

# **Charte des Maîtres Cuisiniers de France**

## **rédigée en 1951**

Le Maître Cuisinier de France doit être conscient du fait qu'il s'inscrit dans une lignée culturelle illustre.

Héritier d'un grand passé, il a pour mission de servir l'art culinaire, d'en développer le rayonnement et d'en assurer l'avenir.

Polyvalent par nature, il doit être non seulement un cuisinier de qualité, mais encore un restaurateur de haut niveau.

Sa technicité professionnelle doit tendre à s'élever au niveau de l'art.

Pour le Maître Cuisinier de France, le strict respect des principes culinaires n'exclut ni l'évolution, ni l'esprit de créativité propres à exprimer la personnalité de chacun.

La première étape de sa démarche consiste à sélectionner les meilleurs produits et à rechercher constamment la perfection.

Le Maître Cuisinier de France vit dans sa cuisine et veille donc à ce que ce lieu soit impeccable, fonctionnel et agréable garantissant ainsi, dans l'observance des règles d'hygiène, l'harmonie de sa brigade d'où découle l'efficacité du travail.

Le Maître Cuisinier de France doit tenir son établissement avec un souci constant de netteté et de confort.

Chez le Maître Cuisinier de France, le client est accueilli comme un ami en puissance, quels que soient son rang, son standing et l'importance de son addition.

Il doit assurer la qualité du service, ce qui ne dispense pas, bien au contraire, de veiller aux petits détails et attentions, apanages des bonnes maisons.

Le Maître Cuisinier de France est devenu de nos jours un personnage social appelé, en maintes circonstances, à être, de fait, une sorte d'ambassadeur de l'Association, ce qui implique une remise en cause permanente dans un désir de promotion personnelle.

Le Maître Cuisinier de France, de par la caution morale attachée à son titre, jouit d'une certaine indépendance, encore que l'opinion des médias constitue une référence qu'on ne saurait ignorer.