



LES ASSOCIATIONS PROFESSIONNELLES

« Tous au Restaurant », ce ne sont pas seulement des Chefs ! Ce sont aussi des associations qui partagent une même passion pour la gastronomie, et l'exigence d'un service d'exception.

LES TOQUES BLANCHES LYONNAISES

L'Association des Toques Blanches Lyonnaises et de sa région fédère des Chefs cuisiniers et pâtisseries partageant les mêmes idéaux. Ses membres sont les garants d'un héritage culinaire, les dépositaires de l'histoire de la gastronomie lyonnaise : celle du mâchon, des Mères, des bouchons, des Halles de Lyon, des grands Chefs étoilés..
<http://www.toques-blanches-lyonnaises.com/>

GOURMÉDITERRANÉE

C'est en janvier 2012 qu'est née l'association Gourméditerranée. Autour de Gérald Passadat, Lionel Lévy et Philippe Zérah, ce sont plus de soixante-dix Chefs et artisans de Marseille et alentours qui sont réunis, tous amoureux de la cuisine « made in Marseille ». Ces Chefs et restaurateurs, partagent les mêmes convictions : promouvoir les savoir-faire de la gastronomie marseillaise et provençale. Respecter le client et l'environnement.
<https://www.associationgourmediterranee.com/>

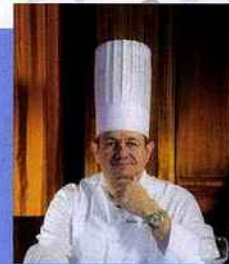
LILLE TABLES ET TOQUES

Réunis autour d'une charte rigoureuse, les restaurateurs de l'Association Lille Tables et Toques œuvrent pour une démarche qualité, tant dans le choix et l'excellence des produits, que dans leur traitement et le soin apporté à la satisfaction de la clientèle.
<http://www.tables-toques.com/>



— INTERVIEW —

CHRISTOPHE MARGUIN
PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION
LES TOQUES BLANCHES LYONNAISES



Expliquez-nous en quelques mots la mission des Toques Blanches Lyonnaises, Association de Chefs que vous présidez depuis 2006 :

Notre Association a été fondée en 1936 pour valoriser la gastronomie lyonnaise et les produits locaux, fédérer les Chefs entre eux et transmettre le savoir-faire. Je m'attache donc à perpétuer ces fondements et transmettre l'histoire écrite par nos prédécesseurs aux jeunes Chefs afin que le respect de nos valeurs soit conservé.

Quel est le rôle de l'Association dans cette 8ème édition de « Tous au Restaurant » ?

C.M : Nous nous sommes engagés dans cette opération depuis plusieurs années car nous souhaitons accompagner cette belle initiative et proposer à tous de pousser les portes d'établissements qui leur semblaient inaccessibles. La gastronomie lyonnaise doit être ouverte à tous.

Quelles sont selon vous les attentes premières d'un client lorsqu'il se rend au restaurant aujourd'hui ?

C.M : Un client aujourd'hui vient pour d'autres motifs qu'autrefois.. Il doit se sentir bien, dans un lieu qui le séduit, avec un accueil qui lui montre qu'il est important et unique, que le Chef partage certaines valeurs qui lui sont chères et ensuite que les plats qui lui sont servis soient irréprochables.

Vous-même, en tant que client, à quoi faites-vous le plus attention quand vous allez au restaurant ?

C.M : Etant moi-même professionnel des métiers de bouche, je suis certainement très exigeant.. Mais lorsque je me rends chez mes confrères, je me concentre principalement sur les assiettes qui nous sont servies ; la présentation, l'assaisonnement, les mélanges de saveurs, les accords subtils, etc. J'aime découvrir de nouvelles associations qui explosent en bouche. Ceci me confirme encore et toujours que mon métier est merveilleux et en perpétuel renouvellement.. je n'aurai pas assez d'une vie pour tout déguster !