



Communiqué de presse
21 mars, à Paris

Congrès d'Euro-Toques France à Nice, Les Jeunes et le Negresco à l'honneur

Les 19 et 20 mars 2023, Euro-Toques France a tenu son congrès à Nice dans deux établissements, le Lycée hôtelier Jeanne et Paul Augier et le Negresco.

Plusieurs temps forts ont rythmé ce congrès.

Avec la tenue des 1^{ères} Assises Euro-Toques Jeunes #ETJ et des 3^{èmes} Rencontres des chefs au service du produit c'est un volet studieux qui a occupé les chefs et les partenaires de la gastronomie pendant une grande journée de débat tenus au sein du Lycée hôtelier Jeanne et Paul Augier.

Pour le volet festif Euro-Toques avait donné rendez-vous dans l'émblématique hôtel Le Negresco où un dîner de gala de l'amitié réalisé en partenariat avec les Maîtres Cuisiniers de France était orchestré par notre Co-Présidente Virginie BASSELOT et les chefs Matthieu GARREL, Christophe BILLAU, Patrick RAINGEARD, Laëtitia GABORIT, Julien DUGOURD et Charles BERNARD. Près de 400 personnes, dont 250 chef(fe)s cuisiniers, et de nombreux représentants du monde de la gastronomie ont pu partager ce grand moment de promotion du produit frais dans un cadre unique et prestigieux.

Retour sur les 1^{ères} assises Euro-Toques Jeunes

C'est au Lycée hôtelier Jeanne et Paul Augier, que les membres et soutien d'#ETJ ont tenus leurs premières assises. La parole était donnée aux jeunes des 6 établissements fondateurs (CFA Médéric, EPMT, Lycée Albert de Mun, Campus de Groisy, UFA Michel Roth, Lycée hôtelier Jeanne et Paul Augier...).

Ce premier temps d'échange s'est suivi par une table ronde sur la question de la mobilité autour de Valérie DREZET-HUMEZ, Cheffe de la Représentation de la Commission européenne en France, Guillaume GOMEZ, Ambassadeur du rayonnement de la gastronomie française, Christopher WEISSBERG, Député des français d'Amérique du Nord, Magali ALTOUNIAN, Adjointe au Maire de Nice, déléguée aux Finances, aux Institutions européennes, au Rayonnement de la Ville, conseillère métropolitaine déléguée aux affaires européennes.

Puis, le Centre Europe Direct a animé un quizz sur les produits IGP/AOP Français et Européens en interaction avec les jeunes participants.

La matinée s'est conclue par une masterclass orchestrée par les chefs Enrico DERFLINGER, Président Euro-Toques International et Nicolas BRENELIERE, Chef du Paradis Latin, qui ont mis à l'honneur les produits IGP /AOP italiens et Français à travers une recette de Risotto.

Pour aller plus loin dans ses combats, Euro-Toques France a organisé ces troisièmes rencontres européennes « des chefs au service du produit », un temps d'échanges réunissant le monde économique, celui des chefs cuisiniers, des experts (médecins nutritionniste) et celui des élus.

Deux tables rondes placées sous l'égide de monsieur Guillaume GOMEZ (Ambassadeur du rayonnement de la gastronomie française), madame Annaïg Le MEUR (Députée du Finistère), ont permis d'aborder plusieurs enjeux stratégiques :

- Les questions de « Malnutrition et dénutrition » ont amenées deux types d'engagements différents de la part des chefs. Pour approfondir, les enjeux de dénutrition et voir comment les chefs peuvent prendre part à l'amélioration des repas dans les EHPADS et hôpitaux, un groupe de travail sera monté et présidé par Christian TÊTEDOIE, MOF et président des MCF.

Concernant la malnutrition, Euro-Toques va renforcer ses actions en faveur de l'éducation à l'alimentation.

-Les sujets environnementaux (RSE, origine des produits) ont mis en lumière la mobilisation des chefs et des partenaires de l'association.

En effet, nos concitoyens n'ont jamais eu autant besoin d'être informés, éduqués, rassurés sur leur alimentation, sur l'origine des produits qu'ils consomment, sur les modes de productions ...

Soulever ces débats est l'occasion idéale d'entendre et répondre à ces problématiques du quotidien, pour les 100 chefs présents dont **François ADAMSKI**, **Christian TÊTEDOIE** ou **Jacques BARNACHON**.

Ce congrès a contribué à faire évoluer le débat sur la nécessaire valorisation du produit au service de la gastronomie et d'une alimentation saine, sûre et durable et ouvrir les échanges entre associations.

Fait à Paris, le 21 mars 2023.
