

Bulletin de l'Académie Culinaire de France
Année 2022 - n° 3



Académie Culinaire de France
ac@academieculinairedefrance.fr



EDITORIAL

Bonjour à tous et à toutes,

Cette fois-ci nous avons pu vivre un été chaud sans contrainte sur les 5 continents, oublier la Covid 19 et réfléchir aux actions nouvelles de l'ACF.

Je souhaite profiter de ce moment pour remercier Yamina Battelier pour son travail à l'Académie pendant 28 ans avec plusieurs Présidents et bureaux.

Son action a permis à votre association d'être très bien perçue auprès des membres Français et à l'international, de nos Partenaires et institutions françaises.



Nous lui avons réservé un bel hommage à Clairefontaine le 10 septembre dernier et je tiens à remercier ceux qui m'ont aidé à créer cet événement et toutes les surprises : Xavier Rousseau, Stéphane Debracque, Gérard Dupont Pascal Guigueno, Hicham Rachidy, Yvan Raphanel, Denis Motro et Jean Marc Evrard.

Merci également à tous les membres de l'Académie Culinaire de France qui ont participé à la cagnotte pour le départ en retraite de Madame Battelier.

Ces intronisations d'été ont été une belle réussite avec l'arrivée de nombreux jeunes motivés et surtout deux grands Académiciens Titulaires qui ont planché avec beaucoup d'émotion pour leur siège d'Académicien.

J'invite tous les membres de l'Académie Culinaire de France à venir participer à nos réunions mensuelles avec nos Master Class qui rencontrent un vrai succès.

Merci à Stéphane Lehuédé et à Christophe Peuchaud pour la réunion du 6 Octobre chez ENODIS.

Rendez vous au Trophée Passion sur le salon Equip'hôtel le 6 Novembre pour soutenir notre concours.

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

Academie Culinaire de France / Delegation US & Canada.

Sebastien Baud / President Delegeue.



New York, Trophée Jean Jacques Dietrich 2022. 2 Avril 2022, Institute of Culinary Education of New York.

Présentation du Trophée Jean Jacques Dietrich.

Le Trophée Jean Jacques Dietrich a été fondé par L'Académie Culinaire de France - Délégation US & Canada en l'honneur du président qui a servi l'Académie pendant 32 ans. L'Académie et les Maîtres Cuisiniers de France avec des missions similaires pour perpétuer la grande tradition de la gastronomie et des arts culinaires français se sont associés pour promouvoir le "savoir-faire" culinaire français et revigorer la cuisine française parmi la nouvelle génération de chefs fidèles à cette compétition.

LE JURY DE LA FINALE 2022

Le jury était composé de chefs de renommée mondiale des États-Unis et du Canada qui transmettront et offriront aux finalistes leur savoir-faire :

- Pascal GUILLOTIN, Président de la Société Culinaire Philanthropique
- Eric RIPERT, Chef Propriétaire « Le Bernardin »
- Jean Louis DUMONET, Président Délégation MCF
- Philippe BERTINEAU, Chef Consultant Feast & Fêtes
- Gabriel KREUTER, Chef Propriétaire Restaurant « Gabriel »
- Eric BERTOIA, Chef Corporate Paris Gourmet
- Thierry ATLAN (MOF), Chef Propriétaire

- Fabrice GUINCHARD, Chef Corporate Bridor
- Marc AUMONT, Chef Pâtissier Restaurant « Gabriel »
- Hervé MALIVERT, Directeur du « Culinary Affairs Ice »
- Olivier REGINENSI, Executive Chef
- Jean Claude PLIHON, Executive chef « Grand Hyatt
- Jean Jacques BERNAT, Consultant, Executive Chef

LE THEME :

PLAT - Le Pigeon Viennois

à base de produits de saison, pour huit personnes

« Pigeon Viennois ».

Les Pigeons doivent être désossés, seule la poitrine sera servie, elle peut être farcie ou non. Le Pigeon sera servi avec une sauce Salmis à part. Le plat sera accompagné de trois garnitures, présentées individuellement :

- une à base de laitue printanière braisée,
- une au choix
- et une Charlotte de polenta et shiitake.

DESSERT - Le Soufflé Arlequin

dessert à l'assiette, pour huit personnes, accompagné d'un coulis ou d'une sauce de leur choix.

Le vainqueur aura l'opportunité de se rendre en France à Paris pour représenter l'équipe américaine au Trophée International Passion.!

LES CANDIDATS :



ANDRES PURSING
NORTH CAROLINA



ANNA VOCATORO
NEW JERSEY



CARLYLE WILLIAMS
NEW YORK CITY



LEE CARTER
SAN FRANCISCO



CHAINEY KUYKENDALL
WEST VIRGINIA



GEOFFREY LANEZ
CONNECTICUT



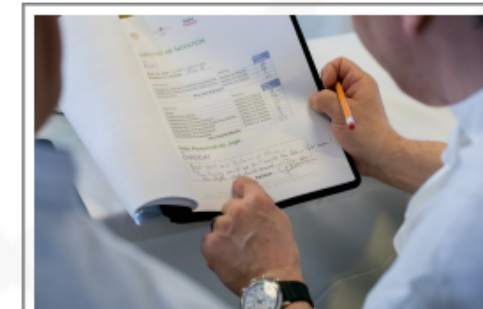
GUY-RENE GERIN
NEW YORK CITY



YOAN VAN DER BERG
MONTREAL



Guy-Rene Gerin
Winner Trophy Jean Jacques Dietrich 2022





DÉCÈS DE MONSIEUR GUY AUBERT

L'Académie Culinaire de France a appris avec tristesse, la disparition de Monsieur Guy AUBERT, survenue le 2 Septembre 2022.

Ce Chef de cuisine, était passionné par son métier et la transmission aux jeunes générations.

Une cérémonie religieuse et son inhumation ont eu lieu le Mardi 13 Septembre 2022 à Aulnay sous Bois.

En sa mémoire, l'Académie Culinaire de France et son Président Fabrice PROCHASSON, adressent leurs sincères condoléances et leur soutien à ses filles Corinne et Catherine.

Fabrice PROCHASSON
Président

DELEGATION ACF DE BELGIQUE ET DU LUXEMBOURG **ECHO D'UNE DEGUSTATION CHEZ GUDULE ET D'UN LUNCH CHEZ MUS**

Une belle idée de rencontre et de découverte que celle du 26 septembre dernier à la fois chez Gudule et chez Mus. Le plaisir d'en faire écho ici et peut-être déjà le projet de réitérer cette première expérience d'échanges en d'autres lieux singuliers et chez d'autres artisans ou partenaires.

Gudule Urban Winery, c'est avant tout une nouvelle cave à vin urbaine, plus précisément, le premier chai urbain de Bruxelles, installé à deux pas de Tour & Taxis. Une petite entreprise locale, toute destinée à devenir grande, qui élabore des vins ici, à Bruxelles, à partir de raisins venus des plus beaux vignobles européens. Le résultat ne s'est pas fait attendre, plusieurs vins ont déjà été primés à différents concours internationaux.

Et si ce vin que l'on peut dire « belge », est déjà une réussite, la dégustation faite ici à l'initiative de notre collègue Hau (Restaurant Hau à Woluwé-St-Pierre), n'aura fait que confirmer la chose. Une grande qualité de travail et de résultat qui dès la première dégustation saute aux yeux et ... aux papilles !

Ce travail c'est à la passion de Thierry Lejeune et de son équipe qu'on le doit. De là à entrevoir un projet de collaboration, il n'y a qu'un pas que les membres présents ont vite eu envie de franchir.

Quant aux autres, les absents n'ayant pas toujours tort, ils pourront toujours découvrir ces pépites viticoles en venant à leur tour visiter cet original chai urbain et y glaner de bons conseils caviste/restaurateur donné par l'entrepreneur avisé qu'est Thierry Lejeune et son collègue Geoffroy, et les associés et équipes de chez Gudule.

La Table de Mus

Dans le même esprit de convivialité et de partage, le déjeuner suivant la dégustation et pris à **La Table de Mus** fût lui aussi tout aussi qualitatif. Et si l'on ne présente plus Mus (Mustafa Duran), il est bon de rappeler combien compte à ses côtés, le chef Khaled Bouhamidi. Résultat ? Un lunch délicieux, de saisons et de belle générosité. Véritable homme-orchestre des lieux, Mus ne s'est pas privé d'explications et de détails, d'infos et de bons mots, histoire de faire passer un très bon moment à toute la tablée. Quelques jolis crus à la clé (Gudule n'est pas encore arrivé ici !), Mus nous aura préparé quelques jolies petites mises en bouche délicieuses suivies, grâce à la complicité du chef Ahmed Bouhamidi, d'un séduisant repas en parfaite harmonie avec les vins servis.

Et pour rappel, voici ce que l'on peut actuellement déguster à **La Table de Mus** :

Apéritif au Champagne et quelques mises en bouche (macaron foie gras,

Entrée : Tataki de thon rouge en croûte de sésames, fraîcheur d'herbes et citron caviar, mayonnaise au wasabi

Plat : Pigeonneau rôti et foie gras poêlé, terrine de pommes de terre en compresse, jus tranché aux saveurs de truffes

Dessert : Autour du chocolat, lait d'amandes et caramel au beurre salé

De quoi se mettre en appétit tant pour la partie cave et les dégustations de chez Gudule de très bons et beaux flacons (dont l'étiquette représente le pentagone bruxellois) que côté table où celle de Mus est à chaque fois un vrai ravissement.

Adresses

Gudule Urban Winery – Complexe Greenbizz Brussels - Rue Dieudonné, 37 – 1000 Bruxelles – T +32 (à)495 25 67 20 – www.gudule-winery.brussels

Dégustation et vente au chai les mercredi, vendredi, samedi après-midi.

La Table de Mus – Place de la Vieille Halle aux Blés, 31 – 1000 Bruxelles – T +32 (0)2 511 05 06



Dominique Michou, Président Délégué de la Délégation Belgique et Luxembourg



DISCOURS PRONONCE PAR GERARD BOR **POUR LE CENTENAIRE DE LA MORT DE MONSIEUR PIERRE CUBAT** **ALET LES BAINS**

Étant petit fils de vigneron de Loupia, c'est un réel plaisir d'être parmi vous pour vous parler de ce prestigieux confrère.

Cet enfant du pays, né ici-même à Alet-les-Bains en juin 1844, est l'aîné d'une fratrie de 3 garçons voués à l'art culinaire : Jean-Pierre, André et Louis. Tous cuisiniers, ils ont une particularité qui les distingue : ils parlent tous les 3 russe et anglais.

Jean-Pierre, le plus connu, dit « Pierre Cubat », fait son apprentissage de cuisinier-pâtissier dans une auberge à Carcassonne. Afin de parfaire ses connaissances, il rejoint la brigade de cuisine du célèbre chef Adolphe Dugléré, au Café anglais à Paris, maison réputée et fréquentée par le tout Paris.

Zélé et virtuose dans l'association des saveurs, il excelle dans la juste cuisson des aliments. Rapidement, le chef en fait son dauphin, il l'encourage à prendre des responsabilités au sein de la brigade.

Méticuleux et rigoureux par sa voix de stentor, la clarté de ses ordres et son organisation du travail le font apprécier de ses collaborateurs. Certains d'entre eux disent même, je cite : « c'est un réel plaisir de travailler auprès de lui ».

Aussi, le grand chef Urbain Dubois disait de lui : « C'est un artiste vaillant et distingué, un travailleur infatigable, en permanence à la recherche de la perfection. »

C'est lors de l'exposition universelle à Paris, en 1867, qu'un événement remarquable va faire évoluer sa carrière. Un repas, tel un véritable défi : Le dîner des 3 Empereurs. La haute réputation de la brigade va être confirmée et le chef Dugléré va associer Pierre Cubat aux honneurs qui en découlent.

Le retentissement de ce dîner mythique est tel, qu'un client, Duc de Russie, habitué de la maison, informe le chef Dugléré qu'il est à la recherche de cuisiniers pour St-Pétersbourg.

Pierre Cubat se saisit de cette opportunité et arrive dans la capitale russe au début de l'année 1868. Sa renommée l'ayant précédée, il est accueilli par l'importante communauté française présente sur place. C'est là qu'il rencontre Joseph Bourrel, chef propriétaire du restaurant « Borrel ». Ce chef est originaire de St Julia de Bec. Les 2 hommes se lient d'amitié et, Bourrel engage Cubat comme cuisinier. Ainsi, on doit aux deux audois, la création des fameuses salades russes.

Quelques mois plus tard, Pierre Cubat entre comme « maître de bouche » chez le comte Fersen, puis au service du Prince Bariansky, grand écuyer de la cour.

En 1873, ce dernier l'informe qu'il l'a recommandé à l'Empereur Alexandre II, pour le poste de : chef de cuisine au palais impérial.

Il entre alors en compétition avec 2 autres chefs. D'ailleurs, pendant sa prestation sous l'œil du majordome, celui-ci l'interpelle : « Sa majesté est habitué à plus de décors. », Cubat lui rétorque : « Je fais de la cuisine et non, de l'architecture ! ».

Les risques, pris par le chef français sont récompensés. Le Tsar le convoque et lui annonce : « A partir de ce jour, vous êtes mon chef ». De fait, il devient chef des cuisines impériales, va diriger et régner sur les cuisines les plus riches du monde.

L'épopée de Pierre Cubat, au service des 3 derniers empereurs de Russie, durera 40 ans entre-coupés de séjours en France, pour des achats, dans 2 régions, réputées pour leurs productions spécifiques, l'Aquitaine et le Languedoc.

C'est après une première vingtaine d'années, passées au service de 2 Tsars, qu'il quitte les cuisines du palais impérial pour rejoindre Paris et ouvrir, à l'hôtel de la Païva, Avenue des Champs Elysées, le restaurant « Cubat » où il propose une cuisine franco-russe.

Mais, fin de l'année 1896, le Tsar Nicolas II en visite officielle à Paris, le rencontre et le décide à revenir en Russie. Pierre Cubat cède, dès lors, son restaurant à son frère Louis, qui fût chef du Roi du Siam, l'actuelle Thaïlande, et qui, renonce à ses fonctions au service du Roi de Bulgarie.

Dès le début 1897, il est de retour à Saint-Petersbourg. A sa prise de fonction, l'Empereur élève Pierre Cubat au statut de « Kamer-fourrier », équivalent au grade de « Colonel de l'armée impériale », initialement réservé aux personnes ayant la nationalité russe. Par déférence à son chef, Nicolas II lui permet de garder la nationalité française, de porter l'habit et l'épée. Aussi, l'Empereur entretient avec lui des relations de confiance, d'estime et de simplicité, il a plaisir à dialoguer avec son chef, en français.

A l'aube de l'année 1914, Pierre Cubat revient définitivement dans son village natal.

Par sa valeur professionnelle, il a grandement contribué au prestige de la haute cuisine française, méritant ainsi, un fauteuil portant son nom à l'Académie Culinaire de France.

A présent, je voudrais profiter de cette occasion pour remercier Mr Nicolas de la Bretèche, pour son ouvrage « A la table des Tsars », qui nous fait entrer dans la vie de ce personnage hors du commun.

Merci à toutes celles et ceux qui ont, de près ou de loin, contribué à l'aboutissement de cette journée de commémoration. Pierre Cubat le méritait.

Je vous invite à visiter l'exposition qui lui est consacrée, pour découvrir la carrière exceptionnelle de ce grand cuisinier.

Merci de votre attention.

Gérard BOR
Membre Emérite
Archiviste - Bibliothécaire



DECES DE NOTRE AMI JOEL BRILLARD

Le Président et les membres du Bureau de l'Académie Culinaire de France ont appris avec tristesse, la disparition de notre ami Joël BRILLARD, Académicien Emérite.

Joël a toujours été fidèle à l'Académie Culinaire de France aussi bien dans ses nombreuses actions que dans son implication aux différents concours.

En sa mémoire, l'Académie Culinaire de France adresse ses sincères condoléances et son soutien à son épouse et à sa famille.

Fabrice PROCHASSON
Président



Créez votre signature **VÉGÉTALE !**



SIRHA+ LYON

Retrouvez CHEF® et GARDEN GOURMET®
au salon du SIRHA à Lyon
19 au 23 janvier 2023
HALL 3 PRODUITS • STAND N 3D07

[chef_nestleprofessional](#)

Découvrez nos inspirations recettes végétales sur [nestleprofessional.fr](#)

Suggestion de présentation - NESTLÉ FRANCE SAS 542 014 428 RCS Nanterre, Issy-les-Moulineaux © Reg. Trademark of Société des Produits NESTLÉ S.A.

L'ENPETP SIGNE UN ACCORD DE PARTENARIAT AVEC L'ANTENNE MAROC DE L'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE

L'Ecole Normale des Professeurs d'Enseignement Technique et Professionnel (ENPETP) a signé lundi, 5 septembre 2022, une convention de partenariat avec l'Académie Culinaire de France, antenne Maroc (ACFAM). L'objectif vise à développer les filières de formations des formateurs en art culinaire au sein de son établissement.

Dans sa vocation de devenir une entité leader dans la sous-région en matière de développement des compétences et de promotion des métiers, notamment ceux des arts culinaires, l'Ecole Normale des Professeurs d'Enseignement Technique et Professionnel (ENPETP) multiplie les initiatives dans le domaine de la formation. C'est dans ce cadre qu'elle vient de signer un accord de partenariat avec l'Académie Culinaire France Antenne Maroc (ACFAM).

Selon le ministre Alpha Bacar Barry, qui a présidé la cérémonie de signature, il est important, eu égard aux potentialités de la Guinée, qu'on puisse développer dans nos écoles les filières de cuisine, de l'hôtellerie et de la restauration pour pouvoir préparer les Guinéens à occuper les emplois qui seront créés dans ce domaine ; mais aussi créer leurs propres entreprises. « C'est avec beaucoup de plaisir que l'ENPETP a signé cette première convention. Nous sommes à la quête de l'excellence tout le temps et c'est pour cela que nous sommes allés chercher une institution qui a plus de deux siècles d'existence pour pouvoir développer cette expertise au niveau local », a dit le ministre qui insiste aussi sur la nécessité d'élargir cette formation à d'autres structures privées qui sont aussi en manque de main d'œuvre qualifiée.

Pour sa part, le Directeur général de l'ENPETP, Abdoulaye Diallo, a précisé que ce partenariat permettra d'accompagner son école dans la mise en œuvre de son plan stratégique relatif au secteur de l'art culinaire, notamment en matière de formation initiale et continue ; de participer à la promotion de l'art culinaire en Guinée ; de contribuer à l'élaboration et/ou révision des programmes de formation liés au domaine de l'art culinaire ; de permettre aux meilleurs apprenants de participer au concours Word Skills Guinée et d'apporter son expertise, en mobilisant des chefs de renommées pour participer aux différentes activités de perfectionnement et à l'intronisation de leurs homologues guinéens.

De son côté, le chef de cuisine et Président Délégué de l'Académie culinaire de France antenne Maroc s'est dit également satisfait de sa présence en Guinée pour ouvrir la deuxième antenne africaine de sa structure et de procéder à la formation professionnelle des jeunes Guinéens dans les arts culinaires. « Il s'agira de partager le savoir-faire des grands chefs internationaux qui comptent plus de 1 500 membres dans le monde », a fait savoir Rachid Souid.

A rappeler que cette convention prévoit la Co-organisation de différents événements comme les cérémonies d'intronisation de nouveaux membres : formateurs, chefs et représentants de la gastronomie guinéenne qui viendront rejoindre les rangs de la plus ancienne association de chefs de cuisine et de pâtisserie du monde ; l'adaptation des programmes de formation relatives aux filières de l'art culinaire ; l'accompagnement des jeunes guinéens participant au Word Skills, dans les métiers de l'Art culinaire, en l'occurrence la Cuisine, le service en restauration et la pâtisserie, etc.

Les deux parties se sont engagées, solidairement, à considérer l'accord comme un préalable à la mise en œuvre des actions concrètes à déployer sur le terrain.



BOCUSE D'OR AFRIQUE - DAKHLA

SIRHA+
BOCUSE D'OR
AFRICA 2022 DAKHLA

SIRHA+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
AFRICA 2022 DAKHLA



Communiqué de presse Résultats Bocuse d'Or Afrique

Dakhla le 09 septembre 2022

Le Tournoi Officiel des Chefs Afrique a débuté aujourd'hui à Dakhla avec la prestigieuse compétition **Bocuse d'Or Afrique** regroupant 7 pays Africains : le Burkina Faso, la Côte d'Ivoire, l'Egypte, le Ghana, les Iles Maurice, le Maroc, le Sénégal et la Tunisie. Les deux premiers pays au classement seront qualifiés aux finales mondiales organisées au salon Sirha à Lyon en France janvier prochain.

À l'issue de 5h35 de compétition voici les résultats du Podium :

Première place : Les Iles Maurice

Deuxième place : Le Maroc

Troisième place : La Tunisie

Pour rappel le Bocuse d'Or est la plus prestigieuse compétition de la gastronomie dans le monde. Elle est considérée comme la Coupe du Monde de la discipline réunissant la crème des chefs sur les 5 continents représentant 24 pays en finale.

Contact Presse : Mahdi LAMRANI +212 661 05 03 06 mlamrani@grouperahal.ma

Communiqué de presse Résultats Coupe d'Afrique de la Pâtisserie

Dakhla le 10 septembre 2022

Sous le Haut Patronage de Sa Majesté Le Roi Mohammed VI, le Tournoi Officiel des Chefs Afrique organisé par Rahal Event a entamé sa deuxième journée aujourd'hui à Dakhla avec la prestigieuse compétition **Coupe d'Afrique de la Pâtisserie** regroupant 8 pays Africains : le Burkina Faso, la Côte d'Ivoire, l'Egypte, le Ghana, les Iles Maurice, le Maroc, le Sénégal et la Tunisie. Les trois premiers pays au classement seront qualifiés aux finales mondiales organisées au salon Sirha à Lyon en France janvier prochain.

À l'issue de **10h de compétition** voici les résultats du Podium :

Première place : Maroc

Deuxième place : Ile Maurice

Troisième place : Tunisie

Le Jury a aussi décerné un prix spécial au **Ghana** pour le **meilleur esprit d'équipe**

Le président du Jury monsieur Jean-Jacques Borne nous a confié « Je suis ému aujourd'hui car en plus du cadre magique de la ville marocaine de Dakhla nous avons assisté à une qualité de travail admirable qui mérite le respect. Il était clair que les pays du podium avaient mis beaucoup de moyens pour préparer le concours, mais ce que je trouve le plus admirable c'est la ténacité et la combativité d'équipes avec peu de moyens et qui finissent par sortir de très belles choses. Pour moi, à 63 ans, c'est une des plus belles expériences »

Mr Kamal Rahal président des concours dans son mot de clôture a félicité tous les participants et remercié toutes les personnes qui ont contribué à la réussite de cet événement d'envergure.

Pour rappel la Coupe du Monde de la Pâtisserie est l'évènement référent de l'art pâtissier dans le monde, à la fois fédérateur de la profession et révélateur de talents et de tendances. Dans ce spectacle hors-norme, les talents les plus prometteurs de 21 pays rivalisent de créativité et expriment les tendances de leurs pays pour porter avec panache les valeurs et la culture de leur pâtisserie. Un évènement organisé chaque 2 ans pendant les années impaires au salon SIRHA à Lyon.

Contact Presse : Mahdi LAMRANI +212 661 05 03 06 mlamrani@grouperahal.ma



Le Champagne PIPER-HEIDSIECK
A tarifs préférentiels pour vos fêtes de fin d'année

La cuvée Essentiel

Cuvée multi-millésimée née d'un assemblage des 3 cépages. A déguster à toutes les occasions, pour accompagner des bouchées apéritives et en accompagnement d'un repas.



Sans étui
30 € TTC



Avec son étui pour offrir à vos proches
31.80 € TTC

La Cuvée Blanc de Blanc

Pour accompagner vos fruits de mer et poissons. Issu des plus beaux vignobles de chardonnay en champagne. Précis, frais et minéral.



Sans étui
36 € TTC



Avec son étui pour offrir à vos proches
37.80 € TTC

Livraison sous 4 jours ouvrés, règlement souhaité à 30 jours fin de mois, bouteilles conditionnées par carton de 6 bouteille.

Frais de livraison : de 0 à 12 bouteilles : 36€TTC - de 12 à 24 bouteilles : 48€TTC - de 24 à 36 bouteilles : 54€TTC.

Au-delà de 36 bouteilles, la livraison est offerte.

Contacteur : marielecomte@cdpfinewines.fr – 06.71.90.57.18

REUNION MENSUELLE DU 1^{er} SEPTEMBRE 2022 **MASTER CLASS** **INSTITUT CULINAIRE – PARIS**

Etaient présents :

Messieurs : G. AGASSE, Th. ALLEGRE, P. ALMEIDA, Ph. ASTRUC, Y. BATTELLIER, D. BERTRAND, P. BOUDET, JL. BUSCAYLET, F. CHIBA, Mme A. CHIBA, S. CARABEU, JP. CLEMENT, R. COLUCCI, P. DAYOU, D. DE LEPINE, R. DEMONCY, L. DRUNAT, P. DUCROUX, D. DUMESNIL, L. FONTAINE, JM. FRAMERY, E. FRANCESCHELLI, Melle C. LE, E. LEGENDRE, Mme M. LEGENDRE, F. LEGUEN-GEFFROY, J. LENIAUD, J. MADEIRA, E. METIVIER, P. MOUEZANT Patrick, P. NIAU, F. PROCHASSON, A. PROST COLLETA, N. RICHARD, X. ROUSSEAU, Mme A-M. ROUSSEAU, R. SOUID, B. VAUSSION, Mme E. VAUSSION, Mme O. ZARRAOUI

Une nouvelle fois, c'est avec plaisir que Fabrice CORBONNOIS, nous a accueilli pour une Master Class « Pâté en Croûte » à l'Institut Culinaire de Paris.

La séance est ouverte à 16h30 par le Président Fabrice PROCHASSON.

A l'ordre du jour :

- Accueil du Président
- Le calendrier des événements à venir
- Les intronisations à Clairefontaine présentées par Xavier Rousseau
- Le Trophée Passion
- Présentation des Huiles d'Olive de Madame Ouaffa Zarraoui du Domaine des Oliverines
- Conférence sur les Fromages par Madame Noémie Richard - Savencia

Ce sont Frédéric LEGUEN-GEFFROY, Sébastien CARABEU et Eric METIVIER qui orchestrent la Master Class Académie Culinaire de France - « Pâté en Croûte ».

Ils ont pu compter sur l'aide de Stéphane DEBRACQUE, Pascal DAYOU, Enzo FRANCESCHELLI, Dayne DE LEPINE, Gérard AGASSE, Jean Michel FRAMERY, Emmanuel FOURNIS, et Patrice BOUDET pour les vins et bien sûr tous les membres qui ont souhaité participer.

Un grand merci à tous !

MENU

Le Pâté en Croûte des Chefs

**Le St Pierre à l'huile d'olive
Et les Légumes d'été de Laurent Berrurier**

Beurre et crème Lactalis

Dégustation des Fromages Sevensia

Pains Bridor

Le Dessert Coup de Pâtes

Vins de nos Partenaires



Le Président et Romain Colucci, organisateur du Cook & cœur



Ouafa Zarraoui – productrice d'huile d'olive - Domaine des Oliverines
Et Noémie Richard - Savencia



Le stand fromages



Les huiles du Domaine des Oliverines



Frédéric Leguen-Geffroy



Eric Métivier et Sébastien Carabeuf



Jean Luc Buscaylet, Antonin Prost-Colleta (Guy Degrenne)



Cathy Le et Fabrice Prochasson



Préparation des desserts Coup de Pâtes



Saint Pierre à l'huile d'olive de Stéphane Debracque



Martine Legendre et Jean Michel Framery



Enzo Franceschelli, Dayne Delepine, Pascal Dayou et Philippe Astruc

INTRONISATIONS – 10 SEPTEMBRE 2022

CENTRE NATIONAL DU FOOTBALL

En cette année de coupe du monde, grâce à l'appui de Xavier ROUSSEAU, Chef de cuisine de l'Equipe de France de football, le centre national du football nous ouvrait ses portes le 10 septembre dernier pour y organiser nos conférences et les intronisations des nouveaux membres.

Le Président Fabrice PROCHASSON ouvre la cérémonie.

DISCOURS D'ACCUEIL DU PRESIDENT FABRICE PROCHASSON

Mesdames, Messieurs, Chers Académiciennes, chers Académiciens,
Monsieur le Directeur Ludovic Maranges,
Mesdames, Messieurs les partenaires des intronisations et de l'Académie Culinaire de France, Chers Amis,

Je vous souhaite la plus chaleureuse des bienvenues cet après-midi au centre National technique du Football à Clairefontaine.

Merci à vous tous et toutes d'être présents à nos côtés pour la cérémonie des intronisations des nouveaux membres ACF de 2020, 2021, 2022 sous la promotion Benoît Violier.

Depuis le 1^{er} Janvier 2022, nous avons presque retrouvé une vie normale mais avec toujours la présence de la Covid-19, mais avons tous l'envie de vivre avec plaisir et de retrouver la fraternité qui nous manquait à tous et toutes.



Nos Académiciens en France et dans le Monde ont tous beaucoup soufferts de cette crise et, malheureusement nous avons perdu beaucoup de membres depuis 3 ans.

J'aimerais que nous nous levions tous afin de respecter une minute de silence en leur mémoire.

« Je vous remercie d'applaudir » .

Nous sommes ici dans un lieu mythique du Football français et mondial au centre technique national du Football Français. Je voulais remercier Mr Xavier ROUSSEAU, le Chef de l'équipe de France et Académicien de m'avoir aidé à négocier pour réaliser cet événement à Clairefontaine dans les Yvelines.

Un grand merci à Mr Ludovic MARANGES de nous recevoir, ce jour, avec les équipes de la FFF et de Sodexo prestige.

L'ACF a toujours été active depuis mars 2020 grâce à la volonté de nos Académiciens, de leur implication et de leur investissement personnel.

Merci à nos responsables d'antenne régionales Françaises, et aussi à nos responsables d'Antenne et aux Présidents délégués Internationaux.

Je voulais remercier plus particulièrement mes hommes d'actions en France et le bureau de l'ACF de mon deuxième mandat.

Je vais donc demander aux responsables des antennes de France présents, qui ont réalisé avec moi de grandes actions, de me rejoindre :

- Olivier DARDE - antenne Bretagne, pays Nantais et Normandie et Sébastien VILACA
- Gérard BOR pour les Pyrénées et le Pays Basque
- Gilles BIANCHERI pour Monaco et Nice
- Antoine Dias RAMALHO et François MASDEVALL pour l'Occitanie et le Pays Catalan,
- Jean Michel CHEVREUIL et Enzo FRANCESCHELLI pour Paris et l'Ile de France
- Stéphane DEBRACQUE notre Vatel de l'ACF
- Jean Marc EVRARD, mon secrétaire général accompagné d'Eric JEGU notre trésorier
- Yvan RAPHANEL notre calligraphe officiel

Merci svp de les applaudir très fort et un grand merci.

J'ai mis en place depuis octobre 2021 des Masters Class pour les réunions mensuelles que nous réalisons une réunion sur deux, à l'Institut Culinaire de Paris. Merci à Fabrice CORBONNOIS qui nous accueille. C'est un grand succès et nous sommes à chaque fois 60 personnes pour la réunion, la Master class et le diner.

Merci à Stéphane DEBRACQUE, Jean Michel CHEVREUIL, Jean Michel FRAMERY, Patrice BOUDET, notre sommelieravec leurs équipes, nos partenaires pour la réussite de cette ambition Académique.

Le 6 octobre nous devrions aller chez ENODIS pour notre prochaine réunion mensuelle à Fleury Mérogis et une Master class qui sera de haut niveau.

Je suis malheureusement obligé de reporter notre weekend de chasse Alsacien et Marché de Noël qui était prévu fin novembre. Nos rentrées de cotisations annuelles de 2020.2021.2022 sont en recul, avec plus de 100 membres. Ce manque à gagner pour l'ACF nous oblige à revoir notre budget à la baisse pour 2022.

Je compte sur vous toutes et tous Académiciens pour nous aider et aider Eric JEGU à contacter nos membres et récupérer nos cotisations. C'est important pour l'ACF et notre association si nous voulons continuer à garder notre autonomie et réaliser des actions fortes.

Je vais maintenant vous présenter nos deux conférenciers Mr Eric-Etienne NADEAU, mouleur d'art et Mr Fernando RAMOS, coutelier d'Art.

Bonne conférence

PRÉSENTATION PAR LE PRÉSIDENT PROCHASSON
DE MONSIEUR ÉRIC-ÉTIENNE NADEAU, DIRECTEUR DE L'ATELIER LORENZI

Je tiens à vous présenter, avant son intervention aujourd'hui, Monsieur Éric-Étienne NADEAU, Directeur de l'Atelier LORENZI situé à Arcueil dans le Val de Marne.

Ce ressortissant canadien, architecte paysagiste de métier et passionné d'histoire, a repris le flambeau de la prestigieuse famille Lorenzi, éditeur d'Art depuis 1871, qui excelle dans l'art du moulage statuaire français.



La Maison est réputée pour avoir collaboré, en son temps, avec Dali et Giacometti.

Eric, intarissable sur le sujet, est bien décidé à perpétuer l'héritage et le savoir-faire français de ses prédécesseurs (1600 pièces et 3000 moules répertoriés dans un généreux catalogues qu'il mets à disposition des artistes, institutions et particuliers).

Je lui laisse la parole

PRÉSENTATION PAR LE PRÉSIDENT PROCHASSON
DE MONSIEUR FERNANDO RAMOS, COUTELIER

Les couteaux d'exception, du coutelier français de génie Fernando Ramos

Fils d'immigrant portugais, Fernando Ramos est installé depuis les années 70 à Saint-Rémy-sur-Durolle, Capitale mondiale de la mèche de tire-bouchon dans le bassin de Thiers. Il a commencé à assembler puis fabriquer des couteaux au sein de l'entreprise S.C.O.F, fabricant de coutellerie de luxe pour la table.

Puis il a oeuvré à domicile pour différentes entreprises, pour suivre ensuite une formation avec Henri Viallon, meilleur ouvrier de France 2005 et Christian Avakian, spécialiste de l'acier damassé. Fin 2016, il crée sa propre entreprise d'artisan coutelier indépendant, et imagine et fabrique ses propres couteaux.



L'amour du travail bien fait a toujours été son moteur.
Sa spécialité: le guillochage des ressorts, lames et platines.

Après ces deux interventions de nos conférenciers, le Président Fabrice PROCHASSON appelle à ses côtés, Xavier ROUSSEAU, membre de l'Académie Culinaire de France et Chef de l'Equipe de France de Football.

PRÉSENTATION PAR LE PRÉSIDENT PROCHASSON
DE MONSIEUR XAVIER ROUSSEAU, CHEF DE CUISINE OFFICIEL
DE L'EQUIPE DE FRANCE DE FOOTBALL
& DU RESTAURANT OCTAVE – LA SEINE À BOULOGNE BILLANCOURT

L'Académie culinaire de France est ravie de pouvoir réaliser l'intronisation de ses nouveaux membres, au sein de ce lieu mythique, qu'est le Centre National de Football et je remercie chacun d'entre vous d'être présent aujourd'hui.

Je tiens à te présenter aux membres de l'Académie, Mon Cher Xavier, et tout d'abord je te remercie car sans toi nous ne serions pas ici, au sein du magnifique Domaine de Montjoye, pour cet événement de notre association. Je profite également pour remercier Le Sodexo Prestige Sports et Loisirs de nous recevoir.

Chers membres de l'Académie, Xavier Rousseau est depuis 2017 le Chef de cuisine officiel de l'équipe de France de Football, Championne du Monde en titre, à la suite de son prédécesseur André Brisson.

Natif de Rennes, Xavier réalise son apprentissage au sein du restaurant étoilé « Le Palais » auprès de Marc Tizon puis poursuit au sein de l'institution rennaise « Le Coq Gadby ».

Il fait ses premières armes parisiennes auprès de *Ghislaine Arabian* au « Pavillon Ledoyen » et de *Philippe Legendre* au « Taillevent » puis auprès de *Paul Bocuse* à Collonges au Mont d'Or.

En 2004, il pose un pied dans le sport en intégrant le **Roland Garros - Sodexo sport et loisirs**. Xavier travaille avec différents chefs consultant *Jacques Maximin*, *Philippe Groult* et bien d'autres... dont moi-même *Fabrice Prochasson*... [se nommer sur le ton de flagornerie]

Pour l'anecdote, en 2013, pendant deux ou trois années, nous avons travaillé ensemble pour les finales Roland-Garros avec *Thibaut Ruggeri* qui venait d'avoir son Bocuse d'or.

Quelle période ! Xavier, fidèle, y restera pendant 13 belles années...

En 2015, à la fermeture du restaurant « Roland Garros », Xavier intègre l'Hippodrome de Vincennes sur la partie **Comité et Prestige**.

Il ne s'éloignera de l'univers sportif que peu de temps, car en 2016, il ouvre le restaurant « La Divine » pendant le tournoi de Roland-Garros avec à la carte 650 couverts et 350 couverts au club du Président. C'est la même année que Xavier accompagne la Brigade de l'équipe de France en tant que Sous-chef, à Clairefontaine, pendant l'Euro 2016.

Pour ne plus quitter cette prestigieuse équipe, et participer à son niveau à son Palmarès.

En 2018, il accompagne l'équipe de France pour la Coupe du Monde et là, il monte, avec l'ensemble du staff et des joueurs de l'épopée russe, sur le toit du monde.

Il obtient, lui aussi, une médaille de Champion !

En tout cas, j'imagine que ce moment est probablement un souvenir exceptionnel, inoubliable et extraordinaire.

En 2021, le succès continue avec l'équipe de France qui remporte la ligue des nations de l'UEFA. Aujourd'hui, en 2022 Xavier Rousseau prépare la prochaine Coupe du Monde qui se déroulera au mois de novembre prochain au Qatar.

Un beau parcours.

Peut-être le résultat d'un signe du destin pour celui qui, **le 12 juillet 1998**, était venu voir, à Clairefontaine, le car de l'équipe de France partir pour le Stade de France... vers la Victoire.

Je vous demande d'applaudir, Cher Membre de l'Académie, Xavier Rousseau

Après la projection du film de la FFF, Xavier nous fait une petite planche sur sa carrière et nous présente la Coupe du Monde et celle de la Confédération.



Pascal Niau et Xavier Rousseau

LES NOUVEAUX MEMBRES TITULAIRES

ELOGE DE LEOPOLD MOURIER PAR JOEL VEYSSIERE

Cher président.
Chers Académiciennes, Cher Académiciens.
Chers Amis.

Merci Fabrice, pour l'honneur et la confiance que tu me fais.
Merci à Christian Leclou pour ton accompagnement et ta bienveillance.
Merci à tous les membres de l'Académie Culinaire et à tous les passionnés de notre magnifique métier.

Eloge de Mr Léopold Mourier « Le Philanthrope devant l'éternel »- 1862- 1923

Philanthropie :
Nom féminin emprunté en 1551 au grec « Philanthropia », qui veut dire :
« Amour des hommes et de l'humanité »
Personne qui cherche à améliorer le sort matériel et moral des hommes ».

Quel est le rapport entre Leopold Mourier et la Philanthropie ?
Comment définir cet illustre personnage à la carrure des plus imposante (1m93 pour 110 kg).
Que ma tâche est difficile, de devoir parler de cet homme aux multiples facettes et aux nombreux talents professionnels et humains.



Tout d'abord, ce fut un grand Cuisinier sans conteste possible, peu connu, de nos jours, certes, ce qui n'était pas le cas à l'époque (Nous le verrons plus tard). Mais doit-on mesurer la grandeur d'un homme à

sa notoriété ? Retranscrire toute la richesse de ce Monsieur me semble tellement difficile. Sa vie est un roman, dont il fut l'acteur principal au service de notre métier, de nos valeurs et des hommes.

Bien entendu, je pourrai vous dire qu'il est issu d'une famille de restaurateur, je pourrai vous dire aussi, qu'il fut orphelin dès l'âge de trois ans, élevé par sa maman. Je pourrai aussi, vous peindre son parcours, façon « inventaire à la Prévert », mais cela serait beaucoup trop long.

Léopold, a obtenu son certificat d'étude à l'âge de treize ans, il commence son apprentissage à 14 ans à Avignon, puis chaque année, il change d'établissement en passant par Marseille, Lyon, Grenoble, pour enfin monter à Paris à l'âge de 18 ans.

Il continue son parcours à Paris, Le Notta, le café Riche et prend son premier poste de chef Cuisinier chez Paillard en 1886.
Puis en 1887, il reprend le restaurant Maire et il en devient le Directeur Général.
Trois ans plus tard, il abandonne son statut d'employé pour devenir restaurateur.
Acquisition du restaurant Foyot d'où « La côte de Veau Foyot »Grand classique.
Il va acquérir en 25 années de vie Parisienne, six établissements, dont « Le Fouquets' ».
En 1900, l'acquisition du Pavillon D'Ermenonville dans le bois de Boulogne pour exemple.

Puis Emile Loubet, un ami, lui confie l'organisation du banquet des maires de France aux jardins des Tuileries, le 22 septembre 1900 pour l'exposition universelle. Pas moins de 22 965 maires y participeront

Emile Loubet qui fut par la suite président de la République confia à Léopold Mourier quelques grands diners aussi somptueux, les uns que les autres.
Mais comment un homme confirmé dans son métier devient-il : L'homme philanthropique dans toute sa splendeur. Comment est-il devenu cet homme bienfaiteur au grand cœur ?

C'est dans la deuxième partie de sa vie, que la Philanthropie apparaît pour lui, comme une évidence. Son parcours de vie, les événements, les responsabilités, font de cet homme, un être hors du commun.

Il rentre à la société des Cuisiniers de Paris comme sociétaire en 1890, personne à l'époque ne peut se douter qu'il sera le plus grand bienfaiteur de la société.
Puis en 1904, il est élu à la présidence de la « Mutuelle des Cuisiniers Français », on lui confie avec beaucoup d'intuition la gestion de celle-ci pour en acquérir les biens.

Puis arrive la « grande guerre. Il s'aperçoit que les cuisiniers qui sont montés « La Fleur au fusil » n'en reviennent pas, ils décident alors de créer à Corneilles en Paris, une fondation pour les orphelins de ces cuisiniers « Mort pour la France ».

Juste avant la fin de sa vie, il lègue toute sa fortune à la « Mutuelle des Cuisiniers Français », bien entendu, sans oublier son village natal de Montjoux et de la ville de Dieulefit, dont il était conseiller régional. Il a même légué une carrière d'argile qui permettait de son vivant, aux artisans potiers locaux de venir prélever gratuitement de la glaise pour exercer leur métier, ainsi qu'un don pour l'hôpital de Dieulefit.

Le cœur n'a pas de frontière professionnelle. Malgré son parcours incroyable, malgré sa richesse personnelle mais aussi humaine, Leopold Mourier n'as jamais oublié d'où il venait et de ce qu'il était fait. Pourquoi, un tel personnage n'est pas plus connu, que cela, trois présidents de la république, anciens ou en activité étaient présent lors de son dernier voyage en 1923 ?

Bien au-delà de sa notoriété, au-delà des obstacles, au-delà de ses origines sociales il a su au travers de son parcours professionnel, son chemin personnel se tourner vers son prochain.

On pourra parler de nos jours de Fraternité, de bienveillance, que sais-je encore ? Mais vous le savez bien, tout ce qui est exceptionnel, est difficile à décrire.

Je terminerai ainsi :

C'est de notre devoir, plus particulièrement au sein de l'Académie Culinaire de France, de transmettre et de porter les valeurs, faire vivre le sens du devoir et de l'obligation d'aider son prochain. Nous devrions tous être des enfants de Leopold Mourier. Et si cela n'était pas le cas : Travaillons, travaillons, travaillons mais transmettons.

Merci pour votre écoute.

Joel Veyssiere. 10 septembre 2022.

Archives :
« Le restaurateur Philanthropes de Montjoux au Champs Elysées »
Patrick Grisel- Claude Delclaux

ELOGE du CHEF ALEX HUMBERT **PAR MICHEL GROBON**

Le restaurant « Chez Maxim's », appelé par la suite « le Maxim's de Paris » a été au tournant du siècle, le restaurant le plus fameux de la planète, fréquenté par les célébrités et les grands de ce monde. Il a été le symbole de la fête, de l'élégance et du raffinement dans un inestimable décor Art Nouveau. On a retenu le prénom du maître d'hôtel Albert qui a soigneusement sélectionné la clientèle, le nom du propriétaire à l'époque, M. Louis Vaudable qui a établi deux autres enseignes à l'étranger, une aux USA, l'autre au Japon, copies conformes du 3, Rue Royale.

Mais l'exceptionnelle cuisine qui a valu à l'établissement une troisième étoile Michelin en 1953, est due à une remarquable brigade dirigée par Monsieur Alex Humbert. Si toute une jeune génération de cuisiniers a désiré travailler sous les ordres du maître et nous citerons Pierre Troisgros, Jean, son frère, qui a fait l'ouverture du Maxim's de Tokyo, Guy Legay, Raymond Casau, Michel Bourdin, Michel Peignaud, Michel Guérard, Michel Grobon à qui il a confié les rênes du Maxim's de Chicago à la suite de Pierre Orsi, le pâtissier Raymond Delizi et Michel Menant qui fut son digne successeur, par contre, le nom d'Alex Humbert, ce grand chef, baptisé « Prince des Sauciers » par Simon Arbellot, du Guide Kléber, qui a passé plus de vingt ans dans la cuisine du Maxim's n'a pas vu son nom briller à l'international comme ceux de Bocuse, Robuchon, Guy Savoy, Gagnaire ou Ducasse.

Ses plats cependant sont passés à la postérité et font maintenant partie des fleurons de la gastronomie française. Parmi ses recettes mythiques citons la Sole braisée Albert, le Potage Billy Bi, le Canard aux Pêches, la Selle d'Agneau de Behague, dit La belle Otero, la Poularde aux Concombres, la Chartreuse de Perdreaux (35H de cuisson) !, les Coquilles St Jacques au Safran, Le Lièvre à la Royale, Les Pommes de Terre Maxim's, le Soufflé glacé Rothschild et bien sûr les Crêpes soufflées Joyeuse Sophie.

Les jeunes cuisiniers que nous étions, étions, bien sûr, impressionnés par l'aura du prestigieux chef auprès duquel nous avons été recommandé, ainsi que par son aspect sévère. Sa franchise d'expression cachait un homme de cœur, au paternalisme bienveillant. Il nous appelait « petits », nous l'appelions « Monsieur ». Il m'a reçu très simplement assis à la petite table qui lui servait de bureau, où trônait le cahier des menus dont les spécialités du jour étaient calligraphiées ; un téléphone était accroché à proximité. Il passait les commandes à ses fournisseurs de confiance, les invectivant copieusement si les légumes n'étaient pas irréprochables, l'œil du poisson vif, les langoustines frétilantes. Il exigeait le produit de saison, le produit parfait et n'acceptait ni le manque de fraîcheur ni leur indisponibilité.



Placé ce premier jour sous les ordres du chef rôtière, je me souviens du mot d'encouragement qu'Alex Humbert m'adressa à la fin du service. Je n'en demandais pas plus ! Peu importaient les conditions effroyables de travail à l'époque : cuisines en sous-sol, fourneaux tout au charbon, plafond bas, chaleur intense, climatisation inexistante : nos vestes et pantalons étaient trempés jusqu'aux genoux et la coupure l'après-midi... la bienvenue ! Plus rien ne comptait que de faire un service sans faute.

Je suis passé de station en station avant de me voir confier la place de saucier : son domaine d'excellence. 36 sauces au bain marie ! ... 36!!! Chef Humbert avait toujours une petite cuillère dans la poche de sa veste blanche et goûtait approuvant ou suggérant une rectification. Les sauces qui nécessitaient cognac ou porto étaient un vrai challenge car l'alcoolisme avéré d'un certain vieux chef de partie, il fallait remplir son quart en zinc judicieusement caché aux milieux des casseroles et au détriment de la quantité requise pour la recette. Nous apportions à Alex Humbert la bouteille d'alcool entreposée dans le « placard » des liqueurs et il marquait au stylo le niveau sur la bouteille.

Il s'étonnait souvent de ne pas retrouver de goût assez prononcé lors de son contrôle et pour cause !

Nous savions que travailler sous ses ordres était un honneur, nous respections sa rigueur, sa recherche permanente de l'excellence. Il ne répétait jamais deux fois un bon de commande de la salle. Le respect régnait dans la brigade Il avait à cœur de transmettre son savoir et de partager ses connaissances.

Lorsqu'il élaborait ses terrines de bécasses, se rappelle Guy Legay, on pouvait entendre les mouches voler En cuisine l'organisation était minutée : nous prenions tous notre repas ensemble avant le service, assis autour du marbre de la pâtisserie et derrière la table de préparation des légumes. Pour les anniversaires on avait droit à un verre de Suze et de temps en temps un verre de champagne, à la fin d'un banquet spécialement réussi comme celui du Club des Cent, de l'Académie des Gastronomes ou des repas de Gala du vendredi soir où frac et robe longue étaient de rigueur.

Pour retracer la carrière de mon illustre maître, j'ai librement puisé dans le livre d'Henry Clos-Jouve, « 20 ans aux Fourneaux chez Maxim's », écrit avec Georges Prade et édité par Jacques Grancher.

C'est à Mesnil le Rainfray dans la Manche qu'Alex Humbert vit le jour en 1905.

Sa mère, admirable cuisinière d'une maison bourgeoise ouvrit à Paris le restaurant qui porte son nom « Chez la Mère Humbert », puis s'établit à Mâcon à l'Hotel du Charollais. C'est là que le petit Alex encore à l'école trempait ses doigts dans les sublimes sauces de sa maman et fit ses premiers essais aux fourneaux.

Le chef du Bristol, Claude Blanchin le remarqua et l'engagea plus tard dans sa brigade après son certificat d'études. Il poursuivit sa formation au Grand Cercle puis au nouveau Cercle ainsi qu'au Ritz, au Café de Paris et au Restaurant Cabarsur. Après son service militaire à Neuf-Brisac, il épousera Jeannette, « épouse dévouée et collaboratrice compétente », rencontrée à Chateau, petite commune Bourguignonne près de Cluny où il se retirera.. Après la guerre il reprend les casseroles au Grand Condé à Chantilly, partage les saisons d'hiver et d'été entre le Mac Mahon et le Yacht-motor Club. Il y rencontra l'éminent Auguste Escoffier qui le félicita pour une pièce de boeuf bien lardée.

Alex et Jeannette décidèrent en 1937 d'ouvrir leur propre établissement le « Restaurant des Cigognes », rue Croix-Nivert, dans le XVème. Il reçut rapidement deux étoiles au Guide Michelin. Une deuxième adresse au 3, rue de la Bourse, « Le Caneton » s'honora de la présence du « Paris de la mode, des arts et la finance » et reçu les éloges des tout-nouvellement créés chroniqueurs gastronomiques.

C'est en Septembre 1955 que Louis Vaudable appela Alex Humbert et qu'on fréquenta dès lors la prestigieuse adresse de la Rue Royale, non pas pour la richesse de son décor mais pour l'excellence des préparations du chef. Il fut aussi un infatigable ambassadeur de la gastronomie française, faisant le tour du monde, grâce à sa participation aux menus minutieusement préparés pour la première classe de la Pan AM Airline: Nairobi, Karachi, New York, Los Angeles où il reçut « l'Oscar International de la Grande Cuisine », régaland de manière inoubliable, en 1971 à Persépolis, les têtes couronnées et les chefs d'Etat lors des festivités organisées par le Shah d'Iran et Farah Diba, lors de la célébration des 2500 ans de l'Empire Perse. La somptuosité de cette fête fut difficile à égaler!

Respecté de tous ses élèves à qui il a su transmettre sa passion, ses compétences et instiller l'amour du métier, encensé par la critique, adulé de sa clientèle, à qui il a fait vivre des émotions rares et inoubliables, Alex, qui aujourd'hui brillerait sous tous les feux de la médiatisation, ne recherchait pas le « vedettariat » et tout entier consacré à son métier, il nous a laissé cette réflexion : « Le client peut attendre, mais la cuisine, elle, n'attend pas ».

Michel GROBON
Le 10 septembre 2022

DISCOURS D'OUVERTURE DES INTRONISATIONS **DES MEMBRES AUDITEURS ET ASSOCIES** **PAR LE PRESIDENT FABRICE PROCHASSON**

Nous avons avec Mr Bernard VAUSSION et la commission des Admissions, étudié plus de 100 dossiers depuis mars 2020, et aujourd'hui la Promotion Benoit Violier va recevoir beaucoup de très bons candidats. J'appelle tous les parrains à suivre nos nouveaux académiciens, les accompagner pendant au moins 3 ans, à participer aux actions de l'ACF, à être bénévole avec le sourire et régler leurs cotisations.

Merci de porter également notre veste Bragard avec notre insigne ACF aux seize branches symboliques afin de respecter votre engagement et de faire briller notre association, je souhaite vous revoir avec nous rapidement.

Je vais ouvrir maintenant la cérémonie des intronisations d'été 2022 sous la promotion « Benoit VIOLIER ».

Ont été intronisés :

Promotion Benoit VIOLIER

AUDITEURS

NOM	PARRAINS
AGU Benjamin Gérant et Chef du Manoir des 4 saisons St Brieuc	E. JEGU O. DARDE
ALLEGRE Thierry Chef Aryzta	F. PROCHASSON B. ORSINET
CALAVETTA Renaldo Chef Restaurant Renaldo	G. SALLÉ E. FRANCESCHELLI
CHIOTI Evi Chef Restaurant à Chypre	JM. CHEVREUIL E. FRANCESCHELLI
CLAMENT Thomas Chef Ambassadeur de la région Occitanie	F. PROCHASSON J. BILLOD MOREL
CRESTA Laurent Chef le Bistrot de Senlis - 60	J. VEYSSIERE C. LECLOU
DAYOU Pascal Chef Retraité de l'Elysée – Paris 75	B. VAUSSION G. GOMEZ
DE LEPINE Dayne Professeur cuisine Lycée Val de Bièvre	JM. CHEVREUIL JM. FRAMERY
DENIS Olivier Chef	JM. CHEVREUIL B. FEIYUE
FAUVEAUX David Chef Club de Direction siège Monde Accor Hotels	F. PROCHASSON E. FRANCESCHELLI/ O. PERRET
JOUNAULT Pascal Chef chez Lipp	C. LECLOU J. VEYSSIERE
LANGLET Baptiste Chef Restaurant le Carré Blanc – Langeux 22	E. JEGU E. FRANCESCHELLI
LE MAREC Jean Yves Intervenant Culinaire	P. MIECAZE F. MICHEL
LE PADELLEC Nicolas Chef exé de 6 restau (Cooland Gatta Group)	F. PROCHASSON F. POTTIER

MARTIN Alfredo Chef Restaurant Mariette	C. LECLOU J. VEYSSIERE
MERLHIOT Eric Professeur cuisine Lycée Val de Bièvre	JM. CHEVREUIL JM. FRAMERY
NASSIF Nizam Chef Maison des Polytechniciens – Paris 75	F. PROCHASSON S. DEBRACQUE
NAVARETTE Cédric Chef Bateaux Parisiens	G. SALLÉ /L. LE NAOUR F. JAUNAUT
PECHEYRAN Xavier Chef Professeur Lycée F. Rabelais – Dugny 93	G. ROUX P. TERRIEN
POPESCU Nicolas Chef Restaurant Daïma et ambassade de Roumanie	C. LECLOU JL. BUSCAYLET
RENAUX Gwendoline Chef Hélène Darroze Villa La Coste	G. BOR R. FILIPPI
SIKORA Eric Chef Ecole Cuisine Mode d'Emploi Th. Marx	F. PROCHASSON Th. MARX /F. MADALA
TOZZATO SAADI Lucas Nestlé Professional	F. PROCHASSON G. RADIX
TULMETS Stéphane Professeur cuisine Lycée Val de Bièvre	JM. CHEVREUIL JM. FRAMERY
VALLAZZA Marcel Chef Conseil Départemental de l'Hérault	F. MASDEVALL J. BILLOD-MOREL/Ph. SALOMON
VILLECHALANE Gilles Bateaux Parisiens (Sodexo)	G. SALLÉ CH. LECLOU
ASSOCIE	
FOURNIS Emmanuel Prof Restaurant, Maitre d'hôtel et Sommellerie	F. PROCHASSON B. VAUSSION



Benjamin Agu



Renaldo Calavetta



Thierry Allègre



Evi Chioti



Thomas Clament



Laurent Cresta



Pascal Dayou



Dayne De Lépine



Olivier Denis



David Fauveaux



Pascal Jounault



Baptiste Langlet



Jean Yves Le Marec



Alfredo Martin



Nicolas Le Padellec



Nicolas Popescu



Marcel Vallazza



Emmanuel Fournis



Eric Merhiot



Gwendoline Renaux



Gilles Villechalane



Jérôme Léniaud - Partenaire



Nizam Nassif



Erick Sikora



Cédrick Navarette



Lucas Tozatto



Xavier Pecheyran



Stéphane Tulmets

SURPRISES POUR UN DEPART A LA RETRAITE



Pascal Guigueno et Hicham Rachidy



Le Président, Eric Jegu, Yamina Battelier, Georges Roux et Xavier Rousseau

DISCOURS DU PRESIDENT FABRICE PROCHASSON

Je souhaite, au nom du Président d'Honneur Gérard DUPONT, de ses différents bureaux et de mes anciens Secrétaires Généraux, vous remercier de votre bienveillance envers l'ACF et ses 1500 membres en France et à l'international. Merci pour ces 28 années passées avec eux.

Je vais demander à Stéphane DEBRACQUE, Pascal GUIGUENO et Xavier ROUSSEAU de dévoiler les surprises que nous vous avons réservées : Un Salmanazar de Champagne Piper Heidsieck, Un maillot de Football d'un joueur probablement Ballon d'Or 2022 de l'Equipe de France, le livre Loiret et Gourmandises et une cagnotte d'un montant de 1500 €.

Vous avez souhaité rester avec l'ACF en qualité de bénévole et c'est un plaisir de vous l'accepter.

Bonne continuation !

LE COCKTAIL

C'est un magnifique buffet organisé par Stéphane DEBRACQUE qui clôture cette belle cérémonie. A ses côtés pour l'épauler les Partenaires et des membres de l'Académie.



Benjamin Raymond – Le borvo



Alain Caddy



Stéphane Debracque et Franck Guillou - Autret



Thierry Allègre, Bertrand Orsinet et Geoffrey Mory – Coup de Pâtes



Hicham Rachidy et Pascal Guigueno



Cédric Navarette, Laurent Le Naour, Fernando Ramos et Gilles Villechalane



Eric le Baron – Anthès et Jean Marc Evrard



Pierre Koch - Bridor



Victor et Benoit Chemineau



Fabrice Prochasson, Thy et Jo Le Norcy



Régis Garnaud et Daniel Bertrand



Gérard Sallé et Laurent Le Naour



Fabrice Prochasson et Hicham Rachidy



Bertrand Orsinet et Dayne Delepine



Alain Caddy et Laurent Gondry – après l'effort le réconfort

REUNION MENSUELLE DU 6 OCTOBRE 2022

MASTER CLASS

ENODIS – FLEURY MEROGIS

Etaient présents :

Messieurs : Th. ALLEGRE, Ph. ASTRUC, Ch. BLEUZE, A. BLONDIAUX, P. BODART, P. BOUDET, A. CADDY, JM. CHEVREUIL, C. CHITTENDEN, JM. COURTAUT, P. DAYOU, D. DE L'EPINE, S. DEBRACQUE, R. DEMONCY, JM. EVRARD, M. EVRARD, E. FASOLI, D. FAUVEAUX, JM. FRAMERY, E. FRANCESCHELLI, JC. GOBET, E. LEGENDRE, M. LEGENDRE, S. LEHUEDE, C. MARSAL, E. METIVIER, G. MORY, C. PEUCHAUD, F. POTTIER, F. PROCHASSON, Y. RAPHAEL

A l'ordre du jour :

- Accueil du Président
- Le calendrier des événements à venir
- La remise de la Coupe d'Or Marius Dutrey
- Le Trophée Passion

La séance est ouverte à 16h00 par Stéphane Debracque, qui passe la parole à Stéphane Lehuédé pour une présentation d'ENODIS.

Puis intervient Eric FASOLI, Oenoptimo.

Pour le dîner :

- sur la St Jacques et le rôti de bœuf – mise en valeur d'un grand vigneron au travers d'un blanc et d'un rouge
- sur l'Omble chevalier – mise en valeur d'un cépage méconnu mais bien travaillé
- sur le dessert - mise en valeur d'un vin très confidentiel produit à partir d'une région et d'un cépage mondialement connu

Cet événement sera réalisé avec la participation de Stéphane DEBRACQUE, Enzo FRANCESCHELLI, Jean Michel CHEVREUIL, Jean Michel FRAMERY, Pascal DAYOU, Patrice BOUDET et Emmanuel FOURNIS.



Alain Caddy, Stéphane Debracque, Philippe Astruc



Carlos Marsal, Enzo Franceschelli, Pascal Dayou



MENU

Apéritif

by Stéphane Debracque

Mise en bouche

**La St Jacques et champignons des bois,
jus de livèche et pomme verte, terre végétale**
by Enzo Franceschelli, Pascal Dayou et Thierry Allègre

Omble chevalier au vert

Tomates de Laurent Berrurier / Légumes verts Bonduelle
By Stéphane Debracque et un Académicien

Rôti de bœuf en Air Pulsé à la Sonde à Cœur avec Fumaison incorporée

by Stéphane Lehuédé et Jean Michel Chevreuil

Le pain de Fabrice Pottier

Tarte fine aux Pommes - pré-dessert au Merrychef

by Stéphane Lehuédé et Jean Michel Chevreuil

Master Class

**Pomme en trompe l'œil, crumble,
sauce caramel salé au beurre d'Isigny**
by Geoffrey Mory



Stéphane Debracque, Fabrice Prochasson et Patrice Boudet



Enzo Franceschelli



Eric Legendre



Jean Michel Framery et Dayne De Lépine



TCHIN BAIJIU

Partenaire Officiel de l'Académie Culinaire de France

Spiritueux chinois

-20%

~~119.00€~~
95.20€*

FENJIU Blue Flower 30
Alc. 48% vol. / 500ml



~~69.80€~~
55.80€

FENJIU Blue Flower 20
Alc. 42% vol. / 500ml

~~31.50€~~
25.20€

Bamboo Green 5
Alc. 38% vol. / 500ml



~~19.80€~~
15.80€*

MEIJIAN Alcool à la prune
Alc. 12% vol. / 750ml

*Nous vous proposons en exclusivité
-20% sur une sélection de produits*

*Prix retail.

**Prix distributeurs et restaurateurs disponibles

***Pour toute commande, veuillez vous adresser à Mme. Sylvie SUNG :
sylvie@tchinbaijiu.fr / 07 82 92 27 33



法鑫酒业
TCHIN MARKETING ET COMMERCE



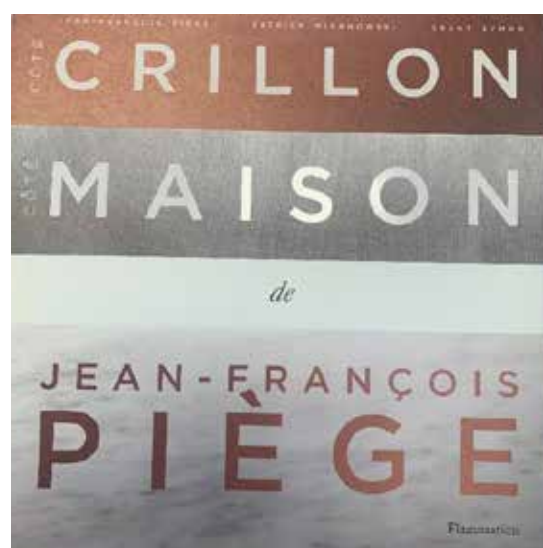
Notre bibliothèque s'est enrichie de :

Offert par Bernard VAUSSION

- Cuisine en décalage horaire – Menu Fretin
- Le Gavroche Cookbook de Michel Roux Jr – Simon Hopkinson

Offert pour le prix Spirit

- Fran et Ava de Géraldine Maillet – Fayard
- Randos vin en Suisse de Ellen Wallace – Helvetiq
- A la poursuite de la Toque Dorée de Michèle Villemur – Ramsay
- L'Épicerie du Monde de Pierre Sangaravélou et Sylvain Venayre – Fayard
- Un Rhum averti en vaut deux – Larousse
- Les paysages du Cognac – Inventaire
- Recettes gourmandes des fruits & légumes de nos territoires de Guillaume Gomez – Cherche Midi
- Crillon Maison de Jean François Piège – Flammarion



PROGRAMME DE TRAVAIL

- 4 – 5 – 6 et 7 NOVEMBRE 2022

TROPHEE PASSION



- 5 JANVIER 2023

PARTAGE DE LA GALETTE DES ROIS



Document de diffusion interne réservé aux membres de l'Académie Culinaire de France

Directeur de la Publication – Fabrice PROCHASSON

Comité de Rédaction – Fabrice PROCHASSON – Yamina BATTELIER

Rédaction et Mise en page – Yamina BATTELIER

Académie Culinaire de France
Association Loi 1901
32 rue de Paradis – 75010 Paris - Tél : 01 47 03 37 08

ac@academieculinairedefrance.fr
www.academieculinairedefrance.fr

ISSN 1296-3259

Dépôt légal n° : 657857

Imprimé chez : FEM IMPRIMEURS (94600 Choisy-le-Roi) – Tél.01 48 84 25 26 – www.femimprimeurs.com