

# **Le Collège Culinaire de France modifie sa « demande de ré-ouverture des restaurants »**



**Dans une lettre ouverte adressée au Président de la République, Yannick Alléno, Frédéric Anton, Christophe Bacquié, Georges Blanc, Éric Briffard, Arnaud Donckele, Alain Ducasse, Éric Frechon, Gilles Goujon, Michel Guérard, Marc Haerberlin, Régis Marcon, Anne-Sophie Pic, Éric Pras, Emmanuel Renaut, Guy Savoy et Mathieu Viannay, membres du Collège culinaire de**

# France, ont demandé que soit promulgué dès que possible un décret de «déconfinement partiel de la restauration citoyenne responsable».

\*\*\*\*\*

Mais, après avoir contactés des chefs pour des infos supplémentaires quant à la date d'ouverture demandée et des informations sur le livret, certains « signataires » de la lettre (voir la publication sur Le Figaro ) n'ont pas été informés, et sont, partiellement en désaccord, surtout sur la ré-ouverture

Après quelques explications en interne et l'annonce sur France 2 qu'**Alain Ducasse** avait rendez-vous avec **Emmanuel Macron**, le CCF a modifié sa communication.

Voici quelques précisions apportées aux membres du CCF

On affine le message en passant d'un « Nous sommes prêts », au fait de tenir compte de l'impact différentiel de l'ouverture des restaurants, mettant en exergue « la diversité des restaurants membres du CCF (...).

Le CCF a voulu attirer l'attention et « jeter un pavé » dans la mare. C'est réussi! Il entend par cette action, au même titre que les syndicats, être entendu dans ses revendications, s'asseoir à la table des négociations et être partie prenante des décisions concernant le processus d'ouverture (protocole de sécurité, date échelonnée selon le type d'établissements et sa géolocalisation ).

Dans cette équation, il ne s'agit pas seulement des restaurants mais d'un tissu économique global comprenant et impactant les producteurs, artisans et vignerons partenaires des restaurants.

En résumé, pour le CCF l'ouverture pourrait être à géométrie variable, que ceux qui le souhaitent et se disent « prêts » puissent ouvrir car évidemment sur la cote d'azur ou les zones clusters, les situations ne sont pas les mêmes. Mais, surtout, « il ne faut pas laisser les politiques et les administrations décider pour nous. »

**Pour faire remonter les informations des groupe de travail ont été lancés.**



\*\*\*\*\*

## Lettre publiée dans Le Figaro le 21 avril 2020

Monsieur le Président de la République,

Le secteur de la restauration, garant, hier, de **plus d'un million d'emplois**, est, aujourd'hui, à l'arrêt. Beaucoup d'entre nous risquent de ne pas être en mesure de se relever si la cessation de leur activité se poursuit. Malgré cela, de nombreux restaurants et de producteurs, gardiens engagés de notre patrimoine culinaire artisanal, malgré leur grande détresse économique, se sont engagés bénévolement pour soutenir les personnels hospitaliers qui, chaque jour, sauvent des vies.

Le Collège Culinaire de France s'emploie à bâtir un nouveau modèle économique pour les restaurants, modèle qui tire toutes les leçons de cette épreuve aussi brutale qu'inédite. Il s'agit de jeter les bases d'une restauration encore plus citoyenne, encore plus engagée, à haute valeur sanitaire, bonne pour notre santé et celle la planète.

# **Nous attendons, Monsieur le Président de la République, que soit promulgué dès que possible un décret de « déconfinement partiel de la restauration citoyenne responsable ».**

Celui-ci incitera l'univers de la restauration, du bistrot de quartier à l'établissement étoilé, à suivre et à développer le nouveau modèle que nous entendons promouvoir.

**Notre ambition ? Vous l'avez compris : de nouvelles pratiques d'excellence en matière de santé alimentaire, au sens large, conformes aux attentes sociales et environnementales du nouveau monde qui advient.**

## **Les 5 grands engagements**

Le Collège Culinaire de France propose cinq grands engagements, que les restaurants citoyens, déconfinés au plus tôt, s'engagent à respecter.

**Ce vade-mecum de la restauration** de demain sera consigné dans un **livret validé par le ministère de la Santé**, lequel pourra contrôler sa mise en œuvre.

**L'attestation d'ouverture dérogatoire** sera remplie par le restaurateur, affichée sur la devanture : un engagement visible, revendiqué, à côté du menu.

Nous souhaitons sensibiliser, chaque matin, tout le personnel, à travers une réunion de retour d'expérience sanitaire de la journée précédente. A chacune de ces séances d'une trentaine de minutes, le responsable de l'établissement rappelle les différents points de pratiques et de comportements imposés, et s'assure de leur observation systématique.

Nos clients doivent être sensibilisés et rassurés : à chaque réservation, nous leur adresserons une vidéo et/ou un courriel de présentation des mesures de sécurité sanitaire en pratique dans l'établissement. Le client et le restaurateur seront ainsi

unis dans un pacte d'engagement mutuel, pour respecter ces mesures à la lettre.

Nous devons tous, à présent, afficher une totale transparence sur l'origine des produits que nous utilisons, mais aussi sur les méthodes de production. Beaucoup de restaurateurs font déjà cet effort : cela doit devenir une règle universelle.

En outre, il convient **de s'approvisionner uniquement en produits frais bruts payés au juste prix rapidement à nos producteurs-artisans**. La liste des produits utilisés dans la confection des plats devra être disponible pour les clients, sur simple demande, ainsi que les coordonnées de contacts de nos producteurs-artisans.

La crise actuelle nous conduit également à revoir les normes sociales. A la réouverture, il faudra partager, sans discrimination, le temps de travail dans le restaurant, en fonction du nombre de personnels nécessaire à la reprise de l'activité. Autrement dit, instaurer une rotation pour que chaque salarié puisse bénéficier de la même reprise de temps de travail. Cela permettra d'alléger le coût du chômage partiel, en bonne intelligence avec le ministère du Travail.

Nous subissons tous, comme des millions de Français et la plupart des secteurs de l'économie, les conséquences d'une crise sans précédent. Il serait illusoire de chercher à retrouver le monde d'avant le Covid-19. Il est temps, en revanche, d'écouter enfin les alertes maintes fois répétées, dans un silence assourdissant, au sujet des bonnes pratiques qu'il n'est plus possible d'ignorer. C'est ce à quoi nous nous engageons.

Monsieur le Président de la République, aidez-nous à faire de cette épreuve terrible une opportunité pour inventer un monde meilleur dans lequel nous aurons plaisir à vivre. Rouvrons les restaurants. Réinventons la gastronomie et la convivialité citoyenne à la française. Nous sommes prêts. »

\*\*\*\*\*

## **Communication aux membres du CCF**

# adressée le 22 avril 2020

Peut-être l'avez-vous vu passer dans les médias, peut-être en avez-vous entendu parler sur les réseaux sociaux ou groupes WhatsApp de professionnels : le Collège Culinaire de France a publié une lettre ouverte au Président de la République dans Le Figaro du 20 Avril.

## Pourquoi cette lettre ?

Nous avons voulu jeter un pavé. L'objectif de cette action n'est pas de donner de leçon à quiconque, ni de communiquer pour communiquer. L'objectif n'est évidemment pas non plus de créer un clivage ou une discrimination entre les restaurants qui pourraient rouvrir vite et ceux ayant un modèle économique différent qui ne le pourraient pas.

Il était plus que nécessaire, dans le contexte difficile où nous sommes tous :

- De porter le projecteur sur les restaurants indépendants que sont les Restaurants de Qualité dans leur diversité et les Producteurs Artisans avec lesquels ils travaillent au quotidien.
- De faire prendre conscience que la diversité que vous représentez est une difficulté supplémentaire à prendre en compte dans la projection de réouverture des restaurants.
- De faire comprendre aussi que les décisions prises sur la façon de déconfiner les restaurants aura un impact sur le nombre de restaurants qui seront malheureusement amenés à fermer définitivement leurs portes, sans même pouvoir se battre pour faire revenir leurs clients.

**Notre volonté est d'ouvrir le débat sur ce déconfinement des restaurants pour que les décisions qui vous concernent tous ne s'élaborent pas sans vous.** Nous devons mettre le sujet du déconfinement des restaurants au cœur de l'actualité parce qu'il est complexe, et qu'il est nécessaire d'y réfléchir dès maintenant en complément de l'action sans relâche des syndicats.

**Nous avons réalisé hier soir une longue réunion de travail avec 20 des 25 chefs fondateurs du Collège Culinaire de France :** Nous voulons sensibiliser

tous les acteurs sur le fait que les mesures et les décisions qui seront prises vont avoir un impact différent selon les catégories et les capacités des restaurants. Beaucoup de Restaurants de Qualité risquent d'être les premières victimes de mesures trop générales qui seraient plus facilement applicables par une restauration normée que par une restauration de qualité diversifiée. Un impact qui se répercutera sur les producteurs, artisans et vignerons partenaires des restaurants.

Dès aujourd'hui, la tribune du Collège Culinaire de France a atteint son premier objectif : Le Ministre de l'Economie et le Président de la République ont demandé à plusieurs chefs dont certains de notre association, au nom des Restaurants et Producteurs Artisans, et aux deux principaux syndicats, de participer à certaines décisions.

Comment pourra-t-on rouvrir nos restaurants dans les meilleures conditions possibles, en partenariat étroit avec nos producteurs en garantissant travail et sécurité à nos équipes mais aussi la survie de nos entreprises ? Car une réouverture partielle avec un nombre de clients forcément réduit peut coûter plus cher que de rester fermer pour ceux qui peuvent encore se le permettre.

L'évaluation de risques sanitaires et économiques impliquera d'être irréprochables pour nos salariés et nos clients. Nous devons évaluer dans combien de temps nous estimerons être prêts. Les réflexions sont bien évidemment différentes selon le modèle économique et l'environnement spécifique de chacun.

Mais nous devons également fixer les critères de qualité spécifiques de la restauration et des producteurs artisans pour **préparer l'avenir et ne pas laisser les politiques et les administrations décider pour nous.**

A nous de nous prendre en mains pour survivre. **Vous pouvez tous participer à cet engagement en contribuant à nous remonter vos propositions et vos initiatives.**



Photo Archive du Collège Culinaire de France, Alain Ducasse, Célia Tunc, et Christian Regouby © Sandrine Kauffer