

L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS PRÉSENTE LA PREMIÈRE « CUVÉE DES MAÎTRES RESTAURATEURS »

Mardi 12 avril 2016 à FERRANDI, l'école française de gastronomie, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs a présenté « La Cuvée des Maîtres Restaurateurs » signée par **Dominique LOISEAU**, **Sébastien BRAS** et **Régis MARCON**. Toutes les informations sur cette **première cuvée d'exception de vin rouge et blanc** de Côtes du Rhône ont été dévoilées par son coordinateur, Pierre NEGREVERGNE, lui-même Maître Restaurateur et Stéphane VEDEAU, le vigneron et propriétaire du Domaine « Clos Bellane » à Valréas (84). Cet événement s'est déroulé en présence et avec le soutien de Dominique LOISEAU et Francis ATTRAZIC le président de l'AFMR. La conférence s'est conclue par une dégustation inédite des jus de cette cuvée qui sera **disponible fin 2016 dans les restaurants titrés Maîtres Restaurateurs**.



12 avril 2016 à FERRANDI à Paris - crédit Jean-Louis VANDEVIVIERE
Présentation de « La Cuvée des Maîtres Restaurateurs » Francis ATTRAZIC, Stéphane VEDEAU et Pierre NEGREVERGNE

LOISEAU, BRAS ET MARCON SIGNENT CETTE PREMIÈRE CUVÉE INÉDITE 3 NOMS ET MAISONS MONDIALEMENT RECONNUS

Ces grands chefs, références incontournables du patrimoine français, véritables ambassadeurs du fait-maison et du titre « Maître Restaurateurs », ont en commun d'avoir su transmettre leur passion à leurs enfants et de témoigner des évolutions des métiers de bouche. Dominique LOISEAU, Sébastien BRAS et Régis MARCON réunissent leur noms et leurs connaissances pour concevoir ensemble cette première cuvée d'exception avec l'accompagnement du vigneron Stéphane VEDEAU.

- ❖ Restauratrice et Président-Directeur Général du groupe *Bernard Loiseau SA*, **Dominique LOISEAU** est depuis 2003 à la tête de cinq établissements prestigieux entre Paris et la Bourgogne. Première femme à occuper le poste de vice-présidente de la chaîne *Relais & Châteaux*, elle est également vice-présidente du concours du *Meilleur ouvrier de France* (classe Maître d'hôtel, du service et des arts de la table). Son parcours a été récompensé en 2015 du trophée « Femme d'entreprise en OR ».
- ❖ Tout comme son père Michel, **Sébastien BRAS** occupe une position singulière parmi les Chefs contemporains. Désormais aux commandes du seul restaurant tri-étoilé de la région Midi-Pyrénées, ses compositions culinaires très personnelles sont pures, originales et font appel à l'enfance, aux rencontres, au souvenir. Elles lui ont valu la distinction de « créateur de l'année 2016 » par le Carnet Omnivore. Sébastien poursuit avec passion, sensibilité et un amour inconditionnel pour l'Aubrac, l'œuvre de son père récemment sacré « Meilleur chef du monde ».
- ❖ **Régis et Jacques MARCON** père et fils ont la réputation d'être les champions du champignon. Leur cuisine est rythmée par les saisons et centrée sur les produits de leur région. Une belle aventure familiale récompensée de plusieurs distinctions dont trois étoiles au guide Michelin sans oublier pour Régis les titres de « Cuisinier de l'Année » en 2000 et 2011, « Chef de l'Année » en 2001, « Lauréats Du Bocus d'Or » en 2003, il a également été promu « Chevalier de La Légion d'Honneur » en 2002. Pour l'assemblage du 18 janvier dernier, ils avaient confié en leur nom cette mission à Laurent BLANCHON, le sommelier réputé de la Maison Marcon



18 janvier 2016 au Domaine « Clos de Bellane » à Valréas (84) :
assemblage de « La Cuvée des Maîtres Restaurateurs » - Crédit Xavier ARACI

De gauche à droite : Francis ATTRAZIC président de l'AFMR, Stéphane VEDEAU vigneron et propriétaire du Domaine « Clos Bellane », Laurent BLANCHON sommelier de la Maison Marcon, Dominique LOISEAU, Sébastien BRAS et Pierre NEGREVERGNE coordinateur de « La Cuvée des Maîtres Restaurateurs ».

LE « CLOS BELLANE », UN DOMAINE ENTRE ÉQUILIBRE ET PURETÉ DIRIGÉ PAR STÉPHANE VEDEAU, UN VIGNERON PASSIONNÉ SUBTIL ET À L'ÉCOUTE

Le vignoble du « Clos Bellane » est situé à 400 mètres d'altitude à l'intérieur de la Drôme et s'étend sur 48 hectares. Acquis en 2010 par Stéphane VEDEAU, ce vigneron passionné a donné une âme à son Domaine. Les vendanges et le tri des raisins sont entièrement manuels afin de sélectionner le meilleur de la récolte. La cave est équipée d'un matériel moderne et performant qui intègre technologie de pointe et présence irremplaçable de l'homme. Doué de précision, Stéphane s'est forgé en quelques années une solide réputation : son respect de la nature et son travail en finesse aboutissent à des crus élégants qui visent tous l'obtention du label « Clos » tels que le *Grenache* et la *Syrah* en rouge et *Roussane*, *Marsanne*, *Viognier* et *Clairette* pour les rôles en blanc.



Le vignoble du « Clos Bellane »



La cave du Domaine de Stéphane VEDEAU

INFORMATIONS PRATIQUES ET TECHNIQUES

« LA CUVÉE DES MAÎTRES RESTAURATEURS » ÉDITION 2016

Côte du Rhône du « Clos Bellane » Route de Vinsobres 84600 Valréas

Edition limitée à 5 000 bouteilles de rouge et 5 000 bouteilles de blanc

Commandée par [l'Association Française des Maîtres Restaurateurs](#)

Produite et commercialisée par la société [Vins sur Mesures](#)

Disponible fin 2016 dans certains restaurants titrés Maîtres Restaurateurs

Prix de vente conseillé entre 30 et 40 € TTC

Les assemblages finaux de « La Cuvée des Maîtres Restaurateurs » sont composés :

Pour le rouge de 55% de grenache, 45% de 4 syrahs différents.

Pour le blanc de 65% de Marsanne sur Coteaux Nord, 21% de Roussanne sur Coteaux Est, 12% de Viognier et 2% Roussane botrytisée de novembre 2013.

LES ENGAGEMENTS DES MAÎTRES RESTAURATEURS

UNE GARANTIE POUR LES CONSOMMATEURS

Créé en 2007, le titre Maître Restaurateur récompense le professionnalisme conjugué d'un chef et de son établissement. 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 3 300 titulaires restaurateurs de métier, partout en France.** *L'Association Française des Maîtres Restaurateurs* 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.



Relations Presse * [Agence BUBBLING BULB](#) * 01 71 93 28 07

Natacha Campana – Fondatrice / Directrice de communication : natacha@bubblingbulb.com - 06 10 13 45 87

Alexandra Gaillard – Chargée de communication : alexandra@bubblingbulb.com - 06 86 78 92 04