

Bulletin de l'Académie Culinaire de France
Année 2021 - n° 3



Académie Culinaire de France
ac@academieculinairedefrance.fr





EDITORIAL

Bonjour à toutes et à tous,

L'Automne arrive à grande vitesse et pousse l'été qui va se cacher, si possible avec la Covid 19 afin que nous puissions revivre normalement.

Je vous envoie mon soutien et tous mes vœux pour cet après-guerre et la reprise économique dans les métiers de bouche qui est assez violente avec, je l'espère de la réussite commerciale.

L'Académie Culinaire de France reste toujours très active et a réalisé de nombreux événements cet été, de visite de partenaire, en France comme à l'international. En Amérique latine le Chili a repris ses activités, le Mexique suivra rapidement et dernièrement la délégation de Belgique et Luxembourg.

Notre évènement majeur, les intronisations 2021 ont été intenses, riches en émotion avec le souvenir d'Emile Tabourdiau.

Nous avons vécu une belle journée régionale Paris et Ile de France chez Laurent Berrurier, rythmée par l'excellent Stéphane Debracque épaulé de Jean Michel Chevreuil et de ses mousquetaires.

Cette fin d'année 2021 voit enfin se profiler une éclaircie : L'Académie Culinaire de France organisera de nouveau de vraies réunions en présentiel : Cook & cœur sur le salon Serbotel à Nantes puis nous nous retrouverons pour le Trophée National le 16 Novembre et je n'oublie pas le Trophée Passion en Novembre 2022 sur Equip'hôtel.

Bravo à la team France de Davy Tissot qui a ramené le Bocuse d'or à la maison avec son équipe de France sur le SIRHA : Arthur Dubray, Commis – Yohann Chapuis, Coach officiel et Serge Vivien le Président France.

Le dernier vainqueur Français était Thibaut Ruggeri en 2013 avec son équipe de France : Julie Lemal, Commis – Fabrice Prochasson, Coach officiel et Emmanuel Renaut, Président France.

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

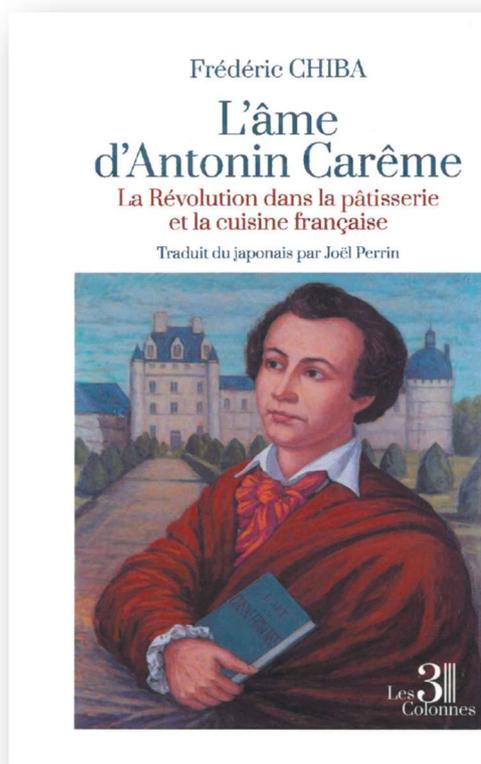
Notre bibliothèque s'est enrichie de :

Offert pour le Prix Spirit :

- Parcours de vigneron – Eloge de l'entêtement de Alain Graillot & Laure Gasparotto Editions Glénat
- Esthétique du vin – conversations pour amateurs de Julien Gacon & Aurélie Labruyère Editions Glénat
- Le thé c'est pas sorcier de Yasu Kakegawa – Marabout
- La Route des vins s'il vous plait de Jules Gaubert-Turpin, Adrien Grant Smith Bianchi, Charlie Garros – Marabout

Offert par Frédéric Chiba :

- L'âme d'Antonin Carême de Frédéric Chiba – Editions les 3 colonnes





Jean CRÉ, membre de l'Académie culinaire de France et Président de France Alzheimer 77, vous invite à visionner le film (voir lien ci-dessous) qui met en valeur le métier de Chef et qui montre que la Maladie d'Alzheimer peut toucher tout le monde mais là, contrairement au COVID 19, pas de vaccin.

Le métier de Chef peut aider à retarder la maladie et donner du plaisir au malade qui bénéficie de cette aide précieuse que peut apporter un Chef au grand Cœur.

Ce petit film met en scène Pascale, personne vivant avec la maladie d'Alzheimer et un chef étoilé. Ensemble, ils concoctent une recette savoureuse.

Cette vidéo pleine de poésie met en exergue les capacités préservées, l'intensité d'un moment de partage rare, donc précieux, autour de saveurs.

Cette vidéo a rencontré un franc succès avec plus de 800 000 vues.

[Sur le bout de la langue - YouTube](https://www.youtube.com/watch?v=Oo6LewqoKKc)

<https://www.youtube.com/watch?v=Oo6LewqoKKc>

Elle s'appelle Pascale. De plus en plus souvent, elle oublie les noms, les mots, mais pas les saveurs.

Comme 1,2 million de personnes en France, elle est atteinte de la maladie d'Alzheimer.

Elle a beau ne pas se souvenir de tout, elle a toujours de la gouaille, le sens de la graille, le goût de vivre, Pascale !

Et ça, France Alzheimer le sait. Avec 101 associations départementales, France Alzheimer combat la peur et les tabous, et déconstruit les préjugés autour de la maladie tout en apportant des solutions et un soutien aux familles.

À 55 ans, Pascale aime le crémeux du risotto aux asperges et l'odeur des brownies au chocolat.

Elle aime le bruit du couteau sur la planche et mélanger la pâte à gâteau.

Ce qu'elle perd en mémoire et en attention, elle le gagne en sensations...

Alors, en compagnie du chef Grégory Marchand (Frenchie) et sous le regard bienveillant de la réalisatrice Charlotte Abramow, avec la complicité du Fooding, de France Alzheimer et le soutien de la Fondation Swiss Life, Pascale a convoqué sa mémoire de bouche.

Parce que cuisiner, c'est s'exprimer, éprouver du plaisir, prendre soin de soi et des autres...

Bref, c'est être vivant, bien vivant !

Jean CRE
06 08 10 79 62

CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI DE L'YONNE

24 AOUT 2021

Traditionnelle épreuve de rentrée, le concours du meilleur apprenti de l'Yonne organisé par l'Amicale des cuisiniers du département offre à 6 candidats de tester leurs acquis afin d'élire face aux professionnels, le premier qui représentera le département au concours du meilleur apprenti de France des Maîtres cuisiniers.

La promotion était portée par Alain Renaudin, membre Auditeur de L'Académie culinaire de France et Maître cuisinier de l'Auberge des tilleuls à Vincelottes.

Trois filles et trois garçons ont réalisé pendant quatre heures :

- Gougères apéritives pour 8 cts
-
- Filets de Dorade Royale Dugléré, riz pilaw, courgettes tournées glacées pour 4 cts
-
- Tarte Bourdaloue pour 8 cts

Ali Monojil est le vainqueur, formé par M Jean Louis Bonaldi.

Le second prix est accordé à Melle Romane Maury, Maître d'apprentissage M Patrick Gauthier, la Madeleine à Sens.

Le troisième prix est accordé à Melle Alexandra Redon, Maître d'apprentissage M Sébastien Lault, la Beursaudière Nitry.

Ex Aequo :

Melle Manon Riou, Maître d'apprentissage M Kone Modibo.

M Abdoulaye Fofana, Maître d'apprentissage M Alfonso Onnembo

M Ibrahima Camara, Maître d'apprentissage M Maxime Carette.

Lors de la remise des prix, le Président de l'Amicale, Daniel Aublanc rend hommage aux toques emblématiques Icaunaises récemment disparues :

- Marc Meneau de l'espérance à Vézelay,
- Michel Lorain, la Côte Saint Jacques à Joigny.

Jean Pierre Martin, trésorier de l'association des Amis de Marc Meneau remet un prix en numéraire à chaque apprenti ayant participé à ce concours.



Jean Marie Lamoureux Vice-Président de l'Amicale présente les jurys professionnels présents et développe l'éloge du chef Alain Renaudin. Il évoque l'apprentissage avec plus de 30 apprentis formés par ce chef qui suit ses disciples.

Certains sont installés, d'autres sont chefs de cuisine ou cuisiniers en France ou à l'étranger.

Alain Renaudin assure un partenariat avec l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne et le cifa 89, notamment dans le coaching concours.

M Michel Tonnelier Président du cifa89 présente le site de l'hôtellerie restauration remodelé à 100% dont les travaux ont duré 1 an.

M Marcel Fontbonne directeur de l'établissement nous dit sa satisfaction face au redémarrage de ce concours qui ne pouvait avoir lieu en 2020 en raison de la pandémie. Le Président Prochasson avait décoré Marcel Fontbonne de la médaille d'or de l'Académie culinaire de France lors du concours de cuisine Iron Cook en 2019.

Une nouvelle édition de ce concours doit être réalisé en Novembre 2022.



Daniel Aublanc, Jean Marie Lamoureux, Ali Monojil et Alain Renaudin



COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DES TROPHEES

LUNDI 6 SEPTEMBRE 2021

Etaient présents :

Messieurs P. ALIX – Rapporteur, J.P. CLEMENT, G. DUPONT, J.M. EVRARD, G. LEGAY, Ch. MILLET, P. NIAU, M. PRALONG, F. PROCHASSON, M. THIVET

Excusés :

Messieurs G. BOR, J.M. CHEVREUIL, D. DUMESNIL, P. GUIGUENO, E. JEGU, J. LALZACE, M. LE FAOU, P. MARTIN, F. MASDEVALL, M. PASQUET, F. POTTIER
Ch. REGNIER, P. TRINCALI

Le Président Fabrice PROCHASSON, retenu par ses obligations annonce son retard de quelques minutes.

Le Président d'honneur Gérard DUPONT, ouvre la séance à 14h00.

Pierre ALIX, nouveau Rapporteur de la commission des Trophées et Concours en remplacement de François MASDEVALL, se présente et rappelle son parcours et sa carrière professionnelle.

TROPHEE NATIONAL 2021

Le Président Fabrice PROCHASSON annonce que la date a été modifiée et que le concours aura lieu le :

Le mardi 16 novembre 2021 à Ferrandi

L'information sera adressée aux candidats, aux jurys, aux Partenaires et à tous les membres de l'Académie dès demain. Idem pour les convocations des jurys.

A ce jour, les candidats inscrits sont :

Florian BRAISSAND, Julien GUENÉE, Michael WICKAERT, Xavier PECHEYRAN

Le Président Fabrice PROCHASSON demande à chacun de travailler sur la recherche de possibles candidats concourants pour s'inscrire.

Il note la période défavorable dans les établissements en général, suite à la période gilets jaunes, rigueur des règles sanitaires due au COVID, manque d'effectif dans les brigades et de personnel formé aux concours.

La liste des jurys est établie. Elle sera affinée suivant les confirmations de présence.

LES JURYS
(mise à jour du 07/09//2021)

Président Concours - Fabrice PROCHASSON – MOF
Président d'Honneur du concours – Gabriel PAILLASSON MOF
Président du Jury– Dorian WICART – Lauréat 2005

Table des Présidents

Fabrice PROCHASSON–Dorian WICART– Gérard DUPONT - Christian MILLET
Christophe MARGUIN - Enzo FRANCESCHELLI- Christian TETEDOIE
Huissier Général – Patrick ASFAUX – Xavier ROUSSEAU
Commissaire : Laurent DRUNAT

Jury cuisine

Responsable : Jérôme LE MINIER – MOF
Pierre ALIX

Bernard VAUSSION
Jean Yves MALITOURNE

Jury PLAT

Responsable : Guy KRENZER – MOF
John ARGAUD – Lauréat 2018
Christophe RAOUX – MOF
Victoria MORIN

Guy LEGAY – MOF – Lauréat 1971
Christophe RAOUX – MOF
Stéphane DEBRACQUE
Georges ROUX

Jury DESSERT

Responsable : Pascal NIAU – MOF
Jean Marc MOMPACH
James BERTHIER
Gabriel PAILLASSON – MOF

Joel Gerard BELLOUET - MOF
Fabrice POTTIER
Bruno CORDIER - MOF

Organisation ACF

Fabrice PROCHASSON
Yamina BATTELIER

David JAULIN- Resp. Marchandises
Jean Michel CHEVREUIL
Gérard AGASSE

Photos Officielle ACF

Stéphane LAURE

Jean Marc EVRARD

Organisation et lots candidats

Patrick TERRIEN

Partenariat ACF

Fabrice PROCHASSON

Envoi, contrôles

Responsable : Pascal GUIGUENO
Christian REGNIER

Responsable service de salle

François MASDEVALL

Porteurs de plats

Les membres de l'Académie Culinaire seront désignés pour porter les plats et assiettes de dessert.

Agence de Presse – BPA

1 personne

Durée de l'épreuve – 5 heures

- 4h30 – Premier plat pour 8 personnes
- 5h00 – Dessert à servir à l'assiette Guy Degrenne

PLAT : THEME : LA DORADE

Travailler 4 pièces de dorade de 600 à 700 g environ

Présentation en 8 portions bien distinctes

Service sur un plat rectangulaire

Recette libre

Flanquée de 3 garnitures individuelles (3 garnitures x 8 portions) :

- Une composée uniquement de végétaux
- Une composée uniquement céréales
- Et la 3^{ème} intégrant au moins 2 fruits de mer dont obligatoirement des crevettes d'Argentine

Les 24 portions de garnitures individuelles devront être présentées sur le plat rectangulaire.

Accompagner de 2 saucières :

- 1 avec un beurre composé chaud ou froid
- La 2^{ème} avec une sauce chaude au goût du candidat – base crevettes d'Argentine

Service et présentation

Sur plat rectangulaire fourni par Guy Degrenne au candidat

Il est interdit de déposer sur le plat une présentation de supports en porcelaine, métal argenté ou autre tels que petites cuillères, petites coupelles, attelets, brochettes etc...

Tout contrevenant verra son plat non noté.

Toutefois, les supports conçus en produits alimentaires et comestibles seront acceptés.

Dressage

- Par le Maître d'hôtel, sur assiette Esquisses de Guy Degrenne, diamètre 32 cm
- **Le candidat donnera son Esquisse de dressage au Responsable de cuisine.**

Technique

- Cuisson de la dorade
- Mise en œuvre de la sauce chaude
- Mise en œuvre des garnitures
- Mise en œuvre du beurre composé

DESSERT – THEME : LA POIRE

Recette libre pour 8 personnes

Confectionner 8 tartelettes individuelles aux poires à servir chaudes

La pâte des tartelettes devra être réalisée sur place

Une sauce ou jus ou coulis peut accompagner les tartelettes si le candidat le souhaite

Service

A l'assiette Boréal Guy Degrenne - diamètre 28 cm

Technique

- Obligatoire à mettre en service
- Tartelettes de 8 à 10 cm de diamètre
- Un Appareil à soufflé peut être utilisé

OBSERVATIONS

Il sera fourni :

- Crème bio 35% Président professionnel
- Beurre doux et salé Président professionnel
- Vanille épices Tiana vanilla
- Epices Selectissime
- Fond de sauce naturel Nestlé chef
- Crevettes d'Argentine de la carte Hubert
- Assiette Esquisse et Boréal Guy Degrenne 32 cm et 28 cm
- Plat Guy Degrenne
- 3 saucières Guy Degrenne

TROPHEE PASSION INTERNATIONAL 2022

salon Equip'hôtel,

2 épreuves dans 6 box, sur 2 jours.

10 candidats à ce jour

Président d'honneur - Mr Thierry MARX

DIMANCHE 6 NOVEMBRE 2022

ENTRÉE - THEME : AUTOUR DE L'ŒUF

Garniture : Légumes, fruits, herbes fraîches variées à prélever sur un buffet pour réaliser la recette

PLAT - THEME : LA VOLAILLE FERMIERE

Deux volailles fermières poêlées, farcies de foie gras de canard et autorisé dans la farce

Deux ou trois garnitures à définir

LUNDI 7 NOVEMBRE 2022

DESSERT - THEME : LA PATE A CHOUX

8 choux de 35 mm de diamètre à garnir d'une glace ou d'un sorbet

- *4 parfums de glaces*
- *4 parfums de sorbets*

Les glaces et sorbets seront fournis aux candidats

2 Paris-Brest 18 cm de diamètre extérieur, montés sur 2 couches

- 1 Traditionnel pour 8 personnes
- 1 artistique pour 8 personnes à l'inspiration du candidat

TROPHEE BERNARD LOISEAU

1 CHOU VERT FARCI POUR 8 PERSONNES SERVI SUR PLAT

Pour la farce du chou :

- Brochet
- Truite
- Sandre

Dimension du chou 16/18 cm de diamètre

Trois garnitures d'accompagnement libres à l'interprétation du candidat :

- 1 d'écrevisses
- 1 de grenouilles
- 1 d'escargots

Le Porc est autorisé (toutes les parties)

SAUCE

A réaliser avec un vin de Bourgogne rouge

Pour la présentation, décors d'écrevisse accepté

PRODUITS INTERDITS

- Foie gras
- Truffes
- Saint-Jacques
- Coquillages
- Tous autres poissons de mer et d'eau douce

LES GARNITURES

Les 3 garnitures choisies à base de légumes de saison, pour 8 personnes, seront à adresser autour du chou

LE DESSERT POUR 8 PERSONNES

Un biscuit frais *Genre financier* à base de :

- Epices,
- Miel
- Noisettes

DRESSAGE

Sur Assiette avec en accompagnement une poire entière

Sauce ou coulis avec base de cassis

Décor libre

La Commission est close à 16h par le Président Fabrice PROCHASSON qui nous remercie de nouveau de notre participation.

Pierre ALIX
Rapporteur de la Commission

JOURNEE DU SAVOIR-FAIRE ET INTRONISATIONS
SAMEDI 11 SEPTEMBRE 2021
SORBONNE UNIVERSITE - CAMPUS DES CORDELIERS

Le 11 septembre dernier s'est déroulée la Journée du Savoir-Faire des Partenaires et la cérémonie d'intronisation des nouveaux membres Titulaires, Emérites et de la promotion Emile TABOURDIAU.

DISCOURS D'ACCUEIL A LA JOURNEE DU SAVOIR-FAIRE
DU PRESIDENT FABRICE PROCHASSON

Nous sommes à la faculté de Médecine dans l'amphithéâtre Farabeuf, un haut lieu des études des sciences et de la médecine, mais aussi d'échange.

Nous sommes ravis de vous accueillir ici, les Académiciens Associés, Auditeurs, Titulaires, Emérites, afin de recevoir nos membres Partenaires pour cette première journée du Savoir-faire de l'ACF en France.

Il est important de se retrouver après cette crise sanitaire du covid-19 et de cette pandémie qui a coupé pendant plus de 17 mois les liens sociaux, familiaux et associatifs, et les tenues de nos institutions. L'académie Culinaire de France a toujours essayé d'être à l'écoute de ses membres, et d'être acteur dans cette crise pour aider les soignants et toute la chaîne des artisans et des métiers de bouche et de l'alimentation.

Je souhaite remercier personnellement chaque académicien qui s'est impliqué dans cette guerre contre la Covid-19, afin de créer un esprit de résilience fort ! dans notre société.

Merci

Je remercie également chaque Partenaire de l'académie qui nous soutient depuis plus de 50 ans pour certains et pour ceux qui viennent d'arriver comme les Artcutier, Tiana Vanilla, et le champagne Heidsieck. Grâce à nos partenaires en 2020, et 2021 qui nous ont tous suivis pendant cette pandémie, l'Académie a pu conserver ses deux emplois, et réaliser tout de même beaucoup d'actions associatives fortes.

La journée du Savoir-faire de l'ACF a été créée par la délégation des USA Canada au début de mon premier mandat de président avec l'appui de mon Président délégué Jean Louis Gérin.

Cette journée doit lier nos partenaires à nos membres, faire découvrir le savoir-faire de leur entreprise, les membres de notre académie, et réaliser des démonstrations culinaires.

Je vous remercie donc tous d'être présent ce matin.

- Franck LEJEUNE pour la Maison LEJEUNE
- Didier PATIN, Marc ROYNARD, Luc Marc LEROUSSEAU et René YVELAIN, pour le Rallye Moustache
- Blandine DAUGENET, Jean Jacques MASSE et Pierre KOCH pour BRIDOR
- Lucas TOZATTO et Gilbert RADIX pour NESTLE CHEF

- Richard DEMONCY pour ROBOT COUPE
- Pierre DELGAROFALO pour NESTLE WATERS
- Laurent CLEMENT pour COUP DE PATES
- Alice VASSEUR et David GILABERT pour ROUGIE
- Solène BOUCHUT et Ali HAIDAR pour KIKKOMAN
- Luc FONTAINE et Jérôme LENIAUD pour BONDUELLE
- Anne Emmanuelle DEBOUZY, Caroline CHITTENDEN et Alexandre BLONDIAUX pour BRAGARD

Merci à Denis MOTRO de m'avoir aidé à réaliser cette première édition et qui sera le gardien du temps ainsi que Yamina BATTELIER pour son implication à la réussite de cette journée.

Bonne journée du Savoir-Faire, il sera très important de finir à 12 h pour aller au restaurant l'Alcazar, et merci d'être de retour pour 14 h,

La cérémonie des intronisations commencera à 14 h 15



Richard DEMONCY – Robot Coupe



Luc FONTAINE et Jérôme LENIAUD – Bonduelle



Laurent CLEMENT – Coupe de Pâtes



Jean Jacques MASSÉ, Pierre KOCH, Blandine DAUGENET – Bridor



David GILABERT et Alice VASSEUR – Rougié



Lucas TOZATTO – Nestlé Professional



Anne-Emmanuelle DEBOUZY – Bragard



Marie LECOMTE et Didier ROLIN – Piper Heidsieck



Franck LEJEUNE – Maison Lejeune



Pierre DELGAROFALO – Nestlé Waters



Ali Haidar et Solène BOUCHUT – Peters & Associés – Kikkoman



Les membres du Rallye Moustache

DISCOURS D'ACCUEIL A LA CONFERENCE ET A LA CEREMONIE DES INTRONISATIONS DU PRESIDENT FABRICE PROCHASSON

Chers Invités,
Chers Académiciens Associés, Auditeurs, Titulaires, Emérites
Chers membres Partenaires,
Chers Présidents d'Associations et Pascal Mousset du GNI Synorcat,
Cher doyen de la faculté de médecine de la Sorbonne,
Cher Pascal Niau membre émérites ACF et MOF pâtisseries,
Cher Docteur Albert Mudry,

En ce jour de grâce du 11 septembre 2021 à la faculté de Médecine, je suis très heureux de vous revoir après 18 mois de pandémie de la covid-19, cette journée est signe de liberté, de l'après-guerre, même si nous devons encore rester prudent, et respecter les gestes sanitaires et protocolaires. Je vous demanderai donc de garder votre masque pendant toute la cérémonie.

Nous nous retrouvons donc pour la première fois depuis le 21 février 2020 où nous avons réalisé nos intronisations au Cordon bleu organisé de mains de maitres par notre membre Titulaire et Meilleur Ouvrier de France, le compagnon Eric Briffard.

Cette période a été longue, parfois sans vie sociale, et sans la possibilité de se réunir en famille et surtout de partager un repas ou des agapes dans un café, bistrot, brasserie, auberge ou dans un restaurant. Nos métiers de bouche ont souffert comme toutes les filières qui y sont associées.



N'oublions pas tous nos disparus décédés de la covid-19. J'aimerais que nous réalisions tous et toutes une minute de silence solennelle !

Je souhaite remercier chaque membre de l'Académie, et ils sont nombreux, qui ont participé aux actions pour les soignants ou dans cette guerre contre le corona virus.

Je félicite le GNI Synorcat et leur président Didier Chenet d'avoir mené avec les syndicats corporatistes les négociations avec le gouvernement pour défendre les intérêts de tous les métiers de bouche, de l'hôtellerie, des bars, du monde de la nuit et du tourisme.

J'appelle maintenant à mes côtés Mr pascal Mousset président du GNI Paris et Ile de France.

DISCOURS DE MONSIEUR PASCAL MOUSSET

Monsieur le Président, Monsieur le professeur Albert Mudry, Mesdames et Messieurs les membres de l'Académie culinaire de France, cher Fabrice,
Si vous me le permettez tout simplement, « chers amis ».

Je me présente à vous en qualité de Président du GNI Paris Ile de France et en tant que restaurateur indépendant.

Le groupement national des indépendants est la principale organisation représentative des cafés , hôtels , restaurants et traiteurs en France .



Forts de 10000 adhérents représentant plus de 250000 collaborateurs, la mission du GNI Paris consiste à défendre, représenter et accompagner les entrepreneurs du secteur.

Le GNI a une très longue expérience de la représentativité puisqu'il est issu de l'un des plus anciens syndicats de France (le synhorcat créé en 1880)

Nous travaillons à renforcer l'unité et la solidarité d'une profession composée essentiellement d'indépendants.

Du petit bistro de quartier à la table étoilée, de l'hôtel indépendant aux plus prestigieux des palaces.
Le GNI a pour ambition d'être l'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics, des collectivités locales et de tous les acteurs économiques qui composent ce secteur.

Notre organisation a été plus que jamais sous la lumière des médias à la faveur de la crise Sanitaire liée au Covid et suite au traumatisme qu'a été la fermeture administrative de nos entreprises.
Notre Président Didier Chenet a été le véritable porte étendard d'une profession et s'est révélé un négociateur redoutable et reconnu face au gouvernement.

Il a porté sans faillir, très haut les couleurs de nos métiers et défendu nos intérêts communs avec une énergie exceptionnelle.

Cette reconnaissance ne doit pas nous faire oublier ce que reste notre cœur de métier.

Nos priorités sont plus que jamais l'emploi et la formation, la revalorisation des carrières et des parcours mais aussi la transmission des savoirs faire.

C'est sur ce dernier point que nous avons sans doute le plus à échanger avec votre illustre académie culinaire.

Nous sommes entre autres, propriétaire des locaux de l'école Médéric et du CFA.

Le centre de formation Asforest est aussi sous notre autorité, cette valeur de la transmission est donc véritablement inscrite dans notre ADN.

L'île de France dont j'ai la charge, plus que toute autre région, est confrontée à des enjeux environnementaux considérables du fait de sa concentration de population.

Nous accompagnons nos adhérents sur l'évolution de la législation, les problématiques de mobilité, de logistique, la gestion des déchets et sur l'évolution des comportements des consommateurs franciliens.

Enfin, dans une économie bouleversée par la digitalisation du commerce, nous portons la voix des petites entreprises qui composent l'essentiel du secteur face aux géants du numérique et face aux plateformes. Je suis très honoré d'être parmi vous en ce jour d'intronisation dans ces lieux remplis d'Histoire, vous allez aujourd'hui accueillir de nouveaux membres à travers ce rituel, vous assurez la pérennité de notre art de vivre et de nos traditions culinaires, tous ces symboles sont autant de repères dont nous avons éminemment besoin pour préparer l'avenir.

La défense de notre gastronomie, de nos producteurs, de nos appellations, de nos savoirs faire est un combat noble et de longue haleine à l'instar de la défense de notre langue.

Cette semaine sort un film, judicieusement intitulé « Délicieux ».

Il raconte de manière romancé, la création du premier restaurant de France, signe sans doute en période de pandémie, de l'extrême fragilité de notre art de vivre et de l'impérieuse nécessité de partager nos convictions et d'unir nos efforts et nos talents pour la défense du goût et du bon .

Stop à la gastronomie Instagram, vive le goût et le plaisir de bien manger, ensemble !!

Pour finir, je tiens à remercier Fabrice Prochasson pour son invitation et me tient à votre disposition avec nos administrateurs du GNI pour échanger sur l'avenir de notre beau métier !

Je vous souhaite à tous une belle cérémonie d'intronisation et vous remercie de votre attention !

Le Président Fabrice PROCHASSON le remercie de son intervention et lui remet un diplôme et la médaille d'argent de l'Académie Culinaire de France.



Christophe Marguin, Pascal Mousset et le Président Fabrice Prochasson

J'ouvre donc maintenant officiellement la cérémonie des intronisations promotion Emile Tabourdiau du 11 septembre 2021.

Je vais accueillir maintenant Mr le Docteur Albert Mudry, Docteur en Médecine, Docteur ès Lettres, Spécialiste FMH en ORL et chirurgie oreille.

Cher Albert,

Nous sommes ravis de t'accueillir, pour que tu nous présentes ton œuvre et ton livre sur la vie de notre Maître fondateur Joseph Favre.



Après la conférence, le Président et le Président d'honneur Gérard DUPONT lui remettent les insignes de Chevalier dans l'ordre Mondial de l'Académie Culinaire de France.

ELOGE D'ALBERT MUDRY PAR GERARD DUPONT

Cher Albert Mudry,

Vous êtes né dans le Val d'Herens en Valais, en 1958.

Vous étudiez d'abord classique, puis scientifique au collège de Sion ; puis, en 1978, à l'université de Lausanne ; en 1984, vous obtenez votre diplôme de médecin, en 1985 vous commencez votre spécialisation en oto-rhino-laryngologie au CHU de Lausanne. En 1990, vous obtenez le diplôme de docteur en médecine.

En 1991 le titre de spécialiste FMH en ORL.

Vous complétez votre formation en otologie et chirurgie de l'oreille à l'université de Würzburg en Allemagne.

De retour à Lausanne, en 1995, vous vous installez comme praticien spécialiste dans les maladies de l'oreille, tout en gardant une activité au CHU V.

Parallèlement et depuis 1996, en autodidacte, vous vous formez en histoire de l'otologie.

Vous obtenez en 2007 le titre de docteur ès lettres. La plupart de vos recherches en histoire de l'otologie ont débouché sur des publications.

Depuis 2010 vous êtes conférencier au département ORL de l'université de Stanford, en Californie – USA.

En 2012 la société suisse d'ORL et de chirurgie cervico-faciale vous décerne la médaille Franz Escher, célèbre chercheur et professeur en médecine, décédé en 1990.

En 2014 vous obtenez un DU en histoire de la médecine à l'université de Paris Descartes. Aujourd'hui encore vous enseignez dans les universités de Stanford et de Paris Descartes, tout en gardant votre activité à Lausanne.

J'ai noté de 1990 à nos jours, seul ou associé, 181 publications scientifiques ou historiques de votre part ; c'est-à-dire plus de 5 par an, dont :

- Les médecins suisses célèbres
- Connaissances otologiques, au temps d'Hippocrate
- Contribution d'Ambroise Paré (1510/1590)
- Naissance de l'otologie, illustrée par des textes de l'époque
- En 2014, Truffe blanche du Piémont, Olfaction et Gastronomie.

Vous avez écrit ou participé à l'écriture de onze livres sur l'otologie ; dont votre thèse en 2007 sur Adam Politzer (1835/1920), médecin Hongrois / Autrichien, l'un des pionniers et fondateurs de l'otologie, parue aux éditions universitaires européennes – 498 pages sur ce célèbre personnage.

Il n'y a que 421 pages sur Joseph Favre, c'est déjà un record tant il vous a été difficile de trouver les justificatifs de vos écrits.

Tel un chirurgien de l'oreille vous avez disséqué la vie de Joseph Favre pour nous offrir ce beau souvenir. Je n'oublie pas votre participation à l'écriture du livre « Les gibiers à poil d'Europe » du regretté Chef Benoît Violier.

J'ai la chance de vous compter parmi mes amis depuis plus de 10 ans. Vous avez présenté à l'Académie Culinaire de France, dont vous êtes membre depuis 1972, dans un amphi, en face, une conférence sur « LES CINQ SENS »

Vous passez de la science à l'histoire, de la recherche à l'application, de l'écriture à la démonstration, avec l'aisance d'un érudit.

Vous avez redonné vie à Joseph Favre et éclairé tous les membres de l'Académie sur la réalisation du Dictionnaire Universel de Cuisine Pratique.

Je suis particulièrement honoré de vous décorer de la Médaille de Chevalier dans l'Ordre de l'Académie Culinaire de France.



J'appelle à mes côtés, Pascal Niau que vous connaissez tous, mais cette fois-ci c'est l'artiste peintre que je souhaite accueillir pour présenter officiellement la toile Joseph Favre qu'il a réalisé.



Cher Pascal,

Tu fais partie des bâtisseurs et tu as accepté à ma demande le 10 novembre 2016 de réfléchir à la création d'une œuvre. Tu as donc dessiné, fait des croquis, parfois pris du recul pour philosopher afin de pouvoir réaliser la toile. Tu as utilisé plusieurs techniques de peinture, et tu as ajouté quelques objets symboliques, mais surtout ton ADN et ta signature Pascal Niau, je vous demande donc de l'applaudir.

Après une petite pause, le Président Fabrice Prochasson et Jean Michel Chevreuil, demandent à l'assistance quelques minutes d'attention.

En effet ces intronisations étant placées sous le souvenir, et la promotion de Mr Emile Tabourdiau, il lui est fait un éloge par Jean Michel Chevreuil ainsi que la projection de photos souvenirs d'Emile.

En l'honneur de sa mémoire, les membres de l'Académie présents l'applaudissent chaleureusement.



Il est 16h20, c'est au tour des nouveaux intronisés d'être appelés pour recevoir leur diplôme et leur insigne.

- AMARI Fabrice (F. PROCHASSON - PH. ASTRUC)
- AQUISTAPACE Jérémy (F. PROCHASSON - C. PASQUIER)
- BEE François Xavier (O. DARDE - S. VILACA)
- CAILLETEAU Simon (O. DARDE - S. VILACA)
- COTTE Emile (G. BOR - R. FILIPPI)
- CRIBIER Franck (JP. CLEMENT - E. JEGU)
- DELANNOY Manuel (JM. LAMOUREUX - P. GUELLEC)
- DELILLE Ludovic (D. RIPPA - F. PROCHASSON)
- FOUQUOIRE Angie (B. VAUSSION - R. SOUID)
- FRANCESCHELLI Enzo (F. PROCHASSON - JM. CHEVREUIL)
- GAUTHIER François (G. DUPONT - JM. FRAMERY)
- GOBET Jean Camille (O. DARDE - E. CHISVERT)
- GUEDJ Michael (F. PROCHASSON - JM. MOMPACH)
- GUICHET Jean Sébastien (O. DARDE-S. CAILLETEAU)
- HOUZET Hubert (F. PROCHASSON - O. DARDE)
- JOUBERT Jerome (CH. REGNIER - JP. SAUNIER)
- LAQUIEZE Xavier (F. PROCHASSON - JM. MOMPACH)
- SCHAEFFER Yannick (F. PROCHASSON - M. LESOILLE)
- SINGER Mark (M. THIVET - CH. MILLET)
- VILELA MADEIRA Jaime (F. PROCHASSON - F. MICHEL)
- YABE Tadashi (G. DUPONT - F. CHIBA)
-



INTRONISATIONS DES MEMBRES TITULAIRES

ELOGE DE JOSEPH BERCHOUX PAR ANNE ELISABETH CARCANO



Monsieur le Président Prochasson,
Messieurs les membres Émérites et Titulaires,
Mesdames et Messieurs de l'Académie Culinaire de France,
Monsieur Albert Mudry,
Mesdames et Messieurs les bienfaiteurs et partenaires de l'Académie Culinaire de France,

Le grand honneur annoncé par Gérard Dupont qui m'est réservé ce jour, m'a en un premier temps véritablement ému, je voudrais vous remercier de l'attribution du fauteuil de Joseph Berchoux né en 1760.

Faire et vous dédier son éloge est un exercice très impliquant, car il engendre non pas pour moi de vous dévoiler ses appartenances, mais plus de parler de son travail délicat, nourri et plus encore. De ce qu'il me reste aux confins des lectures et des ramifications obligatoires qui m'ont mené à d'autres illustres auteurs, historiens du goût et de cuisiniers émérites sont bien évidemment l'homme des quatre chants, de ces poèmes.

Les justifications, les sens zélés et doubles conduisent non pas aux réflexions sommaires mais aux analyses liées au sens mêmes de leurs affirmations, de leurs descriptions. Faire virevolter les mots et les Alexandrins, savoir placer les hémistiches, n'est pas à la portée de tous. Ce livre, ce petit objet relié revêtu de son cuir usé et vieillissant pris place sur mon bureau. Je n'avais pas lu Joseph Berchoux. Je l'ouvris et découvris non sans efforts sa plume éclairante. J'avais besoin de m'entourer d'autres auteurs de son époque et de contemporains, au total une dizaine d'ouvrages venaient m'envahir l'esprit. Comment s'organiser, comment prendre très au sérieux cette demande. Rien de plus addictif que de se ressourcer par la lecture, de découvrir, de trouver sa place dans l'ombre des grands et des érudits. Que le vrai savoir est époustouflant !

Ces temps dédiés, conjugués à la lecture et à la réflexion ouvrent des voies sans limites. L'homme qui écrivit sous plusieurs pseudonymes en tant que littérateur et poète raffiné signa ses poèmes à sa troisième édition de « La Gastronomie ou l'Homme des champs à table ». Ces quatre chants didactiques ont été un vrai moment d'analyses. À bien des égards on peut entrevoir la masse de travail abattue. Joseph Berchoux est de famille aisée et royaliste de la petite noblesse de province. Il échappe à la proscription en 1792, il s'enrôle et quitte le service après la révolution pour se livrer aux lettres. La première édition pour ce recueil date de 1801.

Le chant premier, histoire de la cuisine, me plonge dans le monde des dieux, des divinités mais aussi des Grecs et des Romains où l'abus prévalait. Ce qui reste des opulences sont leurs récits où l'ego a une place prépondérante. Donner et recevoir où celui qui donne le plus se pense admirable. Les prémices des épices et les assaisonnements font grandir les esprits, pour laisser place aux alliances nouvelles, aux mets transformés, additionnés de saveurs exotiques.



Le Chant second, le premier service, plus contemporain, avance le cuisinier telle une bannière, lui confiant leurs maisons, leurs cuisines et nous explique à quel point savoir s'entourer d'un personnel pouvant transformer un dîner est d'importance. La justesse et l'équilibre prennent place ainsi que de justifier la présence du cuisinier qui saura user de ses capacités à mener un travail de qualité et d'élégance. Les échanges raffinés, la place des intellectuels sont conjugués aux repas élaborés avec justesse. Les choix sont précis, la discrétion est de mise, seuls les convives ont le pouvoir de l'éloge et de la critique à l'endroit de celui qui reçoit. Les récits sont censés et prouvent à quel point de savoir regarder, travailler et respecter l'autre est la base d'un devenir libre, égalitaire et respectueux. Les hommes et la nature doivent cohabiter, c'est de cela même que l'auteur a pointé avec justesse et circonspection. L'écologie est prouvée, présente et évidente, le bon sens est acté.

Le Chant troisième, le second service, de fait la religion émane et semble décryptée chargée d'évidences et l'auteur de lui rendre allégeance. Puis de ses observations et de ses regards posés sur les honneurs rendus à la table, de bien servir et recevoir, l'hôte se délecte à décrire le précieux, allant des nectars aux pois verts cultivés dans le sein des hivers. À se pourvoir, les raffinements semblent obnubiler la bienséance du recevoir. Les énumérations, les descriptions habiles, voire odorantes percent les feuillets de ce livre imprimé et laissent coi le lecteur intéressé. De Vatel il décrit le sort, la Parque en a décidé, c'est la mort.

Le Chant quatrième, le dessert, ouvrir les possibilités à la noblesse, que le pauvre existe et ne quantifie pas sa misère. Souligner que de partir militaire fut un périple lui apprenant tant et encore plus et que le fil de la vie puisse éclairer ses enseignements et son chemin. De découvrir à nouveau la joie, la satisfaction d'un très bon repas définit que rien ne va de soi, que l'hospitalité est une joie. Enfin démontrer que de remercier, un ami, un collaborateur, son cuisinier doit prendre place au milieu des sentiments, s'en priver laisse ouvert le ressentiment. Savoir rendre hommage, aux dessins, aux constructions, aux élaborations

dotés de parfums, d'arômes et de persévérances, jugez de ce qui est simplement bon et délectable. Oublier les politiques persévérants, empreints de cruauté, menant aux guerres déclamées lors des dîners. Les réunions se doivent amicales et bienveillantes, Joseph Berchoux souligne cela, il n'élude pas mais explique que la table reste le lieu où l'on se doit de temporiser et d'être aimable, savoir transgresser pour que les sujets soient appréciés afin de ne pas oublier le présent qu'est un dîner. Cet éloge se termine, Joseph Berchoux se meurt en 1838 à l'âge de 78 ans. Je voudrais tant retenir ces vers talentueux. Puissent-ils m'apprendre que de lire encore et encore est un exercice éclairant, que de jouir des mots peut être un aliment, j'aurais aimé me poser à une de ces tables décrites, mais d'élaborer et de servir me procurèrent tant de joies et ont posé les limites, celles de tenter d'offrir ce que je puis donner, de l'amour, de la sincérité et du don de soi à des fins gastronomiques. Je cueille ce mot, « Gastronomie » car c'est à vous qu'on le doit et vous en remercie.

Bibliographies

- Berchoux, Joseph. *La Gastronomie ou l'Homme des champs à table*, Giguët et Michaudimp-Libraires, Paris, 1803.
- Bernier, Georges. *Antonin Carême, La sensualité gourmande en Europe*, Grasset & Fasquelle, 1989.
- Mudry, Albert. *Joseph Favre, cuisinier et érudit*, Éditions Favre SA, Lausanne 2020.
- Montaigne. *Journal de Voyage en Italie par la Suisse et l'Allemagne*, Bordas, « Les grands maîtres, 1948
- Carême, Antonin. *Le cuisinier parisien, ou l'art de la cuisine française*, Maison d'édition Maxtor, 2013.
- Koslow, Susan. *Frans Snyders, peintre animalier et de natures mortes*. Fonds Mercatot Parisbas, Anvers 1995.
- Leroy, Jean-François. *Adanson dans l'histoire de la pensée scientifique*, Revue d'histoire des sciences, Muséum national d'histoire naturelle, Paris, 1967.
- André, Jacques, *Apicius, l'art culinaire, à partir de manuscrits datés du IX et XV siècles*, Édition les belles lettres, Paris 1974.
- Csergo, Julia, *Imaginaires de la gastronomie*, Édition MenuFretin, 2020.
- Cohen, Evelyne et Csergo Julia, *L'artification culinaire*, Publication de la Sorbonne, 2013.

ELOGE DE PIERRE LACAM **PAR GERARD AGASSE**

Monsieur le Président,
Messieurs les membres du bureau, chers Amis, Mesdames, Messieurs,

C'est une vive émotion et un grand honneur pour moi de faire l'éloge du maître Pâtissier-glaçier Pierre Lacam.

Pierre LACAM, fils de teinturier, est né le 27 décembre 1936 à Saint -Amand-de-Belves, près de Sarlat en Dordogne.

Son frère aîné qui était pâtissier l'encouragea à épouser la profession.

Le jeune Pierre fut placé en 1850 à l'âge de 14 ans dans la maison Chanet, rue Ferrandière, une des meilleures pâtisseries de Lyon.

Il y resta deux ans avant de faire des stages dans plusieurs autres établissements de la ville.



En 1854, il quitte Lyon pour faire son tour de France en indépendant, car à cette époque les ouvriers Pâtisseries ne font pas encore partie du compagnonnage.

On le retrouve successivement à Vienne en Autriche, à Tarare, à Givors, à Tours puis à Paris en 1956 chez Audry et Gilet rue Vivienne et plus tard à Fontainebleau.

De là, il repart pour Brest, Dinan, Nantes, Saumur, Loches « étudiant, glanant partout les éléments qu'il devait grouper plus tard pour en informer une œuvre si utile à la corporation : « le Dictionnaire de cuisine Pratique de Joseph Favre, fondateur de l'Académie Culinaire de France ».

Dès 1860, il se lance dans les créations personnelles : petits fours à la poche, aux amandes, au beurre fin... et fait les premiers entremets à la meringue italienne.

En 1865, il publie le pâtissier-glacier. Le succès est immédiat. L'édition est vite épuisée et on en retire 6000 exemplaires.

Il retourne alors à Paris pour occuper la place de Chef chez Ladurée rue Royale de 1867 à 1871.

En 1875 il s'installe à Tours, une ville dont il garde un bon souvenir.

A 37 ans, Pierre LACAM jouit d'une grande renommée. Il est appelé à la cour de Monaco pour remplir les fonctions de Pâtissier-Entremétier du prince Charles III de 1877 à 1879.

Après ce séjour monégasque, il reprend ses voyages à travers les provinces avant de s'établir à Vincennes de 1887 à 1895.

Il remplace la pince par un petit instrument en bois, la gaufreuse et crée, le file-sucre, deux instruments qui facilitent le travail de ses confrères.

En 1890, il publie le Mémorial de la pâtisserie (1600 recettes). L'ouvrage connaît un grand succès et est souvent réimprimé.

La cinquième édition, paraît en 1900 et compte 2800 recettes.

Il abandonne le métier pour se consacrer uniquement à la rédaction de ses livres et de son journal. En collaboration avec Charabot, il publie en 1993 « le Mémorial des glaces » qui n'eut qu'une édition, épuisée en 1899 ?

« Bibliophile à son heure, il réunit au cours de ses dix dernières années, environ 700 volumes anciens et quelques modernes, qui forment une « bibliothèque gastronomique des plus rares » selon Joseph Favre dans sa notice sur Pierre LACAM, et d'ajouter :

« Moins bruyant que travailleur, Lacam était de ceux qui croient que les actes valent mieux que les paroles, il savait se rendre utile en silence et laissait faire la critique jalouse, sachant en praticien intelligent se mettre au-dessus des haines sans cesser un instant de travailler au progrès de son art »

Enlevé subitement à l'affection de tous le 22 mai 1902 à l'âge de 66 ans par une apoplexie, il est inhumé le 25 août au cimetière de Bagneux.

Je tiens à remercier, le président Fabrice PROCHASSON, les membres du bureau ainsi que mes deux parrains Pierre DUCROUX et Marc PRALONG qui m'ont permis de rejoindre l'Académie culinaire de France en 2005 et qui maintenant m'honorent du titre de Titulaire à l'Académie.

ELOGE D'EUGENE HERBODEAU, LA FIDELITÉ **PAR ERIC BRIFFARD**

Chers Académiciens Emérites, Titulaires, Honoraires, Chers Auditeurs, Associés,
Mesdames, Messieurs, chers Ami(e)s de l'Académie Culinaire de France,
Cher Président,

Qui était donc le Chef cuisinier Eugène Herbodeau, qui a vécu dans le sillon de l'illustre Maître Auguste Escoffier ?

Eugène Herbodeau naquit le 3 avril 1888 à Rosnay dans l'Indre et décédera le 23 janvier 1981 à Nice dans les Alpes-Maritimes à l'âge de 92ans.

Eugène Herbodeau sera recommandé à Auguste Escoffier alors qu'il travaillait à Paris, c'est ainsi qu'il débutera une belle carrière en Angleterre, qui offre à l'époque des perspectives d'embauches intéressantes et de bons salaires.

La gastronomie française sait déjà s'exporter avec de belles opportunités comme celle du prestigieux Carlton hôtel de Londres, son premier poste sera chef de partie poissonnier en 1912, à l'âge de 24 ans. En Septembre 1913, les compagnons cuisiniers fondent une nouvelle Cayenne de l'Union Compagnonnique dans la capitale anglaise.



Le chef Herbodeau qui a le sens du Devoir, sera reçu dans la même année Compagnon cuisinier sous le sobriquet compagnonnique "Berry la Fidélité".

En 1914, il sera réquisitionné à la Première guerre mondiale, Eugène Herbodeau, homme de caractère se fait remarquer notamment en mai 1918 lors de la retraite de Fismes et le 26 septembre 1918 aux attaques du Mont Murstou en faisant plusieurs fois preuve d'initiative en rapportant des renseignements précieux recueillis au cours de ses missions. Pour ces faits, il recevra la Croix de Guerre.

Il sera démobilisé le 27 février 1919 pour rejoindre Londres et reprendre son poste à l'hôtel Carlton. L'année suivante, Eugène Herbodeau sera nommé chef du Ritz Hôtel de Londres. Il deviendra la même année, le Président de l'Union Compagnonnique de Londres puis en 1924, Président de l'Association Culinaires Française.

En 1928, il reviendra au Carlton où il occupera la place de son maître à penser « Auguste Escoffier » qui s'était illustré dans cette prestigieuse maison.

En 1930, il ouvrira son propre restaurant à Londres, L'Écu de France, situé à l'angle de Jermyn street et de Babmaes street, qui deviendra une maison réputée de premier ordre.

Il sera nommé Chevalier de la Légion d'Honneur en 1931.

En 1940, dans cette période troublée de la seconde guerre mondiale « les français de l'étranger » à qui il rendra de précieux services, viennent s'attabler régulièrement dans son restaurant.

Il sera nommé au grade d'Officier de la Légion d'Honneur en 1951, pour services rendus à la France.

En 1956, paraîtra la première biographie d'Auguste Escoffier « Le Grand Maître de la Cuisine Française » rédigée en anglais par ses deux disciples Eugène Herbodeau et son ami et complice le chef Paul Thalamas.

C'est dans leur esprit que naîtra alors le grand projet de créer dans la maison natale du maître Escoffier, un véritable mémorial, dans le but de prolonger son œuvre et son éthique de la Cuisine Française.

De retour en France, ils s'attacheront à créer la Fondation Auguste Escoffier dans la maison natale du grand chef, à Villeneuve-Loubet dans les Alpes-Maritimes.

Ce projet pourra se réaliser grâce à la générosité d'un autre de ses disciples, Joseph Donon, qui, parti en avril 1912 aux Etats-Unis, à l'initiative d'Auguste Escoffier, il y fera fortune et acceptera de réaliser et de financer le grand dessein de Paul Thalamas et d'Eugène Herbodeau.

La Fondation Auguste Escoffier, créée pour la réalisation de ce projet, achètera la maison natale d'Escoffier en 1960 pour la transformer en musée.

Le musée Escoffier de l'art culinaire ouvrira ses portes le 2 mai 1966.

« **Les Disciples d'Auguste Escoffier** » furent créés en 1954 par Jean Ducroux, chef de cuisine à Nice et Président de la Fraternelle des Cuisiniers. Il eut l'idée de réunir les chefs de cuisine des grands hôtels de la région, pour déclarer les statuts de cette nouvelle association et le cérémonial d'intronisation. Un premier Chapitre s'est tenu en avril 1963, sous la présidence d'Eugène Herbodeau.

En 1961, Eugène Herbodeau sera le récipiendaire de la prestigieuse Coupe d'Or Internationale d'Art Culinaire Marius Dutrey.

Toute sa vie le chef Eugène Herbodeau fut un humaniste, qui n'a eu de cesse de transmettre avec engagement les valeurs de la Cuisine Française et d'honorer avec fidélité, la mémoire de son Maître Auguste Escoffier.

Quel bel exemple de transmission pour nos jeunes, futurs maillons de cette chaîne qui perpétue nos valeurs et de notre savoir-faire pour le rayonnement de nos métiers.

Je dédie l'honneur que vous me faite aujourd'hui en me nommant Titulaire au fauteuil d'Eugène Herbodeau, aux différents chefs qui m'ont formé Gabriel Bourgeois, Michel Moret, Joel Renty, Marc Meneau, Philippe Groult, les compagnons de l'Union Compagnonnique ainsi qu'à mon mentor, Joël Robuchon.

Je vous remercie de votre attention.

ELOGE DE HENRI PAUL PELLAPRAT **PAR GILLES BLASCO**

Monsieur le Président,

Messieurs les membres émérites, titulaires, auditeurs et associés de l'académie culinaire de France,
Mesdames, Messieurs,

Je vais vous présenter l'éloge de MONSIEUR HENRI PAUL PELLAPRAT. (*Noté HPP par la suite*)
HPP est né en 1869 à Saint Maur des fossés dans le val de marne.

Il fit son apprentissage dès l'âge de douze ans en pâtisserie durant trois années, puis travailla dans plusieurs restaurants très en vogue durant cette belle époque. Il débuta au Café de la paix, puis à la célèbre Maison Dorée, qui à l'origine, était *Le Restaurant de la Cité* et qui, en raison de son aménagement luxueux, et de ses dorures sur les balustrades prit le nom de Maison dorée.

C'est d'ailleurs ici qu'il secondera le grand chef cuisinier Casimir Moisson (*Président d'honneur de l'ACF en 1888*), qui fit de ce lieu le centre de la vie culturelle et politique de la capitale. Il semblerait d'ailleurs, que ce soit à la *Maison dorée* que le tournedos Rossini fut créé pour le compositeur Rossini. Celui-ci était un habitué et un voisin. Il habitait rue de la Chaussée d'Antin.

Je vous parle ici, d'une certaine époque, la belle époque, cette époque où, ne l'oublions pas, la tour Eiffel n'était pas encore édifée ! (1887-1889)

HPP continua sa formation chez le confiseur Forest à Bourges, chez Bignon, Prillard, mais aussi chez Champeaux place de la bourse à Paris, où l'on dégustait le fameux poulet champeaux (*poulet sauté, petits oignons, pommes noisette, et sauce brune par déglacage*).

La recette se perpétua. Avec elle, Champeaux fit honneur aux amateurs de bonne chère et de beaux flacons avec ses 80000 bouteilles !

Notons aussi que, parmi les célébrités du *Restaurant Champeaux*, le cuisinier Nicolas Marguery (1834-1910) commença à la plonge puis passa devant les fourneaux pour nous laisser déguster en héritage sa fameuse sole !



Ce lieu mythique sera aussi le lieu où l'académie Goncourt décerna le premier prix Goncourt le 21 décembre 1903.

Ensuite HPP réalisa son service militaire à Verdun, et multiplia ses expériences en régions puis à l'étranger. Sa carrière professionnelle le conduisit vers l'enseignement puisqu'il co-fonda la célèbre école du Cordon bleu à Paris avec Marthe Distel, (*ouverture du cordon bleu le 14 janvier 1896 dans la galerie d'Orléans du Palais-Royal à Paris*) où il enseigna sa passion culinaire et pâtissière durant trente-deux années. Il aura d'ailleurs comme élève un célèbre Raymond Oliver.

En 1914, HPP fut mobilisé pour la première guerre mondiale et démobilisé un an après pour charge de famille. L'école étant fermée durant cette période, il fera halte au « Lucas » (*Dénommé et connu depuis 1924 sous le nom de Lucas carton*), avant de reprendre son poste de professeur.

Mais en 1930 le chef PELLAPRAT poursuit son œuvre avec une initiative sans précédent, en créant Le Train des Poissons. Il voulait inciter les Français à manger plus de poisson conscient que cet aliment possède des vertus nutritives certaines et une alternative intéressante à la viande.

Ce *Train des Poissons* partait de la gare de Lyon, à Paris, et multipliait les arrêts le long de la ligne Paris Lyon Marseille.

Reconnu dans le monde entier pour ses talents de cuisinier, il fut honoré et récompensé par de nombreuses distinctions tout au long de sa carrière. Il fut notamment officier de l'Instruction publique et officier du Mérite agricole. Philéas Gilbert et Curnonsky n'ont également pas tari d'éloges à propos de son savoir-faire au travers de nombreux ouvrages.

En 1932, il décide de prendre sa retraite mais Henri-Paul Pellaprat, incapable de s'arrêter, se consacra à l'édition culinaire pour les ménagères et les professionnels. Il est en effet l'auteur de nombreux ouvrages culinaires, tels que : « La cuisine familiale et pratique », « Cuisinons vite et bien », « La cuisine végétarienne en 1947 », "300 recettes de cuisine à La Cornue " en 1933, ou encore « L'art culinaire moderne » en 1936, qui demeure le plus connu !

Ces ouvrages ont été quasi tous édités entre les deux guerres. Ils ont accompagné des générations de cuisiniers. HPP avait à cœur de former et de transmettre son savoir. Passionné de cuisine et d'enseignement il forma également des dizaines de générations de professionnels et de ménagères aguerries à la cuisine et à la pâtisserie pour réjouir leur famille.

HPP était un précurseur de la présence féminine dans nos cuisines professionnelles, conscient de cette tradition familiale qui au travers des repas familiaux transmettaient l'art culinaire à la française. Il cite d'ailleurs dans sa préface de la cuisine familiale :

« La femme française plus que tout autre est soucieuse du bien-être et du bonheur des siens ; or la bonne table française contribue puissamment à ce bien être puisqu'elle demeure une des rares joies que la dureté des temps nous mesure avec tant de parcimonie ».

Il terminera sa carrière en réalisant quelques missions de conseil culinaire auprès de grands chefs pour leur faire profiter de sa grande connaissance du métier.

HPP Tirera sa révérence en 1954 à l'âge de 85 ans. Il nous laisse en héritage l'image d'un grand chef bienveillant du 20^{ème} siècle qui avait à cœur de transmettre et de partager un art de vivre et qui maniait à merveille l'art de l'écriture culinaire. Homme de projets et précurseur de la cuisine équilibrée, mais aussi rassembleur d'âmes pour que la cuisine soit universelle de la famille au professionnel averti.

Il aura su transmettre aux jeunes générations de son époque cette passion qui l'animait. Monsieur Pellaprat, ou devrais-je dire, Chef ? Merci pour votre œuvre, ou plus justement pour votre Chef d'œuvre !

Vous, chef Pellaprat, vous tous ici, présents ou non, je souhaite vivement vous remercier, Monsieur le Président, ainsi que vous tous les membres émérites et titulaires de l'académie culinaire de France, pour l'immense honneur que vous me faites en m'élisant membre titulaire de votre belle Académie.

Inutile de vous dire à quel point que je suis sensible à ce fauteuil qui montre beaucoup de similitudes avec une partie de mon parcours professionnel. La gare de Lyon et le Train aux poissons lieu de mon arrivée à Paris depuis mon port de pêche sétois, l'enseignement et l'écriture culinaire à l'école hôtelière de Paris où HPP servit, en 1939, Un menu d'exception, ainsi que la passion de la cuisine et des métiers de bouche, la transmission des valeurs de l'ouvrier dans ce métier qui m'évoque le compagnonnage. Voici bien des sujets qui me sont familiers et m'animent au quotidien ! Un seul regret, celui de n'avoir pas eu la chance de croiser le chef Pellaprat !

Dans ce moment solennel, cet après-midi je ne peux pas m'empêcher de saluer tout particulièrement mes maîtres, tous ceux qui m'ont légué une « pincée » de savoir-faire, une « essence » de leur humilité, un « tronçon » de chemin qui m'aura toujours guidé. Je veux parler des chefs Jacques Pic, Michel Truchon, Gérard Bertin, Jean Claude Fabre, les trois Jean Pierre Vigato, Biffi, et Lebland, Jacques Sylvestre, Jean Marc Mompach, Michel Maincent, et les Compagnons de l'Union Compagnonnique.

Je conclurai cet éloge en vous disant que le cuisinier seul n'est rien, HPP ne me contredirait pas avec ses six enfants à 46 ans ! Et bien oui, je ne serais pas là devant vous si je n'avais pas la chance de partager ma vie avec Carole mon épouse et avec notre fille Charlotte. « Vous l'aurez compris pour que

l'entremets soit réussi nous ne pouvions que la prénommer ainsi ! » A mes côtés, elles m'accompagnent dans ma passion. Je ne serais pas là non plus sans avoir été bercé dans la charcuterie familiale et sans mes parents qui m'ont donné le goût des métiers de bouche.

Je suis conscient de l'honneur qui m'est fait et je m'engage envers l'Académie Culinaire de France à toujours être digne de votre confiance.
Je vous remercie pour votre attention.

ELOGE D'EMILE DUVAL **PAR JEAN-MICHEL CHEVREUIL**

Pâtissier contemporain Emile Duval faisait partie de ce qu'on appelle " des ouvriers complets " il marquera de son empreinte la pâtisserie et la confiserie.
Sa formation professionnelle fut des meilleures et il atteignit de hauts emplois dans de nombreuses maisons avec des gérances au sein des Maisons Gouache, Lattinville, Rey de Paris illustres enseignes de la pâtisserie.



Il éprouvait le besoin d'écrire, d'ordonner, de traduire, de classer, d'établir des recettes puis de les réunir afin de créer des livres formant un outil de travail utile, sérieux, précis à l'usage de tous les professionnels.

Lorsqu'il était à Paris une pâtisserie portugaise née d'une vogue éphémère s'était ouverte près de l'Opéra au début du siècle d'où deux spécialités émergées " les Favoris" et " les Sainte Claire " dont on disait du bien. Emile séduit par leur présentation en acheta mais constata un goût particulier assez différent du goût habituel des pâtisseries françaises. Mais séduit par l'originalité il décida d'en modifier la ou les parfums voyant la possibilité de la mettre au goût des Parisiens.

Ce besoin d'écrire de créer fut récompensé en 1905 lors de la publication du "traité Général de la confiserie moderne, Desserts, glaces, Chocolats" avec la collaboration de son ami Darenne. A

l'exposition Culinaire d'avril 1905 qui eut lieu aux Tuileries il obtint donc pour cet ouvrage un grand diplôme d'honneur.

Un ouvrage de 886 pages traitant aussi bien de la confiserie de fabrique comme de la confiserie fine, des glaces, des sirops, de la cuisson du sucre en passant par les substances couramment employées en confiserie de leurs origines, propriété aux parfums et colorants. De nombreux chapitres s'ajoutaient parlant aussi bien de pralines et bien d'autres réalisations pâtisseries au total 1800 recettes, 12 planches en photocopie et 280 gravures.

Emile Duval écrivait également dans la Revue "Cuisine française et étrangère"

Parfois il signait ses écrits sous le pseudonyme de E Verdon.

Dans cette revue il y traite notamment "des fleurs en sucre tournée" s'exprimant ainsi " les fleurs par la beauté de leurs formes, la richesse et la variété de leurs coloris, la suavité de leurs parfums, sont un des plus jolis ouvrages de la nature " Pâtissier poète il reflète l'âme de toute notre corporation cherchant toujours à agrémenter ses productions pour les rendre plus agréables.

Quittant Paris il s'installa Pâtissier- Confiseur à Chaumont en Haute Marne ou il deviendra président d'honneur du Syndicat des Pâtisseries de la région.

Praticien de mérite, Emile Duval fut une forte personnalité de notre profession. Il fut membre des jurys des Expositions Culinaires en rédigeant de forts intéressants commentaires, et comptes rendus dans les colonnes de la "Cuisine Française et Etrangère", toujours plaisants à lire et à consulter de nos jours pour retrouver l'histoire de la pâtisserie et son évolution au cours du temps.

Au nom de toute notre corporation Merci Monsieur Emile Duval

INTRONISATION DES MEMBRES EMERITES



Gérard Bor, Gérard Dupont, Guy Jasnot, Michel Pasquet, Fabrice Prochasson, Gilles Biancheri, Guy Legay et Christophe Marguin



Anne-Elisabeth Carcano et Gérard Dupont



Le Rallye Moustache



Yvan Raphanel



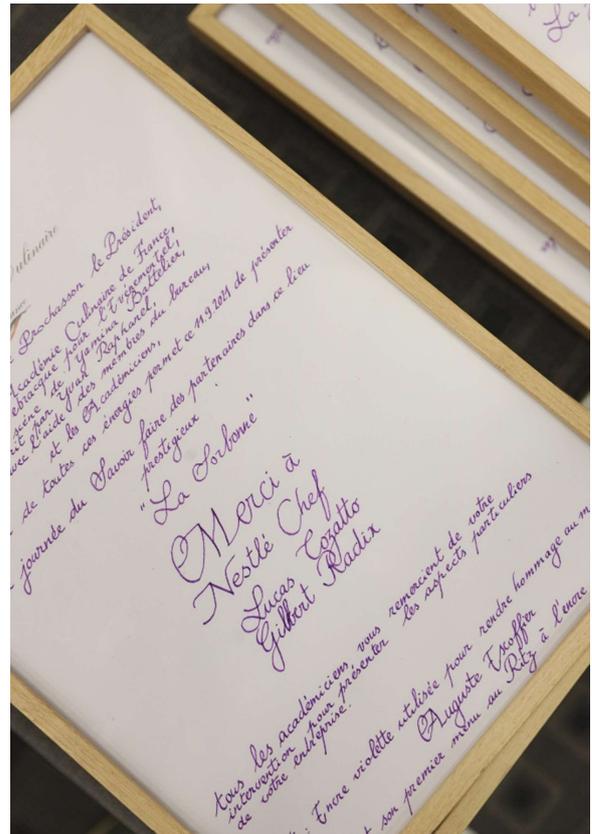
Le Président et Pascal Niau



Anna Elisabeth Carcano et Fabrice Prochasson



Guy Legay et Eric Briffard



Une assemblée de Chefs attentive à la Conférence du Dr Mudry

Cette belle journée s'est clôturée par le magnifique cocktail orchestré par Stéphane DEBRACQUE, dressé dans le cloître de la Sorbonne où membres et invités étaient conviés pour partager un moment de convivialité.



Laurent Gondry



Jean Pierre Clément et Stéphane Debracque



Marie Lecomte et Didier Rolin – Piper Heidsieck



Bao Feiyue



Guy Jasnot et le Dr Albert Mudry



Enzo Franceschelli



Thi, Valentin Doraphé, Emmanuel Fournis, Eric Briffard, Fabrice Prochasson, Gilles Blasco et Emmanuel Marie



Frédéric Chiba, Marc Pralong, Akémi Pralong, Christian Cheutin et Mme Cheutin





Jean Luc Buscaylet, Gérard Cagna, Fabrice Amari, François Xavier Bee et Alain Caddy



Xavier Laquière et Mana Ouaret



Ayako Miki

SEMAINE DU FOIE GRAS



Paris, septembre 2021

Objet : Participation des chefs de l'Académie Culinaire de France à la 4^e semaine du Foie Gras

Chers Membres de l'Académie Culinaire de France,

Après deux années compliquées pour la filière Foie Gras et les restaurateurs, les professionnels français du Foie Gras sont encore et toujours mobilisés à nos côtés pour nous permettre de proposer du Foie Gras à nos menus comme le souhaitent 88 % des Français* !

Dans cette optique, l'Interprofession du Foie Gras lance la **4^e semaine du Foie Gras** à travers toute la France ! Organisé **en partenariat avec l'Académie Culinaire de France pour la 4^e année consécutive**, cet événement se déroulera du **15 au 21 novembre** !

Tous les Chefs qui le souhaitent sont invités à y participer gratuitement et à **mettre le Foie Gras à l'honneur sur leurs tables ! N'hésitez pas à participer à cette initiative en inscrivant votre restaurant en ligne sur :**

semaine-du-foie-gras.fr/inscription2021/



La semaine du Foie Gras 2021 fera l'objet d'une **communication dans les médias et les réseaux sociaux** en s'appuyant sur le site de l'événement qui présentera les restaurants participants sur une carte interactive : www.semaine-du-foie-gras.fr

Foie Gras, Magret, Confit : 5 bonnes raisons de les mettre à la carte des restaurants !

Avec 88 % des Français qui pensent que le Foie Gras doit être proposé par les Chefs au moment des fêtes de fin d'année* et 68 % qui estiment même qu'il devrait être présent toute l'année sur leurs tables*, le Foie Gras, Magret et Confit ont de nombreux atouts à faire valoir à la carte des restaurants. Découvrez dans le document ci-joint les 5 avantages à mettre ces mets emblématiques de la gastronomie française à votre carte !

Parce que les membres de l'Académie Culinaire de France sont de fervents défenseurs et promoteurs de ce mets de tradition, inscrit au patrimoine gastronomique et culturel français,

nous serions très heureux **qu'un grand nombre s'engagent aux côtés du Foie Gras et de ses professionnels !**

Pour tout renseignement, contacter l'Agence ADOCOM-RP au **01.48.05.19.00.** ou par mail à info@semaine-du-foie-gras.fr.

Pour vous inscrire en ligne : semaine-du-foie-gras.fr/inscription2021/

Dans cette attente, recevez, cher Adhérent, nos salutations les plus distinguées.



Fabrice PROCHASSON
Président de l'Académie Culinaire de France

* Source : Enquête CIFOG / CSA décembre 2020



Éric DUMAS
Président du CIFOG
Interprofession du Foie Gras

FOIE GRAS, MAGRET, CONFIT

5 bonnes raisons de les mettre à la carte !

- 1 RÉPONDRE AUX ATTENTES DE VOS CLIENTS :**
Près de 7 Français sur 10 estiment que le Foie Gras devrait être présent tout au long de l'année à la carte des restaurants (+ 8 points vs 2019) et 88 % à Noël. (Source : enquête CIFOG / CSA déc. 2020)
- 2 VALORISER L'IMAGE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT :**
en cuisinant ces produits, vous répondez aux envies de vos clients à la recherche de sensations et de moments exceptionnels dans votre restaurant. Vous leur offrez la possibilité de s'évader de leur quotidien en dégustant des plats extraordinaires ! **C'est une excellente façon de vous démarquer** : 75% des restaurateurs qui servent des produits issus du canard gras estiment que cela valorise la carte et l'image de leur établissement. (Source : CHD EXPERT-CIFOG 2019)

3 AFFIRMER VOTRE TALENT :
96 % des restaurateurs utilisant du canard gras estiment que les recettes sont aisément personnalisables. (Source : CHD EXPERT-CIFOG 2019) Magret, Foie Gras et Confit ouvrent la voie à d'innombrables créations culinaires, des plus simples aux plus sophistiquées, pour laisser s'exprimer tout le talent du chef ! Ces produits s'adaptent à tous les styles de cuisine : de la bistro à la haute gastronomie étoilée. Ils s'accordent avec tous les produits locaux et de saison. Cru, cuit, mariné ou fumé, frais, sous vide, surgelé ou en conserve, en format mini ou maxi... la diversité de leurs présentations s'adapte à votre inspiration et vous permet même d'éviter le gaspillage alimentaire !

4 AUGMENTER LE TICKET MOYEN :
Foie Gras, Magret et Confit sont des produits attractifs, qui savent s'inscrire dans les dernières tendances culinaires à la mode (burgers, planches apéritives, finger food, brunch, cuisine du monde...). Les proposer à votre table, c'est générer du chiffre d'affaires et des marges additionnelles. Les restaurateurs cuisinant du canard gras disent à 93 % que le Foie Gras est un produit dans l'air du temps et ils sont aussi 91 % à le dire du magret. Ils sont également 87 % à estimer que les recettes à base de canard gras ont un coût à la portion facile à ajuster. (Source : CHD EXPERT-CIFOG 2019)

5 CONTRIBUER AU PATRIMOINE CULTUREL ET GASTRONOMIQUE FRANÇAIS :
Emblématiques de la cuisine de nos terroirs, Foie Gras, Magret et Confit reflètent l'art de vivre à la française et offrent des gages de traçabilité avec les logos « Foie Gras, Magret, Confit de France », IGP « Canard à Foie Gras du Sud-Ouest »... Les proposer à vos clients, c'est valoriser le savoir-faire gastronomique de la France et proposer des produits exceptionnels et uniques au monde, attendus aussi bien des touristes internationaux que des Français.

CIFOG
7 rue du Faubourg Poissonnière
75009 Paris
contact@cifog.fr
www.lefoiegras.fr

PROGRAMME DE TRAVAIL

FIN 2021

2 octobre	Journée Régionale Antenne Paris - Ile de France Garden party autour de notre Partenaire les « Artcutiers » Neuville sur Oise chez Laurent Berrurier
17/20 octobre	Serbotel
18 octobre	Cook & Coeur (sur Serbotel)
19 octobre	Remise de la Coupe Marius Dutrey à Michel Guerard
16 novembre	Trophée National de Cuisine et Pâtisserie à Ferrandi
2 Décembre	Réunion mensuelle
Décembre	Grand Prix Spirit
6 janvier 2022	Réunion mensuelle ACF - Galette des Rois rue St Roch
6/7 novembre 2022	Trophée Passion sur Equip'Hôtel

POEME

LES CUISINES AUX VINS

**Les Vins compléments indispensables de notre Patrimoine Culinaire
Les diversités et typicités des régions viticoles enrichissent cette Culture
En associant intimement « Mets, Vins, » avec l'Appétit en partenaire
Votre Rimailleur invite les Epicuriens à partager cette lecture.**

**Depuis l'antiquité le vin a avantaagé notre Cuisine
Ce Noble produit a traversé toutes les époques
Moyen-âge, Renaissance, et puisé dans l'expérience ses racines
Actuellement cette « tendance » est fort prisée des Maîtres-coq.**

**Le Vin participe à l'élaboration de nombreuses recettes
Son apport permet de sublimer le Goût des mets
Fierté des Grands Millésimes, Régions aux mille facettes
Délicieuse association, qui fait le bonheur des Gourmets**

**Les prestation Culinaires, Modernes, Régionales ou Traditionnelles
Ont pour point commun le vin, un élément indispensable
Pour : marinades, gibelottes, bourguignons, ou sauces « vin et cannelle »
Sachant que, bouquet, arômes en cuisson sont Hélas périssables.**

**Une particulière attention sera nécessaire au Praticien reconnu
Afin que l'adduction du Vin, qui intervient dans la préparation
Ne vienne pas dénaturer gustativement la recette retenue
Et que chaque élément, apporte sa juste contribution.**

**La couleur du Vin identifiera chaque interprétation Culinaire
Les viandes brunes mériteront des crus rouges de qualité
Les blancs pour poissons, viandes blanches ou similaires
Sans oublier, marinades, soupes de fruits ou d'autres identités.**

**Bonne cuisine et bons Vins, voilà le paradis sur terre
Savoir-manger, gage de santé, précepte du bon Roi Henri
Poésie des mots qui, sont pour « mets et vins » complémentaires
Et en cela, l'Esprit Français n'est pas en pénurie.**

**La gastronomie est un fournisseur de bonne santé
Elle est avant tout, l'ennemie des produits frelatés ('maxime)**

**YVON GARNIER
MEMBRE EMERITE**

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@academieculinairdefrance.fr
www.academieculinairdefrance.fr

ISSN 1296-3259

Dépôt légal n° : 657857

Imprimé chez : B-EST PRINT - 72, Avenue de l'Europe - 77184 Emerainville - Tél. 01 61 44 08 00 • www.b-estprint.fr