

CONCOURS CAP'HANDICOOK

Concours Cap'HandiCook : en route vers la grande finale parisienne avec l'AFMR

Avec le concours Cap'HandiCook, la preuve est faite de la plus belle manière que les personnes en situation de handicap peuvent s'épanouir dans la restauration.

Depuis 2019, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs est très fière de se tenir aux côtés des organisateurs et participants de cet événement exigeant, inclusif et remarquable.

Le 4 décembre prochain, la grande finale de l'édition 2023 du concours se déroulera au Ministère de la Santé à Paris, grâce à l'implication de tous les partenaires.

L'AFMR tient à féliciter l'ESAT Berthier et Nicolas Cadet pour leur action, et l'ambassadeur du Grand Est - Maître Restaurateur Thierry Landragin pour son engagement constant en faveur de l'inclusion dans les restaurants.

Cette année encore, les cuisiniers en situation de handicap ont préparé des repas d'un haut niveau, digne des plus grandes brigades.

Si les plats des participants du concours Cap'HandiCook restent exceptionnels, il ne faut pas que leur présence dans les restaurants reste exceptionnelle, mais qu'elle soit forte, encouragée et finalement naturelle. C'est le sens de la démarche de l'AFMR.

Qui sommes-nous ?

Créée 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.*