L’édition de la Fête de la Gastronomie 2019 devient Goût de France et les nouvelles aventures culinaires et festives se poursuivent du 21 au 24 mars

Nous voici déjà arrivés dans la semaine qui nous mène à l’édition 2019 de Goût de France ! Nous avons hâte de vous retrouver pour des nouvelles aventures culinaires et festives du 21 au 24 mars.

Aujourd’hui nous vous présentons l’un de nos fidèles partenaires : L’Association Française des Maîtres Restaurateurs, dont les membres concourront dans toute la France à ravir vos papilles et pupilles pour mettre en valeur la gastronomie française.

Les Maîtres Restaurateurs : qui sont-ils ?

C’est Francis Attrazic, président de l’Association Française des Maîtres Restaurateurs, présent lors de notre dernier comité de pilotage à Bercy le 6 mars, qui vous l’explique !

**-Goût de France : Pouvez-vous présenter les Maîtres Restaurateurs ?**

Le titre de Maître Restaurateur est le seul titre d’Etat pour la restauration traditionnelle française. Il repose sur deux valeurs fondamentales pour les restaurateurs :

**La première est d’être un restaurateur de métier**. C’est important car nous avons un métier qui est très ouvert. Les restaurateurs ne sont pas tous des professionnels de la restauration. Le Maître Restaurateur, lui, est un restaurateur qui connaît son métier tout simplement parce qu’il l’a appris et pratiqué.

**- La deuxième valeur c’est son engagement** sur une cuisine entièrement faîte dans l’entreprise à partir de produits bruts et essentiellement frais. Pour lui, le fait maison s’applique à toute sa carte. Il n’utilise pas de produits semi-élaborés ou de produits d’assemblage.

Par ailleurs, avoir le titre de Maître restaurateur est le résultat d’une démarche volontaire du professionnel. C’est lui qui se prend en main. Il applique un référentiel, il est contrôlé par un organisme indépendant choisi par l’Etat et c’est le préfet de son département qui lui remet le titre par arrêté individuel. En plus, ce titre doit être renouvelé tous les quatre ans.

C’est un ensemble de valeurs et de garanties pour le consommateur. Dans une activité où l’offre est pléthorique, il est important d’avoir des repères fiables qui permettent d’identifier une qualité et donner une sécurité.

-Goût de France : Pourquoi est-il important pour vous de participer à cette nouvelle édition de Goût de France ?

**-F.A : Francis Attrazic**

Tout d’abord, le titre de Maître Restaurateur étant un titre d’Etat, il me paraît important de participer aux initiatives d’Etat qui font la promotion de notre gastronomie. Nous nous sommes impliqués depuis la première édition de la Fête de la Gastronomie et nous participons à de multiples initiatives régionales. Goût de France mobilise aujourd’hui beaucoup d’énergie et une grande palette d’intervenants, liés bien sûr à l’alimentation et à l’art de vivre à la française.

L’implication de nombreux ministères illustre, s’il en était besoin, tout l’intérêt du thème de la gastronomie. Cette implication illustre aussi les conséquences en cascade sur le développement durable, la santé, l’environnement, la protection de la biodiversité, le commerce équitable, l’aménagement et la vie des territoires et bien d’autres aspects.

Il est important pour nous d’être associés à tout cet environnement car nous en sommes des acteurs très actifs.

Pour toutes ces raisons, Gout de France est pour nous un évènement fort.

**-GF : Que pensez-vous de la thématique de la « cuisine responsable » ?**

**-F.A :**

Je pense que la thématique de cette année ouvre encore davantage le dialogue, qu’elle permet d’intégrer, de valoriser des sujets qui jusqu’à présent ne l’avaient pas forcément été. Le COPIL d’aujourd’hui (ndlr : le comité de pilotage du 6 mars dernier) en est une illustration puisqu’on a pu entendre s’exprimer toute une palette de professionnels concernés par l’alimentation au sens très large du terme et donc qui sont trèscomplémentaires. C’est, de mon point de vue, un élément marquant cette année, qui est encore renforcé par l’implication des différents ministères.

La Gastronomie fait partie de l’image de la France, de la qualité de vie à la française et de sa notoriété nationale et internationale. Nous contribuerons à sa réussite.

**-GF : Voulez-vous ajouter quelque chose ?**

**-F.A :**

Oui, peut être un élément supplémentaire. Comme je vous l’ai précisé, obtenir le titre de Maître Restaurateur est une démarche volontaire. C’est une démarche pour la qualité et elle s’adresse à toute la gamme de restauration, de la plus petite auberge de campagne au restaurant le plus prestigieux.

Ce titre est une possibilité donnée à des milliers de professionnels de faire reconnaître officiellement la qualité de leur travail et leurs engagements. Il est, aujourd’hui plus encore qu’hier, très compliqué de vivre en circuit fermé. Ce titre est pour le restaurateur le moyen de se démarquer et de ne pas être isolé. C’est pour le client un réseau de près de 4000 restaurants dans toutes les régions françaises riches de leur savoir-faire et de leur diversité dans la palette de restauration.

Les grands enjeux nécessitent que l’on prenne en main son destin, dans la mesure du possible. C’est ce que veulent faire les Maîtres Restaurateurs. Nous sommes ancrés dans le présent mais nous voulons être inscrits dans l’avenir, car nous sommes un élément de première importance dans le maillage du territoire. La chaîne alimentaire fait vivre beaucoup de monde et nous en sommes un des pivots.

J’espère que Goût de France sera l’incubateur de beaucoup de projets pour la sauvegarde de notre patrimoine gastronomique.

Pour en savoir plus sur le titre rendez-vous sur : https://www.maitresrestaurateurs.fr/

**Les Maîtres Restaurateurs et Goût de France, une histoire qui dure :**

Cette année, l’Association des Maîtres Restaurateurs renouvelle sa participation à Goût de France et vous invitent le 22 mars à un apéritif convivial. La liste des restaurateurs participants sur https://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/accueil

**Cette jolie vidéo vous indiquera la marche à suivre : https://www.facebook.com/AFMR.Officiel/videos/495583370846766/**