

Euro-Toques

FRANCE



2020

*Notre Lobby,
c'est le Produit !*



LA GAMME LEADER DE LA RESTAURATION

SOMMAIRE

La Charte Euro-Toques	page 2
Edito Michel Roth et Guillaume Gomez	page 3
Les Présidents honoraires Euro-Toques France et le Bureau	page 4
Signes d'appartenance Euro-Toques	page 5
Editorial de Jean-Baptiste Lemoyne	page 6
Edito du Maire de Annecy et de l'Imperial Palace	page 7
La Savoie, Annecy et sa Gastronomie	page 8/11
Les produits régionaux – #savoiegourmandise	page 12/15
Spécialité d'Annecy : Le Reblochon	page 16
La Charte des Ambassadeurs du Produit	page 17
Site internet Euro-Toques et Communication	page 18/19
Rétrospective Actions Euro-Toques France 2019	page 20/25
Les Enfants Euro-Toques	page 26/29
Euro-Toques international	page 30/31
Les grandes régions 2019	page 32
Hommage à André Daguin	page 33
Comment rejoindre Euro-Toques France	page 34
Nouveaux chefs Euro-Toques France	page 35
Annuaire des chefs Euro-Toques France	page 36/53
Euro-Toques France remercie ses Partenaires	page 87

MAGAZINE EURO-TOQUES FRANCE

Euro-Toques France

10 rue de Sèze – 75009 Paris • Tél : 01 44 18 70 68
mathieu.la-fay@eurotoques.fr • isabelle.bobin@eurotoques.fr
louise.de-murard@eurotoques.fr • elisabeth.perrouault@eurotoques.fr

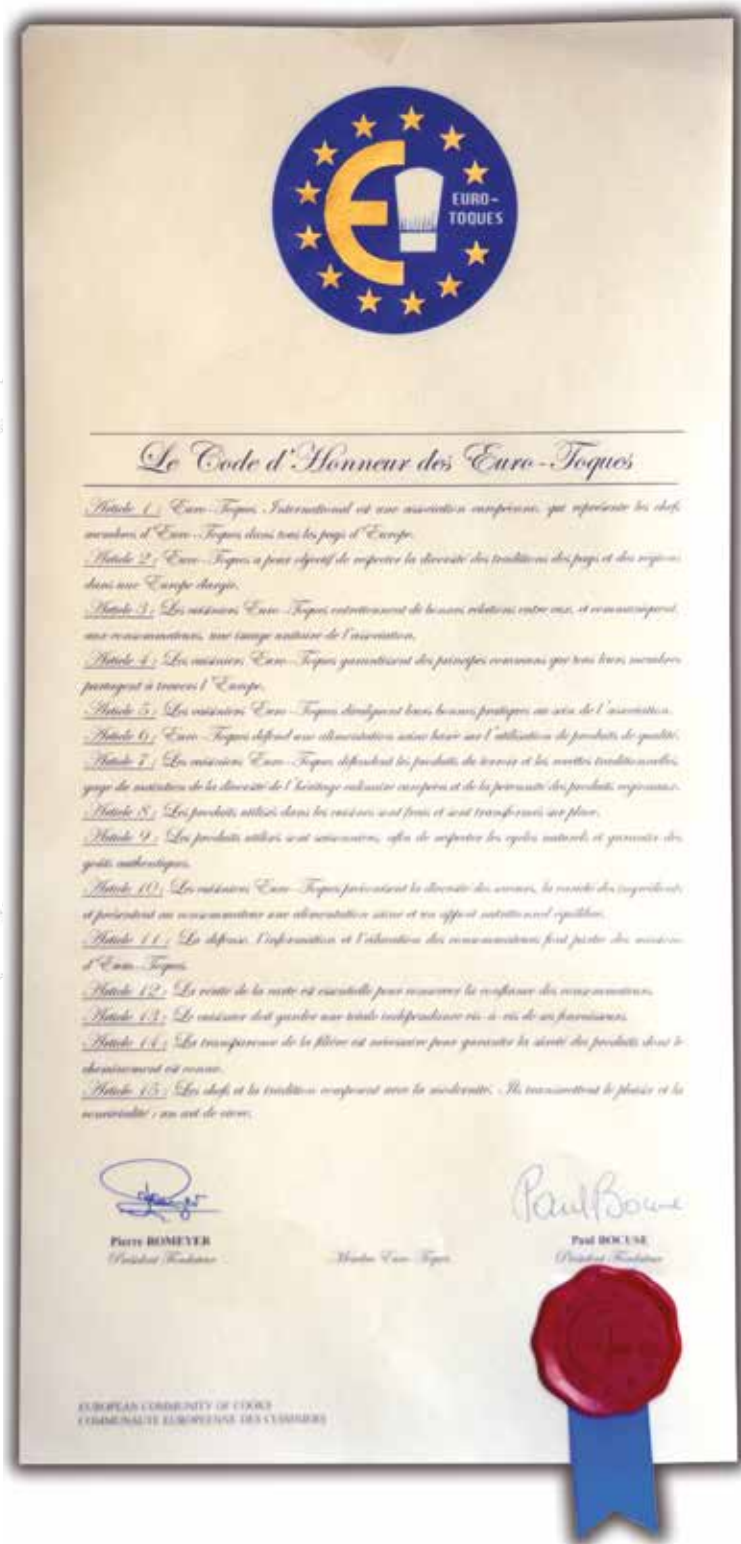
Direction de la Publication : Michel Roth & Guillaume Gomez
Comité de Rédaction : Mathieu la Fay, Louise de Murard & Elisabeth Perrouault

Conception, réalisation, impression : Louise de Murard & Elisabeth Perrouault – *Euro-Toques France*
Constance Bernard – *Com'Publics*
L'Imprimerie – lattes-imprimerie@wanadoo.fr

Crédit photo couverture : © agenceproducteurslocaux.com



LA CHARTE **EURO-TOQUES**



ÉDITO

L'année passée a été essentielle pour notre association. Elle préfigure d'un travail apponidit qui sera fait au service du produit en 2020.

En 2019, dans le prolongement du congrès de Strasbourg, votre bureau avait pris la décision de faire évoluer notre organisation pour redynamiser le travail de notre association et lui donner plus de poids au plan européen.

En effet, au lendemain des élections européennes de juin 2019, il était essentiel de se mettre en ordre de marche pour peser sur les décisions politiques de la nouvelle commission et du nouveau Parlement. Nous avons mission de porter la parole des chefs dans les instances décisionnaires européennes et la France doit être moteur dans ces débats.

À l'été 2019, Euro-Toques a déménagé au 10 rue de Sèze à Paris 9^{ème}. Monique Bescond, mémoire de notre association, qui nous accompagnait avec passion et dévouement depuis 1986 a passé le témoin à Mathieu la Fay. Directeur associé de l'agence de communication institutionnelle Com'Publics, notre nouveau directeur connaît bien Euro-Toques et le monde de la gastronomie puisqu'il avait travaillé il y a 22 ans déjà à la communication de la « fête de la cuisine » et anime depuis 10 ans le « Club de la Table Française » dont nous sommes partenaires fondateurs.

Cette nouvelle organisation et cette externalisation d'une partie de l'animation de l'association ont vocation à mettre plus efficacement en œuvre notre « lobby du produit » en nous appuyant sur les savoirs faire d'une équipe dont les affaires publiques sont le métier.

Euro-Toques France compte au travers de l'adhésion de plus de 200 chefs motivés, présents sur l'ensemble du territoire national une force très importante. À ce titre nous souhaitons renforcer le rôle des délégués régionaux. Nous proposons que plusieurs d'entre vous pilotiez des commissions thématiques ou deviennent référents sur un ou plusieurs produits. Nous souhaitons aussi rappeler que nous sommes des ambassadeurs légitimes d'une alimentation saine, sûre et durable qui donne du plaisir et répond aux attentes de nos concitoyens. Nous partageons les valeurs de la qualité, de la saisonnalité, du frais, du transformé sur place, du respect des cycles des saisons ... Nous défendons les produits du terroir, les recettes traditionnelles, gages du maintien de la diversité de l'héritage culinaire français et européen. Nous nous préoccupons du devenir produits régionaux. Nous nous engageons aussi des sujets sociétaux liés à l'environnement. On ne peut pas raisonnablement promouvoir le produit si on ne s'intéresse pas à ses modes de production, de transport, d'emballage, à sa lutte contre le gaspillage ...

Pour aller plus loin dans ces combats, pour partager cette ambition, nous prenons l'initiative de regrouper en 2020, au sein du club des « Ambassadeurs du Produit », tous ceux qui partagent nos valeurs. Cette démarche présentée lors du congrès annuel d'Annecy les 26 et 27 janvier 2020 doit structurer notre action au service du produit.

Enfin, grâce au soutien sans faille de nos nombreux partenaires nous allons aussi renforcer nos semaines « produit », notre présence sur les réseaux sociaux, mais aussi développer un certain nombre d'actions nouvelles, petit déjeuners de travail en présence des décideurs publics, lancement de pétition, organisation d'un colloque annuel ...

Votre mobilisation à tous est essentielle. La qualité du produit est une valeur largement partagée par l'ensemble des chefs cuisiniers que le club a vocation à fédérer.

Depuis plus de 30 ans, à l'initiative de Monsieur Paul Bocuse, puis avec l'implication des présidents successifs, Bernard Fournier, Henri Charvet, Didier Peschard, Euro-Toques promeut une vision moderne de la gastronomie et la nécessité de sauvegarder et promouvoir les produits de qualité d'origine et de saison.

Ensemble contribuons au débat français et européen sur la nécessaire valorisation du produit au service de la gastronomie et d'une alimentation saine, sûre et durable.

Nous comptons sur vous.

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





LES PRINCIPAUX ACTEURS D'EURO-TOQUES FRANCE

Bureau Administratif

10 rue de Sèze – 75009 Paris

secretariat@eurotoques.fr - Tél : 01 44 18 70 68

BUREAU NATIONAL EURO-TOQUES FRANCE



Michel ROTH

Co-Président

michel.roth2@numericable.fr



Guillaume GOMEZ

Co-Président

guillaume.gomez@elysee.fr



Jacques BARNACHON

Secrétaire Général

jacques.barnachon@hotmail.fr



Eric COISEL

Trésorier

ericcoisel@gmail.com

BUREAU ADMINISTRATIF



Mathieu La FAY

Directeur Général

mathieu.la-fay@eurotoques.fr



Isabelle BOBIN

Directeur Financier

isabelle.bobin@eurotoques.fr



Louise de MURARD

*Assistante de Direction
& Relations Chefs*

louise.de-murard@eurotoques.fr



Elisabeth PERROUAULT

*Responsable Partenariats
& Relations Extérieures*

elisabeth.perrouault@eurotoques.fr

LES PRÉSIDENTS HONORAIRES EURO-TOQUES FRANCE



Bernard FOURNIER

de 1986 à 1999



Henri CHARVET

de 1999 à 2011



Didier PESCHARD

de 2012 à 2014

SIGNES D'APPARTENANCE

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



LA VESTE OFFICIELLE EURO-TOQUES

Personnalisation obligatoire

BRAGARD®

- 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, ou intérieur de façon visible) de l'établissement et permet aux clients de vous identifier avec son 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.

ÉDITO



Parce que vous portez haut les valeurs de la gastronomie française, vous êtes depuis 1986 de véritables ambassadeurs du rayonnement de notre Pays. Grâce en soit rendue à Paul Bocuse et Pierre Romeyer qui furent visionnaires en créant l'association.

S'appuyant sur la force de votre travail quotidien, j'ai souhaité que le ministère de l'Europe et des Affaires étrangères démultiplie les énergies et les savoir-faire afin de faire vivre l'excellence française dans nos territoires comme à l'étranger.

Si la France est riche de ses traditions culinaires, si la qualité de sa gastronomie, de ses produits, du savoir-faire de ses chefs est mondialement connue et reconnue, la France a aujourd'hui la responsabilité de se saisir des enjeux contemporains liés à l'alimentation et au développement durable. Cela est d'autant plus vrai à l'heure où le nombre de personnes souffrant d'obésité augmente, que dans le même temps le nombre d'individus souffrant de sous-alimentation est en hausse, et que deux milliards d'individus souffrent d'insécurité alimentaire.

Dans le même esprit que les engagements pris lors de la COP 21 de 2015 et des Etats généraux de l'Alimentation de 2017, l'année 2020 sera donc placée sous le signe de la gastronomie avec le Forum de Paris pour la Gastronomie et l'Alimentation durable souhaité par le Président de la République et orchestré par le Chef Ducasse et l'Ambassadeur Faure. Cet événement de grande ampleur et d'envergure internationale fera rayonner nos traditions culinaires et nos chefs tout en menant une réflexion sur l'amélioration de la santé humaine, la biodiversité et la relation entre les peuples. Il s'agit de prendre conscience de ce que manger veut dire. En choisissant de manger tel ou tel produit, nous avons le pouvoir de choisir d'améliorer notre santé et celle de la planète. A la croisée des enjeux de changement climatique, de santé, de sécurité alimentaire et nutritionnelle, de transition écologique, le Forum de Paris pour la Gastronomie et l'Alimentation durable a pour ambition de construire et porter des réponses globales.

Lors de ce congrès, vous allez porter des valeurs que nous avons en partage et je tiens à saluer l'engagement de vos présidents Michel Roth et Guillaume Gomez pour défendre efficacement au sein de l'union européenne l'art culinaire à la Française !

Jean Baptiste Lemoyne

Secrétaire d'État auprès du Ministre de l'Europe et des Affaires étrangères



Annecy, il fait bon manger !
Parce que vous œuvrez avec détermination pour la sauvegarde et la promotion des produits de qualité et d'origine au niveau Européen. Parce que nous partageons cet engagement depuis de nombreuses années. Parce que, depuis 30 ans, vous portez haut et fort une parole juste en vous faisant l'écho de vos pairs et de nombreux professionnels. Pour toutes ces raisons, nous sommes heureux d'accueillir le nouveau congrès Euro-Toques à Annecy.

Ici, les fins gourmets autant que les grands gourmands apprécient de s'attabler en toute saison. Plats familiaux ou gastronomiques, planches gourmandes, dans les restaurants, auberges, cantines, fermes, bistrot ou sur une nappe de pique-nique... tous apprécient la qualité, la richesse et la variété de nos terroirs alpins.

Nos trois chefs étoilés se distinguent et relèvent chaque jour le défi de confectionner des mets hautement raffinés, leur créativité révélée à travers nos produits issus d'un territoire d'exception : depuis les alpages jusqu'aux profondeurs du lac.

La ville d'Annecy a à cœur de valoriser ce terroir, ainsi que les femmes et les hommes qui en révèlent la richesse et l'éclectisme. Nous savons combien ces métiers qui favorisent les circuits courts, respectent les saisons, sont une chance pour tous de manger mieux, sain et de façon durable tout en générant une économie locale dynamique.

En 2022, le Haras, lieu emblématique d'Annecy, abritera une halle gourmande, symbole d'une tradition gastronomique, où des producteurs, artisans et commerçants proposeront des produits locaux de qualité.

Nous souhaitons la bienvenue aux congressistes, éminents Chefs, et espérons que vous trouverez à Annecy des saveurs inspirantes pour alimenter vos échanges et poursuivre avec succès vos combats pour une alimentation saine et locale.

Maire d'Annecy

L'IMPERIAL PALACE****, majestueux bâtiment Belle Epoque au bord du lac d'Annecy, abrite un hôtel de 104 chambres & suites, avec une vue exceptionnelle sur le lac et les montagnes, mais également des restaurants & bar, un spa, un casino ainsi qu'un centre de congrès.

Pour combler gourmets et gourmands, l'établissement propose de véritables lieux d'exploration culinaire. Dans un cadre raffiné ou en terrasse avec vue sur le lac, La Voile offre une table gastronomique inspirée des saveurs de saison. La Brasserie, bistrot chic et moderne situé en rez-de-jardin avec une superbe terrasse face au lac également, mêle avec brio spécialités de terroir et plats emblématiques de grandes brasseries.

Depuis l'automne 2018, le poste de Chef Exécutif est occupé par un duo. **Adrien Tupin-Bron**, entré comme pâtissier puis promu responsable de la pâtisserie cinq ans plus tard, a relevé un nouveau challenge en 2017 en tant que Chef du restaurant gastronomique. Une évolution naturelle pour lui qui avait l'habitude d'associer les légumes aux fruits dans ses desserts.

Après avoir fait ses armes sur Lyon, notamment auprès des Brasseries Bocuse et du traiteur Meilleur Ouvrier de France Jean-Paul Pignol, **Sylvain Fombertasse** rejoint l'Impérial Palace en 2014. De ces expériences, il retient l'importance du produit et le plaisir d'une cuisine traditionnelle authentique et savoureuse. Il a aujourd'hui la responsabilité du restaurant La Brasserie et des Banquets.

IMPERIAL PALACE - Annecy
Groupe PVG



LA SAVOIE, ANNECY

ET SA GASTRONOMIE

C'est entre vallée, montagne et le lac que la gastronomie de la région puise son inspiration ...

Savoie, terre fromagère ...

Savoie, terroir viticole ...

Savoie, territoire étoilé ...

Le tourisme en Haute-Savoie c'est aussi le tourisme des papilles et dans le coin on est plutôt gâté : Plusieurs chefs étoilés, des tables d'exception mais aussi des plats et recettes de terroir avec des spécialités régionales emblématiques.

Fromages, vins, poissons de lacs et charcuterie des Alpes. La gastronomie des Alpes est authentique et mérite le détour.

C'est dans les montagnes de Savoie que l'on peut déguster la dizaine de fromages qui en font sa réputation. Un véritable plateau de fromages se doit de compter Abondance, Beaufort, Chevrotin, Raclette, Reblochon, Tamié, Tome des Bauges et Tome de Savoie. Dans les auberges de montagne, ces fromages se dégustent en tartiflette, fondue ou encore raclette pour les plus grands moments de convivialité.

Avec 25 cépages et 3 appellations d'origine contrôlée (Vin de Savoie, Roussette de Savoie et Seyssel), les vins de Savoie sont issus de terroirs d'exception entre plaines et pentes des massifs.

Majoritairement Blancs, toujours secs et même un rien pétillant, ils accompagnent à merveille poissons et fruits de mer et sont parfaits avec les spécialités typiques de la Savoie.

Le Pays de Savoie compte plus de trente étoiles pour une vingtaine d'établissements. Une récompense pour tous ces « Toqués » du grand art culinaire, si attachés à leur terroir et à sa tradition de haute gastronomie. Parmi les plus célèbres, Laurent Petit, Emmanuel Renaut, René et Maxime Meilleur, Jean Sulpice ou encore Yoann Conte.



Découvrir une terre d'abondance... et d'attractivité

De Dijon et ses influences continentales à la Provence méditerranéenne, en passant par Lyon, la Saône et le Rhône creusent un sillon à travers les terroirs offrant une grande diversité de paysages où se succèdent vignobles, vergers et pâturages.

Depuis des millénaires, ce couloir d'influences a fait circuler les produits, brasser les idées et permis aux hommes de se rencontrer : artisans, restaurateurs, agriculteurs, viticulteurs prennent le relais des traditions pour continuer à extraire le meilleur de leurs terroirs. Ce territoire historique d'abondance et d'excellence est un levier d'attractivité économique et touristique et constitue la future Vallée de la Gastronomie® : elle rassemble une sélection d'offres polysensorielles, qui, au fil des terroirs, propose une exceptionnelle diversité de produits, d'expériences et de savoir-faire. Du Nord au Sud, de la visite des domaines viticoles de Bourgogne à la dégustation des saveurs authentiques du Calisson en passant par la découverte du secret de la truffe, le visiteur de la Vallée de la Gastronomie® s'ouvre à un large choix de rencontres avec des hommes et des femmes passionnés qui cultivent, élaborent, cuisinent les trésors de la gastronomie française.

Unique en son genre, le développement de cette nouvelle offre touristique incarne une ambition

forte, celle de devenir une destination gourmande phare, d'envergure internationale, capable de fédérer le réseau des acteurs locaux en réunissant ces « créateurs de goût » : artisans, agriculteurs, viticulteurs, restaurateurs et opérateurs touristiques porteront haut et fort la renommée du « Repas Gastronomique des Français », inscrit au Patrimoine Mondial de l'Unesco.

La Vallée de la Gastronomie® constitue donc un levier de développement économique fort et une vitrine mondiale de l'attractivité des 3 régions traversées et de la France en général pour faire face à une concurrence mondiale exacerbée.

Les aspirations sociétales évoluent et se tournent vers des produits avec plus d'authenticité, de traçabilité, de respect du vivant et de l'environnement, favorisant le mieux-être par l'alimentation et la durabilité dans leur conception, leur approvisionnement et leur commercialisation : aussi, l'excellence des produits labélisés (67 AOP et AOC en Auvergne Rhône-Alpes) répondent à ces enjeux et participent ainsi grandement à l'attractivité de leur territoire, en incarnant tout simplement dans son âme et dans ses valeurs.

Lionel FLASSEUR

Directeur Général Auvergne Rhône-Alpes Tourisme



LA SAVOIE, ANNECY ET SA GASTRONOMIE

Destination parmi les plus étoilées de France, Savoie Mont Blanc revendique une gastronomie très variée. Poissons et crustacés lacustres s'affichent à la carte de toutes les bonnes tables. En dépit de leur chair délicate à cuisiner, ces espèces sont très prisées des chefs savoyards. Elles leur inspirent des recettes hautes en saveur.

Des poissons à la table des grands chefs

Féra, omble chevalier, perche, truite, brochet, lotte ou bien encore écrevisse, voilà les principales espèces d'eau douce convoitées par les pêcheurs professionnels et amateurs de Savoie Mont Blanc. Cette faune piscicole, dont la population est très surveillée, occupe une place encore méconnue dans la gastronomie savoyarde, souvent associée à ses plats rustiques et caloriques à base de fromage et de charcuterie.

Le poisson, grâce à ses qualités nutritionnelles et gustatives, est l'un des produits star des chefs savoyards. Dans leur cuisine, et c'est encore plus vrai pour ceux installés à proximité des grands lacs, poissons et crustacés alpins côtoient sans rougir leurs homologues marins.

Vins de Savoie Blancs

Emblématiques du vignoble savoyard et largement répandus sur le territoire, les Vins de Savoie blancs reflètent toute la diversité d'un terroir haut en saveurs. Secs, riches et aromatiques, ils sont soigneusement élaborés pour rester floraux et équilibrés. Ils bénéficient de 2 Appellations d'Origine Contrôlée liant leurs qualités à leurs terres : « Savoie » et « Roussette de Savoie ».

Vins de Savoie Rouges

Issus de cépages Gamay, mais aussi de Mondeuse, Pinot et plus récemment de Persan, les Vins de Savoie rouges témoignent du caractère de leur berceau d'origine. Ils se distinguent par leurs légers tanins aux notes épicées et fruitées et bénéficient d'une AOC Savoie (Appellation d'Origine Contrôlée).



Vins de Savoie effervescents

Déclinés en blancs ou rosés, ces vins mousseux réputés pour leur grande qualité et leur force de caractère expriment toute la noblesse de leur robe or ou rose pâle. Ils sont reconnus par deux Appellations d'Origine Contrôlée: « Savoie » et « Seyssel ».

Depuis Noël 2015, les amateurs de vins effervescents peuvent apprécier le Crémant de Savoie qui rejoint

les 7 autres régions de production, comme l'Alsace ou la Bourgogne.

Le Crémant de Savoie est réalisé avec des raisins récoltés à la main, issus à 60% de cépages Jacquère et Altesse. Elevé pendant 12 mois minimum, il se distingue par une finesse de bulles d'une rare élégance aromatique.



Viande séchée de Savoie



La viande séchée de Savoie est exclusivement fabriquée à partir de bœuf de races locales : Tarines ou Abondances. C'est le mode d'élevage des bovins, en alpages l'été et nourris de foin issu de la vallée l'hiver, ainsi que les méthodes de fabrication artisanales, qui confèrent à la viande séchée de Savoie les arômes typiques et le goût unique qui font le bonheur des gourmets.

Les Salaisons de Savoie

Autrefois, en Savoie et Haute-Savoie, les charcuteries étaient séchées pour être conservées. Plus précisément, la fabrication s'effectuait en zone de montagne, où l'atmosphère offre des conditions idéales de séchage.

Aujourd'hui encore, même si les techniques ont évolué, les charcuteries de Savoie tirent leur fondant, leur moelleux, leur fruité, des longs mois de préparation et de soins minutieux avant d'être commercialisées ...

Et si la technologie a permis certaines évolutions, les producteurs conservent un savoir-faire et une tradition de fabrication d'origine artisanale, car pour ces salaisoniers passionnés, les gestes répétés et la patience demeurent les secrets d'une bonne charcuterie de Savoie.



#savoiegourmande

Fromage de Savoie

FROMAGERIE DE SAVOIE

Avec de riches pâturages et plusieurs siècles de perfectionnement, les Alpes ne pouvaient pas ne pas devenir réputées pour leurs fromages. Les animaux qui sont nourris essentiellement d'herbe et de foin suivant les saisons et les durées d'affinages particulièrement longues permettent de donner aux fromages des goûts variés et intenses. La flore de montagne et le travail du lait cru se retrouvent ainsi reproduits et sublimés dans chaque fromage. Et il n'est pas rare de constater de réelles différences d'un producteur à l'autre (même quand ces derniers sont voisins).

Différents types de fromages en fonction des lieux de pâture. Ainsi lorsque les pâturages sont frais et riches en espèces peu fourragères, le fromage sera plus fondant et amer. Lorsque la pâture d'altitude est sèche, le fromage aura un goût plus fruité aux accents de noisettes. Et quand les animaux paissent en vallée, le goût est plus intense.

De façon générale, les fromages issus d'alpages sont riches en vitamines A et E, riches en acides gras à longue chaîne et pauvres en acides gras saturés.

FAMILLES DE FROMAGES DES ALPES

FROMAGE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE AU LAIT DE VACHE

- La tomme, fromage emblématique aux diverses variétés
- Le tamié, élaboré et perfectionné par les moines trappistes de l'abbaye du même nom
- Le reblochon, incontournable fromage des Aravis

FROMAGE À PÂTE CUITE

- Le beaufort, implanté en Haute-Tarentaise et dans le Beaufortain
- L'emmental, fabriqué partout et connu de tous
- L'abondance qui se fabrique surtout en alpages

FROMAGE À PÂTE MOLLE ET CRÉMEUSE

- Le vacherin cerclé d'écorce de merisier en fin d'automne en Abondance et dans les Bauges

AUTRES FROMAGES À BASE DE LAIT DE CHÈVRE ET DE BREBIS

- Grattairon
- Tignard
- Persillé des Aravis
- Tomme de chèvre
- Chevrottin des Bauges et des Aravis...



La fondue savoyarde



Aussi connue comme étant la « Reine » des fondues, la Savoyarde privilégie 3 célèbres fromages de la province. Son goût à la sensation unique vient de l'union puissante du beaufort, du reblochon et du comté.

Dans une casserole ou un caquelon déjà rempli d'ail, on y arrose un verre de vin blanc au nombre des personnes qui vont savourer la préparation. On découpe ensuite les fromages en petits morceaux afin de faciliter leurs fondues. Pour préparer cette spécialité d'Annecy, il faut vous munir d'une cuillère en bois pour touiller le mélange.

C'est un plat montagnard qui a été bien admis par les Annéciens. Auparavant, les anciens le consommaient en automne et en hiver lorsque le bétail retourne à l'alpage. C'est une spécialité qui réunissait les bergers d'autrefois pour se retrouver et oublier ensemble la fraîcheur de l'hiver.

L'Emmental de Savoie

L'emmental de Savoie est à l'origine de la notoriété du plateau des fromages savoyards. Originaire de la vallée de l'Emme en Suisse, pesant 75kg et nécessitant 900 litres de lait (la production quotidienne de 60 vaches), l'emmental est un fromage pressé à pâte cuite au goût plutôt doux.

EMMENTAL MAIS DE SAVOIE

Dans l'univers de l'Emmental, le « Savoyard » est synonyme de la qualité la plus noble. Jadis, dans chaque village, collaboraient un fromager et, à tour de rôle, un paysan. Cette pratique du « tour » a donné lieu à la création des « fruitières » (fromageries communes).

Aujourd'hui, dans ces fruitières, fromagers et producteurs de lait fabriquent ensemble l'emmental au lait cru et capitalisent le savoir-faire acquis au fil des décennies pour obtenir le caillé idéal qui donnera à l'emmental son goût et ses caractéristiques typiques. Un salage en saumure puis un passage en cave froide et chaude fait partie du processus de fabrication. Ainsi la cave chaude provoque l'apparition des trous caractéristiques et l'aspect bombé de la meule.

APPELLATION PROTÉGÉE « EMENTAL DE SAVOIE »

L'emmental de Savoie bénéficie en plus du signe officiel de reconnaissance national et européen : l'IGP (Indication Géographique Protégée) garant de son origine Savoie, de sa qualité et de son lien au terroir à tous les stades de la production. Un organisme certificateur indépendant contrôle le respect du cahier des charges et attribue la certification :

- Vaches de races locales essentiellement,
- Alimentation à base d'herbe et de foin,
- Fabrication au lait cru,
- Affinage long d'au minimum 75 jours qui développe un fruité et une saveur propre. Le goût est plus corsé lorsque l'affinage se poursuit entre 8 et 12 semaines.
- L'appellation « Emmental de Savoie », marquée en rouge en talon. Chaque Meule est identifiée (garanties de l'origine et de la traçabilité).

#savoie**gourmande**

Pommes et poires de Savoie

POMMIER DANS LE MASSIF DES BAUGES

Les vergers de Savoie produisent chaque année 30000 tonnes de 22 espèces différentes de poires et de pommes. Représentant environ 70 arboriculteurs regroupés dans le Syndicat Fruits de Savoie, les vergers locaux se contraignent à suivre un cahier des charges précis, propre aux fruits locaux, destiné à promouvoir la qualité plutôt que la quantité.

Les fruits locaux subissent le climat montagnard et cela influe sur leurs caractéristiques et sur leur croissance. Ainsi l'altitude facilite le calibrage et rend les fruits fermes. Les températures impactent la couleur des fruits et aident à la conservation. Enfin, le sol chargé de sels minéraux permet une croissance régulière des pommes et poires.

POMMES DE SAVOIE

Produites sur 260 ha, 16 variétés de pommes sont cultivées en Savoie : Golden de Savoie, Reine des Reinettes, Reinette grise du Canada, Gala, Idared, Jonagored, Pinova, Suntan, Fuji, Initial, Reinette blanche du Canada, Melrose, Delbarestivale, Jonagold, Delbard Jubilé, Elstar.

À consommer d'Août à Juin.

POIRES DE SAVOIE

Produites sur 110 ha, les 6 variétés cultivées (Conférence, Passe Crassane, Doyenné du Comice, Williams, Général Leclerc et Louise Bonne) ont de belles couleurs, sont juteuses et bien fermes. Ce sont les grandes amplitudes de température qui confèrent ces propriétés aux poires.

À consommer de Septembre à Février.

IGP ET LABELS

Depuis 1996, les pommes et poires de Savoie sont IGP (Indication Géographique Protégée). Les fruits labellisés sont produits suivant les règles de l'agriculture raisonnée en utilisant des méthodes qui respectent l'environnement. À partir de 2005 pour renforcer encore la notoriété des fruits, les producteurs locaux se sont dotés d'une Certification de Conformité Produit.

Seules 4000 tonnes possèdent le label IGP. Elles sont reconnaissables en magasin grâce à l'étiquette « Marque Savoie ».



La polenta



La polenta est une semoule de maïs, employée pour la concoction d'une bouillie jaune foncé à la texture solide qui porte le même nom.

Aussi nommée « Polente », la préparation est issue de la transformation du maïs en semoule. On peut compter 3 sortes de grenaisons, dont les plus grosses, les moyennement grosses et les plus fines. À première vue d'œil, la polenta se rapproche du couscous, mis à part son aspect un peu jaune légèrement orangé. Dans les régions françaises, on a tendance à rencontrer des grenaisons de dimension moyenne, tout le contraire de ce que l'on peut trouver à la Vallée d'Aoste où les graines sont plutôt fines et blanches. Un pur délice d'austérité, la polenta se déguste nature ou mijotée avec de l'eau.

Les Annéciens préfèrent la savourer bouillie ou avec du lait. Pour ajouter plus de saveur à la préparation, vous pouvez sommer avec un peu de fromage de type beaufort ou emmental. Les fines bouches préfèrent apporter une petite touche de truffe finement tranchée en lamelle. Les anciens appréciaient entre autre la concocter en gratin, une excellente manière de la goûter avec d'autres garnitures comme le jambon, la béchamel et quelques légumes. Si vous souhaitez la consommer comme un plat de résistance, la polenta peut être accompagnée de viande à l'exemple du porc, du lièvre, du blanc de poulet, des diots et des saucisses.

D'où vient la polenta ?

Il existerait déjà un soupçon de « Polente » durant l'époque antique, mais à cette période, la préparation était présentée comme une sorte de bouillie d'orge. Vient ensuite l'apparition de la polenta de maïs en Savoie au XVIII^{ème} siècle.

Autrefois, les Annéciens la servaient en tant que nourriture de base, spécialement durant l'hiver pour substituer les pommes de terre. Ils cuisinaient la polenta dans un immense chaudron pendant des heures en remuant la préparation fréquemment. C'est surtout par sa consistance très solide qu'elle a été très appréciée à cette époque. Durant les temps de fête, on l'agrémentait avec de la crème pour ajouter un peu de saveur au plat.

SPÉCIALITÉ **D'ANNECY**

Le Reblochon

Fromage emblématique et incontournable de Haute-Savoie, le reblochon est une des stars de la gastronomie locale.

Le reblochon trouve racine dans les vallées des Aravis au 13^{ème} siècle, mais la littérature ne le mentionne qu'à la toute fin du 17^{ème} siècle à cause de ses origines illicites.

Réalisé historiquement à partir de la « re-bloche », c'est à dire le résidu de la traite afin de grappiller un peu aux impôts : l'impôt étant calculé sur le lait collecté, les fermiers ne travaient pas entièrement leurs vaches et faisaient une seconde traite qui donnait un lait gras de très bonne qualité.



LE REBLOCHON, UN FROMAGE AOP RÉPUTÉ

Fromage de vache au lait cru dont la pâte est pressée mais non cuite, le reblochon est protégé (AOC depuis 1958 et AOP depuis 1996) et produit sur un territoire bien délimité : une partie de la Haute-Savoie (Annecy le vieux en fait partie mais pas les autres villes de l'agglomération par exemple) et un petit bout de la Savoie.

Le cœur historique de la production du reblochon se trouve à Thônes à 20 minutes d'Annecy. Il existe aujourd'hui environ 800 producteurs et le reblochon est sur la troisième place du podium des AOC de fromages en tonnage annuel.

CARACTÉRISTIQUES DU REBLOCHON

Élaboré à partir de lait de vaches de montagnes (Tarine, Abondance et Montbéliarde) nourries à l'herbe grasse des pâturages d'été et au foin l'hiver, le reblochon se fait dans la foulée de la traite. Faisant 14cm de diamètre et haut de 4cm maximum, le reblochon pèse environ 500g. Sa croûte de couleur safran est recouverte d'une légère mousse blanche (elle se mange), sa pâte onctueuse et

souple est de couleur ivoire avec un parfum de noisette. Riche en eau et pas si gras que ça (25%), il faut environ 5 litres de lait pour réaliser un reblochon et sa fabrication est rapide : il ne faut que quelques semaines de cave avant qu'il soit consommé.

- Le reblochon est affublé d'une pastille verte lorsqu'il est produit à partir du lait d'un même troupeau (reblochon fermier) ;
- ou d'une pastille rouge lorsqu'il est le résultat de plusieurs laits mélangés en coopérative (reblochon fruitier).

LE REBLOCHON EN DÉGUSTATION ET À LA CUISINE

Le reblochon se déguste à température ambiante (aux environs de 15 degrés – il faut donc le sortir du frigo quelques heures avant) et se marie bien avec les vins de Savoie blancs et du gros pain rustique. Il se consomme tout au long de l'année mais sa saveur est plus marquée – et plus appréciée des connaisseurs – lorsque les vaches sont en alpages (printemps et été de mai à septembre). Et dans les plats cuisinés, il est l'ingrédient incontournable de la tartiflette que tout le monde connaît et se prête bien aux plats familiaux conviviaux.

LES AMBASSADEURS DU PRODUIT :

un club fédérateur au service de la profession

L'association Euro-Toques France met son action et sa capacité d'influence à Paris et à Bruxelles à la disposition de l'ensemble de la profession. Discuté avec de nombreuses associations de Chefs Cuisinier, la création d'un club des ambassadeurs du produit, dont

l'acte de naissance est prévu en ce début d'année 2020 met en lumière une volonté partagée d'agir pour ne pas subir.

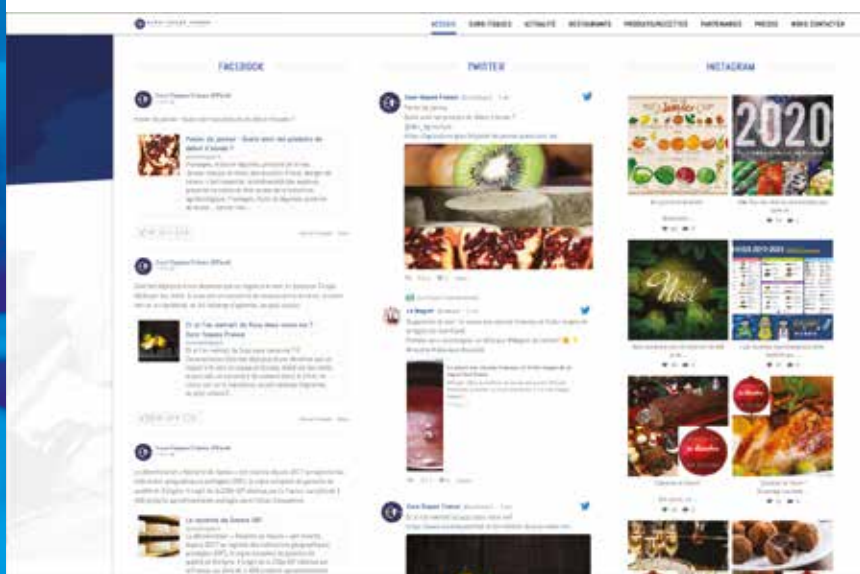
Cette charte met en avant des engagements partagés.



EURO-TOQUES FRANCE SUR SITE

www.eurotoques.fr

Depuis septembre 2018 une nouvelle arborescence du site internet est née afin de le rendre plus **accessible et attractif de tous**.



C'est la 1^{ère} vitrine qui regroupe l'ensemble des informations tant au niveau des chefs que des partenaires et des actions menées par Euro-Toques France au niveau national.



Le site nous apporte **une crédibilité aujourd'hui indispensable**. C'est une réelle extension de notre activité qui permet de rester en contact permanent avec l'activité des chefs, des producteurs, des partenaires...

ET MÉDIAS SOCIAUX...



Les médias sociaux permettent de communiquer auprès de sa communauté à tous moments, même en situation de mobilité. A l'heure des smartphones et tablettes, l'homme est perpétuellement connecté et toujours susceptible de recevoir des informations.

Ils sont devenus indispensables à la stratégie marketing, ce qui nous a poussé, il y a un peu plus de 3 ans, à nous demander :

Comment rendre visible Euro-Toques France et développer sa notoriété pour véhiculer la défense du produit ?

Les médias sociaux Euro-Toques France que nous avons lancés, Facebook, Twitter, Instagram et LinkedIn ont révélé un réel

engouement de votre part, ce qui nous pousse tous les jours, à vous alimenter sur notre cœur de métier à savoir :

LA DÉFENSE DU PRODUIT

Ils permettent également aux chefs de mieux connaître les produits de nos partenaires et aux chefs d'exprimer leur créativité par de magnifiques recettes, maintenant téléchargeable et imprimable.

Et nous tenions à vous remercier de continuer à nous suivre...



Instagram : @eurotoquesfrance

Linkedin : Euro-Toques France

Twitter : @EuroToques1

Facebook : @EuroToquesFrance

EURO-TOQUES FRANCE 2019



CONGRÈS EURO-TOQUES FRANCE 2019

*Les 17 & 18 février 2019
Strasbourg*

Les chefs Euro-Toques France se sont retrouvés dans cette belle région de l'Alsace les 17 et 18 février 2019 pour leur congrès annuel.

Retrouvez les saveurs des viandes sur les tables
des chefs Euro-Toques dans le respect de

LA VIANDE À TABLE !
DU 13 AU 19 MAI 2019



Chazal



« Euro-Toques, des artisans cuisiniers au service d'une alimentation saine »

SEMAINE DE LA VIANDE *Du 13 au 19 mai 2019*

La 1^{re} édition de la Semaine de la Viande, en duo avec la Maison Chazal et l'Or Rouge, a été l'occasion de mettre en avant les viandes, toutes races animales confondues, mais surtout de valoriser les différences gustatives de morceaux trop souvent mis de côté.

Cette semaine a permis également de démontrer une autre solution à l'anti-gaspillage alimentaire et rééquilibrer le coût du marché de la viande.

Conférence de Presse et Master Class ont eu lieu le 10 mai à l'École de Paris des Métiers de la Table (E.P.M.T) en présence de Guillaume Gomez, Yann Roncier et Grégoire Maille.





DÉJEUNER DES PARTENAIRES

Le 27 mai 2019

Le 27 mai 2019, c'est le chef Joël Veyssière qui a reçu l'ensemble des Partenaires nationaux Euro-Toques France avec à ses côtés nos co-Présidents, Michel Roth et Guillaume Gomez pour un repas très apprécié.

L'occasion de présenter en avant-première aux Partenaires les grands projets prévus pour l'avenir avec une nouvelle direction à l'esprit novateur et dynamique.



SEMAINE DU POISSON LA TRUITE

Du 10 au 16 juin 2019

À l'occasion de la Journée Mondiale de l'Océan qui a eu lieu le 8 juin 2019, Euro-Toques France, Mr.Goodfish, le CIPA et Innovafeed ont choisi de mettre à l'honneur pendant la semaine du 10 au 16 juin, un poisson de saison : la truite.

Les chefs d'Île-de-France se sont regroupés le 17 juin 2019 autour de bassins d'eau douce pour une dégustation de Truite à chair rose orchestrée par Yann Roncier.



SEMAINE DES PRODUITS LAITIERS

Du 9 au 15 septembre 2019

Les produits laitiers sont la base d'une alimentation saine et les chefs ont pu le prouver cette semaine-là entre saveurs, goûts et textures.

C'est lors d'une Master Class orchestrée par Michel Roth que les chefs ont pu découvrir le Roquefort de l'entrée au dessert en passant par le plat principal, une révélation !



EURO-TOQUES FRANCE 2019



EURO-TOQUES FRANCE À BRUXELLES

Le 10 septembre 2019

À l'invitation du député européen Marc Tarabella, et sous la houlette d'Euro-Toques international, une délégation de chefs cuisiniers, venant de plus de 10 pays européens, est allée à la rencontre des nouveaux députés européens. 5 pays ont proposé des recettes typiques, mettant en avant les produits de différents terroirs européens.

Guillaume Gomez a rappelé dans son discours que « Les français comme tous les citoyens européens, veulent savoir ce qu'ils mangent, d'où proviennent les produits qui se retrouvent dans nos assiettes ? Comment ont-ils été cultivés, pêchés, élevés ... ?

Voilà des questions qu'ils se posent et qu'ils nous posent chaque jour. »



DÉJEUNER DÉBAT

Le 25 septembre 2019

Le chef Olivier Chaput, porte-parole des enfants et notre co-Président Euro-Toques France, Guillaume Gomez étaient les invités du grand déjeuner-débat du Club de la Table Française à Ferrandi le 25 septembre dernier, en présence de monsieur Guillaume Garot, Président du Conseil National de l'Alimentation et député de la Mayenne.

Le thème de ce déjeuner était « l'Éducation à l'Alimentation », l'occasion de présenter notre travail sur l'accueil des enfants au restaurant et l'importance de la qualité et de l'origine des produits à travers notre « kit enfant » grandement apprécié et l'engagement pris par les chefs Euro-Toques pour la transmission du « goût juste et le bien manger ».

Le livret a ensuite été envoyé à 127 députés et 50 sénateurs, ainsi qu'aux ministres concernés.



SEMAINE DE L'ŒUF

Du 7 au 13 octobre 2019

On retrouve l'œuf sous toutes les formes, et toutes les saveurs, qu'il soit à la coque, mollet, ou en omelette, mais aussi dans nos préparations de plats ou autres entremets, salés ou sucrés. C'est le chef Marc-Henri Vergé qui a pris la parole pour l'Association lors de la Conférence de Presse.

L'œuf reste le produit préféré des français.

EURO-TOQUES FRANCE 2019



LE GRAND REPAS

Le 12 octobre 2019

C'est dans le cadre du Grand Repas dont l'objectif principal est de faire partager un repas à l'ensemble des habitants du même territoire, que la magie a pu opérer lors d'une démonstration faite en pleine rue par le chef Philippe Geneletti en revisitant l'œuf Mimosa de nos grands-parents en un œuf multicolore.



RÉUNION RÉGIONALE PACA

Le 14 octobre 2019

Le chef Jean François Bérard et son acolyte, le tomatologue Bruno Fournier, ont ouvert les portes du fameux jardin potager de la Cadière d'Azur et faire ainsi découvrir leur amour pour ce fruit dont ils cultivent près de 450 variétés.

La matinée a été clôturée par un déjeuner champêtre à la Bastide Des Saveurs. Très bel échange sous le soleil de la région Paca.

Les Journées Limousines
OR ROUGE
Un événement CV. Plaine de Limoges

19 | 20 | 21 Octobre 2019
Champ de Juillet - LIMOGES

Concours & Ventes aux Enchères
Concours des Apprentis Bouchers
Animations / Echanges avec les éleveurs

ENTRÉE GRATUITE
10h à 18h30

JOURNÉES LIMOUSINES

Les 19, 20 et 21 octobre 2019

La région limousine est riche en produits de très haute qualité, et pendant ces trois jours, Limoges accueillait Les Journées Limousines, trois jours de fêtes, de concours et de ventes de bovins d'exception sous le Label Or Rouge. Michel Roth, Olivier Chaput, Joël Veyssière et Philippe Geneletti étaient de la partie.

EURO-TOQUES FRANCE 2019



TOQUICIMES

Les 19 & 20 octobre 2019

« Megève, capitale de la gastronomie alpine », Toquicimes ne peut que nourrir l'adage. En effet, c'est une page hautement gastronomique qui se tourne avec la fin de l'édition 2019 de Toquicimes. Des rendez-vous faits d'instantanés officiels, de réflexions et conférences sur le devenir de la cuisine et des produits de montagne mais aussi de moments festifs imprégnés de partage et de convivialité ...

Guillaume Gomez, parrain d'honneur de cette deuxième édition, a assuré une animation de nombreux concours organisés lors de ce temps fort de la gastronomie des montagnes.



CASSE-CROÛTE DES HALLES

Le 21 novembre 2019

Invitation au Casse-croûte des Halles à l'occasion des 24 heures du Beaujolais au Pied de Cochon entre Chefs, Producteurs et amis du Cochon.



EURO-TOQUES INTERNATIONAL

Le 25 novembre 2019

Déjeuner à Bruxelles à l'issue d'une belle réunion avec les représentants de 7 pays d'Europe pour dresser le Bilan de l'année 2019 et travailler fermement sur un programme pour 2020 avec des thématiques fortes à porter à l'Europe pour les mois à venir.

OCTOBRE

NOVEMBRE

EURO-TOQUES FRANCE 2019



CHEFS WORLD SUMMIT *Les 25, 26 & 27 novembre 2019*

Le rendez-vous unique de la Gastronomie internationale s'est déroulé durant 3 jours. 3 jours de conférences et d'ateliers interactifs animés par des chefs. Le Chefs World Summit est devenu le rendez-vous incontournable pour les chefs.

Michel Roth a rappelé l'ambition de l'association dans les années qui viennent aux côtés de Philippe Joannès, Président de cette troisième édition.



FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA PHOTOGRAPHIE CULINAIRE

Le 28 novembre 2019

10 ans ...

10 ans déjà que ce Festival International a vu le jour d'après l'idée originale de notre ami Jean Pierre Stéphan.

L'AUDACE est bien le thème de cette dixième édition, mais il y a 10 ans déjà, l'audace venait de la part de Jean Pierre en créant ce Festival.



SEMAINE DU FOIE GRAS *Du 2 au 8 décembre 2019*

Le Foie Gras, ce mets bien français et apprécié de tous. Chaque région, et chaque chef a sa recette, en terrine, mariné, poêlé, etc ...

Au fil des siècles, ce produit d'exception a traversé les frontières, la France de la Gastronomie devenant le Pays du Foie Gras, mettons-le à l'honneur.

Une charte d'engagement pour promouvoir l'origine France du Foie Gras en restauration traditionnelle a été signée par 8 associations partenaires.



LES ENFANTS **EURO-TOQUES**

Les chefs Euro-Toques France accordent une importance particulière aux enfants



L'accueil des enfants au restaurant représente un axe de travail de longue date de notre association.

C'est avec la volonté d'ancrer cette priorité dans le concret que deux belles initiatives ont été prises en 2019 : la réalisation d'un livret « Les enfants au restaurant » et d'un « set de table » ludique et éducatif.

Pour aller encore plus loin en 2020, la « Charte Enfants » qui avait vu le jour il y a 5 ans, a été repensée et modernisée.

Parce qu'ils manifestent souvent l'envie « de manger comme les grands », parce qu'ils sont curieux, parce qu'ils sont les premiers touchés par l'épidémie d'obésité, les chefs Euro-Toques apportent une attention toute particulière à proposer des plats équilibrés et adaptés à leur goût et à leur âge ...



DES OUTILS LUDIQUES

Un KIT composé d'un livret et d'un set de Table



Pages intérieures du livret



Set de table

Ce Kit, à destination des enfants, distribué dans les établissements Euro-Toques France (livret & set de table) n'aurait pas vu le jour, sans l'implication du docteur Thierry Hanh et celle du chef Olivier Chaput.

Le Docteur Thierry Hanh, médecin nutritionniste et fondateur de nutrissime.com, accompagne l'association pour nous aider à répondre aux besoins d'éducation et de transmission culinaire des générations futures dans nos établissements.

(voir témoignage page 28)

Le Chef Olivier Chaput est Porte-parole Euro-Toques auprès des enfants et fondateur de l'Association « Les Enfants Cuisinent ».

(voir témoignage page 29)

Bravo aussi au bureau d'Euro-Toques France, aux nombreux chefs qui ont proposé des jeux ou des recettes et aux partenaires qui ont pris part à la réalisation de ce kit.

Des recettes, des jeux, mais également, des informations « Produits » sont regroupés dans le livret qui a remporté un franc succès auprès des enfants et leurs parents, mais également auprès des chefs qui sont ravis de cette démarche. Certains élus ont également eu l'occasion de découvrir cet outil, y apportent une attention toute particulière et sont prêts à nous appuyer dans cette démarche de transmission pour « le goût juste et le bien manger ».

Vous pouvez encore faire la demande du « Kit Enfant » auprès du Bureau national (secretariat@eurotoques.fr).

Vous pouvez aussi vous impliquer dans la réalisation du Tome 2 qui sera édité en juin 2020.



LES ENFANTS EURO-TOQUES

RENCONTRE AVEC

le docteur Thierry Hanh

« L'association Euro-toques France s'était invitée à la table de la prévention du surpoids et de l'obésité de l'enfant avec la diffusion d'une charte et l'engagement de ses membres à respecter sa mise en œuvre. Cette Charte évolue, ce qui prouve l'attachement renouvelé d'Euro-Toques à la transmission de bonnes habitudes alimentaires aux plus jeunes. »



« Une belle initiative et une expérience salubre pour les enfants qui aiguisent leur connaissance pour être demain les plus grands défenseurs de notre patrimoine culinaire. »

J'ai été très heureux de prendre part à la première version du livret « Les enfants au Restaurant ».

En proposant aux chefs de cuisine, membres de l'association des jeux, des informations et des anecdotes pour les enfants sur les produits alimentaires, Euro-Toques répond aux besoins d'éducation et de transmission culinaire des générations futures.

Dès la petite enfance, entre 4 et 6 mois, après avoir eu une alimentation exclusivement lactée, le nourrisson est exposé à la diversification alimentaire avec les premiers aliments comme les légumes et les fruits. Dès les premières années, plus le nombre d'aliments testés sera important plus la palette de goût de l'enfant sera diversifiée, c'est une éducation qui se poursuit à tous les âges de la vie.

Les enfants sont les futurs acteurs de notre culture alimentaire. Même si cette dernière doit résister aux contraintes environnementales et aux modifications de la société, l'important est de conserver les valeurs de la diversité, de la qualité et de l'origine des produits pour préserver leur pérennité.

La qualité et la variété des produits alimentaires sélectionnés dans chaque maison des Chefs Euro-Toques assurent le plaisir et la variété du goût en élargissant la palette de la diversité. L'éducation, la générosité, le partage et la transmission des chefs s'inscrivent dans leurs démarches quotidiennes.

Une belle initiative et une expérience salubre pour les enfants qui aiguisent leur connaissance pour être demain les plus grands défenseurs de notre patrimoine culinaire. »



Le livret présenté au Parlement européen

RENCONTRE AVEC

Olivier Chaput

« Dans nos restaurants les enfants sont des clients privilégiés. Même si leur goût se construit avec le temps, leurs choix sont sûrs et leur évaluation est sans appel, ils ne trichent pas. Longtemps oubliés dans la fameuse formule «enfants», je constate avec plaisir qu'une réelle prise de conscience est en train d'opérer et que l'offre «enfant» prend un nouveau chemin.

Notre responsabilité est de leur permettre de découvrir de nouvelles saveurs et de leur proposer des plats adaptés et équilibrés pour que chaque repas soit un moment de partage, pour eux et pour leurs parents, dans nos restaurants ou dans leurs propres foyers.



« Notre responsabilité est de leur permettre de découvrir de nouvelles saveurs et de leur proposer des plats adaptés et équilibrés pour que chaque repas soit un moment de partage... »

Engagé dans cette démarche depuis plus de 10 ans, je suis heureux de participer à ce projet avec vous. Je sais qu'ensemble nous serons plus efficaces pour mener ce changement à bien. »

La nouvelle Charte Enfants



CHARTe DU MENU ENFANTS

dans les restaurants adhérents à l'association Euro-Toques France

Parce que nous nous engageons à mettre en avant les produits de saison et de proximité.

Parce que les jeunes générations sont touchées par l'épidémie de l'obésité.

Parce que nous sommes les prescripteurs d'une culture alimentaire.

Parce que nous sommes engagés en faveur de la transmission de cette culture alimentaire aux jeunes générations.

Parce que cette transmission passe par de la pédagogie sur la qualité du produit. Nous prenons 3 engagements en direction des enfants qui déjeunent ou dînent dans nos établissements.

Les 3 engagements

des chefs Euro-Toques France en faveur des enfants :

- ① S'engager à proposer un menu enfant équilibré et de qualité.
(Faire découvrir les produits des régions, fromages...)
- ② Apporter une attention particulière aux teneurs en gras, sucre et sel.
(Privilégier l'eau, meilleur moyen pour s'hydrater)
- ③ Pour faciliter la découverte gustative des enfants de moins de 10 ans, le chef Euro-Toques peut proposer certains plats à la carte en demi-portion et à demi-tarif.
(Avec une présentation ludique dans l'assiette pour les plus jeunes)

Cette charte est adressée à tous les chefs Euro-Toques France

Ils devront :

- 1- Signer et approuver cette charte
- 2- Être à jour de la cotisation 2020

- 3- Joindre un exemple du ou des menus proposés en indiquant leur prix
- 4- Donner les avantages proposés aux enfants





EURO-TOQUES INTERNATIONAL

BUREAU EURO-TOQUES INTERNATIONAL



Le Président Jean CASTADOT,
Président Euro-Toques Belgique

et le Président Enrico DERFLINGER,
Président Euro-Toques Italie,

assurent la Présidence
Euro-Toques International.



LUIS ADURRIZ

Vice Président E.T.I.
Président Euro-Toques Espagne
Chefs de Cuisine



KONRAD GEIGER

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



Michel ROTH

Secrétaire Général E.T.I.
Co-Président Euro-Toques
France
Chef exécutif de l'Hôtel
Président Wilson à Genève
Conseiller culinaire



Guillaume GOMEZ

Secrétaire Général E.T.I.
Co-Président Euro-Toques France
Chef exécutif des Cuisines de
l'Elysée
Président des Cuisiniers de la
République



Monique BESCOND

Secrétaire Générale
Administrative Euro-Toques
International



Ted JANSSEN

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

À PROPOS D'EURO-TOQUES INTERNATIONAL

ET DE SON ACTIVITÉ AUPRÈS DES INSTITUTIONS EUROPÉENNES

Depuis 34 ans, Euro-Toques International, l'association des grands chefs cuisiniers, défend à Bruxelles et à Strasbourg les intérêts de la bonne cuisine européenne.

Anciennement en poste à la tête de la Commission européenne, Jacques Delors qualifia l'association d'« interlocuteur de référence sur les questions d'alimentation de qualité à l'échelle de l'UE ». Son action reste aujourd'hui indispensable à la protection des traditions culinaires européennes et celle de la qualité d'ingrédients locaux.

En effet, l'association fut, ces dernières années, fortement impliquée dans la réforme de la politique commune de la pêche, dans le développement de l'importance des indications géographiques et appellations d'origines protégées ainsi que dans l'organisation de la semaine européenne dédiée aux régions.

La prise de fonction, le 1^{er} décembre 2019, de la nouvelle Commission européenne présidée par Ursula von der Leyen offre un contexte institutionnel renouvelé et une chance à l'association d'étendre son réseau européen.

La prochaine publication, au printemps 2020, de la stratégie « *From Farm to Fork* » de la Commission européenne et le lancement, en décembre 2019, du « *European Food Forum* » du Parlement Européen confirment une motivation renouvelée des institutions européennes dans les questions alimentaires. Celles-ci seront au cœur de l'agenda politique de ce terme législatif (2019-2024) et offrent une opportunité nouvelle à Euro-Toques International de faire entendre sa voix au sein de l'écosystème européen.



EURALIA
19-21 rue du Luxembourg – B-1000 Bruxelles



Bernard Fournier

Président Honoraire Euro-Toques France

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 essayer de réorienter la politique économique et agricole lors de la nouvelle législature qui a débuté il y a quelques mois.

Que la PAC soit toujours en discussion au Parlement n'empêchera pas la nouvelle présidente de la commission Ursula von der Leyen de sortir sa stratégie « de la ferme à la fourchette ».

Les chefs cuisiniers doivent faire entendre leur voix à cette occasion.

Nous devons aussi avoir pour ambition d'influencer les travaux de l'intergroupe « vin, spiritueux et qualité de l'alimentation ». Grâce à notre action, préservons l'authenticité du produit, la valorisation des producteurs et éleveurs, l'importance donnée aux saisons du cycle naturel et de production. Nous portons ce combat à Bruxelles depuis de nombreuses années sur des sujets très variés : A.O.P. et I.G.P., fromage au lait cru, foie gras, gibier en plume et en peau contre les O.G.M manipulés. Au-delà, c'est la préservation des produits en danger que nous devons pousser. Les cycles de pêche sont très importants pour préserver la ressource, alors établissons un nouveau calendrier des pêches au niveau de l'EUROPE.

Euro-Toques ne doit pas faire défaut à sa vocation, sous peine de perdre avec nos chaînes d'avenir le respect de nous-même. Les jeunes générations de chefs sont particulièrement en pointe dans ces domaines.

*C'est pourquoi, je suggère la mise en œuvre au sein d'Euro-Toques d'une **Section de Jeunes Chefs**. Valorisons 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. Le bien le plus important que nous partageons n'est pas la richesse, mais la connaissance.

*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** ».*

LES GRANDES RÉGIONS 2019

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 2019 / région = 202

ETRANGER

(Etablissement Français)

- 1 Chine
- 0 Hong Kong
- 1 Iran
- 1 Portugal
- 1 Singapour
- 1 Suisse



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

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

HOMMAGE À **ANDRÉ DAGUIN**



Dernier duel au pays de d'Artagnan...

Victime du « serial killer 2019 », André Daguin a été ce chef gascon charismatique avec qui tout paraissait simple, enthousiasmant et facile à colorier à condition de respecter impérativement les producteurs de qualité. Au-delà de son titre mérité de savant professeur des « palmipèdes », et ce depuis 60 ans, il a propulsé le « magret » dans le panthéon des plats préférés des français sans oublier de l'escorter d'un élégant et viril vin de Madiran.

Au travers de sa verve légendaire, de son accent, de son avidité des bons mots et de son éternel humour, ses prises de paroles et ses engagements professionnels, André était toujours à la pointe du combat.

Cuisinier du terroir mais aussi d'avant-garde, avec lui, même les pêches étaient poivrées, toujours engagé pour promouvoir sa chère Gascogne, il a su fédérer les talents locaux dans cette fameuse « Ronde des Mousquetaires » et apporter un écho international à ce célèbre « French Paradoxe » aux effluves subtiles d'Armagnac.

Hier encore, avant la triste nouvelle, nous l'évoquions avec le truculent « François Baju » en rappelant les multiples souvenirs des ferias de Vic Fezensac et ses personnages hors normes de la « crèche de Pentecôte » dont André faisait partie, sans oublier ce rituel où il s'éclipsait des arènes toujours après le cinquième toro. No hay quinto malo !

Président de l'Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière, il a su guerroyer brillamment et imposer une TVA de 5,5 % assurant la survie de la restauration française. Avec cette force de caractère d'ancien deuxième ligne de rugby qui voulait toujours gagner, pour une fois il a perdu ce dernier match par arrêt de l'arbitre et pourtant sans la moindre faute côté cholestérol. Généreux hôte d'exception, animateur talentueux et merveilleux duettiste notamment avec Lucien Vanel, c'était toujours un moment de bonheur partagé.

Je garde égoïstement en mémoire ce moment familial exceptionnel lors de ses 80 ans avec sa chère Jo au Carré des Feuillants entourés de ses proches Arnaud, Anne et Ariane sans oublier la jeune Alix. Dans ce moment, nous partageons du fond du cœur notre amitié et protégeons les liens qui nous unissent au-delà de cette séparation Adishatz Meste !

Alain Dutournier





COMMENT REJOINDRE EURO-TOQUES FRANCE

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

Notre premier rôle est de Nourrir et Faire Plaisir.

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

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



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

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

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

VOTRE DOSSIER D'ADMISSION

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

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

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

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

Membre Sympathisant :

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

Bureau Euro-Toques France – Louise de Murard / 01 44 18 70 68
10 rue de Sèze – 75009 PARIS - louise.de-murard@eurotoques.fr

15 NOUVEAUX CHEFS EURO-TOQUES FRANCE



Jean François MAIRE

BISTROT DE VALENTIN – Bourgogne France Comté

Marie OTEIZA

BISTROT DE VALENTIN – Bourgogne France Comté

Marc Henri VERGÉ

BERTRAND RESTAURATION – Île-de-France

Gaël MARQUÈS

19C89 – Hauts de France

Alfredo MARTIN MELLIOR

RESTAURANT MARIETTE – Île-de-France

Denis CHEVALIER

LE MADELEINE – Normandie

Joël SCHREINER

JOËL SCHREINER CONSULTANT – Grand Est

Nicolas ROTA

ELIOR CLUB FRANCE TÉLÉVISION – Île-de-France

Alexandre FAUTH

RESTAURANT COSINA – Auvergne Rhône-Alpes

Nicolas LAHOUATI

HÔTEL DE LA FORÊT – Normandie

Sébastien FICHANT

CODE CUISINE TRAITEUR – Grand Est

Jean Michel BOUCHY

LP SAINT MARTIN – Hauts-de-France

Jean Christophe BROUDY

COLLÈGE GUILLAUME APOLLINAIRE PLAISIR – Île-de-France

Nicolas PETIT

M/Y LATITUDE – PACA

Cédric FERRARINI

L'HÔTEL DES CARMES – Nouvelle Aquitaine



LES CHEFS **EURO-TOQUES FRANCE**

AUVERGNE / RHÔNE-ALPES

Les jardins du Léman



Henrique AGUZZOLI
Grande Rue P. Jacquier
74140 YVOIRE
04 50 72 80 32
www.lesjardinsduleman.com

L'Hostellerie du Château de Mezel Restaurant Le Petit Gargantua



Thierry BERNARD
57 rue du Château
63115 MEZEL
04 73 68 75 27

Le Pré d'Antoine



Bernard BINAUD
15 route de chez Radelet
74250 FILLINGES
04 50 36 45 06
www.lepredantoine.com



David CAHEN
23 rue de L'Isèrnon
74960 ANNECY

Le Refuge des Gourmets



Jean-Marie CHANOVE
90 route des Framboises
74140 MACHILLY
04 50 43 53 87
www.refugedesgourmets.com

La Petille



Julie CHAUDOUARD
Laulagnet
07600 ASPERJOC

Le K Barré



Kévin DAÏNOTTO
41 rue du Général Ferrié
38100 GRENOBLE
04 50 22 85 92

Restaurant Cosina



Alexandre FAUTH
4 rue du Bourg
63300 THIERS
04 43 14 12 66

Auberge Le Chardon Bleu



Guy FENOLI
904 Rue Principale
38740 VALBONNAIS
04 76 30 83 44
www.aubergelechardonbleu.fr

Au Gay Séjour



Bernard GAY
58 route du Tertenois
74210 SEYTHENEX / FAVERGES
04 50 44 52 52
www.hotel-gay-sejour.com

LES CHEFS EURO-TOQUES FRANCE



AFPA Centre de Formation



José GIRALDEZ
149 chemin de Formation
74330 POISY

Le Vieux Four



Pierre HAUTIN
55 route du Boude
74390 CHATEL
04 50 73 30 56

Hôtel Restaurant Le Vieux Logis



Paul JACQUIER DURAND
Grande Rue Paul Jacquier
74140 YVOIRE
04 50 72 80 24
www.levieuxlogis.com

Les Délices de Jeanne



Christophe LAURENT
256 rue de Tarare
69400 GLEIZE
04 27 49 66 19

Abbaye de Talloires



Christophe LE DIGOL
2 chemin des Moines
74290 TALLOIRES
04 50 60 77 33

Le Pétrin



Frédéric LEROY
60 route du Village
01250 MONTAGNAT
04 74 42 63 53
www.restaurant-le-petrin.com

Un Grain de Saveur



Damien MARIE
8 rue Abbé Girard
63000 CLERMONT FERRAND
04 73 90 30 59

Relais et Châteaux Pierre Orsi



Pierre ORSI
3 place Kléber
69006 LYON
04 78 89 57 68
www.pierreorsi.com

Flocons de Sel



Emmanuel RENAUT
1775 route du Leutaz
74120 MEGEVE
04 50 21 49 99
www.floconsdesel.com

Restaurant Têtedoie



Christian TÊTEDOIE
1 rue de l'Antiquaille
69005 LYON
04 78 29 40 10
www.tetedoie.com

Restaurant La Pagerie



Michel VERDU
12 rue de la Libération
74240 GAILLARD
04 50 38 34 00
www.restaurant-lapagerie.com



LES CHEFS EURO-TOQUES FRANCE

BOURGOGNE / FRANCHE COMTÉ

L'Etang du Moulin



Benoît BONNARANG
5 chemin de l'Etang
25210 BONNETAGE
03 81 68 92 78

Tic Tac Toque - Chef à Domicile



Emmanuel CHAMOUTON
22 rue des Salines
39000 LONS LE SAUNIER
06 83 22 84 73
www.tictactoque.com

Collège Jules Grévy Poligny



Christophe DEMANGEL
3 place Emile Zola
39800 POLIGNY
03 84 37 12 61

Moulin du Gastronome



Mathieu FAUQUEMBERGUE
540 route de Cluny
71850 CHARNAY LES MÂCON
03 85 34 16 68
www.moulindugastronome.com

Restaurant Jacques Alexandre



Laurent GAGLIARDI
34 Grande Rue
25500 MORTEAU
03 81 43 14 19
www.jacques-alexandre.com

L'Etang du Moulin



Jacques BARNACHON
5 chemin de l'Etang du Moulin
25210 BONNETAGE
03 81 68 92 78
www.etang-du-moulin.fr

Restaurant La Griotte



Jacques BRUGGER
3 rue des Cerisiers
25580 SAULES
03 81 57 17 71
www.lagriotte.fr

Le Café des Arts



David DARNAJOUX
1 rue Saint Laurent
25290 ORNANS
03 81 82 20 87

Les Bains Douches



Raphaël DUCRET
4 rue Jean Baptiste Victor Proudhon
25000 BESANÇON
09 83 73 53 33

Restaurant Entre-Roches



Olivier FRANCHINI
1 rue Principale
25650 VILLE DU PONT
03 81 38 10 92
www.restaurant-entreroches.fr

Restaurant La Cheminée



Philippe GAVAZZI
3 rue de la Vue des Alpes
25660 MONTFAUCON
03 81 81 17 48
www.restaurantlacheminee.fr

LES CHEFS EURO-TOQUES FRANCE



Chalet de La Plage



Christophe GAY

La Maladière
70170 PORT-SUR-SAÔNE
03 84 92 06 09
www.facebook.com/chaletplage/

Le Moulin du Gastronome



Philippe GOINEAU

540 route de Cluny
71850 CHARNAY LÈS MÂCON
03 85 34 16 68
www.mouлиндugastronome.com

Résidence Jacques Weil



Thierry HENRIOT

62 place Aristide Briand
52300 CHAUMONT

L'Auberge Fleurie



Pascal JACQUET

4 chemin de Dampjoux
25190 BIEF
03 81 96 53 01
www.auberge-fleurie-bief.com

La Source Bleue



Nathalie JACOULOT

17 route du Val de Cusance
25110 CUSANCE
03 81 84 12 82

Chazal



Grégoire MAILLE

73 avenue Eisenhower
39100 DÔLE
06 62 57 11 98

Bistrot de Valentin



Jean François MAIRE

34 rue du Vallon
25480 ÉCOLE-VALENTIN
03 81 80 03 90

Bistrot de Valentin



Marie OTEIZA

34 rue du Vallou
25480 ÉCOLE VALENTIN

Bistro Paul



Mathieu PRETET

11 chemin des Maurapans
25870 CHATILLON LE DUC
03 81 88 59 95

Le Relais de la Voie Sacrée



Nicolas SUREAU

1 rue de la Voie Sacrée
55220 LES TROIS DOMAINES
03 29 45 92 75
relaisvoiesacree.fr

Hostellerie Saint Germain



Marc TUPIN

635 Grande Rue
39210 SAINT GERMAIN LES ARLAY
03 84 44 60 91
www.hostelleriesaintgermain.com

BOURGOGNE / FRANCHE COMTÉ



LES CHEFS EURO-TOQUES FRANCE

La Source Bleue



Stéphane TURILLON
17 route du Val de Cusance
25110 CUSANCE
03 81 84 12 82
sourcebleue.fr

Le Relais des Deux Nièvre



Michaël VANNIER
6 place du 14 juillet
58130 GUÉRIGNY
03 86 37 32 85
www.relais-des-deux-nievre.com/fr

Le Médiéval



Franck WITTMANN
Place de la Halle
21320 MONT-SAINT-JEAN
03 80 64 35 54
www.lemedievalrestaurant.com

Restaurant "Aux Pesked"



Mathieu AUMONT
59 rue de Légué
22000 SAINT-BRIEUC
02 96 33 34 65
www.auxpesked.com

Miramar La Cigale - Restaurant BE



Marion BOUILLOT
Port du Croesty - Route du Petit Mont
56640 ARZON
02 97 53 49 05
www.miramar-lacigale.com

Matto Traiteur-Saveur Bretonne



Pascal GAUTIER
4 rue de la Barberais
35650 LE RHEU
02 99 23 16 96

Hôtel Miramar - La Cigale Thalasso & SPA



Xavier JEGOUX
Port du Croesty - Route du Petit Mont
56640 ARZON
02 97 53 49 00
www.miramar-lacigale.com

Maison Le Grand Traiteur



Olivier LE GRAND
Place de l'Eglise
29550 PLONEVEZ PORZAY
02 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
02 98 90 15 18
www.greta-bretagne.ac-rennes.fr

La Tchanquetas



Jérôme LECORRE
4 place du Maréchal Leclerc
35800 SAINT-BRIAC-SUR-MER

Texture



Emmanuel PERRON
8 rue des Cordiers
35400 SAINT-MALO
02 99 48 10 00
www.texture-restaurant.fr

LES CHEFS EURO-TOQUES FRANCE



BRETAGNE

GRAND EST

Ruellan Père et Fils



Olivier RUELLAN
3 place du Canada
35400 SAINT-MALO
02 23 18 40 62
ruellantraiteur.fr

Hôtel - Restaurant de La Vallée



Gwendal TANAZACQ
6 avenue Georges V
35800 DINARD
02 99 46 94 00
www.hoteldelavallee.com

Lycée Dupuy de Lôme



Fabrice VERNIER
4bis rue Jean Le Coutaller
56100 LORIENT
02 97 37 72 88
www.dupuydelome-orient.fr

Hostellerie et Spa La Cheneaudière



Roger BOUHASSOUN
3 rue du Vieux Moulin
67420 COLROY LA ROCHE
03 88 97 61 64
www.cheneaudiere.com

Clinique Privée à Bâle



Didier CLAVREUL
1 rue de Champagne
68700 CERNAY
03 89 39 86 25
www.cheneaudiere.com

Hôtel Restaurant au Cerf d'Or



Jean-Luc et Jacky ERB
20 rue d'Or
67000 STRASBOURG
03 88 36 20 05
www.cerf-dor.com

CRF Tréboul



Laurent TANGUY
65 rue Ar Veret
29100 DOUARNENEZ
02 98 11 10 14

La Grange aux Ormes



Pierre BOGENEZ
rue de la Grange aux Ormes
57155 MARLY
03 87 63 10 62
www.grange-aux-ormes.com

Auberge du Cygne de La Croix



Thierry BOULANGER
22 rue des Ponts
10400 NOGENT-SUR-SEINE
03 25 39 91 26
www.cygne-de-la-croix.fr

Le Garage



Karryl DEFREMONT
46 rue Ambroise Croizat
57300 HAGONDANGE
03 87 67 29 57
www.restaurant-legarage.com

Code Cuisine Traiteur



Sébastien FICHANT
58 rue du Béarn
54400 COSNES ET ROMAIN
03 57 10 01 14



LES CHEFS EURO-TOQUES FRANCE

GRAND EST

Hôtel Julien



Gérard GOETZ
12 route Nationale
67130 FOU DAY
03 88 97 30 09
www.hoteljulien.com

Laurent Huguet Conseils



Laurent HUGUET
10 rue Catherine de Bourgogne
67000 STRASBOURG
03 88 31 44 90

Assiette Champenoise



Arnaud LALLEMENT
40 avenue Paul Vaillant Couturier
51430 TINQUEUX
03 26 84 64 64
www.assiettechampenoise.com

Domaine de la Forêt d'Orient



Adrien LECURU
5 route de Géraudot
10220 ROUILLY SACEY
03 25 43 80 80
www.hotel-foret-orient.com

Tendance Fermière



Thomas MAYANCE
9 rue des Magnolias
10410 SAINT-PARRES-AUX-TERTRES
03 25 70 25 84

Les Epices Curiens



Pascal MERTZ
3b Place de la Gare
55600 ECOUVIEZ
03 29 86 84 58



Alexandre NATIVEL
14 rue du Cordonnier
57310 GUENANGE

Le Jardin



Alexandre NEVEU
33 quai Félix Maréchal
57000 METZ
03 72 39 53 08
www.jardin-des-chefs.fr

Au Bistronome



Julien PICARD
19 rue Saint Michel
54000 NANCY
09 67 60 59 17
www.aubistronome-nancy.fr

Cuisine et Passion



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

Auberge de la Tour



Julien RICAIL
6 quai des Fours
08600 GIVET
03 24 40 41 71
www.aubergedelatour.fr

LES CHEFS EURO-TOQUES FRANCE



GRAND EST

HAUTS-DE-FRANCE

Code Cuisine



Nicolas RIVOALLAN
58 rue du Béarn
54400 COSNES ET ROMAIN
03 57 10 01 14
www.code-cuisine.com

Joël Schreiner



Joël SCHREINER
23 rue Nelson Mandela
54590 HUSSIGNY GODBRANGE

Restaurant du Tigre



Emmanuel WOLFROM
Rue Principale
67370 STUTZHEIM OFFENHEIM
03 88 69 88 44
www.restaurantdutigre.fr

La Baratte



Didier BAJEUX
395 rue du Clinquet
59200 TOURCOING
03.20.94.45.63
la-baratte.com

LP Saint Martin – Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration



Jean Michel BOUCHY
68 rue Delpech
80000 AMIENS

Hôtel Louvre Lens



Raynald BOUCAUT
168 rue Paul Bert
62300 LENS
06 66 98 10 41

O'Safran



Patrick CARTIER
6 digue des Alliés
59140 DUNKERQUE
03 28 51 28 48
www.osafran-dunkerque.com

Cook Events



Christophe DOVERGNE
1 rue Verte
59620 AULNOYE-AYMERIES
03 27 68 08 05
www.750g.com

Chateau de Montvillargenne



Stéphane GOURAULT
6 avenue François Mathet
60270 GOUVIEUX CHANTILLY
03 44 62 37 37
www.chateaudemontvillargenne.com

Le Bouchon



Marc HAMMANI
10 rue Alexandre Fatton
80000 AMIENS
03 22 92 14 32
www.lebouchon.fr

Hôtel La Terrasse Restaurant « Le Homard Gourmand »



Jackie MASSE
Avenue de la Plage
80120 FORT MAHON PLAGE
03 22 23 37 77
www.hotellaterrasse.com



LES CHEFS EURO-TOQUES FRANCE

19C89



Gaël MARQUÈS
4 rue de la Libération
60870 BRENOUILLE
06 13 32 30 68

Le Moulin des Ecrevisses



Christophe VOISIN
Routes de Boves
80250 AILLY SUR NOYE
03 22 90 25 69
www.lemoulindesekevisses.com

EPMT CFA Des Métiers de la Table



Christophe BLIGNY
64 rue Dulong
75017 PARIS
01 44 09 12 00
www.epmt.fr

Le Bistro de la Grande Maison



Thomas BRIANDET
228 route de Boissise
77350 LE MÉE-SUR-SEINE
01 64 39 12 05
<https://bistro.lagrande.maison>

Collège Guillaume Apollinaire Plaisir



Jean Christophe BROUDY
2 rue de la Marnière
78310 MAUREPAS
06 21 43 25 26

Les Bacchantes



Jean-Luc BUSCAYLET
21 rue Caumartin
75009 PARIS
01 42 65 25 35
www.lesbacchantes.fr

Show Devant



Olivier CHAPUT
38 rue Georges Lebigot
94800 VILLEJUIF
01 49 60 61 70
www.showdevant.fr

Le Bistro de la Grande Maison



Eddy CREUZÉ
228 route de Boissise
77350 LE MÉE-SUR-SEINE
01 64 39 12 05
<https://bistro.lagrande.maison>

Brasserie La Lorraine



Gérard DELAUNAY
2 place des Ternes
75015 PARIS
01 56 21 22 00
www.brasserielaalorraine.com

Francky's



Franck DENIN
33 route de la Gare
78890 GARANCIÈRES
01 34 86 65 42

Sénat - Questure



Landry DESLOGES
64 boulevard Saint Michel
75006 PARIS
01 42 34 24 04

La Réunion Aérienne



Alain DOUAY
9 rue Rougemont
75009 PARIS

LES CHEFS EURO-TOQUES FRANCE



Le Bristol Paris – Epicure



Eric FRECHON
112 rue Faubourg St Honoré
75008 PARIS
01 53 43 43 40/38
www.oetkercollection.com

LHM France Luxury Hôtel Management



Philippe GENELETTI
37 rue Neuvey
77515 POMMEUSE
06 09 30 66 46

Ministère de La Défense – Balard Cuisine Sodexo



Stéphan GIRAUD
1 avenue de la Porte de Sèvres
75015 PARIS
09 88 67 85 25

Galia



Maxim GODIGNA
123 rue Didot
75014 PARIS
09 83 38 08 18
restaurantgalia.com

Service des cuisines – Palais de l'Elysée



Guillaume GOMEZ
55 rue du Faubourg St Honoré
75008 PARIS
01 42 92 84 13

Brasserie Lipp



Pascal JOUNAULT
151 boulevard Saint Germain
75006 PARIS
01 45 48 53 91
www.brasseriellipp.fr

Manufacture



Jean-Christophe LEBASCLE
20 esplanade de la manufacture
92130 ISSY-LES-MOULINEAUX
01 40 93 08 98
www.restaurantmanufacture.com

Le Clou de Fourchette



Christian LECLOU
121 rue de Rome
75017 PARIS
01 48 88 09 97
www.lecloudefourchette.com

Le Sénat



Patrick MARCHAL de WAILLY
64 boulevard Saint Michel
75006 PARIS
01 42 34 24 04

Restaurant Mariette



Alfredo MARTIN MELLIOR
24 rue Bosquet
75007 PARIS
01 45 51 78 82
www.mariette-paris.com

La Passerelle



Mickaël MEZIANE
172 quai de Stalingrad
92130 ISSY-LES-MOULINEAUX
01 46 48 80 81
www.lapasserelle-issy.com

ILE-DE-FRANCE



LES CHEFS EURO-TOQUES FRANCE

AURI



Emmanuel PICARD

3 rue Barbet de Jouy
75007 PARIS
07 76 03 41 21

Restaurant Doïna



Nicolas POPESCU

149 rue Saint Dominique
75007 PARIS
01 75 51 27 20
www.restaurantdoina.com

La ZoliOberge



David ROBERT

23 rue Saint Denis
95770 MONTREUIL-SUR-EPTE
01 34 67 67 27

Elior Club France Télévision



Nicolas ROTA

180 rue de la Lethumière
45200 AMILLY

MR Conseil



Philippe ROTH

2 Villa Montcalm
75010 PARIS

Saint James Albany



Emilien ROUABLE

202 rue de Rivoli
75001 PARIS

Restaurant Le Briefing



Gérard ROYANT

Aérodrome de Lognes Emerainville
77322 MARNE-LA-VALLÉE
01 60 37 08 41
www.le-briefing.com

Restaurant Millésimes 62



Stéphane SAVORGAN

13/15 Place de Catalogne
75014 PARIS
01 43 35 34 35
www.millesimes62.com

Les Ateliers d'Erik



Erik SÉGUARAN

1 rue de Beaubourg - Appt 207
77410 CLAYE SOUILLY
www.lesateliersderik.com

La Vieille Auberge



Philippe TISSIER

11 rue du Général de Gaulle
77174 VILLENEUVE-LE-COMTE
01 60 43 00 35
www.la-vieille-auberge-77.com

Auberge la Goélette



Maurice VAILLANT

7 Ile du Devant
78570 ANDRESY
01 39 74 70 35
www.la-goelette.fr

LES CHEFS EURO-TOQUES FRANCE



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
01 58 36 67 00/91
www.hotelducollectionneur.com

La Table Saint Just



Fabrice VITU
11 rue de La Libération
77000 VAUX-LE-PENIL
01 64 52 09 09
restaurant-latablestjust.com

Chez Vong



Vai Kuan VONG
10 rue de La Grande Truanderie
75001 PARIS
01 40 26 09 36
www.chez-vong.com

La Fleur de Sel



Fabrice WOLFF
1 rue Sarcey
91410 DOURDAN
01 60 81 90 94

Le Donjon - Domaine Saint Clair



Gabin BOUGUET
Chemin Saint Clair
76790 ETRETAT
02 35 27 08 23
www.hoteletretat.com

Le Madeleine



Denis CHEVALIER
206 rue de La Madeleine
27130 VERNEUIL-SUR-AVRE
02 32 37 91 81
www.lamadeleine.fr

Entre Terre et Mer



Stéphane LEVESQUE
12/14 Place Hamelin
14600 HONFLEUR
02 31 89 70 60
www.entretteretmer-honfleur.com

Les Vapeurs



Jérôme MESLIN
160 boulevard Fernand Moureaux
14360 TROUVILLE-SUR-MER
02 31 88 15 24
www.lesvapeurs.fr

Auberge du Prieuré Normand



Philippe ROBERT
1 place de la République
27620 GASNY
02 32 52 10 01
www.aubergeduprieure.com

ILE-DE-FRANCE

NORMANDIE



LES CHEFS EURO-TOQUES FRANCE

Hôtel de la Forêt



Nicolas LAHOUDI

22 rue de Verdun
28250 SENONCHES
02 37 37 78 50
www.hoteldelaforet-senonches.com

Hostellerie du Lion d'Or



Eric ROY

91 rue Saint Nicolas
27170 BEAUMONT-LE-ROGER
02 32 46 54 24
www.hostellerieduliondor.com

La Marigotière Traiteur



Françoise BOUGET

Lieu dit La Marigotière - Dus
27390 NOTRE-DAME-DU-HAMEL
02 32 44 78 62
www.la-marigotiere-traiteur.fr

Le Cohé



Franck ANGELAUD

8 avenue Roger Cohé
33600 PESSAC
05 56 45 73 72
www.le-cohe.com

Restaurant Au Rêve



Pascal BATAILLÉ

10 place du Marché des chartrons
33000 BORDEAUX
05 56 48 20 83

L'Entrée Jardin



Didier BERGEY

27 avenue du Pont
33410 CADILLAC
05 56 76 96 96
www.restaurant-cadillac.com

Le Dix Neuf Cent



Jérémy CERVET

14-16 boulevard Puyblanc
19100 BRIVE-LA-GAILLARDE
05 55 74 18 64

Restaurant Jardin Epicurien "Le Pitey"



Arnaud CHARTIER

79 avenue de la Libération
33740 ARÈS
05 56 82 16 80
www.lepitey.com

L'Hôtel des Carmes



Cédric FERRARINI

20 rue des Carmes
15000 AURILLAC
04 71 48 01 69
www.hoteldescarmes.fr

Restaurant Le Moulin des Saveurs



Sébastien GILBERT

4 rue du Moulin des Tours
47600 NÉRAC
05 53 97 06 60
www.moulindessaveurs.com

Cousin Traiteur La Rochelle



Nicolas JAUREGUY

19 rue du 8 mai 1945
17138 PUILBOREAU
05 46 35 57 70
cousintraiteur.com



Marcel LESOILLE

Lieu-dit La Côte
33810 AMBÈS
06 83 46 50 46

LES CHEFS EURO-TOQUES FRANCE



Auberge Goxoki



Margaret LIENHARDT
Bourg
64640 SAINT-MARTIN-D'ARBEROUE
05 59 29 64 71
auberge-goxoki.com

Restaurant Les Tamaris



Stenly VO
2 place Louis David
33510 ANDERNOS LES BAINS
05 56 26 74 77
www.restaurant-tamaris-andernos.fr

La Luques Traiteur



Yannick JEZEQUEL
11 route de Béziers
34410 SAUVIAN
04 34 45 66 06
www.traiteurlalucques.com

Hostellerie Bérard & spa



Jean François BÉRARD
7 rue Gabriel Péri
83740 LA CADIÈRE D AZUR
04 94 90 11 43
www.hotel-berard.com

Miramar



Christian BUFFA
12 quai du Port
13002 MARSEILLE
04 91 91 10 40 / 04 91 91 41 09
www.bouillabaisse.com

La Cave



Matthieu CHEMIN
9 boulevard de la République
06400 CANNES
04 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
06 62 71 42 31
www.cuisinebyfh.com

Société des Bains de Mer



Philippe JOANNÈS
Place du Casino
98000 MONACO MONTE CARLO

Restaurant Le Roof - Five Sea Hôtel



Patrick LOPEZ
1 rue Notre Dame
06400 CANNES

Auberge de la Madone



Thomas MILLO
3 place Auguste Arnulf
06440 PEILLON VILLAGE
04 93 79 91 17
www.chateauxhoteldefrance.com/madone

OCCITANIE

PACA



LES CHEFS EURO-TOQUES FRANCE

PACA

M/Y Latitude



Nicolas PETIT
1 boulevard de la Croisette
06400 CANNES



Alain MORVILLE
237 chemin de Château Gombert
Le Clos des Ortolans - C3
13013 MARSEILLE
<http://www.ponant.com/>



Olivier RENAUD
12 impasse du Roc
06400 CANNES
www.chaismonnethotel.com

Bubo



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

Restaurant de l'Arbre au Soleil



Yorann VANDRIESSCHE
Nouveau Port
83980 LE LAVANDOU
04 94 24 06 04
www.larbreausoleil.com

Hôtel Le Marais - Caillebotte



Sylvain BOURMAUD
2 rue de la Redoute
85300 CHALLANS
02 51 93 59 63

Maison Ricordeau



Didier CHAPEAU
11-13 rue de la Libération
72540 LOUÉ
02 43 88 40 03
www.hotel-ricordeau.fr

Côte Ouest M Gallery by Sofitel



Thomas ÉVANNO
Lac de Tanchet, Route du Tour de France - CS 20339
85109 LES SABLES D'OLONNE
02 51 21 77 82
www.restaurant-coteouest.fr

Restaurant L'Antiquaire



Jérôme LEBRETON
64 rue Vaufléury
53000 LAVAL
02 43 53 66 76
restaurant-lantiquaire.fr

La Villa



Patrick ROUGEON
2 avenue de La Forêt
85160 SAINT-JEAN-DE-MONTS
02 28 11 07 40
www.restaurantlavilla.net

Hôtel La Caravelle La Table de Mamy Nounou



Jean-Paul MAHLER
Route du Château Dubuc, Anse l'Etang,
Tartane - 97220 LA TRINITÉ
05 96 58 07 32
www.hotel-la-caravelle-martinique.com

PAYS DE LOIRE

LES CHEFS EURO-TOQUES FRANCE



Ambassade de France en Iran



Carlos MARSAL

Ministère des Affaires Etrangères -
Ambassade de France en Iran
11348 PARIS TÉHÉRAN
(+98 21) 640 940 60

Saint Regis Hotel Shenzhen



Menad BERKANI

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

Hôtel Président Wilson Restaurant Bayview



Michel ROTH

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

Moulin de La Vie Contée



Cyrille & Anne ABONNEL

Sabazot
19500 LIGNEYRAC
05 55 25 42 07
www.laviecontee.fr



Gilles ANGOULVENT

29 rue La Bruyère
93800 EPINAY-SUR-SEINE

Bayard Distribution



Adèle BAYARD

12 rue de la justice
80700 LAUCOURT
03 22 87 00 34
www.maisonbayard.com

Hostellerie Bérard



René BÉRARD

7 rue Gabriel Peri
83740 LA CADIÈRE D' AZUR
04 94 90 11 43
www.hotel-berard.com



Jacques BÉLOT

18 rue du Maréchal Foch
33440 AMBARES ET LA GRAVE



Jérémy BIASIOL

11 rue Alfred Brinon
69100 VILLEURBANNE
04 72 87 03 16



Yann BONNEAU

1 rue Colbert
31400 TOULOUSE



Henri CHARVET

1200 route Changy
69820 VAUX-RENARD

ÉTRANGER /
DOM TOM

SÉNIORS & SYMPATHISANTS



LES CHEFS EURO-TOQUES FRANCE

SÉNIORS & SYMPATHISANTS



Eric COISEL
30 avenue de la Grande Armée
75017 PARIS

Le Bellis - Boulangerie - Pâtisserie



Gaétan COSSOUL
11 cours de la République
33470 GUJAN MESTRAS
09 86 47 77 70
www.lebellis.com



Pierre COUCKE
671 chemin des Rossignols
59270 BERTHEN
03 20 92 12 21

Cave de Corenc



Aurélien DEL RIO
305 rue Marcel Pagnol
26740 BONTBOUCHER-SUR-JADRON



Stéphane FERREIRA
50 avenue du Grésivaudan
38740 CORENC
04 76 41 29 75
www.cavedecorenc.com



Bernard FOURNIER
55 rue Bernard Palissy
92800 PUTEAUX



Olivier FOUSSAT
Le Peuch
19600 NOAILLES



Gérald HENRION
16 place de l'Hôtel de Ville
74100 ANNEMASSE
04 50 92 13 11



Jean Marc LEGLEYE
17 chemin de Ghesles
59700 MARCQ EN BAROEUL
03 20 46 20 20



Michel LORENTZ
App 532 | 17 Résidence Beau Rivage
67460 SOUFFELWEYERSHEIM
03 88 56 22 99



Gérard MARQUOIN
86 avenue de Paris
78000 VERSAILLES
01 39 49 58 73

LES CHEFS EURO-TOQUES FRANCE



Hôtel Restaurant La Couronne



André MELEK
6 rue de l'Eglise
25370 JOUGNE
03 81 49 10 50

Auberge de la Madone



Christian MILLO
3 place Auguste Arnulf
06440 PEILLON VILLAGE
04 93 79 91 17
www.chateauxhoteldefrance.com/madone



Candid MUCK
9 rue du Guide
92600 ASNIÈRES-SUR-SEINE
01 47 91 14 92

La Mionnière



Didier PESCHARD
53160 HAMBERS



Axel POULET
71 rue Michel Felizat
69007 LYON



Yann RONCIER
1 square Auguste Rodin
92500 RUEIL-MALMAISON



Guillaume ROUX
36 rue Claude Pouillet
25000 BESANÇON
03 81 81 15 24

«Auberge du Bonheur»



Vincent SAMIT
Gare d'Aureil
87220 FEYTIAT
05 55 00 28 19



Eric TICANA SIK
34 avenue Marie Curie
77600 BUSSY-SAINT-GEORGES
06 19 73 54 72
sushitimebyericticana.com

Lycée Hôtelier de L'Orléanais Établissement Louise Michel



Emmanuel VAN DAM
15 rue des Genêts
29700 PLUGUFFAN
02 98 94 33 28

SÉNIORS & SYMPATHISANTS

BRAGARD





LA MAISON

CHAZAL

vosre

PARTENAIRE

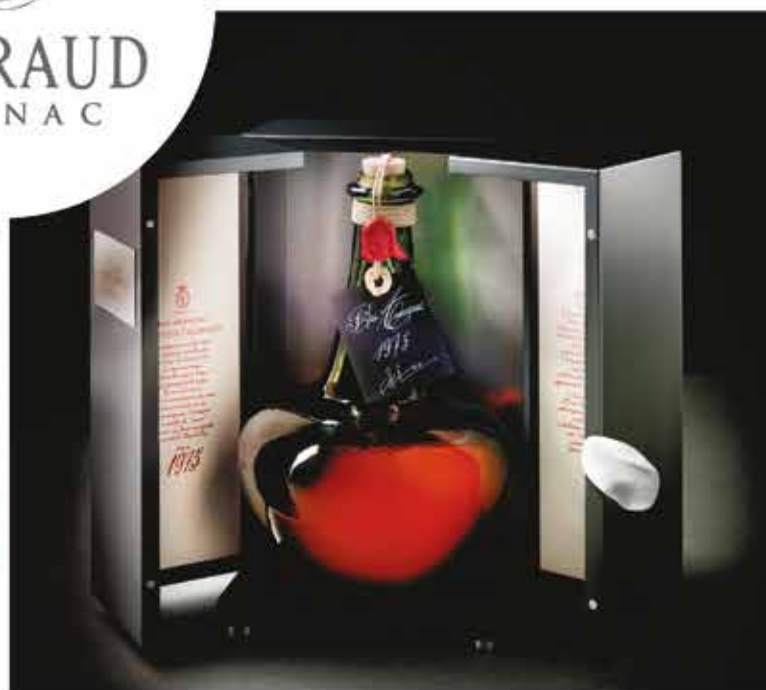
VIANDES



Nos meilleurs fruits pour vos créations pâtissières.



@androschef - www.androschef.fr



Photos non contractuelles. Les produits ne sont pas représentés à leur taille réelle. Édition décembre 2019. RCS33036572700016. Tous droits réservés.



CHARLES PERRIGOT

VINS - SPIRITUEUX - CHAMPAGNE



06 79 555 100



agenceperrigot@gmail.com

ARCOS®

Made in Spain - Since 1734

INNOVATION
& QUALITÉ
dans votre cuisine

Arcos partenaire officiel:



www.arcos.com

ARCOS FRANCE - 0473697816



SERIE BROOKLYN



THE BAKERY CULTURES OF THE WORLD

Depuis sa création, la passion boulangère anime Bridor

Imaginer et produire de nouvelles recettes en faisant vivre la diversité des saveurs,
Développer l'excellence de nos ingrédients et de nos filières d'approvisionnement,
Conjuguer puissance industrielle et virtuosité des savoir-faire,
Défendre avec intransigeance la qualité et le goût,
Mettre les femmes et les hommes au cœur
de nos actions pour une démarche plus responsable,

La mission de Bridor, c'est tout cela.



**Le FOIE GRAS,
Exceptionnel
à chaque fois !**



Ce nouveau logo garantit que les canards ou les oies sont nés, élevés, engraisés et préparés en France.

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



Chaque recette a son secret



Manufacture Française Ustensiles de Cuisine & Pâtisserie



NOUVEAU

UN LOGO POUR UNE GARANTIE 100% FRANCE



**FAITES-LEUR
CONFIANCE !**

UNE ORIGINE FRANCE PLÉBISCITÉE PAR LES CONSOMMATEURS !

85 % des Français jugent l'origine France des œufs synonyme de qualité et 82% de fraîcheur. Source : Enquête CNPO/CSA 2017.

UNE GARANTIE 100 % FRANCE

Des poules nées et élevées en France - Des œufs pondus, conditionnés ou transformés en France.

UNE SÉCURITÉ SANITAIRE EXEMPLAIRE

Renforcée par les exigences sanitaires des couvoirs, des élevages et de l'alimentation des poules.

UN ENCADREMENT STRICT

Des professionnels engagés et soumis à un cahier des charges strict.

UNE SURVEILLANCE ÉTROITE

Des contrôles réguliers effectués par des organismes tiers.

« ŒUFS DE FRANCE » : LA CONFIANCE TOUT AU LONG DE LA FILIÈRE

Pour valoriser son savoir-faire exemplaire et faciliter l'identification de ses œufs « Made in France », la filière française a lancé le logo « Œufs de France ». Cette démarche collective, portée par l'interprofession des Œufs (CNPO), garantit l'origine française des œufs : de la poule à l'œuf et de l'œuf à la poule. Avec ce nouveau logo connu et reconnu des Français, la filière des œufs garantit l'engagement de l'ensemble des maillons de la filière : accoueurs, éleveurs de poulettes, éleveurs de poules pondeuses, centres d'emballage et de transformation des œufs. La démarche de traçabilité, qui intègre également qualité sanitaire et alimentation des animaux, est étroitement contrôlée par des organismes tiers.

Pour plus d'information : contact@cnpo.fr, 01 45 22 63 15



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.™

PROVA
Gourmet
MAÎTRE VANILLER
DEPUIS 1946

DÉCOUVREZ
NOS
Vanilles
D'EXCEPTION

L'UNIQUE DE MADAGASCAR

Notes boisées, balsamiques et phénoliques

L'ÉTONNANTE DE TAHITI

Notes anisées, amandées et fruitées

LA SUBTILE DE
PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE

Notes fruitées, amandées et épicées



VOTRE CONTACT COMMERCIAL : NICOLAS MOREAU
nicolas.moreau@prova.fr | 06 48 26 79 64
www.provagourmet.com | gourmet@prova.fr



MA TRAÇABILITÉ C'EST **EPACK HYGIENE** !



Guillaume Pape
Finaliste Top Chef 2019



e-pack
HYGIENE

Traçabilité - Autocontrôles - HACCP **et bien plus encore...**

Profitez d'une démonstration gratuite dans votre établissement au : **02 29 62 64 40**



Quand aquaculture rime avec nature

Le label « nourri à l'insecte » c'est :

Un retour à la **NATURE...**

70%

Du régime alimentaire
des truites sauvages
est constitué d'insectes

En réintroduisant l'insecte dans l'alimentation des truites d'élevage, nous contribuons à l'essor d'une **aquaculture durable et naturelle.**

La protéine d'insecte permet en effet
**de diminuer d'autant les besoins en
farine de poissons sauvages** utilisée
dans les aliments classiques.

En plus d'être un aliment naturel pour les
poissons, la protéine d'insecte contribue ainsi à
préserver nos ressources océaniques.

... pour un produit de **QUALITÉ**

Les études ont montré que les truites
« nourries à l'insecte » ont :

-  Une **chaire plus juteuse**
-  Une **couleur rosée plus prononcée**
-  Une teneur en **Omega 3** augmentée



Plus d'infos:
www.nourrialinsecte.com



- Salaisons et viandes ibériques
- Solutions Tapas
- Conserves de la mer
- Poissons (poulpe et thon)
- Olives, huiles d'olives et vinaigres
- Fromage de brebis
- et bien d'autres produits...

**La Cave à jambons
vous accompagne
avec ses gammes
premium**



SARL L2JCOM – LA CAVE A JAMBONS

Contact : Jean Jacques LEMAITRE 06 89 63 75 61

Hélène AUMONT 02 49 05 11 83

lacaveajambons@lacaveajambons.fr


la cave à jambons

VIANDE LIMOUSINE D'EXCEPTION



OR ROUGE

VIANDE LIMOUSINE D'EXCEPTION

La haute qualité Or Rouge est obtenue grâce à l'environnement à Haute Valeur Naturelle (HVN) du Limousin et à l'ultra-sélection des meilleures vaches limousines, aux caractéristiques gustatives exceptionnelles.

Redécouvrez le vrai goût de la viande, garantie tendre !

UN TRÉSOR À CHAQUE BOUCHÉE

www.orr rouge.fr





RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

PARTAGEONS LA VALEUR DU BON

rungisinternational.com



NESPRESSO
PROFESSIONNEL

Nespresso Momento

POUR VOUS TRANSFORMER,
COMMENCEZ PAR VOTRE CAFÉ



EXPÉRIENCE
CAFÉ AUGMENTÉE



PILOTAGE DE LA
CONSOMMATION



RECOMMANDE
AUTOMATIQUE



MAINTENANCE
PROACTIVE

www.nespresso.com/pro



La famille des machines à cloche MULTIVAC est assurée de couvrir tous les besoins en termes de dimensions et capacités. Des machines de table compactes aux machines sur châssis, des machines double cloche aux machines automatiques à tapis et également aux lignes de rétraction, vous optez pour un meilleur conditionnement.



MEILLEUR CONDITIONNEMENT
SOUS VIDE



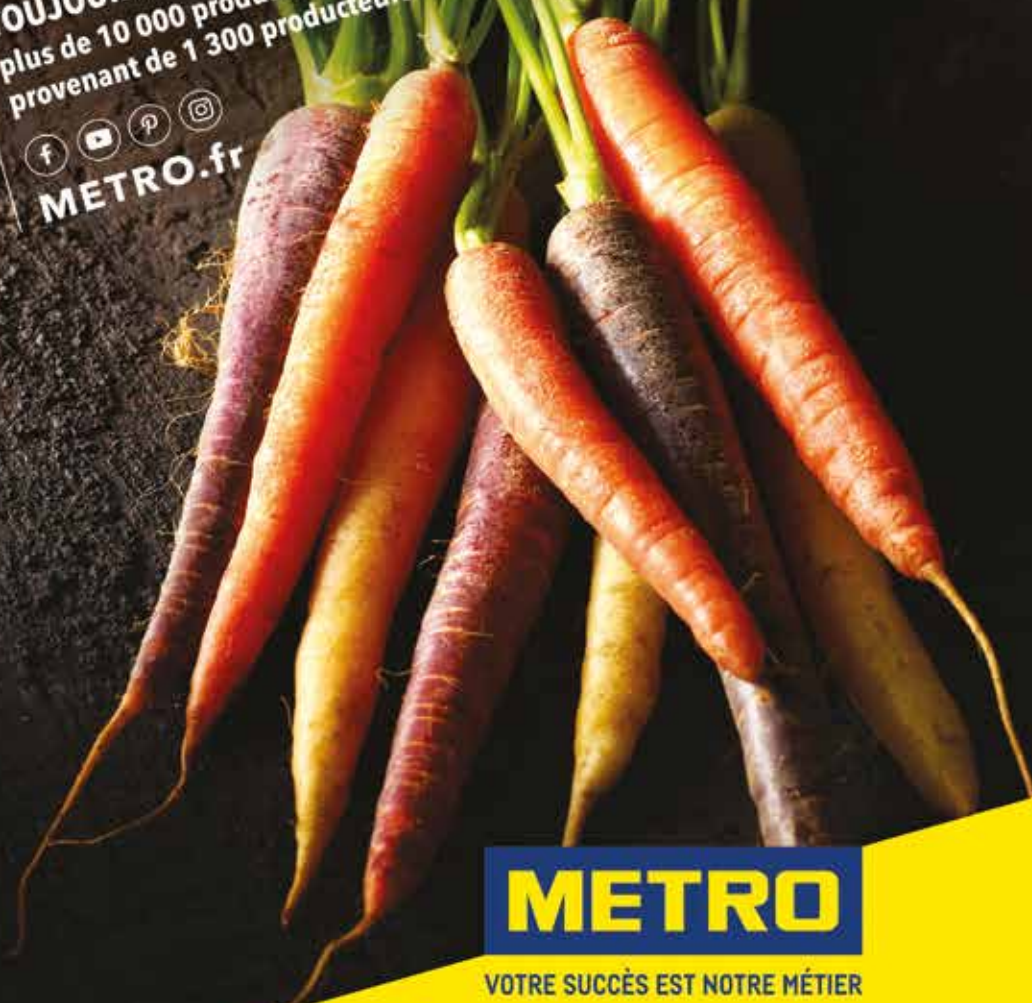
#local

METRO S'ENGAGE

**À PROPOSER AUX RESTAURATEURS
TOUJOURS PLUS DE PRODUITS LOCAUX**
plus de 10 000 produits locaux disponibles
provenant de 1 300 producteurs



METRO.fr



METRO

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER

Toqués de la mer,
c'est l'heure de vous engager
avec Mr.Goodfish !



Retrouvez nos recommandations pour
chaque saison sur www.mrgoodfish.com
en téléchargeant notre application



The background of the entire page is a blue gradient representing the sky and sea. In the upper left, a dark blue fishing boat is shown from a side profile, with a white ladder extending down into the water. The water is represented by a lighter blue wave shape. Numerous white and dark blue fish of various sizes are scattered throughout the water. In the sky, there are several white birds in flight and a few light blue clouds.

*Pour
une pêche responsable
veillons à :*

L'état des **RESSOURCES**,
en bon état écologique

La **TAILLE**,
de première maturité sexuelle

La **SAISON**,
hors période de reproduction

Plus d'informations sur le programme Mr. Goodfish sur
www.mrgoodfish.com



POUR CERTAINS,
CE N'EST DÉJÀ PLUS UN SECRET

Dessert autour de la pomme Granny, de la menthe, de l'aloë vera et du yaourt de Julien Noray
Restaurant Alan Geaam * - Paris



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

OÙ LE PLAISIR EST LA SEULE MESURE

Philipponnat élabore une gamme de champagnes qui sont avant tout des vins. Leur fraîcheur et leur minéralité leur permettent de s'associer parfaitement à la gastronomie, pour un plaisir partagé. www.philipponnat.com

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

La Tenue parfaite

Par Eric Frechon



"Enfin une crème gastronomique
aussi exigeante que moi"



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

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



Des performances à la hauteur de vos exigences :

- Engagement taux de foisonnement : 3 L*
- Une excellente tenue à 48 h**
- Un goût délicat, excellent conducteur de saveurs.

Fabrication en France à la Laiterie de L'Hermitage

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

**Test effectué sous contrôle d'huissier de justice



Perle Blanche®



L'excellence sur vos tables



REYNAUD

DEPUIS 1924

1, avenue des Savoies - 94599 Rungis Cedex - France

Tél. : +33 1 45 12 71 00 - e-mail : contact@rno.fr

www.rno.fr

SUBLIMEZ VOS PLATS AVEC DES POISSONS FRAIS AUX MEILLEURS PRIX.

- ✓ Circuit court : mise en relation directe avec plus de 90 mareyeurs
- ✓ Plus de 1500 références produits renouvelées chaque jour
- ✓ Une traçabilité totale : zone de pêche, engin de pêche...
- ✓ De nombreux services qui vous font gagner du temps
- ✓ 70 experts vous accompagnent au quotidien

*Commander des produits
de la mer n'a jamais été
aussi simple !*

Quelques clics suffisent.



RENDEZ-VOUS SUR **PROCSEA.COM**

Inscription gratuite et sans engagement

avec accompagnement sur-mesure.



02 30 96 44 42

Du lundi au vendredi de 7h à 19h / Le samedi de 7h à 12h

procsea
ONLINE FISH MARKET

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



HEUREUSEMENT,
AVEC KLESIA,
IL EST BIEN
COUVERT.

Complémentaire Santé – Prévoyance – Retraite

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

KLESIA
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

masse 1884
La maison du foie gras Depuis

RUNGIS - LYON - STRASBOURG - NANTES

**Spécialiste du foie gras
et de la truffe
depuis 1884**



Créateur
des Trophées du Foie Gras



Editeur de Goût
Partenaire de la
diversité du Goût
dans les grandes cuisines



Credits Photos : Evelyne Hannequand, Thierry Vallée, Didier Veron

www.tropheemasse.com / www.maison-masse.com / [facebook/foiegrasmasse](https://facebook.com/foiegrasmasse)

L'ÉLEGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



**LA QUALITÉ D'UNE FABRICATION
FRANÇAISE ET LE GOÛT DES
MEILLEURS INGRÉDIENTS**



RAVIOLES • QUENELLES • PÂTES FRAÎCHES



Ravioles
du Dauphiné
Label Rouge



Quenelles
de Brochet
sauvage



Ravioli
au Bleu du Vercors
et bates roses

FRAIS • SURGELÉ



Retrouvez toutes nos recettes sur www.royans-pro.fr



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

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

JE SUIS *le* Guérandais

Sel de Guérande et fier de l'être.

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





Votre Menu en 45 langues

E-RESTAURANTNFC

Solutions mobiles multilingues

Ваше меню на 45 мовах - Ваше меню на 45 языках



+33 6 86 89 70 77

contact@e-officenfc.com



LYON

FRENCH TECH

NOUS REMERCIONS NOS PARTENAIRES 2019





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

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

2020