

Le Congrès Euro-Toques France 2010 met l'accent sur la Nutrition

C'est à Marseille, au Sofitel Vieux Port qu'a eu lieu le Congrès Euro-Toques France, les 5 et 6 décembre derniers. L'événement a rassemblé 200 cuisiniers/restaurateurs et invités d'honneur autour du thème de la Nutrition, notamment à travers l'intervention d'un nutritionniste ayant auparavant collaboré avec un chef Euro-Toques. Cette année, l'association de chefs s'inscrit aux côtés du Ministère de l'Alimentation et de l'Agriculture pour la mise en œuvre du PNA (Plan National de l'Alimentation), dans le but de faire de l'alimentation une «véritable politique publique placée au centre des préoccupations de la société française». C'est ainsi qu'Euro-Toques a collaboré au groupe de travail Promotion et Valorisation du Patrimoine Alimentaire et Culinaire mis en place par le



Conseil National de l'Alimentation sur le sujet. Le bilan sera communiqué lors de la prochaine Assemblée Générale. Durant le Congrès, Henri Charvet, président national d'Euro-Toques France, a profité de l'occasion pour rappeler l'importance de l'engagement de l'association à protéger la qualité des produits et à défendre le savoir-faire des professionnels. C'est également dans cette optique que la délégation Provence-Alpes-Côte-d'Azur, représentée par Dominique Frérard (chef exécutif au Sofitel Vieux Port de Marseille), a désiré s'impliquer dans l'organisation de l'événement à travers la participation de chefs Euro-Toques de la région, pour l'élaboration des menus du Congrès et la mise en avant des produits du terroir méditerranéen.

Christophe Dufossé, c

Le chef étoilé Christophe Dufossé dans une nouvelle aventure en C d'annoncer qu'il avait déposé sa r le restaurant de l'Hôtel Palace L tué dans la ville de Chengdu, dan du Sichuan. Ce palace prestigie chambres accueillera le chef lorr espace de 2000 m² qui comprend taurant de 80 places assises mais,



d'ambiance, une chocolaterie, une rie et une French Gallery. La brigade, dont la moitié aura é en Chine, rejoindra en février les restaurant Le Magasin aux Vivres à une immersion complète avec Christophe Dufossé. Ce dernier souhaite ainsi ouvrir serelle entre l'Empire du Milieu et l

Des étoiles en cascade japonais et italiens

Le Guide Michelin présente ses pour le plus grand bonheur de japonaises et italiennes, deux année, une fierté et un art de vivre Kamakura 2011, on retrouve 14 r deux étoiles à Tokyo et Yokohama Kamakura. Ce guide présente pièces, qui indiquent les établissements (déjeuner et/ou dîner), le tion des étoiles. Concernant le ni moins de l'édition la plus étonnante restaurants ! On retrouve en effet restaurants deux étoiles, dont édition 2011 présente également moins de 23 euros, ainsi que 2 :