

Fabrice PROCHASSON

Né en 1965 à Montargis, grandissant entre le Gâtinais, la Sologne, le Giennois et la Beauce, où la nature et le monde agricole sont riches, Fabrice PROCHASSON est attaché aux hommes et à l'environnement pour faire vivre la gastronomie, qu'elle soit traditionnelle ou de demain.



Un parcours exemplaire

L'excellence fait partie de l'ADN de Fabrice PROCHASSON, dont l'un des grands-parents, André, fut Meilleur Ouvrier de France en Boissellerie d'Art en 1955. C'est grâce à son goût de l'effort et du travail bien fait qu'il obtient, entre 1982 et 1985, un CAP Cuisine, un BEP Cuisine, un CAP salle et un Bac Hôtelier. Il travaille alors à l'Hôtel de Lyon de Montargis en 1983, puis effectue son service militaire en 1987. Cette expérience l'amène à exercer pour les ministères et le Mess du Cabinet du Ministre de la Défense à la Tour Maubourg. Il entre ensuite chez Lenôtre en 1988, où il fera la rencontre du fondateur de la maison, Gaston Lenôtre, dont le charisme imprime en lui le désir de se surpasser en permanence. Il travaillera alors pendant 29 ans avec la Maison Lenôtre – Paris, entre autres sur les plus grands événements.

La compétition

Compétiteur dans l'âme, Fabrice PROCHASSON est présent lors de grandes manifestations sportives. Il s'est vu confier l'envoi lors de réceptions pour la Coupe du Monde de Football en 1998, la finale du Super Bowl à Miami Beach, ou encore l'organisation du Club France aux Jeux Olympiques de Sidney et Athènes. Pour les Jeux Olympiques de Pékin en 2008, il créera



le « Tout fleurs ». Il reçoit en 2018 des mains du préfet de l'Essonne la médaille de bronze de l'engagement associatif et du monde sportif.



Fabrice PROCHASSON sait aussi se jeter dans la bataille. C'est ainsi qu'il intègre l'élite en remportant le titre de Meilleur Ouvrier de France Cuisine en 1996. En 2013, il est coach officiel de l'équipe de France du Bocuse d'Or à Lyon, qui verra la victoire de Thibaut Ruggeri. En 2020, il poursuit cette aventure en faisant partie de la Team France entourant le candidat français Davy Tissot.

Découvrir des talents

S'il aime la compétition, Fabrice PROCHASSON apprécie avant tout de soutenir les talents en devenir. Il a ainsi créé le Trophée Jean Delaveyne et le Trophée Passion. Après avoir été membre du jury de Gourm'Hand à Bailleul, il a créé avec Laurent Drunat le premier Trophée d'Ulis pour les jeunes handicapés cognitifs ou autistes à Rennes.

La nature

Homme de terroir, Fabrice PROCHASSON met toujours ce dernier, et les hommes qui le font, à l'honneur. Chaque plat, chaque création respecte les produits, leurs méthodes de production, la saisonnalité et la parfaite maturation. Engagé auprès des agriculteurs et producteurs français, il participe à l'Agridemain Tour et aux travaux du Ministère de l'Agriculture.

Ouverture au monde

Amoureux du terroir, Fabrice PROCHASSON est insatiablement à la découverte du monde. En véritable « Glob cooker », il parcourt les 5 continents pour dénicher des saveurs, des cultures, et également transmettre son savoir. C'est avec fierté et passion qu'il porte le col bleu blanc rouge des Meilleurs Ouvriers de France pour faire rayonner la gastronomie française bien au delà de nos frontières.



Tradition et innovation



Le respect des valeurs et des saveurs ne sont pas des obstacles à l'imagination de Fabrice PROCHASSON. Au contraire, il puise dans ses expériences et ses rencontres pour réinventer et innover, avec par exemples des créations comme les macarons glacés, le burger ouvert, le sushi à la française, et encore tout récemment la Pavlova comme un Mont-Blanc, ou les noix de St Jacques à

la truffe et charbon végétal, sauce champagne.

Pendant 4 ans, il sera chargé de mission et conseiller culinaire Sodexo Prestige, et chargé de mission sur la restauration du Puy du Fou. Il rejoint en 2016 le groupe Aрызta Food Solution Europe en tant que Directeur de la Création et de l'Innovation. Il y anticipe les tendances alimentaires pour permettre aux professionnels des métiers de la restauration de répondre aux attentes des consommateurs dans un marché en perpétuelle évolution.



Respect des traditions

Maître Cuisinier de France en 2017, Chevalier dans l'Ordre du Mérite Agricole en 2012, Chevalier dans l'Ordre de la Légion d'Honneur en 2015, Fabrice PROCHASSON est également Président de l'Académie Culinaire de France depuis 2015. Il est vice-président des MOF du Loiret, et préside la Section Concours de "La loutre bellegardoise" depuis plus de 15 ans.

Il défend jour après jour les Chefs et les hommes faisant de la gastronomie française un patrimoine reconnu dans le monde entier.

DIRECTEUR DE LA CREATION ARYZTA FOOD SOLUTION DEPUIS MARS 2016

PRESIDENT ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE DEPUIS 2015

29 ANNEES D'EXPERIENCE CHEZ LENOTRE / PARIS

4 ANNEES CHARGE DE MISSION et CONSEILLER CULINAIRE SODEXO PRESTIGE
MEMBRE EMERITE DE L'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE 2011

MAITRE CUISINIER DE FRANCE 2017

COACH OFFICIEL BOCUSE D'OR 2013

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 1996

MEDAILLE DE BRONZE DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS EN 2018

CHEVALIER DU MERITE AGRICOLE EN 2012

CHEVALIER DE LA LEGION d'HONNEUR en JANVIER 2014

