

## Code des usages culinaires et information du client.

Le restaurateur doit fournir une information loyale et objective au client quant aux mentions portées sur les menus, cartes de boissons et de plats...

Ces mentions doivent correspondre strictement à la réalité et n'être pas susceptibles de créer des confusions. En effet, on constate parfois que des responsables de cuisine ont tendance à enjoliver les noms des plats par rapport à leur composition réelle.

Il est conseillé aux restaurateurs d'être vigilants à cet égard, car ces pratiques peuvent être sanctionnées. En effet : « est interdite toute publicité comportant, sous quelque forme qu'elle soit, des allégations, indications ou présentations fausses ou de nature à induire en erreur ».

Les mentions portées sur la carte ou le menu constituent, bien des allégations prévues par ce texte. Dès lors, leur caractère mensonger fera tomber le restaurateur sous le coup du délit de publicité mensongère. « Code des usages culinaire » Dijon 1975.

En effet, tout le monde est absolument d'accord pour que tout soit mis en œuvre afin de clarifier et d'ordonner les usages culinaires (l'emploi des termes et expressions courants mais parfois utilisés abusivement, pour éliminer les dénominations fantaisistes ... ; tout le monde admet que c'est là servir tout à la fois l'intérêt du client et celui du restaurateur ; il n'en reste pas moins que prudence et circonspection sont de mise en l'occurrence.

Car les termes d'une telle étude doivent être particulièrement pesés pour ne prêter à aucune confusion.

Il faut, d'autre part que, si les professionnels de la bouche entendent s'autodiscipliner, ils ne s'enferment pas dans un corset trop rigide, risquant de paralyser l'évolution de la gastronomie ou l'initiative de chacun.

Il importe enfin que l'autodiscipline vienne des professionnels eux-mêmes et que l'administration, déjà souvent trop tatillonne, ne prenne pas prétexte de l'élaboration d'un tel document pour compliquer encore une réglementation déjà, ô combien abondante ...

Le code des usages culinaires doit, pour chaque préparation de base correspondant aux principales dénominations culinaires, en définir :

- Emploi des mots ou expressions tel que « façon », « à la façon », « type », « genre », ou similaires.

Exemples : tarte tatin à ma façon, tournedos manière Rossini...

Principe : lorsqu'une préparation culinaire originale connue sous un nom détermine répond à une méthode de préparation précise, cette méthode doit être respectée.

- Emploi des mots et expressions tels que « maison », « chef » ou similaires.

Exemples : tarte maison, coupe maison, pâté du chef,...

Principe : les mots ou expressions sont interdits lorsqu'ils sont utilisés en dehors de leur sens traditionnel, la préparation ainsi désignée devant avoir été confectionnée dans

l'établissement employant ces vocables qui apportent par ailleurs la garantie d'une qualité particulière et artisanale de travail.

- Emploi du mot « spécialité » ou similaire.

Exemples : spécialité du pays, du chef, de la maison,...

Principes :

Spécialité du chef ou de la maison :

L'usage du mot « spécialité » dans un établissement consacre les soins particuliers apportés à une préparation culinaire ;

« Spécialité du pays » (ou spécialité « régionale » ou similaire) :

Ces expressions ne peuvent qualifier que des préparations culinaires particulières au pays ou à la région, selon les usages locaux, loyaux et constants. Dans le cas contraire, il y aurait confusions sur les qualités substantielles, l'origine ou la provenance de la marchandise ainsi présentée, mise en vente ou vendue.

- Emploi de l'adjectif « gastronomique » ou de tout mot expression similaire.

Exemples : restaurant gastronomique, plat gastronomique ...

Principes : le mot « gastronomique » est un adjectif qui ne doit être utilisé, lorsqu'il est accolé au nom de l'établissement ou à une préparation culinaire, que pour exprimer une idée supérieure et non nécessairement une idée d'abondance.

- Les dénominations culinaires fantaisistes.

Exemples : paillettes d'or pour des pommes de terre frites (et non chips) ;

« Princesses du Portugal » pour des sardines du Portugal (à l'huile) ;

« Régal Christophe Colomb » pour des œufs durs ...

Principes : lorsque la désignation de la préparation culinaire ou du produit est incapable de renseigner le consommateur sur la nature, ou peut même créer des confusions, elle est à proscrire, pouvant tomber sous le coup des dispositions réglementaires. Dans cette hypothèse et provisoirement, elle devra être suivie immédiatement et très lisiblement de la dénomination usuelle.

- Les préparations culinaires de base.

Rôti : rôtir une viande, c'est l'exposer soit devant une source de chaleur rayonnante, soit le plus souvent au sein d'une atmosphère chauffée.

grillade : la grillade ainsi obtenue soit au moyen d'un grill posé nu sur une braise incandescente, soit au moyen d'un grill à nervures chauffé au gaz, au charbon ou avec un autre combustible, à l'exclusion d'une production de flammes touchant la pièce, celle-ci ne devant pas être en contact avec la source de chaleur.

....