

RAPPORT D'ACTIVITE RESTAURATION COLLECTIVE ET CUISINONS NOTRE REGION – CHRISTIAN FOLLY

« LA PASSION RIME AVEC RESTAURATION »

On la dit dévoreuse, imprévisible, dangereuse et même meurtrière parfois. J'éviterai de m'aventurer sur son aspect sentimental pour ne rester que sur l'aspect professionnel de la passion et des gens de passion.

Mesdames et Messieurs les Invités,

Mesdames et Messieurs les membres de Terroir Fribourg,

Quelle chance ! Oui quelle chance de vibrer chaque jour pour un métier, de croire en un perpétuel renouvellement, de pratiquer une profession qui accepte les passionnés.

Passion, ce feu, cet indéfinissable souffle qui allume notre curiosité ne nous fait jamais baisser les bras, nous permet de fonctionner en étant totalement réceptifs aux défis.

Nos 29 restaurants agréés mettent leur passion à faire découvrir les mets, les produits, les vins et autres de notre région fribourgeoise.

Avec la commission des restaurants agréés, nous désirons accentuer la visibilité pour le consommateur et aller au-delà de « agréé » et miser sur la provenance, les marques. Être plus proche des attentes de la clientèle.

Chaque restauratrice et restaurateur doit sans cesse repenser ce « sens » pour lui-même et être en mesure de le communiquer de manière crédible à sa clientèle.

Un cuisinier reproduisant de manière purement mécanique les gestes et mélanges sans se soucier du résultat final est comme un joueur d'échecs qui débite des coups appris et se trouve pris au dépourvu face à un adversaire créatif.

Votre métier de la restauration change, les habitudes des consommateurs aussi.

En signant la charte « Cuisinons notre région », nous avons affaire à des passionnés, nous sommes là comme gardien du temple avec plus de 20 Etablissements Partenaires totalisant à eux seul environ 1,6 millions de repas annuel soit 4383 repas jour, 7 jours sur 7. On avance plus vite que prévu, en effet, nous avions prévu au départ 5 Etablissements par année, on est dans le juste avec de l'avance!

Le métier de restaurateur n'est pas de tout repos. Le cadre qui régit notre travail ne nous permet jamais de souffler, la qualité d'aujourd'hui n'est pas forcément assurée demain. Le consommateur devient plus demandeur, plus critique, plus observateur, veut manger « durable ». Ceci est une voie royale pour les cuisiniers d'aller à la rencontre de ces artisans passionnés, d'être plus proche d'eux et cela est un travail collégial au sein de TF. Laissez parler sa passion permet de garder sa motivation, de la transmettre à son équipe chaque matin, chaque jour. Quel serait le résultat sans conviction ? Il faut donc être prêt à donner un peu de soi à chaque assiette servie, et ceci grâce à une prise de conscience, changement d'habitude, c'est ce que demande la charte.

Cette charte se veut participative, constructive, transparente, simple, elle veut encourager, stimuler l'amélioration continue par les formations. Bien sûr, il faut parfois savoir contenir ces âmes ardentes ! Chacun à son idée bien précise sur chaque chose, certaines convictions paraissent parfois immuables. L'objectivité n'est pas toujours de mise, par contre la passion reste.

Fribourg à ces AOP, nous avons aussi nos COP, cuisiniers opérationnels passionnés et je tiens sincèrement à les remercier et féliciter ainsi que leurs équipes d'avoir rejoint la démarche.

Bien plus qu'un mot à 7 lettres, le Terroir est le lien entre les produits et les hommes. C'est un véritable état d'esprit pour moi.

Et, franchement, n'est-il pas plus gratifiant de construire et batailler avec des gens convaincus et passionnés par leur métier que de tracter une équipe de béni-oui-oui ?

Merci à toutes et tous pour votre implication sans faille, on peut dire que

« LA RESTAURATION RIME AVEC PASSION »