

## LE PRINTEMPS DES MAÎTRES RESTAURATEURS 2016 – 2ÈME ÉDITION

**Du vendredi 8 au dimanche 24 avril 2016**

**Inauguration le mardi 5 avril de 10h à 12h Place du Marché à Munster**

**Du vendredi 8 au dimanche 24 avril 2016**, la vallée de Munster accueillera dans le cadre du **Printemps des Cigognes**, la deuxième édition du « Printemps Maîtres Restaurateurs ». Pour cet événement, 7 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 les fromages des producteurs de la région. Pour l'inauguration de cette deuxième manifestation, les Maîtres Restaurateurs se réuniront mardi 5 avril de 10h à 12h Place de Marché à Munster avec des ateliers de cuisine, un concours de cuisine avec les élus et réaliseront des démonstrations et dégustations culinaires.

### 7 CHEFS MAÎTRES RESTAURATEURS DE LA VALLÉE DE MUNSTER

#### LES AMBASSADEURS DU FAIT-MAISON DE LA RÉGION (PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE)

Maître Restaurateur Ernest BENZ du restaurant [La Perle des Vosges](#)  
22, route du Gaschney à Muhlbach sur Munster – réservation 03 89 77 61 34

Maître Restaurateur Martin FACHE du restaurant [A L'Agneau d'or](#)  
2, rue Saint Grégoire à Munster – réservation 03 89 77 34 08

Maître Restaurateur Paul GAUGUIN du restaurant [Au P'tit Munster](#)  
30, rue de la République à Munster - réservation 03 89 77 51 93

Maître Restaurateur André GRAMLICH du restaurant [Obersolberg](#)  
117, Obersolberg à Eschbach au Val – réservation 03 89 77 36 49

Maître Restaurateur Joël JAMM du restaurant [Au Raisin d'Or](#)  
1, rue de l'Eglise à Zimmerbach – réservation 03 89 71 05 69

Maître Restaurateur Bernard LERAY du restaurant [La Nouvelle Auberge](#)  
9, route Nationale à Mihr au Val – réservation 03 89 71 07 70

Maître Restaurateur Philippe WOLFF du restaurant [La Verte Vallée](#)  
10, rue Alfred Hartmann à Munster – réservation 03 89 77 15 15

### INFORMATIONS PRATIQUES

[Le Printemps des Cigognes](#)

[Le Printemps des Maîtres Restaurateurs](#)

Le détail des menus spéciaux est disponible sur [www.vallee-munster.eu](http://www.vallee-munster.eu)

Renseignements Office de Tourisme Vallée de Munster 03 89 77 31 80

Inauguration mardi 5 avril 2016 de 10h à 12h : accès gratuit

### 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, Maîtres Restaurateurs 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'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.



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

Natacha Campana - [natacha@bubblingbulb.com](mailto:natacha@bubblingbulb.com) - 06 10 13 45 87

Alexandra Gaillard - [alexandra@bubblingbulb.com](mailto:alexandra@bubblingbulb.com) - 06 86 78 92 04