

RESTO PROS

MISE EN DISTRIBUTION
CERTIFIÉE



87926
exemplaires

JUN 2012 - N° 37

LE MENSUEL GRATUIT VRAIMENT PRO

75 PARIS

Chefs décorés

La première assemblée générale de l'association Les cuisiniers de la République française (LCRF), qui s'est déroulée début mai au Sénat, a été l'occasion de remettre des médailles d'honneur à plusieurs présidents d'association. LCRF, présidée par Guillaume Gomez, a ainsi décoré Christian Millet (Mutuelle des cuisiniers de France, qui compte 1 100 membres dans 12 pays), Gérard Dupont (Académie culinaire de France, 900 membres représentant 27 nations), Christian Têtedoie (Maîtres cuisiniers de France, 370 membres dans



22 pays), André Fournet (Club gastronomique Prosper-Montagné, 2 500 membres dans 9 pays), Lucien Veillet (Académie nationale de cuisine, 800 membres dans 10 pays), Didier Pechard (Euro-Toques,

3 000 membres dans 19 pays), Fabrice Prochasson (Les Toques françaises, une soixantaine de membres) et Christophe Marguin (Les Toques blanches du monde, 950 membres dans 26 pays).

EURO-TOQUES

Mobilisation pour les enfants

Partant du constat que le menu enfants dans les restaurants est bien souvent le parent pauvre de la carte, les chefs de l'association Euro-Toques vont mettre en place

dans leurs restaurants « la charte des menus enfants » qui s'appuie sur 5 engagements: la mise en avant des produits de saison; le combat contre l'obésité infantile

avec un menu équilibré, moins de gras, moins de sel et moins de sucre; la proposition d'un menu de qualité, équilibré, à un prix attractif en adéquation avec son établissement et sa région (penser à faire découvrir les produits des régions); le service des repas et boissons à faible teneur en sel et en sucre, en évitant les sodas (en privilégiant les jus de fruits), les produits frits, le ketchup, la mayonnaise, etc.; et enfin, le chef Euro-Toques s'engage à soigner la présentation de ce menu et à l'adapter à l'âge de l'enfant.



Didier Peschard, président d'Euro-Toques France.

© Thierry Goussin

EURO-TOQUES

Au Parlement européen

Le 8 mai, trois chefs Euro-Toques étaient invités au Parlement européen où ils ont préparé un plat « de poisson durable » pour des milliers de députés, de fonctionnaires européens et les visiteurs. L'occasion pour Euro-Toques et WWF de plaider pour une réforme sur la politique commune de la pêche qui donne la priorité à la gestion durable des stocks halieutiques européens.