

LA PREMIERE EDITION DU PRINTEMPS DES MAÎTRES RESTAURATEURS
EVENEMENT DU SAMEDI 11 AU JEUDI 30 AVRIL 2015
AVEC UNE INAUGURATION LE MARDI 07 AVRIL 2015 DE 10H A 12H PLACE DU MARCHÉ

Du samedi 11 au jeudi 30 avril 2015, la vallée de Munster accueillera dans le cadre du Printemps des Cigognes, la première édition du Printemps des Maîtres Restaurateurs. Pour cet événement, 8 chefs titrés Maîtres Restaurateurs du département proposeront un menu fait-maison à 3 plats à partir de 25€. L'occasion de savourer les produits locaux de saison tels que l'ail des ours, les asperges, le veau et agneau de lait, la truite de la vallée, l'aspérule odorante, les fines herbes et plantes aromatiques, les girolles, morilles, oseille, rhubarbes, et bien sûr fromages des producteurs de la région. Pour l'inauguration de la première de cette manifestation, les Maîtres Restaurateurs se réuniront mardi 07 avril 2015 de 10h à 12h, place du marché à Munster et réaliseront des démonstrations et dégustations culinaires

Restaurant à l'Agneau d'Or du Maître Restaurateur **Martin FACHE**
2 rue Saint Grégoire 68140 Munster - réservation 03 89 77 34 08 (menu à 35€)

Restaurant Verte Vallée du Maître Restaurateur **Philippe WOLFF**
10, rue Alfred Hartmann 68140 Munster - réservation 03 89 77 15 15 (menu à 30€)

Restaurant au Raisin d'Or du Maître Restaurateur **Joël JAMM**
1, rue de l'Eglise 68230 Zimmerbach - réservation 03 89 71 05 69 (menu à 30€)

Restaurant Les Clarines d'Argent du Maître Restaurateur **Frédéric KEMPF**
12, rue Altenhof 68380 Metzeral - réservation 03 89 77 61 48 (menu à 28€)

Restaurant La Nouvelle Auberge du Maître Restaurateur **Bernard LERAY**
9, route nationale 68230 Wihr au Val - réservation 03 89 71 07 70 (menu à 39€)

Auberge du Schantzwasen « la ferme aux rennes » du Maître Restaurateur **Thierry HINIGER**
Massif du Tanet 68140 Stosswihr - réservation 03 89 77 30 11 (menu à 34€)

Restaurant de la Perle des Vosges « La Châtaignerie » du Maître Restaurateur **Ernest BENZ**
22, route du Gaschney 68380 Mulbach - réservation 03 89 77 61 34 (menu à 25€)

Auberge Obersolberg du Maître Restaurateur **André GRAMLICH**
117, Obersolberg 68140 Eschbah-au-Val - réservation 03 89 77 36 49 (menu à 28€)



Le détail des menus sur www.vallee-munster.eu

LES ENGAGEMENTS DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Le titre Maître Restaurateur récompense le professionnalisme conjugué d'un chef et de son établissement. Ainsi en complément d'une qualité de service et d'accueil, de confort, d'hygiène et de sécurité, le Maître Restaurateur s'engage à une cuisine faite maison, réalisée sur place à base de produits bruts 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 3 000 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.

À propos de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

Depuis sa création il y a 4 ans sous l'impulsion de l'État, l'Association met en valeur le savoir-faire de ses membres auprès des professionnels et du grand public et garantit la qualité aux consommateurs et la reconnaissance aux professionnels de la Restauration. L'AFMR est présidée par **Francis Attrazic** et représentée dans la région par le chef Maître Restaurateur **Martin Fache** du restaurant L'Agneau d'Or et Délégué Départemental de l'AFMR dans le Haut-Rhin. De véritables porte-parole du fait-maison qui militent pour la protection de la restauration traditionnelle. A leurs yeux, être Maître Restaurateur est un acte de foi : un engagement pour la qualité, un respect du client et un amour de la gastronomie.



POUR PLUS DE PRÉCISIONS, NOUS SOMMES LÀ !

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

CONSULTANTES EN RELATIONS PRESSE POUR L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Natacha Campana - natacha@bubblingbulb.com - 06 10 13 45 87

Alexandra Gaillard - alexandra@bubblingbulb.com - 06 86 78 92 04