

Speech M.T. 2002.

archive.



**ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE**  
FILIALE BENELUX

Monsieur le Gouverneur,  
Monsieur le Président de l'Académie Culinaire de France,  
Messieurs les Présidents,  
Mesdames, Messieurs et chers amis,

Nous sommes très honorés d'être reçu par Monsieur Ron Vos, Général Manager de ce magnifique hôtel RENAISSANCE, où notre ami Philippe Lecomte, le chef exécutive, membre de l'Académie Culinaire de France a l'honneur de nous préparer le dîner de chasse de l'an 2002.

Normalement le dîner de chasse se déroule à Paris dans une grande maison, cette année c'est à Bruxelles, capitale de l'Europe, que le dîner est organisé. L'Académie à Paris n'a pas prévu de dîner cette année, c'est très bien comme cela et je suis certain que vous ne le regretterez pas.

Concernant les intronisations, elles se déroulent seulement une fois par an au dîner de printemps. Les dossiers d'une dizaine de chefs ont été remis à Paris, où le président Gérard Dupont doit approuver les candidatures. Le prochain dîner de printemps aura lieu à Luxembourg au mois de mai.

La cuisine, ce qui unit tous les êtres quelque soit leur âge, leur race, leur confession, mais pour nous dont c'est le métier, celui qui unit, désunit, réunit, celui qui donne de la beauté à la fatigue, de l'énergie à l'amour du beau, celui qui donne à qui sait l'apprendre, la satisfaction du chef d'œuvre éphémère accompli, que l'on appelle plus simplement le plat. Ce même sentiment que chaque cuisinier ressent quelque soit sa place dans le monde. Plus encore nos deux pays, la Belgique et la France, aux origines gastronomique similaire, ont su depuis plusieurs décennies unir leurs connaissances et leurs compétences culinaires. Aujourd'hui, unis par le même destin culinaire nous sommes réunis au sein de l'Académie Culinaire de France.

Merci à notre Président international Monsieur Gérard Dupont qui porte ici la lourde charge de présider au destinée de l'Académie Culinaire de France. Il reste vigilant aux initiatives, aux modes qui tirent vers le bas la qualité et la réputation de l'art culinaire. L'Académie Culinaire de France soutient tous ceux qui par leur action, leur travail, leur écrit et leur découverte maintiennent la qualité aux plus haut niveau.

Vous comptez, j'en suis sûr, parmi ces hommes et vous tous, je vous remercie de cet effort journalier et constant qui vous donne le droit d'être amis et membres de l'Académie Culinaire de France. Je profite de cette soirée pour remercier très sincèrement l'équipe fidèle de la délégation de l'Académie Culinaire Benelux, Monsieur Herman Meeus, vice-président, Monsieur Jacques Thermolle, le secrétaire, Monsieur Christian Albrecht, trésorier et Monsieur Frank Dryepont, archiviste et public relation. Merci pour leur soutien et leur amitié.

Je remercie l'assistance et tous nos membres, qui accompagnés de leurs épouses, famille et amis, nous apportent avec gentillesse le témoignage d'une amicale identité culturelle et de bon goût.