



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 8 juin 2026

Les Toques Françaises dévoilent les Toques de l'année 2026

Réunies le samedi 6 juin 2026 au Conseil régional d'Île-de-France, Les Toques Françaises ont dévoilé les lauréats des Toques de l'année 2026, récompensant des personnalités majeures de la gastronomie, de la pâtisserie et des métiers de la salle et du service.

Cette nouvelle promotion illustre plus que jamais la diversité, l'excellence et la vitalité de la gastronomie française. Chefs, pâtisseries, professionnels des métiers de service et ambassadeurs du savoir-faire français : les lauréats 2026 incarnent une vision exigeante et contemporaine des métiers de bouche et de l'hospitalité.

À travers leurs parcours, leurs distinctions et leurs engagements, ils participent activement au rayonnement de la France bien au-delà de ses frontières et contribuent à faire vivre une gastronomie française ouverte, créative et tournée vers la transmission.

Les Toques de l'année 2026

TOQUE D'HONNEUR 2026

Guillaume Gomez

Ambassadeur de la gastronomie française auprès de la Présidence de la République, Guillaume Gomez incarne depuis plus de vingt ans l'excellence culinaire française et son influence internationale. Figure engagée de la transmission et du partage, il œuvre au quotidien à la promotion des savoir-faire français, des terroirs et des métiers de la restauration. Sa nomination en tant que Toque d'Honneur 2026 vient saluer un parcours exemplaire au service du patrimoine gastronomique français et de son rayonnement à travers le monde.

TOQUE DE L'ANNÉE – CUISINE 2026

Arnaud Faye

Chef trois étoiles et Meilleur Ouvrier de France 2019, Arnaud Faye s'impose aujourd'hui comme l'un des chefs les plus talentueux de sa génération. Sa cuisine, à la fois précise, élégante et profondément ancrée dans les territoires, témoigne d'une maîtrise technique remarquable et d'une sensibilité contemporaine affirmée. Champion de France de Pizza à Paris en 2023, il devient Champion du Monde de Pizza à Parme, en Italie, en 2024. À travers cette distinction, Les Toques Françaises récompensent une carrière d'excellence, ainsi qu'un engagement constant au service de la haute gastronomie française.

TOQUE DE L'ANNÉE – PÂTISSERIE 2026

Nicolas Bernardé

Formé à l'école Ferrandi et chez Dalloyau, Nicolas Bernardé décroche le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2004, alors qu'il est chef responsable de l'enseignement de la pâtisserie à l'école internationale Le Cordon Bleu. Figure incontournable de la pâtisserie contemporaine, Nicolas Bernardé est reconnu pour sa créativité, son exigence et son attachement à la transmission des savoir-faire. Pédagogue engagé et artisan passionné, il contribue depuis de nombreuses années à faire rayonner l'excellence pâtissière française en France comme à l'international. Élu meilleur chef du monde au World Gourmet Summit de Singapour en 2005, il enrichit son expérience gustative en voyageant, notamment au Japon, au Brésil et à Taïwan, avant d'ouvrir une boutique et une école de pâtisserie pour professionnels et amateurs à La Garenne-Colombes, en région parisienne. Cette distinction vient saluer son influence majeure dans l'univers de la pâtisserie et son rôle essentiel auprès des nouvelles générations.

TOQUE DE L'ANNÉE – SALLE & SOMMELLERIE 2026

Fanny Perrot

Directrice du restaurant triplement étoilé Alléno, Fanny Perrot incarne avec élégance et exigence l'excellence des métiers du service et de l'accueil à la française. À travers son parcours et son engagement quotidien, elle porte une vision moderne, inspirante et profondément humaine des métiers de salle et de la sommellerie. En 2018, elle est sacrée Meilleure jeune directrice de salle par Gault&Millau, une reconnaissance qui assoit son ascension. Sa nomination récompense un professionnalisme remarquable ainsi qu'une contribution essentielle à la valorisation de l'expérience gastronomique française.

Les ambitions 2026 des Toques Françaises

À travers cette nouvelle promotion, les Toques Françaises réaffirment leur engagement au service de la gastronomie française et leurs ambitions pour les prochains mois :

- Valoriser l'ensemble des métiers de l'expérience gastronomique, avec une attention particulière aux métiers de salle et de service ;
- Soutenir les jeunes générations, les apprenants et la transmission des savoir-faire culinaires ;
- Développer les synergies avec les acteurs de l'écosystème gastronomique, dont le Groupe SEB, devenu partenaire majeur en 2026 ;
- Poursuivre leur ouverture à l'international et renforcer leur présence dans les territoires francophones.

Parmi les temps forts annoncés figure également le **Trophée Jean Delaveyne**, concours emblématique d'excellence culinaire des Toques Françaises, qui se tiendra **le mardi 3 novembre 2026 à Paris**.

Partenaires

Les Toques Françaises remercient chaleureusement l'ensemble de leurs partenaires engagés à leurs côtés dans le rayonnement de la gastronomie française :

Groupe SEB, L'Hémicycle, Diamond, Electrolux, Petit Forestier, Président Professionnel, Bridor, Bragard, Région Île-de-France, Lecló Concept, Transgourmet, Nestlé Professional CHEF, Nespresso Professionnel, Nestlé Waters, Cacao Barry, Rougié, Pacoclean, Pernod Ricard France, Riedel, Degrenne, Banque Populaire Rives de Paris, Milord, Maison Lejeune, Good'Épices, Champagne Vignon Père & Fils, Senes Solutions, Paradisiac, Champagne Besserat de Bellefon, Colonna.

À propos des Toques Françaises

Créées au début des années 2000, les Toques Françaises rassemblent aujourd'hui plus de 400 membres actifs engagés dans le rayonnement de la gastronomie française en France et à l'international. L'association fédère l'ensemble de la chaîne de valeur de l'expérience gastronomique autour de quatre grandes familles de métiers : les chefs, les producteurs, les métiers du service et de la salle, et les gastronomes.

Portées par des valeurs d'excellence, de transmission, de convivialité et de partage, les Toques Françaises œuvrent à la valorisation des savoir-faire culinaires français, des terroirs et de celles et ceux qui les font vivre au quotidien. Véritable communauté de passion et d'engagement, elles incarnent une vision contemporaine, généreuse et fédératrice de la gastronomie française.

