



**Stéphane BURON (Un des Meilleurs Ouvriers de France) élu Toque de l'Année 2021**  
**Bruno BOLMONT élu Toque d'Honneur 2021**  
**Et Agnès DELAVEYNE, petite fille du Sorcier de Bougival, Jean Delaveyne**  
**élue Gastronomiste de l'Année 2021**

## Communiqué de Presse

Paris, le 23 Septembre 2021

---

*Marie Sauce-Bourreau, Présidente des Toques Françaises et son Conseil d'Administration, sont heureux d'annoncer les élus de la Toque de l'Année, de la Toque d'Honneur 2021 et la Gastronomiste 2021. Ils recevront leurs distinctions en Juin 2021 lors de la Cérémonie Annuelle d'Intronisations.*

L'Association des Toques françaises a pour but d'encourager la Gastronomie.  
Les plus jeunes talents de la cuisine Française sont distingués par le Trophée Jean Delaveyne, dont la 14ème édition se tiendra le 17 Novembre 2020 à FERRANDI Paris.  
Les Chefs les plus confirmés se voient remettre la Toque de l'Année et la Toque d'Honneur.  
Une nouveauté a vu le jour en 2020 avec le titre de Gastronomiste de l'Année.

### **Toque de l'année 2021**

Cette année, **la Toque de l'Année est décernée à Stéphane Buron, Un des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) – Le Chabichou à Courchevel**, qui succède à Guy Legay, Un des Meilleurs Ouvriers de France



#### **Stéphane BURON**

Né à Limoges en 1964, il fait ses premiers pas dans la vie professionnelle à l'âge de 16 ans, à l'hôtel Bragard à Gérardmer. Il part sur la route de la connaissance culinaire au Relais à Mougins, à l'hôtel Martinez à Cannes et fera sa période du service obligatoire à l'Elysée, auprès du chef Joël Normand. C'est en 1987 qu'il entre au Chabichou, auprès du chef propriétaire Michel Rochedy. Vainqueur du Taittinger en 2002, il obtient le titre un des meilleurs ouvriers de France en 2004.

Récompensé par 2 macarons au guide Michelin et 4 toques au Gault et Millau, il est aussi exigeant pour lui-même. Il œuvre à travers le monde, pour transmettre son savoir. Présent dans l'association Les Toques Françaises depuis de nombreuses années, nous sommes ravis de pouvoir lui remettre la distinction de « Toque de l'Année 2021 »

### **Stéphane BURON prépare son ouvrage qui paraîtra le 12 novembre prochain aux éditions Glénat : Le Chabichou :**

Il a eu à cœur de réaliser ce livre car il correspond à une nouvelle vision de sa cuisine en perpétuelle évolution, plus réfléchie et aboutie dans ses nouvelles tendances.  
Si créer une émotion, tant gustative que visuelle, est son credo, il aspire à une réalisation plus végétale et minérale, mais aussi épurée sur des bases qui restent toujours classiques.



Son ambition se résume à 3 mots : simplicité, sincérité et perfection .

L'élément déclencheur de sa vie de cuisinier fut un repas chez Pic à Valence avec son grand père , ainsi, ses souvenirs sont une source d'inspiration perpétuelle .

Il souhaite avec ce livre qui contiendra 50 photos ,50 recettes ,régaler ceux qui le liront, leur donner envie de cuisiner, et pourquoi pas de le visiter .

## Toque d'honneur 2021

**La Toque d'honneur est décernée à Bruno BOLMONT, Chef Exécutif à l'Accor Aréna de Bercy pour COMPASS GROUP, administrateur des Toques Françaises, qui succède à Laurent DELARBRE, Un des Meilleurs Ouvriers de France.**



Bruno Bolmont voit le jour en 1979 à Clichy la garenne. C'est grâce à l'éducation d'un père militaire et d'une mère architecte qu'il développe un savoir-faire rigoureux et artistique Après l'obtention de son BAC PRO à vannes, il travaille 2 ans à l'hôtel restaurant le Stivell où il finit second de cuisine en 2002.

Il passe ensuite 4 ans au restaurant de la Ribaudière à Bourg-Charente en tant que second de cuisine jusqu'en 2006 où le chef 1 étoile Michelin lui offre l'opportunité de partir 6 mois en tant que chef consultant au Hilton du Caire. Ce qui lui ouvre les portes des plus grands traiteurs parisiens où il commence chez Potel et Chabot en tant que chef du pavillon d'Armenonville, puis sous-chef des opérations extérieures de 2007 à 2009. Il part ensuite chez Saint Clair en tant que chef de cuisine adjoint pour les tests et réception.

Puis en 2011 il devient le chef exécutif chez Dalloyau il doit gérer la production, les boutiques l'évènementiel et l'international. Malgré tout ça il trouve le temps de préparer et obtenir en 2013 le Trophée Jean Delavayne. Aujourd'hui chef exécutif depuis plus de 5 ans à l'Accor Aréna de Bercy pour COMPASS GROUP France ce chef discret partage son savoir avec toute son équipe. Humble et très investi dans notre association dans l'organisation de nos événements, c'est avec plaisir que l'association Les Toques Françaises lui décerne le titre de Toque d'honneur 2021.

## Gastronome de l'Année



**Le titre Gastronome de l'Année est décerné Agnès DELAVEYNE, petite fille du célèbre cuisinier-pâtissier Jean Delaveyne.**

Héritière du savoir de son grand père Jean, elle le porte avec force, partage et bonheur.

Dès sa jeunesse, elle fréquente le Camélia à Bougival. Et si ses souvenirs sont intacts, elle nous rappelle la rigueur et la tendresse de Jean. Née à Rueil Malmaison, sa première noce se fera avec un cuisinier. De retour sur Paris, elle travaillera à la vente chez Fauchon de 1993 à 1996. Elle part ensuite à Saint Germain travailler comme vendeuse dans une



pâtisserie, puis à Asnières. C'est avec force et courage qu'elle élève ses trois enfants. Aujourd'hui, c'est à la mairie de Chatou qu'elle travaille.

Toujours présente dans la préparation et dans l'action du Trophée Jean Delaveyne, c'est toujours avec émoi que l'on peut l'écouter conter des anecdotes sur son grand père, avec cette voie douce et calme. Nous sommes heureux aux Toques Françaises, de pouvoir lui remettre le titre de la « Gastronomes de l'Année »

*« La Toque de l'année, la Toque d'Honneur et le titre de Gastronomes de l'Année sont des distinctions qui ont vocation à mettre en exergue la carrière des hommes ou des femmes qui valorisent les métiers de bouche. L'association met en avant l'amour du travail bien fait et aime récompenser les valeurs morales, professionnelles, l'excellence, et les initiatives qui vont dans le sens de la transmission », commente Marie Sauce-Bourreau, Présidente de l'association Les Toques Françaises.*

#### **A propos de l'Association des TOQUES FRANÇAISES :**

Créée au début des années 2000, l'Association des TOQUES FRANÇAISES a pour but de promouvoir la gastronomie française en France et de par le monde, de défendre les produits de qualité et des terroirs, de permettre un accompagnement et un perfectionnement des jeunes chefs et l'évolution de ses membres.

L'association réalise ses objectifs notamment grâce à de nombreux événements grand public et professionnels, qu'elle organise : démonstrations culinaires, réalisation d'événements gastronomiques, soutien et présence sur des actions caritatives. L'Association des TOQUES FRANÇAISES encourage les jeunes chefs les plus talentueux avec le Trophée Jean Delaveyne, mais elle récompense aussi les chefs les plus confirmés grâce aux titres de Toque de l'Année et Toque d'Honneur remis chaque année.

Présidée depuis 2015 par Marie SAUCE-BOURREAU, l'association ne se veut pas élitiste, elle est ouverte à tous, professionnels des métiers de bouche ou gastronomes.

L'unique condition requise est la passion de la gastronomie française et la volonté de transmission au plus grand nombre.

<http://www.toquesfrançaises.net/>



**Contacts Toques Françaises : Marie Sauce-Bourreau – Présidente : [presidence@toquesfrançaises.net](mailto:presidence@toquesfrançaises.net)**