



L'ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE INTRONISE SES NOUVEAUX MEMBRES À LA MAISON DES TRAVAUX PUBLICS ET NOMME SES NOUVEAUX MEMBRES TITULAIRES.

Le 6 mars 2026 à Paris, l'Académie Culinaire de France, présidée par Monsieur Fabrice PROCHASSON organisait à l'Amphithéâtre Auguste Brulé de La Maison des Travaux Publics une conférence et la cérémonie d'intronisation d'hiver.

L'événement s'est ouvert sur un mot de Fabrice PROCHASSON, Président de l'Académie Culinaire de France, lu par Thomas CLAMENT. Puis les académiciens ont pu assister à une conférence sur le thème « *Bleu-Blanc-Cœur : des pratiques agricoles aux impacts mesurés sur le goût, la nutrition et l'environnement* » menée par Nathalie KERHOAS, Présidente de Bleu-Blanc-Cœur. Un partenariat signé lors du SIA 2025 entre l'Académie Culinaire de France et Bleu-Blanc-Cœur souligne leur engagement commun pour la valorisation des savoir-faire des chefs et des filières agricoles responsables au service d'une alimentation de qualité.



Nathalie KERHOAS et Fabrice PROCHASSON lors du SIA en 2025
© Bleu-Blanc-Cœur



Nathalie KERHOAS et Thierry MARX lors de la cérémonie du 6 mars 2026

L'Académie Culinaire de France a ensuite rendu un vibrant hommage à Gabriel PAILLASSON, l'une des figures emblématiques de la pâtisserie française. David PAILLASSON, ainsi que l'épouse de Gabriel PAILLASSON, ont accepté cet hommage en leur nom. Celui-ci a été introduit par David PAILLASSON lui-même, suivi des interventions de Pierre KOCH, Thierry MARX puis de Bruno AIM, missionné par Fabrice PROCHASSON pour représenter l'Académie Culinaire de France.

Meilleur Ouvrier de France dans deux disciplines, artisan d'exception et visionnaire infatigable, Gabriel PAILLASSON a consacré sa vie à élever son métier au plus haut niveau. Créateur de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, il a révélé et rassemblé des générations de talents à travers le monde. Plus qu'un maître, il fut un bâtisseur et une source d'inspiration inépuisable pour toute la profession. Cet hommage a été suivi d'une minute de silence en sa mémoire et celle de Philippe OLERON, Pierre HOFLACK, Pierre DUCROUX, Joël BELLOUET et Richard DEMONCY.



Pour ces trois photos © Thierry Vallier



La soirée s'est ensuite poursuivie par l'intronisation de 19 membres Auditeurs et Associés de la Promotion André SOLTNER, 2 membres de la Promotion Yukio HATTORI, 2 membres de la Promotion Michel GUÉRARD et 1 membre de la promotion Serge VIEIRA qui ont rejoint les rangs de la plus ancienne association de chefs cuisiniers et pâtissiers du monde. Depuis plus de 140 ans, elle récompense le savoir-faire, le talent, l'engagement de personnes d'exception, chefs cuisiniers/pâtissiers et professionnels œuvrant pour la promotion et la formation aux métiers de bouche.

3 Nouveaux membres Titulaires ont prononcé l'éloge de leur fauteuil :

- Dominique FRERARD – Eloge de Casimir MOISSON
- Stéphane BURON – Eloge de Guillaume APOLLINAIRE
- Pascal JOLY – Eloge de Charles RECULET



Les chefs Carlos MARSAL et David PAILLASSON ont quant à eux été élevés au rang de Chevalier en recevant la Médaille de l'Ordre Mondial de l'Académie Culinaire de France.



Le chef Bernard VAUSSION a été décoré de la médaille du Brésil, l'Étoile d'Honneur Humanitaire. Cette distinction lui a été remise par le chef Roberto ORTIZ, sur proposition de l'Académie Brésilienne de Haute Gastronomie. La médaille a été officiellement enregistrée et validée par le Secrétariat d'État de São Paulo pour le Développement Social.



Le temps des festivités est arrivé clôturant la soirée avec un cocktail dinatoire mis en œuvre par Autret Traiteur et Stéphane DEBRACQUE et les partenaires de l'Académie Culinaire de France.

NOUVEAUX MEMBRES AUDITEURS Promotion André SOLTNER

- David BRET
- Diego CORTES
- Rodolph COUSTON
- Jean-Baptiste DOUCE
- Franck DUVAL
- Germain ETIENNE
- David GOETZ
- Sébastien GUERIN
- Cédric LAZARUS
- Anh-Quoc LE
- Andrea MANTOVANELLI
- Pascal MASSIF
- Stéphane PERNIN
- Vincent RIVIERE
- Joséphine SOULEZ LA RIVIÈRE
- Lionel STRUB
- Jason VANDROMME
- Pierre-Yves VIAL



David BRET



Sébastien GUERIN



Andrea MANTOVANELLI



Stéphane PERNIN

NOUVEAU MEMBRE ASSOCIÉ Promotion André SOLTNER

- Livia AVALTRONI

NOUVEAU MEMBRE AUDITEUR Promotion Yukio HATTORI

- Ronan LAVILLAUGOUET

NOUVEAU MEMBRE ASSOCIÉ Promotion Yukio HATTORI

- Claire SARMADI



Claire SARMADI

NOUVEAUX MEMBRES AUDITEURS Promotion Michel GUÉRARD

- Antoine BOUCHAIT
- Jeanne IRANTUS



Jeanne IRANTUS

NOUVEAU MEMBRE AUDITEUR Promotion Serge VIEIRA

- Laurent POULET

L'Académie Culinaire de France tient à remercier ses nombreux soutiens :

LES PARTENAIRES DU COCKTAIL :

- | | | |
|--------------------|--------------------|-------------|
| - Comatec | - Coup de Pates | - Anthès |
| - Nestlé Waters | - Sobeval | - Autret |
| - Dipsa | - Bridor | - Bonduelle |
| - Loeul et Pirirot | - Rougié | - Kikkoman |
| - Le Borvo | - St Michel | - Ricard |
| - Irca | - Bleu-Blanc-Coeur | |

LES PARTENAIRES PREMIUM :



Eric FAUCONNIER - St Michel



Laura DUREL - Nordways



© Stéphane Laure/ACF

Crédit photos @Stéphane Laure (sauf mention contraire)

Visuels HD sur demande

A propos

Fondée en 1883, l'Académie Culinaire de France est la plus ancienne association de chefs cuisiniers et de chefs pâtissiers au monde. Elle a rassemblé, au fil de son histoire, les plus grandes figures de la gastronomie. Fidèle à sa mission, elle œuvre à la valorisation et à la transmission de l'art culinaire en accompagnant les jeunes talents et en soutenant l'enseignement des métiers de bouche, dans le respect des savoir-faire, des produits d'excellence, des traditions et des recettes qui fondent la gastronomie.