



LES PIEDS DANS LE PLAT

LE SAMEDI TOUTES LES QUESTIONS SONT BONNES À POSER

CETTE SEMAINE, LA MEUSE MET LES PIEDS NON PAS DANS LE PLAT MAIS CARRÈMENT DANS L'ASSIETTE. DANS LA FOULÉE DU SALON HORECATEL QUI S'EST TENU À MARCHÉ, NOUS POSONS LA



QUESTION SUIVANTE: LES RESTAURATEURS NAMUROIS SERVENT-ILS DE LA NOURRITURE INDUSTRIELLE SANS LE DIRE À LEURS CLIENTS? CELA ARRIVE PLUS SOUVENT QU'ON LE CROIT!

RESTAURATION

L'industriel dans l'assiette

Soupes prêtes à l'emploi, sauces à réchauffer, desserts surgelés: l'industrie s'invite au resto

"Moi je ne fais plus ma béarnaise, je l'achète toute faite, et les clients ne voient pas la différence". Cet aveu d'un chef namurois bien connu est typique: la conquête des tables de restaurants par l'industrie s'intensifie.

Le Salon Horecatel, réservé aux professionnels de la restauration, a fermé ses portes mercredi à Marche. Une visite de nos collègues de la Meuse Luxembourg les a plongés dans la stupefaction: que de produits surgelés, lyophilisés ou prêts à l'emploi. "La malbouffe est reine", estime le journaliste Yvan Fonteyne. Ce constat de néophyte ne surprend plus les professionnels: "Bien sûr qu'on utilise de plus en plus de produits semi-finis dans les restaurants, souligne ce chef d'une table très réputée à Namur. C'est inévitable parce que c'est une solution de facilité alors que la main-d'œuvre est devenue très chère. Moi-même il m'arrive d'utiliser de la crème de mascarpone toute faite, pourtant c'est extrêmement facile à réaliser, mais voilà: on gagne du temps ainsi." Il faut dire aussi que les sirènes de l'industrie sont particulièrement suaves. "Unilever vous aide à travailler plus intelligemment et non plus dur, afin de rendre votre vie moins stressante", peut-on lire sur le site d'un grand groupe industriel. Une idée qui fait bondir le patron d'une excellente adresse namuroi-

se: "Bien sûr que c'est plus dur de partir au marché de Bruxelles à 1h du matin, mais c'est le meilleur moyen de choisir le bon produit au prix juste. Sauf que là je ne vois quasiment jamais de confrères! Par contre quand je croise des chefs à l'ISPC, un magasin professionnel, je suis surpris de voir que des noms connus achètent des fagots de haricots surgelés, des mini-quiches, etc." Un de ces "noms connus" a accepté

"A 8,50€ LE PLAT DU JOUR, LE CLIENT NE VA PAS SE PLAINDRE!"

de témoigner sous anonymat: il s'agit d'un restaurant très apprécié du centre-ville. Son chef avoue sans détour qu'il ne fait plus de béarnaise: "Je l'achète en pot de cinq litres pour dix euros, et les clients ne voient pas la différence. Quand il faut monter une béarnaise en plein coup de feu, on la rate une fois sur deux et on perd du temps." Ce chef ne fait pas mystère non plus de son recours à l'industrie pour d'autres plats comme les potages ou le gratin dauphinois: "Franchement leur gratin aux petits légumes est un régal, il faut reconnaître quand on ne peut pas rivaliser."

Ce chef ne constitue nullement une exception dans la profession, bien loin de là. Entre autres témoignages

recueillis, prenons celui-ci: "Mes desserts, c'est tout du surgelé, indique un autre chef. Avec un plat du jour + dessert à 8,50€, il n'y a pas de miracle. Evidemment c'est moins bon mais à ce prix là le client ne va pas se plaindre."

Un troisième se décomplexé en remarquant que les "grands chefs", Yves Mattagne en tête, n'hésitent pas à faire la pub de ces marques industrielles: "Si même les chefs étoilés disent que c'est bon, c'est qu'ils s'en servent, alors pourquoi pas moi? D'ailleurs, cela fait bien vingt ans que je n'ai vu personne faire un roux lui-même."

Le mot est lâché: est-ce que c'est moins bon? "Honnêtement, l'industrie a fait des progrès énormes, les plats sont bons, les sauces bien lustrées", reconnaît un célèbre artisan-boucher namurois qui a visité Horecatel. "Le problème, c'est l'uniformisation du goût: c'est fait pour plaire au plus grand nombre."

Le patron d'une grosse brasserie namuroise abonde dans ce sens: "Je ne parviens même pas à concevoir qu'on serve de la béarnaise industrielle. Autant ouvrir un Quick! Ce qui me sidère, c'est que les gens y retournent, ça en dit long sur les goûts du grand public."

"J'aimerais tellement que la clientèle se rebiffe et jette un gros pavé dans la mare", soupire un "ancien", celui qui se lève à 1h du matin. Gourmets, indignez-vous! «

DIEDERICK LEGRAIN



Sans le savoir, vous mangez parfois des plats industriels au resto. Notre enquête à Namur... ■ VINCENT LORENT

ENTRETIEN:

Henri Wynants

RÉDACTEUR EN CHEF DE HORECA MAGAZINE

"Le client est trompé"

Diederick Legrain
CHEF D'ÉDITION

Pourquoi cet engouement pour l'industriel?

Principalement pour deux raisons: la main-d'œuvre devient introuvable, car seulement 5% des élèves formés en restauration restent dans la profession; ensuite les règles d'hygiène de l'Afscs sont tellement strictes que les chefs préfèrent le haut niveau de sécurité d'un ingrédient industriel. C'est bon? Il y a des produits très bons, et puis il ne faut pas oublier que tous les chefs ne

sont pas... de bons chefs. Est-ce qu'on trompe le client? Aucun chef ne veut dire qu'il utilise des produits industriels, c'est vrai. Le client est donc souvent trompé. C'est un tabou alors que des chefs étoilés font la pub pour ces produits, c'est paradoxal... Comment mieux informer le consommateur? En Italie et en Allemagne, on est obligé d'indiquer les produits congelés sur la carte. En Angleterre, le label "fait maison" est réglementé. En France, on doit mentionner l'origine de la viande. La Belgique est à la traîne.



Henri Wynants

■ DR

"Je ne suis pas contre un label"

Le rédacteur en chef de Horeca Magazine indique une idée de bon sens pour renouer le lien de confiance entre restaurateurs et clients: la simple obligation d'indiquer sur sa carte les plats qui ne sont pas cuisinés sur place à base d'ingrédients frais.

La ministre des Indépendants Sabine Laruelle indique qu'elle est favorable, a priori, à toute démarche qui distingue le travail artisanal du reste, mais souligne qu'elle n'a jamais entendu la moindre revendication du secteur en ce sens: "Or rien n'empêche la profession de développer son propre label". Cela dit, elle estime que l'excès d'information peut nuire à l'infor-



Sabine Laruelle

■ BELGA

mation, comme sur les étiquettes "que peu de gens lisent". Enfin elle entrevoit un obstacle pratique: "Que faire au cas où un seul ingrédient secondaire surgelé entre dans la recette?" Mais si l'Italie et l'Allemagne y arrivent, pourquoi pas la Belgique?

Clients, osez demander!

Aucune loi n'oblige les restaurateurs à mentionner l'utilisation de produits industriels, mais si vous faites partie des clients estimant qu'on va au resto pour manger de la cuisine de chef, rien ne vous empêche de leur poser directement la question: vous avez fait vous-même le vol-au-vent? La truite a-t-elle été congelée? La béarnaise est-elle faite maison? Et le tiramisu, c'est vous qui le préparez? Rien ne les oblige à répondre mais au moins le message passera: on veut du frais!

RECTIFICATIF

Motards au Grognon

Une information erronée s'est glissée dans notre article sur la manifestation des motards de ce samedi. Contrairement à ce qu'indiquent plusieurs sites Web de motards, le lieu de rassemblement n'est pas à la gare mais bien au Grognon qui sera fermé à la circulation pour

l'occasion. Le cortège partira ensuite pour aller bloquer l'E411, entre Namur et Bruxelles. Le but est de "protéger contre l'entretien négligé des routes et de mettre les autorités face à leurs responsabilités". La police attend 2.000 motards.

A l'occasion de son 1^{er} anniversaire

iD&co
meubles

le magasin vous offre des chèques-cadeaux!

NOUS LIVRONS NOUS MONTONS

Venez nous rendre visite...

2000 m² d'exposition

OUVERT LE DIMANCHE - Financement possible

Tél. 081/58 15 72 • Chaussée de Marche, 878 - 5100 NANINNE