

**Patrick DRUART, Vice-Président des Toques Françaises  
élu Toque de l'Année 2019,  
et Christophe MARGUIN, Président des Toques Blanches Lyonnaises,  
élu Toque d'Honneur 2019**

## Communiqué de Presse

Paris, le 1er Novembre 2018

---

Marie Sauce-Bourreau, Présidente des Toques Françaises et le Conseil d'Administration, sont heureux d'annoncer les élus de la Toque de l'Année et de la Toque d'Honneur 2019.

L'Association des Toques Françaises a pour but d'encourager et de mettre en lumière les professionnels des Métiers de Bouche. Les plus jeunes talents de la cuisine sont distingués par le Trophée Jean Delaveyne dont la 13<sup>e</sup> édition se tiendra sur Equip'Hôtel le Mardi 13 novembre 2018 sous la Présidence de Christian Millet, Président des Cuisiniers de France, et en présence de 34 Meilleurs Ouvriers de France dans le jury.

### Toque de l'année 2019



Cette année la Toque de l'Année est décernée à **Patrick Druart**, vice-président des Toques Françaises, Directeur du Racing Club de France qui succède à Pierre Caillet, MOF, Restaurant le Bec au cauchois à Valmont.

Patrick DRUART est né le 7 Juillet 1961 à Paris. Actuellement directeur du Racing Club de France à Paris, Patrick DRUART est cuisinier de métier et dans l'âme. Un cuisinier remarqué et remarquable, animé par sa passion, qui au fil des années a su se faire un nom et une place dans le monde la gastronomie.

2 CAP en poche, Pâtisserie en 1979, et Cuisine en 1981, formé par les plus grands dont Guy Legay (Meilleur Ouvrier de France) chez Ledoyen à Paris, il part à Nice au Ciel d'Azur\* Michelin. Patrick Druart a également fait ses armes dans certaines maisons bourgeoises telles que l'Académie Diplomatique Internationale, l'Union Nationale du Marché Commun, la salle à manger de la Tour Gan pour Monsieur ATTALI.

Il est recruté par Olympe en 1987, pour une expérience des plus enrichissantes « AUX BAINS », le lieu nocturne parisien incontournable où il régale les plus grandes stars internationales, étape qu'il considère comme une des plus importantes de sa carrière professionnelle. Cuisinier passionné de cuisine légère et inventive doublé d'un perfectionniste, il reprend en 1989 le Restaurant Les Echevins à Mouzon dans les Ardennes, qui devient en peu de temps une belle table. Il devient Chef Exécutif du Virgin Café en Avril 1990, puis 3 ans après, est nommé directeur d'exploitation du Virgin café (Marseille, Bordeaux puis Paris Champs Elysées) . Il y restera pendant 23 ans jusqu'en 2013, année de fermeture de l'enseigne.

Ayant fait le tour « du monde de la nuit », il est Depuis 4 ans, Directeur du Racing Club de France.



Il intègre l'Association des Toques Françaises en 2003. Et n'a de cesse de faire rayonner l'association, d'accompagner ses membres, de partager les valeurs et l'esprit des Toques Françaises, et œuvre en toute humilité et discrétion aux côtés de la Présidente Marie SAUCE-BOURREAU et du Vice-Président Laurent DELARBRE, à l'organisation du Trophée Jean Delaveyne. En septembre 2018, Patrick DRUART est nommé Vice-Président de l'association.

### Toque d'honneur 2019

La Toque d'Honneur est décernée à **Christophe Marguin, Président des Toques Blanches Lyonnaises et Propriétaire du Restaurant Le Président à Lyon** qui succède à Jean-François Girardin, Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France.



#### Une vocation née dès les premiers pas...

Passionné d'échanges et de partages, Issu de 4 générations de cuisiniers.ères qui officiaient derrière les fourneaux de la maison familiale des Echets, Christophe Marguin ne pouvait que suivre la digne lignée de ces ancêtres et devenir Chef Cuisinier.

Mais il n'a pas seulement succédé, il a aussi créé "son histoire"...

Passionné par son métier, gourmand autant que gastronome, il entame un parcours initiatique culinaire auprès de grands Chefs étoilés français et anglophones pour revenir en 1991 prendre les rênes du restaurant familial quelques années plus tard avec son épouse Nicole.

Plusieurs fois couronné (premier prix Prosper Montagné et Prix International Pierre Taittinger dès 1996), ce chef emblématique est devenu au fil des ans un acteur majeur dans le monde de la gastronomie lyonnaise.

Investi dans de nombreux mandats associatifs – tant dans les Associations de professionnels de l'art culinaire que dans les organisations régionales –, participant chaque année au jury de multiples concours culinaires, ce chef engagé n'a de cesse de promouvoir la gastronomie et de transmettre ses valeurs aux nouvelles générations.

N'ayant jamais caché sa passion pour la capitale des Gaules, il a quitté sa région natale de la Dombes en 2017 pour acquérir le Restaurant LE PRESIDENT situé sur les berges du Rhône – dans le 6<sup>ème</sup> arrondissement de LYON.

Un nom prédestiné pour ce Chef Président de l'Association des Toques Blanches Lyonnaises depuis de nombreuses années, et pour laquelle il fut élu à l'unanimité Chef de l'année en 1997 par ses pairs tels que Messieurs Paul Bocuse, Pierre Orsi ou Jean-Paul Lacombe...



« *Les Toque de l'année et Toque d'honneur sont des distinctions qui ont vocation à récompenser la carrière des chefs qui ont valorisé les métiers de bouche. L'association met en avant l'amour du travail bien fait et aime récompenser les chefs pour leur excellence et pour leurs initiatives qui vont dans le sens de la transmission d'un savoir-faire* », **commente Marie Sauce-Bourreau, Présidente de l'association des 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'événement 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. **Ces distinctions seront remises à Paris le samedi 25 mai 2019.**

Présidée depuis mai 2015 par Marie Sauce Bourreau, l'association ne se veut pas élitiste, elle est ouverte à tous, professionnels des métiers de bouche ou aux 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 Presse :  
Marie SAUCE-BOURREAU  
Présidente  
[presidence@lestoquesfrançaises.net](mailto:presidence@lestoquesfrançaises.net)  
06 43 17 95 56