

ENQUETE AFMR : L'HERITAGE DES JOP2024 POUR NOTRE RESTAURATION

Comme chaque année, l'AFMR établit un état des lieux de la restauration française après la période estivale.

Si seulement 5% des professionnels répondants considèrent que les Jeux Olympiques ont eu un impact positif sur leur activité, pour 44% d'entre eux la saison a été « mauvaise » ou « très mauvaise » et le chiffre d'affaires sur cette période a baissé de 7% en moyenne.

En revanche pour 36% des restaurateurs répondants, la saison estivale a été « bonne » ou « très bonne ». Et si nous sommes loin des annonces triomphantes des grands groupes de restauration, ce chiffre est une base solide pour redonner à la restauration indépendante toute sa place dans l'économie du tourisme.

Les JOP2024 ont redonné un goût de France au monde entier, et l'image de notre pays sort très renforcée de cette « parenthèse enchantée ».

Après les JOP2024, il nous appartient d'être au niveau des attentes légitimes d'une clientèle française et internationale tout en considérant les opportunités et la responsabilité de cet événement mondial pour le futur.

Si la restauration participe puissamment à l'attractivité touristique de notre pays, comme en témoigne notamment notre partenariat avec Atout France, elle doit préserver et promouvoir l'image de marque et les spécificités françaises : une cuisine à base de produits bruts et frais, faite maison le plus possible, à taille et à visage humains.

Plus de 93% des répondants de l'étude AFMR ont moins de 20 salariés, près de 44% ont moins de 5 salariés, et plus de 44% des répondants font moins de 50 couverts par jour. Voilà une diversité formidable, qui correspond à la diversité de nos terroirs, une richesse qui permet des expériences culinaires originales, loin de l'uniformisation que subit dans le monde la restauration, comme de nombreux autres secteurs.

Face à la financiarisation et à la puissance des algorithmes, la restauration indépendante française propose un modèle plus « agile », un modèle plus humain, un modèle d'une cuisine proche des clients avec le souci du goût, de la qualité et loin des obsessions des ratios financiers que peuvent connaître de grands groupes.

Le titre de Maître Restaurateur est synonyme de « fait maison » et l'AFMR s'engage totalement pour faire la promotion de ce modèle de restauration. Il signifie une plus grande transparence envers nos clients, une transmission de nos savoir-faire, un dynamisme et une modernité culinaires fondés sur un héritage unique au monde.

Pour retrouver tout l'éclat de notre gastronomie, nous soutenons toutes les initiatives qui récompensent les restaurateurs qui proposent une cuisine « faite maison ».

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.*