

FEUILLE DE ROUTE DE L'AFMR : A LA CONQUÊTE DES TERRITOIRES

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs a tenu son nouveau conseil d'administration à Épernay, les 21 et 22 septembre. Accueilli dans les chais de son partenaire les Champagnes H. Blin, le conseil d'administration a tracé des perspectives d'action pour les prochains mois.

Le président Stéphan Pey déclare : « notre feuille de route est ambitieuse et exigeante. Elle reflète parfaitement notre engagement distingué par le Titre d'Etat. »

Parmi les chantiers prioritaires, l'association veut renforcer la portée du titre d'État en région. « Notre titre représente les bases de la gastronomie avec la réforme du fait maison. C'est à nous d'augmenter sa reconnaissance par le grand public et les professionnels », déclare Stéphan Pey. Il poursuit : « Avec une cuisine faite maison à base de produits bruts et frais et de saison, chaque Maître Restaurateur a une connexion profonde avec son terroir. Nous allons renforcer nos liens avec les producteurs engagés. Nous participons à un modèle alimentaire français remarquable. Il est grand temps de dépasser les querelles de chapelles pour œuvrer à la vitalité de notre restauration. »

Dans chaque région en métropole comme dans les DROM COM, l'AFMR pourra s'appuyer sur ses délégués régionaux, sur sa tutelle, la Direction Générale des Entreprises, les préfectures et les collectivités locales.

Stéphan Pey précise que « Ce travail de promotion du titre, d'une restauration durable et responsable est essentiel. Nous allons à la rencontre des français » ; « à la suite du travail formidable effectué par Alain Fontaine et le précédent Conseil pour une meilleure reconnaissance du titre, nous allons pouvoir déployer nos énergies sur le terrain au plus près des consommateurs et au plus près des restaurateurs. »

Dans chaque région l'AFMR et ses représentants vont s'investir avec des outils variés : des conférences, des démonstrations culinaires, des bourses à l'emploi et toutes les initiatives en faveur de la restauration engagée. Avec de nouveaux outils digitaux l'AFMR est prête à relever le défi d'un réseau plus dense et plus étendu, apportant de nouveaux services à ses adhérents, une meilleure visibilité pour les restaurateurs et les partenaires de l'association.

Après une présence forte au Village International de la Gastronomie à Paris où des discussions ont eu lieu avec le Concours Général Agricole, un nouveau moment symbolique se prépare au Salon International de l'Agriculture de 2027 : « Ce sera une belle fête de la gastronomie, des terroirs, un grand rendez-vous pour notre titre d'Etat » conclut le président Stéphan Pey.

Qu'est-ce que le titre de Maître Restaurateur ?

Créé en 2007, le titre de Maître Restaurateur est le seul titre d'État pour la restauration. Il est accordé par les préfectures pour une durée de 4 ans renouvelable, suite à un audit qui valide le respect d'un cahier des charges stricts : professionnalisme et qualifications du Chef, utilisation de produits frais et locaux transformés sur place, cuisine 100% faite maison, qualité du service en salle, etc...

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs

Créée en 2010, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR) réunit des Maîtres Restaurateurs et des Producteurs et Artisans Engagés en France et en outre-mer. Ses missions : faire rayonner le titre de Maître Restaurateur auprès des professionnels et du grand public ; promouvoir une alimentation durable et responsable de qualité ; communiquer sur les valeurs des Maîtres Restaurateurs.