

## Pour que brille le titre d'Etat de MAITRE RESTAURATEUR sur l'ensemble des territoires français : légitimer et communiquer

**Valérie PONS, maître restaurateur à Montauban**

**Candidate à la présidence de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs - AFMR**

Valérie PONS, maître restaurateur à Montauban, inlassable défenseuse du goût et de ses producteurs locaux, annonce ce mardi 30 août 2022 sa candidature à la future présidence de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs. Le lundi 17 octobre prochain à Biarritz, à l'occasion de l'Assemblée Générale élective de l'association, Valérie Pons sera le porte-drapeau d'un projet collégial muri, structuré et porté par des maîtres restaurateurs répartis sur toute la France (Occitanie, Alsace, Auvergne Rhône-Alpes, Aquitaine, Provence Alpes Côte d'Azur...)

Son programme repose en priorité sur une large communication grand public autour du titre d'état de Maître Restaurateur encore trop peu connu des clients bien que répondant en tous points à leurs attentes actuelles (circuits-courts, fait-maison, transparence, savoir-faire, transmission...). Pour se faire un maillage territorial efficace, la création d'événements et une signature commune à tous les maîtres restaurateurs permettront une visibilité décuplée du titre et de ses valeurs.

Artisans et producteurs, alliés quotidiens inséparables des maîtres restaurateurs seront réputés comme ambassadeurs du titre : un travail « main dans la main » indispensable entre ceux qui créent le produit et ceux qui le transforment avec un engagement mutuel.

Un travail de fond sera également engagé afin que l'AFMR soit reconnue par les pouvoirs publics comme un interlocuteur incontournable concernant le titre de Maître Restaurateur et le « fait maison ».

Enfin, l'accent sera mis sur la transmission des valeurs portées par les maîtres restaurateurs avec une présence active et reconnue par l'Etat auprès des jeunes collégiens et lycéens ou en formation dans les métiers de la restauration.

### A propos de Valérie Pons

Valérie Pons est installée à Montauban depuis plus de 20 ans. Depuis sa création elle travaille avec passion avec des producteurs locaux. « Je suis maintenant à la mode » aime-t-elle ajouter.

Elle fut la première cheffe en restauration commerciale, il y a 12 ans, à travailler avec les produits Bleu, blanc, Cœur qui privilégièrent une agriculture respectueuse des animaux et de la terre et une qualité nutritionnelle saine et bonne pour la santé et la planète.

L'engagement auprès des producteurs, la nutrition santé et la formation guident sa cuisine et son parcours depuis toujours. Aujourd'hui installée au cœur de Montauban (restaurant Le Fort), à proximité d'un foyer de jeunes travailleurs et d'une maison autonome de seniors, elle s'attache à créer un lien social, intergénérationnel et laïc au sein de son établissement où chacun est accueilli, grâce à des conventions préalables, sans barrières.

En 2018, Valérie Pons, légitime la qualité de son engagement et de son travail par deux audits permettant d'accéder respectivement au titre de Maître Restaurateur et à la démarche qualité « Cuisinerie Française ».

En 2019, elle devient « Artisan du Gout » et s'engage sur plusieurs mandats pour la défense des intérêts de la profession tant en local qu'au national.

C'est donc tout naturellement que découle de ce riche parcours, la candidature de Valérie Pons à la présidente de l'AFMR.

### A propos du titre de Maître Restaurateur

Le titre de Maître Restaurateur est décerné, audit à l'appui, par l'État pour 4 ans. Il récompense les savoir-faire du professionnel tant en cuisine qu'en salle. Les maîtres restaurateurs valorisent les circuits courts, une cuisine faite maison à base de produits frais, assurent un accueil et un service de qualité à leur clientèle.