



Didier Desert (6ème en partant de la gauche), patron de l'Ambassade d'Auvergne et son chef Emmerich de Backer entourés de Maîtres Restaurateurs parisiens

Les Maîtres Restaurateurs sonnent le réveil de la cuisine francilienne...à l'Ambassade d'Auvergne!

PAR LAURENT BROMBERGER LE 9 FÉVRIER 2017

OUI CHEF!



Choisir son bistro!

NEWS ET EVÉNEMENTS

- 8 FÉVRIER 2017
14 février, Saint-Valentin au bistro
- 31 JANVIER 2017
La triplète des Salons Angevins



Didier Desert (6ème en partant de la gauche), patron de l'Ambassade d'Auvergne et son chef Emmerich de Backer entourés de Maîtres Restaurateurs parisiens

Après un démarrage poussif, le titre de Maître Restaurateur poursuit sa montée en charge. On a pu s'en rendre compte le 2 février avec la remise du titre à une auguste Ambassade d'Auvergne, jeune affaire d'un demi-siècle, qui a nourri d'aligot des générations à commencer par Fernand Reynaud qui en avait fait son QG.

On compte désormais 135 maître-restaurateurs en Ile-de-France. Le paradoxe est que le succès de ce titre s'accompagne d'un déclin accéléré du label Fait Maison lancé pourtant en fanfare voilà moins de deux ans... Comment l'expliquer? «Le fait maison est très contraignant et difficile à tenir sans pour autant que cela ramène davantage de clients» explique Alain Fontaine, patron du Mesturet dans le 9e. «Le fait que sur les cartes, seuls certains plats étaient marqués du label pouvait laisser supposer que les autres n'étaient pas préparés sur place» estime Francis Attrazic.



- du vin biologique - 24e édition
- 12 JANVIER 2017
16ème édition du Championnat de France des Ecaillers

ARTICLES RÉCENTS

- Les Maîtres Restaurateurs sonnent le réveil de la cuisine francilienne...à l'Ambassade d'Auvergne! 9 février 2017
- 14 février, Saint-Valentin au bistro 8 février 2017
- Un Bistro des Oies à deux pas du canal Saint-Martin 8 février 2017
- Les Galets de Jeune Montagne 6 février 2017
- Sirha 2017, choses vues 6 février 2017
- Noir de Bigorre, caviar de la saison française 6 février 2017
- Metro: "Laissez venir à moi les petits bistros..." 6 février 2017

- 9 JANVIER 2016
Olivier Bertrand rachète Frères Blanc!

NOS RUBRIQUES

Sélectionner une catégorie



Francis Attrazic, président des Maîtres Restaurateurs à l'Ambassade d'Auvergne

Belle ironie, les Maîtres Restaurateurs (MR) présent ont donc profité de la remise du titre au chef de l'Ambassade d'Auvergne pour poser les bases d'actions communes destinées à redonner de l'éclat à la restauration francilienne. Ils semblent bien décidés à faire parler d'eux à l'instar de leurs homologues de province – à commencer par les Alsaciens- devant lesquels ils semblent nourrir quelques complexes.

De quelle façon ? Par des actions caritatives et d'autres qui relancent l'idée d'une gastronomie parisienne puisant ses racines dans l'Ile-de-France. Bref par un recours plus affirmé au locavore. Sacré défi dans une région vouée aux céréales.



Ainsi du pionnier, François Pasteau, fondateur de l'Epi Dupin, qui se fournit au carreau des maraîchers de Rungis et à Neuville-sur-Oise pour ses choux de Pontoise. Pour lui, c'est un défi de convaincre ses confrères de jouer la carte d'une cuisine francilienne. La prédominance absolue des céréales dans la région capitale ne l'ébranle pas. «A part les bovins et les porcs, on peut parfaitement imaginer une restauration parisienne s'appuyant uniquement sur des produits franciliens. Le seul vrai problème est logistique, même en Ile-de-France, c'est le dernier kilomètre qui pose problème. Il faudrait

pouvoir se mettre à plusieurs pour partager une voiture. Question prix, c'est peut-être un plus cher mais ces légumes n'ont pas connu de chambre froide et sont exploitables jusqu'à la dernière feuille.» Alors sus au world-food et autres fusion et vive le chauvinisme gastronomique francilien !

En savoir plus sur l'Ambassade d'Auvergne
