



LE MERCREDI 3 JUIN 2015 L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS PARTICIPERA AU GRAND BUFFET « GASPI'DÉLICE »

De 10H00 à 22H00 – place Pey Berland 33000 Bordeaux

Mercredi 3 juin 2015, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, véritable ambassadrice d'une cuisine certifiée faite-maison, participera à la journée de réflexion et promotion de l'alimentation durable « Mangeons ! » organisée par la Ville de Bordeaux. Lors du banquet « Gaspi'Délice », 30 professionnels de la restauration prépareront 8 000 plats faits-maison à partir de denrées alimentaires invendues fournies par les partenaires Auchan, Coop De France et Loc'Halle Bio. Parmi eux, le chef François Adamski, Meilleur Ouvrier de France ainsi que 8 chefs de la région titrés Maîtres Restaurateurs :

_Thierry Mottard, Maître Restaurateur du « Bistrot d'Antan » à Bruges
_Christophe Bourissoux, Maître Restaurateur du « Résinier » à Le Barp
_Grégory Villenave, Maître Restaurateur de « La Cabane » à Bellin Belier
_Laurent Poumeyrau, Maître Restaurateur des « Chais Haussmann » à Cestas
_David Dieudonné, Maître Restaurateur au « Solendo » à La Réole
_Françoise Olivier, Maître Restaurateur du « Pont Bernet » à Plan Médoc
_Philippe Vilet, Maître Restaurateur du « Savoir » à Margaux
_Benoit Mary, Maître Restaurateur de « l'Absolu » à Auros et délégué départemental de l'AFMR en Gironde

Cette journée spéciale « Mangeons ! » pensée et mise en œuvre par la Ville de Bordeaux aura pour objectif final d'aboutir à la signature du *Pacte de Milan* et ainsi rassembler tous les acteurs de la filière Alimentation pour ensemble diviser par deux le gaspillage alimentaire d'ici 2025. Le buffet « Gaspi'Délice », gratuit et ouvert à tous de 10H à 22H, est coordonné par l'association CREPAQ dans le cadre de son réseau REGAL et La Maison des 5 Sens. Cet événement citoyen et convivial a pour but de sensibiliser le grand public sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ce sera également l'occasion de présenter les engagements au quotidien de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs pour la restauration.

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.

INFORMATIONS PRATIQUES « MANGEONS ! » ET « GASPI'DÉLICE »

- Mercredi 03 juin 2015 - Hôtel de Ville de Bordeaux, place Pey-Berland
- 10H00 à 13H00 : Marché des producteurs de pays
- 12H00 à 18H00 : Animations et présentations à l'Hôtel de Ville avec la participation du Délégué Départemental de l'AFMR en Gironde et Maître Restaurateur Benoît Mary
- 10H00 à 22H00 : Banquet « Gaspi'Délice » (dégustations gratuites)
- Pour les professionnels uniquement 9H00 à 13H00 : Tables de discussions sur l'alimentation durable avec la participation du Maître Restaurateur Christophe Bourissoux

À propos de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

Depuis sa création il y a 5 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 des professionnels de la restauration. L'AFMR est présidée par Francis Attarazic et représentée dans le département de la Gironde par le Maître Restaurateur Benoît Mary du restaurant L'Absolu (Auros). De véritables porte-paroles du « fait maison » qui militent pour la protection de la restauration traditionnelle. À 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.



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

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

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