

L'AFMR salue l'élection de Franck Chaumes à la présidence de l'UMIH

Alors que l'UMIH vient d'élire à sa présidence Franck Chaumes, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs se réjouit des valeurs qui unissent toute la restauration traditionnelle : la transmission des savoir-faire et le goût d'une cuisine faite maison.

« Avec cette nouvelle page qui s'ouvre pour l'UMIH, nous sommes confiants dans la poursuite des efforts entrepris en faveur du fait maison » déclare Stephan Pey, président de l'AFMR.

L'UMIH, comme le GHR, fait partie intégrante de l'AFMR, en siégeant au conseil d'administration. Les relations de travail vont donc se poursuivre, dans le respect des choix de chacun.

Pour l'AFMR, la restauration française est forte de sa diversité, de toutes ses diversités.

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, 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