

Procédure de classement des restaurants

En matière de restaurants, la seule **classification officielle reconnue** par le secrétariat d'Etat au tourisme est **la Pyramide de la Qualité**, venue remplacer en 1999 le classement en étoiles de 1963. Créée en vue de revaloriser l'image de la profession, et d'offrir aux consommateurs et aux touristes une meilleure lisibilité de l'offre de restauration, la Pyramide de la Qualité repose sur des impératifs de qualité et de professionnalisme. On peut distinguer 3 paliers.



la Pyramide de la Qualité

1. La certification « Cuisineries gourmandes »

Au sommet de la Pyramide de la Qualité, se trouve la certification Cuisineries gourmandes des provinces de France. Un restaurant certifié Cuisineries gourmandes remplit obligatoirement les conditions nécessaires au classement Restaurant de Tourisme, mais en plus, il s'engage à respecter un cahier des charges très strict et doit passer chaque année avec succès un contrôle effectué par Qualité France, un organisme certificateur indépendant et agréé par l'Etat. Parmi les obligations spécifiques d'un restaurateur certifié : proposer une cuisine régionale composée de produits frais et du terroir. Pour en savoir plus sur cette certification, vous pouvez vous adresser à l'association « Cuisineries gourmandes » des provinces de France (CGPF)

2. Le label Restaurateurs de France.

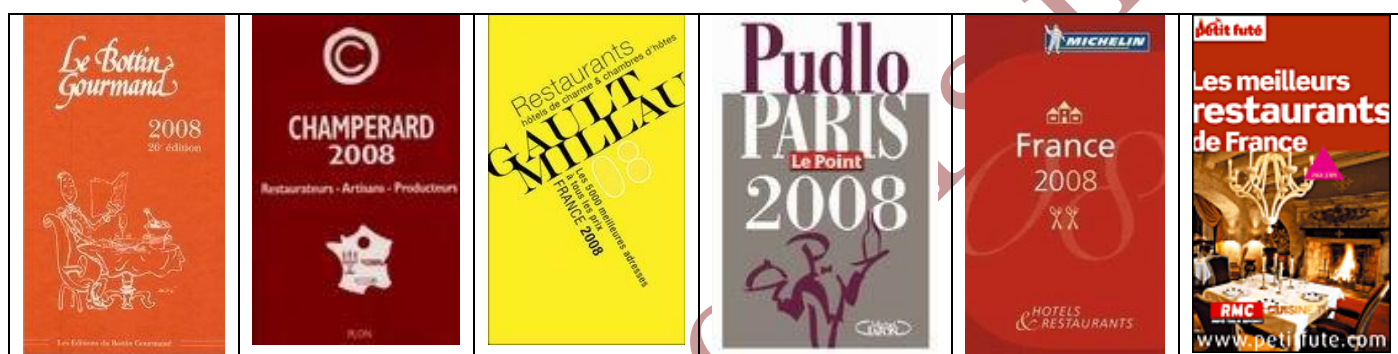
Au second étage de la Pyramide de la Qualité, se trouve la labellisation Restaurateurs de France. Celle-ci est réservée aux restaurants de tourisme qui proposent une cuisine française traditionnelle à base de produits régionaux, qui s'engagent à respecter une charte, et acceptent de se soumettre régulièrement à un audit de contrôle.

3. Le classement Restaurant de Tourisme.

Au bas de la pyramide se trouve le classement Restaurant de Tourisme régi par l'arrêté du 27 septembre 1999. Pour l'obtenir, vous devez en faire la demande à la préfecture de votre département, et offrir à vos clients un niveau minimum de qualité et de service garantissant votre professionnalisme. Ainsi votre établissement doit être conforme à la réglementation relative au commerce, à l'urbanisme, à l'hygiène, à la salubrité, et à l'accessibilité des personnes handicapées. Quant à la cuisine proposée, peu importe le style : française, étrangère, traditionnelle ou encore régionale. Ces plats peuvent être élaborés avec des matières premières appertisées, déshydratées, surgelées ou sous vide, mais dans tous les cas, ils doivent être confectionnés sur place par un personnel qualifié ou justifiant d'un minimum d'expérience professionnelle.

Le classement par les guides.

Ce genre de classement est purement commercial. Il s'agit d'un classement élaboré selon leurs propres critères.



Notre hexagone regorge de divers guides, en voici quelques exemples...

<http://www.restocours.net/>

Les mots clés du classement des restaurants

Date de la classification officiel = 1999
Pyramide de la qualité = reconnue officiellement
Impératifs de qualité et de professionnalisme sur trois niveaux

- Certification Cuisineries gourmandes
- Label Restaurateurs de France
- Classement Restaurant de Tourisme

Le classement par les guides = démarche purement commerciale