



ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

Note d'Information n° 29

Janvier-Mars 2017

Manifestations récentes de l'AIG

- **Dimanche 5 février 2017 à Paris** : Dîner de Gala de l'AIG, organisé cette année par l'Académie Indonésienne de Gastronomie.
- **Lundi 6 février 2017 à Paris** : Assemblée Générale de l'AIG à l'Hôtel Le Bristol,
- **Mardi 7 février 2017 à Bruxelles** : Dîner en l'honneur du Dr Sevi Avigdor

Calendrier des Manifestations à venir

- **Mardi 25 avril 2017 à Paris** : remise du Prix AIG 2017 de la Littérature Gastronomique au Professeur Guy Jost et à Dick Motte pour leur livre « les Abats en Majesté – Promenade dans le 5^e quartier » au cours d'un déjeuner au restaurant Drouant.
- **jeudi 11 au Dimanche 14 Mai 2017** : voyage en Bourgogne organisé par l'Académie des Gastronomes (France). Il est prévu plusieurs repas dans des restaurants gastronomiques dont le restaurant « Lameloise » 3 étoiles Michelin à Chagny, la visite de plusieurs domaines viticoles, la visite des tombeaux des Ducs de Bourgogne à Dijon, de la cathédrale d'Autun et des Hospices de Beaune, un exposé de Jean-François Bazin sur les grands de Bourgogne et enfin un dîner de Gala à la Confrérie du Tastevin au Clos Vougeot.
- **Lundi 29 Mai 2017 à Milan** : Cérémonie de remise du « **Grand Prix AIG 2017 de l'Art de la Cuisine** » à Enrico Crippa, restaurant « Piazza Duomo » à Alba, et des autres Prix AIG 2017 décernés à l'Italie, en présence de Paolo Petroni, Président de l'Accademia Italiana della Cucina et Vice Président de l'AIG, avec la participation de Jean Vitaux et Jacques Mallard.

PASSATION DE POUVOIR ET CONTINUITÉ

L'Assemblée Générale de l'AIG qui s'est tenue lundi 6 février 2017 à Paris a réuni 15 Académies Nationales. Cette forte participation souligne l'« affectio societatis » des Académies membres.

L'Assemblée a élu à l'unanimité le Dr. Jean Vitaux, Président de l'Académie des Gastronomes, Académie fondatrice de l'AIG, comme Président de l'Académie. Il succède à Jacques Mallard, arrivé au terme de son second mandat.

Les connaissances encyclopédiques de Jean Vitaux dans le domaine de la gastronomie, doublées de ses compétences médicales acquises comme gastroentérologue réputé, ont été saluées par tous les participants. La tâche est immense, car la gastronomie est aujourd'hui omniprésente dans la santé.

Jacques Mallard a été porté à la Présidence d'Honneur de l'AIG qu'il partagera avec Rafael Anson et Georges Husni.

Jean Vitaux et une double vocation



Il a commencé sa carrière professionnelle de médecin en étant reçu à l'Internat des Hôpitaux de Paris ; Chef de clinique de la Faculté, il a exercé à Paris une activité libérale comme gastroentérologue.

Parallèlement il s'est intéressé de bonne heure au plaisir de la table. Il ne s'est pas contenté de s'adonner au plaisir hédoniste ; il a réfléchi sur l'évolution de cet art au cours de ces dernières décennies.

C'est ainsi qu'il préside l'Académie des Gastronomes, qu'il est membre du Club des Cent et qu'il participe à la vie de plusieurs cercles gastronomiques, l'Académie de la Truffe et des Champignons dont il est le vice président, la Guilde des Terroirs et les Amis des Bistrots.

En outre il a publié aux PUF plusieurs ouvrages traitant de la gastronomie et de son impact sur la culture.

Citons :

- La Gastronomie, collection Que sais-je ? (2007)
- Le Dictionnaire du Gastronomes (en collaboration avec Benoit France) (2008)
- La Mondialisation à table (2009)
- Les Petits Plats de l'Histoire (2011)
- Le Dessous des Plats (2013)

Les Editions France Empire lui ont confié la rédaction d'une biographie sur Grimod de la Reynière, l'inventeur de la gastronomie, (2014)

L'AIG a donc porté à sa présidence un très grand gastronome reconnu de ses pairs.

Dîner de Gala 5 Février 2017

organisé
par l'Académie Indonésienne de Gastronomie
et préparé par le Chef Wongso



William Wongso et Gérald Heim de Balsac



Le dimanche 5 février 2017, dans les Salons de l'Hôtel le Bristol à Paris, un dîner de Gala organisé par l'Académie Indonésienne de la Gastronomie a été proposée à nos membres.

William Wongso, l'un des meilleurs Chefs d'Indonésie, venu spécialement de Djakarta pour cet événement, a été l'ordinateur de ce repas. Il a mis tout son talent pour faire découvrir la gastronomie si riche de cet immense archipel aux eaux poissonneuses et aux traditions culinaires très anciennes.

Le menu rédigé en trois langues, l'indonésien, le français et l'anglais, comportait cinq services.



Cinq Hors d'oeuvre



Trois Desserts

Un prologue avec deux danseuses balinaises



De gauche à droite : Gérald Heim de Balsac, William Wongso, Jacques Mallard, Vita Datau et Mme Nia Niscaya

Le Président Mallard remercia très vivement Vita Datau, Présidente de l'Académie Indonésienne et Mme Nia Niscaya représentant le Ministre Indonésien du Tourisme, venue spécialement à Paris pour cette manifestation.

MISE EN BOUCHE

Beignet de Maïs doux et de crevette, sauce pimentée

5 HORS D'ŒUVRE

Dégustation des saveurs de l'archipel indonésien
Foie de lotte poêlé avec sa salade de fruits de Jakarta
Salade aux navets et à l'orange de l'île de Bangka
Ceviche de langoustines selon la tradition Batak
Brochette de thon émincé de Bali
Calamar braisé à l'encre avec sa crème de noix de coco épicée

POTAGE

Soupe d'épices légères au maïs doux, râpé de noix de coco, piment et langoustine, servie avec de basilic et de combava Indonésien
Sorbet de la rose de porcelaine

PLAT PRINCIPAL

Courge amère farcie de chair de crabe et noix de coco râpée
Fond de bœuf à la noix Kaluwak noire
Sauté de filet de veau au lait de coco caramélisée avec ses champignons forestiers, ris de veau cuits aux épices, riz jaune au curcuma

3 DESSERTS

Patate douce, banane et citrouille au lait de coco et au sucre de palme de Java,
Millefeuille indonésien, sauce avocat et Kahlua,
Flan au lait de coco, aromatisé au Pandan et au sucre de palme

apportait une note raffinée ; il était suivi de la projection de clips video montrant quelques paysages de rêves de l'archipel.

Le Président Mallard remercia très vivement Vita Datau, Présidente de l'Académie Indonésienne et Mme Nia Niscaya

Assemblée Générale annuelle de l'AIG

6 février 2017, Paris



L'Assemblée était d'importance puisque son Ordre du Jour prévoyait l'élection d'un nouveau Président, conformément aux Statuts, Jacques Mallard ayant rempli deux mandats consécutifs.

Un autre temps fort fut l'attribution des Grands Prix 2017. Quatre diplômes d'honneur furent également conférés.

Attribution des Grands Prix AIG 2017 :

- **Enrico Crippa**, Restaurant Piazza Duomo, Alba, Italie :
Grand Prix de l'Art de la Cuisine
- **Basque Culinary Center**, Espagne
Jean Robert Pitte, Ancien Président de Paris V, La Sorbonne, Paris :
se partagent le Grand Prix de la Culture Gastronomique
- **Marta Garaulet**, Nutritionniste, Espagne :
Grand Prix de la Science de l'Alimentation
- **Will Guidara**, Restaurant Eleven Madison Park, NYC, USA :
Grand Prix de l'Art de la Salle

Diplômes d'Honneur

- Diplôme d'honneur de l'Art de la Cuisine : **Madame Isabella Dorantes**, Club de Industrielles, Mexico
- Diplôme d'honneur de l'Art de la Cuisine : **Madame Samia Massoud**, restaurant Mum & I, Beyrouth, Liban, Cuisine Libanaise Traditionnelle
- Diplôme d'honneur de la Culture Gastronomique : **Madame Marlène Matar**
« The Aleppo Cookbook » Celebrating the Legendary Cuisine of Syria.
- Diplôme d'honneur Multimedia 2017, **VIVINO**, Site Internet

Quant aux **Prix nationaux** au nombre de 36 sur propositions de 12 Académies nationales, dix concernent le *Prix au Chef de l'Avenir*, sept le *Prix au Sommelier*, six le nouveau *Prix au Chef Pâtissier*, huit relèvent du *Prix de la Littérature Gastronomique* et cinq vont au *Prix Multimédia*. La liste complète est sur le site internet de l'AIG.

Un déjeuner, préparé par le Chef Eric Fréchon, 3 étoiles Michelin, a suivi l'Assemblée au cours duquel a été servi une « Tête de veau fondante, ravigotée aux anchois, câpres et piment doux » et un « Merlan de ligne de Saint-Gilles Croix de vie en croûte de pain mie sur un lit de tétragone relevée à l'huile de curry et péquillos ».



Tête de veau fondante

Bruxelles le mardi 7 février 2017 : Diner en l'honneur du Dr Sevi Avigdor

Venu de Paris après avoir pris part à l'Assemblée Générale annuelle de l'AIG, le Président de l'Académie Américaine (secteur Est) a souhaité rentrer à New York en passant par Bruxelles. A l'initiative de Silvia Polidori, un diner a eu lieu au restaurant étoilé Michelin « **La Villa Lorraine** ». Celui-ci fut préparé par le jeune chef Gary Kirchens formé par quelques-uns des plus grands chefs comme Le Squer et Gagnaire et lauréat du Concours 2016 « L'Etoile de la Cuisine belge ».



De gauche à droite : Marianne Avigdor, Gérald Heim de Balsac, Sevi Avigdor, Fabien Petitcolas et en premier plan, Silvia Polidori

Quatre Académies ont participé à ce repas : l'Académie américaine bien sûr, mais également celle de Belgique (le Club Royal des Gastronomes de Belgique), celle d'Italie (Accademia Italiana della Cucina), représentée par sa délégation du Belux et enfin l'Académie Internationale en la personne de son Secrétaire Général, Gérald Heim de Balsac.



WELCOME in Brussels



Mardi 7 février 2017

L'apéritif
Le champagne Poi Gardère
Chips, amandes, gougères et madeïnes aux olives

Le menu
LES COQUILLES SAINT-JACQUES ET FOIE GRAS
En carpaccio, betterave et grenade en salade

LE COUCOU DE MALINES
Découpage autour du sahil,
Pak choï

LE CHOCOLAT
Brownie, crémeux chocolat thé Earl Grey
Ganache lactée, glace vanille

Moka et Mignardises

Les vins
Sancerre, Henri Bourgeois
Grande Réserve - Loire 2015
Vaqueyras, Cuvée des Temples
Domaine des Cazaux - Rhône 2014



Au plaisir
et à votre part
partagez ma
passion avec vous
Gary Kirchens

Autour d'une spécialité belge - « le coucou de Malines », c'est-à-dire un coq jeune de quatre mois élevé à 20 km au nord de la capitale, « un produit du terroir » - cet hôte a pu apprécier que le partage entre les académies de l'Union Européenne n'était pas un vain mot.

SAISONNALITE DES PRODUITS ET PRIMEURS :

Le printemps arrive, et avec lui notre désir de fruits et de légumes frais. Nos ancêtres vivaient au rythme des saisons : le printemps était la saison des asperges, puis des fraises, ensuite venait le temps des petits pois et des cerises, puis ensuite avec l'été, le temps des abricots, des pêches et des tomates. L'automne apportait les figues, les poires, les pommes et le raisin. L'hiver, saison du repos de la nature était égayée par l'impératrice souterraine, la divine truffe.

Mais le nature de l'homme est ainsi faite qu'il est toujours tenaillé par le désir de goûter dès que possible ces merveilleux produits : ainsi le roi Louis XIV voulait avoir sur sa table des asperges dès le mois de décembre, les premières fraises, dont il raffolait et se gavait malgré les avis de ses médecins et les premiers melons : son jardinier, La Quintinie, directeur du potager du roi avait inventé et perfectionné les châssis et la culture des « primeurs ». Sa maîtresse, puis épouse morganatique, Madame de Maintenon disait : « Le chapitre des pois dure toujours, l'impatience d'en manger, le plaisir d'en avoir mangé et la joie d'en manger encore sont les trois points que nos princes traitent depuis quatre jours. »

Le développement des transports a popularisé les primeurs, en permettant d'importer des produits de régions au climat plus doux : ainsi les artichauts et les choux fleurs de Bretagne, les asperges de Lauris et de Pertuis, les fraises de Plougastel (en Bretagne) et de Carpentras (en Provence).

Mais l'ingéniosité des agronomes a développé des cultures en toutes saisons d'abord dans des serres chauffées, puis sans sol et sans air, permettant d'obtenir des tomates et des courgettes en toutes saisons. Plus encore, les transports aériens ont permis d'obtenir des fruits de l'autre hémisphère à contre saison. Enfin, les progrès de la conservation des aliments (conserves, produits surgelés) font que l'homme s'est écarté de la saisonnalité des produits de la terre.

Mais à quel prix ? Toutes ces évolutions se sont souvent faites au détriment du goût. Nous avons souvent des fruits et de légumes d'un bel aspect, mais dont le goût se rapproche plus de l'eau, que de celui de la tomate de plein air ou du fruit cueilli sur l'arbre.

Je pense donc qu'il faut revenir à un juste équilibre entre l'homme et la nature. Il ne faut pas faire n'importe quoi au détriment du goût. Tant sur le plan de la gastronomie, que sur celui de la santé, et que, plus généralement, sur celui de l'équilibre de l'homme, le XXI^e siècle sera celui des produits, des vrais et bons produits que la nature offre à l'homme. Au même titre que le développement de l'agriculture raisonnée, limitant l'usage de pesticides, le respect de la saisonnalité des produits est un enjeu important de notre bien vivre.

Nous pouvons donc toujours aimer les primeurs, mais de façon raisonnable, quelques semaines avant la pleine production, mais il convient de respecter les saisons, de manger et de goûter les produits quand ils sont les meilleurs, pour respecter l'harmonie entre l'homme et la nature nourricière.

Dr Jean VITAUX,
Président de l'A.I.G.