

Date : 15/04/13

Les restaurateurs défendent le « fait maison » en ordre dispersé

Par Jean-Bernard Litzler

INFOGRAPHIE - Les chefs qui transforment dans leur cuisine des produits bruts veulent se distinguer des adresses servant des plats industriels. Mais ils peinent à s'entendre sur un label commun.

Loin des images véhiculées par les concours culinaires télévisés, l'ambiance est plutôt morose dans les restaurants traditionnels. L'année 2012 a vu pour la première fois les ventes au comptoir (snack, fast-food, grandes surfaces) dépasser celles des repas servis à table. Entre crise et répercussions de scandales alimentaires, la fréquentation de ces piliers de la gastronomie française a chuté de 2% selon une étude de NPD Group. Les choses ne devraient pas s'arranger en 2013, et en 2014, il faudra compter avec l'alourdissement de la TVA à 10 %.

Une situation difficile qui aurait provoqué un nombre record de 6000 fermetures ou faillites en 2012 selon une étude Xerfi Precepta. Autre conséquence: un usage de plus en plus massif de produits prêts à l'emploi facilitant la gestion des stocks et la traçabilité, et limitant le travail à fournir. Ces plats en sauce, desserts et autres salades fournis par l'industrie agroalimentaire se retrouvent dans bon nombre d'assiettes avec une intervention du «chef» des plus limitées.

Partant de ce constat, les défenseurs de la cuisine «faite maison» estiment qu'il est grand temps d'agir pour se démarquer de la concurrence des «réchauffeurs». Alors que les pouvoirs publics planchent déjà sur la question avec un très large panel de représentants de la filière restauration, les grands chefs étoilés ont lancé en début de semaine leur propre initiative.

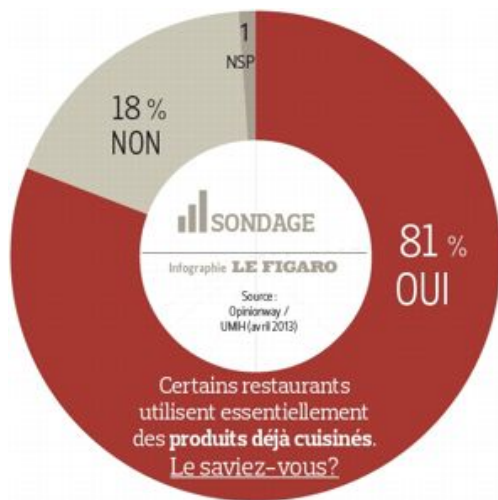
Évaluation du site

Site du quotidien national Le Figaro. Il met en ligne l'intégralité de ses éditions papier ainsi que de nombreuses dépêches d'agences et articles publiés en temps réel.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 990

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Menées par Alain Ducasse au sein du Collège culinaire français, quinze célèbres toques ont lancé en début de semaine l'appellation «Restaurant de qualité» qui distingue le travail effectué sur place et l'accueil. Selon les chefs, seuls 20 % à 25 % des restaurants persistent à travailler de façon artisanale et, parmi eux, ils visent à terme 10.000 adhérents. Problème: cette adhésion payante (365 euros par an) est obtenue par cooptation sans véritable organe de contrôle si ce n'est un site Internet qui recensera les avis de consommateurs et devra afficher au moins 75 % de taux de satisfaction.

«L'intention est louable mais cette multiplication de labels est dommageable», estime Roland Héguy, président de l'Umih, principal syndicat de l'hôtellerie-restauration. Selon un sondage Umih/OpinionWay, les Français sont 96 % à se montrer favorables à un label garantissant la préparation des plats sur place au restaurant. Mais s'ils sont plus de 90 % à accepter pour cela d'avoir des cartes de restaurant moins fournies, plus locales et saisonnières, seuls 34 % sont prêts à payer plus cher.

Un emploi et demi par brasserie pour des frites fraîches

Pour défendre le travail des cuisiniers, l'Umih mise sur une réforme du titre de maître restaurateur. Ce titre d'État, créé voilà six ans et contrôlé par un organisme certificateur, peine à s'imposer, avec seulement 2700 membres. Il s'agirait de le «toiletter» en supprimant certaines obligations saugrenues (servir sur nappe, disposer d'un portemanteau...) et en se concentrant sur le «fait maison»: la part de produits concernés pourrait passer de 51 % à 80 %. L'idée à terme est de développer le concept d'artisan restaurateur comme existe celui d'artisan boulanger. Cette piste privilégiée est confirmée au cabinet de Sylvia Pinel même si elle n'est pas la seule. Un autre syndicat, le Synhorcat, a ainsi une proposition plus radicale: n'accorder le nom de «restaurant» qu'aux établissements ne servant que du fait maison. «Les pourcentages, c'est dangereux, ça ne rassure pas le consommateur», souligne son président, Didier Chenet.

Parmi ces diverses options, le groupe Frères Blanc vient d'opter pour le titre de maître restaurateur. Progressivement, les quatorze restaurants et brasseries de l'enseigne seront

évalués pour avoir le droit d'apposer cette plaque. «Les clients seront de plus en plus sensibles à ce genre de signature, estime Pascal Brun, président du directoire du groupe. Nos méthodes de production sont artisanales et il faut le faire savoir.» Des choix qui ont un coût: fabriquer des frites maison dans une grande **brasserie** représente un poste et demi.

Autre son de cloche du côté du Groupe **Flo** . Si bon nombre des **brasseries** de la société cuisinent quasiment tout sur place, dans les 170 Hippopotamus, seuls 30% des desserts sont faits maison et les frites sont surgelées. «Nous avons fait ce choix après des réclamations de clients sur l'irrégularité de leur qualité selon les adresses et les saisons, explique Dominique Giraudier, à la tête du groupe. Le fait maison, c'est un mauvais débat. Le seul vrai sujet est: est-ce bon et est-ce que le rapport qualité-prix correspond à la promesse qui m'est faite?»