

Institut Emile Gryzon

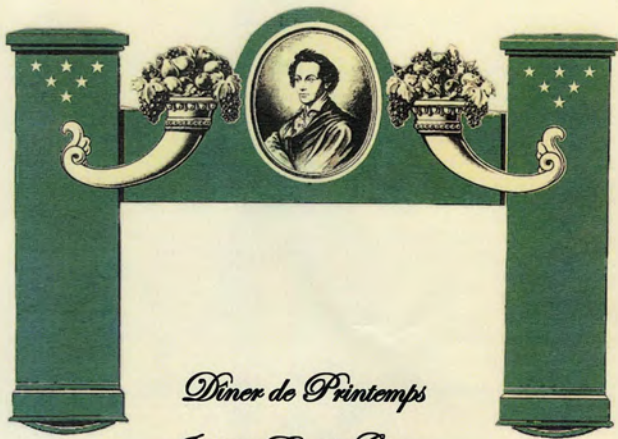
Campus du Ceria



L'Académie Culinaire de France
Délégation Benelux



*Délégation Benelux de
L'Académie Culinaire de France*



*Dîner de Printemps
Institut Emile Gryzon
Restaurant La Rotonde*

Lundi 24 Avril 2017

En présence de :

*Du représentant de Mme. Fadila Laanan, Ministre Présidente du
Collège de la Commission Communautaire Française*

Mme. Anne Jongen, Directrice de l'Institut Emile Gryzson.

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

Mr. Dominique Michou, Président de la Délégation Belge

et les membres du bureau.

*En présence de Madame Claude-France Arnould, Ambassadeur de
France en Belgique.*

Intronisés :

Monsieur Jimmy Colodoro

Monsieur Ghislain Vanneste

Monsieur Alain Clos

Monsieur Nicolas Tsikraskos

Monsieur Dimitri Muisebroeck

Monsieur Olivier Grégoire

*La Délégation Bencluz de l'Académie Culinaire de France
a sélectionné pour accompagner cette soirée :*

*Dans le Jardin d'hiver de l'Institut Emile Grignon,
Les bouchées gourmandes réalisées par Jimmy Colodoro*

*Oeufs 63 °C de caille façon carbonara au fromage de Bois Seigneur Isaac,
Escargotière Saint-Veron, creaison,
Marinière de céleri vert et oignons doux, bolognaise de homard,
Coeur de laitue brûlée, crème de iprat, pâte de jaunes d'œufs et crumble de pain,
Eupuma de yaourt fermier sucré salé, miel Brainois, herbes potagères crues et cuites
et
Moules froides, sauce moules légère, tulle noire, jus de persil.*

*Et en accompagnement des bouchées gourmandes
Le Champagne Vieille France
Deitinea, Sauvignon de Sancerre
Le Pinot Noir, Puy de Dôme, Auvergne
Mâs de Cigales, rosé Pays D'Os*

Le Restaurant « La Ronde »

Nicholas Tshenahos & Alain Clos vous proposent :

Foie gras frais autour de l'asperge

Vignier 2015, Méditerranée Indication géographique protégée, Cuvée de Bédoin (Ventoux)

Nicholas Tshenahos & Alain Clos vous proposent :

Rencontre entre une sole et une huître

Château La Croix de Carbonnières 2014 Appellation grand vin de Graves Puisse Lognan

Dimitri Mouschetrovich & Olivier Grégoire vous proposent :

*Filet de veau en lardo di Colonnata, gremolata, mousseline de petits pois infusés au
foin, réduction agrumes et gingembre*

*Domaine Madyle 2012 Côte du Rhône, appellation côte du Rhône protégée à Beaumes de
Vénise*

Les fromages de la maison Caudalio vous propose :

Alliance de pâtes persillées

Porto Pacheco Late bottled vintage port 2012

Christophe Rocissani, chef Pâtisier « Maison Wiltamer » vous propose :

Passionata

Veille Franco Rosé

Institut Emile Guyon vous propose :

Le Café et Mignardises

*Tous les Membres de la Délégation Benedictine de
L'Académie Culinaire de France
Les Présidents et les Membres du Bureau remercient pour leur généreuse collaboration
dans la réalisation de cette soirée de Gala.*

La Maison B.H. Martel pour le Champagne.

~~~~~  
*Coop de Pains Belgeget*

~~~~~  
Mérea Belgique

~~~~~  
*Zingst*

~~~~~  
La Société des Vins

~~~~~  
*Chai et Bar*

~~~~~  
Hôtel Professionnel

~~~~~  
*Spindel*

~~~~~  
La Boulangerie La Fleur de Pain

~~~~~  
*La Maison Witzmer*

~~~~~  
L'Institut Emile Guyon

~~~~~  
*Prinzig Belgique Produits Ferme Mer*

~~~~~  
Rougis

~~~~~  
*Bragard*

~~~~~  
La Caudale

~~~~~  
*Vathrona*

~~~~~  
Osten Marto

~~~~~  
*Les Visselle*

~~~~~  
Déles



*Académie Culinaire
de France*

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

Les 6 chefs de cuisine intronisés,

Monsieur Patrick Baudelot directeur de l'enseignement,

Madame Anne Jongen directrice de l'institut Emile Gryzou,

Madame Caroline Vinckbooms cheffe des travaux d'ateliers,

Monsieur Pierre Haubruge Maître de cérémonie & Chef d'atelier restauration,

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

Madame Virginie Daux Coordinatrice de la section restauration,

Mr. Benoît Pécin professeur de cuisine et les élèves de 7 P10B,

Mr. David Licqyns professeur de cuisine et les élèves de 6 PR &

*Mr. Laurent Van De Poel & Mr. Thibault Houdtruyx professeurs de salle et les
élèves de 6 TAR.*