



WORLD'S FRENCH  
RESTAURANT



### Nancy, capitale internationale de la gastronomie française !

Organisée par l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, l'édition 2024 du World's French Restaurant se déroulera les 24 et 25 mars prochains au Palais du Gouvernement à Nancy.

**Au menu : un concours de cuisine, un job dating, des conférences avec la présence d'experts, de chefs internationaux et de professionnels de la restauration des remises de labels, des remises de plaques. Trois jours pour faire rayonner la gastronomie française et faire de Nancy, sa capitale.**

**Entrée libre à tous les rendez-vous.**

**Première association de restaurateurs de France**, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs fédère et anime les restaurateurs engagés pour une **restauration 100% fait maison, durable et responsable, avec une cuisine issue de produits bruts, frais et de saison en lien direct avec les terroirs**. Ses adhérents sont fiers d'être Maître Restaurateur, seul titre d'État de la restauration qui les distingue et témoignent de leur engagement. Ce titre est délivré par les préfetures sous la tutelle de la Ministre déléguée chargée des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme.

Ce modèle remarquable de gastronomie se retrouve chez l'ensemble des adresses estampillées Maîtres Restaurateurs **où la passion pour le bon, se transmet de générations en générations**. Outre la formation et la transmission des savoirs, les Maîtres Restaurateurs œuvrent à **l'inclusivité dans la restauration**, en étant partenaires du concours Cap HandiCook et en accueillant des personnes en situation de handicap dans leurs établissements. Les Maîtres Restaurateurs luttent également **contre le gaspillage alimentaire** et proposent des solutions grâce au concours Zéro Déchets porté par le Fonds de dotation HESIODE.

Depuis 2019, l'association a pris l'initiative de faire rayonner à l'international les valeurs des Maîtres Restaurateurs avec la création du label **World's French Restaurant (WFR)**. En partenariat avec la Région Grand Est et la Métropole du Grand Nancy, l'édition 2024 du **WFR placera Nancy au cœur de la gastronomie française et internationale !**

L'objectif du label est de distinguer les établissements, qui au-delà de nos frontières, sont engagés dans une restauration durable et responsable comme les Maîtres Restaurateurs et de promouvoir la gastronomie française à l'étranger et de créer un réseau entre les Maîtres Restaurateurs et les établissements labellisés WFR.

Pour cette troisième édition, c'est un **voyage au cœur des quatre continents qui est proposé : Afrique, Europe, Amérique et Asie**. Les restaurateurs labellisés ou leurs représentants viendront évoquer les spécificités de leurs cultures et les passerelles qui se font avec la cuisine. Ces professionnels passionnés évoqueront aussi la place essentielle des matières premières et des filières de proximité ; la sécurisation de ces approvisionnements ; les problématiques de formation et d'emploi ; l'attractivité de la profession et le rayonnement de la gastronomie française et bien d'autres sujets qui se retrouvent jamais loin des assiettes.

#### **Remise de plaques Maîtres Restaurateurs – Lundi 25 mars, 20h**

- Nadia Savonnière, O'Carré d'Art, Méréville
- Régis Petri, Le Strasbourg, Nancy
- Patrice Marchand, Les Frères Marchand, Nancy
- Christophe Richard, L'Ancien Moulin, Houdemont

*Et d'autres noms à venir...*



WORLD'S FRENCH  
RESTAURANT



### Nos labellisés 2024

- Cédric Barberet, Bistrot Barberet & bakery, Etats-Unis
- Jérôme Vuillermoz, Le 31, Côte d'Ivoire
- Frédéric Berkmler, l'Escargot Bleu, Royaume-Uni



### Nos grands témoins 2024

- Cédric Barberet, Bistrot Barberet & bakery, Etats-Unis
- Jérôme Vuillermoz, Le 31, Côte d'Ivoire
- Frédéric Berkmler, l'Escargot Bleu, Royaume-Uni
- Patrice Marchand, Les Frères Marchand, Maître Restaurateur, fromager affineur et ambassadeur du World's French Restaurant en Asie

### Les rendez-vous

#### • Le grand concours de cuisine participatif (nouveau 2024)

Le World's French Restaurant célèbre et porte haut les couleurs de la gastronomie française partout dans le monde. En accueillant cet événement, le territoire nancéien se devait d'être partie prenante et de mettre les mains dans la cuisine. Pour cette édition 2024 et en partenariat avec la Métropole du Grand Nancy, un grand concours de cuisine a été proposé sur les réseaux sociaux, à destination de tous les Grand(e)s Nancéien(ne)s amateurs de cuisine. Le principe est simple : réaliser et réinterpréter l'une des deux recettes proposées par les chefs Jérôme Vuillermoz et Cédric Barberet. Deux catégories sont proposées : États-Unis et Afrique !

Aux participants ensuite de poster leurs photos sur Facebook ou Instagram en mentionnant le hash-tag [#WFRGrandNancy](#), car c'est le visuel de leur assiette qui sera jugé qui servira aux jurys pour la sélection des finalistes. La grande finale aura lieu en présentiel le dimanche 24 mars au CFA de Nancy (Artem) avec à la clé, de nombreux lots à gagner.

#### • Le job dating (nouveau 2024)

En partenariat avec la Maison de l'Emploi du Grand Nancy mais aussi la Région Grand Est, un job dating est organisé le lundi 25 mars au Palais du gouvernement. Un après-midi où des entreprises du Grand Est issues des secteurs de la restauration, de l'hôtellerie mais aussi du tourisme seront à la disposition des élèves de CFA, lycées hôteliers et autres candidats. L'occasion d'échanger, de questionner, de créer ou renforcer les vocations et pourquoi pas, décrocher un emploi.

#### • Les conférences

##### *La gastronomie française au cœur des débats*

Ce n'est pas un hasard si le repas gastronomique des Français a été classé patrimoine culturel immatériel de l'Humanité par l'Unesco en 2010. Exercice peu évident donc, de résumer en quelques lignes la gastronomie française.



WORLD'S FRENCH  
RESTAURANT



Peut-être que ce sont ces dépositaires passionnés que sont les Maîtres Restaurateurs qui pourraient en parler le mieux ? Car finalement, les chefs présents au World's French Restaurant s'attachent à faire goûter la France en son sein et en dehors de ses frontières.

Part importante de l'identité nationale, la gastronomie française s'appuie sur un terroir riche et une agriculture raisonnée pour rayonner dans le monde. En s'inspirant autant des terroirs que du monde, elle permet de faire perdurer les traditions, concilier les cultures, s'adapter aux évolutions de la société, aux nouvelles attentes des clients, tout en laissant une place ouverte à l'innovation pour, encore et toujours, créer la surprise.

### ***L'emploi : des problématiques et autant d'opportunités***

Plus de 200 000 emplois vacants dans le secteur de l'hôtellerie restauration en 2023, selon les chiffres des professionnels. Malgré les efforts déployés après la pandémie, le secteur de la restauration peine à recruter. Pénibilité, décalage entre la formation et la réalité du travail, le monde des cuisines et ses contraintes, il en sera question. Mais résumer ce secteur à ces seuls ingrédients serait une erreur. Autonomie, noblesses des produits et savoir-faire, métier-passion, apprentissage, possibilités rapides d'évolution, s'ajoutent. Les éclairages et témoignages des invités issus de la gastronomie nationale et internationale mais aussi des entités spécialisées dans la recherche d'emploi et de la formation permettront de rappeler les sens de ces métiers et d'apporter des clés d'attractivité.

### ***Sécurité alimentaire : provenance et transparence pour une meilleure confiance***

Le monde fait face à des transitions et les restaurateurs y sont concernés chaque jour. Tensions internationales, flambée des prix, approvisionnement, traçabilité, pesticides, perturbateurs endocriniens, etc., autant de problématiques que de dangers pour les filières. La sécurité alimentaire et nutritionnelle renvoie au défi consistant à fournir une alimentation durable, saine et accessible à tous. Mais comment faire ? Comment agir ? Et faire savoir ? C'est tout l'enjeu des Maîtres Restaurateurs et notamment de leur concours HESIODE Zéro Déchets. Quels rôles aussi pour la police sanitaire unique en charge de la sécurité sanitaire des aliments (PSUA) pleinement opérationnelle depuis le 1er janvier 2024 ?

Programmé détaillé à retrouver sur <https://www.worldfrenchrestaurant.com/fr/>

### ***Qui sommes-nous ?***

Créée en 2010, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe plus de 1700 professionnels passionnés : des restaurateurs ayant obtenu le titre ainsi que des Producteurs engagés et sélectionnés. L'Association avance en étroite collaboration avec le ministère de l'Économie et des Finances et est présidée depuis novembre 2019 par Alain Fontaine, véritable porte-parole de la restauration durable et du fait-maison. *La mission principale de l'Association est de promouvoir le titre de Maître Restaurateur auprès des professionnels et du grand public.*

Créée en 2020, le label World's French Restaurant (WFR) réunit des restaurateurs francophones et francophiles autour de valeurs communes aux Maîtres Restaurateurs et du savoir-faire français.

Nos missions :

- Faire rayonner le label WFR auprès des professionnels et du grand public
- Promouvoir une gastronomie française à l'étranger
- Créer un réseau entre les Maîtres Restaurateurs et les labellisés World's French Restaurant