

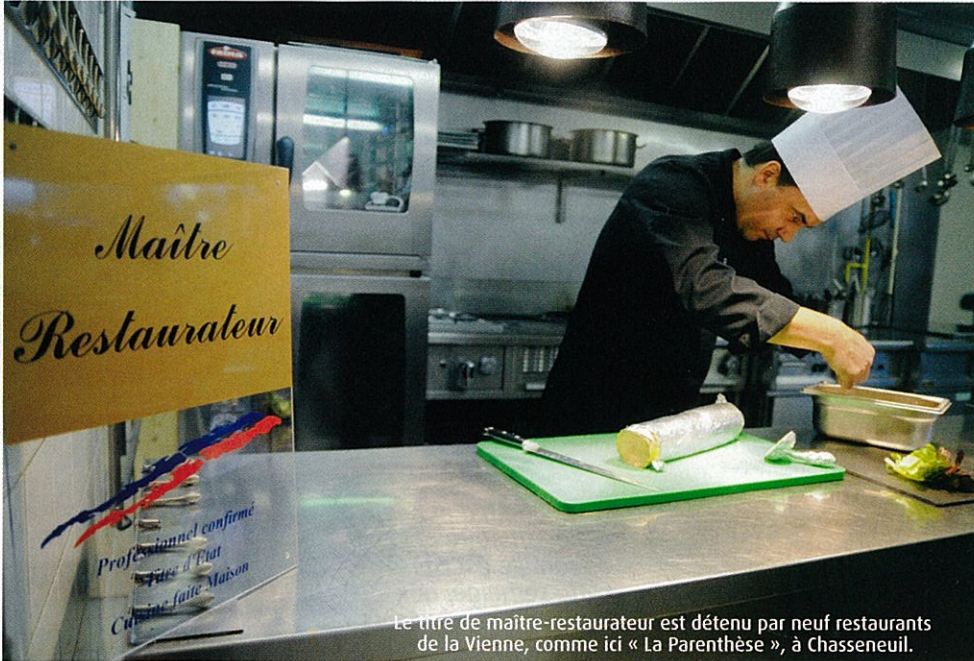
► **restauration** ► Romain Mudrak - rmudrak@np-i.fr

Maître-restaurateur, label de qualité

Alors que le gouvernement s'apprête à lancer un label « Fait maison », une autre distinction reste relativement confidentielle depuis sa création, en 2008. Son nom : maître-restaurateur. Neuf établissements de la Vienne en bénéficient.

Noël rime avec menus exceptionnels. À La Tour d'Abain, établissement d'une centaine de couverts à Thurageau, Sylvain Chambriard peaufine son entrée : « J'ai acheté un saumon entier. J'en lève les filets et les fume moi-même. » C'est bien simple, sur la demi-douzaine de plats qu'il proposera ce mercredi, seules les crevettes seront surgelées. « Malheureusement, je n'ai pas encore trouvé de fournisseurs », confie le chef dans un soupir.

Ici, le mot d'ordre, c'est le « fait maison ». Et pour que les clients ne se trompent pas d'adresse, Sylvain Chambriard a obtenu, en avril 2013, le label de « maître-restaurateur ». Délivré par l'Etat, après un audit intense réalisé par un organisme indépendant, ce titre récompense les efforts menés en cuisine, mais aussi dans l'accueil, le service, les aménagements extérieurs, la lisibilité des cartes... Bref, il fixe des objectifs exigeants, tout en conservant une certaine souplesse. Les restaurants peuvent le décrocher en utilisant « au moins » 60% de produits frais (même si la moyenne est supérieure) et Sylvain Chambriard peut aisément garder « sous-vide » des plats qu'il a concoctés lui-même. Pratique quand on reçoit plusieurs dizaines de convives.



Le titre de maître-restaurateur est détenu par neuf restaurants de la Vienne, comme ici « La Parenthèse », à Chasseneuil.

Dans la Vienne, seuls neuf établissements détiennent le label de maître-restaurateur. Au côté des étoilés Michelin, Le Saint-Fortunat de Fabien Dupont, à Neuville-de-Poitou, et Passions et Gourmandises, créé par Richard Toix à Saint-Benoît, on retrouve des maisons moins connues, comme La Table des écoliers, à Vellèches, La Gourmandine et le restaurant Bernard Gautier, à Châtelleraut. A Lussac-les-Châteaux, Olivia Gautier (Les Orangeries) s'est engagée dans une démarche à la fois culinaire et environnementale, avec l'obtention du premier « Ecolabel » de France.

LIGNE DE DÉMARCATIION

Sur la Technopole du Futuroscope, l'Altéora a fait le pari du bon goût certifié conforme, en proposant une cuisine gastronomique dans son restaurant baptisé « La Parenthèse » :

« Pour nous, il ne s'agit pas d'une activité annexe, confirme le chef, Laurent Isorez. Ce n'est pas une simple cantine ouverte aux clients de l'hôtel. Le lieu, la qualité du service et de la cuisine font la différence. À travers ce label, on veut que cela se sache. » L'ambition est louable. Reste que les candidats ne se présentent pas au portillon. Avec 2 700 lauréats sur les quelque 150 000 restaurants de l'Hexagone, le réseau français frôle l'anonymat. En outre, la communication est si inefficace que le gouvernement a lancé, début décembre, une mention « fait maison » destinée à figurer - ou pas - sur les cartes de menu pour faire la chasse aux produits surgelés. Une façon, disent certains observateurs, de rassurer les clients refroidis par le scandale de la viande de cheval.

Claude Ribardière ne conteste

pas le faible engouement pour le titre de maître-restaurateur. Le gérant du Pavillon Bleu, à Bonneuil-Matours, avoue sans détours que son chiffre d'affaires a bien plus progressé lorsqu'il a décroché le « Bib Gourmand » du guide Michelin.

Vent debout contre tous les chefs qui « réchauffent des plats préparés », ce maître-restaurateur est fier de pouvoir montrer que, chez lui, « il y a bien un cuisinier à bord ». Mais il ne cache pas non plus que le crédit d'impôt associé à ce titre a largement contribué à sa démarche : « Grâce à cela, j'ai pu refaire la salle et renouveler les fours. » Quand les valeurs rapportent de l'argent, pourquoi s'en priver ?

La Chambre de commerce et d'industrie propose un accompagnement des restaurateurs vers le label. Contact : Thierry Andrieux au 05 49 60 98 18.

Les Orangeries
Lussac les Châteaux 05.49.84.07.07

Noël au coin du feu

Menu festif, Mardi 24 et Mercredi 25

Goûter Concert baroque

Dimanche 29/12 à 16h, gratuit pour -18ans

Réveillon de la St Sylvestre

Ateliers gastronomiques & soirée dansante

Brunch-repas du Nouvel An

Buffet gourmand le 1er janvier de 11h à 16h

Cours de cuisine

Les Lundi soir & samedi matin jusqu'à Avril

lesorangeries.fr

Maître de la vie

Les derniers feux de l'année ont certes pu donner de belles couleurs festives à nos propos. Mais l'actualité qui rappelle l'opinion de chacun à son devoir de maître. Le sujet est ô combien sensible, mais chacun de nous à l'occasion de mortel. La vie pose question, elle nous pose question. Les entuels cadres légaux nous posent question. Les cas particuliers à accompagner. Sans doute de nombreux débats de ce genre sur l'aide à mourir dans la dignité. Ne nous y engagerons pas aujourd'hui, veille de la naissance de la Nativité. Au moins pouvons-nous avoir une petite pensée pour toutes celles et ceux qui, à l'autre chaîne de la vie, n'ont plus rien à nous attendre et à espérer que de ne pas souffrir. Courage à tous. Bonnes fêtes à tous.

N. Boursier

OS LECTEURS

Publication du 24
Le titre sera la dernière de
Nous vous donnons à
et tous, chers lectrices
lecteurs, rendez-vous le
7 janvier, pour le 199^e
de notre magazine.

7apoitiers @7apoitiers

www.7apoitiers.fr

Site de Presse-1
1 : Site de Chalembert - 8, rue Évariste-Galois
86130 Jaunay Clan

Chalembert - 8, rue Évariste-Galois
86130 Jaunay Clan
Tél. 05 49 49 83 95
7apoitiers.fr - redaction@7apoitiers.fr

Directeur : Laurent Brunet
En chef : Nicolas Boursier
Généraliste commerciale : Sophie Le Cordier
de rédaction / Graphisme : Pauline Chasselaine
: IPS (Pacy-sur-Eure)
105-1518
à parution
de reproduction textes et photos réservés
à tous sous quelque procédé que ce soit.
sur la voie publique.