



Bienvenue en Absurdie gastronomique

par **Thierry Marx** et **Franck Chaumès**

En France, la gastronomie est un trésor national. On la célèbre dans les discours, les brochures, les candidatures à l'Unesco mais surtout, on la fait vivre chaque jour dans les cuisines de nos restaurants, comme dans l'accueil et le plaisir donné aux clients.

C'est précisément pour protéger cette réalité que, depuis plus d'un an, l'Umih travaille pour clarifier, de manière simple et lisible, la mention « fait maison ». L'idée est limpide : une affiche dans les salles, et un logo sur les cartes à côté des plats, dans tous les lieux de restauration, restaurants, boulangeries-pâtisseries, traiteurs, restauration rapide, cantines scolaires ou d'entreprise. Une règle compréhensible par tous : s'il n'y a pas de logo « fait maison », alors le plat ne l'est pas. Pas de flou, pas de jargon, pas de double discours. Le consommateur sait exactement ce qu'il mange. Mais depuis quelques mois, certaines positions nous font basculer dans un monde parallèle. Appelons-le « Absurdie » !

A la cantine, du « fait maison »... avec des lentilles en boîte

Selon le ministère de l'Économie, rendre l'affichage obligatoire serait risqué : un restaurateur pourrait être sanctionné par la DGCCRF s'il oublie de le mentionner sur sa carte. Autrement dit, il ne serait pas puni pour avoir menti au client, mais pour faire maison sans l'avoir écrit. Chaque contrôle pourrait alors virer à la fouille réglementaire : « Vos factures ? Vos livraisons ? Et vos

Pourquoi s'arrêter en si bon chemin et ne pas coller sur une tomate hors AOP, la mention « Attention, tomate ordinaire ? »

épilures ? ». En Absurdie, un menu ne sert plus à donner envie, c'est une pièce à conviction...

Dans le même temps, la restauration collective discute avec ce même ministère de son propre « fait maison » allégé, très éloigné du référentiel strict que nous défendons. Un élève ou un salarié pourra manger un petit salé aux lentilles présenté comme « fait maison » à la cantine, pendant qu'un client lira la même mention au restaurant. Même mot. Même promesse. Mais deux assiettes bien différentes. Ici, un vrai plat cuisiné maison. Là, des lentilles de restauration collective... en boîte. Et surtout, aucune obligation de le préciser à ceux qui les mangent.

Dernier épisode en date. Une proposition de loi vient d'être déposée, rajouter la mention « non fait maison » sur les plats qui ne le sont pas. Et voilà une cuisine qui commence par un « non » ! Si cette proposition est adoptée, c'est une expérience client transformée en parcours adminis-

tratif, où à force d'expliquer ce qui n'est pas fait maison, on oubliera complètement ce qui l'est encore. D'ailleurs, pourquoi s'arrêter en si bon chemin et ne pas coller sur une tomate hors AOP, la mention « Attention, tomate ordinaire » ?

Rendons obligatoire l'affichage du fait maison

Ce type d'approche, déjà évoquée il y a deux ans, avait été rapidement abandonnée pour une raison simple : elle ne valorise pas ceux qui font bien leur métier. Elle stigmatise ceux qui n'y arrivent pas encore et, plutôt que de leur tendre la main, on leur colle une étiquette sur le dos. Enfin, comble de l'absurde : les professionnels du bâtiment, de la banque et de la coiffure ont été interrogés pour donner leur avis sur le « fait maison » ! A force de brouiller le sens, on fragilise l'essentiel : la France se dégastronomise.

Alors quittons l'Absurdie, revenons en France ! Le fait maison n'est pas une faute à signaler et la gastronomie française ne se sauvera pas à coups de mentions négatives, de menus illisibles et de logos au rabais. Pour la transparence, pour le consommateur, valorisons ceux qui font maison, et encourageons tous les établissements à faire encore mieux. Pour cela, une solution : rendons obligatoire l'affichage du fait maison !

Thierry Marx est président confédéral de l'Umih

Franck Chaumès est président national Umih Restauration.