



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

RECORD **DE LA PLUS LONGUE BÛCHE** **DU MONDE**

Créateur de l'événement : Philippe GARDETTE
Conseiller Technique en Art Culinaire
Président de l'Ordre Culinaire International

Parrain de l'événement : Yves THURIES, MOF
Président d'Honneur de l'Ordre Culinaire International



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

UN RECORD FRANÇAIS

Une Bûche de **207,80 m** d'un **diamètre de 12 cm**

2 jours et demi de travail soit 35 heures

- **Lundi 29 et mardi 30 novembre :**

Fabrication de la bûche en « kit » dans le laboratoire traiteur de Laurent Lapierre, à Nanterre (92)

- **Mercredi 1^{er} décembre:**

Matin : Assemblage de la bûche en kit, finitions et décors sur le Parvis de la Défense, sous la Grande Arche

13 h : **Homologation de la bûche par Madame Justine Bourdariat, Juge du Guinness des Records : 207 m et 80 cm et 12 cm de diamètre**

En présence de Monsieur Patrick Devedjian, Président du Conseil Général, venu spécialement pour l'événement et de Caroline Tresca, Marraine de l'association « Enfants de Cœur »



13 h 30 : 1 part de bûche offerte à chaque enfant présent et vente à 1 € la part au profit de l'association « Enfants de cœur »

Une partie de la bûche a été offerte :

- à une association en faveur des démunis
- à la Police
- aux Pompiers

360 bûches de 5 parts ont été offertes aux exposants du Marché de Noël

Nous avons récolté **5.000 €** qui seront reversés à l'association « Enfants de Cœur ».

Siège social : 11, rue Jacques Brel – 93330 NEUILLY-SUR-MARNE
Tél. : 06.07.37.01.15. – Fax : 01.49.44.06.92.

Courriel : ordre.culinaire@hotmail.fr Site Internet : www.ordreculinaire.com

QUANTITÉS UTILISÉES POUR LA FABRICATION

- **388 kg** de biscuit « joconde »
- **266 kg** de crème pâtissière
- **190 kg** de crème au beurre
- **150 kg** de confiture framboise
- **80 kg** de ganache chocolat
- **12 kg** de sujets en chocolat pour le décor (sapin, père Noël, étoile filante, scie, feuille de houx ...)
- **400 pièces** de roses et fleurs (décors)
- **10 kg** de fruits confits

ORGANISATION

- **Philippe Gardette**, Conseiller Technique en Art Culinaire, Président de l'Ordre Culinaire International (OCI)





FABRICATION, ASSEMBLAGE, FINITIONS

- **Francis Miot**, Confiturier-Confiseur, Triple Champion du Monde Confiturier, « Plaisir des Mets » à Uzos (64), Président d'Honneur, Délégué « Midi Pyrénées » et Membre Actif de l'OCI
- **Jean-Charles Dousset**, Maître Chocolatier, « Chocolaterie Dousset » à Guérande (44), Membre Actif de l'OCI
- **Marcel Fraudet**, Pâtissier, ancien Chef de Cuisine en Maison Bourgeoise Administrateur et Membre Actif de l'OCI
- **Didier Sortais**, Pâtissier, Administrateur, Délégué « Bretagne » et Membre Actif de l'OCI
- **Adrian Orcel**, Pâtissier, Membre Actif de l'OCI
- **Alain Fournet**, Conseiller Culinaire, Membre Actif de l'OCI, Responsable des Conseillers Culinaires de l'OCI – Coordinateur de l'événement
- **Olivier Chaput**, Conseiller Culinaire, « Adapt'acarte » à Paris, Membre Actif de l'OCI
- **Hervé Jouanneau**, Conseiller Culinaire, « Géométrie du Goût » à Argenteuil (92), Délégué « Ile de France » et Membre Actif de l'OCI
- **Laurent Lapierre**, Traiteur « Traiteur 2L » à Nanterre (92), « Tentations & Gourmandises » à Neuilly-sur-Seine (92) et Membre Actif de l'OCI





DECOUPE ET VENTE DE LA BÛCHE

- **Nina Tardif**, Présidente de la Confrérie Gastronomique « La Marmite d'Or », Membre Actif et Déléguée « Centre » de l'Ordre Culinaire International
- **Patrick Asfaux**, Chef Consultant et rédacteur pour le site « aftouch-cuisine.com », ancien propriétaire du restaurant « A Sousceyrac » à Paris (1 étoile Michelin), Membre Actif de l'Ordre Culinaire International
- **Marcel Fraudet**, Pâtissier, ancien Chef de Cuisine en Maison Bourgeoise Administrateur et Membre Actif de l'Ordre Culinaire International
- **Alexandre Lecisain**, ancien Chef de Cuisine, Membre Actif de l'Ordre Culinaire International
- **Patricia Gardette**, Secrétaire Adjointe de l'Ordre Culinaire International
- **Catherine Cazanova**, Bénévole





ORGANISATION



PH. GARDETTE CONSEILS



PARTENAIRES

MIOTHAX



FEERIE GOURMANDE



Jean-Luc Doussot



TENTATIONS & GOURMANDISES



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

Dolce Follia



Entre pros on se comprend !





Alain Fournet Conseil
Expert en Génie Culinaire

KitchenAid



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