

## **Congrès 2022, New York, du 4 aux 6 Février.**

### **Vendredi 4 Février :**

Le congrès 2022 a débuté dans la joie et la bonne humeur au consulat général de France le vendredi 4 février avec le cocktail Jean-Jacques Dietrich.

Partenaires, académiciens et ami de notre délégation se sont réunis et ont célébré nos retrouvailles après deux ans d'absence.

À cette occasion, nos partenaires étaient très enthousiastes pour exposer leurs produits et échanger avec les chefs présents.

La médaille de Chevalier dans l'Ordre Mondial de l'ACF a été décernée à Xavier Noël et à l'équipe de Paris Gourmet pour leur soutien inconditionnel à notre délégation US & Canada.

Nous avons également intronisé 10 nouveaux académiciens, Romain Cornu (NV), Aude Estevenon (NY), Stefan Peroutka (CA), Roland Del Monte (CAN), Franck Oysel (TN), Michael Baumgart (CA), Guillaume Traversaz (CT), Helena Loureiro (CAN), Gabriel Kreuther (NY), Vincent Rodier (C).

### **Samedi 5 Février.**

La journée du partage du savoir-faire a débuté de très bonnes heures à l'Institut of Culinary éducation de Manhattan par un petit déjeuner très copieux offert par notre partenaire Bridor.

La journée de travail a commencé à 9 h avec notre assemble Général ordinaire, puis on suivit les présentations par Mr Antoine Violette avec le French Chef Handbook, Chef Nicolas Dutertre et notre partenaire Barry Callebaut avec une recette de coques de macarons recyclé et tout fruits chocolat, Puis Gregory Faye Finaliste du championnat du monde de Pâte-Croute 2021, Chef Guy Santoro Président Delegee Mexique, nous à presente une recette de Callosités et Crevettes de Sinaloa Unique au Monde, Pascal Vittu ( Maître Fromager / restaurant Daniel) et David Bérebe ( Somelier Restaurant Daniel) nous ont présentè un pairing vint et fromages d'Amérique du nord.

Les élèves de l'école nous ont rejoints afin de profiter de l'instruction et du savoir-faire de nos chefs puis le déjeuner nous a été offert par nos partenaires, Cuisine Solutions, Bridor, Paris Gourmet, Cacao Barry, Rougie, Maison Drouhin. Cette journée s'est conclue avec un diner exceptionnel dans le nouveau restaurant de chef Daniel Boulud au "pavillon" de New York.

### **Dimanche 6 Fevrier:**

Notre traditionnel dîner de chasse et de l'amitié ACF/MCF/SCP ces tenues au Colony Club de New York et a été délicieusement préparé par cinq de nos plus talentueux académiciens, Chef Bernard Liberatore (Colony Club), Chef Philippe Bertineau (Feast & Fêtes), Chef Aurélien Dufour (Dufour Gourmet), Chef Marc Aumont (restaurant Gabriel).

À cette occasion, un très bel hommage a été rendu à chef Bernard Cretier décédé en 2020. La médaille d'or de l'académie a été décernée à chef Stéphane Grattier, (boulangerie Christophe) pour l'ensemble de son travail, mais surtout pour son soutien au plus démuné durant la période forte du covid à Washington.

Le fauteuil de l'académie qui récompense un membre de notre délégation pour l'ensemble de sa carrière et son implication dans notre belle et chère Académie a été décerné après un vote de tous nos membres à chef Gerard Bertholon, CSO de cuisine Solutions à Washington.

La cravate de Président d'honneur a été remise à Chef Jean-Louis Gerin.

Nous remercions chaleureusement notre président mondé Fabrice Prochasson (MOF) pour avoir fait le déplacement malgré les difficultés liées au covid, sa présence et son soutien à notre délégation.

Nous remercions et sommes aussi très reconnaissants à tous les bénévoles et les membres de notre délégation pour leur support et leur travail essentiel à la réussite de notre congrès.

Vous pouvez trouver plus d'informations Photos et vidéo sur notre site en suivant ce lien : <https://acf-usa.org/new-york-2022-annual-congress/>

Un Grand merci à tous.  
Sebastien.