisinier, la qualité de la cuisine réalisée sur place et l'utilisation de produits frais sont exigés.

Comment le devenir ?

D'abord, la qualification professionnelle. Qui dit cuisinier, dit qu'il doit cuisiner : exit les plats préparés qu'il suffit de réchauffer. On doit avoir de la cuisine authentique dans son assiette.

Ensuite, le respect de quelques règles simples, comme l'accueil, le service de table ou la décoration. Et bien sûr, le respect de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.

Par ailleurs, il faut prouver une expérience de dix années dans la restauration, contre seulement cinq si le chef est diplômé.

Cahier des charges

30 points forment l'audit réalisé par l'organisme certificateur. Ainsi, les produits de la table, la relation client, les équipements et aménagements, l'environnement et les extérieurs, et enfin l'hygiène, la sécurité et la propreté seront observés minutieusement.

Obtenir un tel titre est une véritable reconnaissance, pour le restaurateur, mais aussi pour le client : aller déjeuner ou dîner dans un tel établissement, c'est promettre à nos papilles de vraies saveurs.

RESTAURATION Comment garantir le bon goût et les bons produits dans les assiettes ?

La recette du Maître-restaurateur

La gastronomie est, paraît-il, l'un des joyaux du patrimoine français. Or, les consommateurs de l'Hexagone sont parfois méfiants vis-à-vis de la profession des restaurateurs. Ils craignent de payer des plats préparés vendus comme du « fait maison ». Pour faire le tri, le législateur hésite à se mouiller avec une loi pendant qu'un titre de Maître-restaurateur est créé. Quel est ce nouveau label et que signifie-t-il ?

Méconnu du grand public et même, parfois, des professionnels, le titre de Maître-restaurateur a été mis en place en 2007, suite à une signature entre l'Etat et les principales organisations professionnelles de la restauration, certainement pour éviter une législation sévère sur la question. Car ce qui taraude, en France, c'est cette manie récurrente, en terre de la gastronomie... mondiale, de recourir aux plats industriels ou aux produits surgelés.

Qui peut se targuer encore de travailler des produits frais en cuisine ?

Maître en sa cuisine

A la tête du restaurant gastronomique le Moulin de la Marigotière (Notre-Dame-du-Hamel), François et Sandrine Duperrey coupent court à toute suspicion. Le chef du restaurant est passé maître il y a quelques semaines en obtenant ce nouveau titre de Maître-restaurateur, sorte de label professionnel garantissant du fait maison, des fourneaux... aux assiettes.

« Ce qui m'a interpellé l'an dernier, à Cancale, c'est de voir afficher ce titre de Maître-restaurateur chez deux confrères. Je me suis renseigné... »

François Duperrey n'y va pas par quatre chemins. Sa



Jimmy Réché (à gauche) seconde le maître-restaurateur François Duperrey depuis onze années. Ils forment un duo en cuisine plus que complémentaire et complice.

première motivation, plus que louable, est claire : « Il faut distinguer les vrais restaurateurs des faux, ça serait un minimum d'honnêteté ».

Pour contourner une fronde magistrale dans le métier, l'Etat s'en remet donc au libre arbitre des professionnels. A eux de faire la démarche pour se distinguer.

François Duperrey n'a pas eu de mal à franchir le pas. « Je savais qu'on n'allait pas nous faire de cadeau... mais c'est mon métier de tous les jours ». Pas de cadeau ? En effet, pour décrocher le titre de maître, il faut jouer la transparence totale. Cela passe par deux audits, dont un inopiné. « On a ouvert nos por-

tes, ils sont venus fouiller », résume le restaurateur, déjà détenteur du label Qualité tourisme (lire par ailleurs).

90 % de frais

Lors de l'audit visuel (à différencier du masqué), la personne de l'organisme certificateur indépendant de l'Etat passe au crible le restaurant. « Il a regardé la marche en avant, la provenance des produits ; il a demandé à vérifier les factures, a téléphoné à mes fournisseurs... », détaille François Duperrey. En bref, cela n'avait rien d'une simple formalité ou visite de courtoisie. Impossible de raconter des salades à la per-

sonne de l'audit, un ancien de la profession qui a le « coup d'œil ».

Pour revendiquer du titre de maître-restaurateur et donc se « démarquer » dans la qualité, il faut mitonner au moins 70 % de produits frais. Au Moulin de la Marigotière, on atteint les 90 %. Quid des 10 % manquants ? « On utilise des conserves : concentré de tomate, crabe... même si ce n'est pas du surgelé, cela ne rentre pas dans les critères du frais. »

Et pour se tenir à travailler du frais, il faut aussi savoir sacrifier sa carte : « L'hiver, la carte est plus courte, pour vraiment utiliser des produits frais. J'essaie de suivre les

saisons en changeant ma carte quatre fois l'année. Et je travaille avec des fournisseurs locaux, car j'ai cette volonté de ne pas aller à Rungis »

Les Délices du palais de Broglie (salaison, foie gras, viandes), le Panier de Julie à Bernay (légumes) et Océane à Vernon (poissonnerie) sont ses fournisseurs. Certains vont à Rungis ou travaillent en direct avec des producteurs, d'où la qualité des produits que l'on retrouve au Moulin de la Marigotière. Avec un avantage certain : la réactivité. « S'il vient à me manquer des coquilles Saint-Jacques après le service du samedi, je sais que je peux compter sur mon fournisseur pour être li-

vré le dimanche ! », savoure le restaurateur.

Alors oui, on est bien loin de ce qui devient la norme dans la restauration, à savoir les plats préparés et proportionnés au goût industriel. La preuve : « Lorsqu'on se rend chez un distributeur comme Métro à Rouen, on s'aperçoit que les 4 ou 5 produits tout prêts d'il y a quelques années ont plus que quadruplés. Forcément, c'est qu'il y a un débit ». Aussi, ce titre de Maître-restaurateur n'est pas dévolu uniquement aux restaurants dits gastronomiques, les traditionnels peuvent y prétendre aussi. De quoi mettre le feu aux cuisines !

Benoît Négrier

Le goût des travaux

Le titre de Maître-restaurateur sous sa toque, François Duperrey peut envisager l'avenir proche sereinement. Pourquoi ? Parce que ce titre lui ouvre une opportunité à saisir dans l'année, soit un crédit d'impôt plafonné à 30 000 euros de travaux pour améliorer son outil de travail au cours de l'exercice 2012. « Je planche sur un nouvel aménagement de cuisine, chose primordiale dans notre métier mais que je n'aurais pas fait sans ce crédit d'impôt. C'est une suite logique, et non pas la cause principale de mon désir de décrocher ce titre de Maître-restaurateur », confie l'intéressé.

Concrètement, le Maître-restaurateur va faire appel à un professionnel de l'aménagement de cuisine pour améliorer l'ergonomie de son outil de travail et pour s'offrir de nouveaux équipements qui auront une incidence positive sur l'évolution des fourneaux qu'il veut suivre. Par exemple, il compte acquérir un four à cuisson lente/basse température. Cela va lui permettre de programmer une cuisson de nuit de 6 à 7 h pour un gigot ; les nouvelles technologies ont du bon. Toujours dans l'espoir de surprendre les papilles de sa clientèle fidèle ou occasionnelle.