

Brice Sannac, candidat à la présidence de l'UMIH, se voit remettre la plaque de Maître Restaurateur et reçoit le soutien de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

*Banyuls-sur-Mer - **Brice Sannac**, hôtelier-restaurateur à Banyuls-sur-Mer, président de l'UMIH des Pyrénées-Orientales et candidat à la présidence de l'UMIH, s'est vu remettre la plaque de Maître Restaurateur pour La Littorine, le restaurant de l'hôtel Les Elmes. Attribué à l'issue d'un audit indépendant, ce titre salue l'exigence d'un établissement familial et de ses équipes.*

Ce titre lui a été remis par **Pierre Regnault de la Mothe**, préfet des Pyrénées-Orientales, en présence de **Stéphan Pey**, président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR). Étaient notamment présents **Valérie Pons**, présidente nationale de la branche **Traiteurs et Traiteurs Organiseurs de Réceptions de l'UMIH**, et **Laurent Gauze**, président de la CCI des Pyrénées-Orientales.

Candidat avec **Céline Viale** à la présidence de l'UMIH, dont l'élection se tiendra le 13 octobre, **Brice Sannac** a reçu le soutien de l'AFMR, qui s'est dite « *particulièrement fière de voir l'un des siens* » briguer la plus haute responsabilité de l'organisation.

Le préfet a salué la contribution de Brice Sannac au développement touristique des Pyrénées-Orientales, son engagement auprès des professionnels et son action en faveur d'une gestion responsable de la ressource en eau lors de la récente sécheresse. Dans un message de félicitations, **Serge Papin**, ministre des Petites et moyennes entreprises, du Commerce, de l'Artisanat, du Tourisme et du Pouvoir d'achat, a rappelé l'importance de ce titre pour la restauration.

Créé en 2007, le titre de Maître Restaurateur est le seul titre d'État de la restauration. Accordé par les préfetures pour une durée de cinq ans renouvelable, il valide le respect d'un cahier des charges strict : qualifications du chef, produits frais et locaux transformés sur place, cuisine entièrement faite maison et qualité du service en salle.

*« Recevoir ce titre, que mon père a porté parmi les premiers, a pour moi une valeur particulière. C'est une grande joie et une immense fierté. Il récompense avant tout nos équipes, et avec elles les producteurs, les vignerons et les artisans du territoire qui font notre cuisine. Ce n'est pas une fin en soi, mais une exigence qui se renouvelle chaque jour, en cuisine comme en salle. Mon fils Léon a expliqué un jour à l'école que son père donnait du bonheur aux gens. Je ne connais pas de meilleure définition de notre métier », a déclaré **Brice Sannac**.*

Construit à partir des besoins exprimés par les UMIH départementales, le programme de Brice Sannac et Céline Viale prévoit de consacrer 60 % de la dotation APG-HCR aux projets locaux et de protéger la notion de restaurant, fondée sur la transformation du produit et le service sur place. Il défend également une exonération de charges de douze mois pour l'embauche en CDI d'un apprenti à l'issue de sa formation, la pérennisation de l'exonération des pourboires sans plafond de rémunération et le relèvement de 75 à 90 % de l'exonération du pacte Dutreil pour faciliter la transmission des entreprises familiales.