Faut-il avoir peur des restaurants asiatiques ?

05/03/2010 à 19h29

En 2004, une enquête d'Envoyé Spécial mettait au jour, des "appartements raviolis", où des travailleurs clandestins fabriquaient pour des restaurants asiatiques dans des conditions d'hygiène déplorables, des raviolis vapeur et d'autres plats cuisinés. Les restaurateurs asiatiques affirment que cette année-là en France, leur chiffre d'affaires a chuté de 20 à 30% et que certains établissements ont même dû fermer leurs portes. Alors, pour rassurer le grand public et redorer leur image, les professionnels lançaient un an plus tard le label "Qualité Asie" décerné aux établissements qui respectent scrupuleusement plus d'une centaine de critères d'hygiène et de qualité. Quatre ans plus tard, une équipe d'Envoyé Spécial a voulu savoir si la restauration asiatique avait bien fait le ménage dans ses rangs ?

Voir la vodéo