

**Le Grand Marché organise un cocktail en l'honneur des Cuisiniers de la République française en présence de 70 chefs**  
**Lundi 18 juin 2018**

Le Grand Marché - MIN Toulouse Occitanie organise un cocktail en l'honneur des Cuisiniers de la République française, lundi 18 juin. À cette occasion, Guillaume GOMEZ, Meilleur Ouvrier de France, Chef des Cuisines du Palais de l'Élysée et Président des Cuisiniers de la République <sup>(1)</sup> ainsi que François BOURGON, Meilleur Ouvrier de France affineur-crémier seront les invités d'honneur de cette première édition, en présence de Pascal MAILHOS, Préfet de la région Occitanie, Carole DELGA, Présidente de la région Occitanie, Jean-Luc MOUDENC, Maire de Toulouse et Président de Toulouse Métropole.

**> Séance de dédicaces organisée avec l'association Toulouse à Table : de 17h à 18h30 - Soulage - Favarel, Halle 1, cases 5B, 7 et 9.**

Guillaume GOMEZ et François BOURGON dédicaceront leur dernier ouvrage.

« Cuisine, Leçons en pas à pas », Guillaume GOMEZ

« L'encyclopédie passionnée de la gastronomie en Occitanie - Les Fromages », édition parrainée par François BOURGON

**> Cocktail en l'honneur des Cuisiniers de la République française : À partir de 18h30 - Halle Fleur**

Au cœur du Grand Marché, les opérateurs du MIN organisent un parcours gastronomique en l'honneur des 70 Cuisiniers de la République française et chefs présents.

**> Intronisation aux Disciples d'Escoffier<sup>(2)</sup>**

**Seront intronisés à partir de 20h - Halle Fleur**

Maguelone PONTIER, Directrice du Grand Marché

François BOURGON, MOF affineur-crémier

Ho WENG KIT, sous-chef executive du Fouquet's - Casion Barrière de Toulouse

Bernard BACH, chef du Puits Saint Jacques à Pujaudran

Pascal BONNAFOUS, professeur du Lycée hôtelier d'Occitanie

par

Guillaume GOMEZ, MOF, Chef des Cuisines du Palais de l'Élysée et Président des Cuisiniers de la République

Thomas FANTINI, fondateur de la Compagnie des Pergos

Loic MULLER, chef Exécutif du Casino Barrière de Toulouse & Brasserie Fouquet's

Jean-Pierre COUDERC, Sous chef du Fouquet's Toulouse

(1) Association nationale qui a pour but de promouvoir les grandes traditions gastronomiques de la cuisine française et de rassembler les cuisiniers qui travaillent au quotidien pour les institutions républicaines (préfectures, rectorats, armées...).

(2) Association pour la transmission, la culture et la modernité de la cuisine, les Disciples d'Auguste Escoffier réunit depuis 1954, chefs et acteurs du monde gastronomique autour de trois valeurs fortes : partage des connaissances, respect de l'histoire culinaire, soutien d'une cause caritative.

Les entreprises du Grand Marché partenaires :



Le Grand Marché MIN Toulouse Occitanie en chiffres :  
227 000 tonnes de produits commercialisés - 148 entreprises - 339 producteurs - 3 200 acheteurs  
7 000 emplois - 18 hectares - 55 000 m<sup>2</sup> loués - 333 millions d'euros de chiffre d'affaires

