

« On veut tuer la gastronomie »

Pour Eric Jambon, grand chef du domaine des Séquoias à Ruy, c'est un scandale. La TVA ne baissera pas à 5,5 % pour la restauration traditionnelle alors que les fast-food en profitent déjà et pour lui, c'est le premier problème : « *Il existe une concurrence déloyale entre nous et la restauration rapide, ils achètent et revendent avec un taux de TVA à 5,5 % et nous achetons à 5,5 % et nous revendons à 19,6 %. Nous subventionnons l'Etat à 14,1 %. Nous n'avons pas les mêmes armes pour nous battre* ».

Autre problème selon lui, l'emploi. La gastronomie emploie du personnel qualifié, payé en conséquence, ce qui n'est pas le cas des fast-food ; mais comme il se crée un fast-food par jour et qu'il se ferme un restaurant gastronomique par semaine, à terme, les emplois de la restauration ne se seront que des emplois de fast-food, sous-qualifiés et sous-payés. « *Aujourd'hui, il vaut mieux ouvrir un fast-food qu'un gastronomique, où pour un plat, il faut une demi-heure de main d'œuvre* », conclut-il sur le sujet de l'emploi, sans parler des bénéfices engrangés. Car pour Eric Jambon, très remonté, cette décision politique de ne pas faire baisser la TVA va bien plus loin : « *Les politiciens veulent la mort de la gastronomie à la française* ». Et il s'explique, « *l'art culinaire et ses métiers vont se perdre, l'image de marque disparaît déjà au profit de l'Espagne. Comble, c'est un Espagnol qui a été élu meilleur cuisinier du siècle* ».



Eric Jambon et sa femme, Stéphanie.

Photo archives Jean-François SOUCHET

Eric Jambon connaît de nombreux confrères partis s'exiler en Espagne où les taxes sont moindres : « *et eux font enfin des bénéfices et se demandent même pourquoi ils ne sont pas partis plus tôt* ». Mais il n'y a pas que l'Espagne, la Grande-Bretagne et l'Italie ont des TVA plus basses. Seule l'Allemagne s'oppose à la baisse française : « *C'est une aberration. En Europe, un seul pays décide pour les 23 autres* ».

Eric Jambon regrette que la société croule sous les charges ce qui empêche une vraie dynamique de consommation : « *chaque fin de trimestre quand il faut payer l'Urssaf, nous n'avons plus d'entreprises*

dans le restaurant. Pareil pour les impôts, là, ce sont les particuliers qui disparaissent ». Le chef des Séquoias investit pour se battre, mais dans l'hôtellerie, pas dans la restauration : « *Il n'y a que cela qui rapporte alors on investit 650 000 € pour construire 14 nouvelles chambres. Dans l'hôtellerie, on achète à 19,6 % et on vend à 19,6 %, c'est équitable, on ne prend pas sur notre marge* ». La passion d'Eric Jambon reste pourtant la cuisine, c'est pour cela qu'il veut continuer à se battre pour la gastronomie à la française.

Céline COLETTO ■