



L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS FÉLICITE LES CHEFS MAÎTRES RESTAURATEURS RÉCEMMENT DISTINGUÉS

Ce mercredi 15 février sort le prestigieux Guide MICHELIN 2017. Parmi les lauréats des nouveaux restaurants étoilés **6 établissements titrés Maîtres Restaurateurs ont été récompensés**. L'occasion également de féliciter tous les ambassadeurs du fait-maison et leurs équipes récemment distinguées par d'autres palmarès réputés de la gastronomie : LE BIB GOURMAND 2017, LE GUIDE GAULT&MILLAU FRANCE 2017 et tout au long de l'année le référencement dans LE BOTTIN GOURMAND.



LE GUIDE MICHELIN 2017

6 MAÎTRES RESTAURATEURS RÉCOMPENSÉS POUR LEUR « CUISINE D'UNE GRANDE FINESSE »

Après Julia SEDEFDJIAN « Les Fables de la Fontaine » à Paris (75), cette année la lumière est mise sur le talent d'une autre jeune Cheffe Maître Restaurateur, la seule femme nouvelle étoile de cette édition !

◆ **Fanny REY** « Restaurant Fanny REY et Jonathan WAHID » à Saint-Remy-de-Provence (13)

Avis du Guide MICHELIN 2017 : « Fanny REY, finaliste de Top Chef 2011, est aux fourneaux de cette vénérable Auberge et décline une savoureuse cuisine du marché, mettant superbement en valeur les produits des Alpilles. À ses côtés, on trouve nul autre que Jonathan WAHID, son compagnon, pâtissier émérite et ancien champion de France du dessert. Un duo de choc ! »

Les nouvelles premières étoiles MICHELIN des Maîtres Restaurateurs brillent avec fierté dans le Haut-Rhin, le Calvados, le Nord, le Gard et doublement dans les Bouches-du-Rhône :

◆ **Julien BINZ** « Restaurant Julien BINZ » à Ammerschwihr (68)

Avis du Guide MICHELIN 2017 : « Julien BINZ et sa compagne, Sandrine KAUFFER, se sont installés en 2015 dans cette jolie maison alsacienne. Lui, en cuisine, saupoudre la tradition de quelques touches modernes, voire exotiques, du plus bel effet, et dévoile des assiettes savoureuses et bien maîtrisées ; elle, en salle, assure un service amical et efficace. »

◆ **Mickaël FÉVAL** « Restaurant Mickaël FÉVAL » Aix en Provence (13)

Avis du Guide MICHELIN 2017 : « Ancien chef d'Antoine - l'une des références parisiennes pour la cuisine de la mer -, Mickaël FÉVAL a posé ses valises dans cette maison au cœur d'Aix. Il tire le meilleur de sa collaboration avec de nombreux producteurs locaux ; dans ses assiettes, subtiles et équilibrées, terre et mer vont main dans la main. »

◆ **Damien SANCHEZ** « Restaurant Skab » Nîmes (30)

Avis du Guide MICHELIN 2017 : « Derrière les arènes, ce repaire de gourmandise associe un sommelier et un chef passionnés. Dans l'assiette, une cuisine pleine de fraîcheur et de vivacité ! Dès les premiers rayons de soleil, on s'installe dans le patio à l'ombre des érables. »

Parmi eux, se trouvent des Chefs impliqués dans les concours nationaux de cuisine des Maîtres Restaurateurs

LE CONCOURS LE PANIER MYSTÈRE

Lundi 24 avril 2017 à l'Institut Cordon Bleu à Paris (75), Eugène HOBRAICHE participera à la finale et tentera d'être distingué comme « **Le Maître Restaurateur de l'année 2017** » par le parrain de cette édition, le Chef triplement étoilé Georges BLANC.

◆ **Eugène HOBRAICHE** « Haut Bonheur de la Table » à Cassel (59)

Avis du Guide MICHELIN 2017 : « Sympathique et atypique, ce mini-restaurant installé sur la grande-place du village. Le chef, un ancien de chez Régis MARCON, réalise une cuisine appliquée et bien en place, volontiers technique, et se montre créatif sans excès : on passe un excellent moment d'autant que les prix sont mesurés. »

LE CONCOURS JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS

Matéo JOUBERT, jeune apprenti cuisinier du Maître Restaurateur Maximim HELLIO, était l'un des **candidat de la qualification de Saint-Malo** du concours « **Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs** » parrainé par le chef Philippe ETCHEBEST.

◆ **Maximin HELLIO** « Maximin HELLIO » à Deauville (14)

Avis du Guide MICHELIN 2017 : « Le chef Maximin HELLIO, anciennement étoilé à Sables-d'Or-les-Pins en Bretagne, tient désormais ce petit restaurant intimiste, au cadre contemporain. Il cuisine les produits de la mer avec brio, se distinguant autant par sa créativité que par sa maîtrise technique ; on pourra même accompagner son repas d'un bon vin à prix raisonnable. »

LE BIB GOURMAND 2017

4 MAÎTRES RESTAURATEURS PARMIS « LES BONNES PETITES TABLES DU MICHELIN »

◆ Michel CRACA « L'Antre Amis » à Paris (75)

Avis du Guide MICHELIN 2017 : « À la limite des 7^e et 15^e arrondissements, au rez-de-chaussée d'un bel immeuble, on découvre cet Antre dont le chef-patron assure la cuisine avec passion. Il fait trois fois par semaine son marché directement à Rungis, sélectionnant d'excellents produits (viandes, poissons, coquillages). Une matière première de choix pour des assiettes soignées, exécutées avec précision ; une succession de saveurs franches déclinées dans une carte hyper-courte et accompagnées d'une belle carte des vins - environ 170 références. Un mot enfin sur l'intérieur : une salle à manger cosy avec tables en bois clair, banquettes et fauteuils, sans oublier une très belle machine à jambon mise bien en évidence. »

◆ Christophe FOURÉ « Le Rive Gauche » à Nantes (44)

Avis du Guide MICHELIN 2017 : « Direction à rive gauche de la Loire, au sud de l'île Beaulieu, où le fleuve prend des accents presque champêtres. Autre atout de cette ancienne guinguette : une terrasse sur l'arrière, face à la verdure d'un jardin ensoleillé. Au menu : une cuisine soignée, associée à un joli choix de vins du Val de Loire. »

◆ Ludovic LÉNÉ « Le Clos Heurtebise » à Remiremont (88)

Avis du Guide MICHELIN 2017 : « Cette engageante maison bourgeoise, tenue par un jeune coupe sympathique, propose une cuisine au goût du jour parfumée, rythmée par les saisons - comment ne pas céder à la douceur poétique de ces gambas poêlées à l'huile de curry au pavot bleu ? La terrasse d'été offre une jolie vue sur les ballons des Vosges. »

◆ Christophe SODREAU « Le Crêmet d'Anjou » à Angers (49)

Avis du Guide MICHELIN 2017 : « Dans une petite rue entre la gare ferroviaire et château, on se régale ici des plats de tradition gourmands et soignés, réalisés dans les règles de l'art : pied de porc au foie gras, joue de boeuf et, bien sûr, le crêmet d'Anjou, fameux dessert angevin à base de fromage, qui a donné son nom à cette maison. »

LE GUIDE GAULT & MILLAU FRANCE

3 ÉTABLISSEMENTS MAÎTRES RESTAURATEURS AU PALMARÈS 2017

L'unique prix de « Directeur de Salle de l'Année » attribué à :

◆ Eric ROUSSEAU « Le Relais Bernard Loiseau » à Saulieu (21)

Avis du Gault & Millau : « (...) le service de grande maison est réglé par des cadres sans faiblesses sous la direction d'Éric ROUSSEAU qui mène la salle avec parfaite aisance (...) »

Les prix de « Jeunes Talents 2017 » décernés notamment à :

◆ Julien RICAÏL « L'Auberge de la Tour » à Givet (08)

Avis du Gault & Millau : « Installés face à la Meuse, dans cette verte et trop méconnue vallée, Élise et Julien RICAÏL ont bien su appréhender les attentes de la clientèle locale. Un service soigné, un cadre coloré et chaleureux, et une cuisine qui affiche directement, et la couleur (...) avec une véritable ambition (...) un menu qui traduit la qualité des produits travaillés. »

◆ Tristan ROBREAU « Le Lièvre Gourmand » à Orléans (45)

Avis du Gault & Millau : « Belle maison, jeune équipe dynamique, cuisine intéressante dans un cadre raffiné sans surcharge (...) Vous ajustez le budget en fonction du nombre de plats et vous laissez le chef : l'assiette est juste, bien tournée, toujours intéressante (...) Un ensemble très convaincant qui retrouve cette année les trois toques. Service impeccable et bon choix personnels en cave. »

LES ENGAGEMENTS DES MAÎTRES RESTAURATEURS

UNE GARANTIE POUR LES CONSOMMATEURS

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe les établissements qui ont obtenu le titre Maître Restaurateur. Créé en 2007, il 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 3 600 titulaires restaurateurs de métier, partout en France. L'AFMR 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.



Relations Presse * Agence **BUBBLING BULB** * 01 71 93 28 07
Natacha CAMPANA - natacha@bubblingbulb.com - 06 10 13 45 87
Alexandra GAILLARD - alexandra@bubblingbulb.com - 06 86 78 92 04