

Julien Ricail, premier maître restaurateur des Ardennes

Julien Ricail, 27 ans, natif de Beauraing en Belgique où ses parents exploitaient un restaurant, est le propriétaire et le chef de l'Auberge de La Tour à Givet.

Ce restaurant gastronomique de quarante couverts est associé à la brasserie Giv'Mouette qui jouxte le grand établissement, de sorte que Julien Ricail est aujourd'hui à la tête d'une PME de la restauration de treize salariés, entreprise qui a réalisé l'an passé 500 000 € de chiffre d'affaires. Julien Ricail s'est distingué cette année en obtenant en février le titre de maître restaurateur que Christine Lagarde, ministre de l'économie et des finances, lui a remis en personne à Bercy. Ce titre institué par l'Etat permet de distinguer en France les restaurateurs qualifiés. Il les aide de plus à moderniser leurs établissements et à former leurs personnels en obtenant des crédits d'impôts.

Julien Ricail a postulé à l'obtention de ce titre avec l'aide de la CCI et de l'Union des métiers de l'industrie de l'hôtellerie (UMIH) des Ardennes.

"J'ai sollicité le titre de maître restaurateur pour être fortement qualifié, explique Julien Ricail. Ma profession n'est pas protégée en France. N'importe qui peut y ouvrir un restaurant. Or c'est une profession en rapport direct avec la santé publique, la santé des clients".

Le bénéficiaire du crédit d'impôts

Le restaurateur de Givet a rempli tous les critères de qualification dont celui d'être titulaire d'un brevet professionnel. Il a pris contact avec un organisme certificateur agréé de l'Etat qui a réalisé un audit de son établissement au vu d'un cahier des charges très strict que doit respecter le restaurateur candidat à la maîtrise (cuisine réalisée sur place avec des produits frais, achats des salaisons auprès d'artisans ou de PME indépendantes, traitement des réclamations des clients, gestion de l'attente entre les plats, etc.).

L'Etat a donc délivré le titre de maître restaurateur pour quatre ans à Julien Ricail, cuisinier diplômé de l'école hôtelière du château de Namur et de l'Institut Emile Gryzon sur le campus du Ceria à Bruxelles.

"Le titulaire du titre de maître restaurateur peut bénéficier d'un crédit d'impôt de 50% des dépenses de modernisation sur une durée maximale de trois ans et pour un montant maximal de 30 000 €, donnant droit par conséquent à un crédit d'impôt de 15 000 €", précise la CCI des Ardennes.

Julien Ricail compte bien profiter de cet acquis de son titre de maître restaurateur en lançant à l'Auberge de la Tour à Givet un plan de modernisation de 160 000 € de budget (rénovation des cuisines, achats de nouveaux matériels, etc.).

Contact : L'Auberge de la Tour, 2 quai des Fours, 08600 Givet - tél : 09 61 42 46 92

