

*Bulletin de L'Académie Culinaire de France*  
*Année 2022 – n°1*



Académie Culinaire de France  
[ac@academieculinairedefrance.fr](mailto:ac@academieculinairedefrance.fr)





## EDITORIAL



*Je suis très heureux de vous retrouver dans ce premier rendez-vous de l'année 2022.*

*N'oubliez pas d'envoyer sur le mail de l'Académie Culinaire de France un résumé en PDF, si possible, de 2 pages avec illustrations afin que nous mettions en avant vos travaux significatifs.*

*C'est pour rappel l'année de la gastronomie en France portée merveilleusement bien par notre Académicien Titulaire Guillaume Gomez, Représentant personnel du Président de la République pour la gastronomie, l'alimentation et les arts culinaires.*

*L'année de la gastronomie ne pouvait commencer qu'avec des bonnes galettes des Rois, où nous étions très nombreux chez Indra Carillo, notre mexicain vedette à Paris.*

*Vatel s'est invité à nos Intronisations à la Sorbonne avec une très belle conférence de Marion Tayart de Borms. Merci à notre chef de l'évènementiel le « Vatel de l'Académie » : Stéphane Debracque qui, avec l'aide de Jean Michel Chevreuil, Enzo Franceschelli et leurs équipiers et nos partenaires ont préparé un merveilleux cocktail dinatoire dans le cloître de la Faculté ; un moment de fraternité inoubliable dans ces premiers jours de vie d'après-covid-19 !*

*Nous remercions son excellence l'Ambassadeur des Pays-Bas, Pieter de Goojier et son épouse d'être venus goûter nos belles agapes de fin de travaux de l'ACF.*

*Vous verrez, à suivre et à découvrir dans le bulletin, mes académiciens ne manquent pas de talents : Plusieurs hommes s'engagent, Sébastien Baud et trois jours formidables aux USA, Laurent Drunat et Xavier Rousseau , et toute l'organisation ACF sur le Trophée National de cuisine et de pâtisserie, le trophée Huck à Strasbourg, les intronisations avec Alain Cros et Dominique Michou au Luxembourg, Olivier Dardé et ses équipes sur Nantes, Florian Michel, Enzo et le miel, Marcel Lesoille sur Agecotel et la coupe du monde des Ecaillers, le MAF charcuterie au Céproc, Jean Marc Evrard avec Kikkoman. Nous allons bientôt éditer un bulletin à 80 pages.*

*Merci donc à Yamina, car cela devient un gros challenge de boucler notre livre d'action pour vous l'envoyer en France et à l'international, merci également à Yvan car il apprend vite avec vous, il écrit à la plume presque tous les jours !!*

*A bientôt pour de nouvelles Académiques pour le bulletin numéro 2.*

*Fabrice Prochasson  
Président Académie Culinaire de France  
Meilleur Ouvrier de France  
Membre émérite*

## **ATELIER « LES PETITS TOQUÉ DU GOÛT »** **QUADRATURE RESTAURATION**

C'est le Mercredi 22 décembre 2021 à Osny dans le Val d'Oise à l'école Primaire de Lameth, que Michel Nugues et Gérard Agasse ont organisé un atelier de cuisine pour 12 élèves.

Ces ateliers de cuisine sont organisés une fois par mois pour le profit de Quadrature Restauration (cuisine centrale de restauration collective basé à Villeneuve-sous-Dammartin dans le 77).

Rdv à 9h à l'école et briefing sur la journée découverte. Remise de toques et tabliers, départ pour le marché de Osny pour découvrir et acheter les produits frais de saison pour le menu du jour.

Très bon accueil des commerçants et photos. Bonne implication des enfants qui ont posé de nombreuses questions sur les produits et leurs provenance.

10h30 en cuisine pour les préparations : Nous avons divisés les enfants en groupe de 4 et chacun a eu le plaisir de s'exprimer en cuisine (épluchage, taillage, cuisson) et 12h30 déjeuner.

### **Atelier "les petits Toqués du Goût** **Au menu**

Velouté de châtaignes et éclats de noisettes  
Filet de dinde rôti, jus acidulé  
Purée de Céleri - Carotte des sables à l'orange  
Diamant à la fleur d'oranger  
Crème Chantilly

Les enfants ont apprécié leurs préparations dans une bonne ambiance tout en gardant bien sûr les gestes barrières. Chacun est reparti avec sa tenue (tablier et toque), les recettes, un diplôme et de beaux souvenirs plein la tête..... et l'espoir de réitérer l'expérience au plus vite !.

Gérard AGASSE  
Membre Titulaire





## 300 PLATEAUX REPAS DE NOËL AU PROFIT DES RESTOS DU CŒUR DE NANTES

L'Académie Culinaire de France a été à l'origine de ce projet à vocation solidaire depuis de nombreux mois avec en point d'étape, le salon du SERBOTEL de Nantes. La production du repas de Noël pour les gens de la rue en partenariat avec les « Restos du Cœur » s'est déroulée le mercredi 23 décembre 2021 au matin au Lycée Privé Hôtelier Daniel Brottier de Bouguenais – Apprentis d'Auteuil en partenariat avec ELIOR.

Les partenaires de l'ACF de cette action ont été réactifs et ils ont tenu leurs engagements : Écotel, Bonduelle, Métro, Coup de Pates, Président Professionnel – Lactalis, Bridor, Apprentis d'Auteuil et ELIOR. Jean Routhiau, la société où travaille notre ami membre Hubert HOUZET a assuré la confection du plat principal qui a été servi chaud puisqu'il était présent le soir de la distribution avec Olivier DARDÉ. la conférence de presse a eu lieu l'après-midi du 23 décembre 2021 à 13h. **Les 300 plateaux repas** ont été remis par les bénévoles de l'association des « Restos du Cœur » le lendemain, soit le 24 décembre 2021 au soir.

### PARTENAIRES DE L'ÉVÈNEMENT



#### Menu du réveillon de Noël pour Les Restos du cœur du 24/12

Taboulé au Saumon (100 gr)  
&&&  
Ballotine de Volaille aux Cèpes et sa Royale de Foie Gras (160 gr)  
Poêlée Orge Perlée et Légumes Verts Façon Risotto (120 gr)  
&&&  
Camembert (+ beurre portion)  
&&&  
Buchette Bavaroise Craquant Chocolat (85 gr)  
Coffret de 2 chocolats  
+ Boule de Pain compris



Remerciements à ELIOR et également à tous les académiciens présents, volontaires : Olivier DARDÉ, Sébastien VILAÇA, Simon CAILLETEAU, François-Xavier BEE, Florian MICHEL, Fabrice LE BRET.



Les académiciens présents Hubert HOUZET, Jean-Camille GODET, Fabrice LE BRET, Simon CAILLETEAU et Olivier DARDÉ (en haut sur les escaliers) – Sébastien VILAÇA, Florian MICHEL, François-Xavier BEE et Yvon GARNIER (en bas).



Après l'élaboration, le camion est chargé et c'est parti !

## Le trophée de la transmission remis à Amaury Poirier, formateur en cuisine à Jeanne-Delanoue

Lundi 24 janvier, Amaury Poirier, responsable de l'apprentissage au lycée Jeanne-Delanoue à Cholet, s'est vu remettre le trophée de la transmission. Les membres de l'Académie culinaire ont ainsi salué la façon dont il a accompagné son jeune apprenti au salon Serbotel en octobre, à Nantes.



*Amaury Poirier (à gauche), responsable de la filière apprentissage au lycée hôtelier Jeanne Delanoue de Cholet (49), Yvon Garnier (au centre) et Sébastien VILAÇA (à droite) lors du discours de remise du trophée.*

C'est une sacrée récompense. Le trophée de la transmission culinaire des chefs de l'Académie culinaire de France vient d'être remis à Amaury POIRIER, responsable de l'apprentissage au lycée hôtelier Jeanne-Delanoue de Cholet (49). Une première dans l'établissement qui vient récompenser la façon dont il a guidé son élève Matthias GABARD, 19 ans, au concours Serbotel à Nantes, en octobre. Son apprenti a remporté la 3e place de ce concours « Challenge des jeunes talents ».

### Un trophée pour l'année

Ils étaient environ une dizaine de chefs étoilés rassemblés au restaurant d'application du lycée Jeanne-Delanoue lundi 24 janvier pour marquer cet événement. Le trophée a été remis à Amaury POIRIER par Yvon GARNIER. Un grand chef nantais qui a accompagné de nombreux cuisiniers dans leurs parcours professionnels. À 84 ans, il est membre de l'Académie culinaire de France. Il a reçu la légion d'honneur et de nombreuses distinctions au cours de sa carrière. Étaient également présent à cette soirée, les chefs Olivier DARDÉ et Sébastien VILAÇA, respectivement responsable et secrétaire de l'antenne Pays de la Loire / Bretagne de l'Académie Culinaire de France avec la présence de Jacques HENRIOT – MOF 1986 Traiteur à l'initiative de cette distinction et qui symbolise la transmission des valeurs chères à la cuisine française..

Amaury Poirier est sorti du lot dans la manière de transmettre le métier à son élève Matthias, apprenti au Puy du Fou ont expliqué les chefs. Formateur au lycée Jeanne-Delanoue depuis trois ans, c'est un ancien élève de cet établissement. Il a travaillé dans un restaurant étoilé à La Baule, puis dans les Deux-Sèvres.

Le Trophée de la Transmission « Yvon GARNIER » sera décerné chaque année à un chef qui aura brillé par son talent et sa faculté à accompagner un jeune, voire plusieurs, vers la réussite et l'épanouissement professionnel.



*Matthias GABARD, 19 ans est apprenti au lycée hôtelier Jeanne-Delanoue de Cholet. Il est en 2e année de BTS MHR, Management en hôtellerie-restauration.*

## **DISCOURS**

### **Exégèse sur la « TRANSMISSION » texte d'Yvon GARNIER**

#### **lu par François-Xavier BEE**

Nous remarquons tout d'abord que le mot transmission parle de lui-même car il contient dès le prime abord les termes transmettre et mission.

Nous avons appris parce que quelqu'un, en quelque sorte un émetteur, nous a transmis des informations dont nous avons été le récepteur, nous sommes donc tous des êtres de réception et d'émission, c'est le cœur même de notre existence tant au travail que dans la vie en famille, dans notre métier, et dans la collectivité, dite Société.

La transmission concerne nos savoirs innés, acquis, mais aussi notre attitude sociale au quotidien : les regards, les paroles dites, les attitudes comportementales qui révèlent la personnalité, les liens qui nous attachent à notre entourage. En fait nous avons reçu des informations qui ont conditionné notre être, notre paraître, enrichi de notre propre expérience et nous nous devons de transmettre cela aux générations suivantes ; nous sommes donc tous des receveurs puis des émetteurs, donc des transmetteurs. Cela crée de facto un lien qui influera forcément sur l'existence de celui qui recevra, notamment par la valeur de l'exemple, cet exemple étant l'essence même de l'acte de transmission.

Chacun d'entre nous est donc un passeur d'expérience, un bâtisseur de pont entre le passé, le présent, et l'avenir ; ne pas transmettre est donc un acte de rupture pour l'amélioration du futur.

Encore faut-il savoir se poser les bonnes questions : que transmettre, comment le transmettre, et comment améliorer le contenu de cette transmission.

Depuis la nuit des temps la transmission se fait par l'observation d'abord, l'imitation ensuite, puis éventuellement l'amélioration ; et cela quelle que soit l'espèce concernée, alors forcément l'espèce humaine. C'est donc notre exigence dans la façon de transmettre, notre comportement exemplaire, notre aptitude à expliquer cette transmission, et le respect de l'autre qui déterminera sa puissance et son impact.

Nous sommes une courroie de transmission, elle entre en action dès que nous sommes en contact avec d'autres et ce sous la forme d'un échange parfait entre le donneur et le receveur ; finalement je donne ce que j'ai reçu, enrichi d'autres rencontres, d'autres échanges, d'autres expériences, de dons et de réceptions, qui sont le quotidien de chacun d'entre nous, et qui subliment : c'est l'expérience de la vie, elle s'ajoute au potentiel que nous avons reçu de nos parents à la naissance et l'éducation qu'ils nous ont donné, quel que soit le ressenti que nous en ayons eu.

La transmission est parfois toxique quand elle est utilisée à des fins néfastes, les réseaux sociaux ont remplacé aujourd'hui les lettres anonymes d'hier à la puissance mille ; cette contagion sociale est souvent déplorable et ô combien navrante, notamment par le mal être qu'elle génère souvent auprès des jeunes générations.

Nonobstant il nous faut rester positif, et transmettre une valeur fondamentale : l'amour. Par nos actes, nos attitudes, nos gestes, il apportera à autrui plus de bien être, un complément de savoir qui nous a été légué ou que nous avons acquis, et en retour nous aurons la satisfaction du devoir accompli envers l'autre. Transmettre ce que l'on croit, ce que l'on pense, ce que nous savons, de toutes nos forces est un devoir social, civique, moral.

Cependant nous devons laisser à l'autre le sens du discernement et le sens critique qui seront nécessaires à sa propre expérience et son épanouissement ; l'équilibre ainsi trouvé nous fera évoluer en même temps que lui.

Nous devons à nos aïeux de transmettre nos savoirs et nos traditions, mais aussi par l'échange cette transmission nous permettra d'enrichir les héritages du passé par l'adjonction de la pensée actuelle ; c'est donc des messages réciproques qui seront échangés pour l'enrichissement réciproque des générations.

Ce que nous devons transmettre se résume au moins en trois points précis : Le savoir-faire, le savoir être, et le savoir dire, tous trois finalement indispensables pour assurer la continuité.

**Yvon GARNIER**

Chevalier de la Légion d'Honneur

Chevalier du Mérite National

Officier du Mérite Agricole

Chevalier des Palmes Académiques

Officier membre Emérite dans l'ordre Mondial de l'Académie Culinaire de France

Médaille d'Or de l'Artisanat

Compagnon des devoirs Unis « Nantais le Décidé »

Finaliste des Meilleurs Ouvriers de France

Inventeur, poète, épicurien

## Présentation Amaury Poirier

### Rédigé par Jacques HENRIO et lu par Sébastien VILAÇA

Amaury, tu es né le 18 juin 1996 à Beaupréau en pays de Mauges. Tu demeures actuellement à Roussay petite bourgade de Maine et Loire où coule la paisible rivière du nom de « Moine » laquelle est affluent de la Sèvre Nantaise.

Pendant ta jeunesse ton plaisir était d'accompagner ton Papy « Guy » dans le potager déjà tu t'intéressais à ces légumes essentiels pour réaliser une bonne soupe ou une bonne purée. D'une Maman Infirmière, d'un Papa électricien, personne dans ta famille pensait à te diriger vers un métier de bouche. Mais quand même, un Noël, tu demandas en cadeau des casseroles rouges que tu avais dû voir sur la publicité du magasin local. Ton père fut d'ailleurs étonné de cette demande lui qui voulait t'offrir une voiture télécommandée.

Ta voie était écrite, tu seras cuisinier puisque c'était ta passion. Tu intègres le lycée Jeanne Delanoue à Cholet en 2011 pour y acquérir tes premières compétences culinaires et passer ton Bac Professionnel Hôtellerie Restauration : Option cuisine. Voulant compléter tes premières années dans le monde de la cuisine, tu suis un enseignement qui va faire obtenir un BTS hôtellerie restauration Option B Management et gestion des équipes de cuisine pendant ces deux années tu intégreras « Le Castel Marie Louise » de la Baule en apprentissage.

Cette entrée dans la vie active, tu la feras sous la houlette du Chef « **Éric Mignard** » originaire de la région Lyonnaise qui a conservé une étoile Michelin depuis 29 ans, sûrement un homme de transmission et de savoir. Pendant ta scolarité tu feras des stages également à La Chaudanne (Méribel) ou au restaurant à la Folie du grain à St André de la Marche.

De 2016, tu rentres au restaurant le lac d'ARGENTONNAY en tant que second de cuisine. En 2018, tu effectues quelques remplacements au Lycée Jeanne Delanoue que tu intègres définitivement en 2019 à plein temps, l'envie de transmettre, d'échanger te plaisant. Ne voulant pas perdre la main, tu effectues parfois encore des services chez tes amis de la profession, car pour toi il t'est important de garder le plaisir du contact direct avec la clientèle. Pendant toutes ces années les concours ont fait partie de ta vie professionnelle, tout d'abord en participant à un concours « Jeunes Talents » de la Ville de Cholet où tu finissais deuxième en catégorie cuisine ou au concours Combiers.

Cette année pour la troisième fois, tu coacheras l'équipe du lycée pour le concours « Chef Président ». Malgré ton jeune âge, tu t'inscris dans la lignée des Hommes de transmission, Félicitations

### Un Trophée de la transmission lu par Jacques HENRIO

Lorsque j'ai proposé un matin à Sébastien et Olivier que nous créions ce Trophée de la Transmission, ils ont immédiatement adhéré, cela avait du sens, nous allions réussir un évènement, un concours où participaient : des candidats, une équipe menée par un coach.

Trop souvent sont oubliés : les formateurs professeurs, chefs de cuisine ou maître d'apprentissage. Il fallait les récompenser et les honorer.

Alors me direz-vous Pourquoi Trophée de la Transmission « **Yvon Garnier** » : facile il est nantais !!!!

Non tout simplement parce que cet Homme, ce professionnel par son charisme, son savoir-être, son savoir-faire correspond à un exemple de parcours semé d'embûches sûrement, peut-être, comme tout le monde. Ce chef a su par sa force intérieure, sa discipline et ses engagements envers les autres avancer dans son métier sans oublier de tendre la main à ses collègues, ses apprenants ou ceux qui le côtoient.

Nantais le Décidé a su tout au long de son parcours professionnel partager, transmettre, il en fallut de la volonté, de l'abnégation pour réaliser un travail quotidien auprès d'une jeunesse en évolution constante : si je pouvais lui donner des qualificatifs supplémentaires je lui attribuerai les qualificatifs de « Moderne » et « Princier »

Toujours tiré à quatre épingles, juste dans ses mots : il est le bon exemple dégageant une image du professionnel aguerri qui a su ajuster sa transmission à chaque époque de sa vie professionnelle.

« Donner permet de recevoir »

Chacun d'entre nous grandit grâce aux autres : cela commence souvent simplement par la main de nos parents qui nous apprennent à marcher, parler, rentrer dans la vie. Pareillement dans la vie professionnelle, il nous faut un guide pour démarrer celui-ci nous transmet les fondamentaux qui nous feront Homme.

Transmettre quel beau métier !!!! Il faut y mettre de la passion, de la pugnacité car ce travail doit permettre au-delà des compétences culinaires, professionnelles, à un jeune d'acquérir, un savoir, un savoir-vivre, un savoir-être, ce dernier supplée souvent aux deux autres.

En fait quand vous formez les personnes, vous devez forger les caractères, les bonnes attitudes pour que celles-ci puissent évoluer sereinement dans le monde de tous les jours ou de la vie active. La récompense ne sera pas toujours à la hauteur de votre engagement pourtant il faudra sans même un doute se remettre au labeur pour continuer ce qui est indispensable et primordial à la construction d'une société.

Rien n'est plus gratifiant pour un formateur ou maître d'apprentissage que de voir un jour son apprenti d'hier évoluer, acquérir d'autres compétences, ce dernier n'oubliant pas d'inviter l'homme qui l'a construit à l'accompagner.

C'est le sens que nous avons voulu donner à ce Trophée « Yvon Garnier »

Gagner un trophée donne des obligations, cela serait trop facile de bomber le torse parce que !!!!!!! Il représente un devoir, une obligation de continuer à avancer et faire avancer.

Cette distinction que tu reçois aujourd'hui Amaury et que tu vas pouvoir conserver jusqu'au prochain concours, récompense sûrement un engagement :

### Félicitations

### INTERVENTION CHEZ MÉTRO NANTES

Cette action a été menée conjointement avec l'Académie Culinaire de France, le GNI et la direction de Métro Nantes - Valérie THIBAUT directrice et son adjoint Arnaud. La formation a été mise en valeur et elle est au cœur de la notion de terroir, d'identité régionale par ce biais. L'idée globale de la présence de l'Académie Culinaire de France était de mettre en lumière la qualité des produits, la formation, l'importance de la coopération entre producteurs, distributeur et professionnels de la restauration au service des clients. Les élèves de première Bac Pro du Lycée Daniel Brottier étaient présents chez notre partenaire Métro de Nantes pour un événement où le trait d'union a été effectué entre les producteurs locaux et les professionnels. L'identité régionale était valorisée dans chaque magasin Métro de France, l'ACF y a participé !



Partenaire sur l'opération « 300 repas des Restos du Cœur », l'ACF a répondu présent à l'appel du partenaire Métro avec la participation des académiciens locaux et les élèves du Lycée Daniel Brottier – Apprentis d'Auteuil de Bouguenais pour des démonstrations culinaires et dégustations de produits locaux.



Académiciens présents : Sébastien VILAÇA, Olivier DARDÉ et François-Xavier BEE.



Service du cocktail déjeunatoire par les élèves du LPP Daniel Brottier – Apprentis d'Auteuil



Présence du GNI dans les locaux avec un speech de Madame QUERARD Catherine, vice-présidente nationale du GNI avec la présence de Valérie THIBAUT, directrice Métro de Nantes.

Olivier DARDÉ, responsable de l'antenne Bretagne Pays de la Loire est au centre.

## SOIREE HOMMAGE A MONSIEUR PAUL BOCUSE LYCEE HOTELIER POULARD DES PLACES - THIAIS – 20 JANVIER 2022

Meilleur Ouvrier de France et couronné par trois étoiles, Paul Bocuse est, de toute évidence, le chef français qui a marqué le XXe siècle. Durant sa carrière, Paul Bocuse n'aura de cesse de faire rayonner la grande cuisine française à travers le monde et de transmettre aux futures générations ses connaissances.

Sous l'égide de la Fondation d'Auteuil, du Ministère de l'Education Nationale et organisée par Sylvain d'Avico, Professeur de Cuisine et membre de l'Académie Culinaire de France, depuis 3 ans, une soirée hommage en son honneur lui est consacrée. Cet hommage sous forme de dîner de gala a été servi le 20 janvier 2022, au lycée hôtelier Poulard des places à Thiais.

Pour l'occasion, le Président Fabrice Prochasson a prononcé un Eloge à la mémoire de Monsieur Paul Bocuse.

Ont participé à ce bel hommage : Messieurs Jean Michel Chevreuil, Enzo Franceschelli, Jackie Martin, Georges Roux, Patrick Terrien, Benoit Chemineau, Philippe Astruc, Jean Michel Framery, Xavier Rousseau, Les Partenaires : Marie Lecomte, Piper Heidsieck, Stéphane Debracque, Autret Traiteur, Liu Guishu et Sylvie Sung, Tchou. Bravo à tous pour ce très bel hommage !



Marie Lecomte, Piper Heidsieck, Philippe Astruc, Enzo Franceschelli, Le Président entouré de Madame et Monsieur l'Ambassadeur des Pays-Bas, Sylvain d'Avico, Sylvie Sung, Tchou et Jean Michel Chevreuil.



Philippe Astruc, Sylvain d'Avico, Benoit Chemineau, Jackie Martin, Patrick Terrien, Jean Michel Framery, Stéphane Debracque, Jean Michel Chevreuil, Enzo Franceschelli et Gilbert Radix



Monsieur Pieter de Gooijer, Ambassadeur des Pays-Bas





### **ELOGE DE MONSIEUR PAUL BOCUSE** **ECRIT PAR FABRICE PROCHASSON ET THIERRY MERCEREAU**

Nous le pensions indestructible et pourtant nous le savons : nul n'est éternel. Monsieur Paul s'en est allé dans la nuit du 20 janvier 2018 à l'aube de ses 92 ans, Nous avons, ce jour-là, perdu une partie de nous-même, de notre patrimoine, un des plus farouches défenseurs de la gastronomie française et l'un de ses meilleurs ambassadeurs. Tel un maître, un guide, il a montré la voie à des générations de cuisiniers. Il faisait partie de nos vies, tant son parcours était exemplaire et riche, ayant surmonté des moments difficiles et relevé des défis incroyables.

Pour beaucoup Paul Bocuse était un mythe, il est désormais une légende.

Pape de la cuisine, cuisinier du siècle, ambassadeur de la gastronomie française, Monsieur Paul a cumulé plus d'un titre au cours de sa longue et prestigieuse carrière. C'était naturellement l'un des chefs, sinon le chef le plus célèbre du monde, un des maîtres de la cuisine traditionnelle et de la grande cuisine, un précurseur de la nouvelle cuisine, un pionnier, un visionnaire qui permit indéniablement au métier de cuisinier d'évoluer et de lui octroyer la reconnaissance dont il bénéficie aujourd'hui.

Le petit Paul naît le 11 février 1926 à Collonges-au-Mont-d'Or à une dizaine de kilomètres au nord de la capitale des Gaules, Lyon, dans la maison même où il créera par la suite ce qui allait devenir une institution planétaire de la gastronomie et de l'art de vivre à la française. Il est le fils unique de Georges Bocuse et Irma Roulier. Dès sa naissance, il est tombé dans le chaudron et son parcours semblait tout tracé, étant issu d'une longue lignée de cuisiniers remontant au 17<sup>e</sup> siècle, il semblait ne pas pouvoir échapper à la coutume familiale.

La dynastie des Bocuse remonte en effet à 1765. Ses grands-parents paternels comme maternels tiennent des auberges. Son grand-père paternel Joseph Bocuse est propriétaire du restaurant Bocuse à Collonges-au-Mont d'Or et ses grands-parents maternels tiennent l'Hôtel du Pont, situé à une encablure du précédent.

En 1936, Paul Bocuse emménage avec ses parents dans l'hôtel-restaurant familial, qui devient L'Auberge du Pont. Passionné dès sa plus tendre enfance de pêche et de chasse, le jeune Paul ne dérogera pas à la tradition familiale et y apprendra les premières bases du métier. Cet établissement va sortir du giron familial en 1921, lorsque le grand-père de Paul décide de vendre subitement murs et fonds.

Il avait donc un nom prédestiné, Bocuse, un long héritage familial ancré dans la cuisine, quelques gènes qui ont fait ce qu'il pouvait devenir, mais outre le nom de Bocuse qui était le sien, voici comment est né Monsieur Paul ; un patronyme qui rayonne aux quatre coins de la planète, un héros de la gastronomie française ayant construit un empire autour d'une cuisine de terroir où le produit était l'essence même de ses créations, puisant ses racines dans la simplicité et la générosité.

Agé d'à peine 16 ans, il entre en 1942 comme apprenti chez Claude Maret, dans le restaurant de la Soierie à Lyon, où il apprend à faire le marché et à trouver des produits frais, malgré les difficultés et les restrictions d'approvisionnements dues à la seconde guerre mondiale, il y apprendra aussi à tuer le veau et le cochon. Deux ans plus tard, à 18 ans Monsieur Paul s'engage volontairement dans l'armée française de libération du Général de Gaulle. Il est incorporé dans la 1<sup>ère</sup> division française libre. Son contingent sera entièrement décimé en Alsace mais lui parvient à survivre à une blessure par balle à côté du cœur. Soigné par les Américains qui lui tatoueront son célèbre coq sur l'épaule qu'il arborait fièrement, il participe au défilé de la victoire de Paris et obtient à dix-neuf ans la Croix de guerre.

A 20 ans démobilisé, Monsieur Paul repart à Lyon et commence son apprentissage chez Eugénie Brazier, dite « La Mère Brazier », une des plus célèbres cuisinières, patronne du bouchon lyonnais « Le Col de la Luère » à Pollionnay, ayant trois étoiles au guide Michelin depuis 1933. Courageux et ne rechignant pas à la besogne, outre la cuisine qu'il apprend, il officiera également au potager et participera au travail de l'étable et de la buanderie. Un moyen pour « La Mère Brazier » de tester sa motivation et de lui faire prendre conscience de toutes les contraintes du métier de cuisinier.

En cette année 1946, il épouse Raymonde, jolie blonde de Saint-Rambert d'Île Barbe, village voisin du fief des Bocuse, rencontrée à l'adolescence. L'année suivante naquit une fille, Françoise, qui allait se marier plus tard avec le célèbre chocolatier-pâtissier lyonnais Jean-Jacques Bernachon.

Vient ensuite un intermède parisien où Monsieur Paul rejoint le prestigieux restaurant de la Place de la Madeleine, le « Lucas Carton », sous les ordres du grand chef de l'époque Gaston Richard. Il y côtoie plusieurs jeunes, Michel Guérard, Pierre et Jean Troisgros.

Il fait un passage aux cuisines des « Fines Fourchettes » de Charbonnières-les-Bains, chez l'ancien marin et restaurateur Claude Maret de Charly, lequel deviendra plus tard président du Syndicat de la cuisine, depuis son établissement créé par Brillat-Savarin à Belley, dans l'Ain.

S'étant lié d'une amitié profonde avec les frères Troisgros, les trois compères intègrent dans les années 1950 la brigade de la « La Pyramide » aux côtés de Paul Mercier chez Fernand Point à Vienne, près de Lyon. Monsieur Paul y restera huit années et apprend beaucoup auprès de celui qui deviendra son père spirituel, son mentor, faisant siens des maîtres-mots que ce dernier lui avait inculqués, raffinement, élégance et générosité.

En 1958, Monsieur Paul rentre définitivement à Collonges-au-Mont-d'Or et décide de reprendre le restaurant de ses parents. Il y rencontre un succès fulgurant, la reconnaissance de ses pairs arrive très vite et il obtient sa première étoile Michelin avec son père qui disparaît un an plus tard.

En 1961, Monsieur Paul décroche le graal et remporte le titre de l'Un des Meilleurs Ouvriers de France, le seul concours auquel il participa. De tous les titres et récompenses obtenus au fil de sa brillante carrière c'est celui dont il était incontestablement le plus fier. A partir de cet instant il ne quittera ni sa veste au col tricolore, ni sa médaille d'appartenance.

En 1962, Il reprend l'Auberge du Pont de Collonges, transforme l'établissement et décroche avec brio une deuxième étoile. Facétieux, il avouera plus tard qu'à l'époque, les toilettes étaient dans la cour, les clients se lavaient les mains dans le bac de la plonge et on servait sur des nappes en papier.

La troisième étoile lui est attribuée en 1965. Pour obtenir ces étoiles, il fallait répondre à cinq critères : qualité des produits, personnalité du chef dans sa cuisine, rapport qualité/prix, maîtrise des cuissons et des saveurs mais aussi la régularité dans le temps et sur l'ensemble de la carte. Un restaurant avec trois étoiles signifie que la cuisine y est remarquable et vaut non pas le détour mais le voyage. Dès lors des amateurs de gastronomies de différentes régions et pays viennent dans la région lyonnaise uniquement pour goûter à la cuisine de Paul Bocuse.

Cette troisième étoile lui permet enfin de réaliser l'un de ses vieux rêves, racheter la propriété vendue par son grand-père afin de pouvoir utiliser à nouveau le patronyme familial. Cet établissement est rebaptisé « L'Abbaye de Collonges », en hommage aux moines de l'île Barbe, il en fera un haut lieu de réception de prestige. « L'Auberge du Pont de Collonges » et « L'Abbaye de Collonges » peuvent enfin arborer le nom de leur propriétaire, Paul Bocuse.

Travailleur acharné, petit à petit, Monsieur Paul va devenir, avec quelques chefs de la jeune génération, comme les frères Troisgros, Roger Verger ou Gaston Lenôte, l'emblème de la nouvelle cuisine française. A cette époque, on assiste en effet à la transformation de l'image du chef cuisinier qui était cantonné jusqu'alors à l'anonymat des fourneaux. Il sera le premier à valoriser le métier de cuisinier à sortir de sa cuisine pour aller au contact de sa clientèle, veste immaculée et toque sur la tête.

Monsieur Paul, aimait la vie. Il aura un fils, Jérôme né en 1969. Jérôme deviendra à son tour cuisinier et dirigera e les restaurants américains de son père, avant de devenir le directeur général du groupe Bocuse en 2016.

En 1970, il crée la société « Grande Cuisine Française » pour défendre ses intérêts en association avec Henri Gault et Christian Millau du Gault et Millau, et douze grands chefs trois étoiles français, de l'époque parmi lesquels, Jean et Pierre Troisgros, Roger Vergé, Louis Outhier, Charles Barrier, Paul Haeberlin, Michel Guérard, Alain Chapel, Gaston Lenôte, Raymond Oliver, René Lasserre et Pierre Laporte.

En 1975, il est fait Chevalier de la Légion d'honneur par le président Valéry Giscard d'Estaing au Palais de l'Elysée et devient un as du marketing, il va créer à cette occasion un plat qui va rester dans les annales de la gastronomie « la soupe aux truffes V.G.E » qui le rendra définitivement célèbre dans le monde entier.

En 1982, élargissant ses activités à l'international, Monsieur Paul, ouvre le « Pavillon France » à Disney World en Floride à Orlando, en collaboration avec ses compères Gaston Lenôte et Roger Vergé. C'est le début d'une ascension exponentielle. Paul Bocuse se transforme en entrepreneur. Il ouvre ses premiers corners au Japon dans les magasins Daimaru, puis des boulangeries-pâtisseries et des épicerie fines portant son label.

En 1983 il décide avec Pierre Romeyer la création d'une association européenne de cuisiniers pour promulguer la sauvegarde de produits alimentaires de qualité et de proximité. C'est la naissance d'Euro-Toques et en sera Président jusqu'en 1990, association qui regroupe encore plus de 4000 cuisiniers en Europe.

En 1987, Il crée le concours mondial de la cuisine, « le Bocuse d'Or », le concours le plus prestigieux et le plus médiatisé du monde. Trophée attribué tous les deux ans à Lyon, lors du Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation, mettant en compétition sur deux jours quelques 24 jeunes chefs venant du monde entier, durant plus de 5 heures. Le premier « Bocuse d'Or » fût remporté par Jacky Fréon, chef au Lutétia à Paris. Cette même année le guide Gault-Millau consacre Monsieur Paul « cuisinier du siècle » aux côtés de Frédy Girardet et de Joël Robuchon et sera désormais considéré comme le Pape de la gastronomie.

En 1989, Monsieur Paul devient Président du concours du Meilleur Ouvrier de France classe « cuisine-restauration » et contribua largement à le faire évoluer, à sa notoriété.

Devenu le porte-étendard de toute une profession, Monsieur Paul va se donner pour mission de transmettre son savoir et sa passion. Dans la plus pure tradition du compagnonnage, il fonde en 1990 une école des arts culinaires et de l'hôtellerie à Ecully près de Lyon, dont le but est de défendre une certaine idée de la cuisine. Ancrée dans les valeurs traditionnelles, cette école de renommée internationale porte désormais le nom d'Institut Paul Bocuse.

En 1994, alors qu'il est à la tête de plusieurs établissements, Monsieur Paul continue sa fulgurante ascension et ouvre sa première brasserie à Lyon, « Le Nord » en association avec ses chefs ; puis ce sera, « Le Sud » en 1995, « L'Est » en 1997, « L'Argenson » en 2002 et enfin « L'Ouest ».

En 1995, Monsieur Paul devient le premier chef à entrer au musée Grévin de Paris, avec sa statue sculptée par Daniel Druet; une reconnaissance de plus, prouvant si besoin était qu'il est bien devenu l'un des Français des plus en vogue.

En 1996, il fait partie, avec Georges Blanc des cuisiniers officiels du Sommet International du G7 réuni au Musée d'art contemporain de Lyon, un honneur réservé qu'a un petit nombre de personnes.

En 2004, il crée sa Fondation Paul Bocuse pour transmettre son savoir-faire et est élevé au grade de Commandeur de la Légion d'Honneur par le Président Jacques Chirac.

En 2006, les Halles de Lyon, que Monsieur Paul affectionnait particulièrement et où il dénichait les meilleurs produits sont rebaptisées « Halles de Lyon - Paul Bocuse » pour lui rendre hommage.

Il fête les quarante ans de ses 3 étoiles et fait éditer sa biographie qu'il qualifie de testament, *Paul Bocuse. Le feu sacré*, aux éditions Glénat.

En 2011, il est honoré du titre de cuisinier du siècle par l'Institut Culinaire Américain de New York.

Monsieur Paul, le 29 janvier 2013 proclame pour la dernière fois en personne la victoire de la France au Bocuse d'Or sur le salon du Sirha : Thibaut Ruggieri et son coach Fabrice Prochasson. Moment de grande émotion, magique, inoubliable. Depuis, des sélections continentales ont vu le jour suite au succès planétaire du concours. Nous pouvons aussi rappeler la victoire de Davy Tissot et Yohan Chapuis en septembre 2021.

Le 28 janvier 2013, les plus grands chefs étoilés du monde entier, dont Alain Ducasse et Joël Robuchon, lui rendent hommage dans les salons de l'hôtel de ville de Lyon avec un dîner de gala coordonné par le chef français Michel Roth.

En février de la même année, il inaugure le nouveau restaurant école de l'Institut Culinaire Américain de New York, une brasserie baptisée « Restaurant Bocuse » ouvre une nouvelle brasserie lyonnaise « Marguerite ».

Tout au long de cette carrière remarquable, Monsieur Paul a su préserver sa simplicité au fil des années. La preuve, il résumait ainsi ses plaisirs préférés « Partager le saucisson avec des copains, un verre de Mâcon. C'est irremplaçable ».

Le matin quotidiennement, Monsieur Paul, venait encore saluer ses équipes et quand il le pouvait passait en salle saluer ses invités, toque haute, veste immaculée, col bleu blanc rouge. L'instant était sacré, plus un bruit, le temps semblait s'arrêter, tous contemplaient avec admiration, ce chef hors norme, l'instant était sacré.

Monsieur Paul, c'était aussi un homme d'esprit, doté d'un humour caustique. Parmi ses citations les plus célèbres, on retiendra celles-ci, qui résument bien l'homme qu'il était :

- « La vie n'est qu'une blague. Elle peut s'arrêter dans la seconde. Alors, il faut travailler comme si on allait mourir à 100 ans et vivre comme si on devait mourir demain. »,
- « Le devoir d'un cuisinier est de transmettre à la génération qui le remplacera, le fond de son savoir-faire, mais aussi les enrichissements, les mots nouveaux, les concepts découlant d'expériences maintes fois entreprises »,
- « Il y a beaucoup de points communs entre la cuisine et le sexe. On consomme une union, on dévore des yeux, on a faim de l'autre... L'homme a toujours besoin de manger et de se reproduire, et dans les deux cas, il faut passer à la casserole. »

ou bien encore celles pleines de bon sens qu'il mettait en exergue et insufflait à ses équipes :

- « Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée »,
- « La grande cuisine, ce peut être une dinde bouillie, une langouste cuite au dernier moment, une salade cueillie dans le jardin et assaisonnée à la dernière minute »,
- « Les deux secrets d'un succès : la Qualité et la Créativité ».

Monsieur Paul avait une vision qui a fait école :

- « Il n'y a pas de grande ou de petite cuisine, il n'y a que de la bonne et de la mauvaise cuisine. Telle est la philosophie de la cuisine : un bon produit, une bonne cuisson, un bon assaisonnement ».

Il a su nous faire prendre conscience d'une chose essentielle :

- « S'il y a une star dans un restaurant, c'est le produit. On rend hommage aux artisans et aux producteurs. S'il y a des vedettes, c'est eux. Nous on est juste des porte-parole, des vitrines ».

Oui pour Monsieur Paul, le bonheur était bel et bien dans la cuisine, le partage, la transmission. Nous le remercions pour l'ensemble de son œuvre en faveur de la gastronomie, de cet héritage séculaire qu'il nous laisse, de ses ouvrages qui sont devenus des références incontournables. Monsieur Paul Bocuse restera éternellement dans nos cœurs et nos pensées.

Il est désormais au Panthéon de l'art culinaire et il est là-haut, dans les étoiles, entouré de ses amis : Gaston Lenôtre, Escoffier, Roger Vergé, Bernard Loiseau et Joël Robuchon ....

Merci à Sylvain, notre nouveau membre Auditeur de l'Académie Culinaire de France de m'avoir donné l'opportunité de lire cette planche mémoire sur l'un de nos maîtres : Monsieur Paul Bocuse.

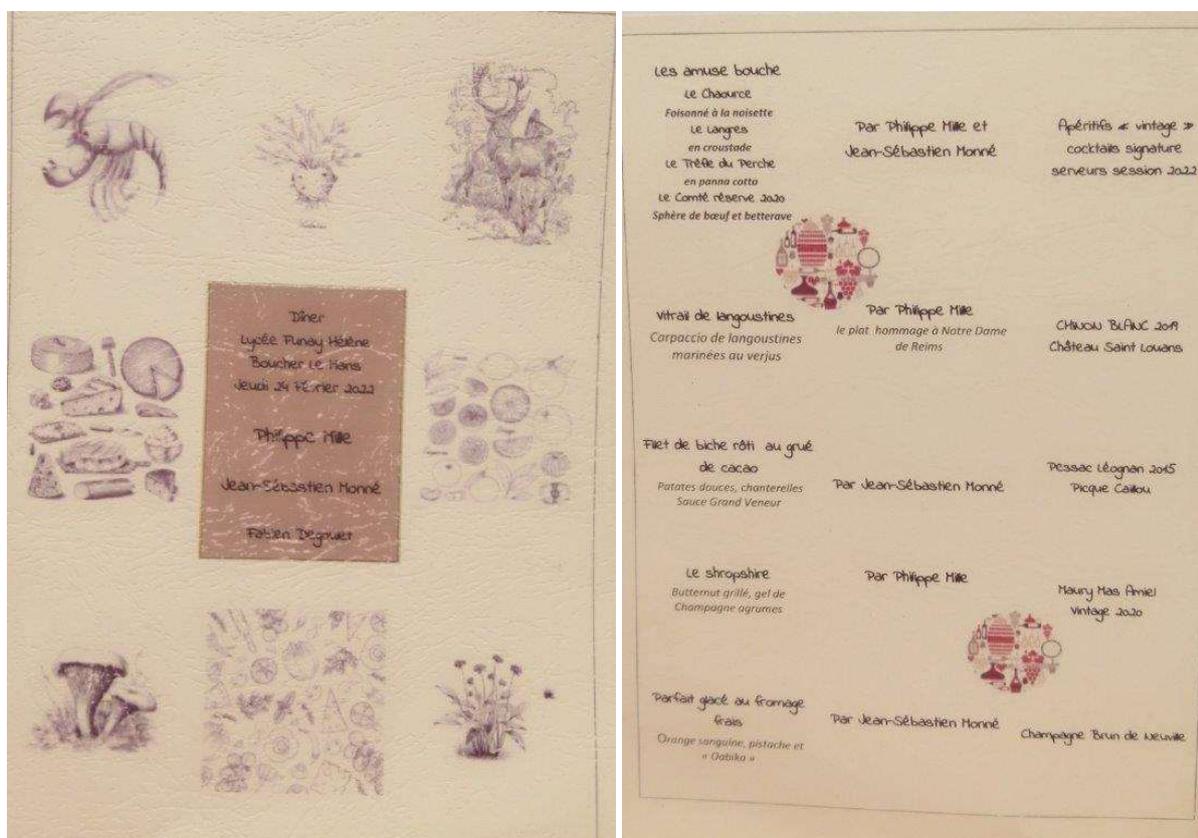
Je vous souhaite un très bon diner et comme l'aurait dit mon ami Paul « Large soif » !

Merci Jean Michel Chevreuil, Sylvain D'Avico, Philippe Astruc ! A vous de jouer avec vos élèves pour envoyer cette agape de haut vol !

**«DINER PÉDAGOGIQUE DES CHEFS»**  
**JEUDI 24 FEVRIER 2022**  
**LYCÉE PROFESSIONNEL FUNAY HÉLÈNE BOUCHER LE MANS**

C'est le jeudi 24 février 2022 au LP Funay HB Le Mans dans la Sarthe que s'est tenu ce « Dîner pédagogique 3 étoiles » avec la présence de deux chefs de cuisine et d'un fromager :

- **Philippe MILLE** (Membre de l'Académie Culinaire de France / Bocuse de Bronze / M.O.F en cuisine 2011 / Ancien élève du lycée / Chef des cuisines « Les Crayères à Reims » 2 macarons au guide rouge)
- **Jean-Sébastien MONNÉ** (Patron et chef de cuisine de « L'Auberge de Bagatelle au Mans » 1 macaron au guide rouge)
- **Fabien DEGOULET** (Meilleur fromager du monde en 2015 / Installé au Mans depuis juin 2021 « Fromage et ses amis »).



Accompagnés de leurs professeurs : **Éric BOULANGER** (membre auditeur) et **Éric BUON** (membre auditeur), les élèves d'hôtellerie-restauration (terminale BAC PRO, renforcés par des apprentis de terminale BTS volontaires) ont vécu des moments exceptionnels avec la venue de deux chefs étoilés avec quelques membres de leurs brigades pour préparer ensemble une soirée gastronomique destinée à une soixantaine de convives au restaurant d'application.

Pour accompagner ce duo d'exception, **Fabien DEGOULET**, fromager qui a donné un cours aux élèves le mardi sur la découpe et la dégustation du fromage. « *Le fromage est très présent dans le menu concocté par les chefs* ».

**Eric BOULANGER**  
Membre Auditeur



Pendant deux séances étalées sur deux journées, chacun à son poste sait ce qu'il a à faire pour la mise en place du repas. *« Les élèves découvrent, non seulement les exigences du travail en entreprise mais aussi la rigueur du très haut niveau ».*

Outre-les amuses-bouches à base de fromage de Chaource, Langres, Trèfle du Perche et Comté, les deux chefs ont proposé une suite de mets à régaler les papilles avec en complément une découpe en salle effectuée par Philippe MILLE mais aussi la découpe de belles miches de pain. *« Ces actions auprès des jeunes sont importantes pour la profession, j'en fais autant que je peux »,* assure le chef rémois.



L'ensemble des convives ont été conquis par la qualité de ce repas pédagogique à 4 mains avec la présence d'un fromager et en salle les élèves ont été accompagnés par deux professeurs Mme Marie-Claire AMBROISE et Mme Sandrine GRESSE.



## **REUNION MENSUELLE DU 3 JANVIER 2022**

### **Galette des Rois**

#### Etaients présents :

Messieurs, AMAND, AGASSE, ASTRUC, BELLESSORT, BELLOUET, BLONDIAUX, BOUDET, Mme CARCANO, CARILLO, CHEVREUIL, CHIBA, CLEMENT, D'AVICO, DEBRACQUE, DUPONT, EVRARD, FEIYUE, FORAIS, FRAMERY, FRANCESCHELLI, GONDROY, GREMY, GUIGUENO, Mme JOBIN, KOCH, LECLOU, Mme LECOMTE, LEGAY, MAGRI, MADEIRA, MILLET, MOUEZANT, NIAU, Mme RITTER, OUARET, PROCHASSON, PROST-COLETTO, RACHIDY, RENTY, ROUX, SABINE, VEYSSIERE,

#### Excusés :

Messieurs ACKERMANN, ALIX, ANRACT, ASFAUX, BERRURIER, BERTHIER, BESSON, BLASCO, BŒUF, BOR, BOULANGER, BUSCAYLET, COURTAUT, DELGAROFALO, DUCROUX, GIRARD, GIRON, GOBET, GRANGE, GROBON, GUILMAULT, HOUZET, HURSTEL, JAUNAUT, JASNOT, LALZACE, LE FAOU, LE FLOCH, LECOURTOIS, LENIAUD, MADALA, MALITOURNE, MASDEVALL, MERCEREAU, PERSON, PUTELAT, RADIX, REGNIER, RIEBBELS, SEMENZI, TOZATTO, VIOLA, YAGI

Il est 15h00, notre Président Fabrice PROCHASSON ouvre la séance de cette première réunion mensuelle de l'Académie Culinaire de France et remercie vivement tous les membres et amis de l'Académie présents. C'est dans son tout nouveau restaurant, LA PALANCHE D'AULAC - 13, rue Rodier dans le 9<sup>ème</sup> arrondissement de Paris que Indra CARILLO accueille cette réunion.



Le Président présente ses vœux à la nombreuse assemblée, donne les dernières nouvelles de l'Académie Culinaire de France et annonce le calendrier des manifestations prévues jusqu'à la fin de l'année.

### **DISCOURS DE VŒUX DU PRESIDENT PROCHASSON**

Chers Académiciens et Académiciennes,  
Chers Partenaires,

Pour ne pas déroger à la tradition, je profite de cette première réunion de Janvier, pour vous présenter mes Meilleurs vœux pour cette nouvelle année 2022 : de la prospérité, de la passion dans vos projets, une belle année avec notre Académie Culinaire de France et surtout la santé pour affronter cette vague Omicron qui arrive et qui j'espère sera la dernière.

En 2021, notre activité a été riche, malgré les restrictions et les blocages dus à la pandémie et l'investissement de nos membres important. Plus de 150 membres ont été bénévoles et acteurs pour l'ACF.

Un grand merci à ceux qui se sont investis à mes côtés, qui travaillent et organisent dans l'ombre, en particulier :

- Stéphane Debracque,
- Jean Marc Evrard et son équipe : Gérard Agasse, Daniel Pearnon, Pierre Alix, Jean Marc Courtaut, Gérard Gautier,
- Jean Michel Chevreuil et son équipe : Georges Roux, Patrick Terrien, Enzo Franceschelli, Sylvain D'Avico,
- Rachid Soud et bien d'autres.....

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

Les grandes dates à venir : les intronisations des nouveaux membres à Paris, le 19 Février, le Trophée National le 9 Mars et le Trophée Passion international sur Equip'hôtel le 6 Novembre prochain.

Belle année à tous avec beaucoup de bienveillance !

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

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

Puis, en l'absence de Madame Guishu LIU, Directrice Générale, retenue en Allemagne, il passe la parole à Sylvie SUNG, Société Tchín Marketing et Commerce, pour une présentation des produits Fenjiu



*Tchin Baijiu est la filiale française de Jaxin Wein & Spirituosen GmbH, plus gros importateur de baijiu en Allemagne et Europe. Distributeur agréé des plus prestigieuses maisons de baijiu, notre filiale se concentre désormais sur le marché français avec des bureaux et entrepôt à Paris. Avec une équipe franco-germano-chinoise passionnée de spiritueux chinois, nous avons pour vocation de faire découvrir au public français l'histoire et le savoir-faire du baijiu*

*Qu'est ce que le Baijiu ? En chinois, « Bai 白 » signifie « blanc, clair et pur » et « Jiu 酒 » signifie « Alcool ». C'est pourquoi, le baijiu peut être littéralement traduit en français par « Alcool Blanc » et ce fut le cas jusqu'en janvier 2021, où le terme « baijiu » est devenu le nom international que portera cet alcool. Ainsi, tous les divers types d'alcools de céréales chinois à fort degrés (40-70%) porte le nom de « baijiu ». Il est principalement fabriqué à partir de sorgho et est comparable à la Vodka.*

*Le baijiu, par sa longue histoire et sa culture est aujourd'hui de loin la boisson alcoolisée la plus populaire en Chine et a souvent le nom de « alcool national ». Grâce à ses différentes origines, ce spiritueux englobe en lui une différente variété de traditions, d'histoires, de saveurs et de goûts. Il*

existe ainsi une sélection abondante de marques locales et nationales tous différents en arôme et en saveur.

Le baijiu est retrouvé sur toutes les tables chinoises lors des moments de partages ou convivialité (amis, familles ou partenaires commerciaux). En effet, il est même considéré comme impoli ou irrespectueux lorsque le baijiu n'est pas présent, il est comme une étiquette sociale du respect que l'on a pour ses invités étant donné que les meilleures marques offrent aujourd'hui des baijiu de prestige.

Il est aussi tout un art de boire le baijiu, on toast en disant « Ganbei » (qui signifie cul-sec), on le boit d'un trait et on finit par montrer aux invités le fond de notre verre vide. Les Chinois montrent leur respect envers les autres dans leur capacité à boire, plus ils boivent, plus ils veulent prouver leurs respects envers vous.

Ainsi lors de chaque évènement festif comme les anniversaires, les réunions de famille ou même les déjeuners d'affaires, porter un toast avec du baijiu est une manière de se montrer respectueux envers ses invités.

Cette réunion est suivie d'une dégustation de Baijiu et de vins proposés par notre Partenaire DVE et de la traditionnelle Galette des Rois de nos Chefs Pâtissiers.



Enzo Franceschelli, Anne Elisabeth Carcano et Pascal Dayou

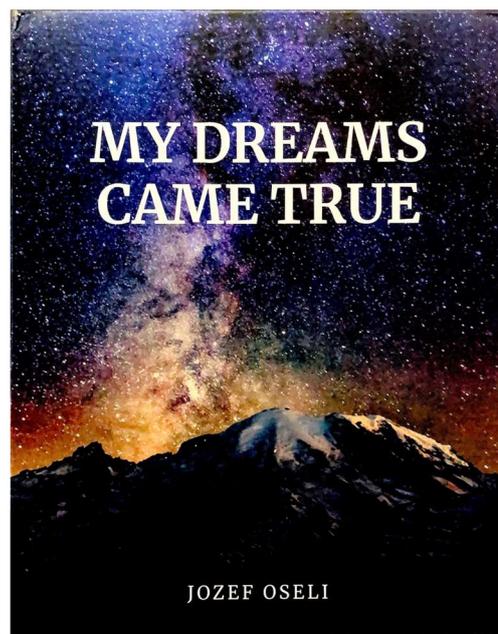
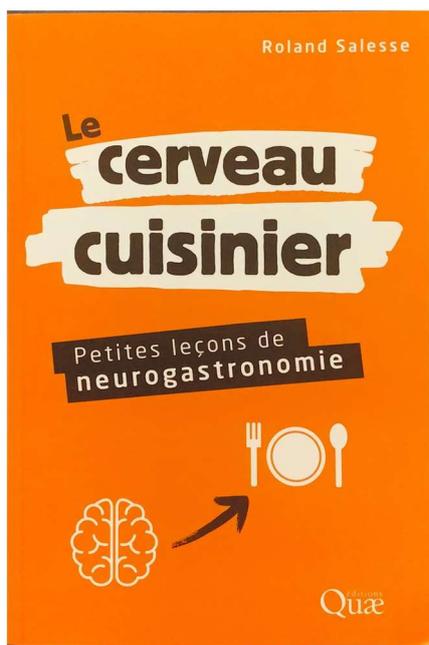
## Notre bibliothèque s'est enrichie de :

### Offert par les Editions QUAE

- Le cerveau Cuisinier – petites leçons de Neurogastronomie - Roland Salesses – Editions Quae

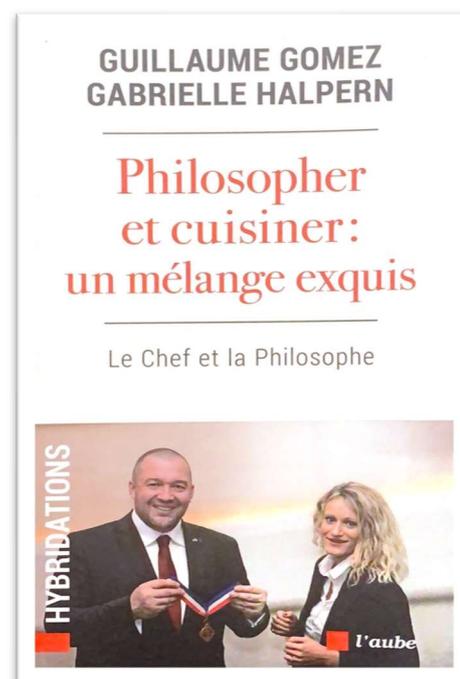
### Offert par Jozef OSELI

- My dreams came true



### Offert par Guillaume GOMEZ

- Philosopher et cuisiner : un mélange exquis – Edition de l'Aube



## DEJEUNER DU NOUVEL AN CHINOIS AVEC NOTRE PARTENAIRE TCHIN BAIJIU – 11 FEVRIER 2022

Afin de remercier Jean Michel CHEVREUIL, membre Titulaire et sa fidèle équipe de Chefs d'avoir œuvré à faire connaître leurs produits Baijiu, La Société Tchín Baijiu, nouveau Partenaire de l'Académie Culinaire de France, avait organisé un déjeuner pour fêter le nouvel an chinois.

C'est le Vendredi 11 Février au Restaurant La Mer de Chine à Paris, qu'un déjeuner typique a été servi aux convives.

### Déjeuner Fenjiu Nouvel An Chinois du 11 février 2022 2022年2月11号 汾酒春节答谢宴会

#### 菜单 Menu

瓦罐汤 Soupe Wa Guan, dans sa jarre traditionnelle

芥菜黄鸡 Poulet Téocheu

蒜蓉扇贝 Coquilles Saint-Jacques

洋葱牛肉 Boeuf sauté aux oignons

南昌炒粉 Vermicelles Nan Chang

&

竹叶青10年 *Bamboo Green 10*

风味茄条 Lamelles d'Aubergines

东坡蒸肉 Porc Dong Po

红烧豆腐 Carré de Tofu sauté

米饭 Riz

&

青花汾酒20年 *Blue Flower 20*

软壳蟹 Crabe en mue

椒盐排骨 Travers de Porc au sel et poivre

蚝烙 Crêpe aux huitres

上海青 Chou Pak Choï de Shanghai

牛河 Pâte de Riz

&

坛汾10年 *Fenjiu 10*

Dessert 甜点:

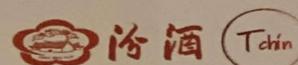
炸芋角 Quenelle de Taro

黑芝麻汤圆 Soupe de Tang Yuan garni au sésame noir

&

白玉汾酒 *Fenjiu Cinnamon Liqueur*

Thé ou Café





Le patron du restaurant La Mer de Chine et à droite Sylvain d'Avico



Sylvie Sung, Partenaire Tchén Baijiu



Jean Michel Chevreuil, Enzo Franceschelli, Sylvain d'Avico et Jean Michel Framery

## TROPHEE HUCK – 28 FEVRIER 2022 EGAST - STRASBOURG



### **HENRI HUCK ET LA CREATION DU TROPHEE**

Cuisinier globe trotter, Henri Huck n'a cessé au long de sa vie professionnelle de traverser l'Europe pour servir les grands de ce monde.

Reconnu par ses pairs, Henri Huck s'était beaucoup investi au profit de la formation et de la promotion des jeunes.

Il a de plus créé le syndicat des cuisiniers d'Alsace-Lorraine en 1950, dont émane la Fraternelle des cuisiniers et des métiers de bouche d'Alsace.

Pour rendre hommage à cet ambassadeur de notre région, Armand Weidmann, président fondateur de la Fraternelle proposa, en 1982, de donner son nom à un concours de cuisiniers de haut niveau.

Le Trophée Henri Huck était né.



@THenriHuck

[www.trophee-huck.fr](http://www.trophee-huck.fr)



### **LA FRATERNELLE DES CUISINIERS ET DES METIERS DE BOUCHE**

La Fraternelle est ouverte à l'ensemble des cuisiniers sortis de formation.

Elle s'adresse également à tous les métiers de bouche.

Elle place la fraternité au cœur de son action en favorisant la rencontre et l'échange dans le cadre des actions qu'elle mène depuis sa création en 1982.

Jean-Christophe Karleskind en est le Président depuis février 2018.

Elle compte à ce jour plus de 60 membres.



@fraternelle.descuisiniersdalsace

[www.fraternelle-cuisiniers.fr](http://www.fraternelle-cuisiniers.fr)

# LE TROPHEE CULINAIRE NATIONAL HENRI HUCK

### **UN CONCOURS RECONNU PAR DE GRANDS NOMS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE**

Depuis sa création en 1982, le Trophée Henri Huck s'est imposé comme concours de référence,  
parfaite préparation pour les concours  
« Un des Meilleurs Ouvriers de France » et  
"Bocuse d'Or".

Au fil du temps, le Trophée a conquis ses lettres de noblesse.

La qualité des jurys qui l'ont présidé, ainsi que le parcours des lauréats attestent de son importance.

*-Des infos sur les anciens concours ?  
[www.trophee-huck.fr](http://www.trophee-huck.fr)*

### **UN CONCOURS DE HAUT NIVEAU**

Ce sont 3h30 d'épreuves qui attendent les 6 candidats finalistes, qui devront réaliser un plat salé présenté sur plateau et un dessert dans l'esprit d'une vente à emporter, tous deux à partir de produits imposés.

*- Sujets et barèmes page 5 -*

Joël Philipps remporte la 21ème édition du Trophée Henri Huck !

Organisée par la Fraternelle des Cuisiniers et des Métiers de bouche d'Alsace, c'est Joël Philipps du Cerf à Marlenheim qui remporte la 21e édition du Trophée Henri Huck, présidée par Fabrice Prochasson et Nicolas Sale.

Le thème de cette année était le carré d'agneau filière française ainsi qu'un éclair aux fruits de saison pour 8 personnes en mode street food.

### 6 équipes pour cette édition 2022

- Alexandre Donnay et Jules Moreau, restaurant Sur Mesure par Thierry Marx à Paris
- Pierre Frindel et Valentin Meyer, les sources de Caudalie à Martillac
- Pierre Hellmann et Louis Geyer, le restaurant Aigle d'or à Osthouse
- François Martin et Matéo Rossi, le restaurant le Buerehiesel à Strasbourg
- Hyppolite Peters Desteract et Mathis Besse, restaurant Solides à Toulouse
- Joël Philipps et Alissa Bikeyeva, restaurant le Cerf à Marlenheim

### Palmarès

1er : **Joël Philipps** et Alissa Bikeyeva, restaurant le Cerf à Marlenheim

2ème : **Pierre Frindel** et Valentin Meyer, les sources de Caudalie à Martillac

3ème : **François Martin** et Matéo Rossi, le restaurant le **Buerehiesel** à Strasbourg

4ème ex a quo :

**Alexandre Donnay** et Jules Moreau, restaurant Sur Mesure par Thierry Marx à Paris

**Pierre Hellmann** et Louis Geyer, le restaurant Aigle d'or à Osthouse

**Hippolyte Peters Desteract** et Mathis Besse, restaurant Solides à Toulouse

### Prix du meilleur commis :

**Matéo Rossi**, le restaurant le Buerehiesel à Strasbourg

Joël Phillips a proposé un carré d'agneau en couronne laquée, jus d'agneau gourmand à la bière Black Licorne, Yuzu et huile de livèche, accompagné d'une tarte fine de céleri et rutabaga au miel et vin jaune, condiment betterave et raifort, pomme de terre en textures farcie aux abats ainsi qu'un oignon cuisine à la grenobloise dans l'esprit d'un club sandwich. Pour le sucré qui devait se présenter sous forme de street food, le candidat a imaginé un éclair garni d'une ganache à l'ail noir et chocolat double fermentation, crémeux bergamote, billes de poires acidulées et eau de vie de poire VEP, citron caviar ainsi qu'un petit gel et vaporisateur d'eau de vie de gingembre.

En 2008, il remportait le **Trophée Henri Huck** catégorie Espoir, en 2012 il terminait à la deuxième place et 10 ans plus tard... il concrétise son objectif avec cette belle victoire... prochaine étape « le col bleu blanc rouge » comme il s'en est exclamé en soulevant le trophée.

La veille, **Jonathan Lux**, membre de sa brigade au Cerf remportait la première édition du Trophée Emile Jung, un beau doublé pour le restaurant de Marlenheim !

## Le jury dégustation 2022

- Patrick Bertron, Relais Bernard Loiseau \*\* – Saulieu
- Jean-Paul Bostoën, MOF 2011, lauréat Trophée Henri Huck 2008, Auberge de l'III\*\* – Illhaeusern
- Yohann Chapuis, L'Ecrin de Yohann Chapuis \* – Tournus
- Romuald Fassenet, MOF 2004, Le Mont Joly \* – Sampans
- Christophe Felder, Maître pâtissier, les pâtisseries – Mutzig
- Jérôme Jaegle, Bocuse d'Or France 2010, Alchemille\* – Kaysersberg
- Christelle Lorho, MOF 2019, Maison Lorho – Strasbourg
- Fernand Mischler, Président d'honneur des Etoiles d'Alsace, Président d'honneur des MCF
- Olivier Nasti, MOF 2007, La Table d'Olivier Nasti \*\* – Kaysersberg
- Claire Verneil, Cheffe pâtissière, By Claire Verneil – Nice





# SUJETS, BARÊMES, PRIX

## PLAT 1

2 carrés d'agneau cuits sur os 8 côtes, servis avec os (filère française Sisteron chez Rungiest)

1 tarte fine de légumes oubliés ou racines de diamètre 16 cm à servir en 2 exemplaires (feuilletage ramené)

1 garniture libre

1 pomme de terre farcie à base d'abats d'agneau (jouer sur les textures)

1 jus réduit ou sauce à base de café (Reck) ou bière (Licorne)

*Dressage sur plat à fournir par le candidat pour 8 personnes sans aucun signe distinctif de l'établissement. Interdiction de travailler la truffe, le caviar, le foie gras.*

*Attention au gaspillage et à la réutilisation des pertes.*

## BARÊME

Travail du carré d'agneau	20 points
Cuisson du carré d'agneau	15 points
Pomme farcie	10 points
Tarte fine	15 points
Garniture libre	10 points
Jus ou sauce	10 points
Chaleur et assaisonnements	10 points
Harmonie des goûts	10 points
Présentation esthétique	20 points

**TOTAL ..... 120 POINTS**

## PLAT 2

Dans l'esprit vente à emporter (Street FOOD) pour 8 personnes

Eclairs aux fruits de saison, chocolat Valrhona et Spiritueux Massenez® - Griottines® à disposition si besoin.

Attention aux différentes textures

*Assiettes et/ou packaging sont à ramener par le candidat, sans aucun signe distinctif de l'établissement.*

## BARÊME

Mise en valeur du chocolat	10 points
Mise en valeur des fruits	15 points
Eclair, pâte à choux	10 points
Aspect et texture	10 points
Harmonie	15 points
Présentation esthétique	20 points

**TOTAL ..... 80 POINTS**

## **PIERRE CUBAT** **CUISINIER IMPERIAL**

Ce n'est pas le plus connu des cuisiniers audois dont il est question ici. Il n'est pas né à Carcassonne comme Prosper Montagné, mais dans un village blotti dans la haute vallée de l'Aude, au pays Cathare, à Alet-les-Bains en juin 1844. Dans la famille Cubat il se prénomme Jean Pierre, mais sera connu plus simplement comme Pierre Cubat.

Très jeune, il entre en apprentissage à Carcassonne comme cuisinier-pâtissier. Vaillant, il est apprécié pour son application dans le travail. Pierre met un point d'honneur à suivre avec précision les ordres de son chef qui décèle chez lui de grandes qualités.

Aussi, son apprentissage terminé, et afin de parfaire ses connaissances, son chef le recommande à Adolphe Dugléré, disciple d'Antonin Carême. Ce dernier dirige les cuisines du célèbre restaurant parisien le « Café Anglais », une maison de haute réputation fréquentée par le tout Paris.

Dès les premières semaines, Dugléré découvre en Pierre Cubat un ouvrier zélé, excellent dans la juste cuisson des aliments et virtuose dans le maniement des saveurs. Très vite, il en fera son protégé. Progressivement, il le poussera à prendre plus de responsabilités au sien de la brigade. La clarté de ses ordres et son organisation du travail lui permettent d'être apprécié de ses collaborateurs. Certains d'entre eux clament même leur plaisir à travailler auprès de lui. C'est par ses qualités et son intelligence qu'il gagne la confiance de Dugléré, devenant presque naturellement son dauphin.

A l'été 1867, à l'occasion de l'exposition universelle à Paris, un événement remarquable va faire entrer dans l'histoire cette maison qui va être chargée d'organiser le « Dîner des trois empereurs ». Ce repas est un véritable défi pour les membres de la brigade de cuisine. Seize plats sont servis accompagnés de huit vins, sélectionnés parmi les meilleurs au monde, pour sublimer la saveur de ces mets.

Le dîner sera une vraie réussite. Le chef Dugléré va chaleureusement féliciter Cuisiniers et Pâtissiers et particulièrement Cubat pour son implication et l'associer aux honneurs qui en découlent.

Le retentissement de cette prestation va faire évoluer le destin de Pierre Cubat. Sa notoriété est grandissante et une question alors se pose : voler de ses propres ailes vers d'autres horizons ?

Par chance, un client habitué de l'établissement, Duc de Russie, ayant eu connaissance du dîner mythique, va informer le chef Dugléré qu'il est à la recherche de cuisiniers pour Saint Pétersbourg. Adolphe Dugléré invite aussitôt Pierre Cubat à se saisir de cette opportunité.

Ayant accepté l'offre du Duc, Pierre Cubat arrive au début de l'année 1868 dans la capitale russe. Là, il découvre une importante communauté d'immigrés français y ayant déjà pris ses quartiers. Sa réputation le précède et il se fait rapidement une place au sein de ses compatriotes.

Il fait alors la connaissance de Joseph Bourrel, lui aussi audois de naissance et originaire de St Julia-de-Bec. Ce dernier a ouvert en 1840 le restaurant « Borrel » déformation de Bourrel avec l'accent russe. Une réelle entente naît entre les deux hommes et Bourrel engage Pierre comme cuisinier. Dans ce restaurant seront créées et servies les fameuses « salades russes ».

Quelques mois plus tard, Pierre Cubat entre comme maître d'hôtel chez le comte Fersen, puis au service de la Grande Duchesse Marie et du prince Bariatinsky, grand écuyer de cour.

En 1873, il se marie avec Mathilde Martin, fille d'un négociant de St Pétersbourg. Cette même année, le prince Bariatinsky l'informe que l'emploi de chef de cuisine au palais impérial est vacant et qu'il l'a recommandé à l'Empereur Alexandre II.

Entrer au service de l'Empereur n'est pas chose aisée et Pierre Cubat est mis en compétition avec deux autres chefs. A tour de rôle, les candidats sont appelés au Palais d'Hiver pour préparer deux déjeuners et deux dîners. Cubat présente ses menus sans fioriture ni décorum. Le majordome l'interpelle : « Sa majesté est habituée à plus de décors », et Cubat rétorque : « je fais de la cuisine et non de l'architecture ».

Les risques pris par le chef français sont récompensés par le tsar qui lui annonce : « A partir de ce jour, vous êtes mon chef ».

Pierre Cubat devient le chef des cuisines impériales. Entrecoupée de séjours en France, son épopée au service des trois derniers empereurs de Russie va durer 40 ans. Il va diriger et régner sur les cuisines les plus riches du monde, là où les ustensiles sont façonnés dans l'argent massif et l'or.

Il mènera ses brigades avec une discipline quasi militaire lui permettant de garantir le bon fonctionnement du service de restauration de l'empereur, de sa famille, de ses invités mais aussi des centaines de personnes au service du souverain. L'organigramme qu'il va mettre en place obéit à une stricte hiérarchie. Il organise et répartit le service en 3 divisions :

1<sup>ère</sup> division : la pâtisserie et confiserie

Elle fera l'objet d'une attention particulière, la famille impériale appréciant particulièrement les préparations sucrées. Pierre Cubat met en place une équipe de collaborateurs talentueux et expérimentés, libres de toutes initiatives. Une seule consigne : « le goût ne doit jamais être sacrifié à la présentation ! ».

De nombreuses pâtisseries sont réalisées à base de fruits provenant de serres chauffées installées dans différentes résidences impériales.

Les bonbons aux nuances aromatiques variées et d'une grande finesse enchantent les papilles. Les délicieuses crèmes glacées, onctueuses à souhait et aux parfums inoubliables, sont une symphonie pour le palais.

2<sup>ème</sup> division : vins et boissons

Son rôle est de garnir la cave impériale de vins grands crus de Bordeaux, très appréciés à la table du tsar, mais aussi de différents alcools comme le madère, du xérès espagnol, du champagne pour accompagner les desserts, du cognac, de la vodka, du porto ou encore de la bière.

Tous les vins servis à la table d'Alexandre II, sont d'origines étrangères. Durant son règne entre 1855 et 1881, le tsar fera planter les premiers vignobles russes en Crimée. La production de vin commencera près de Yalta seulement sous le règne d'Alexandre III, qui lancera l'industrie vinicole russe. Il exigera alors que ne soit servi à table que des vins russes. Les vins étrangers seront réservés et servis uniquement si, parmi les invités, sont présents des souverains ou diplomates étrangers.

3<sup>ème</sup> et plus importante division : les cuisines

Elles occupent de vastes espaces dans les différents palais et comptent plus de 140 employés dont :

- 7 sous chefs ayant chacun leur spécialité
- 24 cuisiniers
- 115 aides de cuisine

Sous le règne d'Alexandre II, le quotidien du chef Cubat à la cour impériale est soumis à une cadence soutenue. Le souverain aime la chasse et le chef est chargé d'organiser des déjeuners en plein air, à la campagne ou en forêt. Les repas sont préparés sur des fourneaux mobiles. Pour des raisons de sécurité les lieux de rendez-vous ne sont précisés qu'au dernier moment, compliquant l'installation du « camps volant ». Pierre Cubat fait face avec sérénité et maîtrise à ces contraintes d'organisation et de préparation des menus.

Le tsar est friand des repas à la française que le chef réalise avec maestria. L'Empereur apprécie beaucoup son chef et entretient de très bonnes relations avec lui. Son talent professionnel est hors du commun : il n'hésite pas à le mettre à contribution pour élaborer et servir des banquets et buffets pour des fêtes de charité pouvant servir plus de 3000 convives.

Ce climat de sérénité va se trouver bousculé quant Alexandre III succèdera à son père en 1881. Par son caractère et son comportement, le nouveau tsar est l'exact opposé de son père et bon nombre de personnages importants de la cour sont écartés. La cuisine russe a les faveurs du tsar. Moins gourmet que son père, il apprécie néanmoins le professionnalisme et la cuisine simple et populaire que lui propose le chef.

Pierre Cubat restera à son poste encore quelques mois, mais fin 1882, le chef quitte le palais impérial et retourne en France dans sa région natale.

Maintenant fortuné, il fait construire une grande et spacieuse maison pour accueillir sa famille et ses nombreux amis de passage. La décoration, originale, sera confiée à des artistes italiens. Plus tard, en hommage à Nicolas II, il nommera sa demeure « Livadia », du nom d'une des résidences impériales préférées du tsar. Il investira aussi dans le vignoble et le négoce du vin où, malheureusement, le phylloxera le ruinera.

Il ne tarde cependant pas à repartir en Russie pour enfile de nouveau sa veste de cuisinier. Là-bas, la cuisine française est plus que jamais en vogue. En, 1887 il reprend le restaurant Borrel devenu « Café de Paris », proche du palais impérial. Il en fait le temple de la gastronomie française le plus huppé de Saint Pétersbourg. Rapidement rebaptisé « Rest.Cubat », c'est un lieu à la mode, le rendez vous de la grande noblesse, des aristocrates et des artistes.

En 1894, devant un tel succès, il décide de créer un établissement sur le même concept à Paris, un hôtel particulier du nom de la « Paëva », situé 25 avenue des Champs Elysées, va l'accueillir. Sur la façade, il fera inscrire « Pierre Cubat ». Son expérience et son talent sauront satisfaire les goûts et caprices des convives qui fréquentent cette maison au service luxueux. La saga Pierre Cubat continue....

Alexandre III décède en 1894 et son fils Nicolas II monte sur le trône de Russie. En octobre 1896, le nouveau tsar vient à Paris pour la pose de la première pierre du futur pont Alexandre III. A cette occasion, il rencontre Pierre Cubat et le décide à reprendre du service à la cour impériale. Pierre Cubat accepte et quitte Paris en mars 1897. Il laisse la direction du restaurant à son frère Louis qui est à cette époque chef des cuisines à la cour du Siam, l'actuelle Thaïlande.

Dès sa prise de fonction, Pierre Cubat est élevé au statut de Kamer-fourrier, intendant général. Il devient ainsi Grand Officier de bouche à la cour impériale. Ce titre correspond au grade de colonel dans l'armée ou de capitaine de vaisseau dans la marine. Et il n'est pas un colonel sans troupe : il dirige 1200 personnes réparties dans les différents palais. Cinq secrétaires sont placées directement sous sa responsabilité pour l'écriture des menus, les comptes et les rapports.

L'empereur est très généreux et les émoluments sont substantiels. Fidèle et disponible, Pierre Cubat est chargé de superviser les cérémonies officielles, la vie quotidienne de la famille impériale ainsi que celle du personnel au service du tsar. Le tsar entretient avec lui des relations de confiance, d'estime et de simplicité : Nicolas II n'avait qu'une dizaine d'années quand Pierre Cubat prit ses fonctions sous le règne d'Alexandre II son grand-père.

Depuis la Russie, Pierre Cubat reste très attaché aux terroirs de son pays d'origine. Il revient chaque année en France pour l'approvisionnement des cuisines impériales. Deux régions ont ses faveurs :

- L'Aquitaine, pour les vins de Bordeaux, les truffes du Périgord, les foies gras et autres spécialités régionales,
- Le Languedoc, pour approvisionner la cour en viande provenant de la haute vallée de l'Aude. De mémoire d'anciens aletois, on abattait les agneaux dans les fermes, on leur coupait la tête et on enfilait dans le cou un bouquet de violettes. Ils étaient alors mis dans des sacs cousus par les femmes. L'eau, mise en bouteille à Ales-les-bains, était également consommée à la table du tsar qui la trouvait délicieuse. Des factures d'époques attestent de l'instauration d'un véritable échange commercial entre le village et le palais du tsar. Le tout était transporté par train.

En 1903, au cours d'un de ses séjours en France, Pierre Cubat achète, comme cadeau de mariage à sa deuxième épouse, le domaine de Vaux à Chaudfontaine en Champagne.

En 1911, Nicolas II lance la rénovation du palais impérial de Livadia, proche de Yalta, en Crimée. Pierre Cubat supervise les travaux des cuisines. Il fait installer du matériel français fourni par la maison Briffault, celle-là même qui, à l'occasion de l'exposition universelle de 1900, s'était distinguée en obtenant trois médailles d'or pour ses fourneaux d'avant-garde.

En 1912 dans une lettre adressée à son frère Louis, Pierre Cubat fait part de ses préoccupations concernant les tensions qui montent en Europe. Il s'interroge sur son avenir.

C'est au début de 1914, dans sa 70<sup>ème</sup> année, qu'il prend rendez-vous avec le tsar pour lui faire ses adieux. Cette dernière rencontre se fait en français et se déroule dans le bureau de l'empereur. Ce dernier lui confirme le versement d'une rente viagère pour ses bons et loyaux services. Cette dernière entrevue se termine par une accolade entre les deux hommes.

Pierre Cubat rentre vivre à Alet et quelques mois plus tard éclate la 1<sup>ère</sup> guerre mondiale. N'écouter que sa générosité et son bon cœur, il met à disposition de l'armée française ses deux propriétés d'Alet et Chaudefontaine, pour y accueillir les soldats blessés. A Alet, il s'investit personnellement, se mettant au service des soldats convalescents.

Terrassé par une crise cardiaque, Pierre Cubat s'éteint le 6 Octobre 1922. C'est dans son grand uniforme de Kamer-fourrier qu'il sera inhumé trois jours plus tard au cimetière d'Alet-les-Bains.

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

Gérard BOR  
Membre Emérite de l'Académie Culinaire de France  
Chevalier de l'Ordre Mondial de l'ACF

### **BIBLIOGRAPHIE**

- « A la table des tsars : la fabuleuse ascension de Pierre Cubat à la cour des Empereurs Russes » par Nicolas de la Breteche – 2019
- Archives de l'Académie Culinaire de France :

### **MENU SERVI AUX TROIS EMPEREURS**

#### **Les 16 plats composant le menu :**

##### **Potages :**

- Impératrice
- Fontange

##### **Mise en bouche :**

- Filet de sole à la vénitienne
- Escalope de turbot au gratin
- Selle de mouton, purée bretonne

##### **Entrées :**

- Poulet à la portugaise
- Pâté chaud de cailles
- Homard à la parisienne avec macédoine

##### **Digestif ;**

- Sorbet au champagne

##### **Rôtis :**

- Caneton à la rouennaise
- Ortolans sur canapés

##### **Entremets :**

- Aubergine à l'espagnole
- Asperges en branche
- Cassolette princesse

##### **Desserts :**

- Bombe glacée
- Fruits

#### **Les 8 vins sélectionnés par le maître d'hôtel,**

##### **Sommelier, Claudius Burdel :**

- Madère retour des Indes – 1810
- Xéres – 1821
- Chambertin - 1846
- Châteaux Margaux – 1847
- Château Latour – 1847
- Château Yquem – 1847
- Château Lafite – 1847
- Champagne Roederer



MAISON FONDÉE EN 1785

# PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE



**Cuvée « Prohibition » Brut**  
28,20 € TTC



**Cuvée « Essentiel » Extra-Brut**  
30 € TTC



**Cuvée « Essentiel Blanc de Blancs »**  
36 € TTC



**Cuvée Millésimée 2014**  
42 € TTC

**Livraison :**

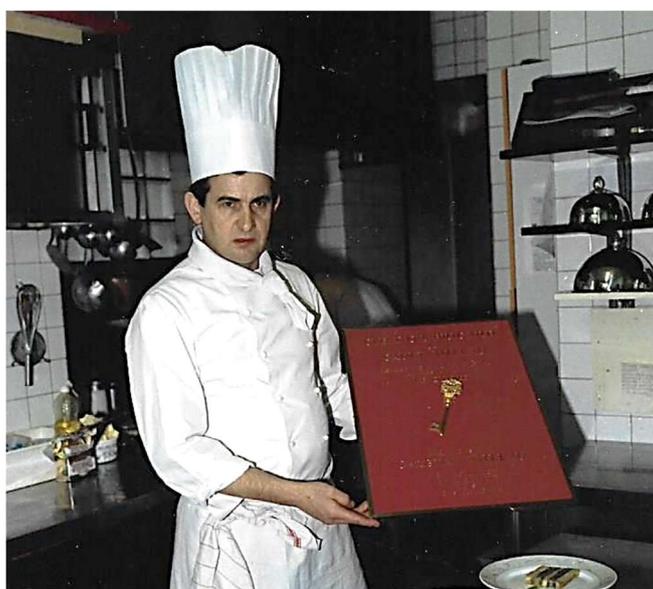
Nombre de bouteilles	Forfait de livraison à domicile
0 à 12 bouteilles	36€
12 à 24 bouteilles	48€
24 à 36 bouteilles	54€

**Pour toute commande supérieure à 48 bouteilles, la livraison est offerte.  
Les bouteilles peuvent être panachées entre elles.**

**Contact commande : Marie LECOMTE – 06.71.90.57.18 - [marielecomte@cdpfinewines.fr](mailto:marielecomte@cdpfinewines.fr)**



## **DECES DU CHEF PAUL LE QUÉRÉ**



L'Académie Culinaire de France a appris avec tristesse, la disparition de Monsieur Paul LE QUÉRÉ, survenue vendredi 11 Mars 2022.

Chef Etoilé, il était passionné par son métier et la transmission aux jeunes générations. Son professionnalisme, sa générosité et sa gentillesse resteront gravés dans nos esprits.

En sa mémoire, l'Académie Culinaire de France et son Président Fabrice PROCHASSON, adressent leurs sincères condoléances et leur soutien à sa fille Virginie et à son frère Daniel.

***Son inhumation a eu lieu Mercredi 16 Mars 2022 à 10h30***  
*Eglise de Moustéru - 33 rue du Presbytère - 22200 MOUSTÉRU*

Fabrice PROCHASSON  
Président

## HOMMAGE A MONSIEUR PAUL LE QUÉRÉ

Bonjour à tous,

Au nom de l'Académie Culinaire de France et de son Président Monsieur Fabrice Prochasson, nous présentons nos sincères condoléances à toute la famille et aux amis de M. Paul Le Quéré.

Au titre de Trésorier de l'Académie Culinaire de France et ami de Paul, je souhaiterais vous dire quelques mots :

Notre confrère Paul Le Quéré était un Chef enthousiaste, direct et passionné par son métier de cuisinier. Il a choisi aujourd'hui de porter son habit de lumière, sa tenue de Chef cuisinier émérite qui lui tenait tant à cœur.

Il était très attaché à la transmission des savoirs, basée sur sa Bible Escoffier encore aujourd'hui référence et guide du Concours du Meilleur Ouvrier de France.

Cette compétition fut ton fer de lance. Tu avais partagé la place de demi-finaliste avec ton ami le Nantais, l'Académicien Emérite Yvon Gamier.

Retour sur une riche carrière.

Tu fais ton apprentissage au Lycée Albert Bayet de Tours et le goût de l'aventure te gagne. Départ pour l'Ecosse ou tu travailleras dans 2 palaces le « Glenn Eagles 5 Etoiles Luxe » ainsi que dans un autre établissement prestigieux d'Edimbourg.

Après quelques temps et le mal du pays tu rentres dans tes Côtes du Nord pour occuper ta première place de chef au Restaurant réputé « Le Barbu » à l'Arcouest.

La Belgique et plus précisément Anvers t'accueilleront en tant que chef du Restaurant Gastronomique Le Memlic, mais tu reviendras sur ta terre natale (de cœur) pour reprendre les rênes du Restaurant Le Barbu.

Vient ensuite la découverte de Paname ou tu seras chef du Restaurant Hôtel « Le Frantel Concorde Rungis » 5 étoiles, puis second de Joël Robuchon Meilleur Cuisinier du Monde.

C'est à Angers que tu deviendras le Chef du « Restaurant Concorde » pour, quelques temps après, devenir Chef Propriétaire du « Restaurant Le Quéré ».

Ta soif d'entreprendre te conduira de nouveau à créer « Le Pavillon Le Quéré » toujours en terre angevine ou tu seras honoré en tant que chef étoilé d'un 17/20 au prestigieux Guide Gault et Millau, 2 clefs d'or.

Cette carrière se clôturera en Côtes d'Armor en qualité de chef du prestigieux restaurant Hôtel «Le Kermoor » dominant Saint Quay Portrieux et les belles coquilles Saint Jacques de la Baie.

Repose en paix notre cher ami Paul...

Eric JEGU  
Trésorier  
Membre Titulaire

## **CONGRES 2022 DE LA DELEGATION US & CANADA** **4 au 6 Février 2022 – New York**

### **4 – FEVRIER 2022 – COCKTAIL JEAN JACQUES DIETRICH ET INTRONISATIONS**

Après les mots de bienvenue du Président Délégué, Sébastien BAUD, du Président d'Honneur Jean Louis GERIN et du Consul Général de France à New York, Jérémie ROBERT, c'est au tour du Président Fabrice PROCHASSON, très heureux d'être enfin de retour aux Etats-Unis pour visiter la délégation, de faire son discours d'accueil.

#### **DISCOURS D'ACCUEIL ET VOEUX DU PRESIDENT FABRICE PROCHASSON** **A LA DELEGATION ACF DES USA & CANADA** **CONSULAT DE FRANCE A NEW YORK – 4 FEVRIER 2022**

Bonjour à tous, Chers membres Auditeurs et Associés USA, Chers Partenaires,  
Cher Membres du Bureau USA, Cher Président Délégué,  
Cher Monsieur Jérémie ROBERT, Consul de France,

Je suis très heureux de vous revoir ce jour afin de vous présenter mes vœux pour 2022. Pour ne pas déroger à la tradition, je profite de ma première réunion aux USA depuis 3 ans pour vous présenter mes Meilleurs vœux pour cette nouvelle année 2022 : de la prospérité, de la passion dans vos projets, une belle année avec notre Académie Culinaire de France et surtout la santé pour affronter cette vague Omicron qui j'espère sera la dernière.

En 2021, notre activité a été riche, malgré les restrictions et les blocages dus à la pandémie et grâce à l'investissement important de nos membres. Plus de 500 membres ont été bénévoles et acteurs pour l'ACF en France et à l'international.

Un grand merci à ceux qui se sont investis à mes côtés, qui travaillent et organisent dans l'ombre, en particulier :

- Stéphane Debracque, Jean Michel Chevreuil, Olivier Dardé, Marcel Lesoille en France
- Joël Bruant et Kohei Koshiro au Japon
- Sébastien Baud aux USA
- Guy Santoro au Mexique
- Dominique Michou pour la Belgique et le Luxembourg
- Rachid Souid pour le Maroc
- José Luis Dolaréa et Alvaro Lois pour le Chili et le Pérou

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

Les grandes dates à venir : les intronisations des nouveaux membres à Paris, en Mars, le Trophée National le 9 Mars et le Trophée Passion international sur Equip'hôtel le 6 Novembre prochain. L'Académie Culinaire de France en 2021 avait réalisé des très belles intronisations en septembre à la faculté de médecine.

Nous avons dû nous adapter financièrement afin de pouvoir faire vivre notre association toute l'année et protéger nos employés, je remercie fortement tous nos membres et tous nos partenaires qui ont suivi l'ACF en 2021 et votre Président Délégué, Sébastien Baud qui est toujours resté résilient.

Merci à tous de votre implication et de vos responsabilités en notre Académie, cette année 2021 a été compliquée et le monde entier a subi la Covid-19 et toutes ses contraintes, et les protocoles imposés par nos gouvernements, mais l'ACF a tout de même réalisé beaucoup d'évènements, participé à de très belles actions sur le dernier trimestre 2021, comme la semaine du Goût, le Trophée Kikkoman, la semaine du Foie gras de canard Français avec le CIFOG, comme le Grand Prix Spirit, le Sidaction, en France et ce concours Jean Jacques Dietrich que vous avez réalisé aux USA.

Je n'oublierai pas le MAF Cuisine des MCF, les nombreux membres et partenaires de l'ACF qui ont participé durant 6 mois à aider les soignants et l'hôpital public, les Restaurants du cœur en fournissant des repas de Noël, la Perle de l'Atlantique Championnat de France des écaillers, le Cook & Cœur sur Serbotel, la sélection du World Chocolate Master avec Philippe Bertrand de Cacao Barry, le salon du chocolat à Vannes, Les Jeunes Espoirs de la charcuterie.

Bravo donc pour cet engagement très fort !

Merci également à Yamina qui a su s'adapter aux divers protocoles sanitaires, au chômage partiel, et pour son engagement à mes côtés en restant disponible et toujours à l'écoute de vos demandes au bureau de l'Académie Culinaire de France à Paris.

Mon message pour l'Année 2022 sera le suivant pour votre Délégation USA -CANADA : Restons unis, et travaillons encore plus ensemble !

L'Académie Culinaire de France aura besoin des bonnes idées, et surtout des investissements de chacun, être à l'écoute de nos membres en 2022; avec beaucoup de bienveillance, car pour certains membres ACF ce sera encore une année difficile, et pour tous nos métiers de la gastronomie et de la cuisine, hôteliers, de la charcuterie, de la pâtisserie, et de la boulangerie, de l'événementiel et du traiteur.

Vous allez partager aujourd'hui une belle journée du Savoir-faire ce 4 et 5 février à New York. Je ne suis pas insensible à cette action, car les Etats Unis sont toujours précurseurs d'idées, de rapprocher nos membres de vos partenaires si précieux. Je suis donc très heureux d'être avec vous cette année et de partager ce moment d'échange fraternel.

Réalisons des nouvelles actions, développons le digital, continuons de développer la journée du savoir-faire sur les 5 continents avec nos partenaires, une belle idée de Jean Louis Gerin et supporté maintenant par Sébastien et maintenant réalisée en France depuis septembre 2021.

Avec toutes nos délégations internationales, j'aimerais ouvrir enfin une grande chaîne digitale ACF de TV via YouTube, nous aimerions ouvrir cet outil en 2022.

Comme j'aime le dire : Nos Académiciens ont du talent, à nous de les mettre en avant !

Merci de votre travail et de votre investissement pour l'ACF aux USA et au Canada. Avançons tous ensemble dans la joie, utilisons la fraternité pour continuer à écrire l'histoire de l'ACF tout en restant les défenseurs de la gastronomie française et tous ses acteurs.

Belle année à tous avec beaucoup de bienveillance !

Fabrice Prochasson  
Président ACF  
Membre Emérite  
Meilleur Ouvrier de France  
Chevalier dans l'ordre de la légion d'Honneur

**Ont été intronisés :** Roland DEL MONTE, Vincent RODIER, Gabriel KREUTHER, Romain CORNU, Stefan PEROUTKA, Michael BAUMGART, Guillaume TRAVERSAZ, Franck OYSEL, Aude ESTEVENON, Héléna LOUREIRO.



## DISCOURS DE REMISE DU CORDON DE PRESIDENT DELEGUÉ A SEBASTIEN BAUD

Afin de respecter les traditions de l'Académie Culinaire de France, je dois prononcer votre éloge avant de vous remettre votre cravate d'Académicien et surtout de Président délégué USA et Canada.

Je crois que vous êtes né en 1973 à la Rochelle, pays riche où la mer et la terre magnifient les gourmandises de Dame Nature, des pêcheurs, des artisans de la terre, viticulteurs, vigneron et bien d'autres....



Sébastien, vous avez grandi au contact de la nature. Chasse, cueillette des champignons font partie des rituels familiaux. Très tôt également, votre père, poissonnier, vous emmènera pêcher avec lui puis vendre les poissons dans les restaurants de la ville. Vous y découvrirez les cuisines et les chefs qui y travaillent avec émerveillement.

A 14 ans, vous êtes admis à l'école hôtelière de La Rochelle, où vous obtenez un Certificat d'Aptitude Professionnelle de Cuisinier, puis de Poissonnier-Traiteur. A 18 ans, vous entamez votre carrière à La Rochelle, puis vous partez faire votre service militaire en tant que cuisinier à Saumur Champigny.

En 1994, vous prenez la direction de Paris, où vous travaillerez pendant quatre ans dans un des bistrot historiques de la capitale, Le Trumilou. Initialement recruté comme chef de partie, vous êtes promu Chef de Cuisine au bout de quelques mois, alors que vous n'avez que 21 ans. Curieux de découvrir d'autres traditions culinaires, et désireux d'apprendre l'anglais, vous décidez de partir pour l'Irlande. Le temps d'apprendre la langue, vous prenez un poste de plongeur, avant de devenir Chef de Partie au bout de quelques mois, dans un Hôtel Restaurant 4 étoiles, le Skeffington Arms Hotel.

Après cette expérience irlandaise, Sébastien, vous prenez la direction de New York en 1999. Vous travaillerez d'abord à la Goulue comme sous-chef exécutif, et le restaurant obtient rapidement une étoile Michelin. Vous assurerez également le lancement du restaurant le Bistro Chat Noir, et vous vous verrez récompensé en 2007 par la prestigieuse James Beard Foundation pour votre travail. Après avoir travaillé comme chef de cuisine à Provence en Boite, l'un des bistrotts les plus populaires de la communauté française de Brooklyn, vous deviendrez Chef de Cuisine du Consulat Général de France à New York en 2012.

Depuis cette date, vous contribuez activement à plusieurs grandes opérations de promotion de la gastronomie française dans la circonscription : Chefs du 934 (collaboration avec des chefs français étoilés locaux), Good France (associant 2 000 chefs français sur les 5 continents). En plus des réceptions, cocktails, déjeuners et diners organisés quotidiennement au Consulat Général de France de New York et dont vous avez l'entière responsabilité, vous participez beaucoup à la communication du Consulat. Vous êtes responsable d'une rubrique mensuelle de la newsletter, dans laquelle vous évoquez le patrimoine gastronomique des régions françaises, et partagez chaque mois une recette traditionnelle. Cette dernière fait également l'objet d'une démonstration vidéo que vous réalisez.

Sébastien, vous êtes travailleur talentueux et infatigable, vous vouez une véritable passion pour la cuisine française que vous cherchez constamment à partager et à faire mieux connaître. L'envergure de votre contribution au Consulat Général de France à New York, ainsi que la pluridisciplinarité de votre approche ont été saluées par de nombreux représentants de la communauté.

Sébastien, l'originalité et la très grande qualité de votre carrière au sein du consulat de France, justifient une nomination au grade de Chevalier dans l'Ordre du Mérite Agricole en janvier 2018. Aujourd'hui, jour de grâce du 4 février 2022, à New York avec un peu de retard ...et surtout grâce aux dernières élections de la délégation ACF USA Canada sous la bénédiction de Jean Louis Gerin, vous avez été élu en 2020, Président délégué ACF.

J'ai donc l'honneur et le devoir de vous remettre le cordon tricolore de Président délégué de la délégation de l'ACF USA Canada, afin que vous puissiez me représenter et faire briller des plus belles lumières notre insigne doré aux seize branches et au portrait d'Antonin Carême.

Fabrice PROCHASSON  
Président  
Membre Emérite  
Meilleur Ouvrier de France  
Maitre cuisinier de France  
Chevalier du mérite Agricole  
Chevalier dans l'ordre de la Légion d'honneur  
Grand commandeur officier dans l'ordre mondial ACF

**5 FEVRIER 2022 – JOURNEE DU PARTAGE DU SAVOIR FAIRE**  
**Institut of Culinary Education – New York**

La journée a débuté par l'Assemblée Générale de la Délégation, puis s'est articulée autour de plusieurs présentations :

- livre « French Chef handbook » Par Mr Antoine Violette
- video chef Gregory Faye Pâté-Croute Championnat du monde 2021
- chef Olivier Perret & Frederic Cyr La cuisine Boreal
- Lunch By Bridor, Cuisine Solution, Gregory Faye, Paris Gourmet, Alain Quirin, Barry Callebaut
- video chef Nicolas Dutertre Transformation des coques de macarons avec le nouveaux chocolat tout fruit de Barry Callebaut
- Chef Guy Santoro La cuisine mexicaine
- Pascal Vittu Resident Fromager a restaurant Daniel & Yannick Benjamin Sommelier/Owner restaurant Contento, NY
- Pairing des vins et fromages North Amérique
- 



**6 FEVRIER 2022 – DINER DE CHASSE ET DE L'AMITIÉ ACF/MCF**  
**Colony Club, New York**

**DISCOURS DE BIENVENUE AU DINER DE CHASSE**  
**NEW YORK – 6 FEVRIER 2022**

Bonjour à tous, Chers membres Auditeurs et Associés USA, Chers Partenaires,  
Cher Membres du Bureau USA, Cher Président Délégué,  
Cher Monsieur Jérémie ROBERT, Consul de France,  
Chère Madame Catherine STANTON, Présidente du Colony Club

Je souhaiterais vous remercier, Cher Sébastien, pour votre résilience contre la COVID 19 en 2020 et 2021 et vous féliciter avec l'ensemble de votre bureau pour avoir veillé sur notre Académie et surtout l'ensemble de nos Académiciens et Partenaires.

New York reste une ville magique, américaine avec la grandeur de ses tours et son paysage majestueux avec sa Reine la Statue de la Liberté.

Je marquerai l'instant avec une minute solennelle, un moment de recueillement pour nos morts durant cette guerre du Covid 19. Je citerai les Académiciens partis pour l'orient éternel : Bernard Crétier et Jean Yves Piquet pour les USA, Claude Dupont pour la Belgique, Luis Reyes Brambilla pour le Mexique, Guido Gallia au Pérou, Pierre Troisgros, Emile Tabourdiau et Philippe Da Silva en France.

Mais, j'aimerais ajouter Jean Jacques Dietrich... car, vous avez vu, j'ai mis un nœud papillon.

Je vous demande une minute de silence pour apporter de la paix à leur âme.

Merci maintenant de les applaudir.

Je voulais remercier Monsieur Jean Louis Gérin pour avoir été mon porte-parole et le Président Délégué USA CANADA pendant plusieurs années.



Jean Louis a su être dévoué, rassembler et poser les pierres du renouveau de l'ACF aux USA avec ses membres du bureau que je vous demanderai aussi d'applaudir.

Cher Sébastien, je vous demande de prendre le relais, et marquer, à votre tour, de votre empreinte notre Délégation USA CANADA.

Ce soir, nous allons être régalez par les Chefs : Bernard Liberator, Philippe Bertineau, Aurélien Dufour, Luc Holié et Marc Aumont.

Merci à Madame Catherine STANTON, Présidente du Colony Club qui nous reçoit ce soir pour notre traditionnel dîner de chasse servi avec les grands vins et champagne.

Merci à tous nos Partenaires d'aider votre Délégation USA CANADA.

Cette soirée doit créer la concorde entre Académiciens, Partenaires et nos invités. Lors de cette soirée, avançons tous ensemble dans la joie, cultivons ensemble lors du dîner de chasse la fraternité pour continuer d'écrire l'histoire de la gastronomie Française et de l'Académie Culinaire de France.

Je vous donne rendez-vous en France pour le TROPHEE PASSION INTERNATIONAL qui se déroulera le 6 Novembre 2022 à Paris.

Comme l'aurait dit Paul Bocuse « LARGE SOIF ! » et à tous et toutes, je vous souhaite une belle soirée.

Fabrice Prochasson  
Président ACF  
Membre Emérite  
Meilleur Ouvrier de France  
Chevalier dans l'ordre de la légion d'Honneur



Ce 7<sup>ème</sup> Diner de chasse et de l'amitié ACF/MCF, s'est déroulé dans les salons du Colony Club, sous la Présidence de Jérémie ROBERT, Consul de France à New York

En cuisine, officiaient les chefs :

- Bernard Liberatore,
- Philippe Bertineau,
- Aurelien Dufour,
- Luc Holié,
- Marc Aumont,

tous membres de l'Académie Culinaire de France.

Lors du dîner, ont eu lieu les traditionnelles remises de médailles :



Médaille d'or – Stéphane GRATTIER



Médaille de Chevalier de l'Ordre Mondial de l'Académie Culinaire de France  
Xavier NOEL

Des diplômes d'honneur ont été remis à :

- Catherine Stanton, Présidente du Colony Club
- Jane McGraw, House committee Chairman Colony Club
- Valerie Urry, Dining committee Chairman Colony Club



S. PELLEGRINO  
YOUNG  
CHEF  
ACADEMY

COMPETITION

2022 - 2023



**DU 7 FÉVRIER AU 30 AVRIL 2022**

**PARTICIPEZ AU PLUS GRAND  
CONCOURS GASTRONOMIQUE AU MONDE !**

Vous êtes un jeune chef de moins de 30 ans ?  
Révélez votre talent et votre créativité à travers  
votre plat signature !



FLASHEZ CE QR CODE ET

**CANDIDATEZ DÈS MAINTENANT !**

OU RENDEZ-VOUS SUR

**[sanpellegrinoyoungchefacademy.com](https://sanpellegrinoyoungchefacademy.com)**

## INTRONISATIONS ET DINER DE GALA AU LUXEMBOURG 28 FEVRIER 2022

Bonjour à tous,  
Chers membres Auditeurs et Associés de Belgique et du Luxembourg  
Chers Partenaires,  
Cher Membres du Bureau, Cher Président Délégué,  
Cher Monsieur Le Consul de France Patrick SOUTIF,

Je suis très heureux de vous revoir ce jour afin de vous présenter mes vœux pour 2022.



Pour ne pas déroger à la tradition, je profite de cette visite pour vous présenter mes Meilleurs vœux pour cette nouvelle année 2022 : de la prospérité, de la passion dans vos projets, une belle année avec notre Académie Culinaire de France et surtout la santé pour affronter cette vague Omicron qui j'ai l'impression commence à s'éloigner.

En 2021, notre activité a été riche, malgré les restrictions et les blocages dus à la pandémie et grâce à l'investissement important de nos membres. Plus de 500 membres ont été bénévoles et acteurs pour l'ACF en France et à l'international.

Un grand merci à ceux qui se sont investis à mes côtés, qui travaillent et organisent dans l'ombre, en particulier :

- Stéphane Debracque, Jean Michel Chevreuil, Olivier Dardé, Marcel Lesoille en France
- Joël Bruant et Kohei Koshiro au Japon
- Sébastien Baud aux USA
- Guy Santoro au Mexique
- Dominique Michou pour la Belgique et le Luxembourg
- Rachid Souid pour le Maroc
- José Luis Dolaréa et Alvaro Loïs pour le Chili et le Pérou

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

Les grandes dates à venir : le Trophée National le 9 Mars, les intronisations des nouveaux membres à Paris le 12 mars, et le Trophée Passion international sur Equip'hôtel le 6 Novembre prochain.

L'Académie Culinaire de France en 2021 avait réalisé des très belles intronisations en septembre à la faculté de médecine.

Nous avons dû nous adapter financièrement afin de pouvoir faire vivre notre association toute l'année et protéger nos employés, je remercie fortement tous nos membres et tous nos partenaires qui ont suivi l'ACF en 2021 et votre Président Délégué, Dominique MICHOU qui est toujours resté résilient.

Merci également à Yamina qui a su s'adapter aux divers protocoles sanitaires, au chômage partiel, et pour son engagement à mes côtés en restant disponible et toujours à l'écoute de vos demandes au bureau de l'Académie Culinaire de France à Paris.

Mon message pour l'Année 2022 sera le suivant pour votre Délégation de Belgique et du Luxembourg : Restons unis, et travaillons encore plus ensemble !

L'Académie Culinaire de France aura besoin des bonnes idées, et surtout des investissements de chacun, être à l'écoute de nos membres en 2022; avec beaucoup de bienveillance, car pour certains membres ACF ce sera encore une année difficile, et pour tous nos métiers de la gastronomie et de la cuisine, hôteliers, de la charcuterie, de la pâtisserie, et de la boulangerie, de l'événementiel et du traiteur.

Vous allez partager aujourd'hui une belle soirée d'intronisations et ce dîner de gala préparé par les nouveaux membres. Je suis donc très heureux d'être avec vous et de partager ce moment d'échange fraternel.

Avec toutes nos délégations internationales, j'aimerais ouvrir enfin une grande chaîne digitale ACF de TV via YouTube, nous aimerions ouvrir cet outil en 2022.

Comme j'aime le dire : Nos Académiciens ont du talent, à nous de les mettre en avant !

Merci de votre travail et de votre investissement pour l'ACF en Belgique et au Luxembourg. Avançons tous ensemble dans la joie, utilisons la fraternité pour continuer à écrire l'histoire de l'ACF tout en restant les défenseurs de la gastronomie française et tous ses acteurs.

Belle année à tous avec beaucoup de bienveillance !

Fabrice Prochasson  
Président ACF  
Membre Emérite  
Meilleur Ouvrier de France  
Chevalier dans l'ordre de la légion d'Honneur

## DISCOURS DU PRESIDENT DELEGUE DOMINIQUE MICHOU

Madame L'Ambassadrice,  
Monsieur le Directeur,  
Messieurs les Présidents,  
Mesdames, Messieurs,  
Chers Collègues, Chers Amis,

Je vous souhaite à toutes et à tous, très chers amis luxembourgeois, belges et français qui avez répondu présents, ainsi qu'à Fabrice Prochasson notre président, la plus chaleureuse et amicale bienvenue à notre réception des intronisations et diner de gala à l'école d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg à Diekirch.

Je tenais à remercier infiniment Monsieur Michel Lanners, directeur de l'école, de nous recevoir au sein de votre prestigieuse école. Pour l'Académie Culinaire de France et moi-même c'est un grand honneur.

J'adresse également mes remerciements à Madame l'Ambassadrice de France Claire Lignieres-Counathe, qui nous fait l'honneur de sa présence à notre diner de gala.

En dépit des changements de dates en raison de la pandémie qui a chamboulé notre vie quotidienne, nous voilà enfin réunis aujourd'hui.

Il est important de se retrouver après cette crise sanitaire qui a coupé les liens sociaux, familiaux et associatifs pendant plusieurs mois.

N'oublions pas nos membres Pierre Fonteyne, Albert Herbots, Claude Dupont et Anny Smets qui nous ont quittés récemment. J'aimerais que nous respections toutes et tous une minute de silence.

L'Académie Culinaire de France est légataire d'un devoir de mémoire et de transmission afin que notre identité et notre gastronomie soit encore considérée aujourd'hui comme l'une des meilleures du monde.

Claude, Pierre, Albert et Anny incarnaient cette mémoire et cette transmission du savoir. L'Académie Culinaire de France se doit de les honorer.

Le but de notre association est de rassembler l'ensemble des membres de la profession du Luxembourg et de la Belgique : cuisiniers, pâtisseries, chocolatiers, glacières et traiteurs qui par leurs compétences font respecter la gastronomie.

Car le goût et l'art de la table font partie du patrimoine de chaque pays et même de chaque région. La plus grande cuisine ne fait que mettre en valeur les richesses de la nature et sa réussite commence en faisant le marché.

Nous comptons actuellement 1500 membres répartis aux travers de 15 délégations et antennes dans le monde. Vous pouvez dès à présent consulter le site français et celui de la Belgique et du Luxembourg.

L'évènement de ce soir n'aurait pas pu avoir lieu sans compter sur l'investissement personnel de notre ami Alain Clos, notre vice-président pour le Luxembourg. Il a passé des journées entières et sans compter pour l'organisation de cette journée du 28 février 2022, ainsi que celle du 23 mars 2020 qui n'a pas pu avoir lieu. Comme je l'espère, cher Alain, tu continueras ta recherche de nouveaux membres car au Luxembourg il y a de grandes maisons et de nombreux talents. Félicitations à toi.

Il ne faut pas oublier l'ensemble des membres du bureau qui ont œuvré et aidé Alain dans cette lourde tâche ainsi que Ghislain dans la recherche de nouveaux membres. Je les en remercie en sachant que nous sommes tous des bénévoles.

Le menu de notre diner de gala sera composé et préparé par nos intronisés de 2020 avec l'aide des élèves et des professeurs de l'école.

Je tiens à remercier tous nos partenaires pour l'aide qu'ils nous ont apportée à notre diner de gala. Vous trouverez la liste de nos sponsors dans le menu.

Nous allons dès à présent remettre les distinctions à nos nouveaux intronisés. Ils sont au nombre de 11 désireux de faire partie de notre association.

Madame l'Ambassadrice de France Claire Lignieres-Counathe, en signe de reconnaissance à notre association, je vous remets l'Insigne de Chevalier dans l'ordre mondial de l'ACF.

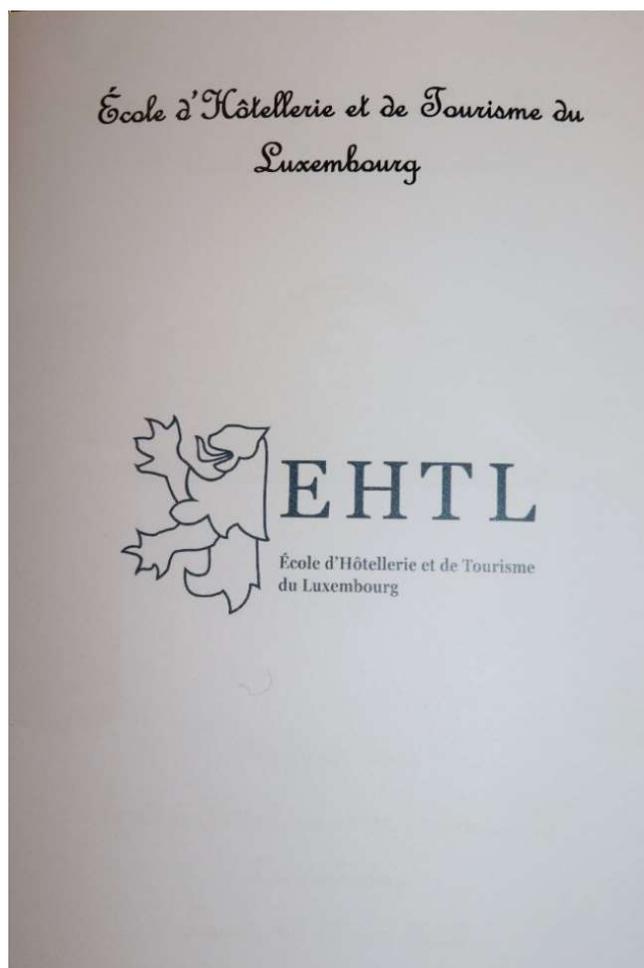
Monsieur le Directeur de l'école Michel Lanners, en raison du soutien que vous avez apporté à notre association et en signe de reconnaissance, je vous remets la médaille d'or et le diplôme d'honneur de l'Académie Culinaire de France.



Patrick Soutif, Consul de France au Luxembourg



Michel Lanners







## CONCOURS DES MIELS DE FRANCE 8 MARS 2022 – SAINT MANDÉ



L'UNAF (l'Union nationale de l'apiculture française) et la CNTESA (Commission nationale technicoéconomique et scientifique apicole), en initiant le « Concours des miels de France », souhaitent mettre en lumière **la qualité et l'incroyable diversité des miels de France métropolitaine et d'Outre-mer.**

Compte tenu du succès de la dernière édition malgré la mauvaise saison apicole écoulée, il y a eu 27 tables de dégustation de miel qui ont sélectionnés les meilleurs miels parmi les 210 qui ont passé le cap des analyses du CARI, 2 tables de pains d'épices et 3 tables de nougats.

Une ample couverture médiatique a valorisé ce grand rendez-vous de l'apiculture française au cours duquel des apiculteurs, des spécialistes du miel, des journalistes et des personnalités reconnues sont venues départager les miels présentés lors de ce grand rendez-vous de dégustation. Véritable quintessence de la nature, le miel demeure pur et authentique, récolté et conditionné sans que rien ne lui soit ni ajouté ni retiré.



Cette année, le **Président du jury** était le jeune et talentueux chef pâtissier **Maxime Frédéric**, élu pâtissier 2022 par le Gault et Millau. Il a dirigé la pâtisserie du Palace Georges V et aujourd'hui il officie au Restaurant le Cheval Blanc de la Samaritaine.

*Crédit Photos : UNAF*

Les jurys du 5ème Concours des Miels de France, composés d'apiculteurs expérimentés, de spécialistes du goût comme des pâtissiers Meilleurs Ouvriers de France, chefs de renom, des membres de l'Académie Culinaire de France, journalistes et personnalités éminentes déterminent les miels primés dans les différentes sections. D'autres personnalités étaient également présentes comme François Daubinet, Chef pâtissier de chez Fauchon ou l'actrice Sonia Rolland engagée en faveur de l'apiculture en Afrique et Ambassadrice de l'OFA.

Les dégustateurs étaient au nombre de 150, dont une belle équipe de Chefs de l'Académie Culinaire de France tels que Enzo Franceschelli, Philippe Astruc, Patrick Terrien, Gérard Gautier, Jean Marc Courtaut, Philippe Salomon et Bruno Bonnelles.

### Palmarès :

Pour les miels : 30 médailles d'or, 28 médailles d'argent, 10 médailles de bronze et 4 coups de cœurs

Pour les pains d'épices : 2 médailles d'or, 2 médailles d'argent et 2 médailles de bronze

Pour les nougats : 1 médaille d'argent et 2 coups de cœurs

Pour les hydromiels : 2 médailles d'or, 2 médailles d'argent, 3 médailles de bronze et 5 coups de cœurs



Jean Marc Courtaut, Philippe Salomon, Bruno Bonnelles, et Gérard Gautier



Patrick Terrien



Philippe Astruc



Sonia Rolland



Crédit Photos : UNAF

# **TROPHÉE NATIONAL DE CUISINE ET DE PÂTISSERIE** **9 MARS 2022 – FERRANDI PARIS**

## **Discours d'accueil du Président**

Bonjour à toutes et à tous,  
Chers invités, Chers Partenaires,  
Chers Académiciennes et Académiciens,  
Chers Présidents d'Associations  
Chers Candidats, élèves, et corps professoral de Ferrandi Paris,  
Monsieur Richard GINIOUX, Directeur Général de Ferrandi Paris

Je suis très heureux de vous revoir ici à Paris, à l'école Ferrandi Paris, après presque 2 ans jour pour jour et cette crise Covid19. Je souhaite remercier tous nos candidats et les apprentis qui ont participé aujourd'hui au concours de l'ACF

Je remercie tous mes jurés présents aujourd'hui et mes Partenaires que je vais citer maintenant :

### **Les Partenaires Premium de l'Académie Culinaire de France :**

FERRANDI Paris, EquipHotel, Coup de Pâtes, Rougié, Bonduelle Food Service, Bragard, Nestlé Waters, Les Vergers Boiron, Dipsa Les Artcutiers, Guy Degrenne, Président Professionnel, Bridor, Piper-Heidsieck, Kikkoman, Chef Nestlé Professional.

### **Les Partenaires du Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie :**

Robot Coupe, Domaine de Mazerolles, Spice, Anthes, La Carte d'Hubert, Tiana Vanilla, Maison Lejeune, Le Delas, DVE Guide des Vins.

## **JULIEN GUÉNÉE GRAND VAINQUEUR DE LA 54<sup>E</sup> ÉDITION**

Belle victoire pour Julien Guénée, Chef Exécutif de l'Automobile Club de France à Paris ;

Il remporte le 54<sup>e</sup> Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie, présidé par :

- Dorian Wicart, Chef de La Grange aux Loups à Apremont, lauréat 2005 du Trophée National
- et Fabrice Prochasson, Président de l'Académie Culinaire de France.

Les candidats et leurs commis - élèves de FERRANDI - disposaient de 5 heures pour interpréter la thématique imposée :



**Le Plat :** 4 pièces de dorade présentées sur un plat rectangulaire Guy Degrenne. 3 garnitures individuelles : l'une composée uniquement de végétaux, l'une intégrant une céréale et l'une intégrant au moins 2 fruits de mer, dont obligatoirement, des crevettes d'Argentine de la Carte d'Hubert. 2 saucières : l'une avec un beurre composé chaud ou froid, l'autre avec une sauce chaude au goût du candidat, à base de crevettes d'Argentine. Les beurres et crèmes Président Professionnel, la sauce soja Kikkoman et les fonds naturels Chef de Nestlé sont mis à disposition des candidats.



**Le Dessert :** 8 tartelettes aux poires, servies chaudes et présentées à l'assiette Boréal de Guy Degrenne. Une sauce, jus ou coulis peut accompagner les tartelettes si le candidat le souhaite. La vanille de Madagascar de Tiana Vanilla est mise à disposition des candidats.



Après avoir remporté le Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie, Julien Guénée est désormais qualifié pour représenter la France au Trophée Passion International, qui se tiendra le 6 novembre 2022 sur le Salon EquipHotel.

*Credit Photos : Stéphane Laure*

## **PALMARES :**

Lauréat : Julien Guénée - Chef Exécutif de L'Automobile Club de France à Paris

2ème prix : Michaël Wickaert - Chef au CPC (Créativité et Passion Culinaire) à Terdeghem (59)

3ème prix : Xavier PECHEYRAN - Professeur de Cuisine au Lycée Hôtelier François Rabelais à Dugny (93)

4ème prix ex-aequo :

- Thomas ROUX - Chef Exécutif du Groupe Les Canailles (06)
- Sylvain d'AVICO - Chef et Professeur de Cuisine au Lycée Hôtelier Poullart des Places à Thiais (94)

Prix de Cuisine de l'Académie Culinaire de France et Robot Coupe : Sylvain d'Avico

Prix du Plat Michel Malapris et Chef Nestlé Professional : Julien Guénée

Prix du Dessert Président Professionnel : Michaël Wickaert

Prix de la Transmission Rougié et FERRANDI : Sylvain d'Avico et Noa Chelle

Prix du Meilleur Commis FERRANDI : Anissa Malki

## **LE JURY DU TROPHÉE NATIONAL DE CUISINE ET DE PÂTISSERIE**



Table des Présidents / Fabrice PROCHASSON - Président de l'Académie Culinaire de France et MOF Cuisine 1996, Dorian WICART - Chef de l'Auberge de la Grange aux Loups, à Apremont (60), Christian MILLET - Président des Cuisiniers de France, Francis DURNERIN - Président du Club Prosper Montagné et Jean-Marc MOMPACH, Chef Cuisinier

Jury PLAT / John ARGAUD - Sous-Chef exécutif au Meurice by Alain Ducasse, à Paris (75) et Lauréat 2017 du Trophée, Anne-Elisabeth CARCANO - Cheffe, Stéphane DEBRACQUE - Directeur du Laboratoire Autret Traiteur / Maxim's Traiteur, Jean-Pierre CLÉMENT - Chef de Cuisine chez Fauchon, Christian LECLOU - Chef de cuisine et Gérard AGASSE - Chef de Cuisine

Jury DESSERT / Pascal NIAU - MOF Pâtissier et peintre, Gérard-Joël BELLOUET - MOF Pâtissier-Confiseur-Glacier, Bruno AÏM - Président de la Confédération Nationale des Glaciers de France, James BERTHIER - Chef Pâtissier de la Pâtisserie SucreCacao, à Paris (75), Bruno CORDIER - Artisan Chocolatier de la Maison Cordier, à Orléans (45) et MOF Glacier, Enzo FRANCESHELLI - Chef d'ambassade et Pierre KOCH, Chef Pâtissier

Jury CUISINE / Philippe ASTRUC - Chef Cuisinier, Pierre ALIX - Chef Cuisinier, Bernard VAUSSION - Chef Cuisinier et Ancien Responsable des Cuisines de la Présidence de la République, Jean-Yves MALITOURNE - Chef Pâtissier

Huissier Général / Xavier ROUSSEAU - Chef de l'Équipe de France de Football

Commissaire / Laurent DRUNAT - Chef et consultant

Responsable organisation et lots candidats / Patrick TERRIEN - Professeur de Cuisine

Responsable du service en salle / Jean-Michel FRAMERY - MOF Maître d'Hôtel

Porteurs des plats / Élèves de FERRANDI Paris

Organisation ACF / Yamina BATTELIER et Jean-Michel CHEVREUIL

Photographe / Stéphane LAURE



Christian Régnier et Xavier Rousseau

*Crédit Photos : Stéphane Laure*



Philippe Astruc, Pascal Guigueno, Fabrice Prochasson, Laurent Drunat, Bernard Vaussion et Jean Yves Malitourne



Dorian Wicart



Pascal Guigueno et Bernard Vaussion



Michael Wickaert



Sylvain d'Avico



Julien Guénée et Sabri Ichouhid



Xavier Pecheyran



Thomas Roux

Crédit Photos : Stéphane Laure



Jen Pierre Clément, Anne Elisabeth Carcano, Stéphane Debracque



Pascal Niau, Bruno Cordier



Christian Leclou, Jean Pierre Clément



Jean Marc Mompach, Fabrice Prochasson, Dorian Wicart, Francis Durnerin, Christian Millet



Gérard Agasse, John Argaud



Pierre Koch, Joël Bellouet



Bruno Cordier, Enzo Franceschelli, Bruno Aim et James Berthier



Julien Guénéé – Lauréat



Prix de la Transmission Rougié et Ferrandi : Sylvain d'Avico et Noa Chelle



2<sup>ème</sup> Prix et Prix du Dessert Président Professionnel - Michaël Wickaert



Prix du Meilleur Commis - Anissa Malki



3<sup>ème</sup> Prix – Xavier Pecheyran



Prix de Cuisine de l'Académie Culinaire de France et Robot Coupe - Sylvain d'Avico

Crédit Photos : Stéphane Laure



Prix du Plat Michel Malapris et Nestlé Chef Professional - Julien Guénéé



Xavier Pecheyran, Sylvain d'Avico, Thomas Roux, Michael Wickert, Julien Guénéé



Jean Michel Framery et Jean Michel Chevreuil



Christian Millet



Christian Régnier



Thomas Roux



Sylvain d'Avico



Julien Guénée



Michael Wickaert



Xavier Pecheyran





Pierre Koch et David Gilibert, Partenaire Rougié



Anne Elisabeth Carcano et les Commis de Ferrandi



David Gilibert et Le Président



Marie Lecomte, Piper-Heidsieck



Christian Millet, Dorian Wicart et Fabrice Prochasson



John Argaud

## **CONFERENCE ET INTRONISATIONS – SORBONNE UNIVERSITE** **SAMEDI 12 MARS 2022**

Le 12 Mars dernier se sont déroulés à la sorbonne Université, la Journée d'intronisations des nouveaux membres Auditeurs de l'Académie Culinaire de France.

### **DISCOURS D'ACCUEIL DU PRESIDENT FABRICE PROCHASSON**

Bonjour à tous,  
Monsieur et Madame l'Ambassadeur des Pays Bas  
Cher doyen de la faculté de médecine de la Sorbonne,  
Chers membres Emérites, Titulaires, Associés  
Chers Partenaires, Madame, Monsieur,

Je suis très heureux de vous recevoir de nouveau dans cet amphithéâtre de l'Ecole de médecine pour cette conférence et la cérémonie des intronisations.

Pour ne pas déroger à la tradition, j'en profite pour présenter mes Meilleurs vœux à ceux que je n'ai pas vu en janvier : de la prospérité, de la passion dans vos projets, une belle année avec notre Académie Culinaire de France et surtout la santé.

En 2021, notre activité a été riche, malgré les restrictions et les blocages dus à la pandémie et grâce à l'investissement important de nos membres. Plus de 500 membres ont été bénévoles et acteurs pour l'ACF en France et à l'international.

Un grand merci à ceux qui se sont investis à mes côtés, qui travaillent et organisent dans l'ombre, en particulier mes membres du Bureau, Jean Marc Evrard, Secrétaire Général et Eric Jegu, Trésorier ainsi que :



- Stéphane Debracque, Jean Michel Chevreuil, Olivier Dardé, Marcel Lesoille, Laurent Drunat, Pascal Guigueno, Yvan Raphanel
- Joël Bruant et Kohei Kishiro au Japon
- Sébastien Baud aux USA
- Guy Santoro au Mexique
- Dominique Michou et Alain Clos pour la Belgique et le Luxembourg
- Rachid Souid pour le Maroc
- José Luis Dolaréa et Alvaro Loïs pour le Chili et le Pérou

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

Mercredi de cette semaine, le 9 Mars, s'est déroulé le Trophée National à Ferrandi. C'est Julien GUÉNÉE, Chef à l'Automobile Club de France à Paris qui en est le Lauréat. Le 2<sup>ème</sup> place revient à Michaël WICKAERT, Chef de Créativité et Passion Culinaire à Terdeghem. Le 3<sup>ème</sup> est Xavier PECHEYRAN, Chef Professeur au Lycée Hôtelier François Rabelais de Dugny.

Julien GUENEE le lauréat représentera la France au prochain Trophée Passion international les 5 et 6 Novembre prochain sur Ferrandi Paris et Equip Hotel.

Le Diner de chasse en Alsace le dimanche 27 Novembre. Marché de Noël et diner alsacien le soir. Le lundi 28 Novembre, visite de caves et déjeuner de chasse orchestré par Olivier NASTI, 5 chefs cuisiniers et pâtisseries de la région, la Ligue des fromagers avec Xavier Thuret, Dominique Bouchait, Bernard Mure Ravaud, et Christelle Lorho et je n'oublie pas la présence des sonneurs du rallye Moustache.

Mon message pour l'Année 2022 : Restons unis, et travaillons encore plus ensemble !

L'Académie Culinaire de France aura besoin des bonnes idées, et surtout des investissements de chacun, être à l'écoute les uns des autres avec beaucoup de bienveillance, car pour certains membres ACF ce sera encore une année difficile, et pour tous nos métiers de la gastronomie et de la cuisine, hôteliers, de la charcuterie, de la pâtisserie, et de la boulangerie, de l'événementiel et du traiteur.

Vous allez partager aujourd'hui un bel après-midi d'intronisations qui commencera par une conférence et se terminera par un excellent cocktail dinatoire que notre Chef Stéphane Debracque a spécialement orchestré avec : Laurent Gondry, Pierre Koch, Gérard Agasse, Philippe Astruc, Enzo Franceschelli, Daniel Bertrand, Sylvain Degand, Geoffroy Mory.

Je suis donc très heureux d'être avec vous et de partager ce moment d'échange fraternel autour de belles agapes gourmandes.

Comme j'aime le dire : Nos Académiciens ont du talent, à nous de les mettre en avant !

Merci de votre travail et de votre investissement pour l'ACF. Avançons tous ensemble dans la joie, utilisons la fraternité pour continuer à écrire l'histoire de l'ACF tout en restant les défenseurs de la gastronomie française et tous ses acteurs.

Fabrice Prochasson  
Président ACF  
Membre Emérite  
Meilleur Ouvrier de France  
Chevalier dans l'ordre de la légion d'Honneur

Puis le Président accueille la conférencière, Marion Tayart de Borms.

Marion Godfroy-Tayart de Borms est historienne, chercheuse associée à l'École normale supérieure de Paris, directrice éditoriale.

En 2012, elle a reçu le prix Antonin Carême pour *A la table de l'Histoire* ; son *Napoléon* dans la collection « Les biographies gourmandes » aux éditions Payot a fait l'objet d'une critique élogieuse dans *Le Figaro*. Plus récemment, elle a remis en lumière l'histoire du *Fouquet's* en retraçant la carrière des chefs successifs tel Pierre Ducroux, membre émérite de l'Académie culinaire. Ses ouvrages sont traduits en anglais, russes, portugais et coréen.

Son expertise recherchée lui permet de régulièrement collaborer avec des chefs à la création de menus ou plats en retrouvant et adaptant des recettes anciennes. Ces collaborations sont alors pour toute la brigade l'occasion inédite d'une formation à l'histoire de leur métier

## **CONFERENCE « A LA TABLE DE VATEL »**

**Cette année, nous vous proposons de vous installer ... à la table de Vatel.**

Il ne s'agira pas de retracer la biographie de ce cuisinier mais plutôt de comprendre comment on cuisinait à l'époque, avec quels moyens techniques et avec quelle ambition culinaire.

**S'asseoir à la table de Vatel**, c'est plonger dans la définition du *maître queux*, qui plus tard deviendra le *chef* dans la haute gastronomie.

**S'asseoir à la table de Vatel**, c'est comprendre l'organisation des cuisines à une époque où la brigade inventée par Escoffier n'existe pas.

**S'asseoir à la table de Vatel**, c'est s'interroger sur les fournisseurs, les produits à une époque où les AOP n'existent pas, mais où pourtant les convives sont exigeants.

**S'asseoir à la table de Vatel**, c'est aussi mettre en lumière les contraintes d'un service quand les cuisines sont éloignées parfois de plus de 500 mètres des tables des repas alors qu'il faut servir chaud...

Cet exposé concocté sur mesure permettra ainsi de saisir les avancées de nos métiers, les traits majeurs qui ont perduré dans nos pratiques, et, ainsi de regarder avec fierté l'histoire de notre profession.



Gérard Dupont, Président d'Honneur, Marion Tayart de Borms et le Président Fabrice Prochasson

Le Président Fabrice PROCHASSON la remercie de son intervention et lui remet un diplôme d'honneur et la médaille Joseph Favre.

Il procède ensuite à la remise des diplômes de Partenaires :

- Robot-Coupe
- Piper-Heidsieck
- Tchén Baiju



Richard DEMONCY – Directeur Commercial Robot-Coupe



Marie LECOMTE – Responsable Commerciale Piper-Heidsieck



Qiong WU – Présidente de TCHIN Marketing et Commerce

Crédit Photos : Stéphane Laure

Anne-Emmanuelle DEBOUZY et Guy BŒUF, Maison BRAGARD interviennent ensuite pour présenter les dernières collections de leur catalogue.



Anne Emmanuelle Debouzy et Guy Bœuf entourent le Président

Il est 16h30, Le Président Fabrice PROCHASSON, ouvre officiellement la cérémonie des intronisations Promotion Philippe Da Silva.

**Sont intronisés :**

- ALIX Mickael (E. JEGU - F. LE BRET)
- BERNOU Pascal (E. JEGU- FL. MICHEL)
- BRUNET Fabien (A. SEINCE - E. BERTOIA)
- CARRÉ Steven (F. PROCHASSON - F. LE BRET)
- COSTE Remy (F. PROCHASSON - FL. MICHEL)
- D'AVICO Sylvain (G. AUBRIET - JM. CHEVREUIL)
- DEHARBE Vincent (CH. REGNIER - JM. LAMOUREUX)
- GUIOT François (G. BLASCO - JL. BUSCAYLET)
- KAWAI Masahiro (F. PROCHASSON - G. DUPONT)
- LEGENDRE Eric (CH. MILLET - M. THIVET- C. LECLOU)
- METIVIER Eric (F. PROCHASSON - S. DEBRACQUE)
- PATIN Didier (F. PROCHASSON - J. VEYSSIERE)
- RACHIDY Hicham (G. DUPONT - P. GUIGUENO)
- VANDELDELDE Eric (JM. MOMPACH - D. SAFFRE)
- VIDAL Pierre Henri (G. BOR - R. FILIPPI)
- YAGI Yukiharu (G. DUPONT - F. CHIBA)



Masahiro Kawai



Steven Carré



Eric Legendre



Didier Patin



Eric Vandevelde



Yukiharu Yagi



Vincent Deharbe



Pierre-Henri Vidal



Fabien Brunet

Crédit Photos : Stéphane Laure



François Guiot



Eric Métivier



Hicham Rachidy



Michael Alix



Pascal Bernou



Remy Coste



Sylvain d'Avico



Crédit Photos : Stéphane Laure

Ce bel après-midi de retrouvailles s'est clôturé par le superbe cocktail orchestré par Stéphane DEBRACQUE, dressé dans le cloître de la Sorbonne.

Un très grand merci aux Partenaires qui ont répondu présents pour garnir le buffet :

### LES PARTENAIRES DU COCKTAIL

AUTRET TRAITEUR – BRIDOR - LACTALIS – PRESIDENT PROFESSIONNEL - LES ARTCUTIERS  
GUIDE DES VINS - NETLE WATERS - PIPER-HEIDSIECK - COUP DE PATES - MAISON MASSE -  
SUR UN PLATEAU - LAURENT BERRURIER - TCHIN BAIJIU – ANTHES



Thierry Allegre, Laurent Clément et Philippe Astruc



Le Président d'honneur, Gérard Dupont, Chantal Ducroux et la conférencière Marion Tayart de Borms



Daniel Bertrand



Le Rallye Moustache au complet



Sylvie Sung et Joël Bellouet



Eric Métivier et Pierre Koch

*Crédit Photos : Stéphane Laure*



Daniel Bertrand et Philippe Astruc



Jean Michel Chevreuil, Thierry Allegre, Fabrice Prochasson, Sylvain Degand, Sg t phane Debracque et Laurent Clément



Eric Le Baron, Anth s



Le Président, Monsieur et Madame Pieter GOOIJER, Ambassadeur des Pays-Bas



Corinne Veyssiere, Christian Leclou, Joël Veyssière, Serge Lascaud, Christian Millet et Denis Motro



Marc Thivet, Christian Régnier, Pascal Niau et Jean Marie Lamoureux



Michael Alix et Eric Jegu



Antoine Dias Ramalho et le Président

Crédit Photos : Stéphane Laure



Sylvie Sung – Tchin Marketing et Commerce



RACFI STÉPHANE LAURE



Georges Aubriet



Gilles Blasco



© Stéphane lauro

## KIKKOMAN – 14 MARS 2022 – FERRANDI PARIS

# Concours +k

**kikkoman**  
seasoning your life



## Finale du 28<sup>ème</sup> concours culinaire Kikkoman

14 mars 2022- Aujourd'hui Kikkoman a organisé à l'école Ferrandi, la finale de concours culinaire. Présidé par Stéphanie Le Quellec, ce concours organisé par Kikkoman, fabricant leader de la sauce soja naturellement fermentée, est destiné aux élèves en baccalauréat professionnel cuisine, ainsi qu'aux élèves en brevet professionnel cuisinier.

Les candidats ont élaboré une recette de plat principal à partir d'un panier d'ingrédients choisis par la présidente du jury. Pour réaliser cette recette, les candidats ont utilisé les sauces Kikkoman, en mettant en valeur leurs différentes saveurs et applications.

### Les finalistes :

#### Section Bac professionnel

1 <sup>ère</sup>	Liséa	WOLOSZYN	Lycée professionnel Francis de Croisset	Grasse
2 <sup>ème</sup>	Tim	MAGGUILLI	Lycée professionnel privé les Portes de Chartreuse	Voreppe
3 <sup>ème</sup>	Soïg	LE ROY	Faculté des Métiers IFCOM-IFHOR	BRUZ CEDEX
4 <sup>ème</sup> ex	Grégoire	CARRET	Lycée professionnel privé les Portes de Chartreuse	Voreppe
4 <sup>ème</sup> ex	Mélanie	JOSSAUD	Lycée professionnel privé les Portes de Chartreuse	Voreppe
4 <sup>ème</sup> ex	Florian	RONGERE	Faculté des Métiers IFCOM-IFHOR	BRUZ CEDEX
4 <sup>ème</sup> ex	Daren	VALMOND	STELO Formation	Villepinte
4 <sup>ème</sup> ex	Marc-Antoine	ZAILAH	Lycée René Auffray	Clichy

## Section Brevet Professionnel

1er	Livier	BELLO	UFA Michel Roth	Sarreguemines
2ème	Carmène	OLIVAUD	URMA CIFAM - Loire Atlantique	Saint-Nazaire
3ème	Sebastian	CHAPOUTHIER	Institut des Métiers et des techniques CCI Grenoble	Grenoble
4ème ex	Mathis	BLAIN	Maison familiale rurale	Balan
4ème ex	Kevin	BUYAT	CFA Espace formation des métiers de l'artisanat	Bourgoin-Jallieu
4ème ex	Corentin	DUMAS	CFA CECOF	Ambérieu-en-Bugey
4ème ex	Ethan	FRAGNAUD	CCI Charente Formation	L'Isle-d'Espagnac
4ème ex	Anais	LE SAUCE	UFA Michel Roth	Sarreguemines

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





## 5 LAURÉATS POUR LA 51<sup>e</sup> ÉDITION



### CONCOURS NATIONAL DES MEILLEURS APPRENTIS CHARCUTIERS TRAITEURS

Tous les ans, le Concours National des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs (MAF) organisé par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) vise à stimuler l'émulation chez les jeunes en apprentissage dans la profession, en couronnant les meilleurs d'entre eux devant un jury reconnu par la profession.

La 51<sup>e</sup> édition du concours MAF vient de s'achever ce jour - lundi 14 mars 2022 - au Centre d'Excellence des Professions Culinaires, le CEPROC (Paris 19<sup>ème</sup>).

Cette année, 19 professionnels apprentis, femmes et hommes, âgés de 16 à 21 ans, sélectionnés au niveau régional ont, pendant plus de 20 heures, réalisé trois pièces imposées et des buffets de grande qualité.



### UN JURY PRESTIGIEUX ET BIENVEILLANT

#### Jury de travail

Yves BRELOT - Artisan charcutier Traiteur  
Cyril PELLÉ - Enseignant en charcuterie à Niort  
Jérémy BOGAERT - Enseignant Charcuterie CEPROC

#### Jury dessert et de présentation

Pierre MIRGALET - MOF Chocolatier  
Fabrice PROCHASSON - MOF cuisinier  
Bruno DERAEDT - Enseignant en Pâtisserie au CEPROC

#### Jury dégustation et de présentation

Julien DENJEAN - MOF  
Bernard- Marie FRANCOIS - MOF  
Pascal JOLY - MOF  
Arnaud NICOLAS - MOF  
Philippe BRIZET (Champion du monde de l'ICC 2019)  
Quentin SENEILLON - Responsable des formations pratiques et des événements au CEPROC

La proclamation des résultats et la cérémonie de remise des médailles ont été, cette année encore, animées par Joël Mauvigney - MOF Charcutier Traiteur, Président du Concours et David Bret - MOF Charcutier Traiteur, Président du Jury, en présence de Marc Fesneau, Ministre délégué auprès du Premier ministre, chargé des Relations avec le Parlement et de la Participation citoyenne.

## LES LAUREATS 2022

Cette année, pour l'anniversaire des 51 ans, 5 jeunes dont deux femmes issus de toute la France se sont vus décerner le titre de Meilleur Apprenti de France Charcutier Traiteur 2022 :

**Maude DESILLES**  
Poitou-Charentes  
Chez Fabrice Courraud

**Eloïse SIMON**  
Paris Ile-de-France  
Chez Gilles Vérot

**Thomas BEAUSSIER**  
Bretagne  
Chez Jérôme Beaussier

**Cyril BERNADOU**  
Languedoc-Roussillon  
Chez Patrick Bernadou

**Antoine ECKERT**  
Alsace  
Chez Eckert Traiteur



Ils remportent en parallèle de leur médaille d'or, un chèque de 700 euros et d'autres dotations offertes par les partenaires de la CNCT. Quant aux autres participants, ils reçoivent également une médaille ainsi qu'un chèque de 200 euros et de nombreux lots.

### 3 sujets inédits

Pour cette nouvelle édition 2022, trois fabrications ont été demandées aux participants :

- UNE TERRINE DE PÂTÉ DE LAPIN AUX PRUNEAUX
- UN ENTREMETS DE LA MER
- DEUX TARTES AU CHOCOLAT (premier dessert réalisé en 50 ans d'existence)

Les différents sujets, grands classiques de l'activité charcutier-traiteur, ont été exécutés dans les règles de l'art.

#### LES CHIFFRES-CLÉS DES ENTREPRISES DE CHARCUTERIE-TRAITEUR



6 500  
entreprises



16 000  
salariés



1 200  
apprentis  
chaque année



1,8 m€  
milliards d'euros  
de CA annuel

#### À propos

La Confédération nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) représente la profession d'artisan charcutier traiteur (6500 entreprises employant près de 16 000 salariés) vis-à-vis des pouvoirs publics et des acteurs de la vie sociale et économique. Elle mène une politique active pour défendre les intérêts des artisans tant collectivement qu'individuellement, accompagner les entreprises et promouvoir le métier. Par l'organisation de concours tel que le concours des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs, elle donne l'occasion aux jeunes professionnels d'exprimer le meilleur d'eux-mêmes.



David Bret et les 5 candidats



Le Président, Pierre Mirgalet ACF et Président de la Confédération de la pâtisserie et boulangerie, Arnaud Nicolas, Président du concours MOF charcutiers



Le Président et Maude Desilles l'une des MAF



Eloïse Simon



Clément Fresnaye



Le Président Fabrice Prochasson, les 5 lauréats et David Bret, MOF

## TROPHEE LE GALL – 28 MARS 2022 - BREST

Le lundi 28 Mars 2022, a eu lieu, à l'IFAC, Campus des métiers de Brest, la finale du Trophée Le Gall du dessert à l'assiette. Cette 2<sup>ème</sup> édition organisée par Gérard Boscher et Moi-même, a regroupé 7 finalistes de la région, sur dossier, venant des différents centres de formations et écoles hôtelières.

Le thème du concours était le dessert à base de cheese cream de l'entreprise Le Gall à Quimper, et les réalisations ont été dégustées par un jury composé de Jean-Luc L'Hourre (MOF 2000, Le Marinca en Corse, 1 étoile Michelin) en tant que président, assisté de Nolwenn Corre, Cheffe étoilée à l'hostellerie de la pointe Saint-Mathieu (29), Guillaume Pape (Finaliste Top Chef 2019) chef étoilé à l'Embrun (29), Sophie Reigner, Cheffe du restaurant Iodé à Vannes (56), Julien Noray (Vice-champion de France de dessert à l'assiette 2017) et chef pâtissier chez Sophie Reigner, Flora Blacon et Tristan Falc'hun, représentant de la marque Le Gall.



Fabrice Le Bret et Florian Michel

L'épreuve de 3h30 imposait aux concurrents de produire 4 assiettes de dessert permettant de révéler leurs techniques et leur talent avant une cérémonie de remise des prix marquée par les discours de Jean-Luc L'hourre, des ambassadeurs Le Gall et du directeur de l'Ifac, Monsieur Penvern sur l'importance de la transmission de la passion au travers de l'organisation, du coaching et de la participation de ces jeunes à des concours mettant en avant des produits locaux issus d'une savoir-faire et animés d'une même passion.

J'ai pu remettre à cette occasion la médaille et les diplômes que l'Académie Culinaire de France avait prévu pour l'occasion.

Les résultats du concours ont été les suivant :

- 1<sup>er</sup> Prix pour Franck Dewasmes (étudiant en MC dessert du CFA de Vannes et apprenti au restaurant Le Pressoir, 1 étoile Michelin à Vannes),
- 2<sup>ème</sup> Prix pour Jérôme Doré (étudiant en BP2 à l'Ifac, Campus des métiers à Brest)
- 3<sup>ème</sup> Prix pour Jérémy Glâtre (étudiant en BTS2 au lycée Yvon Bourges à Dinard) qui était accompagné de son professeur, Fabrice LE BRET, également en tenue pour représenter l'ACF.
- Les candidats suivants ont été classé 4<sup>ème</sup> ex-aequo afin de garantir une bienveillance à leur égard.

Au vu du succès de cette 2<sup>ème</sup> édition, Gérard Boscher et moi-même envisageons d'ouvrir les frontières de ce concours au niveau national et sommes déjà en préparation de l'organisation de la finale de l'année prochaine.

Florian MICHEL  
Membre auditeur ACF



POEME

*Dessine-moi un cuisinier*

*Le cuisinier du présent est un passeur  
d'émotion et de savoir faire  
La cuisine c'est aussi la conjonction fugace  
du temps imaginé que l'on voudrait capturer  
sans jamais savoir l'expliquer.  
Jadis dans la Grèce Antique, les cuisiniers  
et les philosophes ont vu le jour simultanément,  
rencontre poétique entre la spéculation intellectuelle  
de l'âme et le raffinement des nourritures terrestres.  
En fait dessiner un cuisinier c'est imaginer  
un homme ou une femme qui pratique  
la cuisine de tendresse d'une grand mère  
avec la gestuelle technique d'un Joël Robuchon  
pour laisser quelques notes de musique  
dans le subconscient émotionnel,  
pour que survive le Théâtre de la vie  
et de la gourmandise.*

*Gérard Cagna  
« Décembre 1995 »*



## **PROGRAMME DE TRAVAIL 2022**

8-9-10 Avril 2022	Séjour Printemps en Roussillon Pays Catalan
5 Mai 2022	Réunion mensuelle – 16h00
25 et 26 Juin 2022	Intronisations d'été à Lille
8 Septembre 2022	Réunion mensuelle – 15h30
6 Octobre 2022	Réunion de bureau – 10h
6 Octobre 2022	Réunion mensuelle – 15h30
5 - 6 Novembre 2022	Trophée Passion sur Ferrandi Paris et Equip'Hôtel
16 Novembre 2022	Iron Cook
27-28 Novembre 2022	Déjeuner de chasse en Alsace. Marché de Noël.

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

Directeur de la Publication – Fabrice PROCHASSON  
Comité de Rédaction – Fabrice PROCHASSON – Yamina BATTELIER  
Rédaction et Mise en page – Yamina BATTELIER

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

E-mail : [ac@academieculinairdefrance.fr](mailto:ac@academieculinairdefrance.fr)

Site internet : [www.academieculinairdefrance.fr](http://www.academieculinairdefrance.fr)

ISSN 1296-3259  
Dépôt légal n° : 657857

*Imprimé chez :*

B-EST PRINT - 72, Avenue de l'Europe - 77184 Emerainville - Tél. 01 61 44 08 00 • [www.b-estprint.fr](http://www.b-estprint.fr)