

Gastronomie : le cri d'alarme d'élus et de chefs contre le faux «fait maison»

TRIBUNE. À l'heure où les restaurants ferment, où les producteurs vacillent et où le « fait maison » se dilue dans le flou, un appel rassemble parlementaires, chefs et artisans : protéger la cuisine française, patrimoine immatériel qui façonne notre culture autant que nos paysages.

Alexandra Borchio Fontimp (sénatrice LR) et Thierry Marx (chef étoilé)



Photographie d'illustration. AFP / © Alex Martin

Aux yeux du monde, notre cuisine est un trésor. Pas un folklore de carte postale : un trésor vivant. Une langue qui se parle avec des casseroles, des gestes transmis, des papilles penchées au-dessus des marmites. Notre cuisine est une bibliothèque sans papier, une université invisible où l'on apprend à vivre ensemble. Elle construit le pays autant que les poèmes et les romans. Le « fait maison » devait en être la digue. En 2014, on nous avait promis l'évidence : distinguer la cuisine véritable des mirages industriels. Protéger la main, valoriser le geste.

Mais dix ans ont passé et la promesse s'est dissoute comme un bouillon sans os : contrôles sporadiques, sanctions inexistantes, confusion généralisée. Le client croit savoir d'où vient son assiette. Il ne sait pas. Quant à l'artisan sincère, il travaille dans l'ombre, conscient que ses efforts sont dépréciés. Posons-nous la question : avons-nous laissé nos livres sans protection ? Non.

<https://www.lejdd.fr/Societe/gastronomie-le-cri-dalarme-delus-et-de-chefs-contre-le-faux-fait-maison-164662>

La loi Lang les a défendus, et elle a eu raison. Alors pourquoi notre cuisine, part intrinsèque de notre culture, serait-elle livrée sans rempart aux contrefaçons du goût ?

« La cuisine est un patrimoine immatériel, fragile et pourtant constitutif de ce que nous sommes »

Tout est là : la cuisine est un patrimoine immatériel, fragile et pourtant constitutif de ce que nous sommes. Il y a urgence. Les coûts flambent. Les producteurs souffrent. Les restaurants ferment. Ce ne sont pas de vieilles recettes jaunies que l'on perd : c'est une part de notre identité. Un morceau de France que nous abandonnerions, par renoncement, à transmettre à nos enfants. Car la gastronomie n'est pas un métier isolé : elle est le fruit d'une chaîne d'excellence où chaque maillon compte. Producteurs et éleveurs, vignerons, maraîchers, fromagers, artisans des arts de la table, cuisiniers, pâtisseries, sommeliers, personnels de salle ; tous portent avec une exigence rare l'ambition du beau et du bon.

Un art menacé

Aujourd'hui, c'est l'ensemble de cet écosystème, cette grande famille du goût, qui souffre d'une baisse de valorisation du travail. Redonner la possibilité aux restaurateurs d'exceller passe par un accompagnement concret : aides adaptées, allègement des charges, soutien à la formation et à l'investissement. Apprécier la qualité et l'exigence, c'est aussi offrir les moyens financiers de la rendre accessible à tous, et non laisser la passion seule porter un fardeau impossible.

Nous, parlementaires, restaurateurs, chefs et artisans, enjoignons donc le gouvernement à prendre ses responsabilités :

- à faire appliquer pleinement le décret n° 2014-797, en renforçant la transparence autour de la mention « fait maison » ;
- à édifier une loi-cadre ambitieuse pour la restauration artisanale, garantissant qualité, traçabilité et reconnaissance du travail des professionnels ;
- à protéger les appellations et dénominations qui témoignent de notre patrimoine culinaire ;
- à soutenir économiquement les acteurs locaux qui font vivre nos terroirs.

Aujourd'hui, chaque décision compte. Soutenir les restaurateurs et l'ensemble de la chaîne gastronomique, ce n'est pas un luxe ni un geste symbolique : c'est reconnaître que ces métiers sont le ciment de nos

territoires et la mémoire vivante de notre culture. Sans un engagement clair, la passion et le savoir-faire, pourtant admirés et célébrés, risquent de s'éteindre sous le poids de l'inaction.

Oui, nous restons optimistes. Parce que nous, Français, sommes faits d'une joie bien particulière : la joie de la table. Si nous décidons enfin de traiter notre cuisine comme un art et non comme un emballage, alors nous pourrions sauver ce trésor vivant. Protéger ce trésor, c'est protéger la France du « bon ». Et il y a urgence.

Liste des cosignataires

Darnaud Mathieu
Aeschlimann Marie-Do
Allizard Pascal
Anglars Jean-Claude
Bacci Jean
Belin Bruno
Bellamy Marie-Jeanne
Bellurot Nadine
Belrhiti Catherine
Berthet Martine
Billon Annick
Blanc Étienne
Bonfanti-Dossat Christine
Boyer Valérie
Bruyen Christian
Brisson Max
Burgoa Laurent
Buffet François-Noël
Cambier Guislain
Cambon Christian
Canayer Agnès
Carrère-Gée Marie-Claire
Chaize Patrick
Chain-Larché Anne
Chatillon Alain
Chevrollier Guillaume
Ciuntu Marie-Carole
Courtial Édouard
Daubresse Marc-Philippe
Demas Patricia
Devésa Brigitte

Di Folco Catherine
Délia Jean-Marc
Drexler Sabine
Duffourg Alain
Dumas Catherine
Eustache-Brinio Jacqueline
Evren Agnès
Favreau Gilbert
Frassa Christophe-André
Garnier Laurence
Genet Fabien
Gerbaud Frédérique
Gosselin Béatrice
Goy-Chavent Sylvie
Gruny Pascale
Gueret Daniel
Hingray Jean
Houpert Alain
Imbert Corinne
Jacques Micheline
Josende Lauriane
Joseph Else
Karoutchi Roger
Kern Claude
Khalifé Khalifé
Klinger Christian
Laurent Daniel
Le Gleut Ronan
Le Rudulier Stéphane
Lefevre Antoine
Leroy Henri
Levi Pierre-Antoine
Loisier Anne Catherine
Longeot Jean-François
Lopez Vivette
Maurey Hervé
Margueritte David
Martin Pauline
Mercier Marie
Meignen Thierry
Micouveau Brigitte
Michallet Damien
Muller-Bronn Laurence
Naturel Georges
Noël Sylviane

Paccaud Olivier
Panunzi Jean-Jacques
Parigi Paul Toussaint
Paul Philippe
Paumier Jean-Gérard
Pernot Clément
Piednoir Stéphane
Pluchet Kristina
Puissat Frédérique
Pointereau Rémy
Renaud-Garabedian Evelyne
Reynaud Hervé
Rietmann Olivier
Saury Hugues
Savin Michel
Schalck Elsa
Séné Marc
Sido Bruno
Sol Jean
Sollogoub Nadia
Szpiner Francis
Valente Le Hir Sylvie
Ventalon Anne
Vermeillet Sylvie
Vial Cedric
Vogel Jean-Pierre