



Communiqué de presse
19 mai 2025, à Paris

Virginie Basselot, (MOF et cheffe du Negresco à Nice) & Michel Roth (MOF) réélus co-présidents d'Euro-Toques France

C'est à l'occasion de son Assemblée Générale tenue lundi 19 mai à Rungis que les membres d'Euro-Toques France ont réélus Virginie Basselot et Michel Roth à la tête de l'association. Le bureau de l'association est désormais composé de, Eric Coisel, trésorier, Nicolas Breneliere, Secrétaire général et commissaire à l'Europe, Marcel Lessoile et Christian Leclou, en charges des partenariats et Lilya Abair, en charge d'Euro-Toques Jeunes.

Créée en 1986 par Paul Bocuse et Pierre Romeyer, l'association Euro-Toques œuvre pour la sauvegarde et la promotion des produits alimentaires au sein de son réseau de chefs cuisiniers auprès des instances Françaises et Européennes. Euro-Toques s'est donné pour objectif de participer au processus décisionnel et interinstitutionnel, relatif à la production, la commercialisation et à la transformation des produits alimentaires frais. En France Euro-Toques porte de nombreux combats en faveur du produit et organise chaque année des tables d'hôte lors de Salon International de l'Agriculture avec l'association Agridemain.

A l'occasion de son CONGRÈS 2025 les membres de l'association ont été accueillis par Stéphane LAYANI président de Rungis et Guillaume GOMEZ ambassadeur de la gastronomie. Ils se sont réunis chez deux de leurs membres : Grégory COHEN, (restaurant One Place) et Nicolas SALE, (restaurant À la Source). Une table ronde sur le thème *Produit frais, produit de saison ayant une origine, quel rôle pour la France et L'Europe ?* s'est ensuite tenue autour de Jessica Larsson, Cheffe de la représentation de la Commission européenne en France, Annaïg Le Meur, députée, Daniel Sauvaitre, Président d'Interfel, Philippe Henry, Président de l'Agence Bio, Audrey Estival Directrice marketing France de la maison Rougié et Didier Desert, représentant du Marché de Rungis. Les congressistes ont par la suite eu l'opportunité de visiter le Min de Rungis. Une immersion qui rappelle combien les produits, les producteurs et le respect de leur savoir-faire sont au cœur des valeurs que nous partageons.

« Je partage les mêmes valeurs que les chefs de l'association Euro-Toques. Il n'y avait pas de meilleur lieu pour tenir le congrès de l'association que le temple du produit frais. Nous sommes ravis de vous annoncer qu'Euro-Toques intègre la Rungis Académie » Stéphane Layani

« Notre association fêtera prochainement ses 40 ans ! Rendons hommage à Paul Bocuse et aux chefs de sa génération qui ont su mettre au cœur de la gastronomie l'enjeu du produit frais, de qualité, de saison, ayant une origine. » Virginie Basselot et Michel Roth

« Je me réjouis qu'Euro-Toques retrouve sa place parmi nos grandes associations de chefs et que soit vivifié le dialogue avec la Commission Européenne et le Parlement français. La présence de la représentante lors du congrès de l'association prouve combien les travaux conduits trouvent échos auprès de nos décideurs publics. » Guillaume Gomez

Virginie Basselot, née en Normandie est une femme libre, créative et entreprenante, qui a fait de la rigueur son maître mot et de la transmission son cheval de bataille. Passée par le *Grand Véfou* (Paris) puis au *Bristol* où elle deviendra sous-chef d'**Éric Fréchon**, elle est devenue une figure emblématique de la nouvelle génération du paysage gastronomique français. En tant que cheffe exécutive, elle pilote depuis 2018, les cuisines du Negresco à Nice, dont le restaurant étoilé le *Chantecler*. Elle est à l'heure actuelle, l'une des deux seules femmes à avoir obtenu le titre de *Meilleur ouvrier de France* (MOF en 2015).

Michel Roth est l'un des Chefs les plus titrés de France, avec un palmarès parmi les plus prestigieux de la gastronomie française : « Prix Culinaire International Pierre Taittinger », « Bocuse d'Or », « Meilleur ouvrier de France ». Longtemps l'homme d'une seule maison, le Ritz, jusqu'à sa fermeture en 2012, il prend ensuite le poste de chef exécutif du restaurant le *Bayview*, de l'Hôtel *Président Wilson*, avec lequel il obtient une étoile en 2013.

Fait à Paris le 19 mai 2025

-