

Bulletin de L'Académie Culinaire de France
Année 2021 – n°4



Académie Culinaire de France
ac@academieculinairedefrance.fr



EDITORIAL



Chers Académiciens et Académiciennes, Chers Partenaires,

Je vous présente tous mes vœux pour cette nouvelle année 2022 et surtout la santé pour affronter une nouvelle année Covid qui arrive également.

J'ai l'honneur de vous présenter le bulletin n°4 de 2021, avec tous les travaux des Antennes Régionales de l'Académie Culinaire de France. Vous le verrez par vous-même, notre activité a été riche et l'investissement de nos membres important. Plus de 150 membres ont été bénévoles et acteurs pour l'ACF dans ce dernier trimestre 2021 avec le soutien de Yamina.

Un grand merci à ceux qui se sont investis à mes côtés et qui organisent dans l'ombre, en particulier Stéphane Debracque, Jean Marc Evrard, Jean Michel Chevreuil, Olivier Dardé, Sébastien Vilaça, François Le Bret, Jean Marie Lamoureux, Marcel Lesoille, Alain Caddy et Rachid Soud.

Je vous espère une année 2022, joyeuse, riche en concorde et remplie d'événements de l'Académie Culinaire de France, en France comme à l'international.

Les grandes dates à venir : la galette des Rois à Paris le 6 janvier 2022, le Trophée National le 9 Mars et le Trophée Passion international sur Equip'hôtel les 6 et 7 Novembre prochain.

Belle année à tous avec beaucoup de bienveillance !

Nos Académiciens ont du talent. A très vite pour écrire ensemble une année Académie Culinaire de France extraordinaire.

Fabrice PROCHASSON
Président, Membre Emérite
Chevalier de la Légion d'Honneur

VISITE CHEZ RENAN HENRY, OSTREICULTEUR EN BAIE DE QUIBERON

11 AOUT 2021

Le 11 août dernier, le Président Fabrice Prochasson, Stéphane Debracque et Jo Le Norcy de l'Académie Culinaire de France se sont déplacés en Terre Bretonne chez l'un des membres de l'Académie, Renan HENRY Ostréiculteur depuis 5 générations en Baie de Quiberon, Rade de Brest et Baie du Mont Saint Michel.

Cette première visite s'est faite en Baie de Quiberon, en Bretagne Sud, au siège de son entreprise familiale, très exactement à Saint Philibert près de la Trinité sur Mer et de Carnac.

Une sortie en mer sur la barge ostréicole de 20 mètres de long « La Belle de Quiberon », Renan, accompagné de son fils Rémi (6^{ème} génération) nous ont baladé sur l'une de leurs parcelles qui forment les 200 hectares de production d'huîtres qu'ils ont en Bretagne.

La *Baie de Quiberon* qui fait partie du Club des plus belles Baies du Monde est le plus grand centre de production d'huîtres de France avec 2500 hectares de parcs ostréicoles et est aussi le seul et unique centre de reproduction d'huîtres plates au monde !



Jo Le Norcy, Fabrice Prochasson, Renan Henry et Stéphane Debracque

On a pu « draguer » ensemble (terme utiliser pour ramasser les huîtres en eaux profondes) et déguster quelques fameuses huîtres creuses et plates sortant directement des parcs.

La visite s'est poursuivie par la traversée du célèbre port de la *Trinité sur Mer* et une remontée jusqu'au fond de l'estuaire du *Crac'h* qui apporte le subtile et parfait mélange d'eau douce à l'eau de mer et qui permet de donner toute sa finesse aux huîtres affinées dans cette eau saumâtre. Un sublime paysage, loin de la foule touristique du moment, entouré d'arbres centenaires.

Enfin, nous nous sommes assis autour d'une table où Renan nous avait préparé un magnifique plateau de Fruits de Mer que nous n'avons même pas réussi à finir tellement il était copieux.

Un moment de pur bonheur partagé avec des gens passionnés à la découverte d'une production trop peu connue par toutes et tous.

Les Huîtres Henry c'est 6 générations d'expériences dans ce passionnant métier de paysan de la mer. Renan HENRY, 51 ans, et son fils Rémi, 20 ans, souhaitent vous faire voyager en Terre lodée en dégustant nos délicieuses Huitres Creuses et Huîtres Plates Belons nées et élevées dans les eaux

Bretonnes, « Huîtres Henry » est née de la passion et du savoir-faire d'ostréiculteurs visionnaires qui maîtrisent et respectent à la perfection tous les secrets de l'ostréiculture depuis 5 générations.

Les Huîtres Henry, c'est 200 hectares de parcs ostréicoles répartis entre La Baie de Quiberon, La Rade de Brest et La Baie du Mont Saint Michel.

En Baie de Quiberon, c'est l'élevage de l'huître creuse en eaux profondes et le captage de naissains d'huîtres plates. En Rade de Brest, c'est le captage de naissains d'huîtres creuses et l'élevage sur parcs découvrants. En Baie du Mont Saint Michel (partie Bretonne), c'est la production en eaux profondes, à même le sol, de la seule huître indigène et unique au monde, la célèbre et fameuse huître plate Belon.

Toute huître plate a l'appellation « *BELON* » quand elle est née en Bretagne, élevée en Bretagne et expédiée de Bretagne.



Toutes les huîtres Henry sont travaillées au siège de l'entreprise à Saint Philibert en fonctions des différents stades de l'élevage qui dure minimum 3 ans. Au terme de cette production, toutes les huîtres sont affinées dans l'estuaire du *Crac'h* avant d'être mises en bourriches pour les expéditions quotidiennes aux 4 coins de la France et à l'étranger.

« Huîtres Henry » est le 1er Ostréiculteur Breton certifié BIO en 2017, 22 fois médaillé au Concours Général Agricole de Paris, 1er et seul Ostréiculteur membre de l'Académie Culinaire de France, membre également de l'excellence de la Gastronomie française du Collège Culinaire de France et de la célèbre association « Produit en Bretagne ».

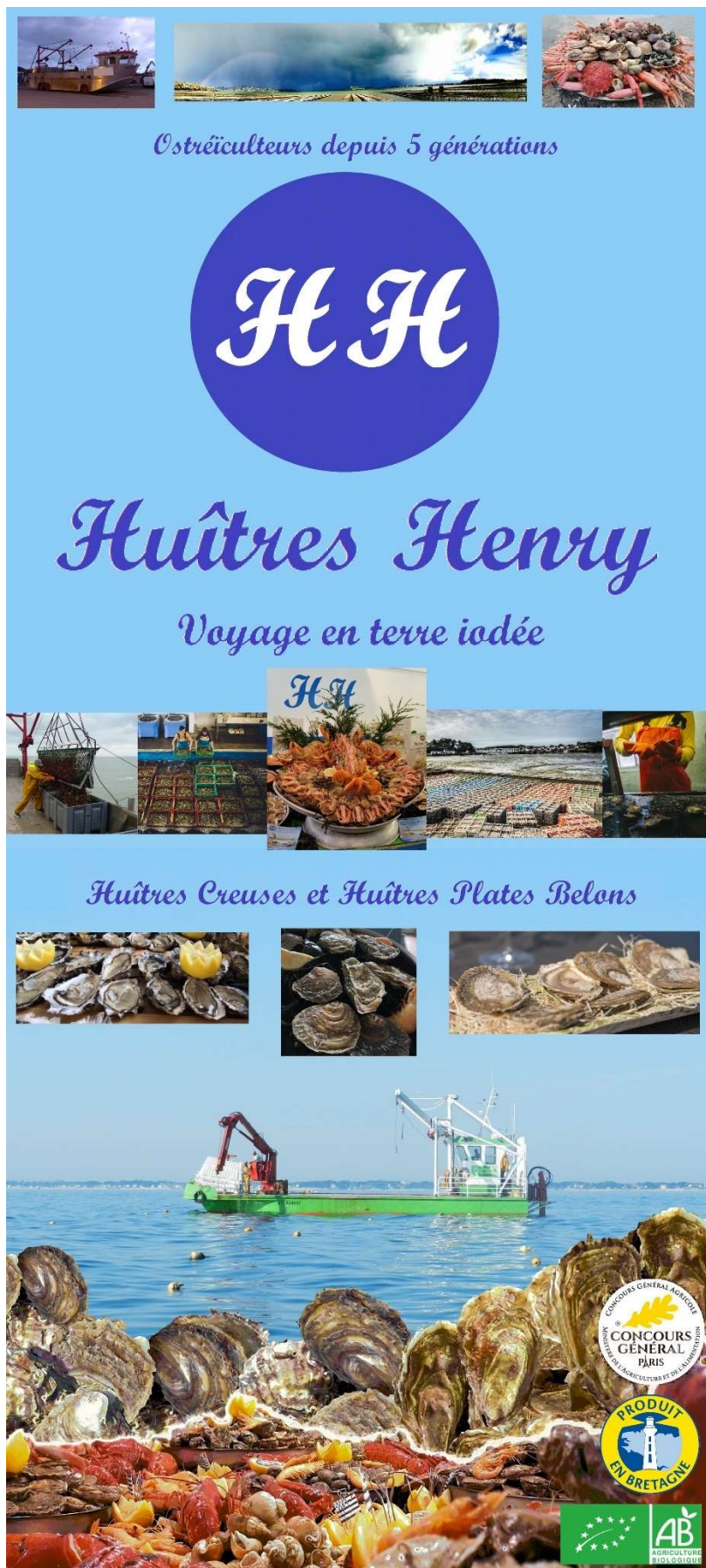
Déguster les « Huîtres Henry », c'est un instant de partage, de véritable plaisir spontané où se conjuguent sincérité, convivialité et histoire.

De la reproduction **100% naturelle** à la dégustation de nos belles perles spéciales de 3 ans, l'Huître Henry est une succession de plaisirs qui s'imposent jusqu'à l'évidence.

Née de l'alliance de la nature à l'homme, de terroirs Bretons et d'années, l'Huître Henry offre un goût frais, un parfum harmonieux et iodé, un véritable trésor venu des profondeurs de la mer, un goût recherché que l'on n'oublie jamais. **Les Huîtres Henry, c'est pour la vie !**

Dégustez les Huîtres Henry c'est comme embrasser la mer sur les lèvres...





Rémi et Renan Henry



ACTIVITE EN REGION SUD-OUEST - 18 SEPTEMBRE 2021

Après des mois d'inactivité pour cause de pandémie, la ville de Rabastens de Bigorre, bourgade de 1450 habitants sise dans les hautes Pyrénées (65) aux limites du Gers est réputée pour son marché aux bestiaux du lundi, créé au 14^{ème} siècle (1306) toujours en activité, spécialisé dans le négoce de bovins.

Au 19^{ème} siècle, il comptait parmi les premiers de France, en 1981, il sera déplacé et modernisé et prend le nom de marché « du Val Adour ». De renommée internationale, il est fréquenté par des maquignons venant du sud de l'Europe (Andorre, Espagne, Italie). Son activité du 1^{er} jour de la semaine, depuis sa création oriente les cours financiers de l'ensemble des marchés nationaux.

Le 18 septembre 2021, une manifestation dédiée à la gastronomie et à la musique fut organisée dans le cadre de « Fest'in Terroir », sous la halle, où producteurs, éleveurs, vignerons et artisans, par des démonstrations, dégustations, mise en valeur des produits régionaux, leur coup de main et savoir-faire, ont démontré la noblesse des vieux métiers d'antan.

Un concours de cuisine pour amateurs était organisé sur le thème :

- Le veau (quasi) – 1 plat et sa garniture
- Le melon salé ou sucré en entrée ou en dessert

Un panier imposé et fourni par les organisateurs était mis à leur disposition. Trois éléments de saison étaient autorisés et laissés au choix des candidats.

Le jury était composé de 3 membres de l'Académie Culinaire de France, d'élus, de restaurateurs(trices), de représentants de l'agriculture.

Des ateliers culinaires ont attiré un nombreux public.

Les thèmes - retour de marché :

- Le ris de veau
- Les coulisses du chocolat
- Vin et chocolat

Dans le cadre d'une séance de dédicaces, les membres de l'Académie ont longuement échangé avec le public. Belle journée, belles rencontres, belles occasions de présenter les métiers de bouche.



De gauche à droite : Gérard BOR, Hervé SANCHO, Dominique BOUCHAIT

Gérard BOR
Membre Emérite

INTERNATIONAL CATERING CUP

SIRHA – 23 SEPTEMBRE 2021

Ce concours a pour objectif de créer une dynamique au sein de la profession traiteur par la recherche de nouvelles inspirations culinaires. Il a également pour mission de fédérer à l'échelle internationale les talents des meilleurs professionnels traiteurs pour orchestrer une gastronomie aux accents événementiels. Les candidats doivent démontrer leurs compétences au cours des épreuves suivantes : fabrication en laboratoire, transfert des plats, présentation sur buffet et envoi à l'assiette. Cette compétition se place désormais comme un événement mondial incontournable où s'affirment avec subtilité créativité, innovation et savoir-faire.

Les participants doivent être organisés en équipes de deux personnes dont un Chef d'équipe et à raison d'une équipe par pays représenté. Sur les deux personnes qui constituent l'équipe candidate, le chef d'équipe doit obligatoirement avoir sa domiciliation professionnelle dans le pays qu'il représente.

Damien GRANDCLAUDE et Johan GERARD, membres de la Délégation de Belgique et du Luxembourg ont représenté l'Académie Culinaire de France.

Lors de cette grande finale, 10 équipes se sont affrontées durant 3 jours pour remporter le titre de Meilleur Traiteur du Monde 2021, en faisant preuve de technique, créativité et savoir-faire devant un jury prestigieux composé de professionnels et Meilleurs Ouvriers de France

Les pays en lice :

Luxembourg, France, Maroc, République Tchèque, Belgique, Russie, Italie, Singapour et Vietnam

Entrée :

- Mises en bouche cocktail à base de caviar et végétaux
- Deux entrées à base de caviar : une froide et une chaude
- Deux entrées à base de végétaux : une froide et une chaude

Poisson chaud :

- Tourte individuelle feuilletée de poissons aux agrumes, sauce mousseline sabayon au champagne
- Pâté en croûte de poissons en gelée d'agrumes (lotte, saumon, Saint-Jacques et moules)

Plat chaud :

- Poitrine de cochon farcie aux champignons et son mini-chou farci avec sa garniture et son jus

Dessert :

- Saint-Honoré revisité au chocolat - Sabayon champagne aux fruits exotiques

PALMARES 2021

- 1^{er} : Singapour (Bernard LIM & Sudy HEN)
- 2^{ème} : France (David BOURNE & Jérémie GRUSON)
- 3^{ème} : Luxembourg (Damien GRANDCLAUDE & Johan GERARD)
- 4^{ème} : Italie (Andrea MANTOVANELLI & Ivan CASTIGLIONI)
- 5^{ème} : Maroc (Fadil OUAHHABI & Abdelfattah OUAHHABI)



Damien Grandclaude & Johan Gérard



JOURNEE REGIONALE PARIS ET ILE DE FRANCE 2 OCTOBRE 2021

Pour ce début du mois d'octobre, le Président Fabrice PROCHASSON avait invité les membres à participer à la Journée Régionale Paris et Ile de France. Cette journée, forte de symboles, apporte de l'innovation dans les événements régionaux de l'Académie Culinaire de France et met en avant les Académiciens et nos partenaires.

Le matin, la réunion s'est tenue au Restaurant « A l'Endroit » à Conflans-Sainte-Honorine où nous avons gracieusement été accueillis par Amélie AUTRET.



Les membres du Rallye Moustache entourent Amélie Autret

Les membres se sont ensuite rendus sur le lieu de la Visite des vignes. Le Marquis D'Angerville ayant eu un impératif, c'est Laurent Berrurier qui a commenté la visite.

Cerise sur le gâteau ! la météo était au rendez-vous.



Pendant ce temps, Stéphane DEBRACQUE mettait en place le scénario de la Garden-party organisée, sur les terres du maraîcher Laurent Berrurier avec une mise en lumière de notre partenaire DIPSA, les Artcutiers dont Sébastien CARABEUF est le dirigeant.

Les Artcutiers est un réseau national de distributeurs indépendants, de producteurs et d'artisans, sélectionnés dans toute la France. DIPSA représente une alternative de proximité, humaine, qui s'appuie sur un véritable savoir-faire charcutier et des produits régionaux.

Des gros ballots de pailles servaient de tables aux producteurs et Partenaires qui nous ont proposé d'excellents produits à la dégustation.

Un barbecue géant suspendu, construit spécialement pour l'occasion par Antonio, où cuisaient jarretons et saucisses de Morteau IGP, andouillettes provençales 5A, jarretons cuits de Leforgeais et carré de porc frais IBAIAMA.

Pierre Hoflack du Domaine de Mazerolles et Emmanuel Rialland étaient aussi au RDV, et nous ont offert à la dégustation leur sublime bœuf wagyu.

En plus du barbecue suspendu, un four creusé à même la terre a accueilli trois beaux jambons à l'ancienne, Braisé et cuit à cœur.

Il fallait bien des légumes pour accompagner tous ces mets, et ce sont ceux cueillis sur la propriété de Laurent Berrurier qui furent préparés au wok par les Chefs.

Cette garden party était généreusement arrosée par notre nouveau Partenaire Champagne : Piper-Heidsieck.

Un grand merci à tous nos Partenaires pour leur générosité :

Domaine de Mazerolle et Emmanuel Rialland - le bœuf wagyu

Piper-Heidsieck – le champagne

Dipsa – Les Artcutiers

Maison Anthès – les fromages

Bridor – les pains

Coup de Pâtes – le saint honoré et la pâtisserie

Les légumes – Laurent Berrurier

Nestlé Waters – les eau de vittel et San Pellegrino

Huitres Henry – les huitres

Autret Traiteur – les pièces cocktail et l'organisation

Leforgeais - jambonneaux et jarretons cuits, boudin noir à l'oignon à l'ancienne

Salaisons Linard - saucisse sèche artisanale à la perche, saucisson sec artisanal

Maison Daval - pieds de porc farcis aux cèpes ou farcis au ris de veau, andouille du val d'ajol, gandoyau

La Galerie des Millésimes – les vins

Jean Luc Colombo – les vins

Le Rallye Moustache – les cors de chasse

Les Chefs de l'Académie Culinaire de France se sont investis aussi et leur aide a été précieuse :

Jean Michel CHEVREUIL, Laurent GONDRIY, Gérard AGASSE, Daniel BERTRAND, Philippe ASTRUC, Georges ROUX, Sylvain DEGAND, Pierre HOFLACK, Laurent BERRURIER, Emmanuel RIALLAND, Bao FEIYUE, Patrick MOUEZANT, Patrice BOUDET, Xavier PECHEYRAN, Sylvain D'AVICO, Jean Marc COURTAUT, Jean Jacques TRANCHANT, Marc THIVET.

Dans l'après-midi, Sébastien CARABEUF s'est vu remettre son diplôme de membre Partenaire et Thomas ROUX son diplôme et son insigne de nouveau membre Auditeur de l'Académie Culinaire de France.

Quant à Eric GIRARD du Guide des Vins DVE, il a reçu des mains du Président, la médaille de bronze de l'Académie Culinaire de France.

Puis, le tableau, peint spécialement pour l'occasion par Pascal NIAU, est mis aux enchères sous la houlette du Président qui a fait office de commissaire-priseur. La toile a finalement été adjugée vendue à Patrick AUTRET, de AUTRET TRAITEUR qui l'a, avec plaisir et générosité, offert à notre hôte du jour Laurent BERRURIER.



Les fromages Anthès



Laurent Berrurier



Les pains Bridor



BBQ suspendu



Olivier et Nathan Leforgeais



Fabrice Prochasson, Marc Thivet, Sebastien Carabeuf, Georges Roux et Pascal Niau



Patrice Boudet, le Président et Marie Lecomte des champagnes Piper-Heidsieck



Emmanuel Rialland, Laurent Gondry, Fabrice Prochasson, Pierre Hoflack et Jean Pierre Clément



Thomas Roux, nouvellement intronisé



Les légumes de Laurent Berrurier



Sébastien Carabeuf, Jean Michel Chevreuil, Jean Marc Courtaut et Mathieu Merdy



Benoît Chemineau, Georges Roux, Patrick Mouezant, Laurent Berrurier, Sylvain d'Avico et son fils et Xavier Pecheyran



Cuisson sous la braise



Emmanuel Rialland, le Président, Patrick Fillière, et Bao Feiyue.



Stéphane Debracque et Eric Girard – Guide des Vins Editions



Gérard Agasse



Pascal Niau



Marie Lecomte, Gilbert Radix, Fabrice Prochasson, Lucas Tozzato, Laurent Gondry et Stéphane Debracque



Christian et Thérèse Régnier, Marcel Le Faou, Yamina Battelier, Georges Roux et Laurent Gondry



Emmanuel Rialland et Pierre Hofflack



Stéphane Debracque et Mana Ouaret



Eric le Baron



Marc Thivet, Pascal Guigueno et Jean Jacques Tranchant



Hubert Lozac'h, Patrick Fillière



Jean Luc Buscaylet et Alain Caddy



Stéphane debracque, Fabrice, Christian Leclou, Pascal Guigueno, Joël Veyssière et Denis Motro devant



De gauche à droite : Olivier Leforgeais et Nathan Leforgeais (producteur partenaire, Leforgeais), Sébastien Carabeuf (DIPSA), Sébastien Roux (producteur partenaire, Saborec), Patrick Fillière (producteur partenaire, Maison Fillière), Angela Redouté (Les Artcutiers), Cécile Calanville (Les Artcutiers), Eric Métivier (DIPSA), Kévin Flaconnèche (DIPSA), Jean-Maurice Poupard (DIPSA), Quentin Daval (DIPSA), Hervé Mane (DIPSA), Mathieu Merdy (producteur partenaire, Maison Montauzer), Eric Noël (DIPSA), Christophe Brillaud (DIPSA), Laurent Quélet (DIPSA), Carine Hottot (DIPSA), Thomas Coumaillieu (DIPSA)



Crédit photos : Stéphane Laure

CONCOURS KIKKOMAN

4 OCTOBRE 2021

La finale du 27e concours Kikkoman a eu lieu lundi 4 octobre à l'école Ferrandi, à Paris. L'Académie Culinaire de France était, comme chaque année partenaire de ce concours pour les jeunes cuisiniers avec plusieurs membres de l'Académie tels que le Président, Gérard Agasse, Jean Marc Courtaut, Jean Marc Evrard, Gérard Gautier et Guy Krenzer. Stéphanie Le Quellec, présidente du concours, a remis les prix aux finalistes.



Élèves en Bac professionnel cuisine et en Brevet professionnel cuisinier, les candidats ont réalisé un plat principal à partir d'ingrédients choisis par Stéphanie Le Quellec. Les sauces Kikkoman ont été utilisées pour mettre en valeur les saveurs.

C'est Mustapha Hydara, de la faculté des métiers à Bruz qui a remporté la finale dans la catégorie Bac professionnel et Mégane Metzel, de l'UFA Michel Roth à Sarreguemines, qui a remporté la finale dans la catégorie Brevet professionnel.

Les deux gagnants ont remporté un voyage de dix jours au Japon, incluant un stage culinaire. Les autres finalistes remportent des prix offerts par les partenaires de Kikkoman : Académie Culinaire de France, Molinel, Maîtres Cuisiniers de France, Robot-Coupe, Champagne Drappier et le magazine L'Hôtellerie Restauration.

Les finalistes, section Bac professionnel :

- 1^{er} : **Mustapha Hydara**, faculté des métiers à Bruz ;
- 2^e : **Loutsian Olivier**, lycée Saint-Catherine au Mans ;
- 3^e : Natanaëlle Sivault, MDF CFA CCIV maison de la formation à Poitiers ;
- 4^e ex aequo : **Lennie Arthaud**, lycée les Portes de la Chartreuse à Voreppe ;
- 4^e ex aequo : **Nathan Barnier**, lycée polyvalent Stanislas à Villers-lès-Nancy ;
- 4^e ex aequo : **Yasmin Demiray Bouvier**, lycée Alexandre Dumaine à Mâcon ;

- 4^e ex aequo : **Titouan Famel**, lycée hôtelier Saint Joseph à Lannion ;
- 4^e ex aequo : **Florian Henot**, lycée les Portes de la Chartreuse à Voreppe.



Le Président Fabrice Prochasson, Mustapha Hydara, Mégane Metzel et Stéphanie Le Quellec

Les finalistes, section Brevet professionnel :

- 1^{er} : **Mégane Wetzel**, UFA Michel Roth à Sarreguemines ;
- 2^e : **Lorenzo Moro**, faculté des métiers à Bruz ;
- 3^e : **Vincent Vui**, CFA des métiers à Lagord ;
- 4^e ex aequo : **Lucie Briavione**, maison familiale rurale à Buis-les-Baronnies ;
- 4^e ex aequo : **Etienne Fourmel**, CFA Hordy Lucchetti au Beausset ;
- 4^e ex aequo : **Matthieu Meusnier**, campus du Lac à Bordeaux ;
- 4^e ex aequo : **Noé Molinello**, CFA Hordy Lucchetti au Beausset.



SEMAINE DU GOÛT **32ème édition du 11 au 17 octobre 2021**

La semaine du goût, ce rendez-vous annuel incontournable qui favorise les rencontres entre les producteurs, les commerçants du marché, les chefs, les professionnels des produits frais et le grand public pour sauvegarder la culture des patrimoines culinaires et le bien-manger s'est tenu du 11 au 17 octobre 2021.

C'est dans ce cadre, sur le marché de Noisy le Grand, que le Chef étoilé Gérard SALLÉ, accompagné de Mana OUARET, Chef Pizzaiolo et de Enzo FRANCESCHELLI se sont mis à l'ouvrage pour démontrer à une assistance nombreuse qu'une cuisine saine et sans gaspillage a du goût.

Démonstration réussie !



De gauche à droite : Mana Ouaret, Madame La Maire de Noisy le Grand, Brigitte Marsigny, Philippe Tran, Conseiller municipal, les Chefs Gérard Sallé et Enzo Franceschelli



Préparation de la pâte et des ingrédients, cuisson et dégustation pour un public conquis.



Les Chefs Gérard Sallé, Mana Ouaret et Enzo Franceschelli

SEMAINE DU GOÛT

A l'occasion de la semaine du goût, j'ai pu animer, vendredi 15 octobre, pour une classe primaire de 26 élèves, un atelier à l'école Primaire Noël Fraboulet à Mitry Mory dans le 77.

Le sujet portait sur les 5 sens. Pour le goût, les enfants ont fait des dégustations de produits à l'aveugle.

J'ai ensuite parlé de l'Académie Culinaire de France et du métier de cuisinier en général qui a suscité beaucoup d'attention et d'intérêt. Excellente participation des enfants avec beaucoup de questions sur le métier.

Cerise sur le gâteau, Ils sont tous repartis heureux avec leur Toque et un petit diplôme.



Gérard AGASSE
Membre Titulaire

SEMAINE DU GOÛT

CLASSE DE CE2 - ECOLE ARNAUD-LAFON - MERIGNAC

Sollicité chaque année pour participer à la semaine du goût, Alain Caddy est intervenu le 11 octobre dernier dans la classe de CE2 à l'Ecole Arnaud-Lafond à Mérignac. Il était assisté de Théo Martron, Assistant Communication et marketing de l'hôtel où ils officient : le restaurant la Rose des Vents de l'hôtel Kyriad prestige de Mérignac.



Le Chef Cuisinier Alain Caddy en pleine préparation de smoothies.

Après un échange avec les écoliers sur son parcours pour devenir Chef Cuisinier, la signification de la hauteur de la toque indiquant la hiérarchie dans la cuisine, Alain Caddy a proposé aux élèves de réaliser des smoothies : à la poire, à la banane et miel, à la figue et le dernier aux kiwis jaunes et verts.

Les élèves, ravis de la séance ont tous reçu un diplôme de la semaine du goût et des goodies de l'hôtel Kyriad Prestige.

Une semaine du goût riche en partage et en émotion auprès d'enfants curieux et impatients de goûter.

CONCOURS LA PERLE D'OR ATLANTIQUE **EXP'HOTEL BORDEAUX – 28 NOVEMBRE 2021**

Piloté par Marcel Lesoille, membre de l'Académie Culinaire de France, quintuple champion du monde d'ouverture d'huîtres, ce concours de présentation de plateau de fruits de mer est réservé aux écaillers et écaillères professionnels.

Durée de l'épreuve : 2h

Thème : Elaboation d'un plateau de fruits de mer de dégustation et mise en scène dans un temps donné.

Parmi une sélection de 18 écaillers, le jury a choisi Thibert Rival, qui était auparavant Chef écailler de la Maison Cellierier située dans les Halles de Lyon. Belle réussite pour ce jeune talent, qui a débuté en 2015 comme serveur avant d'être promu écailler puis Chef écailler. Belle reconnaissance pour ce lyonnais qui va représenter la France 6 février 2022 à Nice.

Les lauréats 2021

- **1er** : Thibert RIVAL
- **2nd** : Francisco PIRES
- **3eme** : Jérémie RUBEY



Thibert Rival

Au jury :

- Michael LENOIR (Champion de France des Ecaillers et vainqueur de la Coupe du Monde des Ecaillers (ères))
- Kévin MAMELIN (P.D.G de la Société Pêcherie Azuréeenne)
- Nicolas RAMBEAU (P.D.G Poissonnerie « Au Bulot » à Andernos. Poissonnier détail et demi gros)
- Stéphane DIEGO (P.D.G du Restaurant « DIEGO Plage » à Arcachon)
- Renan HENRY (Ostréiculteur à la Trinité sur Mer « La Belle de Quiberon et de Cancale »)
- Olivier LABAN (Ostréiculteur Arcachon, l'Oyster Bar)
- Yann HERCOURT (Ostréiculteur Marennes Oléron « La Marquise »)
- Adrien ROUMEGOUS (Directeur Commercial (Spéciale Normandie))
- Stanley VO (Chef exécutif, les Tamaris Andernos)
- Pascal BATAILLE (Chef exécutif (retraité) Consultant en Cuisine)
- Romain CORBIERE (Chef exécutif Bordeaux)
- Arnaud CHARTIER (Chef exécutif, Restaurant Le PITEY, Ares)
- Margaret Lienhardt (Cheffe exécutif a l'Auberge GOXOKI)
- Sophie FERNANDEZ (MOF Poissonnerie/Ecaille à la Poissonnerie Montalbanaise)
- Jonathan BUIRETTE (MOF Poissonnerie/Ecaille à la Poissonnerie Montalbanaise)
- Sophie MERIC (Société SOBOMAR)
- Fabrice PROCHASSON (Président de l'Académie Culinaire de France)
- Coralie ELVIRA (vainqueur 2019)



Fabrice Prochasson, Joël Mauvigney, Gérard Sallé et Alain Caddy



COOK & CŒUR – SERBOTEL

18 OCTOBRE 2021

L'antenne Bretagne - Pays de La Loire de l'Académie Culinaire de France s'est associée avec l'Association Départementale des Restos du Cœur de Loire-Atlantique et ExpoNantes pour le concours Cook'n Cœur au profit des Restos du Cœur qui s'est tenu le 18 octobre dernier sur le Salon Serbotel.

Six trios composés d'un Chef talentueux, d'un jeune cuisinier en formation et d'une personnalité locale ont cuisiné, pendant 3h30 devant le public, un plat et un dessert à partir d'un panier de produits de saison. Le chef devait se distinguer par le port de gants blancs et son coaching devait être uniquement verbal. Cette année Les Restos du Cœur était à l'honneur et Romain Colucci, fils de Coluche, a fait partie de la bataille culinaire.

Les recettes des trios devaient refléter le département qu'ils représentent :

- Un plat à base de volaille et de légumes,
- Pour le dessert, un Gâteau Nantais revisité.

Un jury composé de Chefs et de partenaires a départagé la meilleure réalisation. Le concours Cook'n Cœur était placé sous la Présidence de Fabrice Prochasson, Invité d'Honneur et Président de l'Académie Culinaire de France, d'Yvon Garnier, Président d'Honneur et Membre Émérite de l'Académie, et d'Éric Guérin, Président du Jury et Chef de la Mare aux Oiseaux (44). Il était animé par Olivier Dardé, Membre Titulaire de l'Académie Culinaire de France.

Au Jury Production :

Fabrice LE BRET, Florian MICHEL, Simon CAILLETEAU, François-Xavier BEE, Fabrice VERNIER

Au jury plat – Volaille :

Hugo CHARCOLIN – Restaurateur, Félix RIGAUD – Maître d'hôtel de La Mare aux Oiseaux, François DESGRANDCHAMPS – Professeur en médecine, José BAILLY – Membre ACF, Laurent DRUNAT – Membre ACF



Jury plat



Jury Dessert

Jury Dessert - Gâteau nantais :

Pascal NIAU – MOF 1979, Efe NUR – Pâtissier, Georges LARNICOL – MOF 1993, Joseph LE NORCY – Membre ACF, Anne-Sophie CHEVAL – Cheffe pâtissière de l'Aristide à Nantes

Les VIP Invités :

TIZIO Michel - Maire du Bouffay

PAGEAUD Mathilde - Commerciale et représentante de la société FRUIDIS RÉSEAU LE SAINT

FELIHO Rock - Joueur du H Nantes

COLUCCI Romain - Fils aîné de Coluche

RAMIREZ Manou - Chanteur Elmer Food Beat

RODRIGUEZ Véronika - Chanteuse Jazz – Artiste



Romain Colucci



Manou Ramirez



Rock Feliho

C'est un tout jeune élève âgé de 16 ans et demi, Joseppé Guiheux, élève au lycée Professionnel Jean Guéhénno de Vannes qui vient de remporter le 18 octobre le Trophée Cook'n Cœur

LES PARTENAIRES DE COOK'N'COEUR : Les Restos du Cœur, Serbotel et ExpoNantes, Coup de Pâtes, La Mare aux Oiseaux, Groupe Lactalis, Bridor, CCI Maine-et-Loire, CCI Nantes Saint-Nazaire, Nantes Métropole.

LES PARTENAIRES DE L'ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE : Bragard, Bridor, Champagne Collet, Coup de Pâtes, EquipHotel, Kikkoman, Nestlé Chef, Nestlé Waters, Président Professionnel, Les Vergers Boiron, Nespresso, Rougié, Bonduelle Food Service, Métro.

Ce concours a été l'occasion de remettre des médailles de l'Académie Culinaire de France :

Médailles d'or :

Eric GUERIN Chef et propriétaire du restaurant la mare aux oiseaux St Joachim et autres.

Médaille d'argent :

Sebastien VILACA, Membre auditeur de l'ACF et Secrétaire de l'antenne ouest.

Félix RIGAUD, Maître d'hôtel de La Mare aux Oiseaux St Joachim.

Médaille de Bronze :

Sophie PASTRE Resp. Communication marketing exponantes.

Eric LOQUÈS (chef établissement lycée hôtelier Daniel Brottier à Bouguenais, les apprentis d'Auteuil.

Quant à José BAILLY, Chef restaurant de l'hôtel des roches rouges st Raphael, chef étoilé. Il s'est vu remettre son diplôme et son insigne de membre Auditeur de l'Académie Culinaire de France.

Trophée Yvon Garnier – transmission toile



Eric Guerin, Yvon Garnier



Frédérique Jaunault, Laurent Drunat



Jacques Henrio, Romain Colucci et Olivier Dardé



Félix Rigaud



Florian Michel et Jacques Henrio



José Bailly



Pascal Niau, Yvon Garnier et Fabrice Prochasson



Eric Guerin



Remise des insignes d'Officier du Mérite Agricole à Yvon Garnier



Trophée de la Transmission Yvon Garnier réalisé par Pascal Niau

Crédit photos : Stéphane Laure

COUPE D'OR INTERNATIONALE D'ART CULINAIRE

MARIUS DUTREY A MONSIEUR MICHEL GUERARD **19 OCTOBRE 2021 - WESTIN PARIS**

DISCOURS DU PRESIDENT FABRICE PROCHASSON

Cher Monsieur Michel GUERARD,
Cher Monsieur Christian MILLET Président des cuisiniers de France
Mesdames, Messieurs les Présidents,
Mesdames Messieurs les Académiciens, et membres des Cuisiniers de France,
Monsieur Raoul LEMMERLING, Directeur du Westin Vendôme Paris.
Mesdames Messieurs, Chers Amis,

Cher Michel GUERARD,

Me voici devant vous, dans une mission si particulière, avec beaucoup d'émotion, devoir en quelques minutes retracer votre vie ce n'est une chose facile vu que vous avez excellé autant en pâtisserie qu'en cuisine, et comme patron de palace.

Votre carrière de plus de 70 ans et votre ADN de chef sont hors norme.

Je remercierai un de mes mentors de l'ACF Maurice GUILMAULT car il a l'histoire de la cuisine Française en mémoire, pour son écoute, son esprit avéré, et son amitié.

J'ajouterai que vous êtes un chef d'entreprise lié avec passion à votre épouse « Christine BARTHELEMY », car ensemble, grâce à votre complicité, à votre travail 24h sur 24, vous avez créé un empire de la gastronomie Française « Michel GUERARD » à Eugénie-les Bains !

Cher Michel, vous avez été élu au Comité d'Honneur de l'Académie Culinaire de France en 2012. Personnellement, je regrette, que vous ne soyez pas membre Titulaire ou Emérite.

Je vous remercie pour votre rôle d'ambassadeur, de bâtisseur de la nouvelle cuisine Française et Mondiale, d'une cuisine à juste température, vivante par le goût naturel des aliments et un assaisonnement qui permettait d'apporter de la vie aux différents produits de votre recette, de la fraîcheur sans trop de cuisson, des sauces et des jus qui apportaient de l'émotion..., votre signature est celle d'une cuisine moins riche, moins beurrée et de talent par la créativité et la simplicité !

Depuis 1958 que nous perpétons cette tradition instaurée par Monsieur Marius DUTREY, la remise de la coupe d'Or Marius DUTREY a été créée pour féliciter les cuisiniers français, ainsi que les cuisiniers étrangers, les grands directeurs d'hôtel afin de reconnaître leur carrière exemplaire, leur valeur professionnelle et humaine, et surtout leur qualité de chef d'entreprise.

Je suis vraiment heureux aujourd'hui de pouvoir l'attribuer à un grand nom de la cuisine française, une figure singulière, l'une des plus attachantes, ce cuisinier hors norme ne pouvait être que Monsieur Michel GUERARD.

Laissez-moi maintenant vous parler de notre invité d'honneur :

Cher Michel, Vous êtes né le 27 mars 1933 dans une ville de Vétheuil dans le Val d'Oise, le 95 aujourd'hui, un petit village de l'Ile de France, proche de la Normandie.

Vous avez grandi dans une famille de bouchers. Vos parents en effet détenaient une boucherie dans Pavilly, en Normandie, à une vingtaine de Kilomètre de Rouen. Ceci a grandement marqué votre enfance car au début de votre petite enfance vos parents étaient absents et ce sont vos grands-parents qui vous ont élevé. Votre mère par la suite vous emmènera en Normandie, et elle vous a initié aux plaisirs gourmands, de la bonne cuisine familiale avec déjà une touche gourmande par les pâtisseries.

Michel vous avez été habitué depuis votre enfance au travail dur et à l'entraide. En période de guerre, Vous aidiez avec votre frère, votre mère dans la boucherie familiale. Cette persévérance, que vous avez depuis votre enfance, a longuement contribué et a fait de vous l'homme, le cuisinier et l'entrepreneur que vous êtes aujourd'hui.

En 1947, vos parents quittent la Normandie pour s'installer à Mantes-La Jolie. A 16 ans seulement, vous commencez votre apprentissage chez Kléber Alix, une des figures connues du monde de la pâtisserie et du traiteur à cette époque-là dans la région.

Après 3 ans d'apprentissage, vous ressortez premier de promotion au CAP de pâtisserie passé à Paris. Ce CAP vous a permis non seulement de vous affirmer un peu plus, de voir votre créativité naturelle, mais aussi de rencontrer votre « grand frère » et le mentor original de votre vie professionnelle, Monsieur Jean DELAVEYNE. Le sorcier de Bougival restera votre influenceur, et marquera votre carrière à venir toute votre vie.

Vous enchaînez ensuite avec un long service militaire qui durera 28 mois, où vous avez pu à la fois tester de nouvelles recettes avec différents produits, et surtout vous enrichir en lisant votre livre préféré de l'époque le « Larousse gastronomique », édition 1938.

Vous êtes engagé par la suite au Crillon, à Paris, en tant que chef pâtissier, votre créativité sera mise en lumière, et vous signerez déjà quelques chefs d'œuvre gastronomiques.

En 1958, à 25 ans à peine, vous devenez l'un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier, et un des plus jeunes également.

C'est à partir de cet âge-là que vous avez déjà l'idée de secouer un peu les traditions de la cuisine Française. Vous aviez compris que vous aviez du talent dans les mains, et que votre devoir était de bâtir les nouvelles bases de la cuisine et de la gastronomie française, et de la mettre en place.

Vous rencontrez alors Paul BOCUSE, les frères TROISGROS, Georges BLANC et quelques autres et ils partagèrent avec vous cette envie directe d'innover, je dirai presque que vous faisiez partie des premiers marqueteurs de la gastronomie Française sans le savoir, ce qui vous encouragera à continuer dans votre démarche.

Vous rejoignez ensuite « le Lido » où vous prépariez des repas insolites, surprenants et peu communs à l'époque pour les propriétaires.

En 1965, vous achetez votre premier restaurant, qui selon Gault et Millau, sera « le meilleur restaurant de banlieue du monde ». Ce restaurant n'est que le « Pot au Feu », un bistrot dans la banlieue d'Asnières. Vous obtiendrez une première étoile au guide Michelin en 1967 et ensuite une 2^{ème} en 1971. Votre signature de la nouvelle cuisine commença !

En 1972, vous rencontrez Christine BARTHELEMY, qui deviendra votre épouse, votre complice, votre partenaire 24h sur 24, en 1974.

Vous vous installez tous les 2 à Eugénie-les Bains dans les Landes, ce même village qui devient par la suite « premier village minceur de France ». Votre livre intitulé « La grande Cuisine minceur » connaît un succès énorme à travers le monde. Il fait la couverture du Time Magazine et vous vaut un poste de consultant international chez Nestlé.

Vous créez votre restaurant les Prés d'Eugénie : La première étoile a été reçue en 1975, la 2^{ème} étoile en 1976 et la Troisième en 1977. Cela fait donc 44 années que vous excellez dans cette cour fermée des 3 étoiles.

Vous avez créé également les restaurants suivants : l'Orangerie, la ferme aux grives, le Café « Mère Poule ».

Dans ce même restaurant, Michel GUERARD a pu créer, innover et proposer à ses clients une nouvelle cuisine, une cuisine audacieuse, légère, innovante dite au début « minceur », moi, je dirai une cuisine de la perfection des goûts et des saveurs avec beaucoup d'émotions et d'expérience culinaire.

Je ne manquerai pas de citer à cette occasion l'œuf de poule au caviar, le homard rôti, légèrement fumé à la cheminée, la salade gourmande ou « folle » des salades et herbes du jardin ou encore le Soufflé rafraîchi à la verveine, l'eau m'en arrive déjà à la bouche en lisant ces recettes...

Ce même restaurant va former par la suite des futures figures emblématiques de la cuisine française d'aujourd'hui comme Alain DUCASSE, Laurent PETIT, Arnaud LALLEMENT, Gérald PASSEDAT et bien d'autres....

En 2000, Michel GUERARD deviendra le premier Président du Trophée Jean DELAVEYNE créé par Thierry MERCEREAU et les Toques Françaises.

La vie de Michel GUERARD n'a pas été de tout repos. Pendant ces années, il se voit discerner plusieurs médailles dont je cite :

- Officier de la Légion d'honneur en 2011.
- Officier de l'Ordre national du Mérite
- Officier de l'Ordre des Arts et des Lettres
- Officier de l'Ordre du Mérite agricole
- Officier des Palmes académiques

En 2013, vous avez créé l'institut Michel GUERARD, première école de formation en cuisine et pâtisserie santé.

En 2017, le domaine d'Eugénie-les-Bains obtient la distinction palace et devient alors le 27^{ème} palace de France, tout ceci grâce à votre épouse bien entendu et votre brigade en salle et en cuisine....

La vie de Michel GUERARD a été marquée par plusieurs voyages, notamment aux Etats-Unis où il y subit un choc, mais aussi en Australie, en Chine, et le Japon où il fut attiré par la méthode de travail du poisson par les maîtres Japonais.

Après 70 ans de travail, cher Michel GUERARD, vous avez su garder votre passion intacte, une passion « portée par la curiosité », guidée par l'amitié, la spiritualité, et la philosophie. Vous excellez également dans l'écriture des mots et des lettres. J'ai eu l'occasion de vous croiser quelquefois, et vos discours sont

très souvent justes et percutants, avec un sens parfait de la communication, et avec une intelligence pour capter l'attention de vos orateurs. Vos messages interpellent et ne laissent pas indifférent.

Vous pourriez rentrer à l'Académie Française des lettres, nous pourrions peut-être avec Christian leur suggérer...

Je finirai ce discours avec une citation marquante issue de votre livre Michel GUERARD « Mémoire de la cuisine Française » : vous citez sur le métier de cuisinier la phrase suivante

« Un métier assujéti à la main habile, libre, espiègle, précise comme celle de l'orfèvre du peintre, du pianiste et du chirurgien ».

Cette citation résume en effet notre métier qu'on aime tant.

Voilà, Cher ami et cher Président Christian MILLET,
Chers Présidents des Associations Françaises Culinaires,
Chers invités, l'éloge et la présentation que je pouvais vous écrire sur notre lauréat de la Coupe d'Or Marius Dutrey Mr Michel GUERARD, un homme de grand talent avec une carrière exceptionnelle.

Avant de vous remettre cette Coupe d'Or Marius Dutrey par l'intermédiaire de Messieurs Hugo SOUCHET, votre chef des Cuisines et de Andreu COMA ROCCA, directeur adjoint des Prés d'Eugénie,

Permettez-moi d'adresser mes remerciements à nouveau à Maurice GUILMAULT qui me manque beaucoup, et qui m'a aidé à écrire cet éloge. Merci également à mes membres du bureau et au Président d'honneur Gérard DUPONT, ainsi qu'aux 80 membres Académiciens Titulaire et Emérites qui ont voté pour votre candidature que nous avons proposé avec le Président MILLET.

Pour mémoire les 5 derniers récipiendaires de cette Coupe Marius Dutrey ont été :

- Yves THURIES en 2009
- Philippe ROCHE en 2012
- Joël ROBUCHON en 2014
- Hirochika MIDORIKAWA en 2017
- Et Jean Marie LECLERC en 2018,

Le prochain récipiendaire sera donc un grand chef d'origine Internationale.

Monsieur Michel GUERARD, Chef du domaine d'Eugénie, grand Chef talentueux, je suis fier et honoré de vous remettre la :

« COUPE D'OR INTERNATIONALE MARIUS DUTREY »

Fabrice Prochasson
Président Académie Culinaire de France
Un des Meilleurs Ouvrier de France 1997
Maitres Cuisiniers de France
Coach Officiel Bocuse d'or 2013
Chevalier dans l'ordre du Mérite agricole
Chevalier dans l'Ordre de la Légion d'Honneur

DISCOURS DE MONSIEUR MICHEL GUERARD

Mesdames, Messieurs,

Je voudrais tout d'abord vous exprimer ma très grande tristesse et ma vive déception de ne pas être parmi vous aujourd'hui pour partager ces moments d'émotion, une malencontreuse convalescence me retient dans mes landes gourmandes.

Je voudrais remercier l'Académie Culinaire de France pour l'honneur qui m'est fait de recevoir cette coupe Marius Dutrey qui comble de joie ma famille, la Maison des Prés d'Eugénie et toutes ses Equipes car au cœur de ce grand concerto culinaire, le chef d'orchestre ne saurait prétendre à un quelconque succès, pas plus qu'à une hypothétique reconnaissance sans son groupe d'instrumentistes doués, une compagnie d'hommes et de femmes attentifs, engagés et passionnés.

Je tiens à remercier chaleureusement toute celles et ceux qui, tout au long de ces nombreuses années, m'ont comblé de leurs talents et de leur fidélité.

Je confie donc la délicate mission d'ambassadeurs des Prés d'Eugénie à Andreu Coma Roca, Directeur Adjoint et Hugo Souchet, Chef de cuisine, qui à eux deux, n'atteignent même pas l'âge des 70 ans requis pour être récipiendaire de cette coupe !

Je comprends mieux encore, aujourd'hui, cet artiste de génie que fut Pablo Picasso, ce personnage flamboyant, jamais en retard d'un rêve, ni d'une folle inspiration, lui qui affirmait, le plus sereinement du monde, à 90 ans, qu'il fallait beaucoup, beaucoup de temps pour devenir jeune... Un aphorisme que j'ai, très tôt, fait mien, mesurant parfaitement tout le temps qu'il me faudra encore, pour enfin, peut-être, prétendre devenir jeune à mon tour.....



Christian Millet, Hugo Souchet, Andreu Coma Roca et Fabrice Prochasson

Crédit photo : Sylvain Monjanel

INAUGURATION DU CAMPUS VERSAILLES **CONSACRE AU PATRIMOINE ET A L'ARTISANAT D'EXCELLENCE**

Stéphane DEBRACQUE, Autret-Maxim's Traiteur, membre Titulaire et Laurent BERRURIER, Maraicher, vigneron à Neuville sur Oise ont inauguré, ce 9 novembre 2021, le Campus des métiers et des qualifications dans la Grande Écurie du château, à Versailles (78).

Ce projet est mis en œuvre par l'Académie de Versailles et CY Cergy Paris Université et plus d'une centaine de partenaires dont Autret traiteur et Laurent Berrurier. Soutenu par la Région Île-de-France ainsi que les départements des Hauts-de-Seine et des Yvelines pour poursuivre leur engagement en faveur de la transmission des savoir-faires et de l'excellence française dans les domaines du patrimoine et de l'artisanat.



Ce campus accompagne la transformation des métiers pour intégrer dans les pratiques et les apprentissages les enjeux des transformations écologique et numérique dans 5 filières :

- Le patrimoine bâti,
- Les métiers d'art et de design,
- L'horticulture et les espaces paysagers,
- La gastronomie,
- Le tourisme.

La création de ce Campus Versailles se veut une réponse ambitieuse aux enjeux de la raréfaction des talents, de la disparition de savoir-faire ancestraux et de la pénurie de main-d'œuvre que connaissent les secteurs du patrimoine et de l'artisanat d'excellence.

Retrouver les techniques d'hier pour mieux innover face aux défis écologiques, revenir aux métiers de la matière pour redonner sens au travail, soigner nos cadres de vie historiques comme socle du vivre-ensemble, favoriser le développement d'entreprises locales artisanales ancrées dans les territoires, redonner lustre et attractivité à des métiers manuels délaissés ou subis par des jeunes en mal d'orientation sont autant de défis contemporains que doivent aujourd'hui et de toute urgence relever les acteurs du patrimoine et de l'artisanat.

Concentré sur la réussite des jeunes issus de la voie professionnelle et des adultes en reconversion, il met au cœur de son projet d'excellence, la diversité sociale, générationnelle et de parcours de ses publics.

DINER D'EPICURE A L'HOTEL FAIRMONT MONTE-CARLO
28 OCTOBRE 2021
Sous le Haut Patronage de S.A.S Le Prince Albert II de Monaco

À l'occasion du 175ème anniversaire de la naissance du grand maître de la gastronomie française, les épicuriens se sont réunis dans plus de 30 pays, le soir du 28 octobre autour d'un même menu, avec une même ambition : la promotion de l'excellence de la cuisine française dans le monde, accompagnée d'une action de bienfaisance. Tels sont les principes des Dîners d'Epicure créés en 1912 par « le Cuisinier des Rois et le Roi des Cuisiniers ». 8000 repas ont été servis.



© Mika Photographe

Le prince Albert a reçu le cordon des Disciples des mains du président de la fondation, Michel Escoffier arrière-petit-fils du maître Auguste Escoffier qui a fait le discours d'accueil du prince Albert !

Ce dîner inspiré par le Chef Escoffier et orchestré par Nicolas Sale a été réalisé par plusieurs Chefs prestigieux, avec la participation de Philippe Joannès, Président des Meilleurs Ouvriers de France Région Sud.

Au menu :

- Les Chefs du Fairmont pour le cocktail apéritif
- Jean Claude Brugel, pour le foie gras
- Christian Garcia, pour les crevettes
- Laurent Smeulders, pour le bœuf
- Benoît Perruchon-monge, pour la pâtisserie
- Thomas Subrin, pour les pains
- Hervé Mons, pour la sélection de fromages
- Dominique Milardi et Jean Pierre Rous pour la sélection des vins

Conçu comme une œuvre d'art, le menu était illustré par l'artiste niçoise Virginie Broquet.



Dîner d'Épiqueure
Sous le Haut Patronage de
S.A.S Le Prince Albert II de Monaco

Gastronomie imaginée par Philippe JOANNÈS
Président des Meilleurs Ouvriers de France Région Sud,
en collaboration avec de grands Chefs Disciples Escoffier Riviera Côte d'Azur

Sélection des vins par Dominique MILARDI
Président de l'Association des Sommeliers Monégasques
& Jean-Pierre Rous - Président de Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur

Cocktail opératif
Les Barbajuans /Cromesquis de courge à la truffe /Saumon mi-doux sur toast Melba
/Pastilla de noix de Saint-Jacques, Briochette au crabe /
Sablé chou-fleur aux œufs de caviar
Pièces cocktails par les Chefs du Fairmont
CHAMPAGNE COMTE DE CHEURLIN - Cuvée Prestige Bio et Vegan « Auguste Escoffier »

Animation Caviar « Oscière » - Maison Sturia
VODKA française « C'est Nous » - La Spiriterie Française

Ménu
« Pressé de Foie Gras de Canard Maison Rouge à la lie de vin,
Confit au Chasselas de Moissac »
Jean-Claude BRUGEL
Meilleur Ouvrier de France 1996 - Président Disciples Escoffier Riviera Côte d'Azur
GEWURZTRAMINER - Domaine Bott Frères - Cuvée « Réserve personnelle » 2017

« Les Crevettes OSO Bio de Madagascar » à la verveine
Fleur de courgette farcie aux condiments
Christian GARCIA
Chef de cuisine du Palais Princier - Président du « Club des Chefs des Chefs d'État »
CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIERE Blanc - Grand Cru Classé de Graves en Magnum 2016

Bœuf « sélection Beefbar » en deux cuissons à la Périgourdine,
Pomme Anna et légumes truffés
Laurent SMEULDERS
Chef Exécutif de l'hôtel Fairmont
CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIERE Rouge - Grand Cru Classé de Graves en Magnum 2009

La sélection des fromages affinés d'Hervé MONS - Meilleur Ouvrier de France
CHÂTEAU LÉOUBE Blanc - Cuvée « Love By Léoube » AOC Côtes-de-Provence 2020 -
Vin Biologique

Pains réalisés par Thomas SUBRIN - Meilleur Ouvrier de France
de la Société des Bains de Mer

Le Chocolat Valrhona, Finesse de la fève Manjari framboise à la réglisse
Benoit PERRUCHON-MONGE
Professeur de Pâtisserie au Lycée Technique et Hôtelier de Monaco
MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE Rouge - Alain Ignace - Cuvée « Le Pêché d'Émile » 2020

Café Malongo « Réserve Côte d'Azur »
Mignardises



Antoine Dias Ramalho
Membre Auditeur

PETIT DEJEUNER DES CHEFS DU BEAUJOLAIS NOUVEAU **AU PIED DE COCHON – 18 NOVEMBRE 2021**

Comme chaque année, le beaujolais nouveau est de sortie le 3e jeudi du mois de novembre.



C'est donc le jeudi 18 Novembre que le Chef Marc VERGÉ, membre de l'Académie Culinaire de France, avait invité les membres de l'Académie pour le fêter dignement lors d'un Petit Déjeuner des Chefs à la mythique brasserie « Au Pied de Cochon ».

Au menu du petit déjeuner des chefs : viennoiseries et café, planches cochonnes, fromages franchouillards, huîtres, pâtes à la truffe, etc.... pour accompagner le fameux nectar cru 2021... les crus du Domaine des Nugues de Gilles Gelin.

Un grand merci à Marc pour cette belle invitation.



Philippe Geneletti, Jean Marc Evrard, Gérard Agasse



Marc Vergé, Nicolas Sale et leurs invités



Christian Constant et Christian Etchebest



Au centre, Jean Jacques Massé, Jean Pierre Clément et Pierre Koch



Le Chef Christophe Lemaire



Le Chef Marc Vergé



Michel Charraire, Jean Marc Courtaut, Jean Marc Evrard, Christophe Lemaire, José Dufour Directeur du Pied de Cochon, Gérard Agasse et Gérard Gautier



Dominique Sanchez et Jean Jacques Masse

COMPTE-RENDU DE RÉUNION MENSUELLE DU 2 DECEMBRE 2021

SOCIETE DES CUISINIERS – 45 RUE ST ROCH – 75001 PARIS

Etaient présents :

Messieurs, PH ASTRUC, B. BELLESSORT, G. BESSON, A. BLONDIAUX, P. BOUDET, JL BUSCAYLET, Mme A.E. CARCANO F. CHIBA, JM. COURTAUT, G. DUPONT, JM. EVRARD, C. FORAIS, G. GAUTIER, E. GIRARD, CH. MILLET, P. NIAU, M. OUARET, F. PROCHASSON, J. RENTY, R. SOUID, M. THIVET,

Excusés :

Messieurs, P. ALIX, L. BEAUVAIS, J. BERTHIER, G.BLASCO, G.BOR, D.BOUCHAIT, E.BRIFFARD, J.BRILLARD, JM.CHEVREUIL, S.CRIBIER, S.DEBRACQUE, J.DELFONTAINE, P.DUCROUX, JC.GIRON, L.GONDRIY, P.GRANGE, M.GUILMAULT, G.JASNOT, E.JEGU, P.JESSIN, Mme JOBIN, J.LALZACE, F.LE BRET, M.LE FAOU, J. MADEIRA, P.PERSON, M.PRALONG, Y.RAPHANEL, CH.REGNIER, M.RENAUDIN, G.ROUX, P.TERRIEN, JJ.TRANCHANT,

Pour cette dernière réunion mensuelle de l'année, Le Président la Société des Cuisiniers de France, Christian MILLET, et Fabrice BROSSARD, Directeur, nous accueillent dans l'une de leurs salles. Protocole COVID oblige, le pass sanitaire est vérifié et des masques sont distribués.

Le Président Fabrice PROCHASSON ouvre la séance à 16h et remercie les présents.

Les différents points de l'ordre du jour sont abordés : (voir les détails dans les pages de ce bulletin)

- Les concours sur lesquels l'Académie Culinaire de France était présente :
 - * Serbotel avec le concours Cook & coeur
 - * Exp'hôtel – Bordeaux – concours La perle d'or Atlantique
 - * Exp'hôtel – Concours les Jeunes espoirs de le charcuterie organisé par la CNCT
 - * Le Grand Prix Spirit d'Eric Gaudet
- Retour sur la Coupe d'Or Internationale Marius Dutrey
- Les actions France de nos membres en faveur du Téléthon
- Le planning prévisionnel d'activités et de réunions pour 2022



σσσσσσ

A 16h30, Monsieur Eric GIRARD est invité par le Président à nous présenter son guide des vins DVE :

Le Guide des Vins DVE www.guidedve.com est sensible à la confiance apportée par l'Académie Culinaire de France mais aussi par l'intérêt que porte votre Président Fabrice Prochasson à notre entreprise.

Nous partageons les mêmes valeurs, la formation, la transmission et l'envie de mettre en avant des valeurs communes entre la Gastronomie et le monde Viticole...

Si mon intervention a été assez longue lors de votre réunion en exposant aussi les soucis que le monde viticole a pu rencontrer (entre la climatologie et le Covid), nous avons été heureux de voir l'intérêt des membres de votre association pour notre profession.

A notre sens et même si la conjoncture est délicate nos secteurs ne forment et il est indispensable de mixer nos forces pour une défense de nos métiers pour la France Viticole mais aussi pour la Gastronomie Française.

Qu'est ce que le Guide des Vins DVE ?

Le Guide des Vins DVE, publication éditée par "Dis Vins Editions", a été créé il y a 10 ans Eric Girard et Hervé Hurstel, fort d'une expérience de plus de 20 dans le domaine de la presse, l'édition viticole, et la Net Economie.

C'est un guide électronique, résultat de la conjonction des compétences autour du vin et des nouvelles technologies. Ce Guide est remis à jour plusieurs fois par an et présente des vins sélectionnés à l'aveugle par le comité de dégustation.

Ce Guide est un véritable succès, précurseur dans le choix du tout électronique avec, de toute évidence, le temps qui donne raison à ses fondateurs. Une aventure faite de passion, ouverte à tous les producteurs pratiquant une agriculture raisonnée, qu'il soient indépendants, rattaché à un Groupe Viticole, ou sous la bannière d'une Cave Coopérative, avec un Guide souvent copié mais jamais égalé.



Concrètement qu'est ce qui change avec le Guide DVE ?

- Une consultation gratuite, des dégustations récentes et datées, des vins disponibles à la vente et sur lesquels le lecteur dispose de toutes les informations utiles ; commentaires, accords mets vins, volumes, durées de garde,...
- Des vins et des maisons connues et réputées mais aussi des domaines à découvrir. Notre volonté de découvreurs de talents étant de privilégier la qualité des vins présentés sur la quantité.

Sa large diffusion hautement qualifiée:

- 200.000 lectures annuelles distinctes du guide.
- Chaque trimestre le Guide est diffusé par mail à notre base d'abonnés qui comprend 68.500 acheteurs et prescripteurs.
- 3,54 en taux de reprise.
 - 36,72% de taux de rebond (aller vers un autre site au départ du guide).
 - Un taux d'ouverture de 30,15 % de nos campagnes après reprise à J+7
 - Une audience internationale avec plus de 80 pays qui nous consultent
 - Taux d'aboutissement de 98,82% sur des fichiers ultra-qualifiés.

Le Guide D.V.E. bénéficie d'une diffusion professionnelle gratuite et ciblée, chaque parution s'adresse à 40.200 Acheteurs France, 14.500 Acheteurs internationaux, et 13.800 Prescripteurs de la filière viticole.

De nombreux atouts:

Des commentaires détaillés sur les vins: Nous apportons le plus grand soin à nos commentaires et aux détails des conseils pratiques. Chaque information est contrôlée par le producteur via un rapport de dégustation avant parution, le commentaire et la note restant à la libre appréciation du Guide des Vins DVE.

Impartialité et objectivité : Toutes nos dégustations sont faites à l'aveugle avec des jurys professionnels. Important, aucune publicité dans le guide sur les vigneron, pas de démarches faites sur des supports d'édition parallèles, pas de salons à vendre ou d'intérêts économiques autre que la promotion des cuvées des producteurs.

Des mises à jour régulières: Nous travaillons sur des délais de mise en ligne extrêmement courts ce qui permet de faire figurer des vins disponibles à la vente. Bien souvent les guides papiers paraissent une fois par an et le temps que le guide sorte les vins sont épuisés.

Dis Vins Editions c'est aussi une société de conseil et de veille pour répondre au niveau professionnel sur les sujets suivants :

- Des vigneron voulant renforcer leurs réseaux de distribution et mettre en place des outils actuels de communication.
- Auditer les gammes de Professionnels de la distribution et leur apporter du conseil sur l'optimisation de leur rayon.
- Réviser la carte des vins de restaurants qui veulent apporter un complément de Gamme, ou améliorer les accords mets-vins. Développer des outils de ventes didactiques. Nous travaillons aussi dans cet esprit sur la mise en place de Vins au verre ou Vin du mois tout en optimisant la marge du restaurateur.
- Accompagner le développement de nouveaux Hôtels ou Resorts à monter une gamme de vins en fonction du type de clientèle, incluant la recherche de Grands Crus, avec la formation du personnel de service et la mise en place d'animations (after work, soirées thématiques autour du vin, etc) .

σσσσσσ

Puis le Président expose le projet mené par **Antoine DIAS RAMALHO et François MASDEVALL** sur la **Création d'une Délégation Occitanie de l'Académie Culinaire de France**.

En partenariat avec le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Tourisimes C Bourquin d'Argelès sur Mer, un projet de séjour pour les membres ACF est en préparation : « **Printemps en Roussillon, Pays Catalan** » les 8, 9 et 10 avril 2022.

Au programme :

- 8 Avril : Master Class avec FP le matin – après midi : accueil à l'hôtel et dîner de gala au Lycée
- 9 Avril : Visite de Collioure, dégustation de vin sur la plage, déjeuner tapas, Baie de Paulille, visite du biodiversarium de Banyuls, visite du Clos St Sébastien »
- 10 Avril : Visite de Alg'ethic, production de spiruline, Parc ostréicole de la maison de l'étang, dégustation d'huîtres et fruits de mer.
Après midi libre pour ceux qui restent ou retour sur Paris

La séance est levée à 17h23

SELECTION MAF DES MAITRES CUISINIERS **BELFORT – 25 OCTOBRE 2021**

L'un des objectifs du concours MAF (meilleur apprenti de France) est de valoriser l'Excellence. Lundi 25 octobre, cinq apprentis cuisiniers de Bourgogne Franche-Comté ont participé à la finale régionale, à Belfort. Lucas Girault (belfort) Grégory Greyenbihl (belfort), Maëva Etienne (Vesoul), Franck Charrière (Jura) et Mathilde Maury (Auxerre).

Au menu :

- Flan de Foie Gras au cèpes sauce vinaigre balsamique.
- Filet mignon de porc fermier en croute, crème de moutarde à l'estragon et gâteau de légume d'automne.
- Recette libre autour de la poire, la vanille et le café.

Après 4 h 30 pour cuisiner le repas complet et présenter les assiettes, qui seront goûtées par le jury, composé de maîtres cuisiniers de France et de professeurs belfortains, le verdict tombe.... Et c'est **Romane Maury**, qui avec 100 points d'avance sur le 2^{ème} remporte la sélection et représentera la Bourgogne Franche-Comté lors de la finale nationale le 13 décembre à Paris. En attendant, elle continue à s'entraîner avec son Maître : Patrick Gauthier à Sens.



Romane Maury et Stéphane Derbord, membre ACF

Le Concours du Meilleurs apprentis cuisiniers de France 2021 sera parrainé par Marc Haeberlin, triple étoilé de l'Auberge de l'Ill en Alsace.

Jean Marie LAMOUREUX
Membre Titulaire

SEMAINE DU FOIE GRAS

Foie Gras de Canard comme un Opéra, Insert et Glaçage Confit de Figues

Pour 8 personnes

Recette de Laurent LE NAOUR

Foie gras base préparation comme une terrine

- 1 foie gras de canard entier (env. 500 gr)
- 5 gr de sel
- 2,5 gr de poivre de Séchuan
- 50 ml de spiritueux (cognac, armagnac)

Pour le confit de figues:

- Figues fraîches bien mures 500 gr
- Sucre 40 gr
- Vinaigre balsamique 2 cl
- Eau 20 cl
- Gélatine 7 gr

Recette :

Sortir le foie gras 2 heures avant de le travailler et le laisser reposer à température ambiante afin qu'il s'assouplisse et devienne plus malléable.

Séparer à la main les deux lobes.

Ouvrir le lobe principal en deux avec le manche d'une cuillère (de haut en bas, en faisant une incision perpendiculaire (en I) au début et à la fin de l'ouverture.

Ouvrir le foie gras avec ses doigts en le travaillant délicatement et retirer la veine principale, en partant du haut, en la suivant le plus loin possible dans la partie mince du lobe. Répéter l'opération une deuxième fois pour enlever le système veineux secondaire, placé juste en dessous du système principal déjà enlevé.

Procéder de la même façon pour le petit lobe.



Répartir les morceaux de foie bien à plat sur une plaque et asperger avec l'alcool choisi. Saler (1gr de sel pour 100 gr de chair) et poivrer (0,5 gr de poivre par 100 gr de chair) des deux côtés. Couvrir d'un film plastique alimentaire et le réserver à température ambiante de la pièce pendant 1heure.

Allumer le four à 200 C°. Oter le film alimentaire et déposer la plaque sur la grille au centre du four. Cuire 15 minutes (40°C à cœur). Selon votre four, le temps de cuisson peut varier : vérifier régulièrement à l'aide d'un thermomètre sonde.

Sortir du four et retirer les morceaux de foie du gras (cela a une apparence gélatineuse) en les égouttant bien et les déposer sur une assiette propre.

Éponger toutes traces de sang avec un essuie-tout. Laisser reposer à plat, pendant une trentaine de minutes à température de la pièce.

Le Confit de Figues:

Rincer les figues sous l'eau claire, sans les entailler.

Faire une petite incision à la base de la pointe supérieure des figues.

Faire bouillir une casserole d'eau. Plonger rapidement les figues (quelques secondes) et les rafraichir dans de l'eau glacée. Les sortir rapidement de cette dernière eau et les mettre sur un linge propre et sec.

Eplucher les figues et les couper en 4.

Dans une casserole, mettre le vinaigre balsamique et le sucre à feu doux. Bien homogénéiser ce mélange tout en le remuant. Y ajouter les figues, et y adjoindre 20 cl d'eau.

Faire cuire à feu doux et à découvert en remuant souvent. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau glacée. Une fois obtenu une purée, passer celle-ci au tamis moyen. Incorporer la gélatine avec la purée encore chaude. Réserver.

Montage de l'opéra :

Prendre un cadre à gâteau hauteur 6 / 6,5 cm de hauteur et réglable dans les deux axes pour arriver à la dimension suivante : 18 cm de long X 8 cm de large.

Le chemiser dans la partie interne (fond et côtés), avec du film alimentaire.

Prendre la moitié du foie gras avec une cuillère à soupe et le répartir au fond du moule, en prenant soin de mettre la partie extérieure de lobes vers le bas.

Bien presser à l'aide du dos de la cuillère pour bien égaliser. Ajouter par-dessus les 2/3 de la purée de figues presque froide.

Bien étaler et égaliser à l'aide d'une spatule coudée.

Mettre la deuxième partie du foie gras (extérieur des lobes vers le haut), et répéter comme pour la première couche.

Mettre une plaque à la dimension du moule (plexi ou autre : compatible alimentaire).

Pour ma part j'ai taillé une plaque de plexi ½ Cm d'épaisseur avec les coins légèrement chanfreiné.

Y mettre par-dessus un poids de 1 KG (ou deux boîtes de conserves 4/4 pleines). Mettre au frigo à minima 2 heures.

Remettre en température le reste de la purée de figue (au bain-marie).

Sortir le moule et enlever le plexi. A l'aide de la pointe d'un petit couteau, bien nettoyer les bords afin d'enlever toute bavure de foie gras, et bien égaliser/aplanir la surface.

Une fois la surface « propre » couler le reste de la purée de figues, afin de donner l'effet de glaçage « comme un Opéra ».

Remettre au frigo et laisser prendre au moins 2 heures.

Dressage :

Démouler délicatement, et tailler à l'aide d'une lame fine chaude ou d'un fil coupe foie gras, 8 tranches égales (ne pas hésiter à se servir d'une règle).

Disposer au centre d'une assiette, et y mettre pour votre décor (selon votre sensibilité, pour ma part j'ai conservé un peu de purée de Figues que j'ai retravaillée comme une gelée, et que j'ai mise en pipette pour réaliser des « bulles », et y ai ajouté quelques fleurs comestibles).

Laurent LE NAOUR
Membre Auditeur de l'Académie Culinaire de France
Restaurant « Le Club », Airbus Defence & Space Toulouse

SEMAINE DU FOIE GRAS

CASSOULET **DE CANARD AU FOIE GRAS POÊLÉ** **FAÇON BOCAUX BISTRONOMIQUES**

Recette de Sylvain ROYER



Ingrédients : 8 personnes

- 800 g de haricots tarbais
- 800 g de tomates pelées épépinées
- 4 cuisses de canard confites
- 400 g de saucisse de Toulouse
- 100 g de graisse de canard
- 250 g de poitrine fumée
- 8 x 50g d'escalopes de Foie gras cru
- 6 gousses d'ail pelées, dégermées et hachées
- 2 oignons épluchés et ciselés
- 1 bouquet garni – sel – poivre

Progression :

La veille au soir : laisser tremper dans de l'eau les haricots secs

Le jour même : faire bouillir les haricots dans un grand volume d'eau. Une fois cuits, les égoutter.

Faire revenir dans la graisse de canard les tomates pelées, les oignons, la poitrine fumée pendant 10 mn. Puis ajouter l'ail.

Passer les cuisses de canard confit au four pendant quelques minutes pour les dégraisser. Puis retirer la peau.

Faire griller la saucisse de Toulouse.

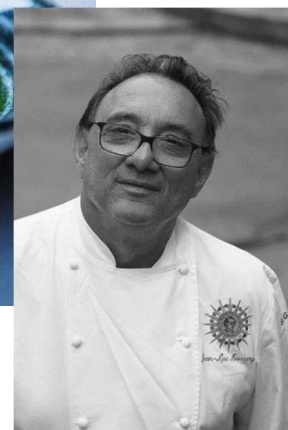
Ensuite dans une cocotte en fonte, mettre les haricots et le bouquet garni. Poivrer et recouvrir d'eau à hauteur et faire cuire à feu moyen 1h30.

Au bout d'1h30, ajouter les cuisses de canard confites coupées en deux ainsi que la saucisse de Toulouse coupée en morceaux puis remouiller à hauteur avec de l'eau et laisser cuire encore 1h à feux très doux.

Une fois le cassoulet cuit, fariner les escalopes de foie gras, faire chauffer une poêle sans matière grasse, puis poêler 20 secondes de chaque côté les escalopes de foie gras.

Enfin, déposer les escalopes de foie gras poêlées sur chaque portion de cassoulet.

SEMAINE DU FOIE GRAS
ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST SNAKÉES
Compotée de coings et mangue Vinaigrette à l'hibiscus
Recette de Jean Luc BUSCAYLET



Ingrédients : 4 personnes

- 4 escalopes de foies gras de 40g chacune
- 1 pièce de mangues
- 2 coings 300g
- Asperges vertes
- 4 tranches de coppa
- 180g : sucre semoule
- 2g poudre pain épices
- 120g : Beurre
- Sel : piment Espelette

Vinaigrette :

- 5cl vinaigre balsamique
- 7cl vin rouge
- 120g sucre
- 10g hibiscus fleurs séché
- 10cl Huile de pépins de raisins
- Fleurs comestible déco pensée

Progression :

Mettre dans une casserole sucre, vinaigre, vin rouge et faire réduire presque sirupeux (aspect d'un sirop). Rajouter les fleurs d'hibiscus, laisser infuser hors du feu 20mn et rajouter l'huile de pépins de raisin. Assaisonner et réserver. Éplucher les asperges, les cuire à l'anglaise, refroidir et réserver les pointes.

Eplucher les coings, les tailler en brunoise et les poêler au beurre et sucre sans trop les caraméliser. Rajouter la poudre de pain d'épices.

Eplucher la mangue, tailler en brunoise et poêler avec le restant de sucre et de beurre puis réserver les deux produits dans une passette pour bien égoutter la graisse et le jus.

Dans une poêle Tefal snacker les escalopes de foie gras légèrement assaisonnées.

Les égoutter sur du sopalin pour enlever l'excédent de graisse. Dans une poêle sèche passer les chips de coppa

Dressage :

Dans 4 assiettes dresser les coings et mangues réchauffés au centre de chaque assiette. Rajouter sur le dessus une escalope de foie gras sur chacune des assiettes.

Prendre la vinaigrette légèrement tiédie à l'aide d'une cuillère, rajoutez celle-ci en prenant soin que les fleurs d'hibiscus soient servies dans chacune d'elle, dresser les pointes d'asperges et rajouter, chips de coppa par assiette. Décorer avec les fleurs de pensées.

SEMAINE DU FOIE GRAS

RISOTTO AU FOIE GRAS POÊLÉ, THÉ VERT MATCHA

Pour 4 personnes

Recette de Sylvain ROYER



Thaïlande



Ingrédients :

- 4 escalopes de foie gras
- 250 g de riz rond
- 1 oignon
- 50 cl de crème liquide
- 20 cl de lait
- 50 cl de fond blanc de volaille
- 1 cuil à café de vinaigre de riz
- 6 g de gélatines
- 3 cuil à café Thé matcha
- mascarpone
- parmesan

Étape 1 - l'espuma de thé vert Matcha :

Faites réduire 20 cL de lait et 50 cL de crème liquide dans une casserole à feu doux. Ajoutez le Thé Matcha. Votre préparation est prête quand le mélange a diminué de moitié.

Étape 2 :

Epluchez et hachez l'oignon, puis faites le revenir dans une casserole. Avant que l'oignon ne colore, ajoutez le riz.

Laissez-le revenir à feu doux pendant environ 5 minutes en mélangeant très régulièrement.

Étape 3 :

Lorsque le riz est nacré (les grains sont translucides), mouillez avec le fond blanc de volaille à hauteur. Dès que celui-ci s'évapore, versez de nouveau du fond blanc et ainsi de suite jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Étape 4 :

Assaisonnez 2 faces du foie gras avec du sel et du poivre et faites ensuite snacker sur les 2 côtés.

Finir la cuisson pendant 3 minute et débarrassez le foie gras

Étape 5 :

Revenez à la crème faite au début de la recette.

Complétez-la avec des feuilles de gélatines (6g) préalablement ramollies dans de l'eau froide. Mélangez à l'aide d'un fouet, puis versez le tout dans un siphon.

Étape 6 - Finissons maintenant le risotto :

Ajoutez au riz le mascarpone, le parmesan et un peu de fond blanc de volaille pour détendre le mélange et assaisonnez et ajoutez le vinaigre

SEMAINE DU FOIE GRAS

FOIE GRAS DE CANARD **Compotée de fruits confits et Macvin**

Recette de Cyril PASQUIER



Foie gras

Faire mariner 2 kg de lobe foie gras de canard frais + 18 g de fleur de sel + 7 g de poivre de Voatsiperifery + 24 cl de Macvin, bien l'homogénéiser.

Laisser reposer 24h au frais puis le mouler et cuire sous vide à 56° pendant 25 min.

Compotée fruits confits et Macvin

Faire compoter 500 g de pommes + 500 g figues + 24 cl de Macvin + 200 g de cassonade + 45 cl d'eau + sel/poivre puis mixer et passer puis mouler



INTRONISATIONS AU JAPON

Tokyo – 11 Novembre 2021

Profitant d'une accalmie de la pandémie de la Covid 19 et d'une situation sanitaire revenue peu à peu à la normale, la Délégation de l'Académie Culinaire de France au Japon a pu organiser sa cérémonie d'intronisation des nouveaux membres le 11 novembre à Tokyo. Le Président Délégué Joël Bruant et Kohei KISHIRO, Vice-Président prévoient d'organiser le dîner de gala dans quelques mois.

Discours du Président Joël Bruant

Je vous remercie d'être présents pour la cérémonie d'intronisation des nouveaux membres de l'Académie Culinaire de France Délégation du Japon. Depuis le début de la pandémie du Covid-19, aucune activité n'a pu être organisée, et après de nombreux essais pour fixer une date, aujourd'hui nous pouvons enfin organiser la cérémonie d'intronisation et célébrer l'arrivée des nouveaux membres. Le président Fabrice Prochasson, les administrateurs et moi-même, sommes tous ravis et soulagés de pouvoir vous accueillir aujourd'hui en tant que membres de l'Académie Culinaire de France.

En temps normal, nous vous aurions présenté à tous les autres membres au cours du dîner de gala, mais la pandémie n'étant pas encore totalement terminée cela ne sera pas possible pour cette année.

Aujourd'hui la cérémonie aura lieu sous une forme différente des années précédentes mais cette cérémonie d'intronisation particulière sera mémorable. Nous espérons que nous pourrons travailler avec tous ceux qui nous ont rejoint lors de cette cérémonie d'intronisation spéciale pour la première fois depuis deux ans, afin de développer davantage l'Académie Culinaire de France.

Sur ce, commençons la cérémonie d'intronisation !

Ont été intronisés :

ACF Japon Nouveaux membres en 2021

1	Kenichi MURAKAMI	Resort trust Co., Ltd. Gurando Ekushibu Nasushirakawa
2	Masanobu FUKAMI	Resort, Phoenix Resort Co., Ltd.
3	Mikio KANO	Hôtel Metropolitan Morioka
4	Tetsujiro TAKAHASHI	Hôtel Okura Tokyo Co., Ltd.
5	Isao YOSHIDA	SHINAGAWA Prince Hôtel
6	Hitoshi TAKAHASHI	Hôtel Metropolitan Morioka
7	Hitoshi IWASAKI	Nippon Hôtel Société Anonyme, Hôtel Metropolitan Edmont
8	Koutatsu KANDA	Fiorano Co., Ltd.
9	Kazuya NAGATA	Le Prince Park Tower Tokyo
10	Tsuyoshi NISHINO	Happ-en

11	Chizuo OKANO	Grand Prince Hôtel Takanawa
12	Shintarou FUKUSHIMA	Le Prince Park Tower Tokyo
13	So OTOWA	Auberge SA
14	Masahiro TANABE	Miyoujinkan, Six Sense
15	Kazuyo SEKIGUCHI	HINOTORI Inc.
16	Philippe BATTON	LE PETIT TONNEAU
17	Masayuki SAITO	Royal Park Hôtel
18	Keita TAKAHASHI	The Prince Sakura Tower Tokyo Grand Prince Takanawa Grand Prince Shintakanawa
19	Tetsuo YASUZATO	The Kimpton Hôtel Tokyu
20	Kenichi KIKUCHI	Pâtisserie Les Années Folles
21	Koji KUMAGAI	Tokiwa Co., Ltd.
22	Shoji SHIMADA	Mori Trust & Resorts Hôtels
23	Koji YAMAMOTO	Pâtisserie Planets
24	Yuichi ESAKI	Hôtel Nikko Kumamoto
25	Hiroshi YAMAGUCHI	Hôtel Kitano Kobe
26	Masatoshi CHIJIMATSU	Hôtel Nikko Fukuoka

le 26^{ème} membre, étant absent, il sera intronisé en 2022.





The Prince Park Tower Tokyo



Joël Bruant, Président Délégué



Kohei Kishiro, Vice-Président, Joel Bruant Président et Yukio Hattori, Vice-Président



Chef Exécutif Miura



Chef du Restaurant Fukushima



Administrateur d'Honneur,
Mr Katsuaki Fujii



TELETHON AU COLLEGE DULCIE SEPTEMBER

3 DECEMBRE 2021

Depuis maintenant plusieurs années, l'Académie Culinaire de France et Jean Michel CHEVREUIL, responsable de l'Antenne Ile de France de l'ACF, avec l'appui du président Fabrice PROCHASSON se mobilisent avec les élèves de l'établissement Dulcie September, dirigé par Monsieur ROLAND et Madame BRAMI, pour l'organisation d'un repas solidaire en faveur du TELETHON. Celui-ci s'est déroulé le vendredi 3 Décembre dernier.

Plusieurs classes du collège accompagnées de 27 chefs de l'Académie, ont proposé un dîner gastronomique **de 125 couverts** dont les profits ont été intégralement reversés à AFM TELETHON.

Cette année 27 Chefs étaient aux commandes.

Cette soirée, n'aurait bien sûr pas pu être réalisée sans la présence et la participation des partenaires qui ont offert toute la marchandise.



Un grand merci à LE DELAS, NESTLE WATER, CERCLE VERT, SELECTISSIME, COUP DE PATES, LAURENT BERRURIER, DIPSA LES ARTCUTIERS, LE DOMAINE DE MAZEROLLE, LA GALERIE DES MILLESIMES, COLLET ainsi que L'EPI D'OR, EPISAVEURS, GUILLOT JOUANI, DAVIFRAIS. Nos remerciements vont aussi à tous les élèves participants, aux professeurs et aux anciens élèves de Dugny.

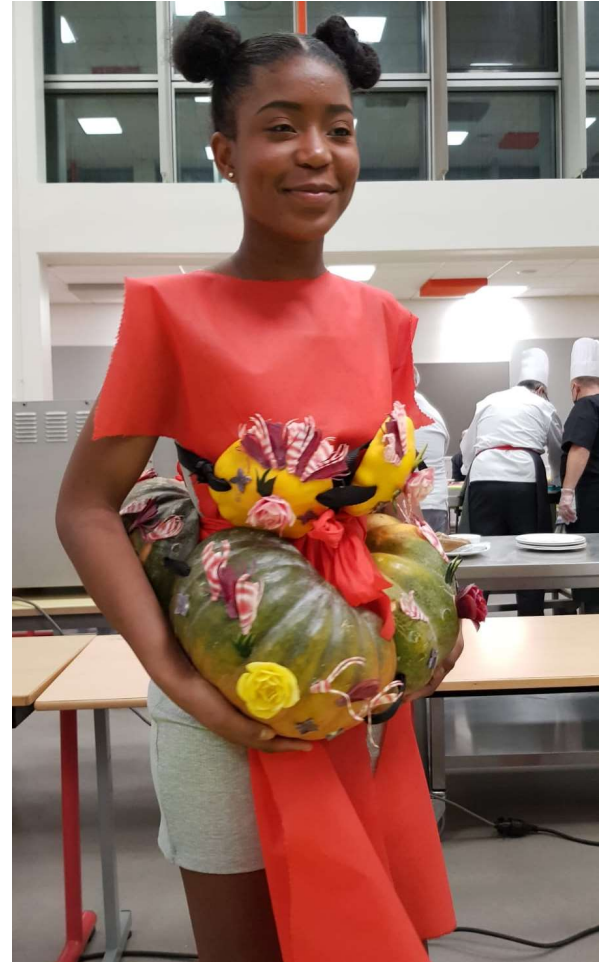
Au programme :

- Menu réalisé en live à 1mètre des invités.
- Show musical en première partie - le groupe « les Cousins » (Swing Manouche)
- En seconde partie - le groupe « Asphysie » (Rock Français) .

Au Menu

Champagne et Amuses Bouches,
Entrée : Larmes de Légumes et son tartare de Betteraves rouges,
Plat : Dos de Cabillaud en écailles de Chorizo, Pommes Duchesse à la truffe, Dessert : Tiramisu en Pavlova,
Café et mignardises, petits fours et chocolat,
Jus de fruit, Eaux minérales
Vin Blanc, Vin rouge et coupe de champagne à discrétion





CONCOURS DE PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT **MARCHE DE NOËL DE BRETTE LES PINS – 4 DÉCEMBRE 2021**

C'est le 4 décembre dernier sur le marché de Brette les Pins 72250 dans la Sarthe que s'est tenu ce concours dont le thème était : « La Sarthe, terre de culture et Gastronomie ».

Concours de pièces artistiques en chocolat ouvert aux jeunes en formation et aux professionnels, organisé par Brette Animation.

Plusieurs catégories pour un total de 21 belles pièces avec au jury /

- Jean-Marc EVRARD (Secrétaire Adjoint de l'Académie Culinaire de France)
- Eric BOULANGER (membre Auditeur, Professeur au Lycée Hélène Boucher).
- Arnaud ALLOTEAU (ancien professeur à l'URMA de la Sarthe, finaliste du M.O.F. boulangerie en 2015) était le président du jury.
- Jean Marc VAULÉE (inspecteur de l'Éducation nationale en retraite)
- Et de professionnels en exercice ainsi qu'une personne issue d'un autre corps de métier.

La remise des lots (diplôme et coupe de l'Académie) a été effectuée par Jean-Marc EVRARD.

Les 2 jeunes gagnants : Eloïse CHAUDIN, CAP (CFA de la Sarthe) et Mathis DELAVOUST, Bac pro.

Le maire de Brettes les Pins, le président de l'association "Brettes animations", ainsi que Jacky EGBERT (professeur de pâtisserie au Lycée Hélène Boucher du Mans et organisateur du concours) remercie chaleureusement le président de l'Académie Culinaire de France, Fabrice PROCHASSON pour la présence de deux Académiciens mais aussi pour les diplômes ainsi que pour les coupes.

L'ensemble du public a été conquis par la qualité du concours mais aussi par la reconnaissance de professionnels dont l'Académie Culinaire de France.





Pièce gagnante d'Eloïse Chaudin



Pièce gagnante de Mathis Dalivoust



Eloïse Chaudin et Jean Marc Evrard



Mathis Dalivoust et Jean Marc Evrard



Eric Boulanger, très investis dans cette organisation



SALON DU CHOCOLAT & PATISserie 2021 – VANNES

11 AU 14 NOVEMBRE 2021

Le salon du chocolat et de la pâtisserie de France est revenu au Parc des Expositions de Vannes du 11 au 14 novembre 2021.

Stéphane HENRIO (chocolatier-pâtissier, vice-président de Tradition Gourmande), organisateur de salons du chocolat pendant 17 ans dans toute la France, a décidé de maintenir le salon de Vannes et de se lancer dans cette nouvelle aventure en fédérant une nouvelle équipe dynamique et enthousiaste provenant d'univers professionnels différents ainsi qu'un nombre inédit de partenaires sur un salon régional.

L'édition 2021 avait pour thème « la magie de Noël ».

CONCOURS LA CABOSSE D'OR

Célébration des plaisirs gourmands et artistiques du chocolat, le concours de la Cabosse d'or départage les chocolatiers, professionnels et apprentis.

La Cabosse d'or, concours qui n'existe qu'à Vannes, est un concours national récompensant la plus belle pièce en chocolat de haut niveau. La particularité de ce concours provient du fait qu'il se divise en deux catégories : l'une pour les professionnels et l'autre pour les apprentis. Dans les deux versions du concours de la Cabosse d'or, le jury est exclusivement composé de Meilleurs ouvriers de France.

Chaque professionnel ou apprentis doit présenter une pièce en chocolat sur un support non comestible haut de 15 centimètres au maximum. La hauteur totale de l'œuvre est libre mais elle doit être entièrement composée de produits dérivés du cacao notamment pour la décorer et la soutenir.





Le jeune lauréat



Pierre Mirgalet

1^{er} TROPHEE INTERNATIONAL DU CAFÉ GOURMAND

Le 1^{er} concours international du café gourmand a eu lieu le vendredi 12 novembre 2021, au Salon du chocolat et de la pâtisserie de Vannes.



Stéphane Henrio entouré de Laurent Drunat, Jo Le Norcy, Fabrice Prochasson, Pierre Mirgalet, Michel Grobon, Jacques Henrio,



Le jury



Guy Krenzer



Le podium

LE DEFILE DE ROBES EN CHOCOLAT





Notre bibliothèque s'est enrichie de :

Offert pour le Grand Prix Spirit 2021:

- Guide Hachette des vins 2022 – hachette éditions
- Les fondus du Whisky de Cazenove, Richez et Saive – Bamboo Edition
- Vinoland – Sébastien Durand-Viel et Alex Chauvel – Hachette vins
- Atlas des vins de France – David Cobbold, Léonie Schlosser, Mathieu Persan – Hachette vins
- Saké de Fabien Humbert et Youlin Ly -Maison Hachette
- Es Brutal ! de Romain Cole – Editions Cambourakis
- L'ivresse de la Révolution de Michel Craplet – Grasset
- Vigneronne de Laure Gasparotto – Grasset
- Du Cacao au chocolat - Michel Barel – Editions Quae
- Toutes les bières moussent-elles ? de Jean Paul Hébert et Dany Griffon – Editions Quae
- Irouléguy mon amour – Eric Remus - Persée
- 40° et plus – Anne Sophie Bigot – Larousse
- Cocktails sans bla bla – Collectif – Larousse
- Un rhum averti en vaut deux – Jerry Gitany et Christian de Montaguère – Larousse
- Whisky japonais, la voie de l'excellence - Brian Ashcraft, Idzuhiko Ueda et Yuji Kawasaki – Synchronique

Offert par Frédéric CHIBA

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

Offert par Michel PASQUET

- Calendrier Gastronomique de Marius Dutrey – Editions Frederick Books

Offert pour l'Académie Culinaire de France

- Baptiste cuisine la Mer de Bruno Ghys et Jean Louis Dress – Collectif Boulogne sur Mer, la mer en direct
- De la Mer à l'assiette Manche et Mer du nord de Bruno Ghys et Régis-Hubert Clech
- Du l'Art ou du Cochon par Les Amis de la BD
-

Offert par Christian THOLONIAT

- Les desserts qui me font craquer – Christophe Michalak – Plon
- L'encyclopédie des décors – Chaboissiers/jost – Ed Jérôme Villette
- Vins et mets du monde – Philippe Faure-Brac - EPA

LES TROPHÉES DE L'ACADEMIE NATIONALE DE CUISINE

Le 18 novembre dernier, l'Académie Nationale de Cuisine organisait ses concours nationaux au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Blois.

Cet établissement dirigé, depuis peu, par Monsieur David Fourrage a accueilli dans ses murs les candidats, et les membres du jury, du Trophée Avenir Raymond Vaudard, de la Toque d'Or Pâtisserie et de la Toque d'Or Cuisine.

Trophée Avenir Raymond Vaudard

Ce concours destiné aux étudiants, ou aux apprentis, en 2^{ème} année de cursus scolaire a mis en compétition 5 binômes (1 cuisinier ; 1 serveur)

Pour les épreuves de cuisine, les candidats devaient réaliser, pour 8 personnes, un plat à base de poulet pattes bleues de l'Orléanais servi avec 3 garnitures (1 à base de foie de volaille ; 1 à base d'un produit de la région Centre Val de Loire et 1 libre), ainsi que 8 soufflés glacés au Grand Marnier individuels avec un décor en sucre filé.

Parmi les membres du jury technique, il y avait Fabien Raux, Lauréat du Trophée Vaudard en 2011, Patrick Plisson, Délégué ANC Ile De France, Jean Philippe Réal, Délégué Adjoint ANC Hauts de France, Vice-Président de l'Assiette Gourm'Hand, Membre auditeur à l'Académie Culinaire de France.

Le jury de dégustation était composé, entre autres, de Richard Demoncy, Directeur commercial Robot Coupe, Eric Vandeveld, Délégué ANC Grand Est, Evelyne Debourg, Meilleur Cantinière de France 2005 et Prix Rabelais 2019, Bruno Plée, Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques retraité du Lycée Hôtelier du Touquet.

Pour les élèves service et arts de la table, les candidats devaient passer par différents ateliers (carafage de vin ; analyse sensorielle ; réalisation de cocktail ; flambage de fruits ; réalisation et commercialisation d'un plateau de fromages ; dressage d'une table ; service des plats réalisés par le candidat cuisinier)

Au cours de ces différents ateliers, ils étaient évalués par un jury présidé par Christian Pechoutre, Meilleur Ouvrier de France Sommelier, et composé, entre autres, de Thierry Cartereau, Maître Fromager, Stéphane Guenard, Maître d'Hôtel et Grand Argentier au Palais de l'Elysée (Présidence de la République), Kilien Strengel.

Toque d'Or Pâtisserie

Ce concours était destiné aux professionnels de la pâtisserie comptant un minimum de 5 ans d'exercice de la profession.

Au cours de l'épreuve, ils ont dû réaliser 8 desserts individuels de restaurant (présentés sur assiette), avec 3 textures. Ce dessert devait intégrer un ingrédient mystère qui fut dévoilé le matin de l'épreuve. Les candidats ont, ensuite, réalisé un entremet pour 8 personnes, à base de chocolat de la gamme Cacao Barry®, avec un accord fruits. Ce dessert ne devait pas dépasser 15 cms de hauteur.

Le Jury était présidé par Pascal Molines, Champion du Monde de Pâtisserie 1999 et Meilleur Ouvrier de France 2000. Il était accompagné, pour la surveillance technique, de Philippe Parc, Philippe Uracca, Serge Granger, Benoît Flahault, Délégué ANC Hauts de France, Président de l'Assiette Gourm'Hand, Membre auditeur à l'Académie Culinaire de France.

Pour la dégustation, il était accompagné, entre autres, de Jacques Charrette, Membre Fondateur et Président d'Honneur de l'Académie Nationale de Cuisine, coach et 2 fois vainqueur de la Coupe du Monde de Pâtisserie, Ilaria Baroni du Magazine le Chef, Jean Pierre Lartisien, Yadira Deffradas.

Toque d'Or Cuisine

Ce concours était destiné aux professionnels de la cuisine comptant un minimum de 5 ans d'exercice de la profession.

Au cours de l'épreuve, les candidats devaient réaliser 3 plats pour 8 personnes.

D'abord une entrée chaude ou froide, servie sur assiette, à partir d'un panier surprise qu'ils ont découvert 15 minutes avant leur entrée en cuisine. Parmi les produits, ils disposaient de filets de carpe, de carpe fumée, de produits laitiers Bleu Blanc Cœur®, de Ste Maure sec,

Ils ont dû ensuite cuisiner une selle d'agneau désossée et farcie, présentée sur supports en pâte sèche, avec 1 garniture moulée et démolée, 1 garniture individuelle à base de ris d'agneau et 1 autre à base d'un produit de la région Centre Val de Loire).

Pour terminer, ils ont réalisé un baba au rhum (en s'inspirant de la forme originale du baba) accompagné d'une crème Chantilly montée à la main et d'une garniture à base de fruits exotiques.

Le jury technique était composé, entre autres, de Pierre Caillet, Meilleur Ouvrier de France 2011, Jean Luc Rouyer, Marc Bayon, Marianne Dufour, Lucas Tozatto, Responsable expertise technique Nestlé Professionnal.

La gestion du panier surprise était confiée à Roland Vollebout, Trésorier Adjoint de l'Académie Nationale de Cuisine, et à Nicolas Cadet, fondateur de CAPHANDICOOK.

Le jury de dégustation était composé, entre autres, de Chef de cuisine honoraire de la Présidence de la République, Fabrice Prochasson, Meilleur Ouvrier de France, Président de l'Académie Culinaire de France, Franck Putelat, Meilleur Ouvrier de France, Guy Legay, Meilleur Ouvrier de France, Dominique Saffré, Président de l'Union Compagnonnique, Christian Millet, Président des Cuisiniers de France, Rémy Giraud, Président des Disciples d'Escoffier Centre Val de Loire, Philippe Lor, Président des Disciples d'Escoffier Hauts de France, Mounir Arem, Délégué ANC Tunisie, Philippe Llabador, Directeur Commercial Eurolam, Laurent Clément, Société Coup de Pâtes.

Cette journée était présidée par Christophe Hay, Chef du restaurant doublement étoilé la Maison d'à côté à Montivault. Il a vu les candidats pendant la réalisation de leurs plats, et a pu juger de la qualité du travail fourni par chacun d'entre eux.

Lors de la cérémonie de proclamation des résultats, après les discours des officiels présents, Olivier Fontenille, Délégué ANC Centre Val de Loire, à qui l'on doit la réussite de cet événement, s'est vu remettre, par Fabrice Prochasson, qui a salué son parcours professionnel et son engagement associatif, la médaille d'argent et le diplôme d'honneur de l'Académie Culinaire de France.

Jacques Charrette, Membre Fondateur, Président d'Honneur de l'Académie Nationale de Cuisine et Gérard Ponti, Trésorier de l'Académie Nationale de Cuisine, ont reçu, des mains de Jean Marc Mompach, Président de l'Académie nationale de Cuisine, la médaille d'honneur de l'Académie nationale de Cuisine. Cette cérémonie de proclamation des résultats, qui s'est clôturée par un temps de convivialité a permis de découvrir une sculpture, sur fruits et légumes, réalisée par Olivier Herbomel, Champion du monde de la spécialité.

Toque d'Or Pâtisserie

1. Maxime OLLIVIER - Pâtisserie Boulangerie Maxime Ollivier, Issy les Moulineaux ;
2. Enzo BONNEAU
3. Justine BISCUIT – La belle meunière, Royat

Toque d'Or Cuisine

1. Clara COPIN - LP François Camel, St GIRONS
2. Romain GRASSO - Lycée Hôtelier de l'Orléanais à Olivet
3. Jean Christophe UGO - Abbaye de Ste Croix, Salon de Provence

Trophée Avenir Raymond Vaudard

1. Camille GENET - Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de BLOIS
2. Paul CHAMEROY - CIFA Auxerre
3. Samuel GREGOIRE - Lycée Hôtelier de l'Orléanais à Olivet

Trophée Michel Widehem (épreuves de service et arts de la table)

1. Baptiste COLAS - Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de BLOIS
2. Madysone COROUGE - CIFA Auxerre
3. Emma BLANCHO - Lycée Hôtelier de l'Orléanais à Olivet



Médaille d'argent pour Olivier fontenille



Camille Genet - Trophée Avenir Raymond Vaudard



Clara Copin - Toque d'Or Cuisine



Maxime Ollivier - Toque d'Or Pâtisserie



INAUGURATION DE LA PLAQUE ACF AU CIFA DE L'YONNE

1^{er} DECEMBRE 2021

Le CIFA de l'Yonne a officiellement apposé sa plaque de l'Académie Culinaire de France le 1^{er} décembre dernier. Réunis dans l'espace brasserie du restaurant d'application, en veste et insignes, la fine fleur des grandes toques du territoire Icaunais se retrouve dans l'antre de l'excellence gastronomique départementale exprimée dans sa version la plus éducative possible : l'apprentissage.

Comme l'a précisé lors de son intervention, le Président Fabrice PROCHASSON : « la vocation de notre institution est de défendre, perfectionner, transmettre l'art culinaire français à travers le globe... ».

Cette journée organisée par Jean Marie LAMOUREUX, Michel TONNELIER, Président du CIFA et Marcel FONTBONNE, Directeur de l'établissement, s'est poursuivie par un excellent déjeuner servi par les jeunes apprentis dans le restaurant « Com'des Chefs ».



Ch. Régnier, M. Aublanc, M. Renaudin, JM. Lamoureux et M. Fontbonne.



Le table d'honneur



Visite de la cuisine pédagogique du « Com' des Chefs »



JM. Lamoureux, F. Prochasson et M. Tonnelier

Discours de Jean Marie Lamoureux

Monsieur le Président du CIFA89, Monsieur le Directeur, Monsieur le Président de l'Académie culinaire de France, Messieurs les membres Emérites, Titulaires et Auditeurs.

Le Cifa89 a souhaité la reconnaissance de notre Académie qui se concrétise par la pose de plaques identifiant celles-ci, merci M le Président d'avoir consacré une partie de votre emploi du temps pour officialiser cette rencontre dans notre établissement.

Je souhaiterais retracer brièvement l'identité de l'homme cuisinier et érudit Joseph Favre, fondateur de notre Académie.

Celui-ci voulait être médecin, ayant beaucoup de goût pour les sciences naturelles. Devenant orphelin très jeune, son tuteur lui demande de choisir un métier manuel, c'est alors qu'il décide de réaliser un apprentissage de cuisinier. Il passera une grande partie de sa carrière dans les meilleurs établissements de Paris et d'Europe.

Petit à petit se forge dans son esprit une idée, qui est de créer un ouvrage de 2000 pages nommé, le dictionnaire de cuisine pratique. Voici une citation du chef : Instruire le cuisinier, lui apprendre à cultiver ses facultés par l'étude des sciences, est le moyen le plus immédiat pour le mettre à même de réaliser une cuisine avec maîtrise.

Il est l'instigateur des premiers concours culinaires et des premières écoles de cuisine, il est aussi l'éditeur du premier journal de cuisine intitulé la science culinaire.

L'Académie culinaire de France est créée par Joseph Favre en 1879 ayant pour objectif principal, l'union universel pour le progrès de l'art culinaire, 80 sections sont fondées dans le monde. A ce jour cette Académie regroupe 1500 membres dont 40 sont Emérites, 40 sont Titulaires et 1420 sont Auditeurs.

Le département de l'Yonne porte aujourd'hui une partie de l'Académie représentée, par nos membres ici présents et excusés. (Présentation des chefs). Je tiens à remercier tous particulièrement mes parrains, le chef Christian Régnier et Jean Creveux MOF m'ayant proposé en 2006 comme membre auditeur pour atteindre par la suite le fauteuil de Daniel Pinaudier comme membre Titulaire. Lourde tâche de faire l'éloge de ce chef dans l'hémicycle de la faculté de médecine à côté de vous, Président Prochasson , vous entamiez votre premier mandat. Je remercie également Marcel Fraudet et Jacques Delfontaire pour les ressources documentaires des archives des cuisiniers de France afin d'édifier l'éloge du chef Daniel Pinaudier.

Le centre de formation d'apprentis 89, s'inscrit dans la continuité de démarches qualitatives dont sa mission principale est « l'apprentissage par alternance », cette force vive unie l'apprenant à son maître tout en ayant un apport complémentaire des savoirs au sein de notre établissement. Nous notons bon nombre d'anciens apprentis employés dans vos entreprises.

Néanmoins nous sommes confrontés actuellement à une démobilitation dans la persévérance et la continuité des métiers manuels. Notre société transforme t'elle la valeur travail par le job ou le boulot ? Je n'oublie pas une association culinaire Icaunaise, l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne, Présidé par Daniel Aublanc regroupant plus de 100 adhérents à ce jour contribuant à la vie de notre profession.

Je terminerai par une pensée particulière s'adressant à mon maître d'apprentissage M Serge Combe, mais aussi à Roger Rousseau ex enseignant du CIFA, tous deux ont su me transmettre les valeurs de l'apprentissage que je diffuse au quotidien auprès de nos apprenants avec l'équipe de l'hôtellerie restauration dirigée par M Vincent Deharbe mais aussi l'ensemble des maîtres de nos entreprises.

Longue vie professionnelle à nos apprenants que nous devons conduire dans la motivation du travail bien fait, pour acquérir de par leurs expérience la passion qui nous fait vivre.



Les Académiciens au Restaurant pédagogique



Découverte du Clicstore par le Directeur Marcel Fontbonne



La brasserie du restaurant « Com' des Chefs »

PROGRAMME DE TRAVAIL 2022

6 janvier 2022	Réunion mensuelle ACF - Galette des Rois
Janvier 2022	Vœux Délégation Belux à l'Ambassade de Bruxelles
5-6 Février 2022	Journée du savoir faire et dîner de chasse de la Délégation US à New-York
Février 2022	Ouverture et inauguration Antenne ACF Maroc
28 février 2022	Intronisation et Dîner de Gala de la Délégation de Belgique au Luxembourg
9 Mars 2022	Trophée National ou Sélection France du Trophée Passion
7 Avril 2022	Réunion mensuelle – 16h
8-9-10 Avril 2022	Séjour Printemps en Roussillon Pays Catalan
5 Mai 2022	Réunion mensuelle – 15h30
2 Juin 2022	Réunion de Bureau – 10h
2 Juin 2022	Réunion mensuelle – 15h30
4 Juillet 2022	Intronisations d'été à Lille
8 Septembre 2022	Réunion mensuelle – 15h30
6 Octobre 2022	Réunion de bureau – 10h
6 Octobre 2022	Réunion mensuelle – 15h30
6/7 novembre 2022	Trophée Passion sur Equip'Hôtel
16-23 novembre 2022	Iron Cook
Novembre 2022	Dîner de chasse



GRAND PRIX DU LIVRE SPIRIT

Spirit' / Bibliothèques Gourmandes / Académie Culinaire de France / Chambre de Commerce Latino Américaine

Les lauréats 2021 :

Paris - 10 décembre 2021 – Après une délibération du jury, particulièrement difficile cette année en raison de la grande qualité des ouvrages en compétition, les Prix du Livre ont été décernés vendredi 10 décembre, en collaboration avec l'association des Bibliothèques Gourmandes, l'Académie Culinaire de France et la Chambre de Commerce Latino-Américaine. Depuis 2007, ils distinguent un ouvrage, récit, roman, essai ou un beau livre magnifiant un spiritueux, les arts de la table ou l'œnologie.

Comme vous le savez, le salon Spirit', les dégustations associées, les rencontres avec les producteurs, les dîners de gala,... n'ont encore pas pu se dérouler cette année. Nous avons néanmoins tenu à toujours maintenir cet autre pilier de notre manifestation, le Grand Prix du Livre ! Dès que les conditions sanitaires, juridiques et autres nous permettront de l'organiser, nous vous préciserons les détails de la cérémonie que nous prévoyons pour la remise de ces prix.

Nous avons donc le plaisir de vous transmettre la liste des lauréats 2021 :

- Le Grand Prix du Livre Spirit'2021

Whisky japonais, la voie de l'excellence - Brian Ashcraft, Idzuhiko Ueda et Yuji Kawasaki

- Le Grand Prix du Livre Spirit' / Bibliothèques Gourmandes

L'Ivresse de la Révolution - Michel Craplet – Grasset

- Le Grand Prix du Livre Spirit' / Académie Culinaire de France

Saké – Fabien Humbert et Youlin Ly – Hachette

- Le Grand Prix du Livre Spirit' / Chambre de Commerce Latino-Américaine

Es Brutal ! – Romain Cole - Cambourakis -

- Le Grand Prix du Livre Spirit' Catégorie Vins

Atlas mondial du vin – Hugh Johnson et Jancis Robinson – Flammarion

- Le Grand Prix du Livre Spirit' Catégorie Chocolats

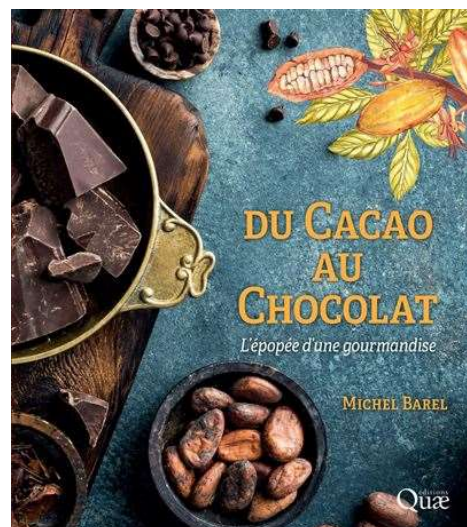
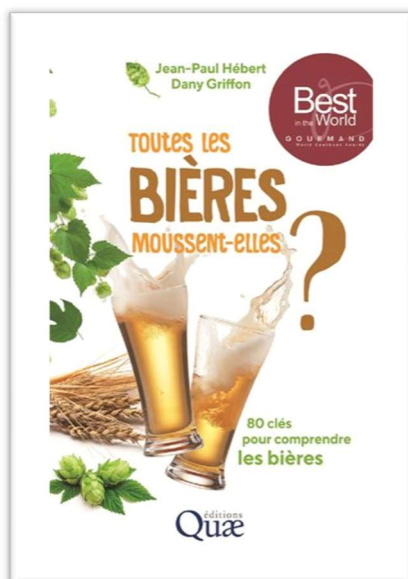
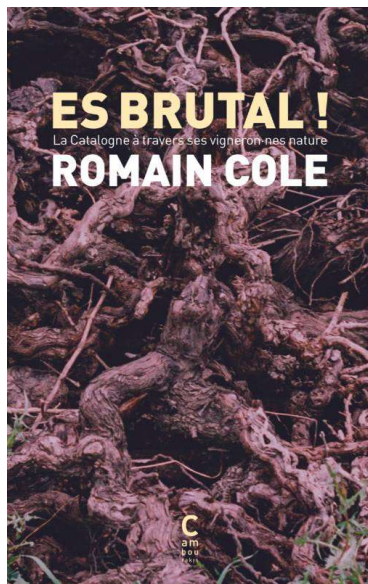
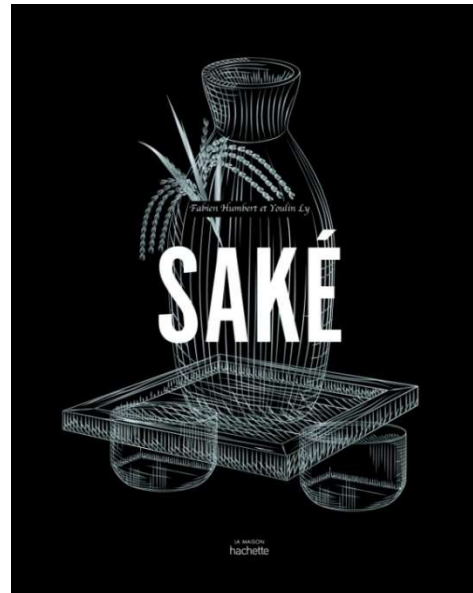
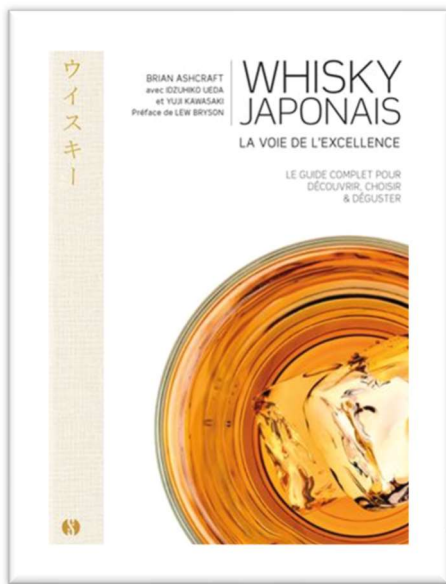
Du Cacao au chocolat - Michel Barel – Quae -

- Le Coup de Cœur du Jury Spirit'

Toutes les Bières moussent-elles ? – Jean-Paul Hébert et Dany Griffon – Quae

Spirit' - Éric Gaudet

Tél. : +33 (0)6 08 56 96 48 - Mail : in-spirit@wanadoo.fr



POEME

LE TEMPS PERDU UN GRAND DOMMAGE

*Durée indéfinie considérée comme une quantité mesurable
Moment, espace, époque occupant une place déterminée
Ephémère passage d'un avenir transformé en passé entériné
La perte du temps laisse des regrets inexorables
Le temps, force agissante ne mérite pas d'être perdu
Dommage irrémédiable qui hélas, n'inquiète pas outre mesure
Difficile de le retenir, ne pas le perdre éviterait les blessures
Et à sa bonne utilisation, chacun reste suspendu*

*Dans les assemblées délibérantes en bruyantes joutes verbales
Après autant de palabres que de temps gaspillé
Alors que c'est vers l'action que l'on doit se rallier
Pour que dans les esprits.... Le bon sens fasse escale
Parfois le temps perdu se mesure en décennies
Pour des divergences d'idées, ou par manque de courage
Même une bonne initiative ne peut retenir les suffrages
Mais devant l'évidence, inconcevable de demeurer en déni
Le temps n'est jamais perdu, lorsqu'il est donné aux autres
La vraie générosité du temps vaut celle de l'argent
Exister est noble, mais être utile est plus encourageant
Le temps perdu est un lieu où l'oisiveté se vautre*

*Le temps c'est du rêve, c'est l'amour
C'est la vie, c'est chanter
Tant que dure le jour*

**Yvon Garnier
Membre Emérite**

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

E-mail : ac@academieculinairedefrance.fr

Site internet : www.academieculinairedefrance.fr

ISSN 1296-3259
Dépôt légal n° : 657857

Imprimé chez :

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