

Le préfet a remis à Daniel Pestre le label de maître restaurateur

Cuisine



Daniel Pestre entouré de son fils Jérémy et d'Aurélien Cabrol, le chef de cuisine. Le label maître restaurateur a des exigences strictes en matière d'achats et de transformation des produits.

C'est le préfet Mougard qui lui a remis en personne le label de maître restaurateur. Une référence définie par le ministère du Tourisme qui se mérite, mais qui octroie quelques avantages une fois qu'on l'obtient. Daniel Pestre, gérant depuis dix-neuf ans de la Table du Sommelier, vient de voir renouveler le titre qu'il avait obtenu pour quatre ans en 2013. Un renouvellement qui tombe à point nommé, le crédit d'impôt qui l'accompagne facilitera l'investissement en cours : l'aménagement d'un local de stockage des cartons de vins et d'une salle de dégustation dans le prolongement du patio. Mais le cahier des charges de l'appellation maître restaurateur a ses exigences et ses contraintes : acheter 100 % de produits bruts qui sont transformés ensuite sur le site. Autre critère sélectif : avoir sur sa carte au moins sept produits locaux, de l'asperge des Avalats à l'agneau de pays. L'audit est assuré par un cabinet indépendant, qui mandate un expert anonyme, lequel épluche toutes les factures d'achats.

Au rapport

Son rapport a été élogieux sur l'accueil, l'organisation des équipes, la mise en place «soignée», les produits frais. «Même les glaces et les sauces sont faites maison». Mais en émule de Beaumarchais — sans liberté de blâmer, il n'est pas d'éloge flatteur — l'expert(e) a glissé une réserve sur les talkie-walky des serveurs, un procédé qu'elle a jugé «sophistiqué». Une façon élégante d'évoquer un gadget inutile. Daniel Pestre y voit au contraire une fluidité dans la commande. «Au lieu de faire des aller-retour multiples entre la terrasse et le bar ou la cuisine, le serveur peut consacrer plus de temps au client et accélérer la commande». Quant aux pieds de porc que le chef achetait «blanchis» à Lacaune avant de les traiter en cuisine, il faut y renoncer, le label ne transige pas, il faut acheter le pied cru.