



# Comment qualifier mon activité de restauration ?

## 6 principaux labels et marques :

- Maître restaurateur
- Logis de France
- Assiette de Pays
- Vignobles et Découvertes
- Tourisme et handicap
- Accueil Vélo

### Maître restaurateur

Le Titre de Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'état pour la restauration Française.




Le Maître Restaurateur est un restaurateur de Métier avec une expérience professionnelle validée, c'est un engagement de cuisine faite dans l'entreprise à partir de produits bruts, majoritairement frais, intégrant les circuits courts. C'est un titre attribué par le préfet après un audit de contrôle.

### Les Logis (label)



Le réseau **des hôtels restaurants Logis** est ancré depuis 65 ans dans le paysage touristique français et européen (France, Italie, Allemagne, Grand-Duché de Luxembourg, Belgique, Espagne, Andorre, Portugal et Pays-Bas). Première chaîne volontaire de restaurateurs hôteliers indépendants en Europe avec plus de 2300 établissements.

Les Logis sont connus pour la qualité de leur restauration. Les restaurateurs Logis cuisinent des menus d'inspiration régionale en faisant fréquemment appel à des producteurs locaux. Ils sélectionnent des vins et boissons du terroir. Les menus affaires, les formules enfants et les petits déjeuners ont également leur touche locale.

Chaque **restaurant Logis** fait l'objet d'une identification spécifique en « cocottes  » qui permet de sélectionner immédiatement sa catégorie. Cette valorisation traduit tant le savoir-faire du restaurateur que les saveurs gustatives et la qualité des produits qu'il met en œuvre.

La classification des restaurants Logis comprend quatre catégories : de 1 à 3 cocottes et Table distinguée

### Assiette de Pays



L'Assiette de Pays est une assiette découverte, salé, sucré ou sucré-salé, composée de produits du terroir provenant de producteurs locaux ou d'entreprises régionales en majorité artisanales. Elle doit constituer un repas servi en un seul service. Les restaurateurs, qui vous proposent ces assiettes, les ont préparées et présentées avec simplicité et originalité, en respectant tous les critères de qualité.

## Vignobles et découvertes



Ce label permet aux visiteurs de repérer très facilement les activités œnotouristiques proposées dans l'Entre-deux-Mers grâce à la signalétique (2 panneaux). Les prestataires touristiques qui affichent le label Vignobles & Découvertes s'engagent au respect de certaines exigences : une qualité d'accueil en français et dans une langue étrangère obligatoire, une sensibilité toute particulière à l'univers du vin, le goût de la transmission, l'authenticité et l'ouverture au patrimoine naturel, culturel et humain.

Cette marque n'est pas uniquement dédiée aux viticulteurs mais le restaurant doit être auparavant qualifié dans une des trois démarches ci-dessus. Il a une finalité de promotion à l'international <https://www.visitfrenchwine.com/>

## Tourisme & Handicap (2, 3 ou 4 déficiences)

Marque nationale, qui a pour objectif de rendre accessible les sites, équipements et hébergements touristiques en tenant compte de tous les types de handicap et de développer une offre touristique adaptée.

## Accueil Vélo



Marque nationale qui garantit un accueil et des services de qualité auprès de la clientèle cycliste le long des itinéraires cyclables (à moins de 5km d'un itinéraire national). Il permet de proposer aux clients une offre enrichie autour de l'hébergement amenant le touriste à prolonger son séjour.