

Didier Peschard, cuisinier de la République

Une distinction récompense le chef du Gué de Selle à Évron. Au sein d'Euro-toques France, il milite pour la gastronomie.

Entretien



Didier Peschard, chef et propriétaire du Relais du Gué de Selle, président d'Euro-toques.

À quoi correspond cette distinction qui vous est remise ?

À l'occasion de son assemblée générale, l'association des cuisiniers de la République française, présidée par son fondateur Guillaume Gomez, a remis les médailles d'honneur à sept présidents d'associations nationales culinaires. C'est leur action en faveur de la gastronomie qui se voit honorée. Cette association a pris des noms représentatifs de la République : son président, l'Élysée, les vice-présidents, Gilles Poyac, le Sénat et Christophe Langrée, Matignon. Cela marque l'entrée officielle d'Euro-toques au sein de cette prestigieuse association. La manifestation s'est déroulée le 12 mai, salon Bofrand au Sénat, à Paris, en présence du gotha culinaire français.

Que représente cette distinction pour vous qui présidez Euro-toques ?

Elle vient couronner les efforts consentis, en permanence, à la défense des produits de qualité, à la valorisation des producteurs et de leur région et au respect des saisons, par tous les membres de notre association.

Euro-toques entend se développer. Quelles actions allez-vous mener ?

Il faut soutenir les intérêts des petites maisons, de toutes les maisons, et continuer d'œuvrer pour l'authenticité des produits. Faire du lobby Euro-toques, un levier pour nous à Bruxelles, afin de rivaliser avec les grands trusts et obtenir gain de cause dans nos démarches.

Vous combinez l'entreprise Au Relais du Gué de Selle et la présidence d'Euro-toques. Comment faites-vous ?

Abandonner les loisirs pour assouvir une passion, celle de la bonne cuisine. Ici, avec mon associé Didier Paris et son épouse Jeannine, il y a une excellente équipe pour nous seconder. Tout est affaire de confiance.