



Le 12 Restaurant

Fait Maison – Produits Frais

Le 12 Restaurant Airvault obtient le Titre de Maître-Restaurateur, une vraie et unique garantie qualité pour notre clientèle. **Le titre de Maître-Restaurateur** est octroyé par le Préfet des Deux-Sèvres et récompense l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle, en valorisant leur compétence ainsi que leur engagement en faveur de la qualité.

Le **Maître-Restaurateur** s'engage à servir une cuisine préparée sur place à partir de produits acquis très majoritairement frais (+ de 90 %) et de :

- Réaliser au quotidien une cuisine " *authentique* ", placée sous la responsabilité directe du **Chef de cuisine Emmanuel VERON**, ne recourant pas à l'assemblage ou à des plats déjà préparés qu'il s'agirait simplement de " réchauffer ",
- S'engager à respecter un ensemble de règles simples, mais garantissant une prestation de service de qualité (accueil, service à table, décoration),
- Respecter la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de sécurité.

Ce titre garantit également la qualité du service et de l'accueil dans son restaurant. Le titre de Maître-Restaurateur est la seule distinction décernée par l'État dans le secteur de la restauration traditionnelle. Le 12 Restaurant pratique une cuisine « créative et traditionnelle » élaborée sur place à partir de produits bruts de qualités sélectionnés auprès de ses partenaires producteurs locaux (Découvrez nos partenaires et fournisseurs en Homepage).

Le Titre Maître-Restaurateur a été délivré en janvier 2013 après un Audit Certification AFNOR réalisé en décembre 2012.

En savoir plus : <http://www.dgcis.redressement-productif.gouv.fr/secteurs-professionnels/commerce/hcr/titre-maitre-restaurateur>
ou <http://www.maitresrestaurateurs.com/>