



COMMUNIQUE DE PRESSE
Le 6 décembre 2016

12 nouveaux Maîtres Restaurateurs titrés en Isère

Pour la troisième année consécutive, l'Isère occupe la 6^{ème} place* au classement national des départements avec 91 Maîtres Restaurateurs, parmi lesquels 12 nouveaux ont été titrés au cours de l'année 2016 et 7 restaurateurs ont renouvelé leur titre pour 4 ans.

La remise des titres aux nouveaux lauréats s'est déroulée ce lundi lors d'une cérémonie à la Préfecture en présence de **Yves Dareau**, Sous-Préfet de l'Isère, **Jean-Pierre Barbier**, Président du Département, député de l'Isère, et de **Chantal Carliz** Vice-présidente chargée du tourisme, de la montagne et des stations, présidente d'Isère Tourisme. Elle a rappelé l'engagement des Maîtres Restaurateurs, un maillon de la chaîne pour le rayonnement du département : "Ils proposent une restauration de qualité grâce à leur savoir-faire. Travailler les produits frais, valoriser les produits locaux, contribuent à la promotion touristique de notre territoire et suscitent chez chacun de nos visiteurs l'envie de revenir en Isère, parce que l'accueil qui aura été réservé à chaque étape aura été à la hauteur de leurs espérances ».

Les 12 nouveaux Maîtres Restaurateurs titrés

Thibault Ducousset et Alexandre Zdankevitch – restaurant Zdanck à Grenoble
(Arrêté du 25 janvier 2016)

René Peltier – restaurant Le Signal 2108 à l'Alpe d'Huez
(Arrêté du 26 janvier 2016)

Alain Joly et Béatrice Fourezon – restaurant BBA à Crolles
(Arrêté du 14 mars 2016)

Aurélie Dode - hôtel restaurant Les Mélèzes aux Deux Alpes
(Arrêté du 31 mai 2016)

Laurent Allezard – restaurant BBQ à Grenoble
(Arrêté du 28 juin 2016)

Patricia Costes - restaurant Les Cloyères à Bernin
(Arrêté du 28 juin 2016)

Jérémy et Julie Da Fonseca – hôtel restaurant de la Poste à Corps
(Arrêté du 12 juillet 2016)

Franck Brun et Cédric Bayle – restaurant L'Xtreme Bar à Saint-Jean de Bournay
(Arrêté du 30 août 2016)

Vincent Dolezon – restaurant Le Saint-Vincent à Grenoble
(Arrêté du 10 octobre 2016)

Sylvain Rosset – restaurant Le Gratin Dauphinois à Grenoble
(Arrêté du 20 octobre 2016)

Cyrille Cassagne – restaurant Quinte et Sens à Poisat
(Arrêté du 22 novembre 2016)

Mickael Bokis – restaurant L'Angleis à Grenoble
(Arrêté du 29 novembre 2016)

Ces 12 nouveaux titrés rejoignent ainsi la grande famille des Maîtres Restaurateurs avec la volonté de valoriser leur savoir-faire, gage de sérieux et de qualité, et d'apporter un soin particulier à l'accueil et au bien-être de la clientèle.

7 Maîtres Restaurateurs ont renouvelé leur titre (pour 4 ans)

- . Jean Paret – hôtel Le Bellevue aux Roches de Condrieu
- . Danielle Chavant – hôtel restaurant Chavant à Bresson
- . Francis Vera – restaurant Les 3 Faisans à Saint-Savin
- . Olivier et Sauveur Raneri – restaurant Le Duo à la Tronche
- . Luc Leydier – restaurant L'Auberge de l'Abbaye à Saint-Antoine l'Abbaye
- . Agnès Tête – restaurant La Baratte à Grenoble
- . Christine Serve – restaurant La Tivollière à Saint-Marcellin

Les Maîtres Restaurateurs à l'honneur dans le Guide du goût

Premiers ambassadeurs de la gastronomie, du patrimoine et du tourisme, l'association départementale des Maîtres Restaurateurs de l'Isère présidée par **Xavier Castillan**, poursuit la promotion et la valorisation du titre à travers différentes actions menées tout au long de l'année. Ainsi, cette année, un dossier spécial Maîtres Restaurateurs de 12 pages vient d'être réalisé dans le guide Le Goût, aux Editions le Dauphiné Libéré. Il valorise les savoir-faire locaux à travers un des produits phares du département : le gratin Dauphinois. Le dossier met aussi en avant l'engagement des jeunes chefs et montre la passion qui anime les Maîtres Restaurateurs.

Edité à 105 000 exemplaires, il a été diffusé le 20 novembre dernier dans tout le département avec l'hebdomadaire Fémina.



CONTACTS PRESSE

Isère tourisme

Brigitte Roland

Tél. 04 76 00 33 56 – 06 08 70 87 93

brigitte.roland@isere-tourisme.com



L'accompagnement du Département

Fin 2012, le Département de l'Isère a affiché son objectif d'encourager le développement de la restauration de qualité, de faire valoir la gastronomie dans la promotion touristique de l'Isère et de soutenir les valeurs portées par le titre de Maître Restaurateur.

Il a ainsi mandaté Isère Tourisme pour :

- la mise en place opérationnelle d'un dispositif d'accompagnement à l'obtention du titre par les professionnels intéressés
- la promotion des Maîtres Restaurateurs de l'Isère auprès du grand public.

Depuis la mise en place de ce dispositif, plus de 66 établissements ont été accompagnés,. Actuellement 20 sont en cours d'accompagnement.

A ce jour, on compte **91 Maîtres Restaurateurs en Isère** (ce qui porte l'Isère au 6^{ème} rang* des départements français), et le Département a relancé le dispositif dans l'objectif d'atteindre la barre symbolique des 100 Maîtres Restaurateurs titrés.

Le titre de Maître Restaurateur

Créé en 2007, le titre de Maître Restaurateur résulte de la volonté conjointe de l'état et des professionnels d'identifier et de valoriser les restaurateurs qui ont des compétences professionnelles reconnues et qui s'engagent à travailler des produits bruts, essentiellement frais. Ce titre est décerné par l'État, au travers des préfets, à partir d'un audit réalisé par un organisme indépendant.

Le but n'est pas de dévaloriser les différentes formes de restauration, mais de permettre au consommateur de reconnaître et de situer géographiquement les Maîtres Restaurateurs.

Plus d'info : <http://www.maîtresrestaurateurs.com/>

*source Maîtres Restaurateurs de France, dans l'ordre : Bas-Rhin (136), Paris (131), Haute-Savoie (129), Rhône (116), Alpes Maritimes (111), Isère (96).

Les Stations des Alpes de l'Isère

Situé au cœur des Alpes françaises, le département de l'Isère, 3ème destination montagne de France propose une offre de loisirs et de sports d'hiver à la fois diverse et accessible.

- 4 massifs - Chartreuse, Belledonne, Vercors et Oisans qui offrent une grande variété de paysages,
- 23 stations de sports d'hiver – du village de montagne aux grands domaines, qui proposent toute la gamme des activités de loisirs et de sports d'hiver,
- 1200 kilomètres de pistes de ski,
- 390 remontées mécaniques,
- 30 sites de ski nordique, 1000 kilomètres de pistes balisées.

+ D'informations sur : <http://pro.isere-tourisme.com/salle-de-presse>



CONTACTS PRESSE

Isère tourisme

Brigitte Roland

Tél. 04 76 00 33 56 – 06 08 70 87 93

brigitte.roland@isere-tourisme.com

