

COMPTE RENDU DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2017 DE L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Lundi 27 novembre 2017, à l'occasion de son Assemblée Générale, les Maîtres Restaurateurs membres de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs étaient invités à se réunir dans les locaux de la Chambre de Commerce et d'Industrie Nantes Saint-Nazaire (44). Organisé sous l'égide de Françoise Déniaud, Déléguée Départementale de l'AFMR en Loire Atlantique, cet événement s'est déroulé en présence de Jean-Luc Cadio, vice-président CCI Nantes Saint-Nazaire.

Après l'étude et l'approbation unanime des rapports d'activité et financier 2016, Francis Attrazic, président de l'AFMR a dressé un compte-rendu des actions majeures de l'année écoulée : la présentation des nouveaux membres du bureau et du conseil d'administration, l'évolution du règlement intérieur, le bilan de l'annuaire, des salons ainsi que des concours nationaux de cuisine « Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs » (pour l'apprentissage et la transmission), le « Trophée René Lasserre » (pour les métiers de salle) et « Le Panier Mystère » (pour l'excellence du fait-maison et la créativité des Chefs titrés).

Ce rassemblement est une opportunité pour l'Association Française des Maîtres Restaurateurs de présenter des projets mais également d'ouvrir les débats afin d'entreprendre ensemble. Depuis sa création, l'AFMR défend au quotidien les valeurs d'excellence portées par ses Chefs. Sur les pas de prestigieux modèles que sont la mode et la joaillerie, la distinction de Maître Restaurateur est aujourd'hui associée à un savoir-faire dit *à la française*. Une image de qualité enviée, qui se doit d'être sécurisée afin de lui permettre d'avoir l'ambition de se développer et se partager.

LE STATUT DE « MEMBRE ASSOCIÉ » À L'ASSOCIATION INAUGURÉ AVEC « SERVICE EN TÊTE » ET « LES COMMERÇANTS DE FRANCE »

Afin de partager ses connaissances, ses réseaux, officialiser et valoriser de prochaines collaborations innovantes, l'AFMR a créé un statut de membre associé, inauguré en cette journée par la signature des accords auprès de deux associations exemplaires :

- **Service en tête** (groupe France Boissons), un des réseaux délégataires du Ministère du tourisme pour l'attribution de la certification « Qualité Tourisme »
- **Les Commerçants de France**, une Confédération de 18 branches professionnelles qui représente et défend les intérêts des petites et moyennes entreprises indépendantes auprès des Pouvoirs Publics.

LA SENSIBILISATION DU GOUVERNEMENT POUR LE MAINTIEN DU CRÉDIT D'IMPÔT UN AVANTAGE FISCAL POUR LES MAÎTRES RESTAURATEURS

Avec l'impulsion de l'AFMR, beaucoup de parlementaires ont été sensibilisés sur l'importance pour les Maîtres Restaurateurs du maintien de ce crédit d'impôt dans la prochaine loi de finances. Dans la limite de 30 000€, ce crédit représente 50% des dépenses liées à des dotations aux amortissements sur les travaux d'aménagement et de fonctionnement des normes prévues par le cahier des charges relatif au titre. Au delà de l'aspect financier, c'est une véritable incitation qui génère des investissements eux-mêmes porteurs de retours pour l'État.

LES NOUVELLES NORMES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE DES PRESTATAIRES POUR ACCOMPAGNER LES MAÎTRES RESTAURATEURS

Depuis le 1er mars 2017, le nouveau décret sur la transparence des contrôles d'hygiène est rentré en vigueur. Pour accompagner les Maîtres Restaurateurs dans la transparence de leur établissement, l'AFMR a donné la parole à trois organismes pour présenter les équipements possibles.

WORLD'S FRENCH RESTAURANT, RESTAURATEUR DE FRANCE EN ROUTE POUR L'INTERNATIONAL

Valoriser les fondamentaux du titre de Maître Restaurateurs par une marque qui en reprend les valeurs, tel est le challenge que souhaiterait relever l'AFMR : Francis Attrazic déclare que « *de nombreux contacts nous permettent de penser qu'une démarche volontariste, à l'image du titre en France, serait bien accueillie par des professionnels qui font de la cuisine française ou à la française à l'étranger.* ». Dès 2018, l'AFMR a pour ambition de faire des testS sur certains pays, comme la Corée du sud, la Belgique ou encore le Mexique et le Maroc. L'AFMR souhaite que l'État puisse participer à cette initiative pour que ces établissements soient de véritables vecteurs de promotion de la gastronomie française au travers d'une gamme large de professionnels.

LA FUTURE APPLICATION DES MAÎTRES RESTAURATEURS UN OUTIL INNOVANT POUR LE GRAND PUBLIC

L'un des points d'orgue de cette journée, fut le dévoilement de la future application des Maîtres Restaurateurs. Actuellement sous forme de site mobile, cet outil sera lancé courant juin 2018. Son développement a été confié à un expert de la création d'identité visuelle, déjà à l'origine du singulier logo bleu blanc rouge de l'AFMR. À juste titre, il considère que l'avenir du numérique appartient aux consommateurs de demain. Pour ce projet, il a donc eu l'ingénieuse idée de mettre à contribution l'imagination de ses meilleurs étudiants de l'école Visart, actuellement en Master d'art Design Graphique et Numérique.