

**METTEZ LES MAÎTRES RESTAURATEURS DANS VOTRE POCHE !
L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS VIENT DE PUBLIER SON
NOUVEAU GUIDE ET REGALE VOS PAPILLES !**

Paris, le 8 juillet 2021 –L'Association Française des Maîtres Restaurateurs, engagée au quotidien pour soutenir ses membres vient d'éditer la nouvelle édition de son guide regroupant tous les Maîtres Restaurateurs et les Producteurs engagés AFMR. Le but de cet ouvrage à destination du grand public est d'orienter au maximum le consommateur vers une cuisine durable, à base de produits frais et locaux !



Qu'est-ce qu'un Maître Restaurateur ?

Le titre de Maître Restaurateur est l'unique titre reconnu par l'État et accordé par le Préfet pour une durée de 4 ans. Il doit respecter un cahier des charges bien précis basé sur plus de 30 critères (provenance des produits, cuisine à base de produits bruts, majoritairement frais, soin de l'assiette, service...). Les 3300 membres titrés appartiennent à une communauté de valeurs et mettent quotidiennement en lumière les produits de leur terroir, de leurs producteurs locaux avec finesse et originalité. Entrer chez un Maître Restaurateur, c'est l'assurance de déguster une assiette « cuisinée » avec des produits locaux, frais, et de saison.

Pourquoi ce guide ?

Ce guide en poche permettra aux français de s'orienter vers une restauration durable, de qualité et de connaître les producteurs engagés AFMR. Ils découvriront également notre communauté, composée d'Auberges, bistrotiers ou encore tables gastronomiques.

Ces Producteurs, ces Restaurateurs, font toute la richesse de notre terroir et contribuent à la légendaire Gastronomie Française ! C'est pourquoi nous les mettons en avant et il nous tient à cœur de les faire connaître du grand public afin que leur travail et leur implication soient connus de tous.

Cet ouvrage est édité par la Manufacture d'histoires Deux-Ponts, Entreprise du Patrimoine vivant attachée aux mêmes valeurs.

Qui sommes-nous ?

Créée en 2010, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe des 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. *Notre mission principale est de promouvoir le titre de Maître Restaurateur auprès des professionnels et du grand public.*