

LES ANNONCES DU MINISTRE SERGE PAPIN LORS DE LA CLÔTURE DES ASSISES DE LA RESTAURATION ET DES METIERS DE BOUCHE

À l'occasion de la clôture des Assises de la Restauration et des métiers de bouche, le Ministre Serge Papin a fait plusieurs annonces importantes.

1 – Le titre d'état de Maître Restaurateur

Le Ministre a mis en lumière les défis actuels et à venir du titre d'Etat de Maître Restaurateur.

Cette démarche exigeante est désormais mieux comprise par les pouvoirs publics. Il fallait adapter le cahier des charges aux réalités du terrain, ce sera le cas dans le décret annoncé par le Ministre.

En rappelant que l'objectif doit être de délivrer 10.000 titres à l'horizon 2027 et parce que ce titre est un remarquable levier de croissance et d'attractivité, il n'est évidemment pas question de le dévaloriser mais de faciliter les démarches administratives nécessaires à la constitution d'un dossier pour l'obtention du titre de Maître Restaurateur.

Parmi les annonces concrètes, la durée de validité du titre passe de 4 à 5 ans et la volonté de permettre aux restaurants d'application des CFA et des écoles hôtelières de rentrer dans la famille des Maîtres Restaurateurs.

Ces Assises ont permis de rappeler des choses simples : aucun compromis sur le fait maison, aucun compromis sur l'engagement des Maîtres Restaurateurs, un accompagnement plus présent pour rejoindre la communauté de l'AFMR.

2 – Le label Fait Maison :

Le chantier du « fait maison » va s'ouvrir, avec le travail et les propositions de l'AFMR, pour que ce fondement de notre gastronomie soit toujours plus la norme, celle que nos clients sont en droit d'attendre. Au-delà de la transparence en cuisine, il s'agit aussi de transmission et de valorisation des savoir-faire. Les Maîtres Restaurateurs sont nécessairement en pointe dans ce domaine.

Depuis des années, l'AFMR milite pour renforcer la mention « fait maison », la rendre à la fois plus exigeante et plus attractive. Nous poursuivrons les travaux entamés avec la Direction Générale des Entreprises en faveur d'une restauration durable et responsable en général, une meilleure reconnaissance du titre d'Etat de Maître Restaurateur et le maintien de la valeur du titre.

Qui sommes-nous ?

Crée en 2010, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe plus de 1700 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.*