

Les
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES



Actualités de l'association gastronomique Les Toques Blanches Lyonnaises

Lundi 4 avril 2022 se tenait à l'Hémicycle de l'Hôtel de Région Auvergne Rhône-Alpes, l'**assemblée générale de l'association les Toques Blanches Lyonnaises**.

Christophe Marguin, président de l'association et chef du restaurant «Le Président» à Lyon a annoncé les nouveaux intronisés ainsi que l'agenda de l'association.

Nous retiendrons par-dessus tout un moment humain, dynamique et des projets importants au regard de la mission de transmission, d'essaimage des valeurs du bien-manger que mettent en place les membres de l'association au quotidien.

La région Auvergne Rhône-Alpes montre son soutien pour les projets des **Toques Blanches Lyonnaises** ainsi que tous les partenaires listés en fin de document.

Les Toques Blanches Lyonnaises rassemblaient hier de jeunes espoirs aux côtés des anciens, à la posture bienveillante, presque paternelle. L'association est la première à **honorer les jeunes espoirs** avec ce prix. Les chefs transmettent leur savoir et leur volonté de faire perdurer un art de vivre convivial, honnête et joyeux !

Parmi les premières nouvelles annoncées :

Modification des statuts de l'association

afin d'ouvrir le bureau à la **sommellerie** et au **service**. Cela permettra à l'association d'être également représentée par ces métiers qui contribuent sans détour à une dégustation réussie.

Nouveaux membres du bureau

Philippe BERNACHON
Bernachon Passion
Fabrice BONNOT
Cuisine et dépendances
Clément LATTIER
Histoire sans Faim

Parrain de l'association Michel Roth

Meilleur ouvrier de France et gagnant du Bocuse D'or en 1991, Michel Roth devient le parrain de l'association. L'association lui décerne la **médaille d'honneur pour l'année 2022.**

La région au cœur du projet Jérémy Bréaud, Vice-Président de la Région ARA

était présent pour rappeler le soutien de la Région envers l'association en rappelant notamment le label Région de goût et la région dans mon assiette.

Cité de la Gastronomie

Intervention de **Régis Marcon** sur les projets à venir de la Cité de la Gastronomie. Remise de la Médaille d'Honneur.

Prix des jeunes espoirs

L'association est la première à récompenser les jeunes professionnels de la gastronomie, qui demain sauront porter les valeurs d'excellence des Toques Blanches Lyonnaises.

Thomas FARGES

Apprenti Cuisine au RESTAURANT PAUL BOCUSE.

Ugo TANCREDI

Apprenti Salle restaurant AU COLOMBIER, Anse.

Aménagement du local

Place Kleber pour créer un lieu d'échanges avec les chefs, les membres, les partenaires.

Communication

Les Toques Blanches Lyonnaises missionnent pour la première fois l'**Agence Ambroise** afin de relayer leurs actualités et faire savoir leur valeurs de transmission, d'ouverture et de dynamisme.

Eric Berchet, de l'agence ZeBrand, prend la parole pour illustrer le travail fait en collaboration avec l'association afin de la positionner

au mieux au regard du public.

Table ronde RSE Déchets, handicap et formation

Un échange d'experts autour de la collecte des déchets organiques a été mené, dans l'objectif de trouver une solution d'ici janvier 2023 où les restaurateurs seront dans l'obligation de séparer les déchets. Le sujet du handicap et de la formation au sein des métiers de la gastronomie a été abordé également lors de l'AG.

Intervenants : **Mme Mardirossian et M. Alexanian** (Lyon bio ressources), **Mme Bouvard** (GNI) et **Mme Tacconelli** (FAGHIT formation).

Décès

Jean CHERPIN

(chef au Lycée F. Rabelais)

Laurent TRIQUENAUD

(chef à la Résidence de Monsieur le Préfet de Région),

Nicole BORGEO

(la Tassée, Lyon)

Michel ROCHEDY (chef du Chabichou à Courchevel)

Renée ANSANNAY-ALEX

(propriétaire de l'Auberge de l'Île Barbe)

Médaille d'honneur Posthume

Remise de la Médaille d'Honneur à la **famille TRIQUENAUD.**

Naissances

Esteban, fils de Thomas et Susana LEMAIRE

Mélinda, fille de Clément LATTIER.

Événements à venir

Les 85 ans de l'association, date à préciser. Chef Marguin souhaite un événement festif, décontracté afin de se retrouver après ces deux années compliquées.

Le Lyon Street Food Festival

Les Toques Blanches Lyonnaises participent du 23 au 26 juin 2022.



Crédit de toutes les photos : Fabrice Schiff



Intronisations

25 nouveaux membres de l'association ont été intronisés par les partenaires le lundi 04 avril 2022.

Cuisine

Thibault SOMBARDIER

SELLAE, Paris (75)

Eugénie GUILLERMIN

INSTITUT PAUL BOCUSE,
Ecully (69)

Tomas PARISINI

CUGINI, Jonage (69)

Laurent BOUVIER

LA CABORNE, Limonest
(réintronisation) (69)

Julien LE GUILLOU

L'ANTR'OPOTES, Lyon
(réintronisation) (69)

Luca SANGIULIANO

RESIDENCE DU PREFET DE
REGION, Lyon
(réintronisation) (69)

Jérôme GAGNEUX

LE PETIT MEUNIER,
Messimy (69)

Vincent GUERLAIS

GUERLAIS CHOCOLATIER,
Nantes (44)

Hugo MATHIEU

LE SAUVAGE, Besançon (25)

Baptiste PIGNOL

PIGNOL TRAITEUR, Lyon (69)

Joel SALZI

LES FINES GUEULES,
Lyon (69)

Mojgan TASHVIGHI

RESTAURANT MOJGAN,
Lyon (69)

Ghislain VARILLON

L'ECUME GOURMANDE,
Cercié (69)

Stéphane FROIDEVAUX

FANTIN LATOUR *,
Grenoble (38)

Eric CANINO

RESTAURANT LA VOILE **,
Ramatuelle (83)

Nicolas STAMM CORBY

LA FOURCHETTE DES DUCS**,
Obernai (67)

Eric PRAS

MAISON LAMELOISE ***,
Chagny-en-Bourgogne (71)

Sommellerie

Fabrice SOMMIER

WINE SCHOOL BY FABRICE
SOMMIER, Macon (71)

Gaétan BOUVIER

SAISONS, Ecully (69)

Arnaud CHAMBOST

CAMPUS FRANÇOIS
RABELAIS, Dardilly (69)

Laurent DERHÉ

COMPTOIR ET
DÉPENDANCES,
Frontonas (38)

Jacques ROUGET

FOND ROSE, Caluire (69)

Denis VERNEAU

LA MÈRE BRAZIER **,
Lyon (69)

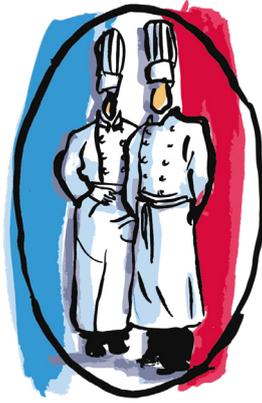
Art de la salle

Vincent LEROUX

AUBERGE DU PONT DE
COLLONGES**, Collonges (69)

Philippe RISPAL

INSTITUT PAUL BOCUSE,
Ecully (69)



PARTENAIRES MAJEURS



PARTENAIRES PRIVILÉGÉS



ARTISANS PARTENAIRES

