

LE FAIT DU JOUR

Le seul label d'État décerné aux

bonnes tables d'Eure-et-Loir

LE FAIT DU JOUR

# Les restaurateurs passent maîtres

## Gastronomie

Les Français veulent manger sain, ils ont besoin de transparence et d'information et leur choix de restaurant est volontiers conditionné par le "fait maison". Le titre de Maître Restaurateur, créé en 2007 par l'État, valide ce critère en même temps qu'il assure une cuisine et un accueil de qualité. Aujourd'hui, plus de 3.800 restaurateurs de métier œuvrent en France sous ce label, dont treize en Eure-et-Loir.

Laurence Gélinaud  
laurence.gelineau@centre-france.com

**L'**œuf est du Perche, le fromage affiché "Œuille de Dreux", la pintade se revendique d'Eure-et-Loir... Sur la carte de l'Amphitryon, restaurant de l'hôtel Le Bœuf couronné, à Chartres, le produit local

se décline au gré des menus concoctés par le chef, Michele Celozzi, parsennés de son petit grain italien. C'est parce que ces produits sont majoritairement locaux que ce restaurant chartreain a pu prétendre au titre de Maître Restaurateur. Mais aussi parce qu'il en a fait la demande et rempli les conditions d'attribution de ce seul titre d'État qui valide des critères de qualité de cuisine, d'accueil et d'installations (lire encadré).

seul étant certifié par l'État est celui-là. Créé en 2007 avec la participation des principales organisations professionnelles, il a conquis, à ce jour, plus de 3.800 professionnels en France. Ce label s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualifications du chef, traçabilité et saisonnalité des produits ou encore exigence d'une cuisine entièrement faite maison. Ce titre entend récompenser des établissements d'excellence, aussi bien des petits bistrotts que des tables gastronomiques, voire étoilées, mais tous garantis d'une cuisine authentique. Basé sur une démarche volontaire des restaurateurs, le label est aussi une garantie affichée pour les consommateurs. Après un audit de contrôle réalisé par un organisme indépendant, ce titre est accordé par le préfet pour une durée de quatre ans renouvelables. Jugé encore trop confidentiel, le label entend monter en puissance en matière de visibilité. Un gage d'authenticité et de qualité, tant pour le restaurateur que pour le client. ■

### Du petit bistrot à la table gastronomique, voire étoilée

Le dernier-né des restaurants labellisés Maître Restaurateur est le treizième en Eure-et-Loir, de Chartres à Châteaudun, en passant par Senonches, Bonneval, Barjoville, Thivars et Morancez.

Et si les titres qualifiant les restaurateurs sont aussi nombreux que les plats sur leurs cartes, le



TITRE. (De gauche à droite) Solène et Pierre-Édouard Vinsot, Michele Celozzi et Marie-Christine Vinsot, l'équipe du Bœuf couronné, dernier-né des labellisés Maître Restaurateur en Eure-et-Loir. PH. : O. RED

## « Un label qu'ils peuvent gérer de manière volontaire »

Ex-restaurateur en Lozère, dont le fil rouge de la carrière fut la reconnaissance professionnelle, Francis Attrazic préside l'Association française des maîtres restaurateurs (AFMR).



RESTAURATEUR. Francis Attrazic, président fondateur de l'AFMR.

pendant que seulement un établissement sur deux labellisé adhère à l'association, « la seule façon de profiter de la valorisation du titre en dehors des initiatives locales ».

### Le label inspire des restaurateurs installés à l'étranger

L'AFMR vante ces « fondamentaux que recherchent les gens aujourd'hui. Ce que les professionnels aiment avec ce label, c'est qu'ils peuvent le gérer de manière volontaire. La restauration a vécu pendant des décennies avec un système de reconnaissance que les professionnels ne maîtrisaient pas, du

Application mobile. Play Store Android : <https://pro.menu.du-jour.fr/app/android/afmr> App Store iOS : <https://pro.menu.du-jour.fr/app/ios/afmr> Région Centre-Val de Loire. [www.centre-val-de-loire.com/maîtres-restaurateurs-centre-val-de-loire/](http://www.centre-val-de-loire.com/maîtres-restaurateurs-centre-val-de-loire/)

### REPÈRES

**Titre.** Maître Restaurateur est le premier et le seul titre officiel de la restauration traditionnelle indépendante : il est reconnu et décerné par l'État et inscrit dans la loi Consommation du 17 mars 2014. C'est un titre décerné sur la base d'un audit réalisé par un organisme indépendant.

**Critères.** C'est un professionnel qualifié, engagé sur plus de trente critères : cuisine 100 % faite maison pour laquelle le chef s'engage à travailler sur place des produits bruts, majoritairement frais, qualité du service, de la vaisselle, installations répondant à des exigences de confort, allant d'une décoration soignée à des vestiaires sécurisés...  
**Démarche.** Tout restaurateur indépendant peut demander à bénéficier du titre.

**Charte.** La cuisine doit être faite sur le lieu de consommation à partir de produits bruts, les produits devant en outre être acquis majoritairement frais. Le professionnel fait appel aux producteurs locaux, utilise des produits de saison, du terroir... La carte doit comporter au moins cinq produits régionaux de saison.

Contact. [www.maîtresrestaurateurs.fr](http://www.maîtresrestaurateurs.fr)

### CE QU'EN DISENT LES TITRÉS

**FRANCK BARBOTIN**  
**LE PETIT BISTROT.** Chartres. « C'est surtout pour rassurer la clientèle sur la fraîcheur des produits et ça amène une notoriété pour l'établissement. Ça donne un petit coup de fouet et les contrôles nous rassurent sur le fait d'être bien dans les clous. »

**FRANCK BOESPLUG**  
**LE BISTRO.** Châteaudun. « C'est une reconnaissance du métier, du savoir-faire et de la qualité. »

**RUDY GARNIS**  
**LE BERGERIE.** Morancez. « Ce label permet de faire reconnaître notre savoir-faire selon une charte qualité que l'on revendique. C'est un gage de reconnaissance, de qualité et de sérieux. »

**GIL ÉLEAUME**  
**L'ÉCUME.** Chartres. « J'ai demandé ce titre pour ce qu'il représente en matière de crédibilité. C'est assez flatter même si, aujourd'hui, les clients ont tendance à se faire un avis davantage sur les commentaires internet. »

**GUILAUME EHRLER**  
**LE SAINT-PIERRE.** Dreux. « C'est le seul label reconnu par l'État qui atteste que l'on travaille avec des produits frais et régionaux. C'est un gage de sécurité, de qualité et d'accueil. »

**STÉPHANE FREDH**  
**LA SELLERIE.** Thivars. « C'est un critère de qualité et de confiance qui permet de valoriser les produits de la région. Ce titre est la consécration d'années de travail. »

**BERTRAND JALLELAT**  
**LE GRAND MONARQUE.** Chartres. « C'est une démarche qui a du sens et une réelle distinction. Mais le fait d'avoir supprimé le crédit d'impôt induit par le titre est une charge supplémentaire pour le restaurateur. »

**NICOLAS LAHOUATI**  
**HÔTEL DE LA FORÊT.** Senonches. « C'est une vitrine du sérieux de l'entreprise, une démarche de qualité et de transparence vis-à-vis de nos clients mais aussi de nous-mêmes. »

**BRUNO LEVASSORT**  
**LE TIRPOT.** Chartres. « Je pratique la cuisine avec des produits frais et du terroir depuis longtemps. Ce label valorise les vrais professionnels qui utilisent des produits frais et locaux. Les clients commencent à le connaître et viennent pour ça. »

**JEAN-FRANÇOIS LUCCHESI**  
**AUX TROIS PASTOURAUX.** Châteaudun. « Depuis une trentaine d'années, je suis dans cet état d'esprit du fait maison et mon menu terroir Vallée du Loir remonte à 1990. Ce titre de Maître Restaurateur est une reconnaissance d'État, basée sur le sérieux et la qualité. Une certification n'a de validité que si elle est sérieuse et contrôlée dans le temps. »

**ARNAUD SABIN - SYLVAIN FAURE**  
**L'ORÉE DE CHARTRES.** Barjoville. « Ce titre est un gage de qualité en matière de produits frais et du fait maison. C'est une fierté de l'obtenir. »

**JONATHAN RUELLOU**  
**LA HERSE.** Bonneval. « Ce label permet de valoriser ma carte et d'informer le consommateur sur le fait que nous travaillons des produits locaux et frais. »

**MARIE-CHRISTINE VINSOT**  
**LE BŒUF COURONNÉ.** Chartres. « Dans cette institution familiale depuis plusieurs générations, nous avons toujours eu envie de transmettre. Ce label, qui est un gage de respect, tant au niveau des collaborateurs que des clients, illustre cette transmission des valeurs. »

