



Bernard Leprince est élu La Toque de l'Année 2015 !

L'Association des Toques Françaises a pour but d'encourager les chefs. Les plus jeunes grâce au Trophée Jean Delaveyne et les plus confirmés avec le titre de La Toque de l'Année.

Après Fabrice Prochasson (2005), Marcel Fraudet (2006), Jean-Yves Corvez (2007), Arnaud Faye (2011), Christophe Haton (2012), Patrick Rajkowski (2013) et Guillaume Gomez (2014), cette année, l'honneur revient à Bernard Leprince d'être élu La Toque de l'Année 2015 !

La Remise du Prix de la Toque de l'Année 2015 se déroulera au Ministère des Affaires étrangères et du Développement international le mercredi 24 Juin à 18h30.

Bernard Leprince, La Toque de l'Année 2015

Bernard Leprince, Chef des Chefs des Brasseries Frères Blanc depuis septembre 2003, a commencé à se faire connaître par le **Prix culinaire international Taittinger** en 1995, puis l'année suivante en devenant **Meilleur Ouvrier de France**.

En 2007, c'est la **Médaille de l'Ordre National Mérite** qu'il a reçue et en 2008 il a été nommé **Chevalier de l'ordre des Palmes Académiques**. Puis, il a intégré l'**Académie Nationale de Cuisine** en 2010.

Bernard Leprince a fait ses armes dans les plus grandes cuisines du monde comme, la Tour d'Argent, le Fouquet's, chez Prunier à Paris, ou encore les cuisines du Roi du Maroc et du Président Algérien.

Depuis presque 12 ans, Bernard Leprince orchestre les cuisines des 15 restaurants et brasseries du Groupe Frères Blanc, accompagné d'une brigade de chefs dans chaque cuisine. Il oriente et forme les 15 Chefs et 378 cuisiniers du Groupe. Toujours très proche des attentes des clients et des opportunités des produits de saison, Bernard Leprince, à 56 ans, cuisine chaque jour dans un restaurant différent.



Bernard Vaussion, La Toque d'Honneur 2015

Cette année, l'association des Toques Françaises a décidé de remettre **la Toque d'Honneur du Trophée d'Art Culinaire** à **Bernard Vaussion**.

Originaire d'Orléans à l'âge de 14 ans, il débute son apprentissage en pâtisserie à La Ferté St Aubin. A 17 ans, il devient cuisinier à l'Ambassade des Pays-Bas à Paris, puis à l'Ambassade de Suède à Paris, et ensuite à l'Ambassade de Grande-Bretagne à Paris.

Au moment du Service Militaire, il est rentré comme appelé du contingent à la Présidence de la République. A son retour, le chef en place à cette époque : Marcel LE SERVOT, lui proposa de rester au sein de la Brigade élyséenne pour plus d'un an et y resta 40 ans.



Il fut décoré par plusieurs Présidents de la République : Jacques Chirac pour être **Chevalier de l'Ordre National du Mérite**, Nicolas Sarkozy au titre de **Chevalier de la Légion d'Honneur** et **Officier de l'Ordre National du Mérite** par François Hollande.

Au cours de ces 40 années il a fait de nombreux déplacements à travers le monde et également sur les lieux de vacances des différents présidents.

A la retraite depuis le 1^{er} novembre 2013, il s'investit différemment. A 61 ans, il est jury dans de nombreux concours, avec des déplacements à l'étranger pour le Club des Chefs des Chefs. Il organise des rencontres avec les jeunes des Lycées hôteliers à travers la France, participe à des œuvres caritatives et conférences sur le métier avec le Rotary Club, le Lions Club, etc....

L'Association des Toques Françaises

Créée au tout 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 du terroir, de permettre un perfectionnement des jeunes chefs et l'évolution de ses membres. L'association réalise ces objectifs notamment grâce à de nombreux évènements.

Le samedi 23 mai 2015 s'est tenue l'Assemblée Générale Extraordinaire de l'Association des Toques Françaises à l'occasion de laquelle il a été procédé au renouvellement du Conseil d'Administration et du Bureau.



Après 7 années à la Présidence des Toques Françaises, Fabrice Prochasson aujourd'hui Président de l'Académie Culinaire de France, a confié les rênes de l'association à Marie Sauce, Présidente d'honneur de la Chaîne des Rôtisseurs France.

Marie Sauce souligne l'importance de perpétuer les actions menées par Fabrice Prochasson qui reste Président d'Honneur dans le Bureau des Toques Françaises et remercie les adhérents de leur confiance. Elle s'engage avec son bureau à poursuivre, animer et dynamiser l'association.

Marie Sauce, Nouvelle Présidente des Toques Françaises aux côtés de Fabrice Prochasson

Service de presse des Toques Françaises

C'est dit, c'est écrit!

Cécile Saint-Paul

Tél : 01 58 56 66 64 / 06 72 36 64 02 - Mail : csaint-paul@cditcecrit.com

Retrouvez l'Association des Toques Françaises sur internet www.toquesfrancaises.net ou sur Facebook

www.facebook.com/pages/Les-Toques-Françaises

Les partenaires de l'association des Toques Françaises

Les partenaires premium : PRESIDENT PROFESSIONNEL, CHEF, NESTLE PROFESSIONAL, CHAMPAGNE COLLET, BRIDOR, ROUGIE, SALON EQUIP'HOTEL



Les partenaires officiels : GUY DEGRENNE, CACAO BARRY, NESPRESSO, LENÔTRE



Ecole officielle :



Distributeur officiel :



Voiture



officielle :

Wir lieben Autos.

Les partenaires principaux : BRAGARD, BORD BIA, PCB CREATION, COUP DE PATES, LE DELAS, GROUPE FRERES BLANC



Les partenaires associés : LA LIBRAIRIE GOURMANDE, GRAND MARNIER, JEAN DENAUX, SELECTISSIME, L'ACADEMIE CULINAIRE DE France, LA SOCIETE DES MEILLEURS OUVRIERS DE France, LE CLUB DE LA TABLE FRANCAISE, LEJEUNE, ROBOCOUPE, NESTLE WATERS, ECOLE LENÔTRE, DOMAINE DE TOURY, SENS GOURMET, GUIDE DES VINS DVE, DOMAINE CLOS SORIAN, CHATEAU HAUT-LAGRANGE, LE CREUSET, PERNOD, SEAGEL, LES VERGERS ST EUSTACHE



Partenaire presse :



LE MAGAZINE DES CHEFS DE CUISINE