Labels restauration

Labels restauration

Maîtres Restaurateurs : ce titre confondu très souvent avec un label permet au consommateur d'identifier les restaurateurs de métier. Basé sur une démarche volontaire des restaurateurs, le titre Maître Restaurateur est une garantie de qualité et de professionnalisme**.**

Le titre de maître restaurateur est le seul titre délivré par l'État pour les restaurateurs français. Il est accordé par le préfet de département, après un audit de contrôle réalisé par un organisme certificateur, pour une durée de 4 ans renouvelables.

Il s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualifications du chef, traçabilité et saisonnalité des produits ou encore exigence d'une cuisine entièrement faite maison. Ce titre entend récompenser des établissements d'excellence, aussi bien des restaurants traditionnels que des tables gastronomiques, mais tous garants d'une cuisine authentique.

L'association des Maîtres Restaurateurs permet également aux professionnels de se connaître, se faire connaître, de s'entraider pour l'obtention du titre.

La CCI des Pyrénées-Orientales est aux côtés des professionnels pour les aider à obtenir le titre de Maitre Restaurateur :

- Accompagnement des chefs d'entreprise dans l'obtention du titre
- Réalisation d'un pré-audit avant l'audit externe et aide au montage du dossier préfectoral.

Contact : Direction du Développement des Entreprises - CCI des Pyrénées-Orientales. Tél 04 68 35 98 80 - 04 68 35 66 33 poste 372

Mail : mc.subils@pyrenees-orientales.cci.fr

Le Bistrot de Pays® a pour but, à travers un réseau local d'animation, de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural.

Le label est attribué chaque année à de nouveaux bistrots. Il s'agit d'établissements flambants neufs ou plus anciens. Les murs appartiennent à des propriétaires privés ou bien à des collectivités territoriales (communes, communautés de commune).

Un Bistrot de Pays® doit :

- Être situé dans une commune rurale de moins de 2000 habitants.
- Constituer le dernier - ou l'un des derniers - commerce(s) du village.

Il doit par ailleurs répondre à une charte : ,

le label Bitsrot de Pays est partenaire de la la Marque nationale « Qualité Tourisme »

Contact : Fédération Nationale des Bistrots de Pays , Le Grand Carré - BP 41 04301 FORCALQUIER cedex 1 - Tél : +33 4 92 77 68 86

Tables et auberges : ce label national met en valeur le savoir-faire des professionnels indépendants qui exercent leur activité au sein d'un restaurant ou hôtel restaurant de type traditionnel à l'exclusion des chaînes intégrées.

Les professionnels doivent répondre à une charte de qualité et se soumettre à un audit.
Les établissements labellisés Tables & Auberges de France sont présentés à travers sept catégories complémentaires : Table de Prestige, Table Gastronomique, Table de Terroir, Bistrot gourmand, Auberge de village, Hostelleries de France, Producteurs locaux.

Contact - Fédération Nationale des Tables & Auberges de France - 15 rue Bayard, 31000 Toulouse- Tél : + 33 5 34 66 60 19

Le label Tables et Auberges de France est partenaire de la la Marque nationale «Qualité Tourisme »

Le label **Logis** est un concept d'accueil, d'authenticité et de découverte des terroirs dans des établissement hôteliers et **restaurants** réunis autour d'une charte de qualité. Les professionnels s'engagent à privilégier un accueil personnalisé, le confort de leurs établissements.

Chaque restaurant Logis fait l'objet d'une identification spécifique en "cocottes" qui permet de sélectionner immédiatement sa catégorie. Cette valorisation traduit tant le savoir-faire du restaurateur que les saveurs gustatives et la qualité des produits qu'il met en œuvre pour le plaisir de ses clients.

La classification des restaurants Logis comprend quatre catégories déclinés en cocottes et une catégorie prestige. Sélectionnée par des experts culinaires, une table gastronomique reconnue, qui élève l'art de la table à son plus haut niveau d'excellence offrant des prestations, un service et un accueil qui garantissent une expérience unique.

Informations : Fédération Internationale des Logis - 83 avenue d'Italie – 75 013 Paris - Tél : + 33 145 84 70 00 (Du lundi au vendredi de 09 :00 à 18 :00)

Autres labels de restaurations, rubriques : Qualité Tourisme Occitanie Sud de France Famille plus en lien avec les communes labellisées Famille Plus, Tourisme de Terroir, Vignobles &Découverte, Valeur Parcs, Clé Verte, Accueil Vélo, Tourisme et Handicap.

logo toques blanches.jpg

Tous les restaurateurs Toques Blanches sont des établissements engagés dans l'une ou plusieurs des démarches qualité pré-citées

Les Toques Blanches du Roussillon réseau de qualité et de professionnels réunis autour des mêmes

valeurs, qualité, métier, transmission et amour de leur région.

L’association Les Toques Blanches du Roussillon regroupe **une quarantaine de spécialistes de la gastronomie**, passionnés par leur métier.

Les Toques Blanches du Roussillon défendent une certaine idée de la cuisine : celle des produits, de leur origine, du soin apporté à leur sélection. Une manière de rendre hommage à l’implication de tous les producteurs, éleveurs, agriculteurs, vignerons… Tous participent à la qualité d’une assiette, au plaisir de la dégustation et à la défense d’un patrimoine et d’un savoir-faire qui se doit de perdurer.

Siège de l’association : CCI des Pyrénées-Orientales, Tél +33 4 68 35 98 95 ou +33 7 88 26 47 56

Votre Contact

Isabelle TROCHAIN
04 68 51 52 66
isabelle.trochain@adt66.com
Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales
2. Boulevard des Pyrénées
CS 80540
66005 PERPIGNAN Cedex
ADT des Pyrénées-Orientales - 2 Boulevard des Pyrénées - 66005 Perpignan France
info@adt66.com +33 (0) 4 68 51 52 53