

NR du 15/12/99

Le restaurateur Bardet épinglé

Le restaurateur tourangeau Jean Bardet et son épouse ont été épinglés pour publicité mensongère. Les époux affirment avoir été trompés. Jugement demain.

LE tribunal correctionnel de Tours rendra demain son jugement, mis en délibéré le 29 novembre dernier, dans un dossier de publicité mensongère concernant le restaurateur tourangeau Jean Bardet et son épouse Georgette.

Les faits remontent au 1^{er} avril 1998, lorsque les inspecteurs de la Direction départementale de la répression des fraudes (DCRF) se présentèrent à la porte du célèbre ho-

tel-restaurant de la rue Groison pour une visite qui n'avait rien d'un poisson d'avril. Sur le mur de l'établissement, ils remarquèrent une plaque indiquant son classement en « 4 étoiles luxe » alors qu'il ne possède que « 4 étoiles » et encore uniquement sur 15 de ses 21 chambres. Fâcheuse erreur reproduite sur les dépliants publicitaires vantant les mérites des lieux.

Un vin acheté 19 F vendu... 190 F !

Poursuivant leurs investigations sur la carte, les fonctionnaires de la DCRF furent extrêmement surpris par un vulgaire vin de table acheté au supermarché Métro 19 F la bouteille et revendu sur la page des AOC 190 F la bouteille sous l'appellation « Vin de pays des côtes de Thongues ».

La suite de la visite révéla d'autres surprises comme « Les grosses asperges blanches de Bourgueil » (190 F) provenant d'Espagne et ache-

tées, elles aussi, chez Métro, « la côte de veau fermier du petit élevage de M. Pion » (200 F) provenant d'un autre éleveur de l'Indre et enfin « la tranche de bar de ligne » (260 F) pêché en réalité au filet à Saint-Malo. Pour la bonne bouche, les enquêteurs remarquèrent sur le menu à 750 F un « grand plateau de fromages fermiers » composé à 58 % de fromages non fermiers.

Les fournisseurs accusés

Penaud et rougissant à la barre, le restaurateur, conscient de la catastrophe que représentent ces manquements pour la renommée de son entreprise, a tenté de se défendre tant bien que mal. Affirmant que « le vin de pays des côtes de Thongues était excellent », il accusa le fournisseur des côtes de veau, « *pourtant un bon copain, de lui avoir menti, tout comme le poissonnier qui avait fourni du bar qualité ligne* ».

Pour le reste, il se déclara « *entièrement responsable en raison de la trop grande confiance accordée à ses fournisseurs. Notre but n'est jamais de tricher, mais d'offrir d'excellents produits. En ce qui concerne les fromages, j'ignorais en toute bonne foi la différence existant entre fromages d'alpage et fromages fermiers* ».

Des explications fort peu convaincantes pour le procureur, M. Besson, qui après avoir indiqué que d'autres chefs du département passeraient dans les prochains mois à la table du tribunal correctionnel, déclara à la carte de Jean Bardet, « *le Goncourt de la publicité mensongère. Ce n'est pas une petite infraction subalterne passible d'une contravention, mais onze infractions pénales qui sont reprochées au couple Bardet. Ce genre d'établissement doit être irréprochable à une époque où le consommateur fait confiance à des mots qui rassurent sur la qualité* ». Et de

requérir deux mois de prison avec sursis contre chacun des époux et deux amendes de 60.000 F et 70.000 F.

Aucune volonté d'infraction

Des propos jugés « inacceptables » par M^e Maloum, avocat du restaurateur et de son épouse. « *Toute leur vie, ils n'ont fait que rechercher la qualité, hormis l'erreur sur les étoiles, erreur immédiatement rectifiée, tout le reste relève de l'inexactitude ou de la négligence sans intention malveillante. Les asperges n'ont pas été servies, la législation sur les appellations fromagères demeure floue et le mot « Pays » figurait dans la dénomination du vin. Ces restaurateurs jouissant d'une réputation internationale, employant 58 personnes, ont certes été maladroits, mais à aucun moment n'ont eu l'intention de commettre une infraction* ».

Michel EMBARECK.

Embardées chez Bardet

Un célèbre restaurant gastronomique vendait au prix fort du vin de table de supermarché.

DEUX étoiles au Michelin 99 : le restaurant de Jean Bardet à Tours est une des meilleures tables de France, fréquentée par de fines gueules comme Depardieu, Brasseur ou les patrons du Medef. Spécialités : le pannequet de jeunes légumes primeurs, la fleurette d'herbes truffée, la fricassée de petites anguilles, les pommes de terre rattes écrasées à l'ail, le jus au vinaigre de bourgueil. Menu entre 250 et 750 F sans les vins. Une maison très recommandable...

Les inspecteurs de la DGCCRF (Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes) n'ont malheureusement pas eu de chance le jour funeste où ils sont allés y faire un tour. Ils y ont découvert,

entre autres spécialités maison, quelques curiosités :

- Le vin du pays de Thongues vendu 190 F la bouteille sur la carte des AOC était un vin de table acheté 19 F la bouteille chez Métro.

- Les « *grosses asperges blanches de Bourgueil* » vendues 190 F venaient d'Espagne.

- La côte de veau fermier de l'élevage de M. Pion (200 F) provenait bien de chez M. Pion, boucher de son état, mais pas de son élevage personnel.

- Sur les 17 fromages du « *grand plateau de fromages fermiers* », 58 % n'étaient pas fermiers.

- La tranche de bar de ligne (260 F) était du bar pêché au chalut à Saint-Malo.

L'affaire a atterri le 29 novembre devant la justice, et en

toute discrétion, la presse locale, qui a opté jusque-là pour la cuisine à l'étouffée, s'étant délicatement abstenue d'en faire écho.

Au tribunal, M. Bardet a assuré avoir été trompé par ses fournisseurs pour le veau et le bar. Ne pas avoir servi les asperges espagnoles. Et argué que le vin était excellent, même vendu dix fois son prix. Son avocat a plaidé l'absence de volonté de tricher : ce n'étaient qu'erreurs bénignes et mal-adresses. A l'encontre du mal-adroit, le proc' du cru n'a pas lésiné sur l'addition, et a requis deux fois 2 mois de prison avec sursis, et 60 000 et 70 000 F d'amende (jugement le 16 décembre).

Morale de l'histoire : précipitez-vous sur le vin de table à 19 F de chez Métro !