



15ème législature

Question N° : 15186	De M. Jean-François Portarrieu (La République en Marche - Haute-Garonne)	Question écrite
Ministère interrogé > Économie et finances		Ministère attributaire > Économie et finances
Rubrique >commerce et artisanat	Tête d'analyse >Titre de Maître restaurateur	Analyse > Titre de Maître restaurateur.
Question publiée au JO le : 18/12/2018 Réponse publiée au JO le : 12/03/2019 page : 2398		

Texte de la question

M. Jean-François Portarrieu attire l'attention de M. le ministre de l'économie et des finances sur le titre de Maître restaurateur. En effet, celui-ci est délivré, par le préfet, pour une durée de 4 ans, aux personnes physiques exerçant une activité en qualité de dirigeant ou d'employé dans une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration. Pour l'obtenir, le professionnel doit répondre à un cahier des charges précis et exigeant qui comporte notamment des critères comme la cuisine faite sur place et le fait maison, la composition de la carte avec au moins 5 produits régionaux, la qualification du personnel de salle ou encore le *standing* du restaurant. Le demandeur, après avoir versé la somme de 500 euros, est contrôlé, lors d'un audit, par un bureau privé. Celui-ci transmet alors un rapport à la Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (DIRECCTE), qui prend la décision de l'attribution ou non du titre de Maître restaurateur. Au-delà de donner des gages aux clients sur la qualité de l'établissement, ce titre permettait au titulaire de bénéficier d'un crédit d'impôt égal à 50 % des dépenses éligibles, prises en compte dans la limite de 30 000 euros, engagées au cours de l'année civile où le titre de Maître restaurateur est accordé. Or, dans le cadre du projet de loi de finances pour 2018, cette niche fiscale a été supprimée. Dans le même temps, la diminution de personnel prévue au sein des DIRECCTE aurait pour conséquence de rallonger le délai de délivrance d'un tel titre et augmenterait le coût pour le bénéficiaire. En effet, les bureaux privés pourraient avoir la charge de mener les études eux-mêmes et la profession craint une forte augmentation du tarif initialement demandé. Alors que l'on recense aujourd'hui 3 800 Maîtres restaurateurs sur le territoire national, les acteurs du secteur redoutent la perte d'attractivité de ce titre, voire à terme, sa disparition. Afin d'éviter cette situation et, plus encore, de valoriser et renforcer ce statut, ils proposent l'ajout de critères comme la provenance des produits dans le cahier des charges, la diminution de la TVA sur le « fait maison », une hausse de la communication ou encore une délégation donnée à l'Association des Maîtres restaurateurs de France pour son attribution. Ainsi, M. le député souhaiterait connaître sa position à ce sujet et savoir ce que le Gouvernement pourrait envisager pour appuyer la délivrance de ce titre, véritable symbole du savoir-faire et de la gastronomie française.

Texte de la réponse

L'État accompagne depuis une dizaine d'année le titre de maître-restaurateur qui a été créé en 2007. Ce titre s'est vu conférer une valeur législative par l'article 7 de la loi du 17 mars 2014 relative à la consommation. Un décret et un arrêté du 26 mars 2015 ont élargi aux employés des entreprises de restauration la possibilité de bénéficier de ce titre et ont modernisé et simplifié le cahier des charges afin de le rendre plus opérationnel pour les professionnels. L'instruction des dossiers de candidature est assurée par des agents de la préfecture et très rarement par les agents des Directions régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi

(DIRECCTE). La diminution de personnel au sein des DIRECCTE devrait donc être sans incidence sur les délais de délivrance du titre ni sur le coût des audits effectués par les organismes certificateurs. Il n'est pas envisagé de confier la délivrance de ce titre d'État à l'association française des maîtres restaurateurs (AFMR) qui représente les intérêts de ses seuls adhérents, soit la moitié environ du nombre de maîtres-restaurateurs présents en France. La Direction générale des entreprises est attentive à l'attractivité du titre de maître-restaurateur. Toutefois, il n'est pas prévu de diminuer la TVA sur le « fait maison », le secteur de la restauration bénéficiant d'ores et déjà d'une TVA à taux réduit. Le cahier des charges comporte un critère qui impose sur la carte la présence d'au moins cinq produits régionaux de saison, ce qui correspond à une attente forte des consommateurs. Pour mieux répondre à cette évolution, l'État, en concertation avec les professionnels et les maîtres-restaurateurs, a travaillé à l'actualisation du référentiel, dans le respect du titre, qui vise à valoriser les restaurateurs ayant recours à des produits de proximité, frais et faits maison. De manière générale, l'État s'efforce de co-construire avec l'association une stratégie opérationnelle de promotion du titre, notamment en adhérant au projet de charte des maîtres-restaurateurs et en invitant l'AFMR à participer aux événements officiels de promotion du titre. Ainsi, deux maîtres-restaurateurs ont été invités à s'exprimer lors des rendez-vous de l'artisanat organisés à Bercy le 3 décembre 2018 sur le thème de la transmission des savoirs.