

**MERCREDI 21 OCTOBRE 2015,
LE CHEF DAVID PREVEL DE L'AUBERGE CÔTÉ JARDIN REPRESENTERA
LE TITRE MAÎTRE RESTAURATEUR DANS « C A VOUS » ET « LES CARNETS DE JULIE »
Dès 19H sur France 5 dans « C A VOUS » puis 20H45 sur France 3 dans « LES CARNETS DE JULIE »**

Mercredi 21 octobre 2015, les spécialités typiques du Pays Cathare seront mises à l'honneur grâce au magazine inédit « Les Carnets de Julie – Grand Format » diffusé à 20H45 sur France 3. Dans cette nouvelle aventure culinaire, la pétillante Julie ANDRIEU a mis au défi un **Maître Restaurateur passionné : David PREVEL de l'Auberge Côté Jardin** de réaliser une spécialité traditionnelle pour le banquet final roulant : l'Estouffade d'agneau. Sa recette « revisitée » du cassoulet, quand a elle, ravira les invités d'Anne-Sophie LAPIX dans « C à vous » sur France 5.

**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 certifiée faite maison, réalisée sur place à base de produits crus et 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 3 500 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.

**A PROPOS DU CHEF DAVID PREVEL DU PAYS CATHARE
L'AUBERGE CÔTÉ JARDIN À CONILHAC-CORBIÈRES**

Jeune chef dynamique, David PREVEL est un véritable porte-parole du fait maison dans le Pays Cathare qui aime « faire du bon avec du vrai ». Pour lui être Maître Restaurateur est un acte de foi : un engagement pour la qualité, un respect du client et un amour de la gastronomie. Il « tient à garder une cuisine simple, authentique et traditionnelle en y amenant une touche de modernité à partir de recettes ancestrales ». Justement parmi ses spécialités, sa fameuse « recette du cassoulet à ma façon » est un incontournable à sa carte et fut d'ailleurs récompensée par un BIB Gourmand au Guide Michelin 2007 et lors du Concours Innovation 2010.



*Le Maître Restaurateur David PREVEL et Julie ANDRIEU
lors du banquet final sur les routes du pays Cathare*



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