

Une association pour fédérer les cuisines de Saint-Martin

L'Association des chefs restaurateurs de Saint-Martin vient de voir le jour avec deux objectifs : réunir les restaurateurs de la partie française de l'île afin de porter des projets communs et parler d'une seule voix. *Juliette Leclercq*



Alain Warth avec les chefs Stéphane Emorine, Franck Vuillemin et Léonord Saintil.

Photo © DR

Depuis la semaine dernière, une nouvelle association a vu le jour : l'Association des chefs restaurateurs de Saint-Martin. Derrière cette initiative se cache Alain Warth, figure bien implantée dans le monde de la gastronomie locale qui participe à l'organisation du Festival de la gastronomie de Saint-Martin et à l'invitation et l'accueil des chefs. «*J'ai constaté qu'il n'y avait plus d'interlocuteurs chez les restaurateurs de Saint-Martin pour parler aux institutions*», explique-t-il. «*L'objectif est aussi d'adapter le titre de Maître restaurateur aux réalités locales*».

ADAPTER LES CRITÈRES AUX OUTRE-MER

Délivré par l'État, le titre de Maître restaurateur est une sorte de label qui s'appuie sur un cahier des charges basé sur le professionnalisme du chef, la traçabilité ou encore la saisonnalité des produits. «*C'est un titre difficile à décrocher dans les Outre-mer. Par exemple sur l'utilisation du surgelé ou de la viande américaine, moins facile à tracer que la viande française*», poursuit Alain Warth. «*Nous avons donc créé notre version adaptée*». Les membres de l'association s'engageront donc à utiliser au moins trois produits locaux. «*On sait qu'il y a peu de productions*

locales à Saint-Martin», souligne Alain Warth. C'est aussi la raison pour laquelle le cahier des charges autorise les chefs à utiliser des produits surgelés «*mais bruts et frais*» ainsi qu'à s'approvisionner aux États-Unis. Cependant, il est exclu d'utiliser des produits semi-préparés ou plats préparés à l'extérieur des cuisines de l'établissement. Des normes d'hygiène feront évidemment partie des engagements ainsi qu'un service professionnel en salle. «*Nous voulons ouvrir cette association au plus large panel possible de restaurants*».

SE RENCONTRER

«*Au début, j'ai dit que je n'avais pas le temps mais Alain Warth, avec sa sympathie et son investissement a réussi à me convaincre !*», lance Franck Vuillemin, chef de l'Océan 82 et secrétaire général de l'association. «*L'idée est géniale. Je pense qu'il nous manquait une association comme celle-ci pour que les gens se rencontrent*». Lui a déjà décroché le titre de Maître restaurateur. «*Il faut qu'on arrive à mieux se concerter même si la proximité et la concurrence peuvent rendre les relations difficiles. Par exemple, on a tous fermé en même temps pendant la saison creuse. C'est dommage, on pourrait se mettre d'accord pour que tout le monde en bénéficie*». Franck Vuillemin est également convaincu que

cette structure pourra être une ressource précieuse pour les restaurateurs, notamment pour se renseigner sur les aides publiques à leur disposition. «*J'ai appris que nous pouvions bénéficier de 10 000€ pour rénover la devanture. Il y a également des dispositifs de défiscalisation pour l'achat de matériel. L'association servira aussi à communiquer ce type d'informations*».

Léonord Saintil, aux commandes des cuisines de la Villa Royale et désormais secrétaire général adjoint de l'Association des chefs restaurateurs de Saint-Martin, salue «*cette très bonne initiative. Au lieu d'être chacun dans son coin, on va pouvoir se regrouper. Même si nous ne sommes pas encore très nombreux, de plus en plus de personnes semblent intéressées*».

Stéphane Emorine, du restaurant le Cottage, complète le bureau en tant que vice-président. Président de l'association, Alain Warth compte bien céder sa place dès que la machine sera en route. Il espère que cette dynamique permettra de «*fédérer l'ensemble des cuisines de Saint-Martin pour développer et conserver sa place de capitale de la gastronomie dans les Caraïbes*».

Pour faire partie de l'association, il faut cotiser à hauteur de 10€/mois. Plus d'infos : <https://acrsxm.sx> ■