

**L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS FÉLICITE
RENÉ ET MAXIME MEILLEUR, MAÎTRES RESTAURATEURS
SACRÉS « CHEFS DE L'ANNÉE 2015 »**

**Hôtel Restaurant gastronomique « La Bouitte » à Saint-Martin-de-Belleville (73)
Titré Maître Restaurateur depuis 2011 - 3 étoiles Guide Michelin 2015**

L'année 2015 sera celle de la consécration pour les **Maîtres Restaurateurs René et Maxime MEILLEUR**. Après avoir reçu la prestigieuse **troisième étoile du Guide MICHELIN 2015** pour leur Hôtel Restaurant gastronomique savoyard « La Bouitte » en février dernier, les MEILLEUR père et fils ont été **sacré « Chefs de l'année 2015 »** par leurs pairs, ce lundi 21 septembre 2015. Ce prix symbolique décerné par les chefs pour les chefs est considéré comme une référence prestigieuse depuis 29 ans dans le monde de la gastronomie.

**LE PARCOURS SINGULIER DE RENÉ ET MAXIME MEILLEUR,
AUTODIDACTES PASSIONNÉS DE PÈRE EN FILS**

René et Maxime MEILLEUR cuisinent à quatre mains et proposent **une carte de qualité certifiée faite-maison** avec un équilibre subtil entre tradition et modernité, simplicité et élégance, précision et prise de risque. **Père et fils ont créé ensemble un nouvel art de cuisiner et de recevoir**. Ouvert en 1976, le restaurant « La Bouitte », qui signifie « la petite maison » en patois savoyard, fêtera prochainement ses 40 ans d'histoire et de réussites à l'écart des modes. Une famille qui a bâti au fil des ans le chalet de caractère de leur rêve, sculpter le bois, a su marier les matériaux les plus nobles de la Savoie ancestrale. Aujourd'hui, gourmets du monde entier et amoureux de la montagne s'y donnent rendez-vous pour retrouver le goût de l'authentique.

Terres de Chefs, le magazine de l'AFMR, leur a récemment consacré un reportage sur son édition spéciale Savoie (interview disponible). [Lien du reportage Terres de Chefs](#)



**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 bruts majoritairement frais**. Parmi les multiples prix et labels se réclament 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 3 200 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 DE L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

*Depuis sa création il y a 5 ans sous l'impulsion de l'État, l'association met en valeur le savoir-faire de ses membres auprès des professionnels et du grand public et garantit la qualité aux consommateurs et la reconnaissance aux professionnels de la restauration. L'AFMR est présidée par **Francis ATTRAZIC**, véritable porte-parole du fait-maison qui milite pour la protection de la restauration traditionnelle. A 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 ».*