
**LES 25. 26 ET 27 SEPTEMBRE 2015,
L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS
CELEBRE LA GASTRONOMIE A L'OCCASION DE « LA FETE DE LA GASTRONOMIE »**

La Fête de la Gastronomie a pour volonté de valoriser l'excellence des savoir-faire français et mettre en lumière la richesse, la qualité des produits qui composent notre gastronomie en la rendant accessible à tous. Le partage, l'échange et la découverte seront une nouvelle fois mis à l'honneur. Des valeurs que soutient *l'Association Française des Maîtres Restaurateurs*, véritable ambassadrice d'une cuisine de qualité certifiée faite-maison. Depuis la création de la *Fête de la Gastronomie*, l'association est partenaire et se mobilise partout en France en proposant des rencontres avec les chefs dans leurs établissements ou lors de manifestations spéciales.

Anne-Sophie PIC, chef triplement étoilée parmi de nombreuses distinctions également titrée « Maître Restaurateur », est la marraine de cette 5^{ème} édition qui a pour thématique « créativité et audace ». Le livret « Recettes de Chef » met cette année à l'honneur les femmes chefs talentueuses parmi lesquelles, le Maître Restaurateur Fatéma HAL du restaurant *Le Mansouria* à Paris (11^e). Elle propose l'une des 32 recettes originales disponibles gratuitement sur le site de la *Fête de la Gastronomie* : [rubrique dédiée](#) (lien à cliquer).

**COMMENT TROUVER UN EVENEMENT MAÎTRE RESTAURATEUR
DURANT LA FETE DE LA GASTRONOMIE ?**

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs marquera cette nouvelle édition à travers différentes belles actions : le site de la *Fête de la Gastronomie* leur dédie une [page spéciale de référencement](#). Plusieurs Maîtres Restaurateurs offriront un apéritif convivial pour parler de leur métier, de leur maison, de leur motivation et de leur titre : [l'apéritif convivial de l'AFMR](#). En parallèle, d'autres chefs comme FANETTE *La Table de Fanette* à Fox-Amphoux (83) et Nancy BOURGUIGNON *Du Côté des Olivades* à Paradou (13) proposeront des menus découvertes. Par ailleurs, des initiatives plus locales s'organisent tels que :

_Vendredi 25, samedi 26 et dimanche 27 septembre 2015 à Hautvilliers (51), le Maître Restaurateur Thierry LANDRAGIN de *l'Abbaye Hautvilliers* participera dans son village à des banquets, dégustations démonstrations et cours interactifs.

_Vendredi 25, samedi 26 et dimanche 27 septembre de 10h à 19h, le « Village des Gourmets » installé Square du Général de Gaulle à Toulouse (31), accueillera le Maître Restaurateur Maryse TRANTOUL de *La Table de Belvédère* dans le cadre de « Toulouse à Table » consacrée à la dégustation du bœuf à la broche et au Rallye des chefs.

_Samedi 26 septembre 2015 de 10h à 21h, Place Charles III à Nancy (54), le Maître Restaurateur Carol BUSSY de *l'Impromptu* présentera avec le Lycée Stanislas, les métiers de la restauration et des savoir-faire à travers des démonstrations et dégustations.

_Samedi 26 septembre 2015 de 11h à 18h, place Broglie lors du « Village de la Gastronomie » à Strasbourg (67), le Maître Restaurateur Jacques EBER *des Plaisirs Gourmands* réunira 60 chefs pour faire découvrir des spécialités de la région sur la thématique des tartines du terroir.

Durant ces trois jours de festivités, la France entière aura l'occasion de découvrir le savoir-faire de ces restaurateurs de métier.

**LES ENGAGEMENTS DES MAÎTRES RESTAURATEURS
UNE GARANTIE POUR LES CONSOMMATEURS**

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe les établissements qui ont obtenu le titre Maîtres Restaurateurs. Créé en 2007, il récompense le professionnalisme conjugué d'un chef et de son établissement. Parmi les multiples prix et labels se réclamant de qualité et d'authenticité, Maîtres Restaurateurs 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 3 200 titulaires restaurateurs de métier, partout en France.

