

Face aux bouleversements de notre société, les Maîtres Restaurateurs restent attachés à leurs valeurs et l'humain est au centre de leur démarche.

Les Maîtres Restaurateurs sont engagés au quotidien pour une cuisine faite maison à base de produits bruts et frais en lien avec nos agriculteurs et nos éleveurs. Ils sont attachés à la formation des jeunes et la transmission des savoirs, défendent notre souveraineté alimentaire et le bien manger pour tous.

Depuis de nombreuses années, d'autres modèles de restauration sont proposés à nos concitoyens et aux touristes du monde entier alors même qu'ils sont à la recherche d'une restauration durable et responsable.

Ce modèle de restauration engagée qui paraît exigeant mais qui dans les faits légitimise l'attractivité culinaire de notre pays est défendu quotidiennement par l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR) et ses adhérents qui en font la promotion.

Les Maîtres Restaurateurs sont liés à une saisonnalité des produits et leurs terroirs. Ils travaillent quotidiennement avec les agriculteurs et les éleveurs pour cuisiner des viandes, des volailles ou des poissons, des fruits, des légumes ou des fromages, qui font de cette cuisine une cuisine de qualité et de proximité.

Pour continuer de faire vivre le Fait-maison, il faut des professionnels bien formés. C'est pourquoi chaque Maître Restaurateur est Maître d'apprentissage et transmet aux jeunes leur savoir-faire et leur savoir-être, qui font de chaque moment passé dans leur établissement une expérience agréable, parfois exceptionnelle.

Cette restauration durable et responsable place l'humain au cœur de son engagement, en cuisine comme en salle.

L'AFMR constate tous les jours que les algorithmes et l'intelligence artificielle transforment en profondeur le secteur. Cette évolution qui prédit les plats, les commandes, les goûts ne doit pas détourner les professionnels de leurs précieux savoirs : imaginer, inventer, prendre des risques culinaires pour séduire et surprendre leurs clients.

En cuisine, l'uniformisation des plats est un affadissement du goût. Ce n'est pas une fatalité. Les Maîtres Restaurateurs sont et resteront des indépendants avec le souci constant de la diversité des goûts et des saveurs, le souci quotidien d'une restauration qui a du sens, qui raconte les terroirs et les saisons.

Au milieu des tumultes, nous poursuivrons notre engagement pour une cuisine faite maison, humaine, durable et responsable, capable de surprendre, à la portée de toutes et tous, pour assurer la pérennité de notre restauration.

Qui sommes-nous ?

Créée en 2010, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe plus de 1700 professionnels passionnés : des restaurateurs ayant obtenu le titre ainsi que des Producteurs engagés et sélectionnés. L'Association avance en étroite collaboration avec le ministère de l'Économie et des Finances et est présidée depuis novembre 2019 par Alain Fontaine, véritable porte-parole de la restauration durable et du « Fait Maison ». *La mission principale de l'Association est de promouvoir le titre de Maître Restaurateur auprès des professionnels et du grand public.*

Contact presse : communication@maitresrestaurateurs.com