

L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS FELICITE LES 10 CHEFS MAITRES RESTAURATEURS ETOILES PAR LE GUIDE MICHELIN 2015

Dont la 3^{ème} étoile de Maxime et René MEILLEUR de l'Hôtel Restaurant gastronomique « La Bouitte »

Le célèbre et reconnu Guide MICHELIN vient de révéler depuis le Quai d'Orsay les 46 nouvelles tables étoilées en 2015 parmi lesquelles dix établissements titrés « Maîtres Restaurateurs ». Francis ATTRAZIC, le président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs « félicite chacun des chefs Maîtres Restaurateurs pour l'obtention de leur distinction. Le guide MICHELIN est une référence internationale pour la gastronomie française et se réjouit que de nombreux 3 étoiles aient également le titre Maître Restaurateur ».

TROISIEME ETOILE « Cuisine remarquable, la table vaut le voyage » UN RESTAURANT MAITRE RESTAURATEUR

Le restaurant « La Bouitte » à Saint Martin de Belleville (73). René et Maxime MEILLEUR père et fils font une cuisine à quatre mains. Un équilibre subtil entre tradition et modernité, simplicité et élégance, précision et prise de risque.

- ❖ [Avis du Guide MICHELIN 2015](#)
- ❖ [Lien du reportage Terres de Chefs](#)

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

DEUXIEMES ETOILES « Cuisine excellente, cette table mérite le détour » DEUX RESTAURANTS MAITRES RESTAURATEURS

Benoit VIDAL chef du restaurant « L'Atelier d'Edmond » à Val-d'Isère (73)
Pascal BASTIAN chef du restaurant « L'Auberge du Cheval Blanc » Lembach (67)

PREMIERES ETOILES « Très bonne table »

SEPT RESTAURANTS MAITRES RESTAURATEURS Centre – Ile-De-France et Rhône-Alpes

Jérémy GILLON chef du restaurant « L'Epicurien » à Val-Thorens (73)
Aymeric DREUX chef du restaurant « Le Bouche à Oreille » à Etampes / Bouterbilliers (91)
Julien ALLANO chef du restaurant « Le Clair de la Plume » à Grignan (26)
Aranud BILLARD chef du restaurant « Côté Jardin » à Gien (45)
Christophe HAY chef du restaurant « La Maison D'à Côté » à Montlivault (41)
Julien RAZEMON chef du restaurant l'« Auberge du Bois Prin » à Chamonix-Mont-Blanc (74)
Stephane POLLY chef du restaurant « Le Vivarais » à Vals-les-Bains (07)

LES ENGAGEMENTS DES MAÎTRES RESTAURATEURS

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 entièrement faite maison, réalisée sur place à base de produits bruts essentiellement 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 près de 3 000 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.

À propos de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

Depuis sa création il y a 4 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.



René et Maxime MEILLEUR
Crédit photo : Laurent TEISSEIRE