

COMMUNIQUE DE PRESSE – 8 AVRIL 2013

Le Collège Culinaire de France crée une nouvelle appellation et lance un mouvement militant pour mobiliser les restaurants de qualité

Le Collège Culinaire de France, fondé par 15 chefs français reconnus internationalement et coprésidé par Alain Ducasse et Joël Robuchon s'est donné comme vocation de promouvoir la qualité de la restauration en France et dans le Monde.

Le Collège Culinaire de France, dans son combat pour la qualité de la restauration, veut donner aux consommateurs le droit d'être informés sur ce qu'ils consomment à la table d'un restaurant.

Quelle est l'origine des produits, quel est le mode de préparation sur place, quelle est la qualification professionnelle du cuisinier sont les trois questions qui permettent de différencier les 2 métiers qui s'exercent sous la dénomination des 150 000 restaurants répertoriés en France :

- *d'un côté le métier de «commerçants restaurateurs»* qui distribuent des plats industriels tout préparés à partir d'un mode de production normé et uniformisé. Ils représenteraient plus de 75% des restaurants.
- *de l'autre le métier d'«artisans restaurateurs»* qui transforment sur place des produits bruts d'origine connue à partir d'un savoir-faire culinaire professionnel. Leurs restaurants incarnent une hospitalité de qualité à travers des lieux habités par des entrepreneurs passionnés. Accueil, sourire et rapport qualité/prix cohérents.

Le Collège Culinaire de France a décidé de s'engager en mettant la notoriété, l'expérience et l'influence de tous ses membres au service d'une mise en valeur des restaurants de qualité.

Beaucoup d'associations de professionnels ont déjà engagé un travail remarquable dans ce sens. Les membres du Collège considèrent que ces initiatives sont encore trop mal connues et insuffisamment soutenues.

De nombreux restaurateurs professionnels se battent avec passion, trop souvent dans l'ombre, pour faire vivre et partager au quotidien leur conception artisanale du métier de restaurateur.

La restauration de qualité n'existe pas seulement à la télévision ou dans les cuisines de chefs étoilés. Sa pérennité, son rang et son avenir se construisent et se gagnent, chaque jour, dans chaque région, dans chaque village, dans chaque cuisine de qualité.

La vision et la démarche du Collège Culinaire de France sont clairement politiques.

Elles ne relèvent cependant d'aucune appartenance politicienne ou corporatiste. Elles visent à sensibiliser et à mobiliser tous les acteurs de la Cité sur ce combat : les professionnels, les clients et les pouvoirs publics. Nous agissons auprès de chacun d'entre eux :

- Pour mettre en place la transparence de l'information dans l'assiette
- Pour que soit définie et protégée la dénomination du « fait maison »
- Pour que soit reconnu le statut métier des artisans restaurateurs

L'objectif, à travers la transparence dans l'assiette, est de mettre en valeur le métier d'artisan restaurateur des restaurants de qualité :

- Pour le faire connaître des jeunes qui aspirent à apprendre ce métier,
- Pour le faire connaître des clients qui souhaitent être informés sur ce qu'ils consomment,
- Pour le faire reconnaître par les Pouvoirs Publics qui veulent soutenir la compétitivité de la cuisine française.

Le Collège veut fédérer et mettre en avant toutes les initiatives pouvant contribuer à l'atteinte de cette ambition collective. Il considère qu'il s'agit là d'un enjeu sociétal d'intérêt national dans ses dimensions économiques, sociales et culturelles.

Dès le départ, les membres fondateurs du Collège ont conçu cette démarche et ce mouvement en partenariat avec un professionnel de la communication d'influence, Christian Regouby, président de la société Cinquième Pouvoir, qui s'est engagé à leurs côtés. Ils sont partis de la conviction qu'ils ne pourront gagner ce combat, en toute indépendance, que s'ils parviennent à le faire savoir, à le faire comprendre et à le faire valoir.

Contact presse :

Agence Cinquième Pouvoir - Caroll-Ann Cadoux

Ligne directe : 01 40 03 96 06

caroll-ann.cadoux@cinquiemepouvoir.com



LA DÉMARCHE RESTAURANT DE QUALITÉ RECONNU PAR LE COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE



Le Collège Culinaire de France, fondé par 15 chefs français reconnus internationalement et coprésidé par Alain Ducasse et Joël Robuchon, s'est donné comme vocation de promouvoir la qualité de la restauration, en France et dans le Monde.

Membres d'honneur :

Paul Bocuse / Michel Guérard / Pierre Troisgros

Co-Présidents :

Alain Ducasse / Joël Robuchon

Chefs fondateurs :

Yannick Alleno / Alain Dutournier / Gilles Goujon
Marc Haerberlin / Régis Marcon / Thierry Marx
Gérald Passédât / Laurent Petit / Anne-Sophie Pic
Guy Savoy

Délégués Généraux :

Guy Job / Laurent Plantier

1 - Qui est concerné ?

Tous les restaurateurs professionnels militants de la qualité qui exercent le métier d'artisan restaurateur et qui partagent la passion du produit, de l'art culinaire et de l'hospitalité quelle que soit leur catégorie : restaurants, restaurants d'hôtel, auberges, brasseries, bistros...

2 - Pour quoi faire ?

Le Collège Culinaire de France, dans son combat pour la qualité de la restauration, veut donner aux consommateurs le droit d'être informés sur ce qu'ils consomment à la table d'un restaurant. Quelle est l'origine des produits ? Quel est le mode de préparation sur place ? Quelle est la qualification professionnelle du cuisinier ? Les réponses à ces 3 questions permettent au client de différencier les deux métiers qui s'exercent sous la dénomination « restaurant » parmi les 150 000 établissements répertoriés en France :

- **D'un côté le métier de « commerçants restaurateurs »** qui distribuent des plats industriels tout préparés à partir d'un mode de production normé et uniformisé. Ils représenteraient, d'après les médias, plus de 70 % des restaurants.
- **De l'autre le métier d'« artisans restaurateurs »** qui transforment sur place des produits d'origine connue à partir d'un savoir-faire culinaire professionnel. Cette démarche professionnelle correspond à celle que pratiquent les restaurants de qualité quelle que soit leur catégorie.

Le Collège Culinaire de France a décidé de s'engager en mettant la notoriété, l'expérience et l'influence de tous ses membres au service d'une mise en valeur des restaurants de qualité.

Beaucoup d'associations de professionnels ont déjà engagé un travail remarquable dans ce sens. Nous considérons que ces initiatives sont encore trop mal connues et insuffisamment soutenues.

De nombreux restaurateurs professionnels se battent avec passion, pour faire vivre et partager au quotidien leur conception artisanale du métier de restaurateur.

La gastronomie française n'est pas qu'à la télévision ou dans les cuisines de chefs étoilés. Sa pérennité, son rang et son avenir se construisent et se gagnent, chaque jour, dans chaque région, dans chaque ville et village, dans chaque cuisine de qualité.

Notre objectif, à travers la transparence dans l'assiette, est de mettre en valeur ces démarches professionnelles des restaurants de qualité :

- Pour les faire connaître des jeunes qui aspirent à apprendre ce métier.
- Pour les faire connaître des clients qui souhaitent être informés sur ce qu'ils consomment.
- Pour les faire reconnaître par les pouvoirs publics qui veulent soutenir la compétitivité de la cuisine française.

3 - Quel est le sens de l'adhésion au Collège Culinaire de France et de l'appellation Restaurant de Qualité ?

3.1 - Notre appellation est un drapeau qui a pour ambition de fédérer les restaurateurs militants de la qualité.

Chaque adhérent du Collège Culinaire de France s'engage, aux côtés des membres fondateurs, à défendre et à représenter la Charte des valeurs du Collège.

Chaque restaurant de qualité reconnu par le Collège Culinaire de France s'engage à affirmer, à mettre en valeur et à faire partager la conception et le savoir-faire du métier d'artisan restaurateur

3.2 - Notre vision et notre démarche sont politiques.

L'objectif est de sensibiliser et de mobiliser tous les acteurs de la Cité sur ce combat : les professionnels, les clients et les pouvoirs publics. Nous agissons auprès de chacun d'entre eux :

- Pour mettre en place la transparence de l'information dans l'assiette.
- Pour que soit définie et protégée la dénomination du « fait maison ».
- Pour que soit reconnu le statut métier des artisans restaurateurs.

Nous voulons fédérer et mettre en avant toutes les initiatives pouvant contribuer à l'atteinte de cette ambition collective. Nous considérons qu'il s'agit là d'un enjeu sociétal d'intérêt national dans ses dimensions économiques, sociales et culturelles.

3.3 - Notre action sera centrée sur une stratégie soutenue de visibilité et d'influence pour mettre en valeur les Restaurants de Qualité et faire aboutir nos objectifs.

Afin de préserver notre indépendance nos ressources sont constituées aujourd'hui par les cotisations des adhérents au Collège Culinaire de France qui nous rejoignent et qui soutiennent notre mouvement.

Les actions qui seront engagées porteront, dans un premier temps, essentiellement sur la communication afin de faire savoir, faire comprendre et faire valoir notre combat.

Nous mobiliserons également des restaurateurs ambassadeurs militants de la qualité pour communiquer dans chaque région .

Nous prévoyons également de mettre en place progressivement une plateforme de services privilégiés : conseils, formations, aide au recrutement, partage de bonnes pratiques...

4 - Comment peut-on obtenir l'appellation ?

- 4.1 - Le candidat restaurateur remplit un dossier de candidature et le fait parvenir au Collège Culinaire de France.
- 4.2 - Le comité de sélection du Collège Culinaire de France étudie le dossier.
- 4.3 - Si le dossier est accepté, le candidat recevra le dossier d'adhésion au Collège Culinaire de France comprenant :
- Le bulletin d'adhésion en qualité de membre du Collège Culinaire de France.
 - La Charte des valeurs du Collège.
 - L'autorisation de prélèvement bancaire pour le règlement mensuel de la cotisation d'adhérent (1 € HT/jour soit un paiement mensuel de 30 € HT/mois soit 35.88 € TTC). Il ne sera perçu aucun droit d'entrée.
- 4.4 - À réception du dossier d'adhésion dûment rempli, le candidat devient adhérent de l'association et se voit accorder l'appellation « Restaurant de Qualité » qui se matérialise par un panonceau millésimé. L'octroi de l'appellation ainsi que l'envoi du panonceau émaillé et de ses actualisations millésimées sont gratuits.
- 4.5 - La qualité de membre du Collège Culinaire de France détenteur de l'appellation Restaurant de Qualité implique :
- De s'engager à respecter la Charte des valeurs du Collège Culinaire de France.
 - De promouvoir le contenu du Manifeste dans son champ social et relationnel.
 - De prendre en compte l'évaluation de la satisfaction des clients.
- 4.6 - Le maintien de l'appellation est subordonné chaque année :
- Au règlement de la cotisation d'adhérent au Collège Culinaire de France.
 - Aux résultats de l'évaluation clients (minimum 75 % de satisfaction).
 - À l'appréciation des chefs fondateurs du Collège Culinaire de France.

Le Collège Culinaire de France



LE MANIFESTE DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE POUR LA RECONNAISSANCE DU RESTAURANT DE QUALITÉ

Le Collège Culinaire de France a pour ambition de mobiliser tous les restaurateurs militants de la qualité qui sont portés par la passion du produit, de l'art culinaire et de l'hospitalité.

Pour le Collège Culinaire de France et ses restaurateurs adhérents, un Restaurant de Qualité est un restaurant qui s'engage :

- sur la transparence du fait maison : c'est un artisan restaurateur qui transforme des produits de qualité et d'origine connue à partir d'un savoir-faire culinaire professionnel.
- sur une hospitalité de qualité pour l'accueil, le sourire, et un rapport qualité/prix cohérent.

Nous, fondateurs du Collège Culinaire de France et restaurateurs adhérents militants de la qualité, nous nous engageons :

- à appliquer les critères du restaurant de qualité définis par le Collège Culinaire de France,
- à les faire connaître des jeunes qui aspirent à ce métier,
- à les faire connaître des clients qui souhaitent être informés sur ce qu'ils consomment,
- à les faire reconnaître par les pouvoirs publics pour soutenir la compétitivité de la cuisine française.

Les coprésidents du Collège Culinaire de France
Alain Ducasse

Joël Robuchon

Restaurant
M Chef () Gérant ()

Le Collège Culinaire de France, fondé par 15 chefs français reconnus internationalement et coprésidé par Alain Ducasse et Joël Robuchon, s'est donné comme vocation de promouvoir la qualité de la restauration, en France et dans le Monde.

De nombreux restaurateurs professionnels se battent avec passion pour faire vivre et partager au quotidien leur conception artisanale du métier de restaurateur.

La gastronomie française n'existe pas qu'à la télévision ou dans les cuisines de chefs étoilés.

Sa pérennité, son rang et son avenir se construisent et se gagnent, chaque jour, dans chaque région, dans chaque ville et village, dans chaque cuisine de qualité.

Nous sommes convaincus qu'il s'agit là d'un enjeu sociétal d'intérêt national dans ses dimensions économiques, sociales et culturelles.



Collège Culinaire de France

Charte des valeurs

Nous avons éprouvé le besoin de formuler ensemble les valeurs que nous partageons et qui nous unissent. C'est ce qui donne du sens à notre métier. C'est ce qui permet de transcender nos individualités respectives et notre quotidien. C'est ce qui sera le principal moteur de notre énergie collective pour répondre à l'ambition que s'est fixée le Collège Culinaire de France.

Ces valeurs sont au nombre de 5 :

- C'est d'abord l'UNITE. *La Solidarité. Le Respect.* Dans une société mondialisée, elle est un puissant facteur d'affirmation de notre identité culinaire. Elle implique solidarité et respect entre nous, bien sûr, au sein du Collège, mais aussi et surtout avec tous les professionnels de l'art culinaire.
- C'est ensuite la TRANSMISSION. *Le Partage.* Elle fait partie des gènes de notre métier. Chacun d'entre nous est le fruit d'une transmission. C'est une culture et un comportement que nous devons assumer à tous les niveaux de notre profession. Le partage est une composante essentielle du plaisir et de la relation que doit continuer d'impulser en permanence la gastronomie française.
- C'est aussi l'ENGAGEMENT. *La Responsabilité.* Le Collège Culinaire Français en est la vivante illustration. Nous considérons que nous avons une responsabilité collective pour faire gagner « l'équipe de France » dans l'univers qui les nôtre. nous avons la responsabilité de la gastronomie française qui contribuent à la richesse de la France sur le plan économique, social et culturel. Nous avons la responsabilité de nous engager à soutenir les produits de qualité. Nous avons la responsabilité de nous engager à donner leur chance aux jeunes professionnels qui ont du potentiel.
- Mais c'est également l'OUVERTURE. *Le Dynamisme.* Nous sommes dans un monde définitivement ouvert. Nous devons affirmer collectivement le dynamisme de la gastronomie française tout en reconnaissant et en accompagnant le développement du niveau de qualité de la gastronomie mondiale.
- C'est enfin l'EXCELLENCE. *La Rigueur. L'Exemplarité.* Parce que nos métiers ne souffrent pas l'approximation. Plus que jamais la rigueur, la créativité et l'exemplarité sont nos maîtres mots pour continuer de développer, d'affirmer et de valoriser la place et le statut de la gastronomie française.