

Gastronomie

Plébiscité, le label Fait Maison gagne du terrain

Au-delà des lasagnes M-Budget vendues très cher dans un restaurant yverdonnois, la labellisation artisanale de la profession séduit les professionnels

Antoine Hürlimann

« Il y a la bonne bouffe et la mauvaise bouffe. Il y a restaurant et restaurant. » Ces propos tenus dans la bande d'annonce du film «L'aile ou la cuisse», avec Louis de Funès et Coluche en vedettes, l'usine Tricatel et ses plats industriels, remontent à 1976. La problématique alors soulevée par le réalisateur français Claude Zidi est pourtant toujours autant d'actualité: les lasagnes M-Budget vendues presque sept fois plus chères que leur prix d'origine dans un restaurant yverdonnois sous l'énoncé «mets fait maison» viennent de rappeler brutalement (notre édition du 11 septembre).

Bien qu'il n'y ait pas de définition légale de la mention «fait maison» en Suisse, ni par ailleurs de consensus clair entre les organes de contrôle sur ce qui est acceptable ou non sous cette appellation (lire encadré), la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du goût et Slow Food se sont attaqués au problème il y a tout juste un an. En déposant son label Fait Maison, l'association ainsi constituée veut remettre de l'artisanat dans nos assiettes tout en poussant les restaurateurs à la transparence. Lors de son lancement, elle espérait séduire 300 restaurants romands d'ici à la fin 2018. Aujourd'hui, 290 sont déjà labellisés ou en passe de l'être.

Comment expliquer ce succès? Si les restaurateurs doivent eux-mêmes effectuer les démarches et payer une cotisation annuelle de 250 francs, les exigences à remplir pour obtenir le précieux label ne sont pas des plus contraignantes. En effet, une enseigne affichant le label Fait Maison n'a pas l'obligation de confectionner la totalité de ses plats de A à Z. Par contre, elle est obligée de signaler d'un astérisque ceux qui ne le sont pas. Un restaurant doit toutefois privilégier les mets préparés essentiellement dans ses cuisines pour prétendre au label. «En d'autres termes, celui qui n'offrirait que du *convenience food* (des plats déjà cuisinés) et un seul mets fait maison ne rentrerait pas dans les labellisés potentiels, insiste Gilles Meystre, président de GastroVaud et du label Fait Maison. De toute manière, un tel type de restaurateur serait du jamais-vu.»

Toujours faire mieux

Dans les faits, les bistrotiers certifiés ont plutôt tendance à parfaire leurs pratiques. Les contrôles inopinés effectués régulièrement par l'association n'y sont peut-être pas pour rien. «Auparavant, je me permettais d'acheter du poule pré-cuit, reconnaît Julien Konrad, chef de cuisine et cogérant de l'Auberge Communale de Saint-

Légier, qui affiche 14 au «Gault&Millau». Depuis que j'ai obtenu le label début septembre, ce n'est plus le cas: je veux limiter au minimum les astérisques sur ma carte. C'est primordial de montrer à nos clients qu'ils mangent de la vraie cuisine chez nous.» Même son de cloche à Allaman, au Restaurant du Chasseur (14 également). «Nous avons changé les glaces que nous proposons, affirme Monica Fernandez, propriétaire des lieux. Aujourd'hui, elles sont confectionnées par un producteur qui les fait maison. On remarque un réel intérêt des gens. Ils posent beaucoup de questions sur la manière dont nos produits sont préparés. Le label est un plus sur la vitrine, c'est sûr.» Par contre, au Café du Centre, à Pully, le tenancier n'a pas renoncé à ses frites allumettes achetées prêtes à l'emploi, seul mets de la carte qui n'est pas cuisiné sur place. «C'est toujours les mêmes car elles sont très bonnes et les clients les apprécient, assure Sofiane Ghanem. Cependant, c'est clairement spécifié sur les menus. Et c'est important: les gens viennent parfois rien que pour ce label. Ce sont eux qui nous le disent.»

Tous les restaurateurs interrogés ont un point commun: ils cherchent de la reconnaissance pour le travail qu'ils effectuent quotidiennement. «Dans mon domaine, beaucoup de restaurants travaillent avec des produits pré-cuisinés ou industriels, regrette Jona-

than Saber, à la tête de l'unique (!) établissement labellisé Fait maison d'Yverdon-les-Bains: Oh My!, dans le quartier de la Villette. Il faut se démarquer des autres et regagner la confiance des consommateurs souvent ébranlée par des mauvaises expériences et les gros titres de la presse.» Mais attention! Les cuisiniers labellisés ont tout de même le droit d'utiliser certains produits travaillés: des légumes déjà pelés ou tranchés, des volailles désossées ou encore des amandes effilées, par exemple. Au lancement de l'association, les premiers membres pouvaient même utiliser des fonds de sauce industriels. «Ce n'est plus le cas aujourd'hui, explique Gilles Meystre. Nous sommes dans un processus qui est évolutif. Nous nous remettons en question quand il n'y a pas de consensus autour d'une préparation.» Pourquoi ne pas interdire d'entrée toutes les préparations effectuées par un tiers? «Parce que nous voulons rendre accessible notre label à tous les restaurants, justifie le président de GastroVaud et du label. Si nous sommes trop restrictifs, nous touchons uniquement le haut du panier, comme les restaurants gastronomiques. Nous partons du principe que tout est déjà fait maison chez eux.»

Objectif suisse alémanique

En gagnant en notoriété, le label Fait Maison a attiré un public qui n'était pas forcément sa cible initiale. «La restauration collective commence à s'intéresser à notre label, confie Gilles Meystre. Trois établissements du genre, deux à Genève et un dans le canton de Vaud, l'ont déjà obtenu. Trois autres sont en train de faire les procédures.» De plus, la Ville de Lausanne est en réflexion pour analyser la pertinence d'une adhésion en relation avec le développement de sa politique alimentaire durable. «Ce serait une belle occasion de casser l'image parfois négative des mets de cantines scolaires. Et avec 14 centres de production et environ 1,3 million de repas servis par année, la labellisation de Lausanne donnerait une très belle visibilité au label», se réjouit le président du label Fait Maison.

Gagner la capitale du canton de Vaud n'est pas le seul objectif de Gilles Meystre et de ses collègues. En 2019, l'association lancera ses activités en Suisse alémanique. «Nous espérons y séduire 700 restaurants à l'horizon 2020. Avec les 300 Romands déjà labellisés, on atteindrait les 1000 enseignes, soit 5% des membres de GastroSuisse.» Pour le président de la section vaudoise, le pourcentage n'est pas dérisoire: «On fait avec les moyens qu'on a, argumente Gilles Meystre. Nous n'avons toujours pas de soutien de la Confédération. Mais nous ne désespérons pas.»

La présence du label «Fait Maison» dans le canton de Vaud



«Il n'y a pas de définition légale de la mention «fait maison» en Suisse»

«Il n'y a pas de définition légale de la mention «fait maison» en Suisse, explique le chimiste cantonal vaudois, Christian Richard. Toutefois, on peut appliquer l'article 12 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOS), qui permet de dénoncer une tromperie lorsque les mentions, les allégations présentées aux consommateurs ne correspondent pas à la réalité.» En effet, il y a tromperie du consommateur lorsque, par exemple, on mentionne «fait maison» sur une lasagne industrielle à laquelle on

a rajouté uniquement du fromage râpé. Mais tous les cas ne sont pas aussi simples. «Il est plus difficile de trancher dans d'autres situations. Notamment, une soupe élaborée au restaurant avec des produits frais du potager à laquelle on rajoute un ou plusieurs ingrédients d'origine industrielle, poursuit Christian Richard. Compte tenu de cette lacune juridique, la mention «fait maison» se décline de différentes manières, parfois discutables, qui varient suivant les enseignes commerciales. C'est pourquoi il ne serait pas inutile pour ces dernières, par souci de

transparence, d'informer le consommateur sur ce qu'elles entendent par «fait maison.» But de la démarche suggérée par le chimiste cantonal: permettre au consommateur de faire un vrai choix éclairé sur la base de ses propres valeurs. «Dans chaque situation, on devrait se poser la question suivante: est-ce que le savoir-faire et la qualité des produits utilisés pour l'élaboration de la denrée alimentaire proposée (ou le mets) méritent la plus-value qu'offre la mention «fait maison»? Il n'est souvent pas simple de répondre à cette question. Cela dépend des informations dont on dispose.»

A.H.