

31/05/13

## Une appellation "restaurant" pour les bons restaurants : quelle drôle idée !

Laurent Guéna, journaliste au Quotidien du Tourisme | 31/05/2013, 12:39 - 486 mots

Le projet d'un député UMP de lancer une appellation "restaurant" pour les bons élèves, suscite l'irritation de six organisations professionnelles de l'hôtellerie-restauration. Elles ont raison pour Laurent Guéna, journaliste au Quotidien du Tourisme.

Les organisations professionnelles sont irritées par le la porposition de loi du député UMP Daniel Fasquelle de lancer une appellation "restaurant" pour les bons élèves, ceux qui cuisinent sur place. Ils ont raison. Il y aurait donc, le député, d'un seul coup, les restaurants, les vrais, et les autres, qui n'auraient pas le droit à cette appellation, forcément soupçonnés, au mieux de ne savoir qu'utiliser un micro-onde, au pire de nous empoisonner. Les organisations professionnelles visent juste en effet quand elles rétorquent au député que "les touristes internationaux ne se retrouveront pas dans cette différenciation d'établissements de restauration". Ce serait, donc, "créer, par ignorance de la réalité de nos métiers, un handicap supplémentaire dans la promotion du tourisme à l'étranger".

### Menace sur l'emploi

Les organisations professionnelles y voient une menace pour l'emploi, en particulier des jeunes, "dans un contexte où plus d'un quart des 700 000 salariés du secteur a moins de 25 ans : "que deviendront les salariés des établissements qui ne bénéficieront plus de la reconnaissance du mot "restaurant" ? L'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih) pense tenir la solution : lors des réunions du Comité de filière "Restauration" en cours à Bercy, elle a proposé la création d'un statut d'artisan-restaurateur qui s'appuierait sur le développement du label d'Etat Maître Restaurateur. Après avoir commandé une enquête auprès d'OpinionWay sur "Les restaurants vus par les Français", l'Umih a été heureuse de constater que "l'image des restaurants est satisfaisante pour le nombre de plats proposés, la convivialité de nos établissements, la qualité des plats proposés, le service et l'accueil et l'origine des produits". Certes, mais, les Français, échaudés sans doutes par de nombreuses enquêtes télévisées sur le sujet, demandent quand même à la profession plus de transparence puisque 96% des personnes interrogées souhaitent un statut garantissant que les plats sont cuisinés sur place. Alors, un label "d'artisan restaurateur" paraît effectivement malin, en tous cas, bien plus qu'une appellation "Restaurant" qui manque quand même cruellement d'imagination et de bon sens.

Daniel Fasquelle reprend en fait une proposition du syndicat Synhorcat, le Syndicat national des hôteliers, des restaurateurs, cafetiers et traiteurs. Dans un éditorial dans la revue interne,

Didier Chenet, son président, argumente : "Ce projet, je le dis haut et fort, est parfaitement réaliste. Une étude menée par notre organisation avec le concours de l'institut I+C vient même le confirmer. Seulement 31% de nos restaurateurs utilisent des produits industriels dans leurs établissements et cela pour 25% de leurs plats. Et quand on interroge ces professionnels qui utilisent des produits industriels, ils répondent à 67% qu'ils sont prêts à abandonner de tels produits en cas de protection de l'appellation restaurant !". Il s'adresse aux autres organisations : "n'ayez pas peur d'être ambitieux, notre métier le vaut bien". Les organisations professionnelles, malines, rappellent au gouvernement la définition du Petit Robert : "Un restaurant est un établissement où l'on sert des repas moyennant paiement".