



RESTAURATEUR

ENTREPRISE AFMR

Chiffre d'Affaires (2017) :
/

Effectif (2017) : 3 000

Pays (siège social) :
France

Site internet :
<http://www.maitresrestaurateurs.com>

Contact:
01 53 63 00 77
afmr@maitresrestaurateurs.com



Pour en savoir plus

<http://www.magcentre.fr/113606-une-nouvelle-vague-de-maitres-restaurateurs/>

<https://www.economie.gouv.fr/entreprises/titre-maitre-restaurateur>

Distinction des restaurateurs engagés et promotion de la gastronomie avec l'AFMR

CONTEXTE

Créé en 2007, le titre de maître restaurateur est un titre national décerné par les préfets et mettant en avant les compétences professionnelles et l'engagement envers les produits de professionnels de la restauration.

Ce titre permet au consommateur d'identifier les restaurateurs de métier, et de les sécuriser concernant la nature de la prestation. Puisque pour 95 % des Français, le « fait maison » est un critère de sélection des restaurants qu'ils fréquentent. La présence d'un label permet de les guider dans leur choix.

OBJECTIF(S)

- Favoriser le développement et/ou la reconnaissance d'une gastronomie locale, de proximité et de qualité
- Adhésion d'un très grand nombre de restaurateurs à la démarche
- Engagement des citoyens pour une nouvelle gastronomie locale, de proximité et de qualité



DÉMARCHE

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.

DÉMARCHE (SUITE)

Ce titre entend récompenser des établissements d'excellence, aussi bien des petits bistros 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.

Ce titre distingue des chefs passionnés et une cuisine authentique, entièrement faite maison avec des produits frais et issus de circuits courts. Ils sont aujourd'hui 48 dans le Loiret à pouvoir arborer ce panonceau à la devanture de leur restaurant.

Un chiffre qui place le Loiret parmi les départements pilotes en France dans cette reconnaissance de la gastronomie.

Dans le Loiret, une campagne a d'ailleurs été mise en place pour faire connaître ce statut du grand public. C'est la CCI 45, par la voie de son président Alain JUMEAU, qui anime cette équipe de partenaires pour qui la gastronomie est avant tout un outil de valorisation économique et touristique du territoire. L'objectif est bien sûr de valoriser la gastronomie et les chefs mais aussi de les professionnaliser.

D'où l'intérêt de deux campagnes de communication. Une première campagne avait mis en lumière les chefs labellisés avec une communication sur différents supports et notamment internet. Une seconde campagne débute avec la mise en lumière de tous ces chefs : présentation détaillée de chaque labellisé, promotion en ligne sur tous les réseaux sociaux, édition à 10 000 exemplaires d'un nuancier recensant les 48 chefs.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Mise en place de campagnes de communication pour favoriser la reconnaissance des lauréats et leur professionnalisation
- Association nationale disposant de méthodes différentes selon les régions, s'adaptant aux volontés et spécificités locales

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"> • Une campagne à l'échelle du Loiret qui pourrait être appliquée plus largement, à l'échelle régionale, avec environ 150 restaurateurs concernés • Meilleure reconnaissance du titre de « maître restaurateur » 	<ul style="list-style-type: none"> • Valorisation du savoir-faire, des terroirs et des productions à l'échelle locale • Reconnaissance des restaurateurs impliqués, peu importe la taille de leur structure