

Paris, le 22 novembre 2021 - Lancement de World's French Restaurant - Université de l'AFMR : les Maîtres Restaurateurs se projettent dans le futur.

Les 19 et 20 novembre, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs a tracé au Palais du Gouvernement de Nancy les lignes directrices de la restauration responsable et durable pour faire face aux enjeux et aux défis du secteur.

En présence du Maire de Nancy Mathieu Klein, sous l'égide du Secrétaire d'Etat Jean-Baptiste Lemoyne et du Ministre délégué Alain Griset, les Maîtres Restaurateurs et leurs partenaires ont défini les enjeux de la restauration, partagé les bonnes pratiques et déterminé ensemble les défis à relever ainsi que les pistes pour y parvenir. Cet événement nouveau vient concrétiser le travail de l'AFMR, avec la remise notable des premières plaques du nouveau label World's French Restaurant qui récompense les restaurants français ou francophiles à l'international qui s'inscrivent dans la même démarche que les Maîtres Restaurateurs.

Le Secrétaire d'Etat Jean-Baptiste Lemoyne saluait ainsi l'engagement de l'AFMR : *"Depuis la création du titre, vous participez au rayonnement de l'art de vivre à la française. La gastronomie française est bien plus haute que la tour Eiffel car elle est un vecteur d'attractivité considérable et une composante essentielle de l'offre touristique"*

Pour Alain Fontaine, président de l'AFMR et Maître Restaurateur *"Ces deux jours de congrès sont fondateurs. D'abord parce que nous allons nous ouvrir à l'Europe et au monde, et également parce que nous devons réfléchir aux défis qui attendent la restauration de demain. Nous devons faire perdurer cet art de vivre dans toute sa diversité, qu'il s'agisse de l'auberge de campagne comme d'une table prestigieuse."*

Avec l'AFMR, le Ministre Alain Griset sait pouvoir s'appuyer sur des professionnels passionnés, engagés et fiers de *"faire connaître et déployer ce modèle de restauration responsable"* qui séduit les clients et participe à la vitalité du secteur.

En décernant le label World's French Restaurant aux restaurants Pastis, en Allemagne, L'Horizon en Belgique et l'Urbia Jaletxea, L'Alegria et La Table Can Ceret en Espagne, l'AFMR poursuit sa mission de promotion du modèle français de restauration, faisant de Nancy la capitale internationale de la gastronomie durable et responsable pendant ces journées d'exception. C'était l'objectif affiché de Carol Bussy, administratrice nationale de l'AFMR et nancéienne : « pour illustrer les liens forts entre les terroirs et les Maîtres Restaurateurs, il fallait un territoire d'exception et l'écrin de Nancy nous a semblé particulièrement adapté ».

Le chef Guillaume Gomez, représentant personnel du président de la République a encouragé et félicité l'AFMR et les restaurants distingués par le label World's French Restaurant, qui participe pleinement au rayonnement de notre modèle de restauration durable, responsable, en lien avec les terroirs.

Un travail collectif sous la forme de tables-rondes a réuni les quelques 75 participants présents à Nancy, Maîtres Restaurateurs bien sûr mais aussi Entreprises du Patrimoine Vivant, entreprises de la food tech responsables, coopérative de livreurs engagés dans une démarche ESS, etc. Avec les interventions du GNI Synorcat et de l'UMIH, c'est bien tout le secteur qui s'est retrouvé à Nancy pour tracer des perspectives.

Les débats ont bénéficié de l'intervention des députés Carole Grandjean et Richard Ramos, notamment pour adresser les défis sociaux et économiques de la livraison à domicile de repas, le besoin d'une refonte des prélèvements sociaux pour favoriser des emplois pérennes. Sur ce dernier point, la proposition est faite de charges sociales liées au rapport entre le coût de la masse salariale et le chiffre d'affaires. Pour un coût très élevé, des charges sociales réduites permettraient non seulement de favoriser l'activité mais aussi la revalorisation des salaires. La question de l'exonération fiscale des pourboires a aussi été débattue.

Pour l'AFMR, ces débats prouvent que le secteur est capable d'évoluer pour continuer à séduire ses clients, former et accompagner les apprentis indispensables à la transmission du métier. Il sera important que les formations existantes puissent redonner goût aux métiers de la salle.

Acteurs des territoires, les Maîtres Restaurateurs ont échangé avec des représentants des Chambres de Commerce et de l'Industrie de Paris et de Meurthe et Moselle, de la Fédération des Commerçants de France sur l'avenir des centres-villes, qui évoluent vers une plus grande piétonisation avec le souci majeur de ne pas nuire à l'attractivité et

l'accessibilité des commerces. Un écosystème interdépendant qui doit être favorisé, avec plus de concertation à laquelle les Maîtres Restaurateurs entendent pleinement participer.

Fidèle à sa tradition de responsabilité environnementale et de favoriser une cuisine d'exception et durable, l'AFMR a donné la parole aux Maîtres Restaurateurs Charles Coulombeau et à la cheffe Fanny Rey pour partager leurs bonnes pratiques environnementales et culinaires : comment réduire les coûts et les déchets en s'approvisionnant en circuits courts auprès de producteurs d'excellence, comment cuisine responsable et rentabilité économique, comment enfin éduquer ses pairs et clients à une alimentation en lien avec les terroirs.

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.*