



Depuis le 15 juillet 2014, est entré en vigueur l'affichage de la mention « fait maison » sur les cartes de restaurant.

### Quels intérêts présente cette mention « fait maison » ?

Pour les professionnels, restaurateurs, cette mention identifie les plats élaborés par le cuisinier et valorise ainsi son métier et sa transmission.

Pour le consommateur, elle permet de distinguer la cuisine d'assemblage élaborée à partir de préparations industrielles ou artisanales, de la cuisine confectionnée à partir de produits crus.



*« Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits crus. »*

***Au restaurant L'Estran, la cuisine est « faite maison »***

**exceptés les produits suivants identifiables par ce signe \* dans la carte :**

- les escargots BIO de la maison Royer de St-Paul-en-Pareds (Vendée).
- les frites achetés brutes justes blanchies.
- le lieu fumé servi dans la choucroute de la mer
- les pépites de Poulet panées 100 % Filet.
- les glaces , Glacier Délice à Landerneau.
- la crème fouettée.
- la coque à choux des profiteroles.

Les fonds & fumets sont déshydratés.

Ils servent de bases au préparation des sauces et bouillons.

Vu le code de la consommation, notamment son article L.121-82-1;

Vu le décret n° 2014-797 du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés.

Modifications au JO du 7 mai 2015 : décret n°2015-505 du 6 mai 2015.