



SOUTENIR, TRANSMETTRE, VALORISER

DEPUIS 1977



ACADÉMIE NATIONALE
DE CUISINE

“Elle est l’incarnation de notre passion commune pour l’excellence culinaire !”

Éric Vandeveld (Président de l’ANC 2025)



L’Académie Nationale de Cuisine n’est pas seulement une institution : elle est l’incarnation de notre passion commune pour l’excellence culinaire, le respect des traditions, et l’innovation qui propulse notre art vers de nouveaux horizons. Ensemble, grâce à vos talents, votre dévouement et votre amour pour nos métiers, nous continuerons à faire rayonner ces valeurs, en France et bien au-delà.

Ma vision pour l’avenir repose sur quatre piliers essentiels :

Renforcer nos liens et notre rayonnement :

Je souhaite que notre académie demeure un espace d’échanges privilégiés entre ses membres et qu’elle continue d’être une voix forte pour promouvoir la gastronomie française par ses délégués dans les départements, les régions et à l’international.

Transmettre et inspirer :

Il est de notre devoir de poursuivre la préparation des générations futures, en soutenant les jeunes talents et en leur offrant des opportunités d’apprentissage, d’épanouissement et d’excellence.

Innover dans la tradition :

Fidèles à notre riche patrimoine culinaire, nous devons intégrer les défis de notre époque, qu’il s’agisse de durabilité, de nouvelles techniques ou de créativité.

Favoriser l’inclusion et l’insertion :

Nous ne devons oublier personne sur le chemin de la découverte de notre passion, nous devons continuer à faire grandir toutes et tous sans aucune restriction ou jugement contraire à nos valeurs.

Je suis convaincu qu’ensemble, avec votre talent et votre engagement, nous continuerons à faire de l’Académie Nationale de Cuisine un modèle d’excellence et un phare pour la gastronomie mondiale.

Éric Vandeveld - Président





Entrer à l'ANC, c'est s'engager à donner de son temps, de ses connaissances, car transmettre son savoir-faire est un devoir pour faire naître des vocations chez les jeunes, etc.

Photo Assemblée Générale à l'Institut Vatel - Lyon 2025



Membres Fondateurs : les membres fondateurs font partie de droit de l'Association sans limitation de temps, ou autres restrictions, Ils participent aux votes de l'association, et sont exemptés du versement de tous droits.

Les membres actifs : les membres actifs versent une cotisation annuelle à L'Académie Nationale de Cuisine. Cette cotisation est fixée chaque année, par le conseil d'administration de L'Académie Nationale de Cuisine. Les membres actifs participent activement et régulièrement aux activités de l'association et aux votes. Ils s'engagent à participer au minimum à un événement par an.

Membres bienfaiteurs : (personne physique ou morale) versent une contribution libre ou don à L'Académie Nationale de Cuisine. Le membre bienfaiteur s'engage à soutenir au minimum à un événement dans l'année. Le membre bienfaiteur ne dispose pas de droit de vote.

Membres Stagiaires : les membres stagiaires font partie d'un établissement de formation des métiers de bouche et apparentés versent une cotisation annuelle réduite à L'Académie Nationale de Cuisine. Ils pourront être titularisés après une période probatoire dans la limite de trois ans et obtention de leur diplôme.

Membres d'Honneur : le titre de membre d'honneur peut être décerné par le Conseil d'Administration à toute personnalité qui par sa notoriété, son expérience, ses compétences, peut en faire bénéficier l'association. Les Membres d'Honneur sont exemptés du versement de tous droits et ne disposent pas de droit de vote.

Les membres Académiciens : à titre honorifique, élevées à la dignité d'académicien, les personnalités qui œuvrent pour l'intérêt de la gastronomie française. Ils sont proposés et nommés par le conseil d'Administration.

Aujourd'hui, l'Académie Nationale de Cuisine est présente non seulement dans l'hexagone, mais également dans les territoires d'Outre-Mer et dans quelques pays étrangers. Chaque région ou pays possède son Administrateur, ses délégués et ses membres actifs dont le rôle est de préserver, promouvoir, enseigner et diffuser les traditions de la cuisine française, dans la pure tradition de l'Art Culinaire et des Arts de la Table.

Pour faire acte de candidature :
 Tout membre entrant à l'Académie doit présenter un dossier de candidature et être parrainé par 2 membres confirmés de l'A.N.C attestant de son professionnalisme.
La pré-demande est à remplir sur le site internet : www.a-n-c.fr





Entrer à l'ANC, c'est s'engager à assurer la pérennité de la culture culinaire française à travers le monde et partager des cultures et des techniques en s'appuyant sur un réseau structuré de délégations...

“La cuisine est humainement universelle et favorise l'inclusion par le partage...”

L'association, par ses membres, a pour objectif :

- **De promouvoir**, par tous les moyens, la gastronomie, les arts de la table, les produits régionaux, les produits de saison et l'art culinaire.
- **De valoriser** et de défendre tous les Métiers de Bouches et des Arts de la Table, ainsi que les métiers des médias qui les valorisent.
- **De valoriser**, et privilégier, les producteurs et artisans locaux, de circuit court et éco responsable.
- **De révéler** la Compétence Professionnelle des hommes et des acteurs des filières.
- **D'encourager et d'aider** la Formation Professionnelle des jeunes et de participer à la transmission des savoir-faire.
- **D'organiser et de réaliser** diverses activités (concours, manifestations professionnelles, salons et expositions professionnelles).
- **De nommer** sur lettre de mission des Administrateurs de Région ou à l'International, des délégués de département, la représentant et chargés d'animer leur territoire toujours sous affiliation directe de l'Académie Nationale de Cuisine et de son Conseil d'Administration.
- **D'alimenter** une bibliothèque nationale, et d'y déposer des recettes, des éditions, des archives sous quelque forme que ce soit, déposer des recettes et autres documents au Conservatoire National de Cuisine et aux Archives départementales de Draguignan.
- **De promouvoir** des échanges culturels culinaires, et de participer à la transmission des savoir-faire

Fonctionnement en région et à l'international :

Ces rôles sont nommés en Conseil d'Administration sur proposition du Bureau National ou de la Présidence ou de l'Inter-Délégation et par lettre de mission et uniquement aux membres actifs à jour de cotisation.

Administrateur(trice) de Région ou International : est chargé d'animer son territoire ou pays, de gérer ses délégués départementaux, de répondre aux obligations fixées dans sa lettre de mission. Intègre de droit, le Bureau National de France. En tant que membre actif, il dépend des mêmes conditions d'admission, cotisation ou de radiation.

Délégué(e) de département : dépend de son Administrateur(trice) de Région ou International ou du Bureau National, est chargé d'animer son territoire, de répondre aux obligations fixées dans sa lettre de mission. En tant que membre actif, il dépend des mêmes conditions d'admission, cotisation ou de radiation.





L'Académie Nationale de Cuisine est construite sur un réseau de professionnels (chefs, artisans, enseignants, formateurs, passionnés...) en régions et à l'international.

Les lauréats aux concours Toque d'Or - Le Touquet



“Croire en l’homme, l’aider, lui transmettre, car seul, il n’est rien !”

Jean-Marc Mompach (Président de l'ANC 2019-2025)



Soutenir les jeunes en formation et les professionnels.
Transmettre des savoir-faire culinaires de la table à la salle.
Valoriser les richesses et les produits des provinces.

À travers ses concours, l'Académie Nationale de Cuisine depuis près de 50 ans réunit jeunes en formation et professionnels confirmés pour des instants magiques de transmission, d'inclusion, de rencontres, d'opportunités, de reconnaissance...

Intronisations, repas de gala, concours, événements, salons, de multiples occasions de partager et de transmettre nos passions.





Dans les années 70, il n'y avait pas d'association culinaire pour accueillir les jeunes professionnels et ce fut une des premières raisons qui ont motivé l'idée de l'ANC. Les premiers statuts ont été déposés le 30 mars 1977 à la Préfecture de Draguignan.

Dominique Weber (restauratrice à Draguignan), Jacques Charrette (Directeur du Centre d'Étude de Pâtisserie du Groupe Excel Lesieur à Nanterre), Gui Gedda (restaurant La Terrasse à Bormes-les-Mimosas, Chef propriétaire Jean Gedda), Alain Sebban (Institut Vatel Lyon-Paris), Vincent Weber (Pâtissier, Îles du Cap vert).

Le premier Conseil d'Administration fut constitué de Dominique Weber (Présidente), Vincent Weber, Alain Sebban, Gui Gedda, Jacques Charrette, Paul Bellino, Michel Bezout, Marius Buffat, Michel Milinaire, Paul de Montagnac de Bressoles et Jean-Paul Pierrot.



Académie Nationale de Cuisine, de l'origine à nos jours...



Les Membres Fondateurs
Gui Gedda - Jacques Charrette - Dominique Weber - Alain Sebban - Vincent Weber



En 1985, le Grand Prix de Recettes Régionales dans les lycées est lancé par Yves Page. Deux Toques d'Or (cuisine et pâtisserie) sont décernées à Gérard Fouché (Restaurant Jacques Cagna à Paris) et Jean-Marc Mompach (Professeur au lycée du Touquet).

En 1987, l'Académie Nationale de Cuisine crée le Grand Prix de Poésie Gourmande.

En 1990, le Trophée Avenir Raymond Vaudard est créé.

En 1994, le panonceau «Qualité Tradition Régionale» destiné aux restaurateurs est lancé pour identifier et recommander les bonnes adresses. Dans le souci de transmettre davantage, l'Académie Nationale de Cuisine, sur une idée de Jacques Charrette, édite en 1994 son premier numéro de Toque d'Or Magazine qui devient rapidement un outil indispensable pour la diffusion des connaissances et plus particulièrement dans les établissements de formation hôtelière. Il est accessible [sur le site de l'ANC](#).

En 1997, création du Trophée Maryse et Jean Lenoir en région.

En 2001, création du Trophée des Maîtres Lemarquais & Boudvin.



INSTANCES DIRIGEANTES DE L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE

Président d'Honneur : Jean-Marc Mompach
Présidents Honoraires : Alain Sebban et Gui Gedda

Conseil d'Administration

Administrateurs(trices)

Christelle Lambolez Pierron
Khadija Renaudin-Makdad
Yana Steudel
Julien Chaton
Éric Madon
Patrick Obin
Stéphane Pellet
Christophe Rudent
Éric Vandeveld
Roland Vollebout
Michel Widehem

Les Membres Fondateurs :

Dominique Weber †
Vincent Weber*
Gui Gedda
Alain Sebban
Jacques Charrette †

Bureau National

Président : Éric Vandeveld
Président-Adjoint : Éric Madon
Vice-Président France : Roland Vollebout
Vice-Présidente International : Yana Steudel
Secrétaire Générale : Khadija Renaudin-Makdad
Secrétaire Adjoint : Julien Chaton
Trésorier : Stéphane Pellet
Trésorière Adjointe : Christelle Lambolez Pierron
et tous les administrateurs(trices) de région ou international.

Missions spécifiques :

Délégué auprès du Président : Jérôme Crochet
Délégué auprès des institutions et à l'étranger : Michel Widehem
Délégué à l'Interdélégation : Christophe Rudent
Délégué au prix "Livres & Savoirs" : Kilien Stengel

*Démissionnaire





www.a-n-c.fr
contact@a-n-c.fr

ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE

SIÈGE SOCIAL : 6 Rue de Charmois 90440 Méroux - France

SIÈGE ADMINISTRATIF : ANC Présidence - Éric Vandeveld - 5 rue des merles 68210 Montreux-Vieux

SECRETARIAT NATIONAL : 5 Rue de Normandie 35131 Chartres de Bretagne - France

ADRESSES DIGITALES : www.a-n-c.fr - contact@a-n-c.fr

Association déclarée le 23 mars 1977 à Draguignan – Siret 329 543 706 00017 – APE 9723



[academienationalecuisine](https://www.instagram.com/academienationalecuisine)