

ISSN 1296-3259

Bulletin de l'Académie Culinaire de France
Année 2022 - n° 2



Académie Culinaire de France
ac@academieculinairedefrance.fr



EDITORIAL

Nous voici en juillet 2022 avec beaucoup de bonheur de revoir les Français et la population mondiale reprendre une vie presque normale.

L'ACF retrouve aussi la joie d'organiser des événements avec l'envie de voir ses Académiciens et Académiciennes en France et dans le monde.

Nous venons d'ouvrir l'antenne internationale du Maroc avec Rachid Souid, le 25 juin, accompagné de son équipe :

- * Rachid Benamrane, Secrétaire Général
- * Ayyoub Elouadi, Vice-Président
- * Alaa-Eddine Squalli, Trésorier
- * Fabrice Rondard, Chargé de Communication et digitalisation.



Notre Président d'Honneur sera Monsieur André AZOULAY, Conseiller de sa Majesté le Roi du Maroc. J'ai de grandes ambitions pour cette antenne, afin d'ouvrir une délégation en 2023 et continuer d'œuvrer sur le continent africain.

Le Trophée Passion est bien lancé pour la finale internationale les 5 et 6 Novembre sur Ferrandi et sur le salon Equip'hotel. Nous avons organisé une conférence de presse à l'Automobile club de France le 9 Mai dernier. Les pays suivants sont qualifiés : Mexique, Japon, Usa, France, Belgique, Maroc, Chili.

Fabrice Prochasson - Président du concours / Éric Pras - Président du Jury / Kei Kobayashi - Président International du Jury / Guy Santoro - Président d'Honneur International / Pierre Mirgalet - Président du Jury Pâtisserie.

Merci de noter la date dans vos agendas afin de pouvoir venir au Salon Equip'hôtel à Paris pour suivre et supporter les finalistes de cette grande compétition internationale.

Le 30 juin 2022 est une date pour nos Académiciens et Académiciennes car, notre secrétaire, Yamina Battelier, part à la retraite... Certains, qui téléphonaient chaque semaine vont se trouver orphelins

Je souhaite, au nom de Gérard Dupont, des bureaux successifs, des membres Titulaires, Emérites, Auditeurs et Associés, la remercier pour son dévouement, son travail et son écoute depuis 28 ans envers nos 1500 membres en France et à l'international.

Nous lui ferons une belle cérémonie de départ en Septembre lors des intronisations d'été des nouveaux membres.

Je vous souhaite à tous et à toutes de bonnes vacances et un bel été !

Recevez mes plus sincères salutations et remerciements.

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

HUITIEME EDITION

INTERNATIONAL CATERING CUP 2023

RÉSULTATS DE LA SÉLECTION FRANCE 2022



MARDI 12 &
MERCREDI 13
AVRIL 2022
Au CEPROC
Paris 75019



GAUTHIER HILLE ET SÉBASTIEN CHARRETIER EN FINALE DE L'INTERNATIONAL CATERING CUP

AU SIRHA LYON, DU 17 AU 19 JANVIER 2023

Ce mercredi 13 avril au Centre d'Excellence des Professions Culinaires, le CEPROC, l'équipe de Gauthier HILLE et Sébastien CHARRETIER a remporté le trophée or de la sélection française. Une distinction prestigieuse décernée par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) qui les qualifie pour la grande finale de la huitième édition de l'International Catering Cup (ICC), parrainée par Régis Marcon, qui se tiendra au SIRHA en janvier 2023.

Après deux journées d'intense compétition, ils ont repoussé leurs limites et franchi avec brio l'étape de la sélection nationale. Une reconnaissance forte pour ces deux passionnés de gastronomie qui ont pu exprimer leur savoir-faire, leur technique et leur créativité face à un jury de professionnels reconnus.

La grande finale du SIRHA, placée une nouvelle fois sous le signe de l'excellence, verra s'affronter 12 binômes de 12 pays différents, tous déterminés à remporter le titre de Meilleur Traiteur au Monde.



"C'est avec beaucoup d'émotion et de fierté que nous appréhendons cette grande finale. Plus qu'un challenge, c'est un véritable honneur de pouvoir représenter la France, son patrimoine et ses savoir-faire sur l'une des plus belles scènes gastronomiques internationales, le SIRHA."

**précise Gauthier HILLE,
Chef d'équipe**

“ À chaque nouvelle édition, le niveau d'exigence est supérieur et la fierté croissante. Les techniques et les savoir-faire évoluent, mais toujours avec la même ambition de hisser la profession vers l'excellence. ”

Joël Mauvigney, Président-Fondateur du concours

CONTACT PRESSE

CONTACT MÉDIAS
melchior | Charlie Rocher-Beziat
98, rue Pierre Demours | Paris 17e
+33 (0)6 03 46 11 73
charlie@agencemelchior.com
www.agencemelchior.com



www.cateringcup.com

Télécharger les visuels [ICI](#)



PORTRAITS DES FINALISTES DE LA SELECTION FRANCE DE L'ICC 2023



AMBASSEURS D'UN SAVOIR-FAIRE À LA FRANÇAISE

Gauthier HILLE

Chef d'équipe

Gérant d'une société de Traiteur Organisateur de Réception à Carcassonne.



"Toujours à la recherche de l'innovation et de la créativité, que ce soit sur le choix des matières premières, la confection ou encore la présentation de nos buffets, ce concours me correspond parfaitement autant au niveau professionnel qu'humain."

Sébastien CHARRETIER

Co-équipier

Chef de cuisine à l'institut Paul Bocuse, après dix années au sein de l'Education Nationale.



"Dès le plus jeune âge j'ai eu l'opportunité de baigner dans le monde de la charcuterie artisanale. Aujourd'hui, mon parcours plutôt atypique et riche de formations, confirme le profil requis pour cette prestigieuse compétition que représente l'ICC."

A PROPOS

DE LA CNCT

La Confédération nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) représente la profession d'artisan charcutier traiteur (6500 entreprises employant près de 16 000 salariés) vis-à-vis des pouvoirs publics et des acteurs de la vie sociale et économique. Elle mène une politique active pour défendre les intérêts des artisans tant collectivement qu'individuellement, accompagner les entreprises et promouvoir le métier. Par l'organisation de concours tel que l'International Catering Cup.

DINER DU VATEL CLUB DE MEXICO
ET INTRONISATIONS DES NOUVEAUX MEMBRES
25 FEVRIER 2022 - MEXICO

Le 25 février 2022, les membres de l'Académie Culinaire de France au Mexique et du Vatel Club Mexico, l'une des plus importantes associations de professionnels de la gastronomie au Mexique et dans le monde, ont célébré leur retrouvaille par un dîner de gala dans la Galerie de l'Hôtel Plaza San Jerónimo, à Mexico.

Le menu de cette fête, à laquelle ont participé des membres de tous les états du Mexique, des journalistes, des sponsors du secteur de l'alimentation et des boissons, ainsi que des invités spéciaux, a été conçu sous le concept de Culinary Mestizajes.

Il s'est déroulé en présence de Son Excellence M. Jean-Pierre Asvazadourian, ambassadeur de France au Mexique, qui a souligné les liens d'amitié entre les deux nations et mis en valeur les produits français qui se trouvent actuellement dans notre pays.

La cérémonie était animée par le chef Gérard Dupont, Président d'honneur de l'Académie Culinaire de France, chef Guy Santoro, Président délégué de l'Académie Culinaire de France Mexique, Caraïbes, Amérique Centrale et de son Comité.

Lors de cette rencontre, près d'une centaine de nouveaux Vatétiens de tout le pays ont été intronisés, ainsi que la nomination de deux nouveaux membres de l'Académie Culinaire de France au Mexique, les chefs Alejandro Leyva et Édgar García Rico.

M. Rafael González Aburto, directeur général, et le chef Aarón Santana, chef exécutif, tous deux de l'Hôtel Galería Plaza San Jerónimo, ont reçu un diplôme d'honneur pour les institutions, les entreprises et les personnes qui ont apporté une contribution importante à la gastronomie nationale et internationale. Cette distinction est de haute importance pour les magazines, les entreprises gastronomiques, les journalistes, les associations, les hôteliers, les maîtres, les promoteurs de la gastronomie dans les médias et les critiques gastronomiques, entre autres.

Un diplôme de participation a été décerné au gagnant du concours Trophée Thierry Blouet, demi-finale du CDMX, Alan Rodrigo Mena, du restaurant Almara à Mexico, qui représentera le Mexique à La compétition des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2022.

Lors de son allocution, l'ambassadeur de France a souligné le lien ancestral qu'entretiennent le Mexique et le pays, la gastronomie étant un facteur de liaison et d'engagement du fait de la forte identité que les deux nations manifestent en matière culinaire.

Une reconnaissance a été accordée aux membres distingués de la communauté vaticane. Le chef Sergio Camacho a reçu le prix du chef de l'année pour son travail au Mentor Mx ; le chef Aarón Chávez, président du Vatel Club de Querétaro, a remporté le prix Spirit Vatel pour son travail altruiste auprès des groupes vulnérables de cet État ; le chef Alfonso Hernández a été reconnu pour son travail au sein de l'organisation

Knives & Bikes. Une initiative pour la relance économique du secteur de la restauration. La journaliste Karla Román a été distinguée comme journaliste de l'année pour son travail exceptionnel dans le domaine gastronomique.

Au cours de cette célébration, les gagnants de deux concours importants ont également été récompensés: la Maya Pastry Cup dans son tour de qualification national. Dans le concours de pâtisserie, le vainqueur est l'équipe Tout Chocolat, composée des chefs Karen García, Gerardo Reyes et Anahí Martínez, qui représenteront le Mexique à la prochaine Coupe du Monde de la Pâtisserie America en juillet 2022.

Le 1er octobre 2021 a eu lieu le dixième dîner de gala de l'Académie Culinaire de France, cérémonie qui a servi d'intronisation aux nouveaux membres, Dib Harakeet Fagner Franco Moreira.

A cette occasion nous avons également la présence de Son Excellence Monsieur Jean-Pierre Asvazadourian, Ambassadeur de France au Mexique.



Guy Santoro – Président Délégué ACF Mexique



Gérard Dupont – Président d'Honneur de l'Académie Culinaire de France



DISCOURS DE GUY SANTORO, PRESIDENT DELEGUÉ **ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE MEXIQUE, CARAÏBES, AMERIQUE CENTRALE**

« C'est un plaisir d'être réunis en cette occasion importante, à des moments cruciaux et décisifs pour le Mexique et pour le monde, devant un événement qui a eu un impact sur nos vies et nos activités, et avec une signification très marquée dans le secteur de l'industrie gastronomique.

La pandémie de COVID 19 a marqué une des transformations qui ont eu le plus de poids historique ces derniers temps, en étant spectateurs et protagonistes de changements qui ont ouvert une nouvelle fenêtre sur nos vies et bien sûr, sur le développement de notre profession.

"C'est un moment transcendant, d'une immense valeur morale, puisque c'est la réunion avec des amis, avec des collègues, avec qui nous avons vécu des moments culminants de satisfaction et de réussite, de défis partagés, de tâches entreprises ensemble avec le désir de projeter le meilleur de nous-mêmes, de notre profession et de toujours apporter le meilleur à la société à tous les niveaux.

« La pandémie a ébranlé la structure de nos vies et de nos familles, nos équipes de travail et nos entreprises ; Cela nous a fait, et continue de le faire, réfléchir et valoriser le poids de l'amitié, de l'engagement, de toujours donner le meilleur de nous-mêmes chaque jour. Après de nombreux moments d'incertitude, nous sommes aujourd'hui réunis, avec une plus grande force et conviction de qui nous sommes et de ce que nous recherchons en tant qu'individus et en tant que communauté de professionnels et, surtout, en tant qu'êtres humains.

"L'Académie Culinaire de France est une institution qui a vu le jour dans le but de créer une grande confrérie qui exalterait et maintiendrait les valeurs les plus intrinsèques de notre métier, telles que le service et la capacité de fournir non seulement de la nourriture physique, mais aussi spirituel à notre monde.

"Aujourd'hui plus que jamais, cette attitude et cette conviction brillent face à la joie évidente qu'elle nous procure de nous retrouver et face à la somme de nouveaux projets, d'attentes de développement et de croissance qui s'installent dans notre cœurs précisément en raison de la diversité des défis auxquels nous sommes confrontés.

A présent nous sommes plus forts et plus unis, et nous réitérons dans notre quotidien l'importance d'être une entité intégrale et déterminée, unie face aux défis et aux vicissitudes. Tous les membres de cette grande association reçoivent une accolade fraternelle et vous remercient de faire partie de ce vœux de foi, d'espérance, de pleine confiance en l'humanité et en ce que nous sommes en tant que professionnels de la cuisine, en tant qu'êtres humains ».

L'ACF a été fondée en 1883 par Joseph Favre dans le but de préserver et de diffuser le patrimoine culinaire de la France. Depuis le début des années 90 du siècle dernier, son travail s'est répandu sur les cinq continents, ayant au Mexique l'un des points de relation et de travail les plus fructueux entre les chefs français, les Mexicains et tous ceux d'autres nationalités qui, pour diverses raisons, se sont installés dans ce pays.

Le chef Guy Santoro a précisé que l'ACF est dans notre pays depuis 26 ans, et depuis lors, elle a ajouté plus de 110 membres à ses rangs, dont certains d'Amérique centrale. Actuellement, l'ACF compte plus de 30 délégations dans le monde, le Mexique, après le Japon et les États-Unis, étant l'une des plus nombreuses et des plus actives. L'institution compte plus de 2000 membres dans le monde.

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE LA FONDUE

Le Dimanche 13 mars 2022, à Montréjeau en Occitanie, s'est déroulé le premier championnat de France de la fondue organisée par Dominique BOUCHAIT, MOF Fromager et Membre de l'Académie Culinaire de France.

Invité à participer au jury pour juger le travail de 20 équipes constituées en binômes, une fiche de traçabilité des fromages utilisés était demandée, la réalisation étant effectuée devant le public.

Les huit meilleures équipes étaient qualifiées pour la finale.

Les finalistes à l'imagination fertile ont proposé des préparations fromagères variées aux assaisonnements originaux.



Les Lauréats :

Médaille d'or : Les Filous – Auvergne (Binôme Artisan liquoriste – Chef consultant)

Médaille d'argent : Les Alpagnes – Savoie (Binôme Fromager et Fromager)

Médaille de bronze : Néo-Tropical – Brésil (Binôme Journaliste et Etudiante)

Devant le succès remporté par ce Championnat ainsi que l'enthousiasme du public, un nouveau rendez-vous est envisagé l'année prochaine.

Gérard BOR
Membre Emérite

INVITEZ L'EXCEPTION
À VOTRE TABLE !



NESTLÉ WATER MARKETING & DISTRIBUTION SAS 479 463 044 RCS Nanterre, loyales-moulineaux - @marque enregistrée, utilisée en accord avec le propriétaire de la marque.

Format 75 cl
Verre Perdu



JOURNEE D'ECHANGE ET DE TRANSMISSION AU LYCEE HOTELIER DU CHATEAU DE MESNIERES JEUDI 24 MARS 2022

Le jeudi 24 mars, une effervescence certaine agitait les pierres du château.

En effet, ce ne sont pas moins que le maître d'hôtel d'un président de la République, Jean-Michel Trohay, ancien élève de l'institution, l'argentier de l'Elysée, Stéphane Guenaud, le gagnant de top chef 2020, David Galienne, le chef du Casino de Dieppe, Jean-Baptiste Dumont, également ancien élève, Florent Bonnafoux, chef pâtissier de la maison Vatelier et Bruno Joussaume, meilleur ouvrier de France des Arts de la Table qui sont venus partager leurs expériences, transmettre leurs savoirs, donner des conseils à ces jeunes apprenants, en première et en terminale bac pro et en BTS première année, émus de rencontrer de telles personnalités, des modèles pour certains.

Les jeunes élèves ont pris un plaisir non dissimulé à travailler auprès de ces « grands chefs », écoutant avec attention chacun de leurs conseils et prenant note de leur parcours tout aussi impressionnant pour les uns que pour les autres.

« *Chaque chef ne travaille pas de la même façon* » raconte Loïc Defrance, en terminale bac pro, qui a déjà à son actif des stages dans des lieux prestigieux. « *Il ne faut pas se vexer quand on a une remarque de la part d'un des chefs* » ajoute Emmy Lelièvre, elle aussi élève. « *Je pars du principe qu'on apprend toute notre vie* », conclut-elle.

Ces personnalités culinaires ont, elles aussi, apprécié de côtoyer ces jeunes, motivés et dynamiques qui ont une multitude projets professionnels en tête. « *C'est à nous d'expliquer en quoi consiste nos métiers, de leur donner des éléments pour qu'ils se projettent dans l'avenir* », précise Jean-Michel Trohay, ancien intendant de Nicolas Sarkozy. David Galienne, quant à lui, rajoute qu'il faut susciter l'envie pour les faire venir dans leur maison.

Cette journée de partage et de transmission s'est conclue par un repas de quatre-vingt-cinq couverts dressés dans la grande chapelle où les convives ont pu déguster un carpaccio de Saint Jacques proposé par Jean Baptiste Dumont, suivi d'un poulet aux morilles suggéré par David Galienne et enfin une rose de Saint Ouen, concoctée par le chef Florent Bonnafoux de la maison Vatelier de Rouen.

Tous ces plats ont été, bien entendu, sublimes par le dressage des tables sous la houlette de Stéphane Guenaud, de Jean-Michel Trohay et de Bruno Joussaume et par le cadre incomparable de la grande chapelle.

Une réelle coopération entre ces corps de métiers, tous fiers, sans exception, d'avoir participé à cet événement qui restera gravé dans leur mémoire, sans oublier le fleurissement de ce lieu par des élèves qui apprennent l'horticulture dans ce lycée.

Le Château de Mesnières, situé entre Rouen et Amiens, accueille l'Institut Saint-Joseph. On y enseigne à tous les niveaux : maternelle et élémentaire, collège et lycée, études supérieures. La section hôtelière offre des formations allant du Cap au BTS Management Hôtellerie Restauration, en initial ou en apprentissage. En 2023, une licence professionnelle Métiers de l'Art Culinaire et des Arts de la Table ouvrira ses portes.

Le château de Mesnières accueille des séminaires d'entreprise, des assemblées générales et tout autre événement professionnel. Il est également proposé le week-end pour les mariages et autre événements festifs privés. Le buffet peut être réalisé par le restaurant d'application de l'Institut Saint-Joseph. Ouvert également en semaine, ce restaurant connaît un grand succès. Il est d'ailleurs conseillé de réserver quelques semaines à l'avance avant de venir déguster les plats travaillés par les élèves.

Pierre MOINET
Membre Auditeur



Décoration florale pour la soirée



Dressage de table avec Stéphane Guenaud



Elèves, encadrants du lycée Saint-Joseph avec les professionnels de renom



David Galienne avec les élèves

MADAME NICOLE JOBIN DECORÉE DE LA LEGION D'HONNEUR

Le 15 février dernier, Monsieur Guy LEGAY, Meilleur Ouvrier de France, ancien Chef du RITZ a remis à notre amie Nicole JOBIN, membre du SKAL international Paris, la médaille de Chevalier dans l'Ordre National de la Légion d'Honneur, pour les services rendus en tant qu'Inspectrice de l'Éducation Nationale et pour son investissement à travers plusieurs associations dans la promotion de l'Hôtellerie Restauration.

Cette remise s'est faite au restaurant Lasserre, en présence des Chefs Pierre DUCROUX (Fouquet's), Bernard VAUSSION (Elysée), Gérard DUPONT (Pré-Catelan et Fouquet's, Président d'Honneur de l'Académie Culinaire de France), Fabrice PROCHASSON (MOF - Président de l'Académie Culinaire du France), Georges ROUX (Plaza Athénée), de Monsieur Michel SY, (Président Honoraire du Groupe des Anciens Députés- Président de l'Association des Amis de Curnonsky) et de Monsieur Gérard CANFAÏLLA (Directeur Honoraire du Restaurant Lasserre, Président au concours des MOF Maître d'Hôtel, du Service et des Arts de la Table). "



Georges Roux, Guy Legay, Michel Sy, Fabrice Prochasson, Nicole Jobin, Gérard Dupont, Pierre Ducroux, Bernard Vaussion et Gérard Canfailla



Guy Legay



Gérald Canfailla, Nicole Jobin, Jean Louis Nomicos



Fabrice Prochasson, Nicole et Gérard Dupont

MONSIEUR FREDERIC CHIBA DECORÉ DU MERITE AGRICOLE

DISCOURS DE MADAME THEVENOT – AMBASSADE DE FRANCE
LUNDI 6 JUIN 2022 - HÔTEL KEIO PLAZA - 2-2-1 Nishi Shinjuku - TOKYO

Monsieur CHIBA, Mesdames et messieurs,

C'est un grand plaisir d'être ici aujourd'hui, pour honorer et distinguer dans l'ordre du mérite agricole un ami de la France, Monsieur Frédéric CHIBA.

Le Mérite agricole est un ordre ancien et respecté. Initialement destiné au monde agricole lors de sa création en 1883 par le ministre de l'agriculture Jules Mélines, il a été progressivement élargi à l'ensemble de celles et ceux qui contribuent au rayonnement de l'agriculture française, de ses produits et de sa gastronomie.



La pâtisserie est une discipline majeure de la gastronomie française, un art à part entière. C'est un art d'ailleurs très apprécié ici au Japon : en témoignent toutes les enseignes de pâtisserie française qui s'y sont progressivement installées, en particulier à Tokyo.

C'est cet art si raffiné de la pâtisserie que vous avez choisi dès le début de votre carrière, Monsieur Chiba, en partant très tôt en France vous former chez des pâtisseries français.

Vous avez ensuite exercé comme pâtissier dans plusieurs établissements dont certains très prestigieux comme l'hôtel Lutétia.

Puis, vous vous êtes lancé : vous avez ouvert votre propre pâtisserie, le Salon de thé Angélique Chiba, dans le 9^{ème} arrondissement de Paris, à deux pas de la place de la Madeleine et de l'opéra Garnier. Félicitations pour cette consécration !

Votre travail remarquable comme pâtissier a été distingué à plusieurs reprises : vous avez reçu la médaille de bronze au concours gastronomique d'Arpajon dans la catégorie « pièce artistique », puis la médaille d'argent à ce même concours dans la catégorie « entremets » ; vous avez enfin reçu la médaille d'or et la coupe de la ville de Paris au concours Charles Proust. Plusieurs articles parus dans la presse française saluent d'ailleurs votre parcours remarquable.

Plus récemment, vous avez souhaité témoigner de votre savoir-faire et le diffuser. Vous êtes ainsi à l'origine de plusieurs DVD expliquant la pâtisserie française et vous avez écrit 3 livres, intitulés : « Un Japonais devenu pâtissier parisien », « Les recettes des véritables saveurs de la pâtisserie française » et « Antonin Carême ».

Vous avez en effet créé en 2012 au Japon l'association Antonin Carême, dans l'objectif de rendre hommage aux grands chefs de cuisine et de pâtisserie. Marie-Antoine Carême, dit Antonin Carême est ainsi un chef cuisinier et pâtissier français du XVIII^{ème} siècle qui a ouvert la voie puisqu'il a été le premier à porter l'appellation de « chef » : il était surnommé « le roi des chefs et le chef des rois ».

La France et sa gastronomie peuvent donc s'honorer de pouvoir compter sur des amis tels que vous Monsieur Chiba, vous que La Revue Culinaire française a surnommé le « vétéran japonais de la capitale », car vous contribuez à renforcer les liens étroits qui unissent nos deux pays et cultures.

Monsieur CHIBA, au nom du ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, nous vous remettons les insignes de chevalier dans l'ordre du mérite agricole.

MONSIEUR FABRICE LE BRET DECORÉ DU MERITE AGRICOLE

Discours du 26 avril 2020 au lycée Hôtelier Yvon Bourges de DINARD

Après l'éloge du proviseur et du maire de Dinard ,,,
Quelques mots sur cette honorable distinction.

L'Ordre du Mérite Agricole est une distinction instituée par Jules Méline, Ministre de l'Agriculture en 1883, pour récompenser les services rendus à l'agriculture mais aussi bien sûr au secteur de l'alimentation de manière plus globale.

Jules Méline précisait que « dans cet immense personnel d'Agriculteur, d'Agronomes, de Professeurs, de Savants, le labeur est incessant, les dévouements nombreux et les récompenses rares »

Il déplorait le fait qu'il était impossible de récompenser ces talents par le contingent modeste de la « Légion d'Honneur » mis à sa disposition.

C'est ainsi que, par sa création, la Médaille du Mérite Agricole, constitue une véritable « Légion d'Honneur Agricole ». D'ailleurs, les liserés rouges bordant le ruban vert de l'insigne le rappellent.

Le Mérite Agricole fût l'une des rares distinctions maintenues en 1963 par la volonté du Général de Gaulle.

Cette distinction porte aussi le surnom de « Poireau » en raison du ruban de moire verte que soutient la croix émaillée blanche par analogie au légume du même nom ! D'où la sympathique expression populaire « recevoir le Poireau ».

Le Mérite Agricole est décerné lors des promotions du 1^{er} janvier et du 14 juillet. Ta promotion est donc celle du 14 juillet 2019.

Fabrice LE BRET, tu es membre de notre association AMOMA22 que j'ai créé en 2009 qui a pour vocation de réunir les médaillés des Côtes-d'Armor et amis proches pour échanger et participer aux différentes actions mettant en valeur notre patrimoine agricole, nos savoir-faires, les produits du terroir, l'engagement pour la qualité, l'exemplarité du travail dans le secteur agricole, agro-alimentaire et de la gastronomie.

En effet, l'AMOMA22 est en fait une déclinaison départementale d'une Association Nationale créée en 1992, l'AMOMA. Il s'agit de la seule association reconnue par le ministère de l'Agriculture.

C'est la raison pour laquelle, remettre une médaille de cet ordre et de cette qualité est toujours un grand moment chargé d'émotion.

Mon cher ami Fabrice Le BRET, au nom du Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation et en vertu des pouvoirs qui me sont conférés, je vous fais Chevalier du Mérite Agricole.

Eric JEGU
Président de Amoma22
Trésorier de l'Académie culinaire de France



WEEKEND PRINTEMPS EN OCCITANIE **8-9 ET 10 AVRIL 2022**

C'est sous la houlette d'Antoine DIAS RAMALHO et de François MASDEVALL et à la demande du Président Fabrice PROCHASSON, que l'Antenne régionale Occitanie de l'Académie Culinaire de France nous a organisé un weekend de 3 jours dans la région.

Le vendredi 8 Avril, le Président Fabrice PROCHASSON fait une Master Class aux élèves de BTS du Lycée Christian Bourquin d'Argelès sur Mer. Ils prépareront 2 plats servis le soir même au dîner de gala qui regroupera 80 personnes.

Les convives sont accueillis à 19h30 par Florent MARTIN, Proviseur du lycée et par le Président.

DISCOURS DU PRESIDENT FABRICE PROCHASSON

Mesdames, Messieurs,
Messieurs les Académiciens,
Cher Antoine et cher François,
Monsieur le Président des Toques Blanches,
Monsieur le Proviseur du Lycée Christian Bourquin,
Monsieur le Conseiller Régional,
Monsieur le Président de la CCI
Monsieur le Maire de Collioure,
Chers Amis,

Nous voilà ce soir réunis au Lycée Hôtelier Christian Bourquin à Argelès sur Mer dans la région Occitanie.

L'Académie Culinaire de France organise depuis 2016 des voyages régionaux pour visiter et ouvrir nos antennes.

Nous comptons aujourd'hui 7 antennes :

- Ile de France et Paris – Jean Michel CHEVREUIL
- Les Hauts de France – Jean Philippe REAL
- La région Bordelaise et Pays basque – Marcel LESOILLE
- La Bretagne, Normandie, Pays de la Loire – Olivier DARDÉ
- La région Centre – Patrice BEAUDOIN
- La région lyonnaise – Christophe MARGUIN
- Les Alpes et pays niçois – Patrice PATELLI
- Les Pyrénées et Toulouse – Gérard BOR (qui a émis le souhait d'être remplacé)

Ce soir, nous ouvrons officiellement l'Occitanie avec 3 hommes :

- Antoine DIAS RAMALHO
- François MASDEVALL
- Et Florent MARTIN qui va entrer à l'ACF en qualité de membre Associé

Avant d'ouvrir cette antenne, j'aimerais féliciter et remercier une personne qui travaille à mes côtés depuis presque 8 ans, mais auparavant aux côtés de Gérard DUPONT : Madame Yamina BATTELIER.
Merci de l'applaudir.

Yamina est la cheville ouvrière de notre association et la Directrice de publication du bulletin de l'ACF. Nous allons donc remettre à Yamina, une médaille de bronze pour son attachement à l'ACF et son travail reconnu de tous.

Notre bulletin, vous avez pu le voir, a beaucoup évolué depuis 8 ans, grâce à ma vision d'ouvrir les événements de l'Académie par les Antennes Régionales et internationales. En effet, tout ne peut être réalisé par le siège à l'Académie.

L'Académie Culinaire de France a un rôle important, écrire l'histoire de la gastronomie française, pour rappel l'Académie a été créée par notre maître Joseph Favre en 1883 soit 139 ans.

Ce soir vous allez être régalez par les élèves du Lycée Hôtelier Christian Bourquin, encadré par le corps professoral et Thierry Allègre, mon chef de cuisine chez Aрызta France.

Messieurs les élus, Provisoire, Présidents, nous avons tous une mission travailler ensemble pour permettre de garder ces jeunes dans les métiers de bouche, les fidéliser, leur garantir une carrière, un salaire et une vie de famille.

Nous ne pouvons pas nous satisfaire de perdre 90% de ces jeunes après deux ans de carrière professionnelle. C'est un véritable challenge.

Je vous souhaite de passer une belle soirée et large soif !

Fabrice PROCHASSON
Président

Le top départ du dîner est lancé et les professeurs et élèves s'activent pour servir les 80 invités.

C'est aussi l'occasion pour le Président, de remettre au cours de ce dîner, des médailles :

- François MASDEVALL s'est vu remettre une médaille d'or de l'Académie Culinaire de France.
- Antoine DIAS RAMALHO et Florent MARTIN, Provisoire du Lycée ont reçu la médaille d'argent
- et Frédéric CHAUCHEIL a, quant à lui, été décoré de la Médaille Joseph Favre.



Frédéric Chaucheil



Florent Martin



François Masdevall



Yamina Battelier



Antoine Dias Ramalho



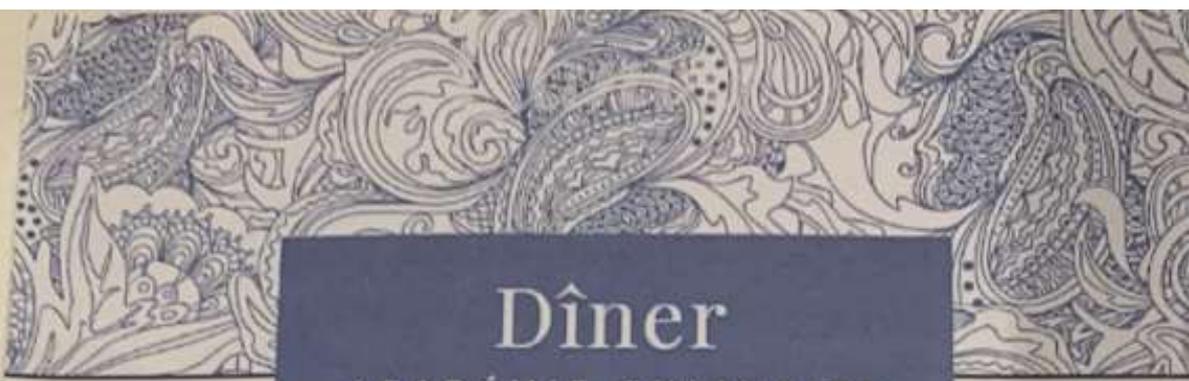
Olivier Bajart reçoit son diplôme et insigne de membre de l'Académie



Le Pré-dessert :
Pavlova selon Fabrice Prochasson



Bernard et Evelyne Vaussion, Xavier Laquièze et son épouse



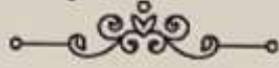
Dîner
ACADÉMIE CULINAIRE
DE FRANCE

MAITRE 1ER MTR
Louis Christian Bourgeois
ENCADREMENT GÉNÉRAL
TOURISME - ÉCOLE HÔTELIÈRE

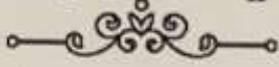


Restaurant l'Agly

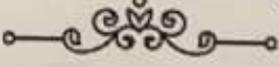
*Noix de St Jacques plat signature,
20 ans de Maf Fabrice Prochasson*



Encornets snackés, barquette végétale et chiffonnade de jambon Belloc

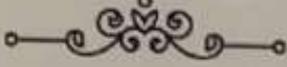


Paupiette d'aile de Raie au foie gras

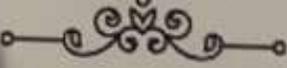


Suprême de volaille fermière rôti, sucs d'étrilles et riz safrané du delta

l'Ebre



Pré-dessert : Paulova selon Fabrice Prochasson



Finger tout chocolat

Séjour de Printemps en Roussillon Pays Catalan

Après une nuit de repos à l'Hôtel La Fauceille à Perpignan, nous sommes attendus à Collioure pour une visite de la ville dans le petit train touristique, mis gracieusement à notre disposition.

Nous y retrouvons le Maire, Monsieur Guy LLOBET qui nous accueille et qui reçoit un diplôme d'honneur.



Après une visite organisée de la ville, il nous est préparé une dégustation de vins de producteurs locaux sur la plage.

Le déjeuner est ensuite prévu au Bar à anchois de la Maison Desclaux où 4 générations de Desclaux nous attendent.



Fabrice Prochasson et Antoine Dias Ramalho

Dans l'après-midi, promenade dans la Baie de Paulilles et de Banyuls.

Dimanche matin, Olivier BAJARD, MOF et son épouse nous reçoivent à l'Ecole de Pâtisserie pour une visite du laboratoire où nous avons le privilège d'une dégustation de cakes et brioches maison.



Laurent Le Naour, Olivier Bajard et Xavier Rousseau



Pose devant la magnifique toile peinte par Pascal Niau



Chocolat de Pâques remis en chambre aux participants



Pascale Bajard

Avant de repartir, les Chefs récupèrent les desserts spécialement préparés par Olivier BAJARD pour le déjeuner qui est organisé au Restaurant l'Hippocampe à Leucate.

Le restaurant se trouve sur le parc ostréicole. Plateaux de fruits de mer et huîtres nous y attendent.

Au cours du déjeuner, Louis ORENGO, le créateur de la « Georgette » nous présente son invention et en offre un exemplaire à chacun.

Ce beau weekend ensoleillé se termine. Le Président Fabrice PROCHASSON remercie tous les organisateurs et participants de l'événement dans un discours très applaudi.



Laurent Le Naour et Xavier Rousseau



Philippe Astruc, Xavier et Aude-Marine Rousseau,
Fabrice Prochasson et Yamina Battelier



Antoine Dias Ramalho, Gilles et Annie Deschamps



Le dessert préparé par les élèves du lycée Bourquin



Denise et Bernard Bellessort, Michel et Patricia Menier, Annick Escoffier et Philippe Astruc



Pascal Niau et le Président



Antoine Dias Ramalho reçoit son diplôme et sa médaille



Fabrice Prochasson et Michel Grobon



Gérard Bor, Marc Della-Siega et Pierre-Henri Vidal



Christian Tholoniati, Joan Escriba et Jean Yves Malitourne

COLLIOURE – BAIE DE PAULILLES – BANYULS



Dégustation de vinaigres



Le Maire de Collioure Guy Llobbe, entouré des Chefs de l'ACF



Augustin et Marc Parcé



Friture d'anchois pour le déjeuner



Les anchois Desclaux



La petite fille, le grand-père et le fils Desclaux



Hermine et Jean-Yves Malitourne, Brigitte Cosson, Joan Escriba,
Christian et Maryse Thloniat



Mehdi Khiter, Thierry Allègre et Michel Menier



Hôtel de ville de Banyuls

ALG'ETHIC SPIRULINE - TOREILLES



Christiane et Alain Marsal

LEUCATE – RESTAURANT HIPPOCAMPE



Dessert préparé par Olivier Bajard – MOF



Hippocampe – préparation des plateaux de fruits de mer



Mehdi et Mourad Khiter





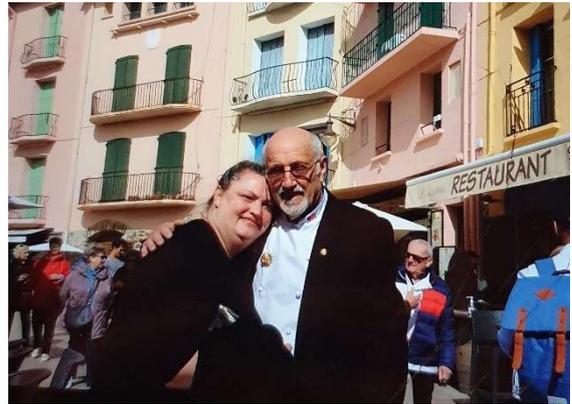
Monchéang Chéa et le Président



Aude-Marine et Xavier Rousseau



Joan Escriba et Marie-Léa Hupin



Virginie et Michel Grobon



SUBLIMEZ L'INSTANT !

FORMAT 75 CL VERRE PERDU


S. PELLEGRINO



ESTILE WATERS MARKETING & DISTRIBUTION SAS 479 463 044 RCS Nanterre - les-les-Moulinex - ©marque enregistrée, utilisée en accord avec le propriétaire de la marque.

REUNION MENSUELLE DU 5 MAI 2022 INSTITUT CULINAIRE – PARIS

Étaient présents :

Mesdames ALASSANE, JOBIN, LECOMTE, Messieurs, ALIX, BESSON, BONHOMME, BOR, BUSCAYLET, DEMONCY, DRUNAT, GREMY, LEGAY, MAGRI, MOUEZANT, OUARET, POPESCU, PROCHASSON, RIEBBELS, SANCHEZ, VILLELA, ROUSSEAU,

Fabrice CORBONNOIS, nous accueille pour une Master Class à l'institut Culinaire de Paris.

La séance est ouverte à 16h30 par le Président Fabrice PROCHASSON.

Suivant, l'ordre du jour le Président annonce le calendrier des événements à venir puis donne la parole à Laurent CLEMENT concernant les Pâtisseries d'assemblage Coup de Pâtes. Jean Michel CHEVREUIL fait ensuite une présentation du Challenge des Ambassades qui se tiendra le 4 juin à l'Ambassade des Pays Bas.

Le Bureau de l'ACF ayant émis le vœu de proposer au prochain suffrage de la Coupe d'Or Internationale Marius Dutrey, Monsieur Gérard DUPONT, le Président désigne 5 assesseurs pour le dépouillement du vote des Titulaires et Emérites.

Résultats : 51 votes exprimés : 47 pour – 7 contre.

Monsieur Gérard DUPONT est élu à l'unanimité des membres Emérites et Titulaires de l'Académie Culinaire de France : **Lauréat 2022 de la Coupe d'Or Internationale Marius Dutrey.**

Il se verra remettre la Coupe lors d'une cérémonie organisée par les Cuisiniers de France (date à venir).

Pendant ce temps-là Master Class est en ébullition et fait le plein de bonnes volontés qui s'attèlent à la tâche pour que le dîner de clôture se réalise dans les meilleures conditions.

Un grand merci à tous !





Stéphane Tulmets et Anissa Malki Goossens



Jean Michel Chevreuil, Richard Demoncey et Marc Thivet



Gérard Bor, Fabrice Prochasson, Jaimes Madeira et Evelynna Panfiluk



Thierry Allègre



Enzo Franceschelli et Ludovic Delille



Anne Prignitz Alassane



Maxine Jeanne, Jean Michel Chevreuil et Evelyne Panfiluk



Pierre Koch



Nicolas Popescu et son épouse





Martine Legendre au service de la table



Xavier Rousseau et Philippe Astruc aux choux



Gérard Besson, Yves Bonhomme, Guy Legay et Claude Jobin



Laurent Gondry et Stéphane Debracque aux fleurs

BOCUSE D'OR

Naïs PIROLLET qualifie la France pour la finale du Bocuse d'or 2023



Du 23 au 24 mars 2022 à Budapest en Hongrie, s'est déroulé le Bocuse d'Or Europe. À l'issue du concours, c'est le chef Brian Mark Hansen pour le Danemark qui remporte cette édition. La candidate France Naïs Pirollet qualifie la France pour la finale du Bocuse d'Or avec une 7^{ème} place. La Hongrie et la Norvège sont respectivement 2^e et 3^e de la compétition.

17 équipes ont participé et seules les 10 premières ont pu se qualifier pour la finale internationale qui aura lieu le 22 et 23 janvier 2023 au SIRHA Lyon.

Naïs Pirollet, candidate française arrive en 7^{ème} position.

Elle est Bachelière à 16 ans, major de promotion en 2017 de l'Institut Bocuse, une des plus célèbres écoles de cuisine du monde. Le Bocuse d'Or, Naïs Pirollet l'avait déjà vécu de l'intérieur en secondant Davy Tissot, le chef français qui a conquis le trophée en septembre 2021 et lui a mis le pied à l'étrier. Elle n'a "*jamais été cheffe de cuisine*", n'a jamais dirigé de brigade dans un restaurant, mais en novembre 2021, elle remporte la sélection française. Et devient la première femme à la tête de l'équipe tricolore dans le concours international créé en 1987.

C'est accompagnée de son commis officiel Cole Millard et de sa coach officielle Tabata Mey, (la Brésilienne s'est fait connaître dans l'émission Top Chef et fait partie depuis 2020 du cercle très fermé des cheffes étoilées) qu'elle a représenté ce mercredi 23 mars la France.

Sur les murs de sa cuisine, le mot "*simplicité*" est affiché à divers endroits pour guider l'élaboration de leurs plats. C'est donc la « Simplicité » et « l'élégance » qui ont guidé les choix de la candidate France qui s'est inspirée de ses origines entre lacs, forêts et montagnes pour imaginer ses recettes.

« Je suis fière de mon équipe. Je tiens à les remercier pour leur implication sans faille à mes côtés. On s'est fait plaisir pendant l'épreuve et on s'est qualifié pour la finale ! Nous allons continuer à travailler et à s'entourer pour construire la suite de l'histoire.

Être motivé c'est bien, être déterminé c'est encore mieux ! »

RELAIS POUR LA VIE

Académie Culinaire de France Délégation de Belgique et du Luxembourg.

Ce samedi 14 mai 2022, l'Académie Culinaire de France Délégation de Belgique et du Luxembourg était présente comme partenaire et pour soutenir le Relais pour la vie soutien de la fondation contre le cancer à Braine l'Alleud.

Roland Taïs, Fabian Hermans et Dominique Michou ont préparé le diner pour 70 convives atteints de différentes formes de cancer.

Cette soirée s'est bien déroulée dans la bonne humeur et de convivialité.



TROPHEE THIERRY BLOUET



Le Trophée Thierry Blouet est le seul grand concours de cuisine au Mexique créé en 2004. Il récompense et permet de découvrir de jeunes cuisiniers et cuisinières.

A l'origine, il se déroulait uniquement à Puerto Vallarta. Aujourd'hui, dans 4 villes du Mexique : Vallarta, Guadalajara, Mexico et Zacatecas.

Le thème est dévoilé en décembre et les Trophées se déroulent fin février à début mars sur 10 jours.

L'originalité du Trophée est que le thème est le même pour chacune des villes où il se déroule avec 3 produits imposés et nul ne les connaît avant l'entrée en cuisine. Il y a 6 finalistes par ville soit 24 candidats sélectionnés parmi les 100 inscrits.

Thierry BLOUET et son équipe réalisent un véritable exploit, tant l'organisation est précise. Il faut noter que chacune des 6 sessions est clôturée par un dîner au cours duquel est remis le Trophée, très belle sculpture en bronze que chaque lauréat garde.



LE JURY



Lara Castellón (Café des Artistes PV), Antonio Leyva (Vice President Vatel Club Chapter Puerto Vallarta – Riviera Nayarit), Lacho Ruiz (Casa Palmasola Punta Mita), Gerard Dupont (Président Honoraire de l'Académie Culinaire de France), Thierry Blouet, Guillermo García de Alba (Confiserie Charmé), Ramón Álvarez (Tuna Blanca), Ulf Henriksson (Vitea et Trio)

LE PODIUM

Mexico – 25 Février 2022

- Alam RODRIGO – Restaurant Almara

Puerto Vallarta – 1^{er} Mars 2022

- Marco Emanuel PERALTA DE DIOS – Restaurant Café des Artistes

Guadalajara – 5 Mars 2022

- Alam Gomez ALCAZAR – Restaurant Octo

Zacatecas – 8 Mars 2022

- Gerardo LUJAN CARRILIO – Restaurant FincaSanta Bistro

Chaque lauréat reçoit une médaille et diplôme de l'Académie Culinaire de France et le second diplôme de participation.



Notre bibliothèque s'est enrichie de :

Offerts par Enzo FRANCESCHELLI

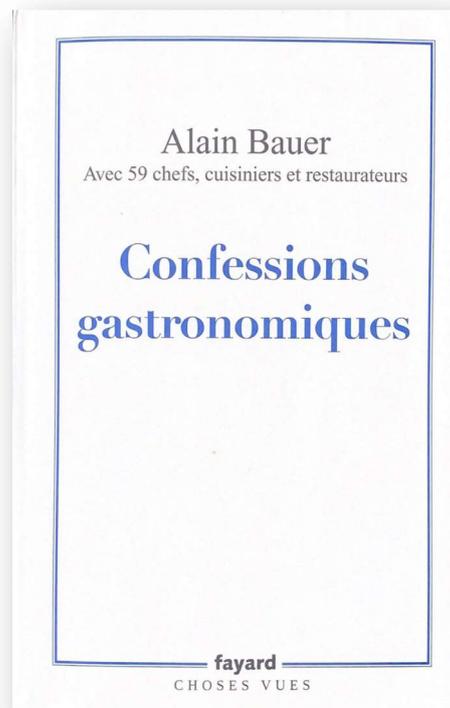
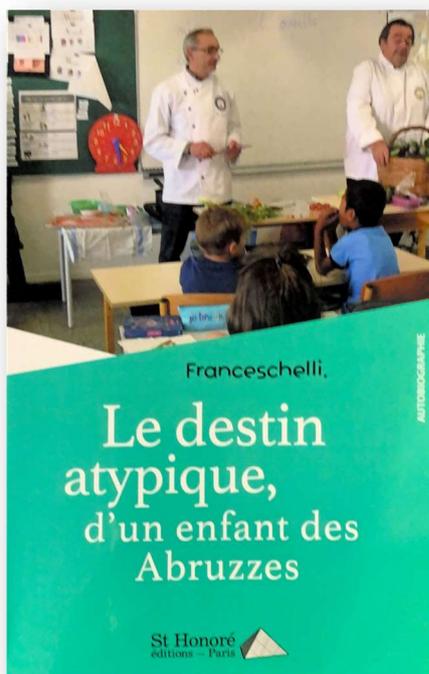
- Le destin atypique, d'un enfant des Abruzzes – Editions St Honoré Paris

Offert pour le prix Spirit

- La véritable histoire des pâtes de Lucas Cesari – Editions Buchet Chastel
- Confessions Gastronomiques avec 59 chefs – Alain Bauer - Fayard

Offerts par Gérard BESSON

- La Cuisine des Francs-Maçons d'Edmond Outin – Editions Dervy
- Couleurs et Saveurs – 45 Recettes des chefs les plus prestigieux de Suisse – Slatkine
- Plats d'existences – Nathalie Baschet, Florence Murlon, Elena Lasida – Editions de l'Atelier
- Christophe Pelé - Le Clarence - Chihiro Masui, Richard Haughton – Glénat
- De la vigne à l'assiette – Georges Blanc – Hachette
- Les 7 péchés du chocolat – Laurent Schott – Hachette



JOURNEES PORTES OUVERTES DELEGATION DE BELGIQUE ET DU LUXEMBOURG

L'Académie était représentée le jour des portes ouvertes à l'école hôtelière Institut Emile Gryson le samedi 7 mai 2022.



Le directeur de l'école a, à cette occasion, adressé un mail de remerciements que vous trouverez ci-dessous.

Monsieur Michou, Monsieur Taïs,

Après deux ans d'absence, les portes ouvertes du Ceria ont fait leur grand retour cette année.

Cet événement est l'occasion de montrer notre savoir-faire, de nous faire connaître, de rencontrer nos potentiels futurs élèves et de faire découvrir tous les métiers présents au sein de notre établissement tout en mettant en avant les qualités et les compétences de nos élèves dont nous pouvons être fiers.

Il est d'autant capital qu'il nous permet d'orienter au mieux les élèves qui souhaitent s'inscrire à l'IEG et nous savons qu'un élève bien orienté dans sa section est plus motivé par les apprentissages.

Je tenais à vous remercier personnellement de votre temps, votre investissement, votre accueil et votre énergie donnés et qui ont permis de faire de ces portes ouvertes une véritable réussite.

C'est une fierté pour moi de pouvoir compter sur votre investissement au quotidien.

Je compte sur vous pour transmettre mes remerciements aux membres de l'Académie Culinaire de France qui m'ont fait l'honneur d'être présent ce samedi.

Je vous dis déjà à l'année prochaine !

Stéphane DOHET
Directeur a.i.- *Institut Emile Gryson*
1 avenue Emile Gryson – 1070 Anderlecht
www.spfb.brussels

CHALLENGE DES AMBASSADES 2022 – SAMEDI 4 JUIN 2022

Création d'un challenge annuel : LE CHALLENGE DES AMBASSADES.

Il se déroulera chaque année dans une Ambassade différente et la 1^{ère} édition a eu lieu dans l'Ambassade des Pays-Bas le samedi 4 Juin 2022.

Ce Challenge a pour but de mettre en avant et de récompenser de jeunes Commises d'écoles hôtelières associées à des chefs reconnus de l'Académie Culinaire de France.

Le Jury Professionnel, sera strictement féminin.

Le Président de L'Académie Culinaire de France, Fabrice Prochasson, MOF et Jean Michel Chevreuil, Membre Titulaire, créateur et organisateur de l'événement, sont très fiers de porter leur soutien au monde féminin.

L'épreuve 3h30 : 2 binômes sur chaque épreuve

Entrée pour 40 personnes : Croustade imposée (feuilletage, brick ou pâte filo)

Plats pour 40 personnes : Cailles désossées / Filet de Canette

Dessert pour 40 personnes : l'abricot

A l'organisation :

Jean Michel CHEVREUIL, Fabrice PROCHASSON, Enzo FRANCESCHELLI, Christian REGNIER,

Jury Cuisine :

Philippe ASTRUC, Didier RIGAL, Claire VERNEIL,

Envoi des plats

Jean Michel FRAMERY, Patrice BOUDET, Patrick MOUEZANT, Laurent GONDRY

Jury degustation

Madame Julie VERMOOTEN, Ambassade des Pays-Bas, Miki AYAKO, Aurélia SEBERT, Yamina BATTELIER, Cindy CARDOT, Muriel CHEVREUIL, Qiong WU, Thi Tuyet LE, Nicole JOBIN,

Les Partenaires :

- Laurent BERRURIER, Maraicher - (Partenaire Académie culinaire de France), Membre ACF
- Sylvie SUNG, Société Tchín - (Partenaire Académie culinaire de France)
- Xavier de RAVEL, La Galerie des Millésimes - (Partenaire Académie culinaire de France)
- Maxime BOUHIER, La Galerie des Millésimes - (Partenaire Académie culinaire de France)
- Guillaume CARDOT (Partenaire de La Galerie des Millésimes)
- Li JIA (Société Skyrainbow - Partenaire Tchín)
- Coup de Pâtes
- Piper-Heidsieck
- Maison LEJEUNE
- BRIDOR
- Président Professionnel
- Nicole JOBIN – stage en pâtisserie
- Guy Degrenne

CANDIDATS CHEFS

- Patrick TERRIEN, Ancien Chef des Chefs Ecole Le Cordon Bleu, Membre ACF

- Benoit CHEMINEAU, Ancien Chef Fauchon, Membre ACF
- Dayne De LÉPINE, Professeur de Pâtisserie, Membre ACF
- Daniel BERTRAND, Professeur de Pâtisserie, Membre ACF
- Sylvain D'AVICO, Professeur de Technique Culinaire, Membre ACF
- Stéphane TULMETS, Professeur de technique culinaire, Membre ACF

COMMISES :

- Eva FOFANA – Section d'enseignement général pré professionnelle adaptée Dulcie September
- Maxine JEANNE – Etablissement Ferrandi Paris - CAP
- Anissa MALKI GOOSSENS - Etablissement Ferrandi Paris - CAP
- Gwladys MAILLARD – Lycée pro Poulart des Places - CAP
- Leelo DRAHON – Val de Bièvres – Bac Pro
- Marie-Grace OUATTARA



Devant : JM. Chevreuil, D. Delépine, Anissa Goossens, N. Jobin, F. Prochasson. Derrière : E. Franceschelli, J. Vermooten, Ch. Régnier



Remise du diplôme de Chevalier de l'O.M. à Mme l'Ambassadrice

Ph. Astruc, JM et Muriel Chevreuil, E. Franceschelli



Dayne Delépine et Stéphane Tulmets avec les Commises

Dayne Delépine et Stéphane Tulmets avec les Commises



Le Président offre une veste ACF à Mme Vermooten

Les Partenaires : DVE, Eric Girard - Tchén Marketing et Commerce, Qiong WU et Sylvie Sung - La Galerie des Millésimes, Maxime Bouhier.



Monsieur l'Ambassadeur des Pays Bas : Pieter Goojier



FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE A QUINTIN

Les 10 et 11 Juin dernier avait lieu l'anniversaire des 10 ans du festival de la gastronomie de Quintin dans les Côtes d'Armor. Cet évènement festif regroupe depuis 2012 les chefs bretons ainsi que ceux d'une région invitée, qu'ils soient étoilés ou talentueux dès lors qu'ils sont dans l'esprit de partage.

Le programme était à la hauteur avec une soirée d'inauguration la veille pour l'accueil des invités pendant laquelle il y eu un spectacle et un feu d'artifice.

Le samedi 10 commençait sur les chapeaux de roues avec le concours que j'organisais à destination des jeunes en formations. Le thème de ce concours était : "**La timbale de macaronis**" et "**la tarte au citron revisitée**" avec des paniers imposés et 3 ingrédients aux choix, pour chacun des plats, apportés par les candidats.

Mon jury pour ce concours était composé de nombreux Académiciens : Stéphane Buron nous a fait le plaisir de sa visite en acceptant le rôle de président que je lui confiais et était accompagné d'Eric Jégu, Jacques Henrio, Joseph Le Norcy, Hubert Houzet et Pascal Dayou pour évaluer les 3 finalistes retenus sur dossier.

Dès la fin des épreuves et durant un concours de pâtisserie, Hubert, Joseph et moi-même nous rendions sur la scène pour une démonstration avec les produits des producteurs présents sur l'espace "marché d'artisans". La remise des prix des concours avait lieu à 18 heures le samedi et a permis de récompenser l'ensemble des candidats.

Cette journée s'est terminée par l'un des deux dîner de Gala où j'officialisais avec Benjamin Agu (Nouvel Académicien) aux entrées puis aux côtés de Nicolas Carro (Chef étoilé à Carantec) pour le plat. Le deuxième repas était programmé le dimanche midi avec un menu et des chefs différents afin de proposer au public une ode à la gastronomie pour un prix modéré. D'autres démonstrations sur scènes ou sur le brasero permettant une proximité avec le public jalonnaient encore cette journée ensoleillée.

Encore merci à nos Académiciens pour leur présence, leur bienveillance et leur sens du partage. La prochaine édition est déjà en préparation et vous serez conviés afin que l'Académie Culinaire de France soit bien représentée et fasse briller notre gastronomie.

Florian MICHEL
Membre Auditeur





Florian Michel et Stéphane Buron



ASSEMBLEE GENERALE – 17 JUIN 2022 – BATEAUX PARISIENS

C'est sur les Bateaux Parisiens que le Président Fabrice PROCHASSON et son Bureau ont organisé l'Assemblée Générale Ordinaire annuelle des membres Titulaires et Emérites.

Etaient présents :

Messieurs AGASSE, BELLOUET, BOR, BRIFFARD, CHEVREUIL, EVRARD, JEGU, LE CLOU, MILLET, NIAU, PASQUET, PROCHASSON, THIVET, THOLONIAT, VAUSSION, VEYSSIERE

Excusés :

Messieurs ACKERMANN, ALIX, BERTHIER, BESSON, BIANCHERI, BLASCO, BRILLARDF, CARCANO, CLEMENT, CREVEUX, DUCROUX, DEBRACQUE, DUPONT, GIRON, GUILMAULT, JASNOT, LE COURTOIS, LE FAOU, LEGAY, MALITOURNE, MERCEREAU, PAILLASSON, PRALONG, REGNIER, RIPPA, ROUX, THURIES, VIOLA,

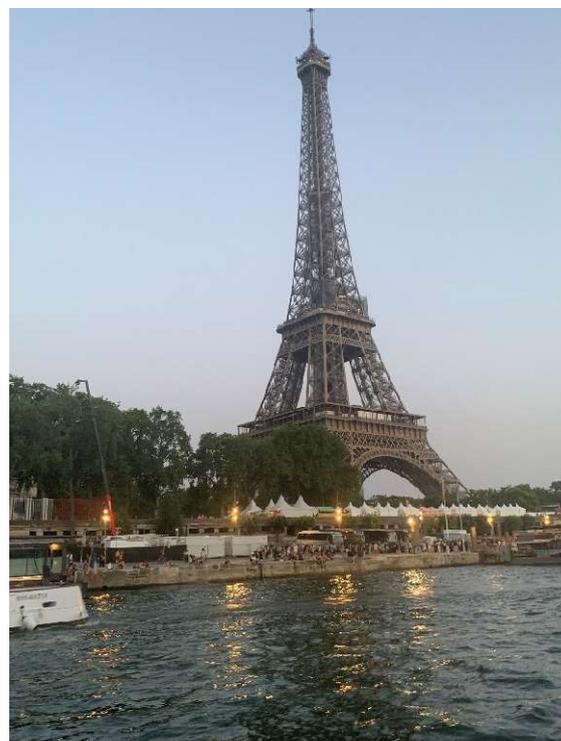
La séance est ouverte à 17h00 par le Président Fabrice PROCHASSON assisté du Secrétaire Général Jean Marc EVRARD et du Trésorier Eric JEGU.

Après lecture des différents rapports, il est confirmé la bonne tenue financière de l'Académie Culinaire de France.

Selon la tradition, cette Assemblée Générale était suivie d'un diner croisière sur la Seine ouvert aux Compagnes.



Jean Michel Chevreuil, Fabrice Prochasson, Richard Ginioux, Hervé Hurstel, Rachid Souid, Emmanuel Fournis et le personnel des Bateaux Parisiens





Christian Leclou, Denis Motro, Joël Vyssière, Isabelle Delafaitte et Christian Millet.



Emmanuel Fournis, Thi et Fabrice Prochasson, Dominique Carillet et son épouse



Yvan Raphanel, Jean Marc Evrard



Annick Escoffier et Aude-Marine Rousseau



Jean Michel Chevreuil, Antonin Prost-Colleta, Enzo Franceschelli, Philippe Astruc, Fabrice Prochasson, Christian Millet, Christian Leclou, Emmanuel Fournis, Eric Jegu, Gérard Bor. Devant : Eric Briffard, Xavier Rousseau et Sylvain d'Avico.

INAUGURATION DE L'ANTENNE ACF DU MAROC ET INTRONISATIONS

Poursuivant sa dynamique de développement de l'Académie Culinaire de France à l'international, le Président, Fabrice PROCHASSON, Rachid SOUID, Responsable de l'Antenne ACFM et Son Excellence, André AZOULAY, Président d'Honneur de l'Antenne ACFM, Conseiller Royal du Roi Mohammed VI ont inauguré le samedi 25 juin 2022 l'ouverture de la nouvelle antenne au Maroc à Essaouira.

Une cérémonie d'intronisations des nouveaux membres - chefs et représentants de la gastronomie marocaine – s'est tenue dans le prolongement de cette journée.

Ont été intronisés :

Membres Auditeurs :

Badr AATOU, Rachid AGOURAY, Hassan AGOUZOULE, Abdel ALAOUI, Hicham ANADDAM, Soufiane ASSARRAR, Aziz ATIF, Ayoub AZZAM, Ali BADIS, Yassine BAGHDAD, Rachid BENAMRANE, Omar BOUCHAARA, Faissal BOUIMEZGANE, Mustapha BOUSBAA, Hicham BOUZOUBAA, Younes CHAOUQY, Badr CHGUIFI, Cédric D'AMBROSIO, Lahoucine DEZAZZI, Ahmed ED-DAFAA, Hicham EL HEDDANI, Ayoub EL MAALEM, Benbrahim EL MOUATAZ BILLAH, Ayyoub EL OUADI, Yacine EZ-ZAKY, Mohamed FEDAL, Jihad JEKKI, Abdelkader KANDIL, Youssef KARMANI, Yassine KHALAL, Zaher KHALID, Azzouz KRICHEL, Morgan LECHATELLIER, Mikhael LEVY-BENCHETON, Rachid MAFTOUH, Mouhssine NOUNI, Stéphane PIERRE, Mohamed Fadil OUAHHABI, Kamal RAHAL ESSOULAMI, Issam RHACHI, Mounir ROCHDI, Rachid ROUAS, Yassine SAFRANY, Simo SAJID, Alaa-Eddine SQUALLI,

Membres Associés :

Omar REGRAGUI, Fabrice RONDARD

Le but serait d'en faire une Délégation dès Février 2023, avec plus de 50 membres. Par ailleurs, l'Antenne Marocaine participera au Trophée Passion International organisé par l'Académie Culinaire de France, le dimanche 6 novembre 2022 sur le salon EquipHotel.

Au programme de ce weekend :

Jeudi 23 Juin :

Dîner au Restaurant la Coupole

Vendredi 24 juin :

Assemblée Générale – Réunion de bureau de l'Antenne Maroc

Déjeuner au Restaurant de l'Hôtel Atlas Essaouira & Spa

Visite de la vieille ville d'Essaouira

Cocktail dinatoire au « Roof Top »

Samedi 25 Juin :

Inauguration de l'Antenne de l'ACF Maroc à Dar Souiri (siège social de l'Antenne ACF Maroc)

Déjeuner au Restaurant « Beach & Friends » de Gery Hoyez

Accueil des convives et Cérémonie des intronisations

Cocktail dinatoire à l'hôtel Sofitel Essaouira et Spectacle

DISCOURS DU PRESIDENT FABRICE PROCHASSON
INAUGURATION DE L'ANTENNE ACF DU ROYAUME DU MAROC
DAR SOUIRI - 25 JUIN 2022

Son Excellence André AZOULAY, conseiller de sa majesté Roi du Maroc,
Monsieur le Gouverneur de la ville d'Essaouira,
Monsieur Rachid SOUID, responsable d'Antenne du Royaume du Maroc,
Monsieur le Directeur Général du Sofitel d'Essaouira Mr Nabil BENJELLOUN,
Mesdames, Messieurs les partenaires des intronisations des nouveaux membres ACF,
Mesdames, Messieurs les Académiciens,
Mesdames, Messieurs, Chers Amis,

Je vous souhaite la plus chaleureuse des bienvenues ce midi à Dar Souiri à Essaouira qui sera notre siège social au Maroc, merci à son excellence André AZOULAY cette maison est celle de votre famille, un lieu extraordinaire pour notre antenne.

Essaouira est une ville de bord de mer, mais une des plus riches en histoire. Je dirai même surtout un lieu d'échange multiculturel, d'art, de gastronomie, et un lieu où la philosophie est l'école du peuple.

Merci à vous tous et toutes d'être présents à nos côtés pour la cérémonie d'ouverture officielle de l'Antenne du Royaume du Maroc de l'Académie Culinaire de France, et surtout participer cet après-midi aux intronisations des nouveaux membres 2020, 2021 et pour quelques personnes 2022.

Je vais donc respecter la tradition et dans un premier temps, ouvrir officiellement l'antenne déléguée de l'ACF sur le continent Africain. Ce moment est solennel et historique pour notre Académie car elle sera présente maintenant sur les 5 continents.

L'Académie Culinaire de France continue de s'expatrier dans nos Délégations Internationales en créant des diners de Chasse et j'espère qu'en Janvier ou février 2022 nous organiserons un dîner de Chasse Académique au Maroc avec des recettes ancestrales de gibiers Marocains.

Merci à vous Académiciens et nos nouveaux membres du bureau de l'ACF du Maroc, car la cuisine Marocaine est riche, et je suis fier de pouvoir partager votre passion dans le monde et avec nos 1500 Académiciens, la diplomatie Française et le Royaume du Maroc ont été toujours liés et proches, car la Liberté, la Fraternité, l'égalité sont aussi les symboles de métiers de transmission grâce à la Gastronomie, mais aussi permettent de discuter, d'échanger et d'éviter des conflits militaires.

Toutes ces actions que nous menons dans le monde afin de défendre et de valoriser l'Art Culinaire Français, et celle de nos antennes ou délégations Internationales comme vous le Maroc n'est possible que grâce à votre soutien, à votre engagement inflexible à nos côtés, soyez-en sincèrement remerciés !!!

Merci enfin à vous tous ! Membres Emérites, Titulaires, Auditeurs, Associés, Partenaires Français et internationaux, merci aux 1500 membres qui font briller notre insigne, notre étoile à seize Branches pour que l'Académie Culinaire de France représente un acteur incontournable et respecté des métiers de bouche et de gastronomie en France, dans le Monde et au Royaume du Maroc sur le continent Africain.

Je tiens à remercier particulièrement 3 personnes ce soir, qui travaillent à mes côtés depuis 8 ans et ma deuxième présidence, Jean Marc Evrard Secrétaire Général, Eric Jégu Trésorier, et Yamina Battelier mon Assistante de direction. J'y ajouterai mon épouse Thy qui m'accompagne dans le monde entier et me conseille depuis bientôt 27 ans dans ma vie, ainsi que dans mes actions professionnelles et académiques.

Nous allons donc nommer Mr Rachid SOUID Responsable délégué de l'antenne ACF du Royaume du Maroc et je vais lui remettre symboliquement la médaille d'or de Mr Joseph FAVRE, notre créateur.

Cher Monsieur Rachid SOUID, j'ai l'honneur de vous nommer Responsable de l'Antenne de l'ACF Royaume du Maroc.

Monsieur André AZOULAY, Président d'honneur de l'Antenne du MAROC, auquel je vais remettre officiellement au nom du ministre de l'Agriculture et des grands Commandeurs Officiers l'insigne de Chevalier de l'ordre mondial de l'Académie Culinaire de France, merci de vos applaudissements nourris et chaleureux.

Je vais appeler maintenant Monsieur le maire d'Essaouira Tarik OTHMANI, merci cher Monsieur de votre accueil depuis 3 jours dans une si belle ville, il y a des traces de Vauban et de peintres, artistes Français ici. Nous avons échangé sur des grands projets à venir. Afin de vous remercier, j'ai l'honneur de vous honorer de notre médaille d'Or qui va vous être remise par Mr Rachid SOUID accompagné de ses membres du bureau.

Fabrice PROCHASSON
Président Académie Culinaire de France
Médaille de Bronze de la jeunesse et des sports, et du monde associatif
Meilleur Ouvrier de France
Chevalier d'ordre du Mérite Agricole
Chevalier dans l'Ordre de la Légion d'Honneur
Grand commandeur officier de l'Ordre Mondial de l'Académie Culinaire de France

Le siège social de l'Antenne de l'ACF Maroc est situé à Dar Souiri, au siège de l'Association Essaouira Mogador. Dar Souiri est un espace dédié à la culture vivante artistique, musicale et littéraire, mais aussi un espace d'échanges et d'apprentissage : cours d'arabe et de français, lecture de contes pour enfants, etc. La maison des souris est un magnifique Riad ancien dont la visite seule vaut le détour. Elle possède une superbe bibliothèque, où la consultation de tous les ouvrages est gratuite sur place.



Rachid Benamrane, Le Président, Rachid Souid et Jean Marc Evrard



Monsieur André AZOULAY, Président d'honneur de l'Antenne ACF Maroc, retenu par ses obligations, est intervenu en visioconférence pour l'ouverture officielle de l'Antenne à Dar Souiri. A cette occasion, le Président Fabrice PROCHASSON l'a honoré des insignes de Chevalier dans l'ordre mondial de l'Académie Culinaire de France et a remis une médaille d'or à Tarik OTHMANI, Maire d'Essaouira



Le diplôme et l'insigne de Chevalier O.M. ACF d'André Azoulay



Tarik Othmani – Maire d'Essaouira

L'Antenne officiellement inaugurée par le traditionnel « coupé de ruban », le groupe prend la direction de la maison de la mémoire, BAYT ADDAKIRA pour une visite guidée.



Youssef Karmani et Abdel Alaoui



Jihad Jekki et Abdelkader Kandil



DISCOURS D'ACCUEIL DE RACHID SOUID - SAMEDI 25 JUIN 2022
INAUGURATION ANTENNE ACF ROYAUME DU MAROC
DAR SOURI

Votre Excellence, André AZOULAY,
Monsieur le gouverneur
Monsieur le Maire
Monsieur le Président Fabrice PROCHASSON
Messieurs les membres du Bureau de l'Antenne ACF Maroc
Messieurs les nouveaux membres
Mesdames, Messieurs,

Nous voici réunis ici à Dar Souiri, grâce à Son Excellence le conseiller de sa Majesté le Roi Mohammed VI Monsieur André Azoulay qui nous y accueille.

Vous le savez, la gastronomie marocaine est l'une des meilleures cuisines du monde. Elle reflète l'histoire d'un pays et des différentes populations Berbères, Musulmans et juifs qui y ont vécu. Entre les épices amenées par les Arabes, les dattes et céréales importées par les nomades bédouins du désert et le couscous qui comporte des couleurs subsahariennes, juives, et même asiatiques... Une multitude d'influences ont donné naissance à une cuisine extrêmement riche, qui trouve également ses empreintes dans les cultures turques (importateurs du fameux méchoui) et andalouses.

Aujourd'hui, Il ne s'agit plus seulement d'une cuisine familiale et de nombreux chefs marocains de la haute gastronomie, tels que vous, mais aussi étrangers, célèbrent notre gastronomie et lui permettent d'accéder à ses lettres de noblesse.

Elle est devenue l'un des attraits du Royaume.

Je suis très heureux avec le Président de l'Académie Culinaire de France Fabrice PROCHASSON, de vous accueillir aujourd'hui, pour l'inauguration de l'Antenne ACF au Royaume du Maroc et l'intronisation de ses membres.

Nul doute que nous saurons porter haut, les couleurs de la Gastronomie Marocaine et de l'excellence à travers le monde.

Je tiens à remercier le Président Fabrice PROCHASSON, pour avoir facilité cette ouverture d'Antenne ainsi que son Excellence André AZOULAY pour son soutien sans faille pour cet événement.

Je n'oublie pas mes remerciements à Mr Ayyoub EL OUADI, Rachid BENAMRANE, Alaa SQUALLI, Fabrice RONDARD, Yamina BATTELIER, Yvan RAPHANEL.

Un grand merci aussi à nos Partenaires grâce auxquels nous pouvons vous recevoir pour une si belle cérémonie : Kamal RAHAL, le groupe Rahal - Laila BOUDAD, The Rooftop - Gery HOYEZ, Restaurant Beach & Friends, Nabil BENJELLOUN Directeur général Hôtel Sofitel Essaouira, Nadia SOURTA Directrice générale Hôtel ATLAS Essaouira, Zahir KHALID, Rosalina, Amine KHALIL, Couscous Dari.

Rachid SOUID
Responsable Délégué Antenne ACF au Maroc

DEJEUNER HÔTEL ATLAS ESSAOUIRA & SPA



Gery Hoyez



DINER AU RESTAURANT LA COUPOLE



Rachid Benamrane, Fabrice Prochasson, Rachid Souic, Thy Prochasson, Eric Jegu et Ayyoub El Ouadi



COCKTAIL DINATOIRE AU ROOF TOP



Le Roof Top



Rachid Benamrane



Salt'n'lamb



Stéphane Pierre, Abdel Alaoui, Hamid Belghmi et Aziz Atif



Rachid Souid, Jean Colin et Fabrice Prochasson



DEJEUNER AU BEACH & FRIENDS



Morgan Lechatellier, Abdel Alaoui et Ayyoub Elouadi



Yacine Ez-zaki et Azzouz Krichel



Alain Caddy et Ezzaher Khalid



Aziz Atif, Mounir Rochdi et Hamid Belghmi



Nadia Sourta, Directrice Générale Hôtel Atlas Essaouira & Spa



Nadia Sourta, Ayyoub El Ouadi, Thi Prochasson et Laila Boudad



Aziz Atif et Malika Benzari



Nabil Beljelloun, Directeur Général du Sofitel Essaouira

INTRONISATIONS SOFITEL MOGADOR ESSAOUIRA



Rachid Agouray



Alain Caddy, Gwendal Le Roux et Eric Jegu





Yassine Safrany



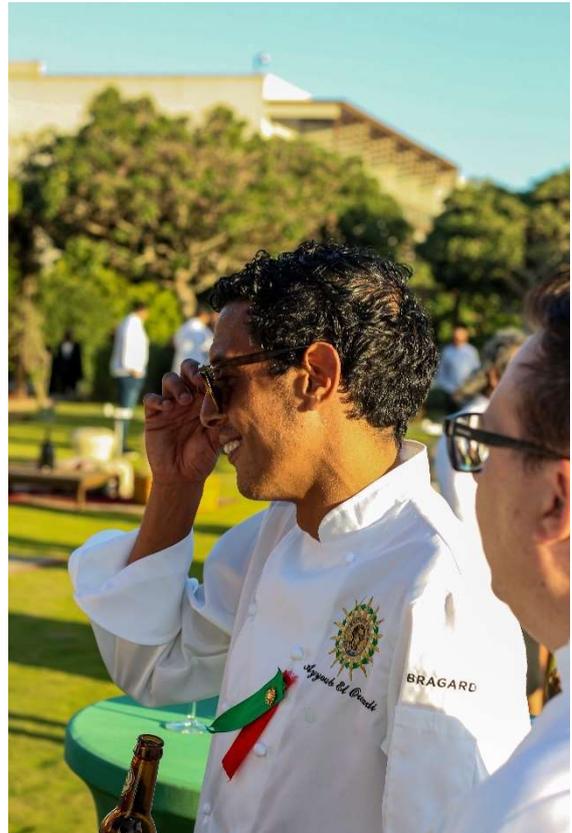
Mohamed El Bakkouri



Jihad Jekki, Rachid Agouray et Omar Bouchaara



Cédric d'Ambrosio et Yassine Baghdad



Ayyoub El Ouadi



Nadia Sourta



Ahmed Ouchala



Laïla Boudad



Gery Hoyez



Jean Colin



Ilyas Bouhad



Nabil Benjelloun



Médaille Joseph Favre – Rachid SOUID



Stéphane Pierre



Ayyoub El Ouadi et Soufiane Assarrar



Soufiane Assarrar et Camille Brouillard



Hicham Anaddam



Gwendal Le Roux



Mohamed El Bakkouri, Hicham Rachidy et Soufiane Assarrar



Badr Aatou, Rachid Soud et Youssef Karmani



GRAN PREMIO CULINARIO **REPUBLIQUE DOMINICAINE – 28-29 et 30 JUIN 2022**

L'ACF tisse des liens avec la République Dominicaine

Avec l'adhésion du chef Romain VALICON en 2013, l'ACF crée ses premiers liens avec cette partie des Caraïbes.

Un bel ancrage pour la gastronomie française avec ce Lyonnais d'origine qui a fait ses armes auprès de Christian TETEDOIE, Gilles MAYSONNAVE et Paul BOCUSE.

A la direction des cuisines thématiques du Lopesan Costa Bávaro Resort (un 5 * avec Spa & Casino ouvert en 2019 à Punta Cana), le chef VALICON affiche dans son palmarès nombre de récompenses depuis son arrivée sur l'île en 2007 (dont le prestigieux AAA Five Diamond Award lorsqu'il était Chef executive du resort Tortuga Bay).

Première étape en visibilité pour l'Académie Culinaire de France : des diplômes et 2 trophées remis par Romain VALICON aux finalistes du « Gran Premio Culinario », dont il est membre du jury.

Dirigé par le chef Edgar SEVERINO, ce prestigieux concours autour de la Cuisine et de la Pâtisserie fête sa troisième édition. Après les sélections régionales, il se clôt lors du grand salon professionnel « Expogastronomica ». Cet événement phare du monde de l'Hôtellerie-Restoration se déroule à la capitale Saint-Domingue, avec l'accueil d'acteurs professionnels nationaux et internationaux.

Ces 28, 29 et 30 juin (dates du salon 2022), sont porteurs - Romain VALICON l'espère-, de beaux projets pour le futur, tel la future création d'une antenne ACF en République Dominicaine.



Romain Valicon



PROGRAMME DE TRAVAIL

| | |
|---------------------|--|
| 1er Septembre 2022 | Réunion mensuelle – 16h30 Institut Culinaire de Paris – 75011 |
| 10 Septembre 2022 | Intronisations ACF à Paris |
| 6 Octobre 2022 | Réunion mensuelle – 15h30 |
| 5 - 6 Novembre 2022 | Trophée Passion sur Ferrandi Paris et Equip’Hôtel |
| 16 Novembre 2022 | Iron Cook à Auxerre |
| 27-28 Novembre 2022 | Déjeuner de chasse en Alsace. Marché de Noël. |

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