



## LE MANIFESTE DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE POUR LA RECONNAISSANCE DU RESTAURANT DE QUALITÉ

**Le Collège Culinaire de France a pour ambition de mobiliser tous les restaurateurs militants de la qualité qui sont portés par la passion du produit, de l'art culinaire et de l'hospitalité.**

Pour le Collège Culinaire de France et ses restaurateurs adhérents, un Restaurant de Qualité est un restaurant qui s'engage :

- sur la transparence du fait maison : c'est un artisan restaurateur qui transforme des produits de qualité et d'origine connue à partir d'un savoir-faire culinaire professionnel.
- sur une hospitalité de qualité pour l'accueil, le sourire, et un rapport qualité/prix cohérent

Nous, fondateurs du Collège Culinaire de France et restaurateurs adhérents militants de la qualité, nous nous engageons :

- à appliquer les critères du restaurant de qualité définis par le Collège Culinaire de France,
- à les faire connaître des jeunes qui aspirent à ce métier,
- à les faire connaître des clients qui souhaitent être informés sur ce qu'ils consomment,
- à les faire reconnaître par les pouvoirs publics pour soutenir la compétitivité de la cuisine française.

Les coprésidents du Collège Culinaire de France  
Alain Ducasse                      Joël Robuchon

Restaurant La Brise  
M. CRISTIANI Chef ( ) Gérant ( )

Le Collège Culinaire de France, fondé par 15 chefs français reconnus internationalement et coprésidé par Alain Ducasse et Joël Robuchon, s'est donné comme vocation de promouvoir la qualité de la restauration en France et dans le Monde.

De nombreux restaurateurs professionnels se battent avec passion pour faire vivre et partager au quotidien leur conception artisanale du métier de restaurateur.

La gastronomie française n'existe pas qu'à la télévision ou dans les cuisines de chefs étoilés. Sa pérennité, son rang et son avenir se construisent et se gagnent, chaque jour, dans chaque région, dans chaque ville et village, dans chaque cuisine de qualité.

Nous sommes convaincus qu'il s'agit là d'un enjeu sociétal d'intérêt national dans ses dimensions économiques, sociales et culturelles.





## CHARTRE DES VALEURS

---

Nous avons éprouvé le besoin de formuler ensemble les valeurs que nous partageons et qui nous unissent.

C'est ce qui donne du sens à notre métier. C'est ce qui permet de transcender nos individualités respectives et notre quotidien. C'est ce qui sera le principal moteur de notre énergie collective pour répondre à l'ambition que s'est fixée le Collège Culinaire de France.

---

### → L'UNITÉ, la Solidarité, le Respect.

Dans une société mondialisée, elle est un puissant facteur d'affirmation de notre identité culinaire. Elle implique solidarité et respect entre nous, bien sûr, au sein du Collège, mais aussi et surtout avec tous les professionnels de l'art culinaire.

### → LA TRANSMISSION, le Partage.

Elle fait partie des gènes de notre métier. Chacun d'entre nous est le fruit d'une transmission. C'est une culture et un comportement que nous devons assumer à tous les niveaux de notre profession. Le partage est une composante essentielle du plaisir et de la relation que doit continuer d'imputer en permanence la gastronomie française.

### → L'ENGAGEMENT, la Responsabilité.

Le Collège Culinaire Français en est la vivante illustration. Nous considérons que nous avons une responsabilité collective pour faire gagner « l'équipe de France » dans l'univers qui le nôtre. Nous avons la responsabilité de la gastronomie française qui contribuent à la richesse de la France sur le plan économique, social et culturel. Nous avons la responsabilité de nous engager à soutenir les produits de qualité. Nous avons la responsabilité de nous engager à donner leur chance aux jeunes professionnels qui ont du potentiel.

### → L'OUVERTURE, le Dynamisme.

Nous sommes dans un monde définitivement ouvert. Nous devons affirmer collectivement le dynamisme de la gastronomie française tout en reconnaissant et en accompagnant le développement du niveau de qualité de la gastronomie mondiale.

### → L'EXCELLENCE, la Rigueur, l'Exemplarité.

Parce que nos métiers ne souffrent pas l'approximation. Plus que jamais la rigueur, la créativité et l'exemplarité sont nos maîtres mots pour continuer de développer, d'affirmer et de valoriser la place et le statut de la gastronomie française.

Le Collège Culinaire de France

84 avenue Victor Cresson - 92130 Issy-les-Moulineaux - France - Tél : +33 (0)1 40 03 17 10 - Fax : +33 (0)1 58 00 21 61  
contact@restaurantdequalite.fr - www.college-culinaire-de-france.fr - www.restaurantdequalite.fr

Association déclarée sous le régime de la loi du 1<sup>er</sup> Juillet 1901 Identification R.N.A. : W923001553