



L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS SERA PRESENTE AU SALON PROFESSIONNEL SIRHA 2015 (EUREXPO LYON)

Stand 100 – BAT6 Allée J du samedi 24 au mercredi 28 janvier 2015

➤ **Avec dimanche 25 janvier à 17h00 une table ronde animée par Francis Attrazic**

Pour la deuxième fois, l'Association Française des Maîtres Restaurateur, véritable ambassadrice d'une cuisine **entièrement faite-maison**, participera au salon international dédié aux métiers de la restauration, le **SIRHA** à l'Eurexpo près de Lyon. Depuis sa création il y a plus de 30 ans, ce salon professionnel international s'est donné pour mission d'éclairer l'avenir de la restauration mondiale, en fournissant à ses acteurs tous les moyens d'anticiper les transformations de leurs marchés. Un stand de 18m² dédié à l'AFMR accueillera du **samedi 24 au mercredi 28 janvier 2015** les visiteurs professionnels du secteur. L'occasion pour l'association de présenter le titre « Maître Restaurateur » ainsi que leurs engagements au quotidien pour représenter les restaurateurs de métier qui s'engagent dans une cuisine de qualité.

Cette année, **Monsieur Francis Attrazic**, le président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, s'est vu proposer l'animation d'une **table ronde le dimanche 25 janvier 2015 à 17h00** (accès sur badge*). Cet échange permettra de mieux comprendre « *comment le titre Maître Restaurateur peut être le déclencheur pour faciliter un investissement et son financement* ». Francis Attrazic expliquera ainsi comment le titre « Maître Restaurateur » peut devenir une garantie et sécuriser un banquier. Il présentera notamment les formules d'accompagnement proposées aux membres de l'AFMR.

LES ENGAGEMENTS DES « MAÎTRES RESTAURATEURS »

Le titre Maître Restaurateur récompense le professionnalisme conjugué d'un chef et de son établissement. Ainsi en complément d'une qualité de service et d'accueil, de confort, d'hygiène et de sécurité, le **Maître Restaurateur s'engage à une cuisine entièrement faite maison, réalisée sur place à base de produits bruts essentiellement frais**. 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 après un audit et compte aujourd'hui près de 3 000 titulaires restaurateurs de métier, partout en France. Pour les consommateurs, le titre est un critère de sélection dans la recherche d'un restaurant de qualité, et l'assurance d'avoir affaire à un restaurateur confirmé : un véritable contrat de confiance. Maison étoilée ou bistrot de campagne, chacun peut obtenir cette reconnaissance officielle dans la mesure où il s'engage à respecter la charte de qualité et de savoir-faire nécessaire à l'obtention du titre.

INFORMATIONS PRATIQUES SIRHA 2015

- du samedi 24 au mercredi 28 janvier 2015, accès visiteur entre 9h00 à 18h00
- Eurexpo Boulevard des droits de l'Homme 69500 Bron
- Stand AFMR : numéro 100 – BAT6 Allée J
- Table ronde de Monsieur Francis Attrazic : dimanche 25 janvier 2015 à 17h00
- Place des Lumières – Food Studio
- Réservation des badges pour la table ronde (code PTR*) : http://www.e-registration.fr/sirha_2015/site/



À propos de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

Depuis sa création il y a 4 ans sous l'impulsion de l'État, l'Association met en valeur le savoir-faire de ses membres auprès des professionnels et du grand public et garantit la qualité aux consommateurs et la reconnaissance aux professionnels de la Restauration. L'AFMR est présidée par Francis Attrazic, véritable porte-parole du fait-maison qui milite pour la protection de la restauration traditionnelle. A ses yeux, être Maître Restaurateur est un acte de foi : un engagement pour la qualité, un respect du client et un amour de la gastronomie.