EURO-TOQUES

Communauté Européenne des Cuisiniers

« CHEZ EURO-TOQUES, NOTRE LOBBY C'EST LE PRODUIT ! »





Dossier de presse 2026

Novembre 2026

SOMMAIRE

I - PRÉSENTATION

II - OBJECTIFS D'EURO-TOQUES

III - CODE D'HONNEUR

IV - LE CONSEIL DES SAGES

V - COMPOSITION DU BUREAU EURO–TOQUES FRANCE

VI - ACTIONS MENÉES PAR EURO-TOQUES

VII - VIE DE L'ASSOCIATION

VIII - REPRÉSENTATION RÉGIONALE

IX - NOS SIGNES DE RECONNAISSANCE

X - NOS PARTENAIRES

I – PRÉSENTATION :

Depuis maintenant 40 ans maintenant, l'association Euro-Toques créée en 1986 à l'initiative de Messieurs Pierre ROMEYER et Paul BOCUSE, œuvre pour la sauvegarde et la promotion des produits alimentaires de qualité et d'origine au sein de son réseau européen de chefs cuisiniers et auprès de la Commission Européenne à Bruxelles, et particulièrement des Directions Générales de l'Agriculture, de la Protection du Consommateur et de la Santé Publique.

Ainsi, Euro-Toques est un véritable lobby, partenaire des institutions locales, nationales et européennes, qui participe au processus décisionnel inter-institutionnel, relatif à la production, la commercialisation et à la transformation des produits alimentaires frais.

Nous participons directement aux travaux :

- De l'Intergroupe Tradition-Qualité du Parlement européen,
- Du Comité alimentaire de la Direction Générale « Santé et Consommateurs » (DG Sanco) et de la Direction Générale Agriculture (DG Agri) de la Commission européenne.

Euro-Toques est la seule association lobbyiste de chefs cuisiniers reconnue officiellement par la Commission européenne.

Cette reconnaissance européenne, nous la devons à Monsieur Jacques Delors.

Parce qu'il faut « Agir pour ne pas Subir »

Aujourd'hui, 2500 cuisiniers adhèrent à Euro-Toques à travers toute l'Europe.
La France compte 220 membres.

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





II - OBJECTIFS D'EURO-TOQUES :

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

Les chefs Euro-Toques se mobilisent pour garantir aux consommateurs une alimentation saine, défendre l'Héritage Culinaire Européen et s'engagent à leur donner des garanties de qualité et de sécurité :

- Utiliser des produits frais et de saison
- Transformer ces produits sur place
- Cautionner les producteurs régionaux

Dire que l'on cuisine du produit frais sur place c'est bien, le faire c'est mieux, mais défendre concrètement cela auprès des institutions c'est un vrai engagement, seul Euro-Toques est en position de pouvoir le faire avec sa présence permanente à Bruxelles.

Les chefs Euro-Toques œuvrent dans leurs cuisines et notre Lobby œuvre à Bruxelles au cœur des institutions pour que les produits de nos terroirs continuent d'exister.

Nous défendons des produits ou des pratiques en danger, mettons en lumière des produits ou filières qui s'engagent dans des démarches qualité, travaillons sur des dossiers majeurs de l'alimentation.

Nous voulons par notre longue expérience et notre savoir-faire devenir un conseiller auprès des consommateurs.

« Sécurité Alimentaire,
respect de la qualité,
saveur des produits »

Chez Euro-Toques notre Lobby, c'est le produit !

LES 10 COMMANDEMENTS DES FORMATEURS EURO-TOQUES

Ces lignes directrices ont été réalisées par un groupe de travail de quelques-uns de nos membres les plus distingués. Les professeurs et chefs de cuisine qui sont chargés de la formation des jeunes apprentis devraient transmettre les points suivants à leurs élèves :

1. Comment trouver, identifier et utiliser les produits authentiques, frais, naturels et de tradition (pas forcément les plus gros ou les plus beaux).

2. Respecter et utiliser les produits saisonniers afin de garder à chaque saison le plaisir des nouvelles saveurs.

3. Maîtriser les produits tout en conservant une harmonie de saveurs et de textures.

4. Donner aux étudiants une connaissance et une appréciation des plats traditionnels et des produits de leur région. Leur faire prendre conscience de la diversité des cultures régionales qui font la typicité de nos cuisines européennes. L'Europe culinaire doit rester une mosaïque de goûts et de couleurs afin de garder tout son charme.

5. Ne pas systématiquement déstructurer ou déformer l'aspect des produits afin de préserver le goût. Le cuisiner doit s'assurer qu'il ne prive pas le produit de son goût originel. Ainsi, la cuisine peut évoluer avec la société et ses besoins dans une période donnée.

6. Veiller à ce que les technologies industrielles très poussées n'écrasent pas le goût et les traditions. « Combattre l'uniformisation du Goût ».

7. Éviter l'utilisation d'additifs chimiques et favoriser les combinaisons naturelles pour révéler les saveurs ou soutenir les couleurs des diverses préparations.

8. Savoir équilibrer un menu.

9. Comprendre quels sont les besoins qui accompagnent les divers plats et parties de repas.

10. Respect de l'hygiène corporelle, alimentaire et de l'outil de travail.

III - LE CODE D'HONNEUR :

Les Chefs Euro-Toques sont dotés d'un code d'honneur qui garantit à leurs clients la qualité et l'origine des produits utilisés, et que ceux-ci ont été transformés et cuisinés sur place.

Les consommateurs peuvent se fier au petit macaron bleu étoilé, notre logo, pour choisir un restaurant où l'on cuisine vraiment et avec de bons produits.

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

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

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

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

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

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

ARTICLE 7
Les cuisiniers Euro-Toques défendent les produits du terroir et les recettes traditionnelles, gage du maintien de la diversité de l'héritage culinaire européen et de la pérennité des produits régionaux.

ARTICLE 8
Les produits utilisés dans les cuisines sont frais et sont transformés sur place.

ARTICLE 9
Les produits utilisés sont saisonniers, afin de respecter les cycles naturels et garantir des goûts authentiques.

ARTICLE 10
Les cuisiniers Euro-Toques préconisent la diversité des saveurs, la variété des ingrédients et présentent au consommateur une alimentation saine et un apport nutritionnel équilibré.

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

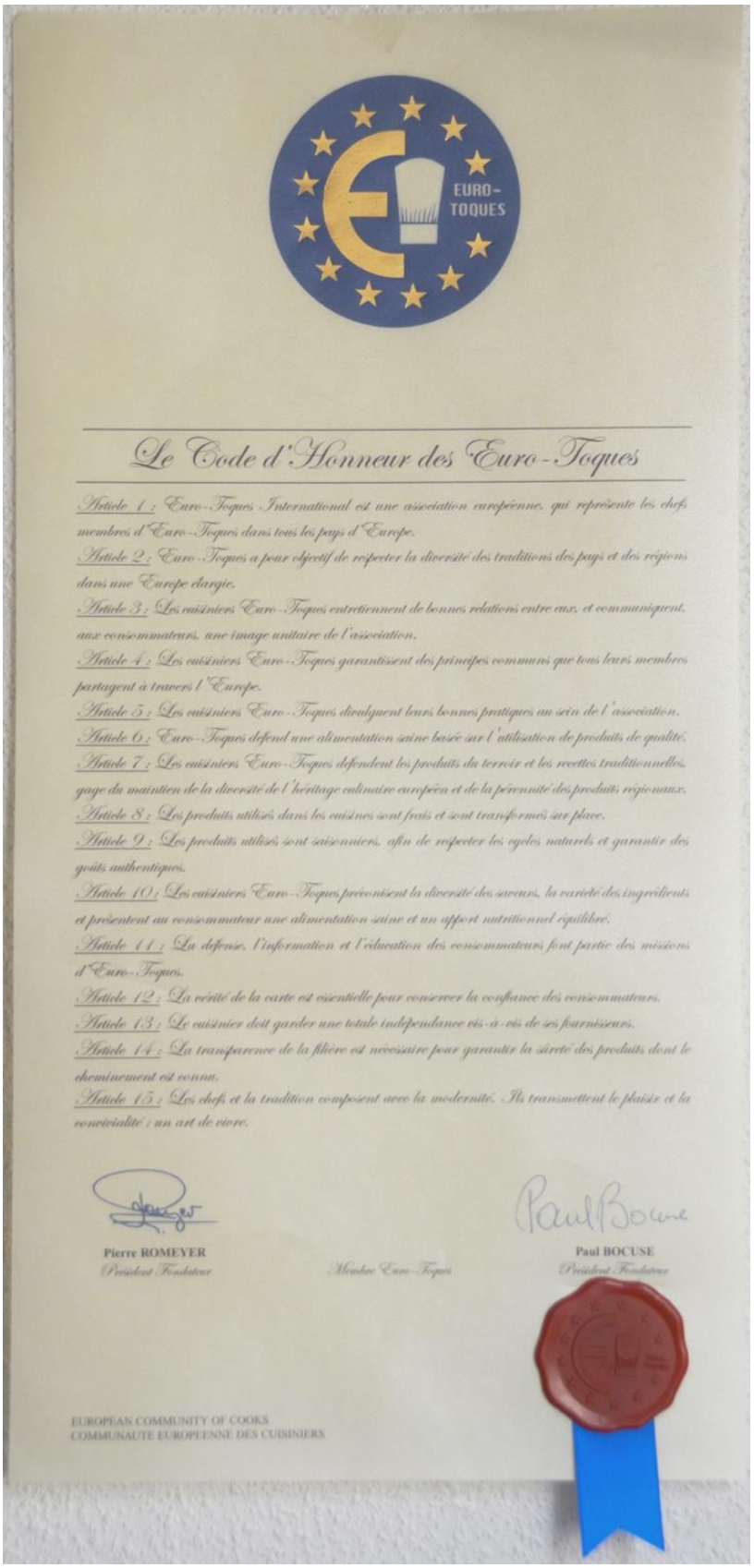
ARTICLE 12
La vérité de la carte est essentielle pour conserver la confiance des consommateurs.

ARTICLE 13
Le cuisinier doit garder une totale indépendance vis-à-vis de ses fournisseurs.

ARTICLE 14
La transparence de la filière est nécessaire pour garantir la sûreté des produits dont le cheminement est connu.

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

Le diplôme du Chef Euro-Toques



Le Code d'Honneur des Euro-Toques

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

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

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

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

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

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

Article 7 : Les cuisiniers Euro-Toques défendent les produits du terroir et les recettes traditionnelles, gage du maintien de la diversité de l'héritage culinaire européen et de la pérennité des produits régionaux.

Article 8 : Les produits utilisés dans les cuisines sont frais et sont transformés sur place.

Article 9 : Les produits utilisés sont saisonniers, afin de respecter les cycles naturels et garantir des goûts authentiques.

Article 10 : Les cuisiniers Euro-Toques préconisent la diversité des saveurs, la variété des ingrédients et présentent au consommateur une alimentation saine et un apport nutritionnel équilibré.

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

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

Article 13 : Le cuisinier doit garder une totale indépendance vis-à-vis de ses fournisseurs.

Article 14 : La transparence de la filière est nécessaire pour garantir la sûreté des produits dont le cheminement est connu.

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

Pierre ROMEYER
Président Fondateur

Membre Euro-Toques

Paul BOCUSE
Président Fondateur

EUROPEAN COMMUNITY OF COOKS
COMMUNAUTE EUROPEENNE DES CUISINIERS

IV – LE CONSEIL DES SAGES :

Lors de la création d'Euro-Toques, Monsieur Paul Bocuse, avait nommé Messieurs Troisgros, Vergé et Lenôtre pour l'entourer dans cette aventure.
Afin de pérenniser l'action d'Euro-Toques, d'intensifier son action, et d'accroître sa notoriété, Didier Peschard, Président Honoraire, a souhaité en 2013 s'entourer de Grands Cuisiniers connus, reconnus, brillants et surtout associatifs.

Le nouveau Conseil des Sages d'Euro-Toques France, entériné par Monsieur Paul Bocuse en novembre 2013, est donc constitué de :

Monsieur Régis MARCON,
3 étoiles Michelin Restaurant Régis & Jacques Marcon St Bonnet le Froid (43)
Président International des Disciples d'Escoffier
Bocuse d'Or 1995
Président du Bocuse d'Or France depuis 2013

Monsieur Michel ROTH,
1 étoile Michelin Chef du restaurant au Bayview, restaurant du Président Wilson à Genève - Suisse
Président de l'Académie des lauréats du Bocuse d'OR 1991
Meilleur Ouvrier de France 1991

Monsieur Guillaume GOMEZ
Ambassadeur de la Gastronomie
Ancien chef des cuisines de la Présidence de la République - Palais de l'Élysée
Ambassadeur des « Geographical Indication » par les Nations Unies (équivalent de nos AOC)
Président Fondateur de l'Association les Cuisiniers de la République
Meilleur Ouvrier de France 2004 (plus jeune lauréat de l'histoire dans la catégorie cuisine)

Ces 3 très grands cuisiniers, ardents défenseurs des produits de qualité et d'origine, sont les dignes successeurs de leurs ainés.


Régis Marcon


Michel Roth


Guillaume Gomez

V- COMPOSITION DU BUREAU EURO-TOQUES FRANCE

L'association Euro-Toques France est présidée aujourd'hui par :

Michel ROTH, Chef 1* du restaurant au Bayview, restaurant du Président Wilson à Genève - Suisse

Virginie BASSELOT, Chef des cuisines du Chantecler, Hôtel Negresco à Nice (06) - France

PRÉSIDENT FONDATEUR : Paul BOCUSE

PRÉSIDENTS HONORAIRES : Bernard FOURNIER – Henri CHARVET – Didier PESCHARD – Guillaume GOMEZ

*****

Bureau national Euro-Toques France



Virginie BASSELOT
coprésidente



Michel ROTH
coprésident



Nicolas BRENELIERE
Secrétaire Général



Éric COISEL
Trésorier



Marcel LESOILLE
Commissaire aux Partenariats



Lilya ABAIR
Commissaire aux Jeunes

*****

Bureau administratif Euro-Toques France



Mathieu la FAY
Directeur Général



Louise de MURARD
Assistante de Direction
& Relations chefs



Elisabeth PERROUAULT
Directrice Adjointe

Euro-Toques France
20 rue Médéric – 75017 PARIS // secretariat@eurotoques.fr

VI - ACTIONS MENÉES PAR EURO-TOQUES

Les consommateurs réaffirment chaque jour leurs préoccupations sur l'origine, le mode d'élaboration, la traçabilité et la qualité des produits qu'ils consomment.

Convaincue que le grand public doit être mieux formé et informé sur tous les sujets ayant trait à son alimentation, Euro-Toques fait pression en faveur d'un étiquetage correct et précis pour permettre aux consommateurs de choisir en toute connaissance de cause.

Grâce aux actions menées par des professionnels de la gastronomie européenne au profit de la qualité des produits, l'association veut protéger, défendre et informer tous les consommateurs européens.

Les grands dossiers européens qui nous ont mobilisés :

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

Les grands dossiers européens qui nous nous mobilisent encore :

- La défense d'une pêche durable
- L'étiquetage
- Une aquaculture de qualité
- La défense du foie gras artisanal toujours menacé par l'Europe
- La lutte contre « l'obésité infantile »
- Le Gaspillage

Autant de dossiers pour lesquels l'association Euro-Toques veille à soutenir le métier d'artisan cuisinier et à défendre le patrimoine culinaire.

VII - LA VIE DE L'ASSOCIATION

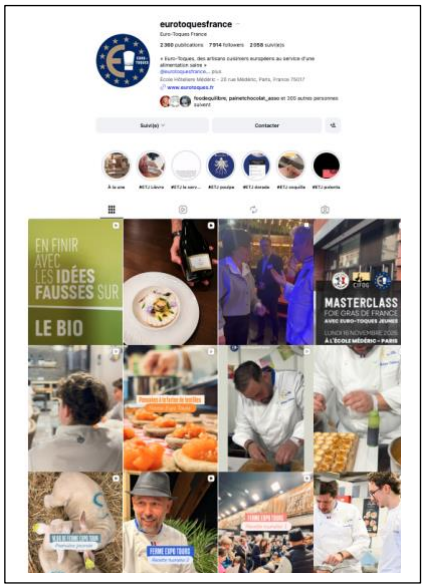
Suivez la vie de l'association sur : https://www.eurotoques.fr/

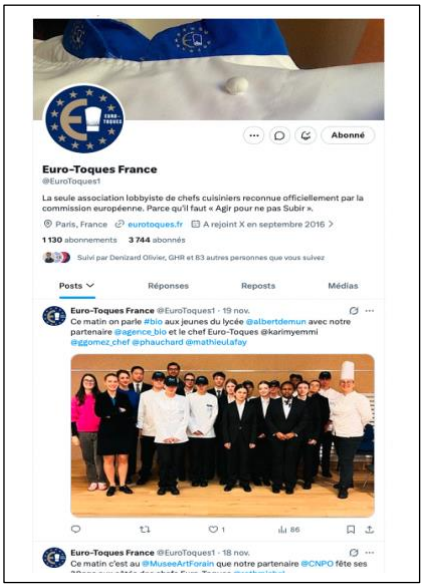


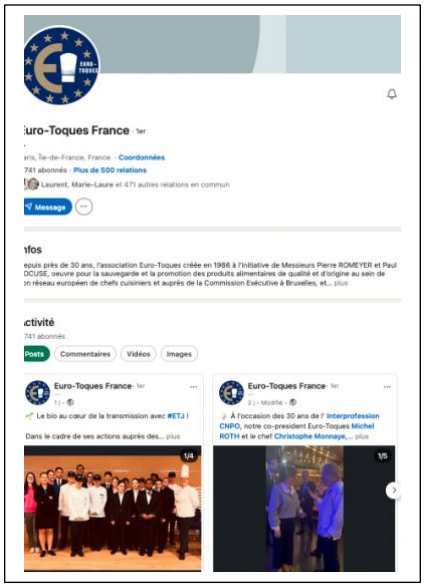
Réseaux sociaux

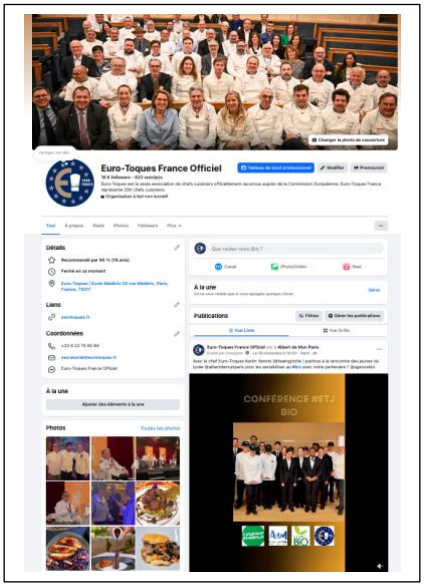
Face Book / Instagram / X (Twitter) / LinkedIn

https://www.facebook.com/EuroToquesFrance/
https://www.instagram.com/eurotoquesfrance/
https://mobile.twitter.com/EuroToques1
https://www.linkedin.com/in/euro-toques-france-62bb7899/









Les réseaux sociaux, vecteurs d'influence et de visibilité pour Euro-Toques

Facebook et **Instagram** valorisent le savoir-faire des chefs Euro-Toques à travers des visuels attractifs, renforçant l'image de la gastronomie authentique et locale.

LinkedIn positionne l'association comme un acteur engagé auprès des institutions et des professionnels du secteur.

X (ex-Twitter) permet une veille active et une réactivité dans les débats liés à l'alimentation, à la réglementation et aux enjeux de société.

➡ Un outil de communication essentiel pour fédérer, informer et défendre les valeurs d'Euro-Toques auprès du grand public, des professionnels et des décideurs.

VIII – REPRÉSENTATION RÉGIONALE

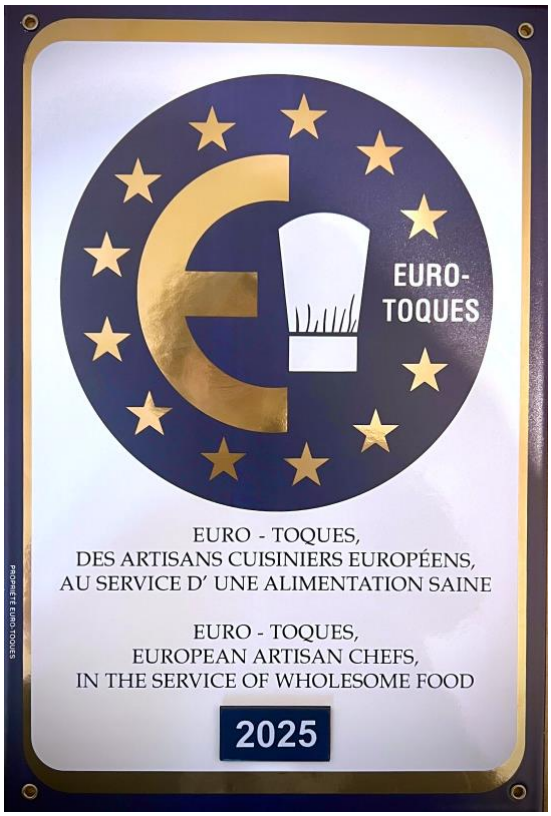
L'association est dotée d'une structure régionale permettant aux adhérents d'être accueillis et renseignés en région sur les actions et informations nationales et européennes grâce à l'action des Référents Départementaux.

Actualisation des représentations régionales au 1er janvier 2016



IX – NOS SIGNES DE RECONNAISSANCE :

Un logo aux couleurs de l'Europe, un panonceau émaillé et une vitrophanie sur la devanture du restaurant, avec un millésime justifiant de l'année d'adhésion, permettent aux consommateurs d'identifier un établissement dans lequel un chef Euro-Toques est affilié.







X – LES PARTENAIRES

C'est grâce à nos Partenaires que nous pouvons défendre nos idées et notre philosophie.



EURO-TOQUES FRANCE
20 rue Médéric – 75017 Paris

mathieu.la-fay@eurotoques.fr
louise.de-murard@eurotoques.fr
elisabeth.perrouault@eurotoques.fr

https://www.eurotoques.fr/

https://www.facebook.com/EuroToquesFrance/
https://www.instagram.com/eurotoquesfrance/
https://mobile.twitter.com/EuroToques1
https://www.linkedin.com/feed/