



Maîtres  
Restaurateurs  
R CENTRE-VAL DE LOIRE



Les Maîtres Restaurateurs,  
un réseau d'excellence  
pour la gastronomie  
en Centre-Val de Loire



[www.maitresrestaurateurs-centre-valde Loire.fr](http://www.maitresrestaurateurs-centre-valde Loire.fr)



## Maître Restaurateur, un titre d'État \*

Le Titre de Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'État pour la restauration française qui s'adresse à une large gamme de restaurants. Il est attribué par le préfet de département après un audit de contrôle.

Ce titre s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualifications du Chef, traçabilité, et saisonnalité des produits.

Il s'agit d'une démarche volontaire de la part du professionnel, renouvelée tous les 4 ans.

## Pourquoi devenir Maître Restaurateur ?

Le titre de Maître Restaurateur, c'est d'abord l'opportunité 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.

Ce titre vous permet également de valoriser la qualité de votre 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.



# Quelle qualification pour obtenir le titre ?

Tout restaurateur indépendant peut demander à bénéficier du titre. Il doit être dirigeant et/ou salarié qualifié et doit répondre à des critères en termes de qualification professionnelle et/ou d'expérience professionnelle :

- Brevet Pro, Bac Pro ou certificat de niveau IV et + dans les métiers de la restauration.
- CAP, BEP ou même niveau dans les métiers de la restauration + expérience professionnelle de 5 ans comme dirigeant ou salarié d'un restaurant
- Expérience professionnelle de 10 ans comme dirigeant ou salarié d'un restaurant
- Expérience professionnelle de 5 ans et activité sous contrôle technique d'un cuisinier muni d'un diplôme de niveau V minimum et de 5 ans d'expérience professionnelle.

Le titre de Maître Restaurateur est attribué à une personne (chef d'entreprise et/ou salarié) au sein d'un établissement. En cas de départ du Maître Restaurateur de l'établissement, le titre devient caduc et ne peut plus être affiché par l'établissement.

## 3 engagements pour devenir Maître Restaurateur

### 1 Réaliser une cuisine faite maison à partir de produits bruts, majoritairement frais

→ Proposer une carte composée d'au moins 5 produits régionaux de saison, hors boissons.

→ Servir des plats en quantité suffisante avec une présentation soignée.

### 2 Être un professionnel diplômé et/ou ayant une expérience professionnelle significative \*\*

→ Assurer un service professionnel, courtois et efficace, de la réservation, à l'accueil jusqu'au départ du client.

→ Avoir un personnel doté d'une tenue soignée, en harmonie avec le style du restaurant dont a minima une personne qualifiée en salle.

### 3 Offrir un accueil et un service de qualité

→ Disposer d'affichages complets et lisibles des menus, cartes, prix, horaires...

→ Accueillir dans des locaux accessibles, confortables, aménagés de façon chaleureuse et tenus propres en permanence, en particulier les sanitaires.

→ Mettre en place des tables soignées, en harmonie avec le style du restaurant.

→ Aménager des espaces extérieurs équipés de façon confortable avec des éclairages et un mobilier de qualité.

## Nous vous accompagnons pour obtenir le titre

La prestation d'accompagnement est financée par votre CCI et la Région Centre-Val de Loire, hors audit externe qui devra être réalisé par un cabinet d'audit indépendant accrédité (l'audit peut être cofinancé par la Région). Notre accompagnement comprend :

L'accompagnement personnalisé, pour vous préparer à l'audit d'obtention du titre de Maître Restaurateur

La sensibilisation sur l'intérêt de la démarche et la présentation du référentiel

La réalisation d'un pré-audit au sein de votre établissement sur l'ensemble des points du référentiel

La préconisation d'un plan d'actions et son suivi

\*<https://www.entreprises.gouv.fr/fr/commerce-et-artisanat/dispositifs-et-labels/titre-de-maitre-restaurateur>

\*\*<https://www.entreprises.gouv.fr/fr/commerce-et-artisanat/dispositifs-et-labels/maitre-restaurateur-cahier-des-charges>

Animé par le réseau des CCI Centre-Val de Loire et soutenu par la Région, le réseau des Maîtres Restaurateurs est particulièrement actif et souvent mis en lumière pour montrer la diversité des professionnels qui s'engagent et promouvoir une restauration de qualité, les produits du terroir et les producteurs locaux.

Un plan de communication spécifique est porté par le Comité Régional du Tourisme. Et, à l'image des portraits qui illustrent cette plaquette, un « shooting » photo, organisé par le réseau des CCI Centre-Val de Loire, est également proposé à chaque Maître Restaurateur de la région (© Ludovic Letot).

## VOUS PARTAGEZ LES MÊMES VALEURS ET SOUHAITEZ REJOINDRE LA COMMUNAUTÉ DES MAÎTRES RESTAURATEURS ?

CONTACTEZ LES CONSEILLER.ÈRE.S DES CCI TERRITORIALES :

**CCI Eure-et-Loir**  
Sabine COIPEAU  
02 37 84 28 42  
sabine.coipeau@cci28.fr

**CCI Loiret**  
Baptiste LÉLOUARD  
02 38 77 77 24  
baptiste.lelouard@loiret.cci.fr

**CCI Loir-et-Cher**  
Aude LIGOUY  
02 54 44 64 48  
aude.ligouy@loir-et-cher.cci.fr

**CCI Touraine**  
Mélicha BELDENT  
07 64 77 36 95  
melissa.beldent@touraine.cci.fr

**CCI Indre**  
Valérie MÉNAGE  
02 54 53 52 73  
valerie.menage@indre.cci.fr

**CCI Cher**  
Catherine ALLARD  
07 65 18 17 56  
catherine.allard@cher.cci.fr



[www.maitresrestaurateurs-centre-valde Loire.fr](http://www.maitresrestaurateurs-centre-valde Loire.fr)

