



MAITRE-RESTAURATEUR

Créé en 2007 à l'initiative du Ministère des PME, du Commerce et de l'Artisanat, le titre de Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'État pour la restauration Française. 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.

Le titre compte aujourd'hui près de 3300 restaurateurs répartis sur la métropole et les départements d'Outre-mer, il récompense les établissements d'excellence, de l'auberge à la table gastronomique. Tous garantissent une cuisine authentique.

Tout restaurateur indépendant peut demander à bénéficier du titre. Il doit être propriétaire, dirigeant, ou salarié qualifié d'une entreprise de restauration professionnelle. Il doit également détenir un diplôme professionnel (BP, BACPRO...) et/ou une expérience de direction d'un établissement.

Le candidat doit alors respecter un cahier des charges de plus de 30 critères : cuisine maison, produits bruts et de saison majoritairement frais, qualité du service et de l'accueil, qualité de la vaisselle, hygiène...

Après évaluation et contrôle, l'État peut délivrer le titre pour une durée de 4 ans renouvelables.

Afin d'accéder à toutes les informations (cahier des charges, grille d'auto évaluation, demande de titre...) vous devez créer votre compte.

Le titre de Maître Restaurateur étant le seul reconnu officiellement par l'État, l'Association avance en étroite collaboration avec le ministère. Notre mission principale est de promouvoir le titre auprès des professionnels et du grand public. Nous souhaitons œuvrer dans l'intérêt des professionnels, en leur apportant la reconnaissance mais aussi dans l'intérêt des consommateurs en leur fournissant une cuisine de qualité.

La plaque « Maître Restaurateur » garantie que la carte entière respecte tous les aspects de la cuisine à partir de produits bruts et apporte la certitude au client d'être face à un établissement d'excellence. Ce titre unique et ses 3300 membres défendent les valeurs de la gastronomie française et son savoir-faire unique. Elle valorise le patrimoine culturel Français

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

Pour tout savoir plus :

www.economie.gouv.fr/entreprises/titre-maitre-restaurateur