



Tables & Auberges de France: lettre ouverte à Emmanuel Macron et pétition en ligne pour redonner ses lettres de noblesse au métier de cuisinier

Tables & Auberges de France, qui lutte depuis près de 25 ans contre la malbouffe en faisant la promotion de la gastronomie de terroir, a récemment adressé une lettre ouverte au Président de la République Emmanuel Macron afin d'obtenir une reconnaissance officielle du métier de cuisinier, et la création d'une vraie licence « Restaurant de France ».

« Aujourd'hui, il pèse de plus en plus comme un climat de suspicion sur tout et du coup on a du mal à démêler le faux (grandissant ?) du vrai !

Quels que soient les sujets que nous abordons, hormis les positions extrêmes, nous sommes souvent dans l'expectative voire l'incertitude et le secteur de l'hôtellerie-restauration ne déroge pas à cette règle. Malheureusement les exemples ne manquent pas : pénaliser les entreprises et donc notre secteur d'activité qui a recours aux contrats courts, faire croire au grand public que la TVA n'a profité qu'aux restaurateurs, des Guides qui sont des références mais qui restent sourds et aveugles aux demandes de chefs qui veulent ou ne veulent plus être sélectionnés ; une pratique et une vision de l'apprentissage inadaptées à nos entreprises, des banques qui se comportent comme des rentiers au lieu de soutenir des jeunes professionnels qui veulent reprendre une affaire viable économiquement en ville comme à la campagne...

Que dire de ces nombreuses initiatives, d'associations de restaurateurs qui arborent leurs labels respectifs à travers les multiples animations gastronomiques dans notre pays ? N'est-ce pas là le signe d'une réelle vitalité, diversité et donc richesse de notre patrimoine gastronomique ? Quand d'autres voudraient tout simplement réduire à une seule enseigne monolithique toute puissante pour exprimer non pas cette diversité mais un seul "son de cloche" ? Dans ce registre, on peut également regretter la mise en danger de la Fête de la Gastronomie comme si notre pays – dont la cuisine rayonne dans le monde entier – ne méritait pas un tel événement !

Le plus discutable c'est de nous faire croire que tout est possible en peu de temps : par exemple avec Internet (surtout avec de jolis posts et photos sur les réseaux sociaux pour être le meilleur resto grâce aux fameux avis où il faudra quand même démêler le faux du vrai...) ou grâce à la télévision, synonyme de notoriété, où l'on peut devenir le grand chef en quelques semaines... Et quand, au final, nous constatons impuissants que tous ces fast-foods, temples de la malbouffe, arborent fièrement l'appellation 'restaurant' sur leur façade, devons-nous pour autant baisser les bras ? Certainement pas ! Car dans ce contexte en perte de valeurs et de repères, nous devons plus que jamais extirper le faux du vrai ! Comme l'appellation 'restaurant' est bel et bien galvaudée (le permis d'exploiter est délivré après une formation de... 3 jours !), et, face à cette usurpation manifeste de notre "identité professionnelle", ne devrions-nous pas redonner toutes ses lettres de noblesse à cette appellation ?

En effet, la "machine consumériste" est là pour nous influencer au quotidien et bien entendu semer le trouble dans nos esprits, ne pas avoir trop de certitudes sur nos choix afin d'être toujours en quête de la vraie info, du vrai produit au bon prix et la restauration n'échappe pas à ce dilemme.

Dans ces conditions, il est temps de revenir à quelques fondamentaux et "d'appeler un chat un chat" ! Car au final, n'importe qui peut tenir un restaurant sans avoir suivi une formation de cuisinier. Soit c'est le libéralisme ! Quand bien même par exemple la reconnaissance des coiffeurs n'a pas mis en péril ce libéralisme... Mais donnons alors l'information au grand public afin d'identifier dans cette "jungle de la restauration" LE professionnel qui est diplômé au moins d'un CAP de Cuisinier voire qui a plus de 5 ans de métier dans la restauration traditionnelle et qui travaille principalement dans son restaurant avec des produits bruts. Ces vrais restaurants auraient enfin une vraie licence "Restaurant de France".

En la matière, les boulangers ont été précurseurs puisque la loi du 25 mai 1998 informe officiellement le consommateur sur les modalités et conditions de leur activité à savoir que « boulanger c'est un métier » et ceci est apposé sur la façade ou vitrine des établissements concernés.

Aussi, nous demandons aux pouvoirs publics le même traitement au sein de notre République afin d'informer officiellement les clients à travers une vraie licence de restaurant. »

Gastronomiquement vôtre

Jean Lanau - Président-fondateur de Tables & Auberges de France



Pour signer la pétition en ligne « Cuisinier(e) c'est un métier ! Pour une vraie licence Restaurant », rendez-vous sur : <https://www.change.org/p/grand-public-cuisinier-e-c-est-un-métier-pour-une-vraie-licence-restaurant>