

MAÎTRE RESTAURATEUR : UNE RECONNAISSANCE

Le talent de la famille Mengin n'est plus à démontrer sur la place de Nancy. Danièle et Jean-Luc ont fait les beaux jours du Goëland, avant d'ouvrir Les Pissenlits et Vins et Tartines au centre-ville et enfin Cottage Hôtel en périphérie. En 2003, le retour de Polynésie de leur fils Jean-Sébastien, qui était directeur de la restauration d'un établissement de la chaîne Intercontinental, a permis de créer ces différentes enseignes. Cet esprit d'entreprise adossé aux qualités professionnelles les a amenés à recevoir le titre de « Maître Restaurateur ».

Il ne s'agit pas d'un diplôme accordé par une association mais bien d'un titre officiel attribué par le ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi. Il est l'une des applications du contrat de croissance signé en mai 2007 entre le gouvernement et les principales organisations professionnelles de la restauration.

« Le cahier des charges est assez lourd », précise Jean-Sébastien Mengin. « C'est un titre décerné par arrêté préfectoral après un audit réalisé par un cabinet indépendant. Il est attribué à une personne physique. Il est lié à des critères objectifs. Il faut réaliser une cuisine authentique, c'est-à-dire faite sur place et n'étant pas que le résultat de réchauffage et d'assemblage. L'accueil et le service à la clientèle rentrent également en ligne de compte. Il faut évidemment justifier d'une qualification et d'une expérience avérée en restauration. »

Le titre est un label pour le public mais donne aussi droit à des aides de l'Etat. Les restaurateurs sont soutenus dans leurs efforts de modernisation et de développement de la qualité, notamment par un crédit d'impôt sur des dépenses directement en rapport avec les exigences de cette « cer-



Hervé Novelli (alors secrétaire d'Etat), a remis officiellement le titre à la famille Mengin à Nancy.

tification ». En France, ce sont 1.100 maisons qui ont accroché le panonceau sur leur façade.

« Cette distinction aura certainement une influence sur la clientèle mais c'est surtout la baisse de la TVA qui nous a permis d'augmenter la fréquentation de nos restaurants de 7 % et le chiffre d'affaires. Nous avons répercuté la baisse sur les produits phares de nos cartes. Nous avons pu créer neuf emplois. »

Jean-Charles VERGUET

Les Pissenlits,
27 bis rue des Ponts à Nancy.
Menus à 19,90 € et 26,10 €.

Vins et Tartines,
25 bis rue des Ponts à Nancy.
Tartines de 2,60 € à 12,50 €.

Cottage Hôtel,
4 allée de Bourgogne,
Vandœuvre-lès-Nancy.
Menus à 15,50 €, 18 € et 24 €.
www.groupe-mengin.com