

# Fred Poix reçoit le titre de Maître restaurateur

Le patron de La table de Fred a reçu le titre de Maître restaurateur. Rencontre.

**ROMBIES-ET-MARCHI-PONT.** « C'est une valorisation pour le restaurant, pour mon équipe, pour moi et aussi pour les producteurs avec qui l'on travaille tous les jours », note Fred, ravi de l'obtention officielle du titre de Maître restaurateur. Le patron du restaurant rombinois travaille avec des produits bruts, locaux, des territoires valenciennes, avesnois, quercitain... que l'équipe transforme en cuisine. Fraîcheur assurée. Fred ajoute : « Un produit de qualité qui est travaillé derrière en cuisine, dans l'assiette, cela se ressent. »

“ Ce titre, Fred tient à le partager avec ses producteurs et son équipe composée de cinq personnes et deux apprentis.

Le titre de Maître restaurateur est le seul titre délivré par l'État pour la restauration française. Créé en 2007, il est accordé par le Préfet pour une durée de quatre ans renouvelables et s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualifications du chef, traçabilité et saisonnalité des



La table de Fred à Rombies-et-Marchipont a reçu le titre de Maître Restaurateur, officiellement par arrêté préfectoral du 21 décembre 2021.

produits. Ainsi, un audit anonyme passe par l'assiette, bien sûr, mais par tout ce qu'il y a autour également, de la réservation jusqu'au règlement de l'addition jusqu'aux normes à respecter. Cette première étape est suivie d'un entretien avec le patron. Fred se souvient : « L'auditrice a pris entrée, plat, dessert, jusqu'au règlement de l'addition. Ensuite elle a fait un audit de trois heures, fait le tour du resto,

des frigos, elle prend la carte puis détaille tous les produits... »

Ce titre, Fred tient à le partager avec ses producteurs et son équipe composée de cinq personnes et deux apprentis, arrivés en août, un en cuisine et un en salle. « Pour leur apprentissage, c'est une opportunité, ce sont des exigences qui sont présentes tous les jours, c'est une valeur sûre », assure le chef. ■

CÉLINE BEAUFORT (CLP)