

EURO-TOQUES

UNION EUROPÉENNE DES CUISINIERS

eletter Euro-Toques France

Juillet 2008

Mot du Président



Henri Charvet
Président National
Vice Président International

Aujourd'hui véritable lobby à Bruxelles où nous sommes devenus un instrument incontournable pour la sauvegarde des produits alimentaires de qualité et d'origine auprès de la Commission Européenne à Bruxelles et particulièrement de la DG SANCO et de la DG AGRI.

Nous participons au processus décisionnel inter-constitutionnel relatif à la production, la commercialisation et la transformation de produits alimentaires frais.



Notre Logo : *Signe de qualité et de reconnaissance de la Sécurité Alimentaire pour le consommateur*

Sommaire

Actualités

La Vie de l'Association
En direct de Bruxelles
Info Produits
Nos Partenaires

NESTLE WATERS FRANCE

Partenaire Officiel
d'Euro-Toques France



Actualités

L'ASSOCIATION EURO-TOQUES PRESENTE SUR LES 2 GRANDS SALONS DE LA RENTREE 2008



MICHEL ROTH / HOTEL RITZ
A PARIS 1er
ERIC LAVALLEE / L'IROISE
A AUDIERNE (29)
YORANN VANDRIESSCHE / L'ARBRE
A GRUSON (59)



CARLO-MARIA RICCI / THE FAT DUCK
A BERKSHIRE / UK



ISABEL ALONSO BELLO / MAGNOLIA EL PAYES
A PUERTO DE LA CRUZ / TENERIFE / ESPAGNE



TORSTEIN SPERRE NEPTUN RESTAURANT
A BERGEN / NORVEGE

[Lien : Détails Chefs Participant au SIAL](#)

SIAL 2008, LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA RHD EN 2008.

19-23 octobre 2008

Parc des Expositions Paris Nord Villepinte

La RHD sera à l'honneur au SIAL avec un grand nombre d'animations parmi lesquelles « LA CUISINE DU SIAL » qui, forte de son succès en 2006, est une fois encore en 2008, le lieu des événements culinaires où chefs internationaux reconnus et étoilés de la gastronomie se retrouvent autour de thématiques transversales telles que la nutrition, l'innovation...

« Faire de la Nutrition un plaisir et un jeu d'enfant », en partenariat avec EURO-TOQUES France. Pendant près de 2 jours, 6 chefs (3 chefs français et 3 chefs étrangers), tous membres de l'association Euro-Toques, proposent des démonstrations culinaires autour d'une thématique commune : *la Nutrition chez les enfants et le rôle des chefs dans la prévention contre l'obésité.*

Découvrez toutes les informations sur

www.sial.fr

[Lire la suite...](#)



BIENVENUE A EQUIP'HOTEL 2008, du 15 au 19 novembre 2008, Paris Expo Porte de Versailles.

Equip'hôtel, le Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie, des Cafés/Bars & des Collectivités, est le seul salon qui vous permet d'équiper votre établissement du sol au plafond.

Equip'hôtel, c'est 5 halls d'exposition, 17 secteurs d'activités dont 5 nouveaux secteurs, 1 300 exposants !

LE LUNDI 17 NOVEMBRE, les Membres d'Euro-Toques sont invités à visiter le salon et aller à la rencontre de nos Partenaires.

Demandez votre badge dès le mois de septembre sur www.equiphotel.com

[Lire la suite...](#)

EURO-TOQUES, UNE ASSOCIATION DYNAMIQUE !

La Vie de l'Association

✓ **Le 7 juin**, lors des **JOURNEES PORTES OUVERTES DE LA COMMISSION EUROPEENNE A BRUXELLES**, Euro-Toques France a animé un atelier sur le thème de l'école et des fruits dans le but de promouvoir leur consommation auprès des enfants. Ces derniers ont été invités à faire des salades ainsi que des cocktails de jus de fruits.

✓ **4/6 juillet, « GASTRONOMY BY THE SEINE » 2008**

Premier Festival Annuel de Gastronomie et de Littérature Gourmande qui fut notamment choisi par Cultures France pour être le volet Gastronomie de la Saison Culturelle européenne organisée à l'occasion de la Présidence Française de l'Union européenne (1/07 au 31/12/08).

Messieurs Henri Charvet et Bernard Fournier ont participé à deux tables rondes le samedi 5 juillet (*suivre les liens*).

[Patrimoine alimentaire et patrimoine culturel immatériel de l'Humanité.](#)
[Agriculture biologique et pêche durable.](#)



✓ **Le 11 juillet, UN CHEF DANS VOTRE CUISINE**

Dans le cadre du Festival des Saveurs et à la demande de notre ami Emile Jung (Le Crocodile à Strasbourg), nous avons été contactés par notre partenaire le CIVA pour une animation culinaire.

10 particuliers (d'Alsace du Nord au Sud et d'Allemagne) ont mis à la disposition d'un chef européen leur cuisine et leur salle à manger. Voici les chefs Euro-Toques ayant participé :

Bulgarie : Penio Ivanov

France : Benoit Charvet

Hollande : Fred Dijsselbloem (Président d'Euro-Toques Pays Bas)

Italie : Mauro Elli

Luxembourg : Tom Marson et René Kertz

Norvège : Torstein Sperre et Dag Stian Knudsen

✓ **Le 8 septembre, REUNION REGIONALE EURO-TOQUES RHONE ALPES** Au Chalet du Mont d'Arbois à Megève, organisée par Gérald HENRION / Délégué Région Rhône Alpes avec Olivier Bardoux et Frédéric NAVEZ. Déjeuner au Chalet en présence des Partenaires.

✓ **Le 20 octobre**, nos Partenaires **Valrhona** et **Elle&Vire Professionnels** invitent à nouveau les adhérents Pays de Loire et Bretagne, à l'initiative de **Monsieur Didier Peschard / Délégué Régional**, à un « **ATELIER DESSERTS DE RESTAURANT** » de 14H30 à 17H30 dans l'amphithéâtre de démonstration de la Faculté des Métiers de Rennes-Bruz.

Monsieur Thierry BRIDRON/Chef Pâtissier Valrhona Paris et **Monsieur Sébastien FARE/Conseiller Culinaire Elle & Vire Professionnels** vous présenteront des recettes faciles à réaliser ou à adapter dans vos maisons.



✓ **ASSEMBLEE EURO-TOQUES FRANCE les 23 et 24 novembre** prochain à l'Hôtel du Palais à BIARRITZ et Election du Président France lors de la réunion des Délégués le 23/11/08.

✓ **Le 28 novembre**, à l'initiative d'Euro-Toques France et en étroite collaboration avec **OFIMER** et le **Comité National des Pêches**, organisation d'un **COLLOQUE SUR LA COQUILLE SAINT JACQUES** à Saint Quay Portrieux.



En direct de Bruxelles

✓ Le prochain **CONSEIL D'ADMINISTRATION D'EURO-TOQUES INTERNATIONAL**, en collaboration avec Euro-Toques Italie, se déroulera au **Casino de Campione d'Italia le 22 septembre**. Il sera suivi d'un dîner de gala le soir même.

✓ **Le 8 octobre**, Euro-Toques International s'associe à nouveau au **Comité des Régions** afin d'organiser la réception officielle des « **OPEN DAYS** ». Les chefs européens de notre association auront en charge sept buffets mettant en avant la cuisine des régions des 27 pays de l'Union Européenne. Le principe sera de "travailler dans l'excellence" en mettant en valeur les goûts des régions et de leurs terroirs dans une approche culturelle.

[Cliquez ici pour accéder au site d'Euro-Toques International](#)

UN POISSON D'ÉTÉ

La sardine fait partie de la même famille que le harengs, l'anchois, le sprat et l'aloise.

La sardine mesure de 10 à 20 cm, au-delà de cette taille, on l'appelle CELAN ou PILEMARD une fois conditionnée en boîte.

La sardine vit dans les eaux des mers tempérées jusqu'à 120 m de profondeur. Elles se déplacent en bancs dans les eaux côtières de la Méditerranée et de l'Atlantique. Elles migrent au large vers la côte au printemps et en sens inverse en hiver. En réalité, elles suivent leurs sources de nourriture se composant de plancton, d'œufs et de larves de poisson.

La pêche, saisonnière, s'échelonne d'avril à septembre.

Il faut acheter de préférence celles restées dans leur caisse d'origine. La sardine est un poisson fragile qui doit être manipulé le moins possible.

Sa fraîcheur se reconnaît par sa brillance, des écailles bien accrochées, le corps bien ferme.

Se conservant mal, il est conseillé de les préparer rapidement après achat.

Les sardines peuvent se manger crues, en marinade, grillées, frites.

On peut les cuisiner en papillote ou à l'escabèche.

En boîte, elles se bonifient avec l'âge, elles peuvent se conserver de deux à quatre ans.



LE CONCOMBRE

Né selon toutes probabilités dans le nord de l'Inde (où il est l'objet de nombreuses légendes), le concombre s'est très tôt exporté en Chine et au Moyen-Orient. On trouve mention officielle de sa présence en France dès le IXème siècle, lorsque Charlemagne en ordonna la culture dans ses domaines.



Beaucoup plus amer qu'aujourd'hui, le concombre était alors un hôte courant des potagers.

Après avoir été cultivé à grande échelle en plein champ, il est aujourd'hui de plus en plus souvent produit sous serre.

Deux types de concombre sont disponibles sur les étals. De plus en plus rare : l'épineux, cultivé dans le midi. Le plus courant : le « hollandais », long rectiligne, lisse et sans amertume.

Le concombre provient de Hollande en été, d'Espagne en hiver et de France (Aquitaine, Val de Loire, Languedoc Roussillon) du printemps à l'automne.

Un beau concombre doit être vert, ferme et peser entre 350g et 700g (plus gros, il est sans saveur avec d'énormes graines). Il se conserve une semaine dans le bac à légumes des réfrigérateurs.



Il n'est pas nécessaire de les peler car certains apprécient la légère amertume de la peau. Non dégorgé, le concombre conserve son croquant et ses vitamines. Il est riche en eau et minéraux (potassium). Il fournit un large éventail de vitamines B et C.



FEUILLES DE PHILLO

Appelée aussi filas ou filo, son origine est aussi variée que son orthographe. Cette fine feuille serait vraisemblablement originaire de Grèce, d'Arménie, de Turquie et du Liban.

Cette pâte assez voisine de la feuille de brick est composée de farine, de blé, d'œufs, de lait, de beurre fondu, de sel et de sucre.

On étire à l'extrême une boulette de la grosseur d'une noix, que l'on enduit de beurre et que l'on enroule autour d'un cylindre de bois. L'opération est renouvelée jusqu'à obtention d'une plaque d'une épaisseur de 2/3mm.


Très difficile à réaliser soi-même, les feuilles de pâte à phillo sont prêtes à l'emploi.

Elles sont parfaites pour toute sortes de farcis, rouleaux, tricornes, croustillants salés ou sucrés. Elles entrent aussi dans la composition de certaines tartes fines. Après cuisson, ces feuilles prennent une consistance aérienne et friable.



CLIQUER SUR LE LOGO POUR ACCEDER AUX SITES DE NOS PARTENAIRES

			
			
			 AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT
			 Primary Industries and Resources SA
			
			
			
			 The Global Food Marketplace

 **LA MAISON MASSE, EDITEUR DE GOUT.** Dénicher des nouveautés, trouver de petits producteurs, défendre et proposer des produits du terroir qui ont du goût... Les mettre à disposition des chefs et les joindre à leur commandes de foie gras : telle est notre démarche.
Nous vous proposons une sélection estivale de produits d'exception. [Lire la suite...](#)



Partenaires d'EuroToques International



Euro-Toques France
14 bis rue Daru / 75008 Paris
T : 01 47 64 50 70 / eurotoques@wanadoo.fr
www.euro-toques.fr
Directeur de la Publication
Henri Charvet / Président National



Conception, Réalisation
Eurocook International
T : 01 45 23 90 69
eurocook@wanadoo.fr
Comité de Rédaction
Monique Bescond, Séverine Bruggeman,
Stéphanie Gréaud