

## **Le Président de la République place les Maîtres Restaurateurs au cœur de l'avenir de la restauration française : cap sur 10 000 établissements en 2027**

***Face aux difficultés du secteur, le Président de la République assure que les Maîtres Restaurateurs peuvent participer à renverser la tendance.***

Comme l'a rapporté l'AFP, le Président de la République a indiqué lors d'un discours officiel, le 29 septembre 2025 à l'Élysée, autour de la gastronomie et de la restauration traditionnelle avec tous les acteurs du secteur que la voie à suivre était celle du titre d'État de Maître Restaurateur, qui garantit un travail sur la base de produits bruts et frais pour une cuisine authentique et faite maison.

***Il appelle la profession des restaurateurs à rejoindre cet engagement avec un objectif de « 10 000 établissements Maîtres Restaurateurs à l'horizon 2027 ».***

Le Président de l'AFMR Alain Fontaine était présent à ce déjeuner et c'est avec une certaine fierté qu'il a entendu le message officiel et pour la première fois envers les Maîtres Restaurateurs d'un Président de la République.

C'est toute la communauté de restaurateurs engagés, de producteurs et d'artisans et de partenaires de l'AFMR qui sont ainsi mis à l'honneur et reconnus.

Cette reconnaissance intervient au moment où, comme chaque rentrée, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs prend le pouls de la restauration traditionnelle, secteur essentiel de notre attractivité touristique et de nos savoir-faire culinaires.

Alors que près de 39% des restaurateurs interrogés envisagent toujours de céder leur établissement, l'activité a repris en 2024-2025 de façon très inégale selon les régions.

En Ile-de-France et autour de tous les sites olympiques, on constate un certain rattrapage des JOP2024 avec une activité qui revient au niveau de 2023. En région, les zones atlantiques et méditerranéennes ont connu une année intéressante.

Mais de façon générale cet été seuls 41% des établissements ont réalisé une bonne saison, avec une baisse moyenne de 3% d'activité par rapport à l'été dernier.

Nous ne pouvons pas occulter les difficultés persistantes du secteur : hausse des matières premières (première difficulté pour 80% des répondants), recrutement de la main d'œuvre indispensable, prix de l'énergie notamment.

Quand 93% des répondants ont moins de 20 salariés, avec 43% des répondants faisant moins de 50 couverts par jour, chaque hausse des prix, chaque salarié en moins risque de provoquer l'arrêt de l'activité.

La restauration française est bien celle des indépendants, qui n'ont pas accès aux financements des chaînes ni aux centrales d'achat permettant des économies d'échelles.

Face à toutes leurs difficultés, les professionnels de la restauration doivent mieux prendre en compte la demande de leurs clients d'une cuisine « faite maison », qui est attendue par 55% d'entre eux.

Mais le secteur ne baisse pas les bras : 42% des répondants sont confiants dans l'avenir de leur établissement.

Il nous appartient de prouver que la restauration du quotidien est attendue par les français, qu'elle est toujours plus attractive pour les professionnels, que le « fait maison » n'est pas une exception. La voie pour une restauration qui a du sens est tracée, et grâce aux soutiens des pouvoirs publics nous parviendrons à retrouver des établissements avec des équilibres financiers pérennes !

### **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 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.*