



Communiqué de presse

Le GHR salue la réforme du titre de Maître Restaurateur et appelle le Gouvernement à achever les Assises de la restauration par la publication du décret modernisant la mention « *fait maison* »

Paris, 15 juillet 2026

Le Groupement des Hôtelleries & Restaurations de France (GHR) salue la publication du décret du 10 juillet 2026 réformant le titre de **Maître Restaurateur**.

Cette réforme est une avancée importante pour la restauration française. En portant de quatre à cinq ans la durée de validité du titre, en permettant à plusieurs professionnels exerçant au sein d'un même établissement d'en être simultanément titulaires, en adaptant ses conditions d'attribution aux réalités de l'exploitation des établissements et en renforçant les garanties entourant son attribution, le Gouvernement modernise un label d'excellence auquel les restaurateurs sont profondément attachés.

Ce décret est l'une des premières concrétisations des travaux des **Assises de la restauration et des métiers de bouche**, auxquelles le GHR a activement participé et contribué. Il répond à une attente ancienne de la profession et s'inscrit pleinement dans l'objectif fixé par le Président de la République de développer le nombre de Maîtres Restaurateurs.

Pour le GHR, cette réforme doit désormais être complétée par la publication du décret révisant la mention « **fait maison** », également issue des travaux des Assises. L'enjeu dépasse le seul développement du titre de Maître Restaurateur : il s'agit de permettre à un plus grand nombre de restaurateurs de valoriser volontairement, auprès de leurs clients, une cuisine élaborée sur place à partir de produits bruts.

Dans le courrier qu'elle a adressé ce jour au Premier ministre et au ministre des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat, du Tourisme et du Pouvoir d'achat, Catherine Quérard, Présidente du GHR, écrit :

« Le titre de Maître Restaurateur récompense l'excellence ; une mention "fait maison" modernisée permettra à un plus grand nombre de restaurateurs de valoriser auprès de leurs clients leur engagement à cuisiner sur place à partir de produits bruts. Il ne s'agit pas de créer de nouvelles obligations, mais de permettre à davantage de professionnels d'adhérer volontairement à cette démarche de qualité afin d'atteindre l'objectif fixé par le Président de la République de développer le nombre de Maîtres Restaurateurs. »

Pour le GHR, les deux textes sont indissociables. Le premier modernise et renforce le titre de **Maître Restaurateur** ; le second permettra à davantage de restaurateurs de faire reconnaître leur savoir-faire et d'engager, s'ils le souhaitent, une démarche de valorisation de leur cuisine auprès des consommateurs.

En modernisant la mention « fait maison » pour tenir compte des réalités techniques, sanitaires et organisationnelles de la restauration d'aujourd'hui, sans jamais en dénaturer l'esprit ni le niveau d'exigence, le Gouvernement donnera toute sa portée à la réforme engagée lors des Assises et favorisera le développement d'une restauration française toujours plus qualitative, plus transparente et plus attractive.

Le GHR appelle ainsi le Gouvernement à publier rapidement ce second décret afin d'achever une réforme cohérente, attendue par les professionnels comme par les consommateurs, au service du rayonnement de la restauration française.

Au lendemain de la Fête nationale, cette réforme rappelle que la restauration française constitue l'un des plus beaux ambassadeurs de notre pays. Mieux reconnaître et valoriser son savoir-faire, c'est contribuer au rayonnement de la France.

À propos du GHR

Le **GHR** – Groupement des Hôtelleries et Restaurations de France – fédère **12 000 établissements qui emploient plus de 150 000 salariés** répartis sur tout le territoire français ; Parmi ses membres, on compte les 9 plus grands groupes de restaurants en France ;

Le GHR est aujourd'hui un acteur agile et incontournable de la défense des professionnels de l'hôtellerie-restauration. www.ghr.fr