

## **1) Le classement officiel des restaurants de tourisme**

### **A) Définition du restaurant de tourisme**

Selon l'arrêté ministériel du 27 septembre 1999 qui fixe les nouvelles normes de classement des restaurants dans la catégorie « restaurant de tourisme », sont considérées comme telles les entreprises commerciales de restauration dont la clientèle est principalement touristique, qu'elles soient exploitées toute l'année, en permanence ou seulement en période saisonnière



Un restaurant est considéré comme saisonnier lorsque son ouverture au public n'excède pas une durée de 9 mois par an, fractionnée ou non.

Dans tous les cas le service doit être effectué à table ainsi que le paiement, ce qui exclue les établissements de restauration rapide, snacks, self-services .

### **B) Conditions de classement**

- Faire une demande auprès de la préfecture du département
- Offrir aux clients un minimum de qualité et de services garantissant votre professionnalisme

L'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 à mobilité réduite.

Le style de la cuisine proposée importe peu. Elle peut être : française, étrangère, traditionnelle ou régionale et être élaborée à partir de produits frais, appertisés, déshydratés, surgelés ou sous vide, mais obligatoirement confectionnée sur place par un personnel qualifié ou justifiant d'un minimum d'expérience professionnelle.

## **2) La Pyramide de Qualité créée par les professionnels**

Afin d'établir une hiérarchie, des associations de professionnels ont créé deux labels de reconnaissance qui ont pour objectifs principaux:

- donner une image de marque aux établissements ;
- permettre aux clients d'identifier ces entreprises pour obtenir des garanties quant aux prestations proposées.

Ces labels sont reconnus par le Secrétariat d'État au Tourisme et permettent l'obtention de la marque « Qualité Tourisme ». Quel que soit le cas de figure, le restaurant doit au préalable être classé « Restaurant de tourisme ».



### **1. « Restaurateurs de France » :**

Les restaurateurs souhaitant être labellisés « restaurateurs de France », doivent proposer une cuisine traditionnelle à base de produits régionaux .Ils s'engagent à respecter une charte et acceptent de se soumettre régulièrement à un audit de contrôle, réalisé par un organisme privé reconnu par l'état.

Un panneau est apposé à l'extérieur de l'établissement, la charte de qualité et les diplômes des professionnels sont également affichés.



## 2. « Certification Cuisineries Gourmandes des Provinces de France »

Le restaurateur doit s'engager auprès de l'association à respecter un cahier des charges très strict et doit passer chaque année avec succès un contrôle effectué par « Qualité France », organisme certificateur indépendant mais agréé par l'État. Il doit notamment proposer une cuisine régionale à base de produits frais et du terroir.

Reconnaisable également par un panonceau.



### 3) Le classement des guides touristiques et gastronomiques

#### A) Historique

Les premiers guides étaient directement liés à l'essor de l'automobile et étaient destinés à fournir des renseignements pratiques : garages, mécaniciens, plans de villes, hôtels..., à tous ceux qui parcouraient les routes pour le travail ou le plaisir. Le premier d'entre eux fut créé par André Michelin en 1900, il était alors offert gracieusement aux clients de la maison Michelin et ne fut commercialisé qu'à partir de 1920. Par la suite apparurent des guides plus spécialisés dans la gastronomie qui donnaient selon leurs choix et leurs critères des indications sur le cadre, le confort, la cuisine et les prix pratiqués dans les établissements référencés

Parmi les plus connus on peut citer : Michelin Rouge, Gault et Millau, Le Bottin Gourmand, Champérad.

#### B) Classement

Les guides s'attachent aux notions de :

- Qualité du confort
- Décoration
- Qualité de l'accueil
- Qualité du service
- Qualité des prestations
- Rapport qualité/prix
- Suivi de la qualité
- Situation géographique de l'établissement

Chaque guide possède son propre code de classement.

Guides	Michelin	Gault et Millau	Le Bottin Gourmand	Champérad
Critères				
Cadre et confort	Couverts		Chandeliers	Chandeliers
La cuisine	Etoiles	Toques et notes	Etoiles	Points

#### C) Utilité

Ils permettent au client de faire son choix en fonction de la cuisine proposée, de son budget, des modes de règlements acceptés et des appréciations mentionnées. Le client porteur de guides est dans la plupart des cas assuré que les prix et les prestations indiqués seront conformes à ses attentes.

Le restaurateur bénéficie, quant à lui, d'une publicité liée à la renommée du guide.