

Stéphan Pey réaffirme l'engagement des Maîtres Restaurateurs au cœur des territoires

Le nouveau président de l'AFMR, Stéphan Pey, poursuit l'implication des Maîtres Restaurateurs dans les événements en région

Comme chaque année, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs a participé à la Foire de Châlons-en-Champagne, événement important pour adresser les enjeux de l'alimentation grâce au travail remarquable de son commissaire général Bruno Forget.

Pour cette 80ème édition, le président Stéphan Pey poursuit le travail engagé par son prédécesseur Alain Fontaine, en allant à la rencontre des partenaires fidèles de l'Association Française des Maîtres restaurateurs. Il déclare que « avec Interfel et Interbev, l'AFMR se trouve au cœur des enjeux de l'alimentation et des terroirs français. Sans des produits d'exception, il ne saurait y avoir de cuisine faite maison en lien avec les terroirs et les saisons. Nous sommes tous solidaires. »

Cette année, l'AFMR entend renforcer ses liens avec les territoires. « C'est le défi que va relever notre nouveau conseil d'administration » souligne Stéphan Pey. « Avec des délégués régionaux très actifs, il faudra aller au plus près des femmes et des hommes qui font vivre nos terroirs. Je parle bien entendu des producteurs engagés et aussi des restaurateurs impliqués dans le « fait maison » ».

« Un événement comme la Foire de Châlons nous permet de toujours améliorer nos relations avec nos partenaires, de dialoguer, de mieux comprendre les enjeux de la restauration et au-delà de ceux de l'agriculture. »

La Foire de Châlons a également permis de poursuivre le dialogue avec les pouvoirs publics. Avec la Ministre Catherine Vautrin, issue du territoire rémois, du Président Benoist Apparu, des responsables départementaux et régionaux, l'AFMR est une solution pour une alimentation et une restauration vertueuse.

Dans les prochaines semaines, l'AFMR participera très activement au Village International de la Gastronomie puis réunira son conseil d'administration à Reims pour lancer les travaux indispensables au renforcement de son réseau en régions.

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