

Discours du Président de l'Académie Internationale de la Gastronomie Georges Husni

Déjeuner Le 1^{er} décembre 2008 à l'Hôtel Le Bristol à l'occasion du XXV^{ème} anniversaire de l'AIG

Monsieur le Ministre Michel Barnier, Ministre de l'Agriculture et de la Pêche, représentant le Président de la République Française Nicolas Sarkozy

C'est un grand honneur et une grande joie de vous accueillir aujourd'hui à ce déjeuner que nous avons pour célébrer le 25^{ème} anniversaire de la fondation de l'Académie Internationale de la Gastronomie. J'y vois une nouvelle preuve de l'intérêt que porte le Président Sarkozy à la Gastronomie, une des expressions fortes de la civilisation française.

Le Président Sarkozy a bien voulu accorder son Haut Patronage à cette manifestation qui honore la gastronomie européenne et qui se situe dans la droite ligne de son initiative, officiellement soutenue par l'AIG, tendant à faire classer la gastronomie française, et au-delà la gastronomie mondiale, au patrimoine immatériel mondial de l'UNESCO.

Nous sommes très heureux qu'il ait choisi d'être représenté par le Ministre de l'Agriculture et de la Pêche, car il n'y a pas de gastronomie si cette dernière ne s'appuie pas sur des produits de qualité, issus des meilleurs terroirs.

Comme Ministre de l'Agriculture et de la Pêche vous avez la charge de cette activité humaine fondamentale.

Vingt cinq ans, c'est un quart de siècle, une période déjà longue, mais nécessaire, pendant laquelle nous nous sommes efforcés de faire reconnaître la place et l'importance de la gastronomie dans la vie quotidienne des peuples.

Aujourd'hui sont enfin reconnus les aspects positifs qu'elle comporte dans bien des domaines :

- **La santé** : elle est l'antidote de l'obésité, du diabète et des complications cardio-vasculaires.

Par sa recherche de la qualité des produits, elle aide à promouvoir une alimentation saine et équilibrée.

Le terme de gastronomie n'est pas l'apanage d'une élite. Elle s'applique à tous.

On peut manger sain à tous les niveaux des couches sociales, nul n'a besoin d'être Crésus pour bien manger.

- **l'économie agricole**. : La gastronomie y a un rôle important à jouer Elle est proche des agriculteurs et de l'agriculture de proximité, qui passe par la défense des appellations d'origine.
- La **gastronomie** favorise le lien social et la convivialité entre les individus et les peuples.

- La **gastronomie** est un puissant levier en matière de tourisme.
- **Sur le plan culturel**, la gastronomie est en train d'être enfin reconnue comme l'un des beaux arts, au même titre que la peinture, le cinéma ou la musique.

Permettez-moi ici de remercier les fondateurs de notre Académie Internationale, notamment Rafael Anson, Michel Génin et Jacques Malard: ils ont eu la vision d'anticiper cette évolution et de créer un réseau d'Académies gastronomiques nationales à travers le monde.

Je salue les membres de notre Académie venus des quatre coins du monde, de toute l'Europe, des USA, du Mexique, de l'Argentine, du Moyen Orient, du Liban, de la Syrie et de la Turquie.

Je voudrais avant de vous passer le micro, Monsieur le Ministre, remercier très chaleureusement, les cinq grands chefs qui représentent les cinq pays fondateurs de notre Académie, qui ont accepté avec beaucoup d'enthousiasme de venir ici dans le Palace majestueux qu'est le Bristol pour nous préparer chacun selon son désir un plat pour représenter son Pays.

Monsieur Ferran Adria et son équipe d'Espagne,

Madame Nadia Santini et sa famille d'Italie,

Monsieur Dominique Gauthier et sa brigade de Genève en Suisse,

Monsieur Eric Chavot de Londres

et enfin notre grand chef français, Monsieur Eric Frechon qui a accepté avec sa simplicité coutumière que tous ces chefs soient réunis dans ses cuisines pour nous délecter.

Croyez-moi cela n'a pas été facile de coordonner ce ballet.

Enfin un grand merci à MM. Pierre Ferchaud et Jean-Louis Souman qui ont accepté d'ouvrir les Salons du Bristol à cet événement unique en son genre.

Je vous cède le micro, Monsieur le Ministre