

Maître restaurateur, une garantie de qualité

Les Maîtres restaurateurs ont désormais leur délégation breillienne. Le sous-préfet a récompensé, hier, six établissements.

Le titre de Maître restaurateur est né en 2007. « **Il s'agit d'une volonté de l'État et des professionnels de valoriser la véritable gastronomie française** », a précisé Pascal Raffray, à l'origine du projet.

Pour obtenir le label, reconnu par arrêté préfectoral, les restaurateurs doivent réaliser leurs plats sur place en n'utilisant que des produits frais du terroir. Les vérifications sont régulièrement faites par des clients mystères.

Vingt-six restaurateurs ont déjà obtenu la distinction et peuvent afficher le diplôme d'État dans leurs établissements. « **Valable quatre ans il est une reconnaissance de savoir-faire** » ont précisé les responsables.

Hier, dans les salons de la chambre de commerce et d'Industrie, partenaire du projet, le sous-préfet, François Lobit a renouvelé le titre pour quatre établissements et accordé la labellisation à deux autres.

« **Tous les restaurateurs sont désireux de valoriser la cuisine faite maison à base de produits frais et locaux** », a souligné le représentant de l'État, qui regrette que « **le titre ne**



Le sous-préfet François Lobit, avec Jacques Vidament, vice-président de la CCI, et les Maîtres restaurateurs.

soit pas assez connu ».

Pascal Raffray a insisté sur la notion de « **vraie cuisine** », avec les produits frais. « **Nous sommes les ambassadeurs et c'est à chacun d'entre nous de promouvoir le titre et le faire vivre** » a-t-il précisé.

Annaïck Gaudiche, de La Porte Saint-Pierre ; Thierry Gutter, des Embruns ; Thierry Robert, du Haute Sève, à Fougères et Denis Gerbert, de la Corderie, ont reçu leur titre pour quatre années supplémentaires. Patrice Dugué, du Cap Horn, et Stéphane Haissant, des Sept mers, ont été nommés nouveaux maîtres.