

Nouvelle gouvernance de l'AFMR

Du 7 au 9 juin 2026, la communauté des Maîtres Restaurateurs s'est réunie à Paris pour le congrès annuel de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs. Au-delà du plaisir de se retrouver et d'échanger, l'un des temps forts a été le renouvellement de la gouvernance de l'association dans l'amphithéâtre de la MUDETAF, où son président Philippe Coy nous a accueillis.

Après sept ans à présider l'AFMR, Alain Fontaine a transmis ses responsabilités à une nouvelle équipe, composée de femmes et d'hommes engagés pour une restauration durable et responsable symbolisée par le titre d'État.

Alain Fontaine est revenu sur le travail réalisé par l'AFMR depuis toutes ces années, en faisant le constat que « la restauration traditionnelle française était dans une logique de défense des acquis et que la reconquête des clients dans tous les territoires était une priorité ». Il salue « les responsables publics et les partenaires qui ont compris que l'AFMR et le titre d'État de Maître Restaurateur étaient des vecteurs indispensables pour faire avancer une cuisine authentique et faite maison. Faire davantage reconnaître ce titre d'État a été une de mes grandes fiertés »



Les adhérents auront désormais comme figure de proue un nouveau président, en la personne de Stéphan Pey, Maître Restaurateur depuis le 13 août 2015. Dans ses premiers propos, il a tenu à remercier Alain Fontaine « pour son engagement sans faille et son énergie à promouvoir les femmes et les hommes qui sont fiers de leur titre d'État ». Il fixe un cap ambitieux pour l'association dont il a désormais la responsabilité : « il faut renforcer le goût pour notre titre en région. Le rayonnement de l'AFMR grâce à ses délégués régionaux sera un des enjeux importants des prochaines années. Ne rien lâcher sur nos valeurs, incarner une restauration traditionnelle tournée vers l'avenir, voilà une tâche stimulante, partagée par tous les membres du nouveau conseil d'administration ».

En présence de tous les partenaires fidèles de l'AFMR dont le président du MIN de Rungis Stéphane Layani, la présidente de région Île-de-France Valérie Péresse, du représentant du chef de l'État pour la diplomatie de la gastronomie Laurent Stéfanini, le Congrès s'est poursuivi par un dîner de gala à la Brasserie Mollard, haut lieu historique de la gastronomie française.

Le président Stéphan Pey se réjouit des moments partagés entre Maîtres Restaurateurs : « Visite à Rungis, découverte de Paris sur la Seine, mets préparés grâce aux partenaires, à la région Île-de-France et aux Producteurs et Artisans Engagés, le Congrès de l'AFMR est un événement à la fois festif et riche en échanges. Il y a du travail, il va se faire dans une ambiance extraordinaire »



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.