

VENDREDI 6 NOVEMBRE 2015,
LE SAINT CLAIR, RESTAURANT TITRÉ MAÎTRE RESTAURATEUR À BALARUC-LES-BAINS (34)
CÉLÉBRERA SON 30ÈME ANNIVERSAIRE
À 19H30 - Le Saint Clair 2, bis plan du Port 34540 Balaruc-les-Bains – soirée privée sur invitation

Vendredi 6 novembre 2015, les Maîtres Restaurateurs Jean-Louis et Philippe MARTINOD célèbreront **les 30 ans de leur restaurant gastronomique Le Saint Clair** en organisant un cocktail dînatoire fait-maison. Une belle occasion de réunir leurs collaborateurs et partenaires dans le cadre privilégié qu'offre ce restaurant situé sur la rive de l'Étang de Thau face au Mont Saint Clair de Sète. Leurs producteurs locaux, des membres de *l'Association Française des Maîtres Restaurateurs* dont le président Francis ATTRAZIC et le Délégué Départemental Daniel RABILLOUD ainsi que le Sénateur Maire de Sète François COMMEINHES, le président de la chambre de commerce de Sète Olivier ODDI et le représentant de la préfecture Franc BARREDA ont confirmé leur venue.

LE RESTAURANT LE SAINT CLAIR
LA GASTRONOMIE MEDITERRANEENNE ENTRE CIEL ET MER

Fondé en 1985 par Alain et Pervenche MAURIN, Le Saint Clair a su se forger une réputation dans l'Hérault en maintenant un niveau d'exigence qualitatif et gustatif, 7 jours sur 7, midi et soir et depuis peu également en tant que traiteur. La **carte certifiée faite-maison par le titre d'État Maître Restaurateur obtenu en 2014**, s'adapte au gré des saisons et invite à la découverte de spécialités méditerranéennes tels que le demi homard gratiné aux cèpes, le risotto de crustacés ou le carpaccio de Saint Jacques à l'huile de truffes. Un travail notamment salué par le Gault et Millau et récompensé de trois fourchettes au célèbre guide Michel 2015.

A PROPOS DU CHEF JEAN-LOUIS MARTINOD

Le chef Jean-Louis MARTINOD est un créateur, amoureux du bon produit spécialisé dans le mariage des saveurs. Il fait partie de l'aventure du Saint Clair depuis son ouverture jusqu'à en devenir le propriétaire en 2001. Véritable ambassadeur du fait maison dans la région, pour lui être Maître Restaurateur est un acte de foi : un engagement pour la qualité, un respect du client et un amour de la gastronomie. Il lui tient également à cœur de transmettre sa technique et sa passion du terroir auprès de jeunes apprentis. Il a été rejoint par son frère Philippe qui tel un chef d'orchestre coordonne la gestion de cette petite entreprise.



Philippe et Jean-Louis MARTINOS, Maîtres Restaurateurs du Saint Clair (34)

LES ENGAGEMENTS DES MAÎTRES RESTAURATEURS
UNE GARANTIE POUR LES CONSOMMATEURS

Le titre Maître Restaurateur récompense le professionnalisme conjugué d'un chef et de son établissement. Ainsi en complément d'une qualité de service cet d'accueil, de confort, d'hygiène et de sécurité, **le Maître Restaurateur s'engage à une cuisine certifiée faite maison, réalisée sur place à base de produits crus et majoritairement frais.** Parmi les multiples prix et labels se réclamant de qualité et d'authenticité, **Maître Restaurateur** est le premier et le seul titre *officiel* de la restauration traditionnelle indépendante : il est reconnu et décerné par l'État après un audit et **compte aujourd'hui plus de 3 500 titulaires restaurateurs de métier, partout en France.** Pour les consommateurs, le titre est un critère de sélection dans la recherche d'un restaurant de qualité, et l'assurance d'avoir affaire à un restaurateur confirmé : un véritable contrat de confiance. Maison étoilée ou bistrot de campagne, chacun peut obtenir cette reconnaissance officielle dans la mesure où il s'engage à respecter la charte de qualité et de savoir-faire nécessaire à l'obtention du titre.