

BILAN DE L'ÉDITION 2014 DU SALON EQUIP'HÔTEL POUR L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS



PORTE DE VERSAILLES, FRANCE

16 - 20 NOV. 2014

Le salon Equip'hôtel, laboratoire d'idées et décrypteur de tendances pour les métiers de l'hôtellerie et de la restauration a accueilli du dimanche 16 au jeudi 20 novembre 2014 plus de 110 000 professionnels et 1 600 sociétés exposantes au Parc des Expositions de la porte de Versailles. Durant cette nouvelle édition, le stand de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs leur a permis de parler de leurs engagements au quotidien pour représenter les restaurateurs de métier qui s'engagent dans une cuisine de qualité.

Le stand a rencontré un vif succès. Parmi les différentes visites tels que Carole Delga, *secrétaire d'Etat chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Économie sociale et solidaire* ou Guillaume Gomez, *chef cuisinier du Palais de l'Élysée*, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs dresse un bilan très positif de ces 5 jours de rencontres professionnelles :

- ❖ 30 chefs Maître Restaurateurs ont adhéré à l'AFMR
- ❖ 350 formulaires d'inscription ont été remis à des chefs désireux de postuler au titre Maître Restaurateur
- ❖ plusieurs rendez-vous fait avec des partenaires potentiels de l'AFMR

« Pour cette deuxième participation au salon Equip'hôtel, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs a eu le plaisir de constater que cette année, au delà de la curiosité, c'est par intérêt et pour nos valeurs que les professionnels sont venus à notre rencontre. »

Francis Attrazic, Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

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