

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs est bien campée sur ses deux jambes : active à Paris et dans les territoires.

« Renforcer le réseau des Maîtres Restaurateurs est la priorité de l'AFMR pour les prochaines années » déclare le président Stéphan Pey à l'occasion de son déplacement à Strasbourg le 23 septembre dernier.

Il poursuit : « La restauration durable et responsable, fondée sur une cuisine faite maison, n'est pas une forteresse assiégée. C'est au contraire une ouverture aux autres. Notre rôle est d'aller à la rencontre de tous les restaurateurs engagés, qu'ils aient atteint le stade ultime de Maître Restaurateur ou non ».

Cet état d'esprit a présidé à une rencontre constructive avec Véronique Siegel, Présidente de l'UMIH du Bas-Rhin, avec le directeur de l'organisation départementale Christophe WEBER son directeur, avec Jacques CHOMENTOWSKI, président de la branche restauration UMIH 67, et Didier ROECKEL, l'ancien président de l'UMIH 67. L'AFMR tient notamment à remercier Fernand HELMER et Jacques CHOMENTOWSKI pour avoir facilité ces échanges.

Pour illustrer les avancées communes de la restauration traditionnelle et tournée vers l'avenir, Stéphan Pey souhaite notamment un rapprochement durable entre le titre d'Etat de Maître Restaurateur et la Fédération des Chefs de Cuisine Restaurateurs d'Alsace présidée par Yann EBER qui postule que « cuisiner, c'est un métier ». L'association des chefs d'Alsace fait preuve d'une belle énergie, de réalisations qui comptent pour la défense de notre gastronomie.

Sébastien MALGRAS, directeur de l'école de cuisine et hôtelière de Strasbourg CEFPPA Adrien ZELLER a organisé la visite de ce superbe outil de travail nouvellement rénové. Une équipe compétente et motivée, des restaurateurs maîtres d'apprentissage engagés en font un établissement pédagogique de premier plan, portant haut la cuisine Alsacienne pour les générations à venir.

La promotion du titre d'Etat de Maître Restaurateur se conçoit en lien direct avec les territoires, avec les restaurateurs engagés et avec celles et ceux qui partagent les valeurs de transmission, d'excellence, d'une cuisine accessible à chacun, mettant en valeur les exceptionnels produits de nos terroirs.

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 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