

Sortie de la 9ème édition du guide des Maîtres Restaurateurs



Le 23 juillet, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR) réunissait les Maîtres Restaurateurs, les Producteurs et Artisans Engagés, les partenaires, la Direction Générale des Entreprises, les journalistes et les soutiens de l'association à la brasserie Les Capucines à Paris, qui recevait sa plaque de Maître Restaurateur.

Cet événement était le prélude au lancement de la neuvième édition du Guide des Maîtres Restaurateurs.

Pour Alain Fontaine, président de l'AFMR, il s'agit « *toujours d'un moment important, celui où le Titre d'État dont nous sommes si fiers prend toute sa place dans le paysage de la restauration française* ».

L'édition 2025-2026 du guide regroupe des établissements engagés pour une cuisine faite maison, à base de produits bruts et frais, en circuit court. Elle met cette année particulièrement en lumière les cuisines des Outre-Mer, si inspirantes, où l'AFMR est présente grâce à des établissements de grande qualité.

A l'heure où la tentation de privilégier la rentabilité à la qualité est forte, les Maîtres Restaurateurs prouvent qu'une autre restauration est attractive, viable et pérenne. La communauté des Maîtres Restaurateurs fait au quotidien la promotion d'un modèle attaché à nos traditions culinaires, à l'ouverture et la curiosité, à notre agriculture, à notre élevage.

« *Le titre et tout ce qu'il représente est issu d'une volonté politique. Nous avons beaucoup travaillé avec tous les adhérents de l'AFMR et nos partenaires pour que ce titre soit désormais une réponse aux attentes des clients.* » Un résultat de l'engagement de l'AFMR : son guide sera pour la première fois disponible en kiosques partout en France, Belgique et Monaco, pour aller à la rencontre d'une clientèle légitimement exigeante.

Pour Alain Fontaine « *c'est le guide du seul titre d'État qui met en valeur une certaine idée de la restauration française : transmission, souveraineté alimentaire et une part de fraternité et d'humanité* ».

L'AFMR anime tous les jours son réseau, fait la promotion du titre, avec les moyens d'une association. L'accompagnement de l'État sera déterminant pour que ce message atteigne plus largement les Français : il existe une garantie de transparence, une garantie d'une cuisine faite maison, respectant les terroirs, innovante et soucieuse de transmettre nos savoir-faire.



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 d'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 professionnels 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.

Association Française des Maîtres Restaurateurs – 5 rue du Chevalier de Saint-George - 75008 PARIS