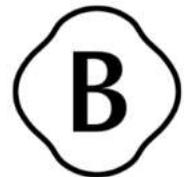




# 2<sup>eme</sup> Diner de Chasse et de l'amitié 2023, QUEBEC CITY - Délégation USA & CANADA



Compte Rendu 30 Septembre et 01 Octobre, 2023





● *Visite autour de Quebec City, Samedi 30 Septembre 2023.*

---

\* **Quebec City**

---

\* | *Musee Huron-Wendat | La Chute de Montmorency |  
| Le Grand Marché de Quebec City |*

● *Diner de Bienvenue, Samedi 30 Septembre 2023.*

---

\* **Restaurant Les Botanistes**

---

\* | *Chef Jean Luc Boulay*

● *Diner de Chasse et de l'Amitié ACF/MCF/SCP, Dimanche 01 Octobre 2023*

---

\* **Le Chateau Frontenac, Quebec City**

---

\* | *Cocktail de bienvenue avec nos Partenaires*





# V

## isite Guidé atour de Quebec City



- Visite du musée Huron Wendat
- La Chute de Montmorency
- Le Grand Marché de Quebec City



## Visite du Musée Première Nation Déjeuner au Restaurant La Traite

- ✿ Le Musée Huron-Wendat, une institution nationale, se consacre à la préservation et à la mise en valeur du patrimoine de la Nation Huronne-Wendat. Nous avons découvert l'histoire, la culture et les arts des Hurons-Wendat ainsi que leurs relations avec les autres Premières Nations.
- ✿ Le déjeuner nous a été servi au restaurant La Traite, par le chef Marc de Passorio, 2 fois étoilé Michelin et Gault et Millau d'or, est l'un des chefs les plus renommés de la gastronomie internationale. Après avoir travaillé dans divers restaurants en France, en Russie et en Nouvelle-Zélande, Marc de Passorio s'est installé au Québec. Dès son arrivée, Marc de Passorio a voulu en savoir plus sur les savoirs autochtones et a visité plusieurs communautés des Premières



Nations au Québec tout en s'imprégnant des coutumes et des traditions culinaires de la nation Huronne-Wendat, qui l'a accueilli dans sa communauté.

- ✿ À la tête du restaurant La Traite, il poursuit sa passion et son rôle de mentor et de formateur en privilégiant une cuisine naturelle inspirée du savoir-faire et des éléments du terroir autochtone tout en intégrant de jeunes autochtones à sa brigade.



Visite du Musée Première Nation Huron-Wendat  
Déjeuner au Restaurant La Traite





# Académie Culinaire de France

Visite du Musée Première Nation Huron-Wendat  
Déjeuner au Restaurant La Traite





Visite du Musée Première Nation Huron-Wendat  
Déjeuner au Restaurant La Traite





Visite du Musée Première Nation Huron-Wendat  
Déjeuner au Restaurant La Traite





Visite du Musée Première Nation Huron-Wendat  
Déjeuner au Restaurant La Traite





## Visite de la Chute de Montmorency

✿ Lors de notre visite au Parc de la Chute-Montmorency, un centre touristique géré par la SÉPAQ, nous avons été impressionnés par les magnifiques perspectives offertes sur cette merveille naturelle. En utilisant les 487 marches d'escalier l'ont peut admirer la chute sous différents angles, tandis qu'un pont suspendu offre une vue spectaculaire en reliant les deux côtés du parc. De plus, un téléphérique transporte les visiteurs entre la base et le sommet de la chute, ajoutant une expérience sensationnelle. En hiver, les vapeurs d'eau se cristallisent en périphérie de la chute, transformant cet endroit en un site prisé pour l'escalade sur glace et créant une impressionnante formation glacée, connue sous le nom de "pain de sucre," devant la chute.





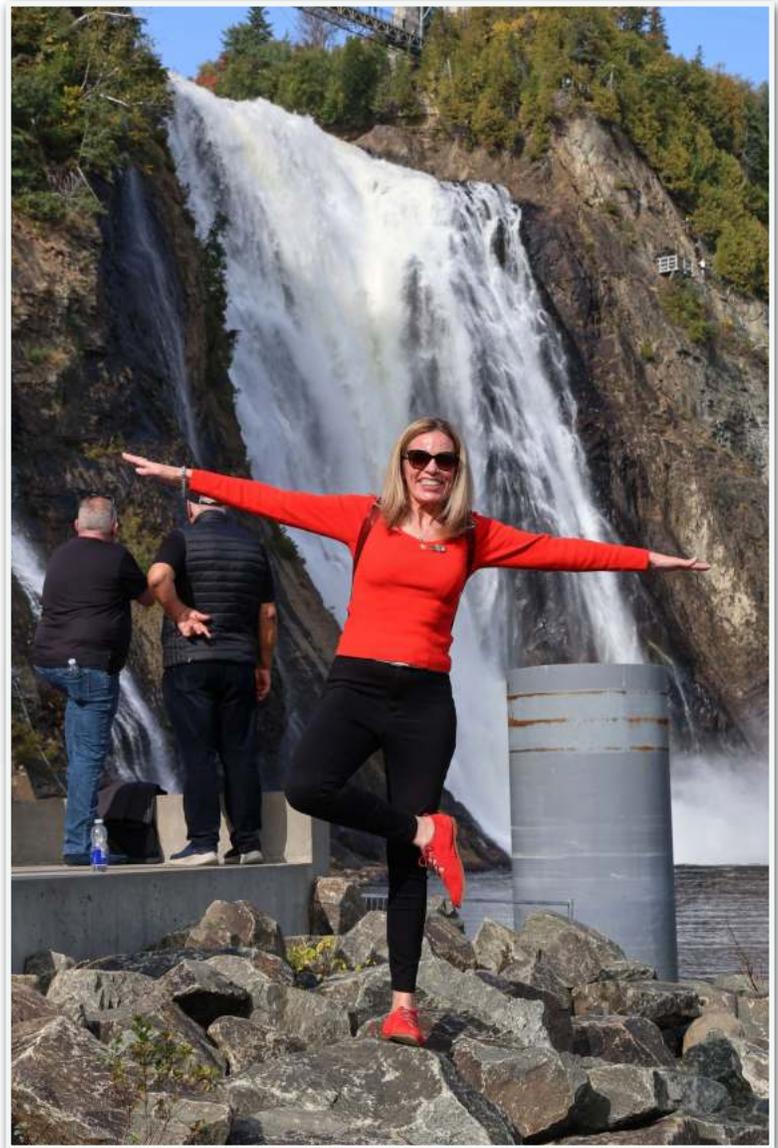
# Académie Culinaire de France

## Visite de la Chute de Montmorency





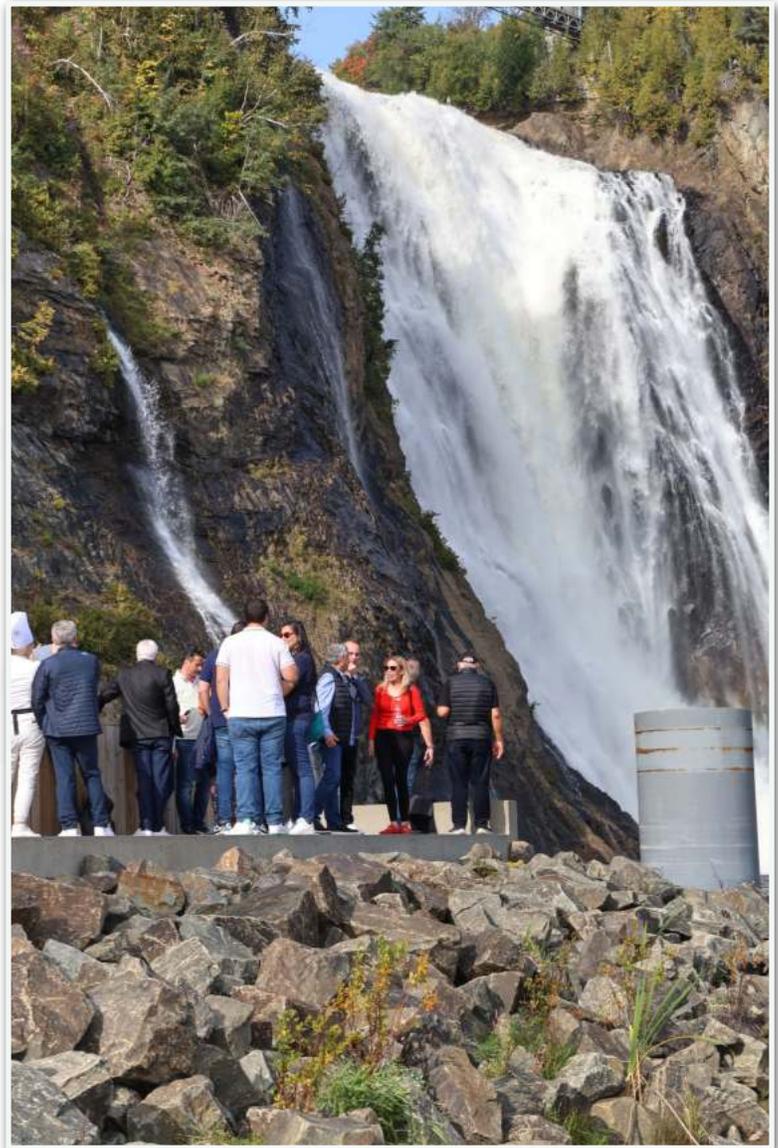
Visite de la Chute de Montmorency





*Académie Culinnaire  
de France*

Visite de la Chute de Montmorency





## Visite du Grand Marché de Québec City



✿ Le Grand Marché de Québec est une destination incontournable pour les amoureux de la gastronomie et de l'artisanat. Situé au cœur de la ville de Québec, ce marché est un véritable trésor de saveurs locales. On y a trouver une abondance de produits frais, des délices culinaires préparés par des artisans passionnés, ainsi qu'une atmosphère animée et conviviale. Le marché met en valeur le terroir québécois en offrant une variété de

produits régionaux, du fromage artisanal aux produits de l'érable en passant par les légumes cultivés localement. De plus, les étals regorgent d'artisanat local, de bijoux uniques et d'œuvres d'art originales, faisant du Grand Marché de Québec un lieu où l'authenticité et la créativité se rencontrent. Cette visite au Grand Marché est une expérience sensorielle qui permet de découvrir la riche diversité culturelle et culinaire de la région de Québec.

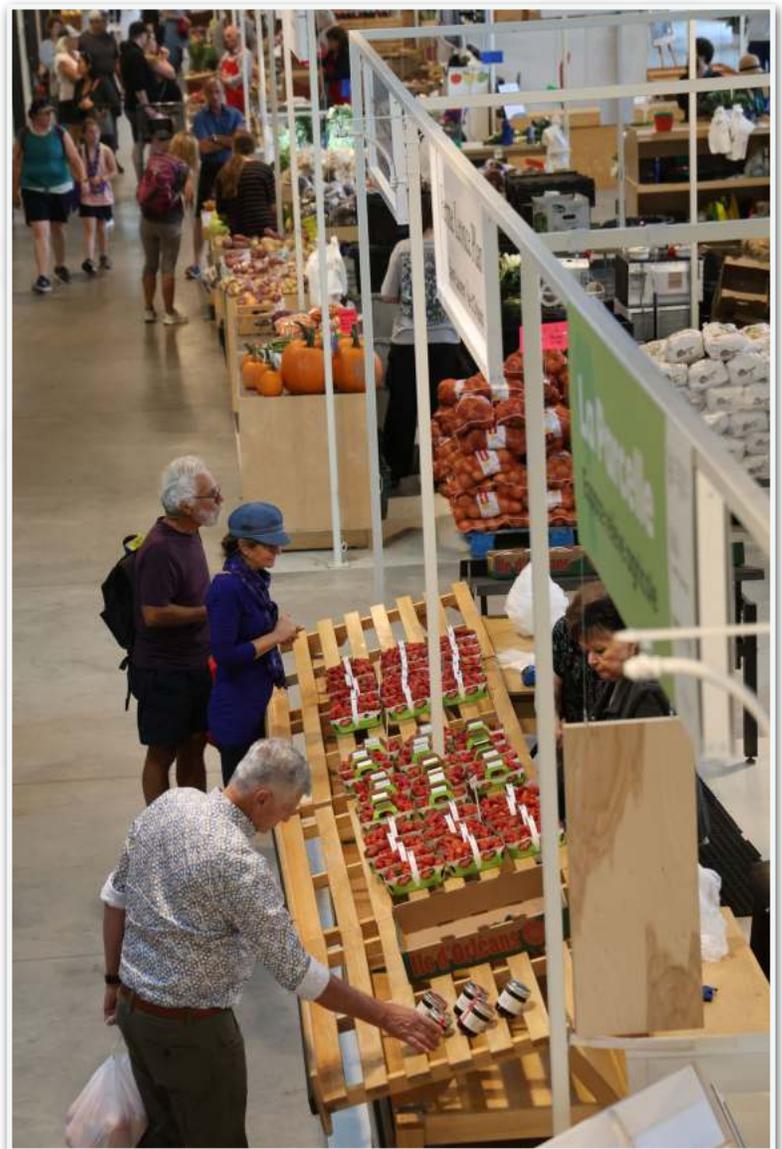


Visite du Grand Marché de Quebec City





## Visite du Grand Marché de Quebec City





## Visite du Grand Marché de Quebec City

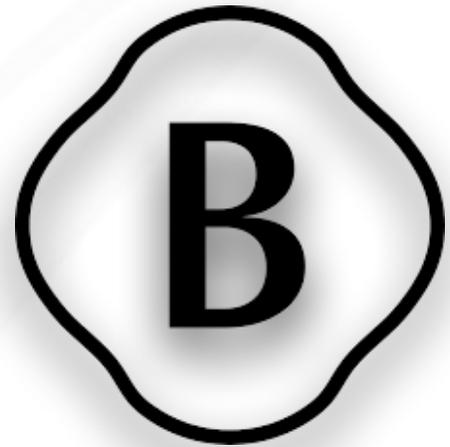




Diner de Bienvenue  
Restaurant Les Botanistes, Chef Jean Luc Boulay

✱ Je tiens à exprimer ma sincère gratitude au chef Jean Luc Boulay ainsi qu'à toute son équipe et tous particulièrement à sa Cheffe de Cuisine Emeline Pero pour leur accueil chaleureux au restaurant Les Botanistes à Québec City. La visite au restaurant a été une expérience culinaire exceptionnelle et mémorable. L'ambiance élégante et le service impeccable ont vraiment ajouté à l'ensemble de l'expérience.

Le restaurant se démarque par sa cuisine raffinée et créative, mettant en valeur des ingrédients locaux de première qualité. Chaque plat était une œuvre d'art gastronomique, alliant saveurs et textures de manière harmonieuse. Le dévouement du chef Boulay à la gastronomie se



reflète clairement dans sa cuisine, et cela a été un honneur de pouvoir savourer ses créations.

Encore une fois, merci au chef Jean Luc Boulay et à son équipe pour cette expérience culinaire inoubliable.



Diner de Bienvenue  
Restaurant Les Botanistes, Chef Jean Luc Boulay





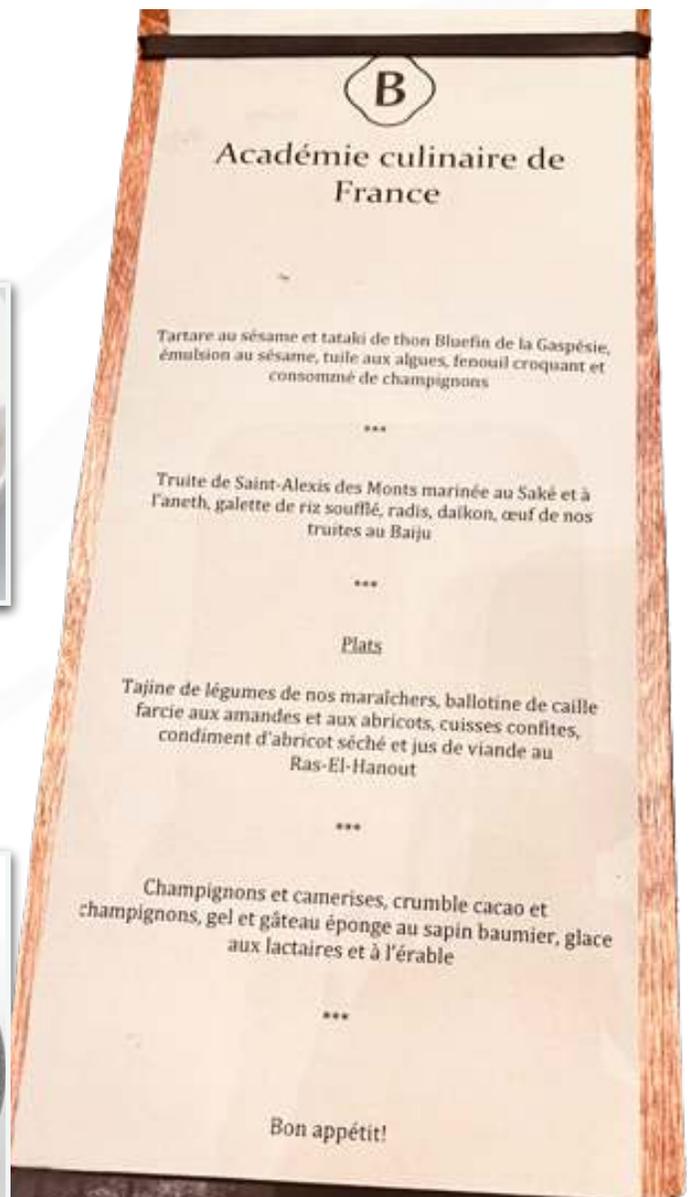
# Académie Culinaire de France

## Diner de Bienvenue Restaurant Les Botanistes, Chef Jean Luc Boulay





Diner de Bienvenue  
 Restaurant Les Botanistes, Chef Jean Luc Boulay





*Académie Culinaire  
de France*

Diner de Bienvenue  
Restaurant Les Botanistes, Chef Jean Luc Boulay



7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513  
[ac@academieculinairdefrance.fr](mailto:ac@academieculinairdefrance.fr) | [acf-usa.org](http://acf-usa.org) | [lebestchef.com](http://lebestchef.com)



Diner de Bienvenue  
Restaurant Les Botanistes, Chef Jean Luc Boulay





Diner de Bienvenue  
Restaurant Les Botanistes, Chef Jean Luc Boulay





# 2<sup>eme</sup> Diner de Chasse et de l'Amitié

## ACF|MCF|SCP - Quebec City 2023



- Visite Guidé du vieux Quebec
- Le Cocktail de Bienvenue
- La Médaille d'or De l' ACF



## Visite Guide du Vieux Quebec Dimanche 1er Octobre



- ✿ Le Vieux-Québec, situé au cœur de la ville de Québec, est un trésor historique qui témoigne de l'histoire riche et fascinante de la région. Fondé en 1608 par Samuel de Champlain, il est l'un des plus anciens établissements européens en Amérique du Nord. Les rues pavées, les bâtiments en pierre, et les remparts bien préservés rappellent l'époque de la Nouvelle-France et de la colonisation française. Le Vieux-Québec est également le seul site d'Amérique du Nord à avoir conservé ses fortifications d'origine. Cette vieille ville est imprégnée d'histoire, offrant aux visiteurs une immersion dans le passé captivant du Canada.





2eme Diner de chasse et de l'amitié  
Le Chateau Frontenac, Dimanche 01 Octobre, Quebec City



✱ Nous souhaitons exprimer notre sincère gratitude au Chef Académiciens Frederic Cyr ainsi qu'à toute l'équipe du Château Frontenac pour leur accueil chaleureux lors de notre 2ème dîner annuel de chasse et d'amitié. Le Château Frontenac, avec son histoire fascinante et son architecture emblématique, a ajouté une touche spéciale à notre événement. Nous tenons également à remercier chaleureusement les guides qui nous ont fait découvrir les charmes du Vieux-Québec, une ville imprégnée d'histoire et de culture. Un grand merci s'adresse également à tous nos partenaires, ainsi qu'aux chefs talentueux qui ont

préparé le délicieux dîner de chasse. Le repas était un véritable régal pour les papilles et a contribué à rendre cette soirée mémorable. Enfin, nous aimerions exprimer notre gratitude envers Monsieur le Consul Général de France à Québec, Eric Lamouroux, pour sa présence et son soutien à cet événement. Votre contribution a grandement enrichi cette soirée, renforçant les liens d'amitié et de camaraderie qui sont au cœur de notre tradition annuelle de chasse. Nous vous en sommes très reconnaissants. Nous tenons à remercier du fond du cœur tous ceux qui ont participé à cette soirée spéciale et qui ont contribué à en faire un moment inoubliable.

*Fairmont*  
LE CHÂTEAU FRONTENAC



# Académie Culinaire de France



2eme Diner de chasse et de l'amitié  
Le Chateau Frontenac, Dimanche 01 Octobre, Quebec City

- *Mr Le Consul de France a Quebec City.*



- *Cocktail de bienvenue.*





2eme Diner de chasse et de l'amitié  
Le Chateau Frontenac, Dimanche 01 Octobre, Quebec City





# Académie Culinaire de France

2eme Diner de chasse et de l'amitié  
Le Chateau Frontenac, Dimanche 01 Octobre, Quebec City





2eme Diner de chasse et de l'amitié  
Le Chateau Frontenac, Dimanche 01 Octobre, Quebec City

# L

a Médaille d'or de  
l'Académie Culinaire de France

- Cheffe Helena Loureiro
- Chef Gregory Faye.





## 2eme Diner de chasse et de l'amitié Le Château Frontenac, Dimanche 01 Octobre, Quebec City

CHEFFE HELENA LOUREIRO,

Mesdames et Messieurs,

C'est avec un immense honneur et une grande joie que nous nous réunissons aujourd'hui pour célébrer une cheffe extraordinaire, une véritable ambassadrice de la cuisine portugaise et française au Canada, et membres de l'Académie Culinaire de France : Cheffe Helena Loureiro.

Helena, ton parcours exceptionnel et ton dévouement à la gastronomie sont un exemple de passion et d'excellence pour nous tous. En tant que chef exécutive et propriétaire du Portus 360 et du restaurant Helena à Montréal, tu as conquis les palais et les cœurs des gourmands de la région. Ta cuisine moderne et créative, inspirée de tes voyages et des recettes familiales de ta grand-mère, est une véritable œuvre d'art culinaire.

Après avoir étudié à l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec, Tu as réalisé ton rêve en ouvrant le restaurant Portus Calle, devenu par la suite Portus360. Tu as également donné naissance au restaurant Helena, qui incarne l'élégance des brasseries du vieux Lisbonne. Ta contribution à la scène gastronomique de Montréal ne peut être surestimée.

Ce qui distingue Helena, c'est sa méticulosité dans son travail. Elle ne fait aucun compromis en ce qui concerne la qualité des ingrédients, qu'ils proviennent de sources locales ou directement du Portugal. Elle incarne la quête incessante de la perfection, le désir d'apprendre toujours plus, même après avoir maîtrisé

son art. C'est cette énergie, cette passion inextinguible qui nous réunit ici aujourd'hui pour t'honorer.

Au nom de l'Académie Culinaire de France, c'est un privilège de te remettre la médaille d'or en reconnaissance de ton implication et de ton dévouement envers notre délégation et l'académie, mais aussi pour l'ensemble de ta carrière au Canada. Tu es un modèle pour les jeunes chefs et un trésor national pour le Québec et le Canada.

Helena, nous te félicitons du fond du cœur pour cette distinction bien méritée. Nous espérons que cette médaille d'or continuera de briller comme un symbole de ton excellence en cuisine et de ta contribution exceptionnelle à la scène gastronomique. Nous attendons avec impatience de déguster tes créations culinaires extraordinaires pour de nombreuses années à venir.

Félicitations, Cheffe Helena Loureiro !





## 2eme Diner de chasse et de l'amitié Le Chateau Frontenac, Dimanche 01 Octobre, Quebec City

Chef Gregory Faye,

Mesdames et Messieurs,

Maintenant, j'aimerais que nous accueillions ensemble un autre chef exceptionnel, Grégory Faye, que nous honorons ce soir de la médaille d'or de l'Académie Culinaire de France contribution remarquable depuis son intronisation dans notre belle Académie, il y a 3 ans maintenant, mais aussi pour l'ensemble de sa carrière dédiée à l'art culinaire.

Gregory tu es originaire de la banlieue de Paris, tu as tracé un parcours professionnel impressionnant qui t'a mené à travers les cuisines les plus prestigieuses d'Europe et du Canada. Ta passion pour la gastronomie t'a conduit à travailler aux côtés de chefs étoilés en France, où tu as acquis une expertise inestimable dans les arcanes de la cuisine française.

Ce qui te distingue, c'est ton parcours riche et varié, ton engagement indéfectible envers notre art, et ta capacité à t'adapter à de nouveaux horizons. Tu as quitté la France il y a cinq ans pour t'établir à Montréal, un changement de vie audacieux, motivé par le désir d'aventure et d'explorer de nouvelles opportunités. Depuis ton arrivée au Canada, tu as apporté ton talent et ta passion à des établissements renommés, de la Maison Boulud au Bistrot La Fabrique, en passant par l'Atelier de Joël Robuchon. Chacune de ces expériences a enrichi ta palette culinaire et renforcé ta réputation en tant que chef de renom.

Ta carrière ne se limite pas à la cuisine, car tu as également joué un rôle essentiel dans l'organisation des Championnats du Monde du Pâté en Croûte. Ton

engagement envers l'Académie Culinaire de France et ta volonté de transmettre ton savoir-faire aux générations futures font de toi un modèle d'excellence et de dévouement mais au-delà de tes compétences culinaires exceptionnelles, ce qui te définit vraiment, c'est ton sens du respect et de l'esprit d'équipe.

Aujourd'hui, en te décernant cette médaille d'or, nous honorons un chef passionné, un mentor dévoué, et un ambassadeur de la cuisine française de renommée internationale. Tu as suivi ta passion avec détermination et tu as marqué de ton empreinte la scène culinaire mondiale. Nous avons hâte de voir comment tu continueras à éblouir nos papilles et à inspirer la prochaine génération de chefs.

Félicitations, Chef Grégory Faye, pour cette médaille d'or bien méritée, Nous sommes fiers de t'avoir parmi nous, Merci pour tout ce que tu fais pour l'Académie Culinaire de France et pour la gastronomie en général.





2eme Diner de chasse et de l'amitié  
Le Chateau Frontenac, Dimanche 01 Octobre, Quebec City

- *Nos Partenaires mis a l'honneur pour le 2eme diner de chasse et de l'amitié a Quebec City.*





2eme Diner de chasse et de l'amitié  
Le Chateau Frontenac, Dimanche 01 Octobre, Quebec City

- *Nos Partenaires mis a l'honneur pour le 2eme diner de chasse et de l'amitié a Quebec City.*





2eme Diner de chasse et de l'amitié  
Le Chateau Frontenac, Dimanche 01 Octobre, Quebec City

- *Nos Partenaires mis a l'honneur pour le 2eme diner de chasse et de l'amitié a Quebec City.*





2eme Diner de chasse et de l'amitié  
Le Chateau Frontenac, Dimanche 01 Octobre, Quebec City

• *Les Chefs du 2eme Diner de Chasse et de l'Amitié*



Sébastien Grangier, (Fairmont Manoir Richelieu)  
Romain Valicon, (Ritz Carlton Montréal.)  
Gregory Faye, (Hotel Honeyrose Montréal.)  
Xavier Dahan, (Hotel Double Tree Hilton Montréal.)  
Dan Craig, (Hotel Westin Harbour Castle Toronto)

Frédéric Cyr/ Fairmont Chateau Frontenac  
Olivier Tourette (La Cloche à Fromage)  
Joel Lahon (Château Frontenac)  
Paul Peyrat (Sofitel Montréal).  
Roland Del Monte (MOF), (L'art Glacier)



2eme Diner de chasse et de l'amitié  
Le Chateau Frontenac, Dimanche 01 Octobre, Quebec City

LE CHATEAU FRONTENAC, QUEBEC CITY,  
LE DIMANCHE, 01 OCTOBRE 2023



2e diner  
annuel de chasse et de l'amitié  
Canada 2023



SOUS LA PRÉSIDENCE DE MR ERIC LAMOUROUX  
CONSUL GÉNÉRAL DE FRANCE  
À QUEBEC CITY

### Menu

COCKTAIL AMUSES - BOUCHES

Présenté par Sébastien Grangier  
PÊTONCLE, CHOCOLAT BLANC, GINGEMBRE ET MIELLOT  
SAUMON FUMÉ DU MAHOIR, LIQUEUR DE RHUBARBE ET BIÈRE DE CHEZ MEHAUD

Présenté par Romain Valicon / Ritz Carlton Montréal  
TARTARE DE NAPPEL, SOUS D'OR ET OIGNONS CROUSTILLANTS  
CROQUETTES FOIE GRAS, CAVIAR DE MONTAZILLAC

Présenté par Gregory Faye / Hotel Honeyvrose Montréal  
FEUILLETTE DE COCHON À LA PISTACHE DE LA FERME GASPOR  
CAMÉRISE MARIÉE ET MANDARINE VÉGÉTALE AUX CHAMPIGNONS  
D'AUTOMNE, TARTELETTE AU CHÈVRE DES MEIGES, FIGUE SÈCHE ET  
MOUSSETTE

Présenté par Xavier Dahan / Hôtel Double Tree Hilton  
CERF EN DEUX FAÇONS, LATAKI MONTREALÈRE ET LIME, MAYONNAISE À LA  
CAMÉRISE, CROUSTILLANT, SAUCE GRAND VENEUR

Présenté par Dan Craig / Hotel Westin Harbour Castle Toronto  
CRABE DE GASPÉSIE, CAVIAR ET TOPINAMBOURS

Présenté par Frédéric Cyr / Fairmont Chateau Frontenac  
PINTADE DE LA FAMILLE BERRIER DE CAP SAINT-JEROME, SUPRÊME  
PIQUE À L'AIL NOIR DE L'ILE D'ORLÉANS, PARFAIT DE FOIE BLOND  
AUX CÔNES COMPACTS ET SOUS VUÛS HUILE D'HERBES SALES DU BAN  
DU FLEUVE, FRI-CANÉE DE CHAMPIGNONS NOIRS, COURGE DÉLICATA  
ET CHOUX DE BRUXELLES

Présenté par Olivier Tourette / La Cloche à Fromage  
LE BABELAIS: CHEMIN DES SAVEURS FROMAGÈRES

Présenté par Joel Lahon / Chateau Frontenac et Paul Pevrat / Sofitel  
GOURMANDISE AUTOMNALE À L'ÉRABLE

MIGNARDISES & SERVICE DU THÉ PAR LE PALAIS DES THÉS  
Présenté par Roland Del Monte / MOF et Nicolas Dutreux / Académie du chocolat Cacao Barry  
ANAFY, CHOCOLAT AU LAIT ALUÛGA, CARAMEL KALAMANSI ET MOÏSE LUNE,  
PRALINE MOUSSETTE, CROUSTILLANT

TOAST DE L'AMITIÉ  
Presented by Champagne Taittinger

ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE  
DÉLÉGATION USA & CANADA

2024  
CONGRESS

21|3|4 FÉVRIER, 2024  
NEW YORK CITY



"SUSTAINING THE ACF LEGACY:  
OUR PRESENT AND FUTURE PROJECTS SHAPE  
GENERATIONS TO COME."



### UN GRAND MERCI À NOS PARTENAIRES



À TOUS NOS PARTENAIRES,  
VOTRE PRÉCIEUSE CONTRIBUTION JOUE UN RÔLE FONDAMENTAL DANS LA RÉUSSITE DE  
NOTRE DÉLÉGATION AMÉRICAINE ET CANADIENNE. VOTRE SOUTIEN EST INESTIMABLE POUR  
NOTRE ASSOCIATION, ET NOUS TENONS À VOUS EXPRIMER TOUTE NOTRE GRATITUDE - VOS  
EFFORTS SONT UNIVERSELLEMENT APPRÉCIÉS.



# Académie Culinaire de France

2eme Diner de chasse et de l'amitié  
Le Chateau Frontenac, Dimanche 01 Octobre, Quebec City





# Académie Culinaire de France

2eme Diner de chasse et de l'amitié  
Le Chateau Frontenac, Dimanche 01 Octobre, Quebec City



7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513  
[ac@academieculinairdefrance.fr](mailto:ac@academieculinairdefrance.fr) | [acf-usa.org](http://acf-usa.org) | [lebestchef.com](http://lebestchef.com)



2eme Diner de chasse et de l'amitié  
Le Chateau Frontenac, Dimanche 01 Octobre, Quebec City





2eme Diner de chasse et de l'amitié  
Le Chateau Frontenac, Dimanche 01 Octobre, Quebec City





• **Discours Président délégué ACF USA & Canada à Québec City Dimanche  
1er Octobre.**

Bonjour à tous,

Permettez-moi de débiter en adressant mes salutations à nos Chers Membres Auditeurs et Associés des États-Unis et du Canada, dont la présence est toujours précieuse.

Un accueil particulièrement chaleureux à nos Chers Partenaires, dont la collaboration renforce notre engagement commun.

Je souhaite également saluer nos Chers Membres du Bureau USA/Canada, dont le dévouement est essentiel à notre réussite collective.

Cher Mr. Eric Lamouroux, Consul Général de France à Québec City, nous sommes honorés de votre présence parmi nous.

Cher Jean-Louis Dumonet, Président Délégué des Maîtres Cuisiniers de France, nous vous remercions de votre leadership et de votre contribution à notre association.

Cher Pascal Guillotin, Président de la Société Culinaire Philanthropique, nous apprécions grandement votre soutien continu.

Enfin, un accueil chaleureux à nos Chères Invitées, qui enrichissent notre réunion de leur présence.

Nous sommes ravis de vous avoir tous ici aujourd'hui.

C'est avec une grande solennité que je me tiens devant vous aujourd'hui lors de ma première visite à Québec City. Ce moment revêt pour moi une signification toute particulière, et je tiens à exprimer ma profonde gratitude pour votre accueil chaleureux et votre sens de l'hospitalité. Après un week-end aussi mémorable, je commence sérieusement à me demander si je ne devrais pas envisager de déménager ici !

Tout d'abord, je souhaite rendre hommage à toute l'équipe de notre délégation au Canada pour leur travail acharné et pour avoir orchestré ce week-end exceptionnel, marqué par un dîner de chasse et d'amitié qui perpétue la noble tradition de notre Académie Culinaire de France, une institution que nous chérissons depuis 140 ans.

Un grand merci également à nos membres et partenaires venus des États-Unis et d'ailleurs pour soutenir nos amis canadiens et honorer leur travail et leur organisation de ce week-end merveilleux !

Je tiens à exprimer ma reconnaissance particulière à notre hôte et académicien, le chef Frédéric Cyr, qui nous ouvre les portes de son magnifique château ce soir. Et bien sûr, un grand bravo à toute l'équipe du Château Frontenac pour leur accueil formidable et leurs efforts pour que cette soirée soit un véritable succès. Ils méritent des applaudissements, n'est-ce pas ?

Un grand bravo à nos incroyables chefs qui vont orchestrer le dîner de ce soir et régaler nos papilles. Cette équipe de super-héros de la cuisine, avec des noms tels que Frederic Cyr, Romain Valicon, Sebastien Grangier, Gregory Faye, Xavier Dahan, Dan Craig, Olivier Tourette, Roland Del Monte, Joel Lahon, Paul Peyrat, et Nicolas Dutertre. Vous aurez la chance de les voir à l'œuvre, mais je vous mets en garde, ne tentez pas de leur voler une recette, cela pourrait s'avérer risqué !



- ***Discours Président délégué ACF USA & Canada à Québec City Dimanche 1er Octobre.***

Nos précieux partenaires méritent également nos sincères remerciements. Votre soutien indéfectible joue un rôle crucial dans le succès de notre délégation USA/Canada et dans la réalisation de nos projets. Vous êtes un peu comme nos ingrédients secrets, toujours là pour rendre nos plats encore meilleurs. Le succès de ce week-end et votre présence ce soir témoignent de votre engagement constant au fil des années. Merci, et je crois que nous pouvons les applaudir, s'il vous plaît ?

Avant d'aborder notre avenir prometteur et nos projets à venir, je tiens à mettre en avant notre travail constant au fil des années, soutenu précieusement par notre bureau. Je tiens à exprimer ma gratitude sincère envers eux et tous ceux qui travaillent au développement de notre association en Amérique du Nord.

Mes félicitations et mes encouragements vont également à toute l'équipe dévouée qui œuvre avec diligence à la rénovation et à la pérennisation de notre Académie Culinaire de France au Canada, au service de ses membres et de ses partenaires. Ne relâchons pas nos efforts, continuons à nous engager dans la préservation et la transmission de notre expertise, quel que soit notre domaine. Nous avons besoin de vos idées et de votre engagement pour promouvoir la gastronomie française et ses acteurs. Rejoignez-

nous et travaillons ensemble pour aller encore plus loin.

Le présent et l'avenir de notre académie sont passionnants. Tout d'abord, le Trophée Jean-Jacques Dietrich, que nous avons créé en 2020, se prépare pour sa troisième édition le 6 avril prochain. Ce trophée remporte un succès incontestable en offrant aux jeunes chefs une occasion exceptionnelle de progresser. De plus, le Trophée Passion de l'année prochaine à Paris vise le podium pour notre jeune sélectionneur, Guy René Gerin. L'année dernière, une équipe 100% féminine a représenté fièrement notre délégation et remporté le prix du meilleur commis et de la meilleure équipe dans un concours international très compétitif, prouvant que la cuisine est aussi une affaire de femmes.

En ce qui concerne notre avenir, notre délégation travaille activement sur plusieurs projets passionnants prévus d'ici 2025. L'un de ces projets phares est la création d'une compétition biennale de pâtisserie qui se déroulera soit à Las Vegas, soit à Chicago. Cette compétition réunira 8 candidats talentueux chargés de réaliser 3 desserts, dans 3 catégories spécifiques, sur un thème précis. Bien que ces projets soient déjà bien avancés, nous travaillons encore sur la finalisation de certains détails. Cependant, je peux vous assurer que vous pouvez vous attendre à plusieurs surprises culinaires exceptionnelles !



- ***Discours Président délégué ACF USA & Canada à Québec City Dimanche 1er Octobre.***

Mesdames et Messieurs, enfin, je vous invite tous à nous rejoindre pour notre Congrès annuel à New York du 2 au 4 février. Cet événement débutera avec éclat au Consulat Général de France lors du Cocktail Jean Jacques Dietrich, dédié à nos précieux partenaires et à l'intronisation de nos 30 nouveaux académiciens. La Journée du Partage du Savoir-faire, chère à notre président d'honneur, Jean Louis Gerin, offrira des ateliers passionnants comme chaque année. En apothéose, notre dîner de chasse et d'amitié au Harvard Club de New York réunira cinq chefs talentueux pour un festin inoubliable. Retenez ces dates, car l'ACF vous réserve un week-end gastronomique épique.

Permettez-moi de mettre en lumière les valeurs fondamentales qui sont au cœur de l'Académie Culinaire de France. Notre académie n'est pas seulement une association qui réunit des professionnels aguerris, c'est une véritable famille composée d'hommes et de femmes, de partenaires et d'amis partageant une même passion et une même vision. Faire partie de notre académie représente un honneur et un accomplissement, indépendamment du parcours de chacun. En tant que membres, nous sommes reconnus et respectés par nos pairs, mais aussi par les générations futures qui s'identifient à notre engagement. Cette reconnaissance nous confère des responsabilités et des devoirs qui font de notre mission essentielle celle de transmettre notre savoir-faire et notre amour pour la cuisine. Je vous encourage donc vivement à vous investir

activement, à partager vos connaissances et à promouvoir la gastronomie française ainsi que tous ceux qui contribuent à son rayonnement. Ensemble, travaillons main dans la main pour préserver et enrichir cet héritage culinaire exceptionnel.

Rejoignez-nous. Nous avons besoin de vos idées et de votre engagement. Travaillons ensemble pour aller encore plus loin.

Voilà, je vous remercie profondément pour votre écoute et je vous souhaite de savourer la soirée et cette délicieuse cuisine. Merci pour votre chaleureux accueil, votre dévouement à l'ACF aux États-Unis et au Canada. Bonne soirée et surtout, bon appétit !

Sebastien Baud .  
Président Délégué USA & Canada Delegation.

*Sebastien Baud*



# Académie Culinaire de France

Un Grand Merci!! a tous nos partenaires pour leur soutiens et pour leur presences.





Venez découvrir l'Académie Culinaire de France



Défendre, Améliorer, Transmettre l'Art Culinaire Français dans le monde, sont les vocations de cette Académie.

[www.academieculinairedefrance.fr](http://www.academieculinairedefrance.fr)

[www.acf-usa.com](http://www.acf-usa.com)

[www.lebestchef.com](http://www.lebestchef.com)



acfchefsusa



ACF\_US\_Canada



acfchefsusa

