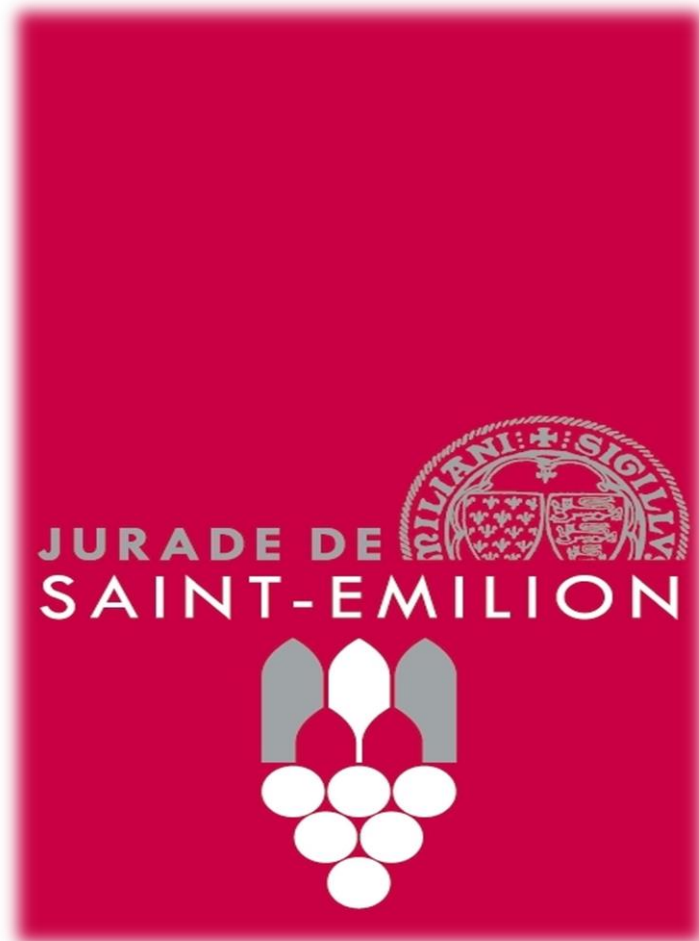


*Thon Hotel EU*



*Ce soir nous avons l'honneur d'accueillir la Jurade de Saint Emilion*

*Délégation de Belgique et du Luxembourg*  
*de*  
*L'Académie Culinaire de France*



*Dîner de Chasse*  
*Thon Hôtel EU*  
*Restaurant « The Twelve »*

*Lundi 18 novembre 2019*

*L'Académie Culinaire de France*

*Délégation de Belgique et du Luxembourg*



*En présence de :*

*Monsieur L' Ambassadeur Bruno Perdu, Ambassadeur de France au Grand-Duché du Luxembourg*

*Monsieur Hans Van Der Biesen, Directeur de l'hôtel EU.*

*Monsieur Michel Van Hecke, Manager Food & Beverage.*

*Madame Catherine Menier, Directrice de l' Institut Emile Gryzon.*

*Monsieur Louis Havaux et la confrérie de la Jurade de Saint-Emilion.*

*Monsieur Fabrice Prochasson, Président de l' Académie Culinaire de France.*

*Monsieur Dominique Michou, Président de la Délégation de Belgique et du Luxembourg et les membres du bureau.*

~~~~~

*Nos 22 Intronisés :*

*Monsieur Christophe Baert - Monsieur Alain Czaphka*

*Monsieur Paulo Campos - Monsieur Paulo Campos Tomaz*

*Monsieur Romain Depas - Monsieur Alain Deprez*

*Monsieur Frédéric Deroppe - Monsieur Jean- Pierre Gascoin*

*Monsieur Laurent Gauze - Monsieur Nourredine Hannachi*

*Monsieur Cyril Jolivet - Monsieur David Lievyns*

*Monsieur Michel Lo - Monsieur Emmanouil Makrygiannakis*

*Monsieur Seino Minoru - Monsieur Eddy Munster*

*Monsieur Laurent Nys - Monsieur Yasushi Sasaki*

*Monsieur Yosuke Suetsuiju - Monsieur Christian Van Den Ouden*

*Monsieur Fabrice Vuillemin - Monsieur Bernard Walravens*

*La Délégation de Belgique et du Luxembourg de l'Académie Culinaire de France a sélectionné pour accompagner cette soirée :*

*Dans le bar du restaurant « The Twelve »,  
Les bouchées fines réalisées par Monsieur Christophe Baert, Monsieur Alain Czajka :*

*Bâton de Lapin de Garenne en nougat, gelée aux aïelles, pommade potiron et  
gingembre*

*Mousseline de truite et anguille, gel de persil, guimauve de betterave,*

*Profiteroles aux cèpes, noisette au magret fumé,*

*Panna cotta aux deux saumons, coulis de kakis,*

*Dans la partie Buffet du restaurant « The Twelve »,  
Le banc d'écailler réalisées par Monsieur Paulo Campos et Monsieur Paulo Campos Tomaz :*

*Huîtres creuses n° 4 du Père Gus de Normandie*

*Huîtres creuses n° 4 Saint-Vaast de Mr. Jean Paul Bluzat de Normandie*

*Huîtres creuses n° 4 Spéciale Utah Beach de Mr. Jean-Paul Guernier*

*Le coin Sushi réalisées par Monsieur Yosuke Suetsujii :*

*Sushi Thon Blue fin.*

*La table des sculptures de fruits et légumes réalisées par Monsieur Michel Lo*

*Et en accompagnement des bouchées gourmandes*

*Comte de champagne de Cheurlin blanc de noir brut nature,*

*Gemme Rouge, Puissequin Saint Emilion.*

*Au Restaurant « The Twelve »*

\*\*\*\*

*Les chefs vous proposent :*

*Pressé de Foie gras-Beaufort et basilic, déclinaison autour de la poire.*

*Laurent Gauze et Nourredine Hannachi.*

*Château Capet Duverger 2016, Saint-Emilion Grand Cru*

*Premya 2011, Lussac Saint-Emilion*

\*\*\*\*

*Dos de Sandre Meunière, Sauce Pongzu au vin rouge et Lard d'Alsace, chaud froid d'aubergine*

*confite au gingembre et Eringi.*

*Seino Minoru, Emmanouil Makrygiannakis et Fabrice Vuillemin.*

*Château Godeau 2016, Saint-Emilion Grand Cru*

*Château Belregard Figeac 2014, Saint-Emilion Grand Cru*

\*\*\*\*

*Suprême de faisan Brabançonne en terre et mer, cromesquis de cuisses au quinoa noir.*

*Romain Depas, Jean-Pierre Gascoin, Cyril Jolivet et*

*David Lieryns .*

*Château Yon-Figeac 2011 Saint-Emilion Grand Cru Classé*

*Château Laniote 2010, Saint-Emilion Grand Cru Classé*

\*\*\*\*

*Plaisir d'Automne et les Mignardises.*

*Alain Deprez, Yasushi Sasaki et Christophe Roebems.*

*Château Valandraud 2013, Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé*

*Château Belair Monange 2011, Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé*

\*\*\*\*

*Tous les Membres de la Délégation de Belgique et du Luxembourg de  
L'Académie Culinaire de France,  
Les Présidents et les Membres du Bureau remercient pour leur généreuse collaboration à la réalisation  
de cette soirée de Gala :*

*Beurre plaquette*

~~~~~

*Fédération Floreca Brussels*

~~~~~

*La Boulangerie La Fleur de Pain*

~~~~~

*L'Institut Emile Gryson*

~~~~~

*Java Café*

~~~~~

*La Jurade de Saint-Emilion*

~~~~~

*Walravens*

~~~~~

*La provençale*

~~~~~

*Rallye Moustache*

~~~~~

*Saturnadvantage*

~~~~~

*Spadel*

~~~~~

*Terre et Mer*

~~~~~

*Thon Belgium SA*

~~~~~

*Valhrona*

~~~~~

*La Maison Wittamer*

~~~~~

*Champagne Cheurlin*



*Le Président Dominique Michou de la Délégation de Belgique et du Luxembourg de l'Académie Culinaire de France et les Membres du Bureau remercient :*

*Les 22 membres intronisés,*

*Monsieur Hans Van Der Biesen, Directeur de l'hôtel EU,*

*Monsieur Michel Van Hecke, Manager Food & Beverage,*

*Monsieur Louis Havaux et la Confrérie de la Jurade de Saint-Emilion,*

*Madame Catherine Menier directrice de l'institut Emile Gryzou,*

*Madame Caroline Vinckbooms cheffe des travaux d'ateliers,*

*Monsieur Eric Couvreur Maître de cérémonie,*

*Monsieur Johan Forton Chef d'Atelier pâtisserie, chocolaterie, boulangerie et Traiteur*

*Monsieur Youri Weirinckx responsable de la section restauration,*

*Monsieur Thibaut Houdithuys professeur de cuisine et les élèves de 7 PTOB,*

*Monsieur Laurent Van De Poel professeurs de sommellerie et les élèves de 7 SOM.*

*Monsieur David Lieuyns professeur de cuisine et les élèves 8 élèves du 3 degré.*





*Intronisés 2019 à l'Ambassade de France à Bruxelles.*



*« Bonne cuisine et Bon vin, c'est le Paradis sur Terre »*

*(Henry IV)*