



Euro-Toques au Touquet CONGRÈS ANNUEL

RENCONTRE. Plus de 200 cuisiniers restaurateurs et invités d'honneur étaient présents au congrès annuel de l'association Euro-Toques France qui s'est déroulée à l'Hôtel Westminster au Touquet, les 2 et 3 décembre 2007.

La délégation régionale Nord-Pas-de-Calais, représentée par Denise Legleye « L'Auberge de la Garenne » à Marquain-Barœul, Pierre Coucke « La Marmite de Pierrot » à Cappinghem et Patrice Demarcq « L'Auberge Fontenoise » à Cambrai, s'est fortement impliquée dans l'organisation de ce congrès, par la présentation notamment des produits de leur région au cours du cocktail de bienvenue à la mairie du Touquet.

Le point d'orgue de cet événement fut la présence de Luc Chatel, secrétaire d'État chargé de la Consommation et du Tourisme, au déjeuner débat du lundi, où il a écouté avec attention les requêtes émises par Henri Charvet et Bernard Fournier.

Henri Charvet, président national d'Euro-Toques France a rappelé, tout au long de cette manifestation, l'engagement de l'association à protéger la qualité des produits, à défendre le savoir-faire des professionnels, à promouvoir et développer les échanges de technologies et d'idées. Il a également souligné que l'implication exceptionnelle d'Euro-Toques, au plus haut niveau des instances européennes, est un grand encouragement à l'accomplissement des travaux de l'association. ♦



Bernard Fournier, ancien président Euro-Toques France
Fernando Pensato et
Henri Charvet, président Euro-Toques France



Stål Heggelund,
directeur Norge
«produits de la mer
de Norvège»



Luc Chatel, secrétaire d'État
chargé de la Consommation et
du Tourisme, écoute
avec attention les requêtes
émises par Henri Charvet,
président Euro-Toques France



Brigitte Autier, Fernando Pensato et Laurent Bunel, en compagnie de
Monique Bescond, relations extérieures Euro-Toques France

Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier

DÉMARCHE CARITATIVE

associations

DÉLÉGATION LYON CENTRE FRANCE. La soirée dédiée à l'association «Le Petit Monde» s'est déroulée dans une ambiance très animée et sympathique, dans les locaux du lycée hôtelier Hélène Boucher de Vénissieux, aimablement mis à notre disposition par le proviseur Mme Chapus. L'équipe des cuisiniers Disciples a élaboré un menu, traité en analogie à la rose du « Petit Prince » et à la ville de Toulouse où Saint Exupéry a vécu les débuts de l'aéropostale, fort apprécié par les personnalités locales présentes et les nombreux Disciples d'Auguste Escoffier qui sont venus apporter leur soutien à notre œuvre. Une action qui a rapporté environ 5000€ pour cette nouvelle association qui accueille et héberge les parents des enfants gravement malades. A minuit, nous nous sommes quittés, avec beaucoup d'espoir pour notre prochaine démarche caritative en faveur des personnes âgées, prévue courant décembre. ♦
CHRISTIAN BURTIN PRÉSIDENT LYON CENTRE FRANCE

DATES. 17 décembre 16^e chapitre des Hauts de France à Lille à l'Hermitage Gantois ♦♦♦ 5 janvier 2008 à 10h, sur la place Québec à Paris (angle rues de Rennes et Saint-Germain), les Disciples Escoffier Paris, pour les Nez Rouges, vendrons des galettes des plus grandes maisons pour la fédération des maladies orphelines ♦♦♦ 28 janvier 2008 chapitre Provence Languedoc avec l'équipe de Michel Receveur au lycée hôtelier d'Avignon ♦♦♦ 3 et 4 février 2008 première rencontre internationale des Disciples Escoffier, lors d'Agecotel au Palais des expositions de Nice ♦♦♦ 5 février 2008 à Agecotel au palais des expositions de Nice, trophée Francis Trocellier et trophée jeune talent Escoffier Monde ♦♦♦ mars 2008 1^{er} chapitre à Rome Région de Lazio ♦♦♦ mai 2008 1^{er} chapitre à Shanghai. ♦

Bernard-Louis Jaunet Secrétariat «Disciples Escoffier Monde». Tél. (0)6 07 57 00 76 ordre@disciples-escoffier.com - bljaunet@infonie.fr - www.disciples-escoffier.com

>> SAMEDI 15 DÉCEMBRE Soirée dégustation « Vin et chocolat »

La Cave de Mougins
Animation Jef Challier,
maître chocolatier à Valréas.
50 av. J.C. Mallet (à l'entrée du village). 25€ par personne,
uniquement sur réservation
(0)4 92 28 06 11

>> DIMANCHE 16 DÉCEMBRE Journée du haut pays niçois

Promenade des Anglais et autour du kiosque et Jardins Albert 1^{er} à Nice
Producteurs et artisans des vallées proposeront des animations et un large éventail de produits locaux à la vente et à déguster; confitures, sirops, miel, biscuits, fromages, huile et pâte d'olives, nougats, confiseries, charcuteries et pain. Ainsi, les secrets de fabrication de la polenta ou du fromage seront livrés. De 10h à 17h

>> JUSQU'AU 16 DÉCEMBRE Semaine coquillages et crustacés

MonteCristo à l'Hôtel du Castellet Resort**** Luxe
Réservations (0)4 94 98 37 86

>> DU 3 AU 6 FÉVRIER 2008



23^e salon professionnel méditerranéen cafés, hôtels, restaurants, gastronomie, collectivités. Palais des expositions à Nice, de 10h à 19h
Renseignements (0)4 92 00 20 80
<http://www.agecotel.com>

>> DU 18 AU 20 FÉVRIER 2008



Parc des expositions à Montpellier
8^e salon international des vins et spiritueux méditerranéens.
Renseignements (0)1 41 86 41 29
<http://www.vinisud.org>

>> 17 ET 18 MARS 2008



Villa Massalia - Concorde Marseille
Cette 4^e édition est parrainée par Jacques Lameloise (3 étoiles Michelin à Chagny).
Informations et inscriptions Patrice Marty (0)4 93 49 02 56