



NOUS & L'UMIH



VALORISER LE TRAVAIL EN CUISINE OU MONTRER DU DOIGT TOUS LES AUTRES ?

À l'UMIH, nous plaçons le client au centre de notre réflexion. Et nous comprenons que parfois, il soit perplexe : quand on va au restaurant et qu'on attend une certaine qualité, celle du fait-maison, on ressort automatiquement déçu si on a l'impression d'avoir mangé un produit industriel. Cela a d'ailleurs été confirmé par un récent sondage commandé par l'UMIH, qui montre que les gens n'admettent pas qu'on leur serve un produit industriel dans un restaurant traditionnel.

Le marché de la restauration doit donc être réorganisé autour de la demande de transparence du consommateur. Notre préoccupation est donc de permettre à la restauration

qui transforme les produits de se distinguer. C'est vital pour elle car elle pâtit de la confusion qui règne sur le marché. C'est pourquoi la branche UMIH restauration met toute son énergie pour peser dans le comité de filière et faire reconnaître une restauration artisanale de qualité dont la première étape serait l'obtention du titre de Maître-Restaurateur.

Je crois à cette idée de faire reconnaître comme tels les artisans restaurateurs. Parce qu'elle ne montre personne du doigt tout en valorisant le travail de la cuisine.

Je ne suis pas d'accord avec ceux qui prétendent réserver l'appellation « restaurant » aux seuls établissements qui cuisinent des produits bruts. Un projet tout simplement démagogique et irréaliste qui nous mène sur une fausse route, celle de la discorde stérile. Cette idée a bien évidemment été reprise par certains médias, prêts à fustiger les restaurateurs indépendants. À ce propos, on a vu sur le site du Huffington Post, Jean-François Kahn s'en mêler et... s'emmêler. Scandalisé parce que nous n'adhérons pas à ce projet ! Sans jamais vraiment chercher à savoir pourquoi nous étions contre, sans jamais tenir compte des réalités les plus élémentaires mais toujours en condamnant arbitrairement...

Toujours est-il que l'amendement qui voulait retirer l'appellation restaurant à 90 % des établissements a été rejeté par l'Assemblée. Nous avons tout lieu de nous en féliciter. Mais pas d'en faire une victoire. Nous savons bien que certains syndicats ultra-minoritaires et certains députés essaient de se servir de ce sujet pour exister dans les médias, faute d'adhérents et de travail de fond. Cela ne fait rien avancer.

La vraie bataille se joue maintenant. Il faut faire entrer dans la loi les propositions de l'UMIH pour que soient reconnus et identifiés les restaurateurs qui cuisinent sur place, qui travaillent les produits. Parce qu'il est urgent d'apporter une vraie solution à ces professionnels souvent en difficulté. Et parce que, au-delà de cette urgence, nous nous devons d'assurer l'avenir de ce secteur essentiel de la restauration.

Roland Hégué, Président confédéral de l'UMIH