

# « LE TITRE OFFICIEL MAÎTRE RESTAURATEUR EST UNE ÉLITE ! »

## INTERVIEW DE FLORIAN AYMONIN-ROUX

*Directeur des PME du Tourisme, Commerce, Artisanat et Restauration,  
Direction Générale des Entreprises, Ministère de l'Economie et des Finances*

Source : Loïc BISOLI [Vin-Tourisme.com](http://Vin-Tourisme.com) (30 juin 2017)

### **V-T : Dans quelle mesure et par quel moyen le titre Maître restaurateur est qualifié titre d'État ?**

F. A-R : Il est titre d'État puisque c'est le seul label en restauration reconnu par la loi de 2008 et confirmé en 2014, et ouvrant droit à un crédit d'impôt. Le titre est instruit par des organismes certificateurs indépendants fixés par arrêté du Ministre de l'Économie, étudié par les préfetures, remis par le Préfet, soutenu par l'administration fiscale via le crédit d'impôt associé l'administration fiscale, encadré par des critères exigeants définis et fréquemment révisés par la Direction générale des Entreprises. Ce titre d'Etat est encadré par la puissance publique car il est l'outil de valorisation de nos savoirs faire gastronomiques et de nos territoires, pour lequel les consommateurs et touristes attendent beaucoup.

### **V-T : Quel est le site référent pour les Maîtres Restaurateurs ?**

F. A-R : Toutes les informations du titre (ce qu'il est et couvre, ses actualités, les initiatives prises pour son développement, etc.) sont précisées sur le site [entreprises.gouv.fr](http://entreprises.gouv.fr). Au 15 juin 2017, les 3900 maîtres restaurateurs y sont référencés et mis en valeur. A savoir : une association à caractère privée ET reconnue par la DGE (AFMR) s'est constituée afin de regrouper les Maîtres Restaurateurs qui le souhaitent, dans une optique d'échanges et de promotion du titre. Elle a développé de son côté un site internet et regroupe aujourd'hui 35% des labellisés.

### **V-T : Quel référent avons-nous aujourd'hui si un (Maître) Restaurateur souhaite des informations ?**

F. A-R : Tous restaurateurs souhaitant conseils, informations sur le titre ou la procédure, mise en relation, lever les difficultés sur les investissements demandés ou sur l'obtention du crédit d'impôt peuvent me solliciter directement ! Les CCI locales peuvent également être sollicitées. Sur les sujets de fiscalité, de transmission, de recrutement, d'approvisionnements, ou pour toutes suggestions visant à mieux promouvoir ce titre, faire évoluer son cahier des charges et renforcer la communauté des maîtres restaurateurs titrés, j'aurai grand plaisir à échanger avec chacun d'entre vous. Soyez tous un acteur de ce titre, gage de sérieux et d'exigence !

### **V-T : Quelle est la reconnaissance graphique ?**

F. A-R : La plaque officielle est dorée, et précise le nom de l'établissement et du titulaire diplômé. Elle respecte une charte graphique dont les éléments sont définis sur le site [entreprises.gouv.fr](http://entreprises.gouv.fr). En sus, l'AFMR propose des toques et logos pour les cartes et menus, de plus en plus visibles par le consommateur avec un sigle R (pour restaurateur) bleu blanc rouge particulièrement identifiable.

### **V-T : Quel est le process d'attribution ?**

F. A-R : Répondre aux 16 critères du cahier des charges : composition de l'assiette (cuisine 100% fait maison, recours exclusif aux produits frais locaux et de saison...), qualité du service, aménagement des espaces. L'un des trois organismes certificateurs habilités teste ces critères via un audit mystère, puis échange avec le Chef d'établissement et peut éventuellement analyser certaines factures (au titre de l'approvisionnement des produits) et contrôle certains procédés du restaurant. Votre résultat d'audit est envoyé à la préfecture, qui étudie le respect global à la réglementation en vigueur (hygiène, sécurité, plaintes sonores ou olfactives éventuelles) ainsi que le respect en termes de diplôme ou d'années d'expérience selon si vous êtes propriétaire ou salarié de l'établissement. Peuvent postuler des Chefs d'établissement inscrits au répertoire du commerce avec un diplôme de niveau V ou présentant au moins 5 ans d'expérience.

### **V-T : Quelle est la reconnaissance graphique ?**

F. A-R : La plaque officielle est dorée, et précise le nom de l'établissement et du titulaire diplômé. Elle respecte une charte graphique dont les éléments sont définis sur le site [entreprises.gouv.fr](http://entreprises.gouv.fr). Peuvent également postuler au titre les salariés (cuisiniers, serveurs) d'un restaurant, permettant ainsi de valoriser les « pépites » de l'établissement si le Chef d'entreprise ne remplit pas les conditions ou s'il veut par exemple mettre à l'honneur son cuisinier. De plus en plus ont recours à ce dispositif, possible depuis 2015. Il valorise le lien salarié et établissement. Bon à savoir : le titre est remis à un établissement ET à une personne physique, chef ou salarié d'établissement. Le crédit d'impôt en revanche repose exclusivement sur l'établissement. Sans contordre de ses services, le Préfet signe l'arrêté ministériel qui délivre de fait le titre de Maître Restaurateur. Une manifestation officielle de remise peut être demandée, valorisant ainsi l'établissement auprès de ses clients, des touristes ou des partenaires et médias locaux. Je vous enjoins à en faire la demande, que ce soit dans les locaux de la préfecture ou dans votre établissement. Si la décision de la Préfecture vous paraît contestable en cas de refus, je suis également à votre disposition pour trouver une voie de conciliation.

#### **V-T : Le Préfet est-il en charge de la gestion du titre ?**

F. A-R : Il attribue le titre, et son titulaire est diplômé pour 4 ans. Seul le Préfet peut réviser l'arrêté s'il y a constat du non respect des conditions d'hygiène ou de sécurité. Les maîtres restaurateurs conviennent que ces conditions ne sont pas suffisantes, puisque certains prétendent au titre et très vite pourtant ne respectent plus certains critères exigeants (100% fait maison, recours exclusif aux produits frais, etc.). La DGE réfléchit à un modèle juridique et financier donnant autorisation aux organismes certificateurs de procéder à des « audits intermédiaires » dans les 4 années de validité officielle du titre. Ces titre d'Etat devant rester de bon niveau, la carotte et le bâton sont presque nécessaires...

A l'issue des 4 années, l'audit doit être reconduit (coût approximatif de 500 euros).

Les priorités :

- engager un grand plan gouvernemental - associant CCI FRANCE et ATOUT FRANCE - de promotion du titre de Maître Restaurateur ;
- mieux articuler les différents dispositifs de qualité dans le secteur, entre le fait maison, le statut d'artisan cuisinier, la marque Qualité Tourisme, et placer comme nec plus ultra le titre de Maître Restaurateur ;
- augmenter le nombre de labellisés tout en conservant le niveau d'exigence requis, et sanctuariser le crédit d'impôt associé au titre ;
- permettre son déploiement à l'international en valorisant, en premier lieu, la cuisine française à l'étranger et, en second lieu, les maîtres restaurateurs auprès d'une population touristique internationale.

#### **V-T : Vous avez déjà réalisé des modifications sur le titre et ses usages ?**

F. A-R : Le cahier des charges du titre a récemment été révisé. Dotés de 35 critères, il était illisible pour le consommateur et difficilement respectable par les professionnels. Il parlait « chaises hautes pour enfants » mais permettait 49% de produits surgelés. Aujourd'hui, il repose sur 16 critères, plus lisibles pour le postulant et pourtant plus exigeant aux yeux du consommateur. La mention « Fait maison » y a été intégrée en tant que 1er critère d'accès au titre. Or une récente étude montre que 17 000 des établissements de restauration proposent tout ou partie de leur carte des plats « faits maison ». Avec 3 900 maîtres restaurateurs, le consommateur sait où il met les pieds... 2ème modification : l'inscription dans la loi et l'octroi de la possibilité qu'un salarié puisse prétendre au titre (outil de fidélisation de ses collaborateurs diplômés ou expérimentés).

#### **V-T : Vers 2018 !**

F. A-R : Les projets de l'année suivante :

- l'international ! : le tourisme gastronomique est à renforcer, les clients étrangers sont à (re)convaincre. La France est reconnue par l'UNESCO au titre de son patrimoine immatériel de l'humanité via sa gastronomie. Il faut préserver nos savoirs, et le faire savoir !
- Faire (re)venir le client dans les établissements de restauration, y compris et surtout chez les maîtres restaurateurs. Une grande campagne de promotion du secteur de la restauration a été engagée via [lavieauresto.fr](http://lavieauresto.fr). Allons plus loin en construisant un puissant réseau social de la restauration, permettant de communiquer plus aisément entre le professionnel et les consommateurs. La défense de nos territoires et de ses produits, la promotion de nos artisans cuisinier, l'accroissement de la marque France à l'étranger seront les missions de 2018. Un cuisinier, ça produit. Un restaurant, ça délivre un service. Chefs qui exportent également. Un (maître) restaurateur peut donc tout à fait innover, et exporter. Tout comme l'Industrie. Leur contribution à l'économie française est évidente, et doit pouvoir être décuplée.

#### **V-T : Le consommateur peut donc se fier à la présence de la plaque. Comment trouver un Maître Restaurateur ?**

F. A-R : Ils sont 3 900 Maîtres-Restaurateurs en France. Nous espérons franchir le cap des 5 000 titrés d'ici fin 2018. Le travail remarquable de certains « ambassadeurs » du titre dont les Délégués Départementaux de l'AFMR font que ce titre a toute sa place dans notre société. Pourtant, leur visibilité est encore perfectible. La liste de tous les maîtres restaurateurs est disponible sur Internet. L'AFMR réalise par ailleurs un très beau guide papier. Pour toute demande d'information sur les Maîtres Restaurateurs en région, contactez les Offices de Tourisme, ils seront vous dresser la liste et vous les recommander !