EURO-TOQUES

France

Février 2019

Notre Lobby, c'est le Produit !!

Congrès annuel - Strasbourg

NW M&D, SAS au capital de 26 740 940 €, 92130 Issy les Moulineaux, RCS Nanterre 479 463 044. Visuel non contractuel - Crédit photo © 2017 Philippe Vaures

Sommaire

La Charte Euro-Toques ..... P. 2

Les Présidences Euro-Toques France ..... P. 4

Edito Michel Roth et Guillaume Gomez ..... P. 5

Signes d'appartenance Euro-Toques ..... P. 6

Editorial Jean-Yves Le Drian P.9

La Gastronomie en Alsace ..... P. 10/11

Editorial Maire de Strasbourg, Monsieur Roland Ries ..... P. 13

Les produits régionaux - Made in Alsace ..... P. 14/17

La Choucroute ..... P. 19

Rétrospective Actions Euro-Toques France 2018 ..... P. 24/27

Les enfants Euro-Toques ..... P. 29

En direct de Bruxelles ..... P. 33 & 35

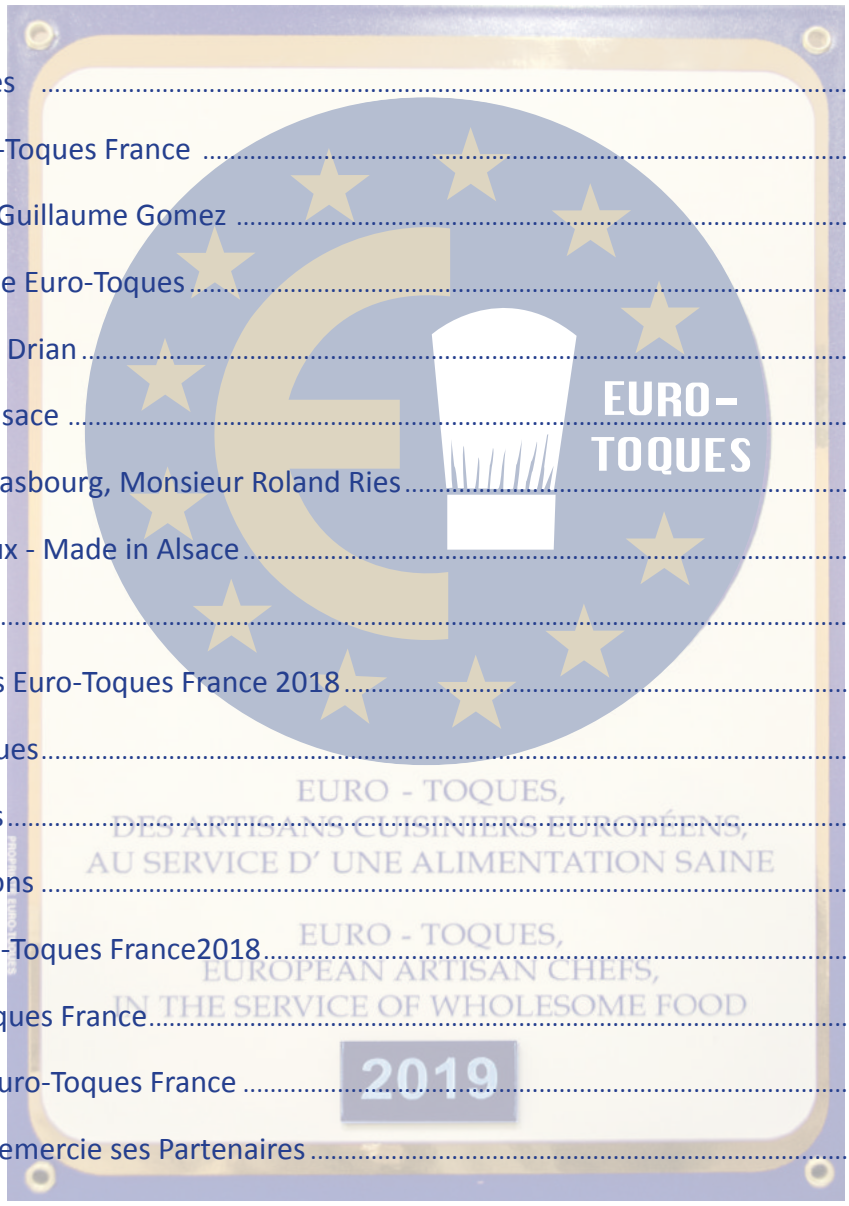
Euro-Toques en Régions ..... P. 37 & 39

Nouveaux Chefs Euro-Toques France2018 ..... P. 41

Site internet Euro-Toques France ..... P. 42

Annuaire des Chefs Euro-Toques France ..... P. 45/73

Euro-Toques France remercie ses Partenaires ..... P. 78



Magazine Euro-Toques France

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

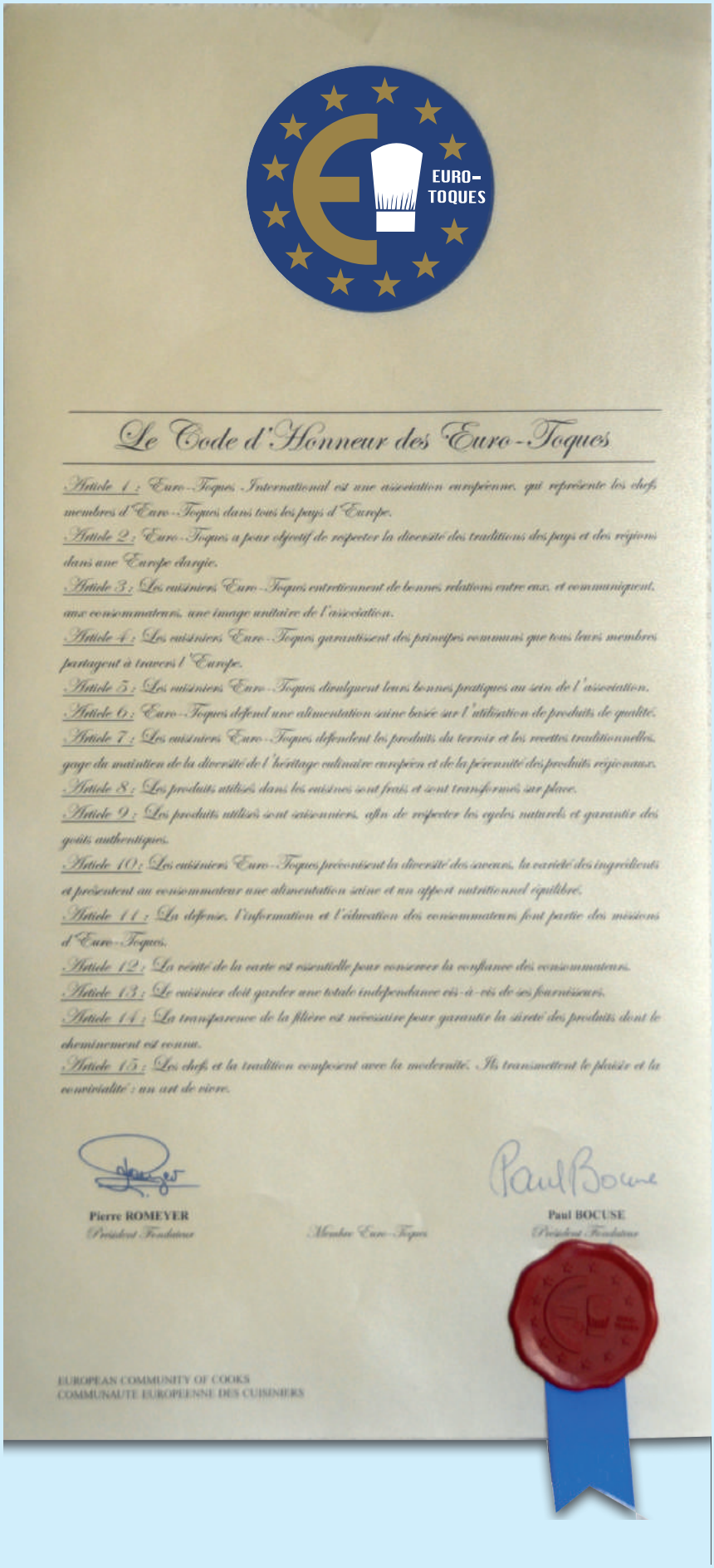
Direction de la Publication : Michel ROTH et Guillaume GOMEZ
Comité de Rédaction : Monique BESCOND, Louise de MURARD et Elisabeth PERROUAULT

Conception, réalisation, impression : Louise de MURARD - Euro-Toques France
Sandrine Ollier - so.visuel@gmail.com
L'Imprimerie - lattes-imprimerie@wanadoo.fr

Crédit photo couverture : © C. Fleith Parlement Européen // Strasbourg - France

Février 2019

La Charte EURO-TOQUES



EURO-TOQUES

Le Code d'Honneur des Euro-Toques

Article 1 : Euro-Toques International est une association européenne, qui représente les chefs membres d'Euro-Toques dans tous les pays d'Europe.

Article 2 : Euro-Toques a pour objectif de respecter la diversité des traditions des pays et des régions dans une Europe élargie.

Article 3 : Les cuisiniers Euro-Toques entretiennent de bonnes relations entre eux, et communiquent, aux consommateurs, une image unitaire de l'association.

Article 4 : Les cuisiniers Euro-Toques garantissent des principes communs que tous leurs membres partagent à travers l'Europe.

Article 5 : Les cuisiniers Euro-Toques divulguent leurs bonnes pratiques au sein de l'association.

Article 6 : Euro-Toques défend une alimentation saine basée sur l'utilisation de produits de qualité.

Article 7 : Les cuisiniers Euro-Toques défendent les produits du terroir et les recettes traditionnelles, gage du 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 préconisent la diversité des savoirs, la variété des ingrédients et présentent au consommateur une alimentation saine et un apport nutritionnel équilibré.

Article 11 : La défense, l'information et l'éducation des consommateurs font partie des missions d'Euro-Toques.

Article 12 : La vérité de la carte est essentielle pour conserver la confiance des consommateurs.

Article 13 : Le cuisinier 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 cheminement est connu.

Article 15 : Les chefs et la tradition composent avec la modernité. Ils transmettent le plaisir et la convivialité : un art de vivre.

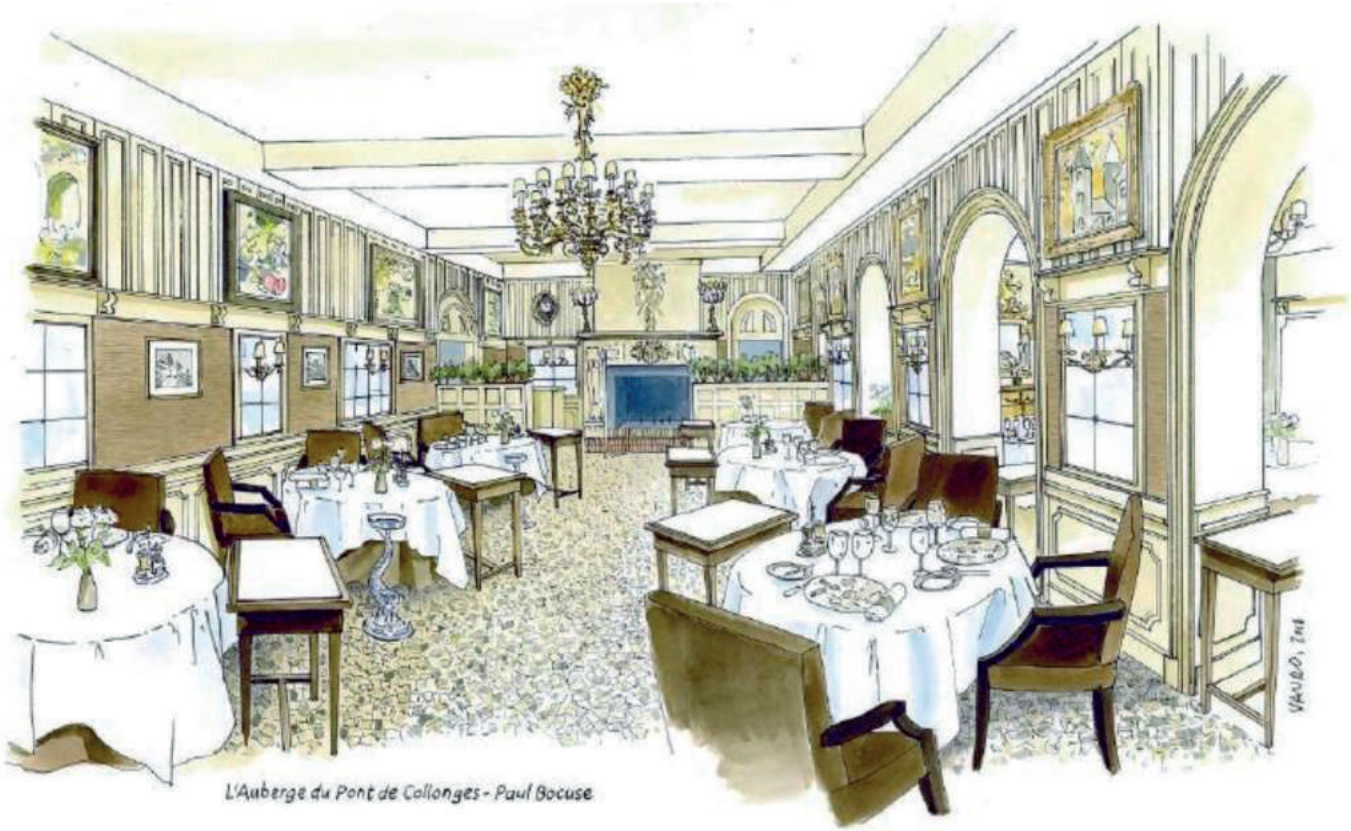
Pierre ROMEYER
Président Fondateur

Membre Euro-Toques

Paul BOCUSE
Président Fondateur

EUROPEAN COMMUNITY OF COOKS
COMMUNAUTE EUROPEENNE DES CUISINIERS

LE RESTAURANT PAUL BOCUSE S'OFFRE UN NOUVEL ÉCRIN



Pour rendre hommage à Paul Bocuse, le restaurant gastronomique de Collonges rouvrira, dès le 24 janvier 2019, avec des espaces entièrement revisités.

« Les deux secrets d'un succès : la Qualité et la Créativité » confiait Paul Bocuse, et c'est en ce sens que la brigade du Restaurant Paul Bocuse a souhaité rendre hommage au Pape de la gastronomie.
Capitaliser sur le passé tout en allant de l'avant, telles sont les directives données aux designers et complices de toujours, Alain et Dominique Vavro.

« Fidèles à l'esprit de Paul Bocuse, nous avons souhaité inscrire le restaurant dans plus de modernité, sans toutefois dénaturer la signature du lieu et de sa cuisine. Monsieur Paul savait mettre la tradition en mouvement. », déclare Vincent Leroux.

En travaux du 1er au 23 janvier 2019, l'équipage vous fera découvrir les nouveaux aménagements du Restaurant Paul Bocuse dès le jeudi 24 janvier 2019.

Pour plus d'informations, merci de contacter :

Restaurant Paul Bocuse - Monsieur Vincent Le Roux

40 quai de la Plage - 69660 Collonges-au-Mont-d'Or
T. 04.72.42.90.90 - email : reservation@bocuse.fr

L'Europe de Demain, Demain, Euro-Toques !

Dans le cadre de la Mondialisation, du Libre Échange des produits avec des normes qui ne sont pas les nôtres, nous devons garder la confiance envers l'Union Européenne et l'Euro, et essayer de réorienter la politique économique et agricole.
En préservant l'authenticité du produit, la valorisation des producteurs et éleveurs, l'importance donnée aux saisons du cycle naturel et de production.
Combat que nous avons même à Bruxelles depuis de nombreuses années A.O.P. et I.G.P. , fromage au lait cru, gibier en plume et en peau contre les O.G.M manipulés.
Les politiques ont pris l'habitude de faire de l'Europe leur souffre-douleur quand tout va mal, savent pourtant intimement que chacun d'eux est lié à la France tout entière et que ce sont tout l'avenir de cette dernière indissolublement liés à celui de l'Europe.

Euro-Toques ne doit pas faire défaut à sa vocation propre, sous peine de perdre avec nos chaines d'avenir le respect de nous-même. C'est pourquoi, je suggère qu'en cette nouvelle année, nous mettions en place au sein d'Euro-Toques, une **Section de Jeunes Chefs**.

Avec la volonté de mettre la jeune génération de cuisiniers de notre pays en exergue.
Valoriser les jeunes talents et les futurs chefs de demain dans l'ombre encore de nos brigades.

De toutes ces années, le fruit du travail effectué depuis plus de 30 ans par les anciens ont été construit pour préserver le savoir-faire et les produits afin de pouvoir valoriser leur talent de demain.
Ce nouveau groupement doit s'appuyer sur nos Référents de régions, pilotés par un Comité des Sages. Afin qu'avec eux, Euro-Toques plus que jamais puisse ***« Agir pour ne pas Subir ».***

Le bien le plus important que nous partageons n'est pas la richesse, mais la connaissance.

Bernard FOURNIER
Président Honoraire Euro-Toques France

Les Présidents Euro-Toques France

Notre lobby, c'est le Produit !

Bernard FOURNIER - de 1986 à 1999

Henri CHARVET - 1999 à 2011

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

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

ÉDITO - Février 2019

L'association Euro-Toques a été créée en 1986 par messieurs Paul Bocuse et Pierre Romeyer pour réunir le plus grand nombre de cuisiniers afin d'être un interlocuteur de poids à Bruxelles à la Commission Européenne.
Nous avons tout au long de cette année défendu notre métier et notre seul objectif :

La Défense du Produit pour la sauvegarde de l'héritage culinaire Européen.

Depuis 4 ans maintenant nous avons travaillé à la préservation du goût, à la protection de l'Artisanat, à la qualité des produits et du bien manger, sans oublier la transmission de nos connaissances et de nos traditions aux générations futures.
Nous continuons à rencontrer un maximum de partenaires, sans qui rien ne serait possible pour mieux leur faire connaitre l'association et sa raison d'être :

« Notre Lobby, c'est le produit !! »

Nous continuons à intensifier l'animation aujourd'hui du département pour rassembler le Producteur, le Restaurateur et le Consommateur et soutenir notre travail dans les 13 régions officielles au 1er janvier 2019.

C'est dans ce cadre que nous souhaitons pour l'année 2019, nous pencher plus particulièrement sur 3 dossiers :

- **La lutte contre la pêche électrique et la préservation des ressources marines**

En effet, les ressources marines ne sont pas illimitées et plusieurs espèces semblent déjà avoir disparues de nos océans sous l'effet d'une exploitation intensive mais surtout d'une pêche électrique entraînant la disparition de plusieurs espèces.
Ce constat actuel et dont le phénomène ne fait que s'amplifier pousse les chefs à réfléchir autrement quant au choix des poissons qu'ils travaillent en cuisine. Nous sommes à l'écoute de nouvelles suggestions et donc curieux de découvrir d'autres espèces encore peu utilisées dans nos maisons pour remédier à cette raréfaction
Les chefs sont prêts à se fournir en produits issus de l'aquaculture en étant sûr qu'elle soit pratiquée dans des conditions d'alimentation saine, d'environnement marin sauvage et d'espace aéré.

- **La santé du corps par l'alimentation en prônant le locavorisme (Producteur-Restaurateur-Consommateur)**

Le combat que nous menons pour la qualité des produits, de saison, transformés sur place, dans le respect des traditions régionales de fabrication, relayé dans toute l'Europe, est en phase, plus que jamais, avec les préoccupations des consommateurs d'aujourd'hui. C'est-à-dire : **« manger mieux, manger équitable, manger proprement, manger au juste prix »**
En consommant de plus en plus de produits locaux permettant de privilégier les produits frais et de saison, de limiter le gaspillage alimentaire, de limiter le temps de transport et donc de limiter les émissions de CO_2 .
L'alliance entre les producteurs et les restaurateurs au service du consommateur, qui se donnent des règles très strictes en identification de qualité et de saison, fait que notre cuisine nous est enviée dans le monde entier.
Un enjeu économique pour toute une filière professionnelle doublée d'un enjeu culturel que nous devons continuer à défendre et à promouvoir.

- **La lutte contre l'obésité des enfants par la transmission et l'éducation du goût**

Le patrimoine alimentaire et culinaire français est un atout que notre pays doit mieux mettre en valeur et préserver. Il se définit à travers une chaîne de traditions culturelles transmises de génération en génération que nous devons continuer à transmettre.
En effet l'obésité enfantine est aujourd'hui devenue un problème de santé publique. Et les enfants sont assez réticents à goûter de nouveaux aliments surtout s'ils sont « verts ». Alors il faut redoubler d'efforts et être inventif et la meilleure façon d'éveiller leur curiosité est de les faire cuisiner. Les odeurs, les couleurs et la présentation donnent envie et c'est en cela que l'alimentation pourra évoluer.
C'est pourquoi nous devons en tant que chef continuer à organiser des ateliers culinaires, des journées découvertes et leur faire découvrir les aliments comme ils ne les ont jamais vu en les transformant pour leur donner envie de les goûter.

Il ne faut pas oublier que c'est eux qui seront garant de notre patrimoine culinaire et que c'est cette génération qui permettra de faire perdurer notre métier.

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

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

Signes d'appartenance

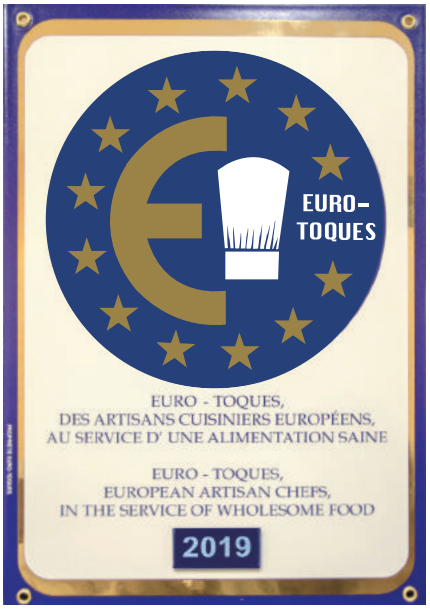
Dès votre enregistrement en tant que Membre Euro-Toques,
vous êtes reconnaissable à travers ces outils mis en place.

La Veste Officielle Euro-Toques

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

La Plaque émaillée et son Millésime

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



Vitrophanie

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

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

1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

La Maison Philipponnat, partenaire des Chefs Euro-Toques

De gauche à droite : Éric Coisel (Chef du Restaurant Prunier), Charles Philipponnat et Guillaume Gomez (Chef du Palais de l'Élysée)

Christian Leclou, Chef du Restaurant Clou de Fourchette

Alan Geaam, Chef du Restaurant Alan Geaam *

sowine

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

RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL
ALLER À RUNGIS
N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI RAPIDE
rungismarket.com
Tout frais, tout près

Février 2019

Les plus belles tables du monde racontent, chacune à sa façon, l'histoire et la sensibilité des chefs et des brigades qu'elles inspirent. Parce que la cuisine est un langage universel qui se joue des frontières et des habitudes mais n'a pas son pareil pour saisir et exprimer la singularité de chaque continent, de chaque pays et de chaque région, les cuisiniers sont de précieux ambassadeurs des cultures qui les ont pétris et inspirés.

C'est particulièrement vrai en France, où la gastronomie constitue une part essentielle de notre patrimoine. Garants de l'excellence de notre cuisine, vous contribuez au rayonnement de notre pays sur la scène internationale et à l'attractivité de nos territoires. Un tiers des touristes internationaux qui visitent notre pays déclarent venir à la rencontre de notre gastronomie et de nos vins. Cet engouement ne doit rien au hasard. Il est la récompense de votre engagement pour faire vivre au quotidien la passion et l'exigence qui sont, depuis toujours, inscrites au cœur de votre beau métier. Soucieux de donner à vos efforts l'écho qu'ils méritent, le Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères a fait de la valorisation de notre savoir-faire et de notre créativité gastronomique l'une des priorités de sa stratégie de promotion internationale de nos destinations.

Au fil des années, l'opération Goût de / Good France, qui est sans doute l'illustration la plus éclatante de cette diplomatie du goût à la française, s'est imposée comme un rendez-vous incontournable pour les gastronomes du monde entier. Le 21 mars prochain, grâce à la mobilisation de notre réseau diplomatique, plus de 3000 restaurants célébreront une nouvelle fois la gastronomie française dans quelques 150 pays. Convaincus que la richesse de notre cuisine tient à la variété de nos régions, nous avons souhaité, pour l'édition 2019, mettre à l'honneur l'irrésistible gastronomie provençale.

Bien sûr, nos concitoyens et nos visiteurs seront aussi de la fête. Du 21 au 24 mars, les professionnels partageront avec eux leur amour du beau produit et du geste parfait à l'occasion d'ateliers et de dégustations. Un colloque consacré à la place de la gastronomie dans l'alimentation responsable se tiendra à l'UNESCO le 23 mars, avec la participation de la FAO. Comme vous, j'ai la conviction que la gastronomie est un instrument privilégié pour relever les grands défis du développement durable et je suis attaché à ce que soient particulièrement connus et reconnus les chefs qui, dans le respect de notre tradition culinaire, s'engagent pour la préservation de la planète.

Je me réjouis que l'association Euro-Toques, qui se bat pour la qualité et le goût de nos produits, pour une alimentation plus responsable et pour la reconnaissance du savoir-faire des professionnels, ait souhaité s'impliquer dans cette 5e édition. Je tiens à saluer l'engagement de votre réseau européen et, plus largement, la mobilisation sans précédent des associations de chefs françaises. Grâce à vous, grâce aux Collectionneurs, grâce à l'Association française des Maîtres Restaurateurs et grâce au Collège Culinaire de France, je suis certain que, cette année encore, l'opération Goût de France sera un succès !

Jean-Yves Le Drian

Ministre de l'Europe et des Affaires Étrangères

Strasbourg, 2000 ans d'Histoire ...

Riche de ses 2000 ans d'histoire, Strasbourg est au carrefour des mondes latin et germanique et possède un héritage culturel et architectural unique.

"Strasbourg, Grande Ile et Neustadt", patrimoine mondial de l'humanité...

En 1988, l'UNESCO a inscrit "Strasbourg - Grande Ile" sur la prestigieuse liste du patrimoine mondial de l'humanité. Cette liste regroupe des sites culturels et naturels sélectionnés pour leur valeur universelle exceptionnelle. Délimitée par la rivière Ile, la "Grande Ile" est reliée par 21 ponts et passerelles au reste de la ville, dont elle constitue le noyau historique. Elle renferme un ensemble monumental d'une remarquable qualité. L'inscription a été justifiée par l'existence, dans un périmètre restreint dominé par la cathédrale, d'un patrimoine très diversifié, établi dès l'époque romaine et représentatif de l'évolution de la ville du Moyen Age à nos jours.

Strasbourg est la première ville française dont l'inscription ne concerne pas uniquement un monument mais un centre urbain historique dans son ensemble.

Depuis juillet 2017, **l'UNESCO a étendu ce classement à la Neustadt.**

Cette "ville nouvelle", construite ex nihilo entre 1871 et 1914 après l'annexion prussienne, avait triplé la superficie de Strasbourg et en avait fait la vitrine du Reichsland d'Alsace - Lorraine. L'ensemble se caractérise par l'unité et la qualité exceptionnelle de son architecture et de son urbanisme, qui la met parfaitement en scène dans le cadre de vastes perspectives où se manifeste un sens aigu du paysage. Emerge alors une ville moderne et fonctionnelle, représentative des progrès techniques et de la politique hygiéniste du tournant des XIXe et XXe siècles, qui permet à Strasbourg de rivaliser avec les grandes mutations que connaissent à l'époque aussi Berlin et Paris.

La cave historique des Hospices civils de Strasbourg

Un passé chargé d'histoire

Fondée en 1395, la Cave Historique des Hospices de Strasbourg témoigne d'une histoire hospitalière et viticole prestigieuse. Elle recèle de fabuleux trésors : des chefs-d'œuvre de tonnellerie, et même un vin datant de 1472... le plus vieux vin du monde en tonneau !

Ce patrimoine hors du commun vit depuis 1995 une formidable renaissance sous l'impulsion de viticulteurs alsaciens de renom. Les meilleurs crus d'Alsace, sélectionnés conformément à une charte de qualité très rigoureuse, y sont élevés en fûts de chêne et vieillis pour être ensuite mis en bouteille et labellisés « cave des Hospices ».

Cette cave en activité représente un cas unique par sa situation dans un hôpital.

Cave Historique des Hospices de Strasbourg
1 place de l'Hôpital – 67000 Strasbourg
T. +33 3 88 11 64 50 - F. +33 3 88 11 50 40

Ouvert du lundi au Vendredi de 8h30 à 12h00 / de 13h30 à 17h30
Le Samedi de 9h00 à 12h30

La Gastronomie

Les Alsaciens ont su conjuguer au mieux deux traditions : **l'abondance germanique et le raffinement français.**
Montaigne notait déjà : *« ils ont plus de soucis de leurs dîners que du demeurant »*, et Brillat Savarin : *« c'est une des régions de France où j'ai le plus salivé ».*

Le foie gras a été inventé à Strasbourg …

Foie gras (son pâté a été inventé à Strasbourg par le cuisinier du Maréchal de Contades vers 1780) et **Choucroute** (royale ou aux poissons) sont les deux fleurons de la gastronomie alsacienne. Mais bien d'autres mets plus ou moins connus figurent sur les cartes des restaurants et winstubs, ces petits estaminets typiquement strasbourgeois : le baeckeoffe (mélange de bœuf, mouton et porc marinés dans le vin blanc et cuits doucement avec pommes de terre et oignons) ; la tarte flambée (fine pâte recouverte de lardons, de crème et d'oignons, léchée par les flammes du four à pain) ; le coq au riesling ; le jambonneau, bouilli ou grillé ; la matelote aux poissons accompagnée de spaetzle (sorte de nouilles) ; la tarte à l'oignon ; la salade de gruyère ; le bibeleskäs (fromage blanc battu assaisonné d'ail, oignons, ciboulette et persil, servi avec des pommes de terre sautées) ; les asperges aux trois sauces, dégustées au printemps...

Les winstubs, ces petits estaminets typiquement strasbourgeois

Un fromage de munster au goût fondant et puissant et une tarte au fromage ou aux fruits selon les saisons parachèveront le repas. Et en toute occasion, kougelhopf et bretzel sauront se faire apprécier.
Pour associer le tout, bière et vin, chose particulièrement rare, cohabitent en Alsace et atteignent tous deux le sommet de la qualité. Quant aux alcools blancs de framboise, de poire ou de marc de gewurztraminer, ils concluront au mieux un plantureux repas.

La Petite France, un havre de paix au cœur de la ville …

Située à l'ouest de la Grande Ile, la Petite France, jadis quartier des tanneurs et des meuniers, est le quartier le plus pittoresque du vieux Strasbourg avec ses ruelles étroites et ses maisons à colombages qui se reflètent dans les canaux.
Elle doit son nom à la présence au XVIe siècle d'un hôpital où l'on soignait les maladies vénériennes rapportées par les mercenaires strasbourgeois des rois de France lors des guerres d'Italie, appelé de ce fait zum Französel ("la petite française") par les habitants.

La Petite France est baignée par quatre canaux, dont trois ont pris le nom des moulins qu'ils desservaient jusque vers 1830 ; le quatrième canal était utilisé pour la navigation.
La place Benjamin Zix constitue le cœur du quartier ; de là partait le fossé des tanneurs - qui ne fut comblé qu'au XIXe siècle.
La plupart des maisons datent des XVIe et XVIIe siècles et présentent généralement la même structure : au-dessus d'un rez-de-chaussée maçonné se développent en encorbellement deux étages en pan de bois. Les grands toits pentus sont ouverts sur de vastes greniers où séchaient autrefois les peaux. L'une des plus connues, la «Maison des Tanneurs», fut érigée en 1572.

Sources Office du Tourisme de Strasbourg et sa Région
17 place de la Cathédrale B.P. 70020
67082 Strasbourg cedex
www.otstrasbourg.fr

Crédits Photos
©OTSR - ©C.Fleith
©Cave Historique des Hospices Civils de Strasbourg

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**

Le Saltiers de Guérande – Le Guérandais – Société coopérative à capital variable. RCS Saint-Nazaire 349 241 315. IMYSR 2014 – Crédits photos: S Coeur-J Lorenzi

Roland RIES

Maire de Strasbourg

A l'heure où l'incidence de l'alimentation sur notre santé et notre qualité de vie n'est plus à démontrer, où le combat contre la malbouffe n'est plus l'apanage des seuls acteurs engagés, et où l'étiquetage nutritionnel des aliments est une priorité pour le législateur, même s'il doit faire face à de puissants lobbys agro-alimentaires, il est permis de se réjouir de l'existence d'une association de lobbyistes de chefs cuisiniers, reconnue officiellement par la commission européenne.

Fondée il y a un peu plus de 30 ans par Paul Bocuse et Pierre Romeyer, Euro-Toques se fixe en effet pour objectif d'œuvrer pour la sauvegarde et la promotion des produits alimentaires de qualité et d'origine, au niveau européen. Une fois par an, Euro-Toques, se faisant ainsi le porte-parole de plus 2000 cuisiniers de toute l'Europe, présente les grands dossiers de la profession aux députés européens, à l'invitation du Président de la Commission à l'Agriculture.

Aussi, quoi de plus naturel pour Strasbourg, capitale européenne, que d'accueillir le congrès d'Euro-Toques de l'année 2019 ?
Tant notre dimension européenne, notre politique en matière de circuits courts, que notre renommée de ville gastronomique, en font à n'en pas douter un lieu d'accueil particulièrement propice à la tenue des travaux d'Euro-Toques.
Je remercie d'ores et déjà messieurs Roth et Gomez, les deux co-présidents d'Euro-Toques de rappeler sans cesse la nécessité d'une alimentation saine, privilégiant l'utilisation de produits frais et de saison, leur transformation sur site et le recours aux producteurs régionaux.
Je souhaite à tous les participants la bienvenue à Strasbourg, en espérant qu'ils pourront mettre à profit leur séjour pour profiter des mille et un secrets que recèle notre ville.

Roland Ries

Hôtel Hilton - Strasbourg ...

Situé au cœur des institutions européennes, l'hôtel 4 étoiles, Hilton Strasbourg représente le plus grand hôtel de la région Alsace.
Il offre 245 chambres spacieuses, 14 salles de séminaire dont une salle de réception de près de 500 m², d'une salle de fitness et d'un sauna.
Dans un cadre feutré et contemporain, le Bar de l'hôtel invite à la détente et propose une sélection de vin au verre, de cocktails et de liqueurs. Une formule snack y est également offerte tout au long de la journée ainsi que de délicieuses tartes flambées. Le restaurant, H! Brasserie grâce au label Maître Restaurateur fait découvrir une cuisine pleine de fraicheur en respect total de la saisonnalité des produits.

Le Hilton Strasbourg, vient de voir partir en retraite son chef de plus de 35 ans de carrière au sein de notre établissement, Eric Bonnamant.
Ayant fait ses armes avec Paul Bocuse, Georges Blanc ou dans l'Orient-Express, il a évolué depuis 1983 tout d'abord en tant que Sous-Chef pendant 4 ans puis comme Chef Exécutif.

Il a connu les différents développements de restauration du Hilton, que ce soit la Maison du Bœuf avec son étoile au guide Michelin, la Table du Chef, le Jardin de Tivoli et son buffet et sa conversion en H! Brasserie avec son label Maître Restaurateur.

En janvier dernier, il a passé le relai au nouveau Chef Exécutif de l'hôtel, Benoît Charvet.
Ce dernier a été formé chez Patrick Pignol et au Comte de Gascogne (l'établissement familial étoilé) et s'est forgé une expérience variée. Son esprit d'entrepreneur l'a amené à ouvrir des restaurants, à créer une société de consulting culinaire, à concevoir des événements pour des Ambassades.
Et en vrai passionné, Benoît Charvet est Maître Cuisinier de France, Membre Euro-Toques et Disciple des Escoffiers. Il souhaite aujourd'hui proposer une cuisine moderne et de saison dans tous les points de restauration du Hilton Strasbourg.

Hôtel Hilton Strasbourg - 1 avenue Herrebschmidt – 67000 Strasbourg

Made in Alsace

LA BIÈRE D'ALSACE

Les premières traces retrouvées d'une boisson issue de la fermentation de céréales remontent à *12 000 ans avant JC à Jéricho.*

A l'origine, la bière est fabriquée à partir d'ingrédients d'origine naturelle : des céréales dans de l'eau chauffée par le soleil produit une réaction chimique donnant ainsi de la bière.

Durant la période Antique, la bière connaît un succès grandissant pour ses vertus médicales et nutritives. La bière a conquis les populations avant le vin.

Les Romains la produisent alors en quantité pour les Légions, et la bière devient la boisson préférée des Gaulois, Germains et Celtes.
L'origine de la bière doit beaucoup aux femmes qui la brassait.
Au VI° siècle, les abbayes autorisent la fabrication et la consommation de la bière et au *IX° siècle*, Charlemagne recommande que la bière soit conçue par des « experts ».
Les moines sont à l'origine de l'utilisation du houblon et *en 1435* le mot « bière » est prononcé pour la première fois puis officialisé.
A la Renaissance, la bière devient une boisson populaire et connue de tous.
L'année 1842 à l'origine de la découverte du *froid industriel* apporte la première bière de fermentation basse puis la pasteurisation en 1857 permet de résoudre le manque de qualité constante et stabilise la bière.
En 1950 on assiste à la mise en bouteille industrielle de la bière, *puis en 1963* le pack de bière est créé.
Enfin, l'année 2005 voit l'arrivée de la bière pression à domicile !

PETITE HISTOIRE DU BRETZEL

On considère souvent le bretzel comme une spécificité de notre région, au même titre que la cigogne, le colombage, la choucroute ou l'amer-bière.
En fait, il est connu depuis des siècles dans toute l'aire germanique, et il s'est répandu dans le monde entier sous une forme industrialisée. N'a-t-on pas vu, il y a quelques années, un président américain s'étrangler avec un bretzel ?

Pour les lecteurs qui ignoreraient encore de quoi il s'agit, en voici la définition. C'est une sorte de Pain poché dans une solution de bicarbonate. Il présente la forme d'un nœud ou de bras entrelacés, et il est recouvert d'éclats de gros sel.

La première question qui titille à la vue d'un bretzel est la source de sa forme très particulière. En effet, les bretzels sont des pâtisseries qui sont formées par des pâtes entrelacées, formant une sorte de 8. Cette forme a été tentée d'être expliquée par de nombreux mythes, rendant le bretzel encore plus mystérieux. D'autres disent que cette forme aurait sauvé la vie d'un pâtissier condamné, qui, pour mériter le pardon du roi, devait inventer un gâteau dans lequel le soleil pourrait briller trois fois, ce qu'il réussit. D'autre disent que c'est une forme qui a un lien avec les anciens rituels voués au soleil. Et pour certains, elle symboliserait la chance et l'espoir en un nouvel an favorable.

Quant à l'histoire de son invention, la recette de bretzel final serait née d'une erreur d'un pâtissier. En préparant ses pâtisseries, dont le bretzel, il en aurait fait tomber un, par pur accident dans une solution de bicarbonate de soude. Par la suite, il l'aurait quand même essayé de le mettre au four avec le reste. A sa grande surprise, la victime du petit accident a eu un aspect complètement différent des autres. Il était effectivement bien doré, avec un extérieur craquant à souhait. Et c'est de cette mésaventure que la recette de bretzel, croquant à l'extérieur, et moelleux à l'intérieur voit le jour.
Il a eu tellement de succès qu'il est même devenu l'emblème alsacien.

LA FLAMMENKUECHE, *en manger c'est mieux, en parler avant c'est bien*

Les vraies tartes flambées d'Alsace sont des rurales. La Flammekueche est née dans les fermes et il faudra attendre les années 1960 pour la voir partir à l'assaut des grandes villes comme Strasbourg, dans le sillage de sa cousine la pizza. Nos historiens de la rubrique ont découvert néanmoins qu'elle existait déjà dans certains petits restaurants de village qui n'ouvraient que le samedi soir pour une clientèle triée sur le volet et qui payait en anciens francs. Un physionomiste filtrait les entrées : t'as pas de sabots, tu rentres pô.

Ce plat traditionnel alsacien (nous laisserons le soin à nos collègues lorrains et allemands d'en revendiquer la paternité dans leurs propres articles) est depuis toujours composé d'une abaisse de pâte à pain rectangulaire recouverte de Bibeleskäse (fromage blanc) et/ou de crème et garnie de lardons, d'oignons puis cuite au four.

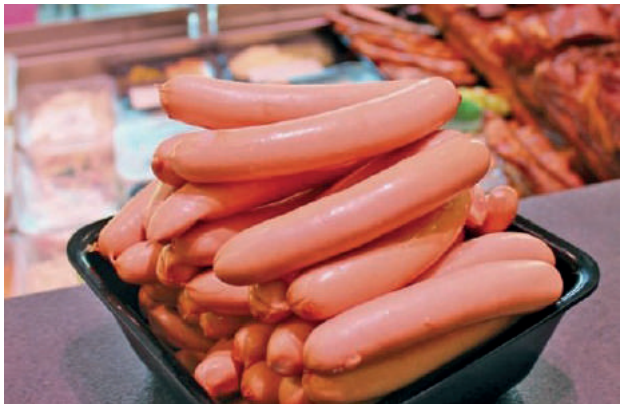
Contrairement au Backeoffe, plat riche réservé naguère aux citadins bourgeois, la tarte flambée est d'origine prolétaire et fière de l'être. Dans les années 30 (en l'an 80 avant la console Wii, pour nos jeunes lecteurs) les fermières avaient l'habitude de faire cuire leur pain tous les quinze jours ou toutes les trois semaines. C'était une petite fête et pour la marquer on réservait un peu de pâte, l'étalait finement, puis on profitait de la phase de chauffe du four pour cuire ces tartes présentées ensuite aux ouvriers agricoles à même la pelle. Il suffisait de la découper et chacun roulait sa part pour la manger avec les mains.
Ce rituel est encore de mise aujourd'hui, même au restaurant.

AU FAIT, C'EST QUOI UNE KNACK ?

La saucisse hype qui agrémente toutes les bonnes soirées, celle qui craque quand on la mord et qui crie quand on la tord, c'est la knack alsacienne. Mieux encore, la knack d'or, élue la meilleure de l'année en Alsace. Oui, mais c'est quoi cette histoire de saucisse ? C'est fait comment une knack ? Et la Knack d'or, c'est quoi ?

L'emblème de la charcuterie alsacienne

« Quel petit Alsacien n'a pas demandé à son boucher charcutier au coin de la rue ? un petit bout de knack pour goûter ? », lâche Patrick Gangloff. Mais arrêtons de tergiverser et voyons quels en sont ses ingrédients.



La knack, qui tient son nom du bruit entendu quand on la casse en deux est l'emblème de la charcuterie alsacienne. S'il existe quelques différences selon les recettes, les fondamentaux restent les mêmes : c'est un mélange de porc, de bœuf et parfois de veau comme c'est le cas pour la knack d'Or 2016. A cela s'ajoute du sel, des épices et un peu de matière grasse, pas plus de 30 % assure Patrick Gangloff. Le tout forme une pâte fine obtenue par émulsion avec de la glace pilée. Elle est ensuite introduite dans des boyaux naturels de moutons lorsque cela est fait artisanalement.

« Le veau amène de la finesse. C'est la régularité dans l'application de la recette qui fait le succès d'une knack reconnue. La recette est la même que celle de mon grand-père il y a 84 ans. J'ai juste diminué les quantités de sel, environ de 10 à 12 % de moins mais il ne faut pas descendre au-dessous d'un certain seuil pour des raisons de conservation », précise Patrick Gangloff, lauréat de la Knack d'Or en 2016, et boucher charcutier à Mackwiller de métier.

La taille compte

Et comme à l'achat, c'est l'œil qui compte, la knack doit être bien calibrée car il y a des codes.
Une knack trop longue est inenvisageable pour les professionnels. Son diamètre varie selon les producteurs de 22 à 24 mm, ou parfois du 24 à 26 mm et pèse entre 50 et 60 grammes ce qui donne une longueur de 10 à 12 centimètres.
Et bien sûr, elle se vend par paire.

Ces produits estampillés Alsace

LE MUNSTER, TOUTE UNE HISTOIRE

Le Munster, un fromage qui fait recette depuis fort longtemps
Pour certains, et selon une très ancienne légende, la recette du Munster aurait été divulguée aux Vosgiens par un moine irlandais de passage au IXe siècle.
Pour certains, la recette remonterait à l'époque de Charlemagne. Des moines venus évangéliser la région auraient apporté leur savoir-faire dans la fabrication de fromage. Le nom de Munster viendrait alors du mot Monastère.

Le Munster, une recette unique depuis plusieurs siècles
Au VIIe siècle, les moines du « Monasterium Confluentes », dans la vallée actuelle de la ville de Munster, invente le « Munster ». L'objectif premier étant de conserver le lait et nourrir la population nombreuse qui se presse au pied de leur monastère.
En ces temps reculés, les troupeaux de vaches passaient sur les chaumes du massif vosgien, versant lorrain. Ces chaumes (pâtures d'altitudes) étaient louées au Duc de Lorraine à Gérardmer (Géromé en dialecte vosgien) sous la forme d'une journée de production de fromage. C'est ainsi que tous les 24 juin de chaque année, le jour de la Saint Jean-Baptiste, tous se réunissaient à Gérardmer pour fabriquer le Munster.
Depuis, la Lorraine et l'Alsace allient leurs talents pour développer et affiner toutes les saveurs du Munster.
Aujourd'hui, le nom de l'Appellation d'Origine Protégée conserve ses racines historiques et rappelle cette tradition.

LES SPÄTZLE, pâtes alsaciennes fraîches

Les pâtes d'Alsace sont fabriquées conformément à la recette traditionnelle, c'est à dire à partir d'un mélange exclusif des ingrédients suivants selon les proportions suivantes :
1 kg de semoule de blé dur de qualité supérieure, 320 g d'œufs frais (soit l'équivalent de 7 œufs frais).

Historique
L'étude historique effectuée par Roland OBERLE, conservateur du patrimoine et attaché culturel « Art et Histoire d'Alsace » au Conseil Général du Bas-Rhin, démontre que les pâtes sont fabriquées en Alsace vraisemblablement depuis le XVème siècle mais surtout que celles-ci sont, depuis cette époque et jusqu'à nos jours, des pâtes aux œufs.
1507 : le premier livre de cuisine publié en Alsace (Kochbuch, imprimé par Mathias Kopfuff, Strasbourg, 1507) mais aussi la traduction allemande de l'ouvrage de Platina (Von allen Speisen und Gerichten, Strasbourg, 1530) mentionnent déjà l'existence des Wasser Strieble (Spätzle).

1671 : l'abbé Buchinger donne la recette de pâtes alsaciennes, encore en vigueur aujourd'hui : « les nouilles sont faites de beaucoup d'œufs, de bonne farine et de sel. Pas d'eau, mais des œufs en quantités ».
1840 : première industrie en Alsace : la Maison Scheurer dotée de machines les plus modernes adopte le pétrin mécanique et la presse hydraulique.
Après 1870 : fabrication des pâtes par des centaines de boulangers, qui les sèchent à la chaleur du fournil pour les conserver.
1871 : une quinzaine d'établissements s'ajoute à Scheurer. L'Alsace devient rapidement la principale région productrice de pâtes aux œufs du Reich allemand.
1996 : publication d'un ouvrage historique : « l'histoire des pâtes d'Alsace » (auteurs : Catherine Malaval et Roland Oberle - Editions Vetter).
1998 : les pâtes d'Alsace sont citées et décrites dans « l'inventaire du patrimoine culinaire de la France (Alsace- Produits du terroir et recettes traditionnelles » - Editions Albin Michel). Depuis plus de 3 siècles, la tradition des pâtes aux œufs frais constitue l'une des spécificités gastronomiques de l'Alsace. Ces pâtes accompagnent les plats traditionnels comme le civet de lièvre ou la matelote de poissons ou le saumon du Rhin.
Les pâtes d'Alsace représentent aujourd'hui plus de 50 % de la production nationale de pâtes aux œufs.

LES VINS D'ALSACE

Il était une fois un climat sec, baigné de soleil, et des sols particulièrement favorables à la vigne. Ces conditions exceptionnelles étaient déjà appréciées par les Romains qui l'apportèrent en Alsace lors de leurs conquêtes.

La viticulture s'épanouira ensuite sous le règne des Mérovingiens et des Carolingiens qui font grande consommation de ce vin «tonique et qui rend gai». Avant même la fin du premier millénaire, 160 localités alsaciennes cultivent la vigne.

Au Moyen Age, les vins d'Alsace comptent parmi les plus réputés et les plus chers d'Europe. Déjà, les vignerons en assurent la renommée grâce à des règles très strictes de production et de sélection.

Mais la guerre de Trente ans interrompt brutalement cette période de prospérité. Les armes, le pillage et la peste ruinent l'Alsace. La population est décimée.
Après deux siècles encore d'épreuves et de dévastations, le vignoble alsacien renaît au lendemain de la première guerre mondiale. La vigne se reconstitue et les viticulteurs se remettent à l'ouvrage. Ils s'intéressent à la notion d'Appellation d'Origine Contrôlée qui commence alors à s'instituer en France. Après 1945, une politique de qualité est clairement mise en œuvre avec la délimitation de l'aire de production et la fixation de règles strictes de production.

Elle trouve son aboutissement en 1962 dans la reconnaissance de l'A.O.C. Alsace par l'Institut National des Appellations d'Origine Contrôlées suivie en 1975 de l'A.O.C. Alsace Grand Cru et en 1976 de l'A.O.C. Crémant d'Alsace.

KOUGELHOPF AUX RAISONS SECS

De toutes les pâtisseries de l'Alsace, la plus emblématique est sans doute le Kougelhopf.

Jadis, on le préparait dans tous les foyers des Vosges du Nord, y compris dans les contrées lorraines, où il prenait le nom de « Formekuche ». Il est encore très fréquent de le rencontrer de nos jours, dans les cuisines traditionnelles, mais aussi entreposés dans les caves, les greniers ou les granges, les anciens moules en terre-cuite ou en cuivre servant à sa préparation.

Encore très apprécié de nos jours – toutes les bonnes boulangeries et pâtisseries alsaciennes en proposent – le Kougelhopf est une préparation simple, facile à réaliser soi-même.
La seule prérogative réside dans l'achat d'un moule traditionnel.

LE MANNELE

Une des grandes traditions du Noël alsacien qu'on trouve désormais un peu partout est le Mannele, ce petit bonhomme brioché.

De l'alsacien petit bonhomme, un ***Mannala*** (dans le Haut-Rhin) ou ***Männele*** (dans le Bas-Rhin) est un petit pain au lait en forme de petit bonhomme préparé par les boulangers alsaciens pour la Saint-Nicolas et qui peut accompagner le chocolat chaud du goûter des enfants. Cette brioche peut être enrichie de raisins secs ou de pépites de chocolat.

Dans le Nord de la Franche-Comté, la tradition existe aussi mais il est appelé « Jean Bonhomme ».

BRIDOR
La gamme Bio
10 ans
AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Julien Mota © - Photo non contractuelle
Sirha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE
Retrouvez-nous
Hall 6 - Stand 6D116
Bridor vous propose toute une gamme de viennoiseries et de pains Bio,
fabriquée à partir de matières premières agricoles,
certifiée Agriculture Biologique et respectueuse de l'environnement.
www.bridordefrance.com
commercialfrance@groupeleduff.com

La Choucroute d'Alsace

La choucroute alsacienne obtient son label IGP

Plat emblématique de l'Alsace, la choucroute obtient son label d'Indication Géographique Protégée.

Mardi 3 juillet 2018, la « Choucroute d'Alsace » a officiellement obtenu son **label IGP** après 20 ans d'attente, date de la demande d'IGP. La dénomination « **Choucroute d'Alsace** » est enfin enregistrée dans le registre des indications d'origines protégées.
Les producteurs locaux devront désormais suivre un cahier des charges très précis dans la fabrication de la choucroute afin de proposer aux consommateurs un produit de qualité, authentique et au savoir-faire ancestral garantit par cette **IGP**.
Les choucroutes transformées ailleurs en Europe ne pourront donc plus obtenir le logo « **Choucroute d'Alsace** », réservé maintenant aux producteurs alsaciens.
La choucroute rejoint les volailles fermières d'Alsace, les miels d'Alsace et les pâtes d'Alsace déjà détenteurs d'une **IGP**.

L'origine du chou fermenté remonte au temps de la Chine antique car il était la nourriture principale des constructeurs de la grande Muraille de Chine au 3ème siècle avant Jésus Christ. Ils auraient laissé fermenter du chou durant un hiver très long. Le Roi des Huns qui tenta d'assiéger la Grande Muraille aurait rapporté la technique du chou fermenté sur le continent européen.

Un peu d'histoire …

Choucroute made in China ?!

Vous n'y croyez pas ? et pourtant …
Les constructeurs de la Muraille de Chine s'en servaient comme nourriture de base pour se donner du cœur à l'ouvrage (et surtout pour ne pas mourir de faim) !
La légende raconte que la découverte du chou fermenté s'est faite par pur hasard. Au courant d'un hiver particulièrement rude, les ouvriers avaient abandonné le chantier et les vivres sur place pour aller se réfugier en plaine. C'est à leur retour qu'ils ont découvert le « chou aigre » qui avait fermenté sous la neige !
Comme la pomme de terre, qui sauva les Français de la famine après les ravages de la peste, le chou aigre, a semble-t-il, épargné d'une mort certaine les constructeurs de la Grande Muraille de Chine !
Le chou aigre a ensuite voyagé grâce aux envahisseurs Mongols et Tartares, qui, après un échec cuisant devant la Muraille de Chine, s'en allèrent conquérir les terres d'Europe, Chou aigre dans leurs sacoches !

Choucroute made in Alsace ?!

C'est au 16ème siècle que les allemands inventèrent la fermentation au sel. C'est ainsi que la choucroute se répandit en Alsace, région qui donna ses lettres de noblesses à notre traditionnelle Choucroute et qui la baptisa, puisqu'en alsacien « Sürkrüt » : littéralement « sür » (aigre) et « Krüt » (herbe) = Choucroute !
L'Alsace est aujourd'hui la première région productrice de choux à choucroute. La variété la plus répandue est la julienne ou quintal (un chou blanc). Les choux sont cultivés dans le Nord de la région et récoltés de juillet à novembre !
Pour ne rien ôter à son charme, la choucroute est très bonne pour la santé car riche en vitamine C ! Contrairement aux Vins Blancs d'Alsace et aux différentes sortes de bières, soyez en assuré : la Choucroute se consomme sans modération !
Alors … Bonne dégustation chez les Chefs D'Alsace !

Sources :
www.alsace.com
www.chefs-alsace.fr

BON POUR LA MER
OK
BON POUR VOUS

Mr.Goodfish, un appui aux acteurs de la filière des produits de la mer

• Les pêcheurs :

Mr.Goodfish assure la promotion de leurs produits de saison et les aide à valoriser des espèces méconnues du grand public

• Les producteurs :

Mr.Goodfish assure la promotion des produits issus des fermes aquacoles dont les pratiques d'élevage sont respectueuses des animaux et de l'environnement

• Les vendeurs de la criée :

Les produits Mr.Goodfish sont identifiés dès leur mise en vente à la criée

• Les transformateurs et mareyeurs :

Mr.Goodfish fournit un conseil scientifique indépendant pour favoriser une vente de produits de la mer, tout en respectant l'environnement

• Les distributeurs :

Des enseignes identifient les espèces recommandées par Mr.Goodfish sur les étals et en rayon libre service

• Les restaurateurs et poissonniers :

Mr.Goodfish leur propose des outils de communication pour promouvoir, sur leurs cartes et étals, les espèces durables

• Les consommateurs :

Mr.Goodfish les aide à choisir les poissons en mettant à leur disposition des recommandations par le biais du site internet, de l'application et des réseaux sociaux

Vous aussi, engagez-vous à protéger la ressource !

Contactez-nous : mrgoodfish@nausicaa.fr

Chaque geste compte !

Plus d'informations sur www.mrgoodfish.com

La Pêche électrique ...

Qu'est-ce qu'un chalut électrique ?

Un chalut est à la base un grand filet en forme d'entonnoir remorqué à l'arrière d'un navire. Pour cette technique, il s'agit précisément d'un chalut à perche. Il est caractérisé par la présence d'une grande perche rigide aidant à l'ouverture du filet. Assemblée avec des chaines, elle permet de gratter le fond et de faire sortir les poissons plats démersaux (soles, plies, etc.) et crevettes, ciblés par cette technique.

Le chalut électrique a été conçu dans le but de réduire l'impact écologique sur l'écosystème et d'améliorer le rendement énergétique du bateau. Le principe de cette pratique consiste à placer des électrodes le long du filet. Le courant passe alors dans les mailles et est diffusé sur le fond, l'impulsion électrique va alors paralyser le poisson, le propulser hors du substrat sableux dans le chalut.

Qui utilise le chalut électrique ?

Depuis 2006, la Commission européenne a donné à titre expérimental, des dérogations pour chaque état membre pêchant en zone Sud de la Mer du Nord. Officiellement, chaque pays européen concerné pourrait équiper 5% de sa flottille de chalut à perche avec des électrodes. Les pêcheurs français et anglais n'utilisant que très rarement cette technique, ces autorisations ont principalement servi à la flottille néerlandaise qui aurait équipé abusivement 30% de leur flottille.

Depuis la mise en place de ces dérogations, les pêcheurs néerlandais souhaitent inscrire cette technique comme une méthode de pêche conventionnelle auprès de la Commission européenne. Cette motion permettrait l'utilisation de la « pêche électrique par impulsions » de façon légale par l'ensemble de leur flottille.

Pourquoi un débat existe-il autour de cette technique ?

De plus en plus de pêcheurs riverains de la Mer du Nord se mobilisent contre l'usage de cette technique de pêche. Parmi leurs revendications, il semblerait que dans les zones où cohabitent le chalut électrique et d'autres méthodes (filets, chalut de fond), la biomasse de poissons plats soit en déclin. En comparant les quantités pêchées par chacune des méthodes, il apparait que la pêche électrique soit très efficace et sans commune mesure avec les méthodes conventionnelles. De plus, les pêcheurs mettent en avant l'impact physique de cette technique sur les organismes (fractures, brûlures, etc.). A l'inverse, les néerlandais mettent en avant l'impact positif de cette technique au niveau écologique et économique. En jouant sur le voltage diffusé dans le chalut, les pêcheurs néerlandais estiment qu'ils peuvent sélectionner les grands individus (selon la taille, le taux de gras…) et donc relâcher les poissons n'ayant pas atteints la taille commerciale. De plus, l'impulsion permettant de faire « sortir » les poissons plats, les contacts entre la perche et le sol sont limités. Au niveau écologique, cette technique réduit donc son impact sur les fonds marins et permet d'un point de vue économique, de diminuer la consommation de carburant du navire.

Aujourd'hui, deux opinions s'affrontent : l'une voulant l'interdiction totale de cette technique et l'autre souhaitant sa légalisation et son intégration comme méthode de pêche conventionnelle.

Toute la filière française s'est mobilisée contre cette technique auprès des pêcheurs professionnels de la pêche.

Quelle est la position du programme Mr.Goodfish ?

Suite aux dernières notes du CIEM (Conseil International pour l'exploitation de la Mer) et de l'IFREMER (Institut Français Recherche Exploitation de la Mer) en ce qui concerne l'utilisation d'engins de pêche à impulsions électriques, Mr.Goodfish rejoint les avis des experts scientifiques et recommande la prudence.

En effet, les précédentes études réalisées sont basées sur des observations ou expérimentations peu nombreuses. Certains effets restent à être étudiés, comme l'impact de l'utilisation de ces engins à moyen et long terme notamment sur la reproduction (maturité sexuelle, etc.) ainsi que sur le développement des œufs et larves. Des effets négatifs sur ces phases du cycle de vie seraient préoccupants pour le renouvellement des populations.

Des analyses concernant les perturbations du système immunitaire doivent également être réalisées. De façon plus générale il est plus que nécessaire d'étudier l'impact de cette pratique qui pourrait avoir des effets catastrophiques sur la faune benthique, la méiofaune, le réseau trophique et le fonctionnement de l'écosystème.

Accès à la note de l'Ifremer : https://wwz.ifremer.fr/content/download/118326/1599329/file/D%C3%A9cryptage+IFREMER+de+l%27avis+du+CIEM.pdf?version=1 »

Atelier Poisson.fr

Sushis de daurade

Pavé de truite
haricots coco au piment d'espelette

Bar doux acides

Terrine de turbot
aux légumes

LE 1ER 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

AQUACULTURE de nos régions
Charte Qualité

Guitstream - RC Nantes B 389 788 993 © Centre Culinaire Contemporain - F.Hamel - T.Debiture

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

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

La truite, une espèce à re-découvrir !

La plupart des truites que nous retrouvons dans nos assiettes proviennent de l'élevage. Le terme « truite d'élevage » regroupe principalement deux espèces : la truite arc-en-ciel, *Onchorynchus mykiss* et la truite fario, *Salmo trutta*.
La truite arc-en-ciel est l'espèce de poisson d'eau douce la plus courante sur les étals. Avec une production de 38 714 tonnes en 2016 (d'après le CIPA), la France est l'un des principaux producteurs au niveau mondial.

Elevées en bassins extérieurs dans des environnements entièrement contrôlés, elles atteignent leurs tailles commerciales (entre 250g et 2Kg en fonction des demandes) entre 10 mois et 2 ans.

Faiblement calorique et riche en omega-3, la truite arc-en-ciel est un poisson à consommer sans modération ! La truite fario est élevée en France. Sa production reste plutôt limitée, servant principalement au repeuplement des rivières et à la pêche de loisirs.

Quelques producteurs la valorisent en finissant leur cycle d'élevage par une période en bassin d'eau de mer. Sa chair plus dense sera appréciée par des consommateurs avertis !

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

INNOVA FEED For a Sustainable Aquaculture

Dans le cadre de ses recommandations sur les produits d'élevage durables, Mr.Goodfish s'est associé à l'entreprise INNOVAFEED afin de valoriser les farines d'insectes en alternative aux farines de poissons utilisées en aquaculture. Le but de ce partenariat est de diminuer la pression exercée sur les ressources marines.

Biscuit de truite au jus d'oseille

par Rémy Giraud
Restaurant des Hauts de Loire
à Onzain

LES HAUTS DE LOIRE HOTEL RESTAURANT SPA

Ingrédients pour 4 personnes :

4 truites filières nourries à l'insecte
4 tranches fines de pain de mie
50 gr de beurre clarifié
Pour la mousse de truite :
50 gr de chair de truite
7,5 gr d'échalotes suées au beurre
1 œuf entier
75 gr de crème fermière
Pour le jus d'oseille :
les arêtes et les têtes des truites
50 gr de vin blanc sec
¼ de litre d'eau
4 champignons de paris
75 gr de crème liquide
40 gr de feuilles d'oseille
Du beurre frais

Préparation :

Lever les filets de truite et les désarêter. Prélever 50 gr de chair pour la farce. Mixer finement la chair réservée avec l'échalote suée au beurre sans coloration et l'œuf entier. Mettre dans un bol posé sur glace puis monter avec la crème fermière. Assaisonner.

Bien nettoyer les arêtes de poisson. Les mettre dans une casserole avec les champignons émincés et le vin blanc. Porter à ébullition durant quelques minutes, ajouter l'eau et la crème. Continuer la cuisson durant 15/20 minutes. Passer la sauce et la réduire. La verser chaude dans un bol et la déposer sur les feuilles d'oseille. Mixer finement jusqu'à l'obtention d'une belle couleur verte. Ajouter une belle noisette de beurre frais et assaisonner.

Dans un cadre de 3 cm de hauteur, tapisser le fond de tranches de pain de mie, recouvrir d'une fine couche de farce puis ajouter les filets de truite assaisonnés. Recouvrir de nouveau de farce puis à nouveau de fines tranches de pain de mie de façon à venir à hauteur du cadre.

Placer sous film puis cuire 20 mn a 45°c. Refroidir rapidement. Détailler en 8 beaux rectangles. Saisir les chairs du poisson brièvement puis poêler le pain à coloration blonde dans du beurre clarifié.

Pour le dressage, disposer les biscuits de truite sur une assiette. Ajouter le jus d'oseille et accompagner de la garniture de votre choix !

Bon appétit !

© Innovafeed, Wikimedia

Euro-Toques France 2018

Assemblée Générale Euro-Toques France à Paris

Les chefs Euro-Toques France se sont retrouvés en nombre à Paris le 17 février 2018, dans les Salons du Ritz Paris pour l'Assemblée Générale annuelle.
La réélection des co-Présidents Michel Roth et Guillaume Gomez a été votée à l'unanimité pour un second mandat de 3 ans.

« Primeurs d'avril » - 2ème édition

Pour cette seconde édition des « Primeurs d'avril », en partenariat avec Nestlé Waters et Le Marché International de Rungis, les chefs Euro-Toques France ont communiqués et transmis un maximum de leur savoir-faire auprès des enfants en leur parlant de l'importance des produits en saison, le juste goût et le respect du terroir qu'est le nôtre. Pari réussi !!

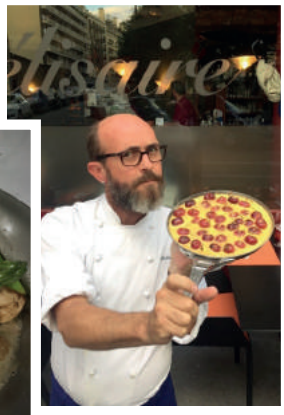
Le chef, Michel Roth, co-Président Euro-Toques France et les chefs Olivier David, et Meidhi Belkessa ont reçus les enfants de leur région pour des Ateliers autour des Primeurs d'Avril mettant en avant les paniers de légumes primeurs des alentours et en présence de leurs producteurs locaux.

Les chefs de la Région Rhône Alpes ont profité de cette semaine pour parler largement de l'importance des saisons sur les ondes avec France Bleu.

Tables en Scène - 6ème édition

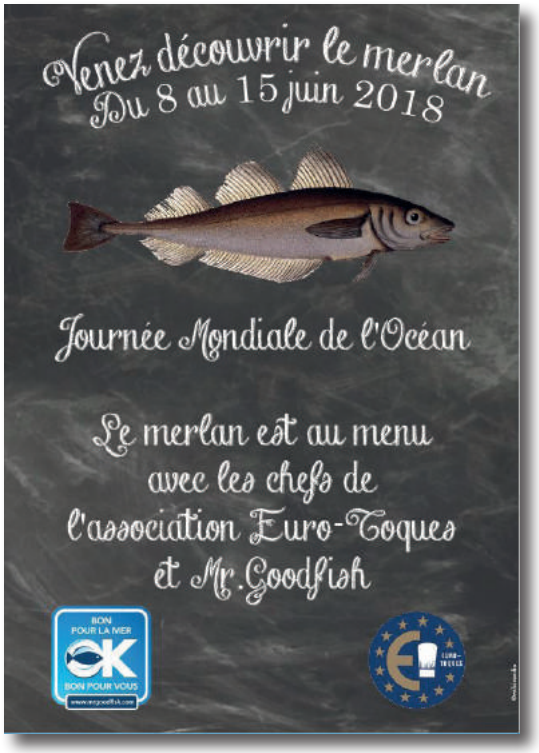
C'est avec le partenaire De Buyer que nous avons pu fêter cette 6ème Édition de « Tables en Scène » en permettant aux chefs Euro-Toques France de mettre en avant, en salle et même sur table, l'art du service, du flambage et de la découpe devant les clients.

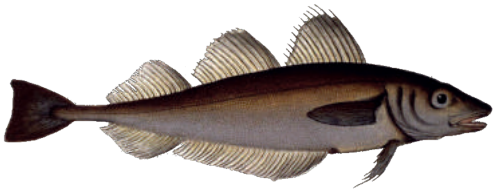
L'accueil et le conseil sont également d'une grande importance dans notre métier, et savoir mettre en avant ces métiers sont de la plus grande importance pour le bon fonctionnement de chaque établissement.



Journée Mondiale l'Océan et Semaine du Merlan

A l'occasion de La Journée Mondiale de l'Océan, l'ensemble des chefs Euro-Toques ont pu mettre en avant un poisson le 8 juin, Euro-Toques et Mr. Goodfish ont choisi de mettre le Merlan à l'honneur pendant 1 semaine.





LE MERLAN

Pêche

Les navires français le pêchent essentiellement en Manche, Mer du Nord et Mer Celtique. En 2017, plus de 8 500 tonnes de merlan ont été débarquées en France. Avec 2 600 tonnes, Boulogne-sur-mer est le principal port de débarquement de cette espèce, suivi par des ports Normands et Bretons tels que Roscoff, Le Guilvinec et Cherbourg (France Agrimer, 2018). Il est essentiellement pêché au chalut. Selon les régions, d'autres engins comme le filet ou la ligne sont utilisés afin de capturer cette espèce.

Réglementation

Le merlan est une espèce réglementée au niveau européen. Une taille minimale de capture a été fixée à 27 cm depuis de nombreuses années, pour l'ensemble des pêcheurs. Suivi par le CIEM (Conseil International pour l'Exploration de la Mer), le stock de merlan est évalué tous les ans afin d'observer les fluctuations de la ressource.

Le merlan est une espèce soumise à quotas, c'est la quantité maximale qui peut être prélevée sur une zone et une période donnée. Ces quotas sont établis grâce aux avis scientifiques.

En 2017 la ressource de merlan de l'Atlantique Nord-Est était considérée comme en bon état écologique permettant une exploitation pérenne.

Consommation

Sa chair étant très fragile, il s'agit d'un poisson à consommer très rapidement.

Un merlan frais a une peau lisse et brillante, des yeux bombés et brillants, des ouïes bien rouges et une petite odeur iodée.

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

Tartare de Merlan aux agrumes par Gilles Cavalière

Euro-Toques France 2018

Journée mondiale de l'œuf et Semaine de l'œuf

Il est l'ingrédient le plus apprécié de toutes les générations, on le retrouve sur tous les continents et à travers toutes les religions … l'œuf est incontestablement un aliment de base pour la vie, et les chefs l'ont mis en avant sur leur table toute au long de cette semaine.

- Menad Berkani –
Œuf de faisan cuit basse température, asperge et truffe, écume de parmesan

- Philippe Genletti –
Mon œuf à moi

- Thomas Mayance –
Œuf Mollet semé en plein milieu d'un beau jardin de légumes d'automne

---

6ème édition de la semaine du Gibier

Au changement de saison, à l'arrivée de l'automne, les chefs sont contents de nous présenter leur recette autour du gibier, ce mets d'exception qui garnit nos tables avec une viande goutteuse et fine pour des repas en famille ou entres amis.

- Damien Marie -
et son Pavé de cerf au mou de raisin

- Yann Roncier -
avec un Canard Sauvage

Les chefs nous ont proposé le gibier sous toutes ses formes, en voici quelques exemples représentatifs de notre gastronomie française.

On peut se faire plaisir avec un bon plat de gibier, qu'il soit traditionnel ou plus moderne avec des accords sucrés-salés, voire avec une sauce chocolat.

Aujourd'hui, cuisiner le gibier ne se résume plus aux plats en sauce et cuissons de plusieurs heures. La viande de gibier devient tendance et synonyme de recettes plus simples et modernes. Barbecue, brochettes, saucisses de gibier, burger de sanglier ou de chevreuil ... au restaurant ou à la maison, tout le monde peut se faire plaisir !!

- Emmanuel Renaut -
avec une tourte au gibier de montagne.

EquipHotel – Porte de Versailles – Les chefs en actions !!
C'est sur les stands de nos partenaires Ecolab et du Marché International de Rungis que les chefs Euro-Toques ont pu faire des démonstrations de dégustations sur des produits de saison et certains produits de nos partenaires fidèles.

- Eric Ticana -
Préparation d'un plateau de sushi géant sur la stand avec les produits Reynaud

- Stéphane Turillon -
Avec un mille-feuille de boudin aux pommes improvisé avec les produits en provenance directe de Rungis

La Normandie en action pour le Gibier sur le stand
- Eric Roy et Stéphane Levesque -

Les Réunions Régionales

L'importance des régions pour Euro-Toques commence par vous ! C'est grâce à vous et à la transmission d'informations auprès du Bureau Euro-Toques que nous pouvons faire connaitre notre association et ainsi couvrir l'ensemble du territoire.

Le 11 juin 2018, le chef Jackie Masse et toute son équipe ont reçu l'ensemble des chefs de la région Hauts-de-France, ainsi qu'une grande partie de producteurs de la région pour une réunion très constructive et amicale, suivie d'un déjeuner et d'une visite approfondie de la Baie de Somme et nous faire découvrir toutes les ressources végétales qu'elle produit.

Le 19 mars 2018, en Haute-Savoie, les chefs du département se sont retrouvés autour de la table du Cassoton pour étudier et s'organiser, et mettre en place des ateliers enfants, leur faire découvrir le vrai goût des légumes du terroir, des rencontres entre producteurs régionaux et des interventions de chefs en direct en partenariat avec France Bleu Savoie. Occasion de créer de vrais liens entre eux.

***Le 3 décembre 2018,** c'est la région Bourgogne Franche Comté qui se déplace en nombre chez les partenaires Peugeot Saveurs pour une visite inédite de l'usine de Quingey dans le Doubs.*

Jeunes Cuisiniers

Participez au Trophée Œufs de France 2019

Gagnez jusqu'à 1600 €

Sur le Thème :

L'œuf autour du monde !

" Créez une recette* associant l'œuf aux saveurs *(fruits, légumes, épices)* du Pays de votre choix "

* Suggestions dans le règlement

ŒUFS DE FRANCE

Enregistrez-vous auprès de ADOCOM
Tél. : 01 48 05 19 00 - Fax : 01 43 55 35 08
Courriel : anais@adocom.fr

Règlement du concours et infos
sur www.leblogdeloeuf.com
Inscriptions téléchargeables sur www.adocom.fr

CNPO
Interprofession des Oeufs

Conception - Réalisation - Coordination : ADOCOM-RP - Paris – Photo : Ph. Asset " L'Œuf Écossais " – Édition NICOM - Paris

Les enfants Euro-Toques

Un chef pour les enfants …

Euro-Toques aux côtés de la Commission Européenne pour sensibiliser les enfants à manger mieux et autrement.

Face aux problèmes de santé publique que représente l'obésité – 22 millions des 75 millions d'enfants en Europe sont en surpoids et 5.1 millions sont obèses - **Euro-Toques** s'engage aux côtés de la Commission Européenne dans une action collective auprès des enfants, dont l'objectif est de les sensibiliser à modifier leurs habitudes alimentaires et entend ainsi contribuer à la lutte contre l'obésité chez les jeunes.
Les chefs **Euro-Toques**, en tant que prescripteurs, ont pour mission d'informer, de transmettre, de démontrer que nos choix alimentaires influent sur les comportements de notre alimentation et donc sur l'équilibre nutritionnel de nos enfants.

En France, cette idée est en place, et les chefs **Euro-Toques France** proposent régulièrement des animations dans leurs établissements, à l'attention des parents pour les enfants en soutien de cette initiative nationale.
Ils s'engagent à donner des conseils simples et des recettes faciles à reproduire à la maison avec les enfants pour recréer cet esprit de convivialité que génère la préparation d'un bon repas en famille ou entre amis.
Ils encouragent les enfants à manger sainement et à apprendre que cuisiner peut être simple et amusant.

CHARTE DES « MENUS ENFANTS »

DANS LES RESTAURANTS EURO-TOQUES FRANCE

Parce que chez Euro-Toques,
« Notre Lobby, c'est le Produit !! »
et que nous combattons **l'obésité infantile**,
nos chefs ont signé la charte du
« Menu Enfants » :

Les 5 commandements des chefs Euro-Toques France pour les enfants :

1. *Le chef Euro-Toques s'engage à mettre en avant les produits de saison*
2. *Le chef Euro-Toques s'engage à combattre l'obésité infantile*
3. *Le chef Euro-Toques s'engage à proposer un menu de qualité, équilibré à un prix attractif*
4. *Le chef Euro-Toques s'engage à servir des repas et boissons à faible teneur en sel et en sucre*
5. *Le chef Euro-Toques s'engage à soigner la présentation de ce menu et à l'adapter à l'âge de l'enfant*

BRAGARD

www.bragard.com

UNION EUROPEENNE 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 – secretariat@eurotoques.fr - www.eurotoques.fr
Code APE 8559B – N° SIRET: 378 276 943 0002

Délégation France

Michel Roth
Guillaume Gomez
Co-Présidence Nationale

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

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

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

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

DÉCOUVREZ LES NOUVELLES CUVÉES DU SOURCEUR
SAKANTI BALI 68% ET KILTI HAÏTI 66% CHOCOLAT NOIR

Valrhona vous invite au voyage. Que vous soyez restaurateur, chocolatier, boulanger ou pâtissier, les Cuvées du Sourceur sont une invitation à la création. Les Cuvées du Souceur sont la révélation d'un nouveau terroir, d'une nouvelle identité à l'histoire singulière. Il s'agit de cacaos d'exception, que les sourceurs recherchent à travers le monde pour leur potentiel aromatique rare.

Cuvée Sakanti Bali 68% est une cuvée ronde, légèrement acidulée, qui dévoile de belles notes chocolatées de fruits secs grillées. Cuvée Kilti Haïti 66% propose une douce acidité marquée par des notes de fruits, suivie de notes chocolatées intenses et d'une subtile amertume en fin de dégustation.

www.valrhona.com #ValrhonaChocolat

Copyright : Hugo de Piccoli / adifferentstory.fr

BIENVENUE AU PARLEMENT EUROPÉEN

Au fil des années et des modifications successives des traités européens, le Parlement a acquis de vastes compétences législatives et budgétaires qui lui permettent de déterminer, avec les représentants des gouvernements des Etats membres réunis du Conseil, le cap suivi par le projet européen.

Son rôle

Organe parlementaire de l'Union européenne, le Parlement européen a son siège à Strasbourg depuis 1999. Il est l'unique institution internationale dont les membres sont élus au suffrage universel direct. Il participe avec le Conseil de l'Union européenne à l'élaboration de la législation européenne en se prononçant sur les propositions de textes qui lui sont soumises par la Commission européenne. Il partage également avec le Conseil le pouvoir budgétaire. Il assure finalement un contrôle politique sur l'ensemble des institutions de l'Union qui rendent compte de leurs actions à l'assemblée. Il peut constituer des commissions d'enquêtes.

Pouvoir et procédures

Le Parlement européen agit en tant que colégislateur : il partage avec le Conseil le pouvoir d'adopter et de modifier les propositions législatives et d'arrêter le budget de l'Union européenne. Il contrôle également le travail de la Commission européenne et des autres organes de l'Union européenne et collabore avec les parlements nationaux des États membres.

Démocratie et droits de l'homme

Si le Parlement a le souci de rendre toujours plus démocratiques les décisions en Europe, il a aussi à cœur de contribuer à la lutte pour la démocratie, la liberté d'expression et des élections libres et régulières dans le monde entier.

Par le passé

Le Parlement n'a cessé d'acquérir de nouveaux pouvoirs au fil des modifications des traités européens, qui ont renforcé l'influence de la seule institution de l'Union européenne élue au suffrage direct. Découvrez comment le Parlement s'est progressivement imposé comme un acteur majeur du processus de décision de l'Union européenne.

Photos Parlement Européen ©Zvardon

Parlement Européen
Allée du Printemps – 67070 Strasbourg Cedex
T. 03.88.17.40.01

E.T.I.

Nouveau Bureau Euro-Toques International

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

****

Luis Aduriz

- Vice Président E-T.I.
- Président E-T. Espagne
- Chef de Cuisine

Konrad Geiger

- Vice Président E-T.I.
- Président E-T. Allemagne
- Chef de Cuisine

Guillaume Gomez

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

Michel Roth

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

Monique Bescond

- Secrétaire Générale E-T.I.
- Conseiller des Présidents E-T. France

Ted Janssen

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

En direct de Bruxelles

En tant qu'association internationale, il est primordial pour Euro-Toques d'assurer une présence continue au sein de la capitale de l'Union européenne. Il y a à cela deux motifs principaux.

Tout d'abord, une implantation à Bruxelles permet d'obtenir des informations de première main quant aux diverses initiatives, financements et textes émanant des institutions européennes pouvant intéresser les membres d'Euro-Toques et influer sur leur activité.
D'autre part, le bureau bruxellois permet d'accroître la visibilité de l'association auprès des différents partenaires et décideurs européens et de bénéficier, en retour, de divers bénéfices et avantages, de façon directe ou indirecte.

Au service d'Euro-Toques International depuis 2009, EURALIA a notamment pour mission de réaliser une veille européenne des principaux enjeux politiques, législatifs et réglementaires concernant l'association et ses membres. Les dernières années ont entre autres permis de travailler plus spécifiquement sur les aspects liés à la sécurité alimentaire, la promotion des produits sains ou l'étiquetage des produits.

En complément de cette veille, l'organisation d'actions de communication est absolument nécessaire afin de promouvoir les objectifs et activités de l'association auprès de parties prenantes du secteur agro-alimentaire ou d'autres organismes liés à la thématique (ONG, organisations professionnelles).

Du fait de son information constante et de ses actions de visibilité, Euro-Toques International peut dès lors prétendre au statut d'acteur influent, capable de peser sur le processus décisionnel européen et d'en retirer divers bénéfices.

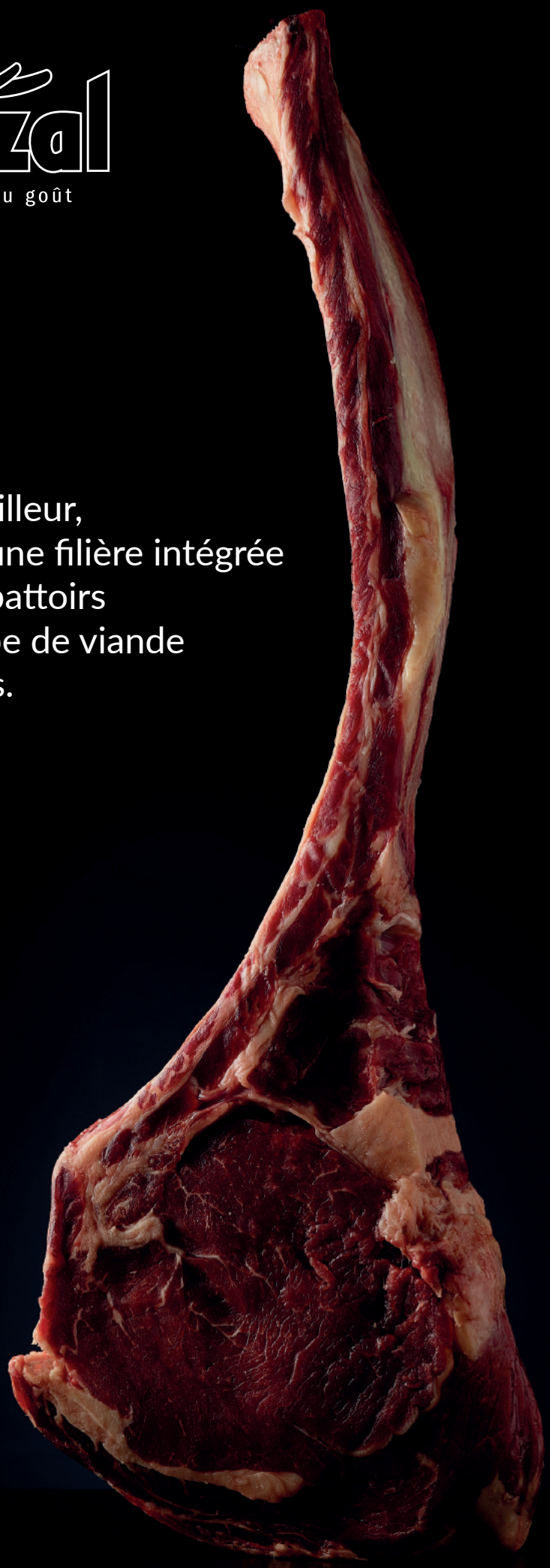
A titre d'exemple, on peut citer le souhait exprimé par la Commission européenne d'étendre à d'autres Etats membres une expérimentation menée en France en matière d'étiquetage d'origine de la viande et du lait. Depuis le 1er janvier 2017, la France expérimente en effet l'étiquetage obligatoire de l'origine du lait dans les produits laitiers et des viandes dans les produits transformés. Un décret paru le 26 décembre au Journal Officiel prolonge l'expérimentation jusqu'au 31 mars 2020. L'objectif pour la France et les autres Etats membres engagés dans cette expérimentation sera donc de défendre cet étiquetage auprès de la Commission européenne pour une application à l'ensemble des Etats membres.

Il s'agit là d'un bon exemple de disposition française pouvant être portée à Bruxelles, et pour laquelle Euro-Toques a toute légitimité à porter la voix des chefs cuisiniers français et européens.

Didier SALLÉ, CEO d'EURALIA

Chazal
l'élégance du goût

Pour vous offrir le meilleur,
nous avons sélectionné une filière intégrée
avec des éleveurs, des abattoirs
et des ateliers de découpe de viande
respectueux des produits.



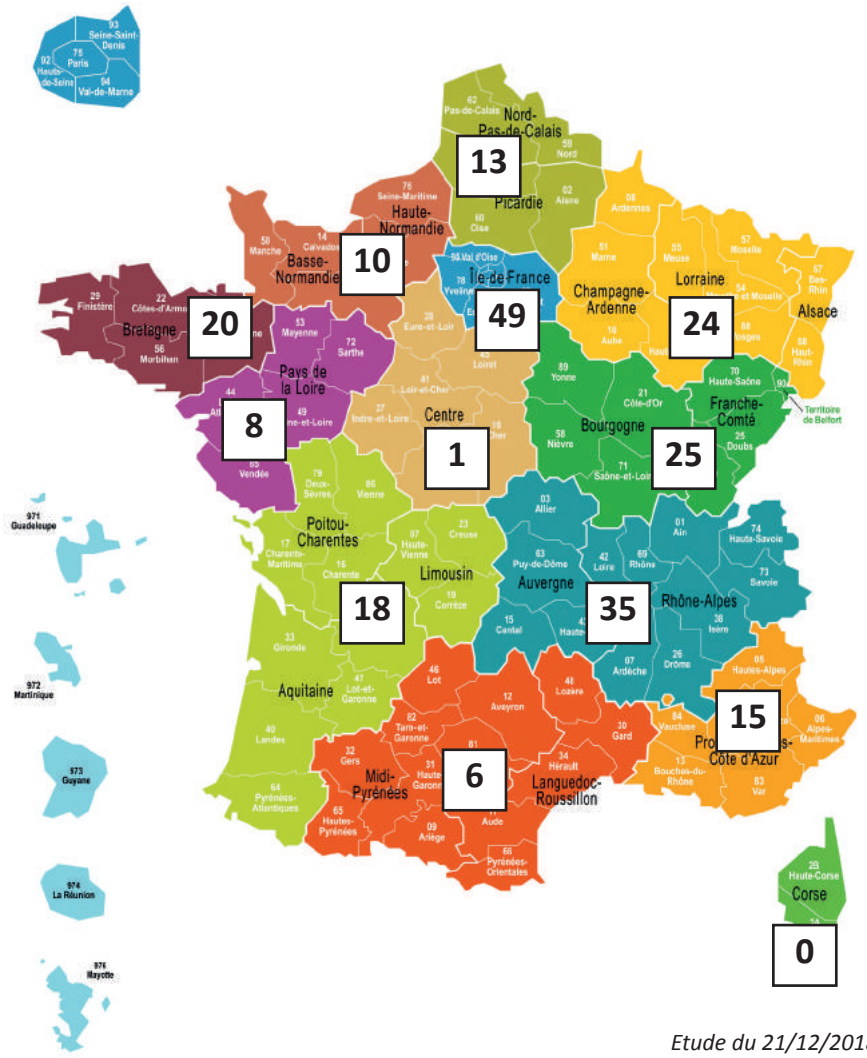
Chazal.com
contact@chazal.com
73 avenue Eisenhower - 39100 Dole

Les Grandes Régions 2018

Adoptée en 2015, une réforme territoriale des 13 régions françaises est encore aujourd'hui sujette à modifications.
Il est plus que jamais essentiel que nous ayons un référencement départemental de qualité au sein de ces grandes régions pour garder un rapport humain avec le terrain.
La réussite du « Lobby Produit » passera forcément par ce « maillage » des chefs au plus près de la filière, à savoir :

Producteur – Produit – Restaurateur

Nombre d'adhérents ETF 2018 / région = 232



Etranger
(Etablissement Français)

1	Chine	0
1	Hong Kong	1
1	Iran	0
1	Portugal	0
1	Singapore	0
2	Suisse	

Etude du 21/12/2018

Les Réunions Régionales sont l'occasion pour vous, les chefs des régions, de vous retrouver et échanger entre confrères sur de nombreux sujets d'actualité de notre profession.
Votre engagement au sein de l'Association Euro-Toques est un vrai engagement que vous vous devez de respecter.
C'est pourquoi, 1 fois par an, vous devez vous manifester pour organiser une telle réunion autour des chefs Euro-Toques et d'autres chefs de la région, mais aussi des Partenaires régionaux et nationaux.

PEUGEOT
FRANCE
LES INSTRUMENTS DU GOÛT
Paris Chef
Une collection en hommage aux grands chefs qui décline les moulins Peugeot les plus emblématiques dans un inox professionnel pour une résistance parfaite.
En cuisine ou sur table, la collection Chef devient complice des gourmets les plus exigeants.
www.peugeot-saveurs.com

La gestion des Nouvelles régions

« Les Chefs Référents »

1/ POURQUOI UN MAILLAGE DÉPARTEMENTAL ?

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

2/ RÔLE DU RÉFÉRENT DÉPARTEMENTAL

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

3/ ACTIONS

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

4/ CONCLUSION

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

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

MA CAVE À FROMAGES

LE CHOIX DE L'AUTHENTICITÉ.

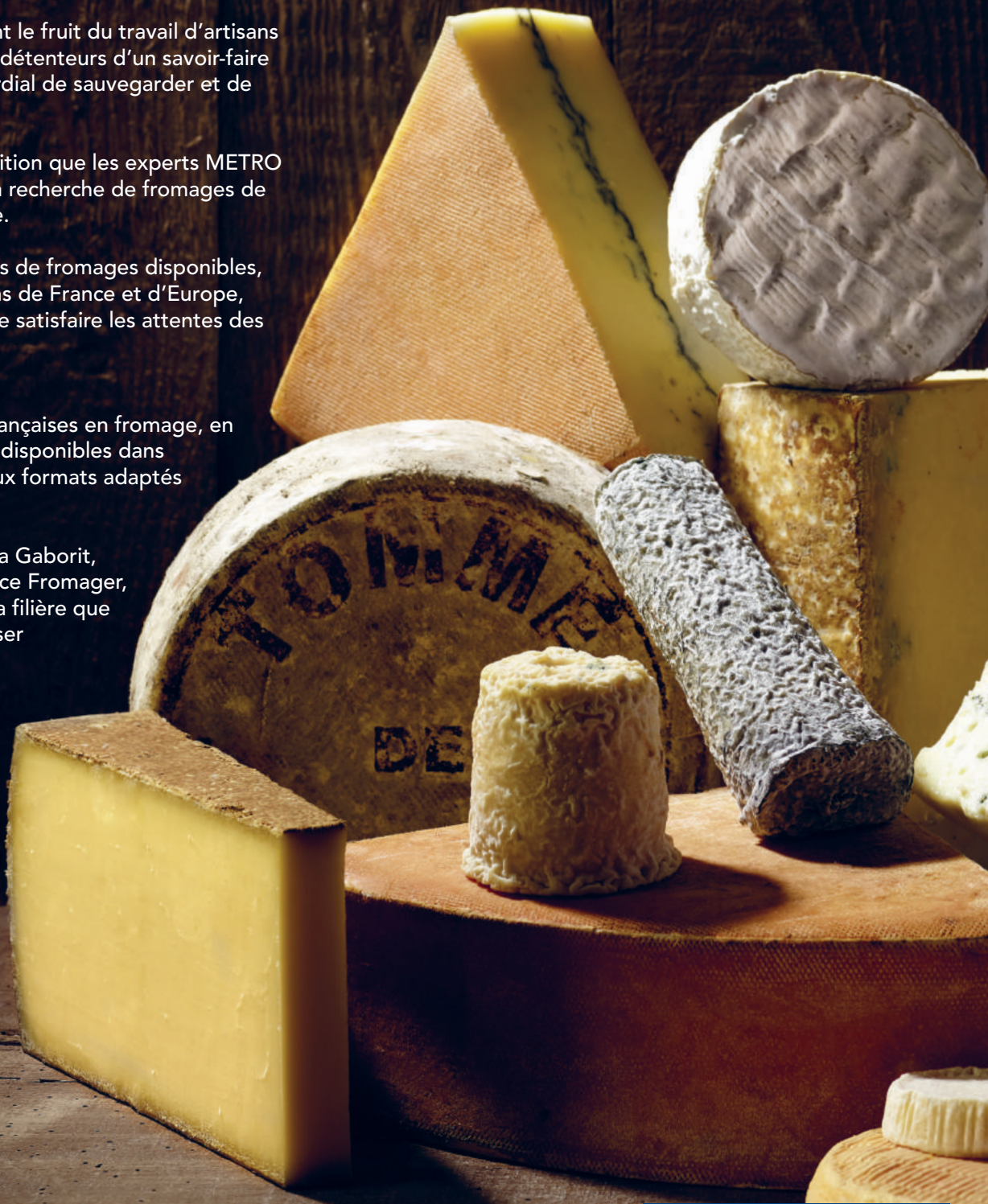
Les grands fromages sont le fruit du travail d'artisans producteurs et affineurs détenteurs d'un savoir-faire ancestral qu'il est primordial de sauvegarder et de mettre à l'honneur.

C'est mûs par cette ambition que les experts METRO explorent les terroirs à la recherche de fromages de caractère au goût unique.

Avec plus de 500 variétés de fromages disponibles, dénichés aux quatre coins de France et d'Europe, METRO est en mesure de satisfaire les attentes des gourmets
les plus exigeants.

Toutes les AOP et IGP françaises en fromage, en beurre et en crème sont disponibles dans les entrepôts METRO, aux formats adaptés à tous les besoins.

Accompagnée de Laëtitia Gaborit, Meilleur Ouvrier de France Fromager, c'est le travail de toute la filière que METRO cherche à valoriser
et à pérenniser.



METRO, AU SERVICE DES GRANDS CHEFS.

Retrouvez-nous sur :

METRO.FR

METRO

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER

Euro-Toques France
28 nouveaux chefs
en 2018

******

- **Adèle BAYARD –** Bayard Distribution – *Hauts-de-France*
- **Jérémy BIASIOL –** La Bastide – *Auvergne / Rhône Alpes*
- **Clément BILLERET –** Le Donjon – Domaine Saint Clair – *Normandie*
- **Gabin BOUQUET –** Le Donjon Domaine Saint Clair – *Normandie*
- **Marion BOUILLOT –** Miramar La Cigale – *Bretagne*
- **Patrick CARTIER –** O'Safran – *Hauts-de-France*
- **Gilles CAVALIÈRE –** Le Relais des Chartreuses – *Occitanie*
- **Jérémy CERVET –** Le Dis Neuf Cent – *Nouvelle Aquitaine*
- **Clément CHARLIER –** Les Gérardies – *PACA*
- **Michel CILIA –** Villa d'Oustaou – *PACA*
- **Pierre COUCKE –** La Marmite de Pierrot – *Hauts-de-France*
- **Christophe DEMANGEL –** Collège Jules Grévy Poligny – *Bourgogne / Franche Comté*
- **Raphaël DUCRET –** Les Bains Douches – *Bourgogne / Franche Comté*
- **Pascal GAUTIER –** Matto Traiteur Saveur Bretonne – *Bretagne*
- **Olivier GERARD –** L'Ancolie – *Auvergne / Rhône Alpes*
- **Rémy GIRAUD –** Les Hauts de Loire – *Auvergne / Rhône Alpes*
- **Stéphan GIRAUD –** Ministère de la Défense – *Île-de-France*
- **Didier GONNOT –** Le Mercurey – *Bourgogne / Franche Comté*
- **Philippe GRAVOUILLE –** Le QG des Saveurs – *Bretagne*
- **Marc HAMMANI –** Le Bouchon – *Hauts-de-France*
- **Xavier JEGOUX –** Hôtel Miramar La Cigale Thalasso & Spa – *Bretagne*
- **Yann LE GUILLOU –** Greta Bretagne Occidentale Session – *Bretagne*
- **Jérôme LECORRE –** La Tchanquetas – *Bretagne*
- **Damien MARIE –** Un Grain de Saveur – *Auvergne / Rhône Alpes*
- **Loïc METAYER –** La Saloupière – *Normandie*
- **Jhonny POTTIGAN –** Restaurant Léon Le Cochon – *Bretagne*
- **Mathieu PRETET –** Bistro Paul – *Bourgogne / Franche Comté*
- **Richard QUEMY –** L'Atelier L'Aquarelle des Saveurs – *Occitanie*

******

Bienvenue à eux et Merci de leur confiance - M. Roth et G. Gomez

Euro-Toques France sur site

NOUVEAU

Vous l'attendiez, il est arrivé …

La refonte du site Euro-Toques France est un long travail pour lequel nous avons beaucoup travaillé et que vous pouvez découvrir depuis quelques mois maintenant. Il est résolument plus actuel, plus moderne et surtout plus complet autour des produits avec les recettes des chefs Euro-Toques, des producteurs régionaux avec lesquels vous travaillez, et de multiples informations de la part de nos partenaires nationaux.

Sur la Carte de France du nouveau site, vous retrouverez les coordonnées des chefs, mais surtout celles des Producteurs que vous mettez en avant depuis de nombreuses années à travers les produits que vous valorisez sur vos tables.
L'occasion également pour nous comme pour vous de les soutenir et les remercier pour le travail qu'ils fournissent depuis de longues années pour la sauvegarde de la filière.
Il est bien entendu que les informations diffusées sont toujours modulables et modifiables directement par le Bureau Euro-Toques France sur simple information de votre part.

Ce site est avant tout le vôtre, et nous nous tenons prêts pour relayer les informations vous concernant.
Un grand MERCI pour votre collaboration sans laquelle les informations en région ne pourraient être possible.

Nos producteurs ont du talent …

Et c'est en nous parlant de vos producteurs fétiches que nous pouvons les référencer sur le nouveau site de façon à en parler encore mieux …

N'oublions pas que sans eux, vos recettes ne seraient exister et mises au point.

Les trois principaux Réseaux Sociaux, Facebook, Instagram et Twitter, sont alimentés très régulièrement et relayent au mieux les informations sur les produits dans leur globalité, en région, ou même sur vos tables, mais également les actions menées en région et certaines communications de la part de nos partenaires nationaux.
A vous aussi de nous faire profiter de vos expériences.

Euro-Toques France sur site

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

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 qui l'ensemble de vos recettes ne pourraient exister, 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 …

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

1 Département, 1 Chef, 1 Producteur

© Euro-Toques France Officiel

Le FOIE GRAS, *Exceptionnel à chaque fois !*

LE FOIE GRAS
Produit du Patrimoine Culturel et Gastronomique Français
PATRIMOINE PROTÉGÉ
CODE RURAL : ARTICLE 654-27-1

CIFOG
COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES PALMIPÈDES À FOIE GRAS

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

Conception ADOCOM-RP, Réalisation Nicom - Paris, Photo : Ph.Asset

Les Chefs Euro-Toques France

LES JARDINS DU LÉMAN

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

LE CASSOTON

Meidhi BELKESSA
9 rue d'Hauteville
74150 RUMILLY
+33 (0)9 84 22 66 82
www.restaurant-rumilly.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
hostellerieduchateaudemezel.com

LA BASTIDE

Jérémy BIASIOL
28 rue de la Plage
69660 COLLONGES AU MONT D'OR
+33 (0)4 72 87 03 16

LE PRÉ D'ANTOINE

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

LA PAGERIE

Marion BUREL
12 rue de La Libération
74240 GAILLARD
+33 (0)4 50 38 34 00
www.restaurant-lapagerie.com

David CAHEN
300 grande Rue
74160 BEAUMONT
+33 (0)4 50 62 63 47

LE REFUGE DES GOURMETS

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

LA PETILLE

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

LE DOMAINE DES FONTAINES

Benjamin COLLOMB
Les Clayères
Chemin des Fontaines
38190 BERNIN
+33 (0)4 76 52 59 02
www.domaine-des-fontaines.com

LE K BARRÉ

Kévin DAÏNOTTO
41 rue du Général Ferrié
38100 GRENOBLE
+33 (0)4 50 22 85 92

CHALET M

Didier DELU
La Bergerie
73210 LA CÔTE D'AIME
+33 (0)6 80 14 22 48
www.chalet-m.fr

RESTAURANT LES PLATANES

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

AUBERGE LE CHARDON BLEU

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

AU GAY SÉJOUR

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

L'ANCOLIE

Olivier GÉRARD
1050 route du Lac des Dronières
74350 CRUSEILLES
+33 (0)4 50 44 28 28
www.lancolie.com

La Tenue parfaite

Par Eric Frechon

"Enfin une crème gastronomique aussi exigeante que moi"

PRÉSIDENT Professionnel

ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Retrouvez la recette de Eric Frechon sur
www.president-professionnel.fr/culinarium

Un taux record de foisonnement : 3 L*

- Une tenue et une fermeté renforcées à 24 h (sans exsudat, sans affaissement)
- Un goût délicat et frais excellent conducteur de saveurs
- Une fabrication en France, à la Laiterie de L'Hermitage

*Tests effectués sous contrôle d'huissier de justice sur «Robot-Coupe», «KitchenAid Pro», «Kenwood» et «Dito Sama»

Notchup P2018541 - Crédit photo : Franck Hamel / Eric Frechon © Jean-Claude Amiel.

Les Chefs Euro-Toques France

LES HAUTS DE LOIRE

Rémy GIRAUD
79 rue Gilbert Navard
41150 ONZAIN
+33 (0)2 54 20 72 57
www.hautsdeloire.com

LE VIEUX FOUR

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

L'ALSACIENNE SAS

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

LES DÉLICES DE JEANNE

Christophe LAURENT
256 rue de Tarare
69400 GLEIZE
+33 (0)4 27 49 66 19

ABBAYE DE TALLOIRES

Christophe LE DIGOL
2 chemin des Moines
74290 TALLOIRES
+33 (0)4 50 60 77 33

LE PÉTRIN

Frédéric LEROY
60 route du Village
01250 MONTAGNAT
+33 (0)4 74 42 63 53
www.restaurant-le-petrin

RESTAURANT L'ÉTAGE

Guillaume MALLET
4 place des Terreaux
69001 LYON
+33 (0)4 78 28 19 59
www.letage-restaurant.com

UN GRAIN DE SAVEUR

Damien MARIE
8 rue Abbé Girard
63000 CLERMOND FERRAND
+33 (0)4 73 90 30 59

RELAIS ET CHÂTEAUX PIERRE ORSI

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

RESTAURANT LE TROLLE

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

LES TRÉSOMS LAKE & SPA RESORT

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

FLOCONS DE SEL

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

RESTAURANT LE TORRENT

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

RESTAURANT TÊTEDOIE

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

RESTAURANT LA PAGERIE

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

PROVA Gourmet
MAÎTRE VANILLER
DEPUIS 1946

Depuis plus de 70 ans,

PROVA Gourmet recherche et sélectionne
les plus précieuses des vanilles,
et les transforme pour composer
des produits aux flaveurs incomparables.

Gousses, extraits, sucres, poudres...
autant de matières à création
transmises aux artisans et chefs, pâtissiers,
glaciers, chocolatiers, restaurateurs
partout dans le monde.

Avec virtuosité et passion,
PROVA Gourmet révèle la Vanille.

PROVA GOURMET,
MAÎTRE VANILLER
DEPUIS 1946

46 rue Colmet-Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33 (0)1 48 18 17 20
www.provagourmet.fr | gourmet@prova.fr

Les Chefs Euro-Toques France

CARRÉ DES SENS

Jean-Bernard VERJUS
32 place Monge
73000 CHAMBERY
+33 (0)4 79 65 98 07
carredessens-chambery.com

L'ETANG DU MOULIN

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

MA TABLE EN VILLE

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

L'ETANG DU MOULIN

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

RESTAURANT LA GRIOTTE

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

TIC TAC TOQUE

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

LE CAFÉ DES ARTS

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

COLLÈGE JULES GRÉVY POLIGNY

Christophe DEMANGEL
3 place Emile Zola
39800 POLIGNY
+33 (0)3 84 37 12 61

LES BAINS DOUCHES

Raphaël DUCRET
4 rue J-B Victor Proudhon
25000 BESANÇON
+33 (0)9 83 73 53 33

MOULIN DU GASTRONOME

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

RESTAURANT ENTRE-ROCHES

Olivier FRANCHINI
1 rue Principale
25650 VILLE DU PONT
+33 (0)3 81 38 10 92
www.restaurant-entreroches.fr

RESTAURANT JACQUES ALEXANDRE

Laurent GAGLIARDI
34 Grande Rue
25500 MORTEAU
+33 (0)3 81 43 14 19
www.jacques-alexandre.com

RESTAURANT LA CHEMINÉE

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

CHALET DE LA PLAGE

Christophe GAY
La Maladière
70170 PORT-SUR-SAÔNE
+33 (0)3 84 92 06 09
www.facebook.com/chaletplage/

LE MOULIN DU GASTRONOME

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

STURIA

Caviar partenaire des chefs

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

LE SEUL OSCIÈTRE 100% FRANÇAIS

DIRECT PRODUCTEUR
PRODUIT EN AQUITAINE

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

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

Les Chefs Euro-Toques France

LE MERCUREY

Didier GONNOT
36 Grande Rue
71640 MERCUREY
+33 (0)7 86 51 93 95

L'ETANG DU MOULIN

Alexandre GUIGON
5 chemin de l'Etang du Moulin
25210 BONNETAGE
+33 (0)3 81 68 92 78

L'AUBERGE FLEURIE

Pascal JACQUET
4 chemin de Dampjoux
25190 BIEF
+33 (0)3 81 96 53 01
www.auberge-fleurie-bief.com

CHAZAL

Grégoire MAILLE
73 avenue Eisenhower
39100 DOLE

BISTROT DE VALENTIN

Jean François MAIRE
34 rue du Vallon
25480 ECOLE-VALENTIN
+33 (0)3 81 80 03 90

COOKOVIN

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

BISTRO PAUL

Mathieu PRETET
11 chemin des Maurapans
25870 CHATILLON LE DUC
+33 (0)3 81 88 59 95

HOSTELLERIE SAINT GERMAIN

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

HELPKITCHEN CONSULTANT

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

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

LE MÉDIÉVAL

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

Bourgogne / Franche Comté

RESTAURANT "AUX PESKED"

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

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

MIRAMAR LA CIGALE - RESTAURANT BE

Marion BOUILLOT
Port du Crouesty
Route du Petit Mont
56640 ARZON
+33 (0)2 97 53 49 05
www.miramar-lacigale.com

Bretagne

Safran des Volcans

Spécialiste du Safran Biologique Millésimé Cultivé en France

Condiment balsamique blanc au Safran bio

1er prix Fermier d'or 2017

Cristaux de sucre au Safran bio

2e prix Fermier d'or 2016

Confit de Champagne au Safran bio

1er prix Fermier d'or 2014

ET AUTRES PRODUITS AU SAFRAN BIOLOGIQUE FRANÇAIS...

www.safrandesvolcans.com

christopher.baur@safrandesvolcans.com

Tél. : +33 (0)6 63 04 71 26

Safran des Volcans - Village Coheix 63230 Mazayes

Les Chefs Euro-Toques France

MATTO TRAITEUR-SAVEUR BRETONNE

Pascal GAUTIER
4 rue de la Barberais
35650 LE RHEU
+33 (0)2 99 23 16 96

LE QG DES SAVEURS

Philippe GRAVOUILLE
112 rue Sainte Anne
56275 PLOEMEUR
+33 (0)2 97 86 09 29

HÔTEL MIRAMAR - LA CIGALE THALASSO & SPA

Xavier JEGOUX
Port du Crouesty
Route du Petit Mont
56640 ARZON
+33 (0)2 97 53 49 00
www.miramar-lacigale.com

LA TCHANQUETAS

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

MAISON LE GRAND TRAITEUR

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

GRETA BRETAGNE OCCIDENTALE SESSION HÔTELLERIE RESTAURATION

Yann LE GUILLOU
5 rue Île de Bréhat - BP 81414
29104 QUIMPER
+33 (0)2 98 90 15 18
www.greta-bretagne.ac-rennes.fr

HÔTEL LES SALINES

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

TEXTURE

Emmanuel PERRON
8 rue des Cordiers
35400 SAINT MALO
+33 (0)2 99 48 10 00
www.texture-restaurant.fr

RESTAURANT LÉON LE COCHON

Jhonny POTTIGAN
6 rue du Pré Botté
35000 RENNES
+33 (0)2 99 79 37 54

RUELLAN PÈRE ET FILS

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

CRF TREBOUL

Laurent TANGUY
65 rue Ar Veret
29100 DOUARNENEZ
+33 (0)2 98 11 10 14

LA TCHANQUETAS

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

LYCÉE DUPUY DE LÔME

Fabrice VERNIER
4bis rue Jean Le Coutaller
56100 LORIENT
+33 (0)2 97 37 72 88
www.dupuydelome-lorient.fr

LE CHÂTEAU DE BEAULIEU

Sébastien PETIT
67 rue de Beaulieu
37300 JOUÉ LES TOURS
+33 (0)2 47 53 20 26
www.chateaudebeaulieu37.com

Le Meilleur de l'Espagne

- Salaisons Pata Negra
- Huiles d'Olives
- Produits de la Mer
- Viandes Ibériques
- Fromages

L2J COM

21 résidence du Manoir - 76290 Saint Martin du Manoir
Tél. 06 89 63 75 61 - j.jlemaitre@free.fr

Les Chefs Euro-Toques France

LA GRANGE AUX ORMES

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

HOSTELLERIE ET SPA LA CHENEAUDIÈRE

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

HILTON

Benoît CHARVET
1 avenue Herrenschmidt
67000 STRASBOURG
+33 (0)3 88 37 10 10
www.hilton.com

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

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

HÔTEL JULIEN

Gérard GOETZ
12 route Nationale
67130 FOUDAY
+33 (0)3 88 97 30 09
www.hoteljulien.com

LAURENT HUGUET CONSEILS

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

HÔTEL AUX DEUX CLEFS
RESTAURANT LES CLARINES D'ARGENT

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

ASSIETTE CHAMPENOISE

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

DOMAINE DE LA FORÊT D'ORIENT

Adrien LECURU
5 route de Géraudot
10220 ROUILLY SACEY
+33 (0)3 25 43 80 80
www.hotel-foret-orient.com

DOMAINE DE LA FOTÊT D'ORIENT

Thomas MAYANCE
5 route de Géraudot
10220 ROUILLY SACEY
+33 (0)3 25 43 80 86
www.domaine-foret-orient.com

LES EPICES CURIENS

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

CODE CUISINE TRAITEUR

Alexandre NATIVEL
14 rue du Cordonnier
57310 GUENANGE

LE JARDIN

Alexandre NEVEU
33 quai Félix Maréchal
57000 METZ
+33 (0)3 72 39 53 08
www.jardin-des-chefs.fr

masse 1884

La maison du foie gras Depuis

Spécialiste

du foie gras et de la truffe depuis 1884

masse Editeur de Goût

Editeur de goût,

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

Crédits Photos : Philippe Besacier

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

Les Chefs Euro-Toques France

Grand Est

AUBERGE DU PARC

Christian PERNOT
142 lieu-dit La Gare
88500 BAUDRICOURT
+33 (0)3 29 65 63 43
www.auberge-du-parc.fr

AU BISTRONOME

Julien PICARD
19 rue Saint Michel
54000 NANCY
+33 (0)9 67 60 59 17
www.aubistronome-nancy.fr

CUISINE ET PASSION

Sylvain RELATIVO
2 rue du Ruisseau
57240 NILVANGE
www.cuisine-et-passion.com

AUBERGE DE LA TOUR

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

CODE CUISINE

Nicolas RIVOALLAN
58 rue du Béarn
54400 COSNES ET ROMAIN
+33 (0)3 57 10 01 14
www.code-cuisine.com

RESTAURANT AUX ARCADES SAS HÔTEL DU COMMERCE HÔTEL ASTER

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

RESTAURANT DU TIGRE

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

Hauts-de-France

LA TABLE DE NICO L'HOSTELLERIE DU PARC DE LIANCOURT

Nicolas ABLAOUI
Avenue de l'Île de France
60140 LIANCOURT
+33 (0)3 44 73 04 99

LA BARATTE

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

O'SAFRAN

Patrick CARTIER
6 digue des Alliés
59140 DUNKERQUE
+33 (0)3 28 51 28 48
www.osafran-dunkerque.com

COOK EVENTS

Christophe DOVERGNE
1 rue Verte
59620 AULNOYE AYMERIES
+33 (0)3 27 68 08 05
www.750g.com

CHATEAU DE MONTVILLARGENNE

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

LE BOUCHON

Marc HAMMANI
10 rue Alexandre Fatton
80000 AMIENS
+33 (0)3 22 92 14 32
www.lebouchon.fr

RESTAURANT BELLEVUE

Johann LECOCQ
526 Digue Jules Noiret
80550 LE CROTOY
+33 (0)3 22 27 86 42
www.bellevulecrotoy.fr

HÔTEL LA TERRASSE RESTAURANT « LE HOMARD GOURMAND »

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

au service des professionnels depuis 1830

«JE RETROUVE
CHEZ DE BUYER
LES VALEURS
QUE J'AIME»

Michel Roth

de Buyer
DEPUIS 1830

www.debuyer.com

Les Chefs Euro-Toques France

LE MOULIN DES ECREVISSES

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

EPMT CFA DES MÉTIERS DE LA TABLE

Christophe BLIGNY
64 rue Dulong
75017 PARIS
+33 (0)1 44 09 12 00
www.epmt.fr

LES BACCHANTES

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

SHOW DEVANT

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

RESTAURANT PRUNIER

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

LE BISTRO DE LA GRANDE MAISON

Eddy CREUZÉ
228 route de Boissise
77350 LE MÉE-SUR-SEINE
+33 (0)1 64 39 12 05
bistro.lagrande.maison

BRASSERIE LA LORRAINE

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

FRANCKY'S

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

SÉNAT - QUESTURE

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

LA RÉUNION AÉRIENNE

Alain DOUAY
9 rue Rougemont
75009 PARIS
+33 (0)1 87 81 46 94

LE BRISTOL PARIS - EPICURE

Eric FRECHON
112 rue Faubourg St Honoré
75008 PARIS
+33 (0)1 53 43 43 40/38
www.oetkercollection.com

RESTAURANT BÉLISAIRE

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

LHM FRANCE - LUXURY HÔTEL MANAGEMENT

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

MINISTÈRE DE LA DÉFENSE
BALARD CUISINE SODEXO

Stéphan GIRAUD
1 avenue de la Porte de Sèvres
75015 PARIS
+33 (0)9 88 67 85 25

GALIA

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

Machines à cloche MULTIVAC

Cuisson sous-vide pour les professionnels de la restauration

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

www.multivac.fr

MULTIVAC
BETTER PACKAGING

Les Chefs Euro-Toques France

TABLE DE PRÉSIDENT KPMG SODEXO PRESTIGE

Laurent GODSON
78 chemin de Rambouillet
78450 VILLEPREUX

SERVICE DES CUISINES – PALAIS DE L'ELYSÉE

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

BRASSERIE LIPP

Pascal JOUNAULT
151 boulevard Saint Germain
75006 PARIS
+33 (0)1 45 48 53 91
www.brasserielipp.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 Artisantale Guenault
9 rue Jean Mermoz
91080 COURCOURONNES
+33 (0)1 64 97 41 41

LE SÉNAT

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

LA PASSERELLE

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

AURI RESTAURATION

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

RESTAURANT DOÏNA

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

LA ZOLIOBERGE

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

LASSERRE

Philippe ROTH
17 avenue Fracklin Roosevelt
75008 PARIS
+33 (0)1 43 59 02 13

CAMPUS SAFRAN

Emilien ROUABLE
32 rue de Vilgenis
91300 MASSY
+33 (0)1 64 54 60 00

RESTAURANT LE BRIEFING

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

LYCÉE HÔTELIER JEAN ROSE

Erik SEGURAN
12 rue de la Visitation
77100 MEAUX
www.lesateliersderik.com

La Galerie des Millésimes

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

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

Notre projet est d'apporter à tous nos clients la Bourgogne à la porte de leurs établissements, autant dans le choix des vins, le conseil, que dans le service.

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

Xavier de Ravel d'Esclapon
Président fondateur

www.lagaleriedesmillesimes.fr

contact@lagaleriedesmillesimes.fr
Tél : +33 6.16.62.43.51
1 Place des Tilleuls - 71640 Saint Jean de Vaux

Les Chefs Euro-Toques France

Ile-de-France

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

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

BERTRAND RESTAURATION

Marc-Henry VERGÉ
144 rue de Paris
92100 BOULOGNE BILLANCOURT

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
www.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

LA FLEUR DE SEL

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

LE LAUMIÈRE

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

Normandie

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

LE DONJON - DOMAINE SAINT CLAIR

Gabin BOUGUET
Chemin Saint Clair
76790 ETRETAT
+33 (0)02 35 27 08 23
www.hoteletretat.com

AUX PESKED

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

FLYING CHEF

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

ENTRE TERRE ET MER

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

LES VAPEURS

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

Helicium

L'ouverture des sens

By

ARNAUD BARATTE
Créateur

Verre à vin
53 cl
Tout en rondeur, ce verre est refermé au buvant pour conserver les arômes du vin, même puissants.

Verre à vin
33 cl
Ce verre à dégustation polyvalent permet d'apprécier différents vins sans perdre en qualité de dégustation.

Verre à effervescent
28 cl
Ce verre sublime la dégustation de vins effervescents.

Verre à spiritueux
36 cl
Ce verre convient autant pour la dégustation de boissons alcoolisées que pour tous types de boissons non alcoolisées.

Photos non contractuelles. Les produits ne sont pas représentés à leur taille réelle. Édition décembre 2018. Tous droits réservés.

Charles Perrigot
VINS - SPIRITUEUX - CHAMPAGNE

06 79 555 100 agenceperrigot@gmail.com

Les Chefs Euro-Toques France

LA SALOUPIÈRE

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

AUBERGE DU PRIEURÉ NORMAND

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

www.aubergeduprieure.com

HOSTELLERIE DU LION D'OR

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

www.hostelleriedulion dor.com

LE COHÉ

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

www.le-cohe.com

RESTAURANT AU RÊVE

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

L'ENTRÉE JARDIN

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

www.restaurant-cadillac.com

LE DIX NEUF CENT

Jérémy CERVET
14-16 boulevard Puyblanc
19100 BRIVE LA GAILLARDE
+33 (0)5 55 74 18 64

RESTAURANT JARDIN EPICURIEN "LE PITEY"

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

www.lepitey.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

COUSIN TRAITEUR LA ROCHELLE

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

www.cousintraiteur.com

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

AUBERGE GOXOKI

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

www.cousintraiteur.com

ECOLE HÔTELIÈRE DU PÉRIGORD

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

LES CHAIS D'HAUSSMANN

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

www.chais-haussmann.com

HÔTEL CHAIS MONNET LA DISTILLERIE

Olivier RENAUD
50 avenue Paul Firino Martell
16100 COGNAC
+33 (0)5 17 22 32 23

www.chaismonnethotel.com

LHERAUD
COGNAC

Photos non contractuelles.Les produits ne sont pas représentés à leur taille réelle. Édition décembre 2018.RCS330365727000016. Tous droits réservés.

Entre rêves et désirs, parfums et arômes, la poésie du millésime et la culture d'un talent.

Lhéraud

CHARLES PERRIGOT

VINS - SPIRITUEUX - CHAMPAGNE

06 79 555 100 agenceperrigot@gmail.com

Les Chefs Euro-Toques France

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

LE RELAIS DES CHARTREUSES

Gilles CAVALIERE
606 avenue D'en Carbouner
66160 LE BOULON
+33 (0)4 68 83 15 88
www.traiteurlalucques.com

LA LUQUES TRAITEUR

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

LE JARDIN DES PÂTES

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

L'ATELIER L'AQUARELLE DES SAVEURS

Richard QUEMY
2 place du Château
30820 CAVEIRAC
+33 (0)4 66 81 73 24

HOSTELLERIE BÉRARD & SPA

Jean-François BERARD
7 rue Gabriel Péri
83740 LA CADIERE D'AZUR
+33 (0)4 94 90 11 43
www.hotel-berard.com

MIRAMAR

Christian BUFFA
12 quai du Port
13002 MARSEILLE
+33 (0)4 91 91 10 40 / 04 91 91 41 09
www.bouillabaisse.com

LES GÉRARDIES

Clément CHARLIER
176 cours Gambetta
84300 CAVAILLON
+33 (0)4 90 06 22 40
www.restaurant-lesgerardies.fr

LA CAVE

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

VILLA D'OUSTAOU

Michel CILIA
1680 route du Val
83170 BRIGNOLES

CUISINE DU SOLEIL - CUISINE BY FH

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

SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

Philippe JOANNÈS
Place du Casino
98000 MONACO MONTÉ CARLO
+33 (0)4 94 49 65 73

L'EPICURIEN

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

LA MIRABELLE

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

AUBERGE DE LA MADONE

Thomas MILLO
3 place Auguste Arnulf
06440 PEILLON VILLAGE
+33 (0)4 93 79 91 17
www.chateauxhoteldefrance.com/madone

VINS ALSACE

Les Chefs Euro-Toques France

PACA

PONANT

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

BUBO

Fabien TORRENTE
34 rue Jean Fiolle
13006 MARSEILLE
www.bubo-restaurant.com

Pays de Loire

RESTAURANT LE COTHIER

Sylvain BOURMAUD
Boulevard de l'Egalité
85800 SAINT GILLES CROIX DE VIE
+33 (0)2 51 39 17 45

MAISON RICORDEAU

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

CÔTE OUEST M GALLERY BY SOFITEL

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

RESTAURANT L'ANTIQUAIRE

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

LA VILLA

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

ETRANGER / DOM TOM

SAINT REGIS HOTEL SHENZHEN

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

ISO RESTAURANTE

Nicolas BRENELIERE
Calçada do Livramento 17
1350 -188 LISBOA
00351 213 701 94 PORTUGAL
www.iso-lisboa.pt

BISTROT DU VIN

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

LA TABLE DE REYMOND

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

HÔTEL LA CARAVELLE
LA TABLE DE MAMY NOUNOU

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

AMBASSADE DE FRANCE EN IRAN

Carlos MARSAL
64 avenue Neauphle-le-Château
11348 PARIS TEHERAN
(+98 21) 640 940 60 IRAN

LE 188 RESTAURANT & LOUNGE

Florian MULLER
Harbour Grand Hong Kong
23 Oil Street - North point
2789 800 HONG KONG
https://hongkong.harbourgrand.com/

HÔTEL PRÉSIDENT WILSON
RESTAURANT BAYVIEW

Michel ROTH
Quai Wilson, 47
1201 GENEVE SUISSE
0041 22 906 66 66/591 60 02
www.hotelpresidentwilson.com/fr/restaurant-bayview

Programme hygiène en hébergement

Garantir une satisfaction client exceptionnelle

Les solutions innovantes et rationalisées d'Ecolab, en complément de supports et d'une formation de classe mondiale, vous permettent de nettoyer en toute confiance et d'assurer la satisfaction absolue de vos clients.

PERFORMANCE

Proposer des solutions permettant de répondre à vos plus grands défis en matière de nettoyage et de garantir des résultats homogènes et optimaux

EFFICACITÉ

Programme de formation et supports personnalisés pour conduire et maintenir la productivité du personnel

SÉCURITÉ

Produits avec système de code couleur associés à un système de dosage unique évitant le contact avec les concentrés

Pour en savoir plus, veuillez contacter votre spécialiste Ecolab local
tel: +33 1 49 69 65 00 | email: marketing.institutional@ecolab.com | www.ecolab.com

ECOLAB®
Everywhere It Matters.™

Les Chefs Euro-Toques France

Gilles ANGOULVENT
29 rue La Bruyère
93800 EPINAY

AVRIL CONSEIL

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

BAYARD DISTRIBUTION

Adèle BAYARD
12 rue de la justice
80700 LAUCOURT
+33 (0)3 22 87 00 34
www.maisonbayard.com

Robert BECERRIL
4 impasse des Garzettes
44740 BATZ SUR MER
+33 (0)4 93 79 91 17

Jacques BÉLOT
18 rue du Maréchal Foch
33440 AMBARES ET LA GRAVE

HOSTELLERIE BÉRARD

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

LE DONJON - DOMAINE SAINT CLAIR

Clément BILLERET
Chemin Saint Clair
76790 ETRETAT
www.hoteletretat.com

Yann BONNEAU
1 rue Colbert
31400 TOULOUSE

DOMAINE CHABRIER FILS

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

LE BELLIS - BOULANGERIE - PÂTISSERIE

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

Pierre COUCKE
671 chemin des Rossignols
59270 BERTHEN
+33 (0)3 20 92 12 21

Aurélien DEL RIO
305 rue Marcel Pagnol
26740 BONTBOUCHER SUR JADRON

Olivier FOUSSAT
Le Peuch
19600 NOAILLES
+33 (0)5 55 24 26 55

RESTAURATION MUNICIPALE DE TALENCE

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

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

MARMITE DE PIERROT

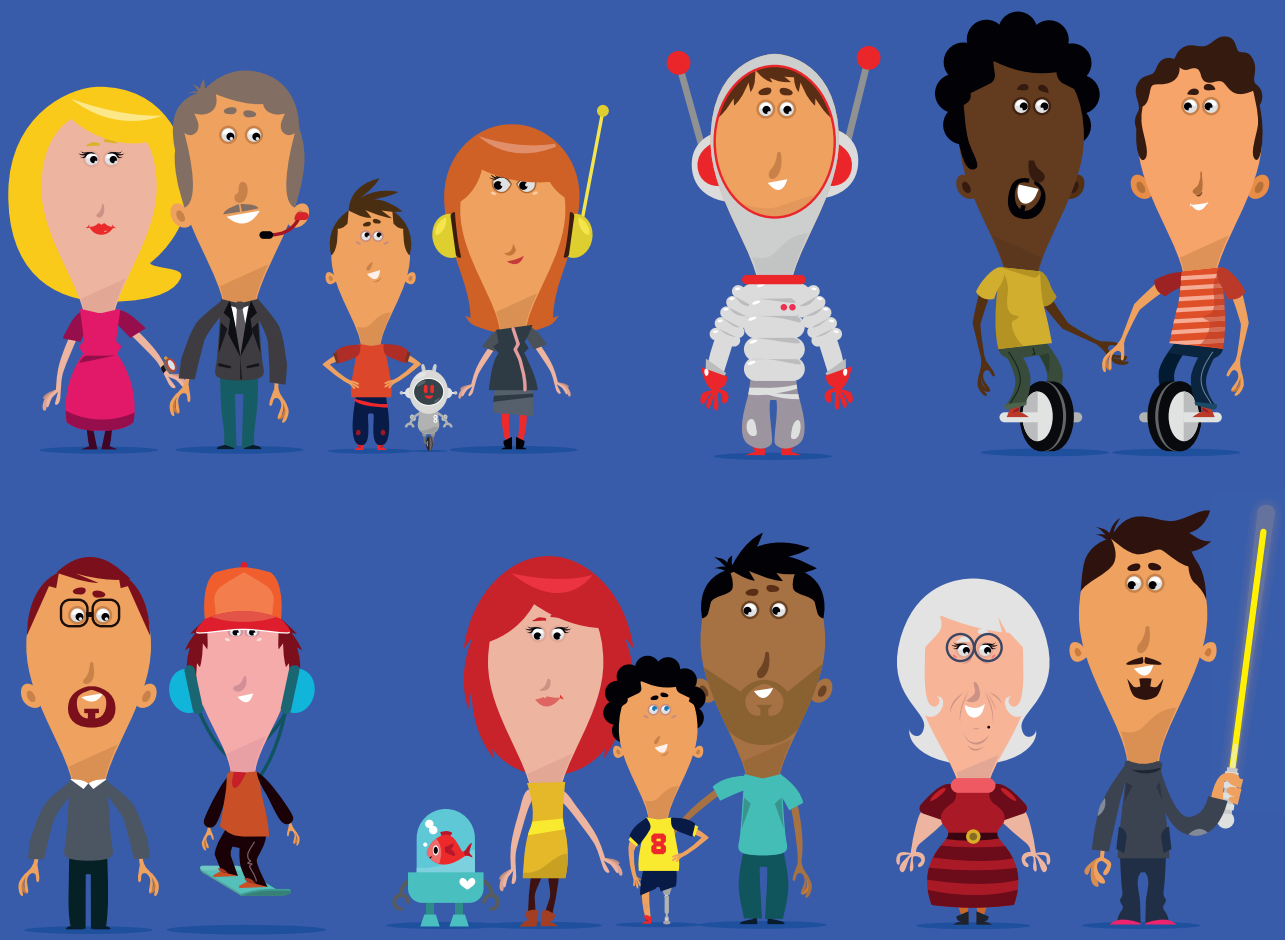
Sandrine LEMAIRE
93 rue Poincarré
59160 CAPINGHEM
+33 (0)3 20 92 12 41

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

On ne sait pas à quoi ressemblera l'entreprise dans le futur.

Une chose est sûre, on saura toujours innover pour mieux protéger vos salariés et leur famille.



50 ans d'innovation au service des familles

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

OCIRP.FR

VEUVAGE - ÉDUCATION - HANDICAP - DÉPENDANCE

OCIRP
protéger. agir. soutenir

Les Chefs Euro-Toques France

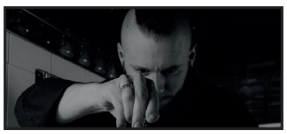
LE POUILLY REUILLY

Christian MILLET
68 rue André Joineau
93310 LE PRÉ SAINT GERVAIS
+33 (0)1 48 45 14 59

AUBERGE DE LA MADONE

Christian MILLO
3 place Auguste Arnulf
06440 PEILLON VILLAGE
+33 (0)4 93 79 91 17
www.chateauxhoteldefrance.com/madone

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



Axel POULET
71 rue Michel Felizat
69007 LYON

AS DE TABLE

Audrey REBYFFÉ
58 boulevard Pasteur
94260 FRESNES
+33 (0)9 81 67 06 00
www.asdetable.com

Yann RONCIER
1 square Auguste Rodin
92500 RUEIL MALMAISON

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

AUBERGE DU BONHEUR

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

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

LYCÉE HÔTELIER DE L'ORLÉANAIS

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

Des nouveautés en santé et prévoyance pour vos salariés !

RENCONTREZ NOS EXPERTS

sur le stand KLESIA.

Plus d'information au **09 72 72 11 45** (appel non surtaxé)

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

HEUREUSEMENT, AVEC KLESIA, IL EST BIEN COUVERT.

I.RAS WORLDWIDE PARIS – Crédits photo : Getty Images.

Complémentaire Santé – Prévoyance – Retraite

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

KLESIA

PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

Comment rejoindre Euro-Toques France

Plus que jamais, notre « Lobby Produit » est l'héritage que nous devons préserver absolument.
Notre premier rôle est de Nourrir et Faire Plaisir.

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

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

*****

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

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

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

Votre dossier d'Admission

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

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

Les Commissions d'Adhésions ont lieu tous les deux mois, à l'issue desquelles vous recevez un courrier vous annonçant la décision prise.
Une fois tous les documents renvoyés dûment remplis et cotisation réglée, vous êtes enregistré et faites partie des nôtres.

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

Bureau Euro-Toques France – Louise de Murard / 01 82 83 43 90
14bis rue Daru – 75008 PARIS
secretariat@eurotoques.fr

Nous remercions nos partenaires 2018

Perrier Vittel S.PELLEGRINO
PARRAIN 2017

METRO

Rungis
MARCHÉ INTERNATIONAL

Tereos

CNPO
Interprofession des Oeufs

NESPRESSO

ECOLAB

PHILIPPONNAT
CHAMPAGNE

BRAGARD
Be your best

Chazal

ARCOS

Coopérative de Producteurs
Le Guérandais
Sel de Guérande

Gibier de Chasse
Chasseurs de France

FRUCTIDOC

de Buyer
DEPUIS 1830

PEUGEOT
FRANCE

BRIDOR

STURIA
CAVIAR HAUTE COUTURE

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

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

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

masse 1884
La maison du foie gras Depuis

CIFOG
COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES PALMIPÈDES À FOIE GRAS

VALRHONA
AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT

VERRES
Helicium
L'ouverture des sens
ARNAUD BARATTE
Créateur

LHERAUD
COGNAC

PROVA
Gourmet
MAÎTRE VANILLER DEPUIS 1946

MULTIVAC
BETTER PACKAGING

Safran Haute Culture
Artisant de la Gastronomie Française au Safran

LE COCHON DE BRETAGNE
Bien né, Bien élevé

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

KLESIA
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

SANTÉ PRÉVOYANCE
HCR

OCIRP
protéger. agir. soutenir

NESPRESSO®
PROFESSIONNEL

AGUILA 220

FAITES UNE PETITE PLACE
À UNE GRANDE PROFESSIONNELLE

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

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

Nespresso France SAS - 382 597 821 - RCS Paris.

EURO-
TOQUES

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

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

2019

PROPRIÉTÉ EURO-TOQUES