



Communiqué de presse
31 Mars 2022, à Paris

Virginie Basselot, (MOF et cheffe du Negresco à Nice) devient co-présidente d'Euro-Toques France aux côtés du chef Michel Roth (MOF)

Le 28 mars 2022 à l'École Médéric, à l'occasion de son congrès annuel et lors de l'Assemblée Générale, Virginie Basselot et Michel Roth ont été élus à l'unanimité pour la Co-Présidence de l'association Euro-Toques France.

Créée en 1986 par Paul Bocuse et Pierre Romeyer, l'association Euro-Toques œuvre pour la sauvegarde et la promotion des produits alimentaires frais, de qualité et d'origine au sein de son réseau européen de chefs cuisiniers,

auprès des instances 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. Elle est la seule association à pouvoir se prononcer sur ces questions au Parlement et la Commission. En France, Euro-Toques porte de nombreux combats en faveur du produit.



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 Véfour* (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 étoilé le *Bayview*, de l'Hôtel *Président Wilson*. Expert en gastronomie et fervent partisan de la transmission, Michel Roth signe de nombreuses cartes à Paris et à Metz.

La priorité affichée par les co-présidents est la poursuite des travaux thématiques engagés depuis deux ans en faveur : du produit frais, de l'élevage respectueux du bien-être animal et contre les cellules souches, de la diversité variétale des semences, du respect de l'environnement, de l'emballage en bois et l'application de la charte « les enfants au restaurant.

« Notre priorité consiste à rapprocher la jeunesse qui se forme aux métiers de la restauration, des chefs en exercice et des producteurs, afin de tenir compte de leurs opinions » ont déclaré les deux co-présidents. « Nous remercions les partenaires fondateurs d'Euro-Toques jeunes le CFA Médéric, le campus de Groisy, le lycée Albert de Mun, l'EPMT, le Lycée Paul Augier et l'UFA Michel Roth de la confiance accordée dans ce projet structurant pour la gastronomie de demain ».

Devenu Représentant personnel du Président de la République auprès des acteurs et des réseaux de la Gastronomie et l'Alimentation, afin de promouvoir les Arts Culinaires de la France, **Guillaume Gomez**, qui co-présidait l'association Euro-Toques a fait savoir qu'il resterait un « président honoraire » mobilisé, en particulier pour le projet « Euro-Toques Jeunes ». Guillaume Gomez a souligné

« l'importance d'être à l'écoute des jeunes en formation dans les CFA ou les lycées hôteliers, car ils sont les futurs acteurs d'une profession qu'il faut continuer de faire évoluer ». « Nous devons les sensibiliser aux produits, écouter et comprendre leurs attentes afin de pouvoir appréhender les enjeux de la production de denrées alimentaires et de la consommation de demain ».

Fait à Paris le 31 mars 2022

-