

SAVE THE DATE

Nancy accueille le World's French Restaurant avec l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

La Métropole du Grand Nancy accueillera en partenariat avec l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR) l'édition 2023 du World's French Restaurant du **dimanche 12 au mardi 14 mars 2023**.

Créé en 2007 à l'initiative du Ministère des PME, du Commerce et de l'Artisanat, le titre de Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'État pour la restauration Française.

Ce titre, inscrit dans la loi Consommation, s'appuie sur un cahier des charges établi par un organisme certificateur, venant auditer le professionnel et valable 4 ans. Il est ensuite validé par la Préfecture auprès du restaurateur, à l'issue de son audit s'il s'avère concluant. Le titre compte aujourd'hui près de 3 300 restaurateurs répartis en métropole et dans les départements d'Outre-mer, il récompense les établissements d'excellence, de l'auberge à la table gastronomique.

L'AFMR poursuit ses actions en faveur d'un modèle de restauration durable et responsable, qui retrouve chez les Maîtres Restaurateurs les faveurs d'une clientèle exigeante, consciente des enjeux de l'alimentation. Pour distinguer les restaurateurs qui, hors de nos frontières, proposent une cuisine faite maison, savoureuse, à partir de produits bruts et frais, l'AFMR a créé avec le soutien de la Direction Générale des Entreprises, au service du ministre de l'Economie, des Finances et de la Souveraineté industrielle, le **label World's French Restaurant**.

Seront à l'honneur cette année les labellisés 2022/2023 des **Pays-Bas**, de la **Côte d'Ivoire** (Abidjan) et d'**Irlande** (Dublin). Maîtres restaurateurs et restaurateurs, Universités de Lorraine, Education Nationale, professionnels des métiers de bouche et institutionnels dont Business France qui assure un accompagnement à l'export, travailleront sur **l'engagement environnemental dans la gastronomie**, notamment en matière de sobriété énergétique, mais également sur les questions de **l'emploi** et de **l'évolution du secteur de la restauration**.

Ces journées de rencontre, d'échanges et de partage des bonnes pratiques au service d'une restauration attractive et respectueuse des nouveaux enjeux de transitions écologique et sociétale, participent à la mission de l'AFMR et de ses adhérents, tant en France qu'à l'international avec le label World's French Restaurant.