

Restauration solidaire : l'AFMR célèbre l'engagement des jeunes talents au service des aînés

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR) a le plaisir d'accueillir les lauréats du concours « Les jeunes talents de la restauration solidaire de nos aînés » lancé en septembre 2025 par le fonds de dotation HESIODE, à l'occasion de son Congrès annuel, le 7 juin prochain.

Un des temps forts du Congrès sera une soirée organisée sur la Seine, à bord d'une péniche, placée sous le signe de la transmission, du partage et de la convivialité.

Le concours a permis de mobiliser des jeunes pour proposer un repas de fête à nos aînés en EHPAD, dans le droit fil du « Repas gastronomique des français » inscrit à l'UNESCO. Achats, cuisine, service, animation, tout a été mis en place pour partager l'art de vivre qui rassemble les Maîtres Restaurateurs.

Les lauréats de cette édition sont les élèves du BTS option cuisine et du bac pro option commercialisation et service du Lycée Stanislas de Nancy.

L'AFMR adresse ses félicitations à l'ensemble des équipes pédagogiques et des élèves impliqués, et souligne la qualité de projets présentés par les finalistes issus de l'École de Paris des Métiers de la Table ainsi que du Lycée Hôtelier François Rabelais de Dugny.

Laurent Poumeyrau, Maître Restaurateur (*Chais Haussmann à Cestas*), en charge du concours et animateur du fonds de dotation HESIODE tient à particulièrement remercier l'ensemble des finalistes et félicite les lauréats et encadrants qui « ont su mobiliser leurs élèves au service de nos aînés, le proviseur Bernard Ségard et les professeurs Franck Savonnière et Christian Demangeot. »

Alain Fontaine, président de l'AFMR se réjouit également de cette dynamique intergénérationnelle avec la participation des jeunes au Congrès de l'AFMR « les Maîtres Restaurateurs ont à cœur de transmettre leurs valeurs et HESIODE en est une illustration concrète ».

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 préfetures 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 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.