

Avec l'AFMR le « Fait Maison » n'est pas en danger !

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs est naturellement impliquée dans tous les débats du « Fait Maison ».

Ces dernières semaines, une proposition de loi avait l'objectif de faire toute la transparence sur ce qu'il se passe en cuisine dans les restaurants au plus grand profit des consommateurs. Elle avait le soutien total de la Ministre Olivia Grégoire, que nous remercions ici pour son engagement en faveur des restaurants fiers de leur cuisine. En opposant les plats faits maison aux plats préparés hors du restaurant, parfois simplement réchauffés en cuisine, cette proposition a créé un malaise dans la profession.

Pour les Maîtres Restaurateurs, ce malaise n'existe pas. Nous proposons à nos clients une cuisine totalement faite maison. Il s'agit d'un engagement fort quand un établissement de restauration peut choisir une rentabilité économique souvent meilleure en sous-traitant sa cuisine à des prestataires extérieurs.

La restauration française ne peut être réduite à la question d'une rentabilité économique.

Avec les adhérents de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, nous défendons toutes les initiatives qui permettent aux consommateurs de savoir que leurs plats ont été préparés sur place, toutes les initiatives pour garder leurs lettres de noblesse aux restaurants en France.

Le « Fait Maison » va au-delà d'une mention sur une carte de restaurant. C'est un modèle vertueux pour notre environnement avec des produits bruts et frais, liés à nos terroirs, en phase avec le rythme des saisons, avec un impact carbone maîtrisé.

Le modèle est aussi un modèle social, puisqu'il nécessite des brigades formées en cuisine. Les Maîtres Restaurateurs sont des maîtres d'apprentissage. Ils transmettent leur passion aux apprentis qui peuvent embrasser un métier qui a du sens. Le « Fait Maison » est ainsi un formidable levier d'insertion. En cuisinant des aliments bruts et frais, les restaurateurs engagés pour le « Fait Maison » s'inscrivent dans le cadre de notre souveraineté alimentaire.

Si la proposition de loi sur le « Fait Maison » n'a pas dépassé le stade de vœu pieux, le titre d'Etat de Maître Restaurateur reste la reconnaissance des professionnels qui considèrent que la cuisine faite maison est la seule digne d'un restaurant et de ses clients.

Nous demandons aux pouvoirs publics que le « Fait Maison » ne soit pas l'exception, que tous les efforts soient faits pour qu'aller au restaurant reste une expérience de cuisine.

Le levier pour y parvenir existe : le titre d'Etat de Maître Restaurateur comme alternative à une cuisine déshumanisée doit bénéficier d'une puissante campagne de promotion auprès des professionnels et du grand public.

Forts des valeurs qui les animent, de leur passion, de leur engagement pour une restauration durable et responsable les Maîtres Restaurateurs seront au rendez-vous pour accueillir tous les talents qui cuisinent véritablement. Ils sauront accompagner les professionnels pour retrouver la raison d'être de leur métier : une cuisine à base de produits bruts et frais, de saison, pour des clients qui partagent la même envie d'un moment convivial et qui a du sens.

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