

LA PREMIERE EDITION DU PRINTEMPS DES MAÎTRES RESTAURATEURS EVENEMENT DU SAMEDI 11 AU JEUDI 30 AVRIL 2015

Mardi 07 avril dernier, les **8 chefs Maîtres Restaurateurs de la Vallée de Munster** s'étaient réunis sur la place du marché pour réaliser des démonstrations et dégustations culinaires à l'occasion de l'inauguration de la **première édition du Printemps des Maîtres Restaurateurs**. Pour cet événement qui se déroulera **du samedi 11 au jeudi 30 avril 2015**, dans le cadre du **Printemps des Cigognes**, les **8 chefs titrés Maîtres Restaurateurs** du département proposeront un **menu fait-maison à 3 plats à partir de 25€**. L'occasion de savourer les produits locaux de saison tels que l'ail des ours, les asperges, le veau et agneau de lait, la truite de la vallée, l'aspérule odorante, les fines herbes et plantes aromatiques, les girolles, morilles, oseille, rhubarbes, et bien sûr fromages des producteurs de la région. Le détail des menus est disponible sur www.vallee-munster.eu



Dans l'ordre de la photo de gauche à droite :

1. Le chef **Guillaume HINIGER** de l'Auberge du Schantzawasen « la ferme aux rennes » (Maître Restaurateur **Thierry HINIGER**)
2. Le chef **Tony BILLON** du Restaurant Verte Valée (Maître Restaurateur **Philippe WOLFF**)
3. Le chef Maître Restaurateur **Frédéric KEMPF** du Restaurant Les Clarines d'Argent
4. Le chef Maître Restaurateur **Martin FACHE** du Restaurant à l'Agneau d'Or
5. Le chef Maître Restaurateur **André GRAMLICH** du Auberge Obersolberg
6. Le chef Maître Restaurateur **Joël JAMM** du Restaurant au Raisin d'Or
7. Le chef Maître Restaurateur **Bernard LERAY** du Restaurant La Nouvelle Auberge
8. Le chef Maître Restaurateur **Ernest BENZ** du Restaurant de la Perle des Vosges « La Châtaignerie »

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 faite maison, réalisée sur place à base de produits bruts 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 3 000 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** et représentée dans la région par le chef Maître Restaurateur **Martin Fache** du restaurant L'Agneau d'Or et Délégué Départemental de l'AFMR dans le Haut-Rhin. De véritables porte-parole du fait-maison qui militent pour la protection de la restauration traditionnelle. A leurs yeux, être Maître Restaurateur est un acte de foi : un engagement pour la qualité, un respect du client et un amour de la gastronomie.



POUR PLUS DE PRÉCISIONS, NOUS SOMMES LÀ !

Relations Presse * Agence **BUBBLING BULB** * 01 71 93 28 07

CONSULTANTES EN RELATIONS PRESSE POUR L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Natacha Campana - natacha@bubblingbulb.com - 06 10 13 45 87

Alexandra Gaillard - alexandra@bubblingbulb.com - 06 86 78 92 04