

« Les zincs et les hôtes ».

La fraîcheur récompensée

Depuis 2007, chaque restaurant peut prétendre au label de « maître-restaurateur » à condition de remplir un cahier des charges drastique établi par la préfecture. À Brest, « Les zincs et les hôtes » est le premier à avoir obtenu ce certificat.

Fanny Hubert encourage d'autres restaurateurs à s'engager dans la même démarche qu'elle.



L'obsession du frais. La haine du surgelé. Cela pourrait être le slogan du bel établissement de la rue de Lyon, « Les zincs et les hôtes », où Fanny Hubert décline chaque jour une cuisine inventive, héritière d'une foulitude de traditions hexagonales. Cela est certainement une vérité ici où seul un petit congélateur héberge les glaces, unique concession au monde du froid et du tout-préparé par les autres. « Ce qui est navrant, commente la restauratrice, c'est qu'aujourd'hui, chacun peut ouvrir un restaurant sans savoir faire à manger. Des centrales peuvent se charger de tout, afin de recréer la tendance "lounges", tant à la mode ». Elle ajoute : « Et en plus, ce n'est pas mauvais. Ce n'est pas bon, mais ce n'est pas mauvais ».

Un crédit d'impôt important

Pour contrecarrer les avancées massives des tables où la cuisine d'assemblage fait loi, les services de l'État ont imaginé, en 2007, une certification anoblissant celles et ceux qui militent pour le travail du frais et le goût du naturel. « Il s'agit juste de reconnaître un travail propre et bien fait, ça ne va pas bien loin », s'indignerait presque Fanny Hubert, qui vient d'accrocher sur la devanture son nouveau titre de maître-restaurateur.

Sans détour, elle avoue avoir entrepris les démarches de certification sur les conseils de sa comptable. « Le fait d'être maître-restaurateur offre un crédit d'impôt intéressant sur les investissements faits pour

améliorer l'outil de travail. C'est ce qui m'a motivée d'abord », avoue-t-elle avant d'ajouter que, finalement, « les inspecteurs indépendants ont juste eu à valider ce que nous faisons depuis toujours ». À savoir se fournir au marché de Kérinou « dès que possible » pour les légumes, chez un producteur d'œufs bio ou chez le fromager Sten Marc pour les tommes et autres délices.

Vers une explosion du label ?

« Ici, les sauces sont faites minute et il n'y a pas un coulis qui ne soit pas maison », poursuit-elle. Finalement, « nous n'avons rien changé. La charte s'est remplie naturellement, nous n'avons rien changé ».

Déjà prisée ailleurs dans le département, d'Audierne à Fouesnant, la qualification de « maître-restaurateur » ne demande qu'à se développer. Outre sa satisfaction personnelle, Fanny Hubert encourage d'autres restaurateurs brestois à franchir le pas. « Ce serait bien que nous soyons plusieurs à pouvoir afficher ce label. Il prouverait aux consommateurs qu'ici aussi, nous savons faire à manger nous-mêmes et éplucher nos légumes avec nos doigts sans faire appel aux chauffeurs-livreurs ».

De toute façon, est-elle convaincue, « les gens le savent déjà. Les clients des restaurants ne sont plus des moutons depuis un bon moment ».