

Le titre de "maître restaurateur" fait recette dans les Alpes-Maritimes

CRÉÉ : 02-09-2014 15:12

GASTRONOMIE – Alors que le label "fait maison" ne déchaîne pas les professionnels de la restauration, de plus en plus de bonnes tables décrochent le prestigieux titre de "maître restaurateur".



La label "fait maison" ne déchaîne pas les professionnels de la restauration mais ils sont de plus en plus nombreux à obtenir le prestigieux titre de "maître restaurateur"

Photo : M.B./metronews

Chez eux, pas besoin d'un tampon "fait maison" sur la carte. Cuisiner des produits frais, c'est une évidence pour les chefs qui ont décroché le titre de "maître restaurateur" dans les Alpes-Maritimes. Au restaurant Les Agapes, au cœur de Vence, Isabelle et Jean-Philippe Douroux viennent tout juste de fêter l'obtention de ce label de qualité.

"Ce titre est important car de nos jours c'est la mode du 'fait maison' : tout le monde prétend en faire, mais malheureusement il y a beaucoup d'abus. Le titre maître restaurateur est un vrai gage de qualité et de fait maison. L'audit est minutieux et pas seulement avec les assiettes mais aussi avec une inspection des frigos, des factures, de la provenance... Il faut vraiment montrer patte blanche."

Un record cette année

Cet établissement fait partie des trente qui ont déjà obtenu le titre "maître restaurateur" depuis le début de l'année dans les Alpes-Maritimes. Un record. Le département compte désormais près de 90 restaurants labélisés. A Cannes, Bertrand Saint-Vannes, le chef et gérant du Relais des Semailles, fait figure de pionnier. Il est le premier restaurateur du département à avoir obtenu le prestigieux titre.

C'était il y a déjà cinq ans... et ça n'a pas bouleversé vraiment son quotidien. "Les gens commencent seulement à être au courant de l'existence de ce label, cela fait effet tout doucement" explique le chef de cuisine, aux manettes de ce restaurant depuis trente ans.

"Pas forcément besoin d'un titre"

"Le restaurateur qui fait du bon travail est vite connu et n'a pas forcément besoin d'un titre", analyse Alain Lahouti, le président de la fédération patronale des restaurants bars et cafés de Cannes. C'est sans doute pour cette raison que les tables étoilées ne se battent pas pour obtenir le titre de "maître restaurateur", qu'elles décrocheraient pourtant sans difficulté.

Le Mirazur et son chef Mauro Colagrecò, classé "11e meilleur restaurant du monde" par la revue britannique *Restaurant*, ne pouvait pas rêver meilleure publicité. D'autres établissements, moins haut de gamme mais proposant une cuisine de qualité, visent des labels "locaux" comme celui distinguant la "cuisine nissarde". Car pour attirer les clients, chacun a sa recette.