

**LABEL**

# Maître restaurateur, un titre alléchant

*Gage de qualité et de professionnalisme, tant au niveau de l'assiette que de l'accueil, le titre de maître restaurateur soumet ses adhérents à des contrôles pointus. Cependant, entre crédit d'impôt et crédibilité renforcée, l'effort peut se révéler payant.*

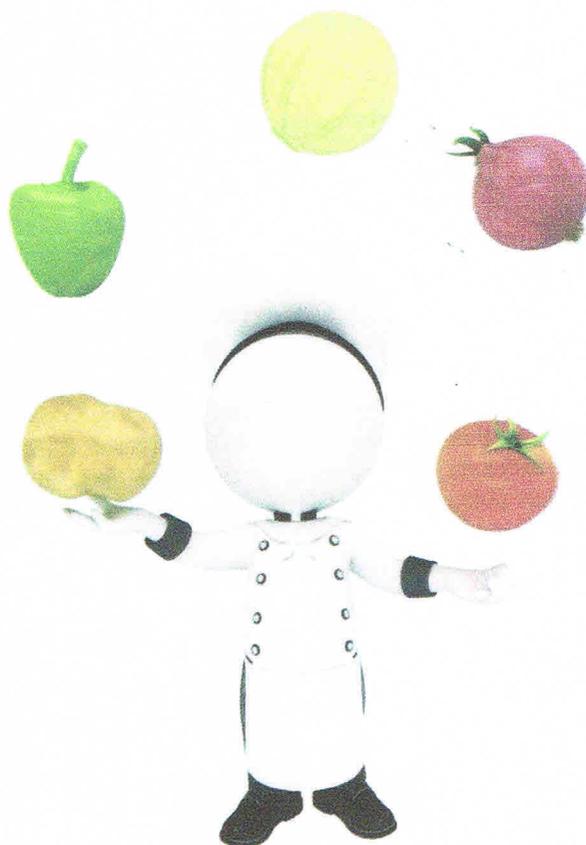
**C'**est en 2007 et sous l'égide du secrétaire d'État Hervé Novelli que le titre a été créé. Quelques mois plus tard, les premiers maîtres restaurateurs se sont affichés partout en France. Aujourd'hui, ils sont près de 3000. Ils revendiquent être des professionnels formés qui défendent l'utilisation de produits qualitatifs. « *C'est un titre qui essaie de répondre à différentes problématiques. Il garantit notamment que le client trouvera des produits préparés sur place à partir de produits bruts et essentiellement frais* », décrit Francis Attrazic, président de l'AFMR, Association française des maîtres restaurateurs. Le titre de maître restaurateur est également un label d'État, accordé par la préfecture du département, suivant un cahier des charges précis.

## Une demande soignée

Devenir maître restaurateur n'est pas obligatoire, cela s'inscrit dans le cadre d'une démarche volontaire. Peut en faire la demande tout dirigeant de restaurant justifiant un minimum de qualification, à savoir soit un bac professionnel,

un brevet, ou une certification de niveau IV, soit un CAP ou un BEP couplé à une expérience de cinq ans minimum de dirigeant d'un fonds de commerce de restauration, soit à une expérience de dix ans minimum en cas d'absence de diplôme. Celle-ci peut être ramenée à cinq ans, si l'activité de l'établissement est placée sous le contrôle technique, effectif et permanent d'un cuisinier qualifié, d'un diplôme de niveau IV minimum.

Dans un premier temps, sollicitez un formulaire d'audit auprès de l'AFMR, des syndicats de la profession ou de la chambre de commerce et d'industrie du département, et transmettez-le à un organisme certificateur. Quatre organismes



ont habilités à juger du bien-fondé de la demande : Aucert, Qualité-France SAS, Qualunion, Afnor certification. Après validation du dossier, un audit

anonyme sera réalisé au sein de l'établissement. Le client mystère vérifiera d'abord les produits de la table (cuisine sur place, produits majoritairement frais...), la relation clients (conditions d'accueil, attention du personnel envers la clientèle...), les aménagements intérieurs (agencement de la salle, décoration, propreté...), l'environnement et les extérieurs (propreté, présence de parking...), l'hygiène et la sécurité. Lorsqu'il aura réglé l'addition, le client mystère se présentera et passera alors l'établissement au peigne fin. L'audit dure environ quatre

## LES MAÎTRES RESTAURATEURS ET LE FAIT-MAISON

Francis Attrazic, président de l'AFMR, voit le débat sur le fait-maison plutôt d'un bon œil : « *La loi sur le fait-maison prouve qu'aujourd'hui une certaine cohérence se met en place. Auparavant, il n'y avait pas de définition juridique stricte du fait-maison, beaucoup de gens communiquaient dessus de manière abusive. Cette loi ne peut qu'assainir la situation.* » La force du titre de maître restaurateur est de garantir que toute la carte est faite maison, et pas uniquement quelques plats (à part quelques produits spécifiques, comme la charcuterie). L'Association française des maîtres restaurateurs prend donc clairement position en faveur d'une identification « fait-maison ».

heures. Son compte-rendu servira dans la décision du préfet à vous accorder ou pas le titre de maître restaurateur. « Attention, le titre de maître restaurateur fonctionne comme un label, avec des contrôles réguliers. Tous les quatre ans, le professionnel devra repasser l'audit », prévient Francis Attrazic.

### Un titre lié à quelques avantages

Le titre de maître restaurateur en poche, sachez que vous pourrez prétendre à un crédit d'impôt. Renouvelé en décembre dernier par la ministre du Tourisme et de l'Artisanat, Sylvia Pinel, il est égal à 50 % des dépenses liées à la modernisation du restaurant, dans la limite de 30 000 euros. Il est utilisable dans l'année civile d'obtention du titre et pendant les deux années suivantes (soit un crédit maximal de 15 000 euros sur trois ans). « Beaucoup de dépenses sont concernées, c'est un dispositif assez large, rappelle Francis Attrazic. Mais il faut que les professionnels s'en servent, car seulement 35 à 40 % des maîtres restaurateurs l'utilisent. » Parmi les dépenses éligibles au crédit d'impôt, on trouve tout ce qui permet d'adapter les capacités de stockage et de conservation de l'établissement (matériel de réfrigération, de conditionnement sous vide, pour la réalisation de conserves, etc.), d'agencer et d'équiper les locaux (systèmes d'évacuation, matériel de cuisson, plans de travail, travaux liés à la configuration des locaux, etc.), de mieux accueillir la clientèle (achat de verrerie et de vaisselle, travaux de façade et de devanture, création d'équipements extérieurs, acquisition



d'équipement informatique, etc.) et d'amortir d'autres dépenses courantes (équipement vestimentaire du personnel, formation, travaux de signalétiques intérieure et extérieure, etc.).

Le maître restaurateur a également le droit d'apposer la plaque officielle à l'entrée de son établissement (une plaque en laiton qui devrait bientôt être revue pour devenir plus moderne et être dotée d'un nouveau logo). Il est ainsi valorisé vis-à-vis de sa clientèle et de la profession. Enfin, il peut rejoindre l'Association française de maître restaurateur. « Créée en 2010, cette organisation promeut le titre de manière cohérente », indique Francis Attrazic. Si vous le souhaitez, vous pouvez payer une cotisation annuelle de

**« Seuls 35 à 40 % des maîtres restaurateurs utilisent le crédit d'impôt. »**

200 euros et accéder à des services supplémentaires, comme une présence dans l'annuaire, un mini-site dédié, une application pour smartphone, etc. Autant d'outils qui aident à accroître la notoriété du maître restaurateur, surtout auprès du grand public. « Le titre est encore assez méconnu, confie Francis Attrazic. Nous manquons de budget pour multiplier les opérations de communication, mais nous réalisons un travail de fourmi qui finira par payer. » Face à la montée du fait-maison, le titre de maître restaurateur ne peut que voir sa crédibilité renforcée.

Céline Tridon

La traditionnelle plaque de maître restaurateur devrait bientôt changer au profit d'une signalétique plus moderne et plus claire pour les consommateurs.



Alain Fontaine, à la tête du Mesturet depuis onze ans et maître restaurateur depuis trois ans

### ALAIN FONTAINE, DIRIGEANT DU MESTURET, UN PASSIONNÉ DES PRODUITS NOBLES

Quand Alain Fontaine a repris le Mesturet (Paris 2<sup>e</sup>) il y a onze ans, il souhaitait créer une « auberge de ville », qui mette en valeur les plats traditionnels français, qu'il s'agisse de plats roboratifs, plus légers ou végétariens. Le restaurant est ouvert 7 jours sur 7 et sert 250 à 300 couverts par jour. Alain Fontaine se définit comme un véritable passionné. Et c'est en amoureux des bons produits qu'il a demandé et obtenu le titre de maître restaurateur en 2012. « Ce titre correspond à l'image que j'ai du métier de restaurateur, qui mêle la passion et l'investissement, et s'appuie sur les notions de convivialité et de partage de produits nobles », confirme-t-il. Son audit a eu lieu deux mois après sa demande. L'entretien a duré trois heures, l'examineur lui a posé plus de 80 questions et a demandé à voir les réfrigérateurs, de montrer les factures et les différents produits associés pour s'assurer de la traçabilité de ses stocks. Depuis, Alain Fontaine a également rejoint le conseil d'administration de l'AFMR et est devenu responsable de la commission des maîtres restaurateurs au sein du Synhorcat. « J'attache beaucoup d'importance au titre de maître restaurateur, car il s'agit de la seule porte de sortie crédible pour la restauration traditionnelle, grâce à la promotion de produits authentiques, bruts et frais. C'est un gage de transparence, reconnu par les pouvoirs publics qui plus est. » Son seul regret ? Que le cahier des charges pour obtenir ce label soit aussi drastique. « Il est peut-être trop sévère, notamment au niveau des formations. Beaucoup de très bons restaurateurs sont autodidactes et n'ont jamais obtenu les diplômes requis. Il y a donc certains critères de sélection à alléger, mais il faut en parallèle rester très strict sur la traçabilité. Assouplir les conditions d'entrée oui, mais pas à n'importe quel prix ! »