



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

restaurants

Question écrite n° 36291

Texte de la question

M. Claude Sturni attire l'attention de Mme la ministre de l'artisanat, du commerce et du tourisme sur la démarche de l'Union des métiers de l'industrie hôtelière qui préconise la possibilité pour les restaurateurs de métier de s'inscrire au Répertoire des métiers. Aujourd'hui, le consommateur est dans l'incapacité de distinguer, à la lecture de la carte, ce qui est fait « maison » de ce qui ne l'est pas. Les restaurateurs qui achètent des produits bruts pour les transformer en spécialités traditionnelles ou innovantes demandent à être considérés comme de véritables artisans. L'inscription au Répertoire des métiers leur permettrait ainsi d'exciper de cette qualité. Toutefois, cette inscription doit être réservée aux professionnels ayant obtenu le titre de « Maître-Restaurateur », unique label officiel offrant des garanties objectives aux consommateurs. L'image positive que véhicule l'artisanat serait pour les maîtres- restaurateurs un formidable levier de communication et permettrait aux consommateurs de faire enfin la différence entre les établissements qui proposent des plats prêts à l'emploi et les restaurateurs qui transforment des produits bruts. À la lumière de ces éléments, il lui demande les intentions du Gouvernement face aux légitimes attentes des maîtres-restaurateurs.

Texte de la réponse

La ministre de l'artisanat, du commerce et du tourisme a réuni, le 25 mars 2013, le premier comité de la filière restauration, qui réunit les représentants des professionnels du secteur et des organisations syndicales des salariés, des représentants des réseaux consulaires, de la formation professionnelle, des producteurs, des métiers de bouche et des arts de la table. A cette occasion, la ministre a rappelé que la filière de la restauration, avec plus de 200 000 entreprises et 700 000 salariés, est au coeur de la bataille menée par le Gouvernement en faveur de l'emploi et de la promotion de nos savoir-faire. Les travaux du comité ont été conclus par la ministre le 24 juin 2013 qui a établi une feuille de route concertée avec les professionnels qui comprend 10 priorités réparties en 3 objectifs : - mieux informer les consommateurs et promouvoir la qualité dans la restauration, notamment par le biais de la promotion du « Fait Maison » et le développement du titre de maître-restaurateur ; - améliorer les conditions de travail des professionnels et favoriser le dialogue social, par exemple en apportant un soutien technique à la réalisation d'un rapport de branche ; - renforcer les formations et valoriser les métiers de la restauration. Concernant la promotion de la qualité dans la restauration, la ministre de l'artisanat, du commerce et du tourisme a rappelé l'attachement du Gouvernement au titre de maître-restaurateur. Toutefois, pour pouvoir le développer le titre, il est nécessaire de le rénover afin de le rendre plus lisible auprès de la clientèle, tout en le simplifiant pour qu'un plus grand nombre de restaurateurs puisse y accéder. Ce travail de modernisation ne doit cependant pas entraîner une baisse de la qualité des prestations garanties. Les travaux concertés avec les professionnels permettront la mise en oeuvre d'un titre rénové d'ici l'automne 2013, en parallèle d'une reconnaissance législative du titre prévue dans le cadre du projet de loi sur la consommation. Les pouvoirs publics, en partenariat avec les professionnels, communiqueront à nouveau sur le titre à cette occasion.

Données clés

Auteur : [M. Claude Sturni](#)

Circonscription : Bas-Rhin (9^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 36291

Rubrique : Hôtellerie et restauration

Ministère interrogé : Artisanat, commerce et tourisme

Ministère attributaire : Artisanat, commerce et tourisme

[Date\(s\) clé\(e\)s](#)

Question publiée au JO le : [27 août 2013](#), page 8926

Réponse publiée au JO le : [24 septembre 2013](#), page 10032