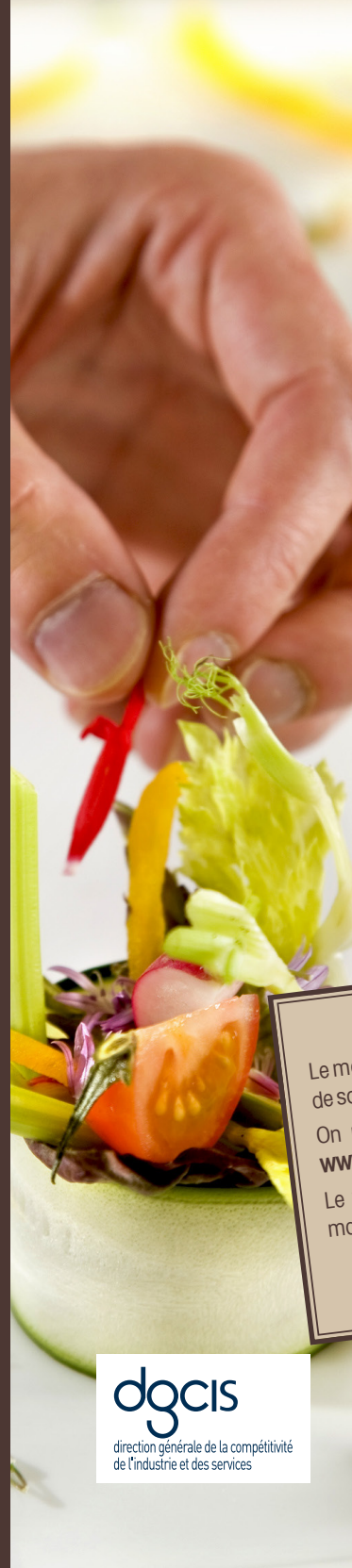




Maître-restaurateur L'assurance de la qualité



Maître-restaurateur ?

Le titre de maître-restaurateur récompense l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle, en valorisant leur compétence ainsi que leur engagement en faveur de la qualité.

Il est attribué par le préfet de département et c'est la seule distinction décernée par l'État dans le secteur de la restauration.

Les règles à respecter

Le maître-restaurateur doit obligatoirement servir une **cuisine préparée sur place** par un cuisinier à la compétence reconnue, à partir de **produits acquis majoritairement frais**. Il garantit également la **qualité du service et de l'accueil** dans son restaurant, et bien évidemment le respect des normes d'hygiène en vigueur.

Choisir un restaurant
maître-restaurateur,
c'est choisir la **qualité** !

Comment trouver un maître-restaurateur ?

Le maître-restaurateur a le droit d'apposer la **plaque officielle** à l'entrée de son restaurant et d'utiliser le titre dans ses supports de communication. On peut également localiser tous les maîtres-restaurateurs sur le site www.maitresrestaurateurs.com ou sur l'application smartphone dédiée. Le titre se développe depuis 2007 et il y a maintenant au moins un maître-restaurateur par département métropolitain.

Pour plus d'infos, une seule adresse :
www.pme.gouv.fr/maitrestaurateur

dgcis

direction générale de la compétitivité
de l'industrie et des services

Textes officiels

Décret n° 2007-1359 du 14 septembre 2007 relatif au titre de maître-restaurateur.

Arrêté du 14 septembre 2007 relatif au cahier des charges du titre de maître-restaurateur.