

**UN PARTENARIAT HISTORIQUE ENTRE
LES TOQUES FRANÇAISES,
LA MARINE NATIONALE
ET LE SERVICE DU COMMISSARIAT DES ARMÉES !**
Le 23 juin 2021... à bord du Dixmude à Toulon



En janvier 2020, nous annonçons avec la Marine nationale, lors du traditionnel dîner des vœux de l'association, notre partenariat et l'organisation d'un évènement unique à bord du porte-hélicoptères amphibie (PHA) *Dixmude* en juillet 2020. Contraints par la crise sanitaire, nous avons pris la décision de reporter cet évènement.

Aujourd'hui, la Marine nationale et le Service du Commissariat des Armées se joignent aux Toques Françaises pour célébrer ensemble cet anniversaire et les liens qui unissent la gastronomie et nos militaires le 23 juin prochain à Toulon.

Quoi de plus beau pour les Toques Françaises que d'honorer nos cuisiniers militaires en cette année de la gastronomie !

Cette journée de partage et de découvertes à bord du PHA *Dixmude* proposera aux invités de découvrir la Marine sous l'angle de la restauration grâce à :

Des conférences :

L'histoire des cuisiniers militaires ; La gastronomie au sein de la Marine nationale : entre soutien de : le compagnonnage dans la formation des cuisiniers ; autorité ; La restauration dans les armées et le Trident



- **Des visites du Dixmude ;**
- **La cérémonie d'intronisation** des Toques Françaises ;
- Une **réception** préparée conjointement par huit équipes mixtes composées de Toques Françaises et de cuisiniers Armées.

« C'est avec un grand honneur que la Marine nationale accueillera, à Toulon, un évènement exceptionnel à l'occasion des 20 ans de l'association des Toques Françaises, le 23 juin prochain, à bord du porte-hélicoptères amphibie (PHA) *Dixmude*. Forts des valeurs communes d'excellence et de savoir-faire gastronomiques partagées entre ces grands chefs et les cuisiniers militaires, c'est avec enthousiasme que nous recevrons les Toques Françaises à bord d'un des plus grands bâtiments de notre Marine, que j'ai la fierté de commander. L'art de la table et la Marine, c'est une vieille histoire, remontant aux origines mêmes de la Marine, vecteur du rayonnement de la culture française sur toutes les océans et les continents. Les vaisseaux de la Marine, royale puis nationale, ont été les premiers ambassadeurs des valeurs universelles de leur pays, en contribuant au développement d'une véritable diplomatie navale. Si la Marine nationale reste le gardien au large de la sécurité et de la protection des Français, elle demeure un défenseur de ses traditions sur toutes les mers du

LES TOQUES FRANÇAISES

Communiqué de Presse

29 mars 2021



monde. Les marins, véritables ambassadeurs de leur Patrie, savent, à la suite de Talleyrand, que « le meilleur auxiliaire d'un diplomate est son cuisinier ».

Qui mieux qu'un porte-hélicoptères amphibie et ses 200 membres d'équipage, habitués aux longues et lointaines missions opérationnelles, pouvait accueillir cet événement historique pour les Toques Françaises ? Bâtiment emblématique des déploiements interarmées, à l'image de la mission mythique JEANNE D'ARC, les PHA sont d'authentiques témoins de l'action de nos armées sur toutes les mers et contrées. Ainsi, est-ce bien une invitation au voyage, au goût salé du large que je vous propose de savourer prochainement. Un embarquement pour partager, à la mer, ce magnifique idéal gastronomique qui nous lie, par les valeurs de rigueur, d'engagement et d'excellence au service de la France ! »

Le capitaine de vaisseau Nicolas Rossignol – commandant le PHA Dixmude.

A propos de la restauration dans la Marine nationale :

La restauration dans la Marine, ce sont près 1300 marins spécialistes des métiers de bouche (cuisiniers, maîtres d'hôtel, gestionnaires de cercles et foyers, commis aux vivres, etc.). Près de la moitié de ces marins sont embarqués à bord des bâtiments de la Marine nationale. Si leur mission est de restaurer les équipages, à terre comme en mer, ils exercent – comme tous les marins – des tâches annexes au sein de leur unité : pompier, brancardier, secouriste, opérateur sur les armes d'auto-défense, etc. Ils assurent un service quotidien qui contribue directement à la cohésion, à la résilience et au moral des marins. Déployés fréquemment loin et longtemps, ils trouvent dans le soin apporté à la restauration énergie et réconfort.

Chaque année, ce sont près de 300 militaires de la Marine nationale qui viennent se former à l'École des Fourriers de Querqueville, en participant à des stages et des formations dédiés à la restauration (boulangerie, comptabilité des vivres, pâtisserie, hygiène, gestion de collectivité...). Féminisée à plus de 25%, la filière recrute chaque année près de 250 marins, à partir du grade de matelot.

A propos du PHA Dixmude :

Le *Dixmude* est le dernier né d'une série de trois porte-hélicoptères amphibies (PHA), dédiés au commandement et à la projection de forces aéromobiles et amphibies. C'est un navire très polyvalent, pouvant embarquer jusqu'à 650 militaires des différentes armées, en plus des 200 marins membres d'équipage. Admis au service actif en 2012, le *Dixmude* a été déployé pour accomplir des missions très diverses allant de l'évacuation de ressortissants aux opérations humanitaires, en passant par des opérations maritimes comme la mission CORYMBE dans le Golfe de Guinée.

A l'instar de ses deux sister-ships, il a déjà effectué trois missions opérationnelles JEANNE D'ARC, dédiées notamment à la formation des officiers élèves de l'École navale.

La devise du *Dixmude* est « Sacrifiez-vous, tenez », hommage à l'action héroïque des fusiliers-marins commandés par l'Amiral Ronarc'h, lors de la bataille de Dixmude en 1914.

www.defense.gouv.fr/marine et www.etre marin.fr

A propos du Service du Commissariat des Armées (SCA) :

La restauration est une des filières du Service du Commissariat des armées (SCA). Elle constitue un élément essentiel au soutien opérationnel des forces, et revêt également une dimension sociale de condition du personnel.

Pour nourrir 200.000 militaires et 60.000 civils chaque jour, pour un budget quotidien d'environ 500 K€, ce sont 349 restaurants, qui servent 35 millions de repas par an, organisés au sein de 60 cercles interarmées de bases de défense, pilotés par le centre interarmées du soutien restauration et loisirs (CIRL), situé à Lyon.

Aujourd'hui, 45 restaurants sont opérés par des sociétés de restauration collective (SRC). Entre 2020 et 2025, 73 autres restaurants seront concédés à des SRC, via l'économat des armées, dont 9 en 2020.

La filière restauration du SCA emploie 7500 personnes (contre 10.000 personnes, il y a 4 ans), soit le quart des effectifs du SCA, avec une proportion de 60% de personnel militaire et 40% de personnel civil.

Les cuisiniers militaires participent à un concours bi-annuel, appelé le Trident d'or, organisé à l'école des fourriers de Querqueville, et dont la finale se déroule à l'Institut Paul Bocuse, à Ecully. Les finalistes se retrouvent ensuite au concours interarmées de Fort Lee, en Virginie. En 2019, c'est l'équipe de cuisiniers militaires française du SCA, qui avait été généreusement coachée par le chef de l'Elysée, M. Guillaume Gomez, (Président des Cuisiniers de la République et Toque Française) dans les cuisines de la présidence de la République, qui a remporté le 1^{er} prix de ce prestigieux concours international.

LES TOQUES FRANCAISES

Communiqué de Presse

29 mars 2021



Aujourd'hui, le SCA prend en compte la loi EGALIM et l'importance croissante de la nécessaire traçabilité sur la chaîne alimentaire (« de la fourche à la fourchette »), l'introduction du bio et l'évolution de la demande des consommateurs (dont la demande pour les repas végétariens). Parallèlement à l'offre de restauration traditionnelle, le SCA développe une offre de snacking qui correspond également à une demande forte des nouvelles générations, qui souhaitent une restauration « sur le pouce ». En plein essor, cette offre répond aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui qui souhaitent s'alimenter avec des produits « clés en main », sains et équilibrés.

Enfin, il convient de souligner que les rations militaires françaises sont enviées par toutes les armées étrangères.

A propos de l'association des TOQUES FRANCAISES :

Créée en 2000, l'Association des TOQUES FRANCAISES a pour but de promouvoir la gastronomie française en France et de par le monde, de défendre les produits de qualité et des terroirs, de permettre un accompagnement et un perfectionnement des jeunes chefs et l'évolution de ses membres.

L'association réalise ses objectifs notamment grâce à de nombreux événements grand public et professionnels, qu'elle organise : démonstrations culinaires, réalisation d'événements gastronomiques, soutien et présence sur des actions caritatives et sur des événements qualitatifs.

L'Association des TOQUES FRANCAISES encourage les jeunes chefs les plus talentueux avec le Trophée Jean Delaveyne, mais elle récompense aussi les chefs les plus confirmés grâce aux titres de Toque de l'Année et Toque d'Honneur remis chaque année.

Présidée depuis 2015 par Marie SAUCE-BOURREAU, l'association ne se veut pas élitiste, elle est ouverte à tous, les professionnels des métiers de bouche ou gastronomes.

L'unique condition requise est la passion de la gastronomie française, l'amour du travail bien fait et la volonté de transmission au plus grand nombre.

www.toquesfrancaises.net