



L'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE PARTENAIRE DE L'INAUGURATION DU MARAIS DE MAZEROLLES

Du 28 juin au 1er juillet, avait lieu l'inauguration du Marais de Mazerolles, près de Nantes, site pilote NATURA2000, territoire exemplaire de gestion de biodiversité ou l'approche 3E, Écologie (nature), Économie (social) et Éducation (ensemble) est au coeur de sa gestion labélisée "Wildlife Estates Label ».

Partenaire Premium de l'Académie Culinaire de France depuis 3 ans, le Marais de Mazerolles est réhabilité depuis plus de 10 ans sous la houlette de Pierre Hoflack, l'un des fournisseurs officiels des dîners de chasse de l'association, éleveur de chevaux, agriculteur et chef de file du projet accompagné de son ami & associé Jean-Gilles Rialland.

Afin de mettre en avant et cautionner les produits issus de ce site classé NATURA2000 en accompagnant cette approche innovante, l'Académie Culinaire de France se mobilise autour de projets : livres, recettes, restaurant éphémère,...

Lové entre terre et eau, sur la rive gauche de l'Erdre, le Marais de Mazerolles renferme un patrimoine naturel exceptionnel. Véritable paradis pour la faune et la flore, on y observe de nombreuses espèces d'oiseaux et de poissons, ainsi que des plantes rares et protégées.



De gauche à droite : Jean-Gilles RIALLAND et Pierre HOFLACK (associés du Domaine de Mazerolles), Fabrice PROCHASSON (Président de l'ACF), Gérard DUPONT (ancien Président de l'ACF) et Emmanuel RIALLAND (éleveur de bœufs Wagyu).



Pierre HOFLACK, Fabrice PROCHASSON et Didier (pêcheur) en présence des partenaires de l'Académie Culinaire de France, les sonneurs de trompes de chasse du Rallye Moustache.

Le vendredi, au cours de leur découverte du Marais en bateau, les Membres de l'Académie Culinaire de France ont pu participer à la relève des engins de pêche à l'écrevisse à l'anguille, au brochet et au sandre dans l'étang.

Après quoi, les Académiciens ont fait la rencontre d'Emmanuel Rialland. Ce fils d'agriculteur a eu l'idée de mettre en place un élevage extensif et durable de Wagyu (cousin du boeuf de Kobé) basé sur quatre piliers : le bien-être animal, la valeur ajoutée environnementale, la qualité organoleptique et la sécurité des aliments ainsi que la traçabilité.

Puis sous la conduite de leur Président Fabrice Prochasson, les Chefs membres de l'Académie Culinaire de France Gérard Cagna, Jacques Henrio, Bertrand Orsinet, Frédéric Jaunault, Fabrice Pottier et Olivier Dardé ont mis à l'honneur les produits du Marais, lors de masterclass en présence des journalistes, autour du bœuf, du poisson et de la pâtisserie.



Masterclass autour de la pâtisserie en présence des journalistes

Le samedi, les Chefs Benoit Chemineau, Stéphane Debracques, Pascal Guigueno, Jean Michel Chevreuil et Philippe Martin ont préparé un buffet composé de recettes innovantes inspirées du terroir tandis que les Chefs Pâtisseries Fabrice Pottier et Bertrand Orsinet ont réalisé un dessert aux couleurs du drapeau français. Enfin dimanche, les Académiciens ont visité la halle du marché de Talensac, où l'Atelier de Mazerolles commercialise la production de la pêche du Marais.



Les membres de l'Académie Culinaire de France au Marché de Talensac.



De gauche à droite, Gérard DUPONT, Yvon GARNIER, Fabrice PROCHASSON et Eric JEGU.

Partenaires Premium de l'Académie Culinaire de France : Bragard, Bridor, Coup de Pates, Champagne Collet, Nestlé Chef, Nestlé Waters, Domaine de Mazerolles, Kikkoman, Bonduelle, Guy Degrenne, Les Vergers Boiron, Nespresso, Président Professionnel, Rougié et Trablit.

Partenaires de l'événement : Ledelas, B.Wag, Coup de Pates Nantes, Autret Traiteur, Le Borvo, Fromagerie Beillevaire, Fromagerie du Chêne Long, Domaine Poiron Dabin, Les Vergers de Beau Soleil, YP Concept, GAEC du Clos, Gourmandises Magazine, Marché de Talensac, European Landowners Organization, Région Pays de Loire, Conseil Départemental Loire Atlantique, Agence de l'eau Loire Bretagne et l'ensemble des Maraichins.



Contact Presse : Agence BPA | Caroline Stum | caroline@agence-bpa.com | 02 99 36 24 07



Fabrice PROCHASSON

Après une longue et belle carrière chez l'un des plus grands traiteurs parisiens pendant plus de 20 ans, Fabrice Prochasson remporte en 1996 le titre de Meilleur Ouvrier de France. Nommé Président de l'Académie Culinaire de France, Fabrice PROCHASSON a également été élevé au grade de Chevalier de l'Ordre de la Légion d'Honneur en 2015. Il est actuellement directeur de la création et de l'innovation du Groupe Ayzta.

Sa recette :

Sandre en eau de rose , nage d'écrevisses et de légumes des Marais

(Crédit photo : Patrick Rougereau)



Gérard CAGNA

Restaurateur mythique du Val d'Oise, Gérard CAGNA a officié de 1969 à 2005 au Relais Sainte-Jeanne, à Cormeilles-en-Vexin avant de transmettre le flambeau à ses enfants. Il poursuit actuellement des études de philosophie ainsi qu'une thèse d'histoire des religions. Enfin, il consacre son temps à aider tous les milieux sociaux à bien se nourrir, en tant que conseiller bénévole du plan « Alimentation et Insertion » du Ministère de la Santé.

Sa recette :

Paleron de bœuf à la plancha, carottes et cerfeuil tubéreux du Marais, sauce Marchand de vin, jus réduit en miroir et vin de syrah et cassis



Jacques HENRIO

MOF Charcutier-Traiteur (1986), Jacques HENRIO a passé 45 ans au service des métiers de l'alimentaire en tant que chef d'entreprise, puis directeur technique. Aujourd'hui, il continue à transmettre sa passion pour la gastronomie et le terroir français aux jeunes générations tout en développant de nouveaux produits en tant qu'intervenant, en France comme à l'international.

Sa recette :

Terrine Paleron et queue de bœuf Printanier



Bertrand ORSINET

Amoureux de pâtisserie depuis son plus jeune âge, Bertrand ORSINET exercera sa passion durant plusieurs années au sein de La Grande Épicerie de Paris. Après avoir parfait ses connaissances au sein des endroits les plus réputés de la Capitale comme le Bristol, le Plaza, le George V ou encore chez Ducasse, il rejoint la société Coup de Pâtes. Il y impulse sa vision du produit pour donner un nouvel élan à la création de nouveautés et apporte son expertise technique en France comme à l'international.

Sa recette : Tartelette stick vanille fraise menthe



Fabrice POTTIER

Depuis de nombreuses années, ce chef Pâtissier-Chocolatier ne cesse de parcourir les différents continents pour partager sa passion. L'excellence de son savoir-faire a d'ailleurs été reconnue au travers de nombreux concours: vainqueur de la Coupe de France des Jeunes Pâtisseries en 1999, 1er prix de la Meilleure Pâtisserie Francilienne en 2016, Papille d'Or 2016-2017, Vice-Champion d'Europe des Arts du Sucre, Toque d'Or 2017...

Sa recette : Sablé breton à la fleur de sel, crème onctueuse au citron vert surmontée de fruits rouges



Frédéric JAUNAULT

Après avoir été Chef de cuisine à l'international mais aussi dans de grandes maisons françaises comme Le Plaza Athénée ou Le Normandie, Frédéric JAUNAULT s'oriente en 1996 vers la cuisine et la sculpture des fruits et légumes. Devenu MOF Primeur, il participe notamment à la mise en œuvre par le Ministère de l'Agriculture, d'un plan national autour du bien-manger « 5 fruits et légumes par jour ». Il est aujourd'hui conseiller culinaire et intervenant dans le secteur agroalimentaire.

Sa recette : Soupe de fruits rouges et son sorbet



Olivier DARDÉ

À la tête de « Dolce Vita », Olivier Dardé accueille ses convives dans son restaurant situé en plein cœur de Nantes, non loin des célèbres Passage du Pommeraye et Théâtre Graslin. À la carte, les spécialités italiennes rivalisent en saveurs, finesse et générosité. Vice-Président puis Président de Plein Centre, l'association des commerçants du centre ville nantais, Olivier Dardé s'investit à ce titre dans le dynamisme économique de sa ville.

Sa recette : Burger de boeuf Wagyu, maches, mizotte ou tomme bio nantaise et sauce barbecue maison

