



ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

*Note d'Information n° 30*

Avril-Mai 2017

### **Manifestations récentes de l'AIG**

- **Jeudi 30 mars 2017 à Varsovie** : Remise des Prix AIG 2017 (Pologne) aux cinq lauréats par le Président Dobrzyniecki, en présence de S.E. David Lazek, Ministre polonais du Tourisme
- **Mardi 4 Avril 2017 à Beyrouth** : Remise du Diplôme d'Honneur de l'Art de la Cuisine à Mme Samia Massoud par le Président Fouad El Khazen.
- **Mardi 25 Avril 2017 à Paris** : le Professeur Guy Jost reçoit le diplôme du Prix AIG 2017 de la Littérature Gastronomique (France)
- **Lundi 8 mai 2017 à San Sebastian (Espagne)** : Remise du Grand Prix AIG 2017 de la Culture Gastronomique au « Basque Culinary Center »
- **Mercredi 10 au Dimanche 14 mai 2017** : Voyage de Printemps de l'AIG en Bourgogne (Dijon, Beaune et Autun)
- **Mercredi 24 mai 2017 à Paris** : Remise du Prix AIG 2017 (France) « au Chef de l'Avenir » à Antony Hamon, restaurant Cézembre.
- **Lundi 29 mai 2017 à Milan (Italie)** : Remise des Prix italiens et du Grand Prix AIG 2017 de l'Art de la Cuisine à Enrico Crippa

### **Calendrier des Manifestations à venir**

- **Jeudi 8 juin 2017 à Paris** : remise à Jean-Robert Pitte du Grand Prix AIG 2017 de la Culture Gastronomique
- **Deuxième quinzaine de Septembre 2017 à New-York (USA)** : remise du Grand Prix AIG 2017 de l'Art de la Salle à Will Guidara
- **Mercredi 18 au Samedi 21 Octobre 2017** : Voyage d'Automne organisé par le Club Royal des Gastronomes de Belgique et l'AIG en Forêt Noire (Allemagne)

## DE L'EFFET DE MODE EN GASTRONOMIE

Aucune activité humaine n'échappe à l'action des modes. Certes, il existe des modes vestimentaires, mais il existe des effets de mode dans bien d'autres domaines : la langue, la philosophie, la politique, l'alimentation, et même la gastronomie. Ces phénomènes de mode peuvent être spontanés, reflets d'une évolution de la société, ou entraînés, voire provoqués par des publications, des campagnes de presse ou de communication.

Dans l'histoire de la gastronomie, il y a eu des modes peu explicables : l'attrait pour le poivre et les épices dura en Europe depuis la Rome Antique jusqu'au début du XVII<sup>e</sup> siècle, puis cessa brutalement vers 1600, au moment même où leur prix s'effondrait. Le goût du faisandage aura duré plus longtemps, jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle.

Notre monde moderne n'échappe pas aux modes, ni à leurs excès : nous avons connu les excès du cru, de la mise à disposition de tous les produits en toute saisons – sans tenir compte de leur saisonnalité –, et à l'inverse des tendances locavores exclusives (où l'on ne devrait manger que des aliments produits dans un rayon de 50 kilomètres, pour diminuer leur impact carbone), ... Nous avons pu aussi observer des modes sur nos tables : des assiettes aux formes biscornues ou de plus en plus grandes pour des portions de plus en plus réduites, la sauce répartie en tâches colorées sur une assiette décorative ; les plats déstructurés, etc...

La révolution de la Nouvelle Cuisine dans les années 1970 s'est accompagnée, malgré ses indéniables qualités, d'effets de mode : poissons roses à l'arête, volailles sanguinolentes. Ces excès sont le plus souvent révolus. Paradoxalement, la Nouvelle Cuisine a même donné un nouvel essor à la cuisine des terroirs en l'allégeant et en gastronomisant cette cuisine vernaculaire.

La diététique a donné lieu à d'autres phénomènes de mode : le régime sans gluten attire de plus en plus, alors que la vraie intolérance au gluten ne touche qu'un pour cent de la population ; le refus du lactose serait de peu d'importance si le remplacement du lait par le jus de soja n'avait conduit à des excès dommageables pour la santé des enfants. Il n'y a pas de semaine où l'on ne nous loue ou l'on ne condamne certains aliments, sans raisons objectives le plus souvent. La véritable solution à toutes ces tendances est une alimentation variée, équilibrée et goûteuse, ce qui est la vraie définition de la gastronomie.

La gastronomie se fait parfois caisse de résonance de toutes ces modes : on voit des restaurants de toutes sortes, des restaurants sans gluten, sans viande ou sans protéines animales, etc... Le gastronome doit pouvoir garder raison : il faut ne pas s'aventurer tête baissée dans toutes les modes et les tendances, sans pour autant récuser la modernité et l'inventivité. L'essentiel est de s'assurer de la qualité des produits, de la perfection de la réalisation, du « fait maison », et respecter la saisonnalité des produits ; Le vrai combat est aussi celui du goût : retrouver le vrai goût des produits (face aux dérives de l'agro-alimentaire), favoriser l'artisanat, et enfin – et peut être surtout – éduquer le goût de nos enfants, qui sont l'avenir de notre passion, la gastronomie.

Dr Jean VITAUX,  
Président de l'AIG

## Remise des Prix AIG 2017 (Pologne)

Le 30 mars 2017 à Varsovie

Le jeudi 30 mars dernier, dans l'un des salons du Palace Bristol à Varsovie, Maciej Dobrzyniecki, a procédé à la remise des **Prix AIG 2017** pour la Pologne, en présence du Ministre Polonais du tourisme, des ambassadeurs d'Espagne, de France et du Mexique en poste dans cette capitale et de Rafaël Anson, Président d'Honneur de l'AIG.



On reconnaît Maciej Dobrzyniecki et Rafael Anson entourés par les lauréats

On remarquait dans l'assistance plusieurs Chefs Polonais de renom ainsi que d'acteurs de la gastronomie dans ce pays.



Le Prix "au Chef de l'Avenir" revint à Marcin Filipkiewicz, Restauracja Copernicus (Cracovie); il assura avec sa brigade le diner de gala qui suivit.

Krzysztof Rabek reçut le "Prix au Chef Pâtissier"; il prépara spécialement les petits fours de la fin du repas.



Quant à Piotr Kamecki, lauréat du "Prix au Sommelier", il assura l'alliance des métiers et des vins de ce repas.

Le "Prix de la Littérature Gastronomique" a été remporté par Magdalena Tomaszewska-Bolałek pour son ouvrage en anglais "Polish culinary paths" (les sentiers culinaires de Pologne), Hanami.

Daria Pawlewska, de son côté a reçu le "Prix Multimedia" pour son périodique KUKBUK

**Remise du Diplôme d'Honneur de  
l'Art de la Cuisine  
À Mme Samia Massoud**

**Beyrouth , le 4 avril 2017**

**Discours d'introduction de Cheikh Fouad el Khazen au diner**

Chers Amis,  
Bonsoir,

Chaque Assemblée Générale de l'Académie Libanaise de la Gastronomie, est suivie d'un diner de gala.

Ce soir, nous avons décidé d'en confier la préparation à Mme Samia Massoud, bien connue d'un grand nombre d'entre vous, et propriétaire du restaurant *Mum & I*.



Sheikh Fouad El Khazen, Samia Massoud et  
Mme Madeleine Helou

La cuisine de *Mum & I* est rarement offerte dans les restaurants libanais. Les mets que vous allez goûter ce soir sont des plats qui sont servis dans les maisons. C'est une cuisine traditionnelle du terroir, enrichie par Samia de dons créatifs et imaginatifs.

Le but de notre Académie est la sauvegarde et le développement des cultures et des patrimoines culinaires régionaux et nationaux.

Encourager, gratifier, honorer de grand chefs libanais font partie de nos engagements. Nos grands : Nicolas Audi, Hussein Hadid, Nicolas Cattan et Youssef Akiki ont déjà été distingués par les deux Académies Libanaise et Internationale.

Si nous avons confié à Samia le soin de satisfaire aujourd'hui nos papilles c'est parce que ce soir, nous allons lui remettre le « Prix de la Cuisine Traditionnelle Libanaise » décerné par l'Académie Internationale de la Gastronomie, pour l'excellence de ses préparations. Ce prix a déjà été exceptionnellement décerné en 2010 à Mme Faten Ajami propriétaire du restaurant AJAMI.

Je voudrais remercier Georges Husni, Président honoraire de l'Académie Internationale de la Gastronomie, malheureusement absent ce soir, pour avoir soutenu cette initiative.

Ce soir, c'est un moment important pour l'Académie. Nous sommes heureux d'enrichir nos rangs de onze nouveaux membres amateurs de bonne table et de bon goût qui vous seront introduits par Walid Mouzannar, notre secrétaire général et notre mentor, avant de procéder à leur intronisation solennelle.

Walid Mouzannar prit la parole à son tour :

Rien ne prédestinait **Samia** à la restauration. Rien ne laissait croire que cette jeune femme coquette et séduisante que j'ai connue dans les années 80, pouvait tenir avec cette compétence un restaurant de cette qualité.



Au centre, Samia Massoud ; à droite Walid Mouzannar

Contaminée sans doute par l'ambiance familiale et la très bonne cuisine de sa mère, Mme Yvonne Azzi, elle a grandi et côtoyé la préparation de plats typiquement libanais, mettant en valeur les spécialités du terroir.

Elle aidait sa maman à préparer les repas des invités puis, une fois mariée, elle faisait la cuisine de tous les jours à la famille ainsi qu'un catering bénévole à ses copines.

Encouragée par celles-ci, Samia a eu l'idée d'ouvrir son restaurant « Mom and I » situé Place du musée, endroit qu'elle ne quittera pour rien au monde.

Le succès de ce restaurant est dû au fait qu'il n'y a pas à Beyrouth une cuisine de ce genre. On a tendance chez nous à inviter les étrangers en des lieux qui servent des mezzés et des machawis, or ceux-ci ne représentent pas la vraie gastronomie libanaise, qui est plutôt constituée de moughrabieh, mouloukhiye, mehchi warak enab, sayadieh, toute la famille de kebbeh, etc.

Le grand mérite de Samia c'est de faire connaître ces plats avec des ingrédients de qualité et des saveurs subtiles.

Pour tout ceci, notre Académie n'a pas hésité à avancer la candidature de « Mom and I ». Ce restaurant symbolise à nos yeux le spécimen idéal pour représenter le Liban dans la catégorie « cuisine traditionnelle » et l'Académie Internationale de la Gastronomie nous a chargés de remettre ce soir ce Prix à cette pionnière qui fait honneur à son pays.

## Le menu :

Lahem bi Aajin (bouchées à la viande);  
Sambousek bi jebné (bouchées au fromage) ;  
Bemié bil zeit (cornes grecques à l'huile) El'ass  
bi thiné (Tobinambour à la crème de sésame) ;  
Fattouch (salade libanaise typique) ; Msa'aa  
Batenjen (plat d'aubergines et tomates à  
l'huile) ; Salade d'artichauts et fèves vertes ;  
Salade de Zaatar (thym), tomates et oignons  
blancs ; Sabbidej (sèches à l'encre) ; Samké  
harra (poisson à la sauce pimentée) ; Warak  
Arich maa Ma'adem (feuilles de vignes avec  
pieds de mouton) ; Ra'bé avec riz à l'orientale  
(Cou d'agneau à l'orientale) ; Friké bil djej (Blé  
vert grillé au poulet) ; Jibné baladié (fromage  
blanc libanais) ;



Kebbé-nayyé



Halawet el Riz



Fattet-Batenjen (aubergines et tomates)



## Remise du Prix AIG 2017 de la « Littérature Gastronomique » (France)

Le 25 avril 2017, le Professeur Guy Jost a reçu des mains du Président Jean Vitaux et du Président d'Honneur Jacques Mallard le **Prix AIG 2017 de la Littérature Gastronomique** pour le livre « *Les Abats en majesté-Promenade dans le cinquième quartier* ».

Ce livre a été coécrit par Guy Jost et Dick Motte, Président de l'Académie des Abats (il nous a malheureusement quittés récemment).

L'ouvrage nous emmène dans un voyage passionnant, à la fois anatomique, culinaire, historique, religieux et même parfois coquin, à travers la diversité des abats.

La cérémonie de remise du Prix s'est déroulée à l'occasion d'un déjeuner de l'Académie des Abats au restaurant Drouant à Paris, où est décerné chaque année le plus grand Prix littéraire français, le Prix Goncourt.



De gauche à droite : Jacques Mallard, Prof. Guy Jost et le Président de l'AIG, Jean Vitaux

## Remise à Anthony Hamon du Prix AIG 2017 au Chef de l'Avenir ( France )

Le 24 mai 2017 Anthony Hamon a reçu le Prix AIG 2017 au Chef de l'Avenir des mains du Président Jean Vitaux et du Président d'Honneur Jacques Mallard, en son restaurant le Cézembre à Paris.

Ce jeune Chef ( 28 ans ) s'est récemment installé à Paris, après avoir ouvert son premier restaurant à Saint-Brieuc en Bretagne. Le Cézembre est une toute petite maison ( une vingtaine de couverts ), mais grande par la qualité. Le Chef aime travailler les très beaux produits, surtout de la mer, qu'il magnifie avec des cuissons justes et des accompagnements goûteux.

Une adresse et un parcours à surveiller, car ce Chef talentueux ne s'arrêtera sans doute pas là.



Le Président Jean Vitaux Anthony Hamon et Jacques Mallard

# Voyage de Printemps del'AIG en Bourgogne 10-14 mai 2017

## La Bourgogne aujourd'hui : un phare de l'histoire européenne, pétrie du Moyen Age religieux

L'AIG, en collaboration avec l'Académie des Gastronomes (France) a organisé un voyage en Bourgogne. Il présenta un haut niveau de gastronomie et d'intérêt intellectuel grâce à un trio de choc formé par Jacques Mallard, Beaunois par son père, Bertrand Devillard, acteur influent du commerce des vins de Bourgogne et Jean Vitaux avec son étourdissante érudition.

Pour la première fois, grâce à l'implication de Marc Spielrein, participait une délégation de Chine populaire conduite par Chen Shao Qun, Président de Shenzhen State Owned Dutyfree Commodity Group Ltd.

Dans l'après-midi du mercredi 10 Mai nos amis se sont retrouvés à Paris pour partager un diner de bienvenue dans le Salon 1900 (classé aux Monuments Historiques) de la "Fermette Marbeuf". Après une nuit réparatrice à l'Hôtel Château Frontenac, le groupe s'installa dans un confortable autocar qui le mena à la Gare de Lyon par les quais et les ponts de la Seine.



A midi, un autre autocar les attendait en gare de Dijon-ville pour les emmener chez Stéphane Derbord, étoilé Michelin qui avait préparé un repas remarquable à base de produits locaux ; six autres repas furent proposés à nos académiciens avec un souci-réussi-de ne pas comporter de doublon.

Relevons quelques recettes emblématiques : jambon persillé, œufs en meurette vigneronne, escargots (avec la tarte fine aux légumes), bœuf bourguignon ou de Charolles, les desserts au cassis (en mousse, sous forme d'immense escargot porté à dos d'hommes sur brancard etc.).

Saluons les tomates farcies aux escargots de Stéphane Derbord, le pâté chaud de lapin et foie gras du « Bistrot Lucien » à Gevrey et la terrine chaude aux trois viandes de la Mère Daugier au « Chevreuil » de Meursault.

Vins blancs (Clos de la Crochette 2015 Héritiers du Comte Lafon, Saint Aubin « la Princée » 2014, Mercurey Blanc 2015 du Château de Chamirey) et rouges (Santenay 2015 Regnaudot, Givry 1<sup>er</sup> cru 2015, Nuits St Georges 1996 du Domaine des Perdrix) ont réjoui le palais des convives. Le sommet fut atteint par les rouges Echezeaux Grand cru 2014 et Clos des Lambrays, Grand Cru 2013.

Le temps fort fut le diner de gala, en robe longue et smoking, au Château de Clos de Vougeot, organisé par la Confrérie du Tastevin avec la participation des joyeux Cadets de Bourgogne et leurs chansons à boire.

Pour autant plusieurs visites culturelles furent appréciées des participants ; en particulier la visite de la salle des tombeaux de Jean Sans Peur, de Marguerite de Bavière et de Philippe Le Hardi au Musée des Beaux-Arts de Dijon, la merveille de l'art burgundo-flamand constitué par l'Hôtel-Dieu de Beaune et le tympan du portail central de la Cathédrale Saint Lazare à Autun.