

**L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS  
PRÉSENTE L'OPERATION « LA BRIGADE DES BLOGUEURS »**

**Restaurant Les Fous de l'île 33, rue des Deux Ponts 75004 Paris  
Vendredi 13, samedi 14 et dimanche 15 novembre 2015**

*L'Association Française des Maîtres Restaurateurs, véritable ambassadrice du « fait-maison », a imaginé un événement gourmet inédit au sein d'un restaurant Maître Restaurateur, appelé « La brigade des blogueurs ». Pour sensibiliser des blogueurs et leurs lecteurs aux valeurs du titre d'État « Maître Restaurateur » lors de cette première édition, c'est le bistrot typique de l'île Saint-Louis « Les Fous de l'île » qui a été choisi. 9 blogueurs minutieusement sélectionnés ont été mis au défi de composer trois menus de saison dont les entrées, plats et desserts certifiés faits-maison, qui seront proposés à la carte du restaurant les **Vendredi 13, samedi 14 et dimanche 15 novembre 2015.***



**L'ÉVÈNEMENT GOURMET « LA BRIGADE DES BLOGUEURS »  
9 BLOGUEURS, 3 MENUS DE SAISON CERTIFIÉS FAITS-MAISON**

Le temps d'une après-midi dédiée à chaque catégorie de plats, 9 blogueurs gourmets ont eu la possibilité de vivre une expérience en immersion dans le tablier d'un chef Maître Restaurateur. Leur défi : imaginer et concevoir leur propre recette bistrônôme d'une entrée, d'un plat ou d'un dessert à partir d'un panier mystère composé de produits frais, locaux et de saison. Anaïs DUTILLEUL, la chef Maître Restaurateur des « Fous de l'île » les a guidés et accompagnés avec bienveillance :

Nicolas de **Sugar N Salé**, Marine de **Marine is cooking** et Romain de **Hier+Demain** pour les entrées à base de champignons

Mythily de **Une geekette en cuisine**, Réjane de **Food for love** et Sandra de **Cuisine-Addict** les plats au poulet de Bresse

Pauline de **Food geek and love**, Samyah de **La petite fooderie** et Tiphaine de **Gourmandiseries** pour les desserts de pommes et de poires.

Pour le plus grand plaisir des gourmands parisiens, des touristes de l'île Saint-Louis et des fidèles clients des Fous de l'île, toutes ces créations originales faites-maison composent les trois menus de saisons qui seront présentés à la carte des Fous de l'île.

**A PROPOS DU RESTAURANT « LES FOUS DE L'ÎLE »**

**UNE BRASSERIE TRADITIONNELLE À L'AMBIANCE CHALEUREUSE**

« Les Fous de l'île » de Boris et Émilie BAZAN est un bistrot typique de l'île Saint-Louis devenu une adresse incontournable. Reconnu au Guide Michelin, le restaurant obtient une fourchette en 2009 et devient en mars 2015 le 3 000<sup>e</sup> Maître Restaurateur, affichant ainsi qu'ils sont de véritables ambassadeurs d'une cuisine de qualité certifiée « faite-maison ». Véritables passionnés, l'équipe dynamique aime surprendre sa clientèle en organisant régulièrement des événements thématiques et ont accueilli avec enthousiasme l'opération « La Brigade des Blogueurs ».

**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 3 500 titulaires restaurateurs de métier, partout en France. L'AFMR est présidée par Francis ATTRAZIC, véritable porte-parole du fait-maison qui milite pour la protection de la restauration traditionnelle. À ses yeux, être Maître Restaurateur est un acte de foi : un engagement pour la qualité, un respect du client et un amour de la gastronomie.*

**INFORMATIONS PRATIQUES « LA BRIGADE DES BLOGUEURS »**

« Les Fous de l'île » 33, rue des Deux Ponts 75004 Paris (métro Pont-Marie) <http://www.lesfousdelile.com>

Service continu de 12h à 00h

Réservations au 01 43 25 76 67 ou [contact@lesfousdelile.com](mailto:contact@lesfousdelile.com)

Entrée / plat / dessert : 29€

Entrée / plat ou plat / dessert : 24€

Plat seul : 18€

Entrée ou dessert seul : 10€