



Le Temps
1211 Genève 2
022/ 888 58 58
www.letemps.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 41'531
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.5
Abo-Nr.: 571005
Seite: 9
Fläche: 57989 mm²

Französisch

Traque aux plats pré-cuisinés

> **Restaurants** Les représentants des consommateurs et des restaurateurs annoncent un label «fait maison» pour 2014

> L'objectif est de distinguer les cuisines artisanales de celles qui réchauffent des mets



CHRISTIAN BOUTIER/KEYSTONE

Le label «fait maison» vise à valoriser les restaurants qui bannissent les plats industriels de leurs cartes. OBERLAND IERNOIS, AVRIL 2013



Le Temps
1211 Genève 2
022/ 888 58 58
www.letemps.ch

Medienart Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 41'531
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.5
Abo-Nr.: 571005
Seite: 9
Fläche: 57989 mm²

Französisch

Céline Zünd

Une carte pléthorique, un service express, une assiette sans bavure, le tout pour un prix raisonnable. Alléchant, mais la texture est pâteuse, la sauce trop salée et les carottes n'ont pas d'odeur. En bref, c'est du pré-cuisiné, un mode de préparation d'autant plus décrié qu'il envahit les assiettes des restaurants.

La traque aux plats insipides d'origine douteuse est désormais déclarée. Pour la première fois, après un échec et sept ans de statu quo, les associations romandes de consommateurs et restaurateurs sont parvenues à se mettre d'accord pour créer un label «fait maison», annoncé pour 2014. L'objectif? Distinguer deux métiers: le restaurateur qui cuisine, d'un côté, et celui qui distribue des plats industriels préfabriqués de l'autre.

De nombreux établissements optent pour la facilité et inscrivent à leur menu des plats industriels, sans hésiter à les faire passer pour de l'artisanal, en les agrémentant d'une touche personnelle. «Le phénomène est en hausse, même s'il est impossible à chiffrer. Il suffit de constater l'investissement des grands distributeurs industriels dans le secteur de la gastronomie», souligne Mathieu Fleury, secrétaire général de la Fédération romande des consommateurs (FRC).

«Plus de la moitié des restaurants servent des plats industriels», estime quant à lui Yannick Piquet, chef cuisinier à la Brasserie des Cheminots, à Genève. «Question de rentabilité. Pour faire tourner une cuisine, il faut payer du personnel qualifié!» ajoute le cuisinier, qui voit l'arrivée d'un label d'un œil favorable: «Cela nous permettra de nous différencier.»

Pour en arriver là, de longs mois de débats ont agité les représentants de restaurateurs – Gastrovaud et Gastrosuisse – et les mi-

lieux de défense des consommateurs (Fédération romande des consommateurs, la Semaine du goût et Slow Food Suisse). Il a fallu mettre tous le monde d'accord sur la définition du «fait maison». Celle qui a été

«La définition retenue du fait maison se base sur la plus-value du cuisinier: la recette, l'assaisonnement, les ingrédients...»

retenue reste large, consensus oblige: un met labellisé doit être préparé et cuit dans les cuisines de l'établissement, mais les ingrédients peuvent être lavés et découpés hors de l'établissement. Les aliments peuvent provenir de matières premières fraîches, sèches ou congelées. Enfin, l'usage d'«ingrédients traditionnels» est autorisé (moutarde, conserves, vinaigre, fonds de cuisson, etc.). Les restaurants qui décideront d'adopter le label devront signaler les éventuels plats industriels sur leur menu à l'aide d'un astérisque.

«C'est une définition pragmatique, relève Adèle Thorens Goumaz. Elle souligne la plus-value apportée par le cuisinier: la recette, l'assaisonnement, le mode de cuisson.» La conseillère nationale (Verts) a de quoi se réjouir: elle est à l'origine d'une interpellation devant le Conseil fédéral, en décembre 2012, juste avant que n'éclate «l'affaire des lasagnes», qui a contribué à miner la confiance des consommateurs. L'élue écologiste réclamait des précisions sur l'ampleur du phénomène de *convenience food* dans les restaurants en Suisse. «En France, 80% des établissements servent des plats préfabriqués. En Suisse, on n'en sait rien»,

dit la coprésidente des Verts.

En 2006, les organisations de consommateurs avaient déjà mis sur la table un projet de label «fait maison». Mais, après un an de discussions infructueuses, GastroSuisse interrompait les négociations. Sept ans plus tard, redoutant que les autorités suisses ne finissent par légiférer sur le sujet, les représentants des restaurateurs reviennent à la charge. Le ton est à la conciliation: «Les clients veulent savoir ce qu'il y a dans leurs assiettes. Et notre branche doit faire valoir son savoir-faire», affirme Gilles Meystre, directeur adjoint de Gastrovaud. «Les scandales alimentaires ont écorné la confiance des consommateurs à l'égard des restaurateurs. Ces derniers ont pris conscience qu'ils ont besoin de traçabilité», relève Josef Zisyadis, président de la Semaine du goût.

La démarche passe mieux, selon Mathieu Fleury, car elle privilégie une approche volontaire, plutôt que de désigner des coupables: les restaurants choisiront d'obtenir ou non le label. Un mécanisme de contrôle est prévu, sous des modalités qui restent à définir. «Les restaurants qui souscriront au label paieront une cotisation annuelle inférieure à 500 francs par an, qui permettra entre autres de financer des contrôles, probablement annuels», précise Gilles Meystre. «Pour que ce label fonctionne, il devra être largement distribué et soumis à des contrôles efficaces», avertit Adèle Thorens Goumaz.

Le label en bref

Les plats, mets, accompagnements et sauces sont considérés comme «faits maison» si:

- ils sont préparés et cuits dans les cuisines du restaurant;
- ils sont obtenus à partir de matière première crue, qu'elle soit fraîche, sèche ou congelée;
- ils ne doivent pas avoir été

LE TEMPS



GASTRO SUISSE

Le Temps
1211 Genève 2
022/ 888 58 58
www.letemps.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 41'531
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.5
Abo-Nr.: 571005
Seite: 9
Fläche: 57'989 mm²

Französisch

assaisonnés, mais peuvent
avoir été lavés et coupés hors
de l'établissement;
- ils ont été obtenus en utilisant
uniquement des ingrédients
traditionnels de cuisine (farine,
huile, moutarde, beurre, épices,
produits laitiers, poissons
fumés, bouillons, liants, etc.).



Le Temps
1211 Genève 2
022/ 888 58 58
www.letemps.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 41'531
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.5
Abo-Nr.: 571005
Seite: 1
Fläche: 12'604 mm²

Französisch

Editorial

Le prix d'un plat du jour

Par **Véronique Zbinden**

3,5. La règle d'or du restaurateur. Le facteur de multiplication enseigné dans les écoles hôtelières pour calculer le prix de vente d'un plat donné, à partir du prix de revient des ingrédients nécessaires à sa confection. Soyons concrets. Un type qui vous propose des filets de rougets, sauce bisque et tagliatelles fraîches, précédés d'un potage aux navets et suivis d'un crumble de figues, en plat du jour à 21 francs, n'a rien compris à ces cours – ou alors il assume sa folie. Pour rester dans le concret, les rougets de Carlo Crisci dans sa brasserie ne lui rapportent pas un centime. Un bon plat du jour aux environs de 20 francs est aujourd'hui un produit d'appel pour les cuisiniers qui se donnent encore la peine de cuisiner. Pour les autres, une manière de se ménager une marge confortable en économisant sur la main-d'œuvre et sur la matière première. Le label qui sera mis en place dès le printemps prochain en Suisse romande entend distinguer les établissements qui «cuisinent vraiment» de ceux où l'on se contente d'ouvrir des sachets. Distinguer deux professions: d'une part, l'artisan qui transforme «des produits bruts

d'origine connue» grâce à son savoir-faire; de l'autre, le commerçant qui distribue des plats industriels déjà préparés. Ce label est le fruit de très longues négociations, avortées plusieurs fois, remises sur le métier récemment, sous la pression d'une volonté accrue de transparence des consommateurs. Il s'inspire des modèles français et tessinois. Et sera proposé comme eux sur une base volontaire.

Il est sans doute minimaliste. Notamment parce qu'il admet le recours à des ingrédients parés, lavés, découpés – ce qu'on nomme quatrième gamme ou *convenience food* en jargon pro. Minimaliste, mais positif. C'est parce que les représentants des consommateurs ont adopté une vision positive qu'ils sont parvenus à cet accord, avec l'association faitière GastroSuisse, jusqu'ici opposée à tout exercice allant dans le sens de la transparence. On s'est donc entendu sur un plus petit dénominateur commun, dans un contexte de lasagnes de cheval, scandales à répétition, crise de confiance et désaffection des restaurants. C'est peu de chose, mais déjà beaucoup. Trois fois rien. Ou peut-être 3,5 fois rien.