

Le Chef Jonathan Taché Maréchau rejoint les Toques Blanches International

Le Chef Jonathan Taché Maréchau a été intronisé ce lundi 14 septembre 2026 au sein des Toques Blanches International, lors d'une cérémonie organisée aux Hamptons, à Rueil-Malmaison, restaurant de l'Hôtel Renaissance Paris Hippodrome de Saint-Cloud, dont il est le Chef exécutif.

Pour cette soirée, le Chef avait imaginé un menu mettant à l'honneur une cuisine généreuse, précise et créative. Des produits nobles comme le homard, le saumon fumé, les gambas et le Saint-Pierre se sont mêlés à des associations plus inattendues, autour des agrumes, des épices, des fruits et des légumes travaillés de différentes façons. De l'apéritif au dessert, le menu reflétait ainsi son goût pour les contrastes, les textures et une cuisine où le produit reste au cœur de l'assiette.

« Transmettre la tradition d'hier pour former la gastronomie de demain » : la devise des Toques Blanches International fait particulièrement écho à sa manière d'envisager son métier.

Cette nouvelle étape dans son parcours est aussi l'occasion pour le Chef de revenir sur ce que représente, à ses yeux, cette intronisation et sur ce qui l'anime au quotidien.

« Cette intronisation représente pour moi une belle reconnaissance de la part de mes pairs. Mais au-delà de cette reconnaissance, c'est surtout la transmission qui me tient à cœur. J'ai eu la chance d'apprendre, de rencontrer et de recevoir beaucoup au cours de mon parcours. Aujourd'hui, j'ai simplement envie de continuer à partager à mon tour, avec les équipes qui m'entourent et avec ceux qui croisent mon chemin. »

— Jonathan Taché Maréchau

Au quotidien, en cuisine comme dans les échanges avec ses équipes, le Chef partage ainsi les gestes, les techniques, les savoir-faire, mais aussi les valeurs et une certaine idée de la cuisine. Une approche qui se nourrit également des rencontres et des expériences, dans un métier où l'on ne cesse jamais d'apprendre.

Au-delà de son parcours de Chef, cette intronisation met également en lumière l'homme, attaché à la simplicité, à la générosité et aux relations humaines qui font partie intégrante de son approche du métier.

Rejoindre les Toques Blanches International représente ainsi une nouvelle étape dans son parcours et l'opportunité de continuer à faire vivre ce qui lui est cher : une gastronomie qui se partage, se transmet et évolue au fil des générations.