

ROUTE DES CASSOULETS

CHARTRE DES RESTAURATEURS ADHERENTS

Le projet de "La Route des Cassoulets" est un concept qui est né de la réflexion menée par les restaurateurs de la région. Cette idée a pour but de promouvoir la consommation du Cassoulet dans les restaurants et d'en faire un thème d'animation, permettant de s'intégrer dans les manifestations et produits touristiques.

La Route des Cassoulets a fait l'objet d'un dépôt de marque et de logo par l'Académie Universelle du Cassoulet en Septembre 99, afin de préserver l'utilisation de cette appellation dans l'esprit défini par les professionnels qui ont contribué à sa définition.

Les éléments de la Charte devront rassembler les engagements d'ordre technique et qualitatif, pris par chaque restaurateur adhérent concernant l'ensemble des prestations liées au service du cassoulet. Ces engagements ne doivent pas permettre d'exclure un adhérent potentiel sur d'autres critères que ceux qui définissent la qualité des prestations. Ils sont susceptibles d'évoluer à la demande des professionnels ou en fonction des possibilités de contrôle de la qualité des prestations des adhérents et des coutumes en usages au sein de l'environnement dans lequel est situé le restaurant

La Charte approuvée fera par la suite l'objet d'une présentation synthétique attractive, permettant l'affichage au public dans les Établissements.

DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES

Les Établissements de restauration (restaurants, Hôtels Restaurants)

Devront être immatriculés au Registre du Commerce et des Sociétés pour l'exploitation d'un établissement principal dans les zones géographiques définie pour la Route des Cassoulets.

L'établissement doit s'engager sur la conformité de ses installations vis à vis des normes sanitaires en vigueur (approuvée par les Services Vétérinaires départementaux) et respecter les préconisations des textes encadrant la consommation.

Les Restaurateurs impliqués dans la démarche acceptent le principe d'un contrôle de la cohérence de leurs prestations avec les principes énoncés dans la Charte, par l'organisme désigné par l'ensemble des partenaires.

L'adhésion de l'établissement à des démarches de qualité traditionnelle (Marque Pays Cathare, Logis de France....) sera prise en considération, dans la mesure où elles confirment la qualité générale de l'établissement et la volonté du restaurateur d'adhérer à des démarches collectives locales ou régionales. L'établissement doit au minimum être classé tourisme en accord avec les textes actuellement en vigueur.

L'Établissement.

L'adhésion à la Route des Cassoulets concerne des établissements qui assurent une prestation à l'année. Ils devront donc être ouverts au moins 10 mois par an, ou durant la durée normale moyenne observée par l'ensemble des établissements suivant le lieu de leur implantation.

Le Chef de cuisine du restaurant doit avoir 25 ans au moins et être titulaire d'un diplôme culinaire reconnu (CAP, BEP,.....) ou disposer d'une expérience de Chef de cuisine de 5 ans.

Le service du cassoulet doit être associé à une restauration traditionnelle de qualité.

La cessation ou la transmission de l'activité, le remplacement du chef de cuisine par une personne ne remplissant pas les conditions prévues entraînent la radiation de l'établissement. L'établissement concerné doit présenter une nouvelle candidature afin de faire valider son adhésion.

Le cassoulet de l'établissement adhérent

Devra être présent de façon permanente sur la carte du restaurant. Le plat devra être mis en avant dans les menus proposés et être accessible à la carte au libre choix du client.

L'information du client devra être claire, facile à interpréter et respectueuse des législations locales sur la consommation. Les appellations choisies devront être véridiques et sincères à l'exclusion des appellations fantaisistes et en conformité avec les obligations des appellations reconnues quand elles existent.

La préparation, les recettes

L'adhérent est un professionnel responsable et sérieux, il doit sa réussite à ces éléments. Il est seul juge de la recette qu'il utilise qui est sa propriété, car en dehors des éléments qui composent le plat, il est le seul à maîtriser son tour de main. Les établissements qui feront référence à une recette précise normalisée ou déposée, devront se conformer aux usages.

Le cassoulet ne devra être préparé qu'avec des produits de qualité reconnue, de provenance clairement identifiée dans le respect des traditions culinaires françaises. L'adhérent à la Route des Cassoulets devra se donner comme objectif prioritaire, pour les 3 ingrédients principaux (haricots, confits d'Oie ou de Canard, Confit de porc saucisse pur porc), l'approvisionnement auprès des productions locales régionales.

Dans la mesure où les circuits de distribution de ces produits ne sont pas toujours adaptés à la restauration et où le rapport qualité/prix de ces productions ne sont pas toujours compatibles avec les contraintes économiques de la profession, cet objectif doit être modulé par chaque entreprise dans l'attente d'une définition normalisée. Il sera modifié et précisé au fur et à mesure de l'évolution de l'organisation des marchés des productions locales servant à la préparation du cassoulet. Chaque fois que cela sera économiquement viable, le restaurant adhérent devra s'approvisionner auprès des productions locales de qualité reconnue.

Ingrédients, service

Le haricot utilisé sera de préférence du type lingot du Lauragais, de Mazères, ou équivalent, haricot sec, à l'exclusion de toute conserve cuisinée. Les pratiques locales de certains terroirs n'excluent pas l'utilisation d'autres variétés de haricots régionaux.

Les principales viandes confites sont l'oie, le canard et/ou le porc (épaule, jarret, échine). L'utilisation de conserves pour ces viandes confites n'est pas autorisée.

La saucisse pur porc (boyau et chair) concernera une saucisse type saucisse de Toulouse, hachée artisanalement et fraîche (boyau naturel, hachage gros....). On utilisera aussi l'os de jambon et le hachis d'ail L'objectif étant comme pour tous les produits, de privilégier les approvisionnements fabriqués à partir de matière première régionale.

D'autres ingrédients complémentaires, (saucisson de couennes pur porc, ragoût de mouton....) pourront être utilisés selon les usages locaux, mais avec les mêmes objectifs d'origine et de qualité que les ingrédients principaux.

Le récipient utilisé pour la préparation sera obligatoirement la cassole de terre cuite. Mises à part les exigences particulières liées au contenant, qui pourraient être fixées dans le cadre d'une démarche de marque ou d'appellation d'origine, l'ensemble des adhérents engageront une démarche tendant à valoriser une cassole commune à tous. L'objectif étant d'obtenir une cassole de forme semblable à celle qui s'est répandue dans toute la cuisine du Sud de la France et même du Sud de l'Europe, d'origine régionale et répondant à des critères techniques et financiers adaptés à la restauration.

Pour le service, la présentation devra être faite en cassole quel que soit le niveau de prestation de l'établissement. Même au service à la française le client doit pouvoir visualiser la cassole.

Un soin particulier sera apporté au maintien de la température de service.

Zone géographique.

Compte tenu des pratiques constatées dans les restaurants, le zonage proposé comprend autour d'un axe principal allant de Narbonne, passant par Carcassonne, département de l'Aude à Toulouse, département de la Haute Garonne et des incursions sur des axes secondaires situés dans les départements périphériques des Pyrénées Orientales, de l'Hérault, de l'Aveyron, du Tarn et de l'Ariège.

Adhésion - Promotion

« *Les professionnels déjà Membres de l'Académie Universelle du Cassoulet* », Membres fondateurs de la Route des Cassoulets, remplissent les conditions du cahier des charges ci-dessus définies et en acceptent l'ensemble des clauses. Ils sont Membres de droit de la Route des Cassoulets, leurs qualités ayant déjà été reconnues et validées par l'Académie

Les candidats professionnels désireux d'entrer dans l'Académie Universelle du Cassoulet seront Membres de droit après leur admission confirmant qu'ils remplissent les conditions définies au présent cahier des Charges.

En ce qui concerne l'adhésion à la Route des Cassoulets, les candidatures enregistrées seront communiquées au Comité d'adhésion pour avis.

Les Membres de la Commission d'adhésion pourront organiser des Commissions de dégustation, ou solliciter l'appui de consultants extérieurs pour s'assurer du respect des consignes de la Charte par les adhérents. L'avis du Comité d'adhésion sera présenté par représentant de la Route des Cassoulets au Conseil d'administration de l'AUC pour agrément du candidat.

En matière de promotion le professionnel adhérent s'engage à participer aux actions de valorisation de la Route des Cassoulets. Il s'engage par ailleurs, à privilégier le relais entre les établissements adhérents en encourageant la clientèle à fréquenter les autres établissements de la Route dans le cadre d'une démarche individuelle ou d'un produit touristique collectif.

Les Restaurateurs de la Route des Cassoulets demeurent fidèles aux principes de Prosper Montagné (véritable fil conducteur de leur idéologie),

*"On ne fait du bon qu'avec du très bon".
"Le cassoulet est le dieu de la cuisine occitane"*

Citant notamment : *le cassoulet de Castelnaudary "le Père"
le cassoulet de Carcassonne "le Fils"
le cassoulet de Toulouse "le St Esprit"2008-12-14*