

Tout savoir sur le titre de Maître restaurateur

Par **Bercy Infos** < <https://economie.gouv.fr/entreprises/bercy-infos-qui-sommes-nous> >, le 06/06/2023 - **Labels et reconnaissance de savoir-faire** LECTURE : 3 MINUTES

La certification de Maître restaurateur garantit une cuisine entièrement faite maison ainsi que d'autres exigences de qualité. Comment obtenir ce titre ? Quel intérêt ont les professionnels à le décrocher ? Tour d'horizon de tout ce qu'il faut savoir sur ce précieux sésame.

Qu'est-ce que le titre de Maître restaurateur ?

Créé en 2007 avec la participation des principales organisations professionnelles, le titre de Maître restaurateur est le **seul titre délivré par l'État pour les restaurateurs français**. Il est accordé par le préfet de département, après un **audit de contrôle** réalisé par un organisme indépendant, pour une durée de **quatre ans renouvelables**.

Ce label s'appuie sur un **cahier des charges**, qui mêle professionnalisme et qualifications du chef, traçabilité et saisonnalité des produits ou encore exigence d'une cuisine entièrement « **maison** ». Ce titre, qui garantit les **compétences professionnelles** du restaurateur, entend récompenser des établissements d'excellence, aussi bien des bistrots que des tables gastronomiques, mais tous garants d'une cuisine authentique.

Basé sur une démarche volontaire des restaurateurs, le label est aussi une **garantie pour les consommateurs**. Plus de 3 300 professionnels en sont titulaires, dans toute la France.

Comment obtenir le titre de Maître restaurateur ?

Tout restaurateur indépendant peut demander à bénéficier du titre.

Il doit être propriétaire, dirigeant ou salarié qualifié d'une entreprise de restauration traditionnelle et doit répondre à des critères en termes de **qualification professionnelle** (être titulaire d'un diplôme, certificat ou titre inscrit au répertoire des certifications professionnelles) et/ou d'**expérience professionnelle**.

C'est à un **cahier des charges** de plus de 30 critères que le candidat doit répondre : cuisine maison, à partir d'un minimum de produits locaux, de saison, majoritairement frais, mais aussi en termes de qualité d'accueil du client, de qualité de la vaisselle, d'hygiène, etc.

Accédez au cahier des charges du titre de maître-restaurateur < <https://www.entreprises.gouv.fr/fr/commerce-et-artisanat> >

Le restaurateur peut, s'il estime remplir ces critères, contacter un **organisme certificateur** < <https://www.entreprises.gouv.fr/fr/actualites/commerce-et-artisanat/dispositifs-et-labels/appel-candidatures-certificateurs-pour-titre-de-maitre-restaurateur> > afin de réaliser l'audit de son établissement et vérifier que ce dernier répond bien aux exigences du titre.

Il présente ensuite son **dossier de candidature à la préfecture du département** dans lequel l'entreprise est immatriculée au **registre du commerce et des sociétés (RCS)**, avec les pièces suivantes :

- ▶ l'identité du demandeur
- ▶ l'adresse et l'enseigne de l'établissement
- ▶ l'**extrait Kbis**
- ▶ les justificatifs relatifs aux qualifications professionnelles
- ▶ le rapport d'audit

C'est le préfet du département qui est chargé d'attribuer le titre de Maître restaurateur, sur la base du rapport d'audit et de l'ensemble des pièces du dossier de candidature. Ce titre est **valable quatre ans renouvelables**.

En savoir plus sur le site de la Direction générale des Entreprises < <https://www.entreprises.gouv.fr/fr/commerce-et-artisanat> >

À savoir

L'Association française des Maîtres restaurateurs < <http://www.maitresrestaurateurs.com> > (AFMR), qui regroupe les

établissements tenants du titre, peut venir en aide aux professionnels intéressés dans les différentes démarches d'obtention du label.

Quel intérêt pour les restaurateurs ?

Comme le souligne l'AFMR : « L'activité de restauration est une activité ouverte qui ne nécessite pas de qualification obligatoire pour l'exercer. Le titre de Maître restaurateur, c'est déjà l'opportunité pour les véritables professionnels de se démarquer de tous ceux qui ne cuisinent pas. ». Les restaurateurs labellisés peuvent en effet apposer la **plaque officielle** de Maître restaurateur à l'entrée de leur établissement et utiliser le logo officiel.

Le titre leur permet également de **valoriser la qualité de leur carte** de manière claire et lisible. Il souligne un contrôle de la qualité par un organisme indépendant et l'officialisation du titre par l'État.

Ces contenus peuvent aussi vous intéresser

Restauration : qu'est-ce que la mention « fait maison » ?

Cuisiniers : valorisez votre savoir-faire en profitant du statut d'artisan

Obtenir une licence de débit de boissons

En savoir plus sur le titre de maître restaurateur

Obtenir le titre de maître restaurateur < <https://www.maitresrestaurateurs.fr/maitre-restaurateur/devenir-maitre-restaurateur-608> > sur le site de l'AFMR

Le titre de maître restaurateur < <https://www.entreprises.gouv.fr/fr/commerce-et-artisanat/dispositifs-et-labels/titre-de-maitre-restaurateur> > sur le site de la DGE

Maître restaurateur : le cahier des charges < <https://www.entreprises.gouv.fr/fr/commerce-et-artisanat/dispositifs-et-labels/maitre-restaurateur-cahier-des-charges#la-dge> > sur le site de la DGE

Trouvez un maître restaurateur près de chez vous < <https://www.maitresrestaurateurs.fr/> > sur le site de l'AFMR

Thématiques : [Labels et reconnaissance de savoir-faire](#)

Ce sujet vous intéresse ? Chaque jeudi avec la lettre Bercy infos Entreprises, recevez les toutes les dernières actus fiscales, comptables RH et financières... utiles à la gestion de votre activité.

Partager la page   