

Formation et santé, enjeux majeurs pour la restauration d'aujourd'hui et de demain !

Paris, le 20 septembre 2023, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs garante d'une alimentation durable et responsable.

Devenir un restaurateur responsable, qui combine cuisine succulente et développement durable, n'est pas anodin et ne s'improvise pas. Chaque Maître Restaurateur est distingué par un titre d'État qui garantit aux clients que la cuisine est faite maison à base de produits bruts, frais et de saison.

Depuis de nombreuses années, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs répète que l'alimentation est un sujet important pour notre mode de vie, notre vie sociale mais aussi pour notre santé. C'est pourquoi les drames alimentaires du passé et plus récemment celui du botulisme à Bordeaux qui trouvent leur origine dans des conserves artisanales doivent faire prendre conscience à tous nos concitoyens que la confiance dans la compétence et la technique d'un restaurateur est plus importante que la rapidité de préparation, que la dernière tendance médiatique de restauration.

En tant que restaurateurs responsables, nous devons absolument réconcilier alimentation et gastronomie, pour que nos concitoyens puissent toujours se restaurer selon leurs moyens et bénéficier d'une cuisine de qualité, faite maison, par des professionnels exigeants, sans une improvisation dangereuse pour notre santé.

C'est le combat de l'AFMR et de ses adhérents Maîtres Restaurateurs. Il s'agit d'un combat en phase avec les attentes de notre société, qui permet à tous de s'inscrire dans un chemin plus respectueux de l'environnement, de notre santé.

L'avenir de ce modèle de restauration passe aussi par la formation de nos jeunes et la transmission des savoirs et ce sont plus de 3000 apprentis qui sont formés chaque année chez les Maîtres Restaurateurs. Aujourd'hui, nous souhaitons particulièrement mettre en avant Evie Sinfield, âgé de 19 ans et diplômé de l'école Ferrandi et cheffe du restaurant Le Petit Communes (Paris III) qui est la plus jeune titrée Maître Restaurateur de France et ses seconds de cuisine Bafodé Sila et Assane Conté, tous deux originaires de Guinée.

L'AFMR affirme et prouve que la restauration peut être véritablement inclusive, qu'elle est généreuse et exigeante, qu'elle distingue les efforts au service d'une alimentation savoureuse, saine et de qualité.

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.*