

Délégation Benelux
Académie Culinaire de France



Dîner de Printemps

Hôtel Barsey by Warwick, Bruxelles
Restaurant The Avenue by Barsey

Dimanche 20 Mars 2016

*Délégation Benelux de
l'Académie Culinaire de France*



*Réception de Printemps
Salon de L'Ambassade de France*

Dimanche 20 Mars 2016

En présence de :

Madame L'Ambassadeur Claude France Arnould

Monsieur Fabrice Prochasson, Président de l'Académie Culinaire de France

Monsieur Michel Theurel, Président D'Honneur de la Délégation Benelux

Monsieur Dominique Michou, Président de la Délégation Benelux

Intronise :

Monsieur Stefaan Gaethofs

Monsieur Bruno Cophignon

Monsieur Pierre Balthazar

Monsieur Haruki Oki

Monsieur Johan Forton

Monsieur Mustafa Duran

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

*Dans les Salons de L'Ambassade de France,
En accompagnement des bouchées gourmandes*

Le Champagne Vieille France

*Et au Restaurant « The Avenue by Barsey »
En accord avec la cuisine de Gaétan Colin et Benjamin Masson*



Monte da Ravasqueira Branco 2014

Monte da Ravasqueira Reserva Tinto 2013

*Pour accompagner le fromage
Bier van Brouwerij 3 fonteinen Beersel*

*Pour Accompagner le dessert
Monte da Ravasqueira Late Harvest 2014*

Les Eaux de Bru

Délégation Benelux de l'Académie Culinaire de France

Dîner de Printemps 20 Mars 2016

The Avenue by Barsey

Gaétan Colin et Benjamin Masson vous proposent

Queues de Langoustines

Caviar osciètre

Lait battu - chlorophylle

Floralies de betteraves

Fleurs

Foie gras de canard

café-grenade

Turbot

Asperges de Pertuis fumées

Œuf de poule

Lard de Colonata

Morilles

Pièce de Bœuf

Conchiglie et queue de Bœuf

Pois frais

Les fromages par notre ami Xavier Dereumaux

Les pains de Laurent Richard Maison Mannedor

Christophe Roessems

Chef Pâtissier Maison Wittamer

Vous propose :

Chocolat Manjari

Yuzu

Amande

Baen Blossom

Le Café et Mignardises

Institut Emile Gryson

Bar à Bière

*Tous les Membres de la Délégation Benelux 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 GH Martel pour le Champagne

Coup de Pates

Metro Belgique

Gecofi

Nestlé professionnel

Bru

La Boulangerie La Fleur de pain

La Maison Wittamer

L'Institut Emile Gryson



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

Monsieur Frédéric Algan, Directeur de L'hôtel Barsey by Warwick

Monsieur Gaétan Colin, Exécutive Chef de The Avenue by Barsey

*Monsieur Benjamin Masson, Chef de cuisine
et sa Brigade pour leur maestria*

Monsieur Lionel Verjans, Directeur de la restauration,

Madame Celine Fischer, Maître d'Hôtel

La Brigade de Restaurant