

Le Titre de Maître Restaurateur s'impose comme modèle d'avenir pour la restauration française

Le 13 octobre dernier, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR) a organisé son premier colloque national au Palais du Luxembourg.

Cet événement a permis des échanges nourris entre les intervenants et les participants sur la signification du Titre d'Etat de Maître Restaurateur au sein d'une profession en perpétuelle évolution, sur les conséquences du modèle durable et responsable porté par l'AFMR et ses adhérents.



La députée et ancienne ministre de tutelle de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs Olivia Grégoire a ouvert le colloque, dressant le portrait d'une restauration qui doit retrouver sa place dans le cœur des français, qui doit aussi retrouver du sens pour développer des talents.

Tous les intervenants ont partagé le constat que le Titre d'Etat de Maître Restaurateur a les atouts pour bien orienter la restauration traditionnelle : le fait maison à base de produits bruts et frais, l'apprentissage pour la transmission des savoir-faire, la lutte contre le gaspillage, la défense d'un art de vivre inclusif...

Signe de la puissance du Titre d'Etat, le colloque a donné la parole aux restaurants « World French Restaurant », qui diffusent notre modèle à l'international.

Avec des représentants de l'Ile-de-France, des Hauts de France, du Grand Est, de la région Auvergne-Rhône-Alpes, de la Nouvelle-Aquitaine et de la Bretagne, ce premier colloque a fait la preuve que le modèle « Maître Restaurateur » rayonne sur tout le territoire.



Qu'est-ce que le titre de Maître Restaurateur ?

Créé en 2007, le titre de Maître Restaurateur est le seul titre d'Etat pour la restauration. Il est accordé par les préfectures 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.