

Message du Président et candidat Alain Fontaine

Chers Amis,
Chers Maitres Restaurateurs,

A la veille de nous retrouver à Biarritz pour notre Assemblée Générale et nos Universités, je tenais à vous dire la fierté et l'honneur que j'ai eus ces 3 dernières années à défendre sans relâche notre titre, nos établissements, notre modèle de restauration durable auprès du grand public et des pouvoirs publics.

Pour ce travail qui exige un engagement au quotidien, j'ai pu compter sur le soutien du bureau de l'AFMR et de son conseil d'administration. L'équipe de permanents a également travaillé sans relâche pour tenir les promesses de ce premier mandat. Je remercie toutes ces femmes et ces hommes qui ont su garder le mot d'ordre sur lequel nous étions engagés dès le départ :

servir et ne pas se servir.

Servir l'AFMR c'est d'abord utiliser les acquis solides que les précédentes mandatures ont édifiées. Sur ces bases, nous avons fait progresser le nombre d'adhérents de plus de 25% et le titre de plus de 15%. Nous sommes aujourd'hui reconnus du grand public, car n'oublions jamais que ce titre a été créé pour les consommateurs afin de leur assurer une transparence sur la provenance des produits, sur une cuisine à base de produits bruts et frais, transformée par des professionnels ayant acquis la pertinence du geste et un savoir-faire reconnu de tous. Grâce à nos réunions régionales, nous avons porté cette bonne parole sur tous les territoires y compris dans les Outremer. Nous avons été présents sur les rendez-vous grand public et professionnels : Salon de l'Agriculture, Foire de Châlons-en-Champagne, SAGASDOM, SIRHA, AGECOTEL, SERBOTEL, HORECAP, Salon des Maires de France. Nous avons assisté et animé des conférences sur la restauration durable et de proximité à de nombreuses reprises.

Durant la crise sanitaire nous avons été présents dans les médias pour défendre la profession et soutenir nos syndicats dans leurs négociations. Nous avons tenu la barre dans la tempête, ne cédant rien et restant proches de nos adhérents en échangeant au quotidien avec eux. **Ce fut une épreuve difficile, nous ne l'oublierons pas.** Notre solidarité a été exemplaire.

Nous avons été lanceurs d'alerte à plusieurs reprises pour le recrutement et l'apprentissage dont nous avons anticipé les tensions. Et, enfin, les dark kitchens dont nous avons été les premiers à dénoncer le modèle économique et social dévastateur pour notre profession. Nous avons même anticipé certaines crises comme celle de l'énergie avec notre partenaire, EMBRO.

Nous avons lancé le titre WORLD FRENCH RESTAURANT pour proposer à d'autres pays notre modèle de restauration divers et varié et mettre ainsi l'image de la gastronomie française en avant. Ceci a été géré avec efficacité et élégance par l'une de nos administratrices, Carol Bussy. **L'Etat nous a remercié et reconnu comme acteur de la diffusion de l'image de la gastronomie française.**

Nous avons développé des partenariats avec nos petits producteurs, aujourd'hui membres associés, mais également avec des institutions telles que la FNSEA et INTERBEV.

Nous avons consolidé notre présence auprès des institutions et au plus haut niveau de l'Etat. Elles ont enfin reconnu les représentants de notre titre d'Etat comme un interlocuteur sérieux et responsable.

Nous avons modernisé l'AFMR en faisant le pari de la digitalisation sur de nombreux sujets et, en particulier, notre plateforme de réservation gratuite, Menu du Jour. Nous avons maintenu la plupart de nos partenaires historiques : KPMG, Bragard, Klésia, Mudetaf, Cristelle etc. et nous en avons conclu des nouveaux : D'vine, LYF, Brasseurs de France etc.

Nous sommes rentrés également de plein pied dans la responsabilité sociale de l'entreprise avec, en particulier, le concours CAP HANDICOOK, avec la participation de notre administrateur, Nicolas Cadet. L'antigaspi et la récupération des biodéchets. La préservation des océans et du milieu halieutique.

Grâce à l'épargne des adhérents, nous avons pu offrir, de façon solidaire, 50% de cotisation 2022, suite à la crise sanitaire et l'inflation.

L'AFMR assure la promotion et la défense du titre de Maître Restaurateur et offre à ses adhérents les services qu'ils sont en droit d'attendre de par leur cotisation (qui reste à ce jour la moins chère de France). Nous sommes devenus la première association de restauration de France grâce à vous, à la reconnaissance de l'Etat et des consommateurs. **Notre guide est distribué à 55 000 exemplaires** et notre application permet au grand public d'être au contact direct avec les Maîtres Restaurateurs à proximité.

Avec la DGE et la DGCCRF nous avons fait évoluer le décret pour être au plus près des évolutions de la restauration. Nous avons également mis en place des outils pour contrôler les abus du titre ainsi que de la marque R bleu blanc rouge. Des contrôles ont commencé sur tout le territoire.

Nous sommes en train de conclure avec l'agence ATOUT France un partenariat qui permettra au grand public français et étranger de nous identifier de façon encore plus précise. Ceci nous permettra de toucher plusieurs centaines de mille de consommateurs.

Enfin, je souhaiterais porter, avec l'AFMR, l'élargissement du pass culture à la gastronomie afin de susciter la curiosité des jeunes pour la gastronomie de qualité en intégrant dans ce pass culture des cours de cuisine et la découverte de restaurants labellisés et, en particulier, ceux des Maîtres Restaurateurs. Notre titre et ses valeurs doivent imprégner la conscience de jeunes consommateurs et nos futurs clients. C'est une idée forte et novatrice pour ceux qui nous succéderont. Nous devons aussi penser à demain.

Beaucoup a été fait mais beaucoup reste encore à faire dans la même voie.

C'est pourquoi je suis très heureux de vous dire que je vous proposerai le 17 octobre de me reconduire au sein d'un conseil d'administration renouvelé, qui prendra en compte les nouveaux talents qui nous rejoignent, dans tous les territoires.

Si vous m'accordez une fois de plus votre confiance, nous pourrions amplifier nos efforts, déployer des actions toujours plus efficaces pour une meilleure reconnaissance du titre et de nos établissements par le grand public.

Je vous proposerai à Biarritz une équipe pleine d'énergie et mue par un engagement fort au service de notre association et de ses membres, consciente du rôle que nous avons à jouer dans le monde de la restauration, en toute indépendance. Je tiens particulièrement à ce que ce conseil d'administration reflète toute la diversité des Maîtres Restaurateurs, et que nous travaillions dans le dialogue, en lien étroit avec tous les adhérents.

Pourquoi sommes-nous devenus un titre reconnu et une association dynamique et attractive ? C'est notre légitimité et notre indépendance....

A Biarritz, le 17 octobre c'est cette indépendance et cette légitimité que nous risquons de perdre. Effectivement, une organisation professionnelle (L'UMIH), **par ses instances dirigeantes régionales et nationales**, souhaite à nouveau faire « main basse » sur notre association et le titre. Ceci est insupportable et insoutenable. Les objectifs d'une telle **annexion** sont clairs :

- **Dilution du titre avec Artisan Cuisinier, Artisan du Goût et avec l'association régionale appelée « Les Cuisines Gourmandes »**
- **Allègement du cahier des charges auquel nous devons répondre tous les 4 ans afin d'y intégrer les chaînes de restauration et les restaurants des chaînes d'hôtels**
- **Faire de l'AFMR et du titre Maître Restaurateur un trophée de chasse supplémentaire pour cette organisation professionnelle.**

Cette attaque infondée au vu des résultats obtenus ces dernières années, m'oblige aussi à me représenter. Le Conseil d'administration et moi-même, n'acceptons pas de perdre l'indépendance et la légitimité qui font notre force et notre attractivité. C'est aussi ce qui fait de nous des interlocuteurs privilégiés auprès des institutions régionales et nationales.

A vous tous, femmes et hommes, chefs d'entreprise, libres et indépendants, qui avez choisi à travers ce titre de montrer au public votre savoir-faire, à votre manière, avec votre concept, avec votre modèle économique, vous ne pouvez accepter le diktat de quiconque.

Le 17 octobre à Biarritz, venez nombreux à mes côtés. Je vis tous les jours comme vous les contraintes économiques et de recrutement, nos inquiétudes et nos angoisses et le temps qui se rétrécit au vu de ces contraintes. C'est pour cela que je fais l'effort que je vous demande en venant à Biarritz, mais venez, car ce jour-là **nous proclamerons haut et fort notre légitimité et notre indépendance.**

Ces trois prochaines années, vous pourrez compter sur ma détermination et celle du conseil d'administration, sans faille. **Bien fidèlement, Alain Fontaine, Président candidat**