



**Thierry CHARRIER élu La Toque de l'Année 2022**  
**Pascal MARTIN , Toque d'Honneur 2022**  
**Isabelle LANTRAIN, Gastronomes de l'Année 2022**

**Communiqué de Presse**

Paris, le 13 septembre 2021

*Après Pierre Caillet (MOF), Patrick Druart, Guy Legay (MOF), Stéphane Buron (MOF), Jean-Marc Tachet (MOF), Jean-Marie Gautier (MOF), Bernard Leprince (MOF), Guillaume Gomez (MOF), Patrick Rajkowski et Christophe Haton (MOF) ... la Présidence et le Conseil d'Administration sont heureux d'annoncer LA TOQUE DE L'ANNEE 2022 !*

**Toque de l'année 2022**



Cette année, **La Toque de l'année est décernée à Thierry CHARRIER**, Chef du Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères, qui succède à Stéphane BURON (Un Des Meilleurs Ouvriers de France)

Thierry Charrier voit le jour à Lagny Sur Marne, le 3 juin 1967. Après des études sérieuses, il part faire son apprentissage en 1982, dans les cuisines du Mercure Galant (aujourd'hui Le Macéo) au palais royal.

Son chef d'apprentissage forme et fonde les bases de l'art culinaire de Thierry. Il lui transmet dès cette époque, le goût de la lecture, le goût du partage et de la transmission, en plus des gestes techniques. Jusqu'à ce jour, il reste son guide.

Il part ensuite dans les cuisines du Royal Monceau, près du chef Gabriel Biscay (MOF). Il y officie durant deux années.

Fin 1988, C'est à la « Truffe noire », que son chef d'apprentissage le fait entrer. Restaurant étoilé, dirigé par le chef Jenny Jacquet.

Au bout de 7 mois, il part pour ses obligations militaires. Repéré, il est chargé de s'occuper de la table du nouveau Ministre délégué, dans le deuxième gouvernement Rocard, auprès du Ministre d'État et des Affaires Etrangères, chargé de la Francophonie, Monsieur Alain Decaux, qui est aussi et surtout historien et académicien. Thierry Charrier continue à faire des extras, dont au quai d'Orsay. Ainsi, après son service militaire, il entre dans les cuisines du quai d'Orsay en 1989, sous la houlette du chef Le Faou. A la retraite, il est remplacé par Jean Sabine, et Thierry Charrier est promu second de cuisine. Ils travailleront 13 ans ensemble. Au départ à la retraite de Jean Sabine, Thierry Charrier prend les rênes des cuisines du Ministère. Depuis plus de 12 ans il continue à régaler les différents ministres qui se sont succédés, les invités et tout le personnel du quai d'Orsay. Alors ce poste lui procure et lui a procuré des plaisirs de la vie et de belles rencontres. Impossible de ne pas mentionner sa rencontre, avec Nelson Mandela, dont il aura la charge durant 3 semaines au domaine de la Celle Saint Cloud, propriété du Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères.



Un de ses moments les plus forts, a été le déjeuner des 172 chefs d'Etats, à la demande de Monsieur Fabius, à l'occasion de la COP21, réalisé au Bourget. Pour le diner de la cop 21 il y avait aussi Alexandre Gauthier et Nicolas Masse, Yannick Aléno, Marc Veyrat, Christelle Brua et forcément, l'incontournable Guy Krenzer qui a magistralement, orchestré ce déjeuner. Ce moment fut non seulement impressionnant, mais aussi compliqué à gérer, puisqu'il faisait suite aux attentats.

Dans ce Ministère, le service se fait encore à la Française, de l'entrée au dessert. **« Je suis un grand défenseur de l'art culinaire, et du service à la française, souligne Thierry Charrier »**

Homme discret et de coeur, Thierry Charrier répond toujours présent et est attaché à transmettre en toute humilité son savoir.

Chevalier dans l'ordre de la légion d'honneur, et finaliste du concours « un des meilleurs ouvriers de France », par deux fois, il fait du sport, et plus particulièrement le Rugby. Sa détente préférée, se promener avec son épouse et ses deux chiens à travers les bois. Le grand air ! Un moment de réflexion, de calme, un espace pour se ressourcer.

\*\*\*\*\*

### Toque d'honneur 2022

**La Toque de l'honneur est décernée à Pascal MARTIN, Chef des cuisines du Château des Bondons,** Secrétaire Général des Toques Françaises et membre fondateur de notre association il y a 21 ans. Il succède à Bruno BOLMONT.



C'est à l'âge de 6 ans que **Pascal MARTIN** se découvre une véritable passion pour la cuisine.

Il commencera sa carrière dans les cuisines de Bernard Loiseau en 1991. En 1993 il décide de

repartir sur les bancs des écoliers pour obtenir d'autres compétences, d'autres diplômes professionnels.

Il travaillera alors dans différents établissements comme le Sofitel à Roissy, le Golf de l'Isle Adam et

finira par poser ses couteaux dans la cuisine du Château des Bondons à la Ferté sous Jouarre depuis maintenant 14 ans.

Courant de l'année 2000, il crée l'association des Toques Françaises avec 3 amis, 3 chefs. Ce besoin

de transmettre et de faire rayonner la gastronomie. Il y sera secrétaire pendant quelques années.

Ses passions...la cuisine, les livres mais aussi la moto, Pascal MARTIN s'est aussi découvert la passion de l'écriture et c'est en 2017 que paraît de son premier manuscrit « Il était une fois le Cacao » puis en 2018 « Il était une fois le Café ».

Aujourd'hui à nouveau Secrétaire Général des Toques Françaises, il aime partager sa passion de la gastronomie avec les plus jeunes dans les écoles primaires de sa région. Attaché à transmettre, ce n'est pas rare de le voir s'engager sur des actions de formation bénévolement en France ou à l'étranger.

\*\*\*\*\*



### Gastronome de l'Année 2022

**Le Titre de Gastronome de l'Année est décerné à Isabelle LANTRAIN**, femme engagée et dévouée pour notre association et la gastronomie au sens large du terme.



Si elle peut être une passerelle entre la jeune génération qui cherche à s'insérer dans le milieu de la Gastronomie et les transmetteurs de savoirs, Isabelle LANTRAIN est une femme comblée.

Généreuse, à l'écoute, elle n'a qu'une seule idée en tête : Servir son prochain.

Ses études l'ont menée naturellement vers sa discipline de prédilection : l'Histoire, transmise aussi par l'ascendance paternelle. Le goût pour l'image s'est traduit par la suite, par 10 années de travail dans l'univers de l'audiovisuel, du film d'animation en particulier. Rebutée par cette expérience qu'elle considère « superficielle », la passion de la Gastronomie, l'initiation de son père aux racines bourbonnaises, et le hasard l'a conduite à s'insérer dans de multiples réseaux sociaux dédiés à la cuisine.

Définitivement gourmande, elle entre en contact avec différents membres des TOQUES FRANCAISES. Des liens d'amitié se créent, elle apprécie leur loyauté, leur travail, leur humilité, leur sérieux et leur humour.

Isabelle LANTRAIN est une femme de cœur, toujours disponible et à l'écoute des Toques Françaises. Elle s'investit en tout discrétion au rayonnement de notre association. Pour elle c'est avant tout le partage, l'envie de distiller du bonheur et des instants d'émotions.

\*\*\*\*\*

### L'envie de valoriser une profession

*« Chaque année nous récompensons le travail, le dévouement, les qualités morales et professionnelles d'un de nos adhérents lors d'une cérémonie prestigieuse pendant laquelle nous remettons également le titre de la Toque d'Honneur à un professionnel des métiers de bouche et depuis deux ans le titre de Gastronome de, l'année pour leurs parcours et leurs valeurs morales exemplaires.*

*La Toque de l'année et la Toque d'honneur sont des distinctions qui ont vocation à récompenser la carrière des chefs qui ont valorisé les métiers de bouche. L'association met en avant l'amour du travail bien fait et aime récompenser les chefs pour leur excellence et pour leurs initiatives qui vont dans le sens de la transmission d'un savoir-faire », commente Marie Sauce, Présidente de l'association des Toques françaises.*

### A propos de l'Association des TOQUES FRANCAISES :

Créée au début des années 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'événement gastronomiques, soutien et présence sur des actions caritatives. L'Association des TOQUES FRANÇAISES 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, l'association ne se veut pas élitiste, elle est ouverte à tous, professionnels des métiers de bouche ou gastronomes.

L'unique condition requise est la passion de la gastronomie française et la volonté de transmission au plus grand nombre.