ISSN 1296-3259

Bulletin de l'Académie Culinaire de France
Année 2022 - n° 4

Académie Culinaire de France
ac@academieculinairedefrance.fr

EDITORIAL

Bonjour à tous et à toutes,

Nous sommes ravis avec Yamina de vous retrouver en 2023, je profite de ces derniers jours de janvier pour vous présenter une nouvelle fois mes meilleurs vœux et surtout une bonne santé pour vous permettre de réaliser tous vos rêves et d'apporter de la joie autour de vous.

L'Académie Culinaire de France a fini l'année 2022 avec de beaux événements que vous trouverez dans ce bulletin n°4.

Je souhaiterais remercier tous nos membres ACF en France et a l'international, qui ont participé à nos actions et ceux qui les ont organisé. Sans eux, l'ACF ne brillerait pas ...

Je vous présente le nouveau Bureau qui a été élu pour 4 ans le 5 janvier lors de ma présentation des vœux à la galette des rois et à l'assemblée générale.

Le Bureau 2023-2026 :
AGASSE Gérard, BERTHIER James, BLASCO Gilles, CARCANO Anne Elisabeth, CHEVREUIL Jean Michel, CLEMENT Jean Pierre, DEBRACQUE Stéphane, EVRARD Jean Marc, GAUTIER Jean Marie, GUIGUENO Pascal, LECLOU Christian, MARGUIN Christophe, MILLET Christian, PROCHASSON Fabrice, VEYSSIERE Joël,

2023 sera une année dynamique et d'organisation. Nous attendrons la nomination du président le 18 février 2023.

Je vous donne rendez-vous à la Faculté de médecine le 18 février à 14 h pour de grandes intronisations des nouveaux membres 2023 où ils seront nombreux.

Je compte sur une participation très importante de votre part. Nous serons dans le Grand Amphithéâtre, qui réunit généralement les grands professeurs de médecine et les étudiants doctorants, …. mais cette fois ci , ce sera les Académiciens de l ACF. Venez partager avec fraternité l'arrivée de nos nouveaux membres Auditeurs, Associés, Titulaires et Emérites.

Bonne lecture et à bientôt

Fabrice PROCHASSON
Président ACF
Meilleur Ouvrier de France 1996
Chevalier de la Légion d'Honneur

LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DU CHOU FARCI – EDITION 2022

Les Artcutiers, groupement de PME indépendantes aux côtés des professionnels des métiers de bouche, ont organisé le premier championnat ayant pour thème une recette traditionnelle charcutière : Le Chou Farci.

Depuis de nombreuses années, grâce à leur savoir-faire et à leur audace, Les Artcutiers fabriquent et dénichent des produits de charcuterie synonymes d'excellence, de terroir, de goût authentique et de confiance.
Participer au renouveau de cette recette est une évidence ! Exit l'image désuète, le chou farci c'est une recette raffinée issue de produits du terroir où le savoir-faire des charcutiers et des cuisiniers peut s'exprimer pleinement au travers de leur technique et leur créativité.

Ce concours est ouvert à tous(tes) les professionnels(les) artisans charcutiers ou cuisiniers, qu'ils soient chef d'entreprise, gérant, chef, salarié ou ouvrier d'un établissement ouvert au public.

C'est donc au CEPROC que le 13 octobre, la première édition de ce concours a tenu toute ses promesses. Arrivés la veille, les 12 finalistes ont pris place tôt dans la matinée au sein des laboratoires flambants neufs de charcuterie-traiteur.

Le sujet : Chaque candidat propose une recette personnelle : un chou farci pièce entière entre 1,4 kg et 1,8 kg (produit fini). Lors de la finale, le candidat élaborera en plus du chou farci un jus ou une sauce.

Un Jury d'exception était présent :

PRÉSIDENT DE L'ÉDITION 2022

Fabrice Prochasson
Meilleur Ouvrier de France (Cuisine – 1996), Président de l'Académie Culinaire de France

PARRAIN DE L'ÉDITION 2022

Pascal Joly
Meilleur Ouvrier de France (Charcutier-traiteur – 2000), Président de la Chambre Professionnelle des Charcutiers-Traiteurs de Paris et du Grand Paris

JURY

Arnaud Donckele
Chef triplement étoilé, La Vague d'Or ***, Plénitude ***

Guy Krenzer
Directeur de la création chez Lenôtre, doublement M.O.F. (Charcutier-Traiteur – 1988 & Cuisine – 1996)

Stéphane Debracque
Chef exécutif Autret / Maxim's Traiteur, Membre titulaire de l'Académie Culinaire de France

Norbert Tarayre
Chef cuisinier, Animateur de télévision

Éric Métivier
Champion du monde 2010 du Pâté en Croûte, Charcutier pendant 30 ans de la maison Lenôtre

Matthieu Guber
Journaliste France info TV

Stéphane Debracque et Norbert Tarayre

Stéphane Debracque, Norbert Tarayre, Matthieu Guber , Fabrice Prochasson, Pascal Joly, Arnaud Donkele, Guy Krenzer, Eric Métivier

LES DATES CLÉS

6 et 7 septembre : sélections régionales dans 6 comités régionaux. 12 candidats ont été sélectionnés pour la finale nationale.

- Comité Ile-de-France, organisé par Dipsa
- Comité Normandie-Bretagne, organisé par Les Délices du Palais et Socodn-Cheville 35
- Comité Nord-Est, organisé par La Reserve du Goût
- Comité Centre-Ouest, organisé par Epigram
- Comité Sud-Corse, organisé par Eurocharcuterie

13 octobre – Finale Nationale : L'épreuve a lieu à Paris au CEPROC. Les 12 finalistes ont réalisé leur recette sur-place. Chacun a travaillé avec un commis : élèves d'une classe de BP charcutier-traiteur du CEPROC.

9 novembre : L'annonce des résultats et la remise des prix s'est déroulée au salon d'Equip'Hôtel à Paris.

LA REMISE DES PRIX

Après délibération du jury, les résultats tombent :

LE PALMARÈS

- Champion : Jean Sévègnes, Café des Ministères, 75007 Paris
- Vice-Champion : Jérémie Crauser, Maison Crauser et Bello, 69002 Lyon
- Vice-Champion : Vincent Faucher, Le Saint Jacques, 72160 Thorigné-sur-Dué
- Médaille d'argent : Gaël Radigon, Maison Verot, 75006 Paris
- Médaille d'argent : Idrissa Camara, b.o.u.l.o.m, 75018 Paris
- Médaille d'argent : Yohan Lelaizant, Bouillon Flers, 61100 Flers

Les 6 autres concurrents :

- Benjamin Magnier, Hôtel L'Arbre Voyageur, 59800 Lille
- Christian Pouchain, Chez Christian, 62199 Gosnay
- Frédéric Crampette, Brasserie Chez Moustache, 31700 Beauzelle
- Julien Menard, L'Entre Deux, 14000 Caen
- Samuel Masseron, Maison Masseron, 92500 Rueil-Malmaison
- Stéphane Charrier, La Boucherie d'Antan, 17220 Saint Christophe

La cérémonie de remise des prix s'est poursuivie autour d'un cocktail durant lequel les apprentis du CEPROC ont pu échanger avec les Chefs, jury et invités.

LES PARTENAIRES

Académie Culinaire de France, Bragard, Ceproc, Les Charcutiers du Grand Paris, Equip'Hôtel, Euresto, Les Disciples d'Escoffier, Nordways, Rational, Les Toques Normandes.

LES ARTCUTIERS

CAFÉ DES MINISTÈRES
LES ARTCUTIERS
CHAMPIONNAT

FINALE NATIONALE DU TROPHEE DES « JEUNES TALENTS » organisé par l'UMIH

Le lundi 21 Novembre 2022 avait lieu la finale nationale du trophée des « Jeunes talents » organisé par l'UMIH à l'Ifac, Campus des métiers de la CCI de Brest.

Pour cette journée, mes collègues et moi-même étions mandatés par l'Umih pour organiser le concours sur nos plateaux techniques. Issus des 7 épreuves qualificatives qui ont eu lieu dans 7 villes de France (Strasbourg, Dijon, Chambéry, Carcassonne, Orléans, Nice, Saint-Étienne), les 7 candidats finalistes devaient réaliser un plat et un dessert pour 4 personnes dans le délai imparti de 4h30.

Les thèmes :

Plat - Saint-Jacques, algues, un produit charcutier et 1 ou 2 garnitures

Dessert - lait ribot, poire et sarrasin.

Ils étaient pour ce faire, accompagnés de mes élèves tirés au sort pour faire office de commis.

A cette occasion, j'ai pu inviter Fabrice Prochasson comme président du jury et Benjamin Agu comme jury technique pour évaluer les 7 finalistes. Pierre Négrevergne faisait également partie du jury dégustation avec les chefs étoilés de la région (Nolwenn Corre et Nicolas Carro entres autres).

La remise des prix a été faite par le Président Fabrice Prochasson et Thierry Marx, récemment élu à la tête du syndicat devant le public composé des différents présidents départementaux de l'Umih dont Olivier Dardé et Marcel Lesoille.

C'est le candidat alsacien, Alexandre Zoccolan, sous-chef junior au restaurant Julien Binz* à Ammerschwihr (68) qui remporte cette nouvelle édition, suivi d'Arthur Laporte restaurant Casino Evian Resort et Mathéo Boutenet restaurant du château à Saint-Sernin-du-Bois, respectivement à la 2e et 3e place.

Florian MICHEL
Membre auditeur ACF

Florian Michel, Fabrice Prochasson, Thierry Marx et Marcel Lesoille

EVENEMENT A LA MAISON DE LA REGION OCCITANIE – NIMES
2 décembre 2022

Le vendredi 2 décembre, la région Occitanie organisait un after work sous forme d'un marché de producteurs.

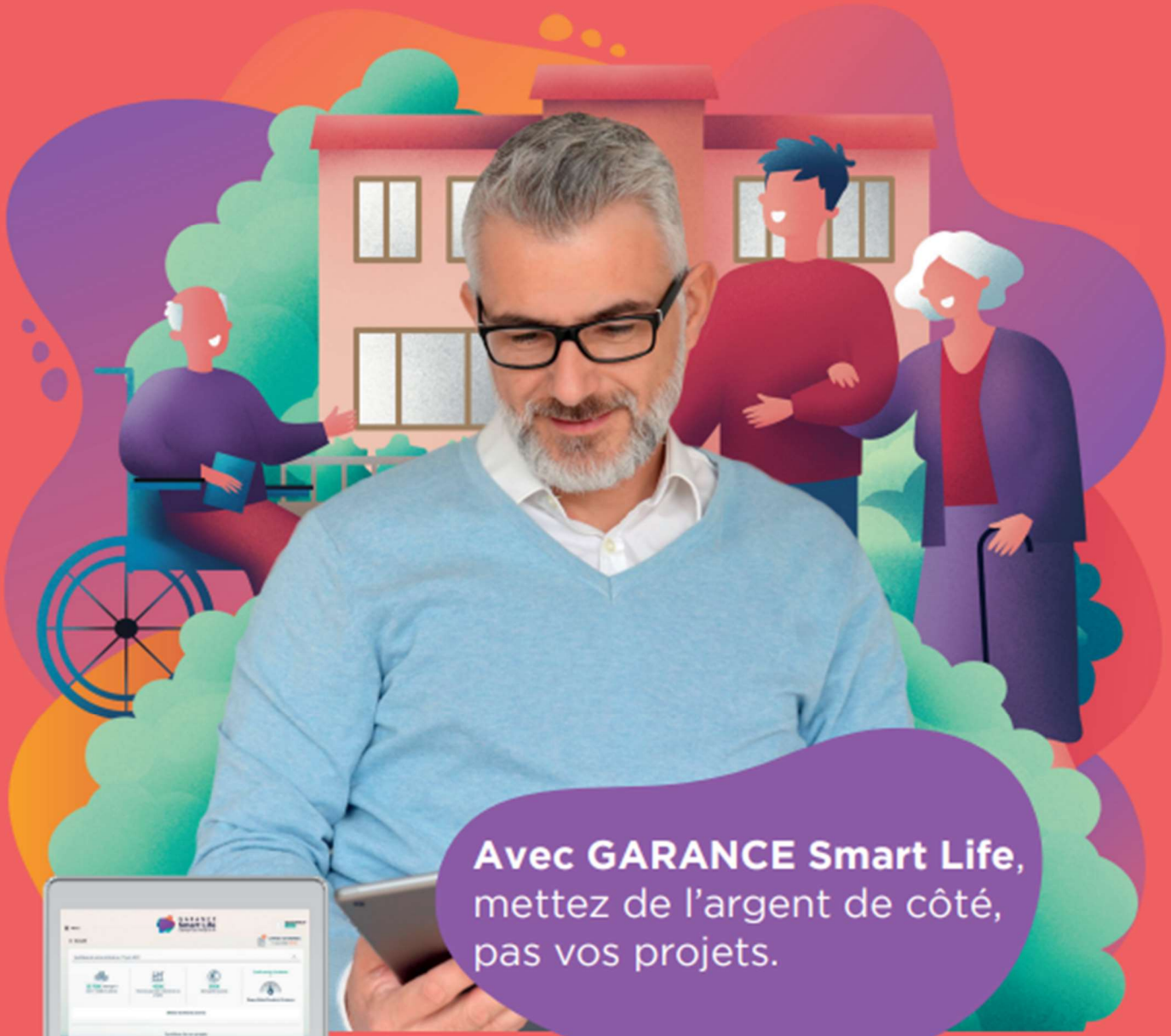
Thomas CLAMENT, membre Auditeur de l'Académie culinaire de France et Ambassadeur des produits de la région Occitanie, a fait une démonstration culinaire avec des produits locaux.
Des centaines de personnes ont pu découvrir et goûter des produits Gardois : miel, vin, fromage de brebis, olives et huile d'olives...

Thomas CLAMENT a réalisé une master class pour tous les passants, en utilisant les marrons des Cévennes, sous forme de chocolats de Noël.
C'était aussi, l'occasion de mettre en avant l'Académie culinaire de France, et son rôle dans la mise en avant du terroir et des produits de qualités, aux Gardoises et Gardois, ainsi qu'aux élu(e)s et touristes présents lors de cet événement.

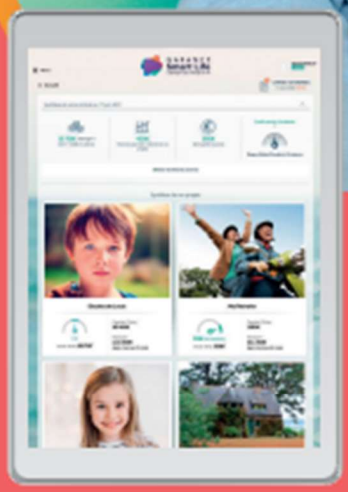
GARANCE

Smart Life

L'épargne qui change la vie



Avec GARANCE Smart Life,
mettez de l'argent de côté,
pas vos projets.



Vincent s'inquiète pour ses parents vieillissants.

Grâce à **GARANCE Smart Life**, c'est simple et rassurant. Il épargne chaque mois pour permettre à ses parents de rester dans la maison qui a vu grandir sa famille.

GARANCE Smart Life, l'épargne qui change la vie.

@GaranceMutuelle • 01 70 37 73 40

GARANCE, mutuelle soumise aux dispositions du livre II du Code de la mutualité et immatriculée au répertoire SIRENE sous le numéro 391 399 227, dont le siège social est situé au 51 rue de Châteaudun, 75442 Paris Cedex 09. Document à caractère publicitaire, sans valeur contractuelle.

Smart Life par GARANCE

1er DINER ANNUEL DE CHASSE ET D'AMITIÉ DU CANADA
Montréal 2022

120 convives ont assisté au 1er Dîner de Chasse et de l'Amitié. La Propriétaire et Chef Helena Loureiro nous a accueillis dans son Restaurant Portus 360, à Montréal, sous la Présidence de Madame Sophie Lagoutte Consule Générale de France à Montréal.

25 chefs et amis d'ACF USA ont fait le déplacement pour ce dîner de gala et pour soutenir nos collègues canadiens dans la reconstruction de l'ACF au Canada.
Nous avons rendu hommage à M. Alain Monod, ancien président de l'ACF au Canada.

Les chefs ont fait un travail incroyable, Chef Helena Loureiro, Chef Olivier Perret Chef Frederic Cyr, Chef Florimond Hannoteau, Chef Gauthier Geffroy, Chef Gregory Faye, Chef Nicolas Dutertre, Chef MOF Roland Del Monte, le service et la cuisine ont été délicieusement orchestrés par nos hôtes. Merci à tous !

Madame la Consule Générale de France à Montréal, Sophie Lagoutte nous a fait un excellent discours de félicitations et de promotion concernant le renouvellement de l'Académie Culinaire de France au Canada ainsi que la promotion de la gastronomie française au Canada.

M. Alain Monod a retracé sa carrière en tant que vice-président de l'ACF au Canada et a ainsi encouragé et souhaité au Chef Olivier Perret et au Chef Frédéric Cyr beaucoup de succès dans la reconstruction et le renouveau de l'ACF au Canada.

DISCOURS DU PRESIDENT DELEGUÉ USA & CANADA, SEBASTIEN BAUD

Bonjour à tous,
Chers Membres Auditeurs et Associés USA et Canada, Chers Partenaires,
Chers Membres du Bureau USA & Canada
Chère Madame Sophie Lagoutte, Consule Générale de France
Chers Invités,

C'est un vrai honneur pour moi d'être à vos côtés aujourd'hui. Je suis très heureux de vous revoir pour certains et de vous rencontrer pour d'autres. Merci à Olivier Perret, Frédéric Cyr et tout le bureau ACF Canada pour l'organisation de ce dîner de chasse et de l'amitié qui rentre dans la plus grande tradition de notre belle et chère Académie Culinaire de France, depuis maintenant 140 ans.

Sébastien Baud

Je tiens à remercier notre hôte et Académicienne Cheffe Héléna Loureiro, qui nous accueille dans son magnifique restaurant, et à qui j'aurais l'honneur de remettre officiellement son diplôme et son insigne ce soir. Un grand merci aussi à toute l'équipe de chefs qui vont œuvrer en cuisine et qui vont nous régaler de leurs talents. Merci à Florimond Hannoteau, Héléna Loureiro, Grégory Faye, Gauthier Geffroy, Roland Del Monte, Nicolas Dutertre, Olivier Perret, Frédéric Cyr !
Merci à tous nos Partenaires d'aider notre délégation USA/Canada. Ils ont une importance cruciale pour le bon fonctionnement de notre association et pour la réalisation de nos projets. Nous vous remercions tous pour votre présence ce soir, mais surtout pour votre perpétuel soutien depuis toutes ces années.

Avant d'évoquer notre Académie et son futur, je tiens à rendre hommage et remercier deux personnes ce soir : Chef Alain Monod et Chef Jean Paul Grappe qui ont œuvré pendant tant d'années au bien être de l'Académie au Canada et qui ont su accomplir un travail exceptionnel. Diriger une association comme l'Académie Culinaire de France demande un investissement personnel considérable et vous avez su avec votre talent et votre générosité occuper cette fonction avec beaucoup de cœur et de professionnalisme.
Merci à vous deux « applaudissements ».

Alain Monod

Ma dernière visite à Montréal sur l'invitation d'Olivier et de Frédéric, date d'il y a 3 ans en compagnie de notre Vice-Président Fabrice Guinchard. Nous nous sommes réunion en présence de plusieurs Chefs de la région et nous avons encenser notre belle Académie ainsi que la délégation américaine. Ce jour là notre feuille de route était précise : assister et accompagner Olivier et Frédéric pour redonner un nouveau souffle à l'Académie sur le territoire canadien.

Ce soir, nous concrétisons au travers de ce diner et de nos retrouvailles, tout le travail accompli avec l'aide du bureau USA que je remercie infiniment. Malgré les difficultés rencontrées ces 3 dernières années, votre Académie est aujourd'hui solide, en croissance et a, devant elle, un bel avenir. Je tiens à féliciter et à encourager Olivier, Frédéric et toute l'équipe de chefs qui les accompagne et qui travaille quotidiennement et bénévolement à la reconstruction et à l'organisation d'une délégation canadienne, qui veut et qui va s'inscrire dans la longévité pour le bien-être de ses membres et de ses partenaires présents et futurs.

Le travail ne fait que commencer et je lance dont un appel à tous ceux et celles qui veulent s'engager dans l'avenir et dans la perpétuité de leur savoir-faire quel qu'il soit. Je vous invite à rejoindre notre association, à rejoindre l'Académie Culinaire de France au Canada. Elle aura besoin de vos idées et surtout de l'investissement de chacun, dans le partage, la protection et la promotion de la gastronomie française et de tous ses acteurs. Restons unis et travaillons encore plus ensemble !

Notre délégation USA/Canada est une grande famille, une famille professionnelle qui se soutient mutuellement. Devenir membre de l'Académie est un honneur, un accomplissement dans une carrière qu'elle soit jeune ou pas, être reconnu par ses pairs nous impose des responsabilités et un devoir de transmission. Notre savoir-faire n'est pas éternel et nous nous devons de le transmettre, que ce soit dans nos métiers de la gastronomie ou de l'hôtellerie, afin d'offrir à notre jeunesse talentueuse, le support indispensable à son avenir.

Je profite de ma première visite pour souhaiter la bienvenue et congratuler les nouveaux membres canadiens qui seront intronisés en février à New York lors de notre congrès annuel, Chef Sébastien Grangier, Chef Xavier Dahan, Chef Florimond Hannoteau, Chef Gauthier Geffroy, Chef Jean Marc Guillot MOF et Chef Dan Craig.

Vous allez découvrir au travers de ces 3 jours que notre délégation est sérieusement engagée dans la transmission de notre savoir-faire que ce soit le cocktail Jean-Jacques Dietrich avec nos partenaires, la journée du partage du savoir-faire ou encore dans les compétitions culinaires internationales et nationales.

Le Trophée Jean Jacques Dietrich que nous avons créé en 2020 est un vrai succès qui offre une véritable opportunité à de jeunes chefs de progresser et de se tester devant un jury de professionnels. L'un de nos jeunes talents Yoan Van-Den-Berg y a d'ailleurs participé cette année et je profite de l'occasion pour lui souhaiter une belle réussite dans sa nouvelle aventure.

L'équipe américaine s'envolera dès la semaine prochaine pour Paris et représentera fièrement nos couleurs au 11ème Trophée Passion International. L'équipe est représentée par deux jeunes Cheffes : Chainey Kuykendall qui a remporté le Trophée Jean-Jacques Dietrich 2020 et sa Commise Alysh Padro sous la tutelle de leur Coach A.J. Schaller, ce qui en fait une équipe 100% féminine.

Je remercie tous les membres de notre délégation qui se sont investis en donnant de leur temps depuis plus de 6 mois, pour entrainer, apporter leurs connaissances, leur savoir-faire à cette jeune équipe afin qu'elle soit mise dans les meilleures conditions possible pour défier 6 autres nations qui essayeront chacune de remporter ce prestigieux trophée.
Nous leur la réussite mai surtout de prendre beaucoup de plaisir.

Pour commencer l'année 2023 avec nous, je vous donne rendez-vous à New-York pour notre congrès annuel qui se déroulera les 3,4 et 5 février et qui sera l'occasion de célébrer les 140 ans de l'Académie Culinaire de France.

Ce grand week-end débutera au Consulat général de France avec le cocktail Jean-Jacques Dietrich et la soirée des intronisations.

Nos Académiciens ont du talent et nous nous devons de les mettre en avant ! C'est pourquoi nous avons créé la Journée du partage du savoir-faire qui est l'occasion pour nos membres de se rapprocher sur des thèmes divers et variés. Je remercie Olivier, Héléna et Roland qui nous préparent un sujet et des recettes fascinantes autour de l'Erable. Merci à eux !
Pour clôturer ce week-end notre traditionnel diner de chasse et de l'amitié aura lieu au Ritz Carlton Nomade sous la baguette de Joris Larigaldie, Grégory Faye, Gabriel Kreuther, Sébastien Rouxel et Christopher Arturo.

Vous êtes donc tous les bienvenus sans exception et nous vous invitons à venir découvrir NOTRE Académie Culinaire de France et fêter avec nous ces 140 ans et plus encore !

Merci !! à tous nos partenaires. Merci ! à tous nos membres USA qui ont fait le déplacement aujourd'hui pour soutenir nos collègues canadiens et notre délégation. Ce qui montre au travers de cette soirée, qui doit créer la concorde entre académiciens, partenaire et nos invités, qu'une fois de plus nous sommes à la hauteur de nos engagements et que nous sommes et restons une grande famille soudée.

Avançons tous ensemble dans la joie et la fraternité, pour continuer à écrire l'histoire de notre délégation, tout en restant les défenseurs de la gastronomie française et de tous ses acteurs.

Merci à tous ! de votre accueil, de votre travail et de votre investissement dans l'Acf aux USA et au Canada.

Je vous souhaite une très belle soirée et un bon appétit à toutes et à tous !

Sébastien BAUD
Président Délégué ACF USA/CANADA

En cuisine

Madame La Consule de France à Montréal

Intronisation d'Helena Loureiro - Remise du diplôme et de son insigne

Olivier Perret et Frédéric Cyr

Crédit Photos- Photo Yavuz

ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE
DÉLÉGATION USA & CANADA

◆◆◆

CONGRÈS 2023

◆◆◆

3|4|5 FÉVRIER, 2023

NEW YORK CITY

Bistro Vendôme

ICE
Institute of Culinary Education
EST. 1975

Maîtres Cuisiniers de France

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
CONSULAT GÉNÉRAL DE FRANCE À NEW YORK

THE RITZ-CARLTON

Menu

COCKTAIL AMUSES - BOUCHES

◆◆◆

Presented by Chef Frederic Cyr & Hotel Chateau Frontenac

ARANCINIS AU 1608 | ÉMULSION DE POIVRE DES DUNES|
KETCHUP DE TOMATE CONFITE

DÉS DE GRAVLAX DE SAUMON À L'ÉRABLE
PURÉE DE CITRON À L'ARGOUSIER | PÉTALES D'AGASTACHE

FOIE BLOND DE PINTADE
FONDUE D'ÉCHALOTE SABLÉ AU MIEL DE POUSSES DE SAPIN

Presented by Chef Florimond Hannoteau & Hôtel Montville

TARTARE DE THON BLUE FIN | SHITAKÉS | SOJA & MAYONNAISE MISO

PÉTONCLE POÊLÉ | CRÈME DE LARD | OIGNONS VERTS

PURÉE DE CÉLERI | CROMESQUIS DE CANARD CONFIT | MICRO-POUSSES

◆◆◆

Presented by Chef Olivier Perret & Renoir Hôtel Sofitel

PÂTÉ EN CROUTE VOLAILLES DU QUÉBEC,
FOIE GRAS DE CANARD | PISTACHES

◆◆◆

Presented by Cheffe Helena Loureiro | Restaurant Portus 360 & Restaurant Helena

MORUE CHARBONNIÈRE | CREVETTES | FONDUE DE POIREAU.
ÉMULSION DE PERSIL | CROUSTILLANT AUX CRUSTACÉS

◆◆◆

Presented by Chef Gregory Faye & Hôtel Place d'Armes

SUPREME DE PINTADE AU FOIE GRAS
ARTICHAUT BARIGOULE | ECHALOTTE AUX FRAMBOISES DE
JUILLET | CUISSE CONFITE

◆◆◆

Presented by Chef Gauthier Geffroy & La Cloche a Fromage

SELECTION DE FROMAGES QC & IPE
COMPOTE D'ARGOUSIER AU MIEL ET POIVRE DES DUNES

◆◆◆

Presented by Chef Nicolas Dutertre & Cacao Barry

QUEBEC EN DOUCEUR

◆◆◆

MIGNARDISES & SERVICE DU THÉ PAR LE PALAIS DES THÉS

Presented by Chef Roland Del Monte MOF & L'art Glacier

BONBON CHOCOLAT BICOUCHES & PÂTE DE FRUIT AU SAPIN BAUMIER

PAIN DE GÊNES PÉCAN ET CHANTILLY A L'ÉRABLE

◆◆◆

TOAST DE L'AMITIÉ

Presented by Champagne Taittinger

Académie Culinaire de France
Delegation
US & Canada
acf-usa.org
DELEGATION USA

REMISE DE LA COUPE D'OR INTERNATIONALE D'ART CULINAIRE MARIUS DUTREY A MONSIEUR GERARD DUPONT

24 OCTOBRE 2022

Musée de la chasse, rue des Archives - Paris

HISTOIRE DE LA COUPE D'OR INTERNATIONALE D'ART CULINAIRE MARIUS DUTREY

Cette Coupe a été créée en 1958 par M. Marius Dutrey, Chef de Cuisine qui exerça de 1918 à 1962 dans les plus grands hôtels français et britanniques. Le Maître Dutrey a haussé le Cuisinier français dans la hiérarchie de l'accueil et du service de l'hôtellerie jusqu'au niveau de la Direction.

Ce trophée a pour ambition de reconnaître la valeur professionnelle du lauréat. Elle a d'abord récompensé de grands cuisiniers. Elle est maintenant attribuée alternativement à un cuisinier et à un hôtelier aussi bien français qu'étranger, ayant marqué la profession de son empreinte.

A cet effet, des noms sont proposés par les membres de l'Académie Culinaire de France, dépositaire des volontés de M. Dutrey, aux Cuisiniers de France qui en sont les exécuteurs et qui donnent leur accord.
La remise de la Coupe fut suspendue en 1975 à la suite du décès de son fondateur. Elle a été remise en jeu en 1988.

Ce superbe trophée est en argent massif recouvert d'or. La coupe elle-même d'une hauteur de 80 cm est supportée par un génie ailé et le tout repose sur un socle d'ébène où sont inscrits les noms des différents récipiendaires.

DISCOURS DE MONSIEUR GERARD DUPONT

Mesdames, Messieurs, Chers Amis,

Je vous remercie d'être venus ce soir à mes côtés, pour célébrer la remise de la Coupe d'or Internationale d'Art Culinaire Marius Dutrey, dont je suis le récipiendaire.

Monsieur le Président de la Société des Cuisiniers de France,
Monsieur le Président de l'Académie Culinaire de France,

Je vous adresse particulièrement toute ma gratitude pour les délicates attentions verbales dont vous m'avez gratifié dans vos discours. Même si je sais que le lauréat, choisi et élu parmi les candidats et selon les statuts, est généralement une personne qui a déjà l'horizon dans le dos.

Vous avez, Monsieur le Président de l'Académie Culinaire de France, brossé sur la toile blanche avec vos couleurs, ma carrière ; vous l'avez inscrite dans un cadre doré. Je ne vais pas à nouveau l'argumenter. Permettez que je réponde à la question qui souvent nous est posée, à nous autres, cuisiniers : « A quel moment et pourquoi avez-vous choisi ce métier ? »
Je devais avoir 10 ans, l'âge où l'on partait en sixième pour suivre ses études, comme on disait à l'époque, ou tout simplement on restait en primaire jusqu'à 14 ans. C'était en février, chaque jour je rêvais sur le chemin de l'école, aux uniformes des polytechniciens, saint Cyriens que j'avais vu en photo dans la presse du 14 juillet. Je savais que ce n'était pas pour moi, alors il me restait les uniformes des pompiers ; je ne connaissais que ceux de mon village, ou bien celui de garde champêtre…

En avril, l'instituteur de mon village insistait pour que je remplisse le dossier pour la sixième. C'était sans compter que je venais de voir dans la presse un uniforme blanc : celui de cuisinier. Ce fut le déclic ; j'attendais cela. Donc, à 10 ans j'ai commencé à m'intéresser au métier de cuisinier.

Mille excuses à mes amis énarques, polytechniciens, gadzarts, présents dans cette salle…..mais c'est quand même la cuisine qui nous réunit aujourd'hui !

Le 1er juillet 1956, 4 mois avant mes 14 ans, j'entrais, pour la première fois, en cuisine, avec l'uniforme des cuisiniers. J'entrais dans le cadre doré.

La deuxième fois que je suis rentré dans ce cadre, c'était en février 1968, dans le bureau de Monsieur André Fèvre, chef des brigades du Pré Catelan et du Fouquet's, pour lui annoncer que je partais pour l'Angleterre. Voici quelle a été sa réponse : « Non, tu partiras en juin, au Mexique ; on ouvre un Fouquet's à Mexico. Tu me donneras ta réponse demain. »
Londres ou Mexico, le choix fut facile : Mexico.

La troisième fois que je suis rentré dans le cadre, c'est en février 1998, encore en février !
Ma première élection à la Présidence de l'Académie, pour terminer le mandat du Président Malapris.

4 mandats y succèderont. Vous venez, Messieurs les Présidents, de redorer le cadre. Je pense à ceux qui m'ont aidé, parfois sans le savoir, sur ce parcours : Aimé Fournillier, mon prédécesseur aux Wagons-Lits, Pierre Ducroux, Serge Breda, Gérard Besson, Bernard Barus et bien d'autres qui se reconnaitront.

La cuisine a été pour moi une seconde compagne, travail, voyages, bonheur ; j'ai présenté la gastronomie française dans le monde avec sincérité et respect des gastronomies locales, sans chauvinisme, et le monde de la gastronomie me l'a bien rendu.

A l'Académie l'opposition m'a beaucoup apporté, car, comme vous le savez, sans elle on ne fait rien et avec elle, pas plus.

Je suis fier d'avoir installé l'Académie dans ses murs, et d'avoir créé, en 2001 le Trophée Passion.

Un grand merci à tous ceux qui m'ont accompagné dans ces projets et à ceux qui m'ont fait confiance.

Non, non ! je n'ai pas oublié…. Merci à mon épouse. Elle a été ma confidente, et ma conseillère, je l'embrasse tendrement.

Je voudrais terminer par une note joyeuse, à l'aube de mes 80 ans : avec cette reconnaissance, je reçois mon bâton de maréchal, ce qui me permet d'attendre dans le bonheur que mes cendres remplissent cette coupe !

Gérard Dupont et Anne-Elisabeth Carcano

Christian Millet, Gérard Dupont et Fabrice Prochasson

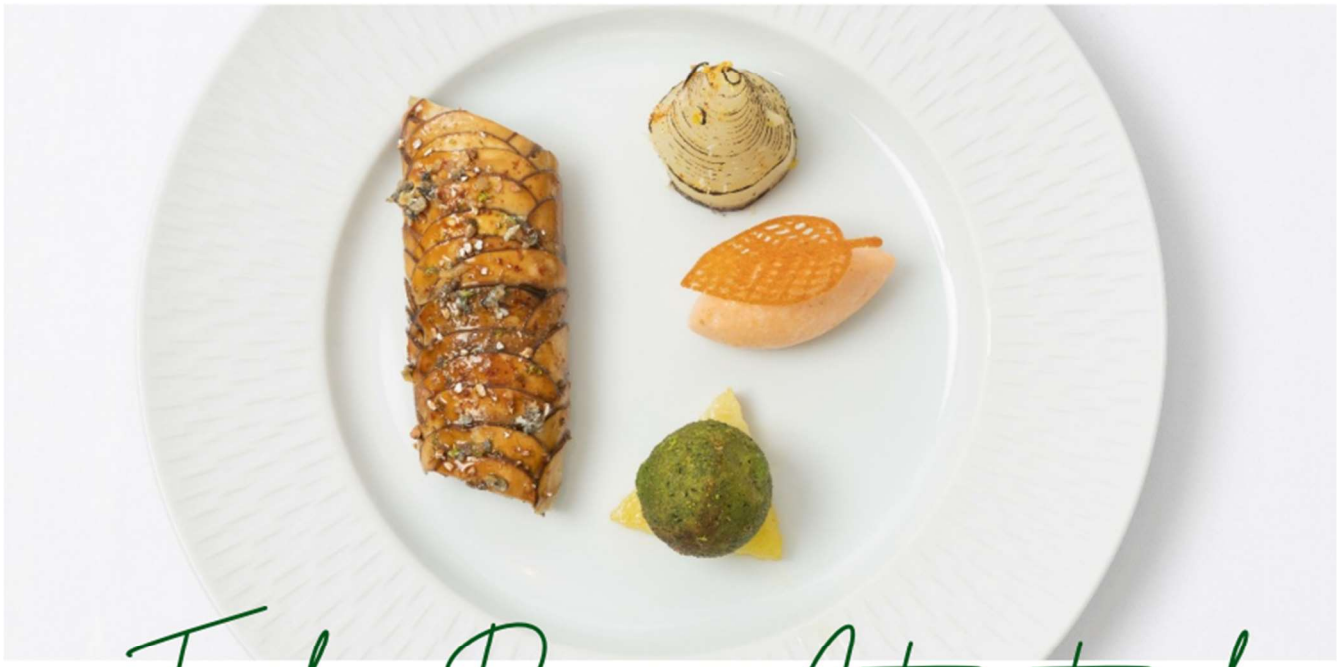
Tous rassemblés autour du Lauréat de la Coupe Marius Dutrey, Gérard DUPONT, Président d'Honneur de l'Académie Culinaire de France

LES RECIPIENDAIRES DE LA COUPE D'OR INTERNATIONALE D'ART CULINAIRE MARIUS DUTREY

1958, à titre posthume à Auguste Delan
1959 Lucien BRÛLE
1960 Otto GENSTH
1961 Eugène HERBODEAU
1962 Eugène LACROIX
1963 Joseph DONON
1964 Alfred GUEROT
1965 Maurice MENNESSIER
1966 Marcel PERCEVAULT
1967 Paul SPITLER
1968 Fernand SAVOYE
1969 Louis JOSEREAU
1970 Joseph CASTAYBERT
1971 Robert VERNAY
1972 Sir Hugh WONTNER
1973 Gilles CHEVALIER
1974 Émile PERRIN
1975 Lucien OGIER
1988 Jean GUINOT
1989 Michel MALAPRIS
1990 Georges MARIN
1991 Joseph KÖNIG
1993 Pierre DUVAUCHELLE
1994 Paul BOCUSE
1999 Jean BERTHELOT
2005 Paul-Louis MEISSONNIER
2009 Yves THURIES
2012 Philippe ROCHE
2014 Joel ROBUCHON
2017 Hirochika MIDORIKAWA
2018 Jean Marie LECLERCQ
2021 Michel GUERARD
2022 Gérard DUPONT

TROPHEE PASSION INTERNATIONAL 2022

Académie Culinaire de France



Trophee Passion International

11e ÉDITION

DOSSIER DE PRESSE - NOVEMBRE 2022

Sous le Haut Patronage de

Monsieur Emmanuel MACRON

Président de la République

du Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères

du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

du Ministère de la Culture

de la Mairie de Paris

de Rungis - Semmaris

Sommaire

4 - Le Concours

6 - Les Candidats

8 - Le Thème de l'épreuve

10 - Les Jurys

Le Trophee Passion

UN CONCOURS INTERNATIONAL

Le Trophée Passion est un concours de cuisine international, né en 2001 sous les auspices de l'Académie Culinaire de France, à l'initiative du Président Gérard Dupont. Ce concours a lieu tous les deux ans, afin de faire rayonner la gastronomie française à travers le monde et de réunir différents pays autour d'une même passion : la cuisine.

La 11ème édition du Trophée Passion International se tiendra sous les Hauts Patronages de la Présidence de la République, du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, du Ministère de la Culture et du Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères. L'événement a par ailleurs reçu le label « Année de la Gastronomie ».

Cette année, la compétition se tiendra le dimanche 6 novembre 2022 sur le salon EquipHotel, le rendez vous BtoB référence du secteur de l'Hôtellerie - Restauration qui se déroulera du 6 au 10 novembre 2022, Porte de Versailles à Paris. La cérémonie de remise des prix aura lieu, quant à elle, le lundi 7 novembre 2022 au Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères au Quai d'Orsay.

Les sélections nationales de cette 11ème édition ont révélé les 7 pays finalistes : la Belgique, le Chili, les États-Unis, la France, le Japon, le Maroc et le Mexique. Chaque candidat doit être obligatoirement âgé de 23 à 48 ans, avec 6 ans de métier au minimum.

Accompagné de son coach, d'un commis de son pays et d'un commis élève à FERRANDI Paris, il disposera de 5h pour réaliser 3 recettes de cuisine artistique pour 8 personnes.

Le jury sera composé de chefs français et internationaux, cuisiniers et pâtissiers dont de nombreux Meilleurs Ouvriers de France.

Le Theme
DES ÉPREUVES

Les candidats disposeront de 5 heures pour réaliser 3 recettes de cuisine artistique composées d'une entrée, d'un plat et d'un dessert selon le thème imposé. L'ensemble est à réaliser pour 8 personnes. Les recettes seront servies dans la vaisselle Guy Degrenne, le repas accompagné par les pains Bridor et les eaux Nestlé Waters.

L'ENTRÉE : « AUTOUR DE L'ŒUF BIO »

L'entrée devra être composée d'herbes folles de saison, de crevettes d'Argentine de la Carte d'Hubert et d'une sauce. Les candidats disposeront de 18 œufs bio, d'huile vierge du Domaine des Oliverines, d'un coffret d'épices SPICE et des sauces Kikkoman : soja classique, soja réduite en sel, soja sucrée et teriyaki sans gluten. L'assiette devra peser au maximum 250 grammes.

LE PLAT : « DEUX VOLAILLES FERMIÈRES POÊLÉES »

Le plat devra être composé de deux volailles de Bresse fermières effilées entières, non vidées de 1,9 à 2,3 kg et poêlées, d'une farce intégrant du foie gras Rougié, de beurre doux et ½ sel et de crème Président Professionnel, de vin blanc sec et d'un fond de sauce. Il devra être accompagné de trois garnitures : une à base de pommes de terre, une à base de cucurbitacées de chez Laurent Berrurier et une libre à base de produits de saison. Le tout devra être servi avec un jus et une sauce. Fonds de sauce Chef Nestlé Professional à disposition.

LE DESSERT : « CAFÉ NESPRESSO GOURMAND »

Le dessert devra être composé de 8 présentations libres, sur une surface maximum de 21 cm x 29,7 cm (assiette ou plateau apporté par le candidat). Les candidats devront réaliser 4 pièces à déguster : une à base de café, une à base de chocolat, une à base de pâte à choux et vanille, une à base de crème Président Professionnel. Choix d'un café parmi une sélection Nespresso.

LE DÉROULÉ DU CONCOURS

DIMANCHE 6 NOVEMBRE - SALON EQUIPHOTEL - PORTE DE VERSAILLES

09 h 00 | Début des épreuves en cuisine

de 12 h 30 à 14 h 15 | Envoi des entrées (toutes les 15 minutes)

de 13 h 30 à 15 h 15 | Envoi des plats (toutes les 15 minutes)

de 14 h 00 à 15 h 45 | Envoi des desserts (toutes les 15 minutes)

16 h 00 | Calcul des notes et validations des résultats

LUNDI 7 NOVEMBRE - MINISTRE DE L'EUROPE ET DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES - QUAI D'ORSAY

de 11 h 00 à 15 h 00 | Cérémonie de remise des prix et cocktail déjeunatoire

Les Finalistes
DE LA 11e ÉDITION

BELGIQUE

Candidat - Hugues Loiseau
Professeur de cuisine au CERIA, Anderlecht

Commis - Amel Bouhamda

Coach - Jimmy Collodoro

CHILI

Candidat - Roberto Muñoz
Chef pâtissier et gérant de Roberto Muñoz Pâtisserie, Santagio

Commis - Danco Bustamante

Coach - Felipe Gonzalez

ÉTATS-UNIS

Candidate - Chainey Kuykendall
Sous-Cheffe des cuisines du Virginia Museum of Fine Arts, Richmond

Commis - Alych Prado

Coach - AJ Schaller

FRANCE

Candidat - Julien GUÉNÉE
Chef exécutif des cuisines de l'Automobile Club de France, Paris

Commis - Théo Novelli

Coach - Jérôme Le Minier

JAPON

Candidat - Ryo Motegi
Sous-Chef au Table 9 - Shinagawa Prince Hotel, Tokyo

Commis - Mitsuki Oshida

Coach - Isao Yoshida

MAROC

Candidat - Soufiane Assarrar
Chef cuisinier et gérant de L'Huitrier Pie, Saint-Émilion

Commis - Guillaume Daulon

Coach - Camille Brouillard

MEXIQUE

Candidat - Axel García
Chef exécutif à domicile, Puerto Vallarta

Commis - Hugo Lara López

Coach - David Hernández Aguilar

Le Jury

LA TABLE DES PRÉSIDENTS

Fabrice Prochasson

Président du Concours

Président de l'ACF

Directeur de la création et de l'innovation chez Aryzta Food Solutions

Un des Meilleurs Ouvriers de France

Éric Pras

Président du Jury

Chef du restaurant Maison Lameloise ***, Chagny (71)

Un des Meilleurs Ouvriers de France

Kei Kobayashi

Président du Jury International

Chef du restaurant Kei ***, Paris (75)

Pierre Mirgalet

Président du Jury Pâtisserie

Pâtissier Chocolatier chez Pierre Migarlet Chocolatier, Gujan-Mestras (33) et un des Meilleurs Ouvriers de France

Guy Santoro

Président d'Honneur International

Chef cuisinier, Mexique

Gérard Dupont

Président d'Honneur

Président d'Honneur de l'ACF

Les Jurys
DÉGUSTATION ET CUISINE

LE JURY DÉGUSTATION ENTRÉE

Christian Millet - Responsable du Jury
Chef des restaurants Le Pouilly-Reuilly, Les Lilas (93) et Chez La Vieille, Paris (75)

Dominique Michou
Président délégué du Jury Belgique, Président délégué de l'ACF Belgique et Luxembourg

Miltos Karoumbas
Président de l'Académie Culinaire Grecque, Chef exécutif de Vivartia Group of Companies

Kohei Kishiro
Président délégué du Jury Japon, Vice-Président Secrétaire Général de la délégation Japon de l'Académie Culinaire de France

Jose Luis Dolaréa
Président délégué du Jury Chili

Fabrice Desvignes
Chef des cuisines de la Présidence de la République française et un des Meilleurs Ouvriers de France

JURY DÉGUSTATION PLAT

Stéphane Buron
Président délégué du Jury France, Chef cuisinier du restaurant Le Chabichou, Courchevel (73) et un des Meilleurs Ouvriers de France

Frédéric Simonin
Chef du restaurant Frédéric Simonin*, Paris (75) et un des Meilleurs Ouvriers de France

Christophe Marguin
Chef du restaurant Le Président, Lyon (69)

Rachid Souid
Président délégué du Jury Maroc et Chef cuisinier

Enzo Franceschelli
Jury International Italie et Chef cuisinier de l'Ambassade des Pays-Bas à Paris

Christian Têtedoie
Chef du restaurant Têtedoie*, Lyon (69) et un des Meilleurs Ouvriers de France

LE JURY DÉGUSTATION DESSERT

Bruno Cordier
Pâtissier Chocolatier à la Chocolaterie Cordier, Orléans (45) et un des Meilleurs Ouvriers de France

Alain Clos
Vice-Président de la Délégation ACF Luxembourg et Chef de cuisine de la Croix Rouge

James Berthier
Pâtissier Chocolatier chez SucréCacao, Paris (75)

Frédéric Lejeune
Président du Jury Mexique et Chef exécutif de Bliss Gourmet, Mexico

Gérard-Joël Bellouet
Chef Pâtissier et un des Meilleurs Ouvriers de France

Éric Briffart
Chef exécutif et Directeur des Arts Culinaires de l'école Le Cordon Bleu, un des Meilleurs Ouvriers de France

LE JURY CUISINE

Bernard Vaussion
Ancien Chef des cuisines de la Présidence de la République française

Pierre Alix
Chef cuisinier

Jean-Louis Gerin
Chef du restaurant Jean-Louis, New-York

Sébastien Baud
Président Délégué du Jury USA et Chef de cuisine du Consulat de France, New-York

Jean-Marie Gautier
Ancien Chef des cuisines de l'Hôtel du Palais, Consultant à la Folie Boulart, Biarritz (64) et un des Meilleurs Ouvriers de France

Jacques-Louis Henrio
Chef consultant indépendant et un des Meilleurs Ouvriers de France

L'Organisation DU CONCOURS

Jean-Michel Chevreuil
Professeur de cuisine

Jean-Pierre Clément
Conseiller en agro-alimentaire

Jean-Marc Evrard
Chef cuisinier

Stéphane Debracque
Directeur du laboratoire culinaire d'Autret Paris et Maxim's Traiteur

Vianney Lecoq
Professeur de cuisine à FERRANDI Paris

Pascal Dayou
Chef cuisinier chez Arielle Hyver Coaching et Formation

LE SERVICE EN SALLE

Antoine Dias Ramalho
Professeur en Organisation et Production culinaire

François Masdevall
Ancien Intendant du Sénat

Emmanuel Fournis
Professeur en Restauration, Maître d'hôtel et Sommellerie

Jean-Michel Framery
Professeur en techniques de service et d'accueil, Inspecteur de l'Éducation Nationale au Rectorat de Créteil et un des Meilleurs Ouvriers de France

LES COMMISSAIRES

Laurent Drunat
Chef et Consultant indépendant

Xavier Rousseau
Chef de cuisine de l'Équipe de France de Football

Pascal Guigueno
Chef cuisinier

Fabrice Amari
Cooking Expert Solutions Manager chez Bonnet Factory

LES RENFORTS AUX COMMISSAIRES

Nizam Nassif
Chef des cuisines de la Maison des Polytechniciens, Paris (75)

Cédrick Navarette
Chef exécutif des Bateaux Parisiens, Paris (75)

Pierre Koch
Chef exécutif EMEA chez Bridor

Thierry Couchot
Chef cuisinier

LE MAÎTRE DU TEMPS

Christian Régnier
Ancien Chef des cuisines de l'Ambassade du Canada et de la Maison des Polytechniciens (75)

LES COMMIS DE L'ÉCOLE FERRANDI PARIS

Chaque candidat sera assisté d'un commis de son pays d'origine, ainsi que d'un commis élève à l'école FERRANDI Paris. La veille du concours, chaque élève tirera au sort le nom du candidat qu'il assistera.

Viktor Bogusz
Célya Braza
Elias de Montesson
Amandin Gaillard
Gaetan Gibert
Enzo Neveu
Edgar Sévezin
Maxime Tan

Les Partenaires

AUX CÔTÉS DE L'ACF

LES PARTENAIRES PREMIUM DE L'ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE

CONTACT COMMERCIAL BRIDOR : Marie Legoupil mlegoupil@groupeleduff.com - 02 99 00 23 02

CONTACT COMMERCIAL KIKKOMAN : Isabel Lebon - ilebon@peter.fr - 01 42 59 73 40

LES PARTENAIRES DU TROPHÉE

Laurent Drunat

Xavier Rousseau

Julien Guénée – France

Fabrice Amari et Hervé Riou

Ryo Motegi – Japon

Soufiane Assarrar - Maroc

Eric Pras

Dominique Sanchez – Cercle Vert

Marco Smania – Unox

Solène Bouchut - Kikkoman

Charlotte Duroux – Représentante du Préfet de Paris

Franck Lejeune – Maison Lejeune

Pierre Hoflack, Stéphane Debracque et Laurent Gondry

Ouafa Zaaraoui – Domaine des Oliverines

Pierre Delgarofalo – Nestle waters

Crédit photos : Stéphane Laure

Jean Camille Gobet, Mana Ouaret, Alain Caddy, Eric Metivier, Gérard Bellouet et Eric Jegu

Crédit photos : Damien Collet

Maitre Jennifer Flutre et Gérard Dupont

Frédéric Chiba et Kei Kobayashi

Alain Clos, Gérard Agasse, Jean Pierre Clément et Dominique Michou

Laurent Drunat et Pierre Alix

Eric Pras, Fabrice Prochasson et Kei Kobayashi

Eric Briffard et Bruno Cordier

Bernard Vaussion

Christian Millet et José Luis Dolaréa

Hervé Riou, Jean Louis Gérin, Sébastien Baud, Bernard Vaussion, Pierre Alix, Fabrice Amari, Jean Marie Gautier, Jacques Henrio, Xavier Rousseau

Derrière : Pierre Mirgalet, Gérard Dupont, Kei Kobayashi, Fabrice Prochasson, Eric Pras, Pascal Guillotin
Devant : Frédéric Simonin, Christophe Marguin, rachid Souid, Stéphane Buron, Enzo Franceschelli, Christian Tetedoie

L'IRON COOK, UN CONCOURS DIGNE DE CE NOM !

Le grand défi culinaire de France organisé par le CIFA de l'Yonne était de retour pour sa 3è édition, le mercredi 16 novembre au sein du centre de formation de référence nationale sur les métiers de l'hôtellerie-restauration.

3 finalistes se sont affrontés pour remporter le trophée et le premier prix de 5 000 euros.

Marcel FONTBONNE, directeur du CIFA de l'Yonne et créateur de ce triathlon culinaire nous parle de ce concours unique en France :

« Fiers et encouragés par la réussite des précédentes éditions de notre défi culinaire l'Iron' Cook France, nous relançons cette année un défi hors normes encore plus ambitieux. Car plus qu'un concours, c'est en effet un véritable défi culinaire que vont se lancer les jeunes talents cuisiniers de 23 ans et plus sélectionnés.

Et quel défi ! Comme pour les triathlètes, 3 épreuves de haut niveau : entrée, plat, dessert, réalisés par les candidats.
Et pour donner à ce défi national toute l'aura qu'il mérite, nous sommes fiers d'avoir obtenu le parrainage de Christian TETEDOIE (MOF Cuisine, Président des maîtres cuisiniers de France et Chef étoilé), Fabrice PROCHASSON (Président d'honneur, MOF Cuisine et Président de l'Académie culinaire de France) et Romuald FASSENET (Directeur technique, MOF Cuisine et Chef étoilé). »

6h pour produire entrées, plats et desserts pour 36 jurys et épicuriens.

C'est ce qui attendait les 3 finalistes sélectionnés préalablement par le comité de pilotage du concours. Un exercice subtil ou la créativité et l'organisation furent mises à rude épreuve pour séduire un jury d'exception dirigé par le chef étoilé, Christian TETEDOIE.

Cuisiner la coquille Saint-Jacques et l'escargot de Bourgogne pour l'entrée (chaude ou froide), Cuisiner le pigeon de Bourgogne accompagné d'une garniture à base de ris de veau et une garniture végétale réaliser un dessert de Bourgogne en associant la poire et la cassis.

M Jérôme JOUBERT - 2 ème Prix

M Mickael WICKAERT – 1er Prix

M Laurent POULET- 3 ème Prix

Une soirée d'exception ! De par la qualité des plats servis et par la liste impressionnante de grands chefs invités à juger et retenir le vainqueur de cette édition 2022.

Pour reprendre les thermes de Pierre MIECAZE (Membre ACF) et de Christian MILLET (Président des cuisiniers de France), « Ce plat, c'est du niveau étoilé Michelin ». Il s'agissait du plat principal de Michael WICKAERT, vainqueur de l'Iron Cook 2022.

Une victoire pour signer le début d'une grande carrière !

Jean Marie LAMOUREUX, Président de l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne, membre Titulaire de l'ACF, Enseignant au CIFA89, nous annonce que *« le choix était dur entre ces trois candidats, mais il fallait un gagnant en considérant une notation aiguisée par les 36 jurys de dégustations et les 5 jurys de production. M Guy JASNOT membre Emérite de l'Académie culinaire de France et commissaire coordonne les résultats des responsables de table et de productions.*

Deux candidats bourguignons et un représentant des Hauts de France.

Michael WICKAERT nous a offert une partition maitrisée et inventive qui a su séduire les jurys et se démarquer de Jérôme JOUBERT (chef exécutif du Rive Gauche, Joigny) et de Laurent POULET (directeur de production, Festins de Bourgogne, Chemilly Sur Yonne). Il remporte ce prix en famille accompagné de sa fille Marion qui fut sa commis, (la jeune femme est en apprentissage en chocolaterie chez Alain DUCASSE) Parcours de ce vainqueur : lauréat du concours de la Toque d'Or internationale en 2015, obtenue à Chamalières (58), premier prix de pâtisserie au trophée Nationale de cuisine et de pâtisserie de l'Académie Culinaire de France en 2022, il est aussi professeur de cuisine engagé depuis 19 ans auprès de jeunes de lycée professionnel.

Chritian REGNIER Membre Emérite de l'Académie culinaire de France, Christian TETEDOIE et Daniel AUBLANC ont remis au vainqueur le trophée majestueux de l'Iron Cook offert par l'ACY. Lors de la remise des prix des mains de ses pères, l'émotion du vainqueur était au rendez-vous, il déclara la voix tremblotante : « c'est un concours magnifique, très dur qui mérite d'être connu à l'international, nous pouvons nous, cuisiniers laisser place à notre imagination grâce à ce défi culinaire, cette victoire est pour moi une véritable récompense au vue des chefs présents ».

Il n'oublia pas de remercier l'ensemble des commis et l'équipe du CIFA89 présents lors de cette soirée.
Un concours unique mêlant innovation, tradition, transmission de savoirs, sans oublier la jeunesse professionnelle présente. (Avis partagé par la pléiade de chefs.).

Une seule envie, vivement 2024 pour reprendre ce challenge culinaire !

FAMILLE **BALDÈS**

vignerons depuis 1830

L'Excellence du Cahors

L'aventure de l'œnotourisme

Nous vous proposons des moments d'émotion et d'échanges avec différentes formules : visites commentées des vignes, des chais, et dégustation des vins.

Offre sur-mesure. Tarifs spécifiques.

Contactez-nous.

SAS Jean-Luc BALDÈS, Triguedina
Les Poujols, 46700 Vire-sur-Lot
FRANCE

05 65 21 30 81
contact@jlbaldes.com
www.jlbaldes.com
www.facebook.com/clostriguedina/

CASSE CROUTE DES HALLES AU PIED DE COCHON
POUR L'ARRIVEE DU BEAUJOLAIS NOUVEAU

Jeudi 17 novembre 2022

La brasserie des Halles "Au Pied de Cochon" a célébré, comme d'habitude, le 3e jeudi du mois de novembre l'arrivée du Beaujolais Nouveau.

Le Chef Marc VERGÉ, membre de l'Académie Culinaire de France, et José DUFOUR, Patron du restaurant avaient invité les membres de l'Académie pour le fêter dignement autour d'un magnifique et généreux Casse-croûte.

Un grand merci pour cet événement.

Jean Marc Evrard, Jean Marc Courtaut, Gérard Agasse

Nizam Nassif, Pascal Dayou, Philippe Astruc

L'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE
AUX TROPHEES DE L'AGRICULTURE 2022

Les Trophées de l'Agriculture ont été créés pour récompenser des Agricultrices ou Agriculteurs œuvrant pour le bien être de notre terre, dans les départements du Grand Est, élargi, par les chambres départementales d'Agriculture.

Sélectionnés dans différentes catégories comme :

- Agriculture innovante et numérique
- Transmission et installation remarquable
- Biodiversité et agroécologie
- Agritourisme
- Agriculture durable, circuit cours
- Méthanisation, etc….

C'est plus de 60 nominés qui se présentent au jury. Choisi parmi les nominés dans chaque catégorie, le Lauréat reçoit un Trophée.

L' Académie Culinaire de France, invitée à participer à la réunion des Trophées, a apporté son concours en nommant « Chevalier dans l'Ordre Mondial de l'ACF » plusieurs nominés :

A Beaume les Dames dans le Doubs :
Monsieur Steve GINOT
Dresseur de chiens pour la protection des attaques de loups ; Il propose aussi ses moutons pour l'entretien des espaces verts.

A Metz en Moselle :
Monsieur Jean François DARREYE
Créateur d'une usine de biométhanisation pour chauffer une piscine intercommunale.
Monsieur Mehdi MERNI
Il cultive en plain METZ dans sa cave de m2 des shiitaké biologiques et les vend au restaurateurs ou sur les marchés.

A Pont à Mousson :

Mesdames Emeline et Marceline CLAUSS

Elles reprennent et exploitent l'entreprise familiale. 170 hectars en polyculture. Un troupeau de 65 vaches Prim'holstein recueillant 700 000 litres de lait dans une stabulation des plus modernes.

A vesoul – Haute Saône :

Monsieur Jean Loup ROBERT

Initiateur et protecteur du Bassin Versant Marais de Saults, gestion hydrolique du Marais, implantation de nouvelles voies pour protéger le site et la biodiversité.

A chacune des remises de Trophées, Madame Anne-Elisabeth CARCANO a lu l'opus (ci-après).

Un grand merci aux organisateurs pour leur très sympathique accueil et leur professionnalisme.

Gérard DUPONT

OPUS
« VOUS ETES LE VENTRE DE LA FRANCE ! »

Trophées de l'Agriculture – 19/10/2022 - Baume-les-Dames
Trophées de l'Agriculture – 27/10/2022 - Metz
Trophées de l'Agriculture – 16/11/2022 - Pont-à-Mousson
Trophées de l'Agriculture – 17/11/2022 - Vesoul

Suite à nos recherches et investigations,
Nous avons voulu approfondir en réalité le fonctionnement et l'utilité absolue du circuit court.
Persuadés que le monde paysan produit un effort considérable en la matière, il en résulte que le consommateur sera le premier impliqué dans ce processus.
L'idée de la qualité est omniprésente, les savoirs-faire, la détermination, les innovations, la création, les analyses, le travail, l'authenticité sont au rendez-vous. Votre priorité, nous semble-t-il, n'est pas le gain, mais votre effort à accéder à la qualité. Rien que pour cela nous pouvons nous entendre, nous sommes sur la même ligne de conduite, car le résultat d'un travail bien fait est la première des satisfactions, son label de coeur et d'expérience, s'en suivent une rémunération justifiée et le pouvoir de vendre vos produits et vos travaux.Vous devez être certes à la portée de toutes les bourses, car au final, le consommateur ne fera pas de résistance si le produit « incarne » le bon rapport qualité prix.

C'est l'adéquation à trouver en priorité. Où que se trouve la destination des vos produits: les cantines, les restaurants de toutes catégories, les hôpitaux et EHPAD, les marchés, les grandes et moyennes surfaces, les épiceries coopératives, les fermes, le monde étudiant, la famille, le commun des mortels… Alors, nous pensons qu'il faut plus que jamais respecter deux critères essentiels:
En premier, le monde paysan doit pouvoir vivre correctement de son travail. Qui doit se contenter de peu ? Une autre priorité, le consommateur doit pouvoir acheter vos produits, non pas se les offrir mais les acheter ! Car il est important de se dire, que tout le monde devrait pouvoir manger sainement.

Chacun ne possède pas un lopin de terre, la cité est occupée par le plus grand nombre, donc, vous êtes la force vive de notre pays. Vous êtes notre corps. Vous incarnez, « le signal émetteur » des vies à nourrir, des protecteurs de la santé publique. Votre travail est dur et rigoureux. Vous êtes des observateurs

qualifiés. Donc, pour ce faire, le circuit court c'est la ligne directe, ou, pas plus qu'un seul intermédiaire! Terminé les imbécilités, le « ce n'est pas grave ».
Vous avez raison dans vos choix, c'est utile, c'est vertueux, c'est social, et ça devrait être évident et simplifié.

Qu'est-ce le circuit court ? c'est l'expérience des anciens et les idées novatrices de la jeunesse, et pour les moins jeunes, une occasion le tirer la barre vers la responsabilité, de maintenir notre terre en forme, productive, sans l'abîmer. Alors oui, il y aura toujours les détracteurs, des septiques, qui nous assomment et nous agacent, les cupides et les assassins du bon sens. Regardez autour de vous le monde bouge, frétille, remue, s'élève. C'est palpable.
Qui ne souhaite pas bien manger ? Vous ne manquerez pas d'idées.
Tout se met en place désormais. Pourquoi ? c'est simple, le consommateur en a assez et c'est exactement là que vous intervenez. Votre détermination porte ses fruits à présent, on vous entend ! Mais vous allez encore vous heurter et la partie n'est ni gagnée, ni facile et nous allons tenir avec vous, nous les cuisiniers. Il vous faut des portes-voix audibles et il faut être tous unis dans l'effort,
« l'Agriculture est un sport de combat! » J'ai emprunté la phrase à Rudy Ricciotti, l'architecte qui a construit entre autre le Mucem à Marseille, j'ai remplacé Architecture par Agriculture, car vous êtes dans l'art de faire exister.

À la lecture de vos biographies, nous nous sommes rendus compte encore plus que vos travaux sont dignes. Le dérèglement climatique va encore vous entraîner vers d'autres luttes, nos comportements doivent aussi le freiner, c'est vital ! Qu'est-ce que ne comprennent pas certains dans, réchauffement de la planète? Franchement, nous y sommes, nous avons des enfants à faire vivre au delà de les élever et de les protéger… Vous qui aimez tant votre terre, nous cuisiniers de l'Académie Culinaire de France, ne sommes rien sans vous.

l'Académie Culinaire de France reste ouverte à toutes propositions de communications et de réalisations dans nos cuisines . Nous voulons en être.

Pour un monde meilleur, responsable et vertueux,
Orientons-nous intelligemment, ensemble et dans la même direction et au delà des conflits inutiles.
Vous les femmes, les hommes, +, du monde de l'agriculture Dans le prolongement de vos mains, nous sommes votre souffle!

Gérard Dupont,
Président d'Honneur de l'Académie culinaire de France
Chevalier dans l'Ordre de la Légion d'Honneur
Commandeur dans l'Ordre du Mérite Agricole

Jean-Pierre Clément,
Membre Émérite de l'Académie culinaire de France

Anne-Élisabeth Carcano,
Médaille d'or des Cuisiniers Français
Chevalier de l'Ordre Mondial de l'Académie culinaire de France
Membre Titulaire de l'Académie culinaire de France

HAUTE-SAÔNE

L'agriculture et l'excellence sur la scène des Trophées

Les Trophées de l'agriculture organisés par L'Est Républicain avec la Chambre d'agriculture et Ebra Events ont récompensé ce qui se fait de mieux dans le département en matière d'innovation et de modernité.

S'il y a un mot qui tient à cœur à Thierry Chalmin, le président de la Chambre d'agriculture de Haute-Saône, c'est bien celui d'innovation. Voici, pour la seconde édition des Trophées, un palmarès qui donne à voir une agriculture agile sur son territoire, à l'écoute de son temps et particulièrement novatrice dans de multiples domaines. La qualité des projets et initiatives récompensés en témoigne.

Thierry Chalmin s'est réjoui de s'exprimer devant une salle comble, avec la présence du préfet Michel Vilbois et de Laurent Seguin, représentant le président du conseil départemental. Il a aussi donné le ton de la soirée qui s'est déclinée sur le thème « agriculture et territoire ».

La nécessité des circuits courts

L'Académie culinaire de France était présente avec la cheffe Anne-Elisabeth Carcano-Chanel et Gérard Dupont. Le président de la chambre d'agriculture les a accueillis en tissant le lien qui réunit les deux mondes : « Si les agriculteurs sont les sentinelles du vivant, les cuisiniers sont celles du bon goût ».

Pour défendre la nécessité des circuits courts, Anne-Elisabeth Carcano-Chanel a lancé : « Le monde paysan doit vivre correctement de son travail, les consommateurs doivent pouvoir acheter vos produits. Tout le monde doit pouvoir manger sainement ». Et parlant de tous ses collègues cuisiniers, elle ajoute : « Dans le prolongement de vos mains, nous voulons être votre souffle ».

Préservation du territoire

Le monde agricole est sur le premier front de la crise climatique et sans aucun doute de toutes les autres crises. Mais c'est avec fierté que les chefs d'entreprises agricoles relèvent le défi, comme en témoigne le palmarès.

La meilleure réponse à l'agribashing, c'est justement la démonstration des savoir-faire et des ambitions des exploitants agricoles récompensés ce soir, qui représentent finalement tout un monde considéré comme une véritable plus-value pour un territoire. Le monde agricole évolue, s'affirme, se bat. La part du bio en Haute-Saône est très largement en tête, comparé aux autres départements de la grande région.

Notre bibliothèque s'est enrichie de :

Offerts par Bernard Vaussion

- Le Gavroche Cookbook – Michel Roux Jr – ed WH

Offert pour le prix Spirit

- La Véritable histoire des pâtes - Luca Cesari - Buchet/Chastel.
- Recettes gourmandes des fruits & légumes de nos territoires - Guillaume Gomez Cherche Midi
- Chefs Guy Legay - de Boree
- 151 Rhums - Alexandre Vingtier - Dunod
- Œnologix - François Bachelot et Vincent Burgeon – Dunod
- Découvrir les vins d'Italie - Alexis Rautureau – Dunod
- Les paysages du cognac - Michel Guillard - F. Baudez
- Confessions Gastronomiques - Alain Bauer - Fayard
- Fran et Ava - Michel Bourdault, Géraldine Maillet – Fayard
- L'Épicerie du Monde - Pierre Singaravélou et Sylvain Venayre – Fayard
- Les raisins du Reich - Antoine Dreyfus – Flammarion
- Carême, Flammarion - Marie-Pierre Rey - Flammarion
- Château de Fargues - Hélène Farnault – Glenat
- Château Les Carmes Haut-Brion, - Jean-Luc Barde – Glenat
- Rhum - Cyrille Mald – Glenat
- Mille Vignes - Pascaline Lepeltier – Hachette
- Kit de survie du wine lover - Margot Ducancel - Hachette
- Le dictionnaire de l'apéro - Fed. Fran de l'aperitif - Hachette
- In Vino Femina - Alessandra Fottorino et Céline Pernot-Burlet – Hachette
- Randos vin en Suisse - Helvetiq Ellen Wallace – Helvetiq
- Philosopher et cuisiner- Gabrielle Halpern et Guillaume Gomez - L'aube
- Whisky Japonais - Anne-Sophie Bigot – Larousse
- Rhums arrangés - Sandrine Houdré-Grégoire – Larousse
- Un rhum averti en vaut deux - Christian de Montaguère et Jerry Gitany – Larousse
- Des guignols dans les alcools - Michel Bourdault - Maïa
- Le cerveau cuisinier- Roland Salesse - éditions Quae
- De l'œnologie à la viticulture - Alain Carbonneau et Jean-Louis Escudier - Quae
- A la poursuite de la toque dorée - Michèle Villemur – Ramsay
- Du lait et des hommes - Didier Nourrisson - Vendemiaire
- Dictionnaire des expressions gourmandes - Stéphane Gillet - Vendemiaire

INTRONISATIONS ET DINER DE GALA – DELEGATION ACF JAPON
HOTEL ROYAL PARK – TOKYO

Le 28 novembre 2022, après la visite du marché aux poissons de Tsukiji, et l'ambassade de France, nous avons visité l'Université Soka, fondée en 1971, par M. Daisaku Ikeda, Membre d'honneur de l'Académie culinaire de France depuis 2003.

Elle compte 8000 étudiants et organise des échanges académiques internationaux avec 237 universités dans 65 pays.

Lors de cette visite, le président Fabrice Prochasson, lui a remis les insignes de Chevalier dans l'Ordre mondial de l'Académie culinaire de France.
A cette occasion, le président Prochasson s'est entretenu avec le directeur général,
M. Tashiro et le recteur, M. Suzuki de l'université.

Le 1er décembre, la cérémonie d'intronisation des nouveaux membres du Japon s'est tenue à l'Hôtel Royal Parc (Tokyo).
Lors du dîner de gala, le nouveau président de l'Académie au Japon, M. Philippe Batton a été présenté.
Cette belle cérémonie a été clôturée par le Président Prochasson après la remise de prix et l'allocution de M. Jérôme Perdreau, conseiller agricole.

Remise de l'Ordre Mondial de l'ACF Officier au vice-président de la Délégation du Japon Mr.Kohei Kishiro.

Mr.Philippe Batton a été nommé président de la Délégation du Japon.

Mr.Makoto Kato a été décoré de la médaille d'argent.

L'administrateur d'honneur Mr.Katsuaki Fujii a été décoré de la médaille d'or.

Le vice-président Mr.Susumu Shimada a été décoré de la médaille d'argent.

Discours de Mr.Jerôme Perdreau Conseiller agricole à l'Ambassade de France au Japon.

Toast par le vice-président
Mr.Yukio Hattori.

Discours du président de
l'Académie Culinaire de France
Mr.Fabrice Prochasson

Présentation du menu par le Chef
Exécutif du Royal Park Hotel
Mr.Masaki Matsuyama,
administrateur de la Délégation du
Japon.

Frédéric Chiba, Fabrice Prochasson, Makoto Kato et Philippe Batton

Remise du diplôme partenaire à Mme Isabelle Lebon - Kikkoman

DINER EN FAVEUR DU TELETHON
PAR JEAN MICHEL CHEVREUIL ET SYLVAIN D'AVICO
LYCEE PROFESSIONNEL POULLART DES PLACES – THAIS
2 DECEMBRE 2022

Pour ce Dîner du TELETHON 2022, Jean Michel CHEVREUIL, responsable de l'Antenne Ile de France de l'ACF, Sylvain d'AVICO et la Directrice du Lycée nous ont reçus au Lycée Professionnel Poullard des Places à Thiais.

Cette année encore, de nombreux Chefs et membres de l'Académie se sont réunis et mobilisés pour la bonne cause : organiser un diner de partage et d'émotion avec une brigade âgée de 16 à 93 ans.

Les Partenaires ont tous répondu présents pour offrir toute la marchandise et les lots dotant la tombola qui a eu lieu pendant le repas.

Au menu de ce dîner gastronomique **de 60 couverts** dont les profits (12 620 €) ont été intégralement reversés à AFM TELETHON :

MENU TELETHON 2022

Amuse-bouche en signature, Fabrice Prochasson M.O. F.

*

Potage Potiron au Safran luter

*

Cannelloni de Ballottine de volaille aux châtaignes,
Pommes Moulées Elysée

*

Plateau des Affineurs

*

Tiramisu

*

Café et ses Mignardises, Coup de Pâtes

*

Vin blanc Les Gouyats IGP Périgord, Domaine Famille Dubard 2021, Sauvignon blanc et Semillon
Vin rouge Gaillac, cuvée insolence, cépages Duras, Domaine grand chêne
Champagne Comtesse la Fée
Liqueur société Tchin
Eau plate ou pétillante Badoit et Vittel
Jus de fruit ou soda

DISCOURS D'ACCUEIL DE JEAN MICHEL CHEVREUIL

Merci mes amis pour m'avoir suivi sur ce 7éme téléthon. Nous avons récolté la somme de 12 620 €. Merci à Fabrice Prochasson pour la confiance qu'il ma accordée pour l'organisation de cet évènement.

Merci à tous les chefs que j'aime avoir à mes côtés pour m'épauler : George Roux, Patrick Terrien, Benoit Chemineau, Enzo Franceschelli, Pascal Dayou, Jean Marc Courtaut, Patrice Boudet, Jean Jacques Tranchant, Xavier Pecheyran, Daniel Walter, Daniel Bertrand, Dayne De Lepine, Evelina Panfiluk, Priska Nisvrani , Virginie (bloquée par une grippe), Patrice Legrill, Didier Rigal, Thierry Allegre, Stéphane

Tulmets, Bao Feiyue, Eric Merlhiot, Jean Michel Framery et Sylvain d'Avico sans qui nous n'aurions pu mener à bien cette soirée.
Je n'oublie pas Stéphane Laure à la Photo, Yvan Raphanel à la calligraphie, Yamina Battelier ainsi que tous les élèves participants, les professeurs et les bénévoles qui ont assuré le service : Eva, Fatou, Roxanne, Miena

Merci aux partenaires de cette soirée : Sylvie Sung de la société Tchin qui a fait un don de 10 000€, Cercle vert, Pomona, Guillo Jouani, Dipsa, Champagne Mignon, Champagne Comtesse la Fee, Laurent Berrurier, Coup de pates, Bridor, Xavier de Ravel, Maxime Bouhier, et surtout nos clients et nos musiciens qui ont enflammé la soirée : Paulo,Marco, et Florita.

Nous serons de retour l'année prochaine pour un nouveau défi. Je compte sur vous !

Patrice Legrill, Sylvain d'Avico, Thierry Allègre, Dayne De Lépine

Thierry Allègre et Patrice Legrill

Xavier Pecheyran, Georges Roux et Patrick Terrien

Sylvain d'Avico entouré des chefs et élèves

Pascal Dayou et Jean Jacques Tranchant

Daniel Walter, Jean Michel Framery, Enzo Franceschelli et Pascal Dayou

Daniel Walter

Les représentantes de la Sté Tchin, Anna Wang et Sylvie Sung

Eva, Fatou, Roxanne, Miena et Daniel Bertrand

La Directrice du Lycée Poullard des Places et son équipe

Sylvain Royer, Eric Merlhiot, Daniel Walter et Mme Royer

Yvan Raphanel, Bao Feiyue et Raymonde Raphanel

Sylvie Sung, Sté Tchin, Jean Michel Framery et Jean Michel Chevreuil

Crédit photos : Stéphane Laure

5ème CHAMPIONNAT D'EUROPE DES PRODUITS TRIPIERS

Le 17 Novembre dernier se tenait dans les cuisines du Campanile au MIN de RUNGIS au marché le 5ème Championnat d'Europe des produits tripiers. 22 Chefs se sont succédé aux fourneaux pour élaborer leur création originale à base d'abats de bœuf, de veau, de porc ou d'agneau. Outre les Chefs Français, il y avait cette année des Chefs de nationalité, Belge, Italienne, Roumaine et Irlandaise.

Sur le Podium :

1er – Remy MARIOLLES, Chef Hôtel de l'Abbaye restaurant le Cheval blanc à Ferrière en Gatinais avec un « Ris de veau en deux façons, légumes acidulés pomme Granny »

2ème – l'Irlandais, Joey DOVERMAN, Chef adjoint au restaurant La cours des Loges* à Lyon avec une « langue de bœuf braisée au whiskey irlandais ».

3ème - Sylvain d'AVICO, membre de l'Académie Culinaire de France, Chef Professeur au Lycée Poullard des Places, Apprentis d'Auteuil, avec une « queue de boeuf croustillante parfumée à la menthe et à la coriandre ».

A noter que le **Chef Nicolas POPESCU, membre de l'Académie Culinaire de France,** Chef du restaurant Doïna à Paris s'est classé 5ème de ce Championnat avec une superbe « fleur de tripe, médaillon de panse de bœuf, cromesquis de gras double, sauce blanche et caviar, gelée de gras double réduit au safran ».

La remise des prix s'effectuera lors du Salon International de l'Agriculture 2023 au stand d'INTERBEV le lundi 27 février en présence de Guillaume GOMEZ, ambassadeur de la gastronomie française et du Président d'Interbev. Cet évènement est une formidable occasion pour valoriser les produits tripiers et partager les savoir-faire des pays européens

Sylvain d'Avico

QUEUE DE BŒUF CROUSTILLANTE MENTHE ET CORIANDRE, SAUCE DIABLE LIÉE AU FOIE DE ROUGET, CRÉMEUX DE MAÏS

.....

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 1h30

Temps de cuisson : 3h00

• DÉROULEMENT DES PHASES DE PRÉPARATION •

Queue de bœuf pochée dans un bouillon de légumes puis détailler en 'rouelles' légèrement parfumées de menthe et coriandre.

Les chairs de queue de bœuf sont panées à l'anglaise puis frites.

La sauce diable est réalisée à partir d'une réduction d'échalotes, poivre, vin blanc et vinaigre et mouillée au fond brun. La consistance et l'assaisonnement sont ajustés par la liaison au foie de rouget.

Le maïs est cuit dans un fond blanc de volaille, crémé et réduit en purée. Une pomme de terre à chair tendre est cuite et réduite en purée pour texturer à souhait le crémeux de maïs.

• FINITION ET DRESSAGE •

Sur assiette, disposer harmonieusement les 'rouelles' de queues de bœuf et le crémeux de maïs. Servir la sauce en cordon. Décorer avec les pickles et quelque copeau de carotte et chou-fleur. Parsemer raisonnablement quelques pousses de coriandre cress.

•LISTE DES DENRÉES •

- 1 queue de bœuf
- Pour le bouillon :
  Carotte, oignon, bouquet garni, sel et poivre
- 1 botte de menthe fraiche
- 1 botte de coriandre fraiche
- Pour la panure :
  Farine, œuf, chapelure
- Pour la sauce diable :
  Échalotes, poivre mignonette, vin blanc, vinaigre, fond brun, beurre, foie de rouget
- Pour le crémeux de maïs :
  Maïs, fond blanc de volaille, crème liquide, pomme de terre à chair tendre
- Finition et présentation :
  Pickles de mini épis de maïs et d'oignon rouge, mini carottes de couleurs, mini chou-fleur, coriandre cress

Sylvain d'Avico

Championnat d'Europe des Produits Tripers 2022 -Candidat : Nicolas Popescu (Roumanie)

Nicolas Popescu

'Fleur de Gras Double''

Fleur de gras-double, carpaccio de pommes de terre et truffes, sauce Périgueux.
Cromesquis au gras double et jambon de porc noir de Bigorre, sauce Ivoire et quenelle de caviar.
Fine gelée de gras double réduite

Recette :

1 filet de pommes de terre

Ingrédient :
1 pomme de terre, 40 g de blanc d'œuf (1 œuf), Éléments de décorations : Fleurs comestible

Étapes : Découper de fines bandes de pommes de terre, former un quadrillage sur du papier sulfurisé et badigeonner de blanc d'œuf à chaque croisement, enfourner dans un four à chaleurtournante à 180°C pendant 10 minutes.

Note : Le filet vient en rappel visuel du ''nid d'abeilles'' du gras double, apporte du croustillant et sert de support aux fleurs comestible.

Tourbillon de gelée :

- 500g de gras double cuit, 1 Pied de veau, 3 feuilles de laurier, 10 grains de poivres, 20 g de sel de Guérande, 1 Feuille d'or,
  3 l d'eau
  Utiliser la fleur pour le médaillon et réduire le jus jusqu'à la bonne viscosité, le mettre dans un moule de silicone et réserver en cellule de refroidissements pour la démouler. Éléments de décoration pour la gelée : Micro-pousse et feuille d'or

Médaillon de gras double : Détailler à l'emporte-pièce un morceau de gras double dans la fleur, utiliser le jus de cuisson pour la gelée et remettre à température à 55°C à la façon d'un court bouillon sous-vide.Éléments de décorations **:** Fine brunoise de Truffes.

Carpaccio de pommes de terre et truffes :

- 1 pomme de terre, 1 truffe noire melanosporum

Étapes : Découper à la mandoline de fine tranche de pommes de terre de 3 mm d'épaisseur, les découper à l'emporte-pièce, dans une russe démarrer la cuisson à froid avec du sel et les blanchir 3 à 4 minutes, égouttez les et réserver.

Truffes : découper les lamelles de truffes, et les découper à l'emporte-pièce. (Réserver les parures pour la sauce Périgueux et 4 à 5 morceaux finement coupés pour ladécoration du médaillon de gras double).
Utiliser le reste des parures pour la sauce périgueux et la décoration du médaillon de gras-double.

Purée de pommes de terre à la truffe :
Pommes de terre rattes 1 kg, Beurre 250 g, Lait entier 25 cl, Parures de truffes

Assemblage:
Déposer les lamelles de truffes et pommes de terre en les intercalant. Pocher la purée de pommes de terre à la truffe au centre de la rosace

Cromesquis de gras double, jambon de porc noir de Bigorre et caviar :
Fine brunoise de jambon noir de Bigorre 50g, Fine brunoise de gras double cuit 50g, Sauce ivoire 250 ml

Pour la panure :
Farine 200g, Dorure aux œufs 200g (mélange : 10% eau, 90% oeufs), Panure de panko

Étapes : Préparer l'appareil à cromesquis, incorporer la fine brunoise de gras double et de jambon noir de Bigorre à la sauce ivoire, rectifier l'assaisonnement si besoin étaler sur une plaque de moule demi-sphère et mettre en cellule de refroidissement 15 à 20 minutes. Paner à l'anglaise, et frire à 180°C
Éléments de décorations : Caviar de Neuvic Baeri

Former une quenelle de caviar (3 à 5 g) à l'aide de deux petites cuillères à café, déposer délicatement sur le cromesquis.

Sauce Ivoire :
50 g de beurre, 50 g de farine, 40 cl fond blanc de volaille, 60 g de crème fraîche, 1 feuille de gélatine,

Couper le beurre en petits morceaux et le faire fondre dans une casserole. Hors du feu, ajouter la farine fluide et mélanger. Remettre la casserole sur le feu et verser progressivement le fond blanc de volaille en fouettant sans arrêt. Porter à ébullition en remuant toujours jusqu'à ce que la sauce soit bien nappante, ajouter la feuille de gélatine hydratée et mélanger. Saler et poivrer. Puis ajouter la crème et bien la mélanger. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Réserver au bain-marie.

Sauce Périgueux :
400 g de parures de veau, 50 g d'échalotes, 2 gousses d'ail, 10 cl de madère, 10 cl de jus de truffe, 1 branche de thym frais, 50 cl de fond blanc de veau, 50 cl de jus de veau, 50 g de truffes (brunoise), huile d'olive, 50 g de beurre

Étapes : Colorer les parures de veau au four, remettre la plaque de cuisson sur un feu et caraméliser le tout avec le beurre et l'huile d'olive, ajouter l'échalote émincée les gousses d'ails claquées, réduire, déglacer au madère et réduire à nouveau.

Ajouter le fond blanc de veau, le jus de truffe la feuille de thym et réduire à nouveau, jusqu'à la viscosité souhaitée.

Passer au chinois. Lier la sauce avec une noisette de beurre à feu doux.Réserver au bain-marie

GRAND PRIX SPIRIT
7 DECEMBRE 2022

Le Comité de sélection du Grand Prix Spirit de Littérature s'est réuni en l'Hôtel Warwick pour remettre ses prix et plus particulièrement en ce qui nous concerne le <prix de l'Académie Culinaire de France.

D'un avis unanime, Restaurateurs et Journalistes présents ayant adressés leurs favoris, nomment l'ouvrage de Madame Marie Pierre REY « Premier des Chefs », l'exceptionnel destin d'Antonin Carême, édité chez Flammarion.

Cette Biographie d'Antonin Carême, qui n'est pas la première, aborde différemment le personnage, elle ne l'encense pas, elle émet parfois des doutes sans jamais juger négativement son génie.

Cet ouvrage très académique, qui met en valeur le Chef Antonin Carême dans ses recherches Culinaires, l'équilibre des menus, moins copieux que du temps de son mentor Laguipière ou Boucher.
Très à l'écoute de ses Chefs contemporains comme Lanes ou Riquette pour ses conseils en Cuisine Russe, Antonin Carême écrit, créé, améliore. Il fait pénétrer dans la nouvelle gastronomie française le monde de la cuisine et de la pâtisserie<. Il pose le socle de ce que nous défendons aujourd'hui et ce livre nous présente toute la modernité de son travail.

Toutefois, il reste une question en suspens. Par qui et pourquoi a-t-il été protégé pour ne pas faire ses obligations militaires ?

Je ne peux que vous inviter à lire cet ouvrage.

Les Grand Prix du Livre
Lauréats 2022

- Le Grand Prix du Livre Spirit'2022
Les paysages du cognac, Michel Guillard, éditions François Baudez
http://www.yvelinedition.fr/epages/980327524.sf/fr_FR/?ObjectID=45283463

- Le Grand Prix du Livre Spirit' / Bibliothèques Gourmandes
L'Épicerie du Monde, Pierre Singaravélou et Sylvain Venayre, Fayard
https://www.fayard.fr/histoire/lepicerie-du-monde-9782213721439

- Le Grand Prix du Livre Spirit' / Académie Culinaire de France
Marie-Pierre Rey, Le premier des chefs, L'exceptionnel destin d'Antonin Carême, Flammarion
https://editions.flammarion.com/le-premier-des-chefs/9782081420571

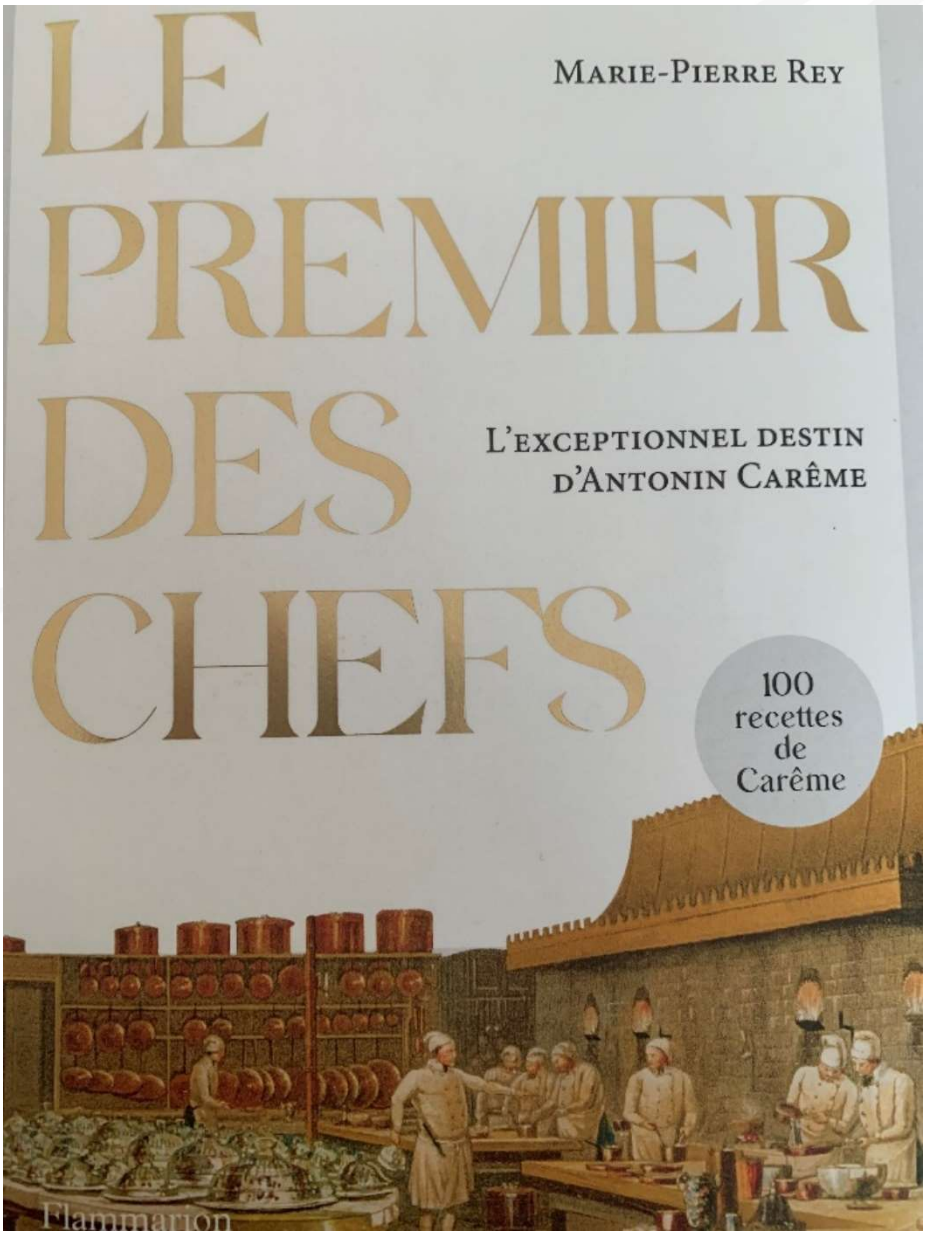
- Le Grand Prix du Livre Spirit' / Chambre de Commerce Latino-Américaine
Rhum, Cyrille Mald, Hachette
https://www.hachette-pratique.com/livre/rhum-9782376711889/

- Le Grand Prix du Livre Spirit' Catégorie Vins
Mille Vignes, Pascaline Lepeltier, Hachette
https://www.hachette.fr/livre/mille-vignes-9782017047230

- Le Grand Prix du Livre Spirit' Catégorie Cocktails
Le dictionnaire de l'apéro, Fédération Française de l'Apéritif, Hachette
https://www.hachette.fr/livre/apero-9782035969606

- Le Grand Prix du Livre Spirit' Catégorie Sans Alcool
Du lait et des hommes, Didier Nourrisson, Vendémiaire
https://www.editions-vendemiaire.com/catalogue/collection-chroniques/du-lait

- Le Coup de Cœur du Jury Spirit'
La Véritable histoire des pâtes, Luca Cesari, Buchet/Chastel.
https://www.buchetchastel.fr/catalogue/la-veritable-histoire-des-pates/



TROPHEE HANDI-CULINAIRE D'AGADIR
3 DECEMBRE 2022

A l'occasion de la journée internationale du handicap, le 03 décembre, le Centre National Mohammed VI des Handicapés (CNMH) Section Régionale d'Agadir a organisé avec l'appui de Rachid SOUID, Président Délégué de l'Académie Culinaire de France délégation Maroc le Trophée Handi-Culinaire d'Agadir.

Ce concours culinaire national est destiné à des jeunes en situation de handicap mental en formation professionnelle au niveau de tous les CNMH du Maroc en filière cuisine et en filière pâtisserie.

Le concours s'est clôturé par une cérémonie de remise de Trophées où a eu la signature de deux conventions visant à promouvoir l'insertion socio-professionnelle et l'autonomie socio-économique des jeunes en situation de handicap mental qualifiés au niveau de la région Souss Massa : la première convention entre le Centre National Mohammed VI des Handicapés Section Régionale d'Agadir, la CGEM Souss Massa et le CRT Agadir Souss Massa, la deuxième convention entre le Centre National Mohammed VI des Handicapés Section Régionale d'Agadir et l'Académie Culinaire de France délégation Maroc.

La cérémonie de clôture a eu l'honneur d'avoir la présence des parlementaires de la région, vices présidents de la commune d'Agadir, le président de la CGEM Souss Massa, le président du CRT Agadir Souss Massa, Mesdames et Messieurs les directeurs régionaux des différents départements ministériels, Santé et protection sociale, OFPPT, ANAPEC, Entraide Nationale, le directeur exécutif de la Fondation de Gestion du Centre National Mohammed VI des Handicapés, mesdames et messieurs les directeurs régionaux du Centre National Mohammed VI des Handicapés, le secrétaire général de l'Académie Culinaire de France, le secrétaire général et les membres de l'Académie Culinaire de France délégation Maroc, les formateurs et les parents des jeunes participants au Trophée Handi-Culinaire d'Agadir ainsi que plusieurs acteurs et opérateurs dans le domaine du tourisme et de la restauration.

Des diplômes de participation et des pin's ont été remis aux 12 jeunes participants finalistes du Trophée Handi-Culinaire d'Agadir.

Le Centre National Mohammed VI des Handicapés de Tanger est gagnant du Trophée Handi-Culinaire de Patisserie.

Crédit photos : Darem Benchetouf

Le Centre National Mohammed VI des Handicapés de Agadir est gagnant du Trophée Handi-Culinaire de Cuisine.

Parrainage professionnel : 12 chefs marocains étoilés assureront l'accompagnement professionnel de tous les finalistes durant leur formation et leur insertion socio-

Agadir, lieu de rassemblement de 6 binômes en compétition Des jeunes en situation de handicap âgés de 18 à 30 ans stagiaires et/ou lauréats de la formation professionnelle ; filières de cuisine et de pâtisserie du Réseau national du Centre National Mohammed VI des Handicapés en partenariat avec l'Office de Formation Professionnelle et de Promotion du Travail (OFPPT).

Rachid Benamranne, Jean Marc Evrard, Rachid Souid et Ayyoub Elouadi

Soufiane Assarrar

Une assemblée attentive devant le Dr ???????

Rachid Souid et Jean Marc Evrard

Crédit photos : Darem Benchetouf

DISCOURS DE RACHID SOUID
A L'OCCASION DE LA REMISE DU TROPHEE HANDI-CULINAIRE PÂTISSERIE & CUISINE 2022

Monsieur le Wali de la région de Souss-Massa et Gouverneur de la préfecture d'Agadir-Ida Ou Tanane
Monsieur le Président de la Région Souss Massa
Monsieur le Président de la Fondation Mohammed VI
Mesdames et Messieurs

En cette belle occasion, et au nom de l'Académie Culinaire de France Antenne Royaume du Maroc permettez-moi d'abord de vous remercier d'avoir répondu présents à cette invitation.

Et avant de dire quoi que ce soit, j'aimerais bien rebondir sur le discours royal de Sa Majesté Mohammed VI que Dieu l'assiste du 30 Juillet 2002 à l'occasion du troisième anniversaire de son accession au trône.

« …, Nous tenons à réaffirmer l'intérêt particulier que Nous portons aux personnes handicapées et qui se traduit par l'adoption de programmes intégrés leur permettant de s'insérer parfaitement dans la vie publique, en leur assurant une formation adaptée, leur garantissant les moyens de mener une vie décente » ...

Fin de discours de Sa Majesté que dieu le glorifie.

Donc, à partir du discours royal de Sa Majesté et depuis le 25 juin 2022, Date d'inauguration de l'Académie Culinaire de France au Maroc, nous responsable de l'ACF Royaume Du Maroc avec les membres actifs du bureau, nous nous étions mis d'accord pour placer le volet social au cœur de notre plan d'action annuel d'où l'importance de créer un évènement propre à ces jeunes, tel que ce concours par exemple.

Pourquoi un concours pour les personnes en situation de handicap au Maroc ?

Parce qu'au-delà des discriminations, la cuisine aide à modifier le regard porté sur le handicap et que la demande aujourd'hui est là. La cuisine doit pouvoir être pratiquée par tous. Elle doit pouvoir garantir l'accessibilité du cadre de vie et améliorer aussi l 'accès à l 'emploi.

La plupart des personnes porteuses d 'un handicap sont prêtes à s 'investir et sont aussi compétentes que les autres, d'ailleurs, cela a été prouvé aujourd'hui lors du concours ; croyez-moi, il y avait des candidats bien engagés, minutieux et plein de bonne volonté. Il y aura certainement des adaptations à faire, mais les valoriser fera avancer les choses et entrainera une mobilisation d'un plus grand nombre.

A nous de transmettre nos connaissances et leur donner confiance !

Aujourd'hui ; nous sommes venus de partout, d'ici et d'ailleurs, pour célébrer les finalistes d'une part et acter la naissance du trophée Handi-Culinaire dans sa première édition2022.

Un concours qui a été concocté au début dans les bureaux de Mme Afaf LAARAICHI la responsable du CNMH d'Agadir, et je la remercie beaucoup pour son effort, son engagement et l'accueil chaleureux qui nous a été réservé.

Un grand merci aux Formateurs de l'OFPPT pour leurs efforts déployés dans la réussite de ce bel évènement.

Un merci aux chefs de cuisines membres de l'Académie Culinaire de France Maroc pour leur soutien et leur présence dans les comités de jury.

Je remercie aussi Mon vice-président Ayyoub El Ouadi Chef, mon secrétaire général de l'ACF Maroc Rachid Benamrane , le secrétaire général de L'ACF Monsieur Jean Marc Evrard, Stéphane Pierre ainsi que tous les chefs ACF ROYAUME DU MAROC qui nous ont aidé, merci pour votre implications à mes côtés, merci pour la réussite de cette première édition.

Un merci aussi aux partenaires de l'ACF Maroc : Pananegoce ; Imperial fish Tozonin negoce et barand solution.

Je n'oublie pas de remercier mon cher ami Mohamed El Bakkourri, Salt'n'Lamb pour les lots de cadeaux qu'il nous a offert.

RENDEZ VOUS POUR LA DEUXIEME EDITION DU TROPHEE HANDI CULINAIRE 2023
INCHALLAH ET MERCI

Le jury au complet

Stéphane Pierre, Faissal Juba et Lahoucine Dezzazi

Crédit photos : Darem Benchetouf

Les Chefs Azzouz Krichel, Yassine Zaki, Faissal Juba et Soufiane Assarrar

Rachid Benamrane, Ayyoub El Ouadi et Rachid Souid

Crédit photos : Darem Benchetouf

CONCOURS DE PIECES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT
MARCHÉ DE NOEL DE BRETTE LES PINS – 03 DÉCEMBRE 2022

C'est le 03 décembre dernier sur le marché de Brette les Pins 72250 dans la Sarthe que c'est tenu ce concours dont le thème était : LE CENTENAIRE DU CIRCUIT DES 24H DU MANS.
Concours de pièces artistiques en chocolat ouvert aux jeunes en formations et aux professionnels par Brette Animation.
Plusieurs catégories pour un total de 25 belles pièces (*dont une pièce provenant de La Plaine-sur-mer 44770*) avec au jury :

- Éric Boulanger (membre auditeur. Professeur au lycée Funay Hélène Boucher au Mans).

- Éric Buon (membre auditeur. Ancien professeur au lycée Funay Hélène Boucher au Mans).
- Christophe Didelot des Toques Françaises était le président du jury.
- Et de professionnels en exercice ainsi qu'une personne issue d'un autre corps de métier.

La remise des lots (diplômes et coupes de l'Académie Culinaire de France a été effectuée par la présence de 3 membres auditeurs (Eric Boulanger / Eric Buon / Franck Cribier) ainsi que de William Sarazin (prochainement intronisé).

Pour la catégorie professionnel : Cédric Couton, professeur en chocolaterie au Lycée Sainte Catherine au Mans.

Les 2 jeunes gagnants : Dorilys Ferré, BTM et Thomas Violant, CAP (CFA de la Sarthe à l'URMA).

Le député Éric Martineau, le maire de Brette les Pins, le président de l'association « Brette Animations », ainsi que Jacky Egbert (professeur de pâtisserie au Lycée Funay Hélène Boucher du Mans et organisateur du concours) remercie chaleureusement le président de l'Académie Culinaire de France, Fabrice Prochasson pour la présence des Académiciens mais aussi pour les diplômes ainsi que pour les coupes.
L'ensemble du public a été conquis par la qualité du concours mais aussi par la reconnaissance de professionnels dont l'Académie Culinaire de France.

1 Prix PRO 1 Prix BTM 1 Prix CAP

1 Prix CAP MC BAC PRO

1 Prix BTM

1 Prix Professionnel

Éric Boulanger / Éric Buon / Franck Cribier / William Sarrazin.

PROGRAMME DE TRAVAIL

5 janvier 2023	Master Class / Galette des Rois
30 janvier 2023	Intronisations – Délégation de Belgique et Luxembourg
18 Février 2023	Intronisations - Paris
27 Février 2023	Trophée Bernard Loiseau – Dijon
2 Mars 2023	Réunion mensuelle – Restaurant « La Cantine » Paris 11ème Conférence du Partenaire UNOX Suivi d'un diner « Couscous »
5 Avril 2023	Réunion mensuelle
4 Mai 2023	Réunion mensuelle chez « Le Borvo » - Chemilly sur Yonne 89
1er Juin 2023	Réunion mensuelle

Actif		Passif	
Actif immobilisé		Capitaux permanents	
immobilisations incorporelles	1 260 000	Fonds propres	3 548 000
immobilisations corporelles	7 389 000	Dettes à long et moyen terme	7 885 000
immobilisations financières	243 000		
TOTAL	8 892 000	TOTAL	11 433 000
Actifs circulants		Passif circulant	
Stocks	3 261 000	Dettes d'exploitation	8 055 000
Créances clients	3 111 000	Dettes hors exploitation	636 000
Créances hors exploitation	1 627 000	Dettes financières court terme	5 000
Liquidités	3 238 000		
TOTAL	11 237 000	TOTAL	8 696 000
TOTAL ACTIF	20 129 000	TOTAL PASSIF	20 129 000

BILAN COMPTABLE POUR DE BONNES RÉSOLUTIONS EN 2023

Aux derniers jours de Décembre, j'ai pour HABITUDE
De dresser un BILAN précis de l'année PASSÉE.
Sur deux colonnes avec la plus sérieuse RECTITUDE,
Je répertorie les différentes actions vécues à FIABILISER.

La colonne une à mettre au passif : erreurs, fautes, regrets INVOLONTAIRES
Dus aux manques de réflexions ou de DISCERNEMENT,
Provoquant ainsi un déficit aux valeurs morales PRIORITAIRES.
La bonne foi établie méritera de l'affecter d'un ABATTEMENT.

La colonne deux, les actions méritoires qui ont jalonné les douze mois ECOULÉS,
Permettant d'entrevoir sous de meilleurs auspices l'année FUTURE ;
A condition d'adopter les bons préceptes à VÉHICULER,
Afin de pouvoir de notre destin éviter les FRACTURES.

Pour réussir le prochain exercice, trois critères seront INDISPENSABLES :
L'Amour, sentiment profond et partagé qui unit des êtres S'ADORANT ;
La Santé, bien précieux sans lequel rien n'est ENVISAGEABLE ;
Le Travail, une assurance vie qui renforce l'idéal des « DEVOIRANTS ».

Et aussi toujours privilégier l'essentiel au SUPERFLU,
Donner plus à ceux qui ont MOINS
En partageant, donner une raison à son VÉCU,
Savoir gérer sa vie, c'est d'abord voire plus LOIN…

BILAN : document qui interdit de se raconter des histoires (maxime)

Bonnes résolutions et …..surtout

UNE BONNE ANNÉE

Yvon GARNIER
le 31 Décembre 2022

Document de diffusion interne réservé aux membres de l'Académie Culinaire de France

Directeur de la Publication – Fabrice PROCHASSON

Comité de Rédaction – Fabrice PROCHASSON – Yamina BATTELIER

Rédaction et Mise en page – Yamina BATTELIER

Académie Culinaire de France
Association Loi 1901
32 rue de Paradis – 75010 Paris - Tél : 01 47 03 37 08

ac@academieculinairedefrance.fr
www.academieculinairedefrance.fr

ISSN 1296-3259
Dépôt légal n° : 657857
Imprimé chez : FEM IMPRIMEURS (94600 Choisy-le-Roi) – Tél.01 48 84 25 26 – **www.femimprimeurs.com**