



L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS SALUE LE NOUVEAU RÉFÉRENTIEL DU DISPOSITIF « FAIT MAISON »

Le jeudi 09 avril dernier, le gouvernement a annoncé les évolutions du dispositif « fait maison », visant à mieux informer les consommateurs et valoriser le travail et le savoir-faire des restaurateurs. **Tous les acteurs de la filière restauration, dont l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, ont été consultés** afin d'élaborer un nouveau référentiel visant à rendre le dispositif « fait maison » plus simple et plus clair pour tous. Ce dispositif volontaire de valorisation permet au restaurateur de démontrer son engagement dans un travail de qualité et sa capacité à sublimer les produits. **L'Association Française des Maîtres Restaurateurs entend ainsi souligner à nouveau la légitimité des Maîtres Restaurateurs comme étant les ambassadeurs d'une cuisine « faite maison » : les établissements Maîtres Restaurateurs s'engagent en effet à une cuisine entièrement « faite maison », pour l'ensemble de leur carte.**

LA SIMPLIFICATION DE LA MENTION « FAIT MAISON »

Déclaration de Carole DELGA, secrétaire d'État chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Économie sociale et solidaire

« Les deux objectifs de ce décret révisé sont de reconnaître la cuisine des plats faite sur place et de donner un gage de transparence pour le consommateur sur l'authenticité de la cuisine réalisée par les restaurateurs. Ceux qui s'approprient ce dispositif de valorisation, en mettant en avant le caractère « fait maison », contribuent à la reconnaissance du secteur à sa montée en gamme ».

Les principales évolutions du dispositif « fait maison » :

- Le « fait maison » concerne les produits crus transformés sur place, c'est-à-dire non cuits ou non dénaturés par quelques procédés que ce soit.
- Les seules exceptions à cette règle concernent les produits que le consommateur ne s'attend pas à ce qu'ils soient confectionnés sur place, tels que les pâtes, les fromages, le pain, ainsi que les produits sur lesquels il y a une lourde contrainte en matière de sécurité alimentaire, comme les fonds de sauce. Devraient être tolérés les fonds bruns, les fonds blancs et le fumet de poisson, en aucun cas les sauces toutes prêtes.
- La pâte feuilletée doit dorénavant être cuisinée par le restaurateur pour porter la mention « fait maison ».
- L'article * prévoyant la possibilité d'afficher « fait maison » pour un plat cuisiné ailleurs, dans la mesure où son origine était clairement précisée, a été supprimé.

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 « faite maison », réalisée sur place à base de produits bruts majoritairement 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 plus 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.

Déclaration de Francis ATTRAZIC, le président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

« Présidant une des très rares organisations à s'être engagée pour le « fait maison », depuis son origine, je suis très heureux que le nouveau texte adopte une rédaction beaucoup plus pédagogique que le précédent. Un article très polémique* a été supprimé et la présentation qui est faite motive très concrètement les choix qui sont retenus. Ce texte permettra le développement de l'approche incitative qui avait inspiré cette mesure. Je voudrais par ailleurs ajouter que ce dispositif a été très souvent fustigé alors qu'il a rempli très largement une des missions qui lui était assignée : si, effectivement, peu de professionnels l'ont affiché, beaucoup par contre ont retiré de leur carte une mention qui était devenue mensongère. La floraison des préparations « fait maison » que l'on avait pu constater s'est très largement réduite pour éviter de tomber dans le délit de publicité mensongère, passible de 300 000 euros d'amende et de 2 ans de prison. Je remercie très chaleureusement Carole DELGA pour sa constance dans sa volonté de protéger et valoriser notre patrimoine culinaire, sous tous ses aspects. Je la remercie de présenter le titre d'État « Maître Restaurateur » comme un titre pérenne et structurant, puisqu'il est inscrit dans la loi. Afficher le titre est une façon éclatante d'afficher le « fait maison ». Il garantit à lui seul les éléments de base recherchés par le consommateur : une cuisine faite sur place, avec des produits bruts acquis majoritairement frais, intégrant la saisonnalité et les circuits courts, récompensée, après contrôle, par le seul titre d'État qui est délivré par le préfet de chaque département ».

À propos de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

Depuis sa création il y a 5 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.



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