

L'AFMR aux côtés de Brice Sannac : un engagement de Maître Restaurateur au service de toute une profession.

Banyuls-sur-Mer, le 9 septembre 2026 – L'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR) était enfin présente aux côtés de Brice Sannac, pour lui remettre sa plaque de Maître Restaurateur pour son établissement La Littorine

Pour l'occasion, une soixantaine d'amis se sont réunis, parmi lesquels Stéphan Pey, président de l'AFMR, Valérie Pons, membre du conseil d'administration de l'AFMR, en charge des relations avec les organisations professionnelles, les labels et présidente nationale de la branche Traiteurs et Traiteurs Organiseurs de Réceptions de l'UMIH, Pierre Regnault de la Mothe, préfet des Pyrénées-Orientales, Laurent Gauze, le président de la CCI des Pyrénées-Orientales.



Le président de l'AFMR, Stéphan Pey, salue « le renouvellement du titre d'État, pour la distinction d'un établissement familial, pour l'engagement de Brice Sannac et de ses équipes, pour l'excellence artisanale qu'ils incarnent » dont la date initialement prévue le 08 Juillet avait dû être décalée en raison des feux de forêts qui ont frappé le département des Pyrénées-Orientales.

Le message de félicitations adressé par le ministre Serge Papin rappelle l'importance du titre de Maître Restaurateur, seul titre d'État de la restauration, attribué à l'issue d'un audit indépendant exigeant. Ce titre récompense le professionnalisme des restaurateurs qui privilégient le travail des produits bruts, le fait maison, la qualité de l'accueil, la transparence et la confiance des consommateurs.

Depuis de nombreuses années, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs agit aux côtés de la Direction générale des Entreprises pour promouvoir une restauration durable, responsable et profondément ancrée dans les savoir-faire artisanaux. Le « fait maison », qui constitue l'ADN des Maîtres Restaurateurs, demeure un enjeu majeur pour garantir l'avenir de la restauration traditionnelle et la transmission des métiers.

L'AFMR accompagne ainsi les travaux engagés avec les pouvoirs publics afin de simplifier, renforcer la lisibilité et accroître l'attractivité du titre de Maître Restaurateur, sans jamais en diminuer le niveau d'exigence. Concernant l'évolution du décret « fait maison », l'association défend une approche constructive permettant aux restaurateurs qui cuisinent réellement de mieux valoriser leur travail dans un cadre clair, crédible et loyal pour les consommateurs.

L'AFMR remercie le ministre Serge Papin pour son soutien et pour la reconnaissance exprimée envers le travail de ses adhérents et partenaires. Forte de son implantation sur l'ensemble du territoire, l'association poursuit son action en lien avec les organisations professionnelles du secteur, notamment l'UMIH et le GHR, afin d'accompagner les pouvoirs publics dans la construction de l'avenir de la gastronomie française et d'une restauration durable et responsable.

À Banyuls-sur-Mer, Stéphan Pey se réjouit que le titre d'État soit si bien représenté au sein des principales organisations professionnelles de la restauration elles-mêmes associées à la gouvernance de l'AFMR. L'UMIH y est notamment représentée par Nicolas El Hakim, vice-président de l'association, et le GHR par Romain Vidal, également vice-président. Catherine Quérard, présidente du GHR, est elle-même Maître Restaurateur. Cette représentation plurielle fait de l'AFMR un espace de convergence au service de la restauration indépendante.

Brice Sannac est aujourd'hui candidat à la présidence confédérale de l'UMIH nationale, pour succéder à Thierry Marx.

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs est particulièrement fière de voir l'un des siens porter sa candidature à la plus haute responsabilité de l'UMIH et poursuivre son engagement dans l'intérêt de toute une profession. Son parcours réunit des valeurs profondément attachées au titre de Maître Restaurateur : l'expérience du terrain, la responsabilité du chef d'entreprise, la transmission, la défense du fait maison, l'ancrage territorial et l'engagement collectif.

Voir demain un Maître Restaurateur engagé accéder à cette responsabilité constituerait une reconnaissance majeure pour le titre, pour nos métiers et pour toute la restauration indépendante.

L'AFMR est très fière de voir Brice Sannac porter cette ambition et lui adresse tous ses vœux de réussite pour cette nouvelle étape de son engagement professionnel et syndical.

Un Maître Restaurateur fait preuve d'un engagement quotidien au service de la qualité, du fait maison et de l'excellence artisanale, des valeurs qui sont le fondement de la restauration traditionnelle partout en France.

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 préfectures pour une durée de 5 ans renouvelable, à la suite d'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 Maîtres 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