



CHARTRE QUALITÉ

Des restaurateurs de Brive & son Pays ont souhaité se regrouper afin de promouvoir leurs établissements au travers de savoirs faire, de compétences et de qualification avérés. Ils ont créé l'Association « Les Tables Gaillardes ».

Afin de véhiculer la meilleure image possible du métier auprès du public, ces professionnels ont souhaité rédiger une charte qualité qui précise les conditions nécessaires pour pouvoir intégrer l'Association.

Ainsi, le restaurateur qui souhaite intégrer l'association « Les Tables Gaillardes » doit adhérer et répondre aux critères suivants :

Article 1 - La cuisine

Le Restaurateur est propriétaire de son établissement et il est Cuisinier, c'est-à-dire qu'il a une expérience certaine aux fonctions de cuisinier : il doit être titulaire d'un diplôme de cuisinier (CAP à minima) ou minimum 5 ans d'expérience.

Le Restaurateur est indépendant et son restaurant est non adhérent à une franchise. Son restaurant est situé sur l'Agglo de Brive.

Le Restaurateur cuisine les produits sur place et il favorise l'utilisation des produits locaux.

La cuisine est réalisée sur place avec des produits frais et de saison ; les produits tels que charcuterie et salaison sont achetés par le restaurateur exclusivement auprès d'artisans ou de PME indépendants maîtrisant leur cycle de production. La viande qu'il propose doit à minima être du veau ou du bœuf du Limousin. Le Restaurateur n'utilise pas de plats préparés industriellement.

Le Restaurateur doit proposer au minimum 4 cartes par an (soit 1 par saison).

Le Restaurateur pratique une cuisine singulière.

Article 2 – La Gestion du client

Dans le cadre de la gestion de sa relation client, le restaurateur doit accueillir le client de manière aimable, souriante, courtoise, chaleureuse, en utilisant des formules de politesse adaptées et traiter qualitativement les réclamations formulées par ces clients.

Transmettre au client des informations précises et complètes dans le cadre d'une demande d'information ou d'une réservation.

La tenue et la présentation du personnel d'accueil doivent être soignées, propres et en harmonie avec le site.

Renseigner, conseiller et répondre aux clients de façon précise et complète, avec toutes les informations nécessaires.

Affichages des informations utiles de façon lisible et visible sur un support adapté, propre et en bon état

Proposer des cartes de menu soignées, attractives, lisibles (propres et non abîmées, non surchargées ni raturées), avec mise en avant des plats (valorisation des plats du jour et/ou spécialités maison).

Assurer un service à table efficace et attentionné

Gérer l'attente entre les plats.

Servir des plats en quantité suffisante. Leur présentation doit être soignée et attractive.

Assurer une facturation efficace : clarté, précision, conformité de la facture par rapport aux prestations achetées, rapidité des formalités.

Prise de congés du client de façon chaleureuse, aimable et souriante, avec remerciements.

Article 4 – La Gestion de l'environnement

Aménager et décorer le restaurant de manière à le rendre accueillant, chaleureux et convivial, avec une température ambiante agréable, une ventilation et un éclairage efficaces.

La mise en place de la table doit être effectuée avec goût et avec des éléments (nappes, sets, serviettes, couverts, verres, assiettes, ménagères) propres et en bon état, secs et non dépareillés : les arts de la table doivent être non jetables.

Les revêtements muraux, sols et plafonds de la salle de restaurant et le mobilier du restaurant (tables, chaises, fauteuils, consoles, guéridon...) doivent être propres et en bon état.

Les sanitaires en bon état, propres et éclairés, équipés pour le confort du client (présence de poubelles, sèche-mains, savon liquide, papiers et consommables en quantité suffisante, ventilation).

Le restaurateur s'engage à disposer de la documentation touristique éditée par l'Office de tourisme, et à demander immédiatement le réassort en cas de rupture de stock.

Article 5 – Participation à l'association

Le restaurateur doit tout mettre en œuvre pour participer aux réunions de l'Association, ainsi qu'aux animations dans lesquelles l'association s'impliquera.

La non-participation récurrente peut être un motif d'exclusion de l'association.

Le restaurateur doit défendre les valeurs véhiculées par l'Association : le fait maison, la mise en valeur des produits, la formation des jeunes, l'appartenance à un terroir.

Fait à Brive, le 18 avril 2013 par les cuisiniers Fondateurs de l'Association « Les Tables Gaillardes »

Leymarie Amédée, Restaurant Amédélys – 9, rue de l'Hôtel de Ville – 19100 Brive

Thouvenin Johnny, Restaurant Le Périgord – 9, avenue de Paris – 19100 Brive

Maurin Olivier, Restaurant La Toupine – 27, avenue Pasteur – 19100 Brive

Viginiat Jean-Luc, Restaurant Le Montauban – 6, avenue Edouard Herriot – 19100 Brive

Cavé Pascal, Restaurant Le 4 – 4, rue Majour – 19100 Brive

Chambon Stéphane, Restaurant Le Bistrot Chambon – 8, rue des Echevins – 19100 Brive

Eche Nicolas, Restaurant En Cuisine – 39, avenue Edouard Herriot – 19100 Brive

Foussat Olivier, Restaurant Le Living – 15, avenue Alsace Lorraine – 19100 Brive

Serres Nicolas, Restaurant Les 5 Sens – Rue de la Pommeraie – 19360 Malemort