

L'AFMR, AMBASSADRICE DE LA CUISINE FAITE-MAISON A CÉLÉBRÉ SES 5 ANS AU BISTROT CHIC « SAPERLIPOPETTE ! »

Le jeudi 25 juin 2015 à Puteaux, au restaurant le « Saperlipopette ! », **Martine Pinville, la nouvelle Secrétaire d'État chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Économie Sociale et Solidaire** et **Francis Attrazic, le président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs**, se sont retrouvés pour fêter les 5 ans de l'AFMR.

C'est à cette occasion que la **plaque de Maître Restaurateur** a été remise au bistrot chic le « Saperlipopette ! » dirigé par Hakim Gaouaoui. Les chefs Kevin Mateos, Yoanne Flament et Norbert Tarayre avaient imaginé et préparé pour leurs invités un cocktail dinatoire fait-maison et de saison.



Francis Attrazic, Martine Pinville, les chefs Maîtres Restaurateurs et toute la brigade du « Saperlipopette ! » - crédit Jean-Louis Vandevivère

Ce fut une première rencontre entre les ambassadeurs du fait-maison et Martine Pinville, depuis sa nomination du 17 juin 2015 pour succéder à Carole Delga :

« Nous avons eu l'honneur de recevoir notre nouvelle secrétaire d'État, Martine Pinville qui nous a réservé l'une de ses toutes premières sorties. Cette date coïncidait en plus avec le 5^e anniversaire de l'Association. Beaucoup de convivialité mais aussi de nombreux projets ont été évoqués et nous la remercions très chaleureusement pour sa présence et sa spontanéité. » Francis Attrazic, président de l'AFMR

LES ENGAGEMENTS DES « MAÎTRES RESTAURATEURS »

UNE GARANTIE POUR LES CONSOMMATEURS

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 DU RESTAURANT « SAPERLIPOPETTE ! »

UN BISTROT CHIC À L'ESPRIT ESPIÈGLE

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 Matteos, 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 ! » garantit ainsi des plats fabriqués avec amour et passion, à partir de produits de grande qualité dont la traçabilité est incontestable.