

EURO-TOQUES

France

Notre Lobby,
c'est le
Produit !!



Février 2018



CHOISISSEZ LA GAMME LEADER
EN RESTAURATION



NW W&O, SAS au capital de 26740 940 €, 97301 (ss) Les Moutineux, RCS Nanterre 479 463 044, Crédit photo : © 2013 Jean-François Lesnechal

Sommaire



Hommage à Monsieur Paul Bocuse	P. 3
Les Présidences	P. 4
Edito Michel Roth et Guillaume Gomez	P. 5
Signes d'appartenance Euro-Toques	P. 6
Editorial Valérie Péresse / Nicolas Sale	P.9
Paris, des Halles à Rungis	P. 10/11
Nouveaux chefs Euro-Toques France 2017	P. 13
Les produits régionaux Paris/Île-de-France	P. 14/17
Le Jambon de Paris.....	P. 19
Le Merlan	P. 23
Rétrospective Actions Euro-Toques France 2017	P. 24/29
En direct de Bruxelles	P. 32 & 33
Euro-Toques en Régions	P. 35 & 37
Nouveautés Euro-Toques France	P. 39
Annuaire des Chefs Euro-Toques France	P. 43/73
Comment adhérer à Euro-Toques.....	P. 75
Euro-Toques France remercie ses Partenaires	P. 76

Magazine Euro-Toques France



Euro-Toques France

14bis rue Daru – 75008 Paris

T. 01 47 64 50 70

direction@eurotoques.fr

secretariat@eurotoques.fr

partenariat@eurotoques.fr

www.eurotoques-france.fr

Direction de la Publication : Michel ROTH et Guillaume GOMEZ

Comité de Rédaction : Monique BESCOND, Louise de MURARD et Suzanna de LA PUENTE

Conception, réalisation, impression : Louise de MURARD - Euro-Toques France

L'Imprimerie - lattes-imprimerie@wanadoo.fr

La Charte EURO-TOQUES



Le Code d'Honneur des Euro-Toques

- Article 1 :* Euro-Toques International est une association européenne qui représente les chefs, membres d'Euro-Toques dans tous les pays d'Europe.
- Article 2 :* Euro-Toques a pour objectif de respecter la diversité des traditions des pays et des régions dans son Europe élargie.
- Article 3 :* Les membres Euro-Toques entretiennent de bonnes relations entre eux, et reconnaissent, aux conventions, une large autorité de l'association.
- Article 4 :* Les membres Euro-Toques garantissent des principes communs que tous leurs membres partageront à travers l'Europe.
- Article 5 :* Les membres Euro-Toques développent leurs propres pratiques au sein de l'association.
- Article 6 :* Euro-Toques défend une sélection basée sur l'utilisation de produits de qualité.
- Article 7 :* Les membres Euro-Toques défendent les produits de terroir et les recettes traditionnelles, gage de maintien de la diversité de l'héritage culinaire européen et de la pérennité des produits régionaux.
- Article 8 :* Les produits utilisés dans les cuisines sont frais et sont transformés sur place.
- Article 9 :* Les produits utilisés sont saisonniers, afin de respecter les cycles naturels et garantir des goûts authentiques.
- Article 10 :* Les membres Euro-Toques préservent la diversité des saveurs, la variété des ingrédients et participent au développement des alimentations saines et au sport entre autres activités.
- Article 11 :* La défense, l'information et l'éducation des consommateurs font partie des missions d'Euro-Toques.
- Article 12 :* Le rôle de la carte est essentiel pour conserver la confiance des consommateurs.
- Article 13 :* Les cuisines sont gérées avec totale indépendance vis-à-vis de ses fournisseurs.
- Article 14 :* Le transformateur de la filière est nécessaire pour garantir la sûreté des produits dont le développement est crucial.
- Article 15 :* Les chefs et les traditions travaillent avec la modernité. Ils transmettent le plaisir et la convivialité ; un art de vivre.

Pierre BOMEYER
Président Fondateur

Membre Euro-Toques

Paul BOCUSE
Président Fondateur



EUROPEAN COMMUNITY OF CHEFS
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE DES CUISINIERS



Monsieur PAUL BOCUSE (1926 – 2018)

Au nom de Bernard FOURNIER, successeur de monsieur Paul BOCUSE à Euro-Toques France, et Président Honoraire,

- de messieurs Henri CHARVET et Didier PESCHARD, Présidents Honoraires et de messieurs Michel ROTH et Guillaume GOMEZ, co-Présidents actuels,
- de Madame Monique BESCOND, messieurs Jacques BARNACHON, Christian LECLOU, Eric COISEL, du Bureau National,
- ainsi que l'ensemble des Membres Adhérents et Partenaires d'Euro-Toques France,

nous rappelons à tous la philosophie de notre Président Fondateur, Monsieur Paul BOCUSE :

« Unir nos forces pour faire d'Euro-Toques une marque de qualité et plus particulièrement de sécurité alimentaire pour le consommateur grâce à notre lobby produit, seule association référencée à la Commission Européenne ».

Nous avons conscience du rôle de chef de file que monsieur Paul a joué et de son implication dans une action européenne pérenne.

Monsieur Paul est décédé le samedi 20 janvier, quelques jours avant son anniversaire le 11 février prochain, où nous aurions fêté ses 92 ans. Lourd héritage qu'il va falloir gérer.

Monsieur Paul Bocuse, ambassadeur de la gastronomie française et visionnaire, a su donner de la visibilité à notre profession et a surtout été le premier à inciter les chefs à sortir de leur cuisine et valoriser leur métier.

Monsieur Paul très attaché aux fondamentaux de la cuisine française traditionnelle, s'est évertué à faire rayonner la France à l'étranger. Il a su grâce à sa simplicité et générosité devenir une figure incontournable de notre profession avec un sens du partage inné. Le but principal de monsieur Paul BOCUSE a toujours été de garantir l'authenticité du produit, la valorisation de son producteur, et de soutenir l'importance donnée à la saison et donc au cycle naturel de production.

Il aura apporté une modernisation à notre cuisine et est resté jusqu'à la fin en éveil pour tout ce qui pouvait servir le métier de cuisinier.

Nous sommes de tout cœur avec sa famille et ses collaborateurs qui ont perdu leur Mentor (23 établissements et 3 écoles). Il restera à jamais « LA RÉFÉRENCE » pour tous les cuisiniers d'aujourd'hui et de demain.



Euro-Toques France
14bis rue Daru – 75008 PARIS
www.eurotoques-france.fr
direction@eurotoques.fr

Euro-Toques France – 14bis rue Daru – 75008 Paris – T : 01 47 64 50 70 – partenariat@eurotoques.fr

Euro-Toques, une belle histoire qui dure ...



Félicitations à Michel ROTH et Guillaume GOMEZ, qui continuent à s'investir dans l'Association 'EURO-TOQUES', en assurant une présidence dynamique à ce mouvement de chefs qui défend la profession et les produits de qualité.

Tous nos vœux les accompagnent dans cette noble tâche.

Collonges, le 23 décembre 2017

Paul BOCUSE

et Jérôme BOCUSE

A handwritten signature in black ink that reads 'Paul Bocuse'.

- Président Fondateur -

Notre lobby, c'est le Produit !

Les Présidents Euro-Toques France



Bernard FOURNIER - de 1986 à 1999



Henri CHARVET - 1999 à 2011



Didier PESCHARD - de 2012 à 2014
Relais du Gué de Selle à Mésangers (53)



Depuis 2015
Michel ROTH - Le Bayview à Genève
Guillaume GOMEZ - Palais de l'Elysée (75)

ÉDITO - Février 2018



Depuis le 26 Novembre 1986, notre association, Euro-Toques France, s'est inscrit dans un contexte européen, base même de son fondement, grâce au soutien de Messieurs Pierre Romeyer et notre président-fondateur, Paul Bocuse, véritables visionnaires dans notre domaine que nous respectons tant, la gastronomie.

Pour 2018, nous souhaitons vous sensibiliser sur trois mots. Trois mots, qui pour nous, veulent tout transmettre :

Précaution – Prévention – Responsabilité

Notre association doit vous faire pressentir du plaisir et de la fierté dans notre passion qui nous réunissent chaque année qui passe et qui caractérise un art de vivre à la française.

La vocation de notre lobby doit se pencher sur les rappels de nos racines et de nos produits. Le savoir culinaire n'a certes pas changé mais nous devons continuer à léguer un patrimoine sain aux jeunes générations.

Notre métier, notre slogan et surtout notre logo ont toujours un avenir et les liens sociaux que nous transmettons représentent un partage que notre association soutient.

Comprendre et transmettre cela nous permettra de continuer à défendre le patrimoine culinaire à travers nos producteurs, nos artisans et de défendre nos pêcheurs et agriculteurs.

Nous ne sommes pas que chefs, mais des personnes humaines à part entières et des pères de familles qui devons promouvoir l'origine, la traçabilité et la qualité de nos produits à nos enfants ainsi qu'à nos consommateurs.

Nos valeurs, nos démarches et notre réflexion doivent générer des débats d'idées et d'échanges pour soutenir et favoriser nos dossiers prioritaires sur les trois prochaines années : l'obésité infantile, la sauvegarde des produits de la mer et les Référents Départementaux.

Nous sommes conscients de la dérive alimentaire d'aujourd'hui, mais avec un marché en constante évolution, c'est avec la formation, la communication et notre savoir-faire que nous pouvons garantir l'authenticité de notre lobby produit, et la transparence et la confiance de notre engagement.

Nous avons la chance, dans le monde que nous vivons, d'avoir un regard nouveau sur les nouvelles technologies, qui nous aident à dévoiler toute sorte d'informations qui nous permettent de continuer d'exister aux yeux de la profession. Ce sont des outils qui développeront ainsi nos affaires de la meilleure manière possible.

C'est le moment ou jamais de prendre position et c'est pourquoi nous souhaiterions débiter cette nouvelle année avec quelques mots qui pourraient faire toute la différence :

« La mauvaise nourriture est à l'origine de tous les maux » (Hippocrate)

Pour honorer nos actions, chers amis et confrères, c'était évident pour nous de choisir un lieu à Paris qui représente si bien la profession dans tous ses états : l'Hôtel du Ritz.

C'est dans ce cadre privilégié, où nous aurons l'opportunité de vous retrouver, et d'aboutir tous ensemble nos objectifs communs, pour que dès demain, Euro-Toques reste la seule association lobbyiste représentée à la Commission Européenne, à Bruxelles.

Dans un second temps, recevoir et remercier nos amis partenaires, car sans eux, nous ne pourrions peut-être plus réaliser les grands projets que nous souhaitons transmettre au service de la profession.

Notre congrès se doit de faire ressentir cette une émotion : riche en termes d'impacts et de retombées.

Nous sommes tous là pour une seule chose bien précise : défendre les produits de notre terroir et transmettre notre passion à travers la filière « Producteurs, Restaurateurs, Consommateurs » à laquelle nous tenons tant.

« Il y a des forces en marche, il faut les créer et les solutions suivent » (Saint Exupéry)



*« Savoir-faire et faire savoir »
« Convaincre plutôt que contraindre »*

Signes d'appartenance

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

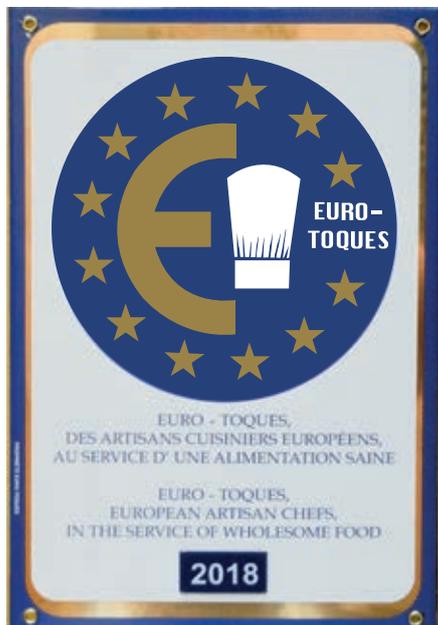


La Veste Officielle Euro-Toques

- 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.





Fabricant français
Ustensiles Professionnels
Cuisine & Pâtisserie

de Buyer
DEPUIS 1830



De Buyer Industries
88340 Le Val d'Ajol - FRANCE
Tél : +33 (0)3 29 30 66 12
info@debuyer.com
www.debuyer.com





M A R C H É I N T E R N A T I O N A L

Acteur central des filières agroalimentaires françaises et fournisseur privilégié des principaux artisans de l'excellence gastronomique française, le Marché de Rungis occupe une place – de par la diversité et la qualité de son offre et le savoir-faire de ses professionnels – tout à fait légitime et reconnue dans l'univers de la Gastronomie.

FOURNISSEUR PRIVILEGE DE L'EXCELLENCE GASTRONOMIQUE FRANÇAISE.

Situé 7km de Paris, Rungis s'est élevé en près de 50 ans au rang de premier marché de gros de produits frais au monde. Plus de 2,5 millions de tonnes de produits alimentaires y transitent chaque année. Près de 12 000 personnes y travaillent quotidiennement, au sein de 1 200 entreprises, permettant d'alimenter 18 millions de consommateurs en France. Ce pôle de compétences unique a ainsi généré un chiffre d'affaires de plus de 9 milliards d'euros en 2016.

Ce lieu unique, qui propose des produits en provenance du monde entier, doit son rayonnement aux produits des régions de France, dont la qualité assoit la notoriété de la gastronomie française. Rungis est un endroit unique pour dénicher en un même lieu toutes les plus belles pépites de l'agriculture et de la pêche françaises.

BIENTÔT TOUT LE MARCHÉ DE RUNGIS EN LIGNE POUR LES PROFESSIONNELS !

Rungis ouvrira prochainement le 1er site d'e-commerce alimentaire entièrement dédié à la vente en ligne de produits frais en direct de Rungis accessible 7j/7 et 24h/24 aux professionnels ! Quelle que soit la zone géographique où ils se trouvent, les acheteurs pourront faire leurs achats en ligne et se faire livrer leurs produits via un service de logistique mutualisé dédié à la plateforme. Sera proposé une large sélection de produits alimentaires en provenance direct de Rungis !

Rungis Marché International
1 rue de la Tour BP 40316
94152 Rungis cedex
01 41 80 80 00
www.rungisinternational.com



Valérie Péresse

Présidente du Conseil Régional Île-de-France



Fer de lance du dynamisme économique du pays, la région Île-de-France est aussi une terre de saveurs, forte d'une tradition et d'un patrimoine culinaire exceptionnel.

La gastronomie est l'un des fleurons de notre région, qui réunit de nombreux chefs de talents reconnus qui comblent, chaque année, les papilles des Franciliens mais aussi de millions de touristes, en participant ainsi au rayonnement de notre pays.

Mais, en Île-de-France, l'excellence de nos métiers de bouche côtoie aussi le savoir-faire de nos agriculteurs. De vastes exploitations céréalières de Seine-et-Marne aux champs de betterave du Vexin, en passant par les cultures maraichères des Yvelines, près de la moitié de l'Île-de-France est occupée par des terres dédiées à l'agriculture.

Attachée à ce patrimoine, la Région soutient l'innovation et la modernisation de ses exploitations agricoles pour une production locale de qualité. A travers l'initiative « les toqués du local » qui réunit des chefs de la restauration scolaire s'engageant pour la promotion de produits biologiques et locaux dans les assiettes de nos lycéens, la région participe à donner aux plus jeunes des habitudes alimentaires plus saines.

Afin de faire rayonner l'identité culinaire française, la région œuvre, enfin, à la réalisation du projet de la Cité de la gastronomie de Rungis. Cette Cité est appelée à devenir la véritable vitrine de la richesse de notre patrimoine culinaire.

Chers amis, vous pouvez être assurés qu'Euro-Toques France, et son réseau de 250 chefs cuisiniers, trouveront toujours dans la région Île-de-France un partenaire engagé dans la défense de produits alimentaires de qualité et de notre gastronomie !

Valérie Péresse

Nicolas Sale ...

« Je vis, pense et dors Cuisine », dit-il, l'éclat de la passion dans les yeux !

Deux étoiles pour la Table de l'Espadon, une étoile pour Les Jardins d'Espadon, ses assiettes généreuses, gourmandes, délicates font, depuis sa réouverture en juin 2016, naviguer le Ritz Paris en haute gastronomie.

Goût de la transmission, du partage, personnalité, intensité : la cuisine de Nicolas Sale fait depuis « souffler un vent de modernité » au Ritz Paris, ainsi que s'enthousiasme le Michelin. Mais une modernité qui ne renie en rien l'esprit qui depuis Auguste Escoffier anime la Maison de la place Vendôme. Quintessence des meilleurs produits, authenticité, créativité : ce passeur d'émotions, élu Chef de l'année 2017 par le magazine Le Chef, puise à la grande tradition française, pour en donner une interprétation résolument contemporaine.

Sous sa houlette, quatre univers, comme quatre chapitres, y déclinent une cuisine qui revisite et réinvente l'excellence à la française.

La Table de l'Espadon – Les Jardins de l'Espadon

Fidèle à l'esprit d'Hemingway, le Ritz Paris de Nicolas Sale est aussi avec Le Bar Vendôme, brasserie contemporaine et ritzy, et le Ritz Bar, qui met la bistronomie française au cœur de l'hôtel et de ses jardins.

Nicolas Sale

Chef Exécutif Le Ritz Paris®





Des Halles de Paris au Marché de Rungis

Le Marché de Rungis plonge ses racines dans l'Histoire de Paris et de la Région parisienne. Petit voyage dans le temps, des origines des Halles de Paris au Marché de Rungis d'aujourd'hui ...

Histoire des Halles de Paris

Les Halles centrales furent construites par l'architecte Victor Baltard entre 1852 et 1878 sur l'emplacement du marché des Innocents. Douze pavillons à charpente en fer, éclairés par de grandes verrières étaient reliés par une rue centrale à ciel ouvert située près du chevet de l'église Saint-Eustache. Les Halles deviennent le plus important marché de la capitale et assurent une fonction de gros alimentaire pour alimenter Paris.

Mais un siècle plus tard, le marché des Halles, qui fournit chaque jour plus de 5 000 tonnes d'aliments frais à près de 8 millions de Parisiens, est beaucoup trop à l'étroit dans les ruelles du vieux centre. C'est un gigantesque labyrinthe, évoqué par Emile Zola dans « Le ventre de Paris » (1873). Pour des raisons d'hygiène et d'acheminement des marchandises, Charles de Gaulle décide, en 1960, de transférer le vaste marché à 12 km au sud de Paris, à Rungis, dans le Val-de-Marne. C'est le "Le déménagement du siècle". Le transfert, décidé en 1959 par le général de Gaulle, fut confié à Libert Bou, vice-président du Comité permanent des MIN qui devint le premier président de Rungis et de ses zones annexes.

Les travaux débutèrent en 1964 avec la réalisation du pavillon de la Marée, des neuf pavillons des fruits et légumes, des quatre pavillons des produits laitiers et avicoles, du pavillon des fleurs coupées et du centre administratif.

C'est dans la nuit du 2 au 3 mars 1969 que près de 30 000 personnes qui participèrent au « déménagement du siècle », le transfert des Halles de Paris à Rungis, après près de huit siècles passés dans le fameux « ventre de Paris ». La presse en parle même comme du « déménagement du siècle » ou de « l'équivalent du débarquement de Normandie ». Au total, 1 000 entreprises, 10 000 m³ de matériel et 5 000 tonnes de marchandises entassées à l'arrière de 1 500 camions, qui prennent la route de Rungis.



Le 3 mars 1969, le Marché de Rungis ouvre ses portes aux acheteurs pour la première fois !

Si les forts des Halles ont aujourd'hui disparu, beaucoup de symboles sont toujours très présents et des dynasties de grossistes continuent leur activité à Rungis. L'amour du produit se transmet ainsi de génération en génération, avec un maître mot : la qualité pour tous. Le Marché de Rungis, c'est cette France traditionnelle, des terroirs, des marchés, des bistrotts. C'est la simplicité, la convivialité, l'authenticité, la solidarité, l'énergie d'entreprendre qui animent chefs d'entreprises et salariés. C'est ce savoir-faire unique qui a permis à Rungis de devenir le plus grand marché de produits frais du monde !

Le Marché au fil du temps ...

Antiquité

V^{ème} siècle - Un marché parisien, "le marché Palu" (ou Palud), est implanté sur l'île de la Cité. Le marché d'origine sera par la suite transféré sur la rive droite de la Seine, place de Grève (actuelle place de l'Hôtel de Ville).

Moyen-âge

1135 - Louis VI ordonne le transfert du marché au centre de Paris, au lieu-dit Les Champeaux (« Petits Champs »), au croisement de trois grands axes de circulation, la rue Saint-Denis, la rue Montmartre et la rue Saint-Honoré.

1181 - Philippe Auguste déménage la foire "Saint Lazare" des faubourgs Nord de la ville, à l'emplacement aux Champeaux. Deux premières bâtisses en bois sont érigées pour accueillir les activités marchandes (surtout non alimentaires à l'époque) et le marché couvert prend le nom « Les Halles ».

1190 - Philippe Auguste fait construire une enceinte, intégrant le marché à la ville.

Milieu du XII^{ème} siècle

Louis IX fait construire trois nouveaux bâtiments dont un pour la vente à la criée du poisson. Les Halles deviennent le plus important marché de la capitale et assure une fonction de gros alimentaire pour alimenter Paris.

1368 - Le Marché se tient trois fois par semaine.

Epoque Moderne

1543 - François Ier fait démolir les bâtiments existants et en reconstruit de nouveaux selon un plan ordonné. L'activité devient quotidienne et s'ouvre à un marché aux pains, un marché aux fromages, aux œufs et au beurre.

1720 - Pour faire de la place, le marché aux plantes est déplacé sur le quai de la Mégisserie ; seules restent les fleurs coupées. La halle au blé est transférée et construite sur son emplacement définitif ; elle deviendra la bourse du commerce.

1785 - Le cimetière des Innocents est déplacé au sud de Paris, laissant place au marché aux herbes et aux légumes (gros légumes, aulx, oignons, lauriers).



Époque Contemporaine

1811 - Après un incendie, Napoléon Ier lance le projet d'une Halle centrale en dur entre le marché des Innocents et la Halle aux blés, qui restera inachevé.

1818 - Une nouvelle Halle à la viande est créée, baptisée le Marché des Prouvaires.

1848 - Le projet de création d'une grande halle centrale pour desservir la capitale est relancé.

Le projet des architectes Victor Baltard et Félix Callet est retenu.

1853 – 1870 - Dix pavillons couverts de vitrage et des colonnettes en fonte et séparés par une allée sous verrière sont érigés, chaque pavillon ayant sa spécialité (le numéro 3 pour la viande, numéro 9 pour le poisson...).

1900 - 17 000 tonnes de fruits et légumes transitent par les Halles.

1949 - 678 000 Tonnes de fruits et légumes sont désormais commercialisés aux Halles.

1953 - Les difficultés de circulation et d'approche s'aggravant, un comité interministériel décide de bâtir un réseau de marchés dit d'intérêt national visant à fluidifier les transactions et assurer la transparence des opérations commerciales.

1959 - Le transfert des Halles à l'extérieur de Paris est décidé. En fin d'année, le choix s'arrête sur Rungis.

1961 - Nomination de Libert Bou comme commissaire à l'aménagement du marché d'intérêt national de la région parisienne.

1962 - Création de la Semmaris, futur aménageur et gestionnaire du site.

1969 - Le déménagement historique des Halles de Paris au Marché d'intérêt national de Rungis, se déroule du 28 février au 2 mars.

3 mars 1969 - Le Marché de Rungis ouvre ses portes aux acheteurs pour la première fois.

1973 - Dans la foulée de l'abandon des abattoirs de la Villette, l'activité viande, restée aux Halles, rejoint le Marché de Rungis.

Sources : www.rungisinternational.com

Le Comité Régional du Tourisme Paris Île-de-France

Le Comité Régional du Tourisme, par son action auprès des acteurs du tourisme, assure la promotion et le développement de la destination Île-de-France.

Paris et sa région sont l'une des premières destinations du tourisme mondial, avec 33 millions de visiteurs par an. Les retombées économiques concernent près de 600.000 emplois. Le Comité Régional du Tourisme (CRT) vise à maintenir cette place et à la renforcer :

- par la mise en place des ressources, des outils et de l'accompagnement permettant aux professionnels du secteur de développer et distribuer une offre touristique qualitative, innovante et adaptée à tous les publics ;
- par des actions visant à contribuer au renforcement de l'attractivité de la destination, à la fidélisation des visiteurs, à la qualité de l'accueil, et à son inscription dans une dynamique durable ;
- par des dispositifs d'observation et d'études qui mettent à disposition des professionnels une approche complète de la filière touristique dans le cadre de rencontres régulières et sous forme de publications ;
- par la promotion auprès des Franciliens, à travers des outils et des campagnes menées en partenariat avec les acteurs locaux.



Le Comité Régional du Tourisme s'applique à renforcer les connexions entre les professionnels locaux et internationaux, entre la destination Paris Île-de-France et ses publics.

Sources : <https://www.iledefrance.fr/organismes-associes/comite-regional-du-tourisme-paris-ile-france-crt>

1522 ROSÉ,
UN SACRÉ CARACTÈRE



Création culinaire autour du pigeon de Stéphane Pitré
Restaurant Louis - Paris



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

Chez Philipponnat, le Rosé a un sacré caractère. Comme tout grand vin, le Champagne 1522 Rosé tire sa personnalité de son terroir. Nos meilleurs Pinots Noirs, vinifiés en blanc, en rouge et en rosé de saignée, composent son assemblage. Faisant fi des conventions, 1522 Rosé affirme son tempérament et s'associe sans crainte aux saveurs les plus intenses. www.philipponnat.com

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

Euro-Toques France

56 nouveaux chefs en 2017.



- **Nicolas ABLAOU** – Private Chef Consulting – *Hauts-de-France*
- **Mathieu AUMONT** – Aux Pesked – *Bretagne*
- **Frédéric AVRIL** – Avril Conseil – *Bretagne*
- **Pascal BATAILLÉ** – Restaurant Au Rêve – *Nouvelle Aquitaine*
- **Richard BÉGEL** – Lycée Hôtelier Le Paraquet – *Bretagne*
- **Meidhi BELKESSA** – Le Cassoton – *Auvergne / Rhône Alpes*
- **Gilles BÉRARD** – Ma Table en Ville – *Bourgogne / Franche Comté*
- **Christophe BLIGNY** – EPMT CFA des Métiers de la Table – *Île-de-France*
- **Benoît BONNARANG** – L'Étang du Moulin – *Bourgogne / Franche Comté*
- **Yann BONNEAU** – *Occitanie*
- **Marion BUREL** – La Pagerie – *Auvergne / Rhône Alpes*
- **Olivier CHAPUT** – Le Show Devant – *Île-de-France*
- **Julie CHAUDOUARD** – La Petille – *Auvergne / Rhône Alpes*
- **Gaétan COSSOUL** – Le Bellis – *Nouvelle Aquitaine*
- **Sélim DAHMANE** – *Île-de-France*
- **Kévin DAÏNOTTO** – Domaine de La Sapinière – *Auvergne / Rhône Alpes*
- **David DARNAJOUX** – Le Café des Arts – *Bourgogne / Franche Comté*
- **Franck DENIN** – Francky's – *Île-de-France*
- **Landry DESLOGES** – Sénat Questure – *Île-de-France*
- **Olivier FOULON** – Le Donjon Domaine Saint Clair – *Normandie*
- **Maxim GODIGNA** – Galia – *Île-de-France*
- **Laurent GODSON** – Table de Président KPMG – *Île-de-France*
- **Didier GONNOT** – Le Mercurey – *Bourgogne / Franche Comté*
- **Stéphane GOURAULT** – Château de Montvillargenne – *Hauts-de-France*
- **Nicolas JAUREGUY** – Cousin Traiteur La Rochelle – *Nouvelle Aquitaine*
- **Pascal JOUNAULT** – Brasserie Lipp – *Île-de-France*
- **Jérôme JULIEN** – Hôtel Le Mirador Resort & Spa - Suisse
- **Youssef KARMANI** – Un Coin en Ville – *Nouvelle Aquitaine*
- **Alexandre KARP** – Château de Montvillargenne – *Hauts-de-France*
- **Romain LE CORDROCH** – Restaurant MaSa – *Île-de-France*
- **Johann LECOCQ** – Restaurant Bellevue – *Hauts-de-France*
- **Sandrine LEMAIRE** – Marmite de Pierrot – *Hauts-de-France*
- **Frédéric LEROY** – Le Pétrin – *Auvergne / Rhône Alpes*
- **Patrick LOPEZ** – La Mirabelle – *PACA*
- **Pierre-Yves LORGEUX** – Hôtel les Salines – *Bretagne*
- **MARCHAL de WAILLY Patrick** – Sénat Questure – *Île-de-France*
- **Loïc METAYER** – La Saloupière – *Normandie*
- **Alexandre NATIVEL** – Code Cuisine Traiteur – *Grand Est*
- **Rémy NGUYEN VIET** – Le Petit Varenne – *Île-de-France*
- **Loïc PERRUCAUD** – Ecole Hôtelière du Périgord – *Nouvelle Aquitaine*
- **Emmanuel PICARD** – Restaurant Auri – *Île-de-France*
- **Julien PICARD** – Au Bistronome – *Grand Est*
- **Laurent PIERI** – Le Moulin du Gastronomes – *Bourgogne Franche Comté*
- **Tanguy PIERI** – Le Moulin du Gastronomes – *Bourgogne Franche Comté*
- **Olivier QUATACKER** – La Ferme des Gascons – *Île-de-France*
- **Richard QUEMY** – L'Atelier L'Aquarelle des Saveurs – *Occitanie*
- **Sylvain RELATIVO** – Cuisine et Passion - *Grand Est*
- **David ROBERT** – La ZoliOberge – *Île-de-France*
- **Erik SEGURAN** – Lycée Hôtelier Jean Rose – *Île-de-France*
- **Dominique SPITORI** – Restaurant Aux Arcades – *Grand Est*

Bienvenue à eux et Merci de leur confiance
Michel Roth et Guillaume Gomez



Ces produits qui font la renommée de l'Île-de-France

LE CRESSON : l'Or Vert d'Île-de-France

Débutons le voyage ... autrefois consommé sauvage, le cresson est aujourd'hui cultivé, en petite quantité, dans la moitié nord de la France. La Région Île-de-France est très réputée pour son cresson : Méréville (Essonne) en est d'ailleurs sa capitale. Cultivée depuis trois siècles en France, cette variété de salade se consomme crue ou cuite. L'Essonne est le premier producteur de Cresson en France avec une trentaine d'exploitations. Sa production, très délicate explique encore la faible superficie d'exploitation. Présente toute l'année sur les étals, cette exquise petite salade accompagne et sublime vos recettes salées. Et pour ne rien gâcher, le cresson est riche en vitamines et minéraux ! Très riche en calcium, en fer et en vitamine C, c'est une plante aux qualités gustatives uniques, avec un goût légèrement piquant qui se consomme facilement en salade, en soupe ou cuite à l'étuvée.

A Méréville, on cuisine le cresson à toutes les sauces.

Depuis plus de 5 générations, la famille Barberot cultive le cresson sur 3 hectares à Méréville, « Capitale de l'Or Vert ».

La cressonnière est ouverte aux visiteurs qui découvrent les méthodes de cultures et peuvent déguster des potages ou des charcuteries à base de cresson.



Cressonnière de la Villa Paul

17 route de Courcelles – 91660 Méréville

A MENTHE POIVRÉE DE MILLY-LA-FORÊT : Le Must



Il existe un petit village typique du sud de l'Île-de-France, qui fait partie du parc régional du Gâtinais, site protégé. Connu pour avoir été fréquenté par Jean Cocteau qui y vécut plusieurs années et peint des plantes médicinales sur les parois de la Chapelle Saint Blaise.

La commune de Milly-la-Forêt a une autre star : la menthe poivrée. Son histoire commence au début des années 1900, lorsqu'Armand Darbonne, un maraîcher, ramène d'un voyage en Angleterre une variété de menthe particulière : la mitcham (menthe noire) qui deviendra la base des célèbres « Bêtises de Cambrai ».

Au fil du temps, cette menthe est devenue la fameuse menthe poivrée de Milly-la-Forêt, un hybride de menthe noire et de menthe verte.

Il faut savoir qu'il y a seulement 50 ans, on trouvait aux alentours de Milly-la-Forêt, une cinquantaine de producteurs de menthe poivrée, aujourd'hui, en production artisanale, il n'en reste plus qu'un seul...

La particularité de la menthe poivrée de Milly-La-Forêt, est son faible taux de menthone. Ce qui n'est pas négligeable puisqu'elle n'empêche pas de dormir, contrairement aux autres menthes.

L'Herbier de Milly-la-Forêt

16 place du Marché – 91490 Milly-la-Forêt

LA MOUTARDE DE MEAUX

Souvent imitée mais jamais égalée, cette préparation doit tout à l'art culinaire.

La moutarde de Meaux Pommery est une marque déposée dans le monde entier, et dont les origines remontent à 1632.

Les qualités de ce produit ont su traverser les siècles pour se retrouver sur votre table aujourd'hui intacte comme au temps des repas royaux.

Cette moutarde en grain est conditionnée en pot.



**Souvent imitée
mais jamais égalée,
cette préparation doit tout
à l'art culinaire !**

L'origine de la Moutarde

Elle a marqué les plus anciennes cultures méditerranéennes. Les Egyptiens, les Grecs et les Romains l'utilisaient déjà pour rehausser les plats de viandes et de poissons. Ils broyaient la graine et la mélangeaient aux aliments.

Ce sont vraisemblablement les romains qui importèrent vers la Gaule, l'usage de la moutarde de table. Puis, plus tard le bon roi Charlemagne recommanda de cultiver cette épice dans tous ses états généraux ainsi que les jardins bordant les monastères en banlieue de Paris. La culture de la moutarde gagne progressivement l'Allemagne puis l'Angleterre.

En Europe du nord, une croyance voulait que l'on répande quelques graines de moutarde autour de sa maison pour y chasser les mauvais esprits ...

Elle apparaît en Espagne avec l'arrivée des légions romaines, puis en Inde véhiculée par Vasco de Gama.

L'origine du mot « moutarde », viendrait de deux mots latins (mustum ardens) qui signifiaient « le moût ardent » car de tout temps on a préparé la moutarde avec du moût, jus de raisin non fermenté). Ce mot aurait donné ensuite le mot « mustard » en anglais.

D'autres se réfèrent à l'époque du Duc Philippe le Téméraire, duc de Bourgogne, qui en 1382 accorda à la ville de Dijon divers privilèges et notamment celui de porter ses armes avec sa devise : « Moul't me tarde »... mais cette origine paraît peu probable. Cette explication démontre au moins une chose, c'est que Dijon était déjà fort célèbre pour sa moutarde au XIV^e siècle.

En 1390, sa fabrication fût réglementée et quiconque s'amusait à élaborer une mauvaise moutarde était aussitôt sujet à de lourdes amendes. Dans les grandes villes, des marchands ambulants, appelés « crieurs », faisaient du porte à porte pour vendre cette moutarde sous l'appellation « saulces et épices d'enfer ». Les apothicaires de l'époque faisaient paraître-il fortune, en préparant un savant mélange composé de graines de moutarde, de gingembre et de menthe que les maris proposaient à leur épouse afin de réveiller leur libido.

Puis deux siècles plus tard, on vit naître la corporation des vinaigriers et moutardiers de la ville de Dijon. Leur imagination a permis les différentes appellations que l'on connaît aujourd'hui.

L'âge d'or des épices fut la Renaissance, la moutarde fait alors partie de tous les banquets, Rabelais en fait d'ailleurs grand cas ! Au fil des siècles, elle devient de plus en plus synonyme de raffinement et de plaisir, c'est ainsi qu'apparaissent les mou-tardes fines et aromatiques.

Au début du XIX^e, les fabricants se livrent à une course sans limite pour rivaliser d'imagination en élaborant plein de nouvelles recettes, grandement encouragés par de grands gastronomes tels que Grimod de la Reynière, Carême, Brillat-Savarin ou bien Monselet. Puis les techniques de fabrication évoluent avec la révolution industrielle. La technique artisanale progressivement disparaît pour faire place à la mécanisation : une machine broie, tamise et écrase la graine. Puis de l'atelier de fabrication, on passe très vite au stade de l'usine.

Au XX^e siècle, les réglementations deviennent de plus en plus strictes, à l'image du décret de 1937 qui définit les conditions de fabrication et de dénomination des moutardes. Une réglementation complétée et actualisée en Juillet 2000 précisera les appellations.

Les Assaisonnements Briards

ZA des Bordes Rouges – 5 avenue Louise Michel

77100 Nanteuil-lès-Meaux

LE MIEL DU GÂTINAIS

La production de miel dans le Gâtinais est une spécialité ancienne dont l'origine remonte au Moyen-Âge. Perpétuée de nos jours grâce au savoir-faire des abeilles et des apiculteurs, cette tradition séculaire fait le bonheur des petits comme des grands. Qu'il soit d'acacia, de bruyère, de châtaignier ou de forêt, le miel du Gâtinais est apprécié pour son onctuosité et sa douceur. Délicieux tel quel ou tartiné sur une tranche de pain beurrée, cet aliment santé, riche en protéines et oligo-éléments, est aussi idéal pour sucrer une tisane, accompagner un yaourt, confectionner un pain d'épices ou réaliser un plat sucré-salé.

Au cœur du Parc Naturel Régional du Gâtinais Français, ne manquez pas la visite de la Miellerie du Gâtinais, à Boutigny-sur-Essonne, qui vous permettra de découvrir la vie des abeilles et le processus de fabrication du miel.





Ces petites spécialités qui font l'Île-de-France

Paris et l'Île-de-France sont pleines de spécialités en tous genres, de toutes les régions qui font notre pays. Toutefois, quelques spécialités emblématiques font bien plus parler d'elles à travers le monde entier telles que La Baguette, bien française, les Macarons Ladurée, les premiers macarons connus, le Jambon / Beurre, ou encore le Paris-Brest ...

LE JAMBON BEURRE

Un Jambon-beurre, ou parfois appelé Parisien, est un sandwich composé d'une baguette de pain fendue dans laquelle on a tartiné du beurre et placé des tranches de jambon de porc cuit, dit « Jambon Blanc » et parfois accommodé avec des cornichons.

Souvent consommé au déjeuner, il est l'archétype du repas populaire que les travailleurs français commandaient traditionnellement dans les bistros le midi, ou qu'ils dégustent en pique-nique. Il est à ce titre le repas le plus consommé en France, seul pays où les parts de marché du sandwich ne chutent pas face à celles du hamburger.



Les français achètent annuellement 830 millions de jambon-beurre, soit plus de 2,2 millions par jour, ce qui représentent 72% de la consommation nationale totale des sandwiches baguette », eux-mêmes couvrant 64% de la consommation totale de sandwiches en France.

LE BRIE DE MELUN AOP

Le Brie de Melun, dont l'origine fort ancienne est mal connue, pourrait bien être l'ancêtre de tous les bries.

Ce fromage à pâte molle et à croûte fleurie est fait à partir de lait cru de vache. Légèrement plus salé et plus typé que son cousin de Meaux, sa taille et son poids sont plus petits et il est aussi produit sur une zone géographique beaucoup plus restreinte, qui ne dépasse guère la Seine-et-Marne.

Il bénéficie de l'Appellation d'origine contrôlée depuis 1980 ainsi que de l'Appellation d'Origine Protégée depuis 1996.



Le Brie de Melun présente une croûte fleurie fine blanche, plissée et parsemée de taches brunes ou orangées ; sa pâte est jaune crémeuse et brillante sous la croûte, avec un cœur blanc et friable.

AOP (Appellation d'Origine Protégée) – créée en Europe en 1992. Elle désigne un produit d'une certaine notoriété, fabriqué dans une zone géographique définie selon un savoir-faire traditionnel et reconnu. Le produit est indissociable de son terroir et ne peut pas être reproduit dans d'autres endroits : la production, la transformation et l'élaboration doivent absolument avoir lieu sur ce territoire selon les règles édictées par le cahier des charges.

Saveur et petite histoire : Une odeur très marquée de sous-bois se dégage de la croûte alors que la pâte sent la crème. La texture est souple mais rarement coulante et le goût est soutenu. Ce fromage a une saveur assez salée ainsi que des arômes de champignons bien persistants.

Maîtrisez-vous l'art de découper le fromage en pointe ? (*le Brie de Meaux, le Brie de Melun...*), on ne coupe jamais le nez du fromage afin de ne pas laisser la croûte pour le dernier... ! On veillera donc à couper le fromage en petites tranches parallèles aux côtés du fromage et partant depuis le talon ou bien alors on commencera par couper des petites tranches sur la largeur du fromage (mais en biseau) sur la pointe. Puis arrivé à un certain point, on découpera le fromage en longueur de manière à prendre du talon.



Sources : www.produits-laitiers.com

LE MACARON LADURÉE

Symbole de la gastronomie parisienne, la maison Ladurée a fait du macaron sa marque de fabrique. Retour sur la belle histoire de ces gourmandises sucrées.

Presque aussi connu que le croissant, le macaron Ladurée a su s'imposer à l'international. Multipliant les saveurs et les couleurs, cette pâtisserie est devenue emblématique de la culture Française et de Paris et se vend comme des petits pains (?) : on compte 20 000 de ces macarons vendus dans le monde chaque jour. Retour sur la belle histoire de la maison Ladurée et de son produit phare. A vos papilles !



Ladurée : de la boulangerie au salon de thé

Pour connaître toute l'histoire de Ladurée, il faut remonter jusqu'en 1862 : la maison n'est encore qu'une boulangerie tenue par Louis Ernest Ladurée et située rue Royale à Paris. Un incendie plus tard, la boulangerie se transforme en pâtisserie avec une devanture élégante, décorée finement par le peintre Jules Chéret.

C'est alors que Jeanne Souchard - femme de Louis Ernest - a l'idée brillante de mélanger les genres. Les gourmandises de la pâtisserie ne demandent qu'à se mêler aux boissons chaudes servies habituellement dans des cafés parisiens : le premier salon de thé voit le jour.

Si l'apparition de la dénomination « macaron » date a priori du Moyen-Age, il faudra attendre Pierre Desfontaines – petit-fils de Louis Ernest – pour rencontrer le macaron dans sa forme actuelle. En effet, au départ le macaron vendu par Ladurée est un biscuit à l'amande rond, qui ressemble à l'amaretti italien.

Pierre Desfontaines a alors l'idée de les assembler deux à deux et de les garnir d'une ganache : et hop, ça a fait des macarons. Au fil des ans, la recette est restée inchangée mais les quantités de fabrication ont beaucoup évolué. Pour pouvoir livrer tous les points de vente de l'enseigne, les macarons produits congelés.

Au fil des années, le macaron Ladurée est devenu un symbole de l'art de vivre à la Française.



LE PARIS BREST

Le Paris-Brest est une Pâtisserie d'origine française, en forme de couronne, composée d'une pâte à choux fourrée d'une crème mousseline pralinée, garnie d'amandes effilées.

C'est un pâtissier de Maisons Laffitte, Louis Durand, inspiré par la course cycliste entre Paris-Brest-Paris créée en 1891, qui est à l'origine du gâteau en 1910.

La forme du Paris-Brest est d'ailleurs censée représenter une roue de bicyclette en référence à la course cycliste. Quelques pâtissiers perpétuent d'ailleurs la tradition des grands Paris-Brest comportant, comme à l'origine, des rayons en pâte à pain. Vendus à la coupe, ils peuvent atteindre des dimensions de 30 à 50 centimètres de diamètre.

Ces portions ont également inspiré la création tardive de Paris-Brest du forme rectangulaire.



Le 6 septembre 1891 : C'est un journaliste, Pierre Giffard, qui a eu l'idée d'une course de 1200 km. Il veut à la fois promouvoir la bicyclette, qui remplace de plus en plus le grand bi, et son quotidien, Le Petit Journal. Le 6 septembre 1891, au petit jour, 206 coureurs prennent le départ ; quelques-uns sur des tricycles, d'autres sur des tandems ou encore un grand bi.

En 1910, c'est à la demande du journaliste M. Pierre Giffard que monsieur Louis Durand pensa à une pâtisserie en forme de roue de vélo. Composé d'une pâte à choux parsemée d'amandes effilées fourrée d'une crème pralinée, cet entremet sera baptisé « Paris-Brest » en hommage à la célèbre course Paris-Brest-Paris.

A ce jour, seule la pâtisserie Durand et fils en détient toujours le secret.



30 ANS
D'EXCELLENCE
À LA FRANÇAISE



Le Jambon de Paris,



Le Jambon de Paris, le jambon dans la plus pure tradition gastronomique française.

« Roi des jambons » par sa diffusion, le jambon de Paris rappelle que, par le passé, le lieu de production devenait l'appellation du produit, avec la fixation progressive de règles de fabrication précises.

La salaison de la rue de Charonne

Il faut être un vrai amoureux du produit pour faire un jambon d'une telle excellence. Au début des années 2000, Yves Le Guel reprend la salaison du 166 rue de Charonne à Paris. Il commencera par passer 2 ans durant auprès des meilleurs bouchers – charcutiers de Paris pour savoir, comprendre et apprendre le produit, pour ensuite développer et perfectionner son propre produit. Grâce à ses secrets requis auprès des professionnels de la Capitale, Yves Le Guen a à cœur d'assumer la préservation d'un patrimoine et de participer au maintien d'une culture d'exception ainsi que d'un terroir parisien précieux et raréfié.

Le Produit Phare, Le Prince de Paris

Le Prince de Paris, notre jambon blanc, est un produit emblématique proposé par certains des meilleurs établissements parisiens. Il est estampillé d'une Tour Eiffel gage sans conteste d'une des valeurs sûres du terroir parisien.

Yves Le Guel élabore le jambon de Paris dans le respect d'une tradition remontant au XVII^{ème} siècle : totalement parisien, résolument parisien, ce produit a traversé les siècles et il vous ouvre le goût d'antan ...

Entièrement façonné à la main, le jambon de Paris est préparé avec une saumure au sel de Guérande, qui lui confère un goût savoureux sans augmenter sa teneur en sodium.

Il s'agit d'une recette infallible et d'un procédé exigeant, auquel Yves Le Guel ajoute une touche personnelle tenue secrète.

Un regard suffit à distinguer le Prince de Paris de ses concurrents industriels.

Sa chair rose pâle, ferme et dense détonne avec l'apparence uniforme des tranches de jambon malaxées et soumises à des traitements chimiques.

Traditionnelles et succulentes, les larges tranches du Prince de Paris régaleront les enfants comme leurs parents. Il trouve sa place dans les réceptions et les grandes occasions, il ravit les amateurs de pique-nique et sandwiches.

Grâce à son alliance de simplicité et de grande qualité, le Prince de Paris a logiquement intégré les grands classiques de la brasserie parisienne : nombre des meilleurs croque-monsieur et jambon-beurre de la capitale l'incluent dans leurs ingrédients.



Mais connaissez-vous les autres produits de Paris !

La Gambette

C'est un produit typique des bonnes boucheries. Ce jambon cuit dans son bouillon, sans son os est doté d'un goût unique qui ravira le palais des grands comme des petits. Traditionnelles et succulentes, les larges tranches de la gambette régaleront les enfants comme leurs parents. Il trouve sa place dans les réceptions et les grandes occasions, il ravit les amateurs de pique-nique et sandwiches.

Le jambon couenne

C'est un jambon au goût subtil qui se déguste en assiette de charcuterie, dans un croque-monsieur goûteux, accompagné d'un œuf mollet ou dans une salade. Mais attention, il peut se consommer de multiples façons, à vous d'innover !

Le jambon découenné-dégraissé

C'est un jambon au goût subtil qui se déguste de différentes manières. C'est un jambon qui ne contient ni couenne ni surplus de gras. Il convient parfaitement aux gens faisant attention à leur consommation de gras.

Jambon cuit à l'Os

Spécialité des bouchers et des charcutiers, ce produit se travaille au couteau sur une griffe. Cela permet d'admirer tout l'art d'une dé-coupe manuelle. La cuisson avec l'os permet de conserver une saveur authentique, comme d'antan ...

P . Atelier POISSON.fr



Pavé de truite
haricots coco au piment d'espelette



Sushis de daurade



Bar doux acides



Terrine de turbot
aux légumes

LE 1^{ER} SITE DÉDIÉ À LA CUISINE DES POISSONS D'AQUACULTURE DE NOS RÉGIONS

*Truite, bar, daurade, esturgeon, maigre, saumon, sole, turbot,
retrouvez plein d'idées recettes sur*

www.atelierpoisson.fr



**POISSONS
D'AQUACULTURE**



Site développé par le CIPA, Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture, et les pisciculteurs de nos régions, partenaires d'Euro-Toques.

JE SUIS UNE RICHESSE
OR BLANC DE LA MER,
JE PARSEME MES CRISTAUX IMMACULÉS
ET MES PARFUMS DÉLICATS
SUR TOUTES VOS GRILLADES.

Jean-Luc BAHOLET, Paludier. Producteur de sel, adhérent de la coopérative.

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





Mr. Goodfish, un programme européen qui a pour but de sensibiliser le public et les professionnels à la consommation durable des produits de la mer.

En quelques chiffres:

- 5 000 000** Personnes sensibilisées à Mr. Goodfish dans les médias
- 113 768** Personnes informées lors d'événements
- 2412** Abonnés Facebook
- 657** Adhérents depuis le lancement du programme
- 175** Abonnés Twitter
- 58** Événements auxquels Mr. Goodfish a été présent en 2017
- 138** Articles de presse en 2017
- 13** Partenariats au sein de la Global Seafood Ratings Alliance
- 2** Passages télévisés nationaux en 2017
- 1** Nouveau site internet
- 1** Application mobile dès 2018

Pour qu'il y ait toujours du poisson demain, devenez acteur en rejoignant le programme Mr. Goodfish.

Adhérer au programme Mr. Goodfish, c'est :

- Rejoindre un réseau d'adhérents, dans lequel l'ensemble de la filière est impliqué
- Découvrir de nouveaux produits de la mer
- Recevoir des informations scientifiques fiables
- Sensibiliser sa clientèle à la consommation responsable des produits de la mer
- Valoriser votre établissement en proposant des produits de la mer de saison
- Bénéficier d'outils de communication adaptés pour mettre en avant la démarche dans votre établissement



« Bien choisir son poisson, C'est bon pour la mer, c'est bon pour vous »

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site www.mrgoodfish.com ou par email mrgoodfish@nausicaa.fr



Le merlan, une espèce Mr.Goodfish



Du 8 au 15 Juin inclus, le merlan sera mis à l'honneur par les chefs Euro-Toques France.

Merlangius merlangus est un poisson communément appelé merlan, ou « Whiting » par les anglais. Appartenant à la famille des Gadidés, il se distingue des autres espèces par une mâchoire supérieure proéminente et une tache noire à la base de sa nageoire pectorale.

Espèce benthique, elle est présente en Atlantique Nord-Est entre la côte et 200 mètres de profondeur, dans des fonds graveleux ou vaseux.

Le merlan est un prédateur diurne, il chasse en journée. Au cours de sa vie, il ciblera des petits crustacés, des céphalopodes et d'autres poissons.

En France, le merlan est principalement pêché au chalut de fond en Manche, Mer du Nord et Mer Celtique.

Le saviez-vous ?

Sa chair étant très fragile, il s'agit d'un poisson à consommer très rapidement. Un merlan frais a une peau lisse et brillante, des yeux bombés et brillants, des ouïes bien rouges et une petite odeur iodée.

Poisson riche en protéine et pauvre en lipide, le merlan reste avec son prix très abordable, un bon choix pour les consommateurs.

Parmentier de Merlan et Pommes de Terre de la Baie de Somme

Par les chefs de l'association
«Baie de Somme - zéro carbone»



Ingrédients pour 4 personnes :

500 g Filets de merlan
700 g Pommes de terre
4 gousses d'ail fumé
3 dl crème
100 g beurre
2 Echalotes
100 g gruyère râpé
Cerfeuil
Sel, poivre, muscade
Sel épicé, feuilles de laurier



Préparation :

Éplucher les pommes de terre et les cuire à l'eau salée avec les gousses d'ail fumées.

Hacher grossièrement les filets de Merlan.

Ajouter les échalotes coupées finement.

Cuire dans la crème avec sel, poivre, muscade et feuilles de laurier.

Réserver.

Après cuisson :

Écraser les pommes de terre pour en faire une purée avec des morceaux.

Ajouter sel, poivre, muscade, le beurre et finir avec un peu de crème et le cerfeuil haché.

Mettre dans un plat pouvant aller au four, une couche de Merlan puis une couche de purée de pommes de terre.

Ajouter le gruyère râpé

Passer au four jusqu'à obtention d'un gratin.

Bon appétit !

Découvrez l'appli Mr.Goodfish !

Tout savoir pour consommer responsable

Retrouvez dès ce printemps notre application smartphone ! L'occasion d'accéder aux recommandations et aux actualités Mr.Goodfish.

Vous y retrouverez toutes les informations pour savoir quel poisson manger et où le trouver.





Euro-Toques France 2017



Réunion Région Grand Est à Metz
Rassemblement des chefs de la région Grand-Est en présence du co-Président Michel Roth, attaché à sa région natale.



Le SIRAH à Lyon
Les chefs Euro-Toques France étaient invités à se réunir par notre Partenaire Nestlé Waters sur son stand, l'occasion pour Guillaume Gomez de dédicacer son livre.



Assemblée Générale Euro-Toques France à Deauville
C'est en Normandie que les chefs Euro-Toques France et leurs invités se sont retrouvés pour l'Assemblée Générale Annuelle.



« Primeurs d'avril » - 1ère édition
Les chefs Euro-Toques ont mis les mains dans la terre et sont allés à la rencontre de leurs Producteurs locaux pour nous les faire découvrir, la plus belle façon de nous démontrer le travail qu'ils produisent en binôme sur le terrain depuis de nombreuses années pour le bien de tous.



Réunion Région Bourgogne / Franche-Comté
Belle réunion de région au Moulin du Gastronome – Charnay les Mâcon (71) autour du Service en salle, le travail de découpe et la Sommellerie.



Durant à cette semaine, notre position de lobbyiste a pu prendre de l'ampleur grâce aux chefs et leurs producteurs qui ont communiqué autour des fruits et des légumes et qui ont su apporter de la fraîcheur dans leurs assiettes pour combler leurs clients.



Tables en Scène – 5^{ème} édition

La semaine du 22 au 29 mai 2017 s'est déroulée la 5^{ème} édition de Tables en Scène pour mettre en exergue la complémentarité des trois métiers dans nos restaurants.

- La Cuisine - La Salle - La Sommellerie



5^{ème} édition – Tables en Scène
Du 22 au 29 mai 2017



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



Ateliers Enfants « Mini Chefs »

Première atelier Enfants « Mini-Chefs » chez Olivier Chaput avec 4 chefs pour la découverte des 4 Saveurs.

Acide – Amer – Salé – Sucré

Jolie implication de la part des chefs et des enfants qui se sont vu remettre un Diplôme Officiel signé des co-Présidents.



« Tables en Scène » à Ferrandi

Instants d'échanges entre les Chefs Euro-Toques et les Elèves de Ferrandi autour de la profession et de l'importance du Service et la cohésion Cuisine et Salle.

Réunion suivie d'un déjeuner servi par les élèves avec un travail de découpe en salle.



Fête de la Gastronomie

Les chefs Euro-Toques sont à Rungis invités par monsieur Stéphane Layani, Président du Marché International de Rungis.

Une visite complète du site en présence des co-Présidents, Guillaume Gomez et Michel Roth, de la Marée en passant par les Pavillons des Viandes, des légumes, Carré des Producteurs.

Mission accomplie, nous étions « au Cœur du Produit ! »





Euro-Toques France 2017



Semaine de l'œuf

Il est le produit préféré des Français, nous nous devons de lui consacrer une semaine complète sur les tables des Chefs Euro-Toques. On le trouvera donc sous toutes ses formes, qu'il soit coque, mollet, en omelette, mais aussi dans nos préparations de plats ou entremets, salés ou sucrés.

13 octobre 2017, Journée Mondiale de l'Œuf



Semaine de la Coquille Saint Jacques

Les chefs Euro-Toques Bretagne ont invité les chefs d'Île-de-France pour une sortie en mer dans la Baie de Saint Brieuc, et assister à l'une des pêches les plus réglementées et surveillées par le Comité des Pêches.

Au plus près des marins pêcheurs depuis une navette spécialement affrétée, les chefs ont pu découvrir les techniques de pêche propres à la Coquille Saint Jacques.



Semaine du Foie Gras

Le Foie Gras, vedette de toutes nos fêtes ! Vedette des tables de fêtes, le Foie Gras se déguste sous de multiples formes grâce à la diversité des recettes imaginées par les professionnels des métiers de bouche.



Réunion Région Hauts-de-France

Chefs de la Région Hauts-de-France et Partenaires se sont retrouvés chez le chef Raynald Boucaut, restaurant Le Club à Liévin pour une réunion régionale très instructive et constructive.

Le chef nous a ensuite réservé un repas avec quelques spécialités de la région ... frites à la graisse de bœuf et crème de marouille.





Lancement Officiel « Gibier en Scène »

C'est au Château de Montvillargenne que nous nous sommes retrouvés pour le lancement officiel de Gibier en Scène – 5^{ème} édition pour lequel, le chef Stéphane Gourault nous avait réservé un accueil exceptionnel autour d'un buffet de Chasse.



« Gibier en Scène » - 5^{ème} édition

La semaine du 2 au 10 décembre 2017, le Gibier était à la fête chez les chefs Euro-Toques. Qu'il soit à poils, ou à plume, petit ou gros gibier. Aujourd'hui, cuisiner le gibier ne se résume plus aux plats en sauce et cuissons longues. La Viande de gibier devient tendance et synonyme de recettes plus simples et modernes.



Les engagements d'Euro-Toques pour l'accueil des Enfants au Restaurant



Les chefs Euro-Toques, des artisans cuisiniers européens au service d'une alimentation saine.

Les chefs Euro-Toques défendent l'Héritage Culinaire Européen, une philosophie, un savoir-faire. Depuis plus de trente ans, l'association 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 restaurateurs 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.



Nous avons un devoir ...

Comprendre que les enfants sont un enjeu.

Nos clients sont aussi des parents à qui nous devons l'information sur les produits et les aider à adopter de meilleurs modes d'alimentation.

Privilégier les produits de saison, choisir de bons modes de cuisson, ...

Une bonne nutrition vaut tous les régimes du Monde.

La cuisine faite maison, c'est aussi l'échange et le plaisir d'être ensemble, en famille, assis autour d'une table et profiter d'un grand moment de convivialité.

La Forme et la Santé sont aujourd'hui le premier souci de nos consommateurs.

Prévenir plutôt que guérir !

LE FOIE GRAS

PARTENAIRE

*des Chefs &
des Grandes
Tables !*



Offrez du
FOIE GRAS
ON S'EN SOUVIENDRA !



Ateliers Enfants



Nous travaillons chaque jour pour que notre patrimoine culinaire soit transmis à nos enfants ...



« La nourriture apporte plus que nourrir, elle apporte aussi la Santé »

Hippocrate (460 / 370 avant J.C.)



BRAGARD





UNION EUROPÉENNE DES CUISINIERS EUROPEAN UNION OF COOKS

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

14bis, rue Daru 75008 PARIS TÉL. 01 47 64 50 70 FAX. 01 47 64 15 61 – secretariat@eurotoques.fr - www.eurotoques-france.fr
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 Sophie Vaubourg, Relation Clients.

BRAGARD SA - 50 rue Léo Valentin - 88000 EPINAL

Relations Clients Chefs Euro-Toques
Sophie VAUBOURG / +33(0)3 29 69 10 13
sophie.vaubourg@bragard.com





E.T.I.



Euro-Toques International à Bruxelles



Le Président Jean CASTADOT, *Président Euro-Toques Belgique* et le Président Enrico DERFLINGHER, *Président Euro-Toques Italie*, assurent la **Présidence Euro-Toques International**.





Pedro Subijana

- Vice Président E.T.I. (responsable Europe du Sud)
- Président E-T Espagne
- chef 3 macarons dans son restaurant Akelarre à San Sebastian



Wolfgang P. Menge

- Vice président E.T.I. (responsable Europe de l'Est)
- Président E-T Allemagne
- Chef à domicile



Guillaume Gomez

- Secrétaire Générale E.T.I.
- Co-président E-T. Fr
- Chef exécutif des cuisines de l'Elysée
- Président des cuisiniers de la République



Michel Roth

- Secrétaire Générale E.T.I.
- Co-président E-T. Fr
- Chef exécutif de l'Hôtel Président Winson à Genève
- Conseiller culinaire



Monique Bescond

- Secrétaire Générale E.T.I.
- France



Ted Janssens

- Trésorier E.T.I.
- Président E-T. Pays-Bas



En direct de Bruxelles



Les nouveaux aliments (novel food) deviennent plus faciles à mettre sur le marché dans l'Union Européenne

Une nouvelle réglementation est devenue applicable en ce début d'année 2018 pour faciliter l'autorisation et la circulation de nouveaux aliments sur le marché européen. Avec les changements qu'elle apporte, la Commission européenne espère enrichir l'offre d'aliments novateurs que les entreprises alimentaires pourront mettre sur le marché à destination du consommateur européen. Les « novel food », ou nouveaux aliments, sont définis comme étant les aliments dont la consommation était négligeable ou inexistante dans l'UE avant 1997. Ils peuvent comprendre des aliments innovants qui ont été récemment développés, en utilisant par exemple de nouvelles technologies, ou des aliments traditionnels venant de pays hors de l'UE. Parmi les exemples d'ingrédients ou aliments qui sont considérés comme étant « novel food », on peut citer l'extrait d'écorce de magnolia, la gomme de guar ou encore la pulpe déshydratée de fruit de baobab. Une nouvelle catégorie a même été établie pour les insectes et leurs préparations. Vytenis Andriukaitis, commissaire de la santé et de la sécurité alimentaire, s'est félicité de cette nouvelle réglementation, déclarant qu'il sera maintenant plus simple et plus rapide de mettre de nouveaux aliments sur le marché européen, sans pour autant diminuer les garanties de sécurité alimentaire.

La nouvelle réglementation inclut une mise à jour de la définition des « novel food » pour prendre en compte les avancées technologiques récentes dans le secteur alimentaire, un système européen d'autorisation centralisé et une liste de tous les nouveaux aliments qui ont été autorisés au sein de l'UE. Avant d'être autorisés, tous nouveaux aliments doivent être démontrés comme étant sans risques pour la santé publique. Une fois autorisés, les conditions pour leurs usages et leur vente sont établies. À travers ces modalités, Vytenis Andriukaitis espère que « la variété déjà présente sur le marché européen d'aliments sains, nutritifs, traditionnels et innovatifs » sera enrichie.

La Commission européenne consulte le secteur de la restauration sur une possible réduction des apports en acides gras trans présents dans les aliments

La Commission européenne consulte le secteur de la restauration sur une possible réduction des apports en acides gras trans présents dans les aliments.

La Commission européenne a décidé au mois de novembre de consulter les acteurs de la restauration sur les acides gras trans, un type particulier d'acides gras insaturés présents dans les denrées alimentaires et dont la consommation augmente le risque de maladie coronarienne. Cette consultation vise particulièrement les acides gras trans d'origine industrielle, qui peuvent être produits lors de la préparation de plats alimentaires. Les restaurateurs et les organisations professionnelles sont notamment invités à contribuer à cette consultation et à exprimer leur point de vue sur ce sujet.

La Commission européenne envisage plusieurs actions au niveau européen pour traiter ce problème, plus ou moins contraignants pour les acteurs de l'industrie alimentaire. Elle pourrait notamment proposer de limiter juridiquement la teneur d'acides gras trans autorisée dans les denrées alimentaires, ou encore de rendre obligatoire l'étiquetage indiquant la teneur de cette substance.





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, 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



www.lecochondebretagne.com

Les Grandes Régions 2017



Adoptée en 2015, une réforme territoriale des 13 régions françaises est encore aujourd'hui sujette à modifications. Il est plus que jamais essentiel que nous ayons un référencement départemental de qualité au sein de ces grandes régions pour garder un rapport humain avec le terrain.

La réussite du « Lobby Produit » passera forcément par ce « maillage » des chefs au plus près de la filière, à savoir :
Producteur – Produit – Restaurateur.

A ce jour, nous rappelons ci-après les nouvelles appellations :

Auvergne – Rhône-Alpes, Bourgogne – Franche-Comté, Grand-Est, Hauts-de-France (pour Nord-Pas-de-Calais et Picardie)
 Nouvelle Aquitaine, Occitanie (fusion Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées), ou tout simplement Normandie.



Nombre d'adhérents ETF 2017 / région = 239

1 Chine

1 Singapore

1 Suisse

Nombre d'adhérents ETF/région

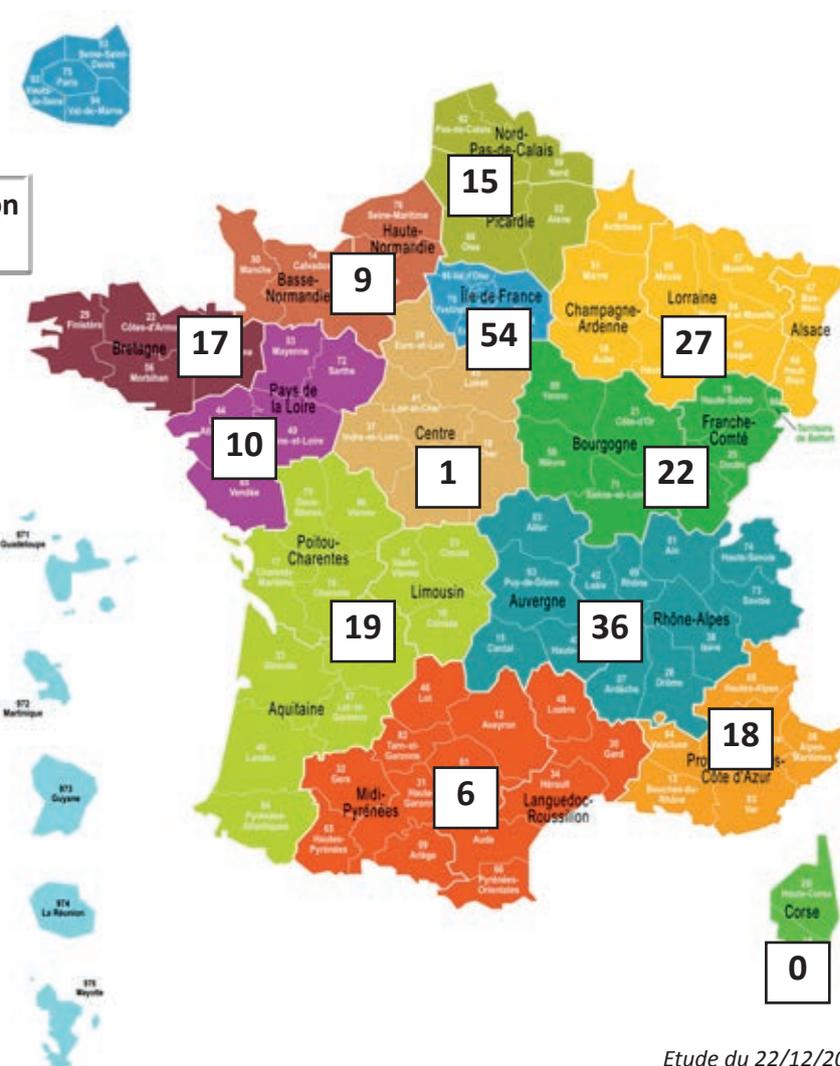
0

1

0

0

1



Etude du 22/12/2017



Les Réunions Régionales sont l'occasion pour vous, les chefs des régions, de vous retrouver et échanger entre confrères sur de nombreux sujets d'actualité de notre profession.

Votre engagement au sein de l'Association Euro-Toques est un vrai engagement que vous vous devez de respecter.

C'est pourquoi, 1 fois par an, vous devez vous manifester pour organiser une telle réunion autour des chefs Euro-Toques et d'autres chefs de la région, mais aussi des Partenaires régionaux et nationaux.

L'Œuf, tous les jours, Il nous bluffe !

*Grâce à ses qualités nutritionnelles,
l'Œuf est un aliment d'exception*

*L'Œuf offre des protéines de qualité pour
un prix très abordable*

*En cuisine, l'Œuf fait merveille dans
de nombreuses recettes salées ou sucrées*



Interprofession des Œufs



**Pour en savoir plus sur l'Œuf,
connectons-nous sur www.leblogdeloeuf.com**

Le CNPO est l'Interprofession de l'Œuf qui représente chacun des maillons de la filière Œuf, des accouveurs aux transformateurs en passant par les éleveurs, il regroupe huit organisations. Le CNPO a été reconnu par les pouvoirs publics le 12 mars 1996. Il est chargé de contribuer au développement et à la prospérité des différentes branches de la filière ponte.

La gestion des Nouvelles régions

« Les Chefs Référents »



1/ POURQUOI UN MAILLAGE DÉPARTEMENTAL ?

Afin de mettre en pratique une des forces d'Euro-Toques France : Le travail de demain.

2/ RÔLE DU RÉFÉRENT DÉPARTEMENTAL

- Promouvoir les bons produits et le professionnalisme.
- Entretenir des relations régulières avec la presse et la tenir informée des actions de notre association.
- Motiver les adhérents qui sont en place et les rencontrer.
- Trouver de nouveaux membres, qui bien sûr correspondent à notre philosophie : produit du terroir de saison et transformé sur place.
- Parrainage des nouveaux membres : demander au nouvel adhérent de fournir un CV à jour et la Carte menu proposée aux clients dans l'établissement, ainsi que le nom de ses 2 parrains.

3/ ACTIONS

- Toutes actions (conférence de presse, colloque, réunion de producteurs, ...) doivent être communiquées au Bureau de Paris, gérant vos lettres infos et votre magazine pour que nous puissions en faire état dans ces documents et bien sûr régulièrement un état de vos actions doit être envoyé au Bureau.
- Organiser régulièrement des rencontres chefs / partenaires de son département.
- Favoriser le développement du maillage départemental pour la bonne organisation de la région.
- Se porter candidat pour l'organisation éventuelle d'une réunion régionale (environ 25 personnes) et en assumer l'entière responsabilité et / ou le cas échéant de l'Assemblée Générale nationale de l'association.

4/ CONCLUSION

- La Décision de devenir référent départemental implique :
 - Votre disponibilité vis-à-vis de ses collègues en région.
 - Que votre région soit représentée obligatoirement aux différentes manifestations nationales et à l'assemblée générale annuelle par un coordinateur régional désigné par et parmi les référents départementaux en fonction des disponibilités de chacun.



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

Zan. zi bar

BAR À SELS



POUR EXPLORER LES MONDES DU SEL

1 moulin à sel, 3 réservoirs interchangeables,
2 sels d'origine et 1 mélange fraîcheur



EXISTE EN VERSION BAR À POIVRE

www.peugeot-saveurs.com



Les nouveautés chez Euro-Toques France



Le site Euro-Toques France

La refonte du site Euro-Toques France est un long travail que nous sommes heureux de pouvoir vous présenter enfin cette année.

Il est plus actuel, plus moderne et surtout plus complet autour des produits.

Sur la Carte de France du nouveau site, vous retrouverez les coordonnées des chefs, mais surtout celles des Producteurs que vous mettez en avant depuis de nombreuses années à travers les produits que vous valorisez sur vos tables.

L'occasion également pour nous comme pour vous de les soutenir et les remercier pour le travail qu'ils fournissent depuis de longues années pour la sauvegarde de la filière. Le site sera bien entendu modulable et modifiable directement par le Bureau Euro-Toques France sur simple information de votre part.

Un grand MERCI pour votre collaboration sans laquelle les informations en région ne pourraient être possible.

Site Euro-Toques France : www.eurotoques-france.fr
Mail Bureau : secretariat@eurotoques.fr



A chaque région ses spécialités, ses produits, ses producteurs locaux.

- Nous en avons parlé, les voici, les fiches Produits « **1 Région, 1 Chef, 1 Producteur** » et c'est avec vous que nous pourrons les réaliser tout au long de cette année.
- Pour cela, il vous suffit de nous communiquer 1 Recette qui vous ressemble, nous parler de votre Producteur fétiche sans que cette recette ne pourrait être mise au point, sans oublier le Produit que vous avez utilisé.
- Et puis, nous avons besoin d'en savoir un peu plus sur vous, et sur vos passions qui vous ont mené à ce beau métier de cuisinier, vos rencontres, vos envies ...

Euro-Toques France sur les réseaux sociaux

La communication générale d'Euro-Toques France se trouve également sur l'ensemble des Réseaux Sociaux les plus consultés pour toujours plus de proximité et rester réactif aux événements du monde de la Gastronomie.





INSPIRATION



Ceci est une salade de fruits.



Inspiration est la première gamme de couvertures* de fruit créée par Valrhona avec un goût et une couleur naturels. Retrouvez tout le savoir-faire de chocolatier de Valrhona mis en œuvre pour développer cette prouesse technique combinant la texture unique du beurre de cacao à la couleur et au goût intense des fruits.

Pour la première fois, avec Inspiration, Valrhona révolutionne l'usage des fruits en pâtisserie et chocolaterie, et propose des couvertures* de fruit pouvant se travailler comme un chocolat de couverture et déclinables à l'infini : moulage, tablette, enrobage, mousse, crémeux, ganache, glace et sorbet.

Le fruit s'offre enfin à vous sans aucune limite sauf celle de votre inspiration !

*Spécialité à base de poudre de fruits et de beurre de cacao.



DES INGRÉDIENTS D'EXCEPTION POUR SUBLIMER VOS CRÉATIONS
VANILLE | CAFÉ | CARAMEL



MON PREMIER PARTENAIRE, C'EST METRO.

- Une offre unique de plus de 7000 produits locaux et régionaux
- Des circuits courts pour un maximum de fraîcheur et une traçabilité totale
- Des conseillers experts et passionnés toujours disponibles
- Une large gamme de services pratiques pour gagner un temps précieux
- Des produits accessibles 24h/24 et 7j/7 sur METRO.FR

**METRO, PARTENAIRE DES
RESTAURATEURS INDÉPENDANTS.**

Retrouvez-nous sur :



METRO



Les Chefs Euro-Toques France



LES JARDINS DU LÉMAN



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

www.lesjardinsduleman.com

L'EXCLUSIF BAR LOUNGE



Benjamin COLLOMB
2 rue du Docteur Coquand
74100 ANNEMASSE
+33 (0)4 50 04 85 41

LE CASSOTON



Meidhi BELKESSA
9 rue d'Hauteville
74150 RUMILLY
+33 (0)9 84 22 66 82

www.restaurant-rumilly.com

DOMAINE DE LA SAPINIÈRE



Kévin DAÏNOTTO
912 T allée de La Sapinière
74570 THORENS GLIERES
+33 (0)4 50 22 85 92

www.domaine-sapiniere.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

hostellerieduchateaudemez.com

CHALET M



Didier DELU
La Bergerie
73210 LA CÔTE D'AIME
+33 (0)6 80 14 22 48

www.chalet-m.com

LE PRÉ D'ANTOINE



Bernard BINAUD
15 route de chez Radelet
74250 FILLINGES
+33 (0)4 50 36 45 06

www.lepredantoine.com

RESTAURANT LES PLATANES



Boris DITADIAN
1940 route de Corbas
69970 CHAPONNAY
+33 (0)4 78 96 02 39

www.restaurant-lesplatanes.com

LA PAGERIE



Marion BUREL
12 rue de La Libération
74240 GAILLARD
+33 (0)4 50 38 34 00

restaurant-lapagerie.com

AUBERGE DU LAC



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

www.restaurant-aubergedulac.com

BEEF AND COW



David CAHEN
300 grande Rue
74160 BEAUMONT
+33 (0)4 50 04 47 50

LE REFUGE DES GOURMETS



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

www.refugedesgourmets.com

AUBERGE LE CHARDON BLEU



Guy FENOLI
904 Rue Principale
38740 VALBONNAIS
+33 (0)4 76 30 83 44

www.aubergelechardonbleu.fr

AU GAY SÉJOUR



Bernard GAY
58 route du Tertenoz
74210 SEYTHENEX / FAVERGES
+33 (0)4 50 44 52 52

www.hotel-gay-sejour.com

LA PETILLE



Julie CHAUDOUARD
Laulagnet
07600 ASPERJOC
+33 (0)6 50 34 94 58

LE VIEUX FOUR



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

À DÉCOUVRIR

Béghin Say®



Pour accompagner
les boissons
chaudes



Pour des pâtisseries
réussies



1,2 kg

- Plus gros conditionnement
- Parfait pour la réalisation de cocktails



Pour découvrir l'ensemble de nos produits, rendez-vous sur :
www.beghin-say-pro.com





Les Chefs Euro-Toques France



L'ALSACIENNE SAS



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

www.alsacienne.fr



Olivier PONS
612 rue Du Chanet
38370 SAINT-PRIM
+33 (0)6 80 27 45 43

HÔTEL RESTAURANT LE VIEUX LOGIS



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

www.levieuxlogis.com

RESTAURANT LA PAGERIE



Axel POULET
12 rue de la Libération
74240 GAILLARD
+33 (0)4 50 38 34 00

www.restaurant-lapagerie.com

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

LES TRÉSOMS LAKE & SPA RESORT



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

www.lestresoms.com

LE PÉTRIN



Frédéric LEROY
60 route du Village
01250 MONTAGNAT
+33 (0)4 74 42 63 53

www.restaurant-le-petrin.com

FLOCONS DE SEL



Emmanuel RENAUT
1775 route du Leutaz
74120 MEGEVE
+33 (0)4 50 21 49 99

www.floconsdesel.com

RESTAURANT L'ÉTAGE



Guillaume MALLET
4 place des Terreaux
69001 LYON
+33 (0)4 78 28 19 59

www.letage-restaurant.com

RESTAURANT LE TORRENT



Sébastien ROUSSE
18 rue Ambroise Martin
74120 MEGEVE
+33 (0)4 50 58 92 21

www.le-torrent.com

RESTAURANT RÉGIS ET JACQUES MARCON



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

www.regismarcon.fr

RESTAURANT L'ATELIER DES 2 RIVES



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

RELAIS ET CHÂTEAUX PIERRE ORSI



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

www.pierreorsi.com

RESTAURANT TÊTEDOIE



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

www.tetedoie.com

RESTAURANT LE TROLLE



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

www.dauphittel.fr

BRASSERIE CAFÉ DES SPORTS



Romain VALICON
5 avenue Jean moulin
07350 CRUAS
+33 (0)7 85 74 72 80

NOUVEAU



Eric Frechon
(MOF chef 3 étoiles
au Guide Michelin)

“Enfin une crème gastronomique aussi exigeante que moi”



- taux de foisonnement = **3 L**
- excellente tenue à 24 h
- un usage encore plus performant à froid
- un produit régulier tout au long de l'année
- fabriquée en France à la Laiterie de l'Hermitage

Plus d'idées recettes
sur www.president-professionnel.fr



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES



Les Chefs Euro-Toques France



Auvergne
Rhône-Alpes

RESTAURANT LA PAGERIE



Michel VERDU
12 rue de la Libération
74240 GAILLARD
+33 (0)4 50 38 34 00

www.restaurant-lapagerie.com

CARRÉ DES SENS



Jean Bernard VERJUS
32 place Monge
73000 CHAMBERY
+33 (0)4 79 65 98 07

carredessens-chambery.com

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

RESTAURANT ENTRE-ROCHES



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

www.restaurant-entreroches.fr

MA TABLE EN VILLE



Gilles BERARD
50 rue de Strasbourg
71000 MÂCON
+33 (0)3 85 30 99 91

www.matableenville.fr

RESTAURANT JACQUES ALEXANDRE



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

www.jacques-alexandre.com

L'ETANG DU MOULIN



Benoît BONNARANG
5 chemin de l'Etang
25210 BONNETAGE
+33 (0)3 81 68 92 78

LE BALCON



Jean-Philippe GAUTHIER
2 Grande Rue
70120 COMBEAUFONTAINE
+33 (0)3 84 92 11 13

www.le-balcon-70.fr

RESTAURANT LA GRIOTTE



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

www.lagriotte.fr

RESTAURANT LA CHEMINÉE



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

www.restaurantlacheminee.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

CHALET DE LA PLAGE



Christophe GAY
La Maladière
70170 PORT-SUR-SAÛNE
+33 (0)3 84 92 06 09

LE CAFÉ DES ARTS



David DARNAJOUX
1 rue Saint Laurent
25290 ORNANS
+33 (0)3 81 82 20 87

LE MOULIN DU GASTRONOME



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

www.moulindugastronome.com

MOULIN DU GASTRONOME



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

www.moulindugastronome.com

LE MERCUREY



Didier GONNOT
36 grande rue
71640 MERCUREY
+33 (0)7 86 51 93 95

Bourgogne / Franche Comté

masse 1884
La maison du foie gras Depuis

Spécialiste

du foie gras et de la truffe depuis 1884

masse
Editeur
de Goût

Editeur de goût,

nous vous faisons découvrir la diversité
du goût, notre passion, à travers l'Europe
aux cotés de producteurs engagés
et respectueux des cycles naturels.



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



Les Chefs Euro-Toques France



L'AUBERGE FLEURIE



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

www.auberge-fleurie-bief.fr

HOSTELLERIE SAINT GERMAIN



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

www.hostelleriesaintgermain.com

COOKOVIN



Frédéric PASTORINO
1 avenue de la gare TGV
90400 MÉROUX
+33 (0)9 67 20 91 10

www.cookovin.com

HELPKITCHEN CONSULTANT



Stéphane TURILLON
2 rue Saint Claude
25840 VUILLAFANS
+33 (0)7 62 06 78 52

LE MOULIN DU GASTRONOME



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

www.mouлиндugastronome.com

LE RELAIS DES DEUX NIÈVRE



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

www.relais-des-deux-nievre.com/fr

LE MOULIN DU GASTRONOME



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

www.mouлиндugastronome.com

LE MÉDIÉVAL



Franck WITTMANN
Place de la Halle
21320 MONT SAINT JEAN
+33 (0)3 80 64 35 54

www.lemedievalrestaurant.com

RESTAURANT "AUX PESKED"



Mathieu AUMONT
59 rue de Légué
22000 SAINT BRIEUC
+33 (0)2 96 33 34 65

www.auxpesked.com

MAISON LE GRAND TRAITEUR



Olivier LE GRAND
Place de l'Eglise
29550 PLONEVEZ PORZAY
+33 (0)2 98 92 50 25

www.charcuterie-legrand.fr

LYCÉE HÔTELIER LE PARACLET



Richard BÉGEL
35 avenue des Glénan
29018 QUIMPER Cedex
+33 (0)2 98 55 54 38

www.leparaclet.org

HÔTEL LES SALINES



Pierre-Yves LORGEUX
Avenue de l'Atlantique
56340 CARNAC
+33 (0)2 97 52 53 00

LE BÉNÉTIN



Arnaud BERUEL
4 chemin des Rochers Sculptés
35400 SAINT MALO
+33 (0)2 99 56 97 64

www.restaurant-lebenetin.com

SAVEURS ET GOURMANDISES



David MONNIER
ZI de l'Outre
Imp. des Petits Clos - Rue des Nouettes
35350 LA GOUESNIERE
+33 (0)2 99 58 22 35

www.saveursetgourmandises.com

LE RUSTY



Patrick BITTOIRE
27 rue du Port Hue
35800 SAINT BRIAC SUR MER
+33 (0)2 99 40 00 79

www.lerusty-stbriac.fr

TEXTURE



Emmanuel PERRON
8 rue des Cordiers
35400 SAINT MALO
+33 (0)2 99 48 10 00

www.texture-restaurant.fr



STURIA

Caviar partenaire des chefs

L'osciète par Sturia, découvrez une nouvelle palette de saveurs



LE SEUL OSCIÈTRE 100% FRANÇAIS



DIRECT PRODUCTEUR
PRODUIT EN AQUITAINE

Découvrez le caviar Sturia Oscietra, le seul Oscietre 100% français, issu de notre production exclusive d'esturgeons *Gueldenstaedtii* en France. Très prisé des connaisseurs, le caviar Sturia Oscietra concentre saveurs marines et notes de fruits secs. Ses grains fermes roulent parfaitement sous le palais, libérant progressivement leur arôme délicat...

Contact : +33 (0)5 56 30 34 31 | as.carrot@kaviar.com



Les Chefs Euro-Toques France



RUELLAN PÈRE ET FILS



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

ruellantraiteur.fr

LA TCHANQUETAS



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

ERIC STEPHAN & CONSEIL ET FORMATION



Eric STEPHAN
20 bis Le Clos de l'Ecole
29510 LANDREVARZEC

LYCÉE DUPUY DE LÔME



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

www.dupuydelome-orient.fr

HÔTEL - RESTAURANT DE LA VALLÉE



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

www.hoteldelavallee.com

CÔTES ET BROCHES



Mathias WARIN
10 boulevard de la Houle
35800 SAINT BRIAC SUR MER
+33 (0)2 99 88 00 38

www.cotesetbroches.com

RESTAURANT VALDYS



Laurent TANGUY
Rue des Professeurs Curie
29177 DOUARNENEZ Cedex
+33 (0)2 98 74 45 63

www.thalasso.com/douarnenez

LE CHÂTEAU DE BEAULIEU



Sébastien PETIT
67 rue de Beaulieu
37300 JOUÉ LES TOURS
+33 (0)2 47 53 20 26

www.chateaubeaulieu37.com

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

RESTAURANT LA PETITE AUBERGE



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

lapetiteauberge57.com

HOSTELLERIE ET SPA LA CHENAUDIÈRE



Roger BOUHASSOUN
3 rue du Vieux Moulin
67420 COLROY LA ROCHE
+33 (0)3 88 97 61 64

www.cheneaudiere.com

CLINIQUE PRIVÉE À BÂLE



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

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 GARAGE



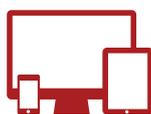
Karryl DEFREMONT
46 rue Ambroise Croizat
57300 HAGONDANGE
+33 (0)3 87 67 29 57

www.restaurant-legarage.com



Notre gamme viande et volaille 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.



www.Chazal.com

Chazal | 73 avenue Eisenhower - 39100 Dole | contact@chazal.com



Les Chefs Euro-Toques France



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

LES EPICES CURIENS



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

www.lesepicescuriens.com

L'AMBROISE



Lionel FLURY
3 place de la Paix
68440 LANDSER
+33 (0)3 89 81 43 99

lambroise.com

L'ARCHESTRATE



Didier MUCKENHIRN
17 rue Emile Giros
52100 SAINT DIZIER
+33 (0)3 25 08 31 89

www.restaurant-larchestrate.fr

HÔTEL JULIEN



Gérard GOETZ
12, route Nationale
67130 FOU DAY
+33 (0)3 88 97 30 09

www.hoteljulien.com

CODE CUISINE TRAITEUR



Alexandre NATIVEL
14 rue du Cordonnier
57310 GUENANGE

LE JARDIN DES CHEFS



Alexandre NEVEU
33 quai Félix Maréchal
57000 METZ
+33 (0)3 72 39 53 08

www.jardin-des-chefs.fr

ADDICT TRAITEUR



Nicolas HENRION
96 rue Maréchal Foch
57700 HAYANCE
+33 (0)6 84 67 18 57

www.addict-traiteur.com

AUBERGE DU PARC



Christian PERNOT
142 lieu-dit La Gare
88500 BAUDRICOURT
+33 (0)3 29 65 63 43

www.auberge-du-parc.fr

LAURENT HUGUET CONSEILS



Laurent HUGUET
10 rue Catherine de Bourgogne
67000 STRASBOURG
+33 (0)3 88 31 44 90

HÔTEL AUX DEUX CLEFS RESTAURANT LES CLARINES D'ARGENT



Frédéric KEMPF
12 rue de l'Altenhof
68380 METZERAL
+33 (0)3 89 77 61 48

aux-deux-clefs.com

AU BISTRONOME



Julien PICARD
19 rue Saint Michel
54000 NANCY
+33 (0)9 67 60 59 17

www.aubistronome-nancy.fr

ASSIETTE CHAMPENOISE



Arnaud LALLEMENT
40 av. Paul Vaillant Couturier
51430 TINQUEUX
+33 (0)3 26 84 64 64

www.assiettechampenoise.com

CUISINE ET PASSION



Sylvain RELATIVO
2 rue du Ruisseau
+33 (0)6 43 28 82 47
57240 NILVANGE

www.cuisine-et-passion.com

DOMAINE DE LA FOTÉT D'ORIENT



Thomas MAYANCE
5 route de Géraudot
10220 ROUILLY SACEY
+33 (0)3 25 43 80 86

www.hotel-forest-orient.com

AUBERGE DE LA TOUR



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

www.aubergedelatour.fr

**FÉLICITATIONS
RÉSERVE FAMILIALE!**

**LA MEILLEURE HUILE
DU MONDE 2018**

CONSACRÉE PAR
LE PRESTIGIEUX
GUIDE FLOS OLEI
NOTE MAXIMALE
99/99

**Castillo de Canena:
6 ANNEES EN TÊTE
DES MEILLEURES
HUILES DU MONDE**



**CASTILLO
de CANENA**
1780

info@castillodecanena.com
www.castillodecanena.com

JAMBONS IBÉRIQUES

A CHAQUE QUALITÉ SA COULEUR

ALIMENTATION	ELEVAGE	PURETÉ DE LA RACE	ÉTIQUETTES
 BELLOTA Alimentation avec glands, herbe et autres ressources naturelles du pâturage	 en liberté	 100% RACE PURE IBÉRICO n'est pas croisé	 BELLOTA 100% IBÉRICO PATA NEGRA
 CEBO DE CAMPO Alimentation naturelle : céréales, légumineuses et autres ressources naturelles du pâturage	 en liberté	 50 à 75% RACE IBÉRICO n'est pas de race pure croisé avec la race DUROC	 BELLOTA IBÉRICO
 CEBO Alimentation céréales et légumineuses	 Etablissement d'élevage	 50 à 75% RACE IBÉRICO n'est pas de race pure croisé avec la race DUROC	 IBÉRICO CEBO DE CAMPO
 CEBO Alimentation céréales et légumineuses	 Etablissement d'élevage	 50% RACE IBÉRICO n'est pas de race pure croisé avec la race DUROC	 IBÉRICO DE CEBO



**INFORMEZ-VOUS SUR LE PRODUIT
QUE VOUS ÊTES EN TRAIN D'ACHETER.**

Avant d'acheter référez-vous :

- à la couleur de la bague plastique pour les jambons
- OU
- à la couleur de l'étiquette pour les produits tranchés.



Empresa Castillo de Canena
www.castillodecanena.com

Productos Jamones Ibéricos
www.embutidosjabugo.com
www.jabugodeley.es

FUSIO

LA CUISSON SOUS UN NOUVEL ANGLE

FUSIO, un grill

Sain
Savoureux
Sans fumée




Vos contacts : Jean-Jacques LEMAITRE - 06 89 63 75 61 / Michel HISSLER - 06 79 98 22 06
e-mail : contact@agapea.eu / www.agapea.eu

Société AGAPEU-FUSIO
www.agapea.eu

Contacts :
Jean Jacques LEMAITRE 06 89 63 70 61
Jean Félix VALLAT : 06 15 56 57 67



Les Chefs Euro-Toques France



CODE CUISINE



Nicolas RIVOALLAN
58 rue du Béarn
54400 COSNES ET ROMAIN
+33 (0)3 57 10 01 14

www.code-cuisine.com

LES ECLUSES



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

www.lesecluses.fr

RESTAURANT AUX ARCADES SAS HÔTEL DU COMMERCE HÔTEL ASTER



Dominique SPITONI
1 avenue de l'Europe
54150 BRIEY
+33 (0)3 82 46 66 94

www.hotelaster.fr

RESTAURANT DU TIGRE



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

www.restaurantdutigre.fr

PRIVATE CHEF CONSULTING



Nicolas ABLAOU
2 rue du Pont
60660 CRAMOISY

LA BARATTE



Didier BAJEUX
395 rue du Clinquet
59200 TOURCOING
+33 (0)3 20 94 45 63

la-baratte.com

RESTAURANT LE MUSIGNY



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

www.lemusigny.fr

CHATEAU DE MONTVILLARGENNE



Alexandre KARP
6 avenue François Mathet
60270 GOUVIEUX CHANTILLY
+33 (0)3 44 62 37 37

www.chateaudemontvillargenne.com

RESTAURANT LE CLUB



Raynald BOUCAUT
Rue du Conseil d'Etat
62800 LIEVIN
+33 (0)3 21 44 99 47

AUBERGE DU PONT DE RETHONDES



Ludovic COLPART
21 rue du Maréchal Foch
60153 RETHONDES
+33 (0)3 44 85 60 24

aubergedupont-rethondes.fr

RESTAURANT BELLEVUE



Johann LECOCCQ
526 Digue Jules Noiret
80550 LE CROTOY
+33 (0)3 22 27 86 42

bellevulecrotoy.fr

HÔTEL LA TERRASSE RESTAURANT « LE HOMARD GOURMAND »



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

www.hotellaterrasse.com

COOK EVENTS



Christophe DOVERGNE
1 rue Verte
59620 AULNOYE AYMERIES
+33 (0)3 27 68 08 05

www.750g.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

CHATEAU DE MONTVILLARGENNE



Stéphane GOURAULT
6 avenue François Mathet
60270 GOUVIEUX CHANTILLY
+33 (0)3 44 62 37 37

www.chateaudemontvillargenne.com

Grand Est

Hauts-de-France



Spécialiste du Safran Biologique Cultivé en France

Assemblage de pistils de
safran biologique
sélectionnés et
cultivés en France.

Safran Millésimé.

Condiment balsamique
blanc au Safran bio

1er Prix Fermier d'Or 2017



Cristaux de sucre
au Safran bio

2ème Prix Fermier d'Or 2016



Confit de Champagne
au Safran bio

1er Prix Fermier d'Or 2014



Et autres produits au safran biologique français...

www.safran-haute-culture.fr

Contact : Christopher Baur - c.baur@safran-haute-culture.fr

Tél : +33 (0)6 63 04 71 26

Safran Haute Culture - Village Coheix 63230 Mazayes



Les Chefs Euro-Toques France



Hauts-de-France

RESTAURANT MADDO



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

www.chezmaddo.com

LE MOULIN DES ECRESSISSES



Christophe VOISIN
Routes de Boves
80250 AILLY SUR NOYE
+33 (0)3 22 90 25 69

www.lemoulindeseccrevisse.com

L'INÉDIT



Benjamin ADJIMAN
20 avenue de Fontainebleau
77310 PRINGY
+33 (0)1 60 65 57 75

www.linedit.fr

L'INÉDIT



Eddy CREUZÉ
20 avenue de Fontainebleau
77310 PRINGY
+33 (0)1 60 65 57 75

www.linedit.fr

LES CHEVAUX DE MARLY



Jean Marc ASTRATOFF
3/5 rue de l'Abreuvoir
78160 MARLY LE ROI
+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

EPMT CFA DES MÉTIERS DE LA TABLE



Christophe BLIQNY
64 rue Dulong
75017 PARIS
+33 (0)1 44 09 12 00

www.epmt.fr

BRASSERIE LA LORRAINE



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

www.brasserielaalorraine.com

MB TRAITEUR ET GASTRONOMIE



Mathieu BOULAY
5 allée des Jonquilles
78710 Rosny sur Seine
+33 (0)6 27 08 84 53

www.mathieuboulay.fr

FRANCKY'S



Franck DENIN
33 route de la Gare
78890 GARANCIERES
+33 (0)1 34 86 65 42

LES BACCHANTES



Jean-Luc BUSCAYLET
21 rue Caumartin
75009 PARIS
+33 (0)1 42 65 25 35

www.lesbacchantes.fr

SÉNAT - QUESTURE



Landry DESLOGES
64 boulevard Saint Michel
75006 PARIS
+33 (0)1 42 34 24 04

SHOW DEVANT



Olivier CHAPUT
38 rue Georges Lebigot
94800 VILLEJUIF
+33 (0)1 49 60 61 70

www.showdevant.fr

LA RÉUNION AÉRIENNE



Alain DOUAY
134 rue Danton
92300 LEVALLOIS PERRET
+33 (0)1 71 05 46 94

RESTAURANT PRUNIER



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

www.prunier.com

EVENT OUTRE MER



Béatrice FABIGNON
6 allée Chilperic
77500 CHELLES
+33 (0)6 45 61 83 12

www.gastronomieantillaise.com

Ile-de-France

alain milliat

JUS DE DEGUSTATION





Les Chefs Euro-Toques France



LE BRISTOL PARIS – EPICURE



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

www.lebristolparis.com

RESTAURANT MASA



Romain LE CORDROCH
112 avenue Victor Hugo
92100 BOULOGNE BILLANCOURT
+33 (0)1 48 25 49 20

www.masa-paris.fr

RESTAURANT BÉLISAIRE



Matthieu GARREL
2 rue Marmontel
75015 PARIS
+33 (0)1 48 28 62 24

lebelisaire.free.fr

MANUFACTURE



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

www.restaurantmanufacture.com



Philippe GENELETTI
37 rue Neuveray
77515 POMMEUSE
+33 (0)6 09 30 66 46

LE CLOU DE FOURCHETTE



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

www.lecloudefourchette.com

GALIA



Maxim GODIGNA
123 rue Didot
75014 PARIS
+33 (0)9 83 38 08 18

restaurantgalia.com

CHÉDEVILLE CHARCUTERIE DE PARIS



Bernard LEPRINCE
Zone Artisanale Guenault
9 rue Jean Mermoz
91080 COURCOURONNES
+33 (0)1 64 97 41 41

TABLE DE PRÉSIDENT KPMG SODEXO PRESTIGE



Laurent GODSON
78 Chemin de Rambouillet
78450 VILLEPREUX

LE SÉNAT – QUESTURE



Patrick MARCHAL de WAILLY
64 boulevard Saint Michel
75006 PARIS
+33 (0)1 42 34 24 04

SERVICE DES CUISINES – PALAIS DE L'ÉLYSÉE



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

LA PASSERELLE



Mickaël MEZIANE
172 quai de Stalingrad
92130 ISSY LES MOULINEAUX
+33 (0)1 46 48 80 81

www.lapasserelle-issy.com

RESTAURANT LA TABLE DU BAL NÈGRE



Pierre JOSEPH
33 rue Blomet
75015 PARIS
+33 (0)1 44 93 00 27

www.balblomet.fr/la-table-du-bal

LE P'TIT MUSSET



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

BRASSERIE LIPP



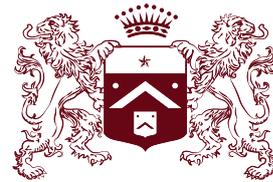
Pascal JOUNAULT
151 boulevard Saint Germain
75006 PARIS
+33 (0)1 45 48 53 91

www.brasseriellipp.fr

LE PETIT VARENNE



Rémy NGUYEN-VIET
57 rue Bellechasse
75007 PARIS
+33 (0)1 42 73 60 72



La Galerie des Millésimes

La Galerie des Millésimes se trouve au cœur du Terroir de Bourgogne.

Nous rassemblons les viticulteurs indépendants partageant le sens véritable des traditions et du travail bien fait.

Notre projet 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.

Promouvoir la Gastronomie Française à travers les vins de Bourgogne en France et de part le monde est notre ambition.

Xavier de Ravel d'Esclapon

Président fondateur

www.lagaleriedesmillesimes.fr

contact@lagaleriedesmillesimes.fr

Tél : +33 6.16.62.43.51

1 Place des Tilleuls - 71640 Saint Jean de Vaux



Les Chefs Euro-Toques France



AURI



Emmanuel PICARD
3 rue Barbet de Jouy
75007 PARIS
+33 (0)7 76 03 41 21

LYCÉE HÔTELIER JEAN ROSE



Erik SEGURAN
12 rue de la Visitation
77100 MEAUX

www.lesateliersderik.com

RESTAURANT DOÏNA



Nicolas POPESCU
149 rue Saint Dominique
75007 PARIS
+33 (0)1 75 51 27 20

www.restaurantdoina.com

LE MILLAU



Rachid SOUID
7 rue du Rendez-vous
75012 PARIS
+33 (0)1 43 43 63 23

www.lemillau.fr

LA FERME DES GASCONS



Olivier QUATACKER
7 avenue des Indes
91940 LES ULIS
+33 (0)01 69 07 11 22

LA VIEILLE AUBERGE



Philippe TISSIER
11 rue du Général de Gaulle
77174 VILLENEUVE LE COMTE
+33 (0)1 60 43 00 35

www.la-vieille-auberge-77.com

LA ZOLIOBERGE



David ROBERT
23 rue Saint Denis
95770 MONTREUIL SUR EPTE
+33 (0)1 34 67 67 27

AUBERGE LA GOÉLETTE



Maurice VAILLANT
7 Ile du Devant
78570 ANDRESY
+33 (0)1 39 74 70 35

www.la-goelette.fr

MON BISTROT



Yann RONCIER
33 rue Marcel Dassault
92100 BOULOGNE BILLANCOURT
+33 (0)1 47 61 90 10

www.mon-bistrot.fr

LYCÉE GUILLAUME TIREL



Dirk VAN LIESHOUT
237 boulevard Raspail
75014 PARIS

PARTNER RE (CLUB DE DIRECTION)



François ROSATI
153 rue de Courcelles
75017 PARIS
+33 (0)6 64 73 97 07

HÔTEL DU COLLECTIONNEUR



Joël VEYSSIÈRE
51-57 rue de Courcelles
75008 PARIS
+33 (0)1 58 36 67 00

www.hotelducollectionneur.com

RESTAURANT LE BRIEFING



Gérard ROYANT
Aérodrome de Lognes
Emerainville
77322 MARNE LA VALLEE Cedex 2
+33 (0)1 60 37 08 41

www.le-briefing.com

LA TABLE SAINT JUST



Fabrice VITU
11 rue de La Libération
77000 VAUX LE PENIL
+33 (0)1 64 52 09 09

restaurant-latablestjust.com

RESTAURANT MILLÉSIMES 62



Stéphane SAVORGNAN
13/15 Place de Catalogne
75014 PARIS
+33 (0)1 43 35 34 35

www.millesimes62.com

CHATEAU DU
TARIQUET



BAS-ARMAGNAC

Famille Grassa

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



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

LA FLEUR DE SEL



Fabrice WOLFF
1 rue Sarcey
91410 DOURDAN
+33 (0)1 60 81 90 94

LA MARIGOTIÈRE TRAITEUR



Françoise BOUGET
Lieu dit La Marigotière - Dus
27390 NOTRE DAME DU HAMEL
+33 (0)2 32 44 78 62

www.la-marigotiere-traiteur.fr

LES VAPEURS



Jérôme MESLIN
160 bvd Fernand Moureaux
14360 TROUVILLE SUR MER
+33 (0)2 31 88 15 24

www.lesvapeurs.fr

AUX PESKED



Henri BUTEL
35 avenue de la République
14800 DEAUVILLE
+33 (0)6 43 31 54 52

LA SALOUPIÈRE



Loïc METAYER
Z.I. La Booz
61110 BRETONCELLES
+33 (0)2 18 00 17 17

LE DONJON - DOMAINE SAINT CLAIR



Olivier FOULON
Chemin Saint Clair
76790 ETRETAT
+33 (0)2 35 27 08 23

www.hoteletretat.com

AUBERGE DU PRIEURÉ NORMAND



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

www.aubergeduprieure.com

FLYING CHEF



Guy LARCHEVEQUE
35 espace Jean Mantelet
14123 CORMELLES LE ROYAL
+33 (0)2 31 82 48 05

www.flyinchef.fr

HOSTELLERIE DU LION D'OR



Eric ROY
91 rue Saint Nicolas
27170 BEAUMONT LE ROGER
+33 (0)2 32 46 54 24

www.hostellerieduliondor.com

ENTRE TERRE ET MER



Stéphane LEVESQUE
12/14 Place Hamelin
14600 HONFLEUR
33 (0)2 31 89 70 60

www.entretterreetmer-honfleur.com

LE COHÉ



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

www.le-cohe.com

LA BRASSERIE DE LA POSTE



André AUDROIN
1 place de L'Hotel de Ville
17000 LA ROCHELLE
+33 (0)5 46 41 76 44

Ile-de-
France

Normandie

Nouvelle
Aquitaine



LA BOVIDA

Depuis 1921, la référence des professionnels et des passionnés de cuisine



ÉPICES, MARINADES
ET PRODUITS
DE FABRICATION



COUPELLERIE



MATÉRIEL DE CUISINE



EMBALLAGE
ET CONSOMMABLES



TRAITEUR ET RÉCEPTION



ÉQUIPEMENT
ET GROS MATÉRIEL



MOBILIER ET STOCKAGE



HYGIÈNE ET VÊTEMENTS

Contacts directs

pour une question technique,
un devis ou une commande



0820 200 960 0,09 € TTC/MN



02 48 66 73 06



service.commercial@labovida.com



www.labovida.com



Le César
Rue du Bois des Chagnières
18570 Le Subdray



Les Chefs Euro-Toques France



RESTAURANT AU RÈVE



Pascal BATAILLÉ
10 pl. du Marché des Chartrons
33000 BORDEAUX
+33 (0)5 56 48 20 83

AUBERGE DES PINS



Michel LESCLAUZE
Rue de la Piscine
40630 SABRES
+33 (0)5 58 08 30 00

www.aubergedespins.fr

L'ENTRÉE JARDIN



Didier BERGEY
27 avenue du Pont
33410 CADILLAC
+33 (0)5 56 76 96 96

www.restaurant-cadillac.com



Marcel LESOILLE
Lieu-dit La Côte
33810 AMBÈS
+33 (0)6 83 46 50 46

RESTAURANT JARDIN EPICURIEN "LE PITEY"



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

www.lepitey.com

AUBERGE GOXOKI



Margaret LIENHARDT
Bourg
64640 SAINT MARTIN D'ARBEROUE
+33 (0)5 59 29 64 71

auberge-goxoki.com

LE RELAIS DU MARAIS



Fabian FLORIN
8 allée de l'Estuaire
33440 ST LOUIS DE MONTFERRAND
+33 (0)5 56 92 63 22

ECOLE HÔTELIÈRE DU PÉRIGORD



Loïc PERRUCAUD
Moulin de Gencille
24110 MANZAC SUR VERN
+33 (0)9 53 19 25 97

LE LIVING



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

www.living.eu

LES CHAIS D'HAUSSMANN



Laurent POUMEYRAU
61 av. du Baron Haussmann
33610 CESTAS
+33 (0)5 56 21 58 74

www.chais-haussmann.com

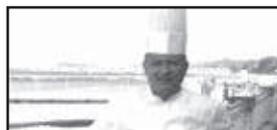
RESTAURANT LE MOULIN DES SAVEURS



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

www.moulindessaveurs.com

RESTAURANT LES TAMARIS



Stenly VO
2 place Louis David
33510 ANDERNOS LES BAINS
+33 (0)5 56 26 74 77

www.restaurant-tamaris-andernos.fr

COUSIN TRAITEUR LA ROCHELLE



Nicolas JAUREGUY
19 rue du 8 mai 1945
17138 PUILBOREAU
+33 (0)5 46 35 57 70

cousintraiteur.com

LA TABLE DE SAINT JEAN



Yann AUGER
11 rue Cité Bartissol
66000 PERPIGNAN
+33 (0)4 68 51 22 25

www.lesaintjean.com

LA LUQUES TRAITEUR



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

www.traiteurlalucques.com

Ensemble, simplifions la démarche HACCP!

- ✓ Zéro papier en cuisine
- ✓ Gain de temps
- ✓ Conformité respectée



Toute l'équipe d'ePack Hygiene est heureuse et fière d'accompagner les Chefs Euro-Toques France dans la digitalisation de leurs Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Être client chez ePack Hygiene : c'est bénéficier d'un suivi personnalisé depuis le paramétrage, l'installation, la formation de votre équipe et la télémaintenance de votre Solution pendant toute la durée de l'abonnement pour que conformité rime avec simplicité et efficacité!

+ de 5000 restaurateurs nous font confiance : pourquoi pas vous ?



ACCOMPAGNEMENT
SUR-MESURE



ABONNEMENT
TOUS SERVICES INCLUS



TÉLÉMAINTENANCE
7J/7 DE 8h À 18h

Plus d'infos, vidéos et témoignages sur www.epack-hygiene.fr

Découvrez et essayez ePack Hygiene dans votre cuisine !
Rens. ou demande de RDV partout en France au :

02 29 62 64 40

Rejoignez la communauté #epackhygiene et bénéficiez de :



+ services + modules + avantages



e-pack
HYGIENE

N°1 des Solutions tactiles pour la traçabilité
et les autocontrôles en restauration



Les Chefs Euro-Toques France



Occitanie

LE JARDIN DES PÂTES



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

www.jardinsdespates.com

L'ATELIER L'AQUARELLE DES SAVEURS



Richard QUEMY
2 place du Château
30820 CAVEIRAC

+33 (0)4 66 81 73 24

HOSTELLERIE BÉRARD & SPA



Jean-François BERARD
7 rue Gabriel Péri
83740 LA CADIÈRE D'AZUR
+33 (0)4 94 90 11 43

www.hotel-berard.com

L'EPICURIEN



Christophe JOURDREN
30 boulevard de la Mer
Rond Point du Débarquement
83420 LA CROIX VALMER
+33 (0)4 94 49 65 73

www.lepicurien-restaurant.com

RESTAURANT L'ACADÉMIE



Yannick BOURGEOIS-FAUCON
8 avenue du Général Leclerc
83120 SAINT MAXIME
+33 (0)4 94 56 43 40

www.academy-restaurant.com

LA MIRABELLE



Patrick LOPEZ
24 rue Saint Antoine
06400 CANNES
+33 (0)4 93 38 72 75

AUBERGE DE LA MADONE



Thomas MILLO
3 place Auguste Arnulf
06440 PEILLON VILLAGE
+33 (0)4 93 79 91 17

www.chateauxhoteldefrance.com/madone

MIRAMAR



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

www.bouillabaisse.com

PONANT



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

LA CAVE



Matthieu CHEMIN
9 boulevard de la République
06400 CANNES
+33 (0)4 93 99 79 87

www.lacavecannes.com

LE ROUTIER SYMPA



Olivier RENAUD
249 chemin des Campelières
06250 MOUGINS
+33 (0)4 93 69 36 90

www.leroutiersympa.fr

LA MONTGOLFIÈRE – HENRI GERACI



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

www.lamontgolfiere.mc

LE MAS DU SOLEIL



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

www.lemasdusoleil.com

CUISINE DU SOLEIL – CUISINE BY FH



Florent HOUGET
60 avenue de Nice
06800 CAGNES SUR MER
+33 (0)6 62 71 42 31

www.cuisinebyfh.com

RESTAURANT PALAIS DE LA MAJOR



Fabien TORRENTE
2 quai de la Tourette
13002 MARSEILLE
+33 (0)4 91 44 13 13

www.palais-de-la-major-restaurant-marseille.com

HÔTEL FAIRMONT MONTÉ CARLO



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

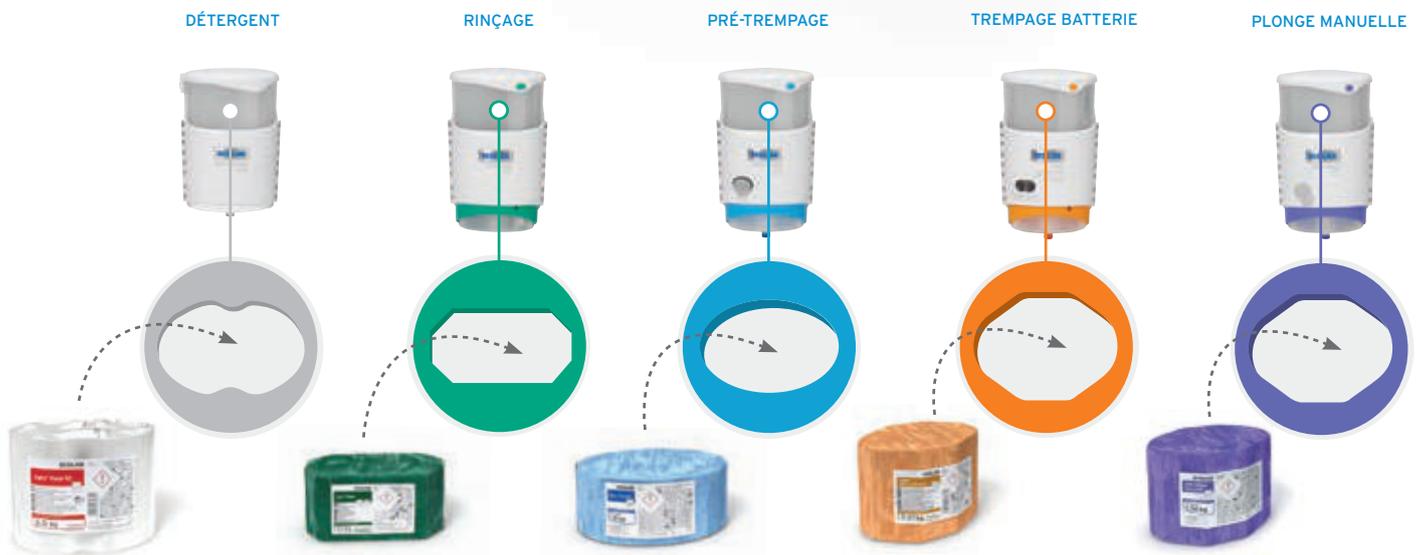
www.fairmont.com

PACA



Rencontrez Apex™

Le lavage de la vaisselle réinventé



Sécurité & Contrôle

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

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



LE ROBISSON HÔTEL RESTAURANT



Sylvain BOURMAUD
28 bvd du Maréchal Leclerc
85162 SAINT JEAN DE MONT
+33 (0)2 51 59 20 20

www.hotel-restaurant-robinson.fr

RESTAURANT L'ANTIQUAIRE



Jérôme LEBRETON
64 rue Vaufléury
53000 LAVAL
+33 (0)2 43 53 66 76

restaurant-lantiquaire.fr

MAISON RICORDEAU



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

www.hotel-ricordeau.fr

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

CÔTE OUEST M GALLERY BY SOFITEL



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.restaurant-coteouest.fr

LA VILLA



Patrick ROUGEON
2 avenue de La Forêt
85160 SAINT JEAN DE MONTS
+33 (0)2 28 11 07 40

www.restaurantlavilla.net

UN COIN EN VILLE



Youssef KARMANI
9 rue De La Marine
44210 PORNIC
+33 (0)9 86 28 70 46

CHEF À DOMICILE VENDÉE



Noël TELLIER
21 rue de la Libération
85700 LA FLOCELLIERE
+33 (0)6 09 04 21 58

www.chefadomicilevendee.fr

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

HÔTEL LE MIRADOR RESORT & SPA



Jérôme JULIEN
Chemin de L'Hôtel Mirador 5
1801 CHARDONNE
+41 21 925 11 11

www.mirador.ch/fr

SAINT REGIS HOTEL SHENZHEN



Menad BERKANI
N°5016 Shennan Road East
Luoho District Shenzhen
518001 Guangdong Province P.R
+86 181 0346 9082

www.starwoodhotels.com

BISTROT DU VIN



Laurent BROUARD
1 Scotts Rd, #01-14 Shaw Centre
228208 SINGAPORE
+65 6733 7763

www.bistrojules.com

LA TABLE DE REYMOND



Nathalie JACOULOT
Le Reymond 37
2300 LA CHAUX DE FONDS
00 032 501 22 06

HÔTEL PRÉSIDENT WILSON RESTAURANT BAYVIEW



Michel ROTH
Quai Wilson, 47
1201 GENEVE
0041 22 906 66 66

www.hotelpresidentwilson.com/fr/restaurant-bayview

Machines sous-vide MULTIVAC

Avec la machine sous-vide home, vos aliments vous diront merci.

Grâce à sa collaboration avec le monde de la gastronomie, MULTIVAC propose aujourd'hui et pour la première fois une machine sous-vide destinée au grand public. La home vous permet, depuis votre cuisine, la mise sous-vide de tous vos aliments afin de les conserver plus longtemps et pour les cuisiner à juste température.

La home s'invite dans votre cuisine pour régaler vos papilles.





Les Chefs Euro-Toques France



AVRIL CONSEIL



Frédéric AVRIL
270 route de Rostiviel
29470 LOPERHET
+33 (0)6 50 13 88 05



Sélim DAHMANE
9 rue Auguste Comte
92330 VANVES



Olivier BARDOUX
267 route de l'Épine
74920 COMBLOUX



Aurélien DEL RIO
305 rue Marcel Pagnol
92740 BONTBOUCHER SUR JADRON

lafermedejoseph.fr

LE LOGIS DE SOLANGE



Robert BECERRIL
4 impasse des Garzettes
44740 BATZ SUR MER



Fabrice GIRARDEAU
8 rue des Noisetiers
79360 THORIGNY / LE MIGNON
+33 (0)6 60 43 61 53

AU VIEUX LOGIS



Jacques BÉLOT
92 avenue de La République
33450 SAINT LOUBES
+33 (0)5 56 06 47 71

RESTAURATION MUNICIPALE DE TALENCE



Dominique LEGA
7 rue Jules Guesdes
33400 TALENCE
+33 (0)6 27 18 47 46

www.restaurant-espace-tillac.com

AUBERGE DE LA GARENNE

HOTELLERIE BÉRARD



René BERARD
7 rue Gabriel Peri
83740 LA CADIÈRE D' AZUR
+33 (0)4 94 90 11 43



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

www.hotel-berard.com

www.aubergegarenne.fr



Yann BONNEAU
1 rue Colbert
31400 TOULOUSE

MARMITE DE PIERROT



Sandrine LEMAIRE
59/60 rue Poincaré
59160 CAPINGHEM
+33 (0)3 20 92 12 41

TRAITEUR ANAÏS



Nicolas BRENELIERE
2 allée des Colibris
44510 LE POULIGUEN



Michel LORENTZ
App 532 - 17 Rés. Beau Rivage
67460 SOUFFELWEYERSHEIM
+33 (0)3 88 56 22 99

www.anais-selection.com



Gérard MARQUOIN
86 avenue de Paris
78000 VERSAILLES
+33 (0)1 39 49 58 73

DOMAINE CHABRIER FILS



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

AUBERGE DE LA MADONE



Christian MILLO
3 place Auguste Arnulf
06440 PEILLON VILLAGE
+33 (0)4 93 79 91 17

www.chabrier.fr

LE BELLIS - BOULANGERIE - PÂTISSERIE



Gaétan COSSOUL
18 bis rue Assolant Lefevre Lotti
40200 MIMIZAN Plage
+33 (0)5 58 07 12 92

www.chateauxhoteldefrance.com

www.lebellis.com



On ne sait pas à quoi ressemblera
la famille des salariés dans le futur.

Une chose est sûre, on saura toujours
innover pour mieux la protéger.

#HANDICAP

BRANCHE HCR

L'OCIRP ASSURE LA GARANTIE HANDICAP AVEC KLESIA ET MALAKOFF MÉDÉRIC

OCIRPHANDICAP assiste en cas de décès du salarié couvert, son enfant, sa sœur ou son frère en situation de handicap. En complément de la rente versée un accompagnement social est dédié.

DES GARANTIES ADAPTÉES

Une rente mensuelle de 500 € à vie, ou un capital pour la personne en situation de handicap.

Le salarié peut être couvert toute sa vie pour protéger son enfant en continuant à cotiser après son départ de l'entreprise, sans sélection médicale.

L'ACCOMPAGNEMENT SOCIAL DÉDIÉ AUX SALARIÉS ET À LEUR FAMILLE

- Soutenir avec une écoute téléphonique pour soulager, épauler, orienter et renseigner.
- Faciliter la scolarité des enfants avec l'accompagnement d'un professeur à domicile.
- Adapter le logement avec une assistance administrative et faire un accompagnement depuis l'expertise de l'habitat jusqu'à la réception des travaux.
- Obtenir une assistance juridique pour connaître et faire valoir ses droits.
- Orienter les familles quand elles cherchent une solution d'accueil en établissement ou en service spécialisé.
- Informer avec le livret *Handicap*, qui récapitule les démarches et droits.
- Bénéficier d'aides individuelles OCIRP, gérées par les institutions de prévoyance, sous certaines conditions.

50 ANS D'INNOVATION AU SERVICE DES FAMILLES

L'OCIRP, Organisme commun des institutions de rente et de prévoyance, est un assureur à vocation sociale paritaire à but non lucratif. Il protège le salarié et sa famille face aux risques de la vie dans le cadre de contrats collectifs d'entreprise ou de branche professionnelle. Ses garanties s'expriment sous la forme de rentes et d'un accompagnement social spécifique en cas de décès ou de perte d'autonomie. L'OCIRP, c'est près de 6 millions de garanties dans 1,4 million d'entreprises adhérentes.

LES MEMBRES DE L'OCIRP

Les institutions de prévoyance, membres des groupes paritaires de protection sociale : AG2R LA MONDIALE • AGRICA • APICIL • AUDIENS • B2V • HUMANIS • IRCEM • KLESIA • LOURMEL • MALAKOFF MÉDÉRIC

Les institutions de prévoyance : ANIPS • APGIS • CAPSSA • CIPREV • IPBP • KÉRIALIS • IPECA PRÉVOYANCE • IPSEC (GROUPE HUMANIS) • UNIPRÉVOYANCE

Et les partenaires : IDENTITÉS MUTUELLE • MUTEX • UNMI

**Faire avancer
la cause du handicap,
c'est aussi être capable
d'en mobiliser les acteurs**

L'OCIRP organise depuis 2008 le Prix Handicap qui a pour objectif de :

- Valoriser les actions innovantes menées par les entreprises privées, publiques ou les acteurs de l'économie sociale au profit d'une meilleure intégration des personnes handicapées dans la société.
- Faire connaître les exemples à suivre, les bonnes pratiques pour les déployer et les dupliquer.

OCIRP.FR

VEUVAGE - ÉDUCATION - HANDICAP - DÉPENDANCE

OCIRP
protéger.agir.soutenir



Les Chefs Euro-Toques France



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



Emilien ROUABLE
11 chemin du Grand Sentier
77166 EVRY GREGY SUR LIERRE

totem-senart.com



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

AUBERGE DU BONHEUR



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



Eric TICANA SIK
34 avenue Marie Curie
77600 BUSSY SAINT GEORGES
+33 (0)6 19 73 54 72

sushitimebyericticana.com

LYCÉE HÔTELIER DE L'ORLÉANAIS



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

www.arcanedessaveurs.fr

Jérôme Bocuse : "Bocuse restera une affaire de famille"

Lyon (69) Dans une interview accordée à **Marc-Olivier Fogiel** sur RTL, **Jérôme Bocuse**, fils de **Paul Bocuse**, directeur général du groupe Bocuse et président du Bocuse d'or, a déclaré : « *On ne le remplacera pas. Bocuse restera une famille, comme l'avait imaginé mon père au départ. On s'est préparé avec toutes les équipes à faire face à l'avenir, et on va tout faire pour qu'il soit fier là-haut. C'est notre devoir aujourd'hui. Il a fait tellement, non seulement pour la cuisine, mais humainement pour ses amis, pour ses chefs et puis pour moi en tant que père. On ne va pas réinventer la roue, mais on va s'assurer qu'elle continue à rouler.* »



Jérôme Bocuse

JOSEPH EST
RESTAURATEUR.
À CHAQUE SERVICE
IL PRÉPARE PRÈS DE
100 ASSIETTES.



HEUREUSEMENT,
AVEC KLESIA,
IL EST BIEN
COUVERT.

Complémentaire Santé – Prévoyance – Retraite

C'est parce que nous connaissons si bien les métiers de la santé, du conseil, de la restauration, de l'hôtellerie, du transport, et des commerces de proximité que nous sommes en mesure de vous apporter les solutions les plus adaptées à vos besoins. KLESIA, au service des entreprises de service depuis plus de 65 ans.

KLESIA
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES



Comment rejoindre Euro-Toques France

Plus que jamais, notre « Lobby Produit » est l'héritage que nous devons préserver absolument.

Notre premier rôle est de **Nourrir et Faire Plaisir**.

Le plaisir du bien manger est une formidable opportunité de pouvoir prendre conscience.

L'association Euro-Toques France avec son logo est devenue pour le consommateur une marque, label de professionnalisme et de sécurité. La survie de notre métier de cuisinier passe par l'ouverture et la vigilance.

Pour rejoindre la grande famille d'Euro-Toques, association fondée en 1986 par Monsieur Paul Bocuse et accréditée par Monsieur Jacques Delors à la Commission européenne

- Vous êtes un chef de Cuisine en activité, **Propriétaire** ou **Salarié**.
- Votre première conviction est de travailler avec des produits frais, de qualité, de saison et transformés sur place.
- Aider les consommateurs à choisir des produits sains, sécurisés et de qualité
- Soutenir, promouvoir et cautionner vos producteurs et agriculteurs de proximité
- Rejoindre votre Référent de département pour défendre les événements et produits de votre région
- Défendre les dossiers prioritaires d'Euro-Toques France dans vos établissements
- Participer à L'Assemblée Générale Annuelle, aux Conseils d'Administration, aux Réunions Régionales
- Participer aux semaines « **Produits** » qui vont sont proposées
- Accompagner les différents partenaires Euro-Toques France qui soutiennent et investissent sur l'intérêt de notre Lobby
- Exploiter raisonnablement le potentiel des nouvelles technologies

Continuons à convaincre une filière professionnelle afin de prouver que l'alimentation participe à l'identité de l'être humain, caractérisant ses habitudes, son niveau social, culturel et familial.

Votre dossier d'Admission

Nous vous demanderons d'envoyer par mail au Bureau National, votre demande d'adhésion en y joignant les pièces suivantes

- Votre **Curriculum Vitae** à jour
- La **Carte Menu de votre établissement** à jour
- Une **pièce d'identité en vigueur** (Carte d'Identité Nationale ou Passeport)
- Avoir **deux Parrains, chefs Euro-Toques France** pour vous accompagner dans cette démarche

Les Commissions d'Adhésions ont lieu tous les deux mois, à l'issue desquelles vous recevez un courrier vous annonçant la décision prise.

Une fois tous les documents renvoyés dûment remplis et cotisation réglée, vous êtes enregistré et faites partie des nôtres.

Membre Sympathisant :

Vous n'êtes pas Cuisinier, vous n'êtes pas Chef, vous adhérez aux objectifs d'Euro-Toques France, Devenez Membre Sympathisant des Chefs Euro-Toques en adhérant afin de participer à leurs côtés aux réunions, aux Assemblées Générales et de bénéficier de toutes les informations concernant notre Profession.

Bureau Euro-Toques France – Louise de Murard / 01 82 83 43 90

14bis rue Daru – 75008 PARIS

secretariat@eurotoques.fr



De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs.



NESPRESSO
PROFESSIONNEL



-AGUILA²²⁰

FAITES UNE PETITE PLACE
À UNE GRANDE PROFESSIONNELLE

Apporter de la valeur à votre établissement, Grand Cru après Grand Cru.
Cette machine intelligente et compacte propose un large choix de délicieuses recettes lactées
sur simple pression d'une touche pour satisfaire vos Clients.

Pour plus d'informations, **0 805 11 07 11** Service & appel gratuits ou www.nespresso.com/pro



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

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

2018