

Bulletin de l'Académie Culinaire de France
Année 2019 - n° 2



Académie Culinaire de France
info@academieculinairedefrance.com
www.academieculinairedefrance.com





EDITORIAL

Le premier semestre 2019 ! est déjà loin....

Le Trophée d'Ulis avait ouvert nos activités par une innovation sur les Trophées Culinaires, une belle avancée pour le monde du handicap cognitif et des autistes et une ouverture d'esprit pour nous les Académiciens. Merci à Laurent Drunat de m'avoir proposé ce projet.

L'été est installé et nous avons terminé le mois de juin par nos intronisations à la Sorbonne rue de l'école de médecine, lieu insolite pour nos Académiciens.

L'académie travaille, réfléchit, et continue de construire pour l'avenir.... Les groupes de travail se mettent en place, et nos 1400 membres Auditeurs, Associés, Titulaires et Emérites participeront aux travaux de l'ACF !

L'Assemblée Générale du 29 juin a voté le groupe de projets et de réflexions sur l'évolution de nos activités, de nos travaux et comment mieux associer nos membres aux actions régionales en France. Denis Rippa nominera prochainement le responsable de ce groupe de travail.

Cette A.G. a permis aussi de clôturer nos actions 2018 et de valider les comptes. L'Académie Culinaire de France est saine et depuis 4 ans a valorisé son image de façon constructive en France et à l'international. J'ai renforcé la confiance de nos Partenaires et obtenu une augmentation de plus 300 %, dont le Marais de Mazerolles qui est devenu un centre de recherche et expérimental pour Bruxelles et le conseil de l'Europe.

2019 permettra de renforcer les moyens digitaux et de communications. Nous avons également nommé un Groupe de travail du site internet afin de réfléchir à notre vision Académique et avoir un site performant. La mise en place d'une maquette sera prête pour le quatrième trimestre.

Notre nouvelle charte Graphique a permis une identification forte des membres et surtout de nos Antennes et Délégations. Un renouveau des grandes cérémonies avec le ravivage de la flamme du soldat inconnu, les déjeuners ou dîners de Chasse : Paul Bocuse à Lyon, avec C Marguin, Nicolas Sale au Ritz, Philippe Mille à Reims, Joël Veyssiére à l'hôtel le Collectionneur.

Les grands Trophée Culinaires arrivent : Le Trophée Bernard Loiseau, le Trophée des Ulis, 2 grands Trophée Passion, et une évolution du Trophée National, etc

Je veux remercier les membres du bureau qui ont travaillé avec moi pendant 4 ans et plus particulièrement mes Secrétaires Généraux et Trésoriers : Guy Jasnot, Thierry Mercereau, Marc Thivet, Christian Leclou, Jean Marc Evrard et Gérard Bor.

Merci à vous tous et toutes, mais particulièrement à ceux qui s'investissent en France comme à l'international. Merci au bureau qui m'accompagnera pour les 4 prochaines années et à Yamina Battelier pour son écoute et sa présence.

Bel été à tous et à toutes ! Et rendez-vous le 5 septembre pour la réunion mensuelle chez Stéphane Debracque, Autret traiteur et Laurent Berrrier, nos Partenaires et amis membres Académiciens. Nous clôturerons par une Garden Party exceptionnelle autour des produits de nos partenaires.
Bonnes vacances !!

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

TROPHEE D'ULIS

4 AVRIL 2019 - VANNES

Sous le patronage de l'Académie Culinaire de France, la 1ère édition du Trophée d'ULIS a été remportée avec talent par Steven JOURDAIN, élève au Lycée Jean Guéhenno, de Vannes (56) avec le soutien de Frédéric MARCOTTE, son coach enseignant.



Organisées par les Lycées Saint-Paul / Saint-Georges, les épreuves du concours se sont tenues jeudi 4 avril 2019 dans les cuisines du CFA de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Morbihan, à Vannes.

À l'initiative de Laurent Drunat, responsable formation aux Lycées Saint-Paul / Saint-Georges de Vannes et membre auditeur de l'Académie Culinaire de France, le Trophée d'ULIS est un Concours culinaire dédié aux élèves d'Unités Localisées pour l'Inclusion Scolaire, un dispositif d'enseignement spécialisé pour jeunes lycéens en situation de handicap cognitif.

L'objectif : prouver que malgré les difficultés qu'un élève peut rencontrer, grâce à un suivi et un soutien adapté, il peut évoluer à son rythme et atteindre son objectif professionnel.

L'Académie Culinaire de France lui a apporté son soutien par la voix de son Président, Fabrice PROCHASSON - MOF, qui a pour l'occasion présidé un jury cuisine et un jury dégustation composés de personnalités de la gastronomie française. Cette mobilisation de professionnels renommés - MOF, Chefs étoilés, Maîtres Cuisiniers - a constitué une réelle opportunité de mettre en valeur les compétences de ces jeunes élèves, âgés de 15 à 17 ans.

Les 6 candidats accompagnés de leurs coachs, se sont retrouvés le 4 avril dans les cuisines du CFA du Morbihan, à Vannes. Les élèves motivés et concentrés se sont surpassés dans un climat de sérénité. Le défi à relever par l'élève candidat consistait à élaborer en 2h, un plat principal autour d'une thématique imposée : « L'Alliance de la volaille et de l'écrevisse », comportant un blanc de Poulet de Janzé farci, des écrevisses du Domaine de Mazerolles, un jus ou une sauce. Le tout accompagné de trois garnitures : un écrasé de pommes de terre aux herbes, des petits pois frais à écosser travaillé ou non, et une garniture libre.

Steven JOURDAIN, lauréat du Trophée d'ULIS, décroche sa place pour la 17^{ème} édition de L'Assiette Gourm'Hand, concours national à destination des personnes porteuses d'un handicap cognitif organisé par les Chefs Cuisiniers Jean-Philippe Real et Benoît Flahaut.

Il remporte également un stage d'immersion au sein d'une brigade dirigé par un chef MOF ou bien dans les cuisines d'un établissement étoilé, tout comme Cynthia Coget et Valentin Le Hegarrat, arrivés respectivement sur les 2^{ème} et 3^{ème} marches du podium.

Les membres du jury ont tenu à saluer le travail exceptionnel fourni par les 6 candidats, leur

créativité ainsi que leur technique qui mettent en lumière l'excellence des classes d'ULIS.

SUR LES MARCHES DU PODIUM

1^{ère} place | Steven JOURDAIN, candidat et Frédéric MARCOTTE, coach,
Lycée Jean Guéhenno de Vannes (56)

2^{ème} place | Cynthia COGET, candidate et Johanne MAI, coach, Lycée Jeanne d'Arc Saint-Yvy de Pontivy (56)

3^{ème} place | Valentin HERGARRAT, candidat et Hervé LOUCE, coach, Lycée Kerraoul de Paimpol (22)

4^{ème} place ex-aequo |

Stanislas DAL RONCO, candidat et Jean-François BAUX, coach, Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse de La Guerche de Bretagne (35)

Sonia JUBIN, candidate et Cyril JORDA, coach, Lycées Saint-Paul / Saint-Georges de Vannes (56)
Lucas MANIC, candidat et Bernadette COFFIN, coach, Lycée Ker Anna de Kervignac (56)



LES DISTINCTIONS HONORIFIQUES DE L'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE

À cette occasion, le Président de l'Académie Culinaire a décerné à chacun des candidats la Médaille Joseph Favre.

Fabrice PROCHASSON a également tenu à honorer Laurent DRUNAT, Créeur du Trophée d'ULIS, en le faisant Médaillé De Bronze de l'Académie Culinaire de France.

Cédric LERU, Chargé de communication aux Lycées Saint-Paul / Saint-Georges a reçu la médaille d'or. Fabrice BLANDIN, Professeur de cuisine et Responsable de la Filière Restauration du CFA du Morbihan, s'est quant à lui vu remettre la Médaille de Bronze pour son soutien au projet.

UN JURY DE PROFESSIONNELS RENOMMÉS

Laurent DRUNAT - Créeur et responsable du Trophée d'ULIS, Co-Responsable de la Formation ULIS, Lycée Saint-Paul / Saint-Georges, Vannes

Fabrice PROCHASSON - MOF Cuisine, Président du Jury et Président de l'Académie Culinaire

Benoît FLAHAULT - Président d'honneur, Créeur du concours L'Assiette Gourm'Hand

Christian THOMAS - Directeur du Campus Saint-Paul Saint / Georges de Vannes

Jean NICOL – Dir. du CFA de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Morbihan de Vannes

Fabrice BLANDIN - Professeur de cuisine et Responsable de la Filière Restauration, CFA du Morbihan

Fabrice DELAUNAY - Huissier du concours



Le Jury Cuisine

Marc FOUCHER - Responsable du jury, MOF Cuisine, Consultant et dirigeant d'Art Culinaire

Olivier DARDE, Chef du restaurant Dolce Vita, Nantes

Jean-Philippe REAL, Chef de cuisine à la Région Nord-Pas-de-Calais, Co-Créateur de l'Assiette Gourm'Hand

Florian MICHEL, Chef de cuisine au Collège Jules Ferry, Quimperlé

Benoît FLAHAUT, Chef cuisinier et Formateur au CFA Don Bosco, Bailleul, Co-Créateur de l'Assiette Gourm'Hand

Le Jury Dégustation

Laurent LEDANIEL - Responsable du jury, MOF Pâtissier, Pâtisseries Le Daniel, Rennes

Matthieu GARREL - Chef du restaurant Bélisaire, Paris

Alain BERNARD

Jean-Jacques MASSE - MOF, Conseiller du Groupe Le Duff

Jacques HENRIO - MOF Charcutier-Traiteur, Conseiller culinaire

Jacques THOREL, Ancien Chef étoilé de l'Auberge Bretonne, La Roche Bernard

Alain CHARTIER - MOF Glacier, Glaceries - Chocolateries Alain Chartier, Vannes

Les soutiens aux duos de candidats en cuisine

Fabrice LE BRET, Enseignant Cuisine au Lycée Hôtelier Yvon Bourges, Dinard

Fabrice VERNIER, Chef de cuisine au Lycée Victor Hugo, Lorient

Éric JÉGU, Trésorier de l'Académie Culinaire de France et Conseiller culinaire

L'Académie Culinaire de France tient à remercier l'ensemble des partenaires qui l'ont accompagné pour cet événement.

PARTENAIRES PREMIUM :

Air France, Bragard, Bridor, Coup de Pâtes, Champagnes Collet, Chef, Nestlé Waters, Domaine de Mazerolles, Kikkoman, Bonduelle, Guy Degrenne, Les Vergers Boiron, Nespresso, Président Professionnel, Rougié - Euralis, Trablit, Robot Coupe, La Galerie des Millésimes.

PARTENAIRES DE L'ÉVÉNEMENT :

Ensemble Restauration, Cidrerie de Rhuys - Nicol, Armor Fruits, Banquet d'Or, Guy Costes Photographe, Fédération Régionale des Bouchers Charcutiers du Morbihan, Hyper Saint-Avé, Métro Lorient, Mercedes Benz Vannes, TOP Atlantique, Le Nôtre, Vandemoortele, Poulets de Janzé





Plat du Lauréat



COMpte RENDU DE LA REUNION MENSUELLE DU 11 AVRIL 2019

Présents : Messieurs AGASSE, ANGOULVENT, BELLOUET, BESSON, BOR, BOUDET, BOULANGER, CAGNA, CHANROUX, CHEVREUIL, CHIBA, COURTAUT, CREVEUX, DUCROUX, DUPONT, EVRARD, FORAIS, GAUTIER, GONDRY, GREMY, GUIGUENO, JASNOT, Mme JOBIN, LEGAY, LOZAC'H, MAGRI, MALITOURNE, MARGERY, MOURAGNON, PRALONG, PROCHASSON, REGNIER, RENTY, RIPPA, SAFFRE, TERRIEN, THOLONIAT,	Excusé(s) : Messieurs ALIX, BLASCO, CHANROUX, DUMESNIL, GRANGE, GUILMAULT, JEGU, JESSIN, LALZACE, LAMOUREUX, LE FAOU, MASDEVALL, MERCEREAU, PASQUET, PEARRON, PERSON, RAPHAEL, REAL, REIX, THIVET, TRANCHANT, LE MINIER, LE FORMAL, ACKERMANN, BEAUVAIS, BAJARD, BILLOT MOREL,
---	--

Ouverture de la Séance :

M. Fabrice Prochasson ouvre la séance à 15h30.

Il remercie les participants de leur présence et signale le décès le 29 janvier de monsieur Francis Cabanes, pâtissier et président fondateur de la délégation canadienne de l'Académie Culinaire de France. Monsieur Francis Cabanes était président d'honneur depuis 1995. Toutes les condoléances de l'Académie Culinaire de France à sa famille et à ses proches. Le président Prochasson propose 1 minute de silence en sa mémoire.

Points évoqués en séance :

1. Retour sur le Trophée Passion, participation active de Monsieur Antoine Boucomont
Bilan positif, points perfectibles, résultats internationaux
JOHN ARGAUD A REMPORTÉ AVEC 2752 POINTS LE TROPHEE PASSION INTERNATIONAL 2019

Coaché par Monsieur Benoît NICOLAS, MOF 2015 et formateur à l'École FERRANDI Paris.

La 10^{ème} édition du Trophée Passion International était placée sous le haut patronage de la Présidence

de la République, du Ministère du Travail, du Ministère de l'Agriculture de l'Alimentation, du Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères, où se tenait la remise des prix et en partenariat avec le Marché International de Rungis. Monsieur Jean-Yves Le Drian a ainsi remis un vase de la Manufacture Nationale de Sèvres à John Argaud.

Sous-Chef Exécutif de l'Hôtel Le Meurice, John Argaud sort vainqueur du Trophée Passion International, organisé par l'Académie Culinaire de France.

Lors de la cérémonie de remise des prix qui s'est tenue dans les salons du Quai d'Orsay, le candidat français s'est vu remettre le 1^{er} prix par Monsieur Jean-Yves Le Drian, Ministre de l'Europe et des Affaires Étrangères. La plus ancienne association de chefs de cuisine et de pâtisserie, présidée par Fabrice Prochasson, a décerné le 2^{ème} prix au candidat chilien Roberto Munoz, et le 3^{ème} prix au candidat japonais Masahide Yokobayashi.

Les 8 candidats venus d'Argentine, de Belgique, du Chili, de France, du Japon, du Mexique, de Suisse et des États-Unis, étaient réunis pour la finale du Trophée Passion International.

Le 19 mars, ils se sont affrontés lors d'une épreuve d'achats de fruits et légumes sur le Marché International de Rungis, en présence de son président Stéphane Layani.

Le concours s'est poursuivi le lendemain à l'école FERRANDI Paris, où les finalistes ont su réinterpréter avec talent la thématique imposée devant 35 chefs internationaux répartis en 4 jurys et présidés par Michel Roth, Chef de l'Hôtel Président Wilson (Genève) avec à ses côtés Kei Kobayashi, Président d'Honneur International et Chef du restaurant Kei ** (Paris), ainsi que Andrée Rosier, Présidente France, MOF 2007 et Chef du restaurant Les Rosiers * (Biarritz).

Le concours s'est tenu sous le contrôle d'un huissier de justice et des deux commissaires délégués, Gérard Bor et Gilles Biancheri.

Huit académiciens ont également participé à l'envoi des plats en salle.

Chaque chef disposait de 5h00 pour réaliser trois recettes, pour 8 personnes :

ENTRÉE : Végétale à 80%, incorporant du quinoa péruvien MD Saveurs.

PLAT : Filet de bœuf rôti farci, entier ou reconstitué, deux joues de bœuf, veau et ris de veau (fournis par la boucherie Metzger), d'un lobe de foie gras Rougié, sans croûte de pâte, 3 garnitures imposées et 2 sauces.

DESSERT : Création d'une Pavlova au Citron de Nice et aux fruits, élaborée à partir des jus et pulpe de citron Vergers Boiron, d'une crème chantilly réalisée avec la Crème 35% Président Professionnel, de chocolat et praliné Cacao Barry, de pâte de pistache Trablit.

LE PODIUM

Lauréat du Trophée Passion / 1^{er} Prix du Plat : John Argaud(France), coaché par Benoît Nicolas

2^{ème} lauréat / 1er Prix du dessert : Robert Munoz (Chili) coaché par Gustavo Villoldo

3^{ème} lauréat / Prix artistique : Masahide Yokobayashi (Japon) coaché par Seigo Nakano

4^{ème} lauréats ex-aequo :

- Diego Irato (Argentine), coaché par Karen Lanzilotti
- David Lievyns (Belgique), coaché par Johan Forton
- José Francisco Palacios (Mexique), coaché par Isabela Dorantes / 1^{er} Prix de l'entrée
- Pasquale Altamonte (Suisse), coaché par Pascal Gauthier
- Brendan Scott (Etats-Unis), coaché par Sylvain Leroy

Prix Chef & Commis : l'équipe belge

Prix du Meilleur Commis FERRANDI Paris : Emma Lecomte, pour l'équipe suisse

UN JURY INTERNATIONAL DE 33 CHEFS CUISINIERS ET PATISSIERS

Jury des Présidents : Fabrice Prochasson (Président du Concours), Michel Roth (Président du Jury), Gérard Dupont (Président Fondateur), Kei KOBAYASHI (Président d'Honneur International) et Andrée Rosier (Présidente France).

Jury Cuisine : Joel Veyssiére (Responsable), Cédric Chabaudie, James Berthier, Jean-Louis Gérin, Dominique Crepet, Jean-Claude Chanroux, Pierre Alix et Jean-Marc Evrard.

Jury Dégustation | Entrée : Frédéric Simonin (Responsable), Kei Kobayashi, Isabel Lebon, Gérard Besson, Julien Roucheteau, Jean-Luc Royer, Bernard Vaussion et Philippe Labbé.

Jury Dégustation | Plat : Philippe Mille (Responsable), Andrée Rosier, Didier Sidot, Guy Santoro, José-Luis Dolarea, Chi Tam Phan, Stéphane Debracque et Christian Millet.

Jury Dégustation | Dessert : Gérard Bellouet (Responsable), Graciela Hernandez, Emile Tabourdieu, Philippe Bertrand, Pierre Mirgalet, Dominique Michou, Romain Schaller et Alvaro Lois. Commissaires délégués : Gérard Bor et Gilles Biancheri.

REMISE DES MÉDAILLES ET DES TITRES DE L'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE

La Médaille d'Or de l'Académie Culinaire de France a été remise à Bernard Mure-Ravaud.

Stéphane Layani et Maurice Guilmault ont été faits Chevalier de l'Ordre Mondial de l'Académie, tandis que Gérard Besson a été nommé Officier de l'Ordre Mondial de l'Académie.

LES PARTENAIRES AUX COTES DE L'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE

Marché International de Rungis, FERRANDI Paris, Boucherie Metzger, Coup de Pates, Bridor, Nespresso, Le Delas, Rougié, Chef, Cacao Barry, Bragard, Bonduelle, Air France, Autret Paris, Champagne Collet, Trablit, Domaine de Mazerolles, Marnostra, Guy Degrenne, Sélectissime, Président Professionnel, France Truffe, Le Borvo, Les Vergers Boiron, MD Saveurs, Kikkoman, Nestlé Waters, Robot Coupe, La Galerie des Millésimes, Les Huîtres Jacques Cadoret, Métro, Les Vergers de Saint-Eustache, Les Légumes Laurent Berrurier, Vins Colombo, Rallye Moustache, Maison Lejeune, La Ligue des Fromagers Extraordinaires.

DES PARTENAIRES TRÈS INVESTIS

Olivier METZGER et Stéphane LAYANI qui se sont énormément investis pour le Trophée Passion. Tous nos remerciements !

Antoine BOUCOMONT. Le lundi 18 mars la société « Le Delas, Rungis » a proposé au président Prochasson de s'occuper d'organiser un mini-marché aux légumes dans ses locaux afin que les candidats du Trophée Passion puissent faire leur marché en vue du concours.

Le président Prochasson a accepté la proposition de Monsieur Boucomont et lui a transmis dès le lundi

soir le bon d'économat global pour les 8 candidats afin qu'il puisse s'approvisionner pendant la nuit des produits nécessaires.

Monsieur Boucomont et Monsieur Jean-Pierre

Beylie, son adjoint, se sont mobilisés dans le déploiement de quelques tables en zone fruits et

légumes chez « Le Delas » afin de présenter les produits sélectionnés et permettre aux candidats de faire leur choix final dès le mardi matin.

Chaque candidat a pris les produits dont il avait besoin, dans la quantité choisie en respectant les imposés, les quantités maximales autorisées par le règlement, sans gaspillage ni perte de temps.

Le 19 mars, M. Boucomont a assuré la livraison de la totalité des marchandises à Ferrandi.

Le matin du concours, le 20 mars, des candidats demandent 20 champignons de Paris diamètre 4 cm et 2 bottes de verveine citronnée à livrer avant 10h30 à Ferrandi (en cours d'épreuve)

Chose faite à 10h15 dans la cour de Ferrandi, donnés aux commissaires du concours.

C'est aussi Jean-Pierre Beylie, qui a effectué le transfert des lots du concours de l'Académie jusqu'à l'Ecole Ferrandi.

Le Président Fabrice PROCHASSON a donné à LE DELAS la possibilité de présenter en deuxième partie de réunion mensuelle son entreprise avec :

- Du lard aux aromates et de la ventrèche du Domaine de Saint Géry
- Des artichauts tournés bio cuits sous-vide « Le comptoir des Légumes »
- Des noisettes du Piémont Pariani torréfiées à cœur
- Une machine Scirocco
- De l'huile d'olive grecque
- Du vinaigre traditionnel de Venise méthode So Lara Acetaia Ducale
- Des yaourts grecs et du miel de thym crétois
- Du chocolat Sao Tomé 71% et Fondente 60%...

2. Trophée d'Ulis, première édition - Jeudi 04 avril 2019 (voir page 4)

3. Crédit d'une commission dédiée aux propositions nouvelles

(à valider ultérieurement par les membres du bureau) pour le développement et la modernisation de l'Académie.

(Exclusivité réservée aux membres auditeurs, nomination d'un rapporteur)

Pour dynamiser les forces vives et la jeunesse de l'Académie Culinaire de France, nous avons évoqué la possible création d'une commission dédiée aux propositions nouvelles dans laquelle nous pourrions donner la parole à nos membres auditeurs les plus créatifs/+ bureau. Sujet à valider en réunion de bureau. Candidatures spontanées limitées en nombre et nomination d'un rapporteur.

4. Actualisation du Dictionnaire universel de cuisine pratique Joseph Favre,

Ce livre est un monument. Le premier livre de cuisine écrit intentionnellement pour tous les publics, du cuisinier de métier à la mère de famille. Mais, surtout, il rassemble en un seul volume tout le savoir gastronomique accumulé à l'aube du XXe siècle. C'est une somme unique, savante et savoureuse à la fois. L'œuvre d'une vie consacrée à la science culinaire par un précurseur aux convictions fortes qui voyait dans son art le moyen de faire progresser l'humanité. Avec ses 4500 entrées, près de 6000 recettes, 1000 gravures in-texte, il offre aux lecteurs d'aujourd'hui, à tous les amateurs du bien-manger et du bien-vivre, une infinité de découvertes et de surprises délectables. Jean-Pierre COFFE (Préface)
Date de réédition, parution : 15/11/2018

Doit-on travailler sur un livre regroupant l'ensemble des membres de l'académie ?

5. Concours Trophée National de Cuisine et pâtisserie,

Participation de l'ensemble des membres
Afin de garantir l'engouement des cuisiniers français et étrangers pour nos concours, le travail mené par notre commission des trophées et notre bureau pour maintenir le niveau d'excellence et l'authenticité de nos deux événements majeurs doit être complété le l'accompagnement de l'ensemble de nos membres, diffusion des thèmes, recherche de candidats, propositions d'évolutions en complément d'une recherche permanente de nouveaux partenaires ou de leur continuité...

6 Renouvellement de notre site internet

Suite au décès du créateur de notre site internet, dans le but de reconstruire, récupérer et moderniser notre site, renouveler nos adresses mails, notre carte graphique, le président Prochasson a proposé ce 22 février dernier aux membres du bureau, la société Vecteur Group « un univers de services » dirigé par Monsieur Denis Motro. Il a été reçu pour une présentation de son entreprise. Il a été décidé la création d'un groupe de travail afin de façonner au mieux avec l'entreprise Vecteur Group un univers numérique renouvelé.

7. Agenda 2019

6 Juin	Réunion mensuelle
29 juin	Intronisations d'été
5 Septembre	Réunion mensuelle
3 Octobre	Réunion mensuelle
7 Novembre	Réunion mensuelle
5 Décembre	Réunion mensuelle

8. Invité de notre prochaine réunion mensuelle

Réflexion sur la possibilité d'accueillir à notre réunion mensuelle Madame Florence Corbalan, sommelière, comédienne, chanteuse. Madame Corbalan a décidé d'exploiter toutes les cordes de son arc pour tirer les flèches qui raviront vos sens. Son spectacle oeno-lyrique Cantavino en est le résultat. Il met en lumière sa passion pour le vin, la musique, l'échange, le partage avec l'autre. Légèreté, effervescence, charme, caractère sont autant d'adjectifs qui se retrouvent dans le verre mais aussi sur scène sur un ton enlevé, festif mais aussi émouvant et profond. Les contrastes sont là pour que les spectateurs vivent un moment de partage intense et marquant.

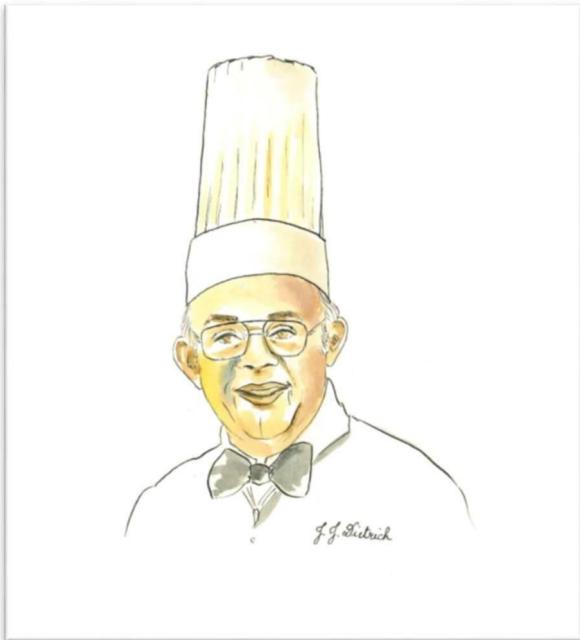
Il va du lyrique au jazz en passant par l'opérette et la mélodie, le tout servi par la pianiste Ismène de Dampierre et la sommelière – chanteuse Florence Corbalan.

Denis RIPPA,
Secrétaire Général

DECES DE JEAN JACQUES DIETRICH

ELOGE DE JEAN-JACQUES DIETRICH PAR GERARD DUPONT, Président d'Honneur.

New York, novembre 1996 – On sonne à ma porte, il est trois heures du matin – Quelques minutes plus tard, je suis le passager dans la voiture de Alain Eigermann sur la première avenue.



Nous quittons Manhattan pour Wallkill. Il fait nuit et les phares s'écrasent dans un épais brouillard.

Cinq heures du matin, nous arrivons face à une grande demeure. Alain pénètre à l'intérieur, allume la lumière ; je découvre une cuisine de près de 80 m². Nous buvons rapidement un café, Alain me propose de l'accompagner à la chasse. Vu le froid et mon peu d'équipement, je décline l'invitation.

J'éteins la lumière et m'installe sur le canapé dans une pièce bureau adjacente à la cuisine. Quelques heures plus tard, la maison s'éveille ; quelqu'un descend l'escalier, allume la cuisine – Bruits de casseroles, de vaisselle, odeur de café.

C'est le matin, il ne fait pas encore vraiment jour ; soudain un homme passe devant la porte ouverte du salon-bureau dans lequel je me trouve ; il est en « Marcel » blanc, le pantalon retenu par de larges bretelles. Je me lève et avance jusqu'au seuil de la pièce. Il se retourne et m'interpelle d'une voix forte mais chaleureuse : « Salut, qu'est-ce que tu fais là ? Je te croyais parti à la chasse. » Tel fut mon premier contact avec Jean-Jacques Dietrich.

Jean-Jacques Dietrich est né le 18 avril 1938 à Rocroi, ville célèbre pour sa bataille gagnée par Philippe de Bourbon le 19 mai 1643. Ville dans laquelle JJ Dietrich fréquentera l'école primaire puis secondaire.

En 1953, le brevet en poche, il entre au lycée technique hôtelier de Strasbourg qu'il quittera en 1957 avec son Brevet de Technicien Hôtelier.



Sa vie professionnelle démarre comme commis au Park Hotel de Bremen en Allemagne, puis de 1959 à 1961, au Queen's Elizabeth de Montréal, Canada. Epoque et lieu où il rencontre sa future épouse, une jolie Colombienne, Rosa.

En janvier 1961, il est appelé pour faire son service militaire dans la Marine ; après les

traditionnelles classes, il est affecté au Cercle Interallié des Officiers à Fontainebleau.

A Wallkill, la cuisine est très grande, on pourrait y travailler à 12 ou 15 personnes. Jean-Jacques m'explique qu'il avait acheté cette maison pour créer une école de cuisine, car en 1989 il avait obtenu, après avoir suivi des cours à l'Hunter Collège de NY, une licence lui permettant d'enseigner. Mais c'était sans compter sur le voisinage qui mit une opposition à l'implantation d'une école dans ce quartier très protégé de la ville. « Ce fut pour moi une grosse déception » me dit-il.

Nous sortîmes de la maison ; elle était construite sur un monticule, sur le côté, légèrement à l'écart, un garage pour plusieurs voitures, puis un potager et un petit étang poissonneux. Derrière la maison, une plaine sur quelques kms, complète le domaine.

Libéré de ses obligations militaires, JJ Dietrich part pour NY, chef de partie au Regency Hotel, puis au Gattan Hotel.

En 1968 il prend la place de sous-chef au restaurant Delmonico de New York, puis chef exécutif à l'Université Club jusqu'en 1971.

J.J. Dietrich, atteint du mal du pays, revient dans ses Ardennes natales et s'installe avec sa famille à l'hôtel de la gare de Rocroi ; mais l'ambiance locale n'entre pas dans leur projet de vie et en 1973 c'est le retour à NY

A NY, il prend la place de chef exécutif du célèbre et luxueux New York Athletic Club, face à Central Park.

Jean-Jacques y restera 14 ans. Le 19 mai 1985, il accueille le Président Michel Malapris pour le déjeuner de printemps de l'Académie. Les deux hommes étaient liés par une grande amitié, malgré leurs différences : Michel Malapris ouvert au dialogue, Jean-Jacques Dietrich rigoureux et droit.

En 1979 JJ Dietrich succède à JJ Rachou à la présidence de l'Académie Culinaire de France aux USA, présidence qu'il quittera en 2010, après 30 ans de dévouement à notre institution.

Il quitte le NY Athletic Club pour le Merchant's Club de NY ; 4 ans plus tard il officie au restaurant Polisadium comme chef exécutif.

Et voici l'heure du grand changement de cap : âgé de 55 ans Jean-Jacques, après la construction de son école, en 1987 qui n'a pas réussi à ouvrir, il prend un poste de chef instructeur à la très renommée Ecole Johnson et Wales University, à Providence, Rhode Island. Il devient professeur émérite et conseiller auprès de la direction.

Il quitte Johnson Wales en 2013 pour une retraite bien méritée.

Jean-Jacques Dietrich savait enseigner ; il m'est arrivé de rencontrer plusieurs de ses élèves, et tous m'ont confirmé sa rigueur mais aussi ses dons dans la transmission de son savoir ; Et ce n'est pas Stansfield Gilbert, devenu professeur à Johnson Wales, et membre de l'Académie, qui dira le contraire.

Nous avons pu le constater lors du premier Trophée Passion en 2001, le candidat américain Gavin Keyser finit sur le podium ; et, en 2010 Luke Bergman a gagné le Trophée. Tous deux étaient entraînés par Jean-Jacques Dietrich.



Ayant pris sa retraite, Jean-Jacques passait, avec son épouse Rosa, l'été dans sa maison de Wallkill NY, et l'hiver en Floride.

Le 18 avril 2019, je lui souhaitais au téléphone son anniversaire, comme chaque année. Et rien ne pouvait laisser penser à son accident cardiaque, survenu le 3 mai 2019.

DEFIS GASTRONOMIQUES POUR TRAITEURS D'EXCEPTION

Samedi 25 Mai à 13h30 sur TF1

Reportage de Valérie Exposito

Comment cuisiner et préparer en un temps record un buffet d'exception pour mille convives ? Comment transformer un château du XVIII^e siècle en un lieu de fête de rêve ?

Bienvenue chez les traiteurs d'exception qui doivent relever des défis d'envergure tout en gardant un savoir-faire gastronomique.

Nous découvrons des hommes et des femmes passionnés par leur métier. Ils y consacrent tout leur temps. Tous portent un patrimoine unique, celui de la gastronomie française, l'image d'un certain art de vivre entre tradition et modernité....

Tandis que les chefs des grands restaurants sont ultra médiatisés, ces chefs travaillent loin des projecteurs. Pourtant, ils doivent produire de la haute- tous les jours. Derrière le vertige des quantités se cachent des savoir-faire propres aux traiteurs.

Au quotidien, ces marathoniens du goût se confrontent à l'exploit du sur-mesure. A chaque réception, un nouveau défi. Les événements s'enchaînent sans jamais se ressembler avec un seul mot d'ordre: surprendre et émerveiller. "



Ps : Nous allons réaliser une soirée (date à confirmer) avec Valérie Exposito pour une projection privée pour l'Académie Culinaire de France.



COMPTE-RENDU DE RÉUNION MENSUELLE DU 6 JUIN 2019

Date : 06/06/2019	Destinataires : à l'ensemble des membres
Heure de Début : 15h30	Heure de fin : 18h00

Objet : réunion mensuelle

Présents : Messieurs : ALIX, BELLESSORT, BERRURIER, CAGNA, CHEMINEAU, CHEVREUIL, CHIBA, COURTAUT, CREVEUX, DE RAVEL, DEBRACQUE, DUCROUX, DELPLACE, DUPONT, EVRARD, GONDRY, GREMY, LOZAC'H, MAGRI, MILLET, MOUEZANT, PEARRON, PRALONG, RENTY, RIPPA, SOUID, TABOURDIAU, TERRIEN, THIVET, TRANCHANT, TRINCALI,	Excusé(s) : Messieurs ANGOULVENT, ASFAUX, BEAUVAIS, BERTHIER, BESSON, BŒUF, BOR, CRE, GAUTIER, GRANGE, GUILMAULT, JASNOT, JEGU, JESSIN, Mme JOBIN, LE FAOU, MARGERY, MASDEVALL, MERCEREAU, OLERON, PASQUET, PERSON, PROCHASSON, RAPHANEL, REAL, REGNIER, ROUX, RUFFEL, SABINE, SALE, SALLE, SALOMON, VAUSSION,
--	--

Ouverture de la Séance :

Le Secrétaire Général Denis Rippa ouvre la séance à 15h30.

Il remercie les participants de leur présence et signale, avec un profond regret, le décès du "Patron" de la Délégation ACF USA, Jean-Jacques Dietrich., président d'honneur.

Né le 18 avril 1938, Jean-Jacques Dietrich a servi dans la Marine, Il était membre de la Société philanthropique culinaire, maître-cuisinier de France depuis 1979 et président de la Délégation ACF USA de 1978 à 2010.

Les plus sincères condoléances de l'Académie Culinaire de France à son épouse Rosa, à ses filles Lucile et Véronique, à son fils Gabriel et à ses 4 petits-enfants.

1 minute de silence en sa mémoire est respectée.

Points évoqués en séance :

1. Quelques mots en hommage à Jean-Jacques Dietrich

1 minute de silence en sa mémoire.

2. Résultat concernant la validation par les membres du bureau le 13 mai pour la création d'une commission dédiée aux propositions nouvelles. (Exclusivité réservée aux membres auditeurs)

Suite au travail de délibération et la difficulté de créer une commission supplémentaire non existante dans nos statuts académiques, les membres du bureau ont suggérés la création d'un « Comité de Réflexion aux idées nouvelles » afin de donner la possibilité à nos membres auditeurs d'être force de proposition dans les domaines suivants : formation, animation, concours, festivals gastronomiques, devenir, avenir de l'Académie Culinaire de France.

Pour une meilleure synergie, écoute et prise en compte du travail de ce futur Comité, un rapporteur sera nommé au sein des membres du bureau. Les modalités de constitution de ce nouveau comité ne sont pas encore arrêtées mais devraient être connues dès la rentrée de septembre. Monsieur Jérôme Le Minier, Meilleur Ouvrier de France, membre du bureau semble prêt à s'investir pour ce nouveau Comité.

3. Thèmes et date du Trophée National et du Trophée Bernard Loiseau

Thème du Trophée National de cuisine et de pâtisserie – 9 Décembre 2019 à Ferrandi.

En Plat :

Rôtir un Joli Carré de Porc fermier « **Pierre Oteiza** » de 8 côtes de la vallée des Aldudes servi d'une sauce poivrade et d'un jus de rôti.

Accompagné :

- d'une sauce poivrade « selon » Le Guide Culinaire A. Escoffier,
- d'un jus de rôti issu de la cuisson du carré,
- d'une chartreuse pour 8 personnes composée de chou-rouge, coings, marrons, et foie gras Rougié, farce autorisée
- de 2 garnitures libres, de saison et végétales, individuelles, pour 8 personnes
- et de 8 petites timbales de ris et rognons de veau, recette libre

Dessert :

Confectionner 8 tartelettes soufflées individuelles aux poires, à servir chaud ;

Accompagné : Une sauce, jus ou coulis peut accompagner les tartelettes si le candidat le souhaite.

En 5 heures !

Prochain thème du Trophée Bernard Loiseau – 4 Février 2020 à Nice !

En plat :

Volaille de Bresse Alexandre Dumaine selon Bernard Loiseau,

La Volaille sera entière (farci de farce blanche de volaille complétée de julienne de légumes, de jus de truffes, de foies blancs et de foie gras **Rougié** !

Elle sera cuite en vessie et contisée de truffe(s)

La Volaille sera servie avec :

- le jus réduit de cuisson et une sauce Albufera
- d'une garniture à base de grenouilles et d'ail des ours,
- d'une garniture végétale de saison (charlotte de légumes de pot au feu pour 8 personnes)
- d'une quenelle de farce formée à la cuillère (farce cuite dans la volaille) farce volaille fine.
- d'une timbale individuelle composée de salsifis et rutabagas, farce de la volaille et truffe, surmontée d'une pomme de ris veau croustillante

En dessert :

Un Saint-Honoré selon Bernard Loiseau pour 8 personnes

Le Saint-Honoré sera composé :

- d'un feuillettage finement caramélisé,
- de choux à la vanille gousse,
- d'une crème Chiboust vanillée brûlée au fer
- d'une authentique crème chantilly (**crème Président Professionnel**) dressée en rosaces entre chaque choux.
- une sauce recette libre devra accompagner le Saint Honoré

Un croquis précis sera réalisé par le Chef pâtissier de la maison Loiseau

4. Les intronisations d'été, lieu et date

Intronisations d'été des nouveaux membres de l'Académie Culinaire de France

Samedi 29 Juin 2019 à 14h00

Sorbonne Université – Campus des Cordeliers - 15, rue de l'École de Médecine – 75006 Paris

Au programme :

- Conférence
- Intronisations
- Cocktail dans le Cloître du campus

5. Constitution du groupe de travail pour le renouvellement de notre site internet « Comité du site internet»

Début du travail avec le prestataire jusqu'à la livraison et le déploiement du site.

Suite à la proposition de notre président Fabrice Prochasson de confier la refonte de notre site internet à la société Vecteur Group dirigé par Monsieur Denis Motro ; Et la décision du bureau de créer un groupe de travail dédié à cette tache particulière, Messieurs Mercereau (rapporteur), Chemineau, Debracque, Mouezant, Pejus et Motro ainsi que Madame Battelier se sont portés volontaires à la demande du secrétariat général. La réunion de lancement tenue en présence de messieurs Motro, Mercereau et Rippa s'est déroulée le 20 mai. La seconde s'est tenue le 04 juin à 15h30 au siège de l'Académie Culinaire de France. De nombreuses évolutions sont en préparation pour initier de réelles interactions entre les Académiciens et tous les acteurs de la gastronomie mondiale.

6. Dégustation en musique avec la notion d'accord de Madame Florence Corbalan et Marie-Marguerite Nifle au piano.



« Je fais déguster un vin au public. Avec des mots simples, je le commente. Je parle de ses caractéristiques, j'exprime mes émotions et je glisse vers un air chanté qui correspondra aux mêmes caractéristiques. Je peux aussi commencer par le chant qui créera la surprise »

Pourquoi les accords musique & vin ?

Les évènements autour de la musique et du vin ne manquent pas. Ce thème inspire beaucoup de gens comme les vignerons, les organisateurs de festivals et de soirées évènementielles, par exemple.

Cependant lors de ces soirées, il s'agit le plus souvent de simples dégustations en musique. Le vin et la musique n'y ont pas vraiment de lien si ce n'est le plaisir du partage. En réalité, il existe pourtant de réelles connexions fortes entre la musique et le vin et, à condition qu'ils soient bien accordés, tous deux peuvent véritablement se sublimer l'un l'autre, comme cela se passe entre les mets et les vins.

Je précise que pour que l'association entre musique et vin soit évidente, il faut maîtriser les deux.

En tant que sommelière et chanteuse lyrique, j'ai trouvé légitime de me lancer dans ce concept et de le développer.



Pour cela, j'ai d'abord effectué un travail de recherche poussé qui a abouti à la rédaction d'un mémoire sur « les accords de la voix lyrique & du vin ». Ce concept a ensuite été expérimenté lors de soirées.

Il y a d'abord beaucoup de similitudes entre les deux. En voici quelques-unes :

A- Un vocabulaire en commun

Palais (voile du palais pour le chanteur), notes, fraîcheur, netteté, précision, élégance, complexité, légèreté, puissance, couleur, harmonie, équilibre, etc.

B- Un lieu et un ancrage en commun

La bouche avec l'importance de la langue et du palais.

C- Le temps

Associé à la notion d'effort, le temps est une nécessité pour aboutir à un résultat de qualité tant dans le chant que dans le vin.

D- Les sensations

Le chanteur et le dégustateur de vin sont des êtres sensibles, ils éprouvent des émotions et savent les exprimer.

La sensation d'ivresse est valable pour les deux. L'hyperventilation provoquée par la respiration, les notes très aiguës peuvent plonger le chanteur dans une légère griserie.

E- La convivialité

Le chant comme le vin, sont deux domaines où ce qui est fait et développé comme art ou artisanat et savoir-faire est tourné vers les autres pour provoquer et partager du plaisir.

F- L'équilibre

Il est la base de tout.

À l'opéra, les vibrations sont reçues directement, l'instant est magnifié et le chanteur est comme un équilibriste entre l'énergie et la détente. C'est un ajustement de tonicité et de souplesse à chaque instant.

À la vigne et à la cave le vigneron recherche avant tout l'équilibre pour avoir le meilleur résultat possible à la dégustation.

Au-delà de ces similitudes, il est intéressant d'aborder le couple musique et vin sous l'aspect des accords.

De la même façon qu'un met s'accorde avec un vin, une musique peut, elle aussi, s'accorder avec un vin.

Deux types d'accords peuvent être envisagés :

Les accords sensoriels / émotionnels

Il s'agit d'accords qui vont décupler les émotions ressenties en dégustant un vin et en écoutant un air.

Pour les construire, l'idée est de décrire les caractéristiques d'un vin, d'exprimer ce que l'on ressent et ensuite de proposer un air en accord. Ou à l'inverse on peut écouter un air, noter les émotions ressenties et proposer un vin en correspondance.

Par exemple, si je chante un air vif, entrainant, dansant, dynamique, lumineux, véloce, je proposerai un vin effervescent, comme un champagne blanc de blanc non millésimé ou un champagne non dosé, avec la fraîcheur qui domine dans les deux.

Mais qu'est-ce qui fonctionnera le mieux ? Les accords sensoriels en ton/ton ou en opposition ?

Est-ce que le mariage se fait parce qu'il y a des correspondances dans les types d'émotions ou bien parce qu'il y a justement opposition des émotions et que l'on trouve un équilibre ? Sur l'air de « la Danza » de Rossini qui est une musique vivante et festive, n'est-il pas plus intéressant de servir un vin liquoreux pour créer un contraste et adoucir le côté extraverti du morceau de Rossini ? La seule réponse est de vivre cette expérience sensorielle. C'est à ce moment-là aussi que l'on peut sentir si la musique impacte ou non sur le goût.

Les accords culturels ou régionaux (qui sont plus anecdotiques et plus intellectuels selon moi) Une région viticole associée à une période musicale, un pays associé au vin qui est né cette même terre.

Par exemple, on pourrait associer la Loire (et ses châteaux) avec du chant baroque accompagné d'un clavecin.

Ou le Languedoc avec de la musique gipsy et latine.

Contenu issu du dossier de présentation de Madame **Florence Corbalan**,

- Sommelière indépendante et chanteuse lyrique.
- Chroniqueuse et Co-animateuse de l'émission "In Vino" sur Sud Radio.
- Expert en vin pour le Wine & Business Club.

7. Nos partenaires nous aident

Suite à la demande du secrétariat général, 4 de nos partenaires nous ont offert quelques bouteilles de vin de leurs productions pour accompagner la prestation de Madame Florence Corbalan. Il s'agit de Monsieur Xavier de Ravel d'Esclapon, Président fondateur de la Galerie des Millésimes, spécialiste des vins de Bourgogne, de Monsieur Jean-Luc Colombo, un acteur incontournable du Rhône, son credo : "Une viticulture raisonnée et un suivi œnologique soigné.", de Monsieur Bertrand Glory, directeur international du Champagne Collet avec les fines bulles de la maison de Aÿ et de Monsieur Jean-Luc Baldès, vigneron talentueux au Caractère affirmé et persévéran, un des ténors de la région de Cahors-Clos Triguedina. Au nom de l'Académie Culinaire de France, au nom du Président Fabrice Prochasson, je les remercie très chaleureusement.

M. Xavier de Ravel d'Esclapon – Galerie des Millésimes :

Rouge : Régnié 2016, Blanc : Bourgogne Domaine du Château de Pierreclos 2016

M. Jean-Luc Colombo :

Rouge : Terres Brûlées Cornas Syrah 2016, Blanc : Amour de Dieu Condrieu 2017

M. Bertrand Glory – Collet :

Rouge : Aÿ Rouge 2014, Champagne : Rosé Dry, Blanc de Blanc 1^{er} cru

M. Jean-Luc Baldès – Triguedina :

Rouge : Clos Triguedina 2015



8. Évolution de l'Agenda 2019

6 Juin	Réunion mensuelle
29 Juin	Assemblée Générale Ordinaire Annuelle des membres Titulaires et Emérites
29 Juin	Intronisations d'été, Sorbonne Université – Campus des Cordeliers
30 Août	Intronisations et Dîner de Gala Mexico
5 septembre 10h00	Réunion de Bureau
5 septembre 14h00	Réunion mensuelle chez Autret Traiteur
3 Octobre	Réunion mensuelle
20-23 Octobre	Serbotel à Nantes
Octobre/Novembre	Trophée National de Cuisine et Pâtisserie
7 Novembre 10h00	Commission des Admissions
7 Novembre 14h00	Réunion de Bureau
7 Novembre 16h00	Réunion mensuelle
5 Décembre	Réunion mensuelle
Décembre	Grand Prix Spirit

9. Questions diverses :

- La Délégation de Belgique et du Luxembourg propose le déploiement d'une plaque émaillée de grande qualité « selon les propos de Monsieur Hermans ». Elle est blanche et aux normes de l'actuelle charte graphique de l'Académie. Il est prévu d'y apposer son nom afin de pouvoir la positionnée à l'entrée de son commerce. Une revente est envisagée par l'intermédiaire de l'Académie Culinaire de France.



- Remerciement à Messieurs Jean-Marc Evrard, secrétaire adjoint, Jean-Jacques Tranchant, Gérard Gautier, Pierre Alix et Jean-Marc Courtaut pour leur participation active à l'envoi des courriers (Bulletins, convocations, mise à jour des cotisations...) le jeudi 09 mai 2019. Selon Monsieur Jean-Marc Evrard, accompagné de Madame Battelier, le travail s'est effectué dans la joie et la bonne humeur.

- Cette année, la Journée mondiale des océans des Nations Unies sera centrée sur le genre et les océans. Monsieur Patrick Asfaux, académicien et Monsieur François Pasteau, restaurateur parisien de l'Épi Dupin, mènent un combat fervent pour une cuisine éco-responsable réalisée avec des produits de saison et qui bannit tout gaspillage. Ils seront donc tous les deux présents aujourd'hui, le 06 juin 2019 à l'UNESCO, de 14h00 à 18h00. Cette journée permettra d'associer les thèmes de la consommation durable des produits de la mer à travers le rôle de la science et des chefs en tant qu'influenceurs des habitudes de consommation de la population, ainsi que les chefs féminins engagés pour la cause dans une profession à prédominance masculine.

La santé de l'océan est en déclin. La biodiversité marine subit une dégradation croissante. Dans ce contexte, les Nations Unies ont fait de la protection de l'océan une priorité.

Cette année, la Journée mondiale de l'océan est centrée sur la manière dont les sciences de l'océan peuvent conduire à une gastronomie plus raisonnée et une consommation plus durable.

Les chefs ont un rôle essentiel dans la préservation des ressources de l'océan à travers leur influence sur l'alimentation des grands publics, ainsi que des restaurateurs autour du monde. De cette perspective, la Journée Mondiale de l'Océan vise à mettre en lumière le lien entre science, consommation durable, l'influence des Chefs sur les habitudes des consommateurs, les nouvelles générations de cuisiniers et les produits marins durables, ainsi que la présence des femmes engagées dans le métier.

- Dans le cadre de la nouvelle parution à l'automne prochain du Grand Dictionnaire des Cuisiniers actualisé et enrichi, et suite à la demande de certains d'entre vous à l'auteur, Monsieur Jean François MESPLEDE, vous trouverez ci-dessous le tarif en « pré achat » plus avantageux que le prix public lors de la sortie où il sera vendu 54,50 euros TTC, il nous propose :

Pour 5 exemplaires commandés par l'ACF, le prix de vente sera de 44€ l'unité.

Pour 10 exemplaires commandés – 41 € l'unité.

L'Académie Culinnaire de France centralisera les commandes afin de bénéficier de ce tarif.

10. Invité de notre prochaine réunion mensuelle

Autret Paris est Traiteur et Organisateur de Réceptions. Situés à Saint-Ouen-l'Aumône, leurs ateliers s'activent depuis plus de 35 ans à imaginer des créations qui suscitent l'émotion de leurs convives.

Par ailleurs, Laurent Berrurier, maraîcher d'Ile-de-France fait figure de référence. Finaliste du concours régional d'innovation alimentaire, l'exploitant installé à Neuville-sur-Oise redonne vie à dix légumes oubliés du terroir francilien.

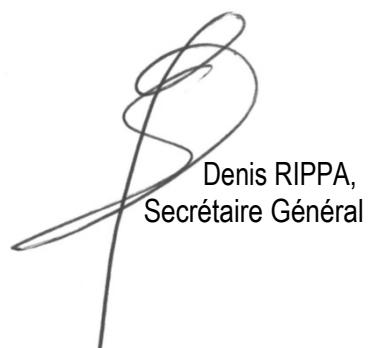
Une centaine de chefs font désormais appel à ses services. Suivant la saison, jusqu'à 180 variétés de légumes sont cultivés à Neuville, dont une bonne partie a fait la réputation de l'Ile-de-France jusqu'au milieu du XX ème siècle, en voie de disparition depuis.

Il inaugure à présent de nouvelles serres qui portent le nom de 4 grands chefs Français.

Le directeur de laboratoire d'Autret Traiteur, Stéphane Debracque, membre de l'Académie Culinaire de France s'associe à Laurent Berrurier et nos partenaires pour initier une réunion mensuelle délocalisée le 5 septembre :

- Visite des ateliers Autret,
- Réunion mensuelle dans leurs locaux,
- Départ pour l'exploitation familiale de Laurent.
- Discours,
- Inauguration officielle des 4 nouvelles serres,
- Garden party jusqu'à 20h30.

Détails dans la prochaine convocation.



Denis RIPPAA,
Secrétaire Général

JOURNÉE MONDIALE DES OCEANS – UNESCO – 6 JUIN 2019

Par Patrick ASFAUX

Mandaté par l'Académie Culinaire de France à un événement exceptionnel et de niveau mondial, j'assiste en ce 6 juin à la journée mondiale des Océans dans cet endroit magique qu'est le siège de l'Unesco à Paris.



Nous sommes réunis à l'initiative de 3 co-organisateurs : la Commission océanographique intergouvernementale de l'Unesco, la chaîne « Relais et Châteaux » et l'ONG Ethic Océan.

Les Thèmes évoqués lors de cette conférence :

Comment aller vers une consommation durable des produits de la mer et le rôle et les solutions que peuvent apporter la science, les chefs de cuisine et toutes les parties prenantes de l'industrie tournant autour des produits issus de cette même mer si nourricière pour nous les humains vivant sur terre.

Nous voici donc chacun assis, les écouteurs sur les oreilles afin d'entendre les premiers propos alarmants à ce sujet :

- 31% des stocks connus sont sur exploités au niveau mondial
- 60% des stocks sont exploités au niveau maximum de leur durabilité (source FAO)

Il est donc urgent que les acteurs utilisant cette filière s'engagent, non pas dans l'avenir, mais maintenant et décident de s'approvisionner le plus possible en mode durable.

Seuls quelques chefs de cuisine responsables et pour la 1ère fois une Chaîne (Celle des Relais et Châteaux) connue au niveau mondial se sont engagés afin de préserver les ressources de la mer.

Nous eûmes des exposés très « fouillés » de scientifiques internationaux pour nous exposer l'état des lieux de pêche actuel de l'océan, ses ressources afin que nous comprenions nous, pauvres humains souvent irresponsables comment comprendre et mieux gérer cet écosystème unique et planétaire essentiel à la vie.

Je vais essayer de ne pas trop vous « assommer » de nombreux chiffres publiés, mais en voici les principaux :

En 2018 : 91 millions de tonnes de poissons ont été issues de la mer et 180 millions de tonnes en aquaculture (coquillages, poissons et crustacés) pour y élever dans les fermes agricoles quelques 370 espèces différentes.

70% de ces espèces élevées sont nourries par l'homme.

Les autres chiffres quelque peu catastrophiques eux aussi :

- La méthode en Chalut (énorme entonnoir avaleur)
- la Drague (qui racle les sols pour les St Jacques par exemple)
- la Senne pour la pêche au Thon,

1 poisson sur 3 ne verra pas votre assiette.

En effet, ces « bulldozers de la mer » attrapent tout ce qui vient et le tri ne se fait que de longues heures après sur le pont. Premières victimes, les dauphins mais aussi les requins et autres gros poissons. L'année dernière juste pour le

golfe de Gascogne on a retrouvé 400 de ces beaux dauphins échoués morts sur les plages.

Pourtant une solution existe : la mise à l'eau avec les filets de « Pingers » qui par de forts signaux sonores éloignent ces grands poissons mais hélas bien peu de chaluts en sont équipés.

Voici quelques espèces dites « surpêchées » et qui peut être, un jour disparaîtront de nos assiettes :

- Le Cabillaud utilisé et cuisiné à toutes les sauces autant par les cuisiniers de tous bords que par les industriels du secteur.
- Le Saumon sauvage de l'Atlantique (espèce complètement disparue)
- La Morue a disparue à 99,99% en Atlantique Nord*
- Le Mérou - disparition à 80%*
- Le Bar surpêché et pêché souvent en période de Fraie
- La Lotte de Mer, la raie et l'anguille, idem
- et bien d'autres espèces juste en limite.

*Chiffres publiés par le WWF. En continuant à ce rythme, la surpêche videra les océans vers les années 2048.

Voici d'autres races de poissons en danger de disparition, si nous tous ne faisons pas attention à l'élaboration de nos cartes futures : La Sole (hé oui), le Tacaud, le Merlu, la Sardine, la Plie, le Panga, Le Chinchar, Le lieu Noir (pas le jaune hélas), et quelques autres selon les saisons que je vous communiquerai tout au long de l'année au travers de mes réseaux car j'ai soulevé ce problème depuis très longtemps.

Il faut féliciter la clairvoyance du chef Olivier Roellinger qui, à l'époque a fait prendre conscience de cette dure réalité à ses pairs. Il continue d'ailleurs avec le concours « Olivier Roellinger », concours pour les jeunes cuisiniers des écoles hôtelières avec pour objectif de

réaliser des recettes pour faciliter en mode durable la préservation des ressources de la mer.



Et pour conclure j'aime de temps en temps visiter le royaume de l'Utopie où les parents auraient un rôle d'éducateurs en expliquant ces problèmes à leurs enfants, où la restauration collective referait ses cahiers des charges, où les industriels se creuseraient un peu les « méninges » pour nous trouver des solutions tout en gardant des recettes appétissantes.

Et puisqu'on peut encore rêver dans ce royaume, pourquoi n'aurais-je pas le droit dans les prochaines semaines de déguster une jolie tranche de Saumon de l'Adour, un bel Omble Chevalier du lac ou juste une jolie sole de sable servie juste « meunière » et faute de grives ne manger que des produits de « petits bateaux ».

A Bientôt mes amis et merci à Fabrice Prochasson, qui, grâce à son accord, m'a permis de vivre cette journée passionnante à bien des égards.

Patrick ASFAUX
Membre Auditeur
Académie Culinaire de France

FÊTE DES MARCHES PARISIENS

Vendredi 14 Juin 2019

The poster features a dark blue background with white and yellow text. It includes logos for the Ville de Paris and les marchés de Paris. The main title is "FÊTE DES MARCHÉS DE PARIS" with "PARRAINÉE PAR" and "FREDERIC JAUNAULT" below it. The competition section is titled "CONCOURS DE RECETTES OUVERT À TOUS!" with a laurel wreath and a ribbon featuring the French tricolor. A small illustration of a medal is shown. The text "Envoyer-nous votre recette à base de Fruits et/ou de Légumes de saison, les deux pouvant accompagner de la viande, du poisson ou du fromage." is followed by "Les recettes ainsi que les photos seront à renvoyer au plus tard le 10 Juin 2019 à l'adresse suivante : concoursrecettes@groupedadoun.com". Below this, it says "REMISE DE MÉDAILLE PAR MR FABRICE PROCHASSON MOF LE PRÉSIDENT DE L'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE". A note about the jury follows. The Dadoun logo is at the bottom right.

VILLE DE PARIS

les marchés de Paris
Un quartier, un marché

FÊTE DES MARCHÉS DE PARIS

PARRAINÉE PAR

FREDERIC JAUNAULT
Meilleur Ouvrier de France

CONCOURS DE RECETTES
OUVERT À TOUS !

Envoyer-nous votre recette à base de Fruits et/ou de Légumes de saison, les deux pouvant accompagner de la viande, du poisson ou du fromage.

Les recettes ainsi que les photos seront à renvoyer au plus tard le 10 Juin 2019 à l'adresse suivante : concoursrecettes@groupedadoun.com

REMISE DE MÉDAILLE PAR
MR FABRICE PROCHASSON MOF
LE PRÉSIDENT DE L'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE

Un jury, composé de Frédéric Jaunault (parrain de l'événement) et de Membres de l'Académie Culinaire de France sélectionnera les 10 gagnants en fonction de l'originalité des recettes, de ses techniques, de sa présentation, de ses photos...

DADOUN
Père & Fils
LE MARCHÉ NOUVELLE GÉNÉRATION

Ce concours organisé par Frédéric Jaunault en partenariat avec l'Académie Culinaire de France a été l'occasion de fédérer les Parisiens, de raviver leur appartenance commune et de les faire participer pleinement à faire vivre les marchés.

Le Trophée de Recette Amateur des Marchés était ouvert à tous les clients des marchés Parisiens.

Les candidats ont participé à une épreuve de sélection écrite en envoyant une recette d'un plat de Fruits de saison, de Légumes de saison ou les deux pouvant accompagner de la viande, du poisson ou du fromage.

Un jury composé de Frédéric Jaunault et de membres de l'Académie Culinaire de France ont sélectionné les 10 candidats en fonction de l'originalité des recettes, de ses techniques, de la présentation et de ses photos.

Pour ce **Trophée de Recette Amateur des Marchés**, les participants sélectionnés ont été invités sur le marché Saint-Charles à Paris, vendredi 14 juin 2019 à partir de 11h pour la remise des prix.



Le Président Fabrice Prochasson étant à l'étranger à cette date, c'est Jean Marc Evrard, secrétaire Général Adjoint qui l'a représenté et qui était présent auprès des candidats.

Le Palmarès :

Lauréate : Hélène Lurton

Ses lots : Une coupe, une médaille, un Diplôme de l'Académie Culinaire de France, une demi-journée d'initiation de sculpture sur Fruits et Légumes avec Frédéric Jaunault, ainsi qu'un repas pour deux personnes dans un restaurant étoilé.

2^{ème} : Mickael Jasniewicz

Ses lots : Une médaille, un Diplôme de l'Académie Culinaire de France ainsi qu'un repas pour deux personnes dans un restaurant traditionnel.

3^{ème} : André Pero chretien

Ses lots : Une médaille, un Diplôme de l'Académie Culinaire de France ainsi qu'un Panier du Marché livré.



Les 10 candidats ont tous reçu un Diplôme de l'Académie Culinaire de France.

DINER DE L'AMITIE ACF/MCF

SAN FRANCISCO 18 JUIN 2019



Cette année, les Académiciens ont été invités à participer à la 35^{ème} Edition du congrès MCF/ACF qui se termine par le dîner de chasse et de l'amitié de l'Académie Culinaire de France.



DISCOURS DU PRESIDENT FABRICE PROCHASSON

Bienvenue à tous dans cette ville magique de San Francisco « Frisco, la belle rebelle »

San Francisco, c'est la ville, partie de rien, des dunes et de l'océan, en 1848, quand de l'or a été découvert dans la région. C'était ça, le Nouveau Monde, le Grand Ouest américain, l'Eldorado.

Depuis, San Francisco symbolise le futur, l'avant-gardisme, et c'est l'un des centres névralgiques des États-Unis.

Pour l'ouverture de ce 37^{ème} Congrès de l'Amitié, je commencerai par évoquer le Patron ! Mr Jean Jacques Dietrich.

Ancien Président délégué des USA, il a marqué l'histoire de notre Académie Culinaire de France et des Maitres Cuisiniers de France et personnifiait parfaitement l'amitié entre ces 2 associations par ses valeurs, sa sincérité, son autorité ... Mais surtout pour la fraternité qu'il voulait entre les hommes et les femmes. L'ensemble des membres de l'Académie Culinaire de France lui rend hommage.

Nous devons avec Christian, notre Président des MCF montrer l'exemple entre nos deux belles associations, travailler ensemble, partager nos savoir-faire, savoir écouter l'autre et construire notre histoire, bâtir comme les bâtisseurs de Notre Dame à Paris pour transmettre notre passion et hisser la gastronomie française au sommet de notre art dans le monde.

Merci aux deux Présidents Jean Louis Dumonet et Jean Louis Gérin de porter ensemble ce message de fraternité, de passion et de transmission de la gastronomie française.

Et bien sûr, merci à vous tous, ici présents pour votre attachement à l'Académie Culinaire de France et aux Maitres Cuisiniers de France. Vous êtes les meilleurs ambassadeurs de la Gastronomie française.

Je vous souhaite un bon Congrès sous le signe de l'Amitié, de la liberté et de la fraternité.

Vive San Francisco et le congrès.

DISCOURS DU PRESIDENT DELEGUE JEAN LOUIS GERIN

Madame la Consule,

Monsieur le Président MCF-world

Monsieur le Président MCF-USA et Madame Karen Dumonet

Cher partenaires Platinium, sponsor, chefs organisateurs et vos équipes

Mes chers Maitres Cuisiniers de France, Académiciens et épouses

En hommage au patron Jean-Jacques Dietrich

Au nom de notre Président International, Fabrice Prochasson retenu à Paris par ses engagements professionnels et de nos 150 Académiciens,

Bonsoir et bienvenue.

Le Président Fabrice Prochasson adresse ses meilleurs souvenirs, son amitiés fidèle à chacun de vous ce soir à San Francisco. (voir le discours qu'il nous a adressé)

Le pont (Golden gates de San Francisco) n'a jamais été aussi solide entre nos deux associations.

Le travail que nous avons fait et continuons à faire ensemble au quotidien construit ce pont et je tiens à remercier le Président Délégué MCF, mon ami Jean-Louis Dumonet.

2019 a été une année forte pour notre Académie Culinaire de France.

- Notre 5^{eme} Journée du partage du Savoir Faire et Dîner de Chasse et de l'amitié a rassemblé 110 personnes et a été un vrai succès.
- Cette Journée du Partage et Dîner de Chasse et de l'amitié se tient en Janvier à New-York City et nous encourageons les Académiciens du monde entier à nous rejoindre. Notez que l'Édition 2020 est prévue du 24 au 26 Janvier.
- Nous avons rempli notre mission de coaching/compétition grâce à l'implication des Académiciens et l'argent de nos partenaires. A ce jour, tout le financement qui nous est versé sert aux compétitions.
- ACF-USA était représentée à 4 compétitions en France :
 1. L'International Catering Cup
 2. La Coupe du monde de la Pâtisserie
 3. Le Bocuse d'Or, by association (we have many Académiciens at Ment'Or)
 4. Trophée Passion

Promotion 2019 ACF-USA - 6 nouveaux Académiciens

Ont été Intronisés à New-York au Diner de Chasse et de l'amitié :

- Georgette Farkas – restauratrice – parrain: Eric Bertoia – Jean-Louis Gerin
- Bruno Bertin – parrain: Dr Bruno Goussault – Jean-Louis Gerin

Ont été Intronisés à San Francisco

- AJ Schaller – parrain: Gerard Bertholon – Dr Bruno Goussault
- Christophe Moreau – parrain: Florian Bellanger – Fabrice Guinchard
- Peter Zampaglione – parrain: Xavier Salomon – Eric Branger
- Rainer Zinngrebe – parrain: Xavier Salomon – Gerard Bertholon

Nous avons de très nombreux candidats pour 2020. Après validation par Paris, ils seront intronisés lors d'une cérémonie spéciale au Consulat Général de France NYC honorant Jean-Jacques Dietrich. Cette cérémonie s'ajoute à au Dîner de Chasse et de l'amitié.

Médaille Joseph Favre – Team ACF-USA coach 2019 :

Eric Bertoia - Sébastien Canonne - Bernard Crétier
Fabrice Guinchard - Sylvain Leroy - Jacquy Pfeiffer et Olivier Reginensi

Le Fauteuil de L'Académie Culinaire de France
Sébastien Canonne – Jacquy Pfeiffer

En mémoire des chefs Gaston Lenôtre et André Renard

Au programme :

Tuesday, 6/18

China Live 644 Broadway, San Francisco, CA 94133 (3rd Floor)

- 8:30 am** MCF Meeting / Breakfast
- 10:15 am** Morning break: - William Werner form Craftsman and wolves to do the "rebel"
- 11 am** Meeting ACF MCF
Candidates for ACF-USA presidency will present their program and board.
- Noon** Presentation of the partners
- 1:30pm** Lunch at China Live - Spouses & guests to attend

Free time after Lunch

GALA EVENING

Four Seasons - 757 Market St, San Francisco, CA 94103

- 6:00 pm** Reception – Four Seasons Hotel
MCF - ACF Awards during the reception.
- 8:00 pm** Gala Dinner
- 9:30 pm** After dinner
Cheese, desserts and dancing with DJ French the Freak
- 1:00 am** - End



TRIGUEDINA

JEAN-LUC BALDES - Vigneron depuis 1830

L'HISTOIRE D'UNE FAMILLE

Clos Triguedina est le berceau de la famille **BALDES** depuis 1830. C'est un patrimoine chargé en histoires d'hommes. Ainsi les pèlerins de St Jacques de Compostelle avaient pour coutume de s'y restaurer, «*me trigo de dina*» signifie en occitan, «*il me tarde de diner*».



De leur côté les **BALDES** ont construit le Clos Triguedina en transmettant leurs savoir-faire, émotions et passions. Leur tempérament de pionnier les identifie comme une des familles fondatrices de l'appellation Cahors.

Jean-Luc BALDES aujourd'hui, assure avec sa femme **Sabine** la continuité familiale ; il s'est forgé une réputation de «maître du Malbec». **Juliette BALDES**, leur fille, a décidé à l'âge de 5 ans de devenir vigneronne et de poursuivre l'histoire de la famille Baldès au Clos Triguedina.

LA MAGIE DES TERROIRS

Situé sur les plus belles implantations de terroirs de **Cahors**, le domaine est niché entre les méandres de la rivière **Lot** et s'étend sur **70 hectares**.

Son sol argilo-calcaire et argilo-siliceux, est tout indiqué pour créer de grands vins et permet au

vigneron de devenir un artisan du temps à travers les millésimes.

Tout le travail consiste à respecter l'harmonie parfaite entre la terre et les hommes et ce dans le respect du label **Haute Valeur Environnementale Niveau 3**, le plus haut niveau du dispositif de certification environnementale.

Inspiré par ses études en Bourgogne et par les origines bourguignonnes de son épouse **Sabine** née à Beaune au cœur des crus de la Côte d'Or, **Jean-Luc BALDES** privilégie l'approche parcellaire et cherche en permanence à exprimer toutes les palettes de ses terroirs en 2^{èmes}, 3^{èmes} et 4^{èmes} terrasses, toujours en quête d'excellence.

UNE GAMME DE GRANDS VINS

Jean-Luc BALDES a développé une large gamme de vins tous aussi audacieux les uns que les autres : au niveau des vins rouges tous consacrés à l'emblématique cépage malbec, on compte l'exceptionnel **New Black Wine**, le prestigieux **Probus**, la **Trilogie** des parcellaires, le classique **Clos Triguedina**... et les surprenants vins de pays, en rosés, rouges, blancs secs et moelleux, sans oublier le **Bul's**, le premier malbec pétillant rosé et le **Black Vintage**, un vin muté pur malbec ! De grands noms de la restauration, formidables vitrines, et de hautes institutions (Présidence de la République, Ministères, Sénat, Assemblée Nationale, restaurants étoilés Michelin) présentent les vins du Clos Triguedina.



L'AVENTURE DE L'OENOTOURISME

L'année 2018 marque la création d'un très beau complexe architectural « **Pavillon des Vins** » construit au cœur du Clos Triguedina, un véritable écrin de luxe pour accueillir dans des conditions exceptionnelles les visiteurs.



Cet investissement illustre la volonté de porter encore plus haut le flambeau du domaine.

Le Pavillon des Vins, à l'architecture contemporaine, et ses annexes (musée, atelier pédagogique, office) établis dans les anciens bâtiments rénovés sont des lieux uniques en matière d'oenotourisme dans la région de Cahors ; on y propose des moments d'émotion et d'échanges avec différentes formules de visites commentées des vignes, des chais et de découverte des vins. La **gastronomie** est aussi mise

à l'honneur lors de soirées mettant en avant des chefs gourmands d'accords « mets-vins ».

The brochure for Jean-Luc Baldès Clos Triguedina features the estate's logo at the top, which includes the name "TRIGUEDINA JEAN-LUC BALDÈS" and the text "vignerons depuis 1830". Below the logo, a large red banner highlights the offer "L'offre ‘Trilogie de visites’". The text on the banner reads: "Un domaine, une passion...un vin. Le Clos Triguedina vous raconte son histoire à travers les grands terroirs de Cahors." The brochure then details three tour packages:

Type de Visite	Durée	Description	Prix TTC / pers
La Visite CLASSIQUE	30 min	A travers les vignes et dégustation de 3 vins	5€
La Visite PRESTIGE	45 min à 1 heure	A travers les vignes, les caves et dégustation de 5 vins	10€
La Visite d'EXCEPTION	1h30 environ	A travers les vignes, les caves et dégustation de 7 vins dont un vieux millésime, accompagnée d'amuse-bouches	15€

For "sur mesure" services, it says: "Pour des prestations ‘sur mesure’ : Nous consulter". It also notes: "Offre destinée aux groupes de 2 à 20 personnes maximum. Sur réservation uniquement". At the bottom, there is contact information: "SARL JL BALDES TRIGUEDINA Les Poujols, 46700 Vire-sur-Lot 05 65 21 30 81 contact@jlbaldes.com www.jlbaldes.com", along with logos for various tourism and quality awards, and social media links: "Retrouvez-nous sur:". A small note on the right side states: "L'absorption d'alcool est dangereuse pour la santé, à consommer avec modération."



COMMISSION DES ADMISSIONS DU 7 JUIN 2019

Etaient présents :

Messieurs, EVRARD, MILLET, PRALONG, PROCHASSON, REGNIER, RENTY, VAUSSION

Excusés :

Messieurs : BOR, DUPONT, JEGU, LAMOUREUX, MARGUIN, MASDEVALL, MERCEREAU, MIECAZE, RIPPA, THIVET

La séance est ouverte à 14h par le Rapporteur de la Commission, Bernard VAUSSION

Ont été admis dans la Promotion Paul Bocuse

CANDIDATS AUDITEURS

AMELIN Nicolas Chef Adjoint Hôtel du Collectionneur – Paris 75	F. PROCHASSON J. VEYSSIERE
CARRILLO PEREA Indra Chef du Restaurant « La Condesa » - Paris	G. SANTORO G. DUPONT
DESCHAMPS Gilles Chef Extra extérieur	M. ROTH L. GONDRY
DEUMIE Jocelyn Asia Executive Chef Rougié - Japon	J. BRUANT F. PROCHASSON
HAMMANI Marc Chef propriétaire « Le Bouchon » by M.Hammani – Amiens 80	F. PROCHASSON R. SOUID
HIRAGA Kumiko Professeur de Cuisine	F. PROCHASSON F. JAUNAULT
LEGAIN Régis Chef propriétaire "le Bosquet " - Ponts de Cé 49	M. FOUCHER M. LECOMTE
PILLOUD Christian Chef propriétaire. Restaurant « Mon Plaisir » - Chamesol 25	M. PASQUET CH. LECLOU
ROYER Sylvain Chef « Scarlett wine bar& restaurant » - Bangkok	G. SALLE G. ROUX
WEISS Bertrand Ex Chef Pâtissier – Directeur rech et dév. Groupe Erhard 68	F. PROCHASSON B. ORSINET

CANDIDATS ASSOCIES

MICHELET Jean Christophe Confiturier – Siropier – Liquoriste – Ardentes 36	F. PROCHASSON F. JAUNAULT
MIKI Ayako Restauratrice à Paris « Chez Miki » « Minato » yuzu »	G. DUPONT F. CHIBA

INTRONISATIONS - SAMEDI 29 JUIN 2019

SORBONNE UNIVERSITE - CAMPUS DES CORDELIERS

Renouant avec l'ancienne tradition, nous nous retrouvons le samedi 29 juin dans l'amphithéâtre de la Faculté de Médecine à Paris mais cette fois au Campus des Cordeliers.

DISCOURS D'ACCUEIL DU PRESIDENT FABRICE PROCHASSON

CAMPUS DES CORDELIERS – SAMEDI 29 JUIN 2019

Mesdames, Messieurs les Présidents d'association,
Mesdames, Messieurs les partenaires de l'Académie culinaire de France,
Messieurs les Membres Emérites et Titulaires,
Mesdames, Messieurs les Membres Auditeurs, Associés et Partenaires,
Chers Amis, Cher Patrick Rougereau,

Je suis très heureux avec les membres du bureau de vous accueillir ici à la Sorbonne, dans l'amphithéâtre Farabeuf, rue de l'Ecole de Médecine en ce jour du 29 juin 2019.

La Sorbonne doit son nom à son fondateur, Robert de Sorbon, Chapelain et confesseur du Roi de France Saint-Louis (Louis IX).



L'Université naît au XIII^e siècle dans ce « quartier Latin », où la théologie, le droit, la médecine et les arts sont enseignés, en plein air, à des jeunes gens venant des 4 Nations (Française, Picarde, Normande et Anglaise), conférant ainsi à l'Université, dès l'origine, un prestige international.

Le Collège de Sorbon devient très vite une célèbre Faculté de Théologie « LA SORBONNE » qui prendra une part active aux débats Philosophiques et Politiques de son temps.

Au XVII^e siècle, la Sorbonne est reconstruite à la demande du Cardinal Duc de Richelieu, qui en devient le proviseur en 1622. Fermée par la révolution en 1791, puis devenue atelier d'artistes en 1801, la Sorbonne est, sous la Restauration, à nouveau réaffectée à l'enseignement par le Roi Louis XVIII qui y fait aussi installer l'Académie de Paris et l'Ecole des Chartes en 1821.

A la fin de XIX^e siècle, la troisième République la reconstruira à son tour pour faire de la Nouvelle Sorbonne le sanctuaire de l'Esprit, le lieu privilégié de la Connaissance.

Pour ceux qui s'en souviennent ou qui y ont participé, la Sorbonne restera aussi le centre de ralliement de la contestation en Mai 1968.

Merci de votre présence à tous, l'histoire de l'ACF est aussi liée à la médecine, lors de la construction de notre association en 1883 par notre maître Mr Joseph FAVRE et ses associés qui étaient des chefs de cuisine influents, des intellectuels parisiens, et des médecins.....

Je souhaitais réunir tous les membres de notre Académie Culinaire de France et nos partenaires à la Sorbonne en 2019, non pas pour nous protéger de nos gilets jaunes ! Mais surtout pour être dans un lieu que l'Académie culinaire de France aime, afin de procéder à nos traditionnelles intronisations annuelles.

Ces Intronisations démontrent une nouvelle fois, pour les nouveaux membres, l'attachement de la profession, des chefs de cuisine, de pâtisserie, boulangerie, et de l'art gastronomique à l'Académie Culinaire de France. Merci donc de votre présence ce jour et de votre envie de partager votre savoir-faire avec nos 1340 membres et académiciens.

Je souhaitais depuis 2017, que la mémoire de nos Académiciens disparus soit honorée lors de ces cérémonies des intronisations donc après les promotions Norbert VANNIER, André RENARD, Paul BOCUSE, pour cette année 2019 cette cérémonie sera sous la mémoire et la promotion Joel ROBUCHON, comme dans l'ensemble des antennes et délégations du Monde entier.

J'aimerai que nous prenions tous le temps d'une minute de silence pour nos chers Académiciens partis en 2018 et dans ce premier semestre 2019 :

Madame Maguelonne TOUSSAINT-SAMAT, Messieurs Louis BERTHELOT, Paul BOCUSE, Gérard RYNGEL, Jean MEUNIER, Joël ROBUCHON, Jean MELISSON et cette année Francis CABANES du Canada et Jean Jacques DIETRICH des US.

Merci de vous lever et de respecter svp une minute de silence !!

Nous nous retrouverons après la conférence, pour lancer cette cérémonie des intronisations qui montre avec émotion l'attachement des Parrains heureux, et de promouvoir les travaux de nos anciens auprès des nouveaux membres. Je souhaite ainsi perpétuer les traditions initiées par Joseph FAVRE....., afin de transmettre les valeurs que nous véhiculons, aux nouveaux intronisés qui doivent être fiers de venir rejoindre l'Académie Culinaire de France, la plus ancienne des Académies culinaires créée en 1883.

Grace à vous, les nouveaux Membres qui nous viennent de toute la France et de ses diverses régions ; l'Académie Culinaire de France gardera son indépendance par la richesse de notre patrimoine culinaire. Il est important de rendre ses lettres de noblesse à la province car bien que l'Exécutif soit à Paris, l'Académie via son insigne rayonne de son étoile dans toute la France, afin d'écrire l'histoire de la Cuisine Française.

Cette année, j'ai l'honneur de vous présenter le conférencier :
Monsieur Patrick ROUGERAU, photographe culinaire ! Je dirai même artiste de la lumière et de la cuisine artistique !

Merci de votre attention, merci de votre soutien et de votre engagement à nos côtés pour la reconnaissance et les succès de l'Académie Culinaire de France, c'est à chacun d'entre nous, à chacun d'entre vous que nous le devons, vous qui chaque jour œuvrez via vos actions au quotidien dans vos régions en France ou dans les états comme les Usa, le Mexique, la Belgique, le Chili, la Suisse, le Japon, l'Argentine, et d'autres pays comme la Corée, le Vietnam, le Pérou, la Bolivie, l'Equateur, l'Angleterre etc.. bientôt je l'espère la Chine et la Russie.

J'ai l'honneur de passer la parole à Patrick pour sa conférence sur la Photographie artistique culinaire !

Je vous remercie de votre écoute. Bon après –midi !

Fabrice Prochasson
Président ACF
Chevalier de la Légion d'Honneur

Il est 14h, 200 Membres et invités sont installés pour assister à la conférence donnée par Monsieur Patrick ROUGERAU sur ses photos culinaires.

Les Chefs s'expriment avec leurs casseroles,
Patrick Rougerea avec son appareil photo.



D'abord photographe reporter, il est devenu, aujourd'hui, l'un des spécialistes de la photographie culinaire de grand talent, reconnu des plus grands chefs comme des plus grandes marques.



Depuis toujours une double passion l'anime, il associe photographie et gastronomie dans la plus grande créativité. Il aime les photos qui disent la précision et la simplicité, qui jouent avec les lignes, les matières pour sublimer le produit et donner l'envie.



Pour lui, il n'est pas de bonne ou mauvaise photo, la seule qui soit réussie, est celle qui crée l'envie et l'émotion. Il parle le même langage que les Chefs qu'il rencontre ... le langage de

passionnés à la recherche d'une finalité identique : dire le beau et le bon.

L'auditoire a pu admirer ses photos et remercier avec des applaudissements fournis.



Le Président Fabrice PROCHASSON lui remet une médaille d'or de l'Académie Culinaire de France avant de procéder à l'intronisation des nouveaux membres : il leur est remis leur diplôme ainsi que leur insigne.

AUDITEURS :

Anne ALASSANE, Nicolas AMELIN, Indra CARRILLO PEREA, Patrick CHABASSIER, Gilles DESCHAMPS, Benoit FLAHAULT, Thierry GREMY, Marc HAMMANI, Kumiko HIRAGA, Cédric MAGRI, Philippe MARTIN, Pierre MOINET, Christian PILLOUD, Gérard RAIMBAULT, Jean Philippe REAL, Xavier ROUSSEAU, Marc VERGE, Bertrand WEISS

ASSOCIES :

Patrice BOUDET, Luc FONTAINE, Haifei GUO, Jérôme LENIAUD, Jean Christophe MICHELET, Ayako MIKI



Puis c'est au tour des 2 nouveaux membres Titulaires de prononcer l'éloge du fauteuil qui leur a été attribué :

ELOGE D'ALAIN CHAPEL **PAR CHRISTIAN TETEDOIE**

Alain CHAPEL est né à Lyon le 30 décembre 1937 sous les prénoms d'Alain, Germain-Gustave. Sa Maman « Eva » était alors ingénieur chimiste et son père « Roger » travaillait comme Maître d'Hotel au Café Vettard, qui était l'un des plus célèbres restaurants de Lyon.

Pressentant l'arrivée de la guerre et souhaitant mettre sa famille à l'abri, Roger CHAPEL acheta en 1938 un Bistrot de village « La Mère Charles » à Mionnay. C'est ce même bistrot qui deviendra 32 ans plus tard le restaurant Alain CHAPEL.

En 1952 pourtant bon élève, Alain CHAPEL rate de peu son baccalauréat, mais qu'importe, son esprit est déjà en cuisine, sa passion est si forte qu'il décide son père à le laisser abandonner ses études.

Il rentre donc en apprentissage au restaurant « chez Juliette » sous la houlette de Jean Vignard. Il y restera 4 ans. Ces années marqueront Alain Chapel pour la vie. Il part ensuite un an chez le Grand Fernand POINT à Vienne. Cette année scellera son avenir. Il en est sûr il veut devenir Chef...il a alors 20 ans...Mais la guerre d'Algérie qui fait rage et l'appelle sous les drapeaux, ne le réjouit pas plus que cela.



Par chance, il y apprend plus à faire la cuisine que la guerre. Car fort heureusement il est adjoint au service d'un Général épris de gourmandise, ce qui permet à Alain CHAPEL durant ces trois années de commencer à interpréter la cuisine qu'il a appris en y ajoutant un zeste de sa personnalité.

Il revient à 24 ans, en 1961 où il va travailler chez Paul MERCIER 3 étoiles au Michelin, puis au Léon de Lyon, rue Pléney à Lyon. En 1967 il rentre à Mionnay où son père Roger avait obtenu une étoile en 1957. Après deux années, il obtient une deuxième étoile, mais c'est aussi cette année-là qu'il perd son père Roger. L'âme de son père restera très présente en lui et durant

toutes les années qui vont suivre, Alain n'aura de cesse de réfléchir « comment aurait fait mon père » ou « ça mon père ne l'aurait pas admis »...

En 1972, il reçoit le titre envié de Meilleur Ouvrier de France...

1973 sera une année en tous points remarquable, il obtient une troisième étoile au guide Michelin et les 4 Toques au guide Gault et Millau.

Au quotidien, Alain CHAPEL s'applique à développer la philosophie qui l'anime. Recevoir chaque client à son arrivée pour mesurer en quelques mots d'échange ses attentes et son niveau d'exigences. Chez lui les clients n'ont pas le droit de rajouter du sel, mais il ne les critique pas pour autant. Il affirme ne pas être choqué quand ils ne comprennent rien à la gastronomie et avec bienveillance, il concède simplement « un peut-être comprendront-ils mieux demain ». L'important est de ne pas se décourager et d'évoluer en trouvant sa vérité.

Le respect du produit est devenu une véritable obsession chez lui, toujours en recherche du meilleur, il s'implique autant auprès des éleveurs que des maraîchers qui travaillent pour lui (gaec des deux chemins, Vincent). Mécontent de la qualité des poissons qu'il reçoit, il n'hésite pas à partir en Bretagne où il rencontre des pêcheurs qui vont lui expédier 4 fois par semaine le meilleur de leur pêche.

En cuisine, il aime travailler dans le calme, pas un mot si ce n'est les annonces, chacun s'active pour donner le meilleur sous son œil implacable. Il dit avec beaucoup de justesse que les cuisines reflètent l'homme. Elles sont un sanctuaire mystérieux et de leur ambiance découle toute l'âme d'une maison. Presque psychologue, Alain CHAPEL dit ne pas se contenter d'envoyer un plat parfait, mais que le plat doit être parfait pour celui qui va le manger. C'est pourquoi il aime rencontrer les convives à leur arrivée.

Son père disait lorsqu'il fait mauvais temps, il faut que nous redoublions d'efforts pour que les

clients aient l'impression d'une journée ensoleillée.

Dans notre métier, disait-il, l'amour, le sens du don sont essentiels...c'est un acte d'amour en permanence.

Alain CHAPEL était aussi exigeant avec son équipe de salle que celle de cuisine, selon ses propres mots « il est inutile que les Chefs produisent les meilleurs plats s'il faut qu'ils soient saccagés par une mauvaise explication et présentation de l'équipe de salle.

Notre métier est d'une exigence incroyable, un sportif qui bat un record le fait une fois, nous, il nous faut être les champions du monde, deux fois par jour.

Animé par une effervescence intérieure qu'il contrôle sévèrement, Alain CHAPEL a les goûts d'un homme réservé, intérieur. On sent qu'il freine une certaine exubérance de peur qu'elle explose, il donne l'impression d'avoir un trop plein d'amour et d'affection qu'il transforme en énergie dans son travail.

En avance sur son temps, peu enclin à la médiatisation, il plaide pour une cuisine qui ne consiste pas à travestir le produit jusqu'à le rendre méconnaissable, mais en cuisinier méticuleux il s'emploie à réaliser une cuisine empreinte de vérité et d'authenticité.

Aujourd'hui encore un grand nombre de chefs le place comme l'un des plus grands Chef français, comme Alain DUCASSE.

Alain CHAPEL, dit aussi...

« Le plaisir ne naît pas de l'habitude, pour convaincre on doit réaliser l'équilibre entre une tradition relative et une apparente nouveauté. » Son esprit clairement imprimé dans le devoir de transmission est parfaitement lisible dans l'un de ses ouvrages « la cuisine c'est beaucoup plus que des recettes » édité aux Editions Robert Laffont en 1980. Voici ses mots : « Ecrire ce livre est pour moi comme rompre un silence « le silence qui règne dans les cuisines » silence paradoxal puisqu'il semble y avoir aujourd'hui dans la littérature culinaire un singulier tapage.

Malheureusement la voix des cuisiniers est souvent recouverte par les résonnances des recettes en batterie. Moi je veux me souvenir de Jean Vignard, mon maître d'apprentissage à qui je dois tant. Comment ne pas écrire pour que l'on n'oublie pas ces tours de mains, sa technique, sa sincérité, son abnégation. La cuisine est tout le contraire de l'amnésie, elle est d'héritage en héritage la mémoire des êtres et des choses.

Je veux me souvenir de Georges Garin qui fut un très grand cuisinier et qui malgré un travail exceptionnel est resté un illustre inconnu car il n'était pas sur un axe visité par les guides gastronomiques de l'époque.

Je veux me souvenir de mon père Roger Chapel, de la patience de son travail, de toutes les étapes que se fixe un homme pour créer sa maison et l'élèver au meilleur niveau...

Merci Alain Chapel pour ce que vous étiez... Chaque rencontre avec vous m'a nourri et je garde comme un trésor votre dédicace où vous écriviez simplement :

« Pour Christian TETEDOIE, En amitié confraternelle... Pour l'amour du bon et du beau...du vrai...

Et je terminerai par ce précieux conseil donné au moment où j'ouvrirais mon premier restaurant...à la question : Chef, que conseilleriez-vous à un jeune qui s'installe...

Réponse sans équivoque : Ne te laisse pas griser par les sirènes du succès, reste dans ta cuisine...

Merci Monsieur CHAPEL.

Christian TETEDOIE
Membre Titulaire

ELOGE DE JEAN DELAVEYNE

PAR CHRISTIAN MILLET



Monsieur le président,
Messieurs les membres émérites, titulaires,
auditeurs et associés de l'académie culinaire de
France,
Mesdames, Messieurs, chers amis,

Avant toute chose, je souhaite vous remercier vivement, Monsieur le président, ainsi que 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 et de plus, cerise sur le gâteau, au fauteuil de mon ami, de mon mentor, Jean Delaveyne.

Tous ceux qui me connaissent savent combien Jean Delaveyne est un homme important qui a beaucoup compté dans ma vie. Aussi loin que je me souvienne, je pense l'avoir toujours connu.

Dès mon plus jeune âge, un de mes tous premiers souvenirs, qui remonte à l'année 1960, nous habitions alors le Pré Saint Gervais, et le soir après la journée de travail, Jean Delaveyne et Michel Guérard, tous deux MOF pâtissiers, venaient conseiller, aujourd'hui on dirait

coacher, mon père qui préparait le concours de MOF 1961.

Puis par la suite, dès que mon père s'est installé rue Saint Dominique, les visites se sont rapprochées, deux à trois fois par semaine après leur service je voyais arriver Jean Delaveyne accompagné souvent par Michel Guérard, Gaston Irles et Pierre Vandenameele, et là tout ce joli monde parlait cuisine, pâtisserie, techniques, recettes et de bien d'autre sujets encore.

De ma confirmation, en passant par ma première communion et ma communion solennelle, et à bien d'autres occasions encore, tous les repas qui ont ponctué ma vie se sont toujours déroulés au Camélia à Bougival chez Jean Delaveyne.

Jean Delaveyne, beaucoup en parlent, beaucoup s'en réclament, mais peu l'ont connu. Ceux qui l'ont connu et ils sont aujourd'hui de moins en moins nombreux, savent que c'était un homme de caractère, pas de mauvais caractère, mais d'un caractère bien trempé d'homme libre comme il aimait à le souligner lui-même.

Né le 22 mai 1919 à Marolles en Hurepoix dans l'Essonne, il entre en apprentissage le 20 juillet

1931 à 12 ans tout juste chez Thomas pâtissier traiteur à Saint Maurice, près du pont de Charenton et à 1000 mètres du bois de Vincennes. Maison de renommée à cette époque, il y a appris bien entendu la pâtisserie, et aussi à se servir de couteaux qui coupent bien pour désosser les cuisseaux de veau, du mortier pour la godiveau, le tout accompagné de, je le cite : « coups de pompes dans le cul obligés ».

Son chef, Monsieur Henri, ancien cuisinier de maison bourgeoise, lui apprit la cuisine classique, les grosses pièces bien présentées, la photo sur plaque et la pêche à la ligne. Puis s'en suivirent le Palais d'Orsay avec Reboul, le Weber, Chez Larue, le Bœuf sur le Toit, puis chez Suzy Solidor.

Il travaille avec des chefs réputés de l'époque, Alexandre Monier, Maurice Mennessier, Jacques Darc et Eugène Chatard dont le fameux homard ainsi que les coquilles Saint Jacques sont restés à sa carte très longtemps. Puis c'est la guerre, il n'aimait pas parler de cette époque, bien qu'il fût reconnu comme un grand résistant dans un réseau de Saint Maur des Fossés.

Après la guerre il est Thonon puis à Megève, puis il est chef pâtissier chez Monsieur Cassadesus où il obtient le titre de MOF pâtissier en 1952.

Plus tard, après avoir pris une auberge à Marly Le Roi en gérance, il s'installe dans ses murs au Camélia à Bougival et là, son savoir culinaire ajouté à son talent qui frisait le génie, lui valent rapidement la reconnaissance de tous, les clients et la presse.

On sert au Camélia une cuisine qui lui est très personnelle. Jean Delaveyne est un homme curieux de tout, un chercheur, il ira même chez les Inuits apprendre la cuisson par la glace. Inlassable lecteur, il s'intéresse à beaucoup de domaines, l'astronomie, la philosophie et, avec son ami le Professeur Trémolières, à l'anthropologie, la biologie et la nutrition. Je les cite : « la race, je n'y crois pas, mangeur de riz 145 cm, mangeur de viande 185 cm, dis-moi ce que tu manges je te dirai qui tu es »

Il aime trouver de nouvelles façons de préparer les mets en s'appuyant toujours sur les bases classiques de la cuisine française. Ce qui lui vaudra le nom du Sorcier de Bougival de la part du chroniqueur gastronomique du Figaro Michel Piot.

Il aimait à répéter : « notre métier est un vrai métier, il ne s'invente pas, il s'apprend et pas dans les livres, je me méfie du culte de la grand-mère qui remplace dans l'amateurisme actuel le certificat de travail évocateur ».

Le monde entier s'est pressé pour aller manger au Camélia, des chefs d'état aux célébrités en vogue du moment.

En 1986 il crée un nouveau concept, toujours à Bougival, juste à côté du Camélia, l'huître et la tarte.

Ce concept a un tel succès que petit à petit, il siphonne les clients du Camélia.

Ce phénomène ajouté à un sévère contrôle fiscal, l'amènent à déposer son bilan en 1987.

Par la suite, il fut chargé par le ministère de la culture d'organiser des repas pour les fêtes du bicentenaire, puis en qualité de conseiller des frères Blanc, il fit la réouverture du Procope, et mit en place pour l'ensemble du groupe un foie gras et un saumon fumé tous deux exceptionnels.

Fin 1989, trois amis s'associèrent pour lui créer son dernier restaurant, le Regain rue Saint Dominique à Paris où à 71 ans il décrocha une étoile Michelin en moins de quatre mois d'ouverture.

Il se retire en 1992 pour une retraite bien méritée.

Il s'éteint le 25 novembre 1996 à Saint Germain en Laye dans les Yvelines.

Christian MILLET
Membre Titulaire



Jean Marc EVRARD, quant à lui, se voit remettre son diplôme de Membre Emérite,

Puis le Président PROCHASSON, Grand Commandeur de l'Ordre Mondial de l'Académie Culinaire de France intronise cet après-midi un nouveau Chevalier : Frédéric JAUNAULT, MOF primeur.

REMISE DE L'INSIGNE DE CHEVALIER DE L'ORDRE MONDIAL DE L'ACF A FREDERIC JAUNAULT PAR LE PRESIDENT PROCHASSON

Cher Monsieur Frédéric JAUNAULT,

Il est de coutume dans notre Académie, de présenter au récipiendaire un éloge retraçant sa carrière, je ne trahirai pas cette tradition ici dans l'amphithéâtre Farabeuf de l'Université de la Sorbonne.

Vous êtes né le 25 juillet 1961 à MONTREUIL.

Votre carrière commencera par un apprentissage en cuisine à «La Chesnay du Roi » à Paris, mais avant, je crois que votre grand-père vous avait un peu montré votre passion qui allait se dessiner plus tard !

Je crois qu'il était agriculteur et aussi grossiste aux halles de Paris, ce qui vous a peut-être fasciné, et surtout montrer le courage, la rigueur, l'acharnement au travail, le sens de la relation humaine, la connaissance de la matière première.

Tout ceci a dû vous donner la passion de vos divers métiers à venir....

Vos allées et venue dans les marchés Parisiens vous ont donné aussi le sens créatif et l'envie de réussir mais aussi de partager avec les autres et garder de la gentillesse.

Dès 1984, vous avez décidé de vous mettre en danger et de vous tester dans quelques concours comme celui de la Ville d'Arpajon dans une de vos spécialités le plat froid traiteur et je crois que vous n'avez pas pu vous arrêter...vous participerez à plus de 20 concours ou Trophées. Vous collectionnerez les premières places et de nombreux podiums aux journées gastronomiques de Romorantin, Cherbourg, St Lo, St Brieuc, le Touquet, le trophée du Coq St Honoré.

On peut citer deux médailles d'Or et deux Vases de Sèvres de la République en 1994, et en 1995.

Vous travaillerez souvent à Paris dans de très beaux établissements et aussi à l'Hôtel Park Plaza international du Touquet, puis vous ouvrirez votre restaurant « Le Chalet ». Vous êtes entré dans notre Académie en 1996, et commencez à regarder de plus près les légumes et les fruits. Votre esprit créatif fera le reste !.



En 2000 vous remporterez le premier prix national de la Création Culinaire des desserts à L'assiette.

Votre carrière va s'accélérer et je dirai que votre veste de cuisine blanche va tourner au Jaune puis au vert !!

Vous avez été précurseur : Vous avez remis les légumes au centre de l'assiette et non autour de l'assiette !!

Difficile de citer toutes vos autres réalisations, vous allez exceller où personne n'avait pensé aller, sur le métier de primeur, rendre dynamique les métiers de l'agriculture ; des artisans de la terre, comme disait mon grand-père.

En 2007, un grand virage, la création de Crea saveurs, et votre énergie se décuadera pour un parcours hors norme, et créatif !

Vous allez obtenir des titres de Champion de France artistique en 2008, puis Meilleur Ouvrier

de France primeur en 2011, Champion d'Europe de sculpture sur fruits et légumes....en, 2010, Vous allez créer aussi l'Academie des Légumes.

De nombreuses récompenses nationales vous sont remises comme le Mérite National où, je vous avais encadré avec Stéphane Layani.

Cher Monsieur Frédéric JAUNAULT, au nom du Ministre de l'Agriculture et aux noms des grands Officiers Commandeurs ici présents, pour récompenser votre esprit d'académicien, et d'entrepreneur, j'ai l'honneur de vous faire Chevalier dans l'Ordre Mondial de l'Académie Culinaire de France.

Mes sincères Félicitations cher ami du cœur et cher Frédéric !

Fabrice PROCHASSON
Président de l'Académie Culinaire de France
Membre Emérite
Chevalier dans l'Ordre du Mérite Agricole
Chevalier dans l'Ordre de la Légion d'Honneur

Puis il distingue Monsieur Jean Michel CHEVREUIL d'une médaille d'or.



Il est 17h30 Le Président nous invite au cocktail de clôture de cette cérémonie organisé par Stéphane DEBRACQUE, secondé de Franck GUILLOU – Autret Traiteur.

Merci aux généreux Partenaires :

AUTRET Traiteur, MAXIM'S, COLLET, METRO, NESTLE WATERS, ROUGIE, COUP DE PATES, NESPRESSO, LE DELAS, BRIDOR, LE BORVO, ANTHES, KIKKOMAN, JEAN LUC COLOMBO, GALERIE DES MILLESIMES,



Entre pros on se comprend !





Anne Alassane



Benoit Flahault



Nicolas Amelin



Thierry Gremy



Indra Carrillo



Marc Hammani



Patrick Chabassier



Kumiko Hiraga



Gilles Deschamps



Cédric Magri



Philippe Martin



Xavier Rousseau



Pierre Moinet



Marc Vergé



Christian Pilloud



Bertrand Weiss



Gérard Raimbault



Patrice Boudet



Jean Philippe Réal



Luc Fontaine



Haifei Guo



Le Président Fabrice Prochasson



Jérôme Leniaud



Jean Christophe Michelet



Ayako Miki



Denis Motro et Patrick Rougereau



Dominique Michou – Président Délégué de l'ACF en Belgique



Georges Roux – Guy Legay – Guy Jasnot – Derrière : Christian Millet et Marc Pralong



Frédéric Jaunault



Fabrice Prochasson et Indra Carrillo



Philippe Martin et Arezki Ounissi



Bertrand Weiss bien entouré



Le Buffet des fromages Anthès



Pauline Amirault et Jean Christophe Michelet



Françoise et Eric Jegu



Debout : Guy Jasnot, Lucien Cruz, Gilles Deschamps, Claudine Cruz, Fabienne Gondry. Au premier rang : Christian Regnier, Marc Pralong, Yamina Battelier et Thérèse Regnier.



Benjamin Raymond, Christian Regnier, Jean Marie Lamoureux, et Daniel Aublanc à droite



Philippe Astruc, le Président, et Maxence Espinassier





Jean Philippe Réal, Eric Jégu et Benoit Flahault



Gilles Deschamps



Léna



Stéphane Debracque, Laurent Berrurier et le Président



Françoise, Jean Luc Buscaylet et Agathe



Benoit Flahault en famille



Cathy, le Président et Thy



Eric Jegu, Gérard Sallé et Claire



Le Buffet Champagne Collet



Eddy Champagne, Fabrice Prochasson, Aude-Marine Rousseau, Frédéric Prévots et Xavier Rousseau



Cédric Magri et son épouse



Benoit Chemineau, Patrick Terrien, Ayako Miki et Kumiko Hiraga



Philippe Martin, Arezki Ounissi, le Président et Mustapha Bellache



Buffet Autret Traiteur



Frédéric Jaunault et Alexandre Reis

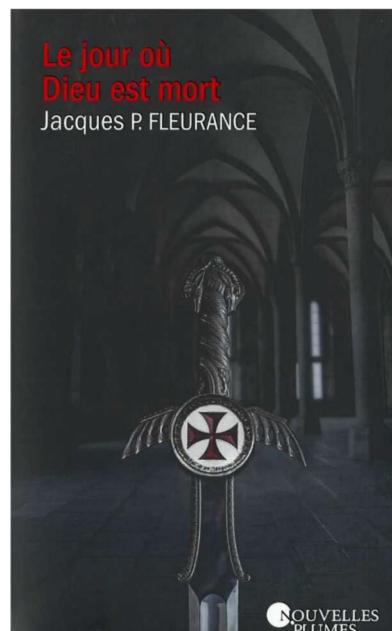
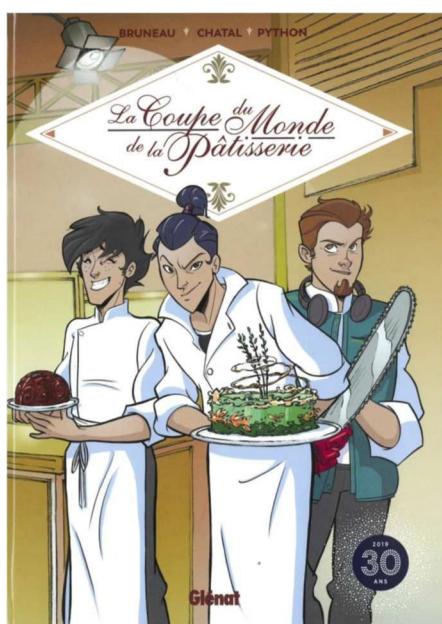
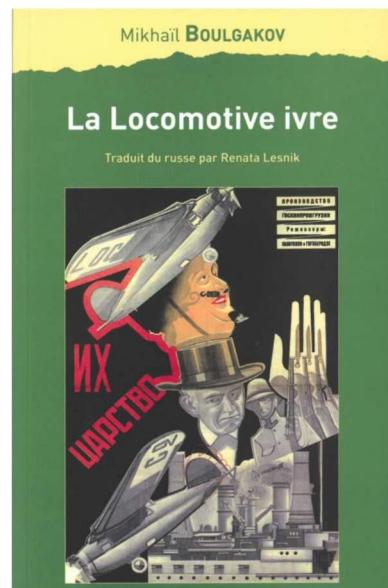
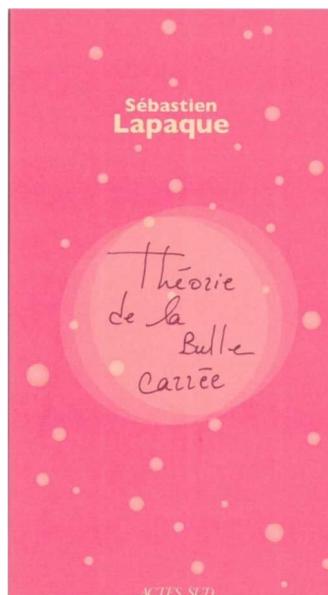
Notre bibliothèque s'est enrichie de :

Offerts par Gabriel Paillasson :

- La Coupe du Monde de la Pâtisserie – 2019 – 30 ans – Glénat

Offerts pour le Prix Spirit:

- Théorie de la bulle carrée de Sébastien Lapaque – Acte Sud
- Manger & Boire Cent façons – Collection La Corée – Atelier des Cahiers
- Pourquoi boit-on du vin ? de Fabrizio Bucella – Dunod
- La Locomotive ivre de Mikhaïl Boulgakov – Ginko éditeur Randos
- Bière en France de Fabienne & Benoit Luisier – Helvetic
- Le jour où Dieu est mort de Jacques P. Fleurance – Nouvelles Plumes
- Mon cours de cocktails de Yoann Demeersseman – Dunod



PROGRAMME DE TRAVAIL

30 Août	Diner de Gala Mexico + intronisations
5 septembre	14h - Réunion mensuelle chez Autret Traiteur / L. Berrurier
3 Octobre	16h - Réunion mensuelle
20-23 Octobre	Serbotel Nantes (Antenne régionale)
25 Octobre	Diner de gala et Intronisation Japon – Royal Park
7 Novembre	10h - Commission des Admissions
7 Novembre	14h – Bureau
7 Novembre	16h - Réunion mensuelle – intervenant Olivier Metzger ?
18 Novembre	Diner de chasse Belgique
5 Décembre	16h - Réunion mensuelle
9 décembre	Trophée National de cuisine et pâtisserie – Ferrandi Paris
Décembre	Grand Prix Spirit

ATTENTION :

Le Bureau de l'Académie est **fermé du 18 Juillet au 23 Août 2019.**

Des permanences seront assurées les Mercredis.

Mercredi 7 Août : Gérard Dupont
Mercredi 14 Août : Gérard Dupont

PIERRE CUBAT LE CUISINIER DES TSARS

Le 3 Mai 2019, à la Villa Livadia actuelle Mairie d'Alet-les-Bains (dans l'Aude près de Limoux) ancienne demeure de Pierre CUBAT, village où il est né et inhumé, Monsieur Nicolas de la BRETECHE a présenté sa troisième conférence sur Pierre Cubat, le cuisinier des tsars.

La conférence encore plus étroffée que les précédentes, agrémentée de nombreux détails, truffée d'anecdotes historiques avec quelques touches d'humour a captivé un public nombreux, d'autant que plusieurs descendants de l'illustre cuisinier pierre Cubat y assistaient.



Gérard Bor, Pierre Cubat (petit fils de Pierre Cubat), Nicolas de la Bretèche, et le Chef de cuisine qui a préparé le menu « Cubat » réalisé ce 3 Mai.

Pierre CUBAT a eu un parcours professionnel exceptionnel au service, entre autres, de 3 tsars de Russie.

Un exposé de très haut niveau, très documenté et accompagné d'illustrations remarquables nous a été présenté.

Nicolas de la BRETECHE a chaleureusement remercié l'Académie Culinaire de France pour son aide précieuse et importante par la mise à disposition de documents. Il a également remercié notre Président d'honneur Gérard DUPONT pour ses travaux de mise en forme pour que les recettes soient plus lisibles et leurs réalisations faites telles qu'elles avaient été réalisées et servies lors de réceptions à la cour de Russie.

A cette occasion, l'auteur nous annonça que son livre « A la table des tsars » sera édité en septembre et fin prêt pour la conférence qui se déroulera à l'hôtel de ville d'Aix-en-Provence le vendredi 11 octobre 2019.

Gérard BOR
Membre Emérite
Archiviste Bibliothécaire



Pierre Cubat (casquette noire) aux fourneaux devant le Tsar (en blanc)



Pierre Cubat (3^{ème} à partir de la droite) et sa brigade

POÈME

LA DEMESURE

*La NOURRITURE, priorité première de l'espèce humaine,
De sa survie, dépend d'une responsabilité collective
Au vu d'une évidente certitude climatique prochaine
Tragédie alimentaire qui n'aura rien de subjective.*

*Une production démesurée, qui stérilise notre terre nourricière
À grand renfort de produits illicites, vecteurs de maladies
Toujours pour l'argent, et les tractations financières
Au préjudice des plus faibles, honte à ces bandits !!*

*L'envahissement d'étrangères cuisines au détriment du Patrimoine Français
Des saisonnalités méprisées tout comme les produits de proximités
Autant de dérives, dont les auteurs mériteraient procès
L'Art culinaire Français, seul détient cette authenticité.*

*Dresser l'inventaire des catastrophes à venir s'avère difficile
Vu l'importance des calamités qui afflagent notre planète
La destruction irréfléchie de ressources marines déjà fragiles
Une surproduction massive enrichie de publicités malhonnêtes ;*

*Une sécheresse grandissante, qui infertilise des territoires entiers
Entraînant dans ces endroits du globe misère et famine
Immense gâchis... ; dont les générations futures seront les héritiers
Quelles que soient les évolutions, il faudrait que le bon sens domine.*

*Une démographie mondiale exponentielle à donner le vertige
La terre peut-elle nourrir les milliards d'êtres humains ?
Entre les gouvernements responsables c'est un constant litige
Incapables de décisions volontaires, présageant de tristes lendemains.*

*Pour tout changement positif, il faut une prise de conscience collective
La prise de conscience ... C'est le début d'une sagesse effective (maximes)*

*Yvon Garnier
Membre Émérite de l'Académie Culinaire de France*

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

Nouvelle adresse mail : ac@academieculinairedefrance.fr

ISSN 1296-3259

Dépôt légal n° : 657857

Imprimé chez : Espace Imprim – 46 rue de Paradis – 75010 Paris