



ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

Note d'Information n° 31

Juin-Juillet-Août 2017

Manifestations récentes de l'AIG

- **8 mai 2017 à San Sebastian (Espagne)** : Remise du Grand Prix AIG 2017 de la Culture Gastronomique au Basque Culinary Center.
- **Lundi 29 mai 2017 à Milan (Italie)** : Cérémonie de remise du Grand Prix AIG 2017 de l'Art de la Cuisine à Enrico Crippa, du restaurant Piazza Duomo à Alba, et des autres Prix décernés à l'Italie
- **30 Mai 2017 à Tokyo (Japon)** : Remise du Prix AIG 2017 « Au Chef de l'Avenir » (Japon) à Kenta Kayama du restaurant « Margotto e Baciare ».
- **Jeudi 8 juin 2017 à Paris** : Remise à Jean-Robert Pitte du Grand Prix AIG 2017 de la Culture Gastronomique

Calendrier des Manifestations à venir

- **13 Octobre 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** : En Forêt Noire (Allemagne), Voyage d'Automne organisé par le Club Royal des Gastronomes de Belgique avec l'agrément de l'AIG

QUE FAUT-IL POUR AVOIR UNE GRANDE EPOQUE GASTRONOMIQUE ?

Cette question est au centre de nos préoccupations de gastronomes impénitents ! De nombreuses réponses ont pu être données : l'exemple venant d'en haut, comme la cour de France sous Louis XIV et Louis XV ou la table de l'empereur de Chine ; la diplomatie, qui a tenté de régler les problèmes du monde autour des meilleures tables. Il peut aussi venir d'en bas, le retour aux cuisines vernaculaires, régionales ou du terroir en étant le meilleur exemple à notre époque.

Cependant l'histoire nous montre que la situation la plus favorable pour la promotion de la gastronomie est la conjonction de grands gastronomes et de grands chefs de cuisine, même si le chef de l'état n'est pas lui-même gastronome : c'était le cas en France sous le premier Empire : l'empereur Napoléon I^{er} n'était certes pas un gastronome : il mangeait vite et n'aimait pas rester longtemps à table : cependant, il avait demandé à deux de ses principaux ministres, grands gastronomes devant l'Eternel, le prince de Talleyrand et l'archichancelier Cambacérès de recevoir à diner deux fois par semaine « tous les gens qui comptaient ». Talleyrand avait pour cuisinier le plus grand chef de son temps Antonin Carême. La gastronomie a alors été codifiée par deux autres grands gastronomes Grimod de la Reynière, qui a inventé les guides et les prix gastronomiques, et Brillat-Savarin, qui l'a codifiée dans la « Physiologie du Goût ». Les fastes culinaires de cette époque sont restés dans toutes les mémoires et elles ont fondé la grande école de la haute-cuisine française.

Brillat-Savarin, dans un éclair de génie prémonitoire, avait prédit en 1826, la future création d'une Académie des Gastronomes, qui fut fondée à Paris ...en 1930 par le prince des gastronomes Curnonsky. Bien plus tard, elle fut l'un des membres fondateurs de l'Académie Internationale de la Gastronomie.

C'est pourquoi il nous importe, à nous gastronomes et membres des différentes Académies nationales des gastronomes, de poursuivre l'action de nos glorieux ancêtres, de promouvoir l'art du bien manger, de repérer les talents des nouveaux chefs de cuisine et de les promouvoir, afin de créer les conditions d'une nouvelle grande ère gastronomique.

Dr Jean VITAUX,
Président de l'AIG

Basque Culinary Center, Grand Prix AIG 2017 de la Culture Gastronomique

Le Grand Prix AIG 2017 de la Culture Gastronomique a été remis au « Basque Culinary Center » à San Sebastian. L'Académie Internationale de la Gastronomie reconnaît son travail de grande qualité en matière d'œnologie, de cuisine et de culture culinaire

La cérémonie de remise des prix a eu lieu lors du IIIème Forum mondial du Tourisme gastronomique le 8 et 9 mai 2017 à l'Auditorium du Centre culinaire basque.



Rafael Anson, à gauche et Joxe Mari Aizega

Joxe Mari Aizega, directeur général du Basque Culinary Center, a reçu le Trophée des mains du Président de l'Académie Royale espagnole de la Gastronomie et Président d'Honneur de l'Académie Internationale de la Gastronomie, Rafael Ansón

Remise du Prix AIG 2017 (Japon) « au Chef de l'Avenir »

A Tokyo, le 30 mai 2017, Katamaya KENTA a reçu le Prix AIG 2017 au Chef de l'Avenir (Japon) .

En termes émouvants, il a remercié tous ceux qui ont contribué à sa vie professionnelle et en particulier Robert Hori qui l'a choisi comme Chef du restaurant Margotto e Baciare.

Il reconnaît être un autodidacte mais il a eu la chance d'avoir rencontré le chef d'un petit restaurant français d'Hiroshima qui connaît un grand succès depuis 38 ans. Ce chef est lui-même autodidacte, n'a jamais reçu de formation professionnelle dans une école de cuisine ou dans un restaurant.

«Il m'a tellement marqué que je fais mienne sa profession de foi : être original et trouver de nouvelles idées en les transposant dans l'assiette. »

Il termina son intervention par ces mots :

« Thank you again, the AIG, for giving a dream to many young people who want to be cooks. »



Sakiko Yamada, Présidente de l'Académie Japonaise de la Gastronomie et le lauréat Katamaya Kenta à droite.

Remise du Grand Prix AIG 2017 de l'Art de la Cuisine

Et des Prix AIG 2017 (Italie)

A Milan, le lundi 29 mai : les lauréats italiens du Grand Prix de l'Art de la Cuisine et des autres Prix décernés à l'Italie sont à l'honneur dans le cadre du restaurant fondé par le célèbre chef Gualtiero Marchesi. Une assistance choisie entourait les titulaires des Prix.

Le premier nommé fut **Enrico Crippa**, chef du restaurant Piazza Duomo à Alba (Piémont). Il reçut en présence du Président Petroni des mains de Jacques Mallard, Président d'Honneur de l'AIG et de Jean Vitaux, Président en exercice, venus spécialement de Paris, le trophée du Grand Prix International de l'Art de la Cuisine qui est attribué à



Photo extraite de la newsletter de l'AIG où on reconnaît de gauche à droite Martina Tribioli, Jacques Mallard, Paolo Petroni, Jean Vitaux, Enrico Crippa portant le trophée, ainsi que Alberto Santini de sa haute taille.

des Chefs, artistes de la Grande Cuisine.

En outre, le Président Petroni avait réuni les cinq lauréats des Prix Nationaux AIG 2017 (Italie) :

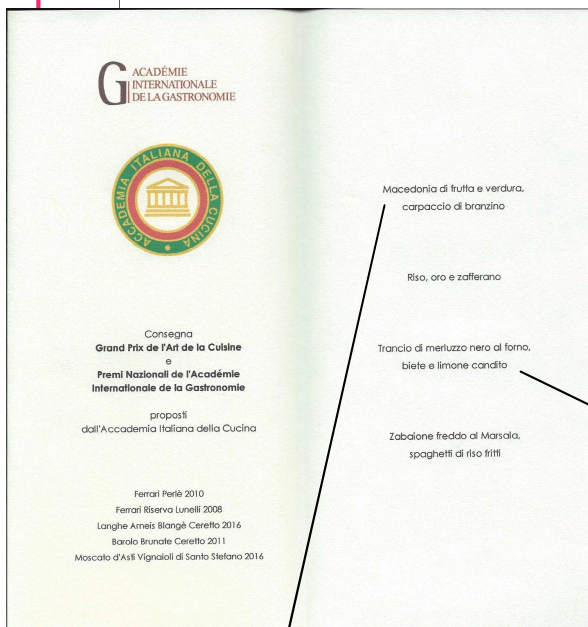
Gianluca Gorini pour sa part reçut le Prix au Chef de l'Avenir, **Gigi Padovani** le Prix de la Littérature Gastronomique, **Martina Tribioli**, le Prix au Chef Pâtissier, **Paolo Massobrio** le Prix Multimedia, sans oublier **Alberto Santini**, sommelier au restaurant « Dal Pescatore » à Canneto sull'Oglio, 3 étoiles Michelin depuis de longues années.

Jean Vitaux a félicité Paolo Petroni pour cette cérémonie magnifique

l'excellence du déjeuner, en particulier un risotto au safran qui était recouvert en son milieu d'une feuille d'or, le tout dans une ambiance conviviale.



te
et



Le Pr Jean-Robert Pitte reçoit le Grand Prix 2017 de la Culture Gastronomique. jeudi 8 juin, Paris

A Paris 6^{ème} dans la salle des archives de la société de Géographie dont les vitrines renferment quelques-uns des plus précieux souvenirs des grands explorateurs, le Dr Jean Vitaux et Jacques Mallard ont remis ce Grand Prix International, qui récompense une personnalité ou une institution qui s'est particulièrement distinguée dans le domaine culturel de la gastronomie.

Entouré de son épouse et de quelques invités dont deux de ses confrères de l'Académie des Sciences Morales et Politiques, le récipiendaire a remercié l'AIG et ses Présidents pour lui avoir attribué ce Prix.



De gauche à droite, Jacques Mallard, Jean-Robert Pitte et Jean Vitaux

Gastronome lui-même, le Pr Pitte est Agrégé de géographie et Docteur ès Lettres ; il a enseigné à l'université de Paris IV – La Sorbonne dont il fut le Président de 2003 à 2008 ; il en est aujourd'hui Professeur émérite.

Auteur de nombreux ouvrages sur la géographie, il en a écrit d'autres concernant la gastronomie dont « Gastronomie française, histoire et géographie d'une passion », « Bordeaux Bourgogne : les passions rivales », « A la table des Dieux ».

Depuis 2007 il préside la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires dont le rôle a été déterminant dans la reconnaissance par l'UNESCO du « repas à la française » reconnu comme bien immatériel de l'humanité.

Président de la Société de Géographie (la plus ancienne au monde, 1821), il a été récemment élu Secrétaire Perpétuel de l'Académie de Sciences Morales et Politiques (Institut de France).