



Valoriser les restaurants qui pratiquent une véritable cuisine « Faite maison »

QUESTION ORALE en séance du 12 mars 2013

CHRISTIAN CAMBON

SENATEUR
DU
VAL-DE-MARNE

VICE-PRESIDENT
DE LA
COMMISSION
DES AFFAIRES ETRANGERE
DE LA DEFENSE
ET DES FORCES
ARMEES

MAIRE
DE
SAINT-MAURICE

La question de Christian CAMBON s'adresse à Mme la ministre de l'artisanat, du commerce et du tourisme et concerne la valorisation des restaurants qui pratique une véritable cuisine « Faite maison ».

Christian CAMBON : *Les crises successives qu'a connu le secteur de l'agriculture incitent de plus en plus les consommateurs à rechercher la transparence sur l'origine, composants et la qualité gustative des produits qu'ils achètent et consomment.*

Or dans ces temps de crise économique, nous devons tout faire pour promouvoir la qualité de nos productions. Elles représentent en effet un secteur de l'économie nationale porteur de créations d'emplois, de formations, et de débouchés à l'export.

Le MIN de Rungis est la vitrine par excellence de ce savoir-faire Français, qui fournit nos détaillants, nos collectivités locales et nos restaurants. Cette qualité a été récompensée puisque le « repas gastronomique français » a été classé au patrimoine mondial immatériel de l'Unesco en 2011.

Ce dernier secteur subit néanmoins une évolution inquiétante. En effet, pour des raisons pratiques, économiques ou financières de plus en plus de restaurants proposent des catégories de cuisine très différentes qui ne respectent pas totalement ces valeurs de la gastronomie française.

Il existe en effet trois modes de cuisine pratiqués dans les restaurants. Le réchauffage, l'assemblage et la cuisine maison.

Le réchauffage consiste à se contenter de décongeler des produits surgelés, à réchauffer des plats sous-vides ou de réchauffer des conserves. La soupe de poisson servie sur les rivages de la Méditerranée ne provient pas toujours de la pêche du jour, loin de là !

Et je ne parle pas de la tarte des demoiselles Tatin, dont un industriel détiendrait le monopole sous sa forme congelée.

Avec l'assemblage, on se permet de servir dans une même assiette des produits qui n'ont pas été cuisinés sur place ou très partiellement.

Seule la « cuisine maison » respecte le savoir-faire de repas entièrement confectionnés sur place et basés sur des produits frais. Un même restaurant peut utiliser ces différentes catégories selon les plats. Faute de label, les

consommateurs ne s'y retrouvent guère.

La profession d'Île-de-France se mobilise, avec la mention « des produits d'ici, cuisinés ici » : les choses sont claires. D'autres mentions existent dans d'autres régions...

Ne faudrait-il pas créer un label national, comme il existe les étoiles pour les hôtels ? Que compte faire le Gouvernement pour valoriser la cuisine faite sur place, qui est souvent le fait de petits restaurateurs.

Réponse de Sylvia PINEL, ministre de l'artisanat, du commerce et du tourisme : *Après un bilan du contrat d'avenir dans la restauration, nous avons décidé de définir une méthode de travail : un comité stratégique de la filière restauration sera bientôt mis en place pour traiter de toutes sortes de préoccupations avec les professionnels. Nous travaillerons notamment sur la qualité et la transformation des produits, mais aussi sur la modernisation sociale, la création d'emplois.*

Certaines réponses ont déjà été apportées, comme le titre de maître-restaurateur, sur la base d'un cahier des charges strict. Ce titre n'a toutefois pas rencontré le succès escompté : 2 000 seulement.

Il faudra y travailler en lien avec les organisations professionnelles, pour simplifier le cahier des charges et le rendre plus accessible aux petits restaurateurs. Il s'agit aussi de rassurer le consommateur, c'est un tout.

À l'occasion de la fête de la gastronomie de septembre, les professionnels pourront expliquer aux consommateurs leur savoir-faire, leur excellence et leur passion.

Christian Cambon : *Le sujet est consensuel. Le Sénat est fier de porter haut les couleurs de la gastronomie française et des terroirs. Toutes les initiatives du Gouvernement pour promouvoir notre belle gastronomie auront notre soutien.*

