

Le titre de Maître restaurateur à Emmanuel Waltisperger

Emmanuel Waltisperger vient de se voir décerner le titre de Maître restaurateur pour son restaurant Côté Cuisine à Hirtzfelden, un lieu qui attire non seulement une clientèle du secteur mais de plus en plus de touristes de passage.

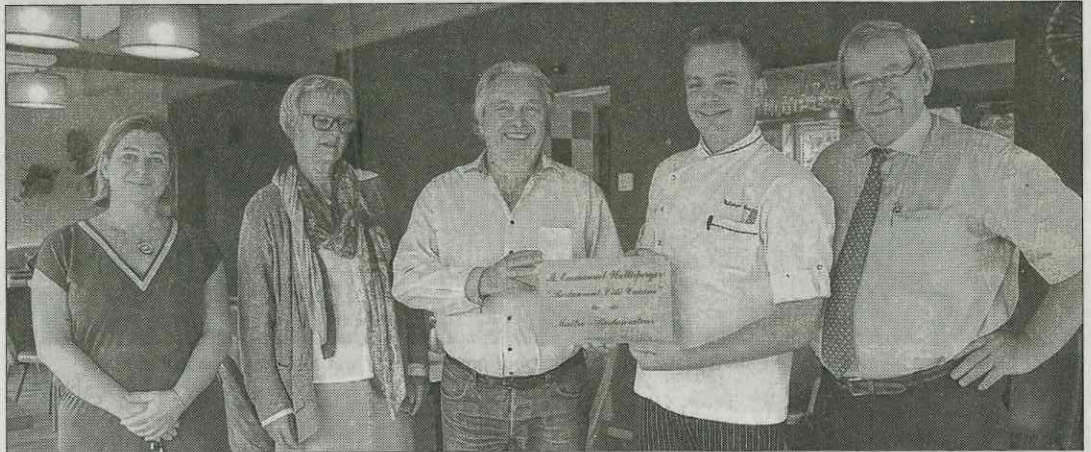
Christian Werthe

Le titre de Maître restaurateur a été décerné à Emmanuel Waltisperger le jeune propriétaire du restaurant Côté Cuisine à Hirtzfelden.

La remise de la plaque, qui sera fixée à l'entrée de l'établissement, a été faite par Jean-Jacques Better président de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie du Haut-Rhin en présence de Michel Habig vice-président du Conseil départemental du Haut-Rhin, de la maire de la commune Agnès Matter-Balp et de Nathalie Zaric de la CCI d'Alsace. Il s'agit de l'unique titre délivré par l'État pour la restauration. Il valorise, notamment, le savoir-faire du chef de cuisine.

Valable quatre ans

Emmanuel Waltisperger a ouvert son établissement en septembre 2015 et depuis, son entreprise a prospéré. La salle de restauration permet de servir entre 30 et 40 couverts et une terrasse bien agréable en été permet à la clientèle de se restaurer en plein air. Pour obtenir ce titre-ils sont actuelle-



Jean-Jacques Better a remis à Emmanuel Waltisperger le titre de Maître restaurateur en présence de Nathalie Zaric, Agnès Matter-Balp et Michel Habig.

Photo L'Alsace/Christian Werthe

ment plus d'une centaine de maîtres restaurateurs dans le Haut-Rhin, 230 en Alsace-, il faut répondre à des conditions cumulatives de qualification, d'exercice, de respect de cahier de charge, se soumettre à un audit externe et présenter sa candidature au préfet du département. Le titre est délivré pour une durée de 4 ans. Jean-Jacques Better a souligné l'excellent travail réalisé par le jeune restaurateur qui doit utiliser 90 % de

produits locaux. Emmanuel Waltisperger a rappelé que son restaurant, situé entre Colmar et Mulhouse, attire non seulement une clientèle de secteur mais de plus en plus de touristes de passage. Il a fait un rapide bilan de l'évolution de sa petite entreprise qui emploie salariés et « extras ». Agnès Matter-Balp s'est dit fière d'avoir dans sa commune un établissement réputé et a félicité Emmanuel Waltisperger. Michel Habig a

salué le restaurateur pour la proposition de produits authentiques locaux et a encouragé le jeune patron à continuer sur cette voie.

Enfin, pour Nathalie Zaric de la CCI Alsace, un restaurant n'est pas seulement un lieu où l'on mange, mais aussi un espace architectural agréable, fonctionnel, décoré avec goût, ce qui est selon elle le cas du restaurant Côté Cuisine à Hirtzfelden.