

Pour la première fois, le travail des Maîtres Restaurateurs est un sujet des débats budgétaires

Le titre d'Etat pour lequel des milliers de professionnels sont engagés est exigeant, il est aussi le fondement de notre gastronomie : une cuisine faite maison à base de produits bruts et frais, de saison, en lien direct avec nos terroirs et nos agriculteurs. Ce titre d'Etat fait le lien entre les auberges de campagne et les établissements de haute gastronomie, il s'adresse à la fois à la gastronomie du quotidien et à la haute cuisine.

L'AFMR est impliquée pour que ce titre soit reconnu par le grand public, adopté par les professionnels et soutenu par les pouvoirs publics.

Mais un soutien d'opportunité dans un débat budgétaire passionné ne permettra pas de répondre aux enjeux de la restauration responsable dans son ensemble, ni a fortiori aux enjeux des Maîtres Restaurateurs.

Face à une « fast kitchen » comme il existe de la fast fashion, la restauration a besoin de redéfinir ses bases. La question du « fait maison », ce qu'elle implique sur le coût des produits, l'obligation de faire appel à un personnel qualifié et donc engendrant des charges sociales importantes est centrale. Elle est à débattre en préalable à toute mesure de soutien.

Bien sûr qu'une TVA favorable aux établissements vertueux pourrait conclure ce débat mais l'objectif à atteindre serait une exonération ciblée des charges sociales qui soutiendrait les établissements qui sont de vrais restaurants avec une cuisine faite dans les règles de l'art.

Aucune mesure de soutien ne doit opposer les professionnels de la restauration, elle doit être étudiée après avoir clairement redéfini le « fait maison ». C'est ce que viennent chercher les clients des restaurants, c'est la raison d'être du secteur.

L'AFMR a fait des propositions concrètes pour retrouver le chemin du « fait maison », mieux le définir et le contrôler, pour la transparence qu'un restaurant doit à ses clients. Ce chantier est celui des Maîtres Restaurateurs, qui sont engagés à 100% pour le respect des produits, des consommateurs, pour une restauration du quotidien accessible au plus grand nombre.

En repartant des bases du métier, nous pourrons sortir des préjugés sur la restauration sans céder à la tentation d'opposer les uns et les autres. Rassemblés autour de règles claires, les restaurateurs auront les moyens de lutter contre la malbouffe.

C'est le combat de l'AFMR, c'est l'engagement quotidien des Maîtres Restaurateurs.

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.