



# Histoire, valeurs, actus.

DOSSIER DE PRESSE

# Sommaire

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Préambule                    | 4  |
| L'histoire                   | 5  |
| Le président                 | 6  |
| Les membres du bureau        | 7  |
| Les membres de l'association | 7  |
| L'association                | 8  |
| Les valeurs                  | 8  |
| Les missions                 | 8  |
| Jeunes espoirs               | 9  |
| Implication & Engagements    | 10 |
| Les partenaires              | 11 |
| Développement et actualités  | 12 |
| Evènements à venir           | 12 |



**Christophe Marguin**  
Président de l'association  
Les Toques Blanches Lyonnaises

*Edito du guide  
Les Toques Blanches Lyonnaises*

Durant plus de deux ans, l'univers de la restauration a vécu au rythme des turpitudes d'une crise sanitaire inédite. Deux ans d'attente, de frustration, d'incertitude, de perte d'activité aussi. Désormais, il est temps de faire table rase du passé. De se projeter vers un avenir que l'on espère radieux.

Un futur qui se conjuguera au plus que parfait grâce au talent de cuisiniers passionnés.

Des artisans du bon goût dont le talent ne serait sublimé sans la présence, à leurs côtés, de professionnels aguerris en salle. Voilà pourquoi Les Toques Blanches Lyonnaises, cette année, ont décidé d'intégrer dans leurs rangs quelques figures emblématiques de la sommellerie et du service.

Cette évolution s'inscrit dans un processus d'ouverture vers d'autres métiers de la restauration, mais aussi vers d'autres horizons. Processus initié il y a déjà plusieurs années avec l'intégration de chefs installés aux quatre coins de la planète, mais aussi

de grands professionnels issus des métiers de bouche (pâtisseries, fromagers, traiteurs, chocolatiers cavistes).

Bref, notre vénérable association – fondée en 1936 – affiche toujours la même vitalité à l'aube de ses 86 printemps. Une vieille dame en pleine forme ! Certes, un maudit virus ne nous a pas permis de célébrer dignement son 85ème anniversaire. Mais nous espérons bien rattraper le temps perdu en 2022.

Ce rassemblement festif nous donnera l'opportunité de saluer la fidélité de nos partenaires, toujours plus nombreux, sans qui nous n'aurions pas pu traverser aussi sereinement cette longue période d'inactivité. Cet événement fédérateur sera aussi l'occasion de remercier les membres du bureau de l'association, loués pour leur dévouement et leur implication sans faille. Longue vie aux Toques Blanches Lyonnaises !

Prenez-soin de vous.

Bon appétit...

# L'histoire

## Essaimer le bien-manger

Animée par le même esprit depuis sa création, l'Association n'a cessé de contribuer à la renommée culinaire de la Ville des Lumières ; sensibles à sa réputation et conscientes de leur impact touristique sur cette dernière, toutes les démarches de l'Association et de ses membres visent à confirmer son statut de **capitale gastronomique**.

**Les Toques Blanches Lyonnaises** fédèrent, transmettent et essaient les valeurs du bien-manger local depuis 86 ans. Ils sont à la fois les gardiens du temple de la gastronomie lyonnaise et les portes ouvertes sur la cuisine de demain.

## Sept membres fondateurs

Aux côtés de **Marius Vettard**, six autres membres fondateurs rayonnent parmi les Gaulois et sont des figures incontournables du paysage gastronomique régional.

Jean Vignard, Marcel Thibaud, Albert Mennweg, Joannès Nandron, Claude Maret et Edmond Lafoy

Déjà en **1936**, cette brigade se donne la mission de diffuser à travers le monde le savoir-faire lyonnais. La mayonnaise prend et ce sont des chefs prestigieux qui se joignent à l'aventure au fil des années. On y retrouve **Paul Bocuse, Damien Léron, Gérard Nandron, Alain Chapel, Pierre Orsi, Jacky Marguin** ou encore **Jean-Paul Lacombe**.



**1936** L'Association des Toques Blanches Lyonnaises est imaginée à l'initiative de Marius Vettard, chef au Café du Pont, afin de promouvoir ce que l'on dévore à la table des bouchons, restaurants typiquement lyonnais.

**1978** L'association compte déjà plus de soixante toques. C'est cette année que l'Amicale des Toques Blanches Lyonnaises est transformée en association.

**1978** La Mère Léa (Léa Bidaut, La Voûte) est la première femme à rejoindre l'association.

**1992** Christophe Marguin devient membre de l'association.

**2006** Christophe Marguin devient président de l'association avec un premier mandat.

**2008** Création des Trophées de la Gastronomie et des Vins.

**2012** Laurent Bouvier est élu président pour un mandat de 3 ans.

# Aujourd'hui

## Le Président

*Christophe Marguin  
Des Échets jusqu'au  
cœur de Lyon*

Le Chef Christophe Marguin est tombé dans la marmite de la gastronomie quand il était tout petit puisqu'il a fait ses premiers pas « en cuisine » derrière les fourneaux du restaurant familial éponyme tenu successivement depuis 1906 par son arrière-grand-mère, puis sa grand-mère et son père.

Christophe et son épouse Nicole reprirent le flambeau en 1999, et perpétuèrent l'histoire de ce lieu devenu incontournable pour les gourmands, où l'on retrouvait la traditionnelle volaille à la crème et les grenouilles sautées au beurre servies depuis plusieurs décennies.

Il devient membre de l'association à son tour en 1992.

Depuis, son rôle ne cesse de croître au sein de l'association Les Toques Blanches Lyonnaises avec un mandat

de présidence de 2006 à 2012 puis de nouveau depuis 2015.

C'est en 2017 que Le Chef Marguin quitta l'établissement familial pour s'installer sur les quais du Rhône et réinvestir à nouveau une institution locale bien connue des Lyonnais : Le Restaurant LE PRESIDENT.

Chef Marguin insuffle avec passion et franchise de belles valeurs de transmission, de cohésion et de travail. Véritable chef d'orchestre, il devient l'une des figures incontournables de l'association et de ses projets, pour lesquels il déploie son énergie depuis l'idée jusqu'à la mise en place d'événements, d'initiatives, tant festives que sociales, et ce, toujours engagé dans le partage des valeurs de l'association.



**2013** Création de la charte qualité pour les adhérents, demande du titre de maître restaurateur aux candidats.

**2015** Christophe MARGUIN redevient président.

**2016** Gala pour les 80 ans de l'Association.

**2017** Premier stand au SIRHA.

**2018** Première édition du Concours des Jeunes

Cuisiniers autour de la Viande, en partenariat avec la boucherie TROLLIET.

**2019** Première édition du Championnat de France de Pâté Croûte des écoles Hôtelières. Christophe Paucod (Lugdunum Bouchon Lyonnais, Tokyo) intègre l'Association – c'est le premier chef lyonnais installé à l'étranger à rejoindre les Toques Blanches Lyonnaises

**2022** Ouverture de l'Association et du Bureau exécutif aux membres du service et de la sommellerie.

## Les membres du bureau

L'association est dirigée par un conseil d'administration composé de cinq à dix membres actifs, dont [trois sont renouvelés chaque année](#).



**Christophe MARGUIN**  
Le Président  
Président



**Joseph VIOLA**  
Daniel et Denise  
Trésorier



**Frédéric BERTHOD**  
33 Cité  
Secrétaire



**Frédéric COTE**  
Au Colombier



**Julien GAUTIER**  
M Restaurant



**Olivier PAGET**  
L'Âme Sœur



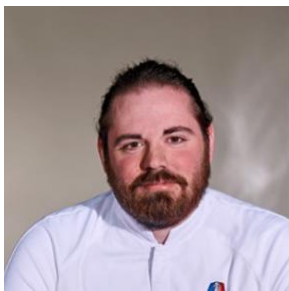
**Dominic MOREAUD**  
Une Faim  
D'Apprendre



**Philippe BERNACHON**  
Bernachon Passion



**Fabrice BONNOT**  
Cuisine  
et Dépendances



**Clément LATTIER**  
Histoire sans Faim



**Gérard SÉNÉLAR**  
Membre d'Honneur  
Carpe Diem

## Les membres de l'association

Aujourd'hui l'association compte [128 membres actifs](#). [Liste des membres à jour sur ce lien](#)

# L'association

## Les valeurs

### Excellence, partage

Les adhérents sont tous garants de la qualité et ambassadeurs de la gastronomie française, sur le territoire comme à l'étranger.

### L'excellence comme moteur de la convivialité

Les Toques Blanches Lyonnaises ont compris que la cuisine de Haut-Vol n'a d'intérêt que si elle est fédérée, racontée, partagée. Chaque membre raconte une histoire à sa table, mais ensemble, tous racontent l'histoire de la gastronomie, du respect de l'approvisionnement, de l'art des cuissons, de l'accueil du client, de la passion et de l'énergie déployée pour

que ce métier continue de fleurir, et ce sans frontières.

Les Toques Blanches Lyonnaises rappellent et déploient leur savoir-faire maintenant au-delà du Rhône et en dehors de la cuisine, en ouvrant l'association au personnel du service et de la sommellerie.

### Les missions Passion, transmission

- Assurer collégialement la pérennité des traditions de la cuisine lyonnaise, d'un savoir-faire transmis de génération en génération, d'un art de la table envié dans le monde entier.

- Valoriser la qualité des produits régionaux, fruits de terroirs aussi variés que généreux.

- Promouvoir l'apprentissage des grands chefs de demain, appelés à leur tour à assurer le rayonnement de la gastronomie à travers le monde.

### Savoir-faire et faire savoir

L'exercice est presque tout aussi difficile. Faire savoir est central pour l'association : conter et dessiner auprès des plus jeunes, du public, de la presse sont des points essentiels de la mission des Toques Blanches Lyonnaises.

C'est de cette transmission à tous que se crée l'héritage, que les plats, les hommes restent dans l'histoire et que les événements rassemblent.



## Comment intégrer Les Toques Blanches Lyonnaises

1. Fournir l'attestation du titre de Maître Restaurateur\*.
2. Fournir deux courriers de parrainages de membres actifs de l'association.
3. Fournir leur CV ainsi qu'une lettre de motivation.
4. Le dossier est ensuite étudié en commission.
5. Si le dossier est validé, un des membres du bureau se rend au restaurant pour faire une dégustation ce qui permet de valider ou non son admission.

*\*L'audit repose sur la qualité des plats, mais aussi le standing de la salle, qualité du service, la propreté, l'entente de l'équipe et l'harmonie générale.*

# Jeunes espoirs

## Transmettre aux plus jeunes

Étant tournée vers l'avenir et animée par l'envie de transmettre son savoir-faire, il est primordial pour l'Association d'être présente dans l'accompagnement des apprentis.

Ainsi, depuis plusieurs années, les Toques Blanches Lyonnaises sont en étroite collaboration avec divers CFA et écoles hôtelières en accueillant des élèves dans leurs établissements, mais aussi en intervenant directement dans les écoles ou en organisant des concours réservés aux apprentis comme le Championnat de France de Pâté Croûte ou encore le Concours Trolliet.

Les membres sont également régulièrement conviés en tant que jury pour les examens des écoles partenaires.

L'association a également été la première à récompenser les jeunes espoirs lors de sa dernière Assemblée Générale, annuel et traditionnel moment de retrouvailles entre membres actifs, retraités, partenaires et invités.

Ce véritable réseau de chefs est un puissant vivier d'emploi, moteur de nouvelles vies et même de reconversions.

*Leur mission humaine permet d'associer les chefs de demain à cette aventure, de diversifier les profils et donc de représenter toujours mieux le paysage de la gastronomie mondiale.*



# Esprit d'équipe

## Ouverture

Huit nouveaux membres de l'association sont aujourd'hui issus des métiers de la salle (deux directeurs de salle) et de la sommellerie (six sommeliers). C'est encore un pas décisif que font les Toques Blanches Lyonnaises dans leur volonté de représenter tous les métiers de la gastronomie.

Pour affirmer cette volonté, les membres ont également voté en 2022 la modification de leurs statuts, incluant l'intégration des métiers de la salle et de la sommellerie au sein du bureau de l'association.

Cette ouverture permet une adhésion de nouveaux membres plus éclairée grâce à des chaperons du bureau spécialisés dans ces métiers, qui auront également pour mission de recommander leurs pairs.

## Le Sirha

Au cœur du salon, le stand des Toques Blanches Lyonnaises est, depuis trois éditions maintenant, un authentique lieu de partage sur lequel se rencontrent chefs et partenaires, mais aussi apprentis, amis et futurs collaborateurs.

## Implication

Sur le plan local, déjà, ils s'efforcent d'assumer et de

colporter cet esprit d'excellence en participant à de nombreux événements gastronomiques : marchés locaux, Fête des Crus du Beaujolais, actions du Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert...

Plus largement, cette volonté commune de porter haut les couleurs de la cuisine lyonnaise se concrétise avec passion et ténacité. Chaque année, les chefs lyonnais participent aux différentes opérations de promotion organisées à travers le monde.

Ce fut le cas en 2013 à Chicago, en 2014 à Gênes et au Vietnam, en 2015 à Tel-Aviv... ou encore l'Estonie en 2019 et Israël en 2020.

## Les Toques Blanches Lyonnaises sont vivement impliquées dans le soutien de nobles causes

Une collaboration très forte s'est ainsi instaurée depuis plusieurs années entre les Toques Blanches Lyonnaises et le Centre Léon Bérard, spécialisé dans la lutte contre le cancer : dîners de collecte de fonds, ateliers cuisine avec les chefs du CLB...

Depuis 2014, les Toques Blanches Lyonnaises se sont engagées à soutenir les actions de la Fondation Saint-Irénée.

En 2020, au cœur de la pandémie, l'association distribue des paniers repas constitués à base de dons des partenaires pour les étudiants en situation de précarité. Depuis une dizaine d'années, l'Association soutient annuellement l'Etablissement Français du Sang en mobilisant une quinzaine de ses membres autour de la confection de crêpes pour les donateurs lors de leurs collectes annuelles.



# Les partenaires

L'Association des Toques Blanches Lyonnaises a naturellement tissé des liens étroits avec des [artisans](#) et commerçants attachés au rayonnement de la cuisine.

De nouveaux partenariats "majeurs" sont aussi établis pour favoriser un échange d'image et de notoriété à l'échelle internationale, avec des [enseignes emblématiques](#). Enfin, les Toques Blanches Lyonnaises s'engagent à soutenir les activités d'artisans locaux, porteurs de valeurs communes.

Tous ces partenaires contribuent pleinement à [asseoir la notoriété de l'art culinaire](#) Lyonnais et Français, tant sur le plan [touristique](#) que [culturel](#), et à véhiculer les [valeurs de l'Association des Toques Blanches Lyonnaises](#).



La liste complète des partenaires est [disponible sur ce lien](#).

# Développement et actualités

## Nouveaux challenges

### La cité de la gastronomie

« Cette Cité de la Gastronomie devra être un lieu incontournable de notre Ville et bien au-delà de la représentation de notre métier et de son histoire, elle sera un symbole.

La (re)naissance de ce lieu de la culture lyonnaise me rappelle l'histoire de la Tour Eiffel. Véritable sujet de conflits et de discordes, c'est grâce à la persévérance et à la volonté des hommes que l'on doit son existence.

Je suis de ces hommes, de ceux qui croient profondément à la réussite d'un projet, et notamment celui de cette Cité. Elle sera le point de rencontre des amateurs de la gastronomie, des touristes et des curieux, et surtout celui du

Grand Public lyonnais. Un emplacement incontournable de découvertes culinaires, entre tradition et innovation. Mais au-delà d'être un lieu culturel, cette cité sera notre Ambassade... Et nous tous, cuisiniers et autres professionnels unis autour de ce projet, seront ses émissaires.

Je m'y engage, au nom des Toques Blanches Lyonnaises.  
» Christophe Marguin

### L'aménagement d'un espace Place Kleber

Situé au cœur de la ville, cet espace fixe un [nouveau point d'ancrage](#) pour les adhérents, les partenaires, ainsi que les clients qui cherchent à se documenter ou se renseigner

sur l'histoire et les membres de l'Association.

*6 Place Kléber, Lyon 6ème, en face du restaurant Pierre Orsi (Métro Foch).*

### Une marque

Cela permet de pouvoir proposer à la vente des [produits dérivés de l'Association](#) sous diverses formes, afin de [valoriser les producteurs et artisans locaux](#).

Coffrets cadeaux, ustensiles de cuisine, décoration ou encore accessoires du quotidien, le champ des possibles est ouvert, [l'aventure ne fait que commencer](#) pour le rayonnement des Toques Blanches Lyonnaises !

## Evènements

### Lyon Street Food Festival

Du 23 au 26 juin 2022

Anciennes Usines Fagor-Brandt situées

65 Rue Challemel-Lacour, 69363 Lyon

### L'anniversaire de l'association

86 ans

Dimanche 25 Septembre

Lieu encore confidentiel

### Trophées de la Gastronomie et des Vins

Lundi 17 Octobre 2022

CCI (Palais de la Bourse)



### Toquicimes

Du 20 au 23 octobre 2022

à Megève

### Championnat de France de Pâté Croûte

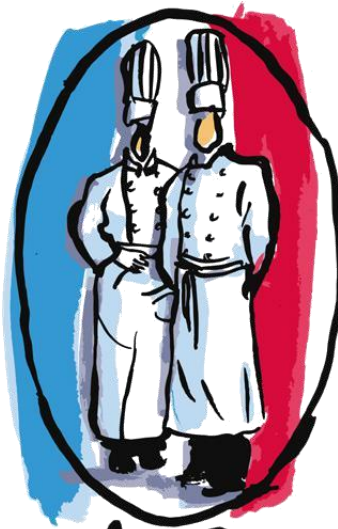
5 décembre 2022

Lieu encore à définir

### Le SIRHA

Du 19 au 23 janvier 2023

Eurexpo LYON



Les  
TOQUES  
BLANCHES  
LYONNAISES

