

Paris, le 23 octobre 2023

Communiqué de presse

Transparence sur les cartes et menus dans les restaurants : Le GHR sera un allié de la ministre du Tourisme

Dans une interview donnée ce dimanche, la ministre Olivia Grégoire a annoncé sa volonté d'obliger les restaurateurs à plus de transparence. La ministre s'est ainsi prononcée pour une « *obligation de signaler les plats non préparés sur place dans les restaurants* » afin de « *protéger artisans et consommateurs* ».

Le GHR salue les déclarations de la ministre qui « *vont dans le bon sens* », selon Didier Chenet, Président du GHR, le Groupement des Hôtelleries et Restauration de France. Et d'ajouter : « *plus de transparence sur les cartes et menus, c'est valoriser les produits et les cuisiniers qui les préparent. Le GHR est très attaché à la mention « Fait maison » qui valorise la cuisine française.* »

Pour le GHR, les annonces de la Ministre ouvre un important chantier, pour le futur de la restauration française. Laurent Fréchet, Président des restaurateurs au GHR, précise que « *le GHR sera l'allié de la Ministre dans ses travaux, pour plus de transparence sur les cartes et menus* ».

Comme la Ministre, le GHR veut valoriser le « Fait maison ».

Laurent Fréchet indique, à ce titre : « *Le « Fait maison » ne marche pas, car c'est trop compliqué et déconnecté de la cuisine d'aujourd'hui. Pour le GHR, il faut profiter de cette réforme pour dépoussiérer le « Fait maison » et le démocratiser. Le GHR fait des propositions en ce sens.* »

À propos du GHR

Le Groupement des Hôtelleries & Restaurations de France (GHR) est né le 1er janvier 2023 de la fusion de trois organisations professionnelles représentatives : le **GNI**, Groupement National des Indépendants Hôtellerie et Restauration, le **SNRTC**, Syndicat National de la Restauration Thématique et Commerciale et le **SNRPO**, Syndicat National de la Restauration Publique Organisée.

Le GHR fédère à ce jour 15 000 établissements employant 180 000 salariés.