

L'AFMR DRESSE LE BILAN DE SON DEBUT D'ANNEE

Ce mois de janvier a été riche d'événements pour mettre à l'honneur encore et toujours notre restauration.

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs était bien évidemment présente au SIRHA et s'est également impliquée pour une restauration inclusive.

Dans sa défense du « bien-manger » et pour la transmission des savoir-faire de la restauration, l'AFMR était en action pour la 2^{ème} édition du concours « Flexitarien » organisé par La Confédération Française de la Boucherie (CFBCT) au SIRHA. Il s'agissait de réaliser deux préparations originales par type de viande (épaule d'agneau, tendron de veau et jumeau à bifteck) s'inscrivant dans le thème des « Bouchons Lyonnais ». Un bel exemple de collaboration entre artisans.

Les Maîtres Restaurateurs peuvent être fiers de leur engagement et du réseau de professionnels engagés animé par l'AFMR. Ce dernier permet de faire la différence, de s'investir partout où se propagent les valeurs d'une cuisine faite-maison, de la transmission des savoirs, d'une restauration humaniste et répondant aux besoins des clients.

Pour la finale du concours Cap'HandiCook qui a bénéficié du patronage et de la présence de la Ministre déléguée en charge de l'Autonomie et du Handicap Charlotte Parmentier-Lecocq et du parrainage de Michel Bras, les brigades composées de personnes en situation de handicap venant de toutes les régions de France ont été récompensées.

Depuis 2019 l'AFMR est très impliquée aux côtés du Maître Restaurateur Nicolas Cadet qui a créé ce bel événement. Nous faisons la preuve tous ensemble que nous avons besoin de solidarité, de générosité, de travail en commun bien sûr, pour révéler les talents en cuisine et en salle.

Le titre d'Etat de Maître Restaurateur nous distingue, il nous oblige dans le même temps à nous impliquer toujours d'avantage pour une restauration durable et responsable.

Au moment où la tentation de déshumaniser notre métier pour une recherche dans fin de marges financières, grâce à la puissance technologique, nous ne dévions pas de notre engagement.

Pour conserver son attrait auprès des clients français et étranger, la restauration doit s'appuyer sur des fondations solides.

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.*