

## Communiqué de presse



**L'intronisation des nouveaux membres de l'Académie Culinaire de France a eu lieu à l'Hôtel Royal le 9 novembre 2020, pour récompenser le savoir-faire, le talent, l'engagement et la passion de 9 personnes d'exception, chefs cuisiniers/ pâtissiers et professionnels œuvrant pour la promotion et la formation aux métiers de bouche.**

L'Académie Culinaire de France, créée en 1883, est la plus ancienne association de Chefs de Cuisine et de Chefs Pâtissiers du monde: elle a accueilli en son sein l'élite du monde culinaire. Elle valorise depuis toujours la gastronomie et la perpétue en soutenant les jeunes, et l'enseignement des métiers de bouche, en s'appuyant sur des savoir-faire, des produits de qualité, des traditions, des recettes.

**Cette cérémonie d'intronisation au titre de l'année 2020, a été l'occasion de rendre hommage aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration qui ont été très éprouvés par les contraintes liées à la lutte contre l'épidémie COVID.**

Avec l'Académie Culinaire de France et les représentants des institutions présentes, l'ambassadeur de France a adressé à l'ensemble de la profession un message de soutien et d'encouragements :

*« Tenez bon ! » « Nous avons besoin de vous, car vous êtes le sel de la vie quotidienne : par votre art, par votre savoir-faire, la joie de vivre, la convivialité et la chaleur, vous apportez avec le goût, un sens à la vie. Le plaisir de la table est associé à la vie en société et au bonheur de partager qui nous a tant manqué pendant le confinement et dont nous aurons tellement besoin pour renaître après cette crise ».*

Le président et le Vice-Président de l'Académie culinaire pour le BENELUX, M. MICHOUX et M.CLOS, avec l'Ambassadeur de France à Luxembourg, en présence de nombreuses personnalités (et dans le stricte respect des prescriptions sanitaires) ont remis la veste, la médaille et le diplôme à des chefs et des artisans de talents et au Directeur de l'Ecole Hôtelière et de Tourisme de Luxembourg, très engagé dans la formation des jeunes.

Voici la liste des intronisés 2020, promotion Jean-Jacques Dietrich.

Mr Michel Lanners directeur de l'Ecole d'Hôtelière et de Tourisme EHTL (L)  
Mr Sebastien Strouvenaker pâtissier (B)  
Mr Pascal Fauville maître fromager (B)  
Mr Michaël Mainville cuisinier (B)  
Mr Claude Dellandrea cuisinier (L)  
Mr Luc Marchant cuisinier (B)  
Mr Damien Grandclaude pâtissier (L)  
Mr Fränk Manes cuisinier (L)  
Mr Maxime Schweisthal pâtissier (B)  
Mr Albert Herbots cuisinier (B)  
Mr Raphael Berling cuisinier (L)

Nous leurs adressons nos plus vives félicitations et nous leurs souhaitons beaucoup de bonheur et de succès. (Retrouvez les photos sur le site de l'Académie Culinaire, délégation BENELUX: [www.acfbenelux.be](http://www.acfbenelux.be))