

Les Toques Françaises fêtent leurs 25 ans

12/10/2025

Le 6 octobre 2025, les **Toques Françaises**, présidées par **Patrick Druart**, ont célébré leur **25e anniversaire** à La Crypte à Paris. Cet événement fut l'occasion pour le président et ses deux vice-présidents, **François Adamski** et **Bernard Leprince**, de rappeler que depuis sa création, l'association a su évoluer, s'ouvrir et grandir.

« Si nos racines plongent dans la grande cuisine française, nous avons su élargir notre horizon : aujourd'hui, les Toques Françaises accueillent également la pâtisserie, les producteurs, ainsi que les métiers de la salle et de la sommellerie. Parce que la gastronomie n'est pas seulement un plat, c'est une expérience complète, une harmonie entre la cuisine, la cave, le service et le produit », a déclaré **Patrick Druart**.

Lors de la soirée, le **calendrier de la 16e édition du Trophée Jean Delaveyne** a été annoncé, sous la présidence de **Christophe Bacquié**, Meilleur Ouvrier de France et doublement étoilé. Le sujet, signé **Bernard Leprince**, portera sur le **cochon fermier** et le **soufflé Arlequin**.



« Nous avons 25 ans... et l'avenir devant nous. »

“Regarder l'avenir c'est aussi accompagner les jeunes générations dans leur formation, s'ouvrir vers les autres métiers, mais aussi être présents aux côtés des grandes causes, du Téléthon à la lutte contre le diabète et le cancer, en passant par nos actions dans les hôpitaux. »

Regarder vers l'avenir, c'est aussi remercier les **fondateurs; Thierry Mercereau et Pascal Martin**, les **quatre présidents successifs ; Thierry Mercereau, Philippe Gardette, Fabrice Prochasson et Marie Sauce**, ainsi que l'ensemble des **bénévoles**”, souligne Patrick Druart

Le Trophée Jean Delaveyne

François Adamski a rappelé que ce concours, créé en hommage au chef Jean Delaveyne, compte désormais **16 éditions** et qu'il a révélé de grands noms de la gastronomie française : **Pascal Grière** (présidé par Joël Robuchon), **Arnaud Faye** (Michel Roth), **Bruno Belmont** (Thierry Marx), **Mathieu Desmaret** (Anne-Sophie Pic), **Sébastien Lefortier** (Stéphanie Le Quellec), **Julien Guénée** (Jean-François Girardin), **Paul Marcon** (Jean-François Girardin) et **Gwendal Briant** (Emmanuel Renaut).

La **16e édition** se tiendra à **Paris le 2 novembre 2026**, sous la présidence de **Christophe Bacquié**.



Sujet du concours 2026

Plat salé : le cochon fermier Abotia

Le plat principal sera composé d'un carré de cinq côtes et de son filet. Le carré devra être piqué et farci, en galantine ou autre préparation, présenté en une pièce entière prête à être découpée. Il sera accompagné de son filet, laissé à libre interprétation. Un jus ou une sauce, servie en saucière, complétera la présentation.

Trois garnitures pour huit personnes seront à réaliser :

1. une garniture à base d'abats, servie individuellement : un beignet de cervelle de porc à la grenobloise ;
2. une garniture végétale, de couleur violette, servie individuellement ;
3. une garniture servie en cassolette, sous forme d'un ragoût mêlant oreilles, pieds de cochon et homard.

Dessert : le soufflé Arlequin

Les candidats devront réaliser deux soufflés Arlequins chocolat et vanille (deux fois quatre personnes), servis chauds dans deux moules blancs de seize centimètres de diamètre et neuf de hauteur. Ils seront accompagnés d'une glace au café et d'une sauce au choix. Le café et le chocolat seront fournis par les partenaires **Nespresso** et **Cacao Barry**.

Calendrier prévisionnel

- 30 novembre 2025 : date limite des inscriptions
- 24 avril 2026 : clôture du dépôt des dossiers
- 10 mai 2026 : annonce des finalistes
- 3 novembre 2026 : **finale du 16e Trophée Jean Delavey**

Entretien avec Patrick Druart, président des Toques Françaises

Propos recueillis par Sandrine Kauffer

Quelles ont été, selon toi, les grandes évolutions de l'association au cours de ces vingt-cinq dernières années ?

En 25 ans, l'association a connu une véritable transformation. À l'origine, Les Toques Françaises étaient avant tout un collectif d'amis unis par l'amour du métier et la volonté de défendre la cuisine française. Au fil du temps, nous avons structuré notre action pour devenir une organisation nationale rassemblant des professionnels issus de tous les horizons : chefs de cuisine, pâtisseries, producteurs, représentants des métiers de la salle et du service, ainsi que gastronomes. Dans chacune de ces quatre catégories, nous accueillons des professionnels aguerris, mais aussi des jeunes en formation et leurs enseignants. L'association s'est également ouverte sur le monde, en multipliant les partenariats et les actions de promotion de la gastronomie française. Elle s'est modernisée tout en restant fidèle à son esprit d'origine : celui du partage, de la transmission et de la reconnaissance du savoir-faire culinaire français. Nous souhaitons désormais élargir la portée de cette valorisation auprès d'un public plus large et au-delà de nos frontières, en donnant aussi une visibilité qualitative et accrue à nos partenaires.

Trois dates clés ou temps forts à retenir dans son histoire depuis la création officielle en 2000 ?

En **2014**, le **Trophée Jean Delavey** s'invite pour la première fois au salon **EquipHotel**, à Paris. Cette édition historique inaugure un format inédit : les cuisines et le jury prennent place face au public, offrant à la compétition une dimension nouvelle. Cette mise en scène ouverte valorise le travail et le savoir-faire des candidats, crée une véritable interaction avec les visiteurs et inscrit durablement le Trophée dans le paysage des grands rendez-vous culinaires professionnels.

En **2020**, nous avons célébré les **vingt ans de l'association**, une étape symbolique marquant la reconnaissance d'un engagement collectif et d'une passion partagée au service de la gastronomie française. Cet

anniversaire consacre Les Toques Françaises comme un acteur désormais incontournable du paysage culinaire national, fédérant chefs, artisans et jeunes talents autour des valeurs d'excellence, de transmission et de convivialité.

Enfin, **2024** restera comme une année d'exception avec la victoire de **Paul Marcon** lors du Trophée Jean Delavey. Cette finale, marquée par un niveau remarquable, fut orchestrée par **Bernard Leprince** et **François Adamski**, tous deux Meilleurs Ouvriers de France. Portée par une émotion palpable et un profond esprit de transmission, cette édition a confirmé le statut du Trophée comme concours de référence dans le paysage gastronomique français.

Quelle est aujourd'hui la place de l'association dans le paysage des associations professionnelles ?

Bien que jeune au regard des grandes institutions culinaires, avec seulement vingt-cinq années d'existence, l'association des Toques Françaises s'est imposée comme un acteur majeur de la gastronomie nationale. Aux côtés d'associations historiques créées depuis plus d'un demi-siècle, elle incarne une génération dynamique, ouverte et résolument tournée vers l'avenir. Notre histoire a débuté avec une ambition claire : rassembler tous les talents de l'écosystème culinaire autour des valeurs de fraternité, de partage, d'excellence et de transmission. Portée par des personnalités engagées et reconnues, l'association s'est distinguée par son professionnalisme, son esprit fédérateur et son ancrage dans les grands concours d'excellence, notamment le Trophée Jean Delavey, véritable symbole de notre identité. Je pense que Les Toques Françaises s'affirment aujourd'hui comme un maillon essentiel entre les institutions historiques et la nouvelle génération de cuisiniers, contribuant activement au rayonnement de la gastronomie française et à la valorisation de ses métiers.

Et enfin, qu'est-ce qui, selon toi, caractérise l'esprit des Toques Françaises ?

L'esprit des Toques Françaises repose avant tout sur une passion partagée et sur la volonté de la transmettre. Il s'incarne dans une communauté de professionnels unis par les mêmes valeurs : respect, excellence, partage, camaraderie et convivialité.

Être une Toque Française, c'est porter haut les couleurs et les traditions culinaires de la France, favoriser la transmission entre les générations, des professionnels confirmés aux jeunes apprentis, défendre une gastronomie vivante, ouverte sur le monde et ancrée dans ses terroirs. C'est aussi promouvoir l'entraide, la bienveillance et la solidarité au sein de la profession. Nous tenons à préserver cet esprit de camaraderie qui animait déjà les fondateurs et qui demeure aujourd'hui une valeur essentielle, même dans un environnement parfois empreint de rivalités. C'est cet esprit, humble, humain, loyal et fédérateur, qui fait la force des Toques Françaises et qui lui permet, depuis vingt-cinq ans, de rayonner parmi les grandes associations culinaires françaises, tout en restant fidèle à ses racines et à l'amitié qui en est le cœur.

Par Sandrine Kauffer-Binz



©DP_25 ans Toques Françaises [1025]









Screenshot



