



10 décembre
2025

Cérémonie solennelle annuelle de l'Académie de la Viande

Le 10 décembre 2025 aux Noces de Jeannette

*Les Noces de Jeannette est un restaurant historique, plus que centenaire,
dont le décor évoque l'histoire de l'Opéra Comique et des Grands Boulevards
14 rue Favart, 75002 Paris*

P R O G R A M M E

Accueil des participants : 11h30

Nomination de Membres Emérites

*Par Rémi Fourier Membre de l'Académie
à Jean Denaux*

Intronisation des nouveaux académiciens : 12h00

par René Laporte, Administrateur de l'Académie

Laurence Plumey

*Auteure et Médecin Nutritionniste à l'Hôpital Antoine Béchère
Professeur de Nutrition à l'Ecole de Diététique de Paris.*

par Bruno Millet, Trésorier de l'Académie

Marie-Luce Ribot

Rédactrice en chef des magazines et suppléments de Sud Ouest.

par Véronique Langlais, Vice-présidente de l'Académie

Yannis Constantinidès

Agrégé et docteur en philosophie

oooooooooooo

oooooooooooo

ooooo



10 décembre
2025

Remise des prix 2025 de l'Académie de la Viande : 12h30

Prix scientifique

par Jean- Meunier, Membre de l'Académie

à Christian Valin,

Ancien directeur scientifique des productions animales à l'INRA (1998-2002),
Pour l'ensemble de ses travaux au service de la filière viande

Prix de la vulgarisation

par Bruno Carlhian, Vice-président de l'Académie

à Pierre Michon,

Docteur en histoire, rédacteur des débats au Sénat
Pour son ouvrage « **Petite histoire de la tête de Veau** »
“Quand la gastronomie fait de la politique”

Grand prix 2025

par Bernard Greffeuille, Président de l'Académie

à Christophe Ip Yan Fat

capitaine de l'Equipe de France de boucherie
championne du monde en mars 2025

Avec Paolo Desbois, Champion du Monde de la boucherie “création artistique de buffet”
et Godefroy Piaton, Champion du Monde de la boucherie “désossage et parage”

Déjeuner

Histoires gourmandes aux Noces de Jeannette: 13h15

Le grand opéra bouffe!