

Depuis trente ans, le restaurant qui porte son nom à Tours figure dans les guides les plus cotés. Il y a deux ans, le chef est accusé de fraude... Le procès se termine par une amende modeste. Meurtri, le maestro des fourneaux met ses 105 kilos d'indignation dans la balance et hache menu ses détracteurs. Le maître queux est de retour : ça va barder !

Jean Bardet : la moutarde lui monte au nez

– Vous avez qualifié de "disproportionnée" la polémique née du contrôle de la Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes...

– Oui, parce que j'ai lu et entendu partout le mot "fraude". Or je n'ai jamais été soupçonné de fraude, et encore moins condamné. Le tribunal nous a poursuivis pour "publicité comportant des allégations de nature à induire en erreur le consommateur". On a voulu se payer la tête des Bardet. Les maladresses qui me sont reprochées tiennent à la grande complexité de la réglementation et pas à une quelconque volonté de tromper. Mon tort, c'est d'avoir voulu mettre en avant l'origine des produits et leurs producteurs.

– On a pu lire ou entendre : "Le veau servi n'était pas fermier"...

– C'est faux. Je m'approvisionne depuis toujours chez Hubert Pion, boucher à Argenton-sur-Creuse. Il me réserve la priorité des bêtes de son petit élevage. Il m'a un jour fourni du veau provenant de chez son voisin, qui dispose d'un élevage encore plus petit (trois bêtes), à quelques buissons de chez lui. C'est ce qui m'a valu les foudres de l'administration tatillonne. Je vous rappelle que la cour a finalement admis que "la qualité de veau fermier était avérée". Dans le contexte de la vache folle, la question de la viande est d'autant plus sensible. Mais pendant trois mois, j'ai tout entendu, tout lu.

– Vous avez confondu fromage fermier et fromage d'alpage ?

– Oui. C'est à l'occasion de cette inspection que j'ai découvert que je ne pouvais pas présenter sous la dénomination "fromages fermiers et affinés" des fromages d'alpage. Tout simplement parce que le lait qui sert à fabriquer ces fromages est récolté en altitude avant d'être descendu dans les laiteries des vallées. Or, pour être



Une affaire salée

Il avait 19 sur 20 dans le Gault Millau. En mars 1998, une cliente qui avait consommé des boissons au restaurant dénonce à la Direction des fraudes « une éventuelle omission d'affichage des prix ». Un mois plus tard, un contrôle s'ensuit : cinq faits délictueux lui sont reprochés concernant la provenance des produits. Un réquisitoire sévère : le procureur va jusqu'à demander la prison avec sursis ! Jean et Sophie Bardet seront finalement condamnés à 12 000 francs d'amende. Michel Denisot et Claude Brasseur sont venus les soutenir.

fermiers, ils doivent être élaborés selon des méthodes traditionnelles, sur le lieu même où les vaches sont traitées.

– Vous auriez été trompé sur le bar de ligne. Il avait été, en fait, pêché au filet.

– J'aimerais que l'on m'explique comment un chef peut éviter à coup sûr ce type de problème. Le matin, nos fournisseurs nous appellent et nous proposent leurs produits. J'ai l'habitude de m'approvisionner auprès d'un mareyeur de Saint-Malo. Il m'a d'ailleurs confirmé ultérieurement qu'il s'agissait bien de bar de ligne. Or, cela n'est pas spécifié sur la facture, je le reconnais. Mais comment en être sûr le jour même ? Nous recevons les factures quinze jours après.

– Sur la carte des vins, un vin de pays était annoncé comme une A.o.c. Vous l'auriez acheté au supermarché du coin [N.d.l.r. : centrale d'achats Métro.]

– C'est pour moi le point le plus douloureux du dossier. Il aurait pu ruiner tous les efforts qu'avec des centaines de vignerons nous déployons au service des vins de qualité. J'ai prouvé, factures en main, qu'ils venaient de chez Philippe Catusse, négociant à Béziers. Le tribunal l'a reconnu, mais je n'ai jamais réussi à empêcher le battage médiatique. Mon erreur a été de faire figurer un vin de pays sur une carte préimprimée où était indiquée, en tout petits caractères, en bas, la mention

A.o.c. J'ai été à deux reprises finaliste du concours du meilleur sommelier de France. Vous me voyez aller tirer du vin en cubi ?

– Vous êtes aujourd'hui en colère. Pourquoi ne pas avoir parlé plus tôt ?

– J'ai été surpris par l'ampleur qu'a prise cette affaire. Elle n'aurait jamais dû atteindre une dimension pénale. C'est comme si on disait à mes clients que ce qu'ils mangent chez moi depuis trente ans n'a jamais été bon. J'ai pourtant été élu deux fois cuisinier de l'année par Gault et Millau. Il nous arrive, avec mon épouse, de passer des jours à débusquer des produits dans les fermes les plus isolées. Vous n'imaginez pas notre passion.

– Comment avez-vous réagi quand vous avez appris que le Guide Michelin vous supprimait de l'édition 2000 ?

– Ça m'a fait le même effet que lorsque le procureur du tribunal correctionnel de Tours a requis de la prison avec sursis. J'ai manqué défaillir. C'est trop d'acharnement. J'étais abattu. J'ai pensé tout arrêter. J'ai eu les envies les plus sombres. Mais j'ai pensé à mon épouse, à mes filles. Grâce à une famille soudée, j'ai trouvé la force de rebondir. Sinon je ne sais pas où je serais aujourd'hui.

– Vous en voulez à la Direction des fraudes ?

– Je m'interroge sur ses objectifs. Doit-elle piéger les restaurateurs en disant "Et toc, on vous a bien eus", ou plutôt protéger les clients ? J'aurais aimé que le contrôleur vienne en cuisine vérifier la qualité du bar, sans s'arrêter à une lecture administrative de la carte. Pour l'anecdote, je me suis rendu à son bureau avec des produits dans mon panier, pour lui prouver ma bonne foi, et la différence, par exemple, entre un homard breton et un homard canadien. Je sais que ce genre de comportement impulsif a pu se retourner contre moi.

– Est-ce que, depuis le début de cette affaire, vous avez enregistré une baisse de la clientèle ?

– On a bien sûr eu des annulations. Mais au même moment la clientèle fidèle est venue nous soutenir. Les rumeurs de licenciement ne sont pas fondées. Au contraire, nous allons embaucher une dizaine de personnes pour la saison d'été. Ceux qui ont hurlé avec les loups pourront aussi revenir. Ils ne mangeront pas à ma table, mais je ferai tout pour qu'ils mangent bien. ■

