

**Association TOQUALOI**

## Pourquoi l'association TOQUALOI ?

L'association TOQUALOI, née en avril 2021, a vocation à **soutenir la proposition de loi relative à la protection des recettes et créations culinaires** déposée en avril 2019 par la Députée Marine BRENIER et issue de la thèse de doctorat de Maître Thimothée FRINGANS-OZANNE, présidente et fondatrice de l'association.

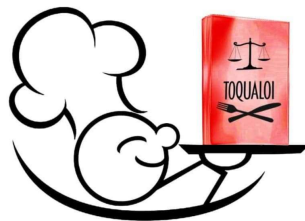
### Ses objectifs :

L'association a donc pour objectif de **présenter cette proposition de loi, d'en soutenir la mise à l'ordre du jour et d'en favoriser le vote par les Parlementaires** en vue de son entrée en vigueur.

En effet, l'adoption de ce texte législatif permettrait de **protéger les gastronomies régionales et leurs recettes traditionnelles mais aussi les créations culinaires nouvelles grâce au droit de la propriété intellectuelle**. Contrairement à certaines idées reçues, cette démarche ne s'oppose pas aux valeurs de savoir-faire, de partage et de transmission, bien au contraire.

Ainsi, l'association TOQUALOI a pour objet de **faire rayonner le droit, la cuisine, la pâtisserie et la gastronomie de manière générale**, de faire connaître la problématique de la protection des recettes et créations culinaires par le droit et d'organiser divers événements en relation avec cette thématique.

L'association souhaite réunir parmi ses membres toutes les personnes estimant que la gastronomie française, ses recettes et ses créations culinaires doivent être considérées et protégées comme le sont les autres œuvres littéraires, musicales et picturales.



## Membres du bureau TOQUALOI



**Présidente : Thimothée FRINGANS-OZANNE**

Thimothée FRINGANS-OZANNE est docteure en droit de la Propriété Intellectuelle grâce à sa thèse « Protection et valorisation des recettes et créations culinaires » qui a permis le dépôt de la proposition de loi relative à la protection des recettes et créations culinaires. Avocate au Barreau de Lyon, elle exerce tant en conseil qu'en contentieux. Ayant multiplié les expériences professionnelles avant de revêtir la robe, elle a évolué dans de nombreux environnements différents liés à la propriété intellectuelle. Sensible à la cuisine, elle est membre des Disciples d'Auguste Escoffier.



**Trésorière principale : Annie GRIMONT BIENVENU**

Comptable chez Jeumont Schneider de 1977 à 1989 dans le Nord (entreprise de construction électromécanique, électrique, électronique et nucléaire), Annie GRIMONT BIENVENU est ensuite arrivée en Ile de France en 1989 au poste de comptable chez Valéo (équipementier automobile) jusqu'en 1996 puis chez Generali (Assurances) de 1997 à 2016. Elle est retraitée depuis 2016 tout en étant auto-entrepreneuse de 2016 à 2019 pour finaliser des projets comptables à la demande de Generali.



**Trésorier adjoint : Yohan GOUVERNEUR**

Après l'obtention d'un BTS hôtellerie restauration au lycée Paul Augier de Nice, Yohan GOUVERNEUR a continué ses études en Pâtisserie jusqu'à l'obtention de son BTM en 2008 au Beausset. Après celles-ci, il a eu la chance de travailler dans différentes « belles maisons » de la Côte d'Azur (Pavillon Hédiard, L'Eden roc, Fauchon) pour ensuite prendre son premier poste de chef pâtissier au Mas de Pierre, relais et château 5\*. Après quelques années, il a été contacté pour créer la pâtisserie d'un traiteur pour jet privé, pour ensuite en devenir le chef exécutif. En 2018, ces différentes expériences lui ont permis de se lancer dans la création de Pâtisserie Emotions.



**Secrétaire général : Yann LORANG**

Maître Yann LORANG est Avocat au barreau de Lyon depuis 2009 et fondateur du cabinet LORANG AVOCATS, société d'avocats exerçant tant en conseil qu'en contentieux en droit de la propriété intellectuelle, droit des médias, droit des technologies, de l'information et de la communication, et plus généralement en droit des affaires. Il conseille et assiste ses clients professionnels (start-up, sociétés de services, artisans ou industriels) et particuliers (auteurs, créateurs, entrepreneurs, artistes) dans toutes les problématiques contemporaines inhérentes aux créations intellectuelles et concourt à leur valorisation dans le monde des affaires.



**Secrétaire adjoint : Franck VIANO**

Franck VIANO est un passionné de Cuisine Niçoise et de sa ville natale Nice. Il œuvre pour la reconnaissance de ce patrimoine culinaire local depuis des années au travers d'ateliers et de concours de cuisine, d'interventions télévisuelles (La Gaule d'Antoine, Un dîner presque parfait...), d'ateliers dans les écoles et les EHPAD ou encore au travers de ses romans comme « Mon ami le mal » ou encore « Nissart Killer » qui va être monté en pièce de théâtre et ayant pour thème la cuisine niçoise. Il a également été joueur de rugby pendant 18 ans (RRC Nice, St Laurent du Var, Papeete, Bastia XV).

