



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Septembre 2021

L'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE INTRONISE SES NOUVEAUX MEMBRES À LA SORBONNE ET NOMINE SES NOUVEAUX MEMBRES TITULAIRES DONT ANNE-ELISABETH CARCANO, PREMIÈRE FEMME À DEVENIR GRANDE ACADÉMICIENNE TITULAIRE

Le 11 septembre 2021 à Paris, l'Académie Culinaire de France, présidée par Fabrice Prochasson organisait sur le Campus des Cordeliers de La Sorbonne, une cérémonie d'intronisations de ses nouveaux Membres Auditeurs de la Promotion Émile Tabourdieu, de ses Membres Titulaires et de ses Membres Émérites.

L'assemblée s'est ouverte avec un mot de Pascal Mousset, Président du GNI (Groupement National des Indépendants Hôtellerie Restauration) Synorcat Paris. Les académiciens ont ensuite assisté à une conférence sur Joseph Favre, fondateur de l'Académie Culinaire de France, animée par Dr Albert Mudry et suivie d'une présentation du portrait de Joseph Favre peint par Pascal NIAU, MOF Pâtissier Confiseur et membre de l'association. À l'issue de cet hommage à Joseph Favre, Dr Albert Mudry s'est vu remettre les insignes de Chevalier dans l'Ordre Mondial de l'Académie Culinaire de France.

La journée s'est ensuite poursuivie par l'intronisation des 21 nouveaux membres de la Promotion 2021 « Émile Tabourdieu » et des 5 Membres Titulaires : Anne-Elisabeth CARCANO, première femme nominée à ce titre depuis la création de l'association sous l'impulsion de son Président Fabrice Prochasson, ainsi que Gérard Agasse, Gilles Blasco, Éric Briffard et Jean-Michel Chevreuil. Les académiciens Gilles Biancheri, Guy Jasnot et Michel Pasquet sont élevés au titre de Membres Émérites. Ils entrent ainsi dans l'hémicycle des 80 grands académiciens composé de 40 Membres Titulaires et de 40 Membres Émérites.

Enfin, cette cérémonie d'intronisations riche en émotions s'est clôturée par un cocktail dinatoire mis en oeuvre par Stéphane Debracque et les partenaires de l'événement.

À L'AGENDA DE L'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE :

- Le 2/10 | Journée Régionale de l'Antenne ACF Île-de-France et Paris
- Le 16/11 | Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie à FERRANDI Paris

NOUVEAUX MEMBRES TITULAIRES

- Gérard AGASSE - Pierre LACAM
- Gilles BLASCO - Henri Paul PELLAPRAT
- Eric BRIFFARD - Eugène HERBODEAU
- Anne-Elisabeth CARCANO - Joseph BERCHOUX
- Jean-Michel CHEVREUIL - Emile DUVAL

NOUVEAUX MEMBRES ÉMÉRITES

- Gilles BIANCHERI
- Guy JASNOT
- Michel PASQUET

NOUVEAUX MEMBRES AUDITEURS PROMOTION ÉMILE TABOURDIAU :

- AMARI Fabrice | Chef Exécutif et Corporate ENODIS
- AQUISTAPACE Jérémy | Chef du restaurant La Table de Cyrille, Besançon (25)
- BEE François Xavier | Formateur CCI d'Angers (49)
- CAILLETEAU Simon | Chef du restaurant Canaille Bistrot, Nantes (44)
- COTTE Émile | Chef du restaurant Drouant, Paris (75)
- CRIBIER Franck | Conseiller Culinaire indépendant (72)
- DELANNOY Manuel | Chef du restaurant Le P'tit Marmiton, Auxerre (89)
- DELILLE Ludovic | Chef du restaurant Grand Beau - Tour Beaugrenelle, Paris (75)
- FOUQUOIRE Angie | Chef Exécutif du restaurant La Table d'Hugo Desnoyer, Paris (75)
- FRANCESCHELLI Enzo | Chef de l'Ambassade des Pays Bas à Paris (75)
- GAUTHIER François | Chef du restaurant Le Cabestan, Saint-Gilles-Croix-de-Vie (85)
- GOBET Jean-Camille | Chef du restaurant La Bonne Recette, Nantes (44)
- GUEDJ Michael | Chef et Formateur en Hôtellerie Restauration (33)
- GUICHET Jean-Sébastien | Chef du restaurant La Taverne, Rezé (44)
- HOUZET Hubert | Conseiller Technique Culinaire Groupe Jean Routhiau (85)
- JOUBERT Jerome | Chef du restaurant Le Rive Gauche, Joigny (89)
- LAQUIZE Xavier | Professeur Génie Culinaire Lycée Hôtelier (13)
- SCHAEFER Yannick | Chef du restaurant La Corderie Royale - Hôtel Mercure, Rochefort (17)
- SINGER Mark | Chef Exécutif de BTA France SAS Aéroport d'Orly (94)
- VILELA MADEIRA Jaime | Chef du restaurant Le 15 et Dujardin Traiteur, Strasbourg (67)
- YABE Tadashi | Chef de l'Hôtel Costes, Paris (75)

L'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE REMERCIE SES PARTENAIRES PREMIUM :

Bragard, Bridor, Coup de Pâtes, Kikkoman, Nestlé Chef, Nestlé Waters, Président Professionnel, Les Vergers Boiron, Nespresso, Rougié, Bonduelle Food Service, DIPSA Les Articutiers.

L'Académie Culinaire de France remercie également Champagne Piper Heidsick, partenaire officiel de la cérémonie des Intronisations 2021.



Remise des insignes de Chevalier de l'Ordre Mondial
à Dr Albert Mudry



Portrait de Joseph Favre par Pascal Niau



Intronisation de Xavier Laquière au titre de Membre
Auditeur



Intronisation d'Émile Cotte au titre de Membre Auditeur



Intronisation de Anne-Elisabeth Carcano au titre de Membre
Titulaire



Intronisation de Yabe Tadashi au titre de Membre Auditeur



Intronisation d'Éric Briffard au titre de Membre Titulaire



Intronisation de Gilles Biancheri, Guy Jasnot et Michel
Pasquet au titre de Membre Émérite



Fabrice Prochasson et Pascal Niau
avec le portrait de Joseph Favre