

Communiqué de presse
17 décembre 2014

BILAN DE L'ASSEMBLEE GENERALE DU 15 DECEMBRE 2014 DE L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS



Richard Bagnol, Francis Attrazic, Carole Delga, Claude Izard, Théo Mansi, Pierre Négrevergne
crédit : Aurélie Larentjoye - TDC

Le **lundi 15 décembre 2014**, les Maîtres Restaurateurs membres de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs étaient invités à se réunir au Ministère de l'économie et des finances (Paris - Bercy) à l'occasion de **l'Assemblée Générale annuelle de l'AFMR**. Après l'étude des comptes de l'association, un bilan sur les actions menées en 2014 et la présentation de projets de 2015, l'après-midi s'est clôturée par différentes interventions et échanges d'idées entre le Président, Francis Attrazic, les membres du bureaux et ces professionnels engagés dans une cuisine entièrement faite maison..

Après les interventions très convaincantes de Julian Legendre et Jérôme Charlez sur les évolutions de la consommation et les moyens adaptés à déployer par l'AFMR pour s'y intégrer, l'architecte **Hervé Porte** a présenté son analyse sur les **5 sens**. En effet, l'harmonisation des sens permet au client de déguster un plat de qualité dans des conditions optimales. Quelque soit le lieu, le nombre de réservations, la saison, le moment de la journée et l'envie du restaurateur, la mise en scène des sens est possible et recommandée afin que les plaisirs provenant de la vue, de l'ouïe, de l'odorat et du toucher accompagnent au mieux celui du goût. Une démarche moderne et innovante en faveur du bien-être du client et du personnel à laquelle l'AFMR est particulièrement sensible.

Comment le titre de "Maître Restaurateur" peut-il devenir une garantie et sécuriser un banquier ? La question a été posée par un comité de travail composé de quatre acteurs complémentaires du secteur :

- [KPMG](#), cabinet d'expertise comptable et financière,
- 1001 Menus société spécialisée dans la valorisation et l'optimisation des outils informatiques de promotion
- Le Crédit Mutuel Banque mutualiste
- le Cabinet [Spanda](#) spécialisé dans les aménagements liés au sensoriel.

Ils ont travaillé afin de proposer aux Maîtres Restaurateurs membres de l'AFMR une formule d'accompagnement pour le montage et le suivi de dossiers d'investissement, le référencement et la visibilité digitale du restaurant, la sécurité du financement et la réalisation de projets architecturaux.

André Marcon, le Président de CCI France puis **Carole Delga, la secrétaire d'État chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Économie sociale et solidaire** ont lors de leur discours confirmé leur accompagnement et soutien auprès de l'AFMR. « Une association dynamique qui défend depuis sa création, la promotion d'un titre unique et singulier, le seul labélisé et encouragé par le gouvernement (Carole Delga) ». Le renouvellement du crédit d'impôt jusqu'en 2017 pour les Maître Restaurateurs à été salué et les étapes importantes pour la profession soulignées : la sortie du 2^e décret de la Loi sur la Consommation (dite Loi Hamon), les mesures d'accompagnements pour les professionnels de la restauration investis dans l'apprentissage et la prochaine Fête de la Gastronomie et enfin le nouveau référentiel du Titre de Maître Restaurateur qui devrait paraître en tout début d'année.

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.



Relations Presse * Agence **BUBBLING BULB** * 01 71 93 28 07
Natacha Campana - natacha@bubblingbulb.com - 06 10 13 45 87
Alexandra Gaillard - alexandra@bubblingbulb.com - 06 86 78 92 04