

L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS FÉLICITE LES 4 CHEFS MAÎTRES RESTAURATEURS ÉTOILÉS PAR LE GUIDE MICHELIN 2016

Le célèbre et reconnu Guide MICHELIN a récemment révélé les 54 nouvelles tables étoilées de l'année parmi lesquelles **4 établissements titrés Maîtres Restaurateurs ont été récompensés d'une première étoile**. Francis ATTRAZIC, le président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs *« félicite chacun des chefs Maîtres Restaurateurs et leurs équipes pour l'obtention de leur distinction par le Guide MICHELIN, une référence internationale pour la gastronomie française. Il se réjouit que quatre ambassadeurs du fait-maison rejoignent les 600 étoilés 2016 dont de nombreux deux et trois étoiles sont Maîtres Restaurateurs. »*

4 MAÎTRES RESTAURATEURS RECOMPENSÉS POUR LEUR « CUISINE D'UNE GRANDE FINESSE » UNE PREMIÈRE ÉTOILE POUR PASCAL FAVRE D'ANNE, OLIVIER VALADE, PIERRE LAMBINON, CLAUDIE ET THIERRY MERVILLE

Cette année, les nouvelles premières étoiles MICHELIN des Maîtres Restaurateurs brillent avec fierté **en Bretagne, en Pays-de-la-Loire et doublement en Languedoc-Roussillon Midi Pyrénées**.

❖ **Saint-Meloir (35) : Olivier VALADE chef de [La Gouesnière, Maison Tirel Guérin](#)**

Avis du Guide MICHELIN 2016 *« Très bon standing : ce restaurant a de nouveau le vent en poupe. À côté des classiques - coquillages, crustacés, poissons meunière -, on sert aussi des recettes plus fines et créatives, concoctées avec un soin particulier. Une cuisine généreuse, qui flatte aussi bien l'oeil que le palais : un vrai plaisir. »*

❖ **Angers (49) : Pascal FAVRE D'ANNE chef du [Favre d'Anne](#)**

Avis du Guide MICHELIN 2016 *« Bon standing, nos plus belles adresses, belle carte de vins : Sis au premier étage de cet ancien hôtel particulier du 19e siècle, le Favre d'Anne s'offre une nouvelle jeunesse ! Pascal, le chef, y associe avec bonheur les produits du terroir angevin aux saveurs qu'il a glanées en voyage. Finesse et technicité vont main dans la main : on en sort ravi. »*

❖ **Toulouse (31) : Pierre LAMBINON chef du [PY-R](#)**

Avis du Guide MICHELIN 2016 *« Bon standing, nos plus belles adresses, belle carte de vins : Dans une ruelle du vieux Toulouse, un superbe restaurant contemporain dans lequel le blanc domine... Aux fourneaux, le jeune chef Pierre LAMBINON réalise une cuisine du marché inventive, savamment composée. Ici, on a le culte des saisons et de l'improvisation : c'est l'anti-routine ! »*

❖ **Castanet-Tolosan (31) : Claudie et Thierry MERVILLE chefs de [La Table des Merville](#)**

Avis du Guide MICHELIN 2016 *« Bon standing, une extension tout en verre sur une jolie place avec terrasse, des cuisines ouvertes sur la salle donnant l'impression que le chef travaille parmi les clients : Claudie et Thierry MERVILLE ont su créer un lieu original... Et les assiettes, aussi joliment contemporaines et soignées, dégagent ce même parfum de "Merveilleux" ! »*

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.

