

COMMUNIQUE DE PRESSE  
5 décembre 2017

## 9 nouveaux Maîtres Restaurateurs titrés en Isère

Pour la quatrième année consécutive, l'Isère occupe la 6<sup>ème</sup> place\* au classement national des départements avec 99 Maîtres Restaurateurs, parmi lesquels 9 nouveaux titrés au cours de l'année 2017 et 23 d'entre eux ont renouvelé leur titre pour 4 ans.

La remise des titres aux nouveaux lauréats s'est déroulée lundi soir lors d'une cérémonie à la Préfecture en présence de **Yves Dareau**, Secrétaire général adjoint à la Préfecture de l'Isère, et de **Chantal Carlouz** Vice-présidente chargée du tourisme, de la montagne et des stations, présidente d'Isère Tourisme.

### Les 9 nouveaux Maîtres Restaurateurs titrés

Charlotte Baylacq – Restaurant Chez Nous à Grenoble  
(Arrêté du 6 décembre 2016)

Bernard Boutin – Restaurant Les Terrasses d'Alycia à Bourgoin-Jallieu  
(Arrêté du 6 février 2017)

Sandra Moine – Restaurant La Dinette de Montferrat à Montferrat  
(Arrêté préfectoral du 9 février 2017)

Christine Jeantet, Oréade Restaurant à Saint-Pierre-de-Chartreuse  
(Arrêté préfectoral du 22 mars 2017)

Jules Perrin – Hôtel Restaurant Beau Rivage à Charavines  
(Arrêté préfectoral du 7 avril 2017)

Marc De Beaumont – Le Château de la Commanderie à Eybens  
(Arrêté préfectoral du 11 mai 2017)

Bertrand Rivoal, Restaurant La Table de la Fontaine à Autrans-Méaudre en Vercors  
(Arrêté préfectoral du 19 juillet 2017)

Jocelyne Cochet Mihatsch – Restaurant La Ferme des Charrières à Herbey  
(Arrêté préfectoral du 22 novembre 2017)

Alexis Busso – Restaurant l'Inattendu à Grenoble  
(Arrêté préfectoral du 24 novembre 2017)



#### 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 – www.isere-tourisme.com

## 23 Maîtres Restaurateurs ont renouvelé leur titre (pour 4 ans)

- . Nathalie Basset-Costa – Restaurant La Remise à Vaujany
- . Diego et Jacqueline Di Caro – Restaurants La Ferme à Dédé Sassenage, la Ferme à Dédé Grenoble centre, Le Come Prima et Chez Marius à Grenoble
- . Pierre Bernard-Granger – Hôtel Restaurant Le Christiania à Villard-de-Lans
- . Romain Hubert – Restaurant l'Emulsion à Saint-Alban-de-Roche
- . Laetitia et Rodolphe Gandolfi – Restaurant l'Hôtel de France à La-Côte-Saint-André
- . Yves Bello – Restaurant Le Demptézieu à Saint-Savin
- . Michel Bouvier – Hôtel Restaurant La Roseraie – La Doline à Villard-de-Lans
- . Dominique Ducrettet – Restaurant Le Relais de Catey à L'Isle-d'Abeau
- . Ugo Mounier – Restaurant Le Diable au Cœur aux Deux Alpes
- . Angélique et André Taormina – Restaurant L'Ambroisie à Saint-Didier-de-la-Tour
- . Cédric Grondin – Restaurant Le Grand Ilet à Colombe
- . Michel Bellet – Maison Bellet Au Coq en Velours à Aoste
- . Xavier Castillan – Restaurant La Table du Campagnard à Treffort
- . Franck Barbier et Luc Brunner – Restaurant La Table du 20 à Eybens
- . Isabelle Charpin – La Cave Le Restaurant à Saint-Ismier
- . Stéphane Duchêne – Restaurant Le Sabot de Vénus à Autrans-Méaudre en Vercors
- . Charles Castillan – Le Château d'Herbelon à Treffort
- . Alexis Fonteneau – Le Relais Saint-Hubert à Burcin
- . Xavier Anzalone – La Clé des Champs à Claix
- . Laurent Ibanez – Le Gaudi Café à Grenoble

## Les Maîtres Restaurateurs de l'Isère à l'initiative d'un dîner caritatif

L'Association des Maîtres Restaurateurs de l'Isère organise, lundi soir 11 décembre prochain un grand dîner caritatif au profit des associations Locomotive et Solidarité Femmes Miléna. Le parrain de cette soirée, qui se déroulera à Grenoble à l'hôtel Lesdiguières, sera le comédien grenoblois **Serge Papagalli**.

L'objectif de ce dîner est de récolter des dons, qui seront reversés à des associations départementales œuvrant en faveur des enfants malades et des femmes victimes de violence. C'est aussi l'occasion pour les Maîtres Restaurateurs de promouvoir leur titre et de valoriser les produits du terroir isérois.

6 chefs Maîtres Restaurateurs du département seront aux manettes de ce repas aux saveurs iséroises, avec la collaboration des élèves du lycée hôtelier de Grenoble :

- Les chefs grenoblois **Florian Poyet**, restaurant Badine, et **Olivier Mondoloni**, restaurant Le Gratin Dauphinois
- **Jérémy Muller**, le chef de l'hôtel-restaurant Chavant à Bresson
- **Cyrille Cassagne** chef du restaurant Quinte & Sens à Poisat
- les vainqueurs du concours des Maîtres Restaurateurs "Le Panier Mystère" **Cédric Bayle** et **Franck Brun**, du restaurant L'Xtreme Comptoir restaurant à Saint-Jean-de-Bournay.

Ils concocteront un repas en 6 services avec un accord mets et vin. Ils seront accompagnés par les deux gagnants du concours «Devenez Maître Restaurateurs d'un jour» organisé par l'association cet automne. Ces derniers auront le privilège d'évoluer aux côtés des professionnels de la restauration.

La soirée débutera à 19 heures à l'hôtel Lesdiguières. Pour ceux qui n'auraient pas encore réservé leurs places, celles-ci, sont en vente sur le site sur [www.weezevent.com/mri](http://www.weezevent.com/mri) au prix de 89 € ou 120 € par personne.



### 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)



## 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 77 établissements ont été accompagnés. Actuellement 13 restaurateurs sont en cours d'accompagnement.

A ce jour, avec **99 Maîtres Restaurateurs en Isère** (ce qui porte l'Isère au 6<sup>ème</sup> rang\* des départements français), le Département est en passe d'atteindre la barre symbolique des 100 Maîtres Restaurateurs titrés.

## L'association des Maîtres Restaurateurs de l'Isère, unique association départementale

En dehors de l'association nationale des Maîtres Restaurateurs, l'association des Maîtres Restaurateurs de l'Isère est la seule association départementale existante. 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.

## L'Isère et ses chefs portent haut les couleurs de la Gastronomie !

A l'instar de **Cédric Bayle** gagnant du concours national des Maîtres Restaurateurs "Le Panier Mystère" (photo), les chefs isérois ont particulièrement brillé en cuisine cette année, avec **Jérémy Izarn**, grand gagnant de Top Chef 2017, **Thierry Court** et sa brigade iséroise (Martial Lecoutre et Franck Jouvenal) qui a remporté l'émission de M6 "Le Meilleur pâtissier - Les Professionnels", **Pascal Perino**, de l'hôtel des Bains à Charavines, qui vient de recevoir le prix de la meilleure carte des vins de France 2017 par le Gault et Millau, et **Guillaume Monjuré**, le Chef du restaurant Le Palégrié à Corrençon en Vercors, qui a obtenu une première étoile au guide Michelin, portant à six le nombre de chefs étoilés dans le département. (Patrick Henriroux La Pyramide\*\* à Vienne, Christophe Aribert Les Terrasses\*\* à Uriage, Philippe Girardon Le Domaine de Clairefontaine\* à Chonas l'Ambellan, Eric Jambon Les Séquoias\* à Ruy-Montceau, Mathew Hegarty Le Pt'it Polyte\* aux 2 Alpes et Guillaume Monjuré Le Palégrié\* à Corrençon).

Pour retrouver toutes les informations sur les Maîtres Restaurateurs de l'Isère :  
<http://www.isere-tourisme.com/selection/maitres-restaurateurs>

\*source Maîtres Restaurateurs de France, dans l'ordre : Bas-Rhin (142), Rhône (140), Paris (137), Haute-Savoie (132), Alpes Maritimes (116), Isère (99).



### 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 – www.isere-tourisme.com

