Ordre Culinaire International

Association régie par la loi du 1er juillet 1901 et le décret du 16 août 1901
Inscrite à la sous-préfecture du Raincy sous le n° W932001947

Siège social : 11, rue Jacques Brel – 93330 NEUILLY-SUR-MARNE
Tél. : 06.07.37.01.15. – Fax : 01.49.44.06.92.
Courriel : contact@ordreculinaire.com Site Internet : www.ordreculinaire.com

2013

L'ORDRE CULINAIRE INTERNATIONAL ... Partage et Transmissions
Une association chaleureuse et conviviale, à l'esprit jeune et ouverte à tous

Jeune et dynamique, l'Ordre Culinaire International, association créée en 2008, est issue de l'amitié, de la passion culinaire et du goût du partage entre :

Philippe Gardette, Conseiller Technique en Art Culinaire, **Didier Stephan**, Meilleur Ouvrier de France,
Francis Miot, Triple Champion du Monde Confiturier,
William Naessens et **Yves Marchand**, Epicuriens.

Son implantation internationale, nationale et ses délégations régionales assurent un professionnalisme averti.

Convivial, l'Ordre Culinaire International regroupe des professionnels de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche, mais aussi des gastronomes et épicuriens.

Nous rassemblons à travers le monde un peu moins de 400 membres.

NOTRE PARRAIN : JOËL ROBUCHON

Objectifs et Engagements :

Promouvoir et défendre la cuisine française et internationale
Défendre les produits des terroirs de qualité
Aider les jeunes qui souhaitent se perfectionner
Aider ses membres à évoluer et à transmettre leurs savoirs
Mettre en valeur les professionnels de tous les métiers de bouche
Travailler avec les nouvelles techniques et les produits innovateurs

Moyens d'action :

Tenue de réunions de travail et d'assemblées périodiques
Participation à des événements gastronomiques
Réalisation de démonstrations culinaires
Création, organisation et participation à des concours gastronomiques, conférences et cours

Interventions :

Sur des salons professionnels et grand public
Aide, conseils et entraînement des jeunes pour les concours gastronomiques
Dans les écoles élémentaires et secondaires pour la découverte des saveurs des produits
En maison de retraite pour aider à combattre la maladie d'Alzheimer
En milieu carcéral pour favoriser et aider à la réinsertion de la population pénale

NOS REUNIONS

1 Assemblée Générale, 7 réunions dont 3 en délégation, et 5 « conseil d'administration »

L'Assemblée Générale du 8 Juin à la Vigne Municipale de Suresnes :

<u>Grand moment d'émotion</u> :

M. Gérard-Joël Bellouet, MOF Pâtissier, a reçu le Trophée « La Clé du Savoir » des mains des Présidents Fondateur et d'Honneur de l'Ordre Culinaire International, Philippe Gardette et Francis Miot

Les Séances du « Conseil d'Administration » :

Le 1er février :

Le 31 mai

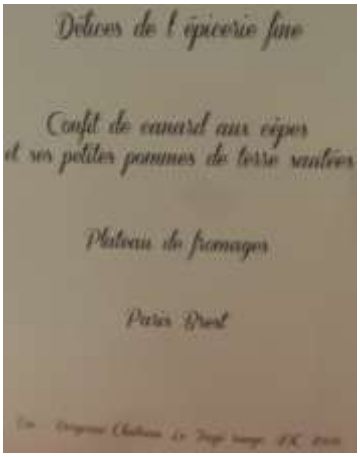
Le 28 juin

Le 11 octobre

Le 6 novembre :

Les Délégations

4 réunions « IDF » et 3 en délégation « province »



Le 11 février

LE DELAS
1 avenue de Normandie
94150 Rungis
01.45.12.38.00.
www.ledelas.com

Le 13 avril

HÔTEL MERCURE
110, rue Jean Jaurès
59110 Lesquin
03.20.87.46.46.
www.mercure.com

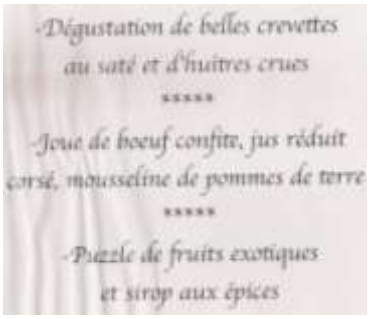
Le 30 avril

RIOS DE CAMARAOS
55, rue Marceau
93100 Montreuil
01.42.87.34.84.
www.riodos.fr

Le 13 août

Le 25 septembre

LA FERME DES MATHURINS
« Chez Cécile »
17, rue Vignon
75008 Paris
01.42.66.46.39.
www.chezcecile.com



Le 28 Novembre

Le 6 décembre

SHOW DEVANT
4, esplanade Pierre-Yves Cosnier
94800 Villejuif
01.49.60.61.70.
www.showdevant.fr

QUE S'EST-IL PASSE EN 2013 ?

DES REMISES DE DIPLÔMES

En Février

Christophe Dié

En Mars

Jacques et Jarna Coadic

Didier Royant et Marie-Hélène Desfosses

En avril

Alexandre Bella-Ola

En juin

Marie Miot

Pierre Danvers, Sandrine Berry, Sonia Oulouna et Joël Coudré

En septembre

Nastasia Thiébault-Lyard

Stéphane Dozier

Yadira Deffradas

Bruno Barantin

Monique Crosio

Philippe De Brobecque

Sophie Besse

Cédric Huitorel

En Octobre

Christine et Philippe Blot

Jean-Marc Evrard

En Novembre

Anouar Bachi et Marie-Pierre Vital

Philippe Vermesse et Véronique Crépin

L E D I N E R D E G A L A

à l'INFA Le Manoir de Gouvieux (60)

D E S V I S I T E S

En mai :

chez Yves Thuries à Cordes sur Ciel (81)

En juin :

portes ouvertes de la Vigne de Suresnes (92)

En août :

chez Lucien Georgelin à Virazeil (47)

A La P'tite Confiote chez Véronique Izambert et Vincent Beylard à Baleyssagues (47)

En novembre :

A La Mine d'Art chez Monique Hibon et Marine Heim à Marseillan (34), artistes céramistes

Chez Jean-Michel Rat à Vallergues (34)

A l'Ecole de « Formation Pizzaiolo » de Rabah Zaoui à Carcassonne (11)

En décembre :

Au Domaine de Bollenberg à Westhalten (68) chez Blaise Meyer

Aux Confitures du CLimont
chez Agnès et Fabrice Krencker
à Ranrupt (67)

DES SALONS…

Salon de l'Agriculture à la Porte de Versailles (Paris) : du 23 février au 3 mars

Salon Sandwich & Snack Show » à Paris : les 20 et 21 mars

24ème Salon de l'Agriculture et de la Nature de l'Essonne à Villebon sur Yvette (91) : du 22 au 24 mars

La Fête du Sourire (APF) à Paris (75) avec le Comptoir de l'OCI : le 1er juin

Portes Ouvertes de la Vigne de Suresnes (92) : le 9 juin

La Piperadère à Salies de Béarn (64) : 15 août :

Les Confituriades de Beaupuy (47) : du 16 au 18 août
(le Championnat du Monde de Confitures et le Trophée Marcel Fraudet « tarte Tatin »)

Salon des Métiers de Bouche Ile-de-France à Paris : du 15 au 17 septembre

Festival des Confitures et du Chocolat à Salouël (80) : les 28 et 29 septembre

Festival des Vendanges à Suresnes (92) : du 4 au 6 octobre

Festival « Alexandre Dumas » à Villers-Cotterêts (02) : les 19 et 20 octobre :

Salon du Chocolat à Bastia (Corse) : du 25 au 27 octobre

Salon du Chocolat à la Porte de Versailles (Paris) : du 28 au 30 octobre :

Fête de la Pomme à Poix de Picardie (80) : les 9 et 10 novembre

Salon du Chocolat au Grau du Roi (30) : 30 novembre et 1er décembre :

LA FÊTE DE LA GASTRONOMIE
ET
LA SEMAINE DU GOÛT

3ème édition de La Fête de la Gastronomie du 20 au 22 septembre :

- au Lycée Professionnel « Auguste Escoffier » d'Eragny sur Oise (Jacques Coadic et Philippe Gardette)
- à Chevilly Larue pour le Casse-croûte gastronomique (Philippe Gardette)
- au Marché de Batignolles (Pascal Guerreau, Alexandra Vesic et Philippe Gardette)
- Course des garçons de café et des cuisiniers de l'INFA à Chantilly
- Délégation OCI « Loiret » : fête de la gastronomie à Orléans (Jacques Delfontaine)
- Délégation OCI « Kazakhstan » : la fête de la gastronomie célébrée pour la 1ère fois à Almaty (Nicolas Leseur)

La semaine du goût du 14 au 20 octobre :

- Leçons de goût aux jeunes nocéens (Philippe Gardette)
- Délégation OCI « Sarthe » : Jean-Marie Barbotin
- Concours d'Art Gastronomique pour les jeunes franco-allemands à l'INFA Le Manoir de Gouvieux (Laurent Kickens)
- Découverte des produits finlandais à l'Ambassade de Finlande (Jarna Coadic)
- Démonstrations et dégustations au Marché d'Orsay
- Concours gastronomiques « Alexandre Dumas » à Villers-Cotterêts (Philippe Gardette, Marcel Fraudet, Jean-Luc Kérandel, Laurent Kickens, André Trift)
- Trophée « Nostradamus » (concours de la meilleure confiture)
- Challenge Marcel Fraudet « Tarte Tatin »

NOS MEMBRES

Olivier Chaput, Christophe Dié et Antoine Boucomont, intronisés Membres à l'Académie Culinaire de France (2 février)

Thierry Ramard : les 10 ans de son restaurant « Au Pied des Marais » (25 avril) :

Jérôme Lafourcade : 50 ans à la Boulangerie Lafourcade à Gan (19 mai)

Tony Suaud : inauguration de la Chocolaterie à Coulon (8 juin)

Jean-François Kitzinger, Stéphane Dozier et Christophe Dié :
Soirée Blanche des Disciples d'Escoffier (5 juillet)

Francis Miot : émission « on va déguster » sur France Inter (28 juillet)

Philippe Gardette, Marcel Fraudet et Pascal Guerreau : enregistrement de l'émission « Top Chef » saison 5 sur M6 (juillet) :

Philippe Gardette :
Parrain de la Promotion 2013/2014 INFA de Picardie
(septembre)

Marcel Fraudet : Vendanges à la Vigne (8 octobre)

Gérard Dupont :

Elevé au titre de Commandeur
dans l'Ordre du Mérite Agricole
(12 novembre)

Philippe Gardette :

Promu Chevalier
dans l'Ordre National du Mérite
(15 novembre)

Olivier Chaput :
ouverture du restaurant « Show Devant » à Villejuif (5 décembre)

LES PARTICIPATIONS

- Fraîch'Attitude
- La Fête de la Gastronomie
- La Semaine du Goût

- Cours de cuisine et pâtisserie « entreprises » pour Restolib' et L'Evénement Gourmet
- Jurys d'examens dans diverses écoles hôtelières et centres de formation [Lycée T. Monod d'Antony (92), AFPA de Champs sur Marne (77) et Créteil (94)]

- Démonstrations et dégustations culinaires aux Planches à Chevilly-Larue (94)
- Démonstrations de confitures et Conférence sur le Chocolat à l'INFA Le Manoir de Gouvieux (60)

- Concours Général Agricole « concours confitures » en tant que Jury
- Concours :
    - du meilleur article de l'Hôtellerie-Restauration au Bristol (Paris)
    - Rabelais des Jeunes Talents au Grand Rex (Paris)
    - les nouvelles étoiles de l'Hôtellerie-Restauration
    - de la meilleure choucroute sans garniture
    - championnat de France de la meilleure mousse de foie de volaille et du meilleur pâté de foie de porc
    - meilleur pâté de Chartres

- Déjeuner et/ou Diner de Gala :
    - des Cuisiniers Français
    - de l'A.C. de Gastronomie
    - de la Marmite d'Or

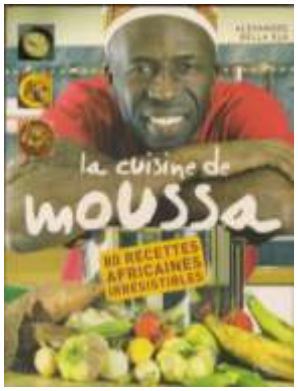
- Soirée Blanche des Disciples d'Escoffier
- Etude sur le « Porc Bio / Porc Conventionnel » pour la société GEM
- Séance photos pour la Cité de la Gastronomie à l'Ecole des Gourmets (Paris)
- Lancement de la 4ème édition de « Tous au Restaurant » (Paris) + Conférence de Presse à l'Hôtel de Ville de Paris
- Lancement du livre de Christian Leclou et Sophie Davant
- Lancement du nouveau marché à Bussy St Georges (77) pour Restolib'
- La Galette des Disciples d'Escoffier
- Concours de boules des Cuisiniers Français
- Ball Trap des Cuisiniers
- Les marchés de Noël

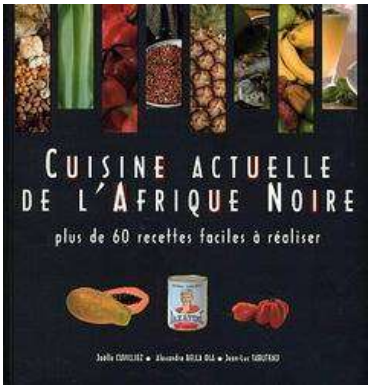
Retrouvez les comptes rendus et les photos sur le site www.ordreculinaire.com

L'OCI et la Litterature Culinaire

Certains de nos membres ont écrit, édité et/ou collaboré à des ouvrages gastronomiques :

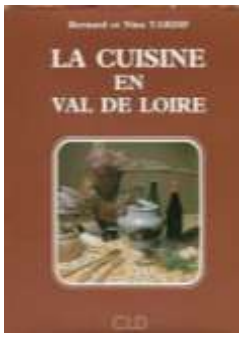
Alexandre Bella Ola

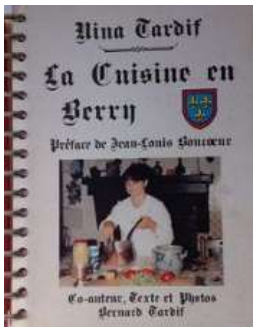


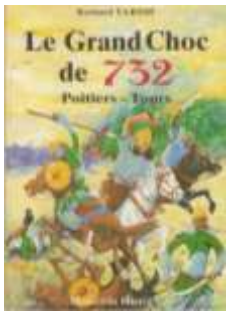


Nina Tardif

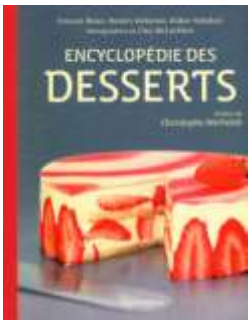
Bernard Tardif







Chef Chakall



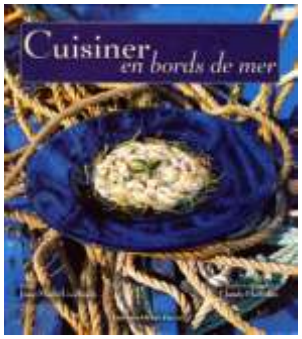
Didier Stephan

Francis Miot

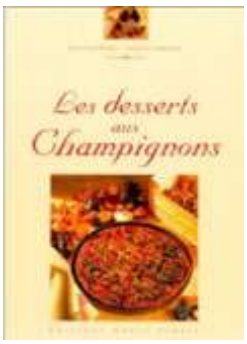
Frédéric Chiba

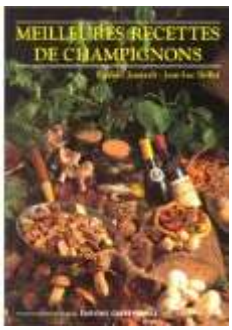
Jean-Marie Barbotin

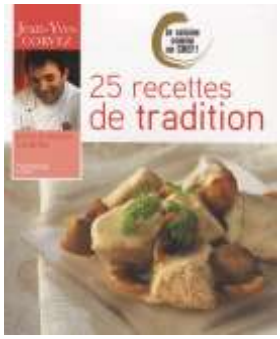
Jean-Marie Guilbault



Frédéric Jaunault





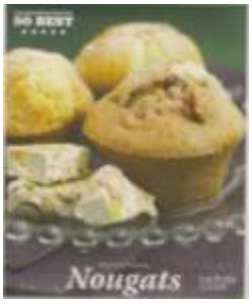


Jean-Yves Corvez

Olivier Chaput

Marcel Fraudet

Philippe Dura

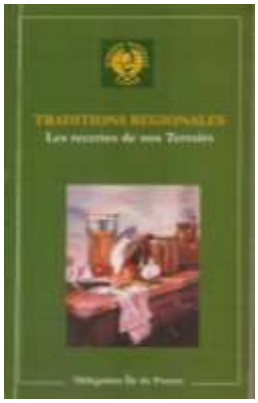


Patrick Cazajous

Philippe Gardette

William Naessens

Marcel Fraudet



Philippe Gardette

Marcel Fraudet

Philippe Gardette, André Signoret et Marcel Fraudet

UN GRAND MERCI
A NOS GÉNÉREUX PARTENAIRES

***Merci à tous les Membres Actifs** qui ont bien voulu consacrer de leur temps pour participer et apporter leur aide précieuse à tous les événements de l'Ordre Culinaire International.*

***Merci aux Délégués Régionaux (toujours les mêmes !)** qui nous font découvrir les richesses de leurs terroirs. Dommage que nos autres délégués ne s'investissent pas un petit peu pour jouer le jeu.*

Merci à TOUS !
C'est grâce à vous que nous continuons d'exister et que nos actions se pérennisent.
Nous comptons sur vous !

Ce bilan non exhaustif, vous informe des principaux événements, pour lesquels l'Ordre Culinaire International a participé et/ou organisé des actions.
Ce bilan pourrait être beaucoup plus complet si tous les membres et délégués nous avisaient des opérations qu'ils coordonnent, ou leur participation (dates, lieux, événements …).

Nous attirons votre attention sur le fait que les membres volontaires à beaucoup d'actions sont souvent les mêmes ! Il serait appréciable et équitable que les autres membres s'investissent un peu plus. Les événements sont notés longtemps à l'avance sur le site : vous pouvez donc vous organiser. Nous sommes tous BÉNÉVOLES, nous avons tous une vie personnelle et professionnelle, mais lorsque l'on est adhérent d'une association, il faut jouer le jeu !

A bon entendeur … !!

Retrouvez tous les événements et les actions
de l'Ordre Culinaire International sur le site

www.ordreculinaire.com

©Document OCI finalisé en Février 2014 :
Patricia Gardette, Secrétaire Adjointe de l'OCI
©Photographies :
Philippe Gardette, Président de l'Ordre Culinaire International

M E R C I

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE ET SOUTENU DURANT L'ANNÉE 2013

PH. GARDETTE CONSEILS