

---

## À L'OCCASION DE LA JOURNÉE INTERNATIONALE DES FEMMES, L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS PRÉSENTE SES RESTAURATRICES D'EXCEPTION

Le 8 mars est une des opportunités dans l'année de mettre en avant des chefs au féminin. *L'Association Française des Maîtres Restaurateurs* est fière de compter parmi ses chefs titrés, des femmes d'exception tels que **Dominique LOISEAU, Clémence PERRAUT, Julia SEDEFDJIAN, Fanny REY, Josy et Valérie BANDECCHI**. Elles sont uniques de part leur personnalité et leur parcours, mais ont en commun cette envie de défendre avec ferveur les valeurs des Maîtres Restaurateurs parmi lesquelles, proposer au quotidien une cuisine de qualité certifiée faite-maison.



### DOMINIQUE LOISEAU, RESTAURATRICE ET PRÉSIDENTE DU GROUPE BERNARD LOISEAU SA UNE FEMME D'ENTREPRISE EN OR

Dominique LOISEAU est depuis 2003 à la tête de **cinq établissements entre Paris et la Bourgogne**, tous considérés comme des **références pour le patrimoine français**, où règne le partage, l'échange et la connaissance. 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). Un parcours récompensé en 2015 à juste titre du **trophée « Femme d'entreprise en OR »**. Cette année, Dominique LOISEAU signe avec Michel et Sébastien BRAS ainsi que Régis et Jacques MARCON **la première « Cuvée Maître Restaurateur »**. Ces assemblages de rouge et de blanc inédits seront dévoilés lors d'une conférence de presse le 12 avril prochain, en prémisses de la finale du concours « Le Panier Mystère » qu'ils jugeront.



### CLÉMENCE PERRAUT, APPRENTIE AU RESTAURANT "LA TERRASSE MIRABEAU" À PARIS (75) FINALISTE DU CONCOURS "JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS"

À tout juste **16 ans**, Clémence a déjà tout d'une grande (chef) en sachant mettre à profit sa sensibilité autant que sa combativité. Un équilibre et une maturité qui lui ont permis d'intégrer la prestigieuse **école Ferrandi et de réaliser sa première année d'apprentissage auprès du Maître Restaurateur Pierre NEGREVERGNE**. C'est sous sa bienveillance et avec ses encouragements que Clémence participera le **29 février prochain à la finale de la 6<sup>e</sup> édition du concours national de cuisine « Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs »**. Le chef de la « Terrasse Mirabeau » réputé pour sa cuisine moderne et authentique, n'hésite pas à déclarer être *« confiant pour l'avenir de Clémence qui est un très bon élément, hyper motivé et possédant des capacités d'adaptation impressionnantes »*.



**JULIA SEDEFDJIAN,  
CHEFFE DU RESTAURANT "LES FABLES DE LA FONTAINE" À PARIS (75)  
LA PLUS JEUNE CHEFFE ÉTOILÉE AU GUIDE MICHELIN 2016**

Le talent épanoui de cette jeune cheffe - dont le tout Paris parle - a récemment été officialisé : **Julia est cette année la plus jeune cheffe étoilée de France !** Celle qui considère « *que les femmes devraient prendre plus de responsabilités en cuisine* » rejoint ainsi le clan des très rares récompensées du Guide Michelin. Elle, qui débute aux « Fables » comme commis, monte en grade au fil de l'expérience jusqu'à diriger la brigade depuis août 2015. Depuis 2006, le restaurant arbore fièrement son étoile. Le défi accompli cette année par Julia est partagé par le propriétaire et Maître Restaurateur David BOTTREAU qui a su déceler en sa nouvelle cheffe le potentiel des plus grands.



**FANNY REY,  
CHEFFE DU RESTAURANT "LA REINE JEANNE" À SAINT-REMY DE PROVENCE (13)  
UNE FINALISTE DE "TOP CHEF" DEVENUE MAÎTRE RESTAURATEUR**

Première femme à avoir remporté le concours « *Les étoiles Mougins* » en 2008 puis celui de « Dalmeran » en 2010, **Fanny REY** a fait découvrir sa passion, son dynamisme et sa générosité au grand public en participant à l'émission « **Top Chef** » sur M6 (**finaliste de la promotion 2011**). Ce métier a toujours été pour elle une évidence afin de partager et donner du plaisir aux autres, avec pour modèle de réussite et d'humilité le parcours d'une grande dame (également Maître Restaurateur), celui d'Anne-Sophie PIC. Depuis 2012, Fanny travaille en famille au sein d'une auberge rénovée chargée d'histoire renommée « La Reine Jeanne ». Aux côtés de son compagnon, champion de France des desserts et de son beau-frère doublement étoilé, Fanny **apporte avec diplomatie sa touche de féminité jusque dans l'assiette**. Pour elle, les femmes et les hommes sont complémentaires dans la vie comme en cuisine.

Souhaitons autant de succès et d'épanouissement à **Joy-Astrid POINSOT**, talentueuse fille de Maîtres Restaurateurs (« Chez Camille »), **candidate de « Top Chef » 2016 !**



**JOSY ET VALÉRIE BANDECCHI,  
CHEFFES DU RESTAURANT "JOSY JO" À CAGNES-SUR-MER (06)  
LE FAIT-MAISON EN HÉRITAGE**

**Josy est une autodidacte**, autant cheffe d'entreprise que cheffe de cuisine charismatique, qui a hérité de l'amour de la cuisine et du travail bien fait. Un patrimoine de recettes traditionnelles provençales et de grillades au charbon de bois qu'elle partage aujourd'hui avec sa fille unique Valérie. Celle pour qui le titre Maître Restaurateur était une évidence et une reconnaissance nationale, **défend depuis 1970 les produits frais, locaux et de saison**. Cette implication considérée par tous comme une vocation lui a valu d'être récompensée de la **Légion d'Honneur** pour son soutien à l'économie locale et de rejoindre l'ordre très privé des **Disciples d'Escoffier**.

**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 3 500 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.

