
**L'AFMR, AMBASSADRICE DE LA CUISINE FAITE MAISON
MARQUERA LE 3000^{ème} TITRE « MAÎTRE RESTAURATEUR »
AU RESTAURANT « LES FOUS DE L'ILE »
LE MERCREDI 1^{ER} AVRIL 2015, DE 10H À 11H30
33, rue des Deux Ponts - 75004 Paris**

Le mercredi 1^{er} avril 2015 à Paris, au sein de l'établissement Les Fous de l'Île, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs se réunira pour marquer le 3 000^{ème} Titre et ses diverses évolutions depuis sa création il y a bientôt 7 ans sous l'impulsion de l'État.

Carole Delga, Secrétaire d'Etat chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire et Francis Attrazic, le Président de l'AFMR, remettront au nouveau Titré sa plaque Maître Restaurateur. Cet événement sera l'occasion pour Carole Delga de présenter officiellement le nouvel arrêté d'application du référentiel Maître Restaurateur lié à la loi Hamon ainsi que de signer une convention cadre visant à resserrer les liens entre le Ministère et l'AFMR : afin que le premier et le seul titre officiel de la restauration traditionnelle indépendante perdure et continue de se développer, pour garantir la qualité aux consommateurs et la reconnaissance aux professionnels de la restauration.

À PROPOS DU RESTAURANT « LES FOUS DE L'ILE »

UNE BRASSERIE TRADITIONNELLE À L'AMBIANCE CHALEUREUSE

Les Fous de l'Île de Boris et Emilie Bazan, est une brasserie de l'Île Saint Louis devenue incontournable. Reconnu au Guide Michelin, le restaurant obtient une fourchette en 2009 et devient en mars 2015 Maître Restaurateur, affichant ainsi qu'ils sont de véritables ambassadeurs du « fait maison ». À l'approche du nouvel arrêté d'application au référentiel Maître Restaurateur lié à la loi Hamon, Francis Attrazic rappelle à quel point les engagements des Maîtres Restaurateurs sont complémentaires au fait-maison, faisant de l'Association et des Titrés de véritables ambassadeurs engagés dans sa promotion.



LES ENGAGEMENTS DES « MAÎTRES RESTAURATEURS »

UNE GARANTIE POUR LES CONSOMMATEURS

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe les établissements qui ont obtenu le titre Maîtres Restaurateurs. Créé en 2007, il récompense le professionnalisme conjugué d'un chef et de son établissement. Parmi les multiples prix et labels se réclamant de qualité et d'authenticité, Maîtres Restaurateurs est le premier et le seul titre officiel de la restauration traditionnelle indépendante : il est reconnu et décerné par l'État après un audit et compte aujourd'hui près de 3 000 titulaires restaurateurs de métier, partout en France.

Les engagements du titulaire :

- Une cuisine entièrement faite maison pour laquelle le chef s'engage à travailler sur place des produits bruts, essentiellement 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 divers critères de confort, allant d'une décoration soignée à des vestiaires sécurisés.
- La réglementation en matière d'hygiène et de sécurité est rigoureusement respectée.

