



FRANCIS MIOT DÉCORÉ

Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole



Le 24 septembre 2011, lors des résultats des concours du 17^{ème} Festival des Confitures, du Chocolat et du Sucre, à Salouël, **Monsieur Francis Miot**, triple champion du monde confiturier, lauréat du vase deSèvres 2010 et Président d'Honneur de l'Ordre Culinaire International, s'est vu remettre les insignes de **Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole** des mains de **Monsieur Philippe Gardette**, Président de l'Ordre Culinaire International, son parrain avec **Monsieur Bernard Tardif**, Président de la Confrérie Gastronomique de la Marmite d'Or.



ORDRE CULINAIRE INTERNATIONAL

11, rue Jacques Brel 93330 Neuilly-sur-Marne

06.07.37.01.15. – ordre.culinaire@hotmail.fr – www.ordreculinaire.com

Cette remise a eu lieu en présence de **Jean-René Hémart**, Maire de Salouël, **Jean-Paul Plez**, organisateur du Festival et **Olivier Jardé** du Conseil Général et Député.



ELOGE lue par Messieurs Philippe Gardette et Jean-René Hémart :

« Chez Francis Miot, la gastronomie est une affaire de famille.

Son père Albert a fait un apprentissage de confiseur chocolatier dans la très réputée maison Baudon à deux pas du château de Pau.

Ses grands-parents paternels tenaient un restaurant au coeur de la vieille ville, et du côté maternel, sa grand-mère Marie tenait une épicerie sous l'enseigne « au planteur de caïffa ». C'est elle qui lui donne le goût des confitures. Elle est cuisinière de la bourgeoisie paloise et officie dans les « grands extras » chez Louis Barthou, le baron Séguier, sir Lawrence, le baron Rothschild ou Miss Hutton fer de lance de la « jet set » béarnaise. Quant à François son grand-père, en maître d'hôtel, il dirigeait les brigades des différents services.

Né à Pau en 1948, Francis Miot est un passionné autodidacte de la confiture et de la confiserie.

Dès l'âge de 20 ans, il est appelé à travailler auprès des grands chefs du sud-ouest avec qui il tisse des liens d'amitié. Emporté par sa passion, il crée la « galette aux myrtilles » et obtient en 1985 le Grand Prix du jury du village gourmand de Toulouse et la Casserole d'Or du Salon des Métiers de Bouche.

Collant à l'actualité et à la mode il décline de nouvelles créations avec la confiture du Vert Galant aux vertus aphrodisiaques, la confiture des Oursons, de sorcières, confitures de bisous et de coeur d'amour, mystère du chef ou confiture de Curé.

En 1987, première consécration avec le titre du Meilleur Confiturier de France, suivi de 3 titres de Champion du Monde. Classé hors-concours en confiture, il se lance dans le chocolat et la confiserie. Aujourd'hui, Francis Miot est le confiseur-confiturier le plus titré.

Présenté par les médias comme le « Pape » de la confiture, plus de 30 rois et chefs d'Etats ont savouré ses confitures, de la Princesse Lady-Dy à François Mitterand ou Jacques Chirac.

Perfectionniste et entreprenant, il innove avec sa collection « chic et polissonne », comme les Coucougnettes du Vert Galant, les Tétos de Margot, les Galipettes, le chocolat Kama-Cao, les Golos-Golos, Cul Cul la praline, ou autres « Couilles du Pape » confites ou en confiture, étouffe chrétien ou bourre Curé, etc...

Avec plus de 5000 points de ventes, ses délices sont présents aux États-Unis, Japon, Dubaï, et dans la plupart des pays européens »

ORDRE CULINAIRE INTERNATIONAL

11, rue Jacques Brel 93330 Neuilly-sur-Marne

06.07.37.01.15. – ordre.culinaire@hotmail.fr – www.ordreculinaire.com

TITRES ET RECOMPENSES

Triple Champion du Monde

1988 -1990 -1991 - *classé hors concours*
Concours des Maîtres Confituriers Confiseurs

Meilleur Confiturier de France 1987

Lauréat du Vase de Sèvres d'Arpajon 2010
Prix du Président de la République 2010
Trophée et médaille du Sénat 2010
3 Prix d'Honneur 2007 - 2008 - 2009
Concours culinaire international - Arpajon

Diplôme d'Honneur 2010
Académie Culinaire de France

Trophée des Toques Françaises 2007
Coupe de France de la Confiserie 1995
Assises nationales de la confiserie

19 « Premier Prix » dont
4 « Meilleure Spécialité de France »
Ruban bleu d'Honneur 2010
Meilleur Bonbon de France 2000
Meilleur Chocolat de France 2005 - 2007
Trophée du défi Guy Urbain 2005
Intersuc-Europai n
Salon International de la Confiserie - Paris

OUVRAGES PRIMES

- En deux coups de cuillère à pot
- 52 Semaines de Confitures insolites
- La légende des Confitures

FÉLICITATIONS à notre récipiendaire !

Monsieur Francis Miot qui a reçu cette distinction avec beaucoup d'émotion et de fierté, nous a remerciés ainsi que l'assistance et nous a conviés au verre de l'amitié !



Palme d'Or 1990
Grand Prix du Jury 1989
Prix de la Recherche et de la Création 1989
Festival International de la Confiture

Casserole d'Or 1984
Salon des Métiers de Bouche - Pau

Grand Prix du Jury 1985
Village gourmand - Toulouse

Grand Prix de l'Innovation Commerciale 1995
Chambre des métiers

Champion du Monde 2001 - 2002 - 2010

Trophée de la décennie 1992-2002
(Champion des champions du monde)
Garburade d'Oloron-Sainte-Marie

Trois Records du Monde

En 2010 à Paris (La Défense):
« Plus longue Bûche de Noël » (207,80 mètres)
En 1992 à Berck-sur-Mer lors de la Fête du Sucre :
« La plus grosse Sucette » (1350 Kg)
« La plus grande Pièce Montée »
(11 mètres et 75000 choux)
à *Intersuc-Europai n*
(*Salon International de la Confiserie*)
et au *Concours culinaire international*
d'Arpajon