



Assemblée Générale 2023 - Nouveautés et intronisés



Après une fin d'année 2022 marquée par des événements variés, les Toques Blanches Lyonnaises se sont retrouvés pour leur Assemblée Générale annuelle à l'Hémicycle de l'Hôtel de Région Auvergne Rhône Alpes ce lundi 9 janvier.

Christophe Marguin, Président de l'association, a annoncé les nouveaux intronisés ainsi que l'agenda de l'association.

Parrain 2023

Davy Tissot MOF et gagnant du Bocuse D'or en 2021 reçoit le trophée de l'année. « *C'est la première fois que je remporte un trophée sans concours !* »

Table ronde Energie

Laurence FAUTRA, Vice-Présidente du conseil régional d'Auvergne-Rhône-Alpes. **Chérif ALILI**, représentant EDF, **Catherine QUÉRARD**, vice-présidente - GNI GHR. **Thierry MARX**, président de l'UMIH.

Un échange d'experts s'est donc tenu autour de la hausse des tarifs. Les aides de l'état sont de 280 euros en moyenne, souligne Thierry Marx.

Cela peut aider les TPE mais ne suffira pas à absorber la hausse du coût de l'énergie.

« Le métier de la restauration en France compte 1 200 000 salariés, soit 7% du PIB. Les

restaurateurs ont vu leur facture passer de 700 euros en sept à 15k en décembre » rajoute **Thierry Marx**.

En 15 jours, Enedis a reçu 15 000 demandes d'augmentation de capacité des compteurs.

Il est difficile voire impossible d'être en dessous de 36KW pour certains établissements.

Aujourd'hui, la crise énergétique est telle que le chef d'entreprise se pose des questions graves : fermer pour la période ou mettre la clef sous la porte ?

Traitement des bio déchets

Pierrick BONNET, co-fondateur de l'agence FEEDBAC. Ce sujet va changer la physionomie des restaurants.

« La gestion des biodéchets paraît lourde, mais c'est une opportunité. » On note que 5 tonnes de déchets alimentaires annuels représentent des restaurants de 80/100 couverts jours.

Entre collecte et plateforme de tri, les solutions visent à séparer les déchets organiques des restaurants mais aussi à les sensibiliser sur leur volume généré en donnant les chiffres clefs afin qu'ils puissent réagir.

Projet Paris Society

Franck LANDRAGIN et Julien CHICOISNE sur le projet lyonnais Paris Society, acteur incontournable de l'hospitalité.

Prochainement à la gare des Brotteaux (anciennement ANAF, vente aux enchères.)
« On ne souhaite pas faire concurrence aux lyonnais ».

Le Concept Coco a donc été présenté à l'assemblée. Ouvert 7/7 jusqu'à 2h dans une ambiance festive, ce projet se fait avec tout le soutien des Toques Blanches Lyonnaises !

Le Sirha

Luc DUBANCHET, directeur Sirha Food, **Joseph VIOLA**, trésorier de l'association.

Les TBL seront présentes avec un nouveau stand prêt à servir des déjeuners signés par les membres dont un joli moment où les «handi-capables» seront

mis à l'honneur le 20 janvier prochain au **stand 6H80** sur la place du marché.

Chiffres clefs du Sirha

Le plus grand Sirha jamais organisé avec les **7 halls** occupés

soit **140 000m²** de salon, **2200** exposants, **4000** marques, **300** exposants internationaux soit **13 000 m²** de surface nette dans le Sirha.

CFA de la gastronomie

Dominic MOREAUD (Une faim d'apprendre Lyon 9), **Pierre ORSI**, (Orsi, Lyon 6) **Corentin REMOND** (CFA gastronomie Auvergne Rhône Alpes).

Le CFA offre aux jeunes un parcours d'excellence gratuit dans le cadre de l'apprentissage. Chrisitan Têtedoie, membre TBL est le visage du CFA, cela démontre le lien entre l'association et ce berceau de la formation, cher aux valeurs de tous les membres.

Le CFA a ouvert fin octobre, a déjà reçu le mondial de la praline, 7000 visiteurs. 110 apprentis en cursus. Les postes à pourvoir sont nombreux et Lyon est un écosystème extraordinaire.

Valoriser la formation est primordial afin de transmettre le métier. Pierre Orsi : « la transmission c'est la gestuelle, il faut donner l'exemple ».

Le Livre

Le Livre de Recettes se prépare, édité par la Maison Glénat. Etant donné l'actualité dense de l'association, sa sortie a été décalée afin de lui donner le lancement qu'il mérite !





TBL développement

Depuis 2021, l'objectif est de créer une marque qui représente l'association.

Les étapes à venir : création et distribution d'une gamme de produits d'excellence, mais aussi des recettes, et d'une communication multicanale afin d'essaimer les valeurs des Toques Blanches Lyonnaises.

Stade d'avancement : création de la plateforme de marque.

Les médaillés de l'année

Gérard SENELAR, Carpe Diem, Lyon 6.
Plus vieux chef français en activité à 92 ans, chef membre du bureau.

Catherine JULLIEN-BRECHES - Maire de Megève, instigatrice de Toquicimes.

Thierry MARX, président de l'UMIH.

Catherine QUERARD, vice-présidente GNI GHR.

Gaëtan BOUVIER, MOF 2022, membre, Saisons, Ecully.

Yannick FRESSENON, MOF, 2022
Maison Fressenon, Caluire.

Nouveautés partenaires

Introduction de la Société **MARTINON**, conseil en installations de cuisines professionnelles. Annonce de la fusion de **BRA** et de la **Société Générale**.

Prix de l'espoir

L'association est la première à récompenser les jeunes professionnels de la gastronomie, qui demain sauront porter les valeurs d'excellence des Toques Blanches Lyonnaises.

François Joseph BORDEWIE

Apprenti Salle au restaurant Une Faim d'Apprendre, Lyon.

Anne CAZAUFRANC

Apprentie Sommellerie au restaurant Saisons, Ecully.

Sandro DE SMET

Apprenti Cuisine au restaurant La Meunière, Lyon.

Intronisés 2023 - Promotion Davy Tissot



Le tout premier charcutier

Jeremie CRAUSER

Maison Crauser Bello, Lyon 2.

David POULY

Le Café de Lyon, Chambéry.

Service

Frédéric FASS THOULÉ

Le F2, Lyon 2.

Laetitia RIVET

Les Gamm'elles, Amplepuis.

Emmanuel TACHON FOLEY

M Restaurant, Lyon 6.

Pieter RIEDIJK

Le Montgomerie **, Courchevel.

Frédéric (Marco) CHOPIN

Le Théodore, Lyon 6.

Eric GUÉRIN

La Mare aux Oiseaux*, Saint Joachim.

Thierry JANDARD

La Table de Guy, Bron.

Marie-Victorine MANOA

Aux Lyonnais, Paris 2.

Sommellerie

Maxime VALÉRY

Restaurant Paul Bocuse
Collonges-au-Mont-d'Or.

Cyril REYNAUD

Daniel & Denise SAINT JEAN, Lyon 5.

Jean-François TETEDOIE

Café Terroir, Lyon 2.

Cuisine

Stephan KUCHARAK

L'Histoire Continue, Lyon 6.

Florent POULARD

Monsieur P, Lyon 2.

Edouard LOUBET

Le Grizzly, La Clusaz
RÉINTÉGRATION

Jordan BILLAN

Restaurant Clos du Cèdre*, Beaune.

Sébastien VAUXION

Le Sarkara**, Courchevel.

Nicolas VERNAY

La Table de Guy, Bron.

Michel ROTH

Restaurant Bayview*, Genève.