



« *Mettre en valeur ces restaurants, c'est défendre la cuisine française et la transmission de son savoir-faire. Ce sont eux qui forment les apprentis et qui soutiennent nos producteurs puisque nous, les cuisiniers, favorisons les circuits courts, l'agriculture raisonnée* »

THIERRY MARX

QU'EST CE QU'UN RESTAURANT DE QUALITÉ ?

UN RESTAURANT DE QUALITE EST UN PROFESSIONNEL MILITANT QUI S'ENGAGE :

— ENVERS LE MÉTIER —

Engagement de partager les mêmes valeurs professionnelles, la même vision du métier et la même éthique dans sa mise en pratique.

— ENVERS LES CLIENTS —

Engagement sur la qualité et la transparence du FAIT MAISON

- * **Authenticité et origine** connue des matières premières
- * **Produits frais de qualité** transformés sur place
- * **Cuisine exécutée** par un professionnel

Engagement sur la qualité et la passion de l'HOSPITALITE

— AMBITION : LA TRANSPARENCE DANS L'ASSIETTE —

Le Collège Culinaire de France veut donner aux clients le droit d'être informés sur ce qu'ils consomment à la table d'un restaurant et ainsi différencier deux métiers qui s'exercent sous la dénomination « restaurant » :

- **le métier de « commerçants restaurateurs »** qui distribuent des plats industriels tout préparés ou semi-élaborés. Ils représenteraient, d'après les médias, plus de 70 % des restaurants.

- **le métier d'« artisans restaurateurs »** pratiqué par les RESTAURANTS DE QUALITÉ qui transforment sur place des produits d'origine connue à partir d'un savoir-faire culinaire professionnel.

— OBJECTIF : LA MISE EN VALEUR D'UN METIER —

L'objectif du Collège Culinaire de France, est de mettre en valeur le métier d'artisan restaurateur : - Pour les faire connaître des jeunes qui aspirent à apprendre ce métier. - Pour les faire connaître des clients qui souhaitent être informés sur ce qu'ils consomment. - Pour les faire reconnaître par les pouvoirs publics qui veulent soutenir la compétitivité de la cuisine française.

— QUI EST CONCERNE ? —

Tous les restaurateurs professionnels militants de la qualité qui exercent le métier d'artisan restaurateur et qui partagent la passion du produit, de l'art culinaire et de l'hospitalité quelle que soit leur catégorie : restaurants, restaurants d'hôtel, auberges, brasseries, bistrotts...

Le Collège Culinaire de France, fondé par 15 chefs français reconnus internationalement s'est donné comme vocation de **promouvoir la qualité de la restauration**, en France et dans le Monde. Le Collège Culinaire de France a décidé de s'engager en mettant la notoriété, l'expérience et l'influence de tous ses membres au service d'une mise en valeur des **RESTAURANTS DE QUALITE.**

MEMBRES FONDATEURS

MEMBRES D'HONNEUR

PAUL BOCUSE
MICHEL GUÉRARD
PIERRE TROISGROS

CHEFS FONDATEURS

YANNICK ALLENO
ALAIN DUCASSE
ALAIN DUTOURNIER
GILLES GOUJON
MARC HAEBERLIN
RÉGIS MARCON
THIERRY MARX
GÉRALD PASSÉDAT
LAURENT PETIT
ANNE-SOPHIE PIC
JOËL ROBUCHON
GUY SAVOY

DÉLÉGUÉS GÉNÉRAUX

GUY JOB
LAURENT PLANTIER



L'APPELLATION RESTAURANT DE QUALITÉ RECONNU PAR LE COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE

Le Collège Culinaire de France s'est engagé à mettre en valeur les RESTAURANTS DE QUALITE qui se battent avec détermination pour faire vivre et partager au quotidien leur conception et leur pratique artisanale du métier de restaurateur.

Plus d'information sur l'appellation Restaurant de Qualité :

Célia Tunc
SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE
celia.tunc@college-culinaire-de-france.fr

Christian Regouby
DÉLÉGUÉ GÉNÉRAL RESTAURANT DE QUALITÉ

www.restaurantdequalite.fr
www.facebook.com/RestaurantDeQualite
www.twitter.com/R_Qualite

84 avenue Victor Cresson • 92130 Issy-Les-Moulineaux • France
Tél. +33 (0)1 40 03 17 10 • Fax +33 (0)1 58 00 21 61
contact@restaurantdequalite.fr • www.college-culinaire-de-france.fr

LES CONVICTIONS DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE

- L'engagement militant est plus efficace que la réglementation et la sanction. Aucune loi ou aucun règlement ne peut aujourd'hui se substituer à l'efficacité d'un réel engagement.
- Les Hommes de métiers au savoir-faire reconnu sont les mieux placés pour juger et soutenir la qualité d'un restaurant.
- La communication est une arme stratégique pour la notoriété et le développement du mouvement RESTAURANT DE QUALITÉ
- L'indépendance financière et politique du Collège Culinaire de France est une force et une garantie d'efficacité.

COMMUNICATION

Le Collège Culinaire de France investit toutes ses ressources dans les actions de communication permettant de mettre en valeur les RESTAURANTS DE QUALITÉ et faire aboutir les objectifs auprès de tous les acteurs de ce combat : professionnels de la restauration, producteurs, fournisseurs, clients, médias, pouvoirs publics.

INDEPENDANCE FINANCIERE ET POLITIQUE

Le financement est assuré grâce aux cotisations versées par chaque adhérent RESTAURANT DE QUALITÉ. C'est la première fois que des professionnels reconnus se mobilisent collectivement, EN TOUTE AUTONOMIE, pour soutenir et mettre en valeur les restaurants qui s'engagent sur LA TRANSPARENCE DU FAIT MAISON.

« L'objectif du Collège est de rassembler, de fédérer les chefs de cuisines, que nous soyons propriétaires ou salariés, pourvu que nous soyons passionnés et militants du frais et de la qualité »

GILLES GOUJON



COMMENT OBTENIR L'APPELLATION RESTAURANT DE QUALITÉ ?

1.

Le candidat restaurateur remplit un dossier de candidature sur le site www.restaurantdequalite.fr

2.

Ce dossier de candidature est évalué par le Comité de Sélection. Le comité de sélection est composé des 15 Chefs fondateurs et des Chefs référents dans chaque région : Ils sont les garants des valeurs et de la conception du métier d'artisan restaurateur.

3.

Si le dossier est accepté, le candidat reçoit le bulletin d'adhésion au Collège Culinaire de France. **Montant de l'adhésion** : 1 € HT/jour soit un paiement mensuel de 30 € HT/mois + TVA en cours. Il n'est perçu aucun droit d'entrée.

4.

À réception du bulletin d'adhésion rempli, le candidat devient adhérent de l'association et se voit accorder l'appellation RESTAURANT DE QUALITÉ qui se matérialise par un panonceau millésimé.

« Cette appellation fédère les gens qui respectent le métier et va nous pousser à faire encore mieux. »

DAVID LELY, CHEF DU RESTAURANT «LES GARÇONS» À PARIS



« Avant, on n'avait pas de vitrine. Désormais, on bénéficie du soutien de grands chefs qui reconnaissent notre savoir-faire. »

CÉCILE RIOTTE JEANNE, CHEF DU RESTAURANT « LE VAUDÉSIR » À AVALLON

LES CHEFS REFERENTS REGIONAUX

Ils sont cooptés par les chefs fondateurs, pour leur talent, pour la maîtrise reconnue de leur métier et pour les valeurs humaines, éthiques et professionnelles qu'ils incarnent.

ILS ONT CINQ MISSIONS PRINCIPALES :

1.

Donner leur avis sur les candidatures de leur département/région; leurs avis sur les dossiers de candidatures sont confidentiels et ce sont uniquement les chefs fondateurs qui, à l'unanimité, décident de l'éligibilité d'un établissement à l'appellation RESTAURANT DE QUALITÉ.

2.

Identifier et recommander les candidatures potentielles;

3.

Porter les positions du Collège Culinaire de France en local;

4.

Animer le réseau des restaurateurs militants;

5.

Assurer un suivi des restaurateurs adhérents et les soutenir dans une démarche d'amélioration continue.

MECANISME DE CONTRÔLE

Afin de garantir la qualité de l'appellation dans le temps, un double contrôle par les chefs du comité de sélection du Collège Culinaire de France et par les clients a été mis en place. Tous les clients peuvent aller sur le site www.restaurantdequalite.fr remplir un questionnaire évaluant les principaux critères discriminant un

RESTAURANT DE QUALITÉ :

- L'origine des produits bruts
- Le mode de préparation des plats sur place
- Les compétences professionnelles du cuisinier(e)
- La chaleur de l'accueil et la qualité du service
- La prise en compte des demandes
- La cohérence du rapport qualité/prix

En conclusion un établissement « habité » par un entrepreneur passionné. Pour que l'appellation du restaurant ne soit pas remise en question, chaque RESTAURANT DE QUALITÉ doit obtenir un total de remontées clients au minimum égal à 75% d'avis positifs dans l'année. Les résultats sont confidentiels et ne sont accessibles qu'aux seuls membres du comité de sélection.

L'objectif de ce contrôle n'est pas de réglementer, classer, récompenser ou sanctionner. L'ambition est de contribuer activement à améliorer de façon continue la qualité de la restauration en France et de promouvoir son identité singulière. Toutefois, une dégradation des évaluations des clients et des chefs peut amener au retrait de la plaque RESTAURANT DE QUALITÉ.