

M Idées

Des projets de loi sur la restauration inapplicables

Date : 22 avril 2015

Auteur : Alain Ducasse

Média : <http://abonnes.lemonde.fr>



De gauche à droite : Alain Ducasse, Michel Guérard, Anne-Sophie Pic et Joël Robuchon à Paris, le 1er février 2011. AFP/BERTRAND LANGLOIS

Le projet de loi en cours sur le statut d'artisan cuisinier est appelé de nos vœux depuis longtemps. Il s'agit de donner la possibilité aux cuisiniers, remplissant les critères correspondants, de s'immatriculer au répertoire de la chambre des métiers pour leur permettre d'être qualifiés d'« artisans cuisiniers ».

Nous devrions tous nous réjouir. Mais stupéfaction ! L'épidémie mystérieuse qui décime les projets de loi sur la restauration, après avoir laminé la loi sur le « fait maison », frappe une nouvelle fois...

Tous les hommes et les femmes de métier s'accordent à considérer que ce statut devrait être réservé à tous ceux qui partagent les mêmes valeurs de transparence de l'information sur l'origine des produits bruts utilisés, qui maîtrisent les méthodes de transformation artisanale en cuisine et qui transmettent leur savoir-faire. Mais ce serait trop simple. Il

s'agirait maintenant de ne limiter qu'aux petits établissements de moins de 10 salariés l'accès au statut d'artisan cuisinier !

Discrimination est absurde

Cette discrimination est absurde. Pourquoi m'interdit-on d'accéder à ce statut si mon restaurant respecte scrupuleusement tous les critères mais emploie plus de 10 salariés ? On peut faire un travail d'artisan de qualité avec 50 salariés et, au contraire, industrialiser son activité avec seulement deux salariés ! Cette disposition repose sur un arbitraire qui est un véritable contresens.

Prenons l'hypothèse où la qualité et la reconnaissance de mon travail m'ont permis, au fil des années, de développer mon établissement en portant les valeurs et en partageant les pratiques définies pour qualifier l'artisan cuisinier. Eh bien, même si je respecte parfaitement tous les critères, dès lors que je fais travailler plus de 10 salariés, le législateur a décidé de m'interdire l'accès au statut d'artisan cuisinier ! Vivons heureux, restons petits. Evitons de nous développer, et surtout n'embauchons pas !

Ainsi en est-il de même de la loi sur le « fait maison », partie d'une idée que nous avons largement portée et soutenue dès la création du [Collège culinaire de France](#), en 2011. Le constat est malheureusement sans appel : de compromis en exceptions et en surcharges administratives, la loi votée et son décret d'application ont provoqué un rejet quasi unanime des gens de métier qu'elle était censée mettre en valeur. Devant cette levée de boucliers, quelques mois après sa promulgation, elle est déjà en rafistolage...

Pourquoi le législateur n'écoute-t-il pas les hommes et femmes de métier afin de promouvoir une bonne idée plutôt que de l'étouffer dans des réglementations inapplicables ? Pourquoi le législateur s'embourbe-t-il avec une obstination consommée dans la production de textes législatifs abscons ?

Incompréhensible

Tout se passe à chaque fois comme si une bonne idée était irrémédiablement transformée en un projet de loi aussi incompréhensible qu'inapplicable et, en définitive, contre-productif dans sa mise en œuvre alors que, dans le même temps, nous devons nous féliciter de la prise de conscience des pouvoirs publics, après de trop longues années de silence, de l'importance de notre gastronomie pour le rayonnement et l'attractivité de la France à l'international.

Ainsi, l'opération « [Goût de France/Good France](#) », lancée le 19 mars sur les cinq continents, avec l'appui de Laurent Fabius, ministre des affaires étrangères, a largement

dépassé les objectifs initiaux en faisant participer le même jour, dans 160 pays, 1 500 restaurants à l'élaboration d'un repas à la française. Nous avons mesuré à cette occasion la réalité de l'influence de la gastronomie française dans le monde.

De grâce, cher législateur, soutenez les énergies positives, laissez aux artisans cuisiniers la possibilité de grandir, de se développer, d'embaucher et de transmettre leurs valeurs et leurs pratiques au plus grand nombre ! Merci de ne pas pénaliser tous ceux qui s'emploient à pérenniser l'héritage et l'avenir du patrimoine culinaire de la France.

Alain Ducasse et Joël Robuchon (coprésidents du Collège culinaire de France)