

**COMMUNIQUE DE PRESSE**  
12 octobre 2017

## **Finale du concours «Devenez Maître Restaurateur d'un jour»**

Ce sont les mercredi 18 et 25 octobre que se dérouleront les 2 épreuves finales du grand concours "Devenez Maître Restaurateur d'un jour" initié par l'association des Maîtres Restaurateurs de l'Isère, cet été.

Ouvert à tous les passionnés de cuisine, ces derniers étaient invités à proposer une recette de leur choix intégrant au moins un produit emblématique de l'Isère. Nombreux ont été les participants à révéler leurs talents de chefs en proposant des recettes audacieuses: millefeuille de ravioles de Royans, porc à la Chartreuse et au miel, cappuccino et madeleines iséroises salées, risotto à la bière Mandrin, promenade au dessert de Chartreuse...

### **Place à la créativité et à la gourmandise**

A l'issue de cette première étape, 15 finalistes ont été présélectionnés pour participer à l'ultime épreuve, à Grenoble le 18 octobre et à Vienne le 25. Ils devront réaliser en une heure et demie, la recette de leur choix à partir d'un panier garni, fourni par l'association des Maîtres Restaurateurs de l'Isère. Le plat cuisiné sera ensuite dressé par le concurrent dans les 5 assiettes des membres du jury, pour la dégustation. Constitué de Maîtres Restaurateurs isérois et de professionnels du département le jury, après délibération, révélera le nom du vainqueur dans chacune des villes. Les finales se dérouleront au lycée Lesdiguières à Grenoble et à l'Espace Côte&Cuisine du Pavillon du tourisme à Vienne.

Les deux vainqueurs deviendront les « Maîtres Restaurateurs d'un jour » et participeront à la préparation du dîner caritatif organisé par l'association des Maîtres Restaurateurs de l'Isère, le 11 décembre 2017, au lycée Lesdiguières à Grenoble.

Ils se verront également offrir une veste siglée « Maître Restaurateur de l'Isère » et un chèque de 200 € à consommer chez l'un des Maîtres Restaurateurs de l'Isère.

### **Programme des finales**

#### **➤ Grenoble : mercredi 18 octobre 2017**

Lycée Lesdiguières (avenue Beaumarchais, 38 000 Grenoble)

- 17h30 : accueil des participants
- 18h – 19h30 : épreuve d'1h30
- 20h : délibération du jury et proclamation du gagnant
- 20h30 : fin de l'épreuve



➤ Vienne : mercredi 25 octobre 2017

Espace Côte&Cuisine du Pavillon du tourisme (2 cours Marc-Antoine Brillier, 38200 Vienne)

- 16h : accueil des participants
- 16h30 – 18h : épreuve d'1h30
- 19h : délibération du jury et proclamation du gagnant
- 19h30 : fin de l'épreuve

## 98 Maîtres Restaurateurs en Isère

Avec 98 Maîtres Restaurateurs titrés en Isère, le département occupe la 6<sup>ème</sup> place\* au classement national. Véritables ambassadeurs de la gastronomie, du patrimoine et du tourisme du département, les Maîtres Restaurateurs isérois ont 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.

\*source : Maîtres restaurateurs de France

### Le titre de Maître Restaurateur

Il 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.maitresrestaurateurs.com/>

**Pour réaliser un reportage sur l'une des 2 finales du concours, merci de contacter : Brigitte Roland, à Isère tourisme - T. 06 08 70 87 93 – [brigitte.roland@isere-tourisme.com](mailto:brigitte.roland@isere-tourisme.com)**

Pour retrouver toutes les informations sur les maîtres restaurateurs de l'Isère :

<http://www.isere-tourisme.com/selection/maitres-restaurateurs>



#### CONTACTS PRESSE

Isère tourisme - Brigitte Roland

Tél.+33 (0)4 76 00 33 56 – +33 (0)6 08 70 87 93

[brigitte.roland@isere-tourisme.com](mailto:brigitte.roland@isere-tourisme.com) – [www.isere-tourisme.com](http://www.isere-tourisme.com)

