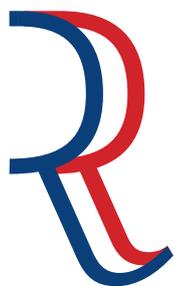


Dossier de
presse 2015



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**



MAÎTRE RESTAURATEUR, LE SEUL TITRE D'ÉTAT POUR LA RESTAURATION

Il garantit une cuisine certifiée faite maison

Le sujet est au cœur de l'actualité. 75 % des restaurateurs français auraient recours à la cuisine micro-ondes. Pourtant les Français veulent manger sain, ils ont besoin de transparence et d'information. Pour 95%* d'entre eux, le choix d'un restaurant serait volontiers conditionné par le « fait maison ». C'est dans cette optique d'information et de respect du consommateur, ainsi que pour la valorisation du savoir-faire des restaurateurs, qu'a été votée le 17 mars 2014 la loi Consommation. Celle-ci vise notamment à identifier clairement sur les menus les plats cuisinés sur place par le restaurateur.

Depuis 2010, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs défend les valeurs du titre *Maître Restaurateur* dont la garantie d'une cuisine de qualité, **certifiée faite maison**. Aujourd'hui **plus de 3 000 titulaires restaurateurs de métier** œuvrent au quotidien partout en France pour satisfaire les amoureux du goût et de la qualité. En consacrant l'un des articles de la loi au titre *Maître Restaurateur* et en consultant régulièrement l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (comme par exemple pour l'élaboration du nouveau référentiel du dispositif « fait maison »), le gouvernement souligne la légitimité de ces ambassadeurs et porte-paroles de référence du « fait maison ».

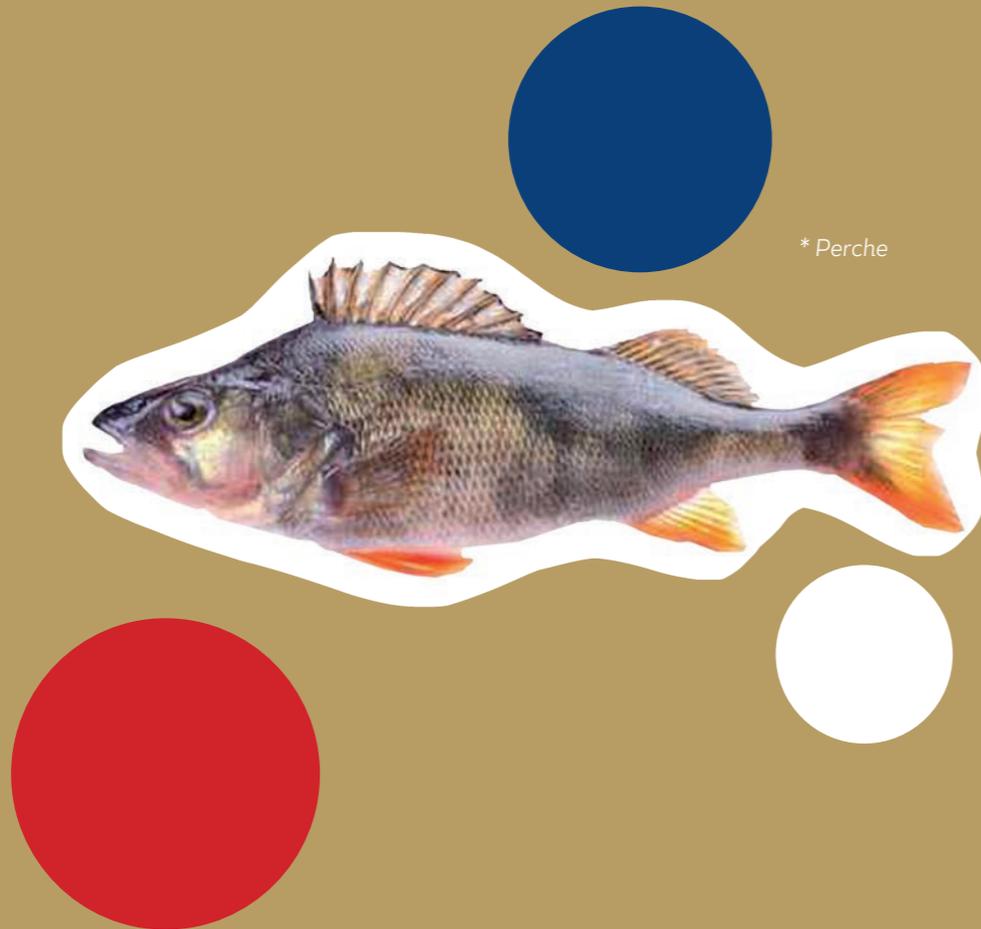
*étude IFOP décembre 2013 « le label « fait maison » regards croisés grand public / professionnels »

Un cahier des charges synonyme de qualité

Créé en 2007 dans le cadre du contrat de croissance signé entre le Gouvernement et les principales organisations professionnelles de restaurateurs, le titre de *Maître Restaurateur* récompense le professionnalisme conjugué d'un chef et de son établissement.

Parmi les multiples prix et labels se réclamant de qualité et d'authenticité, *Maître Restaurateur* est **le premier et le seul titre officiel** de la restauration traditionnelle indépendante : il est reconnu et décerné par l'État et inscrit dans la loi Consommation du 17 mars 2014.

Il offre notamment la garantie de la traçabilité et saisonnalité des produits et exige une cuisine entièrement faite maison sur l'ensemble de la carte.





* Perche d'eau douce juste raidie entremet et bouillon de blettes gourmandes

MAÎTRE RESTAURATEUR ET « FAIT MAISON »

Comment s'y retrouver ?



MAÎTRE RESTAURATEUR : Un professionnel qualifié, engagé sur plus de 30 critères : cuisine certifiée faite maison, produits frais, qualité du service, de la vaisselle, de la décoration... C'est **un titre décerné par l'État** sur la base d'un audit réalisé par un organisme indépendant. Cette distinction permet aux clients de repérer **les établissements d'excellence**.



LE « FAIT MAISON » : Une mention simple qui permet aux clients d'identifier **une cuisine entièrement réalisée sur place à partir de produits bruts**. Cette distinction s'applique à un ou plusieurs plats de la carte.

LES ENGAGEMENTS

du Maître Restaurateur

Il s'agit d'allier un engagement sur les produits et des compétences professionnelles reconnues. Un dispositif visant l'excellence de l'établissement officialisé par l'arrêté d'application du référentiel Maître Restaurateur présent dans le décret publié le 28 mars 2015 :

-  **Une cuisine certifiée faite maison** pour laquelle le chef s'engage à travailler sur place des produits bruts, majoritairement frais : il fait appel aux producteurs locaux, utilise des produits de saison, du terroir...
-  **La qualité de service et de l'accueil de la clientèle** suit divers critères stricts à respecter pour offrir au client un moment privilégié.
-  **Les installations** de l'établissement d'un Maître Restaurateur répondent à des exigences de confort, allant d'une décoration soignée à des vestiaires sécurisés.
-  **La réglementation en matière d'hygiène et de sécurité** est rigoureusement respectée.

Qui peut devenir Maître Restaurateur ?

C'est une démarche volontaire. Tout restaurateur indépendant peut demander à bénéficier du titre. Il doit vérifier préalablement qu'il répond bien au cahier des charges:

- Être le propriétaire, le dirigeant ou un salarié qualifié d'une entreprise de restauration traditionnelle et détenir un diplôme professionnel ou une longue expérience de direction d'un établissement.
- Respecter le référentiel en matière de fraîcheur et de qualité des produits.

Maison étoilée ou petit bistrot de campagne, chacun peut postuler au titre.

Comment obtenir le titre ?

Si le restaurateur estime que son établissement correspond au cahier des charges, il demande qu'un audit soit réalisé par un organisme certificateur indépendant. Il présente ensuite son dossier de candidature à la préfecture. Après évaluation et contrôle, le titre de Maître Restaurateur peut alors être délivré par l'État, au travers du préfet du département. Il est attribué pour une durée de 4 ans.



L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

et ses missions



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Créée en 2010 sous l'impulsion de l'État, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe les établissements qui ont obtenu le titre, partout en France. Ambassadrice du « fait maison », l'AFMR a pour mission de promouvoir le titre auprès des professionnels et du grand public.

Élargir la notoriété du titre pour l'AFMR, c'est :

- apporter de la reconnaissance aux restaurateurs de métier
 - rassurer et aiguiller le consommateur
 - valoriser le patrimoine culturel français

Le titre de Maître Restaurateur étant le seul reconnu officiellement par l'État, l'Association avance en étroite collaboration avec le ministère pour le développer et le faire connaître dans toutes les régions de France. Ensemble, ils défendent la gastronomie française et son savoir-faire unique. Dans cette optique, le ministère de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme, a œuvré ces dernières années pour une clarification du « fait maison » dans le cadre de la loi Consommation de Benoît Hamon.

Carole Delga, est secrétaire d'État chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Économie sociale et solidaire auprès du ministre de l'Économie, de l'Industrie et du Numérique. Depuis le 3 juin 2014, Mme Delga a fortement réaffirmé son soutien à l'AFMR :

« L'Association Française des Maîtres Restaurateurs est une association dynamique qui défend depuis sa création, la promotion d'un titre unique et singulier, le seul labélisé et encouragé par le Gouvernement ».

Discours prononcé le 15 décembre 2014 lors de l'Assemblée Générale de l'AFMR



Elle a par ailleurs déclaré :

« Notre ambition est que la référence *Maître Restaurateur* devienne incontournable, connue de tous, de sorte qu'elle oriente les choix du consommateur au moment de pénétrer dans un établissement de restauration...

Les *Maîtres Restaurateurs* doivent être de plus en plus associés aux actions de promotion touristiques menées localement. Toutes les études démontrent que la gastronomie est l'un des facteurs-clés de l'attractivité touristique de la France. Le titre de *Maître Restaurateur* concourt à offrir, sur l'ensemble du territoire, une offre gastronomique de qualité et doit donc faire partie d'une offre touristique globale ».

de gauche à droite : Carole Delga, le *Maître Restaurateur* Boris Bazan, et Francis Attrazic, lors de la remise du 3 000^{ème} titre au restaurant « Les Fous de L'île » le 1er avril 2015.

L'INTÉRÊT POUR LE CONSOMMATEUR ?

Le titre de *Maître Restaurateur* est avant tout **une garantie** pour le consommateur. Le client est rassuré par les contrôles effectués, il peut goûter une cuisine saine, authentique et faite maison. Le titre est ainsi un véritable « **contrat de confiance** » et permet de choisir son restaurant en toute sérénité.

Grâce aux *Maîtres Restaurateurs*, le public va aussi pouvoir **repérer plus facilement** les restaurants de qualité, proches de chez lui, partout en France, grâce à divers éléments visibles tels que la plaque à l'entrée des restaurants, le site Internet, le site mobile et l'annuaire.

Le client pourra trouver parmi les *Maîtres Restaurateurs* aussi bien un restaurant de poisson qu'une table de gastronomie marocaine ou un petit bistro. Tous respectent les mêmes critères pour que le consommateur soit en confiance et vive une belle expérience culinaire.

L'INTÉRÊT POUR LE PROFESSIONNEL ?

Le titre de *Maître Restaurateur*, en validant les qualités professionnelles du chef et de son établissement, lui donne le droit d'apposer la plaque officielle à l'entrée de son restaurant et d'utiliser le logo officiel. Il permet aussi de bénéficier d'un crédit d'impôt pouvant aller jusqu'à 15 000€.

L'Association Française des *Maîtres Restaurateurs* va plus loin : adhérer à l'AFMR, **c'est être identifié, reconnu et valorisé.**

Les membres bénéficient :

- d'une exposition et d'une géolocalisation sur le site de référence www.maitresrestaurateurs.com
- d'une présence dans l'annuaire gratuit, édité à 200 000 exemplaires, disponible chez les *Maîtres Restaurateurs*
- d'une visibilité dans les guides de gastronomie (*Guide Michelin, Gault & Millau, Bottin Gourmand, Lebey*) et sur les Pages Jaunes
- d'un accès facilité à de nombreux partenaires qui proposent des conditions privilégiées
- d'un angle de communication et de promotion dans les médias

L'adhésion est une démarche volontaire, dont la contribution s'élève à 200€ HT par an, et qui permet de soutenir toutes les actions mises en œuvre pour le développement du titre.

FRANCIS ATTRAZIC,

Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

Francis Attrazic a 63 ans et l'accent qui chante. Originaire de Lozère, il a grandi à Aumont-Aubrac, à 100 km au sud de Clermont-Ferrand, au cœur du terroir. Chez les Attrazic, on est restaurateur de père en fils, c'est donc tout naturellement, qu'après une formation hôtelière, Francis intègre à 19 ans les cuisines du restaurant traditionnel familial. Il le reprendra et le développera durant les 25 années suivantes, épaulé par ses parents, sa femme, sa sœur et son beau-frère.

Entrepreneur efficace et chef cuisinier apprécié, Francis se voit proposer en 1986, par le Président du syndicat local de Lozère, de rentrer dans l'aventure syndicale. Le virus est planté et ne le quittera plus. Le militant timide va gravir tous les échelons départementaux, régionaux et nationaux de la FNIH (Fédération Nationale de l'Industrie Hôtelière) puis de l'UMIH (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie). Président de la branche restauration puis vice-président général de l'UMIH, il fait des sujets de reconnaissance professionnelle en restauration un axe essentiel de son action. Si Francis Attrazic s'éloigne des fourneaux et de ses spécialités comme la croustade de ris de veau aux mousserons, c'est pour mieux défendre et protéger le métier de restaurateur : pionnier, il se bat depuis le début des années 1990 pour la protection de la restauration traditionnelle, puis de la notion de « fait maison ». C'est dans cet état d'esprit qu'il fonde en 1999 les Restaurateurs de France et travaille avec les Chambres de Commerce pour lancer le titre de Maître Restaurateur (qui, à l'origine, devait être le pendant du titre de Maître Artisan des Chambres de Métier).

Les valeurs d'authenticité et de qualité qu'il défend depuis des années trouvent enfin un auditoire.

En 2010, il fonde avec Claude Izard, Président des Cuisineries, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, sous la houlette de l'État. Président de l'Association, Francis Attrazic assure depuis 4 ans la promotion du titre.

S'il a aujourd'hui transmis son entreprise de restauration traditionnelle à son fils, chef 1 étoile au Michelin, ce patriarche n'a jamais quitté son village natal, malgré ses responsabilités et obligations.

Viscéralement attaché à la défense d'un métier qui aujourd'hui est de plus en plus galvaudé, il travaille au quotidien à promouvoir de manière crédible des notions aussi simples que celles de professionnalisme, de cuisine authentique et de reconnaissance officielle.

En véritable porte-parole du « fait maison », Francis Attrazic véhicule, avec une passion tenace et parfois féroce, les valeurs et les engagements des membres de son association.



De gauche à droite: Francis Attrazic, Pierre Négrevergne: Maître Restaurateur de « La Terrasse Mirabeau » à Paris, Laurent Cabannes, Pierre Arditi, François Berléand, Jacques Pourcel: MR « Le Jardin des Sens » à Montpellier

Ils sont les parrains des Maîtres Restaurateurs

Pierre Arditi, comédien

François Berléand, acteur

Jacques Mailhot, animateur radio

Laurent Cabannes, ancien champion de France de rugby

Ariane Massenet, animatrice tv et radio

Laurent Gerra, humoriste

Christophe Barbier, journaliste

WWW.MAITRESRESTAURATEURS.COM

La référence du « fait maison »

Symbole de sa montée en puissance, l'Association lance son nouveau site Internet www.maitresrestaurateurs.com, repensé pour un accès facilité à l'ensemble des informations utiles au public comme aux professionnels. Graphisme renouvelé, navigation intuitive, ergonomie efficace, contenu exhaustif... Tout est étudié pour un accès thématique et simplifié à l'information.

Cette évolution positionne www.maitresrestaurateurs.com comme le **site de référence** dédié à la gastronomie française.

L'expérience utilisateurs

L'interactivité du site a été renforcée. Dès la page d'accueil, l'utilisateur sait comment naviguer et où trouver ce qu'il cherche. Il peut immédiatement identifier et localiser un restaurant via un moteur de recherche multicritères. Le site mobile, sans téléchargement, a été créé pour permettre au consommateur de trouver facilement et où qu'il soit un *Maître Restaurateur* grâce à l'outil de géolocalisation. L'assurance de trouver un restaurant de qualité autour de soi.

Un site vivant

Un onglet ACTUALITÉS offre désormais de nombreuses news thématiques sur l'univers gastronomique des *Maîtres Restaurateurs* : un contenu enrichi régulièrement qui propose des informations légales, des actualités régionales, des vidéos portraits de chefs, mais aussi des recettes « maison » et des annonces d'événements... De quoi alimenter les passionnés de cuisine authentique !

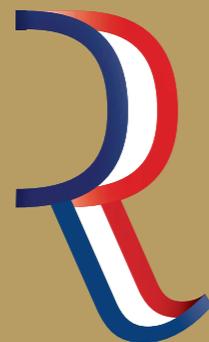
Un site qui renforce l'esprit de communauté des Maîtres Restaurateurs

Pour faire partager aux *Maîtres Restaurateurs* le dynamisme de leur belle communauté et nourrir leur fierté d'appartenir à ce réseau de professionnels, l'Association a choisi de mettre en valeur 2 sources d'information déjà existantes, qui leur sont dédiées : la **newsletter** mensuelle a été repensée, enrichie et modernisée. Le **magazine « Terre de Chefs »** est mis en valeur et plus facilement consultable en ligne.

Pour mieux informer tous ceux qui souhaitent rejoindre la famille des *Maîtres Restaurateurs*, une rubrique dédiée aux professionnels regroupe par ailleurs clairement les informations détaillées notamment sur les démarches, les conditions de candidature au titre, le cahier des charges.



Module de recherche des Maîtres restaurateurs



WWW.MAITRESRESTAURATEURS.COM

Crédit photo : Laurent TEISSEIRE

Légende photo : René et Maxime Meilleur de « La Bouitte » à Saint Martin de Belleville (73 Savoie) 3 étoiles au guide Michelin 2015. Le restaurant gastronomique fondé en 1976 est le dernier des nombreux *Maîtres Restaurateurs* prestigieux qui partagent le titre avec plus de 3 000 professionnels.

CONTACTS

Agence Bubbling Bulb

5, impasse Mousset 75012 Paris

01 71 93 28 07

www.bubblingbulb.com

Consultantes Relations Presse

Natacha Campana

06 10 13 45 87

natacha@bubblingbulb.com

Alexandra Gaillard

06 86 78 92 04

alexandra@bubblingbulb.com

