EURO-TOQUES

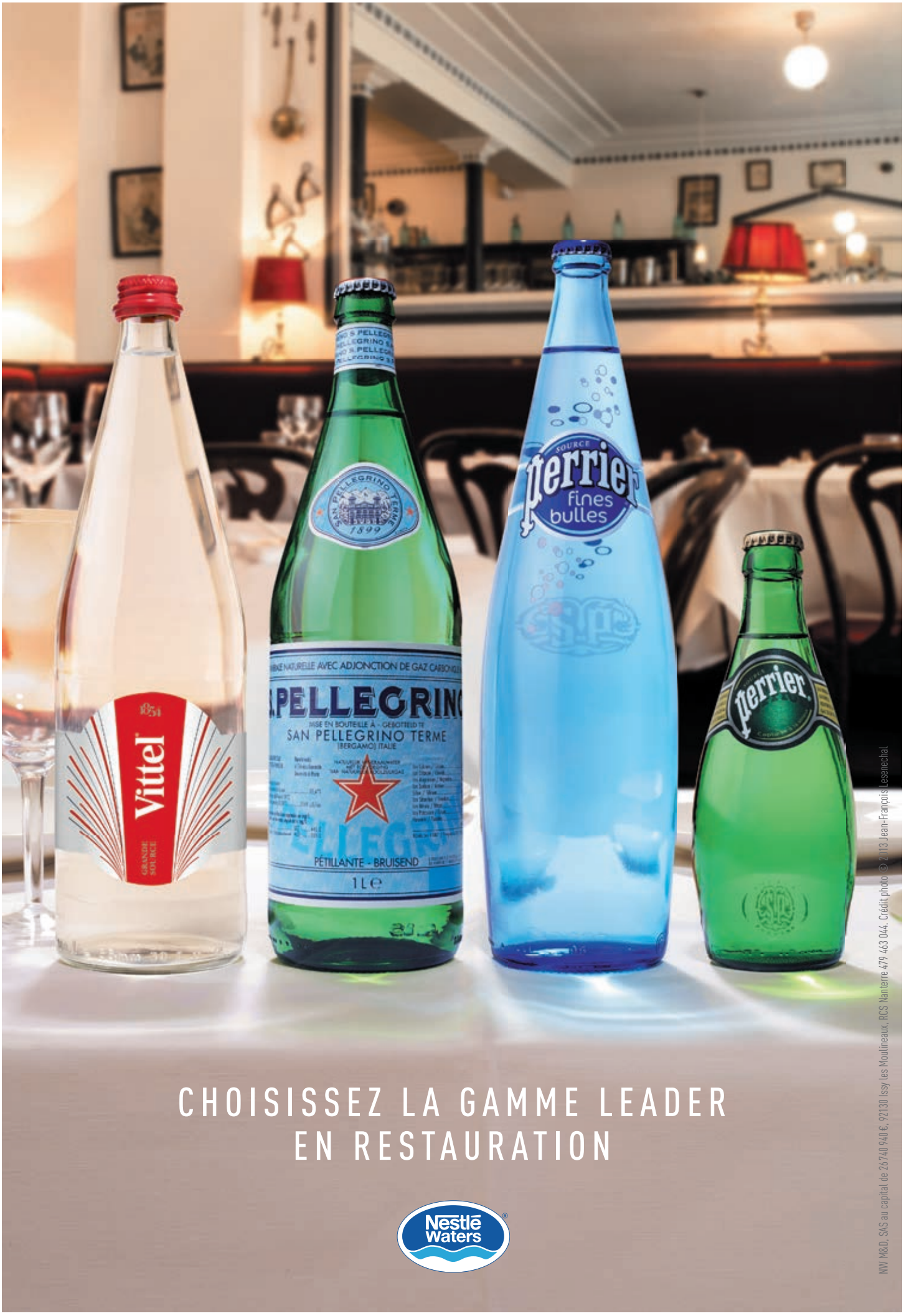
France

1986 - 2016

30 ans

Notre Lobby, c'est le Produit !!

Février 2016



CHOISISSEZ LA GAMME LEADER
EN RESTAURATION

Nestlé Waters

NW M&D, SAS au capital de 26 740 940 €, 92130 Issy les Moulineaux, RCS Nanterre 479 463 044. Crédit photo © 2113 Jean-François Lesenechal

Sommaire

1986 – 2016
30 ans

- Editorial de Michel Roth et Guillaume Gomez, co-Présidents Euro-Toques France ..... P. 3
- Historique Euro-Toques – 1986 – 2016 ..... P. 4 & 5
- Signes d'appartenance Euro-Toques France ..... P. 6
- Editorial Laurent Fabius ..... P. 7
- Bordeaux, la ville ..... P. 11
- L'Aquitaine, riche de ses produits ..... P. 14 / 17
- Rétrospectives 2015 ..... P. 22 / 24
- En direct de Bruxelles ..... P. 26 / 27
- Réunions Régionales ..... P. 30
- Euro-Toques remercie tous ses Partenaires ..... P. 64

Magazine Euro-Toques France - Spécial 30 ans

Euro-Toques France
14bis rue Daru – 75008 Paris
T. 01 47 64 50 70
F. 01 47 64 15 61
direction@eurotoques.fr
secretariat@eurotoques.fr
www.eurotoques-france.fr

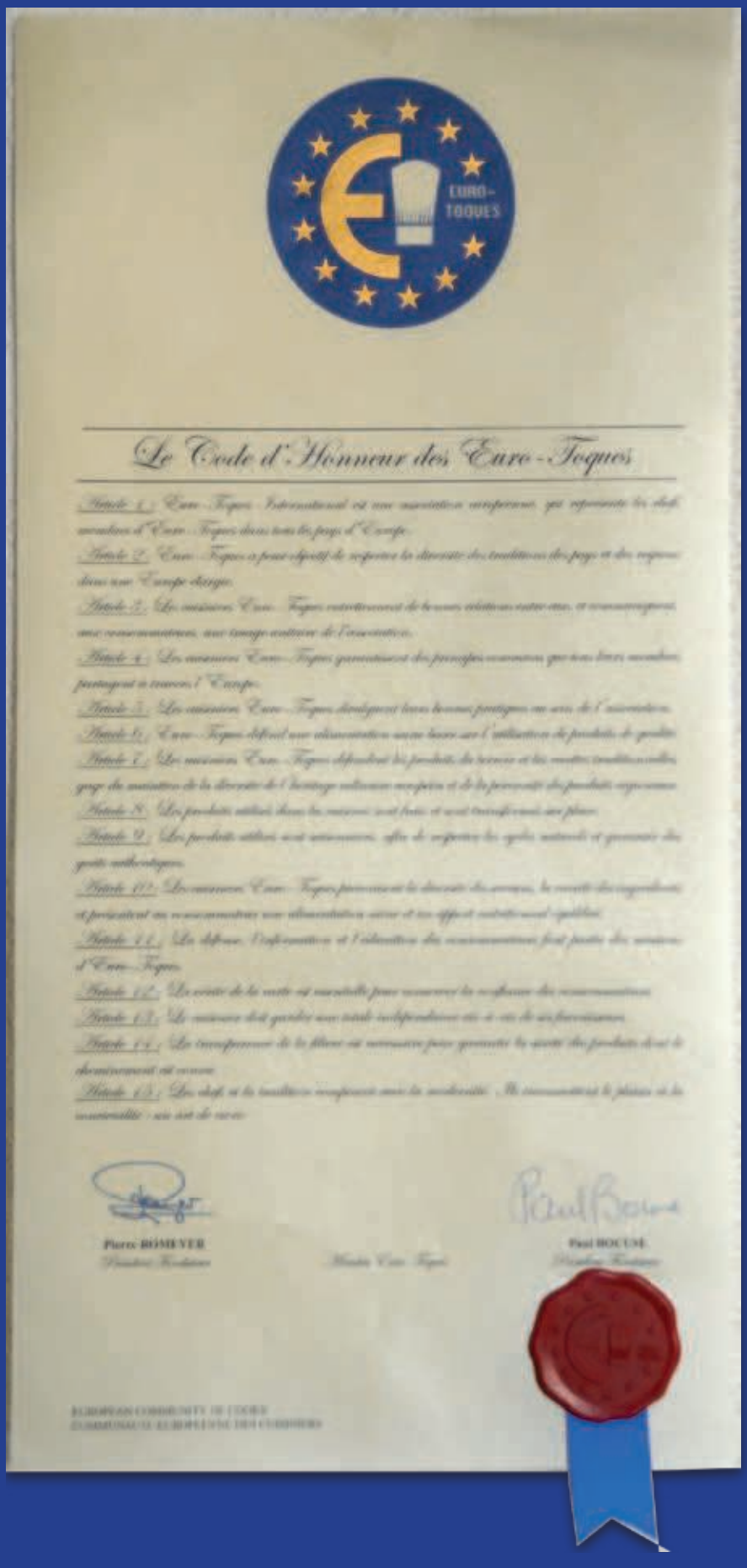
Direction de la Publication : Michel ROTH et Guillaume GOMEZ
Comité de Rédaction : Monique BESCOND et Louise de MURARD

Conception, réalisation, impression : Louise de MURARD Euro-Toques France
L'Imprimerie - lattes-imprimerie@wanadoo.fr

Photographie de couverture : Skiss Agence Photo Paris

Février 2016

La Charte EURO-TOQUES



Le Code d'Honneur des Euro-Toques

Pierre ROMEYER
Président Fondateur

Paul BOCUSE
Président Fondateur

Edito

« Agir pour ne pas Subir ! »

« Savoir-Faire et Faire savoir ! »

Depuis toujours la cuisine est une grande famille, et plus que jamais avec les échanges européens d'aujourd'hui, nous devons nous unir.
L'Association Euro-Toques a été créée en 1986 par messieurs Paul Bocuse et Pierre Romeyer pour réunir le plus grand nombre de cuisiniers afin d'être un interlocuteur de poids à Bruxelles la Commission Européenne.
Nous avons tout au long de cette année, défendu notre métier et notre seul objectif : la Défense du Produit pour la Sauvegarde de l'Héritage Culinaire Européen.

Nous avons travaillé à la préservation du goût, à la Protection de l'Artisanat, à la Qualité des Produits et du Bien Manger, sans oublier la Transmission de nos connaissances et de nos traditions aux générations futures.

Nous continuons à rencontrer un maximum de partenaires, sans qui rien ne serait possible pour mieux leur faire connaître l'association et sa Raison d'Être :

« Notre Lobby, c'est le Produit !! »

Nous continuons à intensifier l'animation aujourd'hui du département pour rassembler le Producteur, le Restaurateur et le Consommateur et soutenir notre travail dans les 13 régions officielles au 1er janvier 2016.
Les grands dossiers de l'année Anniversaire :

- La Pêche et la Sauvegarde des Produits de la Mer
- La Lutte contre le gaspillage alimentaire
- La Lutte contre l'obésité infantile

Continuons à mobiliser nos adhérents sur le terrain pour mettre leur professionnalisme au service de la défense du produit dans le but de préserver nos traditions culinaires.
La cuisine, symbole de convivialité et de plaisirs favorise les échanges, les rencontres et le partage : des valeurs liées à notre Code d'Honneur.

L'œuvre de la nature et le travail des hommes sont notre matière première, n'oublions pas que ces valeurs basées sur l'utilisation du produit frais et de saison, à l'origine contrôlée, transformé sur place ont conduit à l'inscription du repas gastronomique des français au Patrimoine Culturel et Immatériel de l'Unesco.
Croyons à notre rôle de prescripteur et d'ambassadeur pour générer des vocations dans un métier où entreprendre est un état d'esprit et toute une philosophie : celle des membres Euro-Toques.

La France est un pays de grande culture culinaire sans oublier ses vins, c'est pourquoi nous avons choisi pour notre anniversaire la ville de Bordeaux où chaque année les professionnels du monde entier se donnent rendez-vous pour déguster les plus grands millésimes.

Bon anniversaire à Euro-Toques pour encore beaucoup de belles années au service de la Gastronomie et du Tourisme.

Michel ROTH et Guillaume GOMEZ
Co-Présidents Euro-Toques France

**« Nous voulons dédier ce magazine à notre Président Fondateur, Monsieur Paul Bocuse, qui a su être un précurseur.
Merci pour ces années inoubliables, sa confiance et son amitié ».**

Michel et Guillaume

Euro-Toques, une belle histoire

Après 30 années de bons et loyaux services les chefs-cuisiniers adhérents de cette belle Association que demeure 'EURO-TOQUES' ont participé et continuent, par leur engagement, à défendre les produits d'origine, notamment : la pêche durable tout en participant à la promotion d'espèces menacées ; actions qu'ils poursuivent inlassablement, regroupant autour d'eux un nombre toujours plus important de professionnels concernés, qui valorisent l'image de ce mouvement. Je ne peux que les féliciter pour leur constance qui est aujourd'hui le crédo de tous.

Paul Bocuse

Collonges, le 5 janvier 2016

Depuis maintenant 30 ans, l'association Euro-Toques créée en 1986 à l'initiative de Messieurs Pierre ROMEYER et Paul BOCUSE, œuvre pour la sauvegarde et la promotion des produits alimentaires de qualité et d'origine au sein de son réseau européen de chefs cuisiniers et auprès de la Commission Exécutive à Bruxelles, et particulièrement des Directions Générales de l'Agriculture, de la Protection du Consommateur et de la Santé Publique.

Une fois par an, à l'invitation du Président de la Commission à l'Agriculture du Parlement Européen, Euro-Toques a le privilège d'être entendue par les députés européens, à qui l'association expose en direct les grands dossiers de la profession. Ainsi, Euro-Toques est un véritable lobby, partenaire des institutions locales, nationales et européennes, qui participe au processus décisionnel interinstitutionnel, relatif à la production, la commercialisation et à la transformation des produits alimentaires frais.

Nous participons directement aux travaux de :

- l'Intergroupe Traditions-Qualité du Parlement européen,
- au Comité alimentaire de la Direction Générale « Santé et consommateurs » à la Commission européenne.

Euro-Toques France fait partie d'un réseau Euro-Toques dans toute l'Europe, et bénéficie d'une présence permanente à Bruxelles au cœur du système décisionnel européen, grâce à son bureau permanent véritable lobby.

Euro-Toques est la seule association lobbyiste de chefs cuisiniers reconnue officiellement par la commission européenne. Cette reconnaissance européenne, nous la devons à Monsieur Jacques DELORS.

Parce qu'il faut **« Agir pour ne pas Subir »**.

Aujourd'hui, des Artisans Cuisiniers adhèrent à Euro-Toques à travers toute l'Europe.

Historique

Pierre ROMEYER

26 novembre 1986 : reconnaissance officielle de l'existence d'Euro-Toques par Monsieur Jacques DELORS, Président de la Commission des Communautés Européennes.

Grand nom de la gastronomie, Pierre ROMEYER, Président Fondateur est élu pour trois ans et met rapidement en place les structures de la nouvelle association :

- Un siège social à Bruxelles
- Des représentants dans les douze pays de la CEE
- Des partenaires prestigieux.

En trois ans, les adhésions se multiplient, un code de déontologie est créé, un organe de gestion circule entre les pays membres : EURO-TOQUES MAGAZINE, et surtout, les portes de la Commission Européenne où s'élabore une partie des textes de lois de l'agro - alimentaire, s'ouvrent à Euro-Toques et lui permet de disposer d'un siège d'Expert au Département du Commerce.

Paul BOCUSE

A l'issue de ce premier mandat, la Communauté Européenne des Artisans Cuisiniers peut enfin prétendre se faire entendre des instances européennes supérieures.

1989 : élection de la France à la Présidence d'Euro-Toques pour une durée de quatre ans. Paul BOCUSE, Membre Fondateur pour la France en devient le Président.

1992 : 2 500 cuisiniers ont rejoint Euro-Toques.

qui dure depuis 30 ans

30 ans Déjà !!

Née en 1986 par la volonté de quatre grands chefs européens, Pierre Romeyer – Belgique, Paul Bocuse – France et Gualtiero Marchesi – Italie, Juan Mari Arzak – Espagne.
Leur objectif, créer une association de Cuisiniers Européens contre la standardisation du goût et des produits alimentaires dans le respect de la diversité.
En 1988, Monsieur Paul Bocuse me sollicite de venir à ses côtés pour développer Euro-Toques et l'accompagner à prendre la Présidence d'Euro-Toques International en 1999.
Quelle aventure merveilleuse au côté de Paul Bocuse afin de défendre le Goût Vrai, le Patrimoine Culinaire Européen à Bruxelles.
Sous notre présidence et celle qui nous succède dont j'ai accompagné aussi deux Présidents Italie et Espagne, nous furent les précurseurs des idées européennes à nos yeux, les plus essentielles : La Cuisine, le Patrimoine Culinaire d'Europe, la Santé, l'Education du Goût auprès des enfants.
La reconnaissance de la spécificité de chaque pays au travers de ses produits d'origine pour imposer cette reconnaissance auprès de la Commission.
Travail rigoureux, Lobby permanent pour arriver à concrétiser la reconnaissance par les AOP, IGP dont Euro-Toques fut une cheville ouvrière.
Au fil des années, notre persévérance et actions ont continué sur des dossiers spécifiques, telles que la bataille contre les OGM alimentaires et l'obligation de l'étiquetage.
La Protection des fromages au lait cru sur la nouvelle réglementation de l'hygiène des denrées alimentaires.
Le calendrier des pêches afin de sauvegarder les poissons en danger pour une politique des quotas sur la pêche durable.
Euro-Toques s'est engagée pour lutter contre l'obésité infantile avec la direction de la santé de la Commission Européenne pour aboutir et créer la journée du Goût et de la santé avec 5 pays européens.
La Défense et bataille du Foie gras de Canard et d'oie traditionnel contre le Lobby du stress de l'animal pour faire accepter et reconnaitre la méthode du gavage artisanal au maïs. En 2003, nous avons lancé la Fête Européenne de la Cuisine à la même date et ensemble avec 5 pays, afin de mettre en valeur notre métier sur exemple d'Euro-Toques France qui en fut le fondateur en 1998.
Défenseur du Goût Vrai, nous nous devons de défendre et protéger l'agriculture paysanne, car c'est le goût de la France. Pour que les chefs d'Europe se mobilisent encore plus dans l'envie de s'investir pour l'Europe, il ne faut pas se laisser accaparer par la fabrication de normes excessives, il faut assumer et faire fructifier l'héritage de la civilisation européenne.
Avec mes vœux de réussites pour nos successeurs.

Bernard Fournier
Président Honoraire Euro-Toques France
Maître Cuisinier de France
Président Fondateur Fête de la Cuisine et Semaine du Goût

Les Présidents Euro-Toques France

Depuis 30 ans, les présidents Euro-Toques France ont œuvré pour la Défense du Produit

Paul BOCUSE – Président Fondateur
L'Abbaye de Collonges – Collonges en Mont d'Or (69)

Bernard FOURNIER – de 1986 à 1999
Le Petit Colombier – Paris (75)

Henri CHARVET – de1999 à 2011
Le Comte de Gascogne – Boulogne Billancourt (92)

Didier PESCHARD – de 2012 à 2014
Relais du Gué de Selle – Evron Mézangers (53)

Co-présidence depuis 2015
Michel ROTH / Hôtel Président Wilson – Genève – Suisse
Guillaume GOMEZ / Palais de l'Elysée –Paris –France

Signes d'appartenance

Dès votre enregistrement en tant que Membre Euro-Toques, vous êtes reconnaissable à travers ces outils mis en place.

La Veste Officielle Euro-Toques

- Elle est reconnaissable par son col bleu et ses deux logos européens à chaque extrémité.
- Le drapeau français centré sous le col
- Et le logo Euro-Toques accompagné du nom du chef, le tout sur le Cœur.

La Plaque émaillée et son Millésime

Elle se positionne à l'extérieur de l'établissement et permet au client de vous identifier avec bien entendu le Millésime à jour.

Vitrophanie

« Ici, un chef Euro-Toques cuisine !! »

Cette vitrophanie est placée sur la première porte de votre établissement et met en avant la qualité du chef et des produits qu'il travaille.

Monsieur Laurent Fabius

Ministre des Affaires Etrangères et du Développement International

La gastronomie et les produits culinaires français font partie du patrimoine de la France. Ils sont une part de notre identité. Leur richesse et leur qualité sont reconnues dans le monde entier : le classement par l'UNESCO en 2010 du « repas gastronomique des Français » au patrimoine immatériel de l'humanité en porte témoignage.

Notre cuisine, nos produits et le savoir-faire de grands chefs comme Paul Bocuse sont des éléments majeurs de notre attractivité touristique. Près d'un tiers des touristes internationaux citent la gastronomie et l'œnologie parmi les principaux éléments ayant motivé leur venue en France.

Ministre des Affaires Etrangères, je m'intéresse de près à ces atouts qui contribuent au rayonnement de notre pays. C'est donc tout naturellement que j'ai lancé, avec les professionnels du secteur, diverses initiatives pour valoriser la culture gastronomique française.

C'est le cas de l'opération « Goût de France / Good France » dont la première édition a eu lieu en 2015 et qui réunira désormais chaque 21 mars à travers le monde les amateurs du goût français dans des restaurants et des lieux publics à l'instar de nos ambassades.

Beaucoup d'autres actions ont été menées pour renforcer l'attractivité de notre culture gastronomique : mise en place des visas d'« excellence culinaire », création d'un pôle d'excellence touristique dédié à l'œnotourisme, lancement au Quai d'Orsay de « La Liste », le classement des meilleurs restaurants du monde, sans oublier le « Dîner des grands chefs » que j'ai eu le plaisir d'accueillir pour mettre à l'honneur le vainqueur du Bocuse d'Or France 2015 …

Le rayonnement de notre gastronomie est d'abord le fruit de l'engagement passionné de ceux qui en ont fait leur art. Je suis donc heureux d'être associé aux 30 ans d'Euro-Toques, association qui œuvre à la sauvegarde et à la promotion des produits alimentaires de qualité et d'origine, et qui valorise le savoir-faire des professionnels de la gastronomie dans toute l'Europe.

Soyez assurés de mon plein engagement à vos côtés.

BRAGARD
Be your best*
*Soyez au meilleur de vous-même
Rejoignez Bragard France
www.bragard.com

UNION EUROPÉENNE DES CUISINIERS
EUROPEAN UNION OF COOKS

Euro-Toques, des Artisans Cuisiniers Européens au service d'une Alimentation Saine.

14 bis, rue Daru 75008 PARIS TÉL. 01 47 64 50 70 FAX. 01 47 64 15 61 - eurotoques@wanadoo.fr - www.eurotoques-france
Code APE 8559B – N° SIRET: 378 276 943 0002

Délégation France

Michel Roth
Guillaume Gomez
Co-Présidence Nationale

Bragard et Euro-Toques sont fiers de vous présenter la nouvelle veste officielle EURO-TOQUES FRANCE.
Depuis 2015, la charte graphique EURO-TOQUES change et Bragard s'adapte pour modifier la personnalisation de la veste.
La tenue officielle sera dorénavant la prestigieuse et intemporelle veste GRAND CHEF et ses déclinaisons : GRAND CHEF LADY pour les dames, et GRAND CHEF ALLURE dans le tissu traité NANO (entretien facile, déperlant, …) personnalisée avec :

- Le col EURO-TOQUES
- Le logo EURO-TOQUES sur la poitrine gauche
- Le Prénom et Nom des chefs
- Le drapeau français sur le plastron
- Le logo Bragard sur la manche gauche

Il sera également possible aux membres de personnaliser d'autres vestes **Bragard** aux couleurs d'EURO-TOQUES.
Pour toute question et commande, merci de vous rapprocher de Mme Martine Paris, Relation Clients.
BRAGARD SA - 50 rue Léo Valentin - 88000 EPINAL

Relations Clients Chefs Euro-Toques
Martine PARIS / +33(0)3 29 69 10 13
martine.paris@bragard.com

Parrain 2015

Bordeaux : ville Unesco, fluviale,

A 1 heure de Paris en avion et bientôt à 2h15 en TGV, Bordeaux allie le charme d'une ville portuaire du sud à de nombreux attraits touristiques. Bordeaux est désormais une destination incontournable en Europe qui invite à la découverte de son patrimoine, ses vins et sa gastronomie. Souvent qualifiée de « petit Paris » par les visiteurs qui en tombent tous amoureux, Bordeaux a d'ailleurs été sacrée « European Best Destination 2015 ».

Crédit photo : Thomas Sanson

L'élégance bordelaise

La capitale du Sud-Ouest, destination touristique à part entière, est classée par l'UNESCO au Patrimoine Mondial de l'Humanité pour ses ensembles architecturaux remarquables. Avec ses 1 810 hectares à l'inventaire de l'Unesco et 347 bâtiments classés aux Monuments Historiques, Bordeaux, ville d'art et d'histoire, est le plus vaste ensemble urbain au monde ainsi distingué. La cathédrale Saint-André, le Grand Théâtre, la porte Cailhau, le Miroir d'eau et la place de la Bourse ou encore la Flèche Saint-Michel pour admirer la ville depuis le ciel, sont autant de monuments incontournables. Le cœur de ville, voué au tram et aux vélos, facilite les déplacements d'un quartier à l'autre, avec, toujours en fil conducteur, la Garonne.

Bordeaux, porte du vignoble

Connue dans le monde entier pour son vin, elle est au cœur d'un vignoble mythique, le plus grand vignoble de vins fins au monde où les grands noms, Château Mouton-Rothschild, Château Haut-Brion, Château Margaux côtoient de petites propriétés authentiques et familiales à découvrir.

Crédit photo : Gilles Arroyo

L'art de vivre « made in Sud-Ouest »

Bordeaux est l'incarnation d'un certain art de vivre où règne qualité de vie, symbolisée par ses nombreux espaces verts, ses bâtiments rénovés, son centre-ville majoritairement piéton.

Au carrefour de toutes les spécialités du Sud-Ouest, la gastronomie s'y installe durablement avec l'arrivée en 2014 de Joël Robuchon à La Grande Maison, l'ouverture du restaurant Le Quatrième Mur de Philippe Etchebest dans l'enceinte du Grand Théâtre, ou encore l'installation de Gordon Ramsay au Pressoir d'Argent, restaurant gastronomique de l'InterContinental Bordeaux - Le Grand Hôtel.

En l'espace d'un an, ce sont donc trois chefs étoilés qui se sont installés à Bordeaux, la jeune garde montante n'en finit plus de se faire remarquer, et la ville aux mille restaurants attire les meilleurs produits du Sud-Ouest sur ses marchés.

Crédit photo : Christophe Bouthe

Autre atout majeur : des équipements performants pour le tourisme d'affaires et une offre d'hébergements très diversifiée. Des hôtels d'affaires proches des centres de congrès, en passant par les établissements de charme, ou encore les résidences hôtelières pour un accueil familial : ce sont plus de 150 hôtels et 10 000 chambres qui sont proposés.

œnotouristique et gastronomique

Bordeaux, destination intournable de 2016

Bordeaux prête à battre des records d'affluence en 2016 ! Elle sera le théâtre d'événements internationaux : la ville est hôte de 5 matchs de l'EURO 2016, qui se joueront au sein de son tout nouveau stade XXL.
Le 2 juin, la Cité du Vin – un monde de cultures, sera inaugurée : cette tour majestueuse de 10 étages offrira un parcours multisensoriel et de nombreux espaces pour découvrir les civilisations du vin.
Enfin, le festival Bordeaux Fête le Vin célébrera sa 10ème édition du 23 au 26 juin.
700 000 visiteurs sont attendus sur les quais de la Garonne, afin de partager quatre jours de fête et de dégustation, et découvrir les plus beaux châteaux du monde dans les vignobles alentours.

Crédit photo : Vinvent Bengold

Le mot du Maire

Monsieur Alain Juppé
Maire de Bordeaux

Quel bonheur d'accueillir à Bordeaux le Congrès annuel de l'association Euro-Toques France !!
Je remercie Paul Bocuse qui a été un des artisans de cette institution qui fédère 250 chefs cuisiniers en France et 2000 en Europe.
Parmi les objectifs affichés d'Euro-Toques, j'en citerai quelques uns qui, à mon sens donnent le ton :

- Utiliser des produits frais et de saison
- Transformer ces produits sur place
- Cautionner les producteurs régionaux
- et « Combattre l'uniformisation du Goût »

La France est réputée dans le monde entier pour sa gastronomie et elle a été récompensée en 2010 auprès de l'UNESCO. Le Repas gastronomique français est désormais inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Cet honneur et cette fierté, nous vous les devons sans aucun doute !
Ici, à Bordeaux, la gastronomie et le vin, c'est une longue histoire !

La Ville de Montaigne évoque immanquablement le vin le plus prestigieux du monde, mais aussi celui d'une cuisine originale qui exploite non sans une certaine sophistication les produits d'un terroir extraordinairement riche : lamproies, cèpes, bœuf de Bazac, agneau de Pauillac, …
D'après le site internet new-yorkais Thrillist qui sélectionne les meilleures adresses liées à l'art de vivre et au voyage, Bordeaux serait la ville la plus gastronomique du monde, pour ses mets en accord avec les vins, mais aussi pour sa diversité culinaire.
Avec 1000 restaurants, l'arrivée de nouveaux chefs étoilés dont Joël Robuchon, Gordon Ramsay, Philippe Etchebest, 7000 châteaux viticoles à sa porte et un panier varié de produits du Sud-Ouest en provenance de la terre ou de la mer sur ses marchés, Bordeaux fait saliver les gourmets !
Comme dit Michel Guérard « le terroir est un peu la matière de notre paradis terrestre ».

Bordeaux était donc tout désigné pour recevoir ce congrès Euro-Toques et nous comptons bien nous régaler.

LE FOIE GRAS
Produit du
Patrimoine
Culturel et
Gastronomique
Français
PATRIMOINE PROTÉGÉ
CODE RURAL : ARTICLE 654-27-1
Offrez du
FOIE GRAS
ON S'EN SOUVIENDRA !
CIFOG
Pour plus d'informations sur la tradition culturelle et gastronomique du Foie Gras :
www.leblogdufoiegras.com/www.lefoiegras.fr
Conception ADOCOM-RP, Réalisation Nicom - Paris

Lever de rideau pour le Pressoir d'Argent Gordon Ramsay

L'arrivée du très médiatique chef écossais au Grand Hôtel de Bordeaux & Spa a produit son effet. La table gastronomique a ouvert officiellement ses portes le 25 septembre, pour une première surbookée.

Crédit photo : Frédéric Guy

Au premier étage du Grand Hôtel de Bordeaux, luxueux 5 étoiles dressé face à l'Opéra, Le Pressoir d'argent Gordon Ramsay est ouvert du mardi au samedi uniquement le soir et bloque à 45 couverts. Les réservations annoncent déjà complet pour plusieurs semaines. Michel Ohayon, le propriétaire de la Financière immobilière bordelaise (FIB) détendeur de l'hôtel, n'a pas eu à chercher bien loin le chef qui aurait la mission de rendre incontournable la table gastronomique bordelaise fermée depuis mai 2014.
Le luxueux Waldorf Astoria Trianon palace à Versailles, acquis en 2014 par la FIB, compte dans ses murs le Restaurant Gordon Ramsay, 2 étoiles Michelin depuis 2009.

Restait à convaincre le principal intéressé. *«Lorsque je suis venu à Bordeaux l'an dernier, se souvient Gordon Ramsay, Michel Ohayon m'a présenté son hôtel. J'ai réalisé la passion qui l'anime et son investissement, et j'ai immédiatement accepté sa proposition. C'est très enthousiasmant, d'autant que, de mon point de vue de chef, cette région est tout simplement incroyable, avec le vin et des produits extraordinaires.»*
L'Écossais assure avoir les mains libres et les moyens pour jouer dans la cour des grands de Bordeaux, à l'instar de Joël Robuchon dont la table à la Grande Maison de Bernard Magrez, ne désemplit pas depuis son ouverture en décembre dernier.

Créer «quelque chose de magique»

Dans ce bijou historique du XVIIIe siècle revisité en 2007 par le décorateur Jacques Garcia, Gordon Ramsay a voulu créer «quelque chose de magique». La cuisine est basée sur les produits locaux et de saison, mais elle se veut très personnelle, avec par exemple le Boeuf de Bazas en fin tartare et crème d'huître, caviar d'Aquitaine et pousses d'oxalis, ou le Dos de chevreuil d'Écosse et foie gras poêlé, choux rouge, panais, chocolat Manjari et Pedro Ximenez.

Le poste de chef des cuisines a été confié à Gilad Pelad. Formé à l'école Le Cordon Bleu Londres, il a été chef de partie au Restaurant Gordon Ramsay avant de diriger des cuisines prestigieuses, notamment aux Sources des Alpes à Leukerbad (Suisse), quitté pour rejoindre Bordeaux. Son second, Émilien Deschamps, l'a suivi. Le chef pâtissier Arthur Fevre, 24 ans, passé par Les Crayères à Reims (Marne) a été couronné en 2011 du titre de champion de France des desserts. En salle, dix personnes : le responsable, Benoît Barberon, retrouve le poste qu'il a occupé durant quatre ans jusqu'à la fermeture.

Entre ses trente restaurants et sept étoiles Michelin, en plus de ses émissions télévisées (même s'il a arrêté Cauchemar en Cuisine version anglaise), Gordon Ramsay ne le cache pas : sa présence à Bordeaux sera en pointillé, mais il restera connecté en permanence avec la brigade. Son ambition ? *«L'essentiel, c'est le succès, après les étoiles suivront.»*

Brigitte DUCASSE
L'Hôtellerie Magazine

Crédit photo : David&David

Crédit photo : Alain Caboche

L'Aquitaine, région riche

Le Porc Basque

Reconnaissable à sa tête noire, son arrière-train noir et ses grandes oreilles tombantes (le reste du corps étant rose), le porc basque est élevé pour sa viande, de couleur rouge foncé et d'une saveur puissante, prisée également pour la production de jambons.

Cette race rustique*, originellement répartie sur l'ouest des Pyrénées (dans les Pyrénées bigourdanes et béarnaises), est réputée depuis le Moyen Âge. A partir du XIXe siècle, du fait de la déforestation de la montagne, ses effectifs ne cesseront de décroître jusqu'à s'amenuiser dans des proportions inquiétantes dans les années 1960. Déclaré en voie de disparition en 1981 par le ministère de l'Agriculture, le porc basque devra son salut à une poignée d'éleveurs irréductibles, accrochés à leurs exploitations montagnardes.
Aujourd'hui, une soixantaine d'éleveurs du Pays Basque français et espagnol élèvent chaque année, selon le savoir-faire traditionnel, plus de 2000 porcs en plein air. Une demande de reconnaissance en A.O.C est en cours d'instruction pour ces produits d'une qualité exceptionnelle.
** Le porc basque compte parmi les six races locales rustiques françaises répertoriées avec le porc gascon, le porc limousin, le porc corse, le porc blanc de l'Ouest et le porc de Bayeux.*

L'Armagnac

La production et la commercialisation d'eau-de-vie en Armagnac remontent au moins au début du XVe siècle. A l'origine, on attribuait surtout des vertus thérapeutiques à cette « eau qui brûle », avant que celle-ci ne devienne rapidement un produit courant.

Au XVIIe siècle, un véritable marché de l'Armagnac est établi à Mont-de-Marsan et Aire-sur-l'Adour. Les Hollandais s'approvisionnent en Armagnac de grandes quantités d'alcool servant à enrichir les vins doux dont ils fournissent le nord de l'Europe.
En 1730, l'eau-de-vie devient un produit commercial que l'on met en réserve dans des fûts de bois. De là naîtront la rondeur, la couleur et les meilleures senteurs du vieillissement. Au XVIIIe siècle, la guerre d'indépendance des Etats-Unis « dope » encore ce négoce.
A partir de la seconde moitié du XIXe siècle, certains négociants de la région construisent des chais, se préoccupent de la qualité de leurs eaux-de-vie, menant des opérations de coupage minutieuses destinées à assurer la pérennité de leurs stocks. En 1870, le phylloxéra anéantit en partie le vignoble.
La vigne se réimplantera et un décret, en 1909, fixera l'aire de production des eaux-de-vie d'Armagnac. La production des eaux-de-vie doublera en l'espace de trois ou quatre décennies, faisant du Gers le premier département viticole français devant l'Hérault et la Gironde. Après la Seconde Guerre mondiale, l'usage se répand de mettre les armagnacs en bouteilles, tandis que le marché de l'armagnac s'internationalise ; aujourd'hui 60% des ventes se font à l'export.
Eauze, au cœur de la région la plus productrice et réputée, est la plaque tournante de l'Armagnac.

L'Asperge des Sables des Landes

L'immense plaine sablonneuse des Landes de Gascogne, forte de 1,4 millions d'hectares et bénéficiant d'un climat océanique, accueille l'asperge depuis la seconde moitié du XVIIIe siècle.

D'abord familiale, cette culture s'est particulièrement développée à la fin du siècle suivant, avec l'essor du chemin de fer et l'apparition des conserves alimentaires. En 2005, l'asperge des sables des Landes a hérité d'une Indication Géographique Protégée (I.G.P), garantissant l'origine de la production.
Deux coopératives principales gouvernent la commercialisation.

de ses produits

Le Beurre Charentes-Poitou AOC

Premier beurre d'Appellation d'Origine Contrôlée (depuis 1979), le beurre Charentes-Poitou, « *tradition du goût* », répond à un cahier des charges strict.

- Le lait et la crème doivent provenir d'un bassin laitier limité aux départements de la Charente, de la Charente-Maritime, des Deux-Sèvres, de la Vendée et de la Vienne.
- La pasteurisation et la maturation biologique de la crème pendant une quinzaine d'heures sont obligatoires pour permettre le développement des arômes spécifiques du beurre.
- Le taux de matières grasses doit être de 82 %.
- La couleur doit être homogène, la texture aisée à tartiner, la saveur agréable et le goût franc.

Toute adjonction de matières colorantes, antioxygénantes ou de substances désacidifiantes est interdite.
Un logo fédérateur figurant sur tous les emballages utilisant l'Appellation d'Origine Contrôlée permet de certifier ce beurre.

Le Bœuf blond d'Aquitaine

D'une robe froment uniforme, la race bovine blonde d'Aquitaine est polyvalente, adaptée à tous les types de production (veaux de boucherie, jeunes bovins, veaux sous la mère, broutards, génisses de boucherie, vaches de réforme, bœufs), reconnue pour la finesse de sa viande, sa tendreté et son goût.
Originaire du Sud-Ouest, la blonde d'Aquitaine résulte de la fusion entre trois races : la garonnaise, la quercy et la blonde des Pyrénées. En l'espace de trois décennies, elle s'est répandue dans toutes les régions d'élevage françaises, conquérant ensuite l'Europe entière. En France, la race, forte de 400 000 vaches, est devenue la troisième race à viande après la charolaise et la limousine.
Les éleveurs de la région ont créé en 1987 la marque « Bœuf blond d'Aquitaine » de façon à valoriser la viande. Une viande dont la qualité est certifiée en 1991 par l'obtention du Label Rouge.

La Confiture de Cerise noire

La confiture de cerise noire est un véritable mythe dans la région d'Itxassou. Trois variétés de cerises sont à l'origine dans la région et que l'on peut rencontrer dans la région du Labourd :

- La Peloa, précoce, de couleur pourpre, au jus coloré ;
- La Xapata, à la robe jaune-orangé et à jus clair, qui se déguste fraîche ; enfin,
- La Beltza, « noire » comme l'indique son nom en basque, de petit calibre, idéale pour la confiture !

Ensuite, il suffit de fruits sains et de sucre pour la conception de la confiture de cerise noire, une longue cuisson à feu doux.
Elle sera à déguster le plus souvent au petit déjeuner mais se marie à merveille avec le fromage de brebis, on la retrouve aussi dans le fameux gâteau basque.

Le Cabécou

Le Cabécou est un terme générique désignant de petits palets ronds, blancs et crémeux, fabriqués au lait entier de chèvre : celui du Périgord, un peu plus épais que le rocamadour du Quercy, voit son lait collecté dans une zone correspondant à celle du département de la Dordogne.
Ce produit convivial à la légère saveur de noisette se consomme nature à l'apéritif, ou au dessert, nappé de noix confites, de miel, de sève d'érable… Il trouve aussi sa place sur le plateau de fromage, glissant sur un vin rouge de Bergerac. Il se cuisine facilement, servi chaud, soit en entrée (en salade sur des toasts, ou en feuilleté), soit en garniture (fourrant des champignons frais, ou des tomates, des poivrons…), soit en plat principal (dans une tarte aux légumes, ou nappant une escalope de veau, du magret de canard…). On l'aime bien aussi passé au four, avec une salade verte, un filet d'huile de noix et une poignée de noix concassées.
Depuis 1992, le Cabécou du Périgord est protégé par une marque collective et un logo. La production à la ferme ou en fromagerie doit satisfaire un cahier des charges d'élevage et de fabrication.

Et encore du Produits !!!

Le Lillet

Le Lillet s'élabore à Podensac (au sud de Bordeaux, au cœur des Graves). La société Lillet Frères (liquoristes et négociants en vins et spiritueux) y fut fondée en 1872. Vers 1887, le Lillet apparaît sous l'appellation « kina-Lillet ».

Associer des vins de Bordeaux et des plantes ou fruits exotiques, l'idée revient au père Kermann. Ce médecin, parti au Brésil au temps de Louis XVI, revint s'installer comme liquoriste dans la préfecture girondine, pôle de négoce du vin et principal port français vers les Antilles.

Très populaire dans l'entre-deux guerres, le Lillet connaît le succès aux Etats-Unis à partir de 1946, grâce à un négociant new-yorkais. En 1950 la duchesse de Windsor l'introduit dans la haute société parisienne et londonienne. En 1985, l'entreprise familiale sera vendue à un groupe d'investisseurs.
En 2016, nous retrouvons le Lillet dans le groupe Pernod Ricard, notre partenaire.

Le Piment d'Espelette

Originaire d'Amérique du Sud, le piment fut introduit en Europe au XVIe siècle. Gagnant le Pays basque visiblement au milieu du XVIIe siècle, cette plante, d'abord utilisée en médecine, le sera ensuite en condiment et en conservateur de viande, de jambon.

Des graines sélectionnées donneront naissance à la variété Gorria, identifiée de nos jours comme « piment d'Espelette ».

Le travail collectif d'une douzaine de producteurs passionnés a été récompensé par une AOC en 2000, permettant d'éviter les contrefaçons. La filière compte désormais près de 130 producteurs, respectant un cahier des charges strict.
En 2002, une AOP (Appellation d'Origine Protégée) est venue renforcer son prestige.

La fête du piment, à Espelette le dernier week-end d'octobre, rassemble des milliers de personnes (animations, bénédiction des piments, intronisation de membres par la confrérie du piment d'Espelette…).

La Noix du Périgord

Trésor gastronomique de la région, la noix du Périgord est vendue fraîche, sèche ou en cerneaux… sans oublier l'huile. L'appellation, outre le territoire de la Dordogne, intègre une bonne partie des départements circonvoisins (Lot, Corrèze, Charente).

Quatre variétés ressortent des sols argile-calcaires de la région :

- La Franquette, oblongue et au cerneau à la saveur de noisette, qui pèse à elle seule pour les deux tiers de la production
- La Noix corne, de calibre moyen, dévoilant un cerneau clair, au goût remarquable, sucré et doux
- La Marbot, de maturité précoce et de gros calibre, renfermant un cerneau très clair
- La Grandjean, assez ronde, au cerneau charnu et légèrement coloré, marqué d'une pointe d'amertume.

Toujours du Produit !!!

Le Canelé

L'origine du canelé reste assez mystérieuse. Selon la légende, il se confectionnait un gâteau, à Bordeaux, à partir de farine tombée des cales des navires marchands, offerte aux pauvres… Au XVIe siècle, les sœurs du couvent des Annonciades se seraient spécialisées dans la fabrication d'une sorte de pâte enroulée autour d'une tige, frite au saindoux, passant pour l'ancêtre du canelé. Toutefois, une récente campagne de fouilles archéologiques menée dans le couvent semble contredire cette filiation… Autre version : une étape du processus de vinification appelée « collage » consiste à filtrer le vin en cuve avec du blanc d'œuf monté en neige. Les jaunes étaient donnés aux Petites Sœurs des pauvres, lesquelles auraient confectionné le gâteau…
Il existait aussi un gâteau du Limousin, du nom de canole (de la pâte à pain enrichie d'œufs), qui pourrait être l'inspirateur de ces canaules que l'on consommait en quantité sur Bordeaux, au point que les artisans s'organiseront en une corporation de canauliers au XVIIIe siècle. Un temps délaissées, ces canaules retrouveront une grande vogue au début du XXe siècle, améliorées de vanille et de rhum.
Quant au nom de cannelé, il résulte probablement du moule à cannelure en cuivre étamé dans lequel on le faisait cuire. La confrérie du Canelé, créée en 1985, supprimera le deuxième « n » du nom. La consommation de canelés est estimée dans le seul département girondin à près de 5 millions d'unités. La petite pâtisserie se fabrique dans les départements de l'Aquitaine, ainsi que dans d'autres régions de l'Hexagone.

L'Oie Grise des Landes

Destinée au gavage, l'oie grise a été sélectionnée dans le Sud-Ouest, dans la région des Landes, à partir de l'oie de Toulouse, afin d'obtenir une corpulence plus légère, mais avec de meilleurs résultats au point de vue de la production et de la qualité des foies.
Ainsi le ventre est-il bien développé. Le jars peut peser 7 kilos et l'oie, 6 kilos.

Gastronomie de l'oie : foie gras, confit (cuisse et aiguillette), magret, cou farci… sans oublier la graisse d'oie, conditionnée et vendue en pot.
Détails supplémentaires, consulter oie grise de Toulouse, région Midi-Pyrénées.

L'Huître d'Arcachon - Cap Ferret

Crédit photo : Marcel Lesoille

La lagune du bassin d'Arcachon offre à l'huître un cadre protecteur, ainsi que le plancton nourricier propice à son plein épanouissement et à ses qualités gustatives.

Comme pour les autres bassins ostréicoles français, la majorité de la production du bassin d'Arcachon concerne l'huître creuse (98% de la production nationale), même si l'on élève également l'huître plate dite « gravette » (au goût de noisette caractéristique).

Le travail se déroule dans les parcs durant la marée basse. Les larves pondues à l'été se fixent sur des tuiles prévues par l'ostréiculteur à cet effet. De février à mai, l'opération du « détroquage » consiste à détacher le naissain (ensemble de larves) des collecteurs sur lesquels il s'est fixé.

Ensuite, durant deux à trois ans, le parqueur engraisse ses huîtres en « poches », grands sacs à mailles qui protègent des prédateurs, avant de finir par les affiner dans des bassins peu profonds, réalimentés en permanence par de l'eau de mer, appelés des claires.

Le caviar d'Aquitaine, nouvelle égérie ...

N'ayons plus peur de le dire : si c'est bien lui qui a fait du caviar sa renommée, le temps du caviar sauvage de Russie, du Kazakhstan, d'Iran ou encore d'Arménie est aujourd'hui révolu.

Victime de surpêche et de contrebande, l'esturgeon sauvage est protégé et, depuis 2008, son caviar interdit à la vente.

La France, pionnière dans l'élevage d'esturgeons, a ainsi réussi à s'imposer comme un acteur majeur sur le marché mondial

Avec ses 25 tonnes par an, le caviar français trône désormais sur les plus grandes tables du monde entier.

L'Aquitaine, qui en fournit près de 24 tonnes, est au cœur de cette production.

En effet, sur les sept producteurs français, on en compte six implantés dans la région, dont la maison Sturgeon.

Savoureux, raffiné et élaboré selon un véritable savoir-faire, la notoriété du caviar d'Aquitaine s'accroît d'année en année.

Et face à une concurrence internationale accrue, notamment venue de Chine, les producteurs de la région ont décidé de s'unir et de créer, en juillet 2013, l'association Caviar d'Aquitaine dans le but de protéger et de valoriser l'origine de leur production.

Et cela ne s'arrête pas là.

En Novembre 2013, l'association a officiellement déposé la marque collective « Caviar d'Aquitaine » en vue d'une reconnaissance IGP (Indication Géographique Protégée), au même titre que les huîtres Marennes d'Oléron ou encore les coquilles Saint-Jacques des Côtes d'Armor.

LES POISSONS D'AQUACULTURE DE NOS RÉGIONS

Bien élevés pour le meilleur du goût

Bar, Truite, Dorade Royale, Maigre, Turbot, Esturgeon… les pisciculteurs de nos régions s'engagent pour vous offrir des poissons de qualité. Une qualité qui s'exprime à travers la mise en place de la Charte Qualité « Aquaculture de nos Régions® ». Elle garantit un poisson élevé dans le respect d'un cahier des charges très strict, contrôlé par un organisme indépendant.
C'est l'assurance d'une alimentation saine, d'une traçabilité complète et d'une fraîcheur maximale. Elle illustre la passion de producteurs au savoir-faire reconnu, attentifs au respect de l'environnement, des ressources marines et de l'homme et contribuant au maintien des emplois locaux et du tissu rural.

TESTÉS ET APPROUVÉS LORS DE TABLES RONDES, EN PARTENARIAT AVEC EUROTOQUES

LES TABLES RONDES, UN RENDEZ-VOUS CONVIVIAL AUTOUR DU GOÛT ET DE LA CULINARITÉ DES POISSONS

Tour à tour, les villes de Paris, Toulouse, Rennes, Lyon, Metz, Rouen, Nice, Lille, Bordeaux ont accueilli les tables rondes de la filière aquacole destinées à faire découvrir les poissons d'aquaculture de nos régions. Restaurateurs, Poissonniers, Grossistes, Journalistes et Professionnels de la filière se retrouvent pour un déjeuner d'échange. **Les dégustations à l'aveugle donnent notamment des résultats qui surprennent les chefs tant il est difficile de différencier le poisson d'aquaculture de nos régions de son homologue sauvage.** Les résultats le prouvent, par exemple à Bordeaux, 80% des convives se sont trompés sur l'origine du Bar. Ces échanges constructifs et transparents avec les chefs d'Euro-Toques, qui se renouvelleront en 2016, permettent aux poissons d'aquaculture de nos régions d'être reconnus pour leur goût et leur qualité nutritionnelle.

Un chef témoigne...

Yorann Vandriessche,
Chef du restaurant l'Arbre à Gruson (59).

"L'organisation de la table ronde CIPA dans mon restaurant a été un moment d'échanges et de découvertes très intéressant. Habitué à travailler des poissons sauvages, j'avoue que mes aprioris ont été mis à mal lors de ces tests à l'aveugle. Nous avons cuisiné et dégusté du Bar, du Turbot et de la Dorade Royale.
J'ai constaté avec plaisir une nette amélioration de la tenue en cuisson et des qualités gustatives réelles des poissons testés. C'est une très bonne nouvelle pour les chefs cuisiniers que nous sommes car nous devons apprendre à composer avec la ressource sauvage, qui est en diminution, et l'aquaculture. Ceci m'a amené à la conclusion qu'un vrai travail a été fait dans la filière et que celui-ci doit se poursuivre. En tant que membres de l'association Euro-Toques, nous sommes bien évidemment très soucieux des points suivants : l'alimentation des animaux, l'étiquetage des poissons et le respect de l'environnement par les élevages.
Les bonnes pratiques doivent être encouragées et soutenues afin de poursuivre cette amélioration de la qualité des produits proposés. C'est pour cela que nous sommes aux côtés du CIPA pour soutenir l'aquaculture française."

GULFSTREAM - RC Nantes B 389 788 993 - Crédits photos : F. Hamel / Centre Culinaire Contemporain.

POISSONS D'AQUACULTURE
CIPA
COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES PRODUITS DE L'AQUACULTURE

FranceAgriMer

l'Europe s'engage en France

Pour plus d'informations, rendez-vous sur
www.poisson-aquaculture.fr

POUR VOUS QUI AIMEZ MANGER DU POISSON

Pourquoi votre choix en matière de poisson est-il si important ?

BON POUR LA MER
OK
BON POUR VOUS
www.mrgoodfish.com

SI VOUS VOULEZ CONTINUER A MANGER DU POISSON, IL FAUT BIEN CHOISIR LE BON POISSON DES AUJOURD'HUI!

LA TAILLE

Un poisson consommable doit s'être reproduit au moins une fois.
Pour chaque espèce il y a une taille minimum, demandez la et préférez les plus gros poissons.

LES ESPECES

Certaines espèces proviennent de stocks en danger, ne les consommez pas, d'autres ne sont pêchées qu'à certaines saisons, demandez les à votre poissonnier.

ORIGINE

SAUVAGE

Tous les produits de la mer recommandés vivent le long de nos côtes.
En préférant le poisson pêché localement :
- vous aidez la pêche locale,
- vous mangez du poisson frais,
- vous participez à la réduction des émissions de CO_2 dans l'atmosphère (moins de transport).

Trois bonnes raisons d'acheter au niveau local !

L'AQUACULTURE

Aujourd'hui une grande variété de produits sont issus de l'Aquaculture. Privilégiez les algues, les fruits de mer, les crustacés et les poissons dont l'élevage respecte l'environnement et les ressources marines. Les bons producteurs s'y engagent par des chartes de qualité accessibles à tous.

Demandez toujours des informations supplémentaires à votre distributeur.

Comment faire pour choisir le bon poisson ?

C'est très simple !

- **PREFEREZ** les produits issus de la pêche et de l'aquaculture responsables.
- **CHOISISSEZ** des espèces qui ne sont pas en danger.
- **RESPECTEZ** la taille minimum stipulée pour l'espèce que vous achetez.
- **DONNEZ LA PRIORITE** au poisson local et de saison
- **DIVERSIFIEZ** votre sélection de produits de la mer.
- **DEMANDEZ** à votre poissonnier ou au restaurateur de vous aider à choisir le bon poisson au bon moment

POUR TOUT SAVOIR les bons poissons du moment, les bonnes recettes...
RENDEZ-VOUS SUR
www.mrgoodfish.com
Vous y obiendrez toutes les informations souhaitées...

REJOIGNEZ NOUS SUR

Du 22 décembre 2015 au 19 mars 2016

Les recommandations de Mr.Goodfish pour l'hiver 2015-2016

OK

NON

Espèces communes à la façade Atlantique Nord Est :

- Amande de mer — *Glycymeris glycymeris*
- Araignée de mer — *Maja squinado*
- Barbue — *Scophthalmus rhombus*
- Berlingot de Mer — *Crepidula fornicata*
- Bouquet — *Palaemon Serratus*
- Bulot — *Buccinum undatum*
- Calmar / Encornet — *Loligo spp*
- Cardine — *Lepidorhombus boscii*
- Congre — *Conger conger*
- Coque commune — *Cerastoderma edule*
- Coquille St Jacques — *Pecten maximus*
- Crevette grise — *Crangon crangon*
- Dorade grise / Griset — *Spondyliosoma cantharus*
- Grondin Camard — *Trigloporus lastoviza*
- Grondin Perlon — *Chelidonichtys lucerna*
- Homard — *Homarus gammarus*
- Limande sole — *Microstomus Kitt*
- Langue Bleue — *Molva dypterygia*
- Maquereau — *Scomber scombrus*
- Merlu — *Merluccius merluccius*
- Saint-Pierre — *Zeus faber*
- Seiche — *Sepia officinalis*
- Tacaud — *Trisopterus luscus*
- Turbot — *Scophthalmus maximus*
- Vive — *Trachinus draco* — *22 cm*

Façade Manche /Mer du Nord :

- Flet — *Platichthys flesus*
- Hareng — *Clupea harengus*
- Limande — *Limanda limanda*
- Moule — *Mytilus edulis*
- Sole commune — *Solea vulgaris*
- Sprat — *Sprattus sprattus*

Façade Bretagne/Atlantique :

- Langoustine — *Nephrops norvegicus*
- Maigre commun — *Argyrosomus regius*
- Merlan — *Merlangius merlangus*
- Oursin — *Paracentrotus lividus*
- Rouget Barbet de roche — *Mullus surmuletus*
- Thon Germon — *Thunus alalunga*
- Algue Nori — *Porphyra umbilicalis*
- Laitue de mer — *Ulva lactuca*
- Haricot de mer — *Himanthalia elongata*
- Dulse — *Palmaria palmata*
- Kombu royal — *Laminaria saccharina*

Espèces d'élevage :

- Bar label «bio» — *Dicentrarchus labrax*
- Crevette label « bio » ou label « rouge » — *Penaeus monodon*
- Dorade royale label «bio» — *Sparus aurata*
- Gambas de Charente — *Penaeus japonicus*
- Huitre creuse — *Crassostrea gigas*
- Huitre plate — *Ostrea edulis*
- Maigre label «bio» — *Argyrosomus regius*
- Moule — *Mytilus edulis*
- Moule Méditerranéenne — *Mytilus galloprovincialis*
- Ormeau — *Haliotis tuberculata*
- Palourde japonaise — *Ruditapes philippinarum*
- Saumon de l'Atlantique Label « bio » — *Salmo salar*
- Truite label « bio » — *Oncorhynchus mykiss*

Espèces pêchées hors Méditerranée :

- Bonite à dos rayé — *Sarda sarda*
- Calmar — *Loligo spp*
- Tourteau commun — *Cancer pagurus*
- Tourteau soufflour — *Tautogolabrus adspersus*
- Encornet rouge — *Illex coindetii*
- Chinchard commun — *Trachurus trachurus*
- Chinchard à queue jaune — *Trachurus mediterraneus*
- Congre — *Conger conger*
- Coque commune — *Cerastoderma edule*
- Couteau — *Ensis sp*
- Crabe vert — *Carcinus aestuarii*
- Crevette rose — *Parapenaeus longirostris*
- Dorade grise — *Spondyliosoma cantharus*
- Dorade rose/Pageot rose — *Pagellus bogaraveo*
- Girelle — *Coris julis*
- Grande cigalongue — *Scyllarus arctus*
- Grondin camard — *Trigloporus lastoviza*
- Grondin gris — *Eutrigla gurnardus*
- Grondin lyre — *Trigla lyra*
- Grondin rouge — *Chelidonichthys cuculus*
- Liche — *Lichia amia*
- Limande — *Limanda limanda*
- Maigre commun — *Argyrosomus regius*
- Murène — *Muraena helena*
- Mulet cabot — *Mugil cephalus*
- Mulet lippu — *Chelon labrosus*
- Muleт jaune — *Liza ramada*
- Oblade — *Oblada melanura*
- Oursin — *Paracentrotus lividus*
- Pageot acarné — *Pagellus acarne*
- Pageot commun — *Pagellus erythrinus*
- Pagre commun — *Pagrus pagrus*
- Péroncle noir — *Chromis chromis*
- Petoncle vanneau — *Aequipecten opercularis*
- Poulpe — *Octopus vulgaris*
- Rascasse rouge — *Scorpaena scrofa*
- Rascasse brune — *Scorpaena porcus*
- Rouget Barbet de roche — *Mullus surmuletus*
- Sabre argenté — *Lepidopus caudatus*
- Saint-Pierre — *Zeus faber*
- Sar à museau pointu — *Diplodus puntazzo*
- Sar commun — *Diplodus sargus*
- Soupe — *Scyliorhinus canicula*
- Seiche — *Sepia officinalis*
- Serran cabrille — *Serranus cabrilla*
- Serran écriture — *Serranus scriba*
- Spanellidon commun — *Diplodus annularis*
- Vive — *Trachinus draco*

Taggez ce QR Code pour accéder au site Mr.Goodfish

BON POUR LA MER OK BON POUR VOUS

www.mrgoodfish.com

world ocean network

Nausicaá

2015, Rétrospective ...

Mardi 24 février 2015 - Grand Dîner du Club de la Table Française à Paris

350 personnalités des mondes politiques, agricoles, agroalimentaires, médiatiques, artisanaux, des arts de la Table, de la restauration et de la formation ont répondu à l'invitation du Club de la Table Française pour partager un moment de convivialité, manifester leur attachement à la gastronomie et célébrer l'amitié franco-italienne à deux mois du début de l'exposition universelle qui se tiendra à Milan.
Au cours d'un repas gastronomique étaient servis des plats français et italiens orchestrés de mains de maîtres par Didier Peschard, Président Honoraire Euro-Toques France et Enrico Derflingher, Président Euro-Toques International et Euro-Toques Italie.
Ce dîner, symbole de l'amitié franco-italienne, faisait suite à un sommet entre nos deux pays.

Les 6, 7 et 8 mars 2015 - Dégustations de produits et recettes régionales à Charnay-les-Mâcon en Bourgogne

Les chefs Euro-Toques de la région Bourgogne se sont retrouvés pour une série de dégustations après avoir réalisé leurs recettes en live devant les nombreux visiteurs du 14ème salon des vins de France en Mâconnais à Charnay-les-Mâcon (71).
Merci à ces messieurs Olivier Pons, Philippe Goineau et Mathieu Fauquembergue pour cette belle organisation.

Lundi 31 mars 2015 - Réunion régionale Paris / Île de France Présentation de la Veste Officielle Euro-Toques France

Première réunion régionale de l'année, occasion de présenter aux adhérents présents et partenaires la Veste Officielle Euro-Toques France en partenariat avec Bragard.

Lundi 4 mai 2015 - Réunion régionale Bourgogne / Franche Comté

Le lundi 4 mai 2015 se déroulait la réunion régionale de la région Bourgogne / Franche Comté au restaurant Le Maugré, Château de Bournel sous la direction de Nathalie Jacoulot, chef exécutif et nouvellement nommée Déléguée de Région, succédant ainsi à Jacques Barnachon, chef étoilé à l'Etang du Moulin, lui-même ayant pris le poste de Commissaire à l'Europe.
A l'issue de cette sympathique réunion, les chefs se sont réunis avec les partenaires et invités régionaux autour d'un repas assis préparé avec application de la part du chef Jacoulot.

Semaine du 18 au 24 mai 2015 - Semaine « Tables en Scène »

La semaine du 18 au 24 mai 2015, a eu lieu la troisième Edition de « Tables en Scène ».
Fruit d'une collaboration précieuse entre les Maîtres Cuisiniers de France, La Société des Meilleurs Ouvriers de France Cuisine et Salle et Euro-Toques France, cet événement souhaite mettre en exergue la complémentarité des trois métiers dans nos restaurants.

- La cuisine
- La salle
- La sommellerie

Un restaurant est une somme de talents, d'expertises qui ne s'improvise pas. Lors de ce rendez-vous, nous souhaitons redonner un équilibre entre la salle, la cuisine et les accords mets / vins et faire savoir combien l'accueil est important pour notre profession.
Faire redécouvrir ainsi l'art de la découpe et du flambage, et les métiers de la sommellerie.
Les métiers de la Salle, une spécialité professionnelle destinée à valoriser les richesses gastronomiques servies à table.

Une fois encore nous avons sensibilisé les écoles hôtelières et les centres de formation pour participer à cette journée et bien montrer que la réussite de nos métiers passe bien évidement par l'enseignement.

« Parce qu'avoir une belle assiette n'est pas l'affaire que d'une seule personne ».

Lundi 8 juin 2015 - Réunion régionale Bretagne

Le 8 juin dernier se tenait la réunion régionale d'Euro-Toques Bretagne au Parc Ostréicole Huîtres Henry à Crac'h. C'est sous la direction du délégué régional, chef du restaurant gastronomique l'Armor Best Western Hôtel Thalasstonic, Laurent Tanguy, et autour de ses adjoints Olivier Ruellan et Yoann Péron, qu'Euro-Toques France a réuni l'ensemble des membres, partenaires et collectivités territoriales de la région Bretagne en présence du Commissaire aux Régions Gérald Henrion, du Secrétaire Général Christian Leclou ainsi que du Trésorier Eric Coisel.

Présentation des produits des Partenaires suivi d'un déjeuner sur le thème de l'Océan, dégustation des produits de la mer et échanges sur les sujets d'actualité de la profession étaient également au programme de cette belle journée.

2015, Rétrospective ...

Lundi 29 juin 2015 - Réunion régionale Alsace / Lorraine / Champagne Ardenne

Dans le cadre d'une réunion régionale Alsace-Lorraine-Champagne-Ardenne, qui a eu lieu à Barr sous la direction de notre délégué régional, Benoît Charvet, chef du restaurant gastronomique Charvet & Co, Euro-Toques France a réuni l'ensemble des membres et des partenaires de la région, le lundi 29 juin.
S'étaient déplacés pour cet événement le secrétaire régional Monsieur Christian Leclou, le président d'Euro-Toques Luxembourg, Monsieur Daniel Rameau.
L'occasion de rappeler que l'association Euro-Toques va fêter ses 30 ans en 2016.

Lundi 7 septembre 2015 - Réunion de Délégués à Paris

Le lundi 7 septembre s'est tenue à Paris, dans les bureaux d'Euro-Toques, une réunion de Bureau et des Délégués afin de travailler de façon objective sur les mois et semaines à venir. L'idée principale étant de repartir sur l'idée d'origine de monsieur Paul Bocuse qui l'a conduit à créer notre belle association en 1986 : Un lobby « Produits ».

1 produit, 1 chef référent par département

C'est en effet en partant de cette base, et avec la contribution de tous les chefs Euro-Toques que nous arriverons à construire et maintenir notre Banque de Données pour la Sauvegarde de l'Héritage Culinaire Européen.

Semaine du 2 au 8 novembre 2015 - Semaine « Gibier en Scène »

Lancement Presse de la grande opération nationale « Gibier en Scène » en collaboration avec les Maîtres Cuisiniers de France et La Société des Meilleurs Ouvriers de France au Château de Chambord, berceau de la chasse en France.

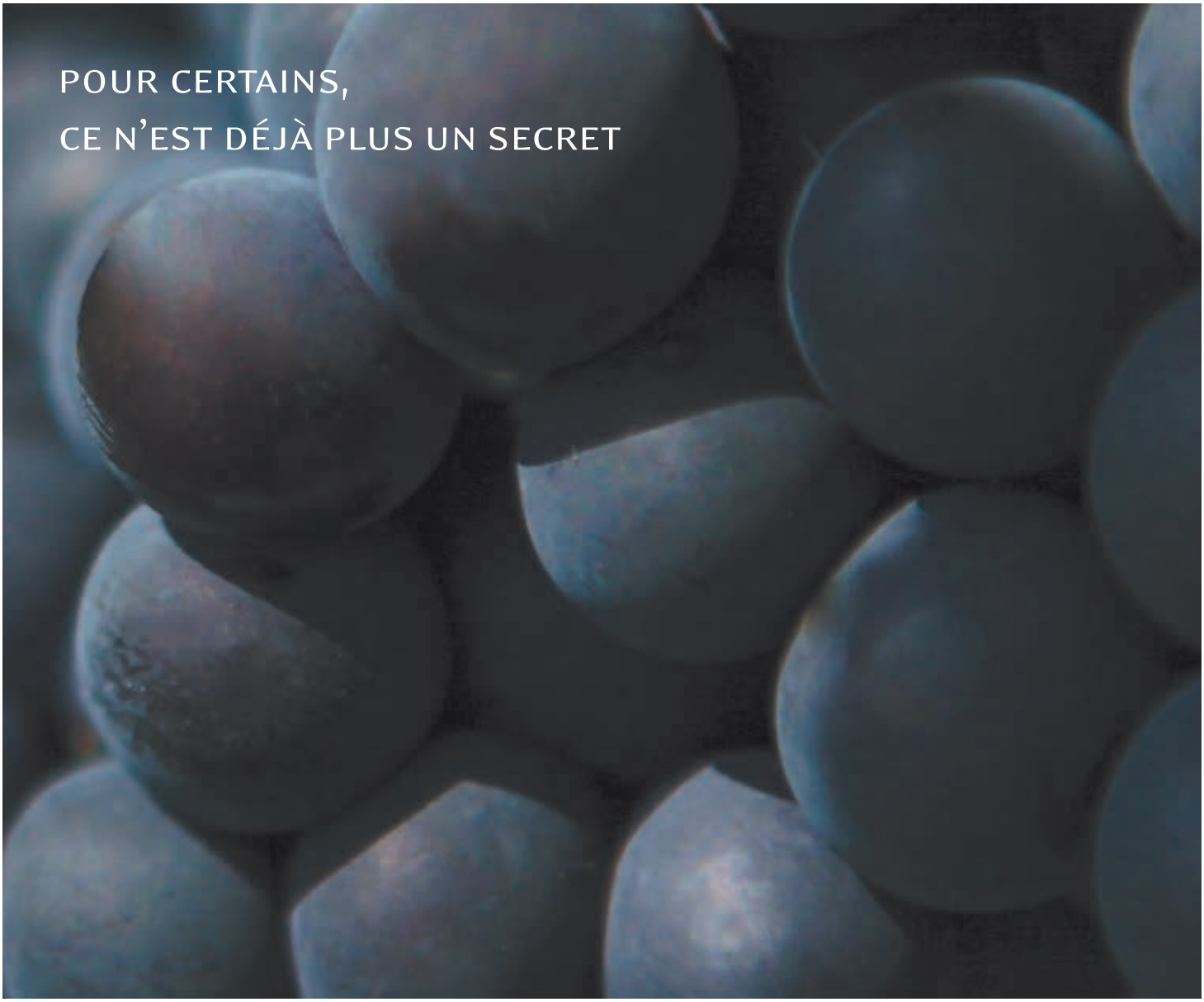
S'en est suivi la semaine du « Gibier en Scène » à travers tout le territoire avec une foultitude de plats divers et variés autour du Gibier.

L'événement « Gibier en Scène » est l'occasion de découvrir la diversité des saveurs et les nombreux savoir-faire qui forment le patrimoine culinaire français à travers des recettes traditionnelles et innovantes. « Gibier en Scène », c'est aussi le moment d'aller à la chasse aux idées reçues sur ce produit d'exception.

Lundi 7 décembre 2015 - Réunion de Délégués à Paris

Réunion de Délégués chez notre partenaire Nespresso avec un rappel des actions menées tout au long de l'année. Michel Roth souligne que 2016 devrait être encore plus porteuse avec manifestations pérennes et surtout l'anniversaire des 30 ans de l'Association.
Une opération importante fin mai nous est confirmée à Bruxelles avec la Commission Européenne.
Tour de table des responsables des régions représentées et propositions des dates phares 2016… à confirmer.
Michel Roth clôture cette réunion par une maxime de monsieur Paul Bocuse …

« La Qualité et la Créativité, les deux secrets du succès ».



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

PHILIPPONNAT BLANC DE NOIRS MILLÉSIMÉ

Assemblage ambitieux construit autour des meilleurs terroirs de Pinot Noir de la Montagne de Reims, en Premiers et Grands Crus exclusivement, la cuvée Blanc de Noirs Millésimé est le fruit d'une sélection minutieuse des meilleurs vins de l'année. L'expression ultime du style de la Maison : un champagne vineux, intense et frais.

www.philipponnat.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

sowine

En direct de Bruxelles

Importance pour Euro-Toques d'être présent à Bruxelles avec notre prestataire Euralia

Trente ans après la fondation d'Euro-Toques en 1986 et la reconnaissance par le Président de la Commission européenne d'alors, M. Jacques Delors, de l'association comme « *un interlocuteur de référence sur les questions d'alimentation de qualité à l'échelle de l'UE* », l'importance de la présence de l'association à Bruxelles demeure plus que jamais une certitude. En effet, les actions menées par Euro-Toques International au niveau européen au cours de ces dernières années nous ont permis de protéger la qualité de l'alimentation en Europe et de défendre nos intérêts afin que les Chefs puissent continuer à bénéficier d'ingrédients locaux et traditionnels.

En plus d'avoir été en charge pendant plusieurs années de la réception officielle des Open Days, semaine européenne dédiée aux régions, Euro-Toques International a été très impliqué dans les politiques de l'UE portant sur la défense de l'Art gastronomique traditionnel, ses spécificités et les produits artisanaux, thème qu'elle a réussi à promouvoir à l'occasion du déjeuner-débat organisé au Parlement européen le 9 novembre 2010, sous le parrainage de l'eurodéputée luxembourgeoise Mme Astrid Lulling.

Le 8 mai 2012 trois Chefs Euro-Toques de grande renommée étaient invités au Parlement européen (PE) où ils ont préparé un plat spécial « de poisson durable » pour des milliers de députés, de fonctionnaires européens et les visiteurs du Parlement.

L'association s'est par ailleurs fortement mobilisée dans l'Alliance pour la réforme de la politique commune de la pêche. Mise en place avec des associations européennes des secteurs de la transformation, du commerce, des coopératives de consommateurs et du détail ainsi que WWF, l'Alliance a mis en place différentes actions afin d'influencer les négociations pour que l'accord final mette fin à la surpêche et protège les stocks de poissons et leurs habitats marins.
Il convient enfin de mentionner l'intervention de M. Rameau à l'Intergroupe Viticulture, Fruits et légumes, Tradition, Alimentation de qualité organisé par Astrid Lulling du 16 janvier 2013. Les Chefs cuisiniers se sont à cette occasion exprimés en faveur du maintien d'un système d'autorisation des plantations de vigne afin d'encadrer et valoriser le potentiel viticole européen.

Autant de succès qui montrent l'importance de rester au cœur de l'action européenne. Continuons donc à agir pour ne pas subir et poursuivons nos efforts pour mettre en œuvre notre devise : « *des artisans-cuisiniers restaurateurs au service d'une alimentation saine* ».

« Notre Lobby, c'est le Produit ! »

Euro-Toques fête ses 30 ans en 2016

En 2016, Euro-Toques fêtera ses trente ans d'existence et de valorisation du patrimoine culinaire européen. L'Association s'est emparée et continue de traiter de nombreux dossiers.

Les grands dossiers européens qui ont mobilisé l'association Euro-Toques depuis trente ans sont :

- Le camembert de Normandie au lait cru
- L'échalote à bulbe, dite de tradition
- La défense du sel de Guérande comme sel artisanal
- La composition du chocolat
- Le foie gras
- Le vin rosé
- La mise en place en 1992 d'une liste AOP/IGP regroupant des produits traditionnels et spécifiques
- Le dossier des OGM
- Le dossier de la grippe aviaire
- La Fête Européenne de la Cuisine, journée pédagogique dans toute l'Europe pour la mise en valeur du goût vrai des produits, des saisons et du savoir-faire d'un métier.

Les grands dossiers européens qui mobilisent encore l'association Euro-Toques :

- La défense d'une pêche durable
- L'étiquetage
- Une aquaculture de qualité
- La défense du foie gras artisanal toujours menacé par l'Europe
- Le gaspillage

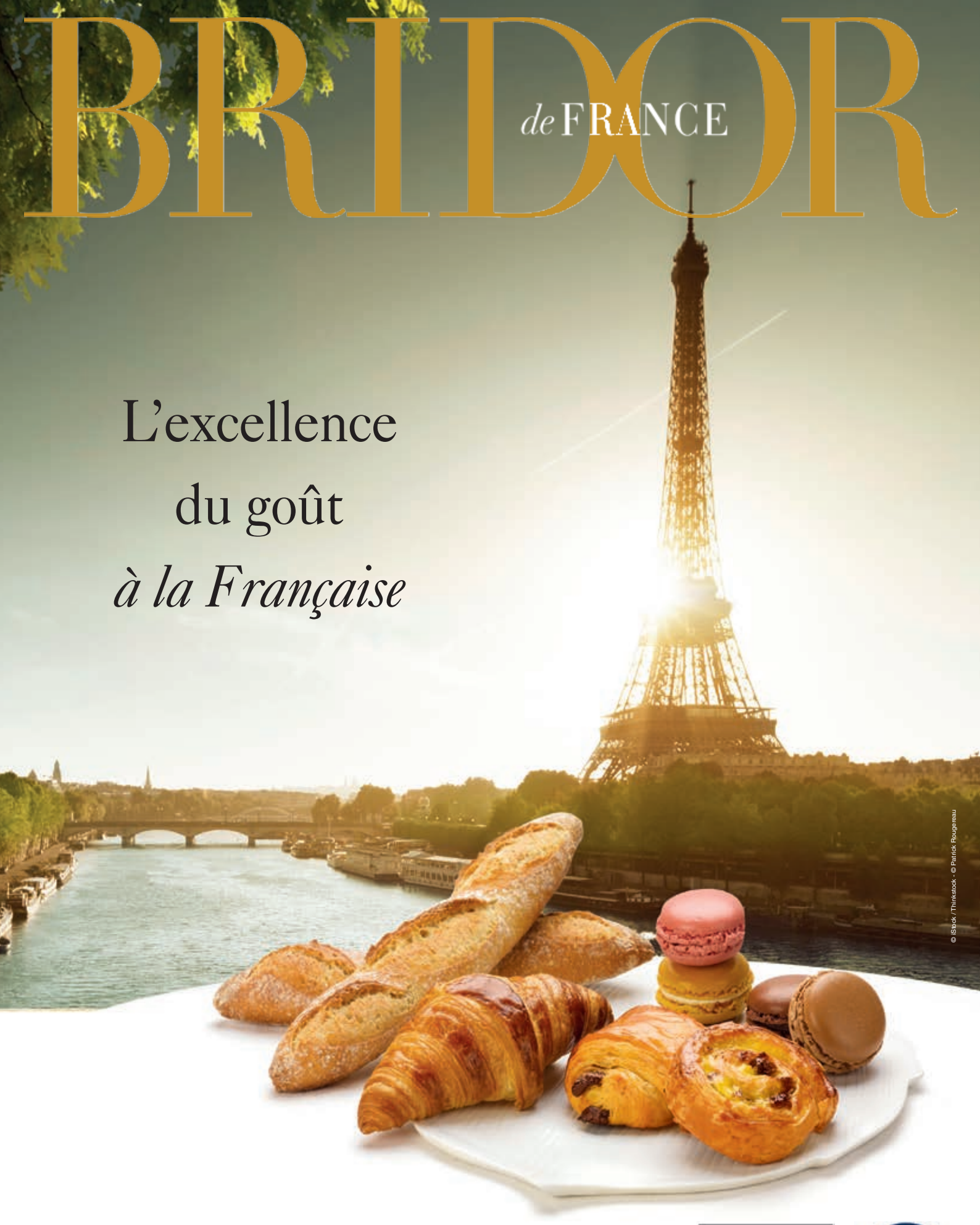
L'association représente les cuisiniers européens désireux de s'engager pour la défense de la qualité et du goût des produits alimentaires, la valorisation du savoir-faire des professionnels, le développement et la promotion des échanges d'expériences, d'idées et de technologies nouvelles dans le respect de la tradition culinaire européenne.

Les consommateurs peuvent se fier au logo Euro-Toques, emblème de la seule association lobbyiste de chefs cuisiniers reconnue officiellement par la Commission européenne.

BRIDOR

de FRANCE

L'excellence du goût *à la Française*



© iStock / Thinkstock - © Patrick Rougereau

Contact France : commercialfrance@le-duff.com
www.bridor*de*france.com

Partenaire

masse 1884
La maison du foie gras Depuis

Retrouvez les univers de la maison Masse
sur notre nouveau site internet

Foie gras, truffes, éditeur de goût...
Plus d'informations produits, des recettes...
Un lien avec l'actualité facebook…

maison-masse.com

Crédit photo : Etienne Heimermann

TROPHEE MASSE DU FOIE GRAS

Participez au 14ème Trophée Masse

Rejoignez l'une des 6 sélections régionales

Toutes les infos sur : www.tropheemasse.com
Contact : sabinemasse@maison-masse.com

Ile de France-Nord-Normandie
MIN de Rungis
T. 01 46 87 59 67

Rhône Alpes-Auvergne-Région PACA
Zone d'activité de Limonest
T. 04 78 42 65 29

Alsace-Lorraine
MIN de Strasbourg
T. 03 88 26 82 36

Grand Ouest
MIN de Nantes
T. 02 40 20 20 21

www.tropheemasse.com - www.maison-masse.com

2016, Les Nouvelles Régions

Lundi 29 juin 2015 - Réunion régionale Alsace / Lorraine / Champagne Ardenne

Place aux Nouvelles grandes Régions à partir du 1er janvier 2016.

Les Réunions régionales seront toujours au Programme pour cette année 2016. Elles sont l'occasion de rester en contact entre les chefs des régions concernées, les partenaires régionaux et nationaux mais surtout les producteurs indépendants dans ces régions qui font l'identité des régions.

Plusieurs régions se réuniront en 2016 ...

- Les chefs de la région Provence - Alpes - Côte d'Azur se retrouveront le Dimanche 31 janvier au sein du Salon Equip'Hôtel à Nice.

Sont prévues mais encore indéterminées,

- Rhône-Alpes / Auvergne, en Mars 2016
- Franche-Comté / Bourgogne, en Avril 2016
- Alsace / Lorraine / Champagne Ardenne, en Juin 2016

Les Chefs Euro-Toques France

LA GRANGE AUX ORMES

Pierre BOGENEZ
Rue de la Grange aux Ormes
57155 MARLY
+33 (0)3 87 63 10 62
www.grange-aux-ormes.com

HÔTEL RESTAURANT AU CERF D'OR

Jean-Luc et Jacky ERB
20 rue d'Or
67000 STRASBOURG
+33 (0)3 88 36 20 05
www.cerf-dor.com

AUBERGE DU CYGNE DE LA CROIX

Thierry BOULANGER
22 rue des Ponts
10400 NOGENT SUR SEINE
+33 (0)3 25 39 91 26
www.cygne-de-la-croix.fr

LE MÂT DE COCAGNE

Patrick FEIDT
36 place de l'Hôtel de Ville
37120 MOLSHEIM
+33 (0)3 88 48 91 16
www.matdecocagne.fr

RESTAURANT LA PETITE AUBERGE

Yann CARRÉ
9 rue Général de Gaulle
57790 LORQUIN
+33 (0)3 87 24 91 63
lapetiteauberge57.com

LA TABLE ALSACIENNE

Yves FRELECHOUX
9 avenue Saint Jean
57450 FAREBERSVILLER
+33 (0)3 87 89 12 01
www.latablealsacienne.com

CHARVET & CO

Benoît CHARVET
29 Grand'Rue
67140 BARR

HÔTEL RESTAURANT DES REMPARTS

Dominique GUY
70/72 rue de Verdun
52000 CHAUMONT
+33 (0)3 25 32 64 40
www.hotel-les-remparts.fr

CROISI EUROPE

Romain CHASSIGNET
3 bis rue du Havre
67100 STRASBOURG
www.le-clan-des-croustillants.com

HÔTEL AUX DEUX CLEFS - RESTAURANT

Frédéric KEMPF
12 rue de l'Altenhof
68380 METZERAL
+33 (0)3 89 77 61 48
www.aux-deux-clefs.com

CLINIQUE PRIVÉE À BÂLE

Didier CLAVREUL
1 rue de Champagne
68700 CERNAY
+33 (0)3 89 39 86 25

LA CLEF DES CHAMPS

Christophe MELIN
33 rue du Moulin
08000 CHARLEVILLE MÉSIÈRES
+33 (0)3 24 56 17 50
www.laclefdeschamps.fr

Rencontrez Apex™

Le lavage de la vaisselle réinventé

Sécurité & Contrôle

- Produits non corrosifs
- Code couleur et formes distinctes
- 100% solide, sans risque de renversement
- Sûr et ergonomique
- Jusqu'à 99% de réduction des déchets d'emballage

ECOLAB
Everywhere It Matters.™

Vous aussi rencontrez Apex en contactant votre responsable Ecolab
tel : 01 49 69 67 06 | email: marketing.institutional@ecolab.com | www.fr.ecolab.eu

Les Chefs Euro-Toques France

LES EPICES CURIENS

Pascal MERTZ

3b place de la Gare
55600 ECOUVIEZ
+33 (0)3 29 86 84 58

www.lesepicescuriens.com

AUBERGE DE LA TOUR

Julien RIGAL

6 quai des Fours
08600 GIVET
+33 (0)3 24 40 41 71

www.aubergedelatour.fr

L'ARCHESTRALE

Didier MUCKENHIRN

17 rue Emile Giros
52100 SAINT DIZIER
+33 (0)3 25 08 32 89

www.restaurant-larchestrale.fr

LES ECLUSES

Bertrand WELTÉ

8 rue de Roseneau
68680 KEMBS LOECHLE
+33 (0)3 89 48 37 77

www.lesecluses.fr

AUBERGE DU PARC

Christian PERNOT

Rue Saint Rémy
88500 BAUDRICOURT
+33 (0)3 29 65 63 43

www.auberge-du-parc.fr

RESTAURANT DU TIGRE

Emmanuel WOLFROM

Rue Principale
67370 STUTZHEIM OFFENHEIM
+33 (0)3 88 69 88 44

www.restaurantdutigre.fr

LE COHÉ

Franck ANGELAUD

8 avenue Roger Cohé
33600 PESSAC
+33 (0)5 56 45 73 72

www.le-cohe.com

LE LIVING

Olivier FOUSSAT

15 avenue Alsace Lorraine
19100 BRIVE LA GAILLARDE
+33 (0)5 55 24 26 55

www.leliving.eu

HÔTEL DE LA PROVIDENCE

Patrice CANTAUT

Place Adeline
87260 PIERRE BUFFIERE
+33 (0)5 55 00 60 16

www.citotel.com

RESTAURANT LE MOULIN DES SAVEURS

Sébastien GILBERT

4 rue du Moulin des Tours
47600 NÉRAC
+33 (0)5 53 97 06 60

www.moulindessaveurs.com

RESTAURANT JARDIN EPICURIEN "LE PITEY"

Arnaud CHARTIER

79 avenue de la Libération
33740 ARÈS
+33 (0)5 56 82 16 80

www.lepitey.com

HÔTEL DES BAINS

Jérôme LANGLOIS

1 rue des Quais du 158ème RI
17190 BOYARDVILLE
+33 (0)5 46 47 01 02

JE NE SORS QU'AVEC DES GLAÇONS

L'APÉRITIF À BASE D'AUDACE

EN 1872, LES FRÈRES LILLET EURENT L'AUDACE D'ASSEMBLER DES VINS DE BORDEAUX ET DES LIQUEURS DE FRUITS DU MONDE ENTIER.

LILLET SE CONSOMME AVEC MODÉRATION. RCS Lillet Frères – SAS au capital de 525 320 € - 6, cours du Maréchal Foch 33720 Podensac – B 457 203 966 RCS BORDEAUX

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Les Chefs Euro-Toques France

Marcel LESOILLE
Lieu-Dit La Cône
33610 AMBÈS

LE MEAL

Alban ROUSSEAU
11 avenue George Clemenceau
40100 DAX
+33 (0)5 58 90 26 89
www.rousseaulesellier.com

CHEZ VINCENT

Vincent MERLIOT
38 rue Vincent Gonzalez
33130 BELGES
+33 (0)5 56 49 01 45
www.restaurantchezvincent.fr

RESTAURANT LES TAMARIS

Stenly VO
2 place Louis David
33510 ANDERNOS LES BAINS
+33 (0)5 56 26 74 77
www.restaurant-tamaris-andrenos.fr

AUBERGE DE LA PATTE D'OIE

Estelle BACHELET SARRAZIN
Route des Allemands
71960 DAVAYE
+33 (0)3 85 35 86 50
www.lapattedoie.net

RESTAURANT LA GRIOTTE

Jacques BRUGGER
3 rue des Cerisiers
25580 SAULES
+33 (0)3 81 57 17 71
www.lagriotte.fr

L'ETANG DU MOULIN

Jacques BARNACHON
5 chemin de l'Etang du Moulin
25210 BONNÉTAGE
+33 (0)3 81 68 92 78
www.etang-du-moulin.fr

TIC TAC TOQUE - CHEF À DOMICILE

Emmanuel CHAMOUTON
22 rue des Salines
39000 LONS LE SAUNIER
+33 (0)6 83 22 84 73
www.tictactoque.com

HÔTEL RESTAURANT BARREY

Frédéric BOILLON
Place Saint Pierre
25390 ORCHAMPS VENNES
+33 (0)3 81 43 54 57
www.hotel-barey.com

CIFA JEAN LAMELOISE

Christian DIDIER
17 voie Romaine
71640 MERCUREY
+33 (0)3 85 98 17 56
www.cifa-jean-lameloise.com

AUBERGE DU TUYÉ

Pascal BOLE
8 rue Saint Claude
25390 FOURNETS LUISANS
+33 (0)3 81 43 58 70
www.aubergedutuye.fr

MOULIN DU GASTRONOME

Mathieu FAUQUEMBERGUE
540 route de Cluny
71850 CHARNAY LES MÂCON
+33 (0)3 85 34 16 68
www.moulindugastronome.com

Béghin Say®

Des produits d'excellence pour réaliser vos plus belles préparations !

CÔTÉ CUISINE

CÔTÉ SALLE

Un large choix pour satisfaire tous vos clients.

Tereos

Tereos France 533 247 979 RCS ST QUENTIN

Plus d'information sur www.beghin-say-pro.com

Les Chefs Euro-Toques France

RESTAURANT ENTRE-ROCHES

Olivier FRANCHINI

1 rue Principale
25650 VILLE DU PONT
+33 (0)3 81 38 10 92

www.restaurant-entreroches.fr

CHÂTEAU DE BOURNEL – RESTAURANT LE MAUGRÉ

Nathalie JACOULOT

Domaine de Bournel
25680 CUBRY
+33 (0)3 81 86 00 10

www.hotelrestaurantdebournel.com

RESTAURANT JACQUES ALEXANDRE

Laurent GAGLIARDI

34 Grande Rue
25500 MORTEAU
+33 (0)3 81 43 14 19

www.jacques-alexandre.com

L'AUBERGE FLEURIE

Pascal JACQUET

4 chemin de Dampjoux
25190 BIEF
+33 (0)3 81 96 53 01

www.auberge-fleurie-bief.fr

RESTAURANT PIERRE

Christian GAULIN

7-9 rue Dufour
71000 MÂCON
+33 (0)3 85 38 14 23

www.restaurant-pierre.com

COOKOUIN

Frédéric PASTORINO

1 avenue de la Gare TVG
90400 MÉROUX
+33 (0)9 67 20 91 10

www.cookouin.com

LE BALCON

Jean-Philippe GAUTHIER

2 Grande Rue
70120 COMBEAUFONTAINE
+33 (0)3 84 92 11 13

www.le-balcon-70.fr

LE BOIS DORMANT

Elie SCLAFER

Route de Pontarlier
39300 CHAMPAGNOLE
+33 (0)3 84 52 66 66

www.bois-dormant.com

RESTAURANT LA CHEMINÉE

Philippe GAVAZZI

3 rue de la Vue des Alpes
25660 MONTFAUCON
+33 (0)3 81 81 17 48

www.restaurantlacheminee.fr

HOSTELLERIE SAINT GERMAIN

Marc TUPIN

635 Grande Rue
39210 SAINT GERMAIN LES ARLAY
+33 (0)3 84 44 60 91

www.hostelleriesaintgermain.com

MOULIN DU GASTRONOME

Philippe GOINEAU

540 route de Cluny
71850 CHARNAY LES MÂCON
+33 (0)3 85 34 16 68

www.moulindugastronome.com

LE RELAIS DES DEUX NIÈVRES

Michaël VANNIER

6 place du 14 juillet
58130 GUÉRIGNY
+33 (0)3 86 37 32 85

www.relais-des-deux-nievre.fr

POUR TOUS CEUX QUI FONT DE L'EXCEPTIONNEL LEUR QUOTIDIEN.

La cuisine d'exception exige des produits d'une grande qualité.
Chaque jour METRO est fier de fournir aux plus grandes tables,
viande, produits de la mer, fruits et légumes d'une fraîcheur irréprochable.

Bocuse d'Or
FRANCE 2015
SIRHA SPIRIT
MAIN SPONSOR

METRO

Les Chefs Euro-Toques France

LE BÉNÉTIN

Arnaud BERUEL
4 chemin des Rochers Sculptés
35400 SAINT MALO
+33 (0)2 99 56 97 64
www.restaurant-lebenetin.com

THÉO JASMIN

Yoann PERON
5 place Gambetta
25500 PAIMPOL
+33 (0)2 96 22 39 90

LE RUSTY

Patrick BITTORÉ
27 rue du Pont Hue
35800 SAINT BRIAC SUR MER
+33 (0)2 99 40 00 79
www.lerusty-stbriac.fr

RUELLAN PÈRE ET FILS

Olivier RUELLAN
3 place du Canada
35400 SAINT MALO
+33 (0)2 23 18 40 62
www.ruellantraiteur.fr

L'IROISE

Eric LAVALLEE
5 quai Camille PALLETAN
29770 AUDIERNE
+33 (0)2 98 70 15 80
www.restaurantliroise.com

HÔTEL RESTAURANT DE LA VALLÉE

Gwendal TANAZACQ
6 avenue Georges V
35800 DINARD
+33 (0)2 99 46 94 00
www.hoteldelavallee.com

LYCÉE TECHNIQUE HÔTELIER DE DINARD

Fabrice LE BERT
33 rue des Ecoles
35800 DINARD
+33 (0)2 99 16 80 80
www.lyceehotelierdinard.fr

RESTAURANT L'ARMOR

Laurent TANGUY
Rue des Professeurs Curie
29177 DOUARNENEZ
+33 (0)2 98 74 45 63
www.thalasso.com/douarnenez

MAISON LE GRAND TRAITEUR

Olivier LE GRAND
Place de l'Eglise
29550 PLONEVEZ PORZAY
+33 (0)2 98 92 50 25
www.traiteur-legrand.fr

LA TCHANQUETAS

Xavier TERMET
4 place du Maréchal Leclerc
35800 SAINT BRIAC SUR MER
+33 (0)2 99 88 08 08

DOMAINE DE ROCHEVILAINE

Maxime NOUAIL
Pointe de Pen-Lan
56190 BILLIERS
+33 (0)2 97 41 61 61
www.domainerochevilaine.com

MAISON TIREL GUÉRIN - RESTAURANT "LA GOUESNIÈRE"

Olivier VALADE
1 Le Limonay
35350 SAINT-MELOI DES ONDES
+33 (0)2 99 89 10 46
www.tirel-guerin.com

AUX ORIGINES
DE
L'EXCELLENCE
LA NORMANDIE

La crème Excellence, une nature d'exception.

Fabriquée en
NORMANDIE

Découvrez les origines
de l'Excellence.

Retrouvez toute l'actualité produit sur notre site **www.elleetvire-pro.com**

Elle&Vire®
PROFESSIONNEL

Les Chefs Euro-Toques France

L'ARCANE DES SAVEURS

Emmanuel VAN DAM

15 rue des Genêts
29700 PLUGUFFAN
+33 (0)2 98 94 33 28

www.arcanedessaveurs.fr

LYCÉE DUPUY DE LÔME

Fabrice VERNIER

4bis rue Jean Le Coutaller
56100 LORIENT
+33 (0)2 97 37 72 88

www.dupuydelome-lorient.fr

INSTITUT CUISINE ET NATUROPATHIE

Emmanuel ASTIER

5 rue Jean Moulin
37000 TOURS
+33 (0)2 30 53 48 75

www.emmanuelastier.com

AU GRÈS DES OUCHES

Stéphane CORNU

2 Grande Rue
18220 MOROGUES
+33 (0)2 48 64 17 51

www.augresdesouches.fr

CARRÉ GOURMAND – CLARION SUITES SÉNART PARIS SUD

Benjamin ADJIMAN

12 allée du Trait d'Union
Carré Sénart
77127 RIS-ORANGIS
+33 (0)1 64 13 72 00

MAISON PRUNIER

Eric COISEL

16 avenue Victor Hugo
75116 PARIS
+33 (0)1 44 17 35 85

www.prunier.com

LES CHEVAUX DE MARLY

Jean-Marc ASTRATOFF

3/5 rue de l'Abreuvoir
78160 MARLY LE ROY
+33 (0)1 39 58 47 61

www.leschevauxdemarly.fr

BELLINI

Francesco DE VIVO

140 avenue de la République
92120 MONTROUGE
+33 (0)1 49 12 19 14

LOUVRE BOUTEILLE

Mathieu BOULAY

150 rue Saint Honoré
75001 PARIS
+33 (0)1 73 54 44 44

www.louvrebouteille.fr

BRASSERIE LA LORRAINE

Gérard DELAUNAY

2 place des Ternes
75008 PARIS
+33 (0)1 56 21 22 00

www.brasserielalorraine.com

LOUVRE BOUTEILLE

Titouan COINCE

150 rue Saint Honoré
75001 PARIS
+33 (0)1 73 54 44 44

www.louvrebouteille.fr

CARRÉ GOURMAND – CLARION SUITES SÉNART PARIS SUD

Lorenzo ESPOSITI

12 allée du Trait d'Union
Carré Sénart
77127 LIEUSAINT
+33 (0)1 64 13 72 00

Gourmet éveille les 5 sens

LE TOUCHER
par un subtil jeu de matière entre le mat et le brillant

LA VUE
en théâtralisant vos créations culinaires

L'ODORAT
par la libération progressive des saveurs condensées sous la cloche

L'OUÏE
grâce au bruit sourd de la cloche qui repose délicatement sur l'assiette

LE GOÛT
au terme d'un parcours gustatif inédit...

Degrenne Paris

Créateur d'émotions partagées

Nous avons un projet commun : créer des rencontres qui se nourrissent d'une même passion : ***la Table sous toutes ses formes.***

Faire naître une émotion autour de la table nécessite de réunir différents acteurs où chacun a un rôle unique à jouer. Du Chef cuisinier aux convives, des Maîtres d'hôtel aux Arts de la table, nous avons tous à coeur de rendre ce moment inoubliable dédié à la dégustation.

Depuis 1948, Degrenne joue sa partition avec ferveur pour mettre en scène le talent des professionnels de la Gastronomie.
Grâce à un ***Savoir-Faire Français****, Degrenne est devenu le premier fabricant de couverts européen et propose aujourd'hui, une offre complète d'Art de la table aux restaurateurs, hôteliers et cafetiers du monde entier.*

Des couverts à la platerie, en passant par la porcelaine et la verrerie, chaque design est pensé par et pour les professionnels de la restauration. Utilisés par des grands Chefs à travers le Monde, récompensés par des prix d'innovation, les produits Degrenne se distinguent par leur qualité et leur élégance pour apporter un supplément d'âme à vos Tables.

Le style Degrenne, intemporel et unique, peut être moderne, classique ou créatif : ***Faîtes votre choix pour inventer l'Art de votre Table.***

EQUIPE COMMERCIALE

Benjamin MICHELI Directeur de clientèle	**06 23 17 34 61** bmicheli@guydegrenne.fr
Noémie CROCHET Paris Ile de France	**06 15 40 96 59** ncrochet@guydegrenne.fr
Vincent SALZE Ile de France	**06 17 18 08 95** vsalze@guydegrenne.fr
Samuel GONZALEZ Sud Est	**06 23 17 34 74** sgonzalez@guydegrenne.fr
François COCQUET Nord et Belgique	**06 03 16 76 32** fcocquet@guydegrenne.fr
Goulc'hen GUILLOU Nord Ouest	**06 03 16 66 83** gguillou@guydegrenne.fr
Laurence BAGNOL Est et Luxembourg	**06 23 76 84 90** lbagnol@guydegrenne.fr
Sylvain NOMINÉ Sud Ouest	**06 03 16 92 78** snomine@guydegrenne.fr
Marie-Lou FEIBELMAN Corse	**06 84 88 05 20** mfeibelman@guydegrenne.fr
Emmanuel BARNERIAS Centre	**06 03 16 80 00** ebarnerias@guydegrenne.fr
SERVICE CLIENTS	**02 31 66 44 15**

www.degrenneparis.com

Les Chefs Euro-Toques France

LE QUINZE – LIONEL FLURY

Lionel FLURY
8 rue Nicolas Charlet
75015 PARIS

www.lequinzelionelflury.fr

MANUFACTURE

Jean-Christophe LEBASCLE
20 esplanade de
la Manufacture
92130 ISSY LES MOULINEAUX
+33 (0)1 40 93 08 98

LE BRISTOL PARIS – EPICURE

Eric FRECHON
112 rue Faubourg St Honoré
75008 PARIS
+33 (0)1 53 43 43 40

www.lebristolparis.com

LE CLOU DE FOURCHETTE

Christian LECLOU
121 rue de Rome
75017 PARIS
+33 (0)1 48 88 09 97

www.lecloudefourchette.com

HÔTEL DISNEYLAND – RESTAURANT "CALIFORNIA GRILL"

Philippe GENELETTI
Rue de la Marinière
77700 CHESSY
+33 (0)1 60 45 65 76

www.disneylandparis.fr/restaurants

FRÈRES BLANC

Bernard LEPRINCE
9 rue du Quatre septembre
75002 PARIS

www.freresblanc.com

SERVICE DES CUISINES – PALAIS DE L'ELYSÉE

Guillaume GOMEZ
55 rue Faubourg St Honoré
75008 PARIS
+33 (0)1 42 92 84 13

LE P'TIT MUSSET

Denis MUSSET
132 rue Cardinet
75017 PARIS
+33 (0)1 42 27 36 78

WALLACE

Pierre JOSEPH
90 rue Cambronne
75015 PARIS

www.cloudefourchette.com

RESTAURANT LE DIV'20

Kévin PERNETTE
20 rue du loing
77690 MONTIGNY SUR LOING
+33 (0)4 64 45 76 79

www.restaurantlediv20.fr

LA CORTE

Luca LAFFI
320 rue Saint Honoré
75001 PARIS

www.restaurantlacorte.com

LE GRILLON

Vasil PISANOV
13 rue Mollien
92100 BOULOGNE BILLANCOURT
+33 (0)1 55 60 74 30

Cultiver - Récolter - Transformer - Servir

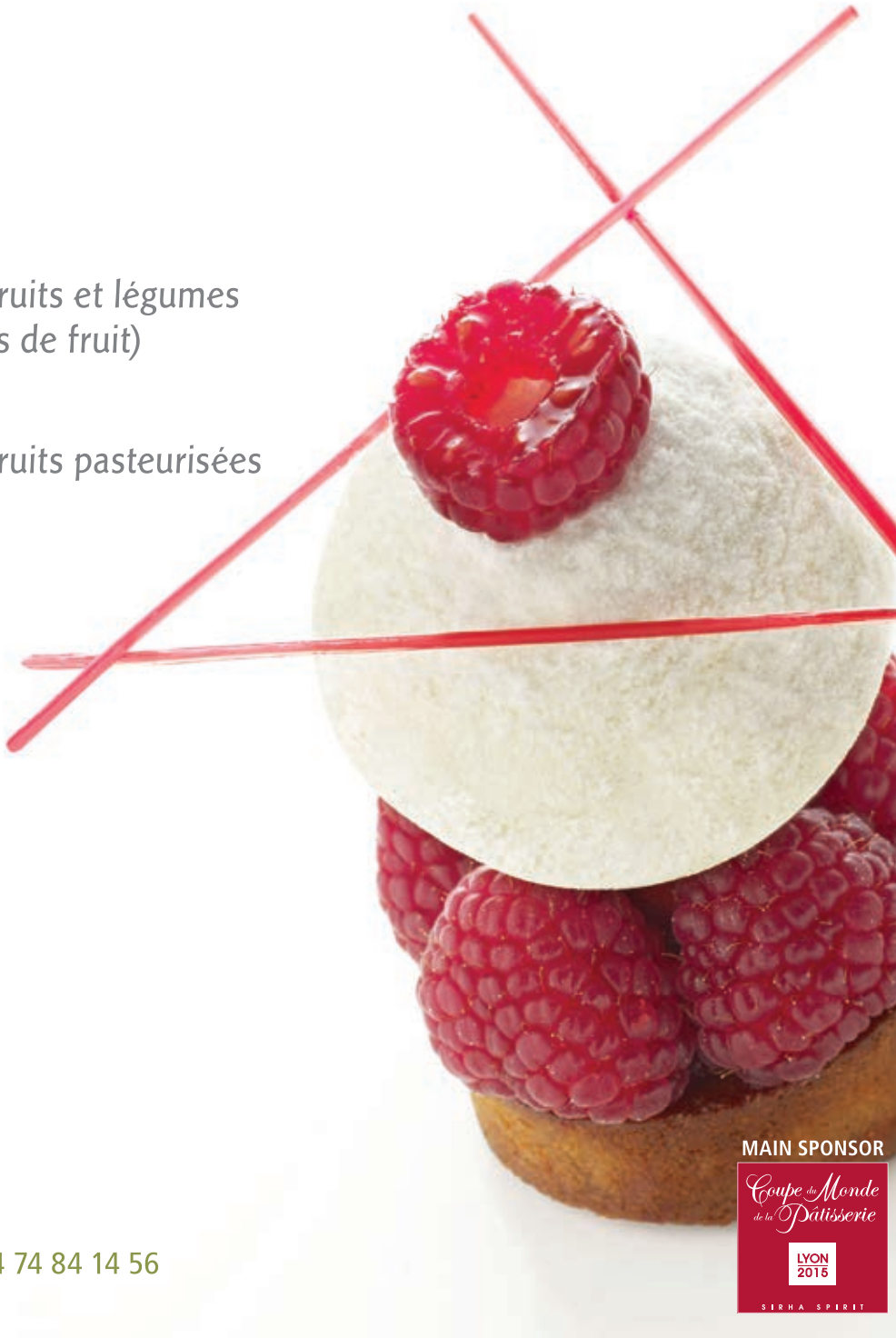
RAVIFRUIT
A KERRY COMPANY

Depuis 1981

Les fruits de l'excellence

Ravifruit a construit sa renommée sur un parti pris d'excellence, en respectant des valeurs essentielles pour offrir les meilleurs fruits de la nature.

- Purées naturelles de fruits et légumes surgelées (Bloc, Grains de fruit)
- Purées naturelles de fruits pasteurisées
- Coulis de fruits
- Fruits surgelés IQF
- Préparations de fruits



MAIN SPONSOR

Coupe du Monde de la Pâtisserie
LYON 2015
SIRHA SPIRIT

RAVIFRUIT - 26140 Anneyron - France
Tel: +33 (0)4 74 84 08 53 - Fax: +33 (0)4 74 84 14 56
www.ravifruit.com

Les Chefs Euro-Toques France

L'ESCAPADE

Pascal PREAUD
18 rue Saint-Barthélémy
77000 MELUN
+33 (0)1 64 10 82 45

LE MILLAU

Rachid SOUID
7 rue du Rendez-vous
75013 PARIS
+33 (0)1 43 43 63 23
www.lemillau.fr

LES ERABLES

Emmanuel RENAUX
16bis rue Marcel Allégot
92190 MEUDON
+33 (0)1 46 26 36 12
www.leserables-salons.com

LA VIEILLE AUBERGE

Philippe TISSIER
11 rue du Général de Gaulle
77174 VVILLENEUVE LE COMTE
+33 (0)1 60 43 00 35
www.la-vieille-auberge-77.com

MON BISTROT

Yann RONCIER
33 rue Marcel Dassault
92100 BOULOGNE BILLANCOURT
+33 (0)1 47 61 90 10
www.mon-bistrot.fr

AUBERGE LA GOÉLETTE

Maurice VAILLANT
7 Ile du Devant
78570 ANDRESY
+33 (0)1 39 74 70 35
www.la-goelette.fr

CARRÉ GOURMAND - CLARION SUITES SÉNART PARIS SUD

Emilien ROUABLE
12 allée du Trait d'Union
Carré Sénart
77127 LIEUSAINT
+33 (0)1 64 13 72 00

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE JEAN DROUANT

Dirk VAN LIESHOUT
20bis rue Médéric
75017 PARIS

RESTAURANT LE BRIEFING

Gérard ROYANT
Aérodrome de Lognes
Emerainville
77322 MARNE LA VALLÉE Cdx 2
+33 (0)1 60 37 08 41
www.le-briefing.com

DIMISCOOK

Michèle VENOM
38 avenue Jeanne d'Arc
92160 ANTONY
www.dimiscook.com

RESTAURANT MILLÉSIMES 62

Stéphane SAVORGNAN
13/15 place de Catalogne
75014 PARIS
+33 (0)1 43 35 34 35
www.millesimes62.com

HÔTEL DU COLLECTIONNEUR

Joël VEYSSIÈRE
51-57 rue de Courcelles
75008 PARIS
+33 (0)1 58 36 67 00/91
www.hotelducollectionneur.com

Je suis Le Guérandais

Sel de Guérande et fier de l'être.

Découvrez le naturel, l'intensité et la diversité de nos recettes sur le **seldeguerande.fr**

Les Chefs Euro-Toques France

CHEZ VONG

Vai Kuan VONG
10 rue de La Grande Truanderie
75001 PARIS
+33 (0)1 40 26 09 36
www.chez-vong.com

LE LAUMIÈRE

Eddy ZOUARI
4 rue Petit
75019 PARIS
+33 (0)1 42 02 46 71
www.restaurantlelaumiere.com

AUX SAVEURS DU PATIO

Christophe ARTHUR
1 avenue Pierre Semard
11100 NARBONNE
+33 (0)4 68 65 10 24

LA LUQUES TRAITEUR

Yannick JEZEQUEL
11 route de Béziers
34410 SAUVIAN
+33 (0)4 34 45 66 06
www.traiteurlaluques.com

LA TABLE DE SAINT JEAN

Yann AUGER
1 rue Cité Bartissol
66000 PERPIGNAN
+33 (0)4 68 51 22 25
www.lesaintjean.com

LE JARDIN DES PÂTES

Armand LAYACHI
11 rue du Cheval Vert
34000 MONTPELLIER
+33 (0)4 67 56 71 52
www.jardindespates.com

LA MARIGOTIÈRE TRAITEUR

Françoise BOUGET
Lieu dit La Marogotière - Dus
27390 NOTRE DAME DU HAMEL
+33 (0)2 32 44 78 62
www.la-marigotiere-traiteur.fr

LES VAPEURS

Jérôme MESLIN
160 bd Fernand Moureau
14360 TROUVILLE SUR MER
+33 (0)2 31 88 15 24
www.lesvapeurs.fr

ENTRE TERRE ET MER

Stéphane LEVESQUE
12/14 place Hamelin
14600 HONFLEUR
+33 (0)2 31 89 70 60
www.entreterreetmer-honfleur.com

AUBERGE DU PRIEURÉ NORMAND

Philippe ROBERT
1 place de la République
27620 GASNY
+33 (0)2 32 52 10 01
www.aubergeduprieure.com

HOSTELLERIE DU LION D'OR

Eric ROY
21 rue Saint Nicolas
27170 BEAUMONT LE ROGER
+33 (0)2 32 46 54 24
www.hostelleriedulion.com

VALRHONA
AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT®
Valrhona accompagne
les Chefs depuis 1922
© Sophie Brandström
www.valrhona.com

Les Chefs Euro-Toques France

TERROIR@VENIR

Brigitte AUTIER
32 avenue des Diables Bleus
06300 NICE

www.tantefine.com

APHRODITE

David FAURE
10 boulevard Dubouchage
06000 NICE

www.restaurant-aphrodite.com

HOSTELLERIE BÉRARD & SPA

Jean-François BÉRARD
7 rue Gabriel Péri
83714 LA CADIÈRE D'AZUR
+33 (0)4 94 90 11 43

www.hotel-berard.com

LA MONTGOLFIÈRE - HENRI GERACI

Henri GERACI
16 rue Basse
98000 MONACO PRINCIPAUTÉ
00377 97 98 61 59

www.lamontgolfiere.mc

AUBERGE DE LA MADONE

Tony BERTOUT
3 place Auguste Arnulf
06440 PEILLON
+33 (0)4 93 79 91 17

www.auberge-madone-peillon.com

CUISINE BY FH

Florent HOUGET
3 chemin Saint Laurent
Résidence Clair Soleil
06800 CAGNES SUR MER

MIRAMAR

Christian BUFFA
12 quai du Port
13002 MARSEILLE
+33 (0)4 91 91 10 40/04

www.bouillabaisse.com

HÔTEL FAIRMONT MONTÉ CARLO

Philippe JOANNÈS
12 avenue des Spélugues
98000 MONACO
00377 93 50 65 00

www.fairmont.com

LE BOUCHON

David CAHEN
11 avenue Princesse Grasse
98000 MONACO
00377 97 77 08 80

cahendfood@gmail.com

PONANT

Alain MORVILLE
408 avenue du Prado
13008 MARSEILLE
+33 (0)4 88 66 65 20

www.ponant.com

LES TERRASSES DE L'IMAGE
HÔTEL DE L'IMAGE 4****

Christophe CHIAVOLA
36 boulevard Victor Hugo
13210 SAINT RÉMY DE PROVENCE
+33 (0)4 90 92 51 50

www.hotel-image.fr

LE ROUTIER SYMPA

Olivier RENAUD
"Le Vieux Moulin" B
23 chemin du Colombier
06110 LE CANNET

Chazal 40 ans

1976 - 2016

«Notre gamme viande est destinée aux restaurants gastronomiques. Nous axons nos efforts sur de nouvelles découpes et sur la valorisation des «morceaux oubliés».

Notre plaisir de créer de nouvelles découpes trouvera son aboutissement au travers de vos talents.»

Alain CHAZAL

■ Recherche et développement

■ Mise en oeuvre

■ Nouveauté

Chazal Groupe - 73 avenue Eisenhower - 39100 DOLE
wwww.chazal.com

Les Chefs Euro-Toques France

LE MAS DU SOLEIL

Francis ROBIN
38 chemin Saint Côme
13300 SALON DE PROVENCE
+33 (0)4 90 56 06 53
www.lemasdusoleil.com

LE BISTRO GOURMAND

David VAQUE
3 rue Desboutin
06300 NICE
+33 (0)4 92 14 55 55
www.le-bistro-groumand.fr

FIVE SEAS HOTEL CANNES

Arnaud TABAREC
22 rue Bivouac Napoléon
06400 CANNES
+33 (0)4 63 36 05 06
www.five-hotel-cannes.com

MAISON RICORDEAU

Didier CHAPEAU
11-13 rue de la Libération
72540 LOUE
+33 (0)2 43 88 40 03
www.hotel-ricordeau.fr

RESTAURANT L'ANTIQUAIRE

Jérôme LEBRETON
64 rue Vaufleury
53000 LAVAL
+33 (0)2 43 53 66 76
www.restaurant-lantiquaire.fr

CÔTE OUEST MERCURE

Thomas EVANNO
Lac de Tanchet - Route du Tour de France CS 20339
85109 LES SABLES D'OLONNE
+33 (0)2 51 21 77 82
www.mercure-coteouest.com

RELAIS DU GUÉ DE SELLE

Didier PESCHARD
Route de Mayenne
53600 EVRON MEZANGERS
+33 (0)2 43 91 20 00
www.relais-du-gue-de-selle.com

LE RELAIS DE LA MALLE

Didier GIRARD
319 rue de Bretagne
53000 LAVAL
+33 (0)2 43 69 11 16
www.la-malle.fr

BALSAMIQUE RESTAURANT

Benjamin BAJEUX
13 place du Général de Gaulle
59118 WANBRECHIES
+33 (0)3 20 93 68 55
www.balsamique-restaurant.com

LA BARATTE

Didier BAJEUX
395 rue du Clinquet
59200 TOURCOING
+33 (0)3 20 94 45 63
www.la-baratte.com

FABRICANT FRANÇAIS

D'USTENSILES DE QUALITÉ

PROFESSIONNELLE

CUISINE ET PÂTISSERIE

de BUYER®

DEPUIS 1830

DE BUYER INDUSTRIES - 25, Faymont - F-88340 LE VAL D'AJOL
TEL : 03 29 30 66 12 - info@debuyer.com - www.debuyer.com

EPV Entreprise du Patrimoine Vivant

Les Chefs Euro-Toques France

LE CARNOT ASTORIA

Benoît BASDEVANT
10 place Foch
62000 ARRAS
+33 (0)3 21 71 08 14
www.hotelcarnot.com

LA BOUSSOLE

Ludovic FONTAINE
1 esplanade Jean Monet
59410 ANZIN
+33 (0)3 27 42 40 21
www.laboussole.fr

AUBERGE DU FORGERON

Philippe BELOT
17 rue Roger Bouvry
59113 SECLIN
+33 (0)3 20 90 09 52
www.aubergeduforgeron.com

LE VENT D'ANGE

Charles GOMBERT
1449 avenue de Petite Synthe
59640 DUNKERQUE
+33 (0)3 28 25 28 98
www.leventdange.com

RESTAURANT DE L'HIPPODROME "LA BASCULE"

Denys COSTEMEND
137 boulevard Clemenceau
59702 MARCQ EN BAROEUL Cdx
+33 (0)3 20 72 15 16
www.restaurant-hippodrome.fr

WESTMINSTER HÔTEL

Gilles GRATTEPANCHE
Avenue du Verger
62520 LE TOUQUET
+33 (0)3 21 05 48 48
www.westminster.fr

COOK EVENTS

Christophe DOVERGNE
1 rue Verte
59620 AULNOYE AYMERIES
www.750g.com

LE SOUBISE

Michel HAZEBROUCQ
49 route de Bergnes
59210 COUDEKERQUE
BRANCHE
+33 (0)3 28 64 66 00

FLEUR DE SEL

David DUPRÉ
90 rue Sadi Carnot
62400 BÉTHUNE
+33 (0)3 21 01 78 28
www.fleurdesel-bethune.fr

RESTAURANT LE MUSIGNY

Emmanuel HERNANDEZ
90 avenue de Liège
59300 VALENCIENNES
+33 (0)3 27 41 49 30
www.lemusigny.fr

CHEZF'LAU

Florent FERLIN
1362 route Nationale
59310 COUTICHES
+33 (0)3 28 33 12 55
www.mercure.com

L'HOSTELLERIE LA CROIX D'OR

Fabrice LEFEBVRE
123 rue Saint Gilles
80700 ROYE
+33 (0)3 22 87 11 57
www.lacroixdor80.fr

Les éleveurs et le Cochon de Bretagne, c'est pour du bon !

Le Cochon de Bretagne représente 450 éleveurs qui, en 2000, ont souhaité valoriser leur savoir-faire et tenir compte des préoccupations des consommateurs en mettant en place des pratiques d'élevage autour d'un cahier des charges. Ainsi, ils apportent des réelles garanties sur l'Origine, l'élevage, l'alimentation des animaux et également sur les mesures qu'ils prennent pour protéger l'environnement.

Le Cochon de Bretagne représente 8 % de la production nationale. L'action des éleveurs est reconnue officiellement par les pouvoirs publics. Des contrôles sont effectués à chaque maillon de la filière par un organisme indépendant.

PRODUIT CERTIFIÉ

Produit Certifié, Le Cochon de Bretagne vise l'obtention d'une IGP. Pour les professionnels de la restauration, Le Cochon de Bretagne est un signe de garantie et une sécurité ; il participe aux plaisirs de la table.

Pour en savoir plus sur le Cochon de Bretagne :
contact@lecochondebretagne.com
Tél. : 02 96 58 61 50 - Fax : 02 96 58 61 52

LE COCHON DE BRETAGNE
Bien né, Bien élevé®

www.lecochondebretagne.com

OCTOBRE.COM 160122

Les Chefs Euro-Toques France

LE FRANÇOIS 1ER RESTAURANT

Gérard LEWANDOWSKI
Place d'Armes
62610 ARDRES
+33 (0)3 21 85 94 00
www.lefrancois1er.com

CASINO DE SAINT-AMAND LES EAUX

Richard SZYMANIAK
Rocade Nord
59230 SAINT-AMAND LES EAUX
+33 (0)3 27 48 19 00
www.casino-saint-amand.com

HÔTEL LA TERRASSE RESTAURANT "LE HOMARD GOURMAND" BRASSERIE "LES JARDINS DE LA TERRASSE"

Jackie MASSE
Avenue de la Plage
80120 FORT MAHON PLAGE
+33 (0)3 22 23 37 77
www.hotellaterrasse.com

RESTAURANT MADO

Wilfrid URBANIAK
6 quai Léonard
80550 LE CROTOY
+33 (0)3 22 27 81 22
www.chezmado.com

LE MEURIN - CHÂTEAU DE BEAULIEU

Marc MEURIN
1098 rue des Lillers
62350 BUSNES
+33 (0)3 21 68 88 88
www.le-meurin.fr

RESTAURANT DE L'ARBRE

Yorann VANDRIESSCHE
1 Pavé Jean-Marie Leblanc
59152 GRUSON
+33 (0)3 20 79 55 33
www.larbre.com

CHEF À DOMICILE ALEXIS MONTOIS

Alexis MONTOIS
20 rue Jacques Cartier
62510 ARQUES
+33 (0)3 21 38 49 69

LE MOULIN DES ECREVISSES

Christophe VOISIN
Routes de Bives
80250 AILLY SUR NOYE
www.lemoulindesecrevisses.com

LES PIEDS DANS L'EAU

Philippe ROPITAL
AGORA Esplanade Parmentier
62600 BERCK SUR MER
+33 (0)3 21 89 87 00
www.agora-berck.com

LES JARDINS DU LÉMAN

Henrique AGUZZOLI
Grande Rue P. Jacquier
74140 YVOIRE
+33 (0)4 50 72 80 32
www.lesjardinsduleman.com

L'HOSTELLERIE DU CHÂTEAU DE MEZEL RESTAURANT LE PETIT GARGANTUA

Thierry BERNARD
57 rue du Château
63115 MEZEL
+33 (0)4 73 68 75 27
www.hostellerieduchateaudemezel.com

FRAIDIS®

Partenaire d'Euro-Toques depuis 2013, **FRAIDIS** sélectionne ses produits pour leur respect des matières premières et de leur origine. Chaque producteur possède une maîtrise complète de la filière, pour une fraîcheur et une traçabilité optimales. Salées et sucrées, nos recettes du monde, authentiques et originales, sont livrées en frais, surgelé et ambiant.

Dilmah
THE SINGLE ORIGIN TEA
100% PURE CEYLON

Grâce à la culture de ses propres jardins, **Dilmah** maîtrise toute la filière, de la cueillette fine à la main jusqu'au conditionnement à la propriété familiale à Colombo, Sri Lanka.

Par respect de chaque terroir, Dilmah garantit tous ses thés 100% Pure Origine.

En 2009, Dilmah, TWF et l'Institut Paul Bocuse ont créé en partenariat la 1ère École Internationale du Thé à Ecully pour former les étudiants à l'art du thé.

Merrill J. Fernando, fondateur de Dilmah, a créé la Fondation Humanitaire MJF pour mettre l'entreprise au service de l'homme. La "**MJF Charitable Foundation**" conduit et finance 150 programmes annuels d'aide aux plus démunis du Sri Lanka.

En lien avec l' IUCN (Union Internationale pour la Protection de la Nature) à Genève, la "**Dilmah Conservation Foundation**" soutient des programmes de développement durable et de protection de la nature.

dilmah.com

Floridella

La suprême saveur de **FLORIDELLA** est obtenue en sélectionnant les meilleures variétés de fruits. Cueillis à la main à pleine maturité, les fruits sont pressés sous 24h sur les lieux de la récolte et aussitôt mis en bouteille avec la pulpe du fruit. Rien n'est ajouté, rien n'est enlevé.

kikkoman
seasoning your life

La sauce soja naturellement fermentée **KIKKOMAN** est élaborée à partir de 4 ingrédients naturels : graines de soja, blé, eau et sel. Reconnue comme la référence mondiale des sauces soja, elle est utilisée par les professionnels de la restauration et notamment par les plus grands chefs de la haute gastronomie française.
La sauce soja s'utilise en remplacement du sel dans toutes vos préparations salées ou sucrées.

kikkoman.fr

FRAIDIS S.A.S filiale hôtellerie-restauration de TWF
Parc de la côte Joire - 44 à 48, Avenue de la Marne - B.P. 154 - 59444 Wasquehal Cedex - France
tél : 03 20 76 95 86 - Fax : 03 20 76 95 89 - Email : contact.fraidis@fraidis.com

Les Chefs Euro-Toques France

LE PRÉ D'ANTOINE

Bernard BINAUD
15 route de chez Rodelet
74250 FILLINGES
+33 (0)4 50 36 45 06
www.lepredantoine.com

AUBERGE LE CHARDON BLEU

Guy FENOLI
904 rue Principale
38740 VALBONNAIS
+33 (0)4 76 30 83 44
www.aubergelechardonbleu.fr

LE REFUGE DES GOURMETS

Jean-Marie CHANOVE
90 route des Framboises
74140 MACHILLY
+33 (0)4 50 43 53 87
www.refugedesgourmets.com

AU GAY SÉJOUR

Bernard GAY
58 route de Tertenoz
74210 SEYTHENEX/FAVERGES
+33 (0)4 50 44 52 52
www.hotel-gay-sejour.com

LA CLOSERIE

Jacques CHILLOUX
4 place de la Gaité
69330 PUSIGNAN
+33 (0)4 78 04 40 50
www.lacloserie2.com

LA VILLA CÉCILE

Fabrice GUIGNOT
156 route de Messery
74140 YVOIRE
+33 (0)4 50 72 27 40
www.villacecile.com

CHALET M

Didier DELU
La Bergerie
73210 LA CÔTE D'AIME
www.chalet-m.com

Eugénie GUILLERMIN
430 route de Beffey
38140 REAUMONT

RESTAURANT LES PLATANES

Boris DITADIAN
1940 route de Corbas
69970 CHAPONNAY
+33 (0)4 78 96 02 39
www.restaurant-lesplatanes.com

LE VIEUX FOUR

Pierre HAUTIN
55 route du Boude
74390CHATEL
+33 (0)4 50 73 30 56

AUBERGE DU LAC

Vincent FAVRE-FELIX
2 route du Port
74290 VEYRIER DU LAC
+33 (0)4 50 60 10 15

L'ALSACIENNE SAS

Gérald HENRION
16 place de l'Hôtel de Ville
74100 ANNEMASSE
+33 (0)4 50 92 13 11
www.alsacienne.fr

Machines à cloche MULTIVAC

Cuisson sous-vide pour les professionnels de la restauration

MULTIVAC suit le procédé de cuisson sous-vide depuis les années 1970. Profitez de cette longue expérience : grâce à sa collaboration continuelle avec le monde de la gastronomie, MULTIVAC est en mesure de vous proposer aujourd'hui un large éventail de machines à cloche qui rend le procédé sous-vide attractif pour les cuisines de toutes tailles.

www.multivac.fr

MULTIVAC
BETTER PACKAGING

Les Chefs Euro-Toques France

HÔTEL RESTAURANT LE VIEUX LOGIS

Paul JACQUIER DURAND
Grande Rue Paul Jacquier
74140 YVOIRE
+33 (0)4 50 72 80 24
www.levieuxlogis.com

BOUCHON COMPTOIR BRUNET

Gilles MAYSONNAVE
23 rue Claudia
69002 LYON
+33 (0)4 78 37 44 31
www.bouchonlyonnaisbrunet.fr

LE VERRE ET L'ASSIETTE

Nadir KACED
20 Grande Rue de Vaise
69009 LYON
+33 (0)4 78 83 32 25
www.leverreetlassiette.com

RELAIS ET CHÂTEAUX PIERRE ORSI

Pierre ORSI
3 place Kléber
69006 LYON
+33 (0)4 78 89 57 68
www.pierreorsi.com

DOMAINE DE LA SAPINIÈRE

Guillaume LACROIX
Chemin de la Borne
74570 THORENS GLIERES
+33 (0)4 50 22 85 92
www.domaine-sapiniere.com

RESTAURANT LE TROLLE

Sébastien PALINSKI
16 avenue de Kimberley
38130 ECHIROLLES
+33 (0)4 76 33 60 60
www.dauphitel.fr

RESTAURANT LE JARDIN GOURMAND

Christophe LAURENT
73 rue du Sophora
69480 AMBERIEUX D'AZERGUES
+33 (0)4 74 67 09 06
www.lejardin-gourmand.fr

COTTAGE DE CLAIREFONTAINE

Olivier PONS
616 chemin du Marais
38121 CHONAS L'AMBALLAN
+33 (0)4 74 58 83 28
www.domaine-de-clairefontaine.fr

AUBERGE DU PÈRE BISE

Christophe LE DIGOL
303 route du Port
74290 TALLOIRES
+33 (0)4 50 60 48 21
www.perebise.com/fr

LES TRÉSOMS LAKE & SPA RESORT

Eric PROWALSKI
15 boulevard de la Corniche
74000 ANNECY
+33 (0)4 50 51 43 84
www.lestremons.com

RESTAURANT RÉGIS ET JACQUES MARCON

Régis MARCON
Larsiallas
43290 SAINT BONNET LE FROID
+33 (0)4 71 59 93 72
www.regismarcon.fr

FLOCONS DE SEL

Emmanuel RENAUT
1775 route de Leutaz
74120 MEGEVE
+33 (0)4 50 21 49 99
www.floconsdesel.com

La Galerie des Millésimes

La Galerie des Millésimes se trouve au cœur de la Bourgogne à Saint Jean de Vaux, petit village situé à 3 kilomètres des prestigieux domaines de Mercurey.

Le Terroir de Bourgogne est complexe, ce qui le rend d'autant plus passionnant. C'est pourquoi notre but est de rassembler les viticulteurs indépendants de petites et moyennes tailles partageant le sens véritable des traditions, du respect de la typicité du Terroir et du travail bien fait, tout en gardant à l'esprit un seul mot d'ordre « La Passion »
Ainsi le combat que nous menons pour le produit au travers des institutions Françaises et autres associations culinaires nous rapproche du Lobby d'Euro-Toques à œuvrer pour la défense de celui-ci.

Notre tâche est d'apporter à tous nos clients la Bourgogne à la porte de leurs établissements, autant dans le choix des vins, le conseil, que dans le service dans lequel nous mettons un point d'honneur, tout cela dans un but d'harmonisation et de promotion de la Gastronomie française à travers le vin en France et de par le monde.

La Galerie des Millésimes
Xavier de Ravel d'Esclapon – Président
1 place des Tilleuls
71640 Saint Jean de Vaux
T. 33 (0)3 85 45 13 90
P. 33 (0)6 16 62 43 51
www.lagaleriedesmillesimes.fr

Les Chefs Euro-Toques France

LES FIGUIERS

Jean-Philippe REYMOND
Chemin des Pêcheurs
La Pointe
74140 MESSERY
+33 (0)4 50 94 34 68
www.les-figuiers-eresto.net

RESTAURANT TÊTEDOIE

Christian TETEDOIE
1 rue de l'Antiquaille
69005 LYON
+33 (0)4 78 29 40 10
www.tetedoie.com

RESTAURANT LE TORRENT

Sébastien ROUSSE
18 rue Ambroise Martin
74120 MEGEVE
+33 (0)4 50 58 92 21
www.le-torrent.com

RESTAURANT LA PAGERIE

Michel VERDU
12 rue de la Libération
74240 GAILLARD
+33 (0)4 50 38 34 00
www.restaurant-lapagerie.com

RESTAURANT L'ATELIER DES 2 RIVES

Luca SANGIULIANO
Aéroport Saint Exupéry
Lyon Rhône
69125 LYON ST EXUPÉRY AÉROPORT
+33 (0)4 72 22 71 86

AUBERGE GOURMANDE

Guy WATRIN
Route du Bourg
74140 MASSONGY
+33 (0)4 50 94 16 97
www.aubergegourmandemassongy.com

KEMPINSKI HOTEL TAIYAN

Menad BERKANI
N°115-1 Changfeng Street
Taiyuan
030006 SHANXI - CHINE
+86 181 0346 908
www.sofitel.com

HÔTEL PRÉSIDENT WILSON

Michel ROTH
47 quai Wilson
1201 GENEVE - SUISSE
0041 22 906 66 66
www.hotelpresidentwilson.com/fr/restaurant-bayview

LA SAISON BY JACQUES BARNACHON

Florian MULLER
2F, The Cameron
33 Cameron Road
TSIMSHASUI KOWLOON -
HONG KONG
2789 8000
www.lasaisonbyjb.com

RESTAURANT LA VILLA

Emmanuel DELMAR
Impasse Cyprien Gildon
97354 REMIRE-MONTJOLY
+33 (0)5 94 38 33 69
www.alavilla.com

HÔTEL LA CARAVELLE
LA TABLE DE MAMY NOUNOU

Jean-Paul MAHLER
Route du Château Dubuc
Anse l'Etang -Tartane
97220 LA TRINITE
+33 (0)5 96 58 07 32
www.hotel-la-caravelle-martinique.com

HCR SANTE
– CHER
+ SOLIDAIRE

SALARIÉS DES HÔTELS - CAFÉS - RESTAURANTS

LA SOLIDARITÉ PAR HCR SANTÉ

L'action sociale HCR Santé peut vous accorder une aide financière exceptionnelle dans les cas suivants* :

- prothèses dentaires prises en charge par la Sécurité sociale,
- appareils auditifs pris en charge par la Sécurité sociale,
- aide à domicile après intervention chirurgicale de plus de 3 jours,
- prothèse capillaire suite à une maladie ayant provoqué la chute des cheveux.

Ile de la Réunion : **02 62 900 100**
Autres DOM : **01 30 44 54 17**

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE RÉGIME
N° Vert 0 800 427 001
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 18H

INFORMATIONS SALARIÉS ASSURÉS
N° Azur 0 811 460 665 DOM : **02 54 88 38 12**
PRIX APPEL LOCAL DEPUIS UN POSTE FIXE

Pour les salariés des Hôtels – Cafés – Restaurants : une mutuelle performante pour un coût avantageux.
La cotisation s'élève à 28 €* depuis le 1er juillet 2015 !

Rendez-vous sur www.hcrsante.fr

SANTÉ HCR

avec une répartition 50 % pour l'employeur (14 €) et 50 % pour le salarié (14 €)

Crédits : photo : ©fotolia.com - Conception graphique : ©Comtigo - Design graphique : ©Charlotte de Pélissot

Les Chefs Euro-Toques France

Olivier BARDOUX
267 route de l'Epine
74920 COMBLOUX
www.lafermedejoseph.fr

Jean-Luc GERMOND
72 rue Jeanne d'Arc
59000 LILLE
www.restaurant-lapagerie.com

HOSTELLERIE BÉRARD

René BÉRARD
7 rue Gabriel Péri
83740 LA CADIÈRE D'AZUR
+33 (0)4 94 90 11 43
www.hotel-berard.com

AUBERGE DE LA GARENNE

Jean-Marc LEGLEYE
17 chemin de Ghesles
59700 MARCQ EN BAROEUL
+33 (0)3 20 46 20 20
www.aubergegarenne.fr

Jean-Luc BUSCAYLET
15 rue du Val Saint Georges
78711 MANTES LA VILLE
+33 (0)6 80 07 88 22

Michel LORENZ
App 532
17 Résidence Beau Rivage
67460 SOUFFELWEYERSHEIM
+33 (0)3 88 56 22 99

DOMAINE CHABRIER FILS

Patrick CHABRIER
Chemin du Grés
30190 BOURDIC
+33 (0)4 66 81 24 24

Candid MUCK
9 rue du Guide
92600 ASNIERES SUR SEINE
+33 (0)1 47 91 14 92
www.aubergegourmandemassongy.com

LE FOURNIL

Aurélien DEL RIO
Chemin des Bruges
07200 UCEL

Michel ROYER
253 chemin des Marre
Maison Manelis
83580 GASSIN
+33 (0)4 94 79 59 59

Michel DETRIN
188 avenue de la Plage
80120 FORT MAHON PLAGE
+33 (0)3 22 72 50 43
Membre honoraire depuis 2005

AUBERGE DU BONHEUR

Vincent SAMIT
Gare d'Aureil
87220 FEYTIAT
+33 (0)5 55 00 28 19

Joseph FROC
7bis rue des Oliviers
30820 CAVEIRAC
+33 (0)4 66 01 45 04

Partenaires

Parrain 2015

AGUILA 220

FAITES UNE PETITE PLACE À UNE GRANDE PROFESSIONNELLE

BUSINESS SOLUTIONS

Découvrez la nouvelle venue dans la famille barista : Aguila 220.
Intelligente et compacte, Aguila 220 est une machine à hautes performances. Elle propose un large choix de délicieuses recettes à base de lait sur simple pression d'une touche pour satisfaire vos Clients et apporter de la valeur à votre établissement, Grand Cru après Grand Cru.

0805 11 07 11 (service et appel gratuits) ou www.nespresso.com/pro

*Quoi d'autre ?

NESPRESSO®
What else ?*

EURO - TOQUES,
DES ARTISANS CUISINIERS EUROPÉENS,
AU SERVICE D' UNE ALIMENTATION SAINE

EURO - TOQUES,
EUROPEAN ARTISAN CHEFS,
IN THE SERVICE OF WHOLESOME FOOD

2016

PROPRIÉTÉ EURO-TOQUES