

---

## BILAN DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS DU LUNDI 28 NOVEMBRE 2016

À l'occasion de son Assemblée Générale, plus de 130 Maîtres Restaurateurs membres de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs se sont réunis ce **lundi 28 novembre 2016** au Palais Consulaire de la **Chambre de Commerce et d'Industrie Nice Côte d'Azur (06)** en présence de son président Jean-Pierre Savarino et de son actif prédécesseur Bernard Kleynhoff. En cette année d'élection du nouveau Conseil d'administration et du président, ce rassemblement a été organisé sous l'égide de Mattéo Mansi, délégué départemental de l'AFMR des Alpes-Maritimes. Ce département particulièrement dynamique compte **110 restaurateurs de métier titrés Maîtres Restaurateurs** (dont 67 membres de l'association), véritables ambassadeurs du fait maison qui participent activement au patrimoine gastronomique. Parmi eux notamment étaient présents :

- \_ Gilbert Irondelle de « L'Impérial Garoupe » (06 Antibes)
- \_ Christian Morissette du « Figuier de Saint-Esprit » (06 Antibes)
- \_ Alain Llorca du « Restaurant Alain Llorca » (06 La Colle sur Loup)
- \_ Stéphane Furlan de « L'Essentiel » (06 Nice)
- \_ Philippe Garcia de « La maison de marie » (06 Nice)
- \_ Christophe et Mattéo Mansi de « L'Auberge de Théo » (06 Nice)
- \_ Gérardo Mansi de « La baie d'Amalfi » (06 Nice)
- \_ Hélène et Didier Bergey de « L'Entrée des jardins » (33 Cadillac)



Crédits : Jean-Louis Vandevivère

Après l'étude du rapport financier de l'association annonçant un résultat de + 18 % et la présentation des comptes prévisionnels pour 2017, un bilan des actions menées au cours de l'année a été dressé : les remises de plaques, les participations sur des salons et foires (*RestoNouvo*, *Agecotel*, *Serbotle*, *Brest Expo*, *Equiphotel*) ainsi qu'une implication nationale des Chefs pour la *Fête de la gastronomie*, l'organisation de 3 concours nationaux de cuisine valorisant le Titre (« [Le Trophée Renée Lasserre](#) », « [Le Panier Mystère](#) ») et le « [concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs](#) » dont la prochaine phase qualificative se déroulera lundi 5 décembre à l'École Hôtelière et de Tourisme Paul Augier de Nice).

Le bureau de l'AFMR et Florian Aymonin-Roux, représentant de la *Direction générale des Entreprises*, responsable des dossiers de la restauration, ont annoncé que le Titre – décerné par l'État pour 4 ans après un audit strict – est désormais officiellement détenu par **plus de 3 500 Maîtres Restaurateurs**, avec en 2016 un taux de renouvellement de + 60 %. S'en est suivi le temps fort des élections des membres du nouveau Conseil d'administration qui a ensuite voté **à la très large majorité le renouvellement du mandat présidentiel de 3 ans de Francis Attrazic face à la candidature de Claude Izard**. La proposition de composition du nouveau bureau a été approuvée à l'unanimité par les membres présents :

- \_ Vice-président : Mattéo Mansi de « L'Auberge de Théo » (06 Nice)
  - \_ Trésorier : Benoit Mary de « L'Absolu Restaurant » (33 Auros)
  - Assisté de : Henrique Agguzoli des « Jardins du Léman » (74 Yvoire)
  - \_ Secrétaire : Pierre Négrevergne de « La Terrasse Mirabeau » (75 Paris)
  - Assisté de : Richard Bagnol de « L'Oulo » (84 Mazan)
- Et ses 5 membres associés :
- \_ Arnaud Barande de « La Tour d'Aussois » (21 Saulieu)
  - \_ Jacques Eber des « Plaisirs Gourmands » (67 Schiltigheim)
  - \_ Martin Fache de « À l'agneau d'or » (68 Munster)
  - \_ Pascal Raffray de « La Table du Marais » (35 La Fresnais)
  - \_ Jean-Pierre Vidal du « Restaurant Vidal » (43 Saint-Julien-Chapteuil)

L'Assemblée s'est ensuite poursuivie avec des échanges autour du développement du Titre vers une consommation plus raisonnée luttant contre le gaspillage alimentaire. En complément de son gage d'une cuisine de qualité fait maison, les propositions étaient axées sur l'implication des Maîtres Restaurateurs dans la formation des Chefs et la sensibilisation des consommateurs clients sur la santé et le développement durable grâce à la protection des ressources et des espèces ainsi que le traitement des déchets alimentaires. En complément de ces présentations, la prochaine collaboration officielle entre l'*Association Française des Maîtres Restaurateurs* avec la Fédération Internationale des Logis a été évoquée.

## **LES MAÎTRES RESTAURATEURS ET LA SANTÉ**

**PRÉSENTÉ PAR LA DIÉTÉTICIENNE ET NUTRITIONNISTE MARGAUX TIBERGHIEU ([MEMBRE DU SNDNL](#))**

Le *Syndicat National des Diététiciens et Nutritionnistes Libéraux* propose de s'impliquer activement auprès des Maîtres Restaurateurs en les formant sur la nutrition, les nouvelles réglementations allergènes et en les accompagnant dans l'élaboration de menus et de recettes santé. L'objectif de cette collaboration serait d'allier les savoir-faire sur la nutrition et la gastronomie en permettant à ces chefs populaires de transmettre et promouvoir leurs connaissances sur l'alimentation santé : plats alliant la qualité des produits à un équilibre nutritionnel, une technique diététique et une quantité raisonnable.

## **LA PROTECTION DES RESSOURCES ET DES ESPÈCES**

**PRÉSENTÉ PAR FRANÇOIS PASTEAU ET ELISABETH VALLET ([DE L'ASSOCIATION SEAWEB](#))**

Cette organisation environnementale œuvre pour la sensibilisation des acteurs du secteur de la restauration sur la préservation des océans et de leurs ressources. Des outils et formations sont mis à disposition des Chefs pour les aider à connaître et choisir les poissons puis communiquer leurs exigences auprès des fournisseurs, des producteurs et des clients. Un guide des espèces et une charte d'engagement des Maîtres Restaurateurs permettraient, à son échelle, de préserver des spécimens en danger, de promouvoir des espèces durables et leurs cycles de maturité, de valoriser les techniques de pêches respectueuses de l'environnement, d'optimiser certains produits méconnus et d'accompagner la lutte contre le gaspillage alimentaire.

## **LE TRAITEMENT DES DÉCHETS ALIMENTAIRES EN RESTAURATION**

**PRÉSENTÉ PAR STÉPHAN MARTINEZ ([DE LA SOCIÉTÉ MOULINOT](#))**

Cette société, créée par un ancien restaurateur, propose un service pour collecter et traiter les déchets alimentaires des restaurants. Elle s'engage à une gestion économique, une collecte citoyenne responsable et permet d'accompagner au tri à la source dans le respect de l'exigence réglementaire (la Loi Royal 2015 établit le seuil à 10 tonnes de déchets par an par restaurant). Véritable économie circulaire vertueuse, Moulinot apporte des solutions écologiques pour éliminer les stockages au vu des règles d'hygiène en mesure, réutiliser les déchets alimentaires (compostage), valoriser les déchets organiques et énergétiques (méthanisation des bio déchets).

## **LA PASSERELLE ENTRE LES MAÎTRES RESTAURATEURS ET LOGIS**

**PRÉSENTÉ PAR FABRICE GALLAND ([LOGIS](#)) ET FRANCIS ATTRAZIC ([AFMR](#))**

Depuis 2008, la *Fédération Internationale des Logis* établit un classement des restaurants membres pour leur référencement repris dans un guide indépendant de renom. À ce jour, parmi les 2 300 restaurateurs hôteliers labélisés Logis, 150 établissements français détiennent également le titre Maître Restaurateur. Des valeurs communes mais surtout des exigences de qualité de service et de prestation qui se retrouvent dans les cahiers des charges respectifs. Le projet de cette collaboration entre ces entités est approuvé par le gouvernement. Dès cet été, cette alliance permettra de promouvoir l'excellence touristique française et facilitera aux professionnels concernés la démarche administrative d'obtention du label Logis et du titre Maître Restaurateur en regroupant la sélection et les frais dans un seul et même audit.

## **LES ENGAGEMENTS DES MAÎTRES RESTAURATEURS**

**UNE GARANTIE POUR LES CONSOMMATEURS**

L'*Association Française des Maîtres Restaurateurs* regroupe les établissements qui ont obtenu le titre Maître Restaurateur. 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, 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 3 500 titulaires restaurateurs de métier, partout en France. L'AFMR est présidée par Francis Attrazic, véritable porte-parole du fait maison qui milite pour la protection de la restauration traditionnelle. À 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.

