

**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.*

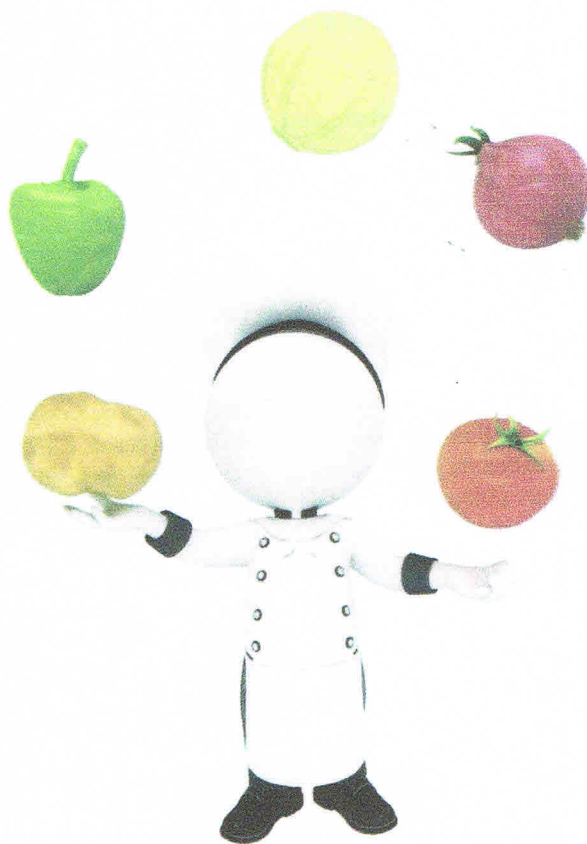
**C'**est en 2007 et sous l'égide du secrétaire d'État Hervé Novelli que le titre a été créé. Quelques mois plus tard, les premiers maîtres restaurateurs se sont affichés partout en France. Aujourd'hui, ils sont près de 3000. Ils revendiquent être des professionnels formés qui défendent l'utilisation 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 ».

