

EURO-TOQUES



France



*Notre Lobby,
c'est le Produit !!*

1986 - 2016

30 ans

Février 2017



CHOISISSEZ LA GAMME LEADER
EN RESTAURATION



Sommaire



Editorial de Michel Roth et Guillaume Gomez, co-Présidents Euro-Toques France.....	P. 3
30 ans de Présidence.....	P. 4
50 nouveaux chefs en 2016.....	P. 5
Signes d'appartenance.....	P. 6
Deauville - La Normandie.....	P.9 & 10
Editorial Philippe Augier, Maire de Deauville et Jérôme Limoges, Hôtellerie Barrière.....	P. 11
Editorial Bernard Fournier, Président Honoraire Euro-Toques France.....	P. 13
Les produits régionaux de Normandie.....	P. 14/17
Le Camembert, une victoire pour notre association.....	P. 19
La Coquille Saint-Jacques.....	P. 23
Rétrospective Evénements 2016.....	P. 24/29
En direct de Bruxelles.....	P. 33
Les Nouvelles Régions et référents.....	P. 35 & 37
Les Fiches Produits Euro-Toques France.....	P. 39
Euro-Toques France remercie ses Partenaires.....	P. 68

Magazine Euro-Toques France



Euro-Toques France

14bis rue Daru – 75008 Paris

T. 01 47 64 50 70

direction@eurotoques.fr

secretariat@eurotoques.fr

www.eurotoques-france.fr

Direction de la Publication : Michel ROTH et Guillaume GOMEZ

Comité de Rédaction : Monique BESCOND et Louise de MURARD

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

L'Imprimerie - lattes-imprimerie@wanadoo.fr

Février 2017

La Charte EURO-TOQUES



Le Code d'Honneur des Euro-Toques

- Article 1 :* Euro-Toques International est une association européenne qui représente les chefs cuisiniers et 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 cuisiniers Euro-Toques entretiennent de bonnes relations entre eux, et reconnaissent, aux occasions, une large autorité de l'association.
- Article 4 :* Les cuisiniers Euro-Toques garantissent des principes communs que tous leurs membres partageront à travers l'Europe.
- Article 5 :* Les cuisiniers Euro-Toques développent leurs propres pratiques au sein de l'association.
- Article 6 :* Euro-Toques défend une sélection basée sur l'authenticité de produits de qualité.
- Article 7 :* Les cuisiniers 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 cuisiniers Euro-Toques préservent la diversité des saveurs, la variété des ingrédients, et participent au développement des alimentations saines et au respect entre eux et leurs clients.
- Article 11 :* La défense, l'information et l'éducation des consommateurs font partie des missions d'Euro-Toques.
- Article 12 :* Le rôle de la cuisine est essentiel pour concilier la confiance des consommateurs.
- Article 13 :* La cuisine doit garder une totale indépendance vis-à-vis de ses fournisseurs.
- Article 14 :* La transparence de la filière est nécessaire pour garantir la sûreté des produits dont le consommateur est sûr.
- 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 COOKS
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE DES CUISINIERS



Notre association Euro-Toques France s'inscrit dans un contexte européen, base même de son fondement.

Nous devons défendre le patrimoine culinaire dans ses origines et sa typicité.

Euro-Toques France se doit de promouvoir de vraies valeurs, qui font d'elles un projet unique et un acteur national de référence sur lequel les politiques pourront s'appuyer pour assurer aux consommateurs toutes les conditions d'une bonne santé grâce à une bonne alimentation.

Quelle institution mieux que les chefs prescripteurs du produit, peut mieux promouvoir l'origine et la qualité ?

Conscients des risques et de la dérive alimentaire d'aujourd'hui, le but principal des membres Euro-Toques France doit donc être de garantir l'authenticité des produits et de soutenir l'importance donnée à la saison et donc au cycle naturel de production.

Multiplier les initiatives en faveur d'un rééquilibrage du bien-manger, un vaste programme qui s'inscrit dans notre démarche de la transparence de la filière et de notre charte de confiance avec les producteurs.

Notre association doit être pour nos membres, un creuset de réflexion et aussi un outil leur permettant le meilleur développement de leur affaire.

Ce qui importe, c'est notre volonté de vous aider et de rester à votre écoute, d'avoir la capacité de vous apporter notre expérience et notre relationnel.

La tâche est passionnante. C'est le moment ou jamais de prendre position et c'est pourquoi nous voudrions valider particulièrement pour cette 3^{ème} année un engagement qui atteste la justesse de notre démarche :

« *Savoir-faire et faire savoir* »

Lorsque vous nous avez fait confiance en 2015, et partant du principe simple que « l'on n'est jamais riche que de l'intelligence des autres », nous avons pris du plaisir à mieux vous connaître et c'est grâce à vous tous réunis par la passion du produit que nous pensons collectivement avoir réussi notre mission et que nous continuerons, en tant que co-Présidents, dans ce sens.

En 2017, nous pensons que la vocation de notre lobby doit se pencher sur le relationnel pérenne établi avec nos partenaires, nous permettant ainsi de faire vivre tous les projets de notre association.

Pour honorer nos actions, chers amis et confrères, il faut que nous puissions compter sur vous.

Merci à Monsieur Bernard Fournier, Président Honoraire, qui nous a largement ouvert toutes les portes pour la bonne organisation de notre manifestation.

L'exemple de la région Normandie est motivant et nous sommes heureux de constater l'enthousiasme de ces membres. Une belle équipe, sous la direction d'Éric Roy et Stéphane Lèvesque, que nous remercions et qui n'ont pas ménagé leur peine pour la réussite de notre congrès 2017.

Nous terminerons en vous remerciant tous, chefs, partenaires et invités, de votre présence à Deauville pour fêter les 30 ans de votre association qui, comme vous le savez, reste la seule association lobbyiste représentée à la Commission Européenne.

« *Convaincre plutôt que contraindre* »

Euro-Toques France, c'est un ensemble de valeurs partagées !

Michel ROTH et Guillaume GOMEZ, co-Présidents Euro-Toques France



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

Euro-Toques, une belle histoire qui dure depuis 30 ans !!



- Président Fondateur -

Fort de ses 30 années d'existence, l'Association EURO-TOQUES soufflera ses bougies d'anniversaire à l'occasion de son prochain congrès, au sein de l'Hôtel NORMANDY à Deauville.

Ce regroupement de chefs peut s'enorgueillir de ce beau et long parcours à défendre et à promouvoir les produits alimentaires d'origine, qui assurent à leur clientèle une nourriture saine.

Depuis sa création ce mouvement est le seul à bénéficier d'une présence permanente à la Commission Européenne de Bruxelles, grâce à la volonté de M. Jacques DELORS, à l'époque Président de cette Commission des Communautés Européennes. Accompagnée par de nombreux partenaires de renom, cette institution a su s'imposer et devenir incontournable, notamment lors des concours des Meilleurs Ouvriers de France ou des Maîtres Cuisiniers.

Nous avons tous, les fidèles d'EURO-TOQUES une pensée pour son fondateur Pierre ROMÉYER, qui a su en son temps fidéliser les chefs autour d'une idée généreuse, en regroupant des cuisiniers de qualité, prêts à s'investir pour défendre les valeurs du «bien manger».

Personnellement je ne peux qu'une fois encore, féliciter cette Association qui reste fidèle à ses engagements dont la devise : « Agir pour ne pas subir » demeure leur cheval de bataille !

Paul BOCUSE
Collonges, le 10 janvier 2017

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'Élysée (75)

Euro-Toques France accueille 50 nouveaux chefs en 2016.



- **Fanette AIMÉ** – La Table de Fanette – *PACA*
- **Marc ANCHIERRI** – Hôtel Royal Rochebrune – *Auvergne / Rhône-Alpes*
- **Roger BOUHASSOUN** – La Cheneaudière – *Grand-Est*
- **Raynald BOUCAUT** – Le Piment Bleu – *Hauts-de-France*
- **Nicolas BRENELIERE** – Anaïs Traiteur – *Ile-de-France*
- **Laurent BROUARD** – *Hong Kong*
- **Johan CAPODIFERRO** – Le Jardin des Chefs – *Grand-Est*
- **Arnaud CHARTIER** – Le Pitey – *Nouvelle Aquitaine*
- **Benjamin COLLOMB** – *Auvergne / Rhône-Alpes*
- **Ludovic COLPART** – Auberge du Pont de Rethonde – *Hauts-de-France*
- **Eddy CREUZÉ** – L'Inédit – *Ile-de-France*
- **Karryl DEFREMONT** – Le Garage – *Grand-Est*
- **Alain DESMOTS** – Le Manoir du Plessis – *Bretagne*
- **Alain DOUAY** – La Réunion Aérienne – *Ile-de-France*
- **Béatrice FABIGNON** – Event Outre Mer – *Ile-de-France*
- **Fabian FLORIN** – Le Relais du Marais – *Nouvelle Aquitaine*
- **Matthieu GARREL** – Le Bélisaire – *Ile-de-France*
- **Alan GEAAM** – AG Les Halles – *Ile-de-France*
- **Henri GERACI** – La Montgolfière – *PACA*
- **Kévin GILIAMS** – L'Aigle d'Or – *Ile-de-France*
- **Fabrice GIRARDEAU** – Le Logis de Solange – *Ile-de-France*
- **Fabrice GUYON** – Chef Fabrice – *Ile-de-France*
- **Laurent HUGUET** – Laurent Huguét Conseils – *Grand-Est*
- **Christophe JOURDREN** – L'Epicurien – *PACA*
- **Arnaud LALLEMENT** – Assiette Champenoise – *Grand-Est*
- **Guy LARCHEVEQUE** – Flying Chef – *Normandie*
- **Dominique LEGA** – Restauration Municipale de Talence – *Nouvelle Aquitaine*
- **Margaret LIENHARDT** – Auberge Goxoki – *Nouvelle Aquitaine*
- **Guillaume MALLETT** – Restaurant L'Étage – *Auvergne / Rhône-Alpes*
- **Thomas MAYANCE** – La Popote – *Grand-Est*
- **Mickaël MEZIANE** – La Passerelle – *Ile-de-France*
- **David MONNIER** – *Bretagne*
- **Alexandre NEVEU** – Le Jardin des Chefs – *Grand-Est*
- **Frédéric PASTORINO** – Cookovin – *Bourgogne / France-Comté*
- **Emmanuel PERRON** – Texture – *Bretagne*
- **Sébastien PETIT** – Le Relais Gourmand – *Ile-de-France*
- **Nicolas POPESCU** – Restaurant Doïna – *Ile-de-France*
- **Axel POULET** – La Pagerie – *Auvergne / Rhône-Alpes*
- **Laurent POUNEYREAU** – Les Chais d'Hausmann – *Nouvelle Aquitaine*
- **Olivier RENAUD** – Le Routier Sympa – *PACA*
- **Nicolas RIVOALLAN** – Code Cuisine Longwy – *Grand-Est*
- **François ROSATI** – Partner RE (Club de Direction) – *Ile-de-France*
- **Patrick ROUGEON** – La Villa – *Pays-de-Loire*
- **Romuald SOLVET** – La Table du Parc – *Ile-de-France*
- **Eric TICANA** – *Ile-de-France*
- **Romain VAN THIENEN** – Le Lobby Hotel Péninsula – *Ile-de-France*
- **Jean Bernard VERJUS** – Carré des Sens – *Auvergne / Rhône-Alpes*
- **Fabrice VITU** – La Table Saint-Just – *Ile-de-France*
- **Mathias WARIN** – Côtes et Broches – *Bretagne*

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

Signes d'appartenance

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

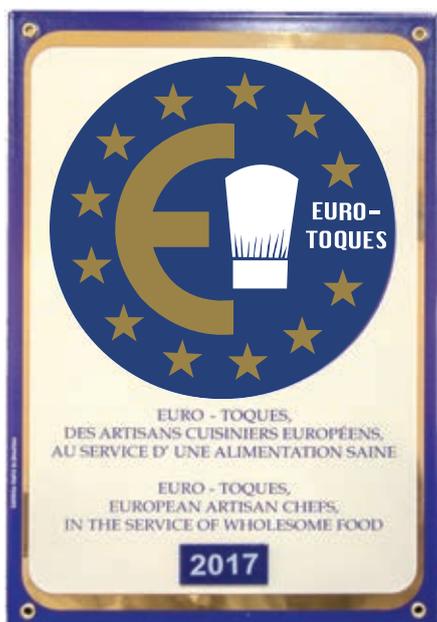


La Veste Officielle Euro-Toques

- 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.





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 :



POUR CERTAINS,
CE N'EST DÉJÀ PLUS UN SECRET



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

OÙ LA TERRE ET LE CIEL SE REJOIGNENT

Propriété de la Maison Philipponnat depuis près d'un siècle, et plus ancien clos de la Champagne, le Clos des Goisses constitue aussi la parcelle la plus inclinée et le vignoble le plus chaud de la région. La cuvée Clos des Goisses, millésimée, puissante et rare, est fidèle à la terre qui l'a vue naître.
www.philipponnat.com

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



Deauville



UNE VILLE SORTIE DES MARAIS

L'histoire de cette dernière débute au milieu du XIXe siècle. Deauville n'est alors qu'un modeste village à flanc de coteau dominant un vaste marais bordé d'une plage de sable fin. Ces 160 hectares de terres vierges inspirent le duc de Morny, pilier du Second Empire et demi-frère de Napoléon III. Homme d'affaires avisé, il devine le site idéal pour accueillir et satisfaire la Haute Société parisienne éprise de bains de mer. Selon la légende, il s'écria : «Quelle immensité et quelle beauté ! Nous allons bâtir ici le royaume de l'élégance.»

Des marais jaillissent des villas aux jardins éblouissants, une gare, des grands hôtels, des bains hydrothérapeutiques... En 1864, un casino puis un hippodrome sont édifiés. Le train relie Paris à Deauville en quelques heures seulement. Très vite, le Tout-Paris accourt dans ce dernier endroit à la mode. Le duc de Morny ne connaîtra pas le brillant destin de son audacieux pari. Sa disparition prématurée en 1865 inaugure une période de difficultés. A partir de 1870, Deauville est délaissée.

EMBELLEMENT & RENOUVEAU LA RENAISSANCE DE L'HÔTEL FLEURON DU GROUPE



- Admirer sa façade en colombages verts et sa toiture si particulière.
- Se laisser envahir par son atmosphère délicieusement cosy.
- Faire deux pas et flâner sur les Planches face à une plage infinie...
- Magnifié et épuré, l'Hôtel Barrière Le Normandy Deauville ouvre à nouveau ses portes pour de nouvelles expériences empreintes de confort et de bien-être.
- Appréciez le charme intemporel de ce manoir de style anglo-normand, authentique havre de paix...

NORMANDIE - DEAUVILLE

Des courbes vertes du pays d'Auge aux Planches élégantes de Deauville, tout est à vivre, intensément. Soyez au rendez-vous : des plages du Débarquement, des châteaux anglo-normands, de la Route du Cidre et du Calvados, des festivals de Cinéma Américain et Asiatique, du port de Honfleur et des Manoirs et Châteaux du Pays d'Auge, berceau de la filière équine... Sous un ciel pom-melé comme les prés à deux heures de Paris.

DESTINATION BARRIÈRE

2 Casinos Barrière, 2 Golfs Barrière, 3 Hôtels Barrière au cœur des pays pommiers, des restaurants mythiques sur les Planches aux alcôves intimistes, des courts de tennis...

Un Resort Barrière historique, qui réunit en une seule destination toute l'excellence et le savoir-faire centenaire du Groupe.





Deauville - La Normandie

DECOUVRIR DEAUVILLE

Découvrir Deauville, c'est marcher sur les planches avec la mer pour jardin, c'est découvrir son architecture, protégée et valorisée, dans une station où tout est accessible à pied ou à vélo. C'est jouer sur les golfs au cœur de la Normandie s'embarquer sur l'Estuaire, assister au spectacle inoubliable d'une course de chevaux, d'un match de polo ou d'une compétition équestre.

C'est écouter un concert ou applaudir un spectacle dans le théâtre à l'italienne du Casino, découvrir les talents du cinéma américain, de la photographie, de la littérature ou de la musique.

C'est déambuler dans les saveurs du marché, déguster les produits d'un terroir d'excellence ou simplement ne rien faire et rêver sur la plage.



LES PLANCHES

La plage de Deauville, c'est un vaste espace situé entre la mer et le Boulevard Cornuché. Un espace que l'on nomme aussi les lais de mer. L'histoire a fait qu'ils resteront à jamais le terrain de jeu des baigneurs, des vacanciers et des sportifs.



Office de Tourisme de Deauville
112 rue Victor Hugo – 14800 Deauville
info@deauville.fr - www.deauville.fr - T. 02.31.14.40.00

HISTOIRE ET PATRIMOINE

Où tout cela commence ? Deauville n'est pas encore un nom connu dans le monde entier. Juste un petit village sur le Mont Canisy. Le Duc de Morny, demi-frère de Napoléon III, homme du monde et financier, assèche les marais en contrebas. En quatre ans, une station balnéaire idéale se dessine avec villas, hippodrome, port de commerce et ligne de chemin de fer (1860-1864).

Contrariée par les aménagements portuaires et une mémorable tempête, la mer prend ses distances en 1874. 300 mètres de recul et les lais de mer, bande de terre, aujourd'hui terrain de jeu et de loisirs des sportifs et des touristes, surgissent. La géographie du site balnéaire prend forme. Deux hommes vont l'habiller. Le Maire, Désiré Le Hoc imagine avec l'aide de Eugène Cornuché, patron du célèbre restaurant parisien « Maxim's », le casino et les Hôtels Normandy (1912) et Royal (1913).

La guerre effacée, les Planches nouvellement construites (1923) deviennent une vitrine du tout-Paris. Les offres de divertissements se multiplient. On s'amuse à Deauville en se rendant aux courses hippiques, l'hippodrome de Clairefontaine (1928) complétant son aîné, en régaland sur la Baie de Seine, en pratiquant le golf sur le site du tout nouveau palace, l'Hôtel du Golf (1929), ou en se rendant aux meetings aériens du nouvel aéroport (1931).

La seconde guerre passée, la station retrouve rapidement son lustre d'antan. Hôtels, champs de courses, tennis, polo et tir au pigeon affichent complet pour la saison d'été. François André à la tête des grands hôtels et du Casino lance la Coupe d'or de polo (1950). L'éveil saisonnier de la station prend fin avec le premier Festival du Cinéma Américain (1975).

Aujourd'hui, Deauville vit toute l'année au rythme d'une stratégie événementielle adossée à l'aménagement et à la construction d'infrastructures majeures : piscine d'eau de mer (1966), Port-Deauville (1972), Centre International de Deauville (1992), Pôle Omni' Sports (2019), Pôle International du Cheval (2010).

Le tourisme d'affaires et les grands événements s'ancrent durablement dans la station balnéaire.

Philippe Augier, Maire de Deauville



Euro-Toques en Normandie, le bon goût de nos terroirs et plus encore...

Ce n'est pas seulement une histoire de bon goût des bonnes choses de nos terroirs mais c'est aussi le combat déterminé et efficace des chefs cuisiniers européens en faveur de notre patrimoine culinaire, de notre santé, de nos valeurs et de notre économie agroalimentaire.

Je salue les actions exemplaires des membres de l'Association Euro-Toques et je suis particulièrement heureux de les recevoir à Deauville, au cœur de notre Normandie des délices. Ici, portés par la qualité et la diversité de nos produits, nous aimons partager avec nos hôtes le goût de la France et l'art du bien manger.

Nous sommes fiers de nos éleveurs, de nos pêcheurs, de nos petits et grands producteurs, de nos vergers, de nos cultures et de nos chefs tous capables de nous concocter ce fameux repas gastronomique des Français inscrit en 2010 au Patrimoine Culturel et Immatériel de l'UNESCO.

Qui ne partage pas le constat avisé du sociologue Théodore Zeldin qui a dit « la gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur ». En bons normands et en bons Français, les Deauvillais adorent les plaisirs de la table qui sont le sel de la vie. Tout comme ils aiment préserver la beauté de leur environnement, ils aiment qu'on protège ce qui les rend heureux et leur apporte du bien-être.

A Deauville, nous considérons que la qualité de vie est une affaire sérieuse qui mérite toute notre attention et notre énergie. C'est avec joie que nous recevons une Association telle que la vôtre qui partage nos valeurs et s'y consacre avec passion, compétence et talent.

Je vous souhaite la bienvenue à Deauville



Chères Amies, Chers Amis,

Toute l'équipe de l'Hôtel Barrière Le Normandy Deauville se joint à moi pour vous dire que nous sommes très heureux et fiers de pouvoir vous faire découvrir ou redécouvrir ce lieu mythique ...

Je suis certain que ce séjour placé sous le signe de la convivialité va vous permettre de rajeunir la belle image de notre Resort Barrière Deauville.

Vous allez comprendre qu'en cette année 2017, nous mettons le cap sur la beauté et nous voulons nous imposer comme une destination idéale pour un long week-end de remise en forme.

Nous avons renouvelé entièrement notre offre forme et bien-être.

Au sein du nouveau centre Aerial Wellbeing for the Future de l'Hôtel Le Normandy, nous privilégions la technologie de pointe et les cures du futur. Les adeptes du yoga mettront le cap sur l'Hôtel Barrière Le Royal Deauville avec son nouveau club le Tigre Yoga Club, pour des soins cosmétiques haut de gamme et des séances de cryothérapie, direction l'Hôtel Barrière L'Hôtel du Golf Deauville.

A la nuit tombée, l'ambiance se calme et un second voyage commence. De 20h à 01h du matin, vous pourrez vous restaurer autour d'un spectacle aussi burlesque que talentueux, émouvant, inattendu ... autour du concept la Folie Douce by Barrière Deauville.

Je tiens à remercier toute l'équipe d'Euro-Toques France pour sa confiance et je vous souhaite un excellent congrès 2017 à Deauville.

Jérôme LIMOGES

Directeur Général et Référent Hôtellerie Deauville





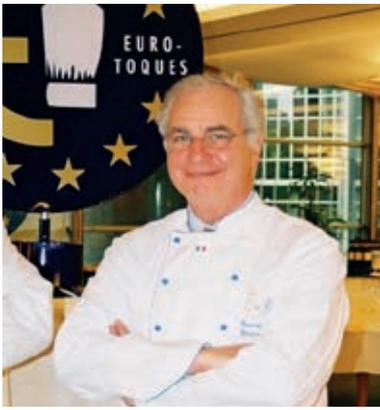
Offrez du
FOIE GRAS
ON S'EN SOUVIENDRA !



Le Foie Gras
partenaire des Chefs
& des Grandes Tables !



Pour plus d'informations sur la tradition culturelle et gastronomique du Foie Gras :
www.leblogdufoiegras.com / www.lefoiegras.fr



30 ans de Lobby, 30 ans de Passion, 30 ans de Défense,

Le bien le plus important que nous partageons n'est pas la Richesse mais la Connaissance.

Un texte passé relativement inaperçue voté au Parlement Européen sur la définition de la Gastronomie a été présenté comme :

« L'Ensemble des Connaissances des expériences, ainsi que des formes d'art et d'artisanat qui permettent de manger de manière saine et avec plaisir, elle fait partie de notre identité et est un élément essentiel du Patrimoine Culturel Européen, ainsi que du Patrimoine Culturel des Etats membres. ».

Une définition aussi positive prend le soin de s'éloigner de l'image d'une culture élitiste.

Et nous nous devons auprès de la Commission Européenne de défendre et promouvoir les habitudes alimentaires orientées vers la préservation de la santé, du plaisir de manger, de la convivialité et de la sociabilité.

Préserver la qualité, la diversité, l'hétérogénéité et la singularité des Produits artisanaux.

**Ces Produits au goût vrai,
Ces aliments qui nous protègent.**

A Deauville, cette année, les chefs Euro-Toques doivent être les ambassadeurs du « Bien Manger pour le plaisir et la Santé ».

Ce sera le thème de ce Congrès dans le cadre magnifique du Petit Théâtre du Casino

« GASTRONOMIE – NUTRITION - SANTÉ »

Je souhaite que ce séjour, les débats, la convivialité, les rencontres soient un enrichissement, un plaisir et une fierté d'être un chef Euro-Toques.

Bernard FOURNIER

Président Honoraire Euro-Toques France

Organisateur Assemblée Générale 2017 Deauville



Il s'appelle **Christophe Bezannier** et dirige les cuisines du restaurant La Belle Epoque de L'Hôtel Barrière Le Normandy Deauville.

Il est sarthois, est passé au Castel Marie-Louise à la Baule, chez Blanc à Vonnas, et à la Villa des Lys à Cannes, avec Bruno Oger.

La Belle Epoque n'usurpe pas sa réputation de « meilleure table de Deauville ». Le Chef Christophe Bezannier propose une cuisine imaginative alliant des produits simples à des saveurs merveilleuses, le tout concocté avec des produits locaux de saison. Les plats à partager sont à l'honneur pour découvrir des saveurs insolites. Et savourer l'un de ses desserts gourmands revient à croquer dans une madeleine. Délicieuse régression.

Comme chaque Table Barrière, « La Belle Epoque » met à l'honneur modernité, élégance et partage. Brunch dominical, repas festif, dîner romantique, le lieu se prête à toutes les occasions, petites ou grandes : grande salle festive, véranda plus cosy, terrasse chauffée...

La Belle Epoque - Hôtel Barrière Le Normandy Deauville

38 rue Jean Mermoz

14800 DEAUVILLE

T. 02 31 98 66 22

Groupebarriere.com



Ces Produits de Normandie

En Normandie, on trouve, à ce jour, **4 fromages** possédant l'Appellation d'Origine Contrôlée. Elle permet de préserver un **patrimoine culturel et gastronomique**. C'est l'assurance qu'un produit a été fabriqué selon un savoir-faire transmis de génération en génération et

transcrit dans un **cahier des charges précis**.

L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) est délivrée par l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) et est un label français.

Depuis le 1er mai 2009, tous les produits bénéficiant du logo AOC et qui ont rejoint la famille des appellations d'origines délivrées par l'Union Européenne doivent impérativement mentionner sur leurs emballages le logo d'Appellation d'Origine Protégée (AOP).



Le Neuf Chatel



Le Camembert



Le Pont L'Evêque



Le Livarot

LA VÉRITABLE ANDOUILLE DE VIRE

L'andouille de Vire est une charcuterie à base de gros intestin de porc coupé en lanières avant d'être embossée dans une partie du gros intestin.

La fabrication artisanale de l'andouille de Vire a peu changé depuis le XVIIIe siècle. Au moins 50 % de chaudins entrent dans la composition de l'« andouille de Vire supérieure », principalement composée de l'appareil digestif du porc. Une fois embossés, les boyaux et estomacs sont cuits, fumés avant ou après la cuisson et éventuellement colorés. La véritable andouille de Vire se compose de la ventrée complète de porc, sans adjonction de gras. Les lanières de boyaux sont montées, après avoir été nettoyées, découpées, salées et laissées à macérer plusieurs jours, en forme d'ellipse sous la « robe », un boyau naturel. Le fumage, de préférence au bois de hêtre, dure plus d'un mois. Après le fumage, les andouilles sont dessalées environ vingt-quatre heures à fin de réhydratation avant d'être mises sous filet puis cuites à l'eau au court-bouillon environ six heures à 95°C. Le produit fini se présente sous une forme cylindrique irrégulière d'une longueur de 25 à 30 cm et d'un diamètre de 4 à 6 cm dont la couleur définitive résulte de l'oxydation avec l'air. La teinte noire, naturelle, dérive du fumage.



LES CAMELS D'ISIGNY

Le caramel d'Isigny est une confiserie lactée de Normandie. Les caramels d'Isigny consistent soit en caramels durs confectionnés avec de la crème fraîche de Normandie, soit en caramels tendres confectionnés avec du lait frais d'Isigny. L'origine des caramels tendres, plus communément appelés « caramels mous » (les plus emblématiques des caramels d'Isigny) remonte à 1932 : la recette fut mise au point par Ernest Fleutôt, alors employé de l'usine Dupont d'Isigny de La Cambe. Cette trouvaille fera la renommée des caramels d'Isigny dans le monde entier.

La qualité des produits laitiers d'Isigny, jouissant d'une notoriété mondiale depuis le XVIIIe siècle, joue un rôle dans la saveur de ces bonbons.



LES ORIGINES DU CIDRE

L'histoire du cidre a débuté en Normandie au XV^{ème} siècle avec le remplacement progressif des vignes par des pommiers. C'est à partir de cette époque que le cidre obtient ses lettres de noblesse grâce à l'action de Guillaume Dursus seigneur de Lestre, gentilhomme Navarrais, devenu seigneur de ce lieu par la faveur de Charles VIII. C'est lui qui amena de Biscaye de nouvelles espèces de pommier, bien supérieures à ceux poussant en Normandie, apportant ainsi au **cidre Normand** une grande renommée qui peu à peu chassa la bière et le vin des chaumières normandes.



Il existe plusieurs types de cidre et chacun d'eux développe une identité différente, certains sont plus acides, plus amers, plus moelleux, et d'autres plus rustiques. Ces différences naissent du terroir où sont implantés les vergers, des variétés de pommes utilisées, de la durée de la fermentation et aussi des méthodes de mises en bouteille. Ainsi lors des étapes d'élaboration du cidre, c'est l'avancée de la fermentation qui va en déterminer sa nature : **cidre doux, cidre demi-sec, cidre brut**.

Plus la fermentation progresse, moins la teneur en sucre est importante, on tend alors vers des cidres de plus en plus secs en bouche. Aussi le choix d'un cidre demeure personnel, dépendant des sensibilités de chacun, dont seule la dégustation permettra d'affiner les préférences.

Toutefois, il faut savoir choisir un cidre en fonction des étapes du repas, puisqu'un cidre brut, moins sucré sera davantage apprécié en apéritif et au cours du repas, tandis que le cidre doux et le cidre demi-sec, quant à eux, accompagneront parfaitement les desserts ou les goûters.



« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé »



PARAPLUIES DE CHERBOURG

Issu d'une famille de manufacturiers du cuir de Père en Fils depuis 1800 à Cherbourg, Jean-Pierre Yvon, photographe à Paris et à travers le monde, revient dans son «pays des jardins secrets», le Cotentin, pour y créer en 1981 sa propre entreprise et déposer la marque «Le Véritable Cherbourg» en 1986. Un hommage à Jacques Demy pour son film «Les Parapluies de Cherbourg» palme d'or au Festival de Cannes en 1964. Un hommage à sa ville natale, ce cherbourgeois n'a qu'un objectif : partager l'éthique, l'esprit, le savoir-faire et l'image avec la marque et son propre parapluie.

Très vite il se dote d'une manufacture sur mesure pour satisfaire ses besoins de création et de qualité contrôlée. Des emplois sont créés, et le personnel formé à l'excellence. Le succès ne se fait pas attendre : la reconnaissance du public donne à la marque le titre de référence : pour la résistance aux intempéries du «Véritable Cherbourg», la beauté du galbe, des matières utilisées, des tailles assorties à chacun dans 20 coloris et des tissus d'exception ennoblis... La marque crée des modèles pour de grands événements tels que le «50e du Festival de Cannes» le «50e du Débarquement, puis le 60e et le 70e, «l'An 2000» en Jacquard de Soie, le collector du «Titanic», Arts et Élégance Richard Mille, château de Chantilly et aussi des modèles créés sur mesure pour des marques du luxe (Moët et Chandon, Cartier, Louis Roederer, Baccarat, Van Cleef et Arpels, Krug...)

LA POMME DE TERRE DE NORMANDIE

Loin d'être locale, notre « patate » est originaire du Chili. Mais ce n'est pas de ce pays que le célèbre Parmentier l'a rapportée. Pharmacien militaire, c'est comme prisonnier en Allemagne, pendant la guerre de Sept Ans, qu'il la découvrit sous forme de bouillie. Connue outre-Rhin, elle y était jugée bonne pour les cochons et... les Français !

Il semblerait que la pomme de terre ait été cultivée en Normandie dans les années 1765 ou 1766, plus précisément par un Rouennais, un certain Georges Mustel. Mais on pense que des tentatives isolées de culture eurent lieu en Basse-Normandie dès le XVII^e siècle.

Dans son Histoire de Balleroy, l'abbé Bidot rapporte que le comte de Choisy la ramena d'Angleterre en 1851. Une récolte aurait été effectuée la même année pour les pauvres de la paroisse. Il note : « Chacun alors voulut avoir des pommes de terre et il n'y eut pas de petit ménage ayant un jardin qui n'essayât d'en récolter. »

Les variétés sont innombrables et offrent un incroyable panel de couleurs, des vitelottes bleues aux roses de Roseval, en passant par les belles de Fontenay, bintje ou fameuses rattes. Leurs goûts sont multiples. Osez donc les variétés différentes au potager, pour le plus grand bien de la biodiversité et le plaisir du palais.



Extrait du Patrimoine Normand N°99 par Claude Rayon



Ces Produits de Normandie

LA POMME EN NORMANDIE

La pomme, fruit de l'Arbre de Vie et de la Connaissance est, depuis la nuit des temps, le symbole universel de la séduction et de l'offrande, du Bien et du Mal. La pomme, c'est ce fruit d'or de l'immortalité que vola Héraclès au jardin des Hespérides, et aussi ce fruit de la tentation et de la déchéance que croquèrent Adam et Eve au jardin d'Eden. Mais, depuis toujours, la pomme est ce fruit chargé de mystère, unique et multiple à la fois, dont bien des artistes tels Cézanne ou Magritte s'inspirèrent pour en saisir l'intemporalité.

La pomme aujourd'hui ? Mais c'est la Normandie ! Elle en est la gloire et en possède la saveur.

Elle en est aussi l'ornement quand, au printemps, les pommiers forment des grosses touffes rosées, épanouies, dans le vert tendre des prairies. La pomme serait donc un fruit spécifiquement normand ? L'Histoire ne le prouve pas explicitement. A coup sûr, elle nous viendrait de l'Orient, connue dès l'Antiquité par les Grecs et les Egyptiens. Et ce sont les Croisés qui la ramenèrent dans nos régions. On raconte même que ce sont les Basques de La Biscaye qui en 1573 apportèrent le « sildre » en Normandie et que c'est un certain gentilhomme espagnol Darous de l'Estre, débarquant un jour dans le Cotentin, qui y introduisit du côté de Valognes les meilleures variétés de pommes douces parvenues jusqu'à nous.



On sait aussi que le pommier était considéré comme arbre sacré par les Druides celtes. Au Moyen-Age, la Normandie constitue le principal verger du pays, notamment dans le calme des monastères. C'est à cette époque que l'on constate le développement de cette culture quand le cidre remplace la cervoise. Mais le cidre d'alors, issu de pommiers sauvages, devait être de piètre qualité. C'est donc beaucoup plus tard, vers le XVIIIe et surtout au XIXe siècle, que la culture du pommier se généralisa et gagna une grande partie de la Bretagne et de la Normandie pour obtenir le cidre mousseux tel que nous le connaissons de nos jours et les pommes jouflues et croquantes sur nos tables.

Avec plus de 400 ans d'histoire derrière lui, le nom «Calvados» cache trois Appellations d'Origine Contrôlée : l'AOC Calvados, l'AOC Calvados Pays d'Auge et l'AOC Calvados Domfrontais. Leur zone de production s'étend sur différents terroirs de Normandie et plus marginalement en Mayenne, Sarthe et Oise.

Le caractère du Calvados s'exprime en fonction des variétés de pommes à cidre et de poires à poiré utilisées, des méthodes de distillation du cidre (simple ou double distillation) et du vieillissement. Selon l'Appellation, il devra vieillir au minimum deux à trois ans en fûts de chêne. Les matières tanniques du bois lui donnent sa couleur naturelle et par les échanges incessants entre la jeune eau-de-vie, le bois et l'air ambiant, le Calvados acquiert ses arômes, sa finesse et sa plénitude. Peu à peu, l'arôme du Calvados va s'exalter, sa coloration s'accroître, passant du doré à un ambre plus profond. Les arômes de pommes fraîches, très présents chez les jeunes Calvados vont évoluer vers des arômes plus complexes de pommes cuites, de caramel au beurre, d'épices et de noix qui en font des Calvados d'exception.



Aujourd'hui 300 passionnés œuvrent chaque jour à produire au moins une des Appellations Calvados dans le respect de la tradition, dans une démarche de qualité et tous à la recherche de l'expression d'un terroir et du fruit originel.

Exportés à plus de 52% dans le monde entier, le Calvados est perçu comme un produit original, moderne et culturel qui séduit par ses divers modes de consommation.

Les jeunes Calvados notamment s'expriment à merveille dans les cocktails et séduisent les professionnels du bar pour leur parfaite harmonie entre fraîcheur, force et fruité.

Au cœur de la cuisine gourmande, en marinade, flambage ou déglacage, les parfums du Calvados s'exhalent dans les sauces, au cœur d'une terrine et dans les desserts. Et pour terminer un repas et prolonger une soirée, un Calvados de bel âge offre rondeur, équilibre et complexité pour de purs moments de plaisir gustatif...

Plus d'information sur www.idac-aoc.fr

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé ».

Une production exceptionnelle pour produit exceptionnel...

L'agneau de « Prés-salés du Mont-Saint Michel » est une production exceptionnelle... qui a évolué vers l'excellence et le prestige puisqu'elle est maintenant reconnue par une AOC. Le goût et la texture fine et si célèbre de cette viande proviennent des plantes halophiles qui composent la flore unique des Prés-salés.



Un cheminement vers la qualité de plus de 25 ans de travail.

Si cette reconnaissance est le fruit d'un savoir-faire que les éleveurs ont su construire au cours des siècles, elle est également le résultat d'une collaboration et d'un engagement affirmé de tous les partenaires administratifs, financiers et techniques et qui l'on accompagné et soutenu : les préfetures de la Manche et de l'Ille-et-Vilaine, la sous-préfecture de St Malo, les DDTM (35 et 50), les deux Régions Bretagne Normandie, les Conseils Généraux de la Manche et de l'Ille-et-Vilaine, l'INAO (l'institut national des appellations d'origine), les Chambres d'agriculture de la Manche et de l'Ille-et-Vilaine, l'Association Interdépartementale Manche-Ille-et-Vilaine, la coopérative Ovi-ouest, l'IRQUA (l'institut régional de la qualité de la Normandie) et Certis.

Cette reconnaissance permet aux éleveurs une grande notoriété, un prix et un débouché garantis résultant de la rareté de ce produit... Aujourd'hui seulement 14 éleveurs sur 40 environ profitent de cette grande renommée et espèrent être rejoints par leurs collègues.

Au-delà de la référence gastronomique, l'élevage de pré-salé est aussi un élément constitution d'un milieu naturel rare et un véritable patrimoine technique, culturel et gastronomique, qu'il faut s'efforcer de préserver et de transmettre ...

Remonter aux origines de cette AOC est un travail d'archéologue.

L'histoire commence en 1992 par le volontarisme de quelques éleveurs qui avaient le souhait de faire reconnaître cette production exceptionnelle et de la faire évoluer vers l'excellence et le prestige.

Quand le travail débute avec l'INAO, l'« Association des Producteurs d'Agneau de Prés-salés de la Baie du Mont Saint-Michel et de l'Ouest Cotentin » de la Manche qui porte le projet entraîne dans son sillage son homologue bretonne.

L'entente entre ces deux régions est alors difficile car les conditions de productions et de milieu sont assez différentes d'une rive à l'autre du Couesnon, et les débats s'annonçaient délicats.

Mais ce différend Bretagne-Normandie est rapidement éclipsé par un débat purement normand sur la maîtrise de l'accès au pâturage. En effet, les herbues faisant partie du Domaine Public Maritime, l'Etat autorise les éleveurs à y pâturer moyennant le paiement d'un droit de pacage et dans le cadre d'un texte réglementaire adapté (l'Autorisation d'Occupation Temporaire ou AOT). Toutefois ce texte ne permet pas le bon contrôle des élevages qui pâturent, ni des effectifs de brebis qu'ils détiennent.

Durant les années qui ont suivi, la discussion s'est donc focalisée entre l'association des éleveurs utilisateurs du DPM et la préfecture de la Manche, pour tenter d'aboutir à un texte permettant d'intervenir vraiment dans la gestion pastorale des prés salés. En 2003, faisant le constat que le débat sur l'AOT est stérile, l'INAO propose aux éleveurs qui le souhaitent de poursuivre la reconnaissance en AOC malgré ces difficultés.

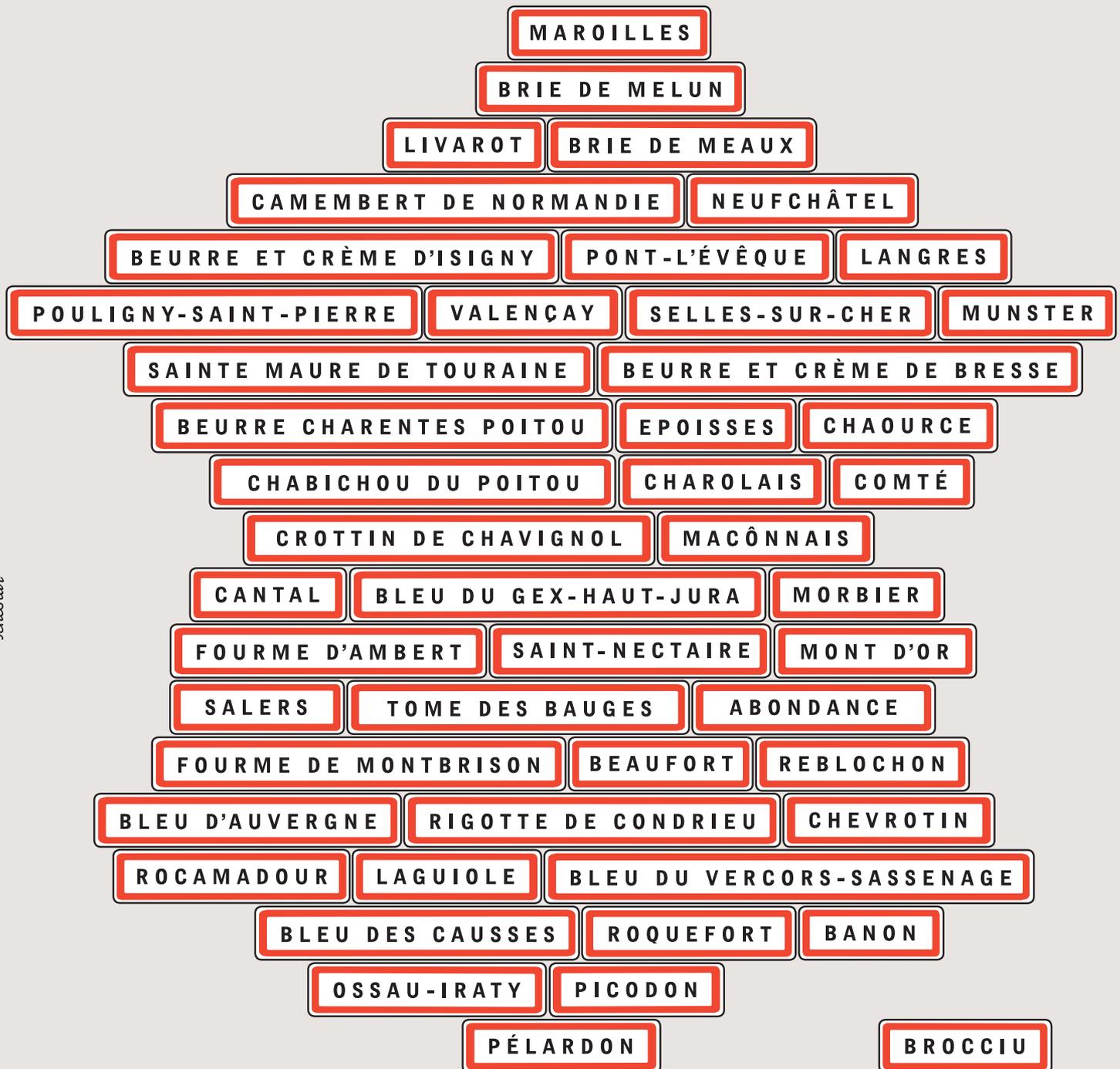
Ce pari risqué a amené les éleveurs normands à l'éclatement de leur association : les éleveurs des havres de la côte ouest du Cotentin, désireux de continuer dans la voie de l'AOC, ont créé leur propre association « Prés-salés Côte Normande », alors que l'association historique « Association des Producteurs d'Agneau de pré salé de la Baie du Mont Saint-Michel et de l'Ouest Cotentin » refusait de tenir le pari.

Le travail sur le cahier des charges a donc repris, cette fois en collaboration avec les éleveurs bretons, pour aboutir à la création de l'Organisme de Défense et de Gestion de l'Appellation en 2004, puis à la reconnaissance de l'AOC « Prés-salés du Mont Saint-Michel » en octobre 2009.



Bretons et Normands, entraînés dans une dynamique positive, ont cette fois su dépasser les différences de milieux naturels et de systèmes d'élevage pour aboutir à un cahier des charges commun.

Si celui-ci impose des contraintes sur la production, ce n'est que peu de choses, au regard de l'enjeu fondamental de préservation du milieu naturel et de l'élevage de Prés-salés comme patrimoine technique, culturel et gastronomique



Schickler

LA FRANCE LAITIÈRE

qualité, diversité, goût, faire et savoir-faire...

Le Camembert, une victoire pour notre association lobbyiste à Bruxelles avec le Camembert produit emblématique de l'alimentation française.



Le Camembert a été créé par Marie Harel dans le village Normand de Camembert en 1791.

Le Camembert de Normandie, aujourd'hui, est plus qu'un simple fromage : au fil de sa très riche histoire, il est devenu l'un des symboles de la gastronomie française.

Le Camembert de Normandie est un fromage au lait cru, à pâte molle légèrement salée renfermant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont le poids total de matière sèche est supérieur ou égal à 115 grammes par fromage. Il est obligatoirement commercialisé dans une boîte en bois. Il faut 2,2 l de lait pour fabriquer un camembert de Normandie. © IRQUA-Normandie/Rougereau

Le Camembert de Normandie est caractérisé par les éléments suivants *:

- . La forme de cylindre plat d'un diamètre de 10,5 à 11 cm et un poids net indiqué à l'emballage au minimum de 250 grammes ;
- . La croûte dite « fleurie », de couleur blanche, à moisissures superficielles constituant un feutrage blanc pouvant laisser apparaître des tâches rouges ;
- . La pâte de couleur ivoire à jaune clair ; affinée à cœur, elle est lisse et souple ;
- . La saveur légèrement salée, d'abord lactée et douce puis plus franche et fruitée avec davantage d'affinage.

Ces caractéristiques sont contrôlées par un laboratoire indépendant en ce qui concerne le poids, la matière grasse et l'extrait sec et par un organisme de contrôle également indépendant en ce qui concerne les critères organoleptiques.

**Extrait du cahier des charges de l'appellation d'origine « Camembert de Normandie » annexé au décret du 18 septembre 2008*



Des signes de reconnaissance :

- **Depuis 1983, le Camembert de Normandie au lait cru et moulé à la louche bénéficie de l'AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée). Comme toutes les AOC, il est associé à un territoire précisément défini, à une matière première spécifique et à un savoir-faire particulier. On ne peut pas fabriquer d'AOC ailleurs que sur la zone définie.
- **Depuis juin 1996, le Camembert de Normandie bénéficie de l'AOP** (Appellation d'Origine Protégée) signe officiel européen de qualité. Cette reconnaissance lui permet de bénéficier d'une protection juridique sur l'ensemble des pays formant la Communauté Européenne.
- **Depuis le 1^{er} mai 2009**, le logo européen AOP ou la mention littérale « Appellation d'Origine Protégée », est obligatoire sur les emballages de tous les produits bénéficiant du logo AOC français et qui ont rejoint la famille des AOP européennes.
- **2008, l'année où le camembert a gagné la bataille du lait cru !**
L'INAO, a arbitré en faveur du camembert au lait cru et a rejeté la demande d'industriels d'utiliser du lait pasteurisé ou thermisé, pour des pseudo raisons sanitaires, dans la fabrication du VRAI camembert.
Le camembert de Normandie est fabriqué à base de lait cru, c'est-à-dire avec du lait qui n'a pas été chauffé à plus de 40 °C (donc non pasteurisé).

Euro-Toques reste très vigilant sur la Défense des fromages au lait cru qui font pleinement partie du patrimoine alimentaire français. Euro-Toques a été très satisfait de participer à cette victoire à Bruxelles avec la Commission Européenne avec la reconnaissance du mode de fabrication du « Camembert de Normandie ». C'est pourquoi avec de la persévérance, du temps et de la volonté, le LOBBY Euro-Toques et son Comité Alimentaire ont leur raison d'être à Bruxelles.

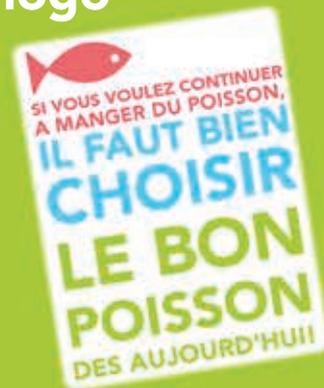
Association de Gestion des ODG Laitiers Normands

Appellation d'Origine Protégée (AOP) Camembert de Normandie, Pont-l'Évêque et Livarot

82 rue de Bernières / 14000 CAEN / Tel : 02 31 85 50 93 / Fax : 02 31 50 17 31

POUR VOUS QUI AIMEZ LE POISSON

Mr.Goodfish vous aide à choisir le bon poisson, suivez ses recommandations , repérez le logo



LA TAILLE

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



LES ESPÈCES

Certaines espèces proviennent de stocks en danger. En consommant des espèces de la liste saisonnière Mr.Goodfish vous contribuez à diminuer la pression exercée sur les stocks fragilisés.



ORIGINES

SAUVAGE

Préférez du poisson pêché localement :
- Vous aidez la pêche locale,
- Vous mangez du poisson frais,
- Vous participez à la réduction des émissions de CO2 dans l'atmosphère (moins de transports).
Trois bonnes raisons d'acheter au niveau local !

AQUACULTURE

Aujourd'hui une grande variété de produits sont issus de l'Aquaculture. Privilégiez les algues, les fruits de mer, les crustacés et les poissons dont l'élevage respecte l'environnement et les ressources marines.

Comment faire pour choisir le bon poisson ?

C'est très simple !

PREFEREZ les produits issus de la pêche et de l'aquaculture responsables

CHOISISSEZ des espèces qui ne sont pas en danger

RESPECTEZ la taille minimum pour l'espèce que vous achetez

DONNEZ LA PRIORITÉ au poisson local et de saison

DIVERSIFIEZ votre sélection de produits de la mer

DEMANDEZ à votre poissonnier ou à votre restaurateur de vous aider à choisir le bon poisson au bon

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



Vous souhaitez nous rejoindre ?
Contactez-nous !
mrgoodfish@nausicaa.fr



REJOIGNEZ NOUS SUR

Les recommandations de Mr. Goodfish pour l'hiver 2016/2017

Du 21 Décembre 2016
au 19 Mars 2017

Espèces communes aux façades Atlantique Nord Est :

Amande de mer Glycymeris glycymeris 6 cm	Araignée de mer Maja spinirostris 16,5 cm	Barbue Scophthalmus rhombus 41 cm
Berlingot de Mer Crepidula fornicata 7 cm	Bouquet Nekemton serratus 5 cm ensoleil	Bulot Buccinum undatum 5,5 cm
Calmar / Encornet Loligo spp 12 cm (longueur max) / 12 cm	Cardine Lepidorhombus bosci 26 cm (sans Manche Est)	Coquille St Jacques Pecten maximus 11 cm (sans et dans avalées par les enfants 2016/2017)
Crevette grise Crangon crangon 5,5 cm (sans Manche Est)	Dorade grise Spondylosoma combatus 22 cm (sans Manche Est)	Homard Homarus gammarus 1 kg (sans Manche Est)
Lingue Bleue Molusque bryozoa 18 cm (sans Manche Est)	Merlu Merluccius merluccius 50 cm (sans Manche Est)	Homard Homarus gammarus 1 kg (sans Manche Est)
Saint-Pierre Zostera naja 17 cm	Tacaud Trochardus laticrus 25 cm (sans Manche Est)	Seiche Sepia officinalis 100g / 15 cm (3 maximum)

Façade Manche / Mer du Nord :

Congre Conger conger 58 cm (sans Manche Est)	Coque commune Ceratostoma edule 2,2 cm (sans Normandie)	Filet Pleuronectes flesus 20 cm
Grondin Camard Pleuronectes astrovus 20 cm	Grondin Perlon Chelidonichthys luscum 20 cm	Hareng Clupea harengus 24 cm (sans Manche Ouest)
Limande Limanda limanda 23 cm (sans Manche Ouest)	Limande sole Microstomus kitt 27 cm (sans Manche Ouest)	Maquereau Scomber scombrus 30 cm
Moule Mytilus edulis 4 cm (sans Manche Ouest)	Sole Solea solea 28 cm (sans Manche Est)	Sprat Sprattus sprattus 11 cm (sans Manche Nord)
	Turbot Scophthalmus maximus 41 cm	Vive Trochinus atropo 22 cm

Façade Bretagne / Atlantique :

Algue Nori Porphyra umbilicatis	Dulce Palmaria palmata	Grenadier Coryphaenoides rupestris 50 cm (Écarts islandaises et Ouest Écosse)
Grondin Rouge Aspithya cucullus 25 cm	Haricot de mer Himantothalia elongata	Kombu royal Laminaria saccharina
Laitue de mer Ulva lactuca	Langoustine Mephrops norvegicus 10 cm	Merlan Merlangius merlangus 27 cm
Raie bouclée Raja clavata 70 cm	Petite roussette Scyliorhinus canicula 55 cm	Sabre noir Aphonopus carbo 80 cm (Écarts islandaises et Ouest Écosse)

Espèces d'élevage :

Bar label « bio » Dicentrarchus labrax France	Gambas de Charente Penaeus japonicus Charente	Chèvre royale Dorade royale label « bio » France
Maigre label « bio » Argyrosomus regius France	Ormeau Heterostichus rostratus Normandie	Huître creuse Crassostrea gigas Normandie, Bretagne, Pays de la Loire, Bretagne, Normandie, Bretagne, Normandie
	Palourde japonaise Ruditapes philippinarum France	Chèvre plate Ostreus edulis Normandie, Bretagne, Pays de la Loire, Bretagne, Normandie, Bretagne, Normandie
	Trouille label « bio » Onchorynchus mykiss Nord de France	Moule Mytilus edulis Normandie, Mer du Nord, Bretagne, Pays de la Loire, Bretagne, Normandie
		Méditerranéenne Mytilus galloprovincialis
		Saumon de l'Atlantique Label « bio » Salmo salar

Espèces pêchées en Méditerranée :

Bonito à bon rayé Sarda sarda 40 cm	Boite à ventre rayé Katsuwonus pelamis 12 cm (sans Normandie)	Chinchard commun Xiphetes longirostris 20 cm
Chinchard commun Xiphetes longirostris 20 cm	Chinchard à queue jaune Conger conger Conger niger 20 cm	Crevette rose Percepsis longirostris 20 cm
Coquille Cerastoderma edule 4 cm (sans Normandie)	Dorade commune Doradidae 20 cm	Encornet rouge Alpheidae 20 cm
Grande morue Gadus morhua 20 cm	Grande morue Gadus morhua 20 cm	Maigre commun Argyrosomus regius 20 cm
Maquereau espagnol Scomber japonicus 20 cm	Maquereau espagnol Scomber japonicus 20 cm	Mulet noir Liza ramada 20 cm
Mulet noir Liza ramada 20 cm	Mulet noir Liza ramada 20 cm	Pageot commun Pagrus pagrus 20 cm
Pageot commun Pagrus pagrus 20 cm	Pageot commun Pagrus pagrus 20 cm	Pétoncle Pecten maximus 20 cm
Pétoncle Pecten maximus 20 cm	Pétoncle Pecten maximus 20 cm	Rascasse rouge Sparus aurata 20 cm
Rascasse rouge Sparus aurata 20 cm	Rascasse rouge Sparus aurata 20 cm	Rouget Barbet de roche Mullus barbatus 20 cm
Rouget Barbet de roche Mullus barbatus 20 cm	Rouget Barbet de roche Mullus barbatus 20 cm	Sar commun Sardina pilchardus 20 cm
Sar commun Sardina pilchardus 20 cm	Sar commun Sardina pilchardus 20 cm	Squille océane Squilla mantis 20 cm
Squille océane Squilla mantis 20 cm	Squille océane Squilla mantis 20 cm	Serran cabrilla Serranus cabrilla 10 cm
Serran cabrilla Serranus cabrilla 10 cm	Serran cabrilla Serranus cabrilla 10 cm	Toutou commun Diplodus sargus 20 cm
Toutou commun Diplodus sargus 20 cm	Toutou commun Diplodus sargus 20 cm	Vive Trochus atropo 22 cm



Tapez ce QR Code pour accéder au site Mr. Goodfish



P . Atelier POISSON.fr



*Pavé de truite
haricots coco au piment d'espelette*



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



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

La Coquille Saint-Jacques à l'honneur



Un peu d'histoire...

Pêchée dès le Moyen-Âge, ce coquillage devient vite le symbole des Pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle.

Les pèlerins qui se rendaient à Saint-Jacques prenaient avec eux une coquille qu'ils utilisaient pour boire de l'eau lorsqu'ils s'arrêtaient pour se reposer. De cette vénération elle gardera un nom : Coquille Saint-Jacques.

Un peu de biologie...

La coquille Saint-Jacques (nom scientifique pecten Maximus) est un mollusque bivalve.

À coquilles inégales, elle est aisément reconnaissable par une valve supérieure totalement plate et pourvue de côtes. Elle est de couleur rouge à brun. Elle vit essentiellement dans les espaces sablonneux. C'est un animal filtreur qui se nourrit exclusivement de plancton. Sa taille commerciale minimum est de 10 cm (10,2 cm pour celles de la Baie de Saint-Brieuc).

La Baie de Saint Brieuc, premier gisement national de coquilles Saint-Jacques

On pêche plus de 5 700 tonnes de coquilles Saint-Jacques depuis les ports d'Erquy, Loguivy-de-la-Mer et Saint-Quay-Portrieux, soit quasiment la moitié de la production française (16 000 tonnes au total par an). Avec ses 150 000 hectares, le gisement naturel classé de la Baie de Saint-Brieuc demeure la zone la plus productive au niveau national. La coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc bénéficie d'une Indication Géographique Protégée (IGP) et a été le premier produit non transformé à bénéficier d'un Label Rouge (2002).

Les fonds sous-marins de la baie de Saint-Brieuc présentent toutes les qualités requises pour une bonne prolifération naturelle du gisement. Ces fonds sont en pente faible et régulière allant de 0 à 30 mètres de profondeur, parfois d'avantage.



Une ressource gérée et protégée par les professionnels

La pêche de la coquille Saint-Jacques se pratique de novembre à mars, 2 jours par semaine, à raison de 45 minutes par jour. Pêchée hors période de reproduction, la coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc a pour caractéristique de ne pas être coraillée. Dans un souci de protection de la ressource, la pêche est réglementée, et très surveillée. Un avion, piloté par un agent des Affaires maritimes, est affrété à chaque pêche.

La production est distribuée de deux façons :

- « L'entier vivant » pour 50 % de la production débarquée, par les mareyeurs expéditeurs et les pêcheurs,
- « La noix fraîche et surgelée » par 2 ateliers, à Erquy et Saint-Quay, spécialisés dans cette transformation.



Dans le cadre de notre implication en tant que lobbyiste, nous avons retenu la Coquille Saint-Jacques pour symboliser les valeurs qui nous sont chères, les bons produits, la Transmission aux jeunes générations et la Valorisation du Savoir-faire français.

Un Patrimoine à sauvegarder et à valoriser

Avec l'ambition de promouvoir le patrimoine culinaire et les produits alimentaires de qualité, Euro-Toques France a choisi de donner le coup de projecteur à un coquillage dont la pêche est très réglementée pour en assurer sa reproduction et sa sauvegarde. Produit de qualité et de saison, la Coquille Saint-Jacques est un mets emblématique de la gastronomie française.



Octobre 2017 : Semaine de la Coquille Saint-Jacques « Un Pêcheur - Chef »

Les chefs mettront en scène la Coquille Saint-Jacques pour le plus grand plaisir des consommateurs dès le début de la saison en octobre 2017.

Ce sont les savoir-faire de toute une filière qui seront mis en lumière du 21 au 28 février 2017 dans plusieurs établissements français. Les chefs Euro-Toques France sont invités à participer à cette semaine de la Coquille Saint-Jacques. Ils proposeront le coquillage au menu et créeront une animation festive dans leurs établissements. Pêcheurs, distributeurs et restaurateurs se rassembleront pour valoriser ce produit de la mer aux saveurs très appréciées.



Euro-Toques France 2016

31 janvier 2016 – Réunion Régionale PACA – Agécotel
Les chefs de la Région PACA sont les premiers de l'année à se réunir à l'occasion du Salon Agécotel à Nice.



4 avril 2016 – Réunion Régionale Bourgogne Franche Comté - Besançon

Les chefs de cette belle région se sont réunis au CFA Hilaire de Chardonnet de Besançon.



12 juin 2016 – Les étoiles de Mougins

Belle équipe de chefs en PACA pour les Etoiles de Mougins sous les couleurs d'Euro-Toques France.



8 février 2016 – Assemblée Générale Euro-Toques France au Grand Hôtel de Bordeaux

L'association Euro-Toques France a fêté ses 30 ans dans la grande ville de Bordeaux, pays de la Gastronomie et des grands crus.



Du 23 au 29 mai 2016 – Tables en Scène – 4ème édition

La semaine du 23 au 29 mai 2016 s'est déroulée la 4ème édition de Tables en Scène pour mettre en exergue la complémentarité des trois métiers dans nos restaurants.

- La Cuisine - La Salle - La Sommellerie



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

22 juin 2016 – Transatlantic NY Vendée

Thomas Evanno participait au 3^{ème} dîner Toqués Vendée organisé par Vendée Tourisme. Ce dîner avait lieu à la villa Sainte-Anne dans le pittoresque quartier de la Chaume, avec une vue magnifique sur le chenal des Sables.



30 juin 2016 – Réunion PACA à Nice

Réunion chez notre Partenaire METRO à Nice avec démonstrations de spécialités de la Région PACA.



4 Juillet & 19 septembre 2016 – Réunion du Bureau National à Paris

Le Bureau National se retrouve le plus régulièrement possible afin d'envisager les actions tous ensemble et échanger sur les programmes à venir et la politique à maintenir.



20 juillet 2016 – Fête Européenne de la Cuisine

C'est à Charnay-les-Mâcon (71) que se déroule tous les ans, sous la direction de Philippe Goineau, cette belle manifestation jumelant la ville avec d'autres villes européennes et ainsi faire découvrir les spécialités de chacun. Un grand moment de convivialité et d'échanges.



15 juillet 2016 – La Mayenne à table

A l'initiative de notre Président Honoraire, Didier Peschard, s'est déroulée la plus grande nappe de pique-nique au monde et ainsi réunir le plus grand nombre de Mayennais. Un record !!



19 septembre 2016 - Réunion Ile-de-France

Très belle journée pour cette réunion pour la région Ile-de-France chez notre ami Gérard Royant autour d'un grand nombre de nos Partenaires.





Euro-Toques France 2016

3 octobre – Réunion Auvergne Rhône Alpes à Talloire

C'est à l'Auberge du Père Bise que Gérald Henrion a accueilli tous les membres Euro-Toques de la région Auvergne – Rhône Alpes.



Du 10 au 16 octobre 2016 – Semaine du Goût

Les chefs Euro-Toques France ont été nombreux à participer à la Semaine du Goût pour transmettre aux jeunes Générations les Goûts des bons produits avec des ateliers cuisine et dégustations.



17 octobre 2016 – Concours des Espoirs de la Gastronomie Française au SIAL

Joli concours ayant pour objectif de mettre en avant les métiers de cuisinier, de salle et de sommellerie.



Du 5 au 23 octobre 2016 – Train Saveurs & Santé

Dédié au « Bien manger pour mieux vivre », le Train Saveurs & Santé a pu sillonner la France à travers 15 villes étapes pour permettre au grand public de découvrir une exposition ludique, gourmande et interactive sous le signe de la forme et de la vitalité autour des aliments, du plaisir de manger et des arts culinaires.



12 octobre 2016 – Rencontre des chefs de Demain

Les chefs Euro-Toques ont pu partager, échanger avec près de 400 étudiants de lycées hôteliers et CFA venus de toute la France.



18 octobre 2016 – Conférence de Presse « Gibier en Scène »

C'est à la Maison de la Chasse et de la Nature que nous avons pu recevoir l'ensemble de la Presse pour le Lancement de la 5^{ème} édition de Gibier en Scène, mettant en avant le gibier sur les tables de nos restaurateurs. Conférence de Presse suivi d'un déjeuner de chasse.



22 octobre 2016 – Salon Bon à Paris Villejuif

Le Salon « Bon », premier Salon gastronomique pour les Enfants. Les chefs Euro-Toques ont suivi l'initiative du chef Olivier Chaput pour faire partager aux enfants le plaisir des repas « Bon ».



Du 2 au 9 novembre 2016 – Gibier en Scène – 4^{ème} édition

Tout au long de cette semaine, mais aussi de la saison, les chefs Euro-Toques ont pu faire déguster de nombreux plats de gibiers et ainsi faire découvrir ce mets cher au Patrimoine Culinaire français.



25 octobre 2016 – Castillo des Canena en Andalousie

Une poignée de chefs Euro-Toques France ont pu découvrir les secrets de la production d'huile d'olive Castillo de Canena en Andalousie, voyage proposé par notre partenaire.



Du 6 au 10 novembre 2016 – Stand Le Cercle sur EquipHotel

Le Cercle a mis à l'honneur la Coquille Saint-Jacques sur le stand EquipHotel avec de nombreuses démonstrations – dégustations de recettes autour de ce produit d'exception.



6 novembre 2016 – Trophée Masse à EquipHotel

Le Trophée Masse, sélection Nord Pas de Calais Ile-de-France a été remporté par Kévin Pernette sur le salon d'EquipHotel à Paris le 6 novembre 2016.





Véritable ambassadeur de notre patrimoine gastronomique, Rungis est une vitrine à l'international pour les productions françaises. Il assure pour tous la défense de notre culture alimentaire : celle des terroirs, du frais, de la variété et de la qualité.

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. Le SIAL est quant à lui le carrefour

A propos du Marché de Rungis Rungis est le plus grand marché de produits alimentaires frais du monde. Infrastructure logistique performante, au cœur du réseau autoroutier francilien et à 7 km de Paris. Symbole majeur de la gastronomie française, regroupant une diversité de produits sans équivalent : fruits, légumes, poissons, viandes, fromages, horticulture.... Plus de 2.8 millions de tonnes de produits alimentaires transitent par le Marché de Rungis chaque année, pour un chiffre d'affaires de près de 8.8 milliards d'euros.

Euro-Toques France 2016



26 novembre 2016 – Fête du Foie Gras et du Loupiac

Les chefs Euro-Toques d'Aquitaine se sont retrouvés pour la Grande Fête du Foie Gras et du Loupiac à Cadillac (33) pour défendre les producteurs de cette région et promouvoir ces produits régionaux complémentaires avec de nombreuses dégustations. Une belle équipe en région.



28 novembre 2016 – Finale du Grand Concours Thalasso.com / Euro-Toques France - Quimper

Le Lycée Paraclet de Quimper recevait ce lundi 28 novembre, la finale de la 3^{ème} édition du Grand Concours Thalasso.com orchestré depuis ses débuts par Laurent Tanguy, chef exécutif de Thalasso.com. 3 heures 30 de concours, avec l'aide d'un commis, chaque candidat devait réaliser une entrée, un plat et un dessert pour 4 personnes servi à l'assiette, les produits Bretons étant mis à l'honneur pour cette finale.



Euro-Toques France 2017

Les quelques dates à retenir pour l'année 2017

- 9 janvier 2017 - Réunion Régionale Grand Est à Metz
- du 21 au 25 janvier 2017 – SIRAH à Lyon
- 18 & 19 février 2017 – Congrès Euro-Toques France à Deauville
- du 27 mars au 3 avril 2017 - « Primeurs d'Avril – 1^{ère} édition »
- du 22 au 29 mai 2017 – « Tables en Scène – 5^{ème} édition »
- 15 & 16 octobre 2017 – Conférence de Presse « Coquille Saint-Jacques » à Saint-Brieuc
- du 21 au 28 octobre 2017 – Semaine de la Coquille Saint-Jacques – 3^{ème} édition »
- du 22 au 25 octobre 2017 – Serbotel à Nantes
- 6 novembre 2017 – Lancement Presse Opération « Gibier en Scène » à Chantilly
- du 5 au 12 novembre 2017 – « Gibier en Scène – 5^{ème} édition »



Réunions régionales :

Au Congrès de Deauville, il sera communiqué les régions retenues pour 2017 pour ces réunions.

Nous vous confirmons tout l'intérêt qui est porté à ces rencontres sur le terrain entre Partenaires et Chefs avec la participation des collectivités territoriales. Une belle communication d'Euro-Toques France pour mettre en avant le produit des régions et l'implication de la filière « Chefs Producteurs ».

BRAGARD



Bragard accompagne les femmes et les hommes qui, dans leur profession, engagent le meilleur d'eux-mêmes pour éveiller les sens et les papilles de leurs clients, et cela depuis déjà plus de 80 ans.

Alliance de tradition et d'innovation, les vêtements professionnels Bragard ont acquis une renommée incomparable grâce à leur qualité et font la fierté des grands noms de la cuisine, de l'hôtellerie et des métiers de bouche d'aujourd'hui et de demain.

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 toutes questions et commandes, merci de vous rapprocher de Mme Sophie Vaubourg, Relations 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





« Notre Lobby, c'est le Produit ! »

Euro-Toques a fêté ses 30 ans en 2016

En 2016, Euro-Toques a fêté ses trente ans d'existence et de valorisation du patrimoine culinaire européen. L'Association continue de traiter de nombreux dossiers, « Produits » avec la Commission Européenne.

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

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

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

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

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

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

En direct de Bruxelles



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

La Présence d'Euro-Toques auprès des institutions européennes est une réalité depuis plus de 30 ans.

Il s'agit pour l'association, non seulement de suivre l'actualité réglementaire en matière d'alimentation, mais, autant que faire se peut, de défendre et de promouvoir une alimentation de qualité dans les débats européens.

C'est ce que l'association ambitionne de faire avec ses homologues, dans le cadre de la présidence du Conseil de l'Union européenne – qui a mis à l'ordre du jour de ses priorités, trois sujets qui peuvent concerner directement ou indirectement Euro-Toques.

- Le premier d'entre eux a pour objectif d'encourager et d'inculquer des habitudes alimentaires saines à un stade précoce de la vie. Aussi, Malte devrait proposer un ensemble de mesures visant à relayer la hausse de la surcharge pondérale et de l'obésité chez les enfants et les jeunes d'ici à 2020, par le biais, notamment de directives volontaires pour l'achat d'aliments sains à consommer dans les écoles.
- Le deuxième thème d'intérêt est l'accord à venir sur le projet de règlement relatif à l'agriculture biologique visant à donner davantage de perspectives aux agriculteurs bio.

Enfin, plus lointain, mais important pour la France, est la simplification et la modernisation de la politique agricole commune dont la prochaine version entrera en vigueur en 2020 et sans laquelle il n'y a de « souveraineté alimentaire » en Europe.



1997-2017

20
Ans



Bridor et la Maison Lenôtre,
20 ans de créativité et d'excellence.

Photographie © Studio Rougereau — Design © HAPPY SOUP

Contact : commercialfrance@groupeleduff.com
www.bridordefrance.com

Retrouvez-nous sur :      

— Partenaire —



Les nouvelles régions depuis le 1^{er} janvier 2016

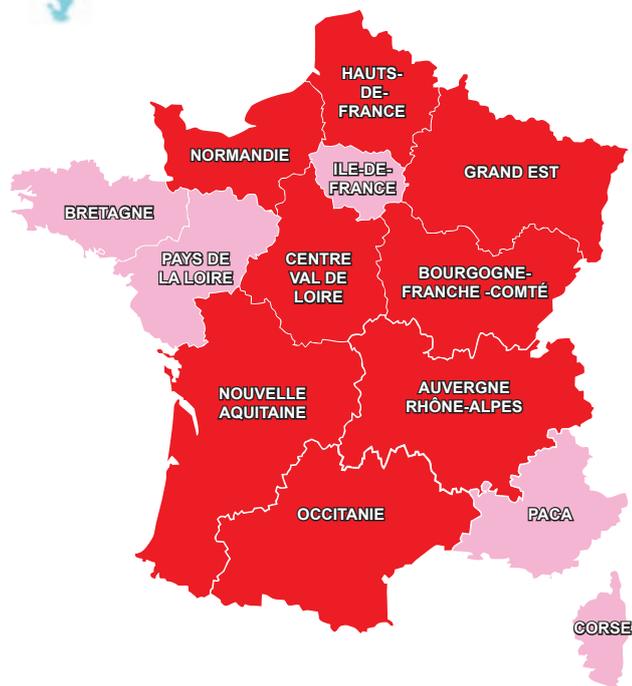


Adoptée en 2015, la réforme territoriale réduit le « mille-feuille » administratif à seulement 13 régions françaises.

Les collectivités créées avaient jusqu'au mois de juillet 2016 pour trouver un nom définitif à ces territoires.

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

Les autres entités métropolitaines nées de la réforme n'ont pas vu leurs périmètres modifiés et conservent leur nom.

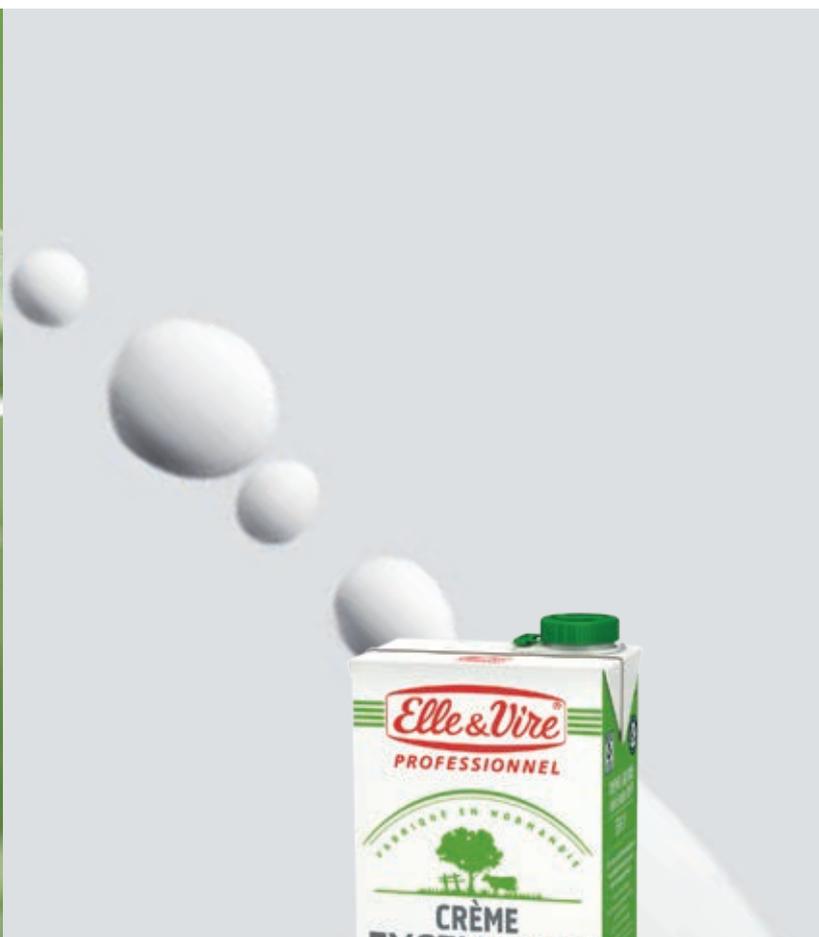


Les Réunions Régionales sont l'occasion pour vous, les chefs des régions, de vous retrouver et échanger entre confrères sur de nombreux sujets d'actualité de notre profession.

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

AUX ORIGINES
DE
L'EXCELLENCE
LA NORMANDIE



La crème Excellence, une nature d'exception.

Fabriquée en
NORMANDIE



Découvrez
notre carnet
de découvertes
présentant les
recettes des talents
de nos régions.

Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL

Retrouvez nos recettes et vidéos sur notre site : www.pro.elle-et-vire.com/fr/



#mettezvousauvert

La gestion des Nouvelles régions



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.

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.



« Le mot Partage est le sens de la vie »



NOMINÉ
GRANDS PRIX
SIRHA
INNOVATION
2017

STOP

au gaspillage en plonge !

Adoptez **Solid Manual Detergent !**

Simplicité & efficacité

- ▲ Résultats exceptionnels & maîtrise des consommations
- ▲ Système mobile ergonomique
- ▲ Simple, rapide & sûr
- ▲ 96% de réductions des déchets d'emballage



Rendez-vous au Sirha
STAND 6C100



ECOLAB®
Everywhere It Matters.™

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

Les Fiches Produits Euro-Toques France



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 ...



1 Département,
1 Chef,
1 Producteur

JE SUIS UNE RICHESSE
OR BLANC DE LA MER,
JE PARSÈME 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





Les Chefs Euro-Toques France



LES JARDINS DU LÉMAN



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

www.lesjardinsduleman.com

RESTAURANT LES PLATANES



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

www.restaurant-lesplatanes.com

HÔTEL ROYAL ROCHEBRUNE



Marc ANCHIERI
5 allée du Sporting de
Rochebrune
74120 MEGEVE
+33 (0)4 50 21 07 21

www.royalrochebrune.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

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

AUBERGE LE CHARDON BLEU



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

www.aubergelechardonbleu.fr

LE PRÉ D'ANTOINE



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

www.lepredantoine.com

AU GAY SÉJOUR



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

www.hotel-gay-sejour.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

LE VIEUX FOUR



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

L'ALSACIENNE



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

www.alsacienne.fr

HÔTEL RESTAURANT LE VIEUX LOGIS



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

www.levieuxlogis.com

CHALET M



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

www.chalet-m.com

DOMAINE DE LA SAPINIÈRE



Guillaume LACROIX
Chemin de La Borne
74570 THORENS GLIERES
+33 (0)4 50 22 85 92

www.domaine-sapiniere.com

Béghin Say®

Des envies bien sucrées



Envie de cocktails ?



NOUVEAU

Sachet souple
1,2 kg



Envie d'espresso ?

NOUVEAU

Bûchettes
1000 rations de 3g



Envie de
boissons chaudes ?

NOUVEAU

Bûchettes Perruche
300 rations de 4g



Les Chefs Euro-Toques France



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

www.lestresoms.com

AUBERGE DU PÈRE BISE



Christophe LE DIGOL
303 route du Port
74290 TALLOIRES
+33 (0)4 50 60 48 21

www.perebise.com/fr/

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

BOUCHON COMPTOIR BRUNET



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

www.bouchonlyonnaisbrunet.fr

RESTAURANT TÊTEDOIE



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

www.tetedoie.com

RELAIS ET CHÂTEAUX PIERRE ORSI



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

www.pierreorsi.com

RESTAURANT LA PAGERIE



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

www.restaurant-lapagerie.com

RESTAURANT LE TROLLE



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

www.dauphittel.fr

CARRÉ DES SENS



Jean Bernard VERJUS
32 place Monge
73000 CHAMBERY
04 79 65 98 07

carredessens-chambery.com



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

RESTAURANT LA PAGERIE



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

www.restaurant-lapagerie.com

AUBERGE GOURMANDE



Guy WATRIN
Route du Bourg
74140 MASSONGY
04 50 94 16 97

www.aubergegourmandemassongy.com



VALRHONA, IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT

Jour après jour, nos sourceurs cacao parcourent la ceinture tropicale à la recherche de cacaos aux profils aromatiques uniques. Explorant la richesse des terroirs du monde et s'appuyant sur le savoir-faire de nos partenaires producteurs, nous nous engageons à vous offrir le meilleur du chocolat.



IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®



Les Chefs Euro-Toques France



AUBERGE DE LA PATTE D'OIE



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

www.lapattedoie.net

RESTAURANT LA CHEMINÉE



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

www.restaurantlacheminee.fr

L'ETANG DU MOULIN



Jacques BARNACHON
5 chemin de l'Etang du Moulin
25210 BONNÉTAGE
+33 (0)3 81 68 92 78

www.etang-du-moulin.fr

CHALET DE LA PLAGE



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

www.facebook.com/chaletplage/

RESTAURANT LA GRIOTTE



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

www.lagriotte.fr

LE MOULIN DU GASTRONOME



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

www.moulindugastronome.com

TIC TAC TOQUE



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

www.tictactoque.com

L'AUBERGE FLEURIE



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

www.auberge-fleurie-bief.fr

LE MOULIN DU GASTRONOME



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

www.moulindugastronome.com

COOKOVIN



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

www.cookovin.com

RESTAURANT ENTRE-ROCHES



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

www.restaurant-entreroches.fr

LE PAVÉ DANS LA MARRE



Manuel PEREIRA
2 rue Jehly Bachellier
21121 FONTAINES LES DIJONS
+33 (0)3 80 57 61 83

www.lepavedanslamare.fr

RESTAURANT JACQUES ALEXANDRE



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

www.jacques-alexandre.com

LE BOIS DORMANT



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

www.bois-dormant.com

RESTAURANT PIERRE



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

www.restaurant-pierre.com

HOTELLERIE SAINT GERMAIN



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

www.hostelleriesaintgermain.com

LE BALCON



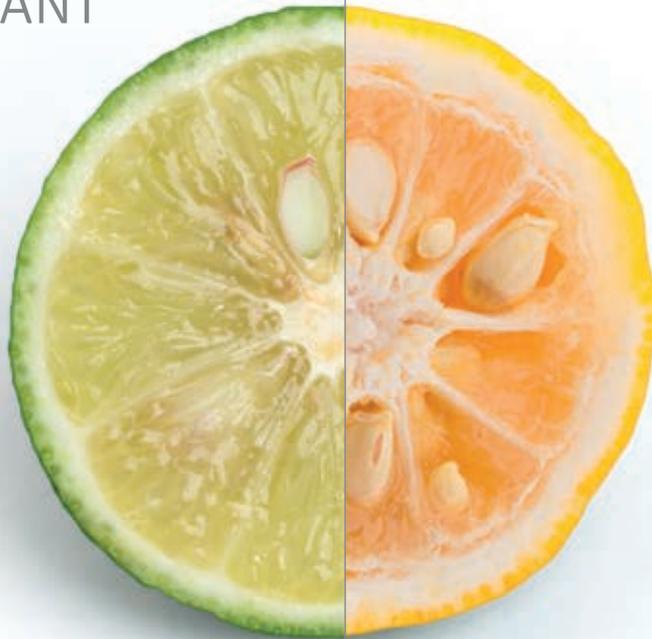
Jean-Philippe GAUTHIER
2 Grande Rue
70120 COMBEAUFONTAINE
+33 (0)3 84 92 11 13

www.le-balcon-70.fr



DES SAVEURS
UNIQUES GORGÉES
DE SOLEIL LEVANT

すだち



ゆず

SUDACHI

Une fraîcheur typée

Illuminez vos recettes
de la saveur typée, intense et très
rafraîchissante, de ce curieux
petit agrume vert tout rond.

PURÉE DE FRUIT SURGELÉE NON SUCRÉE

N O U V E A U

加糖
冷凍フルーツピューレ

YUZU

Un subtil éclat de saveurs

Découvrez l'expérience sensorielle
unique que révèle la puissance
aromatique de cet agrume au goût
subtil et si particulier...





Les Chefs Euro-Toques France



Bourgogne
Franche
Comté

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 BÉNÉTIN



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

www.restaurant-lebenetin.com

LE RUSTY



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

www.lerusty-stbriac.fr

LE MANOIR DU PLESSIS



Alain DESMOTS
Le Plessis Saucourt
35650 LE RHEU
+33 (0)2 99 14 79 79

www.manoirduplessis.fr

LYCÉE TECHNIQUE HÔTELIER DE DINARD



Fabrice LE BRET
33 rue des Ecoles
35800 DINARD
+33 (0)2 99 16 80 80

www.lyceehotelierdinard.fr

MAISON LE GRAND



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

www.traiteur-legrand.fr

THÉO JASMIN



Yoann PERON
5 place Gambetta
22500 PAIMPOL
+33 (0)2 96 22 39 90

TEXTURE



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

www.texture-restaurant.fr

RUELLAN PÈRE ET FILS



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

ruellantraiteur.fr

HÔTEL - RESTAURANT DE LA VALLÉE



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

www.hoteldelavallee.com

RESTAURANT VALDYS



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

www.thalasso.com/douarnenez

LA TCHANQUETAS



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

MAISON TIREL GUÉRIN



Olivier VALADE
1 Le Limonay
35350 SAINT-MÉLOIR DES ONDES
+33 (0)2 99 89 10 46

www.tirel-guerin.com

LYCÉE DUPUY DE LÔME



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

www.dupuydelome-orient.fr

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

Bretagne

LE MEILLEUR DE L'ESPAGNE AVEC FRUCTIDOC

**CASTILLO
DE CANENA**
*tradición olivarera
desde 1780*



**FLOS
OLEI
2016**

98/98
Maximum Score
Maxima Puntuación
&
**Fourth time among
the international TOP 20**
Por cuarta vez entre los
TOP 20 mundiales

**CASTILLO
DE CANENA**
1780

proclaimed / nombrada
The BEST olive oil
company of the world!
¡La MEJOR compañía
oleícola del mundo!



CASTILLO DE CANENA - www.castillodecanena.com
CUYAR JABUGO - www.embutidosjabugo.com



Les Chefs Euro-Toques France



Centre
Val de Loire

INSTITUT CUISINE ET NATUROPATHIE



Emmanuel ASTIER
5 rue Jean Moulin
37000 TOURS
+33 (0)6 30 53 48 75

www.emmanuelastier.com

AU GRÈS DES OUCHES



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

www.augresdesouches.fr

LA GRANGE AUX ORMES



Pierre BOGENEZ
Rue de la Grange aux Ormes
57155 MARLY
+33 (0)3 87 63 10 62

www.grange-aux-ormes.com

HÔTEL RESTAURANT AU CERF D'OR



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

www.cerf-dor.com

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

L'AMBROISE



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

lambroise.com

AUBERGE DU CYGNE DE LA CROIX



Thierry BOULANGER
22 rue des Ponts
10400 NOGENT SUR SEINE
+33 (0)3 25 39 91 26

www.cygne-de-la-croix.fr

HÔTEL JULIEN



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

www.hoteljulien.com

LE JARDIN DES CHEFS



Johan CAPODIFERRO
13 quai Félix Maréchal
57000 METZ
+33 (0)3 72 39 53 08

www.jardin-des-chefs.fr

LAURENT HUGUET CONSEILS



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

RESTAURANT LA PETITE AUBERGE



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

lapetiteauberge57.com

HÔTEL AUX DEUX CLEFS



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

aux-deux-clefs.com

RESTAURANT LES CLARINES D'ARGENT

CLINIQUE PRIVÉE À BÂLE



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

LE GARAGE



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

www.restaurant-legarage.com

ASSIETTE CHAMPENOISE



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

www.assiettechampenoise.com

LA POPOTE



Thomas MAYANCE
57 avenue Maréchal Foch
10280 FONTAINE LES GRES
+33 (0)3 25 76 01 22

lapopote10.meximas.com

Grand Est



STURIA

CAVIAR HAUTE COUTURE

*Sturia, le caviar sélectionné
par les grands chefs*



Retrouvez Sturia, le caviar Haute Couture



www.sturia.com



Les Chefs Euro-Toques France



LA CLEF DES CHAMPS



Christophe MELIN
33 rue du Moulin
08000 CHARLEVILLE MÉZIÈRES
+33 (0)3 24 56 17 50

www.laclefdeschamps.fr

AUBERGE DE LA TOUR



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

www.aubergedelatour.fr

LES EPICES CURIENS



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

www.lesepicescuriens.com

CODE CUISINE LONGWY



Nicolas RIVOALLAN
11 rue Marqaine
54400 LONGWY
+33 (0)3 57 10 01 14

www.code-cuisine.com

L'ARCHESTRATE



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

www.restaurant-larchestrte.fr

LES ECLUSES



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

www.lesecluses.fr

LE JARDIN DES CHEFS



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

www.jardin-des-chefs.fr

RESTAURANT DU TIGRE



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

www.restaurantdutigre.fr

AUBERGE DU PARC



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

www.auberge-du-parc.fr

LA BARATTE



Didier BAJEUX
395 rue du Clinquet
59200 TOURCOING
+33 (0)3.20.94.45.63

www.la-baratte.com

COOK EVENTS



Christophe DOVERGNE
1 rue Verte
59620 AULNOYE AYMERIES

www.750g.com

RESTAURANT LE PIMENT BLEU



Raynald BOUCAUT
18 rue Gambetta
59360 LE CATEAU CAMBRESIS
+33 (0)3 27 77 53 47

www.lepiment-bleu.fr

RESTAURANT LE MUSIGNY



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

www.lemusigny.fr

AUBERGE DU PONT DE RETHONDES



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

www.aubergedupont-rethondes.fr

HÔTEL LA TERRASSE RESTAURANT

« LE HOMARD GOURMAND »
BRASSERIE « LES JARDINS DE LA TERRASSE »



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

www.hotellaterrasse.com



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 Chefs Euro-Toques France



DAME JOURNE



Jean-Guy PATERNOTTE
2 boulevard Mony
60400 NOYON
+33 (0)3 44 44 01 33

www.damejourne.fr

RESTAURANT MADO



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

www.chezmado.com

LES PIEDS DANS L'EAU



Philippe ROPITAL
AGORA Esplanade Parmentier
62600 BERCK SUR MER
+33 (0)3 21 89 87 00

www.agora-berck.com

LE MOULIN DES ECREVISSES



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

www.lemoulindesecrevisses.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

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

MB TRAITEUR & GASTRONOMIE



Mathieu BOULAY
5 allée des Jonquilles
78710 ROSNY SUR SEINE
+33 (0)6 27 08 84 53

www.lesbacchantes.fr

BRASSERIE LA LORRAINE



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

www.brasserielaorraine.com

LES BACCHANTES



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

www.lesbacchantes.fr

LA RÉUNION AÉRIENNE



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

MAISON 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

LE BRISTOL PARIS - EPICURE



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

www.lebristolparis.com

Chazal

l'élégance du goût



Loyal,[©] plus qu'une marque, une promesse d'innovation:

C'est l'assurance d'une réflexion qui prend en compte l'avis des professionnels (bouchers et chefs cuisiniers) afin de bousculer les habitudes et enfin répondre aux besoins des consommateurs. C'est la recherche du meilleur partenaire (éleveurs et ateliers de découpe) pour vous proposer une qualité qui vous garantit le respect des meilleures pratiques professionnelles. Loyal, c'est l'héritage de notre métier de BOUCHER.

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





Les Chefs Euro-Toques France



RESTAURANT BÉLISAIRE



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

www.ebelisaire.free.fr

AG LES HALLES



Alan GEAAM
14 rue Mondétour
75001 PARIS
+33 (0)1 42 61 37 17

ag-restaurant.fr/les-halles

HOTEL DISNEYLAND RESTAURANT "CALIFORNIA GRILL"



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

www.disneylandparis.fr/restaurants

L'AIGLE D'OR



Kévin GILIAMS
8 rue de Paris
77183 CROISSY BEAUBOURG
+33 (0)1 60 05 31 33

www.aigledor.fr

SERVICE DES CUISINES – PALAIS DE L'ELYSÉE



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

CHEF FABRICE



Fabrice GUYON
11 rue Tronchet
75008 PARIS

www.lesrecettesdefabrice.fr

MANUFACTURE



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

www.restaurantmanufacture.com

LE CLOU DE FOURCHETTE



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

www.lecloudefourchette.com

CHÉDEVILLE CHARCUTERIE DE PARIS



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

LA PASSERELLE



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

www.lapasserelle-issy.com

LE P'TIT MUSSET



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

RESTAURANT LE DIV'20



Kévin PERNETTE
20 rue du Loing
77690 MONTIGNY SUR LOING
+33 (0)1 64 45 76 79

www.restaurantlediv20.fr

LE RELAIS GOURMAND



Sébastien PETIT
10 route Blanche
78910 ORVILLIERS
+33 (0)1 34 87 67 40

RESTAURANT DOÏNA



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

www.restaurantdoina.com

LES ERABLES



Emmanuel RENAUX
15bis rue Marcel Allégot
92190 MEUDON
+33 (0)1 46 26 36 12

www.leserables-salons.com

MON BISTROT



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

www.mon-bistrot.fr



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

Demandez notre catalogue 2017

www.lagaleriedesmillesimes.fr

contact@lagaleriedesmillesimes.fr

Tél : +33 6.16.62.43.51

1 place des Tilleuls - 71640 Saint Jean de Vaux

Nos
Partenaires





Les Chefs Euro-Toques France



PARTNER RE (Club de Direction)



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

SAP - SO WEST



Emilien ROUABLE
35 rue d'Alsace
92300 LEVALLOIS PERRET
+33 (0)6 26 33 56 60

RESTAURANT LE BRIEFING



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

www.le-briefing.com

LE RITZ



Nicolas SALE
15 place Vendôme
75001 PARIS
+33 (0)1 43 16 36 40

www.ritzparis.com

RESTAURANT MILLÉSIMES 62



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

www.millesimes62.com

LA TABLE DU PARC



Romuald SOLVET
2 rue de Concy
91330 YERRES
+33 (0)1 69 45 47 78

www.latableduparc-yerres.fr

LE MILLAU



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

www.lemillau.fr

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 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

AUBERGE LA GOÉLETTE



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

www.la-goelette.fr

LYCÉE GUILLAUME TIREL



Dirk VAN LIESHOUT
237 boulevard Raspail
75014 PARIS

LE LOBBY - HÔTEL PENINSULA



Romain VAN THIENEN
19 avenue Kléber
75116 PARIS
+33 (0)1 58 12 67 54

paris.peninsula.com/fr/fine-dining/le-lobby-international-cuisine

HÔTEL DU COLLECTIONNEUR



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

www.hotelducollectionneur.com

LA TABLE SAINT JUST



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

restaurant-latablesaintjust.com

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

ALL SPORTS CAFÉ



Laurent CARLIER
Hangar 10 - Bd Ferdinand de Lesseps
76000 ROUEN
+33 (0)2 32 76 76 50

www.ascrouen.com

LES VANILLES DU MONDE

*Voyagez au cœur des saveurs et des parfums
uniques de la reine des épices...*

*Les Vanilles sauront agrémenter de façon originale vos créations
sucrées ou salées par leur qualité et leur richesse aromatique.*



DÉCOUVREZ TOUTE NOTRE GAMME
VANILLE | CAFÉ | CARAMEL
FRUITS et COLORANTS



Les Chefs Euro-Toques France



RELAIS SAINT LOUIS



David DUPRÉ
1 boulevard Bansard des Bois
61130 BELLÈME
+33 (0)2 33 73 12 21

www.relais-saint-louis.com

LES VAPEURS



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

www.lesvapeurs.fr

FLYING CHEF



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

www.flyinchef.fr

AUBERGE DU PRIEURÉ NORMAND



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

www.aubergeduprieure.com

ENTRE TERRE ET MER



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

www.entretterreetmer-honfleur.com

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

LE COHÉ



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

www.le-cohe.com

LE RELAIS DU MARAIS



Fabian FLORIN
1 rue Louis Monteau
33440 SAINT LOUIS DE
MONTFERRAND
+33 (0)5 56 92 63 22

LA BRASSERIE DE LA POSTE



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

LE LIVING



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

www.living.eu

AU VIEUX LOGIS



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

www.restaurant-espace-tillac.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

L'ENTRÉE JARDIN



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

www.restaurant-cadillac.com

LES CUISINE DES INITIÉS



Fabrice GIRARDEAU
Le Logis de Solange
8 rue des Noisetiers
79360 THORIGNY SUR LE MIGNON
+33 (0)6 60 43 61 53

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 DES PINS



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

www.aubergedespins.fr



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

FABRICANT FRANÇAIS
D'USTENSILES DE QUALITÉ
PROFESSIONNELLE
CUISINE ET PÂTISSERIE



de BUYER®

DEPUIS 1830



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





Les Chefs Euro-Toques France



AUBERGE GOXOKI



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

auberge.goxoki.free.fr

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

LES CHAIS D'HAUSSMANN



Laurent POUMEYREAU
61 av. du Braon Hausmann
33610 CESTAS
+33 (0)5 56 21 58 74

www.chais-hausmann.com

LA TABLE DE SAINT JEAN



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

www.lesaintjean.com

LE JARDIN DES PÂTES



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

www.jardinsdespates.com - www.cygne-de-la-croix.fr

LA LUQUES TRAITEUR



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

www.traiteurlalucques.com

LA TABLE DE FANETTE - LA DEMEURE DE FANETTE MIRAMAR



Fanette AIMÉ
Le Petit Pouvet
83670 FOX-AMPHOUX
+33 (0)4 94 80 72 03

www.lademeuredefanette.com



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

www.bouillabaisse.com

TERROIR@VENIR



Brigitte AUTIER
32 avenue des Diables Bleus
06300 NICE
+33 (0)6 12 03 15 50

www.tantefine.com

LA CAVE



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

www.lacavecannes.com

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

CARRE DU PALAIS



Christophe CHIAVOLA
1 place du Palais
84000 AVIGNON

LE PONANT



Tony BERTOUT
408 avenue du Prado
13008 MARSEILLE

www.ponant.com

APHRODITE



David FAURE
10 boulevard Dubouchage
06000 NICE

RESTAURANT L'ACADÉMIE



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

LA MONTGOLFIÈRE - HENRI GERACI



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

www.lamontgolfiere.mc

Nouvelle
Aquitaine

Occitanie

PACA

Zan. zi bar

BAR À POIVRES
PEPPER BAR



CONCEPT UNIQUE
de moulin multi-poivres

3 POIVRES
D'EXCEPTION

- KAMPOT • SIKARA •
- VOATSIPERIFERY •



1 MOULIN À POIVRE, 3 RÉSERVOIRS INTERCHANGEABLES, 3 POIVRES D'EXCEPTION

MÉCANISME GARANTI À VIE •  RÉGLAGE PRÉCIS DE LA MOUTURE • CONSEILS & RECETTES



www.peugeot-saveurs.com



Les Chefs Euro-Toques France



CUISINE BY FH



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

LE ROUTIER SYMPA



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

www.leroutiersympa.fr

HÔTEL FAIRMONT MONTÉ CARLO



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

www.fairmont.com

LE MAS DU SOLEIL



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

www.lemasdusoleil.com

L'EPICURIEN



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

www.lepicurien-restaurant.com

FIVE SEAS HOTEL CANNES



Arnaud TABAREC
22 rue Bivouac Napoléon
06400 CANNES
+33 (0)4 63 36 05 06

AUBERGE DE LA MADONE



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

www.chateauxhoteldefrance.com/madone

LE BISTRO GOURMAND



David VAQUE
3 rue Desboutin
06300 NICE
+33 (0)4 92 14 55 55

www.le-bistro-gourmand.fr

LE CHÂTEAU DE LA VÉRIE



Sylvain BOURMAUD
Route de Soullans
85300 CHALLANS
+33 (0)2 51 35 33 44

www.chateau-de-la-verie.com

RESTAURANT L'ANTIQUAIRE



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

restaurant-lantiquaire.fr

MAISON RICORDEAU



Didier CHAPEAU
11-13 rue de la Libération
72540 LOUÉ
+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 MERCURE



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

www.mercure-coteouest.com

LA VILLA



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

www.restaurantlavilla.net

LE RELAIS DE LA MALLE



Didier GIRARD
319 rue de Bretagne
53000 LAVAL
+33 (0)2 43 69 11 16

www.la-malle.fr

Machines à cloche MULTIVAC

Cuisson sous-vide pour les professionnels de la restauration

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





Les Chefs Euro-Toques France



DOM - TOM

RESTAURANT LA VILLA



Emmanuel DELMAR
Impasse Cyprien Gildon
97354 REMIRE-MONTJOLY
Guyane
+33 (0)5 94 38 33 69

www.alavilla.com

HÔTEL LA CARAVELLE

LA TABLE DE MAMY NOUNOU



Jean-Paul MAHLER
Route du Château Dubuc
Anse l'Étang - Tartane
97220 LA TRINITE - Martinique
+33 (0)5 96 58 07 32

www.hotel-la-caravelle-martinique.com

KEMPINSKI HOTEL TAIYUAN



Menad BERKANI
N°115-1 Changfeng Street -
Taiyuan
030006 SHANXI - Chine
+86 181 0346 9082

www.softel.com

HÔTEL PRÉSIDENT WILSON

RESTAURANT BAYVIEW



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

www.hotelpresidentwilson.com/fr/restaurant-bayview

JULES BISTRO



Laurent BROUARD
King Inn Mansion, 13-15 Yik Yam
Street - Happy Valley
HONG KONG - Hong Kong
852 28 38 11 15

www.bistrojules.com

LA TABLE DE REYMOND



Nathalie JACOULOT
Le Reymond 37
2300 LA CHAUX DE FONDS
Suisse
00032 501 22 06

ETRANGERS

REJOINDRE EURO-TOQUES FRANCE



- Vous être un Chef de Cuisine en activité, Propriétaire ou Salarié et votre conviction première est de travailler avec des Produits Frais, de Saison et Transformés sur place.
- Vous souhaitez rejoindre la grande Famille d'Euro-Toques France,
- Vous avez deux Parrains pour vous accompagner dans cette démarche,
- Envoyez votre demande par mail au Bureau National à Paris, en y joignant un **Curriculum Vitae** à jour et la Carte Menu de votre établissement.

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.

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.

Bureau Euro-Toques France – Louise de Murard

14bis rue Daru – 75008 PARIS

secretariat@eurotoques.fr

PROFESSIONNELS
DES MÉTIERS DE
SERVICES,
VOUS PASSEZ TOUT
VOTRE TEMPS
À PRENDRE SOIN
DES AUTRES.



ET VOUS ?
QUI PREND SOIN
DE VOUS ?

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



Les Chefs Euro-Toques France



Olivier BARDOUX
267 route de l'Epine
74920 COMBLOUX

lafermedejoseph.fr



Robert BECERRIL
4 impasse des Garzettes
44740 BATZ SUR MER

HOSTELLERIE BÉRARD



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

www.hotel-berard.com

TRAITEUR ANAÏS



Nicolas BRENELIERE
2 allée des Colibris
44510 LE POULIGUEN

www.anais-selection.com

DOMAINE CHABRIER FILS



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

www.chabrier.fr



Aurélien DEL RIO
305 rue Marcel Pagnol
26740 BONTBOUCHER SUR JADRON

RESTAURATION MUNICIPALE DE TALENCE



Dominique LEGA
7 rue Jules Guesdes
33400 TALENCE
+33 (0)5 56 04 27 54

AUBERGE DE LA GARENNE



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

www.aubergegarenne.fr



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



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

AUBERGE DE LA MADONE



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

www.chateauxhoteldefrance.com

CUISINE À DOMICILE



**Professeur de cuisine Centre
Culinaire de France
David MONNIER**
1 rue Jean Guy
35000 RENNES



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



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



SALVAT Marie
Moulin de Malfourat
24240 MONBAZILLAC

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

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





-AGUILA-

La meilleure recette pour développer votre activité

Nespresso vous accompagne au quotidien pour développer votre activité. Laissez Aquila faire une partie du travail : dotée d'une technologie de pointe, cette machine professionnelle vous permet de créer de nombreuses recettes gourmandes et de nouveaux moments de dégustation, tout en assurant un haut volume de café. Il n'a jamais été aussi simple de gérer des hauts volumes avec une telle sophistication, Grand Cru après Grand Cru.

0 805 11 07 11 Service & appel gratuits

ou www.nespresso.com/pro



NESPRESSO PROFESSIONNEL



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

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

2017