

Paris, le 28 novembre 2023

Communiqué de presse

**Le Prix François Rabelais 2023 récompense Dominique ANRACT  
pour l'ensemble de son œuvre au service des patrimoines culturels alimentaires.**

Le lundi 27 novembre 2023, dans la grande salle des séances de l'Institut de France, s'est tenue la cérémonie de remise du Prix François Rabelais 2023 de la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire – Institut de France. Le jury, composé de spécialistes de la gastronomie et des arts culinaires, a choisi cette année de récompenser Dominique Anract pour ses actions et ses engagements menés en faveur du patrimoine culinaire. Il succède ainsi à de prestigieux récipiendaires passés : Massimo Montanari en 2012, Michel Guérard en 2013, le Prince Charles en 2014, Aubert de Villaine en 2015, Fatéma Hal en 2016, Carlo Petrini en 2017, François-Régis Gaudry en 2018, Evelyne Debourg en 2019 et Marine Mandrila en 2022.

Dominique Anract, Président de la Confédération nationale de la Boulangerie et Boulangerie Pâtisserie Française (CNBF), est l'initiateur de la reconnaissance en novembre 2022 des « savoir-faire artisanaux et de la culture de la baguette de pain » sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Dominique Anract a d'abord été pâtissier en boulangeries-pâtisseries, puis a exercé les différents métiers de la pâtisserie dans de nombreux restaurants en France et à l'étranger. Il a ensuite été chef propriétaire de plusieurs boulangeries-pâtisseries à Paris et, depuis 2001, il possède l'une des plus anciennes boulangeries artisanales de Paris, La Pompadour, créée en 1868.

Dominique Anract a par ailleurs exercé de nombreuses responsabilités dans des organisations professionnelles et interprofessionnelles : Président du Syndicat patronal des boulangers-pâtisseries du Grand Paris (2014-17), du Centre national de gestion agréé interprofessionnelle de France (CNGAIF) (2015-21), de la région boulangère Ile-de-France (2016-17) ; Membre de la Chambre de commerce et d'industrie de Paris (Paris et Ile-de-France) (depuis 2016), Président de la commission des affaires européennes à l'Union des entreprises de proximité (U2P) (depuis 2017), enfin Président de la Confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française (CNBF), depuis 2017. Membre du Conseil économique, social et environnemental (CESE - groupe Artisanat et professions libérales) depuis 2021, il est chevalier de la Légion d'honneur et médaille d'or de l'Académie culinaire. Élu président de la Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie (MAB) en juin 2023 et il assure depuis novembre 2023 la présidence de l'UIBC Union Internationale des Boulangers et Pâtisseries.

Laurent Gardinier, Président de l'association Relais & Châteaux, mécène du Prix François Rabelais depuis 2013, est heureux de remettre ce prix à Dominique Anract. Pour Laurent Gardinier « *La gastronomie doit beaucoup à Dominique Anract, fervent défenseur du savoir-faire artisanal français et de la culture de la baguette de pain, et qui a permis l'inscription récente de la baguette, symbole emblématique de la tradition gastronomique française, au patrimoine immatériel de l'Unesco. L'association Relais & Châteaux partage avec Dominique Anract les mêmes valeurs de préservation des savoir-faire artisanaux traditionnels, telles que stipulées dans notre Manifeste présenté à l'Unesco en 2014 : rendre le monde meilleur par la Table et l'Hospitalité, en offrant notamment une cuisine représentative des traditions locales et des terroirs.* »

## **A propos du Prix François Rabelais**

En 2012, afin de célébrer les dix ans de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire-Institut de France a souhaité créer le Prix François Rabelais, destiné à récompenser « une personne pour son œuvre au service de la mise en valeur du patrimoine culturel alimentaire en France ou dans le monde ».

 <https://villa-rabelais.fr/fr/qui-sommes-nous/notre-fondation/le-prix-francois-rabelais>

### **Le jury du Prix François Rabelais 2023 :**

**Pour l'Institut de France** : Xavier DARCOS, Chancelier de l'Institut de France / Jean-Robert PITTE, Secrétaire perpétuel honoraire de l'Académie des Sciences morales et politiques, président de la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire-Institut de France / Danièle SALLENAVE, de l'Académie française / Jean-Michel WILMOTTE, membre de l'Académie des beaux-arts

**Pour l'IEHCA** : Francis CHEVRIER, directeur de l'IEHCA, administrateur de la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire-Institut de France / Arnaud GIACOMETTI, président de l'université de Tours, administrateur de la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire / Bruno LAURIOUX, président de l'IEHCA, administrateur de la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire-Institut de France / Marine MANDRILLA, co-fondatrice de l'association Refugee Food, lauréate du Prix François Rabelais 2022

## **A propos de l'Institut de France**

Créé en 1795, l'Institut de France a pour mission de proposer aux cinq Académies (Académie française, Académie des inscriptions et belles-lettres, Académie des sciences, Académie des beaux-arts, Académie des sciences morales et politiques) un cadre harmonieux pour travailler au perfectionnement des lettres, des sciences et des arts, à titre non lucratif. Grand mécène, il encourage la recherche et soutient la création à travers la remise de prix, de bourses et de subventions (plus de 23 millions d'euros distribués chaque année par le biais de ses fondations abritées). Placé sous la protection du président de la République, il est également le gardien d'un important patrimoine, à commencer par le Palais du quai de Conti, quatre bibliothèques dont la bibliothèque Mazarine, ou encore de nombreuses demeures et collections qui lui ont été léguées depuis la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. Parmi elles se trouvent le château de Chantilly, le domaine de Chaalis, le musée Jacquemart-André, le château de Langeais, le manoir de Kerazan ou encore la Villa Kérylos.

 [www.institutdefrance.fr](http://www.institutdefrance.fr)

## **A propos de la Fondation européenne pour le Patrimoine alimentaire**

Abritée à l'Institut de France, la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire a pour mission d'aider l'Institut européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) dans l'accomplissement de ses travaux d'études et de recherche dans tous les domaines intéressant l'alimentation et dans une perspective de connaissance historique et culturelle. Elle contribue ainsi à l'analyse des comportements sociaux, des traditions, des inventions liées à l'histoire de l'alimentation humaine. Elle concourt à la reconnaissance scientifique et universitaire de cette histoire et de ces pratiques, à la connaissance de l'évolution des sociétés à cet égard ainsi qu'à la préservation et à la mise en valeur du patrimoine gastronomique.

 [www.institut-de-france.fr/fepa](http://www.institut-de-france.fr/fepa)

## **A propos de Relais & Châteaux**

UN MOUVEMENT PORTEUR DE SENS

Créée en 1954, Relais & Châteaux est une association de 580 hôtels et restaurants d'exception dans le monde, tenus par des indépendants, exerçant le plus souvent en famille, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients.

Les membres de Relais & Châteaux ont le profond désir de protéger, faire vivre et valoriser la richesse et la diversité de la cuisine et des traditions hospitalières locales. Ils ont porté cette ambition, comme celle de la préservation des patrimoines locaux et de l'environnement, au travers d'un Manifeste présenté en novembre 2014 à l'Unesco.

 [www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com)