

L'AFMR salue le renouvellement du titre de Maître Restaurateur de Brice Sannac pour son établissement « La Littorine »

Banyuls-sur-Mer, le 8 juillet 2026 – À l'occasion du séminaire des Entrepreneurs d'Occitanie organisé à Banyuls-sur-Mer, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR) était présente aux côtés de **Brice Sannac**, dont le renouvellement du titre de **Maître Restaurateur** a été officiellement salué.

Initialement prévue à cette occasion, la remise officielle de la plaque de Maître Restaurateur a été reportée au mois de septembre, par solidarité avec les habitants des Pyrénées-Orientales, les équipes de secours, le préfet, les services de l'État et l'ensemble des institutions mobilisées face aux incendies qui touchent actuellement le territoire. L'AFMR se réjouit de pouvoir célébrer cette distinction dans un moment pleinement consacré à l'engagement de Brice Sannac, de ses équipes et à l'excellence artisanale qu'ils incarnent.

Dans ce contexte particulier, la présence de **Marie de Boissieu**, représentant la **Direction générale des Entreprises**, ainsi que le message de félicitations adressé par le **ministre Serge Papin**, viennent rappeler toute 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.

Cette position est celle de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs. Elle ne saurait être confondue avec d'autres initiatives ou propositions portées par d'autres organisations professionnelles.

L'AFMR remercie le ministre Serge Papin et ses équipes pour leur soutien et pour la reconnaissance exprimée envers le travail des adhérents et des partenaires de l'AFMR.

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, **Valérie Pons**, présidente nationale de la section Artisanat de la CPME, présidente nationale UMIH Traiteurs, Maître Restaurateur et en charge des relations avec les organisations professionnelles et les associations culinaires, représentait l'association et son président **Stéphane Pey**.

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs adresse ses plus chaleureuses félicitations à Brice Sannac pour le renouvellement de son titre de Maître Restaurateur et lui renouvelle tout son soutien. Cette distinction récompense un engagement quotidien au service de la qualité, du fait maison et de l'excellence artisanale, valeurs que les Maîtres Restaurateurs portent partout en France et dans les territoires d'Outre-Mer.

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 préfetures pour une durée de 4 ans renouvelable, suite à 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.