

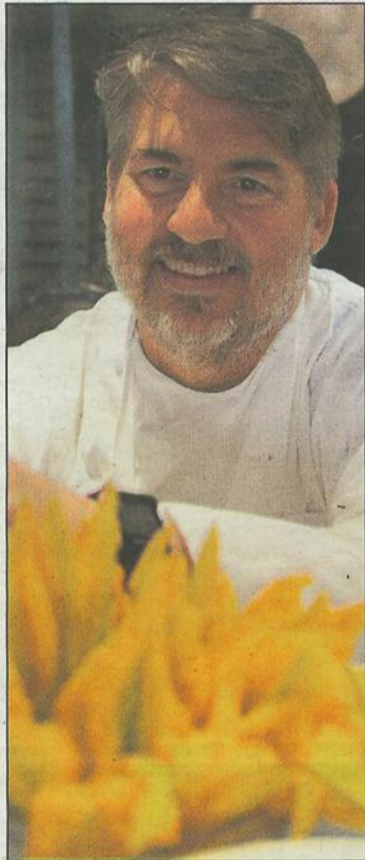
# Les maîtres restaurateurs prennent les tables d'assaut

Ils sont de plus en plus nombreux, dans le **bassin cagnois**, à demander et obtenir ce titre d'État qui garantit aux consommateurs une proximité ainsi qu'une fraîcheur des produits servis dans l'assiette

Depuis le 2 juin, un nouveau restaurant du bassin cagnois affiche, fièrement et à proximité de son menu, l'intitulé « maître restaurateur » : A Villeneuve-Loubet, le Blue Pearl des associés Redouane Mansouri et Franck Frescolini est le deuxième établissement à proposer ce titre d'État, décerné après avoir respecté un cahier des charges rigoureux. Et attestant, de ce fait, d'une cuisine faite maison et à partir de produits frais. Ce n'est pas tout : un maître restaurateur garantit à ses clients un accueil et un service de qualité, en plus d'une cuisine raffinée.

## Un titre valable 4 ans

C'est pour cela qu'ils sont autant<sup>(1)</sup>, aujourd'hui, à prétendre à cette distinction valable quatre ans et créée il y a une dizaine d'années. La seule attribuée par l'État actuellement. « C'est une consécration, souffle le bînome villeneuveois, ému. C'est un choix fort, une preuve de fraîcheur et de qualité pour nos clients. » À Villeneuve encore, La Flibuste achève quatre années avec le titre de Maître restaurateur : « Je suis en plein renouvellement, atteste Roger Martins, le gérant. Une personne de la CCI (chambre d'industrie et du commerce) nous accompagne afin de préparer l'audit qui est fait anonymement et sans que l'on soit prévenu. Cela nous permet de nous mettre à jour. En 4 ans, des petites choses ont évolué. Mais ça vaut vraiment le coup. C'est une vraie garantie pour nos clients. Je prends ce titre comme



Franck Frescolini et Redouane Mansouri (en bas) viennent de rejoindre Alain Llorca (à gauche), Roger Martins et Sami Ben Slama (en haut) parmi les maîtres restaurateurs. (Photos DR, E. O. et J.-S. G.-A.)



un diplôme, entre guillemets. C'est comme une reconnaissance et j'en suis très fier.»

À Cagnes, c'est la Cabane de l'écailler, de Sami Ben Slama, qui a décroché le titre le premier. Un atout non négligeable pour ce restaurant spécialisé dans la cuisine de la mer : « C'est intéressant car c'est

une récompense de notre travail. C'est le reflet d'une cuisine réalisée avec des produits frais et donc de notre politique. Je pense que c'est important de pouvoir le mettre en avant. Cela montre aussi que le service est de qualité, que nos plats sont faits maison et sur place. Nous sommes spécialisés dans les produits de

la mer, c'est aussi un moyen de nous démarquer. C'est un critère de plus pour le consommateur. Après, évidemment que cela ne fait pas tout. Mais c'est un plus.»

Aujourd'hui, le bassin cagnois compte de nombreux maîtres restaurateurs qui évoluent dans des univers différents<sup>(2)</sup>. Avec pour

seuls points communs une cuisine de produits sélectionnés avec attention et surtout au service du client. Figurent parmi les lauréats des « semi-gastros », des restaurants traditionnels, de jeunes cuisiniers ou encore des chefs étoilés. Comme Alain Llorca, à La Colle, qui évoque sa démarche.

## Llorca : « Répondre à une contradiction du monde moderne »

« C'est pour répondre à une contradiction de plus en plus criante du monde moderne. D'un côté, avec les progrès techniques, on transporte les produits à des centaines et milliers de kilomètres, on les conserve artificiellement... tandis que de l'autre, il nous est réclamé une gastronomie de plus en plus saine et naturelle, synonyme de qualité. Pour répondre à ce dilemme, il faut faire un gros effort de recherche de produits de qualité, en sélectionnant impitoyablement les fournisseurs ne respectant pas ces critères. Et avec un peu de chance, comme je l'ai eue, on trouve un agriculteur à 300 mètres de son restaurant. Ce qui me permet de cuisiner dans la journée les légumes récoltés le matin! »

JÉRÉMY TOMATIS  
jtomatis@nicematin.fr

1- Officiellement, ils sont une trentaine de restaurateurs, chaque année dans les Alpes-Maritimes, à faire une demande selon Matteo Mansi, le président de la délégation des Alpes-Maritimes.  
2-La liste officielle en recense 6 à Cagnes, 1 à Carros, 1 à La Colle, 5 à Saint-Laurent, 1 à Tourrettes-sur-Loup, 2 à Vence, et 2 à Villeneuve.

## Matteo Mansi, président de la délégation des maîtres restaurateurs des Alpes-Maritimes « Le seul titre d'État qui reconnaît les vrais professionnels de la restauration »

Également vice-président de l'association française des maîtres restaurateurs et ancien gérant de l'Auberge de Théo à Nice (aujourd'hui dirigée par son fils Christophe Mansi), Matteo Mansi a créé, avec l'aide de la chambre de commerce et d'industrie du département, la délégation azurienne des maîtres restaurateurs. Un titre, délivré par l'État depuis 2007, qui prend de l'ampleur avec les années. Et qui a pour seule ambition d'offrir aux consommateurs un panel aussi large que possible de restaurants proposant une cuisine 100 % « fait maison ».

### Que signifie le titre de « maître restaurateur » ?

C'est d'abord le seul titre d'État qui reconnaît les vrais

professionnels de la restauration. Pour l'obtenir, il faut effectivement une cuisine « fait maison » de A à Z. Un cahier des charges strict a été préalablement établi. Avant d'obtenir le titre, un audit est fait avec tout un tas de vérifications. Au départ, la démarche vient du restaurateur. Puis un inspecteur vient manger anonymement. Il se présente ensuite et procède au contrôle.

### Est-il un gage de qualité ?

C'est un gage de qualité et d'hygiène pour le client. Ses plats doivent être frais et traités en circuit court. Le titre donne de la légitimité et de la crédibilité au restaurateur qui l'obtient.

### Combien l'obtiennent chaque année dans le département ?

Ils sont 108 à l'avoir actuellement. Après, tout dépend de la demande. Ils sont entre 10 et vingt par an à demander un renouvellement ou une nouvelle adhésion. Tout dépend aussi de la motivation des restaurateurs. Le cahier des charges comprend bon nombre de contraintes, qui ne sont en fait pas de vraies contraintes pour un restaurateur. Mais attention, la triche peut coûter cher !

### Quand ce titre a-t-il été créé ?

Il est dans les tiroirs du secrétaire d'État chargé du commerce, Hervé Novelli, depuis 2007 et il a vu le jour en 2008. Puis il a pris de l'ampleur à partir de 2009. Avec

mon ancien restaurant l'Auberge de Théo à Nice, repris depuis par mon fils, j'ai été le premier à en faire la demande dans le département. J'ai tout de suite cru dans ce titre, donc je me suis investi et j'ai créé la délégation des Alpes-Maritimes avec l'aide de la CCI.

### Êtes-vous satisfaits des résultats aujourd'hui ?

C'est une grosse satisfaction d'avoir su créer un réseau qui regroupe aujourd'hui des chefs étoilés, des semi-gastronomiques, des restaurants traditionnels ainsi que de jeunes chefs. Ces derniers commencent parfois dans des endroits perdus et ils marchent bien car ils sont de très bons professionnels. Mon



rôle est de les mettre en avant.

### Mais aussi de proposer une offre la plus large possible au client...

Les clients ont aujourd'hui un choix très diversifié et c'est mon but. Mais faire cavalier seul ne sert à rien. J'ai été jeune restaurateur et personne n'était là pour nous aider. Je veux aider les jeunes afin que plus tard, ils défendent aussi leur profession.