

L'Hebdo

Jeudi 27 septembre 2012

2,20 €

130^e année - N°6535
Nouvelle série - N° 688

16, rue Saint Fiacre 75002 Paris
Tél. : 01 42 36 51 02

Michel Burton, Directeur de la publication

L'Auvergnat

de Paris

CAFÉS
HÔTELS
RESTAURANTS

3

ACTUALITÉS

CERTIFICATIONS

Alain Fontaine, devient Maître restaurateur

C'est peut-être le 2000^{ème} Maître Restaurateur puisque selon Francis Attrazic, président de l'association qui gère ce titre très convoité, le nombre de professionnels certifiés approche ce niveau. Alain Fontaine, patron du Mesturet, installé au 77, rue de Richelieu, a reçu la semaine dernière son titre sous forme officielle de plaque qu'il a apposée à l'entrée de son établissement. Didier Chenet et Jean-Pierre Chedal, respectivement président et vice-président du Synhorcat lui ont remis cette distinction en présence d'Olivier Mayeras, responsable de la commission des Maîtres Restaurateurs au sein du syndicat. Ce titre a pour objectif de reconnaître l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle, en valorisant leur compétence ainsi que leur engagement en faveur de la qualité. La qualité *Maître Restaurateur* est une garantie de cuisine élaborée sur place avec des produits bruts de qualité. Il est obtenu à la suite d'un audit très complet portant sur l'origine des produits, le savoir faire du chef et/ou du restaurateur, la qualité de l'accueil, le service à table, la déco-



Didier Chenet et Jean-Pierre Chedal ont remis cette distinction à Alain Fontaine devant le Mesturet, en présence d'Olivier Mayeras.

ration, le respect de l'hygiène et de la sécurité, réalisé par un organisme certificateur déclaré indépendant de l'Etat et du restaurant contrôlé. Pour Alain Fontaine, cette distinction est d'abord une occasion de se démarquer et de démontrer à sa clientèle qu'il travaille de manière traditionnelle avec des produits frais : « Nous sommes très heureux de cette distinction qui est le couronnement de nos efforts accomplis depuis de nombreuses années pour offrir le meilleur à nos clients. Nous espérons que d'autres confrères vont nous suivre et que sa notoriété croitra pour aider efficacement le grand public dans son choix du restaurant. »

Il faut rappeler que les établissements certifiés Maîtres Restaurateurs ne courent pas les rues à Paris. Ils ne sont que 41 pour l'instant à arborer cette plaque dans la capitale. Il faut signaler qu'Alain Fontaine fait partie de ceux qui ont appliqué à la lettre le contrat d'avenir à la suite de la baisse de la TVA. Il a tout réinvesti en baissant les prix, en embauchant et en investissant. Résultat, son restaurant de terroir, réputé pour la qualité de ses produits, ne désemplit pas et le patron salarie aujourd'hui près de 26 personnes.