

Fait maison : « Voulons-nous permettre aux consommateurs d'identifier les établissements qui cuisinent réellement ? »

Franck Chaumès (Umih), le président de l'Umih Restauration, défend l'affichage du fait maison pour protéger les restaurateurs indépendants et leur savoir-faire

Inclus dans votre abonnement

Publié le 29 juin 2026 à 15:15 - Maj 29 juin 2026 à 15:42

Franck Chaumès



La terrasse du bistrot Les Antiquaires, à deux pas du musée d'Orsay, à Paris (VIIe), en juillet 2024. - SIPA



Franck Chaumès - DR

La proposition de loi sur la restauration hors domicile suscite un débat qui dépasse largement la question d'une simple mention sur une carte. Elle pose une question essentielle : [quel modèle de restauration](#) voulons-nous défendre ?

Personne ne conteste les difficultés que traverse notre secteur : hausse des coûts, difficultés de recrutement, érosion des marges. C'est au nom de cette réalité que le Groupement des hôtelleries et restaurations de France (GHR), présidé par Catherine Quérard, estime que [rendre visible le fait maison](#) constituerait une contrainte supplémentaire.

Je ne partage pas cette analyse. [Pour l'Umih](#), le fait maison n'est pas une contrainte de plus, mais une opportunité de créer de la valeur. En garantissant davantage de transparence dans l'assiette, il permet aux restaurateurs indépendants de mieux valoriser ce qui les distingue, au moment où cette différenciation est devenue plus essentielle que jamais.

Oui, nous devons simplifier la vie des entreprises chaque fois que cela est possible. Mais faire du fait maison le symbole d'une inflation réglementaire me paraît être une erreur.

A lire aussi : [Pour la restauration rapide, l'assiette fiscale est pleine](#)

Cette approche est d'autant plus préoccupante qu'elle alimente le développement du paracommercialisme au nom de la simplification économique. A force de considérer toute règle comme une contrainte inutile, on pénalise ceux qui investissent, emploient et respectent leurs obligations au profit de ceux qui peuvent s'en affranchir. C'est la porte ouverte à une concurrence déloyale.

Toutes les normes ne se valent pas

Certaines normes, bien sûr, compliquent inutilement la vie des entreprises. Il faut les dénoncer et les supprimer. Mais d'autres permettent de reconnaître un savoir-faire et d'informer le consommateur. Les appellations d'origine, les labels de qualité ou encore le titre de Maître restaurateur reposent tous sur des critères et des contrôles.

C'est d'ailleurs le choix qu'a fait Catherine Quérard elle-même en devenant Maître restauratrice. Ce titre repose sur un cahier des charges exigeant et une volonté de se distinguer.

Pourquoi ce qui est admis pour le titre de Maître restaurateur deviendrait-il inacceptable lorsqu'il s'agit de valoriser le travail de dizaines de milliers de restaurateurs qui cuisinent chaque jour dans leur établissement ?

A lire aussi : [Ces nouvelles habitudes de déjeuner qui nuisent à l'économie](#)

Car c'est bien de cela qu'il s'agit : la mention du fait maison n'a pas vocation à contraindre, mais à reconnaître. Et, contrairement à ce qui est affirmé, la proposition de

loi ne prévoit aucune sanction particulière pour un simple oubli d'affichage. Les modalités de mise en œuvre relèveront d'un décret élaboré avec la profession.

La vraie question est ailleurs : voulons-nous ou non permettre aux consommateurs d'identifier les établissements qui cuisinent réellement ?

L'absence de norme est aussi un choix

Refuser toute distinction entre un établissement qui élabore ses plats à partir de produits bruts et un établissement qui se contente d'assembler ou de réchauffer des produits préparés par des industriels revient à considérer que ces deux modèles se valent. C'est un choix. Mais il faut alors en assumer les conséquences.

[Les chaînes disposent déjà de la force de leur marque](#) et de moyens considérables pour attirer les clients. Le restaurateur indépendant, lui, n'a souvent qu'une seule richesse : ce qu'il fait chaque jour dans sa cuisine. Travailler des produits bruts, élaborer ses plats sur place et transmettre un patrimoine gastronomique.

Si nous renonçons à faire valoir cette différence, nous affaiblissons celles et ceux qui incarnent au quotidien la restauration traditionnelle. Le refus de rendre visible le fait maison au nom de la liberté d'entreprendre n'est donc pas une forme de neutralité. Il traduit un choix économique et de société.

Quelle restauration voulons-nous défendre ?

Depuis plusieurs années, la restauration rapide et les chaînes gagnent des parts de marché tandis que la restauration traditionnelle recule.

Lorsque l'on parle de restauration française, encore faut-il préciser de quelle restauration on parle. Nous ne défendons pas les mêmes intérêts lorsque l'on représente des restaurateurs indépendants, ou des groupes intégrés et des chaînes nationales. Pour l'Umih Restauration, la priorité est claire : défendre celles et ceux qui investissent, cuisinent, forment et transmettent leur savoir-faire.

Reconnaître pour mieux valoriser

Nous pouvons moderniser la définition du fait maison et adapter les règles aux réalités des cuisines d'aujourd'hui. Mais renoncer à toute mention du fait maison serait une erreur.

Entre celui qui cuisine et celui qui ne cuisine pas, la neutralité n'existe pas. Refuser toute distinction, c'est déjà faire un choix. Pour ma part, ce choix est clair : défendre ceux qui cuisinent, les restaurateurs indépendants et la restauration traditionnelle française.

Franck Chaumès est le président national de l'Umih Restauration.