

L'AFMR PRESENTE LES EVOLUTIONS DU TITRE « MAÎTRE RESTAURATEUR » AU LENDEMAIN DE LA REMISE DU 3000^{ème} TITRE AU RESTAURANT « LES FOUS DE L'ILE »

Ce mercredi 1^{er} avril 2015 à Paris, au sein de l'établissement Les Fous de l'île, **Carole Delga, Secrétaire d'Etat chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Economie sociale et solidaire** et **Francis Attrazic, le Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs** se sont réunis pour **marquer officiellement le 3 000^{ème} Titre Maître Restaurateur** et ses diverses évolutions depuis sa création il y a bientôt 7 ans sous l'impulsion de l'État.

Cet événement était également, pour Carole Delga, l'occasion de présenter **officiellement le nouvel arrêté d'application du référentiel Maître Restaurateur : la loi Consommation du 17 mars 2014 a initié la rénovation du titre**, dans un souhait de développer davantage sa visibilité. Cette réforme, matérialisée par un décret et un arrêté publiés le 28 mars 2015, consiste en 2 points :



• **Reconnaître que le Maître Restaurateur puisse être un employé** : cela répond à la demande spécifique de certains établissements gérés par un salarié qualifié. Destiné jusqu'à présent au propriétaire de l'établissement, le titre de Maître-Restaurateur sera donc désormais ouvert à ses salariés ; ce qui constitue pour eux un véritable ascenseur social et une juste reconnaissance.

• **Moderniser le cahier des charges** afin de le rendre plus pragmatique et plus opérationnel pour les professionnels, et de mieux valoriser les exigences du titre :

- En cuisine, c'est 100% fait maison, nouveau dispositif issu de la loi consommation lui aussi
- Les produits sont majoritairement des produits frais, de saison
- Avec des choix qui privilégient les produits régionaux et de saison
- Simplifier les règles sur la tenue de la salle l'accueil, pour centrer le dispositif sur l'excellence de l'établissement

Ces critères sont évalués régulièrement par un organisme de contrôle de tierce partie, ce qui garantit le sérieux de la démarche.

La matinée a également été marquée par la signature d'une convention cadre visant à resserrer les liens entre le Ministère et l'AFMR et clarifier les missions de l'AFMR vis-à-vis des pouvoirs publics et de la positionner comme le porte-parole de référence des Maîtres-Restaurateurs. Carole Delga a ainsi tenu à rappeler l'importance de ce partenariat privilégié entre le Ministère et l'Association Française des Maîtres Restaurateurs pour promouvoir le titre et l'art de vivre à la française. Francis Attrazic a insisté sur les garanties offertes par le Titre, notamment la traçabilité et la saisonnalité qui sont au cœur des préoccupations des français lorsqu'ils choisissent un restaurant.

Tous deux ont rappelé leur volonté que le seul Titre officiel de la restauration traditionnelle indépendante, dorénavant inscrit dans la loi, perdure et continue à se développer pour garantir la qualité aux consommateurs et la reconnaissance aux professionnels de la restauration.

Les Fous de l'île de Boris et Emilie Bazan, est une brasserie traditionnelle de l'île Saint Louis à l'ambiance chaleureuse devenue incontournable. Reconnu au Guide Michelin, le restaurant obtient une fourchette en 2009 et devient en mars 2015 Maître Restaurateur, affichant ainsi qu'ils sont de véritables ambassadeurs du « fait maison ». Lors de sa remise de Titre, Boris Bazan a déclaré « **Le titre de Maître restaurateur valide notre savoir-faire acquis depuis des années et même des générations. Nous avons toujours défendu le fait-maison, et nous sommes heureux aujourd'hui d'être distingué et récompensé par ce Titre d'état.** »

De gauche à droite sur la photo : Martin Fache (MR) Pierre Negrevergne (MR) Boris Bazan et le chef Jacques Marmonier (MR et 3000^{ème} titré), Carole Delga (Ministre), Franck Langrenne (MR), Francis Attrazic (Président AFMR) et Jacques Eber. (MR).



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