
Lettre ouverte au Président de la République « Cuisinier(e) c'est un Métier ! Pour une vraie Licence Restaurant » de l'Association Tables & Auberges de France

On se demande souvent pourquoi les jeunes ne s'intéressent plus aux métiers de la restauration. Si les raisons qui expliquent le désamour entre les candidats à l'emploi et notre profession sont multiples et variées, il est peut-être temps de faire reconnaître ceux qui s'investissent dans notre métier. Soucieuse de l'utilisation du mot « restaurant » (par de trop nombreux établissements qui se revendiquent de notre métier), Tables & Auberges de France, qui participe depuis bientôt 25 ans à la promotion de notre Gastronomie de Terroir face à la malbouffe, a décidé d'adresser une lettre ouverte au Président Emmanuel Macron. **Et ce, pour une reconnaissance officielle du Métier de Cuisinier et la création d'une Vraie Licence « Restaurant de France ».**

Comme ce « combat citoyen pour mieux manger » est l'affaire de tous (avec nos représentants de la profession) et afin d'être pris en considération par les Pouvoirs Publics, Tables & Auberges de France vous invite à signer la pétition en ligne « Cuisinier(e) c'est un Métier ! Pour une vraie Licence Restaurant » via le lien <https://www.change.org/p/grand-public-cuisinier-e-c-est-un-metier-pour-une-vraie-licence-restaurant>
N'hésitez pas à partager sur les réseaux sociaux #CuisinierCestUnMetier



Lettre ouverte au Président de la République Monsieur Emmanuel MACRON

« 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 !

Quelques soit 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 recourt aux contrats courts, faire croire au grand public que la baisse de 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 leur Label respectif 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 évènement !

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-food, Temples de la malbouffe, arborent fièrement l'appellation Restaurant sur leurs façades, 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