

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs aux côtés de la Direction Générale des Entreprises

Les 7 et 8 octobre, le président Stéphan Pey et ses équipes ont participé à deux réunions de travail organisées par la Direction générale des entreprises. Dans les 2 cas, il s'agissait de travailler à la meilleure application possible des réformes du titre d'État de Maître Restaurateur.

Une première réunion a permis de travailler avec la très grande majorité des préfectures, pour anticiper la digitalisation en cours des candidatures pour être Maître Restaurateur. Pour Stéphan Pey « c'est un chantier très important entamé par la DGE, qui fait un travail remarquable ».

La seconde réunion réunissait tous les organismes certificateurs dans un dialogue avec la DGE et l'AFMR pour adapter leurs audits aux évolutions des exigences du titre d'État. Cette réunion est un prélude à des liens plus étroits entre l'AFMR et les différents organismes.

L'AFMR assume pleinement sa responsabilité d'animer tout l'écosystème vertueux des Maîtres Restaurateurs. Bien entendu l'association est au service de ses adhérents, mais de façon plus générale du titre d'Etat. Elle interagit avec les préfectures des territoires qui délivrent les arrêtés, avec les organismes certificateurs comme elle le fait avec les fournisseurs potentiels des Maîtres Restaurateurs dont les producteurs engagés.

Le président de l'AFMR Stéphan Pey déclare : « aujourd'hui, nous sommes en place pour que la réforme du titre produise ses effets bénéfiques au profit de la restauration engagée et de ses clients. Demain, avec la réforme du Fait Maison nous serons en capacité d'animer un réseau plus large, celui des professionnels engagés pour une cuisine faite maison, fondement de notre gastronomie ».

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