

**L'AFMR, AMBASSADRICE DE LA CUISINE FAITE MAISON
CELEBRERA SES 5 ANS**

**AU BISTROT CHIC « SAPERLIPOPETTE ! »
LE JEUDI 25 JUIN 2015 À PARTIR DE 18H00
24 rue Mars et Roty, 92800 Puteaux**

Le jeudi 25 juin 2015 à Paris, au sein de l'établissement **Saperlipopette !** l'Association Française des Maîtres Restaurateurs se réunira pour célébrer ses 5 ans et ses diverses évolutions depuis sa création en 2010 sous l'impulsion de l'État.

À cette occasion, Francis Attrazic, le Président de l'AFMR, remettra au nouveau Titré sa plaque Maître Restaurateur, le bistrot chic **Saperlipopette !** dirigé par Hakim Gaouaoui en présence de ses chefs Norbert Tarayre, Yoanne Flament et Kevin Mateos. Ils feront partager leur cuisine et leur amour du goût autour d'un cocktail dinatoire imaginé pour l'occasion. Les actualités du Titre Maître Restaurateur seront à l'honneur, aux côtés des parrains et marraines de l'association.

À PROPOS DU RESTAURANT « SAPERLIPOPETTE »

UN BISTROT CHIC À L'ESPRIT ESPIEGLE

Inauguré à l'automne 2014, ce bistrot chic à l'esprit espiègle dévoile un élégant décor au cœur de Puteaux. Baptisé du plus mignon des jurons, Saperlipopette ! propose à sa clientèle différentes ambiances : côté bar, restaurant et bibliothèque. L'endroit dispose également d'une large terrasse ensoleillée bordée d'oliviers. Le célèbre chef Norbert Tarayre collabore à la carte exécutée par Yoanne Flament et Kevin Mateos, deux jeunes chefs très talentueux formés par les plus grands.

Véritable lieu dédié à la Bistronomie, la carte est renouvelée chaque mois afin de profiter des trésors qu'offre chaque saison. Saperlipopette ! propose un menu Entrée + Plat + Dessert à 39 euros à choisir parmi les plats de la carte (4 entrées, 4 plats et 4 desserts) et un brunch à 38 euros le dimanche.

Le restaurant ne sélectionne que des produits de première qualité, cultivés, élevés ou pêchés dans les règles de l'art et se fournit auprès d'artisans consciencieux et passionnés par leur métier.

Saperlipopette garanti ainsi des plats fabriqués avec amour et passion, à partir de produits de grande qualité dont la traçabilité est incontestable.

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 3 000 titulaires restaurateurs de métier, partout en France.

Les engagements du titulaire :

- Une cuisine faite maison pour laquelle le chef s'engage à travailler sur place des produits bruts, majoritairement 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.