



JANVIER 2026

Édito

Chers Chefs,

Chers partenaires, équipes et amis,

En ce début d'année, nous vous adressons, au nom d'Euro-Toques France, nos vœux les plus sincères. Que 2026 soit pour chacune et chacun d'entre vous une année de réussite, de partage, d'engagement et de créativité, au service de notre métier et des valeurs qui nous rassemblent.

*Cette première e-letter de l'année marque également le lancement d'un **nouveau format** et d'un **nouveau look**, pensés pour être plus lisibles, plus vivants et plus proches de vos attentes. Une évolution naturelle, à l'image d'une association en mouvement.*

*L'année 2026 sera tout particulièrement symbolique puisque nous célébrerons les **40 ans d'Euro-Toques**. Un anniversaire que nous aurons le plaisir de fêter ensemble le **dimanche 29 novembre 2026**, lors d'un temps fort fédérateur, fidèle à l'esprit de notre maison.*

 *À noter dès maintenant dans votre agenda.*

*Nous retrouverons également avec enthousiasme notre **grand rendez-vous annuel au Salon International de l'Agriculture**, aux côtés d'AgriDemain et de nombreux partenaires engagés, pour continuer à défendre le lien essentiel entre producteurs, produits et gastronomie.*

*Les **masterclass** poursuivront leur mission au sein de nos **écoles partenaires partout sur le territoire**, trois ont déjà été organisée en janvier, à l'EPMT, Mederic et Albert de Mun; tandis que les **rencontres régionales** resteront des moments privilégiés d'échanges, de transmission et de proximité entre membres.*

*Nous remercions chaleureusement nos **partenaires**, dont vous retrouverez les actualités dans cette e-letter et qui œuvrent, chaque jour, à nos côtés.*

*Les **informations produits** feront quant à elles l'objet d'une prochaine e-letter dédiée, enrichie d'anecdotes, de recettes et de regards de chefs.*

Excellente lecture à toutes et à tous, et n'hésitez pas à nous faire part de vos retours sur ce nouveau format.

Très belle année,



Michel ROTH & Virginie BASSELOT
Coprésidents Euro-Toques France

New!



Euro-Toques s'installe à l'École Médéric !

L'association vient de s'installer au sein de l'**École Médéric** et renforcer encore davantage ses liens avec les métiers de bouche et des arts de la table. Être au plus près des jeunes apprenants qui incarnent l'avenir de notre profession reste une de nos priorités.

Nous serons ravis de vous accueillir dans nos nouveaux locaux lors de votre prochaine visite à l'école, si l'occasion s'y présente.

Euro-Toques France chez Médéric

20 rue Médéric - 75017 Paris

contact@eurotoques.fr - www.eurotoques.fr



Tous nos vœux

Tous les membres du Bureau, les équipes administratives tiennent à vous réitérer leurs meilleurs vœux pour cette nouvelle année qui marquent un grand tournant avec les **40 ans** qui seront fêter le **dimanche 29 novembre** prochain avec une belle soirée de gala.

Nous souhaitons bien évidemment que vos vœux s'accomplissent, que la santé vous accompagnent, ainsi qu'à vos proches et vos équipes, et que votre cuisine continue à réchauffer nos cœurs.



Euro-Toques fêtera ses 40 ans le dimanche 29 novembre 2026

Le **dimanche 29 novembre 2026**, Euro-Toques célébrera ses **40 ans**.

Encore un peu de patience pour connaître le programme de cette soirée ... les équipes ajustent encore quelques menu-détails !!!

Les informations détaillées vous seront communiquées prochainement, et nous vous invitons d'ores et déjà à **réserver cette date** pour célébrer ensemble cet anniversaire exceptionnel ... quelque part en France !



Rendez-vous au Salon de l'Agriculture

Euro-Toques signe à nouveau pour le **Salon International de l'Agriculture** avec d'**#AgriDemain** pour 9 jours de découvertes, de partages et de découvertes gastronomie auprès des agriculteurs engagés pour une culture durable et responsable.

Rendez-vous du **samedi 21 février** au **dimanche 1er mars** sur le Stand **Euro-Toques France & #AgriDemain**.

HALL 5.1 - Stand A35

En cuisines avec les Masterclass



Le Gibier avec Interprochasse

C'est le sanglier que la chef Émilie Félix a cuisiné dans les cuisines d'Albert de Mun

[Suivre la Masterclass](#)



Micropousses de Koppert Cress

Jean-Luc Buscaylet a su mettre en avant les Micropousses pour les élèves de Médéric ...

[Suivre la Masterclass](#)



Le Champagne Pannier

Les champagnes Pannier à l'honneur dans les recettes d'un dîner à l'EPMT ...

[Suivre la Masterclass](#)

Annonces Partenaires



La vanille Bourbon de Madagascar

Symbole d'authenticité et de raffinement, la Vanille Bourbon de Madagascar séduit par son intensité et son équilibre parfait.



La truffe Tuber Melanosporum de sortie

Nous sommes dans la pleine saison de la truffe noire – Tuber Melanosporum. Nos truffes fraîches sont triées, calibrées et brossées en direct de nos comptoirs.



Une fleur aromatique en dessert

Vous recherchez une note aromatique élégante, originale et immédiatement reconnaissable ?

Anise Blossom® est une fleur jaune orangée qui apporte une

Ses notes balsamiques, phénoliques et boisées offrent une profondeur aromatique unique, idéale pour sublimer desserts, crèmes ou infusions.

[Lire la suite ...](#)



Les plaques de foie gras de canard Rougié

Les plaques de foie gras Rougié sont spécialement conçues pour répondre aux exigences des professionnels. Déveinées **manuellement à chaud**, elles préservent la texture du foie sans déstructuration et garantissent une **qualité organoleptique optimale**.

[Lire la suite ...](#)

Vous souhaitez mettre à l'honneur ce produit frais dans vos menus, contactez directement avec votre commercial.

[Lire la suite ...](#)



Nouvelle collections Prestige S. Pellegrino®

Découvrez la nouvelle édition limitée 75cl verre **Collection Prestige** : un format emblématique de la marque **S.Pellegrino®**, qui allie élégance et raffinement. Cette bouteille iconique, au design revisité, a été conçue pour sublimer chacun de vos moments autour de la table.

[Lire la suite ...](#)

savueur anisée délicate, relevée d'une pointe d'estragon.

[Lire la suite ...](#)



Préserver la santé mentale dans les métiers HCR

Désignée grande cause nationale en 2025 et prolongée en 2026, la santé mentale est un enjeu majeur de santé publique en France. Dans le secteur des Hôtels, Cafés et Restaurants, où l'engagement et la relation humaine sont centraux, elle contribue directement à l'équilibre des professionnels et à la qualité du service.

[Lire la suite ...](#)

Les Partenaires





#agri
demain
Une terre à découvrir



Euro-Toques France

10 rue de Sèze, 75009, PARIS

Cet email a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}

Vous avez reçu cet email parce que vous vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Se désinscrire](#)