



CAROLE DELGA

SECRETAIRE D'ETAT CHARGEE DU COMMERCE, DE L'ARTISANAT, DE LA CONSOMMATION ET DE L'ECONOMIE
SOCIALE ET SOLIDAIRE, AUPRES DU MINISTRE DE L'ECONOMIE, DE L'INDUSTRIE ET DU NUMERIQUE

Communiqué de presse

Communiqué de presse

www.economie.gouv.fr

[@CaroleDelga](https://twitter.com/CaroleDelga)

Paris, le 2 avril 2015
N° 525

Carole DELGA a présenté le nouveau cahier des charges du titre Maître-restaurateur et signé une convention avec l'Association Française des Maîtres-restaurateurs

Carole DELGA, Secrétaire d'Etat chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Economie sociale et solidaire a remis ce jour le 3000^{ème} titre de Maître restaurateur*. A cette occasion, elle a présenté le nouveau cahier des charges et signé une convention avec l'Association Française des Maîtres restaurateur.

Le titre de Maître Restaurateur, décerné par l'Etat depuis 2007, est un des leviers du gouvernement dans la politique globale en faveur de la promotion de la restauration française et une meilleure information du consommateur.

Reconnu par toute la profession, il récompense un établissement dans sa globalité : cuisine faite maison, recours aux produits locaux et de saison, qualité de service et d'accueil, installations de l'établissement...

Avec des critères de cuisine à base de produits frais et de saison, au-delà du « fait maison », le titre de Maître-Restaurateur est la marche la plus haute vers la qualité des plats.

La loi Consommation du 17 mars 2014 a initié la rénovation du titre, dans un souhait de développer davantage sa visibilité. Cette réforme, matérialisée par un [décret](#) et un [arrêté](#) publiés le 28 mars 2015, consiste en deux points :

- 1. Reconnaître que le Maître Restaurateur puisse être un employé :** cela répond à la demande spécifique de certains établissements gérés par un salarié qualifié. Destiné jusqu'à présent au propriétaire de l'établissement, le titre de Maître-Restaurateur sera donc désormais ouvert à ses salariés ; ce qui constitue pour eux une juste reconnaissance.
- 2. Moderniser le cahier des charges afin de le rendre plus pragmatique et plus opérationnel pour les professionnels, et de mieux valoriser les exigences du titre :**
 - En cuisine, c'est 100% fait maison, nouveau dispositif issu de la loi consommation lui aussi

- Les produits sont majoritairement des produits frais, de saison
- Avec des choix qui privilégient les produits régionaux et de saison
- Simplifier les règles sur la tenue de la salle l'accueil, pour centrer le dispositif sur l'excellence de l'établissement

Ces critères sont évalués régulièrement par un organisme de contrôle de tierce partie, ce qui garantit le sérieux de la démarche.

Comme annoncé lors de l'Assemblée générale de l'association à Bercy en décembre dernier, **la Ministre a signé aujourd'hui une convention avec Francis ATTRAZIC, Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR), pour soutenir leur action.**

Cette convention permet de clarifier les missions de l'AFMR vis-à-vis des pouvoirs publics et de la positionner comme le porte-parole de référence des Maîtres-Restaurateurs.

En contrepartie, l'AFMR s'engage notamment à mettre en œuvre une stratégie opérationnelle de promotion du titre auprès des professionnels et du grand public et à rendre visibles les Maîtres-Restaurateurs lors des nombreuses manifestations nationales ou locales de promotion de la gastronomie.

Enfin, pour rappel, Carole DELGA avait annoncé en fin d'année 2014 dans le cadre de la Loi de Finances 2015, **le renouvellement, pour trois ans, du crédit d'impôt qui accompagne ce titre.** Le dispositif vise à accompagner les professionnels dans leurs investissements pour plus de qualité, et ainsi à encourager le développement du titre.

Carole DELGA a déclaré : « *La promotion doit se faire auprès des restaurateurs, d'abord. Plus le titre de Maître-Restaurateur se développera, plus il sera connu, et plus il deviendra un avantage compétitif pour ceux qui le détiennent. Il faut qu'il devienne un élément d'attractivité pour les établissements labellisés.*

Ensuite, bien entendu, vient la communication auprès du grand public. Notre ambition est que la référence « Maître-Restaurateur » devienne incontournable, connue de tous, de sorte qu'elle oriente les choix du consommateur au moment de pénétrer dans un établissement de restauration.

Enfin, que les maîtres-restaurateurs doivent être de plus en plus associés aux actions de promotion touristiques menées localement. Toutes les études démontrent que la gastronomie est l'un des facteurs-clés de l'attractivité touristique de la France. Le titre de Maître-Restaurateur concourt à offrir, sur l'ensemble du territoire, une offre gastronomique de qualité et doit donc faire partie d'une offre touristique globale. »

**Au restaurant Les Fous de l'Ile, 75004 Paris*

Contacts presse cabinet de Carole DELGA : Sophie DULIBEAU et Anthony PORCHERON
01 53 18 44 13 - sec.secacess-presse@cabinets.finances.gouv.fr