

L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS PRÉSENTE LA PREMIÈRE « CUVÉE MAÎTRES RESTAURATEURS »

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs lance sa première cuvée rouge et blanc avec des assemblages proposés par les prestigieux Maîtres Restaurateurs **Dominique LOISEAU**, **Michel et Sébastien BRAS** ainsi que **Régis et Jacques MARCON**. Ces assemblages ont été réalisés en début d'année au Domaine « Clos Bellane » à Valréas (84), un vignoble d'exception de la Vallée du Rhône, sélectionné avec soin par l'association. La « Cuvée Maîtres Restaurateurs 2016 » est destinée aux membres de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs. Elle sera officiellement présentée le **mardi 12 avril 2016 à FERRANDI**, l'école française de gastronomie, à l'occasion de la finale du « Panier Mystère » le concours culinaire national qui valorise le « Meilleur chef Maître Restaurateur de l'année ».

LOISEAU, BRAS ET MARCON SIGNENT LA PREMIÈRE CUVÉE INÉDITE

3 NOMS ET MAISONS MONDIALEMENT RECONNUS

Au-delà de leurs qualités professionnelles, ces grands chefs sont des références pour le patrimoine français. Véritables ambassadeurs du fait-maison et du titre « Maître Restaurateurs », ils ont en commun d'avoir su transmettre leur passion à leurs enfants et de témoigner des évolutions des métiers de bouche.

- ❖ Restauratrice et Président-Directeur Général du groupe *Bernard Loiseau SA*, **Dominique LOISEAU** est depuis 2003 à la tête de cinq établissements prestigieux entre Paris et la Bourgogne. Première femme à occuper le poste de vice-présidente de la chaîne *Relais & Châteaux*, elle est également vice-présidente du concours du *Meilleur ouvrier de France* (classe Maître d'hôtel, du service et des arts de la table). Son parcours a été récompensé en 2015 du trophée « Femme d'entreprise en OR ».
- ❖ **Michel BRAS** est un grand chef cuisinier français sacré « meilleur chef du monde » en 2016. Hors du temps et hors de l'espace, il occupe une position singulière parmi les Chefs contemporains. **Sébastien**, désormais seul aux commandes du seul restaurant tri-étoilé de la région Midi-Pyrénées, poursuit avec passion et sérénité l'œuvre de son père avec sensibilité et amour inconditionnel pour l'Aubrac. Ses compositions culinaires très personnelles sont pures, originelles et font appel à l'enfance, aux rencontres, au souvenir. Elles lui ont valu la distinction de « créateur de l'année 2016 » par le Carnet Omnivore.
- ❖ **Régis et Jacques MARCON** père et fils ont la réputation d'être les champions du champignon. Leur cuisine est rythmée par les saisons et centrée sur les produits de leur région. Une belle aventure familiale récompensée de plusieurs distinctions dont trois étoiles au guide Michelin sans oublier pour Régis les titres de « Cuisinier de l'Année » en 2000 et 2011, « Chef de l'Année » en 2001, « Lauréats Du Bocus d'Or » en 2003, il a également été promu « Chevalier de La Légion d'Honneur » en 2002.

Dominique LOISEAU, Sébastien BRAS, Régis et Jacques MARCON réunissent leur noms et leurs connaissances pour concevoir ensemble cette première cuvée d'exception signée Maître Restaurateur, avec l'accompagnement du vigneron Stéphane VEDEAU.



De gauche à droite : Francis ATTRAZIC président de l'AFMR, Stéphane VEDEAU vigneron et propriétaire du Domaine « Clos Bellane », Laurent BLANCHON sommelier de la Maison Marcon, Dominique LOISEAU, Sébastien BRAS et Pierre NEGREVERGNE coordinateur de la « Cuvée Maître Restaurateur ». Crédit Xavier ARACI

LE « CLOS BELLANE », UN DOMAINE ENTRE ÉQUILIBRE ET PURETÉ DIRIGÉ PAR STÉPHANE VEDEAU, UN VIGNERON PASSIONNÉ SUBTIL ET À L'ÉCOUTE

Le vignoble du « Clos Bellane » est situé à 400 mètres d'altitude à l'intérieur de la Drôme et s'étend sur 48 hectares. Acquis en 2010 par Stéphane VEDEAU, ce vigneron passionné a donné une âme à son Domaine. Les vendanges et le tri des raisins sont entièrement manuels afin de sélectionner le meilleur de la récolte. La cave est équipée d'un matériel moderne et performant qui intègre technologie de pointe et présence irremplaçable de l'homme. Doué de précision, Stéphane s'est forgé en quelques années une solide réputation : son respect de la nature et son travail en finesse aboutissent à des crus élégants qui visent tous l'obtention du label « Clos » tels que le *Grenache* et la *Syrah* en rouge et *Roussane*, *Marsanne*, *Viognier* et *Clairette* pour les rôles en blanc.



Le vignoble du « Clos Bellane »



La cave du Domaine de Stéphane VEDEAU

LES ENGAGEMENTS DES MAÎTRES RESTAURATEURS UNE GARANTIE POUR LES CONSOMMATEURS

Créé en 2007, le titre Maître Restaurateur récompense le professionnalisme conjugué d'un chef et de son établissement. 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 3 300 titulaires restaurateurs de métier, partout en France. *L'Association Française des Maîtres Restaurateurs* est présidée par Francis ATTRAZIC, véritable porte-parole du fait-maison qui milite pour la protection de la restauration traditionnelle. À ses yeux, être Maître Restaurateur est un acte de foi : un engagement pour la qualité, un respect du client et un amour de la gastronomie.



Relations Presse * Agence *BUBBLING BULB* * 01 71 93 28 07

Natacha Campana – Fondatrice / Directrice de communication : natacha@bubblingbulb.com - 06 10 13 45 87

Alexandra Gaillard – Chargée de communication : alexandra@bubblingbulb.com - 06 86 78 92 04