



LES TOQUES
BLANCHES
ROUSSILLON | OCCITANIE

PALAIS des chefs

Terroir - Vignobles - Gastronomie

ESPACE SAINT MAMET
À SAINT-ESTÈVE
JEUDI 30 MARS 2023

CCI PYRÉNÉES
ORIENTALES

SAINT-ESTÈVE



La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée



LES TOQUES BLANCHES ROUSSILLON OCCITANIE

Fêtent leurs 20 ans...



LES TOQUES
BLANCHES
ROUSSILLON | OCCITANIE



CCI PYRÉNÉES
ORIENTALES

Le Palais des chefs est l'occasion parfaite pour célébrer les vingt-ans de l'association. A cette occasion, 40 chefs aujourd'hui incontournables dans le paysage local et régional proposeront aux fins gourmets de déguster des créations culinaires surprenantes, gustatives, originales et toujours concoctées avec des produits du terroir.

Cet anniversaire sera célébré avec un dessert surprise proposé par Olivier Bajard, Meilleur Ouvrier de France, Champion du Monde des desserts en 2003, avec son équipe de l'Ecole Internationale de Pâtisserie, avec Philippe Parc, Meilleur Ouvrier de France et formateur et Julien Dugourd, chef pâtissier, assistés du Campus de Formation des Métiers de l'Artisanat.

Une gourmande et belle soirée en perspective !

Des Pyrénées à la Méditerranée, nos terroirs produisent une vaste gamme de fruits et légumes, de volailles, agneaux catalans, chevreaux, veaux primeurs et Rosée des Pyrénées, porcs Tirabuixò, gibier, charcuteries artisanales, miel et fromages que les Toques Blanches Roussillon Occitanie déclinent dans la diversité et l'excellence.

L'association s'attache depuis sa création à la sélection des fournisseurs qui respectent le développement durable : éleveurs, producteurs, vigneronns des différents terroirs

Pour sa **10ème** édition, l'évènement a été baptisé **LE PALAIS DES CHEFS**.

Au fil des ans, des thèmes sont régulièrement choisis. **LE VEGETAL** sera à l'honneur avec un accent particulier mis sur le développement durable et la responsabilité sociétale de l'entreprise.

En parfaite symbiose, les vins s'allient aux mets pour célébrer la fête de la gastronomie. Je remercie la Fédération des Vignerons Indépendants du Roussillon de s'être associée à ce grand évènement.

Je salue également le SYM Pyrénées-Méditerranée d'initier les jeunes à découvrir les fruits et légumes et les savourer grâce au concours des mini-toques. Merci également au Purple Campus, au lycée hôtelier Christian Bourquin et au Campus de Formation de l'Artisanat de nous accompagner pour cette soirée. Merci aux Arts de la table pour leur participation discrète et très professionnelle.

J'en terminerai pour adresser tous mes remerciements à tous les chefs du Roussillon et à ceux invités venus des quatre coins de l'Occitanie pour leur soutien en espérant les retrouver prochainement adhérents à l'association.

Je vous souhaite une très belle soirée orchestrée par de nombreuses notes de saveurs ...

Jean Plouzenec,

Président de l'association Les Toques Blanches Roussillon Occitanie

Depuis 2003, l'association Les Toques Blanches Roussillon Occitanie soutenue par la Chambre de commerce et d'industrie des Pyrénées-Orientales, rassemble, sous l'égide de son président Jean Plouzenec, une quarantaine de chefs cuisiniers dynamiques et généreux. Elle s'est imposée dans le paysage des Pyrénées-Orientales et ensuite de la Région Occitanie.

Elle développe le savoir-faire des cuisines françaises, régionales et catalanes et assure la formation au niveau des Centres de Formation des apprentis et des lycées hôteliers. Elle s'illustre par de nombreuses manifestations culinaires dont le **PALAIS DES CHEFS** organisé tous les deux ans pour un peu plus de mille personnes.

Un fort impact touristique mettant en valeur les terroirs du Roussillon et de l'Occitanie, les établissements référencés Toques Blanche Roussillon Occitanie, l'accueil de journalistes (tourisme et gastronomie) français et européens.

Les Toques Blanches Roussillon Occitanie sont à la pointe de l'innovation gastronomique par la motivation de tous les chefs adhérents dont certains ont des distinctions nationales voire internationales.

Le **PALAIS DES CHEFS** est une occasion unique en France et incontournable.

Alors que la fête des papilles commence ... quelle soit belle et ... bon anniversaire à l'association les Toques Blanches Roussillon Occitanie qui fête ses 20 ans !

Laurent Gauze,

Président de la Chambre de commerce et d'industrie des Pyrénées-Orientales

Bernard Fourcade,

Président honoraire de la Chambre de commerce et d'industrie des Pyrénées-Orientales



Surnommé « le chef des rois, le roi des chefs » de son vivant, Antonin Carême est le premier à user de ce titre prestigieux qui désigne le coordinateur en cuisine. Renommé dans l'Europe entière, cet artisan va faire entrer la cuisine au rang d'art, inventant par là-même la haute gastronomie française. Il est également l'inventeur d'un accessoire indispensable du chef : la toque !

Chose étonnante, il ne sera jamais restaurateur, alors même qu'il naît à Paris peu avant la Révolution, à une époque où les restaurants fleurissent dans la capitale...

Salle Antonin CARÊME



Entrées Régionales

- **Campus de Formation des Métiers de l'Artisanat, Rivesaltes** 04 68 35 88 00
- ❄️ Pâté en croûte "volaille du Roussillon et foie gras"
- 🍷 *Domaine Laurent Batlle*
- **Julien Blaya, La Senyera, Villefranche-de-Conflent** 04 68 96 17 65
- 🍷 Cromesquis de carn de perol
- 🍷 *Domaine Lafage*

Assiettes végétales

- **Benjamin Bakir, Le Galie, Prades** 04 68 05 53 76
- ❄️ Tartelette végétale
- 🍷 *Domaine de Vénus*
- **Pierre-Louis Marin, Auberge du Cellier, Montner** 04 68 29 09 78
- 🍷 Mouseline de chou-fleur, crumble salé, radis croquants, chimichurri, pistaches torrifiées
- 🍷 *Mas Castello*

Viandes

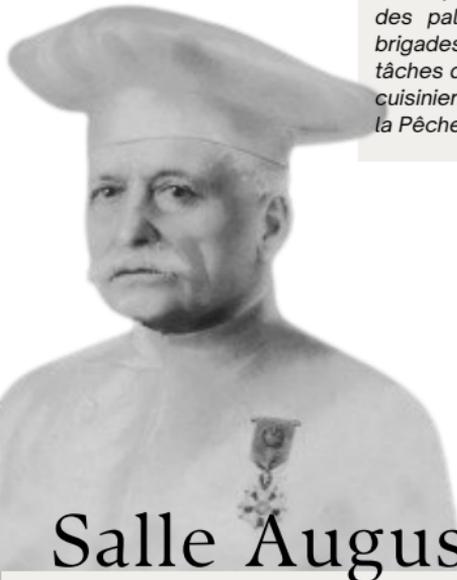
- **Thone Lovan, Le Dragon, Perpignan** 04 68 35 50 06
- ❄️ Tartare de Vedell
- 🍷 *Jonquères d'Oriola Vignobles*
- **Frédéric Pratz, Le Relais de Sceaux, Rasiguères** 04 68 63 33 42
- 🍷 Lapin de la Ferme d'Arsa, désossé farci à l'ail noir
- 🍷 *Mas de Lavail*

Poissons

- **Ruben Gomez, Nikkei (Concession Mercedes), Perpignan** 04 49 08 70 29
- ❄️ Ceviche de la casa
- 🍷 *Le Clos d'Elpis*
- **Michel Védrines, La Littorine, Banyuls-sur-Mer** 04 68 88 03 12
- 🍷 Dos de morue confit aux pieds et oreilles de cochon Tirabuixo au Banyuls
- 🍷 *Coume Del Mas*

Fromages

- **Sébastien Colombier, Le Fenix, Rivesaltes** 04 68 82 19 89
- ❄️ Gourmandises au roquefort bio, raisin, vieux Muscat Catalan
- 🍷 *Domaine Boudau*
- **Frédéric Bacqué, L'Almandin, Saint-Cyprien** 04 68 21 01 02
- 🍷 Nuage de Bethmale
- 🍷 *Mas Baux*



Qualifié de « roi des cuisiniers, cuisinier des rois ». Il a codifié, modernisé et professionnalisé la cuisine raffinée des palaces hôteliers. Il a développé le concept de brigades de cuisine en rationalisant la répartition des tâches dans l'équipe et en veillant à l'image de marque du cuisinier. Il aurait créé les desserts : La Poire Belle Hélène, la Pêche Melba

Salle Auguste ESCOFFIER



Entrées Régionales

- **Mélanie Zervos, Le Clos Saint Martin - La Métairie, Arvigna** 05 61 60 45 70
- ❄️ Pressé de volaille du Poulet Gambadeur à Tourtrol, sablé au fromage ariègeois, émulsion d'ail, tuile et crème chaude Bethmale
- 🍷 *Domaine des Coteaux d'Engravies*
- **Alain Delprat, Le Yucca, Perpignan** 04 68 85 56 54
- 🍷 Croquette de pied de cochon Tirabuixo à la crème de morilles, aux pointes d'asperges vertes
- 🍷 *Domaine Masnou*

Assiettes végétales

- **Christian Segui, MOF, et le Lycée Hôtelier Christian Bourquin, Argelès-sur-Mer** 04 68 81 02 02
- ❄️ Couronne végétale (plat lauréat du concours Mini Toques 2022 (SYM PM) *Jus de fruit des établissements sibio!*
- **Laurent Lemal, La Balette, Collioure** 04 68 82 05 07
- 🍷 Poireaux de pleine terre de l'ami Sylvère condimentés kosho, coco, crumble curry
- 🍷 *Domaine Vial-Magnères*

Viandes

- **Aurélien Potard, La Rotonde, Perpignan** 04 68 53 23 51
- ❄️ Tataki de veau des Pyrénées mariné sauce soja, sésame, huile d'olive du jardin et condiments d'agrumes
- 🍷 *Château Planères*
- **Christophe Maslin, Chez Planes, Saillagouse** 04 68 04 72 08
- 🍷 Le civet de cerf du Capcir à la myrtille
- 🍷 *Château Nadal Hainaut*

Poissons

- **Jean-Louis et Emilie Ferrié, La Fabrique, Latour-de-France** 04 68 59 41 61
- ❄️ Tataki de thon mariné à la sauce Ponzu, houmous à la spiruline et aïoli au wasabi
- 🍷 *Domaine de Bila-Haut*
- **Iijima Masashi, Le 5ème Pêché, Collioure** 04 68 98 09 76
- (en collaboration avec le chef Philippe Bessière)
- 🍷 Sashimi de poisson de la pêche locale, gelée de Ponzu et pickles de légumes
- 🍷 *Domaine Piétri Géraud*

Fromages

- **Philippe Coste, L'Aramon Gourmand, Pézilla-la-Rivière** 04 68 92 43 59
- ❄️ Mousseline de chèvre frais, pesto d'herbes, perles de Yuzu
- 🍷 *Mas Pujol*

Pains

- **Henri Poch, MOF, Boulangerie Le Couvent, Ille-sur-Têt** 04 68 84 15 65
- Les pains d'Henri



Trois étoiles au Guide Michelin pendant 53 ans. Considéré comme un des plus grand chef des cuisiniers du XXème siècle. C'est lui qui fait sortir les chefs de leur cuisine et contribue à leur médiatisation. Depuis l'obtention de son titre de Meilleur Ouvrier de France (1961), il est le précurseur du col tricolore, de la veste blanche brodée avec le nom du chef. Il incarne une cuisine authentique fidèle au terroir.

Salle Paul BOCUSE



Entrées Régionales

- **Denis Visellach, Le Bellavista, Prats-de-Mollo** 04 68 39 72 48
- ❄️ La balade en Haut-Vallespir
- 🍷 *Domaine Gardies*
- **La Cuina Pirinenca de Cerdanya** +34 699 98 80 11
- 🍷 Trinxat de Cerdanya amb rosta
- 🍷 *Domaine Singla*

Assiettes végétales

- **Philippe Roca, Spaghetteri'Aldo, Perpignan** 04 68 61 11 47
- ❄️ Sablé parmesan, escalivada de légumes
- 🍷 *Le Clos des Vins d'Amour*
- **Benoit Janet, Chateau de Riell, Molitg-les-Bains** 04 68 05 04 40
- 🍷 Racines rouges, conifères
- 🍷 *Mas Llossanes*

Viandes

- **Sylvain Marsault, L'Horizon, Les Flamants Roses, Canet-en-Roussillon** 04 68 51 60 60
- ❄️ Tartare de magret aux noisettes et bouillon dashi oignons
- 🍷 *Domaine de l'Arca*
- **François Will, La Chaumière, Font-Romeu-Odeillo-Via** 04 68 30 04 40
- 🍷 Burger Alt.1800 Pain bun's à la farine de cèpes, veau primeur des Pyrénées
- Transumancia, cœur de foie gras, ketchup aux saveurs forestières
- 🍷 *Domaine Semper*

Poissons

- **Christophe Perrin, Can Marcel, Canet-en-Roussillon** 04 68 80 64 55
- ❄️ Loup sauvage de Méditerranée en escabèche, vinaigrette d'agrumes du Roussillon, éclats de saumon fumé et noisettes du Piémont torréfiées
- 🍷 *Château des Hospices*
- **Julien Montassié, La Coopérative Riberach, Bellesta** 04 68 50 30 10
- 🍷 Maquereau à la flamme, betterave acidulée et fumée
- 🍷 *Domaine Riberach*
- **Jordi Dalmau, Le Sumac, Rosas (Espagne)** +34 972 15 48 02
- 🍷 Ravioli de gambas de Rosas, duxelles de cèpes
- 🍷 *Domaine de la Casenove*

Fromage

- **Sandrine Marquez Bruchet, Hostellerie du Grand Duc, Gincla** 04 68 20 55 02
- ❄️ Blanc manger de chèvre frais, coulis de poivron aux épices et tuile au parmesan
- 🍷 *Domaine Grain d'Orient*



Influent pionnier médiatique de la nouvelle cuisine, auteur d'ouvrages culinaires de référence et dirigeant fondateur d'un important empire mondial de restaurants gastronomiques. Il détient le plus important Palmarès de l'histoire de l'art culinaire avec 32 étoiles au Guide Michelin. Il est reconnu en 1976 comme Meilleur Ouvrier de France pour son savoir-faire en art culinaire.

Salle Joël ROBUCHON



Entrées Régionales

- **Alexis et Jean-Pierre Saint Martin, Le Viscos, Saint Savin** 05 62 97 02 28
🍷 Les gras-doubles à la bigourdane, au safran
🍷 *Pierre Talayrach*
- **Wesley Durand, Casino Joa, Le Boulou** 04 68 83 01 20
🍷 Œuf entre terre et mer
🍷 *Château Montana*

Assiettes végétales

- **Romain Thiebaud, Le Lido, Argelès-sur-Mer** 04 68 81 10 32
❄️ Betterave d'André Trives légèrement fumée, estragon et vinaigre de pommes, crumble noisette.
🍷 *Domaine Deprade Jorda*
- **Paul Chau-Phat, Le Bistro Casals, Molitg-les-Bains** 04 68 05 00 50
🍷 Zéphyr de carotte à l'orange, œuf de caille poché, pesto de persil
🍷 *Domaine Clot de l'Oum*

Viandes

- **Florian Vallespi, L'Alto, Argelès-sur-Mer** 04 68 22 04 48
❄️ Bœuf façon tagliata, fricassée de calçots et artichauts
🍷 *Domaine Piquemal*
- **Pascal Borrell, Le Fanal, Banyuls-sur-Mer** 04 68 98 65 88
🍷 Veau de race Albera confit en terre et mer de calamars
🍷 *Clos Saint Sébastien*
- **Frères Pourcel, Jardin des Sens, Montpellier** 04 99 66 18 18
🍷 Confit de joues de boeuf aux agrumes et anchois, écume de pomme de terre
🍷 *Château de L'Ou*

Poissons

- **David Vincent, Le Patio Catalan, Thuir** 04 68 53 57 28
❄️ Quenelle de brochet sauce Nantua
🍷 *Domaine d'Elie*
- **Julien Boy, La Table du Golf, Saint-Cyprien** 04 68 37 63 08
🍷 Lotte et encornets rôtis au sel fou, mousseline de petit pois et artichauts sautés, jus de veau à la Marjolaine
🍷 *Château de Jau*

Fromage

- **Franck Séguret, Le Clos des Lys, Perpignan** 04 68 56 79 00
❄️ Crème glacée à la faisselle de l'Aubrac, confit de cassis et fleur d'oranger, raisin gorgé de Rivesaltes
🍷 *Domaine Vaquer*



Le dessert

A l'occasion des 20 ans de l'association Les Toques Blanches Roussillon Occitanie, le pâtissier, chocolatier et glacier français, réputé pour avoir été élu Meilleur Ouvrier de France et champion du monde des Métiers du dessert en 2003, Olivier Bajard et son école internationale de pâtisserie, avec le soutien de Philippe Parc, Meilleur Ouvrier de France, formateur, Julien Dugourd, Chef pâtissier, et le Centre de Formation des Métiers et de l'Artisanat, vous proposeront de découvrir et déguster un dessert élaboré spécialement pour ce Palais des Chefs.

OLIVIER BAJARD

Et son Ecole Internationale de Pâtisserie



”

"En tant que pâtissier, mon plaisir est de le pratiquer tout en communiquant du bonheur et de la générosité. Ainsi, c'est avec un esprit constant de remise en question que j'exerce ma passion et que je transmets mon amour du travail bien fait. Le respect des hommes et de la tradition me permet de franchir les frontières du quotidien et d'exalter ma sensibilité. Ma satisfaction résulte à développer, créer et mettre en valeur, tout ce qui touche le goût, l'ouïe, la vue, l'odorat et le toucher"

Citation Olivier Bajard

Pour accompagner votre dessert ou finir votre dégustation, seront mis à votre disposition les cafés des Cafés Latour.



Des gourmandises des établissements CEMOI vous seront également offertes.



LES VINS



FÉDÉRATION DES VIGNERONS INDÉPENDANTS

Des vins et des personnalités
authentiques

Véritable chef d'entreprise étroitement impliqué dans la vie et l'économie rurale, le Vigneron Indépendant est l'artisan du vin.

Porteur de valeurs patrimoniales et ardent défenseur des terroirs, il est reconnu pour son savoir-faire mais aussi par un réel engagement dans le respect de l'environnement et du vivant.

Parmi les multiples facettes de son métier, le Vigneron Indépendant est aussi un artiste. Il compose et façonne les cuvées qui porteront son empreinte.

Ses vins, qui racontent son histoire, nous invitent à des moments de partage, de plaisir et de convivialité.

A l'écoute des exigences actuelles et toujours en mouvement, les Vignerons Indépendants du Roussillon sont aujourd'hui précurseurs en matière de démarches agro-environnementales. Plus d'un tiers de nos 330 adhérents sont engagés en agriculture biologique, HVE ou biodynamie, ce qui fait du Roussillon un des exemples en la matière en France.

Par ailleurs, grâce aux circuits courts et à la vente directe, les Vignerons Indépendants sont étroitement liés à la vie économique locale et à l'économie rurale.



vigneron_roussillon

LE PARRAIN 2023-Christian SEGUI

Né au cœur des Pyrénées Orientales, Christian est l'aîné d'une famille de quatre enfants. Fils d'un père charcutier de premier métier, il se voit transmettre très tôt la passion des métiers de bouche.

A 16 ans après un apprentissage de cuisinier au mas d'Huston, il fait ses valises et quitte son département natal dans le but d'enrichir ses connaissances. Il intègre les cuisines de différents restaurants, se perfectionnant et acquérant davantage de technique auprès des différents chefs. Durant cette période, qui se poursuit jusqu'en 1994, il fait la connaissance d'un charcutier, qui lui transmettra son amour du métier. Une rencontre pour le moins décisive !

De retour dans les Pyrénées Orientales, il choisit de se consacrer à cette nouvelle passion et de s'illustrer à travers une affaire personnelle et pérenne. Avec son épouse, ils rachètent la charcuterie de son village natal qu'il étoffe considérablement en développant en plus de la partie purement charcuterie, une activité de traiteur boutique et réceptions. Entre les murs de cette boutique qu'ils exploiteront pendant 23 ans, il formera de nombreux apprentis et emploiera jusqu'à 15 personnes. Durant cette période, il suit des cours du soir qui lui permettent de passer avec succès le Brevet de Maîtrise de cuisine.

Entre 2008 et 2011, il participe à différents concours de cuisine et charcuterie, période faste et dense qui s'achève par la consécration ultime à Clermont-Ferrand, l'obtention du titre si prestigieux de Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur. Il obtient également dans la foulée le Brevet de Maîtrise de Charcuterie.

Fort de ses expériences et riche d'un grand savoir-faire acquis au fil des ans et des rencontres, Christian souhaite à son tour partager sa passion. C'est dans cette perspective qu'il anime en tant que formateur, de 2011 à 2015, des stages professionnels en entreprise et dans différentes écoles, dont l'Ecole Nationale de Charcuterie à Paris, CEPROC et l'Ecole Internationale Olivier Bajard à Perpignan.

En 2015, il décide de donner une nouvelle dimension à sa carrière en intégrant la prestigieuse École Hôtelière de Lausanne en tant que Maître d'enseignement des Arts Pratiques.

2017 Toujours en quête de nouveaux défis, Christian coache l'équipe Suisse qui remporte l'ICC : International Catering Cup, la coupe du monde des traiteurs au Sihra de Lyon.

2018 Co-auteur du Grand Livre De La Charcuterie.(Ducasse Edition)

2019 Christian devient Chef Exécutif de l'école Hôtelière de Lausanne, il est en charge de toutes les équipes opérationnelles.

2018 Coaching de Sébastien Zozaya (MOF) pour le concours du meilleur Ouvrier De France Charcutier Traiteur.

2021 Co-auteur du Grand Livre du Snacking. (Ducasse Edition)



NOS INVITÉS

L'association Les Toques Blanches Roussillon Occitanie aura l'honneur d'accueillir des chefs de grande renommée :

- **Jean-Pierre et Alexis Saint-Martin**, Le Viscos I Saint-Savin (65)
- **Jordi Dalmau**, Le Sumac I Rosas (Espagne)
- **Les Frères Pourcel**, Le Jardin des Sens I Montpellier (34)
- **Mélanie Zervos**, Le Clos Saint Martin - La Métairie I Arvigna (09)
- **Julien Dugourd**, Chef pâtissier, Hôtel Château de La Chèvre d'Or I Èze (06)
- **Philippe Parc**, Chef pâtissier et formateur
- **La Cuina Pirinenca de Cerdanya**, association catalane de restaurateurs

DES CHEFS

De la haute gastronomie





Les Toques Blanches Roussillon Occitanie en récit...

Ce nouveau magazine, dont le premier numéro est paru en novembre 2022, s'adresse aux épicuriens et aux gastronomes de la région, ainsi qu'aux touristes.

Il met en avant le travail des Chefs et des producteurs du territoire au travers de reportages, d'interviews épicuriennes, de rencontres... Il propose également des recettes et un cahier « vin » valorisant le vignoble et les viticulteurs de la région.

A chaque numéro, plusieurs Chefs de l'association se transforment en « rédac-Chefs » et décident du contenu du

magazine. Ce contenu est exclusif, réalisé par le photographe et la rédactrice de l'agence Insightcom.

Le magazine propose une centaine de pages, sa réalisation est de grande qualité, il parait au rythme des saisons, 4 fois par an, et est distribué gratuitement dans les établissements des chefs Toques Blanches Roussillon Occitanie et chez leurs partenaires.



REMERCIEMENTS DISTINGUÉS À TOUS NOS PARTENAIRES

