

Guide de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs : le fait maison, une tradition au goût du jour

Paris, le 3 juillet 2023 – L'Association Française des Maîtres Restaurateurs annonce avec plaisir la sortie de son guide annuel des Maîtres Restaurateurs.

Pour fêter les 15 années d'existence du titre d'État de Maître Restaurateur, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs est très fière de son nouveau guide qui recense tous ses adhérents Maîtres Restaurateurs, mais aussi les producteurs de nos terroirs, partenaires indispensables d'une restauration française durable et responsable.

Depuis 15 ans les Maîtres Restaurateurs sont fiers de leur cuisine faite maison, à base de produits frais et bruts de saison.

Le nouveau guide de l'AFMR prouve que le fait maison résiste aux sirènes des plats déjà préparés.

Pour cette nouvelle édition du guide de l'AFMR, il était important de le placer sous le signe de l'inclusion : chez un Maître Restaurateur, chacune et chacun, quelles que soient ses difficultés, peut apprendre un Métier, donner un sens à son travail. C'est le sens de l'engagement de l'AFMR pour Cap Handicook, concours de cuisine réalisé par des personnes en situation de handicap.

Si le guide de l'AFMR est réalisé en version papier grâce à une Entreprise du Patrimoine Vivant, toutes les informations se retrouvent sur l'application de l'association.

Le fait maison, la cuisine de produits bruts et frais, l'engagement social et environnemental, ce sont des traditions au goût du jour pour les Maîtres Restaurateurs.

Qu'est-ce qu'un Maître Restaurateur ?

Le titre de Maître Restaurateur est l'unique titre reconnu par l'État et accordé par le Préfet pour une durée de 4 ans. Il doit respecter un cahier des charges bien précis basé sur plus de 30 critères (provenance des produits, cuisine à base de produits bruts, majoritairement frais, soin de l'assiette, service...). Les 3300 membres titrés appartiennent à une communauté de valeurs et mettent quotidiennement en lumière les produits de leur terroir, de leurs producteurs locaux avec finesse et originalité. Entrer chez un Maître Restaurateur, c'est l'assurance de déguster une assiette « cuisinée » avec des produits locaux, frais, et de saison.

Qui sommes-nous ?

Créée en 2010, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe plus de 1500 professionnels passionnés : des restaurateurs ayant obtenu le titre ainsi que des Producteurs engagés et sélectionnés. L'Association avance en étroite collaboration avec le ministère de l'Économie et des Finances et est présidée depuis novembre 2019 par Alain Fontaine, véritable porte-parole de la restauration durable et du fait-maison. *La mission principale de l'Association est de promouvoir le titre de Maître Restaurateur auprès des professionnels et du grand public.*

