

Restauration

Les cuisines «fait maison» passées au microscope

En à peine un an, le label a séduit 34 restaurateurs genevois. Les exigences sont subtiles, et les consommateurs ont parfois du mal à faire la différence



Contrôles

René Carrel effectue des visites inopinées dans les établissements labellisés (Le Boteco, à g.). Il rencontre aussi les restaurants postulant pour le label, comme Le Bouchon (à dr.). LUCIEN FORTUNATI

L'essentiel

● **Reportage** Le label «fait maison» exige un contrôle, au départ sur rendez-vous, puis de manière inopinée.

● **Exceptions** Les frites et la mayonnaise restent encore souvent industrielles.

● **Définition** Un plat fait maison est concocté à partir de produits bruts, ou usuels en cuisine.

Sophie Simon

Twitter @SophieSimonTDG

«Un jour quelqu'un a écrit sur Internet que mon dessert était industriel. J'ai voulu mourir. J'ai voulu mourir», répète, visiblement extrêmement touchée, Monica Barros, la gérante du restaurant Boteco. Cet établissement près des HUG, spécialisé dans les tartares et les tapas brésiliens, a ouvert il y a un an et demi. Il a adhéré rapidement au label fait maison, guère plus jeune que lui (*lire ci-contre*). Le logo sur la vitrine, qui représente une planche à découper couler abricot, est encore peu connu du grand public. Nous avons suivi un contrôleur du label lors de deux tournées à Genève.

René Carrel est un inspecteur bénévole venu de Fribourg pour l'occasion. Ce retraité, ancien di-

recteur d'une société de mobilier de bureau, n'est pas du métier. «Mais si j'avais dix ou vingt ans de moins, je me serais lancé dans la restauration.»

Pas un policier

Il vient de manger incognito au Boteco, bien que cela ne fasse pas partie du contrôle inopiné. Il ne sera défrayé qu'à hauteur de 20 francs, dit-il. «J'ai déjà vérifié le site Internet, maintenant on va aller contrôler la présence de l'étiquette en vitrine, de la charte, en salle, des mentions sur la carte. Puis on ira visiter la cuisine, le frigo et l'économat.» Au moment de s'annoncer, René garde le sou-

rire. Sa marche à suivre est claire: il n'est ni un policier ni un contrôleur de l'hygiène.

Monica ouvre toutes les portes, tous les tiroirs, exhibe ses carottes râpées, ses sauces à salade et ses ganaches au chocolat. En un clin d'œil, René valide. «Je n'ai pas besoin de poser de questions. J'ai ma check-list dans la tête. Ici, on voit bien que ce sont des emballages sous vide maison, ce ne sont pas des emballages industriels. Les restaurateurs qui ne font pas maison ont énormément de congélateurs. Ici, il est évident que ce sont des produits frais.»

Sur une étagère au sous-sol, des boîtes de concentré de tomates.

«C'est autorisé, ainsi que les tomates séchées. En revanche, les boîtes de tomates concassées ou déjà en sauce ne sont pas permises.» Il n'en trouvera pas chez Monica.

Il s'arrête devant des cœurs de palmier en conserve: «Normalement les légumes en boîte ne sont pas permis, mais les cœurs de palmier, ce n'est pas d'ici, donc c'est OK.» Dans le congélateur, du maïs cru, que Monica utilise pour faire des galettes. En conserve, cela n'aurait pas passé. La restauratrice brésilienne est une bonne élève, seuls quelques ajustements minimaux lui sont demandés, afin de bien faire figurer sur tous ses supports (carte, ardoise et site) un

astérisque sur les seuls produits qui ne sont pas conformes au label chez elle: la mayonnaise et les frites. «J'ai demandé ce label car cela valorise le travail qu'on fait, explique-t-elle. Malheureusement des clients ne savent pas faire la distinction, donc avec un label, ils sont rassurés.» Et ne pourront plus aller raconter n'importe quoi sur TripAdvisor.

Astérisque dans le baba

Quelques jours plus tard, on retrouve René au restaurant Le Bouchon, «spécialiste de la charbonnade», dans la zone industrielle de Carouge. Cet établissement va subir un contrôle «initial», pour valider sa demande d'adhésion. «Grosse carte», commente René en feuilletant ses nombreuses pages. Et grosse capacité. Le patron, Stéphane Brönnimann, est boucher de métier. Il est intéressé par le label car «par rapport à ce qu'on fait déjà, ce n'est pas un grand pas à franchir.» René lui rappelle les règles d'usage, et les exceptions autorisées, comme le pain. Ici aussi, ce sont la mayonnaise et les frites qui devront s'assortir d'un astérisque. «J'importe des frites belges avec un taux d'amidon parfait, explique le restaurateur. Ça me reviendrait moins cher d'acheter mes propres pommes de terre, surtout que j'ai tout pour peler et couper. Mais je ne pourrais gérer que de petites quantités. J'écoule une tonne de frites par semaine, à ce rythme-là c'est trop difficile d'obtenir une régularité.» Il rencontre aussi un souci de variété. «La Bintje, c'est la meilleure, mais

on n'en fait plus en Suisse car elle est la cible de trop de maladies.»

Côté desserts, le seul qu'il achète, «c'est le biscuit du baba au rhum. Même chez Paul Bocuse, dont c'est le dessert phare, ils le ratent régulièrement.» Pour les glaces, Stéphane se fournit chez Nestlé. Trop compliqué à gérer? Il a pourtant le droit de se fournir chez des artisans glaciers. «Oui mais vous avez vu leurs prix? Je n'ai pas une clientèle qui peut payer 5 francs la boule. Et si vous faites des glaces naturelles, très peu sucrées, vous avez des problèmes avec les clients, surtout les Américains.»

«Si vous faites des glaces naturelles, très peu sucrées, vous avez des problèmes avec les clients»

Stephan Brönnimann Gérant du restaurant Le Bouchon

Très peu de restaurateurs peuvent se vanter de garantir du 100% fait maison, la plupart, comme Monica et Stéphane, doivent à défaut être transparents sur les quelques exceptions qui ne répondent pas à ce critère. Enfin, ce label ne garantit que le procédé, mais pas le goût. Car, comme conclut René Carrel, «parfois, tout est fait maison, mais ce n'est pas bon! Je fais mieux chez moi!»

Chauffage et marinage sur place

● Le label fait maison a été lancé en septembre 2017 en tant que projet pilote en Suisse romande, par GastroSuisse, la Fondation pour la promotion du goût, Slow Food CH et la Fédération romande des consommateurs (FRC). Il distingue, «sur une base volontaire, les restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines, sans recourir aux plats et produits précuisinés.»

Un an après sa création, il comptabilise 253 demandes d'adhésion (49 à Genève) et 171 labellisés (34 ici) sur les 300 visés à terme. De nombreux

établissements sont encore en cours de contrôles ou de formalités administratives. «La phase pilote est prévue jusqu'au 31 décembre 2018, ensuite nous confirmerons le projet et le déploiement en Suisse alémanique», indique Carine Suter, chargée de projet.

Selon la définition retenue par le label, un plat est considéré comme «fait maison» s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts (n'ayant subi aucune modification par chauffage, marinage, assemblage) ou de produits traditionnellement utilisés en cuisine, comme les salaisons, les conserves au vinaigre, les

condiments. Peuvent donc entrer dans la composition d'un plat fait maison les denrées «épluchées, pelées, tranchées, coupées, découpées, hachées, nettoyées, désossées, dépouillées, décortiquées, taillées, mouluées, broyées, séchées, fumées, réfrigérées, congelées, surgelées, conditionnées sous vide sans avoir été blanchies (*ndlr: plongées dans l'eau bouillante*)».

Les autres produits peuvent être utilisés s'ils sont mentionnés sur la carte comme ne correspondant pas aux exigences du label, à l'image des fonds de sauces et bouillons industriels. **S.S.**