



PROGRAMME



10E CONGRÈS ANNUEL 2025, DÉLÉGATION USA & CANADA

NOUS SOMMES RAVIS D'ANNONCER QUE LES RÉSERVATIONS SONT DÉSORMAIS OUVERTES !
REJOIGNEZ-NOUS À WASHINGTON, D.C., DU 14 AU 16 MARS 2025, POUR UN WEEK-END
INOUBLIABLE REMPLI DE PRÉSENTATIONS, D'UNE CUISINE EXQUISE
ET DE MOMENTS MÉMORABLES



PROGRAMME | DU 14 AU 16 MARS 2025 | WASHINGTON, DC



®



10e Congrès annuel 2025 DÉLÉGATION USA & CANADA



PROGRAMME | Du 14 au 16 mars 2025 | Washington, DC



7 Peter Cooper Rd, New York, NY 10010 | (917) 916-3513
acf.usa.secretary@outlook.com
www.acf-usa.org | www.academieculinairedefrance.fr



● *COCKTAIL JEAN-JACQUES DIETRICH, le 14 mars 2025.*

* Résidence de l'ambassadeur de France à Washington, D.C.

* | 2221 Kalorama Road, NW, Washington, DC - 20008

● *JOURNÉE DE PARTAGE DES CONNAISSANCES, 15 mars 2025.*

* Ambassade de France aux États-Unis

* | 4101 Reservoir Rd NW, Washington, DC - 20007

● *LE DINER DE GALA CHASSE & AMITIÉ ACF/MCF/SCP, le 16 mars 2025.*

* Le Congressional Country Club de la ville de Washington, DC

* | 8500 River Rd, Bethesda, MD - 20817



COCKTAIL JEAN-JACQUES DIETRICH, le 14 mars 2025.
Résidence de l'Ambassadeur de France à Washington, D.C
2221 Kalorama Road, NW, Washington, DC - 20008



Programme du soir | 14 mars 2025

- 4:30 PM - 9:00 PM

17h00 | Arrivée des invités et cocktail dînatoire

Animé par le Chef Exécutif François Oge.

18h00 | Mot de bienvenue

Présenté par :

- Laurent Bili, ambassadeur de France aux États-Unis
- Fabrice Prochasson MOF, Président Monde de l'ACF
- Jean-Louis Gerin, Président d'honneur de l'ACF, États-Unis et Canada
- Sébastien Baud, Président Délégué de l'ACF, USA & Canada

18h30 | Officier dans l'ordre du mérite agricole

Présenté par Monsieur l'Ambassadeur de France

18h40 | Chevalier dans l'ordre du mérite agricole

Présenté par Monsieur l'Ambassadeur de France

18h50 | Remise de la Plaque World French Restaurant

Présentée par Carol Bussy Représentant le Maître Restaurateur

19h05 | Hommage au Chef Pierre Chambrin

Présenté par Olivier Gaupin, Bernard Guillas et Jonathan Jerusalem

19h10 | Cocktail Dînatoire

Proposant une expérience culinaire délicieuse avec des offres de divers restaurants de DC.

21h00 | Fin du cocktail

- Suite à l'événement, profitez d'une soirée libre pour découvrir la ville.



JOURNÉE DE PARTAGE DES CONNAISSANCES, 15 mars 2025

Ambassade de France aux États-Unis

4101 Reservoir Rd NW, Washington, DC - 20007



• **Programme de la journée | 15 mars 2025**

7:30 AM - 5 PM

8h00 | Petit déjeuner offert par nos partenaires

8h45 | Mot de bienvenue

Présenté par le Président Délégué et le Président Mondial de l'ACF

8h50 | Cérémonie d'investiture des nouveaux académiciens

10h25 | Photo de groupe des nouveaux académiciens

10h30 | Assemblée Générale

11h30 | 1ère Présentation : Ocean's Balance

Présentée par Lisa Scali (Ocean's Balance) et le Chef Jean-Louis Gerin

- Thème : La prochaine grande nouveauté : cuisiner avec les algues du Maine - Innovation, dégustation et R&D

12h00 | Apéritif et déjeuner, offerts par notre partenaire, accompagnés d'une présentation.

13h45 | 2ème Présentation :

Présentée par Romain Dufour (Barry Callebaut) et Stéphane Grattier (Boulangerie Christophe)

- Thème : Le rôle fondamental de la farine et du levain

14h15 | 3e présentation : Prime Hydroponic

Présentée par David Klauer (Prime Hydroponic)

- Thème : Révolutionner les produits frais, biologiques et sans pesticides grâce à la culture hydroponique verticale

14h45 | 4e présentation : Le label mondial des restaurants français

Présentée par Carol Bussy Vice Présidente nationale de l'AFMR, Cédric Barberet, ambassadeur des États-Unis (WFL) et Mr Baptiste Zamaron Journaliste en charge des relations institutionnelles, presse, pour l'AFMR

- Thème : Présentation et description du label World French Restaurant par l'AFMR

15h00 | 5e présentation : Cocktails innovants

Présentée par A.J. Schaller et Daniel Liberson (Lindera Farms)

- Thème : Élixirs épicuriens - Cocktails pour chefs

15h45 | 6e présentation : Le label vert

Présentée par Augustin Brahimy et Jean-Claude Plihon

- Thème : Qu'est-ce que le label vert ?

16h00 | Galette des rois

Préparée par Chef Cédric Barberet

17h | Fin de l'événement

- Pour la soirée, vous pourrez explorer les options de restauration ou profiter de tables réservées avec un menu à prix fixe à la Taverne Blue Duck ou à L'Ardente.



®

DÎNER DE GALA DE CHASSE ET D'AMITIÉ, le 16 mars 2025.

Le Congressional Country Club de Washington, DC

8500 River Rd, Bethesda, MD 20817



• **Programme du soir | 16 mars 2025**

4:30 PM - 10:00 PM

16h30 | Arrivée des invités et réception cocktail

Organisé par le chef exécutif Matthew Morison du Congressional Country Club

17h00 | Mot de bienvenue

Présenté par :

- M. Laurent Bili, Ambassadeur de France aux États-Unis
- M. Fabrice Prochasson, MOF, Président mondial de l'ACF
- M. Alain Clos, Président de la délégation belge et luxembourgeoise
- M. Pascal Guillotin, Président, Culinary Philanthropic Society
- M. Gérard Bertholon, Président Délégué MCF (par procuration)

18h00 | Début du dîner

18h20 | 1er plat

- *Préparé par le chef Xavier Deshayes*

18h40 | La médaille d'or de l'Académie

- *Présentée par le président délégué Sébastien Baud*

19h00 | 2e plat

- *Préparé par le chef Bernard Guillas*

19h20 | Le Prix des Académiciens Honoraires

Présenté par le Président d'Honneur Jean-Louis Gerin

19h45 | Présentation du livre

- *Par Frédéric Castan – Face à la chaleur : de la cuisine de ma grand-mère.....*

20h00 | 3e plat

- *Préparé par le Chef Olivier Geyer, Chef exécutif consultant*

20h20 | L'ordre mondial du Prix des Académiciens

- *Présenté par le Président mondial Fabrice Prochasson (MOF)*

20h40 | La Dame de l'Année 2025

- *Présenté par Winnie Mui, présidente*

20h40 | Service des fromages

- *Préparé par Savencia*

21h00 | Le Prix de la délégation Armchair USA & Canada 2025

- *Présenté par Chef Gérard Bertholon et Chef Mark Ehrler*

21h15 | Service des desserts

- *Préparé par : le Chef Romain Cornu (Hakkasan Group), le Chef Mark Courseille (Olivia Macaron) et le Chef May Hamoda (Congressional Country Club)*

21h30 | Présentation des Chefs en cuisine

21h55 | Mot de clôture

- *Présenté par M. Fabrice Prochasson, MOF, Président Mondial de l'ACF et Sébastien Baud, Vice-Président*

• **22h00 | Fin du dîner**

Des bus gratuits seront mis à disposition pour le retour à Washington



Informations importantes :

Réservations, code vestimentaire et détails de l'événement



Q1 : Quand les liens de réservation seront-ils envoyés ?

R : La newsletter avec les liens de réservation sera envoyée le 1er décembre.



Q2 : Les nouveaux membres intronisés en mars doivent-ils faire des réservations ?

R : Oui, tous les membres, y compris ceux qui seront intronisés en mars, sont tenus de faire leurs réservations.



Q3 : Que se passe-t-il si je parraine un nouveau membre en 2025 ?

R : Si vous avez parrainé un nouveau membre, votre présence est essentielle pour rendre ce moment mémorable pour lui. Assurez-vous de réserver votre place.



Q4 : Quand les partenaires doivent-ils s'inscrire ?

R : Les partenaires sont encouragés à s'inscrire le plus tôt possible, surtout s'ils ont besoin d'une table de présentation à l'Ambassade de France le samedi.



Q5 : Quelles sont les exigences de sécurité de l'Ambassade de France ?

R : Pour répondre aux exigences de sécurité de l'ambassade de France, les réservations doivent être effectuées à l'avance, car nous devons soumettre les noms de tous les participants avant le 15 février. N'oubliez pas d'apporter votre pièce d'identité (passeport ou permis de conduire) à tous les événements.



Q6 : Y a-t-il un parking disponible à l'Ambassade de France ou à la Résidence de l'Ambassadeur ?

R : Non, le stationnement n'est pas autorisé à l'Ambassade de France ni à la Résidence de l'Ambassadeur.



Q7 : Le transport sera-t-il assuré jusqu'au Congressional Country Club ?

R : Aucun moyen de transport ne sera fourni pour se rendre au Congressional Country Club. Par conséquent, si vous conduisez, un service de voiturier sera disponible à votre arrivée. Cependant, des bus gratuits seront mis à votre disposition pour le voyage de retour à Washington, DC.



Q8 : Quel est le code vestimentaire pour les membres lors des événements ?

R : Les membres sont tenus de porter leur veste de chef et leur médaille des Académiciens lors de tous les événements officiels, à l'exception du samedi soir, où le code vestimentaire sera décontracté. Veuillez vous assurer de suivre ces directives pour chaque événement.



Q9 : Quel est le code vestimentaire pour les non-membres et les invités ?

A : Pour les non-membres et les invités, le code vestimentaire est le suivant :
Vendredi soir : Casual Chic
Samedi : Casual
Dimanche soir : Cocktail Chic





®

MERCI D'ÊTRE UN ÉLÉMENT ESSENTIEL DE NOTRE VOYAGE !

Nous tenons à exprimer notre plus sincère gratitude à tous nos partenaires pour leur soutien continu. Votre engagement indéfectible envers notre délégation aux États-Unis et au Canada est inestimable et joue un rôle crucial dans notre réussite collective. Ensemble, nous pouvons réaliser de grandes choses et faire avancer la mission de l'Académie Culinaire de France.





COME DISCOVER

L'ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE



**Defending, Perfecting,
Transmitting French
Culinary Art to the world
this are the vocations of
our Academy.**



@acfchefsusa



#acf_us_canada



#acfchefsusa

