



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - JUILLET 2023

L'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE FÊTE SES 140 ANS ET INTRONISE SES NOUVEAUX MEMBRES DE LA PROMOTION JEAN-JACQUES DIETRICH

Le samedi 1^{er} et dimanche 2 juillet 2023 ont été organisés le Congrès National des 140 ans ainsi que les Intronisations d'Eté de l'Académie Culinaire de France présidée par Monsieur Fabrice PROCHASSON. Les 19 nouveaux membres Auditeurs et Associés de la Promotion Jean-Jacques DIETRICH, ainsi que les 6 nouveaux membres Titulaires et Emérites ont rejoint les rangs de la plus ancienne association de Chefs Cuisiniers et pâtisseries du monde, créée le 18 février 1883 à Paris, qui fête aujourd'hui ses 140 ans.

L'événement s'est déroulé au Domaine le Mezo à PLOEREN, au cœur du Parc Naturel Régional du Golf du Morbihan (56) où les académiciens ont été chaleureusement accueilli par le Directeur Général Monsieur Philippe COTTON et ses équipes.

Ce dernier a débuté le vendredi 30 juin 2023 avec une réunion entre les membres du Bureau et les quatre Délégations Internationales présentes. Pour conclure cette première journée, un dîner VIP a été organisé par le Président Fabrice PROCHASSON, Olivier COLIN Chef Exécutif du Domaine le Mezo et Philippe COTTON.

La journée du samedi 1^{er} juillet 2023 a été organisée avec excellence par Messieurs Joseph LE NORCY, Laurent DRUNAT et Florian MICHEL, tous membres de l'Académie Culinaire de France.

Dans un premier temps, les participants ont été accueilli par Madame Elisabeth BONNEAU, Directrice Générale du restaurant A la Porte du Golf situé à Muzillac.

Dans un second temps, trois visites ont été planifiées : la découverte de l'exploitation Cidre Nicol puis l'atelier de production d'Alain Chartier, Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde de pâtisserie et dégustation et enfin, la visite de la propriété de l'ostréiculteur Henry Renan. Les participants ont pu profiter d'une dégustation à l'issue de chaque visite.

De retour au Domaine, les convives ont assisté à un cocktail des partenaires durant lequel Monsieur Xavier LAQUIEZE a reçu la Médaille Nationale du Chevalier du Mérite Agricole par Messieurs Fabrice PROCHASSON et Gérard DUPONT puis Monsieur Olivier DARDE récompensé de la Médaille du Chevalier de l'Ordre Mondial de l'ACF. Monsieur Christian TETEDOIE, MOF a reçu son diplôme d'Emérite ACF durant cette soirée.

Puis, le dîner de Gala des 140 ans pour 165 convives a suivi. Celui-ci a été parfaitement maîtrisé par le Chef Olivier COLIN et Stéphane DEBRACQUE, Responsable Événementiel ACF et Directeur du Laboratoire Autret Paris / Maxim's, accompagné par Messieurs Olivier DARDE et Enzo FRANCESCHELLI, tous deux Responsables Régionaux.



De gauche à droite : Laurent DRUNAT, Fabrice PROCHASSON et Enzo FRANCESCHELLI



Ensemble des membres nouvellement intronisés



Monsieur Christian TETEDOIE MOF accompagné de Gérard DUPONT et Fabrice PROCHASSON



Monsieur Xavier LAQUIEZE accompagné de Gérard DUPONT et Fabrice PROCHASSON



De gauche à droite : Christian LECLOU, Jean-Pierre CLÉMENT, Joël VEYSSIERE, Fabrice PROCHASSON, Christian MILLET, Jean-Louis GERIN, Olivier DARDE, James BERTHIER, Gérard DUPONT, Bernard VAUSSION et Jean-Marc EVRARD.

Durant le dîner de Gala, Messieurs Philippe COTTON, Luc FONTAINE et Alain CLOS ont reçu une médaille d'Or ACF suivis des Messieurs Colin GLENAT et Olivier COLIN par une médaille d'argent ACF.

Nous tenons à souligner l'implication de 15 Académiciens qui ont œuvré à la production des mets ainsi qu'au service. Un grand merci à eux dont Isabelle DELAFAITE et Emmanuel FOURNIS.

Afin d'immortaliser cette soirée d'exception, le MOF Alain CHARTIER a confectionné une splendide pièce montée.

Pour conclure, un Open Bar avec les alcools TCHIN a été planifié suivi d'une soirée dansante.

Le dimanche 2 juillet 2023, les membres ont assisté à une conférence animée par le Président d'Honneur Monsieur Gérard DUPONT relatant l'Histoire de la plus ancienne association de Chefs cuisiniers et de pâtisseries du monde, créée le 18 février 1883 par Joseph FAVRE à Paris.

Les Délégations Internationales ont également pris la parole aux côtés du Président Fabrice PROCHASSON. Messieurs José Luis DOLAREA et Lois ALVARO de la Délégation du Chili, Bolivie, Pérou et Colombie ; Monsieur Frédéric LEJEUNE de la Délégation du Mexique ; Monsieur Alain CLOS de la Délégation du BELUX et enfin Messieurs Jean-Louis GERIN et Bruno GOUSSAULT de la Délégation des Etats-Unis.

Par la suite, le film du Trophée Bernard Loiseau 2023 a été projeté suivi de la présentation du livre "La Cuisine Végétale de Référence" par Messieurs Fabrice PROCHASSON et Luc FONTAINE, membre associé de l'ACF.

Par la suite, une remise de médaille a été réalisée : Monsieur Christian LECLOU, Chevalier de l'Ordre Mondial de l'ACF puis Jean Louis GERIN, Officier de l'Ordre Mondial de l'ACF.

En outre, Monsieur Joseph LE NORCY est devenu médaillé d'argent.

Les Intrônisations d'Eté des nouveaux membres Auditeurs et Associés sous la promotion de Jean-Jacques DIETRICH ont été réalisées par les membres du Bureau.

Enfin, l'ACF a récompensé les partenaires suivants par la remise d'un diplôme :

Madame Célia DUPONT de Rougié - Euralis Gastronomie, Messieurs Éric LE BARON d'ANTHES, Philippe COTTON du Domaine le Mezo et Emmanuel RIALLAND du Bœuf Wagyu de Mazerolles.

Puis, Messieurs Denis MOTRO de Vecteur Group, Jean-Michel NICOL du Cidre Nicol ainsi que Loïc LEVENEZ de Sobeval.

Messieurs James BERTHIER, Christian MILLET et Christian TETEDOIE ont été élevés au rang de Membre Emérites puis Messieurs Laurent DRUNAT, Enzo FRANCESCHELLI et Richard GINIUX devenus membres Titulaires après avoir prononcé leur éloge.

Les Intrônisations se sont terminées par une photo officielle.

L'événement a pris fin par une Garden Party conviviale et ensoleillée réalisée par Monsieur Stéphane DEBRACQUE et les membres de l'Antenne Régionale Bretagne et Pays de la Loire ainsi que tous les partenaires ACF.

DÉCORATION NATIONALE DU MÉRITE AGRICOLE

Xavier LAQUIEZE : Médaille Nationale Chevalier du Mérite Agricole

REMISE DE MÉDAILLES

Olivier DARDE - Chevalier de l'Ordre Mondial de l'ACF

Jean-Louis GERIN : Officier de l'Ordre Mondial de l'ACF

Christian LECLOU - Chevalier de l'Ordre Mondial de l'ACF

NOUVEAUX MEMBRES AUDITEURS DE LA PROMOTION JEAN-JACQUES DIETRICH

Pascal BLASZCZYK - Gérant
Holding La Boule d'Or (37)

Christophe BOURET - Consultant
International pâtisserie glacierie et
chocolaterie (62)

Daniel COLLET - DG, Responsable
Formation, Jury et Fondateur O.F CFA (13)

Olivier COLIN - Chef cuisinier exécutif (56)

Fabrice DELAUNAY - Enseignant Titulaire
au Lycée Hôtelier Ste Thérèse (35)

Joël DELMAS - Formateur pro en
restauration et directeur DJJ COOK (13)

Olivier FONTENILLE - Professeur au
Lycée Hôtelier de Blais (45)

Serge GOULAIEFF - Professeur certifié
Lycée Hôtelier Vauban (89) MOF 2004

Mathieu HASKINS - Chef R&D et
coordinateur à Coup de Pâtes Aryzta
France (93)

Thierry JEANNOT - Professeur de cuisine
CAP et BP cuisine à l'IMA Cergy (95)

Olivier PRUD'HOMME - Chef de cuisine et
intendant DGA Ministère des Armées (75)

Jonathan RODRIGUEZ - Cuisinier au
Corsica Linéa Ajaccio (13)

Nicolas ROTA - Chef de cuisine, gérant
de Cusines & Saveurs et Consultant (45)

Riccardo TOGNON - Chef de cuisine
chez UNOX ASTRUC

Emmanuel VALLARINO - Formateur,
Consultant et Chef à Domicile (13)

Eric VERGER - Chef Pâtissier démonstrateur
et formateur en entreprise (16)

NOUVEAUX MEMBRES ASSOCIÉS DE LA PROMOTION JEAN-JACQUES DIETRICH

Eric LEBARON - Directeur Commercial ANTHES (91)

Christophe PEUCHAUD - Dirigeant et Fondateur de OENOPTIMO (92)

Sonia SADI DESORBAIS - Journaliste à Paranews production CreativMag (64)

NOUVEAUX PATENAIRE : REMISE DE DIPLÔMES ET INSIGNES

Sobeval - Yoann MIGDALSKI
Vecteur Group -
Denis MOTRO
Cidre Nicol -
Jean-Michel NICOL

Domaine Le Mezo -
Philippe COTTON
Bœuf Wagyu de Mazerolles -
Emmanuel RIALLAND
Anthes - Eric LEBARON

Rougie Euralis Gastronomie -
Audrey ESTIVAL

MÉDAILLÉS D'OR

Philippe COTTON
Alain CLOS
Luc FONTAINE

MÉDAILLÉS D'ARGENT

Joseph LE NORCY

MÉDAILLÉS DE BRONZE

Olivier COLIN
Colin GLENAT

NOUVEAUX MEMBRES ÉMÉRITES

James BERTHIER - Fauteuil de Claude GELE

Christian MILLET - Fauteuil de Jean DELAVEYNE

Christian TETEDOIE - Fauteuil d'Alain CHAPEL

NOUVEAUX MEMBRES TITULAIRES

Laurent DRUNAT - Fauteuil de Raymond PONDEVILLE

Enzo FRANCESCHELLI - Fauteuil de Louis BIGNON

Richard GINIOUX - Fauteuil de Jacques SYLVESTRE

L'Académie Culinaire de France tient à remercier ses partenaires premium : Autret Paris - Bonduelle - Bragard - Bridor - Coup de Pates - DIPSA_Les Artcutiers - Garance - Horis Bonnet - Kikkoman - Les Vergers Boiron - Nestlé Chef - Nestlé Waters - Piper Heidsieck - President Professionnel - Rougié_Euralis Gastronomie - Sobeval - Unox ; ainsi que les partenaires de l'événement : Alain Chartier MOF, Autret Paris, Bonduelle, Breizh Smoker, Bridor, Cafe Nespresso, Caviar Kaviari, Cidre Nicol, Comatec, Coup de Pates - Carte d'Hubert, DIPSA_Les Artcutiers, Domaine des Marais de Mazerolles, Domaine des Oliverines, Domaine Le Mezo, Fromages Anthes, Huitres Henry Renan, Kikkoman, Koppert Cress, La Chablisienne, Le Borvo, Le Clos Triguedina - Famille Baldes, Le Delas, Le Saint, Les Fromagers du Mont Royal Dominique Bouchait MOF, Maison Paulic, Maison Valayer Truffes, Nestle Chef, Nestle Waters, Piper Heidsieck, Poiron Dabin, President Professionnel, Rougié - Euralis Gastronomie, Sobeval, Spice, Tchén Marketing et Communication et Tiana Vanilla.

VENDREDI 30 JUIN 2023



Cocktail dinatoire



L'équipe TCHIN et
Fabrice PROCHASSON



José Luis DOLAREA, Alain CLOS,
Fabrice PROCHASSON,
Gérard DUPONT et Lois ALVARO



Membres du Bureau,
Délégations Internationales
et membres ACF

SAMEDI 1^{er} JUILLET 2023



L'équipe TCHIN



Gérard DUPONT, Olivier DARDE
et Fabrice PROCHASSON



Messieurs Stéphane DEBRACQUE,
Olivier COLIN et les chefs cuisiniers
pour l'élaboration du dîner de Gala



Pièce montée des 140 ans
par Alain CHARTIER MOF

DIMANCHE 2 JUILLET 2023



Conférence sur l'histoire de
l'ACF par Gérard DUPONT



Luc FONTAINE,
présentation
du livre « La cuisine
végétale de référence »



Gérard DUPONT, Olivier DARDE,
Luc FONTAINE
et Fabrice PROCHASSON



Remise diplôme titulaire
à Laurent DRUNAT



Christian LECLOU, Pascal BLASZCZYK
et Fabrice PROCHASSON



Pascal
BLASZCZYK



Olivier
COLIN



Olivier DARDE,
Sonia SADI DESORBAIS
et Fabrice PROCHASSON



Richard GINIUX
et Fabrice PROCHASSON



Fabrice PROCHASSON
et Christophe PEUCHAUD



L'ostréiculteur HENRY Renan

DIMANCHE 2 JUILLET



Eric LEBARON
et Emmanuel FOURNIS



Thierry ALLEGRE, Fabrice VERNIER, Sylvain
DEGAND, Florian MICHEL, Hubert HOUZET et
Benoît CHEMINEAU



Catherine et Joseph LE NORCY



Olivier COLIN, Breizh Smoker, Maeva WALEK,
Emmanuel RIALLAND et Jonathan RODRIGUEZ



Jean-Michel POIRON DABIN

C:\Users\carol\Downloads_TL_8531 1.jpg

Ensemble des membres nouvellement intronisés