

**ELOGE DE XAVIER ROUSSEAU**  
**PAR FABRICE PROCHASSON**

**REMISE DE L'INSIGNE DE CHEVALIER DE L'ORDRE MONDIAL DE L'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE**

**Hôtel du Collectionneur – Samedi 8 Décembre 2018**

Cher Monsieur Xavier ROUSSEAU,

Il est de coutume dans notre Académie, de présenter au récipiendaire un éloge retraçant sa carrière, je ne trahirai pas cette tradition ce soir ...

Vous êtes né en 1974 en Bretagne .....

Votre carrière commencera par des études à Rennes en apprentissage de 1991 à 1993 avec Marc Tizon 1 \* Michelin. Vous passerez vos examens de CAP et BEP Cuisine avec Brio.



De 1994 à 1998 vous occuperez les postes de commis de cuisine aux Salons Lecoq-Gadby hôtel \* toujours à Rennes, puis à Paris au restaurant Ledoyen avec Ghyslaine Arabian 2 \*, puis 1 er commis au Taillevent 3 \*, avec Philippe Legendre.

Entre 1999 et 2004 vous serez second de cuisine chez Paul Bocuse avec Roger Jaloux 3\*, puis au Clovis, Sofitel Arc de Triomphe avec Bruno Turbot, puis à la Grande Cascade avec Richard Mebkout 1\*.

De 2004 à 2016 vous deviendrez « chef de cuisine » du restaurant à Auteuil « Le Roland Garros, » et des réceptions, séminaires VIP, en collaboration avec Alain Ducasse, puis Fabrice Prochasson. Pendant le Tournoi vous gérez le restaurant Officiel du Club du Président en travaillant avec la signature de chefs comme Michel Roth, Thibaut Ruggieri, moi-même, etc, vous gérez le restaurant VIP du Tournoi de Bercy.

Juillet 2016 à 2017, Chef de Cuisine de l'hippodrome de Vincennes, vous faites partie du comité innovation pour les réponses d'appels d'offres de Sodexo Prestige.

Vous avez ouvert le nouveau restaurant Octave de la Seine Musicale en septembre 2017, tout en commençant à travailler pour la FFF à Clairefontaine, comme Chef adjoint lors de la coupe d'Europe 2016, puis Chef des Cuisines des équipes de France Mondiales en 2017.

Pendant plus de 12 mois vous avez participé à la préparation de l'équipe de France, et à tous les Matches de qualifications et de la coupe du Monde de Football en juillet 2018 en Russie comme Chef de Cuisine de l'équipe de France de Football.

Je dirai Cher Xavier que vous étiez le 12ème Homme !! et que les Mbappé, Griezmann, Dolo Kenté ont su apprécier votre talent, et que votre cuisine a aussi donné la victoire à l'équipe de France !

Cher Monsieur Xavier ROUSSEAU, au nom du ministre de l'Agriculture, et aux noms des grands Officiers Commandeurs ici présents, j'ai l'honneur de vous faire Chevalier dans l'Ordre Mondial de l'Académie Culinaire de France.

Mes sincères Félicitations !

FABRICE PROCHASSON  
Président de l'Académie Culinaire de France  
Membre Emérite  
Chevalier dans l'Ordre du Mérite Agricole  
Chevalier dans l'Ordre de la Légion d'Honneur