CONGRES 2023

DÉLÉGATION ÉTATS-UNIS & CANADA

RAPPORT DES 3, 4 & 5 FÉVRIER 2023

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513

ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com

Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Académie Culinaire de France

COCKTAIL JEAN JACQUES DIETRICH, le 03 Février 2023

- Consulat Général de France a New York
  - | *934 5th Avenue, New York, NY 10021*

LA JOURNÉE DU PARTAGE DU SAVOIR FAIRE, le 04 Février 2023

- Institute of Culinary Education, New York City
  - | *225 Liberty Street 3rd floor, New York, NY 10281*

LE DINER DE CHASSE ET DE L'AMITIÉ ACF/MCF/SCP, le 05 Février 2023

- Ritz Carlton NoMade, Mew York City
  - | *25 West 28th Street, New York, NY 10001*

Bistro Vendôme · ICE Institute of Culinary Education EST. 1975 · Maîtres Cuisiniers de France · Liberté • Égalité • Fraternité République Française Consulat général de France à New York · The Ritz-Carlton

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Académie Culinaire de France

COCKTAIL JEAN JACQUES DIETRICH, le 04 Février 2022

Consulat Général de France à New York

| 6 Pm to 9 Pm

Bistro Vendôme

ICE Institute of Culinary Education EST. 1975

Maîtres Cuisiniers de France

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
CONSULAT GÉNÉRAL DE FRANCE À NEW YORK

THE RITZ-CARLTON

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

COCKTAIL JEAN JACQUES DIETRICH, le 04 Février 2022

- Consulat Général de France à New York
  - | 6 Pm to 9 Pm

- 6:00 | Arrivé des invités
- 6:30 | Mot de bienvenue
  - Président délégue (Mr Sebastien Baud)
  - Président d'honneur (Mr Jean-Louis Gerin)
- 6:35 | Mot de bienvenue
  - Consul Général de France (Mr Jeremie Robert)
- 6:45 | Mot du Président monde de l'ACF (Mr Fabrice Prochasson MOF)
  - Président Delegue MCF (Mr Jean louis Dumonet)
  - Président Société Culinaire Philanthropique (Mr Pascal Guillotin)
- 7:35 | Présentation Diplôme Partenaire.
- 7:45 | Intronisation nouveaux académiciens 2023
- 9:00 | Fin du cocktail
- Soiree Libre

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Mot de bienvenue M. Sebastien Baud Président Délégué USA &

Bienvenue a tous à notre 8e congrès annuel.
Comme chaque année, c'est un grand plaisir pour moi de vous revoir, et c'est un honneur que d'accueillir chacun d'entre vous au nom de notre association.
Merci, A vous tous, Membres, Partenaires & Amis d'être avec nous et d'avoir participé au succès de notre 8ème congrès annuel 2023, Merci à nos trois associations le Maître Cuisinier de France et la Société Culinaire Philanthropique pour leur participation et la continuité d'une amitié qui dure.
Notre congrès est un de ces moments d'échanges et de partage de nos objectifs communs et de nos savoir-faire, un lieu où nous nous retrouvons tous, membres, partenaires, collègues et amis, même quand c'est difficile, même quand nous sommes tellement occupés dans notre la vie, nos affaires et nos obligations, nous trouvons le temps pendant notre week-end de nous retrouver et d'être ensemble dans cette grande ville de New York, partager ensemble ces moments de convivialité et bien sûr de bons petits plats. Le programme qui nous attend ce week-end sera riche. Découverte, innovation, partage et amitié seront au cœur de ces 3 jours et j'espère qu'ils vous plairont.
Cette année nous fêtons les 140 ans de Notre Académie Culinaire de France, notre mission et notre objectif restent les mêmes, transmettre notre savoir est notre priorité pour que la future génération de chefs reste forte et tout cela vous vous le devez grâce à vous tous membres et partenaires, merci pour votre soutien car il est si important pour la gastronomie française et notre artisanat.
Notre délégation aujourd'hui est incomplète. Nous avons perdu un proche et ami, le Chef Roland Mesnier. Roland nous a quittés trop tôt en 2022. Sa passion et ses amitiés resteront à jamais dans nos cœurs, mes sincères pensées vont à sa famille et ses amis.
Je tiens à remercier et à féliciter tous les bénévoles, votre conseil d'administration qui contribuent à faire de ce congrès un succès. Cela ne serait pas possible sans vous tous et je félicite et souhaite la bienvenue à nos nouveaux intronisés et aux lauréats de cette année.
Merci à tous, pour votre engagement, votre fidélité et pour la préservation, l'amélioration et la promotion de l'Art Culinaire Français.

Welcome Word Mr Fabrice Prochasson MOF President World ACF

Chères Académicien, partenaire et invités

Profitant de ces premiers jours de Janvier 2023, j'ai l'honneur de vous présenter mes Meilleurs vœux pour cette nouvelle année 2023, en vous espérant pour vous et votre famille, une santé de fer, de la prospérité, de la passion dans vos projets, plus de paix dans le Monde et dans notre beau pays la France, une année passionnante pour notre Académie Culinaire de France avec de la fraternité entre tous les Académiciens et dans votre vie personnelle.

C'est avec une grande reconnaissance que je vous remercie de votre soutien tout au long de mon second mandat de Président de notre association l'Académie Culinaire de France. Nous sommes dans le troisième tour des élections pour élire le nouveau Président ACF le 18 février, vous comprendrez donc que j'exerce depuis le 1 er janvier 2023 le droit de réserve, car je suis le seul candidat à me présenter depuis l'élection des 15 nouveaux membres du bureau .

L'Académie se porte bien avec ses 140 ans et cet anniversaire nous allons le fêter dignement jusqu'au 31 décembre 2023 en France et sur les 5 continents.

Je profite de cette liberté d'expression avant vôtre congrès des 3,4,5 février à New York, pour remercier les fondateurs de l'ACF et notre créateur Mr Joseph Favre un Suisse du Valais qui avaient créée en 1883 une nouvelle association l'Académie Culinaire de France.
Une belle idée partagée avec des intellectuels, des médecins et professeurs de cuisine, de journalistes et de cuisiniers illustres, leurs rêves ! que la cuisine ne reste pas un art élitiste ou « Instagram able » mais que l'Académie devienne une science comme la Médecine, ou l'Académie Française des lettres .

140 ans après l'ACF existe toujours, et surtout depuis 6 mois elle est présente sur les 5 continents avec plus de 1500 membres et j'en suis très fier, car nous sommes présents dans une vingtaine de pays dont 7 délégations USA-CANADA, Mexique et Caraïbe, Le Japon, Le Chili avec 4 antennes rattachées, la Belgique-Luxembourg, le Maroc, l'Australie.

L'Académie s'est transformée depuis 9 ans en élisant pour la première fois un membre auditeur en situation de Handicap en France, un chef Chinois auditeur en France, et ne pas oublier il y a 2 ans une première femme cheffe Académicienne membre titulaire.

J'ai apporté le Trophée Bernard Loiseau avec Dominique Loiseau à l'ACF, et ce fut un grand succès. Avec Laurent Drunat nous avons créé un trophée culinaire « Les Ulys » réservé aux jeunes cuisiniers en situation d'handicap et autistes qui aurait pu croire cela en 1883 !
Avec Olivier Darde sur le salon Serbotel nous avons créé avec Romain Colluchi et les restaurants du Cœur le Trophée Cook &Cœur,
Associant un jeune en difficulté de la rue, un jeune talent de la cuisine et un coach chef renommé.

J'ai permis l'ouverture de 4 nouvelles délégations La Suisse, la Belgique-Luxembourg, le Chili avec 4 antennes, et le Maroc…

Oui j'assume parfaitement, l'ACF a un rôle sociétal, tout en écrivant l'histoire de la cuisine Française dans le Monde, car nos académiciens cultivent l'excellence à la Française en France comme au Japon avec nos 240 membres, et aux USA- CANADA etc…en gardant leur ADN, et en gardant une image forte d'une association solide avec des chefs engagés professionnels et solidaires, et ont toujours le devoir de bien nourrir la population de notre planète.
Nos Académiciens sont exemplaires car ils ont de la bienveillance et l'obligation de transmettre notre savoir faire culinaire afin de ne pas casser la chaine de l'apprentissage et de l'éducation à travers le monde...

Notre Académie rayonne aux USA-CANADA et dans le monde entier, et mon ambition sera de continuer à travailler avec vous acadmiciens des USA -CANADA, votre bureau et Sébastien BAUD, pour développer notre image et notre notoriété à travers les USA et le CANADA si je suis élu président ACF pour un Troisième mandat.

Le trophée Passion 2022 a été un grand succès. Il apportait une vraie innovation avec une épreuve revenue sur le salon Equp'hôtel, mais ce fût un travail long et difficile à mettre en place à cause de la sortie du Covid-19, félicitation à votre équipe USA de jeunes femmes talentueuses et très motivées, elles ont marqué le jury international et les Présidents par leur complicité et bon travail d'équipe !

L'Académie devait reprendre sa place, et être leader dans le monde par son histoire datant de 1883, et depuis 9 ans, le travail réalisé par toutes les antennes et délégations internationales payent, mon engagement auprès de vous, la nouvelle charte graphique, le développement des actions régionales Françaises et Internationales ont valorisé votre travail à tous, à toutes, merci à Jean Louis GERIN d'avoir créé la journée du savoir-faire à New York avec nos partenaires, c'est une belle idée à développer.
Nous avons donné l'envie à de nombreux grands chefs de nous rejoindre dans chaque délégation, et nous sommes à nouveau écouter par les institutions, ou Consulat et Ambassades françaises merci et félicitations ….

Je vous remercie de votre écoute, de votre soutien pour permettre à notre Académie Culinaire de France de rester cette grande Dame, cette grande association qui représente les valeurs de l'Excellence et de l'Art gastronomique Culinaire Français à travers le Monde et surtout dans votre délégation USA-CANADA.

Bonne année à toutes et à tous.

Fabrice PROCHASSON
Membre Emérite
Président Académie Culinaire de France
Meilleur Ouvrier de France
Chevalier dans l'Ordre de la Légion d'Honneur

Nous fêtent les 140 ans de l'Académie Culinaire de France.
140 ans d'enseignement des fondamentaux de la Cuisine Française tout en enregistrant de nouvelles techniques.
Notre énoncé de mission en tant qu'Académiciens est de transmettre nos connaissances, anciennes et nouvelles, au sein des 16 branches épicuriennes représentées par la médaille ACF. Du garde-manger au chocolatier en passant par nos familles élargies de vignerons, fromagers et nutritionnistes, notre mission est aujourd'hui plus précieuse que jamais. L'Académie Culinaire de France accueille les candidats dans tous ces métiers quel que soit leur pays d'origine. Ici ACF-USA regroupe des chefs américains, français, belges, japonais, italiens et allemands, nous sommes fiers de ce melting pot.
La compétition culinaire est l'un de nos objectifs et cela ne serait pas possible sans la générosité et le soutien de nos partenaires. A eux un grand merci – aux futurs compétiteurs représentant ACF-USA : Go, Go, Go !
Nos trois associations, Académie Culinaire de France, Maître Cuisinier de France et Société

Culinaire Philanthropique partage les mêmes valeurs, mais a un ADN différent. Suivre nos énoncés de mission individuels tout en travaillant ensemble nous rend plus forts et plus visibles dans ce grand pays que nous appelons chez nous.
Je lève mon verre à chacun de vous, ainsi qu'à vos proches, en vous souhaitant un délicieux congrès, journée du Partage et Dîner de Chasse et de l'Amitié.

President d'Honneur Jean-Louis Gerin

Maîtres Cuisiniers de France

Chers présidents, Fabrice et Sébastien, chers amis de l'Académie Culinaire de France, et des Maîtres Cuisiniers de France.
Je suis très heureux d'être présent avec vous cette année; d'autant plus que nous célébrons les 140 ans de l'Académie Culinaire de France.
Comme les années précédentes, je suis sûr que ce seront 3 jours formidables de travail et de fête.
A la rencontre de vous tous, les nouveaux intronisés au consulat pour le cocktail Jean-Jacques Dietrich ; participer à "La Journée du Savoir" initiée par notre Président d'Honneur de l'Académie, mon ami Jean-Louis Gerin, et se terminer par un de ces grands dîners de l'amitié entre nos 3 associations, ACF, MCF, SCP, sera mémorable.

Merci à tous de nous avoir rejoint, et particulièrement à toutes les équipes qui ont tout mis en place pour notre plus grand plaisir.
Profitez d'un week-end agréable et délicieux avec des amis!

President Delegue Jean-Louis Dumonet

Société Culinaire Philanthropique

Depuis 1865, la mission originelle de la Société est d'apporter l'unité et l'amitié aux artisans des arts culinaires. Historiquement, la société a fourni une communauté aux chefs français immigrés à New York qui étaient nouveaux dans leur environnement. Depuis, notre mission s'est élargie pour inclure des membres de tous horizons culinaires et dynamiser l'art culinaire français aux États-Unis. Des concours de salon aux bourses d'études pour les jeunes chefs dans les instituts culinaires, la Société reste fidèle à ses valeurs fondamentales et accueille de nouveaux membres à ce jour. , Fabrice et Sébastien, chers amis de l'Académie Culinaire de France, et des Maîtres Cuisiniers de France.

Je suis très heureux d'être présent avec vous cette année; d'autant plus que nous célébrons les 140 ans de l'Académie Culinaire de France.

Comme les années précédentes, je suis sûr que ce seront 3 jours formidables de travail et de fête.

A la rencontre de vous tous, les nouveaux intronisés au consulat pour le cocktail Jean-Jacques Dietrich ;

Plus récemment, nous avons été heureux d'assister l'Académie Culinaire de France lors des Trophées Jean Jacques Dietrich et de parrainer un soutien durable aux futures générations de chefs. Il est essentiel que l'Académie Culinaire de France, Maître Cuisiniers de France et la Société Culinaire Philanthropique continuent à travailler ensemble. Nous partageons tous la même philosophie et pouvons nous efforcer de maintenir la tradition culinaire française et l'art de la cuisine aux États-Unis.

Nous, à la Société, sommes fiers de faire partie des congrès festifs de l'Académie Culinaire de France. Nous vous félicitons tous pour vos 140 ans et souhaitons à tous un fantastique week-end de gastronomie et de camaraderie.

President Pascal Guillotin

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Bienvenue et félicitations à nos nouveaux intronisés

Promotion " 2023 Chef Bernard Cretier "

Promotion " 2023 Chef Bernard Cretier "

Chefs	Position	Establishement	Garant n°1	Garant n°2
Laurent Dupal	Chef / Owner Patissier	Ceci-Cela Bakery	Pascal Petiteau	Pierre Landet
Adam Monette	Executive Chef Instructor	Northwest Career & Technical Center	Jean-Louis Gerin	Sylvain Leroy
Jean-Marc Heim	Executive Chef Consultant	Private Chef	Jean-Jacques Bernat	Sebastien Baud
Ray McCue	Executive Chef Instructor	Johnson & Wales university	Laurent Richard	Gilbert Stanfield
Christopher Arturo	Executive Chef Instructor	Institute of Culinary Education	Sebastien Baud	Luc Holie
Sebastien Giannini	Executive Chef	Private Residence	Gerard Bertholon	Stephane Grattier
Eric Bonnetain	Restaurant Owner	Bread & Vine Bakery	Herve Riou	Florian Bellanger
Alexandre Mur	Executive Chef / Owner	Ocabanon	Michel Pombet	Sylvain Leroy
Romain Dufour	Executive Chef Boulanger	Eurogerm KB	Stephane Grattier	Fabrice Guinchard
Sylvain Rivet	Executive Chef /Owner	Renaissance Patisserie	Eric Frechon MOF	Christophe Joignant
Matthieu Cartron	Executive Pastry Chef / Owner	Croquantine de Matthieu	Sylvain Leroy	Jean Jacques Bernat
Patrice Mick	Executive Chef	Norvegian Cruise Line	Guy Santoro	Didier Lailheugue
Eric Bilodeau	Executive Pastry Chef	Novegian Cruise Line	Didier Lailheuge	Sylvain Leroy
Noemie Tessier	Executive Pastry Chef	Angelina Bakery	Eric Bertoia	Aurelien Dufour
Remi Lorgoulloux	Executive Chef	La Bonne Franquette	Jean-Jacques Bernat	Eric Girerd
Romano Calogero	Corporate Pastry Chef	Paris Gourmet	Erci Bertoia	Sylvain Leroy
Aurelien Revil-Signorat	Executive Pastry Chef	Montage, Los Cabos	Fabrice Guinchard	Xavier Salomon
Frederic Morineau	Executive Chef	Ritz Carlton	Xavier Salomon	Gerard Bertholon
Chefs	**Position**	**Establishement**	**Garant n°1**	**Garant n°2**
Xavier Dahan	Executive Chef	Double Tree By Hilton	Olivier Perret	Bertrand Jeanson
Florimond Hannoteau	Executive Chef	Hotel Montville, Montreal	Olivier Perret	Gregory Faye
Gauthier Geffroy	Executive Chef	La Cloche a Fromage, Montreal	Olivier Perret	Gregory Faye
Daniel Craig	Executive Chef	Westin Harbor Castle Toronto	Olivier Perret	Gregory Faye
Olivier Tourrette	Fromager	La Cloche a Fromage, Montreal	Frederic Cyr	Olivier Perret

Promotion " 2023 Chef Bernard Cretier "

Chef Xavier Dahan

Chef Florimond Hannoteau

Chef Gauthier Geffroy

Chef Daniel Craig

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Xavier Dahan

PARRAINS | Olivier Perret | Bertrand Jeanson

Executive Chef
Double Tree / Hilton
Montreal, Canada

- 2004 - 2006 Baccalauréat en Gestion et Comptabilité - Lycée Perier - Marseille - France
- 2006 - 2007 (BEP) Ecole d’hôtellerie de Provence - Marseille - France
- 2008 - 2010 Brevet de Technicien Supérieur en Art culinaire, de la table et du service École Hôtelière de Provence - Aubagne
- 2010 - 2010 Chef de Partie - Hôtel 3 étoiles Restaurant le RUESCO - Corse - France
- 2010 - 2012 Sous Chef - Aubaine restaurant - Londres, Angleterre
- 2012 - 2013 Chef de Partie - Hotel Manali - Courchevel - France
- 2013 - 2014 Chef de Partie - Restaurant " O'2 pointus " - Marseille - France
- 2019 - 2020 Sous Chef - InterContinental Montreal - Montréal, QC
- 2020 - 2021 Chef Quartier Général – Montréal, QC
- 2021 - 2022 Chef Bivouac – DoubleTree par Hilton Montréal – Montréal, QC
- 2022 - Executive Chef – DoubleTree par Hilton Montréal – Montréal, QC

Dans ces Propres Mots: Il serait pour moi un honneur de représenter la gastronomie française et de faire rayonner l'art culinaire Français à l'étranger. De faire partie de l'académie me permettrait d'échanger des idées avec des professionnelles du métier qui ont un bagage d'expérience enrichissant et qui sont passées par les plus belles institutions. La mission de l'académie m'interpelle notamment quant à l'implication dans la communauté et la transmission de la gastronomie française et de notre culture aux autres. En tant que membre, mon engagement et mon implication seront animés par la passion du métier qui m'habite depuis plus de 15 ans. Mes racines et mes bases de la gastronomie française font partie de ma signature culinaire à l'étranger et ma participation à l'académie culinaire de France me permettrait de les préserver tout en restant ouvert aux nouvelles tendances.

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Florimond Hannoteau

PARRAINS | Olivier Perret | Gregory Faye

Executive Chef
Hotel Montville
Montreal, Canada

- 2010 - 2011 **APPRENTISSAGE** - LE MOUTON BLANC - BELGIQUE
- 2015 - 2016 **CHEF**- ANGUS - LILLE - FRANCE
- 2016 - 2017 **CHEF -** CHEZ NICO - MOUSCRON - BELGIQUE
- 2016 - 2017 **EXECUTIVE CHEF** - BASTIDE 48 - LILLE - FREANCE
- 2017 - 2018 **EXECUTIVE CHEF** - WHY HOTEL - LILLE - FRANCE
- 2019 - 2021 **EXECUTIVE CHEF** - IKANOS - MONTREAL - CANADA

- MENTORS / MARC SAUNIER / CONSTANT MENTZAS

Dans ces Propres Mots: Depuis plus d’une dizaine d’années je vis de ma passion, la cuisine, et je ne pourrai vous citer toutes mes motivations tant elles sont variées. Ma première motivation est de faire plaisir à mon prochain, et pour cela, faire partie d’une association me permettrait d’avoir des conseils, de ceux qui sont passés avant moi dans le monde de la cuisine et qui ont beaucoup à m’apprendre, je suis certain qu’en ce sens, l’Académie me pousserait à devenir meilleur encore. Ma deuxième motivation est de transmettre le savoir, pour les générations futures, afin de perpétuer nos connaissances et faire rayonner la cuisine française, il est donc très pertinent pour moi d’intégrer une association culinaire, pour transmettre ce que je peux transmettre en termes de connaissances culinaires. Enfin, je pense qu’après les péripéties dues à la Covid-19 ainsi que tous nos challenges à relever dans le futur comme le manque de main d’œuvre criant dans notre profession, nous avons le devoir d’unir nos forces afin de trouver des solutions, de réinventer notre profession afin de nous permettre de faire briller notre belle famille comme il se doit.

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Gauthier Geffroy

PARRAINS | Olivier Perret | Gregory Faye

Executive Chef
Restaurant La Cloche a Fromage Montreal
Montreal, Canada

- 2009 - 2011 **BTS HOTELLERIE RESTAURATION** / INSTITUT ST PIERRE / BRUNOY / FRANCE
- 2005 - 2008 BACCALAUREATE HOTELLERIE RESTAURATION / INSTITUT ST PIERRE / BRUNOY / FRANCE
- 2011 - 2012 **DEMI-CHEF DE PARTIE** / LE ROYAL MONCEAU / PARIS / FRANCE
- 2014 - 2016 **CHEF DE PARTIE** / LE RENOIR / MONTREAL / CANADA
- 2016 - 2017 **ROTISSEUR** / MAISON PAUL BOCUSE / LYON / FRANCE
- 2018 - 2018 3EME AU CONCOURS OLIVIER ROLLINGER
- 2019 - 2020 **CHEF DE CUISINE**/ LA PRUNELLE / MONTREAL / CANADA
- 2020 - **CHEF DE CUISINE** / LA CLOCHE A FROMAGE / MONTREAL / CANADA

Dans ces Propres Mots : J’ai débuté dans la restauration à l'âge de 15 ans en intégrant l'Institut St Pierre dans l'Essonne en France afin de passer mon bac technologique, puis j'ai continué avec un BTS. J'ai tout de suite été passionnée, cette passion ne cesse de grandir en moi, et elle évolue au fil de mes expériences. Aujourd'hui je me retrouve dans un cadre qui me permet de faire découvrir la gastronomie française aux clients. Je m'efforce chaque jour de représenter au mieux cet héritage culinaire, que plusieurs chefs m'ont transmis au fil des années. Au cours de mon parcours professionnel, j'ai côtoyé plusieurs Meilleurs Ouvriers de France, travaillé dans des palaces, des restaurants étoilés, des brasseries, des restaurants familiaux, des hôtels particuliers afin d'explorer différentes facettes de notre métier. Je propose régulièrement à mes clients de déguster des classiques français, toujours dans la tradition par envie et plaisir de partage. De mon point de vue, il est essentiel de partager ces arts avec mes clients. Pour moi, la qualité et la technique sont deux choses très importantes. Et cette autodiscipline me permet de donner une très bonne image de la gastronomie française à mes clients et collaborateurs. Depuis mon arrivée au Canada, je défends l'art culinaire français tout en incluant les produits du terroir québécois. C'est aussi développer la gastronomie française, savoir l'adapter selon la région où l'on se trouve. Rejoindre l'Académie Culinaire de France me permettrait d'échanger avec d'autres chefs en Amérique du Nord, de partager des idées et d'apporter de nouvelles pistes de réflexion pour continuer et maintenir le haut niveau que la France a toujours eu dans le monde de la gastronomie.

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Daniel Craig

PARRAINS | Olivier Perret | Gregory Faye

Executive Chef
Westin harbor Castle, Marriott Hotel
Toronto, Canada

- 2002 - 2003 **COOK TRAINING CERTIFICATE** / CAMOSUN COLLEGE / VICTORIA / CANADA
- 2006 - 2007 CHEF DE PARTIE / THE FOUR SEASON / SYDNEY / AUSTRALIA
- 2007 - 2007 CULINARY DIPLOMA / LE CORDON BLEU / PARIS / FRANCE
- 2007 - 2008 **SENIOR SOUS CHEF** / ABBAYE SAINT AMBROIX / BOURGES / FRANCE **MICHELIN
- 2008 - 2014 EXECUTIVE CHEF / DELTA BURNABY HOTEL / BURNABY / CANADA
- 2014 - 2016 EXECUTIVE CHEF / DELTA TORONTO HOTEL MARRIOTT / TORONTO / CANADA
- 2016 - 2018 **EXECUTIVE CHEF** / THE RITZ CARLTON / TORONTO / CANADA
- 2018 - 2019 EXECUTIVE CHEF / DELTA GRAND OKANAGAN MARRIOTT / TORONTO / CANADA
- 2019 - 2019 EXECUTIVE CHEF / THE WESTIN HARBOR CASTLE, MARRIOTT / TORONTO / CANADA

- MENTORS / FRANCOIS ADAMSKI MOF & Winner Bocuse d’or 2001 / CRAIG STONEMAN
- 2005 et 2006 chaine des rôtisseurs jeunes commis competition in Adelaide Australia : 1st prize
- 2013 British Colombia competition : 1st prize winning Team
- 2013 Vancouver roasted competition : 1st prize
- 2015 British Colombia chef of the year
- 2016 Bocuse d’or National Competitor 2nd place
- Bocuse d’or Team Member 2013, 2017, 2019, 2021, 2013
- 2017 Marriott ace Award Best executive Chef of Canada

Dans ces Propres Mots : Je viens par ces quelque mots exprimer mon intérêt le plus sincère à devenir membre de L'Académie Culinaire de France. J'ai été approché par un cher ami et membre, Gregory Faye et plus tard, Olivier Perret à propos de l'opportunité de devenir membre de ce prestigieux groupe de chefs. J'ai été extrêmement honoré d'avoir été invité dans mon intérêt à me joindre et à avoir l'opportunité de devenir un membre à part entière. Ayant eu la grande chance de travailler en France de 2007 à 2009, je suis tombé amoureux de la cuisine et de la culture françaises. Depuis, je suis retourné en France à de nombreuses reprises dans le cadre professionnel et de loisirs. Je serais vraiment honoré de devenir membre de L'Académie Culinaire de France pour aider à défendre, protéger et transmettre l'art culinaire français ici à Toronto et partout au Canada.

Promotion " 2023 Chef Bernard Cretier "

Fromager Olivier Tourrette

Chef Noemie Tessier

Chef Laurent Dupal

Chef Adam Monette

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Olivier Tourrette

PARRAINS | Olivier Perret | Frederic Cyr

Fromager
La Cloche a Fromage
Montreal, Canada

- 1988 - Baccalaureate in science and economics - Strasbourg - France
- 3 years of preparatory classes for the Military Schools of Officers - Saint Cyr Coetquidan - France
- Co-founder and Co-owner of the family business - LA CLOCHE à FROMAGE - Strasbourg-Alsace
- I2022 - 1 restaurant in Strasbourg (Largest cheese bell in the world- Guinness books of records since 1989
- 8 integrated stores/cheese dairy (Alsace, Epernay and Montpellier)
- 1 Refining cellar in Strasbourg to distribute matured cheeses in Europe Germany, Denmark, Sweden, Switzerland, Austria & Spain,
- 2016 - Founder and Owner of La Cloche à Fromage in Montreal - Canada
- Specialized store - selling and maturing cheese and small bistro

Dans ces Propres Mots : Forte d'une expérience professionnelle dédiée aux fromages traditionnels et aux produits du terroir, je souhaite m'associer aux efforts de préservation et de transmission des traditions culinaires françaises et des valeurs qui nous unissent dans nos différents métiers culinaires. Depuis près de 30 ans, je défends la cause du Fromage à travers mes établissements en France, et maintenant au Canada, où je suis installé depuis 2016. Toujours avec le même credo : Valoriser le travail des artisans et producteurs de nos produits traditionnels, saisonnalité et diversité régionale. Je m'engage à défendre l'authenticité face à la standardisation, mais aux avancées fulgurantes de la recherche industrielle. Je n'oppose pas un camp contre un autre, mais essaie de rapprocher les deux dans un esprit de préservation des goûts et des traditions. Le fromage est vraiment un symbole d'échange, de convivialité, de partage autour de nous, capable de tous les débats, mais c'est toujours le marqueur d'un bon moment. Au cours de ma carrière, j'ai eu l'occasion d'échanger avec de nombreux acteurs du métier de la restauration, et chaque rencontre a été formatrice. "Je donne - tu donnes". "L'union fait la force", c'est chacun d'entre nous au sein d'une Académie, apporte avec ces connaissances, techniques et travaux pour un groupe de transmission de défense et si nécessaire d'améliorer nos réalisations. Je reste persuadé d'une phrase qui me sert depuis que j'exerce le métier de fromager-affineur : « Pour que les fromages restent entre de bonnes mains », il faut de bons défenseurs. En rejoignant l'Académie Culinaire de France, je pense pouvoir apporter ma contribution à l'édification de la défense et de la promotion des traditions culinaires françaises et y trouver un soutien solide. Monsieur le Président, j'espère avoir retenu votre attention et réussi à vous convaincre de ma volonté d'être un membre actif de l'Académie Culinaire de France et de pouvoir défendre les valeurs qui nous rassemblent.

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Noemie Tessier

PARRAINS | Eric Bertoia | Aurelien Dufour

Executive Pastry Chef / Angelina Paris NYC
New York, NY

Dans ces

- 2007 - 2009 Apprentices Chef (BEP) - Lycée Notre dame du Roc - La Roche sur Yon - France
- 2009 - 2011 Apprentices Chef (BP) - Lycée Notre dame du Roc - La Roche sur Yon - France
- 2010 - 2010 Pastry Chef - Le Casino de Dauville - Dauville - France
- 2010 - 2010 Pastry Chef - Maison Gelencser - La Roche Sur Yon - France
- 2011 - 2014 Pastry Chef - Leclerc - La Roche Sur Yon - France
- 2015 - 2015 Pastry Chef - Potel & Chabot - Paris - France
- 2015 - 2020 Chef De Cuisine - Angelina Paris - Paris - France
- 2020 - Present Executive Pastry Chef - Angelina Paris - New York - USA

- MENTOR - Chef Christophe Appert
- 2017 Formation with MOF Guillaume Mobile

Propres Mots: J'ai eu tout au long de ma carrière à évoluer professionnellement rencontrer les bons leaders et les bons mentors. Ils ont guidé, poussé et renforcé mon caractère et mon point de vue envers bonne orientation. Être juge à certains examens professionnels a toujours été un honneur et un privilège. Cela m'a permis de regarder en arrière avec fierté ce que j'ai accompli et m'a également donné confiance dans la façon dont les futurs pâtissiers de demain abordent leur propre carrière. Depuis mon arrivée aux Etats-Unis, j'ai travaillé dur pour ouvrir une pâtisserie performante en partenariat avec les équipes d'Angelina Paris au plus fort de la pandémie. Une belle chaîne de défis que nous avons surmonté en équipe. Depuis, je n'ai pas eu beaucoup de temps pour explorer et socialiser, rejoindre la délégation de l'Académie Culinaire de France USA & Canada, rencontrer ces membres est pour moi une grande fierté, partager ensemble nos parcours professionnels respectifs, échanger lors de rencontres qui nous permettra collectivement de maintenir et de développer davantage les répertoires culinaires français.

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Laurent Dupal

PARRAINS | Pascal Petiteau | Pierre Landet

Executive / Owner Pastry Chef
Ceci Cela Bakery
New York, NY

- 1983 - 1985 **CEPA** / Laxou / NANCY / FRANCE
- 1985 - 1989 **Chef Patissier** / **COMPAGNON DU DEVOIR /** FRANCE
- 1989 - 1992 **Chef Patissier / CLUB MEDITERRANEE/** TUNISIE / SPAIN / ANTILLES / FRANCE
- 1992- **Chef / Owner /Ceci-Cela Patisserie** / New York / NY /USA

Chef Laurent Dupal, has been crafting his baked goods for over 26 years. His croissant was voted "Best in New York City" by Ed Levine, editor of the popular James Beard award-winning food site, SeriousEats.com. Today, Chef Dupal produces thousands of pastries daily, which are sold in over 500 cafés in the city including Sullivan Bakery, Dean and Deluca and La Colombe as well in hotels including Novotel, New Yorker and the Sheraton.

Dans ces Propres Mots: Je fais de la pâtisserie depuis l'âge de quatorze ans. J'ai fait mon apprentissage dans une pâtisserie locale près de ma ville natale de Nancy en France. Je suis ensuite allé dans une école locale pour suivre une formation formelle en pâtisserie et en chocolat. Une fois diplômé, j'ai voyagé avec les Compagnons du Devoir et du Tour de France. Au bout de quatre ans, avec le Compagnon, je suis parti à l'étranger et j'ai voyagé dans différents pays avec le Club Méditerranée. A Guadalupe, j'ai rencontré un chef qui m'a proposé d'ouvrir avec lui une pâtisserie à New York. J'ai saisi l'opportunité et j'ai eu la chance d'être en affaires à Manhattan pendant 30 ans. Je fais ce que j'aime le plus : utiliser mes compétences culinaires pour offrir aux autres un produit français de qualité. Je crois que je serais un bon candidat pour l'Académie Culinaire De France parce que je tiens les arts culinaires au plus haut point. C'est ma passion de créer, ainsi que de faire apprécier les fruits de la terre soigneusement et habilement préparés avec le résultat final étant la perfection. Depuis que je suis chef pâtissier, j'ai passé beaucoup de temps avec d'autres chefs à enseigner et à apprendre d'eux. Il est essentiel de vous entourer d'autres esprits similaires pour élargir votre vision. Chaque expérience est un apprentissage et vous pouvez maîtriser vos compétences avec du temps et de la patience. Ma passion pour les produits de qualité m'a poussé à acheter une ferme dans le nord de l'État. Je cultive des fruits et des légumes, des poulets pour les œufs, des abeilles pour le miel, des arbres pour les noix, des cochons pour la viande. J'ai également travaillé sur la production de truffes pour laquelle je suis dans ma neuvième année. Avec cinq cents arbres et d'innombrables heures de travail, avec l'intention de pouvoir en récolter les bénéfices un jour. Dans ma vie, j'ai appris que si vous êtes fidèle à vous-même et si vos intentions sont pures, vous pouvez accomplir tout ce dans quoi vous mettez votre énergie. J'espère que vous me considérerez comme un candidat adéquat et que je peux être un atout pour votre association.

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Adam Monette

PARRAINS | Jean-Louis Gerin | Sylvain Leroy

Executive Chef / Instructor
Northwest Career & Technical Center
Saint Alban, VT

- 2004 - 2008 Assistant boulanger, Chef de cuisine – Boulangerie Edelweiss -
- 2008 - 2010 Chef Pâtissier - Trapp Family Lodge -
- 2011 - 2012 Baking and Pastry Fellowship Program - New England Culinary Institute - Vermont - USA
- 2011 - 2012 Sous-Chef - Chow Bella -
- 2013 - 2014 Sous-Chef - Home Hill Inn -
- 2013 - 2022 Chef Instructeur : Northwest Career and Technical Center - Saint Alban - Vermont - USA
- 2021 - Food Network - Holliday Baking Championship - 1st Place
- 2017 - Trophee Passion - 4th Place
- San Pelligrino - Almost Famous Chef Competition - 3rd Place

MENTORS - Jean-Louis Gerin - Ralf Labelle

Dans ces Propres Mots: Je soumets humblement ma candidature pour être considéré comme membre de l'Académie Culinaire de France. Tout au long de ma carrière, j'ai eu la chance de travailler dans une industrie dans le cadre d'une vocation qui me dépasse. Je me tiens sur les épaules d'autres personnes qui ont généreusement partagé du temps et de l'expérience avec moi, me permettant de comprendre ce métier. La générosité des chefs et leur volonté de partager sont ce qui rend cette industrie si unique. J'ai eu la chance de confier ma carrière à des personnes très compétentes qui ont cru en moi et m'ont permis de progresser et de voir mon potentiel. Mes aspirations ont toujours été élevées pour cette industrie. J'ai toujours voulu travailler dans de grandes propriétés, avec de grands chefs. Toujours à la recherche d'opportunités, ma carrière a changé et je me suis retrouvée à enseigner dans un lycée professionnel. L'une de mes expériences préférées a été de participer au Trophée Passion. C'est grâce à des relations et à un travail antérieurs que j'ai eu cette opportunité. J'ai été honoré d'être invité et touché par toute l'expérience. C'était mon premier vrai aperçu de l'Académie. La générosité de ces chefs avec qui j'ai travaillé et leur volonté de me faire réussir étaient écrasantes. J'enviais les chefs qui faisaient partie de cette organisation pour leur rôle et leur passion pour cette industrie et, d'une certaine manière, je voulais imiter cela et en faire une autre partie de qui je suis. Être reconnu par vos pairs est le plus grand honneur et signifie le plus pour moi. Le chef Jean-Louis Gerin a été un mentor et un ami incroyable. Cet homme ne me doit rien et m'a tant donné. Je me sens très chanceux d'avoir travaillé avec lui. Pour moi, tous les membres de l'Académie sont à un autre niveau, celui auquel j'aspire. L'opportunité de partager et de redonner est cruciale pour la continuation de cette profession et je serais honorée de faire partie d'une organisation telle que l'Académie Culinaire de France.

Promotion " 2023 Chef Bernard Cretier "

Chef Ray McCue

Chef Sebastien Giannini

Chef Jean-Marc Heim

Chef Christopher Arturo

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Ray McCue

PARRAINS | Laurent Richard | Gilbert Stanfield

Executive Chef / Professor
Johnson & Wales University
Providence, Rhode Island

- 1997 - 2001 Johnson & Wales University Providence - RI - USA
- 2001 - 2001 Ecole Supérieure de Cuisine Française Ferrandi - Paris - France
- 2002 - 2004 Chef Tournant - 2 West Restaurant - New York City - USA
- 2004 - 2007 Chef Banquet - The Ritz-Carlton Hotel Battery Park - New York City - USA
- 2007 - Chef Instructor - Johnson & Wales University Providence - RI - USA

- MENTORS - Chef Jean-Jacques Dietrich, Chef Xavier Poirier, Chef Jacques Sorci, Chef George OPalenick

- Raymond Vaudard Medal of the Chefs de Cuisine Association America 11/08. Societe Culinaire Philanthropique Gold Medal 11/12, 11/11, 11/10, 11/09 & 11/08. Marie-Antoine Caréme Gold Medal of the Societe des Cuisiniers de France 11/13. Les Amis d'Escoffier Society Medal 5/15, American Culinary Federation National Chef Educator of the Year 8/15. World Chefs Education Award 7/18. World Association of Chef Societies Certified Master Chef 2/18. Chaine des Rötisseurs, Maitre Rötisseur 10/21.

Dans ces Propres Mots: Les raisons pour lesquelles je veux faire partie de l'Académie Culinaire de France remontent à l'un de mes premiers professeurs de cuisine à l'Université Johnson & Wales, le chef Jean-Jacques Dietrich. Chef Dietrich avait un talent indéniable pour l’enseignement. Au fil du temps, je me suis de plus en plus intéressé à la cuisine française. Chef Dietrich a vu quelque chose en moi et il m'a convaincu de m'inscrire à un programme d'échange de 3 mois à l'École Grégoire-Ferrandi à Paris. Aspirant à devenir un grand chef, il fallait que j'aille apprendre auprès des grands chefs de France. Avec le recul, ce fut le moment décisif qui a mis en route ma carrière culinaire. J’ai Fait partie de l'équipe d'ouverture du Ritz-Carlton, Battery Park et j'ai été embauché par le chef Jacques Sorci en tant que chef tournant. J'ai passé les cinq années suivantes à gravir les échelons à l'hôtel Ritz-Carlton pour devenir le chef des banquets. Être professeur de cuisine m'a donné l'occasion de redonner à la prochaine génération de chefs. Un enseignement efficace est important non seulement pour construire une base solide, mais aussi pour le succès et la progression de notre métier. Je me retrouve à boucler la boucle de ma carrière et à voir les choses chez mes élèves comme le chef Dietrich a vu en moi. Permettez-moi de dire que je suis persuadé de pouvoir relever les défis de votre belle organisation. Je suis profondément dévoué et responsable.

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Sebastien Giannini

PARRAINS | Stephane Grattier | Gerard Bertholon

Executive Chef / Culinary Director
Private
McLean, Virginia

- 1998 - 2001 Apprentis - Hotel Ile Rousse - Bandol - France
- 2001 - 2002 Apprentis - Hotel le kilimandjaro - Courchevel - France (BEP & Brevet de Maitrise)
- 2002 - 2004 Sous Chef - Hotel Ile Rousse - Bandol - France
- 2004 - 2005 Executive Chef - Chez Vincent et Nicolas - Cannes - France
- 2005 - 2007 Executive Chef - L’auberge de la vignette Haute - Auribeau sur Siagne - France
- 2007 - 2013 Executive Chef - Le Meridien - Nice - France
- 2013 - 2014 Executive Chef - Le Samuel - St Jean sur Richelieu - Quebec - Canada
- 2014 - 2015 Executive Chef - Fairmont Hotel & Resort - Montreal - Quebec - Canada
- 2015 - Canadian Culinary Federation - Bocuse d’or Official coach Team Canada
- 2015 - 2017 Executive Chef - Starwood Hotel & Resorts - Montreal - Quebec - Canada
- 2017 - 2019 Executive Chef - The Watergate Hotel - Washington - DC - USA
- 2020 - 2021 Executive Chef - The four Season Hotel - Washington - DC - USA
- Depuis 2021 Executive Chef - Private Residence and Foundation - McLean - Virginie - USA

MENTORS - Guy Gedda

Dans ces Propres Mots: Je tiens tout particulièrement à vous présenter la candidature d’un apprenti sur la tolérance et ou les valeurs inculquées, les expériences vécues et le travail me restant à accomplir tout au long de ma carrière de cuisinier afin d’en exploiter la valeur, le sens du partage et l’enrichissement puisé auprès de nos pairs, d’horizons différents et qui partagent les mêmes passions, de transmission des valeurs et de notre terroir et de notre beau métier.Au cours de mes vingt quatre années passés dans les cuisines, vaincre ses passions pour progresser soi-même soumettre sa volonté, rester actif, accepter l’écoute, ajouter le savoir ,la maitrise, sans tomber dans l’empathie. La symbolique représentant l’image et l’utilisation des outils, les méthodes du maniement de part l’écoute, l’expérience et l’apprentissage. Mais surtout la transmission. Tous se mettre au niveau pour pouvoir échanger sans distinction de classe, et de grade, ce respect mutuel et équivoque qui permet dans les cuisines d’avancer ensemble vers un objectif communs ou plutôt des objectifs communs. Le respect du terroir, de nos producteurs, de nos produits, les méthodes d’apprentissage que nos pairs ont crées avant nous, la transmission du savoir. Essentielle pour assurer la pérennité de notre métier mais aussi de nos valeurs.Le tout et son contraire ainsi que cette représentation temporelle de la relation en permanence sur le fil qui existent entre chaque hommes.Cette équité et tempérance que nous tendons à suivre ;celle la même ou nous trouvons nos puisons notre force ;à la frontière du respect de nos propres valeurs. A cet effet, partir d’un point ,appuyer sur le trait et avec ce cheminement le lien qui en découle, il serai pour moi un grand honneur de pouvoir faire parti de l’Académie culinaire de France.

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Jean Marc Heim

PARRAINS | Jean-Jacques Bernat | Sebastien Baud

Executive Chef / Consultant
Private Chef
Waikoloa, Hawaii

- 1971 - 1973 Ecole d’hôtellerie et de tourisme - Strasbourg - France
- 1971 - 1971 Apprenti - Hotel du parc - Obernai - Alsace - France
- 1977 - 1981 Chef de Partie - Le Gavroche - London - UK
- 1981 - 1983 Consultant Chef - The Taj Mahal Hotel - Mumbai - India
- 1983 - 1985 Executive Chef - The Taj Sheba Hotel - Sana’a - Yemen
- 1988 - 1994 Executive Sous Chef - Mauna Kea Beach Hotel - Hawaii - USA
- 1994 - 2005 Executive Sous Chef - Hapuna Beach Prince Hotel - Hawaii - USA
- 2010 - Private and consulting Executive chef

- MENTORS - Albert et Michel Roux / Pierre et Jean Troisgros

- Membre, Les Disciples D’Escoffier International 2021 - Membre, Les Toques Françaises 2019 - Membre, American Culinary Federation 2014 - Membre, La Chaine Des Rôtisseurs Officier Chef Rôtisseur / Commandeur 1992 - Membre La Chaine Des Rôtisseurs / L’Ordre Mondial (depuis 2003) - Membre du Conseil Consultatif du Programme d’arts Culinaires à Hawaii Community Collège (University of Hawaii) - Coupe D’Or de L’Art Culinaire et de La Gastronomie 1985 - XVIIe Exposition Nationale du Travail 1986 - Concours Européen de La Meilleure Terrine de Foie de Porc 1988 - Prix Culinaire International Pierre Taittinger 1988 - Académie Internationale du Tourisme, 1990

Dans ces Propres Mots: Jeune garçon, j’avais une passion pour les arts culinaires et j’ai toujours été fasciné par les différents plats créés par des chefs de renommée mondiale. Ma carrière s’est étendue sur 45 ans et plusieurs pays. J’ai beaucoup voyagé à travers le monde, professionnellement et pour le plaisir, toujours à la recherche de découvrir ce qui est à la pointe des arts culinaires. Avec la recherche constante d’apprendre de nouvelles façons et encadrer la nouvelle génération de jeune chefs, mon objectif est de rejoindre les associations estimées et transmettre leurs philosophies. Pour continuer avec ma motivation à chercher plus d’expérience et d’apprendre de chefs qui ont la même passion et la même volonté pour la cuisine que j’ai, ce serait un grand honneur de devenir un member de Academie Culinaire de France.

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Christopher Arturo

PARRAINS | Sebastien Baud | Luc Holie

Executive Chef / Professor
Institute of Culinary education
New York City, New York

- 2008 - 2009 French Culinary Institute - New York - USA
- 2009 - 2011 Sous Chef - Restaurant Passionne - USA
- 2011 - 2012 Sous Chef - Upstairs Restaurant - USA
- 2012 - 2014 Sous Chef - Pig & Prince Restaurant and Gastrolounge - USA
- 2014 - 2016 Executive Chef - New Jersey Performing Arts Center - New Jersey - USA
- 2016 - 2017 Executive Chef - Ani Ramen House - New Jersey - USA
- 2017 - 2019 Executive Chef - The Saddle River Inn - New Jersey - USA
- 2019 - Executive Chef Instructor - International Culinary Center - New York - USA

- MENTORS - Chef Herve Malivert, Chef Michael Carrino, Chef Jamie Knott, Chef Henri Viain, Chef Pascal Beric, Chef Jeffrey Butler

Dans ces Propres Mots: Par ces quelques mots, je déclare mon intention d'intégrer l'Académie Culinaire de France. La raison d'un tel désir est de m'entourer davantage d'autres personnes qui valorisent l'éducation et la répétition des techniques que peut nous donner notre industrie. À cette fin, je souhaite également non seulement recevoir des connaissances, mais aussi partager mes connaissances avec la prochaine génération de chefs. Former de jeunes cuisiniers aux techniques modernes de la cuisine et à l'esprit d'hospitalité a été la joie de ma vie. Rejoindre l'Académie et ses Membres sera un Honneur et j'espère être un exemple conforme aux normes et pratiques d'une si belle association. Le chef Alain Sailhac me disait il y a bientôt 15 ans, "nous sommes tous des élèves de notre métier, pour toute notre vie". Merci beaucoup pour votre considération.

Promotion " 2023 Chef Bernard Cretier "

Owner Eric Bonnetain

Chef Romain Dufour

Chef Alexandre Mur

Chef Sylvain Rivet

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Eric Bonnetain

PARRAINS | Herve Riou | Florian Bellanger

Restaurateur / Owner
Galena, IL

- 1987 - 1992 Directeur F&B - Gerard Joulie Group - Paris - France
- 1992 - 1994 Directeur F&B - Le Meridien Hotel & Resort - St Martin -
- 1994 - 1998 Partenaire - Chez Martine Hotel & Restaurant - St Martin -
- 1998 - 2000 Captain - Le Bernardin - New York - USA
- 2000 - 2001 Maitre D’Hotel - Alain Ducasse Essex House - New York - USA
- 2002 - 2005 Directeur - Le Ritz Carlton - New York - USA
- 2007 - 2008 Directeur F&B - The Satai- New York - USA
- 2008 - 2014 General Manager - Cipriani restaurant - New York - Beverly Hills - USA
- 2014 - 2017 Directeur Regional - SBE Hotel Group - USA
- 2017 - 2018 Directeur Regional - Discovery Land Company - New York - USA
- 2018 - 2019 Vice President F&B - Barton G The Restaurant Group - USA
- 2019 - 2020 Directeur - Three on the Bund - Shanghai - CHINA
- Depuis 2020 Owner CEO - Bread & Vine Bakery- Galena - IL - USA

MENTORS - Herve Riou / Florian Bellanger

Dans ces Propres Mots: Mon désir d'intégrer l'Académie Culinaire de France est motivé par la mission commune de « défendre, améliorer et transmettre l'Art Culinaire Français dans le monde ». Je me souviens que lorsque je suis arrivé aux États-Unis pour la première fois et que j'ai travaillé avec Hervé Riou, la possibilité de découvrir la cuisine française traditionnelle était reléguée aux établissements emblématiques de New York et des environs. Tout au long de ma carrière, j'ai eu la chance de travailler pour des leaders dans notre domaine tels qu'Alain Ducasse et Eric Ripert. Au fil des ans, il a été agréable d'observer comment le palais américain continue d'évoluer et d'embrasser la cuisine française depuis mon arrivée dans ce pays. Nous avons parcouru un long chemin, mais nous avons encore du chemin à parcourir. Alors que ma vie et mes voyages m'ont emmené à travers le monde, plus récemment à Shanghai et en travaillant avec l'équipe de Jean-Georges, j'en suis venu à comprendre qu'en dehors des grandes régions métropolitaines des États-Unis, les choix alimentaires de la majorité des " Middle America » est limité aux chaînes nationales, à la restauration rapide et à un mélange de pizzerias et de restaurants mexicains. Il y a une opportunité dans le fait que de nombreux Américains choisissent de vivre et de travailler loin des grandes villes et recherchent les options culinaires élevées qui sont offertes dans la cuisine française. L'une des inspirations dans la création de mon concept, Bread & Vine, a été l'opportunité d'éduquer et d'exposer les Américains vivant en dehors des épicentres métropolitains à la variété de la cuisine française qui peut être appréciée dans leur vie quotidienne. Je voulais briser leur idée fausse selon laquelle la cuisine française ne peut être vécue que dans un décor de nappe blanche. L'année inaugurale de mon entreprise s'est avérée être un succès car mes clients ont adopté le concept et la joie de vivre de la restauration française. Par exemple, je représente fièrement les macarons Mad Mac produits par mon bon ami et ancien collègue Florian Bellanger. J'ai partagé avec Florian comment ses macarons sont devenus l'article le plus vendu dans mon magasin, vendant jusqu'à 4 000 en une seule semaine. Cela a créé un buzz dans la communauté et nos invités sont impatients d'apprendre non seulement la prononciation correcte de "macaron", mais a également suscité le désir d'en savoir plus sur l'art culinaire français. l'opportunité de devenir membre de l'Académie Culinaire de France, je serais honoré de m'appuyer sur les épaules des pères fondateurs et d'apprendre et de travailler avec les membres actuels pour soutenir et faire avancer la mission.

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Romain Dufour

PARRAINS | Stephane Grattier | Fabrice Guinchard

Executive Chef / Boulanger
Barrington, IL

- 2004 - 2006 Apprentie - Florance Boulangerie - Bourges - France
- 2004 - 2008 Ecole de boulangerie et de patisserie de Paris - BEP & Bac Pro Alimentation
- 2006 - 2008 Apprentie - Le Plaza Athenee - Paris - France
- 2008 - 2009 Chef Boulanger - Levain et Tradition - Versailles - France
- 2009 - 2011 Chef Boulanger - Le Succes - Dubai - UAE
- 2011 - 2014 Chef Boulanger - IHG Hotel Group - Dubai - UAE
- 2014 - 2016 Chef Boulanger - Battle International - Dubai - UAE
- 2016 - 2021 R&D et assistance technique Maître Boulanger - Eurogerm USA - Rolling Meadows - IL - USA
- 2021 - Present R&D Manager - Eurogerm KB - Eurogerm USA - Rolling Meadows - IL - USA

- MENTORS - Bruno Florance - Christophe Michalak - Pierre Gagnaire

Dans ces Propres Mots: Depuis 2018, je fais 3 à 5 Masterclass par an, en personne, et dans des écoles du monde entier (USA, Mexico, Costa Rica,…). En 2020, j’ai créé mon site internet www.chefromaindufour.com où j’ai proposé des classes en ligne en direct et préenregistré afin d’avoir une offre plus étendue et accessible.
Ces différentes expériences m’ont permis avec joie d'échanger mes connaissances et ma passion avec mes collègues boulangers.
L’opportunité de faire partie de l'académie culinaire de France est une fierté pour moi, un accomplissement, mais surtout, cela représente un devoir, un devoir de transmettre mon savoir-faire à de jeunes chefs, de promouvoir et représenter la boulangerie française à l’étranger.
Le pain est au centre de la table, ouvert au partage et son savoir-faire doit être à la même place.

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Alexandre Mur

PARRAINS | Michel Pombet | Sylvain Leroy

Executive Chef / Owner
New York, NY

- CAP Cuisine - Lycée Hotelier Rabelais - Lyon - France
- 1991 - 1993 Le Panorama - Dardilly - France
- 1993 - 1997 Le Manor au Quat season - Raymond Blanc - Oxford - England
- 1997 - 2004 Lucas Carton - Alain Sanderens - Paris - France
- 2005 - 2009 Le Bernardin - New York - USA
- 2009 - 2013 Restaurant Daniel - New York - USA
- Depuis - 2013 Owner Restaurant OCabanon - New York - NY - USA

- MENTORS - Alain Sanderens

Dans ces Propres Mots: J’ai étudie l'art de la gastronomie française au Lycée Hôtelier Rabelais de Lyon où j'ai obtenu un CAP Cuisine. Pendant ma scolarité, j'ai travaillé au Panorama, le restaurant de Daniel Leron à Dardilly. J'ai eu la chance de travailler quelques fois avec des chefs de la région comme Paul Bocuse, Pierre Orsi et Troisgros. Depuis que je suis enfant, j'ai toujours voulu venir dans la Grosse Pomme. Après une longue attente, j'ai finalement réussi et j'ai eu une opportunité au Bernardin avec le chef Eric Ripert, où Ben Chekroun m'a pris sous son aile. C'était dur ! La façon dont nous travaillons en Europe est si différente de celle de New York, mais il n'était pas question que j'abandonne maintenant que j'étais ici et, au final, ce fut une expérience formidable. Je me suis senti extrêmement honoré lorsque, après cinq ans au Bernardin, le chef Daniel Boulud m'a proposé de travailler avec lui dans son restaurant Daniel. Rencontrer tous ces chefs vraiment talentueux et travailler dans des restaurants aussi incroyables m'a vraiment donné envie de faire partie de ce club d'une manière différente : pas seulement en tant qu'employé mais en tant que quelqu'un qui pourrait redonner aux jeunes (comme je l'étais autrefois) des opportunités et chances de travailler dans le secteur de la restauration. Et voilà, j'ai ouvert mon propre restaurant OCabanon il y a neuf ans. J'ai le sentiment qu'avec les deux dernières années difficiles et compliquées que nous avons tous traversées, il est également temps de se rapprocher encore plus des Chefs que j'admire et de devenir l'un de vos pairs. partager et apprendre les uns des autres.

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Sylvain Rivet

PARRAINS | Eric Frechon MOF | Christophe Joignant

Executive Chef / Owner
Charlotte, NC

- 1979 - 1981 Apprentis - l’Auberge du poisson d’Argent - Loiret - France
- 1981 - 1983 Apprentis - Le Bristol - Paris - France
- 1983 - 1984 Chef de Partie - Hotel Matignon - Paris - France
- 1984 - 1985 2eme Commis - Le Bristol - Paris - France
- 1985 - 1985 1er Commis - L’Hotel Carlton - Cannes - France
- 1985 - 1986 Cuisinier - Hotel Le Chamois - Les Tamies - France
- 1986 - 1986 Chef d Partie - L’Hotel Carlton- Cannes - France
- 1986 - 1987 Chef de Partie - L’Hotel Aspina de Savoy - Crans Montana - Suisse
- 1987 - 1987 Cuisinier - Hotel & Chabot - Paris - France
- 1987 - 1987 Chef de partie - Restaurant les Haut de Crans - Crans Montana - Suisse
- 1987 - 1988 Chef de Partie - L’Hotel jeanne d’Arc - Crans Montana - Suisse
- 1988 - 1988 Cuisinier - Potel & Chabot - Paris - France
- 1988 - 1990 Chef de Cuisine - Club Meditarenee - Les Maldives - Suisse - Mexique - Martinique
- 1990 - 1999 Executive chef - Club Mediteranee - La Plagne - Greces - Tignes - Japon - Suisse - Brésil - Thailand - Colorado - Mexique - Marocco
- 1999 - 2000 Chef - Garde Manger - Ritz Carlton - Marina Del Rey - Los Angeles - USA
- 2000 - 2011 Chef Instructor - Art Institute of California - Santa Monica - USA
- 2003 - 2009 Executive Chef / Owner - Amuse Bouche - Charlotte - USA
- 2013 - Executive Chef / Owner - Renaissance Patisserie - Charlotte - USA

- MENTORS - Pierre Mesples

Dans ces Propres Mots: Cuisinier depuis 45 ans dans l’âme et le cœur j’aimerais avec beaucoup d’enthousiasme joindre cette grande famille de professionnels qu’est l’Académie Culinaire de France qui rayonne à travers le monde très fièrement et représente le drapeau Français à travers les différents métiers qui sont représenté au sein de cette belle association.Transmettre le savoir faire à la Française fais partie de notre belle table et les cultures du partage entre professionnels qui restera toujours un point positif pour les nouvelles générations et pour encore et encore donner du plaisir et du bonheur à nos clients. En ayant voyagé à travers le monde au sein d’une grande compagnie tel que le Club méditerranée je serais toujours encore et encore un grand défendeur et ambassadeur de la cuisine française. Messieurs les académiciens je serai honoré de faire partie de cette grande famille qui est l’Académie Culinaire de France Merci !.

Promotion " 2023 Chef Bernard Cretier "

Chef Matthieu Cartron

Chef Patrice Mick

Chef Eric Bilodeau

Chef Remi Lorgoulloux

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Matthieu Cartron

PARRAINS | Jean Jacques Bernat | Sylvain Leroy

Executive Pastry Chef / Owner
Doral, FL

- 1994 - 1999 Apprentie - Patisserie Chocolaterie Laurent - France
- 1995 - 1999 Patisserie Chocolaterie Dumas - France
- 1999 - 2001 Chef Patissier - Le Triomphe Patisserie - Paris France
- 2001 - 2003 Chef Patissier - Armor Diffusion Agency - Paris - France
- 2003 - 2005 Chef Patissier - Hotel Le Meridien - Saint Martin - France
- 2009 - 2012 Chef Patissier - Provence en Boite - New York - USA
- 2012 - 2019 Chef Patissier - Croisantime Patisserie & Fine Gourmet - Floride - USA
- 2019 - Present Executive Patissier & Directeur - La Croquantine de Matthieu - El Doral - USA

- MENTORS - Laurent Dumas , Didier Stephan, Bernard Casse, Jean-Jacques Bernat
- Lauréat de la Médaille d'Argent, Goût de St Martin, Concours Culinaire, Chef Pâtissier en 2006, Saint Martin, Ile Française.
- Médaille d'or, Présentation des pièces en chocolat, "Salon of Culinary Art" Octobre 2010 New York City.
- Medaille d’argent, pour la sculpture en sucre, au 141e "Salon of Culinary Art" annuel de novembre 2009 à New York.

Dans ces Propres Mots: Je m'appelle Matthieu Cartron, je suis pâtissier et chef culinaire. J'aimerais faire partie de cette merveilleuse académie qui me permettrait de grandir, personnellement, professionnellement et socialement. Une partie de cet intérêt est de maintenir l'art culinaire français à travers le monde, la qualité et l'actualisation correspondant à l'approbation de l'intégrité culinaire. Cette Académie Culinaire reconnaît notre vocation et notre passion pour la gastronomie française et favorise la reconnaissance de nos bases et de nos racines, pour établir des relations authentiques de valeur. Merci de m’accueillir au sein de votre académie.

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Patrice Mick

PARRAINS | Guy Santoro | Didier Lailheugue

Fleet Executive Chef
Miami, FL

- 1985 - 1987 Apprentie - CFA Sarreguemines - Moselle - France
- 1985 - 1989 Apprentie - Restaurant le Neptune - France
- 1991 - 1992 Restaurant Le Jardin - Saarbrucken - RFA
- 1992 - 1993 Restaurant l’Auberge de l’Eridan (Marc Veyrat)- Annecy - France
- 1994 - 1995 The Waterside Inn (Michel Roux) - Bray - England
- 1998 - 2006 Chef de Cuisine / Executive Chef - Celebrity Cruise Line -
- 2007 - 2010 Culinary Development Manager - Lux Air Flying Compagnie- Luxembourg
- 2010 - 2014 Executive Chef - P & O Australia - Sydney - Australia
- 2016 - Present Executive sous chef / executive chef / Fleet executive Chef - Norvegian Cruise Line - Miami - USA

- MENTORS - Lucien Pauly

Dans ces Propres Mots: Passionné de cuisine depuis mon plus jeune âge c’est donc naturellement que j’ai commencé mon apprentissage de cuisinier auprès du chef Lucien Pauly au restaurant Etoilé Michelin le Neptune à Saint Avold en Moselle. Chef qui m’a transmis les valeurs de la gastronomie Française et ses techniques. Après mon CAP de cuisine classique obtenu et mon passage au service militaire, j’ai eu la chance de travailler en collaboration avec des chefs Français ou j’ai pu enrichir mon savoir-faire de la cuisine Française des régions. Après un passage en Angleterre j’ai eu le privilège de représenter la cuisine du Chef Michel Roux a bord Des célèbres bateaux de Celebrity Cruise line et de promouvoir des produits Français autour du monde. Actuellement Fleet Executive chef pour Norwegian Cruise Line ou je suis en charge Opération et formation Je vous remercie de m’accueillir au sein de l’Academie Culinaire de France dons je suis tres heureux est fier de rejoindre.

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Eric Bilodeau

PARRAINS | Didier Lailheuge | Sylvain Leroy

Executive Pastry Chef / Director of Culinary
Miami, FL

- 1982 - 1985 Apprentie - CFA Carle Vernet - Bordeaux - France
- 1991 - 1992 Senior Pastry Cook - Patisserie Madalozzo - Bordeaux - France
- 1992 - 1993 Senior Pastry Cook - Chez Michellod - Verbier - Switzerland
- 1993 - 1996 Manager Pastry Chef - Patisserie La Bitteroise - Montreal - Canada
- 1996 - 1999 Executive Pastry Chef & Owner - Le resto Bistro du coin - Quebec - Canada
- 2000 - 2002 Executive Pastry Chef - Le Plaza Hotel - New York - USA
- 2002 - 2004 Executive Pastry Chef - Beau rivage Hotel - Biloxi - Missisipi - USA
- 2005 - 2006 Executive Pastry Chef - Le Mirage Hotel - Las Vegas - USA
- 2006 - Present Culinary Director / Corporate Executive Pastry Chef - Norwegian Cruise Line - Miami - USA

- MENTORS / DIDIER LAILHEUGE / SYLVAIN LEROY

Dans ces Propres Mots: Dans ma jeunesse, j’ai eu la chance d’observer un chef pâtissier qui travailler le sucre pour une piece montée, C’est a ce moment-la que je ma passion et nee et que j’ai su que je deviendrai chef pâtissier. J’ai reçu une formation en boulangerie, patisserie, glacier, confiseur, et chocolatier chez Madalozzo Pierre artisan a Bordeaux France. J’ai Egalement complete mon CAP de chef Patissier en 1985 et j’ai toujours exerce le metier chez des maitres pâtissier, chocolatier, confiseurs et glacier en France, aux pays bas, en Belgique, en suisse et au Canada. Cet itinéraire ma permis d’apprendre different techniques et d’amplifier mes connaissances en patisserie française. Je travaille depuis comme directeur culinaire pour la compagnie de croisière Norwegian Cruise Line a Miami depuis 2006. Apres toute ces années d’experience, je voudrais rejoindre la prestigieuse association de l’académie Culinaire de France afin de devenir membres et de transmettre mes connaissances culinaires aux états unis et au Canada.

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Remi Lorgoulloux

PARRAINS | Jean-Jacques Bernat | Eric Girerd

Executive Chef / La Bonne Franquette
Charleston, SC

- 1997 - 2002 Apprentices Chef - Compagnon du Devoir - Lyon, Paris, Bordeaux, Dijon - France
- 2005 - 2005 CAP Pastry Chef - The World residence at sea -
- 2005 - 2006 Sous Pastry Chef - Le Club Med - Executive Chef - Greece and France
- 2006 - 2010 Baker/ Cook - Ghyslain Chocolatier - Union City - Indiana - USA
- 2010 - 2015. Sous Chef Banquet - Patrick Properties - Charleston - SC - USA
- 2017 - 2018 Executive sous Chef - Union Club of the City of NY - New York - USA
- 2018 - 2019. Executive Chef - St Tropez Wine Bar - New York - USA
- 2021 - Present Executive Chef - La Bonne Franquette - Charlestone - SC - USA

Member of the Society Culinaire Philanthropique

Dans ces Propres Mots: Je travaille depuis 14 ans aux USA, j'ai eu la chance de rencontrer de nombreux membres de cette prestigieuse et plus ancienne association de chefs, l'Académie Culinaire De France. Ce qui m'a tout de suite donné envie d'en faire partie J'ai travaillé avec le Chef Nico Romo Maitre Cuisinier de France et Académiciens pendant 7 ans à Charleston mais aussi avec le Chef Jean Louis Dumonet, Président Délégué du Maitre Cuisinier de France Nord America pendant 1 an à New York. Après avoir fait les compagnons du devoir, je connais et comprends la fraternité et le devoir de retransmission ces pourquoi ce fut un privilège et un honneur de pouvoir faire partie de l'Académie Culinaire de France où j'ai pu servir pour la protection de la transmission et le partage de mon expertise.

Promotion " 2023 Chef Bernard Cretier "

Chef Calogero Romano

Chef Aurelien Revil - Signorat

Chef Frederic Morineau

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Romano Calogero

PARRAINS | Eric Bertoia | Sylvain Leroy

Corporate Pastry Chef / Paris Gourmet
Carlstadt , NJ

- Graduate - 2 Years - Pastry Chef - Culinary Institute of America - Hyde Park - New York - USA
- Associates in Occupational Studies in Baking and Pastry Science with Honors
- !998 - 1999 Extern Pastry Chef - Ritz Carlton - Amelia Island - Florida - USA
- 2000 - 2002 Chef de Partie - Payard Patisserie & Bistro - New York City - USA
- 2002 - 2003 Pastry Tournant - The Ritz Carlton - Central Park south - New York City - USA
- 2003 - 2004 Pastry Tournant - The Mandarin Oriental Hotel - New York City - USA
- 2004 - 2017 Executive Pastry Chef - The Waldorf Astoria Hotel - New York City - USA
- 2017 - Present Corporate Pastry Chef - Paris Gourmet - New Jersey - USA

MENTOR ; Sylvain Leroy

- Member of the Society Culinaire Philanthropique

Dans Ces Propres Mots: Mes expériences professionnelles m'ont conduit dans des propriétés hôtelières de luxe allant d'ouvertures très réussies à des institutions emblématiques qui ont façonné le chemin et la forme de notre industrie. J'ai été nommé chef pâtissier exécutif du Waldorf Astoria New York en 2007. J'ai établi des relations étroites et fiables avec des leaders de l'industrie, une clientèle de haut niveau et des collègues. Grâce à un leadership continu et ambitieux et à une volonté de développer davantage mes compétences et mes normes de qualité, la direction de l'entreprise m'a décerné le prix "Game Changer", une nomination pour le "Commitment Award" et une nomination par la secrétaire d'État Hillary Rodham Clinton au département d'État américain. Chef Corp. Mes ambitions sont d'approfondir mes compétences en recherchant et en développant des tendances et en introduisant de nouvelles techniques et concepts à des pairs à l'échelle nationale / mondiale et en faisant équipe avec des leaders de l'industrie culinaire pour créer un avantage concurrentiel au sein de notre industrie culinaire. Mon objectif est de faire partie de L'Académie Culinaire de France pour diriger et inspirer les Chefs et Chefs Pâtissiers selon mes capacités en représentant les meilleures pratiques culinaires et pâtissières de L'Académie Culinaire de France au sein de notre industrie. C'est un désir profond et ce serait un honneur de faire partie de l'Académie Culinaire de France.

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Aurelien Revil-Signorat

PARRAINS | Xavier Salomon | Fabrice Guinchard

Executive Pastry Chef /Montage Los Cabos Mexique ,

- 2003 - 2008 ECOLE HOTELIERE - SAVOIE LEMAN - THONON - FRANCE
- 2008 - 2009 ECOLE HOTELIERE - LES DIGUIERES - GRENOBLE - FRANCE
- 2008 - 2009 Pastry Tournant - LE BATEAU IVRE - GRAND CAYMAN - USA
- 2013 - 2015 CHEF DE PARTIE PATISSERIE - BLUE BY ERIC RIPERT - GRAND CAYMAN - USA
- 2015 - 2016 ASSISTANT PASTRY CHEF - THE RITZ CARLTON - GRAND CAYMAN - USA
- 2016 - 2020. PASTRY CHEF - RITZ CARLTON HALF MOON BAY - SAN FRANCISCO - USA
- 2020 - Present PASTRY CHEF - MONTAGE LOS CABOS - LOS CABOS - MEXIQUE

- MENTOR ; XAVIER SALOMON - GABRIEL PAILLASSON

Dans ces propres mots: C'est une belle opportunité pour moi de pouvoir partager mes connaissances au sein de l'académie culinaire de France mais surtout aussi d'apprendre des autres chefs. le savoir-faire et la passion qui nous réunissent est une opportunité unique et cela me permettrait de partager de nouvelles techniques, des idées et surtout de collaborer entre nous de façon à garder cette générosité dont nous sommes tous fiers. La cuisine française est connue dans le monde entier et je serais honoré de devenir l'un de ces ambassadeurs et de continuer à faire progresser ces valeurs ainsi que nos traditions culinaires.

2023 Promotion “Chef Bernard Cretier”

Frederic Morineau

PARRAINS | Xavier Salomon | Gerard Bertholon

Executive Chef / Ritz Carlton Grand Cayman ,

- 1983 - 1985 APPRENTICE - HHOTEL MERCURE LAC DU MAINE - ANGER - FRANCE
- 1986 - 1987 1er COMMIS - THE CAFE ROYAL - LONDON - ENGLAND
- 1988 - 1988 1er COMMIS - HOTEL CARLTON - CANNES - FRANCE
- 1988 - 1989 CHEF DE PARTIE - L’HABITATION DE LONGVILLIER - ST MARTIN - FRANCE
- 1989 - 1990 SOUS CHEF - HOTEL HELIANTHAL - ST JEAN DE LUZ - FRANCE
- 1991 - 1992. SOUS CHEF - CAMPO DEL ORO - AJACCIO - FRANCE
- 1992 - 1995 EXECUTIVE CHEF - RESTAURANT LA BOHEME - ASPEN - COLORADO - USA
- 1998 - 2001 EXECUTIVE CHEF - THE RITZ CARLTON - BUCKHEAD - ATLANTA - GEORGIA -USA
- 2001 -2008 EXECUTIVE CHEF - THE RITZ CARLTON - SARATOGA - FLORIDA - USA
- 2008 - Present EXECUTIVE CHEF - THE RITZ CARLTON - GRAND CAYMAN - USA

MENTOR ; XAVIER SALOMON - ERIC RIPERT

- Best Marriott employe 2011
- Award of Culinary Excellence for Marriott in 2019
- Maitre Cuisinier de France 2011

Dans ces propres mots: Je viens avec cette lettre vous demander votre autorisation pour rejoindre cette belle association qu'est l'Académie Culinaire de France. Étant moi-même Maitres Cuisinier De France, depuis 2011, j'ai eu la chance d'observer et de rencontrer de nombreux académiciens lors de nos rencontres annuelles et de constater que nous avions la même mission commune, qui est de défendre et de promouvoir la cuisine française et son patrimoine. En entrant à l'académie, j'atteste de mon dévouement total, je m'engage à devenir un membre actif et à me consacrer à toutes les causes et responsabilités que vous souhaitez me confier. Il sera de mon devoir de promouvoir, protéger et défendre la gastronomie française dans le monde ainsi que de transmettre mon savoir-faire aux futures générations de chefs.

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

PCB CREATION
2023 NEW PARTNER
WWW.PCB-CREATION.COM

MADEMOISELLE DESSERTS
2023 NEW PARTNER
WWW.MADEMOISELLEDESSERTS.COM

Académie Culinaire de France

LA JOURNÉE DU PARTAGE DU SAVOIR FAIRE, le 04 Février 2023

Institute of Culinary Education, New York City

225 Liberty Street 3rd floor, New York, NY 10281

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513

ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com

Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Le Programme 2023

- 8:00 | Petit-déjeuner
- 9:00 | Mot de bienvenue Président délégue
- 9:05 | Nouvelle de France par Mr Fabrice Prochasson MOF
- 9:20 | Assemblée Générale ordinaire
- 9:45 | Présentation Brioche par Stéphane Grattier et Romain Dufour.
  - Présentation de 4 Brioche, (Traditionnelle, Levain, Panettone, Feuilleté)
- 10:30 | Presentation Jacques Henrio (MOF) Charcuterie
  - La place du cochon dans l'histoire
- 11:15 | Présentation Everyday Uniforms Par Mr Benjamin Bragard & Mr Ludovic Sabot
  - Nouvelles créations d'uniformes de chef
- 12:00 | Présentation Apéritif par Philippe Darfeuil (Apricot & Honey Gourmet)
- 12:15 | Déjeuner Par Bridor, Cuisine Solutions, Paris Gourmet, Bistro Barberet & Bakery, Mademoiselle Desserts, Le Waf, Andros, Palais des Thes, Malongo,.
- 13:15 | Presentation Herve Malivert (MCF) et François-Xavier Delmas fondateur de Palais des Thés
  - L'innovation autour du thé et des recettes, Intervention de Mr Francois Xavier Delmas
- 14:10 | Présentation par le Chef Helena Loureiro, Roland Del Monte, Olivier Perret
  - 3 Chefs et 3 recettes autour de l'érable canadien
- 15:10 | Présentation Chef Nicoll Notter Académie Barry Callebaut
  - "Le Moisson Tropicale" Création de dessert végétalien en l'honneur du premier président de la délégation USA Mr Edouard Moisson
- 16:00 | Fin de l'évènement
- 20:00 | (Soirée sans engagement ou dîner au Bistro Vendôme)

Le petit déjeuner

the BREAKFEAST

VIENNOISERIE & BREAD
- *Assortiment Jam*
- *Butter*

INNOVATION FROM EGGS
- *Egg bites with Short rib*
- *Oatmeal / Chia pudding*

SWEET
- *Mini muffins cœurs fondants*
- *Bundts cakes,*
- *Beignets*

DRINKS
- *Juice*
- *Sparkling Water*
- *Coffee*
- *Tea*

ANDROS FOODS NORTH AMERICA · Beurremont · BRIDOR · Mademoiselle DESSERTS · Apricot & Honey GOURMET · Le Waf · evian · Malongo · PALAIS DES THÉS PARIS

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513

ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com

Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Assembly General Ordinary

Ordinary General Meeting 2023

New York, le samedi 4 février 2023, les membres de l'Académie Culinaire de France / Délégation USA & Canada se sont réunis en Assemblée Générale Ordinaire sur convocation du vice-président Délégué Sébastien Baud en date du 01 octobre 2022 :

L'Assemblée est présidée par M. Sébastien Baud, vice-président de l'association & M. Fabrice Prochasson MOF Président Mondial de l'ACF. Il est assisté de Monsieur Fabrice Guinchard Vice-Président et de Monsieur Laurent Richard, Trésorier de l'association ainsi que de Monsieur Gérard Bertholon Administrateur & Monsieur Luc Holie Administrateur.

Members Present 62:

BAUD SEBASTIEN, FABRICE PROCHASSON (MOF), BARBERET CEDRIC, BAUMGART MICHAEL, BELLANGER FLORIAN, BERNAT JEAN-JACQUES, BERTIN BRUNO, BERTINEAU PHILIPPE, BONNETAIN ERIC, CARTRON MATTHIEU, CRAIG DAN, CYR FREDERIC, DAHAN XAVIER, DELMONTE ROLAND (MOF), DUFOUR ROMAIN, DUPAL LAURENT, EHRLER MARC, FRECHON ERIC, GEFFROY GAUTHIER, GERIN JEAN-LOUIS, GODARD CLAUDE, GOUSSAULT BRUNO, GRATTIER STEPHANE, GUILLOTIN PASCAL, GUINCHARD FABRICE, HADDAD PHILIPPE, HANNOTEAU FLORIMOND, HEIM JEAN-MARC, HENRIO JACQUES (MOF), HOLIE LUC, KIEN MAXIME, LAILHEUGUE DIDIER, LARRÉ FREDERIC, LATAPIE FRANCOIS, LIBERATOR BERNARD, LOPEZ BRUNO, LOUREIRO HELENA, LORGOULLOUX REMI, MC-CUE RAY, MICK PATRICE, MONETTE ADAM, MORINEAU FREDERIC, OYSEL FRANCK, PERRET OLIVIER, PETITEAU PASCAL, PLIHON JEAN-CLAUDE, POTTIER CLAUDE, PRATSCH CHRISTIAN, PROCHASSON FABRICE, QUIRIN ALAIN , REVIL-SIGNORAT AURELIEN, RICHARD LAURENT, RIVET SYLVAIN, RODIER VINCENT, SALOMON XAVIER, SCHALLER A.J, SEINCE ALEXANDRE, SORCI JACQUES, TESSIER NOEMIE, VUILLERMET JEAN-PIERRE, LANDET PIERRE, FRECHON ERIC (MOF), CORDIER BRUNO (MOF)

- **La réunion s'est ouverte à 9h00.**

Sébastien Baud Président Délégues de l'association, ouvre la séance et remercie les membres présents ainsi que Monsieur Fabrice Prochasson MOF, Président Mondial de l'Académie Culinaire de France, Monsieur Pascal Guillotin Président de la Société Culinaire Philanthropique et Monsieur Jean Louis Dumonet Président Délégué de Grands Cuisiniers de France.

- **Approbation du procès-verbal de l'Assemblée Générale précédente.**

Le précédent procès-verbal de l'Assemblée Générale 2022 est approuvé à l'unanimité par l'Assemblée.

- **Le bilan moral 2022. Présenté par Sébastien Baud.**

Chers membres, Cher Président Mondial d'ACF Monsieur Fabrice Prochasson (MOF).

A chaque assemblée générale annuelle, j'ai l'honneur et la responsabilité vous présenter ainsi qu'à nos sociétaires et partenaires mon rapport moral sur l'exercice 2022.

Je remercie tous nos membres, nos partenaires, le membre du conseil d'administration et cher président Fabrice Prochasson MOF, pour votre soutien inconditionnel durant l'année 2022.

Un grand merci à tous nos fidèles partenaires pour leur soutien ainsi que pour leur confiance renouvelée en cette nouvelle année 2023 et je remercie et souhaite la bienvenue à ceux qui nous ont rejoint cette année Andros, Gourmet Attitude, Evian, Madmac, Mademoiselle Desserts, PCB Creation, Maison Démarle.
Je remercie également l'Institut d'Education Culinaire, Kristin Ambrosino, Hervé Malivert et tout le Personnel qui nous accueillent aujourd'hui et l'année dernière pour notre congrès et pour le trophée Jean Jacques Dietrich, nous sommes très chanceux d'avoir un si bel endroit à notre disposition.

- **L'année 2022 a été une année très chargée pour notre Délégation, riche en événements et concours.**

Les 4, 5 & 6 février 2022, notre congrès annuel a commencé par Le Cocktail jean Jacques Dietrich au Consulat de France, suivi de la Journée de Partage de notre Savoir-Faire à l'ICE et du Dîner Chasseurs et Amitié au Colony Club, je remercie tous les participants et bénévoles pour leur implication si appréciée, Merci à vous tous qui êtes venus à New York pour le week-end.

Le 2 avril 2022, à l'ICE se déroulaient les deuxièmes éditions du Trophée Jean Jacques Dietrich, Ce fut une journée remarquable et toutes les personnes présentes ont reconnu l'importance de cette compétition et le travail acharné de nos concurrents pour être présents, Le gagnant Guy-René Gerin représentera les USA au Trophée Passion 2024. Je remercie tous les bénévoles, les juges et les concurrents. Les sélections pour le Trophée Jean Jacques Dietrich 2024 sont ouvertes jusqu'au 2 avril 2023, si vous souhaitez être juge ou bénévole merci de me le faire savoir.

Le 23 octobre 2022 était notre premier Dîner gala Chasseurs & amitié à Montréal, je remercie Olivier Perret et Frédéric Cyr pour leur engagement et leur dévouement envers notre académie au Canada. nous a accueillis dans son Restaurant Portus 360, à Montréal.

Le 6 novembre 2022 a eu lieu le 11ème Trophée Passion international à Paris, L'équipe USA dirigée par le Capitaine AJ,Schaller avec participant et vainqueur du trophée Jean Jacques Dietrich 2020 Chainey Kuykendall avec notre Commis Alysh Padro a remporté la 4ème place, l'Equipe a reçu le prix du meilleur effort d'équipe et meilleur commis.

La formation a commencé en avril à Sterling Virginia au CREA et s'est déroulée jusqu'à fin octobre. L'équipe se rend en France le 27 octobre et s'entraîne au CREA Paris pendant une autre semaine avant la compétition du 6 novembre.

Je remercie tous les chefs pour leur soutien à l'équipe et leur implication jusqu'à Paris, Merci CREA et Cuisine solution pour le soutien ainsi que tous nos partenaires impliqués aux USA & France.
Je suis très fier de ce que l'équipe a accompli et c'est un honneur pour notre délégation d'avoir participé à cette compétition.

La carte de voeux 2023 en décembre 2022, si vous n'avez pas reçu la carte, merci de me le faire savoir.

Pour l'année 2023 notre objectif est de préparer les deux prochaines compétitions (Trophée Jean Jacques Dietrich et Le Trophée Passion international en 2024) et bien d'autres projets à venir et c'est une bonne occasion pour vous académiciens de vous impliquer.

Rapport sur nos partenaires

Renouvellement du partenariat financier 2023 :

BRIDOR.
CREA / CUISINE SOLUTIONS.
ROUGIE.
PARIS GOURMET.
GOURMET CULINARY PARTNERS.
GARNIER THIEBAUT.
LEWAF.
CRISTEL.
BARRY CALLEBAUT.

Nouveaux partenariats financiers 2023 :

MADMAC.
ANDROS.
EVIAN.
MALANGO.
PCB CREATION.
MADEMOISELLE DESSERTS.

Renouvellement du partenariat produit 2023 :

JOSEPH DROUHIN.
EVERYDAY UNIFORMS.
GUY DEGRENNE.
APRICOT & HONEY.
DARTAGNAN.
ITALESSE.
VITAMIX.

Partenariats de nouveaux produits 2023 :

GOURMET ATTITUDE.
MAISON DEMARLE.

Retrait du renouvellement du partenariat 2022 :

NONE.

Partenaire d'exception :

Le rapport partenaires est approuvé à l'unanimité par l'Assemblée.

Rapport du Secrétariat

Membres : Actifs 147, Retraités 29,7 nouveaux retraités

Frederic Castan.
Jean Michel Bergougnoux.
Roland Passot.
Jacquy Pfeiffer.
Jean-Pierre Vuillermet.
Dominique Payreaudeau.
Pierre Baran.

Démission.

Nico Romo.
Bill Yosses.
Gill Renusson.

Web site:

We encourage you to visit our website and your information on the USA or Canada member page Verifier if it is accurate. Let us know if you need to make any changes.
We also encourage you to visit the following website.
lebestchef.com and academieculinairedefrance.fr

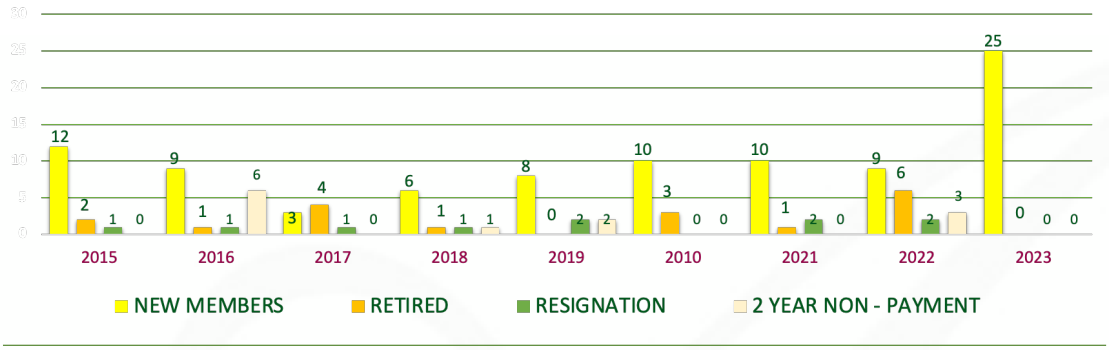
Newsletter: Reminder that if you do not receive our newsletters several possibilities check your Junk email or send us a reliable email addresses.

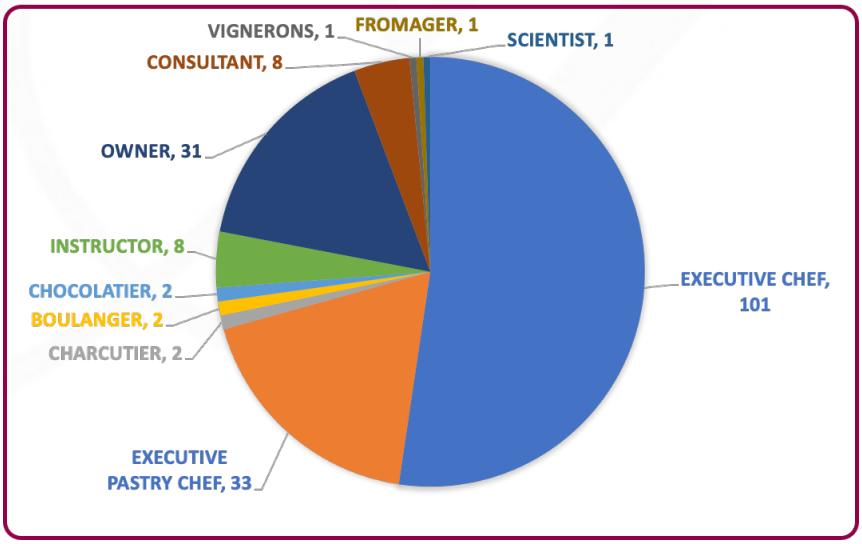
Toutes les demandes must be send to acf.usa.secretary@outlook.com.

Nouvelle demande de membre must be send to lucholie@yahoo.com.

Le rapport du secrétaire est approuvé à l'unanimité par l'Assemblée

Rapport des membres 2023

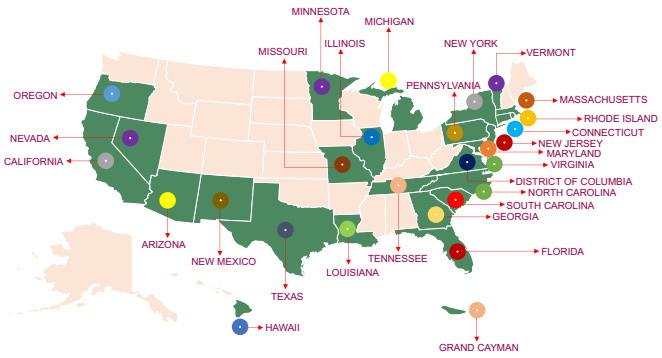




Rapport des membres 2023

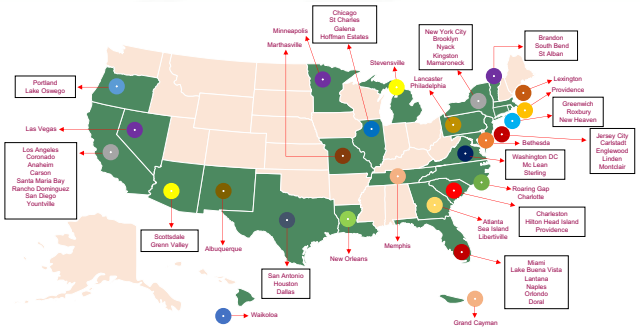
Aux États-Unis, les membres de notre délégations sont présents dans 28 États.

28 STATES



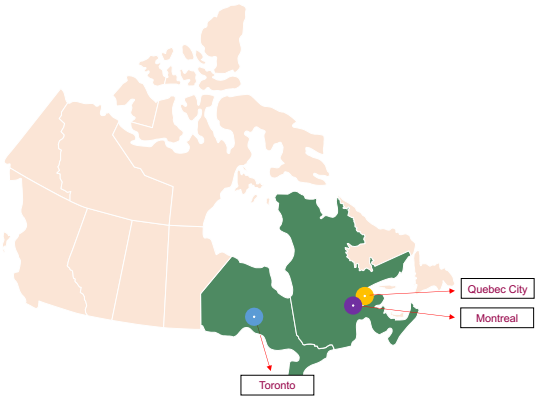
Aux États-Unis, les membres de notre délégations sont présents dans 66 villes.

66 Cities



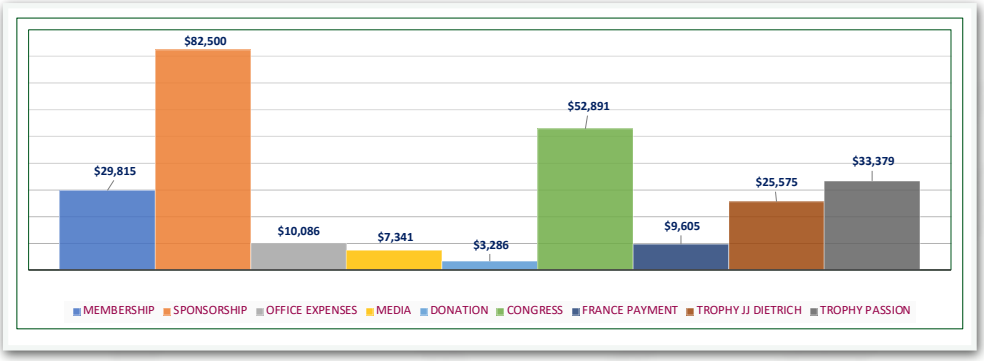
Au Canada les membres de notre délégations sont présents dans 3 villes.

3 Cities



Rapport financier 2022

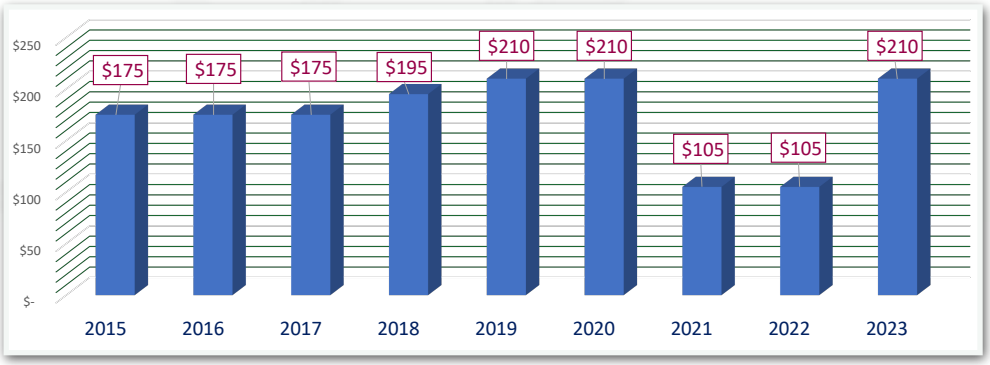
Presenter par Mr Laurent Richard, trésorier.



Le rapport financier et les comptes de l'exercice clos le 31 décembre 2022 ont été approuvés à l'unanimité par l'Assemblée.

Montant de la cotisation 2024

Les membres ont voté et approuvé le montant de 210$ pour l'année 2024 lors de notre assemblée générale du samedi 4 février

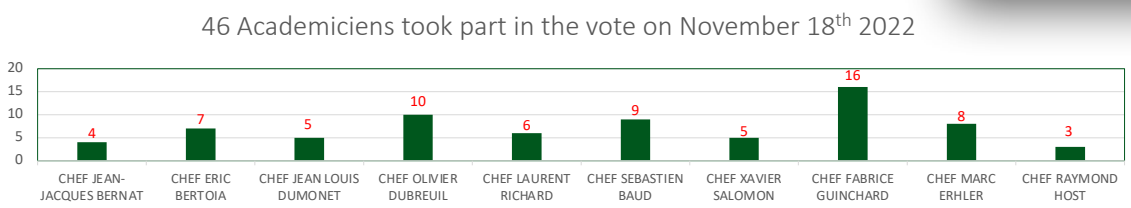


Le rapport financier est approuvé à l'unanimité par l'Assemblée.

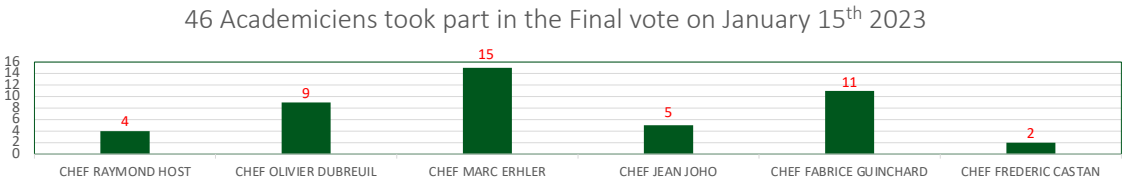
Lauréat "FAUTEUIL DE L'ACADEMIE 2023"

Les membres de la délégation USA & Canada ont élu à l'unanimité le Chef Marc Ehrler, pour le « Fauteuil de l'académie » 2023.

Résultats du premier tour :



Résultats du deuxième tour :



La proposition est approuvée à l'unanimité par l'Assemblée.

- *Les membres présents nous donnent de leurs nouvelles (Métier, famille, etc.)*

RAS , Rien à signaler.

- ***DATES À RETENIR***

  - *Le diner de Chasse 2023 à Montréal | 30 septembre & 1er octobre 2023 |*
  - *Le Congrès 2024 | 2,3,4 février 2024 |*
  - *Le Trophée Jean Jacques Dietrich 2024 | 2 avril 2024 |*
  - *Le diner de Chasse 2024 à Montréal | Date à ajuster |*
  - *Le Trophée Passion 2024 | Date à ajuster |*

Chef Romain Dufour & Chef Stéphane Grattier
Présentation de 4 Brioche (Traditionnelle, Levain de Lait, Panettone, Laminée)

Romain attended the École de Boulangerie et de Patisserie de Paris, earning 2 diplomas in four years. For his second diploma, Romain was hired at the renowned Plaza Athenee Hotel in Paris, under the direction of Christophe Michalak, World Champion of Pastry. This experience honed Romain's sense of rigor, his creativity and attention to detail.

ROMAIN DUFOUR

Pecan Laminated Brioche

SUGAR SYRUP

Sugar :	45 gr
Maple Sugar:	45 gr
Water:	125 gr

Place all ingredients in a saucepan.
Bring to a boil.

PECAN CARAMEL

Toasted Pecan:	150 gr
Maple Sugar:	75 gr

Make a dry caramel with maple sugar, when golden/brown, poor it on to the toasted pecan.
Place it in a mixing bowl with paddle and mix / crush until desired texture.

Laminated Brioche RECIPE

Bread Flour :	1000 gr
Maple Sugar:	80 gr
Salt:	20 gr
Butter:	70 gr
Buttermilk:	75 gr
Water:	260 gr
Fresh Whole Eggs:	180 gr
Fresh Yeast:	40 gr
Maple Syrup:	35 gr

Mixing in Planetary Mixer:
3 min S*1 + 11 min S2 (until full development)
Dividing: 1700 gr
1st Fermentation: Keep Overnight in chiller
Folding: add 500 gr of butter,
1 single fold
Rest in freezer for 10 min
1 Single fold
Fold in two
Shaping: get a 45 cm Height. Sheet it down to 3.5 mm thickness. Spread some water, then sprinkle maple sugar and Pecan Caramel on top of the dough(around 150 gr). Roll the dough. Cut cylinder of 15 cm. cut in middle and braid it. (Should be around 300 gr)
Proofing: 60 minutes at 22 Degrees Celsius and 85% RH
Baking in Rack Oven: At 160 Degrees Celsius for 30 minutes.
Sugar Syrup:
Brush the top of the brioche with sugar syrup just out of the oven

Académie Culinaire de France

Chef Romain Dufour & Chef Stéphane Grattier
Présentation de 4 Brioche (Traditionnelle, Levain de Lait, Panettone, Laminée)

Panettone

ROMAIN DUFOUR

LIEVITO MADRE RECIPE

Molino Passini :	300 gr
Water 30DC:	150 gr
Lievito Madre:	300 gr

Mixing in Spiral Mixer:
Mix all ingredients for 3 to 4 minutes.
Proofing: at 32 Degrees Celsius for 3 hours and 30 minutes.
The lievito madre need to triple volume.
Reproduce 3 times before to start the Primo Pasto

FIRST DOUGH RECIPE

Molino Passini :	1500 gr
Water 42DC:	750 gr
Lievito Madre:	494 gr
Sugar:	472 gr
Egg Yolk:	376 gr
Butter:	376 gr

Mixing in Spiral Mixer:
Water and Sugar, dilute for 5 minutes
Add flour, Lievito Madre and 1/3 of the yolk, mix for 5 min in speed 1.
Add 1/3 of the yolk, mix for 4 minutes.
Add the soft butter, mix for 9 minutes.
Add 1/3 of the yolk, mix for 5 minutes.
Temperature targeted: 25/26 Degrees Celsius
Resting overnight: :26 Degrees Celsius for 12 hours.
Dough need to triple in volume

SECOND DOUGH RECIPE

First dough:	3968gr
Molino Passini :	376 gr
Sugar:	286 gr
Salt:	22.5 gr
Honey:	188 gr
Egg Yolk:	682 gr
Butter:	1034 gr
Vanilla Paste:	20 gr
Golden Raisins:	650 gr
Candied orange:	600 gr

Mixing in Spiral Mixer:
First Dough and Flour, Mix for 9 minutes
Add sugar, honey and salt, mix for 5 minutes
Add butter, mix for 5 minutes
Add vanilla paste, mix for 2 minutes
Add yolk, mix for 10 minutes
Dough temperature targeted: 24 to 25 Degrees celsius
1st fermentation: 60 minutes.
Dividing: 750 gr
Resting: 30 minutes
Shaping: round shape and place in panettone mould.
Proofing: 6 to 8 hours at 26 Degrees Celsius and 80% RH
Glazing: 300 gr almond powder, 900 gr sugar, 300 gr flour and 450 gr of white egg.
Pipe on top of the panettone and sift some powder sugar.
Baking in Rack Oven: 55 minutes at 150 Degrees Celsius.
Coming out of the oven, turn upside down the panettone for cooling down for 6 hours at least.

Chef Romain Dufour & Chef Stéphane Grattier
Présentation de 4 Brioche (Traditionnelle, Levain de Lait, Panettone, Laminée)

Stephane Grattier Boulanger at Boulangerie Christophe in Washington.
Stephane talent and his know-how which have been rewarded several times in recent years by receiving many prizes including the World Bread Awards heroes USA in 2020 & 2021,Tiptree award best baguette 2019, 2022 and the best boulangerie in Washington DC 2021.

Pate a Brioche au Levain de lait

LEVAIN DE GRUAU

- Souche de levain liquide 50g
- Flour T45 165g
- Milk (45*C) 75g

Mixing in Spiral Mixer:
Mix all ingredients for 3 to 4 minutes.

DOUGH RECIPE

- 1000g Farine T45
- Levain de lait 290g
- 22g Sel
- 370g œufs
- 250g Lait
- 58g Miel

Knead at 1st speed until smooth

- 120g sugar Add little by little then smooth the dough in 1st speed
- 45g Yeast Add 2-3mn in 1st speed
- 250g Butter Smooth in 1st speed

Brioche Traditionelle

- 1000g T45 Flour
- 50g Milk
- 35g Yeast
- 25g Salt
- 120g Sugar
- 600g Whole eggs
- 600g Butter

Mixing in Spiral Mixer:
Mix all the ingredients except the butter at 1st speed until smooth, then incorporate the butter, still at 1st speed, until the dough separates.

Chef Jacques Henrio MOF Charcutier 1986
Présentation "La Place du Cochon dans l'Histoire"

Meilleur Ouvrier de France (MOF) charcutier-traiteur. Membre des cuisiniers de la République française, Former technical director of the Bigard group (3,000 employees), Jacques regularly works abroad, particularly in the USA.

Its leitmotif is to share with companies and their staff its skills in the field of artisanal gastronomy or industrial sectors of the food industry.

He has trained a large number of apprentices and the transmission of his know-how has enabled professionals and employees to acquire a better foundation in the performance of their profession. Based on his professional background, he can offer solutions adapted to customers, listening to managers with his outside opinion; it invites them to seek lasting solutions, while respecting the customs or obligations of the country.

Presentation par "Everyday Uniforms" nouveaux uniformes de cuisine et de salle
Par Benjamin Bragard & Ludovic Sabot

Breaking News: Bragard Inc. Is now doing business as Everyday Uniforms

It's an exciting and creative time here at Bragard Inc.
We have emerged from the pandemic determined to move forward into the future with a fresh take on the status quo, and to bring our beloved customers the best creations from inside the house of the Bragard family.
Creating garments of excellence is something the Bragard family has done for centuries, passing on its craftsmanship from one generation to the next. It began in 1757 when Nicolas Bragard opened his tailoring workshop in Saint-Etienne-les-Remiremont in the Vosges region of France.
In keeping with the tradition of his father and grand-fathers before him, my grandfather Henri and then my father Gilles Bragard, continued this tradition; their principal goal was to offer uniforms that combined the finest available fabrics with exceptional designs, resulting in garments of incomparable style and comfort.
With this family heritage, if there's one thing my family does best in this industry, it's to innovate. We make garments that fit and feel like no other. It is therefore no surprise that when my parents Gilles and Monica Bragard decided to launch their long anticipated and highly expected collection, MGB Heritage, the result was nothing short of spectacular.
First exclusively designed for the Club des Chefs des Chefs (Chefs of Head of states), the intention behind the MGB Heritage line was to use their intimate knowledge of the design process and marry it with innovative enhancements to create the most beautiful products, literally Haute- Couture for the kitchen, the fabric, cut, and design are simply unparalleled.
Together with Atelier TB by Thomas Bragard, we continue, with this goal in mind, to offer some of the finest uniforms in our industry. Atelier TB, by Thomas Bragard, encompasses the need for more fashion forward and creatively designed kitchen wear.
Therefore, we are happy to present you 3 new brands, 3 new collections designed and made for you with the best fabrics and using the most cutting-edge technology.

EVERYDAY UNIFORMS
a family thread, est 1757

ATELIER TB

MGB

www.everyday-uniforms.com

Académie Culinaire de France

Presentation par "Everyday Uniforms" nouveaux uniformes de cuisine et de salle Par Benjamin Bragard & Ludovic Sabot

Breaking News: Bragard Inc. Is now doing business as Everyday Uniforms

EVERYDAY UNIFORMS
a family thread, est 1757

TOMMIE

ALFREDO

BISTRO

For your day-to-day use. Professional uniforms at very affordable prices.

ATELIER TB

NEWLOOK Denim Blue

CARIOCA bib aprons

SAMBA Cognac apron

Trendy and stylish. Show your colors and personality!

MGB

ELEGANCE

STAR

HARMONIE

High-end Chef coats designed by Monica, Gilles et Benjamin Bragard. The crème of the crème!

www.everyday-uniforms.com

Special discount is available for Academie Culinaire de France members.

To inquire please reach out to Benjamin Bragard: benjamin@bragardusa.com (646) 244-4047.

L'Apéritif

Par Philippe Darfeuil, "Apricot & Honey Gourmet produce"

COCKTAIL *de la semaine*

Bora Bora

- 10 cl de pur jus d'ananas
- 6 cl de nectar de passion
- 1 cl de jus de citron
- 2 cl de sirop de grenadine maison
- 1 tranche d'orange en garniture

COCKTAIL *de la semaine*

Blue Hawaiian

- 4 cl de rhum blanc
- 12 cl de pur jus ananas
- 1 cl de curaçao bleu
- 4 cl de crème de coco

COCKTAIL *de la semaine*

Velours

- 8 cl de vin blanc type Chardonnay
- 4 cl de Cointreau
- 8 cl de nectar de fraise
- 1 fraise

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513

ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com

Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Le Déjeuner

the LUNCH MENU

APERITIF
- *Cocktail by Philippe Darfeuil*

APPETIZERS
- *Smoke salmon by Chef Alain Querin*
- *Charcuterie*
- *Fromages*

ENTREES
- *Octopus Ragu*
- *Assortment of velouté*
- *Roasted tri tip with all the Trimmings, Yorkshire pudding, Horseradish cream (carving station)*
- *Cassoulet Pork Belly & Duck Legs*
- *Chives & thym Rosemary waffles*

DESSERTS
- *Strawberry and raspberry strip,*
- *Feuillante strip,*
- *Mango and passion fruit strip.*
- *Millefeuille*
- *Galettes des Rois by Cedric Barberet*
- *Macarons de Florian Bellanger*

DRINKS
- *Red Wine & White Wine*
- *Sparkling Water*
- *Coffee*
- *Tea*

Apricot & Honey GOURMET · Beurremont · BRIDOR · Mademoiselle DESSERTS · BARBERET · macmac · Joseph Drouhin · Le Waf · PALAIS DES THÉS · evian · Malongo

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513

ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com

Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Académie Culinaire de France

Présentation 3 recettes autour de l'érable canadien
Par Chef Helena Loureiro, Chef Olivier Perret , Chef Roland Del Monte MOF

Helena Loureiro left her home on the Atlantic Ocean. For more than 25 years now, she's been warming the hearts of Montréalers with the culture of her native Portugal.

PORTUS 360

"Maple syrup's smooth sweetness goes so well with the sunny taste of Portuguese food... Maple is a product from right here at home and it's unique in the world. I love using it to enhance my flavours."

Poulpe glacé au sirop d'érable, gingembre, paprika fumé et huile d'olive
Octopus glazed with maple syrup, ginger, smoked paprika and olive oil

Ingredients for the octopus

- 1 octopus
- 2 sprigs of thyme
- 2 bay leaves
- 2 lemons cut in half
- ¾ cup (200 ml) of white wine
- 4 liters of maple water
- Salt

Ingredients for the Glaze:

- Golden maple syrup
- Grated ginger
- Olive oil
- Smoked paprika salt

Présentation 3 recettes autour de l'érable canadien
Par Chef Helena Loureiro, Chef Olivier Perret , Chef Roland Del Monte MOF

Olivier Perret has spent almost 15 years as part of Sofitel's worldwide family, now holding positions as Executive Chef at Sofitel Montreal Golden Mile.

"Ever since coming to Canada, I've used maple products in all seasons for my recipes at the Renoir."

SOFITEL
HOTELS & RESORTS

Dos de cabillaud poché à l'eau d'érable, vapeur de légumes du Québec
Cod loin poached in maple water, steamed Quebec vegetables

Recipe for 6 people

Cod fillet 1kg

Wafu maple mayonnaise:
1 egg
100ml Sesame oil
2 tablespoons Mustard
600 ml Canola oil
100 ml maple syrup
1 spoon garlic flower

Sherry beet coulis:
1 kg cooked beetroot (hot)
250ml sherry vinegar
Salt and white pepper
Canola oil 100ml

Steamed vegetables:
Romanesco, white and yellow cauliflower, bok-choy leaves, cipolin onions

Cod poaching:
1 liter of maple water
1 bay leaves
1 sprig of thyme
1 lime juice
Salt

maple FROM CANADA

Présentation 3 recettes autour de l'érable canadien
Par Chef Helena Loureiro, Chef Olivier Perret , Chef Roland Del Monte MOF

Roland Del Monte MOF is a world-class pastry chef and ice cream maker, and the magician behind the artisanal ice creams and sorbets at L'Art Glacier in Westmount, Canada.

L'ART GLACIER par ROLAND DEL MONTE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

"Whether in a cookie, a ganache, ice cream or sorbet, we always have maple on our dessert menu..."

Crème glacée à l'érable et aux noix de pécans
Maple Pecan Ice Cream

- 1090g milk 3.5%
- 428g 35% cream
- 68g powdered milk 0%
- 284g maple sugar
- 80g atomized glucose
- 50g rice starch
- 200g caramelized pecans with 100g amber syrup

1. Weigh all the ingredients
2. Mix well milk, cream, 0% milk, starch with 100g of the maple sugar.
3. Warm the mix using a saucepan until it reach 60 degrees Celsius.
4. At 60 degrees Celsius, add the rest of the maple sugar and the atomized glucose.
5. Return the pan to the heat until the first boil
6. At the first boil, stop, film and keep cold.
7. the next day mix the ice cream then pour it into an ice machine
8. When the ice cream is set add the caramelized pecans

maple FROM CANADA

Présentation Un Thé un Chef
Par Chef Herve Malivert & Francois Xavier Delmas Fondateur Palais des Thés

Chef Herve has more than 20 years of experience with classic French fine dining. He gained experience as a cook, sous chef and chef at Michelin-starred restaurants in France and moved to New York in 1998 to be the chef de cuisine at La Goulue. He became an executive chef at Orsay Restaurant before transitioning to education in 2006.
Chef Herve directed catering and special events at the International Culinary Center (ICC) as well as directing culinary arts and technology. He trains students for international competitions, develops sous vide recipes and curriculum and excels at plating technique.
Chef Herve began instructing Culinary Arts at the Institute of Culinary Education in 2021, where he will continue researching and developing. He's a member of the Maitres Cuisiners de France (MCF) and has sommelier training.

"A little bit about the brand and our founder:
Palais des Thés is a French tea house that was founded in 1986 by François-Xavier Delmas. For him, understanding tea meant going to search for it directly in tea producing countries, alongside those who produce tea on a daily basis, something that had never been done before. Thanks to these enriching encounters, along with his travels, Palais des Thés has earned a reputation for being a point of reference when it comes to tea and a trustworthy brand to its customers. François-Xavier says that “tea always tastes better when you’re lucky enough to know the people who made it.” Building relationships with people is at the core of François-Xavier’s vision for Palais des Thés. This is why the brand has always prioritized sustainable sourcing and ensuring fair wages for all farmers.
Mr. Delmas has previously appeared on various programs and interviews, notably in French media. He has been featured in Le Soir, Arts et Gastronomie, RCF Radio. He also has a blog, Discovering Tea, that is translated into English where he shares stories of his travels and encounters around the world. He has published several books that have been translated into English, including The Tea Drinker’s Handbook, Tea Sommelier: A Step-by-Step Guide and In Search of Tea. He also has a podcast with Sidonie Bonnec, a French radio and television presenter, where they discuss the history and stories behind different teas."

Académie Culinaire de France

Présentation Un Thé un Chef
Par Chef Herve Malivert & Francois Xavier Delmas Fondateur Palais des Thés

Beurre de culture fumé au thé
Tea Smoked Cultured Butter

1-quart heavy cream
50-gr of Smoked tea
¾ cup plain live culture yogurt
Maldon sea salt
Herbs/Flavorings
Ice water

ICE
Institute of Culinary Education
EST. 1975

PALAIS DES THÉS
PARIS

1. Combine the and cream and transfer to a mason jar and set in a circulator at 140˚F for 3 hours. Cool down and strain
2. Pour smoked the heavy cream in a large bowl. Add yogurt. Whisk until smooth.
   Place into a tall container and cover with cheesecloth and secure with elastic band. Allow to culture for 24-36 hours at room temperature around 70°F.
3. Place in refrigerator until cool.
4. Pour mixture into a Kitchen Aid bowl with the paddle attachment. Whip the cream at a medium speed until buttermilk has separated, around 10 minutes.
5. Strain mixture into colander lined with cheesecloth, capturing the butterfat. Pour off the buttermilk and use for dressing or in a pancake batter.
6. Gently squeeze the butter, releasing all traces of buttermilk. Place butter into iced water and wash thoroughly. Squeeze again through cheesecloth until all liquid has been removed.
7. Place in a clean mixing bowl. Season with ground Maldon sea salt and any desired herbs or other flavorings.
8. Form into a cylinder using plastic wrap or parchment paper and leave to set in the refrigerator.
9. For use, cut butter into a uniform shape.

Présentation Un Thé un Chef
Par Chef Herve Malivert & Francois Xavier Delmas Fondateur Palais des Thés

Saucisse aux fruits de mer fumés au thé
Tea Smoked Seafood Sausage

290-gr sea scallop muscle removed
290-gr pike
8-gr salt
1-gr white pepper
1-gr of old bay
60-gr egg white
200-ml of cream
100-gr of smoked Tea

For the Garnish
75-gr clean shrimp cut ¼ in dice
75-gr scallop muscle remove cut ¼ in dice
4.5-gr chopped of fresh tarragon

For the infused cream

1. Combine cream and the and infused at 140˚F for 3 hours.
2. Cool completely and strain

For the quenelle

1. Combine diced pike, scallop and salt in a well-chilled food processor. Begin processing and when the mixture begins to form a paste, mix in pepper and old bay. Process till sticky.
2. Add the egg whites and process until fully incorporated.
3. When the mixture is homogenous quickly add the infused cream and stop the food processor
4. Place the mousseline into a bowl over ice gently mix until all ingredients are incorporated.
5. Fold in remaing seafood mousseline garnish.
6. Steamed a small piece to taste for seasoning
7. Stuff the hog casing with the seafood mousseline. Link the sausage into 5-inch lengths
8. Gently poach in a water bath set at 165˚C until they reach an internal temperature of 145˚C
9. Shock the sausage
10. Saute the sausage in clarified butter and served

Présentation « Le Moisson Tropicale » Dessert végétalien en l'honneur du première président d'ACF USA Mr Edouard Moisson.
Par Chef Nicoll Notter Barry Callebaut Chocolate Academy New York

"Le Moisson Tropicale"
The tropical harvest

CHOCOLATE ACADEMY

Chef Nicoll Notter was recently announced as the Head Chef for the latest addition to the Chocolate Academy™ Center in New York. Chef Notter is the son of two pastry chefs and spent most of his childhood in pastry kitchens, beginning his formal pastry education at age 15.
Nicoll earned the title of US Pastry Chef of the Year in 2015, and also served as the Captain for Team Switzerland in the latest Coupe de Monde, which included taking first place in the European Pastry Cup in 2020.

Vegan Biscuit

63g Coconut Oil
52g Sunflower Oil
191g Almond Milk
102g Dark Brown sugar
87g Almond Flour
119g Cake Flour
17g Cacao Powder
17g Baking powder
52g Corn Starch
1.5g Salt
2.5g Potato Protein
15g Water

-Sift dry ingredients
-Add almond milk to water and mix into dries
-Melt coconut oil and add to sunflower oil
-Add oils and mix to emulsify
-Spread evenly onto a silpat
-Bake at 330F for 5 minutes
-Cut to 5X12cm

Pabana Confit

75 Coconut Milk
75g Mango Puree
75g Passion Puree
125g Fresh Banana
31g sugar
4.5g Pectine
10.5 Cornstarch

-Blend and warm first 4 ingredients
-Mix bottom 3 ingredients
-Combine and bring to a boil while whisking
-Cool and cast in tube and freeze
-Cut into 12 cm logs

Chocolate Chantilly

442g Water
44g Cacao Nid
132g Excellence 55%,Cacao barry Chocolate
100g cacao Butter
17.6g Glice
160g Vegan Butter
6g Sucro
53g Invert sugar

-Roast cacao nibs for 10 minutes at 325
-Infuse cacao nibs with water for 20 minutes
-Add vegan butter, sucro & invert sugar to infused water & bring to 60C
-Melt cacao butter, glice, & chocolate & mix together
-Add water and emulsify
-Rest for 12 hours

Vegan streusel

30g Vegan Butter
30g sugar
30g almond Flour
24g AP Flour
5g Cacao Powder

--Mix dries in a kitchen with a paddle
-Cut butter into cubes and add cold
-Mix till combined
-Bake at 330F for 12min

Tuile

50g Vegan Butter
50g Powder Sugar
40g Water
.1 Xantha Gum
10g Cacao Powder
40g AP Flour
4g CornStarch

-Mix water with xantham gum
-Soften butter with powder sugar
-Add dry ingredients
-Add water
-Spread over stencil
-Bake 330F for 8 minutes
-Place in curved baguette tray

Journée de partage de savoir-faire
Institute of Culinary Education

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Journée de partage de savoir-faire
Institute of Culinary Education

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

8th KNOWLEDGE SHARING-DAY, February 4th 2023.

A Heartfell Thanks, To you all, Members, Partners & Friends for having participated with a good heart in the success of our 8th annual Day of Sharing our Know-How 2023.
Your presence was enough to create a beautiful atmosphere for us all to live together one of its tasty moments that we enjoy so much.

Thank you, to all the animators for their time and their dedication to our Academy.

Thank you to all our Partners for their always support & providing us with a delicious lunch & thank you as well to Chef Olivier Geyer for the organization.
Thank you to our Academicians Chef Cédric Barberet (Barberet Bakery & Bistro) in Lancaster for these always fantastic Galettes des Rois.

Thank you very much to the Institute of Culinary Education Kristin Ambrosino, Christopher Arturo & Herve Malivert for their welcome and their help in organizing this special day.

Thank you to our Board for their always kind regard and support.

We thank you again for your presence, it was a pleasure to spend time with you and we are looking forward to see you again next year.

Sincerely yours.

Sebastien Baud

Dîner Bistro Vendôme
Par Pascal & Virginie Petiteau

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Académie Culinaire de France

LE DÎNER DE CHASSE ET DE L'AMITIÉ ACF/MCF/SCP, 5 février 2023

Ritz Carlton NoMade, New York City

| 6:00 Pm to 10:30 Pm

Bistro Vendôme
Bar · Restaurant · Terrace

ICE
Institute of Culinary Education
EST. 1975

Maîtres Cuisiniers de France

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
CONSULAT GÉNÉRAL DE FRANCE À NEW YORK

THE RITZ-CARLTON

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com

Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

- 6:00 pm| Cocktail de bienvenue (arrivée des invités)
- 6:45 pm| Début de dîner
- 7:00 pm| Mot de bienvenue :
  - M. Sebastien Baud Délégué Président USA & Canada.
  - Monsieur Jeremie Robert Consul Général de France à New York.
  - Mme Sophie Lagoutte Consule générale de France à Montréal.
  - M. Fabrice Prochasson MOF Président Monde de l'ACF.
  - M. Jean-Louis Dumonet Délégué President MCF.
  - Monsieur Pascal Guillotin Président Society Culinaire Philanthropique.
- 7:30 pm| 1r Plat
  - Remise de la médaille de Chevalier dans l'Ordre Mondial de l'Académie
  - Remise de la Toque d'Argent MCF à Philippe Bertineau
- 8:15 pm| 2eme Plat
  - Remise de la Médaille d'Or et d'argent de l'Académie Culinaire de France
  - Présentation de l'équipe USA au Trophée Passion International 2022
- 8:45 pm| 3eme Plat
  - Présentation du Fauteuil de l'Académie Culinaire de France 2023
- 9:30 pm| Service du fromages
  - Remise des diplômes partenaires
- 9:45 pm| Service du dessert
  - Discours de clôture du président Délégué
- 10:30 pm| End of dinner

Les chefs en cuisine avec le soutien du groupe Ritz Carlton & José Andrés :
Rick Billings | Christopher Arturo | Gregory Faye | Gabriel Kreuther | Sebastien Rouxel

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Le Dîner de Chasse et de l'Amitié (ACF/MCF/SCP)
Ritz Carlton Nomade, New York City

- 220 convives ont assisté au 8ème Dîner Chasse et de l'Amitié ACF/MCF/SCP, au Ritz Carlton Nomade, sous la présidence de Mr Jeremie Robert Consul Général de France à New York & Mme Sophie Lagoutte Consule Générale de France à Montréal.
- Nous avons honoré M. Stanislas Vilgrain, avec la médaille de chevalier dans l'ordre mondial de l'académie pour son implication et son aide avec le trophée Passion et sa contribution à livrer de la nourriture au peuple ukrainien en crise.
- Les chefs en cuisine ont fait un travail incroyable, chef Gregory Faye, chef Gabriel Kreuther, chef Christopher Arturo, chef Sébastien Rouxel, chef Rick Billings le service était excellent Merci à tous.
- Le discours de notre président mondial Fabrice Prochasson a été lu en français comme le veut la tradition.
- Monsieur Pascal Guillotin, Président de la Société Culinaire Philanthropique, nous a fait un discours exceptionnel sur la chaleureuse association cette année de nos trois associations lors du dîner de chasse et d'amitié ACF/MCF/SCP.
- Monsieur Jean Louis Dumonet président MCF Amérique du Nord nous félicite et nous présente ces vœux pour la nouvelle année.
- Chef En-ming-hsu nous a livré un discours émouvant et un hommage au chef Roland Mesnier décédé en 2022.
- Jean Louis Gerin Président d'honneur récompense 4 académiciens pour leur implication et continue de soutenir nos délégations, Cédric Barbered, Raymond Ost, Daniel Monneaux, Alain Quirin.
- La médaille d'or cette année a été décernée à A.J Schaller pour son implication avec l'équipe américaine du trophée Passion International.
- La médaille d'argent a été décernée à Chainey Kuykendahl et Kalych Padro pour leur accomplissement lors du trophée Passion International.
- Le fauteuil de l'Académie a été décerné par l'ensemble des académiciens au chef Marc Ehrler.

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513

ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com

Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Académie Culinaire de France

Le Dîner de Chasse et de l'Amitié (ACF/MCF/SCP)
Ritz Carlton Nomade, New York City

- Mr Jeremie Robert Consul General de France a New York.
- Mme Sophie Lagoutte Consule General de France a Montreal.

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513

ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com

Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Le Dîner de Chasse et de l'Amitié (ACF/MCF/SCP)
Ritz Carlton Nomade, New York City

DISCOURS DU PRESIDENT FABRICE PROCHASSON
VOEUX 2023
Aux délégués de la délégation USA CANADA ACF

Mesdames et Messieurs, Partenaires Premium, officiels et présents,
Mesdames et Messieurs, Commissaires aux Comptes et Associés,
Cher Sébastien Baud,

Profitant de ces premiers jours de Janvier 2023, j'ai l'honneur de vous présenter mes Meilleurs vœux pour cette nouvelle année 2023, en vous espérant pour vous et votre famille, une santé de fer, de la prospérité, de la passion dans vos projets, plus de paix dans le Monde et dans notre beau pays la France, une année passionnante pour notre Académie Culinaire de France avec de la fraternité entre tous les Académiciens et dans votre vie personnelle.

C'est avec une grande reconnaissance que je vous remercie de votre soutien tout au long de mon second mandat de Président de notre association l'Académie Culinaire de France. Nous sommes dans le troisième tour des élections pour élire le nouveau Président ACF le 18 février, vous comprendrez donc que j'exerce depuis le 1 er janvier 2023 le droit de réserve, car je suis le seul candidat à me présenter depuis l'élection des 15 nouveaux membres du bureau .

L'Académie se porte bien avec ses 140 ans et cet anniversaire nous allons le fêter dignement jusqu'au 31 décembre 2023 en France et sur les 5 continents.

Je profite de cette liberté d'expression avant vôtre congrès des 3,4,5 février à New York, pour remercier les fondateurs de l'ACF et notre créateur Mr Joseph Favre un Suisse du Valais qui avaient créée en 1883 une nouvelle association l'Académie Culinaire de France.
Une belle idée partagée avec des intellectuels, des médecins et professeurs de cuisine, de journalistes et de cuisiniers illustres, leurs rêves ! que la cuisine ne reste pas un art élitiste ou « Instagram able » mais que l'Académie devienne une science comme la Médecine, ou l'Académie Française des lettres .

140 ans après l'ACF existe toujours, et surtout depuis 6 mois elle est présente sur les 5 continents avec plus de 1500 membres et j'en suis très fier, car nous sommes présents dans une vingtaine de pays dont 7 délégations USA-CANADA, Mexique et Caraïbe, Le Japon, Le Chili avec 4 antennes rattachées, la Belgique-Luxembourg, le Maroc, l'Australie.

Le Dîner de Chasse et de l'Amitié (ACF/MCF/SCP)
Ritz Carlton Nomade, New York City

L'Académie s'est transformée depuis 9 ans en élisant pour la première fois un membre auditeur en situation de Handicap en France, un chef Chinois auditeur en France, et ne pas oublier il y a 2 ans une première femme cheffe Académicienne membre titulaire.
J'ai apporté le Trophée Bernard Loiseau avec Dominique Loiseau à l'ACF, et ce fut un grand succès.
Avec Laurent Drunat nous avons créé un trophée culinaire « Les Ulys » réservé aux jeunes cuisiniers en situation d'handicap et autistes qui aurait pu croire cela en 1883 !
Avec Olivier Darde sur le salon Serbotel nous avons créé avec Romain Colluchi et les restaurants du Cœur le Trophée Cook &Cœur,
Associant un jeune en difficulté de la rue, un jeune talent de la cuisine et un coach chef renommé.
J'ai permis l'ouverture de 4 nouvelles délégations La Suisse, la Belgique-Luxembourg, le Chili avec 4 antennes, et le Maroc…

Oui j'assume parfaitement, l'ACF a un rôle sociétal, tout en écrivant l'histoire de la cuisine Française dans le Monde, car nos académiciens cultivent l'excellence à la Française en France comme au Japon avec nos 240 membres, et aux USA- CANADA etc…en gardant leur ADN, et en gardant une image forte d'une association solide avec des chefs engagés professionnels et solidaires, et ont toujours le devoir de bien nourrir la population de notre planète.
Nos Académiciens sont exemplaires car ils ont de la bienveillance et l'obligation de transmettre notre savoir faire culinaire afin de ne pas casser la chaine de l'apprentissage et de l'éducation à travers le monde...

Notre Académie rayonne aux USA-CANADA et dans le monde entier, et mon ambition sera de continuer à travailler avec vous acadmiciens des USA -CANADA, votre bureau et Sébastien BAUD, pour développer notre image et notre notoriété à travers les USA et le CANADA si je suis élu président ACF pour un Troisième mandat.

Le trophée Passion 2022 a été un grand succès. Il apportait une vraie innovation avec une épreuve revenue sur le salon Equp'hôtel, mais ce fût un travail long et difficile à mettre en place à cause de la sortie du Covid-19, félicitation à votre équipe USA de jeunes femmes talentueuses et très motivées, elles ont marqué le jury international et les Présidents par leur complicité et bon travail d'équipe !

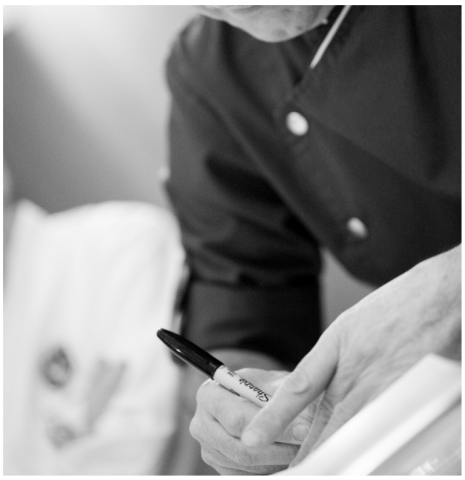
Le Dîner de Chasse et de l'Amitié (ACF/MCF/SCP)
Ritz Carlton Nomade, New York City

L'Académie devait reprendre sa place, et être leader dans le monde par son histoire datant de 1883, et depuis 9 ans, le travail réalisé par toutes les antennes et délégations internationales payent, mon engagement auprès de vous, la nouvelle charte graphique, le développement des actions régionales Françaises et Internationales ont valorisé votre travail à tous, à toutes, merci à Jean Louis GERIN d'avoir créé la journée du savoir-faire à New York avec nos partenaires, c'est une belle idée à développer.
Nous avons donné l'envie à de nombreux grands chefs de nous rejoindre dans chaque délégation, et nous sommes à nouveau écouter par les institutions, ou Consulat et Ambassades françaises merci et félicitations ….

Je vous remercie de votre écoute, de votre soutien pour permettre à notre Académie Culinaire de France de rester cette grande Dame, cette grande association qui représente les valeurs de l'Excellence et de l'Art gastronomique Culinaire Français à travers le Monde et surtout dans votre délégation USA-CANADA.

Bonne année à toutes et à tous.

Fabrice PROCHASSON
Emeritus Member
President Culinary Academy of France
Meilleur Ouvrier de France
Knight in the Order of the Legion of Honor



7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Le Dîner de Chasse et de l'Amitié (ACF/MCF/SCP)
Ritz Carlton Nomade, New York City

ALLOCUTION DU PRESIDENT
DELEGUE SEBASTIEN BAUD
Mesdames et Messieurs,
Chers Académiciens, Chères Académiciennes,
Chers Partenaires.
Chers amis.

Chers invités, c'est avec grand plaisir que nous vous accueillons à notre 8e dîner annuel de chasseurs et d'amitié au Ritz Carlton Nomade et je vous remercie TOUS pour votre soutien, pour votre présence ce week-end, pour votre participation au consulat vendredi soir à l'ICE hier Merci à Pascal & Virginie Petiteau pour le délicieux dîner d'hier soir, je suis vraiment heureuse de fêter avec vous les 140 ans de notre Académie Culinaire de France & de partager avec vous ce fantastique week-end.

Je tiens à remercier tous les serveurs et les chefs de cuisine du Ritz Carlton ainsi que Sarah Louise et Lauren Puttini, l'équipe du groupe Jose Andres Merci beaucoup pour votre aide ce soir.

Dans le cadre de notre tradition, ce dîner Hunter and Friendship est exécuté avec de nombreux chefs, comme nous aimons le faire, est un effort d'équipe et ce soir n'est pas différent, alors ensemble remercions nos chefs en cuisine, le chef Christopher Arturo nouvellement Intronisé cette année et Instructeur à l'ICE, Chef Gregory Faye

Membre depuis 2021 & chef exécutif à l'Hôtel Honeyrose à Montréal, Chef Gabriel Kreuther membre depuis 2022, 2 étoiles michelin au restaurant Gabriel, Chef Sergio Chierego et Chef Eric Brown et chef Abby Naguit pour le Groupe Jose Andres et le Chef Sébastien Rouxel Membre depuis 2018 et Chef Pâtissier Corporate pour le Groupe Dinex.
Merci à tous pour votre temps, votre travail acharné et pour faire de ce dîner un succès.

Chers partenaires encore un grand merci pour votre fidélité et votre soutien, chaque année vous nous suivez, nous soutenez et nous sommes reconnaissants de vous avoir à nos côtés.
Nous avons aussi de généreux donateurs de vin pour notre dîner de ce soir que nous devrions tous remercier, Mr Cyril Rouchon avec Chateau Ferran, Mr Philippe Magrez avec Pape Clement, Carolyn Kapuvary & Rebecca

Le Dîner de Chasse et de l'Amitié (ACF/MCF/SCP)
Ritz Carlton Nomade, New York City

Weber avec le Château de la Chaize et un merci spécial à Magalie Trellard qui nous a fait découvrir un vin délicieux ce soir et hier soir. Merci.
Chaque année, notre dîner traditionnel de Chasse et de l'Amitié, nous donne l'occasion de célébrer notre académie et ces valeurs, de célébrer nos compagnons et de savourer une cuisine et des vins exquis.
Pendant tout ce week-end et pour une nuit de plus, nous célébrerons nos chefs, les honorerons, nous nous souviendrons de leur héritage, les récompenserons pour leur talent, leur implication, leur générosité et leur bénévolat envers les autres dans les moments difficiles.

Ce soir, nous fêtons la longue & toujours amitié entre l'Académie la MCF et la SCP, pour rappel que nos 3 association ont le même but commun, nous sommes aussi adhérents dans une ou deux et même les 3 associations, pour cela il faut ce respectez les uns-les autres, pour moi, cela a toujours été une famille unique de chefs, d'amis, de collègues. Je suis fier de faire partie de cette famille, je suis honoré d'être membre de l'Académie, des maîtres cuisiniers de France et membre de la société culinaire philanthropique et je suis reconnaissant d'être assis parmi vous et de partager ce dîner avec vous tous ce soir.

MERCI BEAUCOUP.

Sebastien Baud

President Delegue ACF USA & CANADA

Académie Culinaire de France

Le Dîner de Chasse et de l'Amitié (ACF/MCF/SCP)
Ritz Carlton Nomade, New York City

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Le Dîner de Chasse et de l'Amitié (ACF/MCF/SCP)
Ritz Carlton Nomade, New York City

RITZ CARLTON NOMADE, NEW YORK CITY,
LE 05 FEVRIER, 2023

8th annual
diner de chasse et de l'amitié

UNDER THE PRESIDENCY OF
MR JÉREMIE ROBERT
CONSUL GENERAL DE FRANCE A NEW YORK
&
MME SOPHIE LAGOUTTE
CONSULE GENERAL DE FRANCE A MONTREAL

8TH ANNUEL
DINER DE CHASSE ET DE L'AMITIÉ
ACF|MCF|SCP

Menu

COCKTAIL AMUSES - BOUCHES
TERRINE DE LAPIN ET PORC, CERISES, NOISETTE, BÉRÉDICTINE
TORCHON DE FOIE GRAS, PRODIGIO, CACAO BARRY, CONFIT DE FRAMBOISE
GNOCCA DE ST JACQUES, COMPOT D'AIL, CONFITURE D'ORANGE
CORNET DE BETTERAVE, TRUFFE, HERBES, BASILIC BLEU
TARTELETTE DE CHOU-FLEUR ROMANESCO MARINE, CAPRES FRIT
IBÉRICO ET ŒUFS, FONDANT AU JAUNE, RODRIGO DUARTE PATA NEGRA IBERICO, BISCUIT KOJI

Wines from Kobrand fine wine & spirit
Présenté par Chef Christopher Arturo

SUPREME DE PIGEON FARCIE AU FOIE GRAS
GELEE ET COPEAUX DE CHAMPIGNON | POUDRE DE CHAMPIGNON AU CAFE VERTE
Vins Bernard Magrez | Pape Clement 2016
Chateau de la Chaise | AOP Fleurie-Chapelle des bois 2020
Présenté par Chef Gregory faye

HOMARD DU MAINE RÔTI
CAVATELLI A L'ENCRE DE SEICHE, JUS DE TRUFFE, GRILLÉ AU WOOD GRILLER, DANS UNE HAGE AU PIMENT
Chateau Ferran | Pessac Leognan
Présenté par Chef Gabriel Kreuther
Restaurant Gabriel

LAPIN THAÏ AUX CACAHUÈTES, CURRY ET LITCHI
Joseph Drouhin | Savigny les Beaune 2019
Présenté par Chef Sergio Chierego & Chef Eric Brown
Jose Andres Group

ASSIETTE DE FROMAGE
PETITE SALADE DE SAISON | CONDIMENT
Présenté par PARIS GOURMET, Chef Sergio Chierego & Chef Eric Brown

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DES 140 ANS DE L'ACADÉMIE
CRÉMEUX CHOCOLAT AU LAIT | CROUSTILLANT PRALINÉ | MOUGATINE NOISETTE
Présenté par Chef Sébastien Rouxel
Dinex Group

MIGNARDISE
Présenté par MadMac, L'atelier du chocolat

TOAST DE L'AMITIE
Présenté par Champagne Taittinger

ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE
DELEGATION USA & CANADA

MÉDAILLE D'OR DE L'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE
Présenté à Mme A.J Schaller
Chef Executive/Instructor at CREA,
Sterling,VA

MÉDAILLE D'ARGENT DE L'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE
Présenté à Mme Chainey Kuykendall
Vainqueur du Trophée J.J Dietrich 2020 & Candidat au Trophée
Passion International 2022
&
Présenté à Mme Alych Padro
Candidat & Commis au trophée passion International 2022

MÉDAILLE DE CHEVALIER DANS L'ORDRE MONDIAL DE L'ACADÉMIE
Présenté à Mr Stanislas Vilgrain
Chairman at CREA/Cuisine Solutions,
Sterling, VA

RECIPIENT TOQUE D'ARGENT MCF
Présenté à Mr Philippe Bertineau,
Executive Chef, Dinex Group
New York, NY

TROPHEE JEAN-JACQUES DIETRICH 2022
Gagnant Mr Guy-René Gerin,
Executive Sous Chef, L'Ardente
Washington, DC

HEARTFELT THANKS TO OUR PARTNERS

TO ALL OUR PARTNERS,

YOUR HELP HAS A LOT TO DO WITH THE SUCCESS OF OUR US & CANADA DELEGATION.
WE WOULD LIKE TO SHOW YOU ALL THE GRATITUDE OF OUR ASSOCIATION
WITH OUR SINCERE AND WARM THANKS.

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

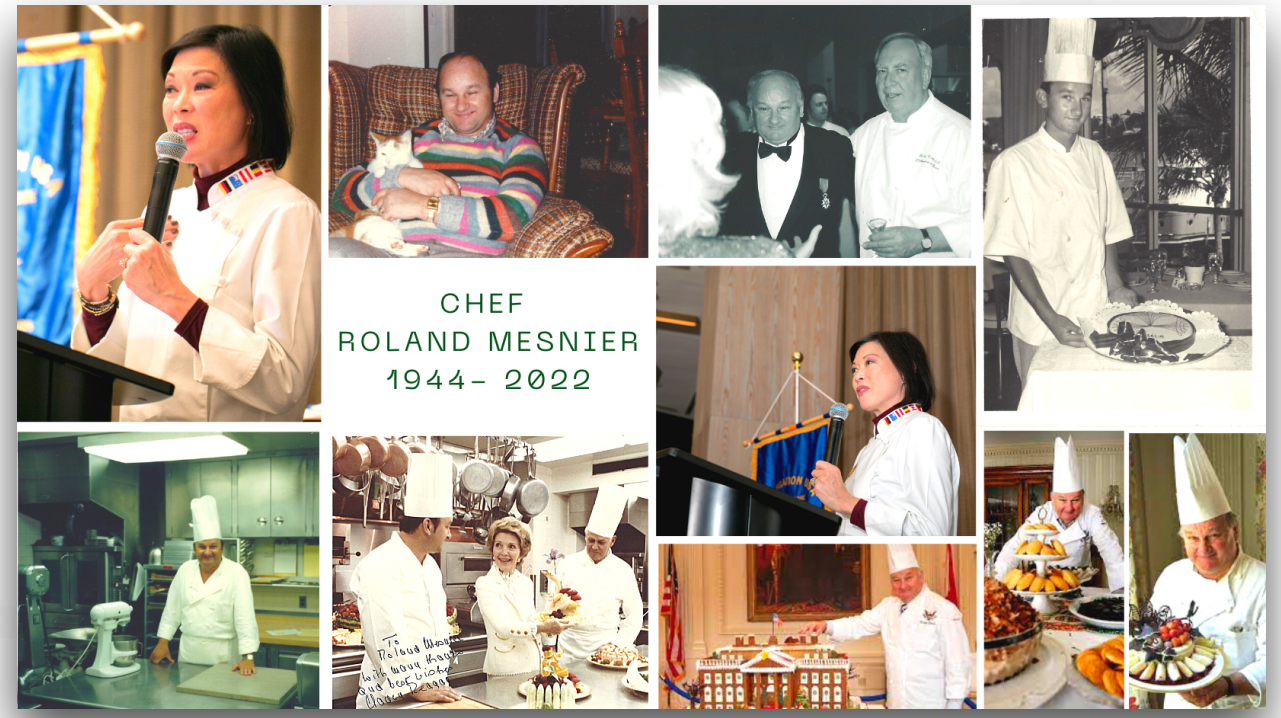
Le Dîner de Chasse et de l'Amitié (ACF/MCF/SCP)
Ritz Carlton Nomade, New York City

- Remise de la médaille de Chevalier dans l'Ordre Mondial de l'Académie
- Nous avons honoré M. Stanislas Vilgrain, avec la Médaille de chevalier dans l'ordre mondial de l'académie pour son implication et son aide avec le trophée Passion et sa contribution à livrer de la nourriture au peuple ukrainien en crise.

Académie Culinaire de France

Le Dîner de Chasse et de l'Amitié (ACF/MCF/SCP)
Ritz Carlton Nomade, New York City

- Hommage au Chef Roland Mesnier . 1944 - 2022
- Chef En-ming-hsu nous a livré un discours émouvant et un hommage au chef Roland Mesnier décédé l'année dernière.



7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Académie Culinaire de France

Le Dîner de Chasse et de l'Amitié (ACF/MCF/SCP)
Ritz Carlton Nomade, New York City

- Remise des prix des académiciens honoraires
- Jean Louis Gerin Président d'Honneur récompense 4 académiciens pour leur implication et leur continue soutien a notre délégations,
- Cédric Barberet, Raymond Ost, Daniel Monneaux, Alain Quirin.

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Le Dîner de Chasse et de l'Amitié (ACF/MCF/SCP)
Ritz Carlton Nomade, New York City

- Remise de la Médaille d'Or de l'Académie
- La médaille d'or cette année a été décernée à A.J Schaller pour son implication avec l'équipe des USA au trophée Passion International.

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Le Dîner de Chasse et de l'Amitié (ACF/MCF/SCP)
Ritz Carlton Nomade, New York City

- Remise de la Médaille d'Argent de l'Académie
- La médaille d'argent a été décernée à Chainey Kuykendal et Alych Padro pour leur accomplissement lors du trophée Passion International.

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Académie Culinaire de France

Le Dîner de Chasse et de l'Amitié (ACF/MCF/SCP)
Ritz Carlton Nomade, New York City

- Présentation du fauteuil de l'Académie 2023
- Le fauteuil de l'Académie a été décerné par l'ensemble des académiciens au chef Marc Ehrler.

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Académie Culinaire de France

Le Dîner de Chasse et de l'Amitié (ACF/MCF/SCP)
Ritz Carlton Nomade, New York City

140e anniversaire

1883 - 2023

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Un grand merci à tous nos partenaires pour leur soutien et leur amitié tout au long de notre week-end et tout au long de l'année

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Académie Culinaire de France

Un grand merci à tous nos partenaires pour leur soutien et leur amitié tout au long de notre week-end et tout au long de l'année

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z

Venez découvrir
l'Académie Culinaire de France

Défendre, Améliorer, Transmettre l'Art Culinaire Français dans le monde, telles sont les vocations de cette Académie.

- www.academieculinairedefrance.fr
- www.acf-usa.com
- www.lebestchef.com

acfchefsusa ACF_US_Canada acfchefsusa

7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
ac@academieculinairedefrance.fr | acf-usa.org | lebestchefcompetition.com
Association Loi 1901 – Enregistré en Préfecture sous le N° W751024706 - Siret 40117673000026 – NAF 9499z