



Communiqué de Presse - Mars 2024

L'ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE INTRONISE SES NOUVEAUX MEMBRES DE LA PROMOTION SERGE VIEIRA



JM. CHEVREUIL, A. VIOLETTE ET F. PROCHASSON



F. JAUNAUT, L. FONTAINE ET F. PROCHASSON



JM. CHEVREUIL, J. LENIAUD ET F. PROCHASSON



S. DEBRACQUE, JM. CHEVREUIL, O. DARDÉ, F. PROCHASSON, S. VILACA
ET C. MILLET

Samedi 2 mars, l'Académie Culinaire de France, présidée par Fabrice Prochasson, tenait une cérémonie d'intronisations de ses nouveaux membres dans le Grand Amphithéâtre de l'Université Paris Descartes. Les 19 nouveaux Membres Auditeurs et Associés de la Promotion Serge Vieira ont ainsi rejoint les rangs de la plus ancienne association de chefs cuisiniers et pâtisseries du monde.

Parmi les autres temps forts de cette assemblée, les académiciens ont eu le plaisir d'assister à la conférence « La Cuisine végétale de référence » donnée par Frédéric Jaunault - MOF Primeur et Antoine Viollette - éditeur spécialisé dans le domaine de l'hôtellerie, des arts culinaires et de la restauration. Ils étaient accompagnés de Kelving Kong - directeur d'école au Kazakhstan, Sandrine Leriche - cheffe cuisinière chez Sodexo Prestige, Jérôme Leniaud - responsable équipe culinaire chez Bonduelle Food Service et Luc Fontaine - directeur à l'éducation à la cuisine végétale chez Bonduelle Food Service.

Antoine Viollette et Jérôme Léniaud ont été décorés de la Médaille d'Argent de l'Académie Culinaire de France. Jean-Michel Chevreuil

- secrétaire général de l'association de l'ACF - et Luc Fontaine ont été faits Chevaliers dans l'Ordre Mondial de l'ACF. Stéphane Debracque et Frédéric Jaunault ont été faits Officiers dans l'Ordre Mondial de l'ACF. Enzo Franceschelli et Florian Michel ont été faits Chevaliers dans l'Ordre du Mérite Agricole. Sandrine Leriche a été intronisée Membre Auditeur et Ahoua Touré - cheffe de la Maison Mandjou en Côte d'Ivoire - Membre Associé.

Enfin, cette cérémonie d'intronisations s'est clôturée par un cocktail dînatoire orchestré par Stéphane Debracque - Autret Traiteur dans la Galerie Saint-Germain de l'Université Paris Descartes.

WWW.ACADEMIECULINAIREDEFRANCE.FR



J. VERMOOTEN DE GOOIJER, P. DE GOOIJER, E. JEGU, E. FRANCESCHELLI, F. PROCHASSON et M. PASQUET



E. JEGU, F. MICHEL ET F. PROCHASSON



F. PROCHASSON, I. KONATÉ, A. TOURÉ et JM. CHEVREUIL

MÉDAILLÉS D'ARGENT DE L'ACF :

Antoine VIOLETTE

Jérôme LENIAUD

CHEVALIERS DANS L'ORDRE MONDIAL DE L'ACF :

Luc FONTAINE

Jean-Michel CHEVREUIL

OFFICIERS DANS L'ORDRE MONDIAL DE L'ACF :

Stéphane DEBRACQUE

Frédéric JAUNAUT

CHEVALIERS DANS L'ORDRE DU MÉRITE AGRICOLE :

Enzo FRANCESCHELLI

Florian MICHEL

NOUVEAUX MEMBRES ASSOCIÉS DE LA PROMOTION SERGE VIEIRA :

Denis MOTRO

Ahoua TOURÉ

Antoine VIOLETTE

NOUVEAUX MEMBRES AUDITEURS DE LA PROMOTION SERGE VIEIRA :

Nathalie BOUCHET

Éric GODDYN

Mana OUARET

Matthieu CHAPUIS

Jean-Christophe

Ewelina PANFILUK

Kelvin CHONG

KARLESKIND Vincent LE

Julien RAFFENNE

Jérôme DANIAU

DOUAREC Sandrine

Éric ROY

Romain DEVIN

LERICHE

Romain SCHALLER

Anatole FORAS

Jocelyn LOHEZIC

David VAQUÉ

Emmanuel MARTIN

DIPLÔME PARTENAIRE :

LE SAINT - Colin GLENAT - directeur de site chez Réseau Le Saint

L'Académie Culinaire de France tient à remercier ses partenaires premium : Autret Paris - Bonduelle - Bragard - Bridor - Coup de Pates - DIPS Les Artcutiers - Garance - Horis Bonnet - Kikkoman - Les Vergers Boiron - Nestlé Chef - Nestlé Waters - Piper Heidsieck - Président Professionnel - Rougié Euralis Gastronomie - Sobeval - Unox, et **les partenaires du cocktail :** Anthes, Baldes, Fabrice PROCHASSON formation consulting, La Cidrerie Nicol, La Chablisienne, La Carte d'Hubert, Le Borvo, Poiron-Dabin, Tchén Marketing, Tiana Vanilla, Valayer.