

BIOGRAPHIE DE GERARD DUPONT

En septembre 1974, il est admis à l'Académie Culinaire de France ; 1978, il est nommé Membre Titulaire au fauteuil de Frédéric Vatel – Elu au bureau de l'ACF en qualité de Secrétaire adjoint – En 1980, il devient Trésorier, puis Vice-Président en 1994, puis Président en 1998.

Il quitte la Présidence de l'ACF en février 2015, ne se représentant pas à l'élection ; il est élu Président d'Honneur la même année.

Né en 1942, il entre à 14 ans, en apprentissage de cuisine à l'hôtel de l'Aigle Noir à Fontainebleau (France). Après obtention de son CAP, il travaille comme commis au Pré Catelan (Paris).

Libéré de ses obligations militaires, il rejoint la brigade du Pré Catelan comme chef de partie, puis celle du Fouquet's. Et, en 1968, il part au Mexique ouvrir le « Fouquet's de Paris » à Mexico, comme chef de cuisine.

De retour en France, chef des banquets au Pavillon Royal ; puis il part en province, à Clermont Ferrand, chef de cuisine du restaurant Drouant en Auvergne ; de nouveau à Paris, chef de cuisine du restaurant Julien (groupe Flo) ; en 1978, le groupe Wagons- Lits l'engage comme Conseiller auprès de la direction Générale. En 1984, il crée sa propre entreprise de conseil, qui est encore en activité aujourd'hui (2020).

Coordinateur des manifestations du plateau concours sur Equip' Hotel en 1999, puis jusqu'en 2006, responsable de l'espace concours. En plus des concours, il organise sur Equip'Hotel des démonstrations de cuisine et de pâtisserie, des expositions « Les chef d'œuvres en pâtisserie », pièces en sucre, chocolat, pastillage, etc... et la présentation de grands buffets, type « buffets de Carême ».

Il crée pour l'ACF le « Trophée Passion », quatre éditions sur Equip'hotel, avec 16 pays représentés, et quatre éditions à l'Ecole Ferrandi, durant ses mandats de Président de l'ACF

Invité à présider le concours « Toques d'Or » à Buenos Aires et le concours du Jeune chef d'Amérique Latine à Santa Cruz de la Sierra (Bolivie), il rencontre divers restaurateurs hôteliers, chefs de cuisine et professeurs d'universités ; ce qui l'amène à présenter la cuisine française dans les universités, comme dans les écoles hôtelières et bien souvent devant plus de cinq cents élèves et autres publics.

Ainsi de conférences en démonstrations, il va du Chili en Equateur, du Pérou au Venezuela, d'Argentine en Bolivie, du Panama au Guatemala.

Mais le Mexique est sa seconde patrie ; chaque année, depuis 1994, il s'y rend une ou plusieurs fois. Depuis les démonstrations des techniques culinaires françaises à Puerto Vallarta, et une conférence sur l'histoire de la cuisine française à l'université de Guadalajara, il multiplie ses participations ; 9 festivals gastronomiques à Puerto Vallarta – le Conseil Municipal de cette ville lui remet, lors d'une réception, les Clefs de Puerto Vallarta.

Le 6 mars 2020, Monsieur le Ministre du Tourisme du Mexique lui remet, après lecture publique, devant 300 personnes de la profession, une lettre le remerciant pour sa participation à la notoriété de la Gastronomie Mexicaine.

Il se rend aussi pour présider des manifestations à titre privé ou pour l'ACF, au Canada, aux USA, en Asie : Japon, Corée, Vietnam, Thaïlande, en Australie et en Europe, véritable ambassadeur de la cuisine et du produit français.

Sa carrière se stabilise à Paris en 1976 et sa participation à la vie professionnelle et sociale est plus grande : administrateur de la Société Mutuelle des Cuisiniers de Paris, puis Vice-Président (1 mandat), jury des examens professionnels, membre actif d'une association nationale d'Enfants Handicapés. Il parraine une promotion de l'Ecole Hôtelière de Vannes, et une autre au Touquet.

L'Etat Français le nomme Chevalier dans l'Ordre de la Légion d'Honneur en 2015 ; le Ministre de l'Agriculture l'élève au titre de Commandeur du Mérite Agricole en 2012 ; il est aussi, depuis 2000, Chevalier dans l'Ordre du Mérite.

Suite à son action et ses conférences, il reçoit :

- Le 5 avril 2003, le Prix de Culture Victor Hugo.
- Le 7 septembre 2005 le titre de « Docteur Honoris Causa » de l'Université de Tokyo.
- Le 15 octobre 2005, la grande Médaille d'Or du Bénévolat Français.

Il est le seul chef de cuisine, en France, Membre Honoraire depuis le 9 avril 2000 de la Société Culinaire Philanthropique de New York. En 1980, il reçoit la Médaille de Vermeil de la Ville de Paris, et bien d'autres distinctions émailleront sa carrière.