



### Manifestations récentes de l'AIG

- **vendredi 4 octobre 2019 à Saint-Bonnet-le-Froid (France)** : remise du Grand Prix Exceptionnel 2019 de l'AIG à Régis et Jacques Marcon pour l'excellence de leur cuisine des champignons
- **du mercredi 16 octobre au jeudi 24 octobre 2019** : voyage de l'AIG en Chine du Sud, organisé par l'Académie Chinoise de la Gastronomie
- **vendredi 25 octobre 2019** : colloque de l'Académie Européenne de la Gastronomie au Centre des Congrès de Cracovie sur le thème « Gastronomie, Art Culinaire, Perception du goût et nouvelles technologies », avec la participation de nombreuses personnalités
- **mercredi 27 novembre 2019 à Lisbonne (Portugal)** . cérémonie de remise du Grand Prix AIG 2019 de la Science de l'Alimentation à José Pereira Miguel et des Prix AIG 2019 décernés au Portugal, en présence d'Antonio Costa, Premier Ministre du Portugal
- **lundi 9 décembre 2019 à Paris** : remise du Prix AIG 2019 au Sommelier (France) à Gaëtan Lacoste, Chef Sommelier du restaurant Le Clarence.
- **mercredi 11 décembre 2019 à Paris** : remise du Grand Prix AIG 2019 de la Culture Gastronomique à SE Philippe Faure, créateur du classement mondial des restaurants « La Liste », pour sa contribution à la diffusion de la culture gastronomique dans plus de 180 pays.

### Calendrier des Manifestations à venir de l'AIG

- **Dimanche 2 février 2020 à Paris** : Dîner de gala de l'AIG, précédant l'Assemblée Générale, à l'Hôtel Meurice
- **Lundi 3 février 2020 à Paris** : Assemblée Générale de l'AIG dans les salons de l'Hôtel Meurice, suivie d'un déjeuner

## Remise du Grand Prix Exceptionnel de l'AIG à Régis et Jacques Marcon

Le 4 octobre 2019 le Président Jean Vitaux et le Président d'Honneur Jacques Mallard ont remis à Régis et Jacques Marcon le Grand Prix Exceptionnel de l'AIG pour l'excellence de leur cuisine des champignons. La cérémonie s'est déroulée au cours d'un déjeuner en leur Auberge de Saint-Bonnet-le-Froid (Haute-Loire).

Dans une brève allocution, Jean Vitaux, lui-même grand amateur et connaisseur de champignons, a souligné le caractère unique de la cuisine pratiquée par les Marcon père et fils, aussi bien pour la très grande variété des champignons qu'ils travaillent que pour l'inventivité et la qualité des plats qu'ils réalisent avec ces produits.

Régis Marcon a expliqué qu'il avait un réseau de cueilleurs de champignons dans toute sa région dans un rayon de 50 kms autour de chez lui, et que c'était sa source essentielle de produits. Il a chaleureusement remercié l'AIG pour cette distinction.



## Voyage de l'AIG en Chine du Sud

Shanghai

A l'invitation de l'Académie Chinoise de la Gastronomie, les membres de l'AIG ont été conviés à un voyage en Chine du Sud du 16 au 24 octobre 2019, de Shanghai à Shenzhen / Hong Kong.

Le voyage a réuni une vingtaine de participants, accompagnés du début à la fin par les membres de l'Académie Chinoise qui avaient fait un travail très important et minutieux de préparation, en liaison étroite avec Mars Spielrein. Dans chaque ville-étape, ils ont fait visiter aux membres de l'AIG les sites les plus remarquables et leur ont fait déguster les spécialités locales les plus typiques.

Après une première journée à Shanghai, le groupe a été en bus à Suzhou, très vieille ville où leur ont été servis les fameux crabes mous, puis à Hangzhou, ancienne capitale impériale

célèbre pour ses lacs. Un TGV a ensuite conduit les participants dans les monts Wuyi, région traditionnellement renommée pour la culture du thé. Après une visite à Fuzhou, autre ville ancienne, le groupe a été amené en avion privé à Shenzhen, grande ville moderne qui connaît un développement extraordinaire et où s'est conclu le voyage avant le départ par l'aéroport de Hong Kong. Au total, un voyage mémorable, magnifiquement organisé, qui a montré au groupe AIG les différentes facettes de la Chine et de sa gastronomie. Un compte-rendu détaillé paraîtra dans la prochaine Lettre N° 41 de l'AIG.

Shenzhen



Hangzhou



## Vendredi 25 Octobre 2019 à Cracovie (Pologne)

L'Académie Européenne de Gastronomie, sous l'impulsion de son secrétaire général Maciej Dobrzyniecki, et en concocurs avec la Maairie de la Ville, a organisé un colloque qui a réuni 350 participants, venus des mondes médical, universitaire et culinaire.



Placé dans le cadre des manifestations qui se sont déroulées au cours de cette année pour célébrer Cracovie 2019, **Capitale Européenne de la Culture Gastronomique**, il avait pour thème : « Gastronnomie, Art Culinaire, Perception du goût dans le cerveau, nouvelles technologies ».

Trois ateliers, chacun avec un objet différent ont été animés par plus de 60 Chefs, principalement d'Europe de l'Est et d'Espagne.

- Le premier « *de l'art de l'assiette* » a eu pour modérateur Romain Perrier, Directeur au siège parisien du Guide Michelin.
- Le second a recensé « *les destinations touristiques à contenu gastronomique* ».
- Enfin le troisième s'est posé la question « Où va la technologie en matière de nutrition ? ». Il a bénéficié de l'exposé du Prof. Charles Spence (Université d'Oxford) qui a récemment publié un livre ayant pour titre « *Gastrophysics ; The new Science of Eating* ».

De nombreux bloggeurs ont mentionné ces travaux.

## Remise du Grand Prix AIG 2019 de la Science de l'Alimentation Au Prof. Dr José Pereira Miguel Remise des Prix AIG 2019, Lisbonne, Portugal

Le 27 Novembre 2019, la remise des Prix AIG 2019 décernés au Portugal s'est déroulée au Gremio Literario en présence de nombreuses personnalités.

A la demande de Carlos Fontão de Carvalho, Gérald Heim de Balsac, Secrétaire Général de l'AIG, représentant le Président Jean Vitaux, empêché, a remis les diplômes aux lauréats des cinq Prix de l'AIG : Chef de l'Avenir, Sommelier, Chef Pâtissier, Littérature Gastronomique et Multimedia.

Le Grand Prix AIG 2019 de la Science de l'Alimentation a ensuite été remis au Prof. Dr. José Pereira Miguel, ancien Directeur Général de la Santé du Portugal et Administrateur de l'OMS à Genève.



Cette cérémonie a été suivie d'un diner de gala qui a été commenté par le président José Bento dos Santos.

La soirée prit fin avec la remise par le Premier Ministre du Portugal Antonio Costa, de la cravate de Commandeur de l'Ordre du Mérite portugais à Rafael Anson, qui a tant œuvré pour la gastronomie à l'international et pour le Portugal.



## Remise à Gaëtan Lacoste du Prix AIG 2019 au Sommelier (France)



Le 9 décembre 2019, Jean Vitaux et Jacques Mallard ont remis à **Gaëtan Lacoste**, Chef Sommelier du restaurant Le Clarence à Paris, le Prix AIG 2019 au Sommelier (France), en présence du Chef Christophe Pelé. Ils ont rappelé les exceptionnelles qualités de ce très jeune sommelier et souligné sa capacité à marier les vins et les plats.

## Remise du Grand Prix AIG 2019 de la Culture Gastronomique à Philippe Faure

Le 11 décembre 2019, Jean Vitaux et Jacques Mallard ont remis à **Philippe Faure** le Grand Prix AIG 2019 de la Culture Gastronomique. La cérémonie a eu lieu au cours d'un déjeuner au restaurant Le Carré des Feuillants à Paris, en présence de Jean-Robert Pitte, Secrétaire Perpétuel de l'Académie des Sciences Morales et Politiques et ancien lauréat de ce Grand Prix. Jacques Mallard a rappelé brièvement les raisons qui ont conduit l'AIG à lui décerner ce Grand Prix. Ancien diplomate français, Philippe Faure a conçu et lancé avec succès le classement « La Liste » qui distingue les 1.000 meilleurs restaurants et 10.000 coups de cœur dans le monde. La Liste est élaborée à partir d'une approche originale, issue de la compilation de centaines de guides gastronomiques, d'articles, de blogs et autres publications. Cet algorithme complexe produit un classement mondial des restaurants d'une très grande qualité et d'une ampleur inégalée, couvrant 180 pays. La Liste est mise gratuitement en ligne à la disposition du grand public. Philippe Faure a ainsi œuvré puissamment pour la diffusion de la culture gastronomique dans le monde.



Jean Robert Pitte, Jean Claude Ribaut, Alain Dufournier, Jacques Mallard, Philippe Faure et Jean Vitaux.