



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

PROGRAMME

Accueil des participants : 11h30

Nomination de Membres Emérites

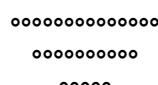
*Par Rémi Fourrier Membre de l'Académie
à Jean Denaux*

Intronisation des nouveaux académiciens : 12h00

*par René Laporte, Administrateur de l'Académie
Laurence Plumey
Auteure et Médecin Nutritionniste à l'Hôpital Antoine Béclère
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 Constantinides
Agrégé et docteur en philosophie*





**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!