

Tout savoir sur le titre de maître restaurateur

22/03/2017

Pour 95 % des Français, le « fait maison » est un critère de sélection des restaurants qu'ils fréquentent et la présence d'un label leur permet de les rassurer à ce sujet. Il existe une certification qui garantit une cuisine entièrement faite maison : celle de maître restaurateur. Qu'est-ce que ce titre signifie ? Comment l'obtenir ? Quel intérêt ont les professionnels à le décrocher ? Tour d'horizon de tout ce qu'il faut savoir sur ce précieux sésame.



© Fotolia

Qu'est-ce que le titre de maître restaurateur ?

Créé en 2007 par le Gouvernement et les principales organisations professionnelles, le titre de maître restaurateur est le **seul titre délivré par l'Etat** pour les restaurateurs français. Il est accordé par le préfet de département, après un **audit de contrôle** réalisé par un organisme indépendant, pour une durée de quatre ans renouvelables.

Ce label, inscrit dans [la loi Consommation](#), s'appuie sur un **cahier des charges** qui mêle professionnalisme et qualifications du chef, traçabilité et saisonnalité des produits ou encore exigence d'une cuisine entièrement faite maison. Ce titre entend récompenser des établissements d'excellence, aussi bien des petits bistrots que des tables gastronomiques, mais tous garants d'une cuisine authentique. Basé sur une démarche volontaire des

restaurateurs, le label est aussi une **garantie pour les consommateurs**. A l'heure actuelle, plus de 3 000 professionnels en sont titulaires, dans toute la France.

Comment obtenir le titre ?

Tout restaurateur indépendant peut demander à bénéficier du titre. Il doit être propriétaire, dirigeant ou salarié qualifié d'une entreprise de restauration traditionnelle. Il doit détenir un **diplôme professionnel** (brevet professionnel, bac professionnel...) et / ou une **expérience de direction** d'un établissement. Le candidat doit respecter un cahier des charges de plus de trente critères : cuisine faite maison, produits bruts et de saison majoritairement frais, qualité du service et de l'accueil, qualité de la vaisselle, hygiène...

Le restaurateur peut alors demander un audit par un organisme certificateur. Il présente ensuite son **dossier à la préfecture**, qui comprend :

- ▶ l'identité du candidat et l'enseigne de l'établissement ;
- ▶ un justificatif de l'immatriculation au registre du commerce de moins de trois mois ;
- ▶ les justificatifs des conditions de qualification (diplôme et / ou expérience) ;
- ▶ le rapport d'audit de l'organisme ;
- ▶ une attestation sur l'honneur du dirigeant d'être à jour de ses cotisations fiscales et sociales.

Après évaluation et contrôle, l'Etat peut délivrer le titre, pour une durée de quatre ans.

[L'Association française des maîtres restaurateurs](#) (AFMR), qui regroupe les établissements tenants du titre, peut venir en aide aux professionnels intéressés dans les différentes démarches d'obtention du label.

Quel intérêt pour les restaurateurs ?

« L'activité de restauration est une activité ouverte qui ne nécessite pas de qualification obligatoire pour l'exercer », souligne l'AFMR. « Le titre de maître restaurateur, c'est déjà l'opportunité pour les véritables professionnels de se démarquer de tous ceux qui ne cuisinent pas. » Les restaurateurs labellisés peuvent en effet apposer la **plaque officielle** de maître restaurateur à l'entrée de leur établissement et utiliser le logo officiel.

Le titre leur permet également de **valoriser la qualité de leur carte**, faite maison avec des produits bruts, de manière claire et lisible. Il souligne le contrôle par un organisme indépendant et l'officialisation du titre par l'Etat. Enfin, le titre de maître restaurateur permet de bénéficier d'un **crédit d'impôt** pouvant aller jusqu'à 15 000 euros.