

**DINER DE CHASSE HOTEL DU COLLECTIONNEUR**  
**SAMEDI 8 DECEMBRE 2018**



**DISCOURS DU PRESIDENT FABRICE PROCHASSON**

Monsieur son Excellence, Le Ministre de l'Ambassade du Japon,  
Monsieur le Directeur de l'Hôtel le Collectionneur, Mr Pierre Alexandre le Bihan,  
Messieurs les Présidents,  
Messieurs les Académiciens Emérites et Titulaires  
Messieurs les Membres Auditeur, Associés, Partenaires de l'Académie Culinaire de France,  
Monsieur Joël VEYSSIERE et les Chefs signataires des recettes du diner de Chasse,  
Mesdames, Messieurs, Chers Amis,

Je vous souhaite la plus chaleureuse des bienvenues ce soir à Paris, la ville des Lumières qui excelle dans les plus belles fêtes gastronomiques du monde entier.

Merci à vous tous et toutes d'être présents à nos côtés pour notre traditionnel diner de chasse annuel du 8 décembre 2018, à l'Hôtel le Collectionneur, nous pouvons remercier s'il vous plait les propriétaires, la direction générale, le Chef Exécutif Mr Joël Veyssière, les équipes de cuisine, de salle, banqueting, plongeurs, accueil qui depuis lundi ont tout fait pour que se réalise notre diner de Chasse, merci svp de les applaudir !!!.

Nous allons bientôt vivre un grand moment de bonheur gastronomique, fait dans la grande

tradition des repas de chasse accompagné par les sonneurs du Rallye Moustache. Musique .... svp « le Rallye Moustache ».

Je me rappelle des brumes matinales, des odeurs du sous-bois, de l'humus, ou du vent qui traversait mon manteau quand j'accompagnai mes grands-pères à ces journées de chasse dans les plaines de Beauce et du Gâtinais, souvenir immuable qui donnait du mystère à ces journées de chasse, même sans traque de gibier...

Ces journées se terminaient inmanquablement par un traditionnel repas où régnait la bonne humeur, le partage, la fraternité et la convivialité, ingrédients que nous retrouverons également ce soir lors de ce diner, ou notre Maître de

Cérémonie s'est entouré de ses meilleurs amis cuisiniers, fromagers, pâtisseries.

Le déjeuner ou le dîner de Chasse de l'Académie Culinaire de France, s'expatrie dans nos Délégations Internationales, en novembre un dîner à Bruxelles sous la houlette de notre président Délégué Monsieur Dominique MICHOU, en outre Atlantique un dîner de Chasse Académique sera servi à New York le

dimanche 6 janvier 2019, je travaille également pour un dîner de Chasse au Chili en 2019 ; et notre Président Délégué du Japon Joël Bruant réfléchit aussi à un dîner ou à un déjeuner de chasse pour 2019, nous aimerions avec Jean Louis Gérin réaliser un grand dîner de chasse USA Canada en 2020...



Je rappellerai nos dîners de Chasses Chez Mr Paul Bocuse en 2015, à l'Abbaye, puis au Ritz en 2016 avec Nicolas Salle, et nos déjeuners de Chasse à Lyon avec Christophe Marguin puis en 2017 au Palais de Thau sous la houlette du talentueux Chef « Philippe Mille » ; L'Académie rencontre donc maintenant ses chefs en Province.

L'Académie Culinaire de France écrit ses nouvelles lettres de noblesse en France depuis 4 ans avec l'appui de notre Président d'Honneur et du bureau.

Nous défendons toujours le travail ou les actions réalisées sous l'insigne de l'Académie Culinaire de France de nos membres en France, comme à l'International.

Dernièrement le Sidaction à Ferrandi Paris école de Técomah, puis Téléthon le 6 décembre au Lycée d'Arcueil où Jean Michel Chevreuil et 15 membres de l'Académie ont servis 120 cts, et les actions des autres membres comme Guy Legay, et en province...

Afin de nous améliorer dans la Communication, je vais vous présenter notre nouveau partenaire Eric Fauguet, Et Henri de TV des Chefs !

L'Académie Culinaire de France réalisera un grand événement en septembre 2019 :

- le ravivage de la Flamme du Soldat Inconnu sous l'Arc de Triomphe pour rassembler l'ensemble des associations Culinaires et les Chefs Français, non pas en Gilet Jaune mais en

Merci aux Membres du Bureau qui m'ont aidé depuis 4 ans dans le travail de gestion, d'administration et d'organisation, de développement de l'Académie, ainsi que Madame Yamina Battelier.

Merci enfin à vous tous !

Membres Emérites, Titulaires, Auditeurs, Associés, Partenaires Français et internationaux, 1450 membres qui font briller notre insigne, pour que l'Académie Culinaire de France représente un acteur incontournable et respecté des métiers de bouche et de gastronomie en France et dans le Monde.

Je remercierai Pascal Niau pour sa peinture en mémoire de Mr Paul Bocuse sur chacune de votre table, et pour honorer la mémoire de Mr Joël Robuchon, j'ai mis les noms des tables autour des plats de notre maître. Pour Honorer leurs mémoires, et les disparus de l'Académie culinaire de France, dont dernièrement Mr Jean Meunier, merci de vous lever et de les applaudir 1 minute, merci....

Je tiens à remercier particulièrement trois personnes ce soir, qui depuis 6 mois ont travaillé dans l'ombre à mes côtés, pour la réussite de ce dîner : Je vous demanderai de les applaudir afin de les remercier vivement ! Messieurs Stéphane Debracque, Michel Pasquet et Christian Leclou.

Je remercie également nos fidèles partenaires en présence, officiel, premium, et ceux du dîner de Chasse 2018, qui nous permettent de réaliser tous nos événements et faire vivre notre association.

Nous allons maintenant honorer quelques membres partenaires :

J'appelle M Michel Pasquet et Jean Sabine, pour la remise des diplômes et insigne de l'ACF.

- Fabien MARQUIS Collet

veste Blanche sous une seule « bannière » le Drapeau Bleu, Blanc, Rouge ! La Liberté, la Fraternité, L'égalité qui est aussi le symbole de métiers de transmission grâce à la Gastronomie.

- Benjamin MICHELI Guy Degrenne
- Franck LEJEUNE, maison Lejeune
- Patrick AMAND, sélectissime
- Eric BERTRAND, Rougié
- Cyril HORCHOLLE, Coup de pate
- Jean Gilles RIALLAND, Mazerolles
- Benjamin RAYMOND, Le Borvo
- Christophe LARCY, Les vergers Boiron
- Pierre DeL GAROFALO, Nestlé waters
- Guy BŒUF, Bragard
- Pascal BROUARD, pour son aide et appui à l'Académie.

J'appelle Monsieur Gérard DUPONT Président d'honneur pour m'accompagner pour les deux remises de l'insigne de Chevalier dans l'Ordre Mondial de l'Académie Culinaire de France :

- La Médaille de Bronze à Madame Jolanta BOGIEL
- Monsieur Maurice GUILMAULT
- Monsieur Xavier ROUSSEAU
- Monsieur Yves MINJOLLET

Je vous souhaite un très bon dîner ici à nos côtés et je vous remercie de votre attention.

Afin de passer au Cocktail, nous avons le plaisir de vous informer que le Trophée Passion se déroulera le 19 et 20 mars 2019 à Ferrandi Paris, Rungis Semmaris, et au Ministère des Affaires Etrangères

**Fabrice PROCHASSON**

Président Académie Culinaire de France  
Médaille de Bronze de la jeunesse et des sports, et du monde associatif

Chevalier du Mérite Agricole  
Chevalier dans l'Ordre de la Légion d'Honneur  
Grand commandeur officier de l'Ordre Mondial de l'Académie Culinaire de France



*L'Académie Culinaire de France,  
Stéphane Debracque*



*Crackers de riz vénéré, écume de citron yuzu  
et cubik de cœur de saumon  
(Le Borvo)*

*Tartare de boeuf Wagyu au nori & pétale croquant de seigle  
(Domaine de Mazerolles, Action Finland et Sens Gourmet)*

*L'huître grand cru d'exception condimentée  
à la pomme verte & piment d'épelette  
(Marnostra)*

*Le foie gras entier mi-cuit à la confiture de roses du soleil  
de minuit et grand cru de cacao 70 %  
(Rougé, Action Finland)*

*Le sandre du Domaine de Mazerolles,  
poireau rôti aux effluves de raifort  
(Domaine de Mazerolles, Laurent Berrurier)*

*Macaron au poivre Mackao, caviar d'escargot  
& notes de citron vert  
(Bogelgroup, Laurent Berrurier)*

*Autour du Fourneau*

*La coquille Saint-Jacques sublimée au lobe de foie gras poêlé,  
truffe noire & noisettes grillées  
(Coup de pates, Rougé, France Truffles)*



L'HOTEL DU COLLECTIONNEUR

\*\*\*\*\*