



## **LES 26,27 et 28 SEPTEMBRE 2014,**

## **L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS**

## **CELEBRE LA GASTRONOMIE À L'OCCASION DE LA FÊTE DE LA GASTRONOMIE**

Depuis 2011, cet événement a pour ambition de célébrer le savoir-faire, la tradition et l'innovation gastronomique française sous la forme d'une grande fête populaire au service du goût. Des valeurs que partage et soutient l'Association Française des Maîtres Restaurateurs. Depuis sa création il y a 4 ans sous l'impulsion de l'Etat, elle est une ambassadrice de la cuisine « faite maison » pour garantir la qualité aux consommateurs et la reconnaissance aux professionnels de la restauration.

Cette année encore, l'association encourage ses titulaires à prendre part aux festivités et à offrir à cette occasion un apéritif convivial pour parler de leur métier, de leur maison, de leur motivation et de leur Titre. Ils veulent faire de ces journées de véritables portes ouvertes sur une restauration responsable et de qualité, qui valorise l'accueil et "Le Geste".

## **COMMENT TROUVER UN EVENEMENT « MAÎTRES RESTAURATEURS » DURANT LA FÊTE DE LA GASTRONOMIE**

Le site de la fête de la Gastronomie intègre les participants Maîtres Restaurateurs de façon hebdomadaire et les met en lumière, accessible ici : [Les Maîtres Restaurateurs fêtent la Gastronomie](#). Par ailleurs, des Maîtres Restaurateurs s'organisent pour proposer des initiatives plus locales. Vous pourrez les retrouver dans la rubrique « coup de cœur du site officiel ». L'un d'eux est Brice Ducos, Maître Restaurateur à Juvignac près de Montpellier. Il organise le samedi 27 septembre 2014 de 11h00 à 15h00 un apéro géant sur le parvis de la Mairie, aux côtés de 3 autres Maîtres Restaurateurs de la région. Ensemble, ils s'apprêtent à accueillir 800 personnes qui dégusteront les mets préparés pour l'occasion et découvriront dans une ambiance conviviale les plats fait-maison des établissements suivants : Ducos Restaurant, Le Grillardin, Le Jardin aux sources, Ma Maison.

Durant ces 3 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 ainsi 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 près de 3 000 titulaires restaurateurs de métier, partout en France.

### **Les engagements du titulaire :**

- Une cuisine entièrement faite maison pour laquelle le chef s'engage à travailler sur place des produits bruts, essentiellement frais : il fait appel aux producteurs locaux, utilise des produits de saison, du terroir...
- La qualité de service et de l'accueil de la clientèle suit divers critères stricts à respecter pour offrir au client un moment privilégié.
- Les installations de l'établissement d'un « Maître Restaurateur » répondent à divers critères de confort, allant d'une décoration soignée à des vestiaires sécurisés.
- La réglementation en matière d'hygiène et de sécurité est rigoureusement respectée.



### **POUR PLUS DE PRÉCISIONS, NOUS SOMMES LÀ !**

Relations Presse \* Agence **BUBBLING BULB** \* 01 71 93 28 07  
CONSULTANTES EN RELATIONS PRESSE :

**Natacha Campana** - [natacha@bubblingbulb.com](mailto:natacha@bubblingbulb.com) - 06 10 13 45 87

**Alexandra Gaillard** - [alexandra@bubblingbulb.com](mailto:alexandra@bubblingbulb.com) - 06 86 78 92 04