Le président de “l’association des Maîtres Restaurateurs” (gérée par l’Etat) s’exprime sur la loi immigration : “C’est une main-d’oeuvre dont on ne peut plus se passer” et fait le lien avec les immigrations polonaises et italiennes du début du XXème

12/12/2023 à 8h20



Alain Fontaine, président de l’association des Maîtres Restaurateurs, sur la loi immigration: "C'est une main-d'œuvre dont on ne peut plus se passer maintenant" pic.twitter.com/nvpK5Bo7B2

— BFMTV (@BFMTV) December 11, 2023

Crée 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.**

Un audit a lieu dans l’établissement dès la demande effectuée. Il est basé sur les 3 aspects de la restauration : la cuisine, la salle, le service. Après validation **le titre est accordé par le Préfet** pour une durée de 4 ans renouvelables.

Association Française des Maîtres Restaurateurs