



MARS 2026

## Édito

Chers membres,  
Chers amis,

Ce début de printemps marque pour notre association une période de renouveau et de dynamisme, même si notre e-letter a, cette fois, pris un léger retard. Nous vous remercions de votre compréhension et sommes heureux de vous retrouver pour partager avec vous les temps forts à venir.

Ce nouveau trimestre s'annonce particulièrement marquant, avec en point d'orgue notre **Assemblée Générale** qui se tiendra le **lundi 27 avril prochain au prestigieux Palais Bourbon**, à l'aimable invitation de Madame Annaïg Le Meur. Ce rendez-vous annuel sera, cette année plus que jamais, un moment clé de notre vie associative, placé sous le signe du partage, de la réflexion et de la convivialité.

À l'occasion des 40 ans de notre association, nous avons souhaité faire évoluer notre format traditionnel pour donner une dimension encore plus exceptionnelle à cette année anniversaire. Ainsi, un grand Dîner de Gala viendra couronner cette célébration le **dimanche 29 novembre 2026 à Collonges-au-Mont-d'Or**, lieu symbolique et chargé d'histoire pour notre profession.

Nous vous attendons nombreux à Paris le 27 avril prochain, sous réserve de confirmation auprès du Bureau administratif, puis le 29 novembre pour une soirée qui s'annonce d'ores et déjà mémorable, à la hauteur de quatre décennies d'engagement, de transmission et de passion.

En attendant le plaisir de vous retrouver, nous vous souhaitons à toutes et à tous un très beau printemps.



Bien fidèlement,  
**Michel ROTH & Virginie BASSELOT**  
Coprésidents Euro-Toques France

---

## La Vie de l'Association

---



### *Assemblée Générale Euro-Toques France le Lundi 27 avril 2026*

Le **lundi 27 avril 2026**, Euro-Toques France tiendra son Assemblée Générale au Palais Bourbon de Paris sur invitation de madame Annaïg Le Meur, Députée du Finistère.

Assemblée Générale suivie de la visite de la Questure et de la Bibliothèque, et d'un déjeuner convivial au sein d'un lieu unique.

---

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



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

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 !

## Annonces Partenaires



*Jérôme Banctel devient  
Président du Jury  
2026/2027*

S. Pellegrino annonce le lancement de l'édition 2026/2027 de son concours international : S. Pellegrino Young Chef Academy. Pour cette 7ème édition, Jérôme Banctel, chef triplement étoilé, succède à Alexandre Mazzia et prend la présidence du Jury France.

[Lire la suite ...](#)



*METRO présente son  
guide-conseil pour ouvrir  
un restaurant*

Ouvrir un restaurant est un projet ambitieux qui nécessite méthode et anticipation. Avant même l'ouverture, les futurs restaurateurs doivent faire des choix structurants : modèle d'établissement, implantation, organisation, financement... autant d'étapes décisives qui conditionnent la réussite.

[Lire la suite ...](#)



*Masse présente deux  
nouveaux produits de  
salaison*

Deux nouvelles salaisons qui se distinguent : à la truffe ou affinés 400 jours, elles allient intensités, authenticité et prix maîtrisé.

- [Jambon à la truffe](#)
- [Jambon 400 jours](#)

[Lire la suite ...](#)



*Découvrez le nouveau  
poster Printemps  
Mr. Goodfish !*

Avec l'arrivée de la nouvelle saison, Mr. Goodfish dévoile ses recommandations printanières pour guider les chefs dans une sélection d'espèces durables, respectueuses de la ressource et de nos océans.

Ce poster a été conçu pour vous accompagner au quotidien, inspirer vos cartes et valoriser votre engagement en



*Aussi riche qu'un cœur de  
gousse, Caviyani allie  
simplicité, qualité &  
naturalité*

Composé uniquement de trois ingrédients : graines de vanille épuisées, extrait de vanille Bourbon de Madagascar et glycérine, ce produit d'exception ultra concentré offre une texture onctueuse, brillante et facile à travailler.

Son profil aromatique équilibré, mêlant notes poudrées, boisées



*Les inscriptions au 22ème  
Challenge du Foie Gras  
ouvertes*

Les inscriptions au 22ème Challenge du Foie Gras des jeunes Créateurs culinaires sont ouvertes !!

Pour son édition 2026, le Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires invite les chefs de demain à proposer une recette mettant en vedette le Foie Gras dans une conjugaison gourmande et festive sur le thème :

**"Le Foie Gras aux saveurs des 4 saisons !"**

faveur d'une pêche et d'une aquaculture responsables.

et légèrement balsamiques, révolutionne l'usage de la vanille au quotidien.

[Lire la suite ...](#)

[Lire la suite ...](#)

[Lire la suite ...](#)



### *La Fleur de sel, l'accord subtil des desserts de saison*

Qui dit printemps, dit produits de saison et recherche d'équilibre dans les assiettes.

La Fleur de sel Le Guérandais trouve alors toute sa place dans des créations où la justesse des assaisonnements fait la différence.

[Lire la suite ...](#)



### *Bridor lance ses Délices feuilletés, deux recettes salées et croustillantes*

En restauration, les attentes évoluent : proposer une offre salée attractive, végétarienne et facile à intégrer en cuisine devient un véritable levier de dynamisation de la carte.

Avec ses **Délices Feuilletés**, Bridor propose de savoureux feuilletés salés croustillants, aux recettes riches en saveurs et au visuel appétissant.

[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](#)