



ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

Note d'Information n° 32

Septembre-Décembre 2017

Manifestations récentes de l'AIG

1. **22 Septembre 2017 à Beyrouth (Liban)** : Remise à Marlène Matar du Diplôme d'Honneur 2017 de la Culture Gastronomique de l'AIG.
- **13 octobre 2017 à New York (USA)** : Cérémonie de remise du Grand Prix AIG 2017 de l'Art de la Salle à Will Guidara, Directeur du restaurant Eleven Madison Park
- **Mercredi 18 octobre au Samedi 21 octobre 2017** : Voyage Gastronomique en Forêt Noire organisé par le Club Royal des Gastronomes de Belgique sous la patronage de l'AIG
- **Mercredi 29 Novembre 2017 à Crissier (Suisse)** : remise du Prix AIG 2017 « au Pâtissier » » (Suisse) à Josselin Jacquet, restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier.

Calendrier des Manifestations à venir

- **Lundi 11 Décembre à Paris Levallois** : Conseil d'Administration de l'AIG
- **Dimanche 4 Février 2018, à Paris** : Dîner de Gala organisé par Ioannis Theodorou, Académie Hélienne de Gastronomie
- **Lundi 5 Février 2018** : Assemblée Générale annuelle de l'AIG
- **Du 11 au 17 juin 2018** : Semaine Européenne de la Gastronomie (à noter dans les agendas)
Sous l'égide de l'AIG et au cours de laquelle seront célébrés :
 - à Bruxelles (11 au 13 juin 2018) le 80ème anniversaire du Club Royal des Gastronomes de Belgique avec la participation du Vice premier Ministre, Ministre des affaires étrangères de la Belgique
 - à Stockholm (13 au 17 juin 2018) celui du 60ème anniversaire de l'Académie suédoise de Gastronomie en présence du Roi Carl Gustav XVI et de la Reine Silvia

Voici venue la fin de l'année 2017, et l'heure des bilans et des vœux pour la nouvelle année !

Le bilan de l'année de l'AIG a été bon : après une assemblée générale, marquée certes par mon élection comme président de l'AIG mais surtout par la remarquable qualité du dîner de l'Académie Indonésienne de la Gastronomie, par la remise des grands prix de l'AIG et par deux voyages en Europe qui rassemblaient des membres des Académies de gastronomes du monde entier.

Le voyage en Bourgogne organisé par l'Académie des Gastronomes, académie fondatrice de l'AIG, sous la houlette de Bertrand Devillard, de Jacques Mallard, président d'honneur de l'AIG et de Jean Vitaux, a été un franc succès, nous permettant de découvrir la gastronomie bourguignonne sous toutes ses facettes, des restaurant étoilés aux auberges de campagne, les vins de Bourgogne connus et moins connus et d'admirer les fastes des ducs de Bourgogne à Dijon, Beaune et Autun. Le couronnement en a été un chapitre du Tastevin où plusieurs membres de l'AIG ont été intronisés.

Le voyage en Forêt Noire organisé par le Club Royal des Gastronomes de Belgique sous la direction attentive de Fabien Petitcolas, son président, et de Gérald Heim de Balsac a été un succès, dans un lieu pavé d'étoiles du Michelin, où nous fîmes des repas splendides, des visites intéressantes dans une région riche en légendes.

Cette année 2017 a aussi été le point de départ d'un grand projet de livre sur la gastronomie mondiale, initié par mes soins, auquel plus de dix académies ont déjà envoyé leur participation anticipée, la mise sur les fonds baptismaux de l'Académie Européenne de la Gastronomie et l'Association des amis de l'AIG.

L'année 2018 s'annonce sous les meilleurs auspices : l'entrée d'une nouvelle académie, l'Académie de la Gastronomie de Chine, élargira l'assise de l'AIG ; la gastronomie chinoise est majeure. Je pense que le livre sur la Gastronomie mondiale sera finalisé et paraîtra cette année. L'assemblée générale de l'AIG aura lieu en février l'Hôtel Prince de Galles ; il n'est pas mauvais de rompre avec les habitudes acquises.

Mes vœux pour 2018 sont multiples : renforcer les académies membres, insister sur l'entrée de jeunes membres, pour assurer la relève ; obtenir la participation de toutes les académies au livre de l'AIG ; multiplier les liens entre les différentes académies de l'AIG, notamment avec les voyages (en 2018 en Belgique, Suède et Indonésie) ; accueillir de nouvelles académies et œuvrer, encore et toujours pour la reconnaissance de la gastronomie, comme un art majeur.

Tous mes meilleurs vœux de santé, de prospérité et de réussite pour les académies de l'AIG et pour leurs membres. Vive la gastronomie, l'une des meilleures parts de l'homme !

Dr Jean VITAUX,
Président de l'AIG

Le jeudi 7 septembre 2017 à Paris :

Dans le cadre de l'Institut du Monde Arabe, présidé par Jack Lang, ancien Ministre de la Culture, s'est tenu un colloque : Patrimoine et Barbarie, Syrie, Irak , Afghanistan : héritages et cultures en danger. Plusieurs orateurs sont intervenus, dont Jean Claude Martinez, Président directeur général du Musée du Louvre. Signalons que c'est l'Académie Syrienne de la Gastronomie qui a offert la réception qui suivit autour des parfums et des saveurs d'Alep la chatoyante.

**REMISE DU DIPLÔME D'HONNEUR DE LA CULTURE
GASTRONOMIQUE
À Mme MARLÈNE MATAR,**

22 septembre 2017 à Beyrouth (Liban)



Dîner alépin de l'ASG

Le dîner annuel de l'Académie Syrienne de Gastronomie qui s'est tenu le vendredi 22 septembre à Beyrouth avait pour cadre l'Hôtel Bustan et pour thème Alep dont la renommée culinaire est depuis longtemps établie.

Un cocktail de bienvenue a rassemblé les quelque 120 invités et invitants, membres des Académies Syrienne et Libanaise de Gastronomie.

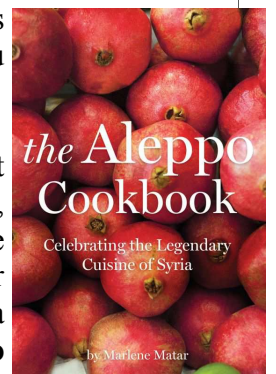
S'ensuivit le passage au Crystal Garden, salle-verrière où les tables portaient les noms des différentes portes de l'ancienne ville d'Alep.

Un buffet froid de hors-d'œuvres englobant une grande variété de spécialités céda la place à des hors-d'œuvres chauds puis les plats principaux dont la pièce maîtresse fut incontestablement le kebab bil karaz (boulettes de viande grillées aux griottes). Le tout arrosé d'arak et de vins rouge et blanc, gracieusement offerts par Château Ksara.



À gauche, Mme Marlène Matar à laquelle Georges Husni vient de remettre son diplôme

Avant le dessert, Monsieur Georges Husni, Président d'Honneur de l'AIG et Président Fondateur de l'ASG, remet le Diplôme d'Honneur de la Culture Gastronomique décerné en février dernier par l'Académie Internationale de la Gastronomie à Marlène Matar pour son livre **"The Aleppo Cookbook"**. A tout seigneur tout honneur... Madame Matar remercia chaleureusement Monsieur Husni en précisant qu'il lui avait ouvert les portes d'Alep...



Le livre récompensé

Et ce dîner amical et décontracté se termina sur une note douce et sucrée avec une table de desserts tous plus alléchants les uns que les autres. Carabiges, mamouniyeh et swar-al-sitt (bracelets de la dame) pour ne citer que quelques-uns.

Line Chaoui

**Remise du Grand Prix AIG
de l'Art de la Salle 2017
À WILL GUIDARA**

Le vendredi 13 octobre 2017
À New York (USA)



**G ACADEMY OF
GASTRONOMY
USA-EAST**

Le restaurant « Eleven Madison Park » (trois étoiles Michelin) dont le Chef est William Humm, fut choisi ce soir là par l'Académie américaine de la Gastronomie (Côte Est) pour la remise à son Directeur Will Guidara du Grand Prix AIG 2017 de l'Art de la Salle.

Le Président Sevi Avigdor a souligné l'engagement sans relâche du lauréat pour porter à l'excellence tant le service en salle que celui de l'accueil.

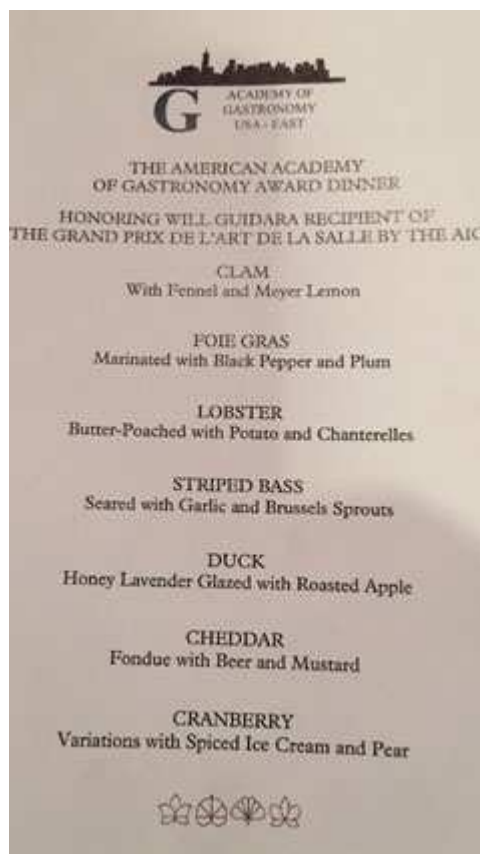
Il rappelle que ce prix a été attribué dans le passé à des lauréats remarquables tels que Louis Villeneuve à Crissier (Suisse), Denis Courtiade au Plaza Athénée à Paris et Umberto Girardo à Rome.

A cette occasion Rafael Anson venu spécialement de Madrid en sa qualité de Président d'Honneur de l'AIG a tenu à s'associer à l'éloge du Président de l'Académie Américaine.

Un dîner élégant auquel participèrent 50 membres de l'Académie ont partagés le menu (cf photo) qui comprenait de nombreux services : palourde, foie gras, homard, bar, canard et airelle



De gauche à droite, Rafael Anson, Président d'Honneur de l'AIG, Will Guidara, le lauréat et Dr Sevi Avigdor, Président de l' American Academy of Gastronomy East Chapter





Voyage de l'AIG en Forêt Noire (18 au 21 octobre 2017)



Les impressions de l'une des participantes Marianne Avigdor :

« Le voyage a commencé à Strasbourg où nous sommes montés dans un luxueux autocar pour une courte distance jusqu'à Baiersbronn en découvrant la magnifique Forêt Noire avec ses hauts versants plantés de massifs serrés de conifères d'où émergent les chalets alpins.

C'est vraiment une région intense. Nous avons visité l'atelier de fumaison de la Maison Spinner, spécialisée dans le jambon de Forêt noire. Après la visite des lieux d'une propreté méticuleuse nous fûmes conviés à déguster quelques-uns de leurs fameux jambons.



L'hôtel de Traube Tonbach, 5 étoiles, est niché sur une colline. Le soir un dîner de gala s'est tenu au 3 étoiles Michelin Schwarzwaldstube. Il est considéré comme l'un des meilleurs restaurants d'Allemagne. Son Chef est Trosten Michel. Du homard de Bretagne, du cabillaud des mers polaires au caviar, et un rôti de chevreuil de la Forêt noire furent servis. La soirée fut magique.

Le niveau de ce voyage fut exceptionnel. Nous fûmes reçus dans sept restaurants, tous répertoriés dans le guide Michelin (Allemagne). Six d'entre eux avaient des étoiles.

L'aspect culturel du voyage n'a pas été négligé avec sites de Fribourg en Brisgau, divers lieux à Baden Baden, capitale d'été de l'Europe centrale, à savoir son casino connu dans le monde entier pour son luxe avec ses nombreuses salles de jeux de style baroque, le Festspielhaus, la seconde plus grande salle de concert en Europe, le Musée Burda (art contemporain) et celui de Fabergé (joaillerie). Le déjeuner se tint à l'Orangerie du Brenners Park Hotel sous une verrière donnant sur un magnifique parc avec son ruisseau..



les

Le menu comprenait une salade de champignons, un rôti de biche accompagné d'un gratin de pommes et de choux, sans oublier les spätzle (pâtes allemandes). Il se termina par le Soufflé Stephanie. C'est un soufflé glacé servi depuis plus de 135 ans.

Si j'arrête de vous donner tous les mets servis à chaque repas, je vous cite les restaurants où nous sommes allés: Schwarzwaldstube (3 étoiles Michelin), Dollenberg (2 étoiles Michelin), Morlokhof Bareiss (3 étoiles Michelin), Schlossberg (2 étoiles Michelin) et Schwarzer Adler (1 étoile Michelin).

Je garde le vif souvenir d'avoir découvert quelques-unes des merveilles de la Forêt Noire (sans oublier les vins !)

**Remise
du Prix AIG 2017 au Chef Pâtissier (Suisse)**

à Josselin Jacquet

restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier

ACADÉMIE SUISSE DES GOURMETS

Le mercredi 29 novembre 2017, à l'occasion d'un dîner de l'Académie Suisse des Gourmets, le Président d'Honneur de l'AIG Jacques Mallard a remis à Josselin Jacquet, du restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier, le Prix AIG 2017 au Chef Pâtissier (Suisse), en présence de Luc Baechler, Président de l'Académie Suisse des Gourmets (ASG), d'Alain Boucheron, Vice-Président de l'ASG, de Georges Husni, Président d'Honneur de l'AIG, et d'Olivier Maus, représentant de l'ASG au Conseil de l'AIG.



De g. à dr. : Alain Boucheron, Josselin Jacquet, Jacques Mallard, Franck Giovannini, Luc Baechler et Olivier Maus.

Dans son allocution Jacques Mallard a félicité le lauréat Josselin Jacquet et a souligné qu'il se situait dans la tradition d'excellence d'une maison déjà récompensée à plusieurs reprises par des Grands Prix et Prix de l'Académie Internationale de Gastronomie : Grand Prix Exceptionnel aux trois Chefs qui se sont succédés à la tête du restaurant, Fredy Girardet, Philippe Rochat et Benoit Violier ; Grand Prix de l'Art de la Salle à Louis Villeneuve ; Prix au Chef de l'Avenir à Franck Giovannini, le Chef actuel.

Alain Boucheron a fait ensuite le commentaire du dîner, qui a été absolument magnifique et du plus haut niveau jamais atteint par cette maison. Il a loué l'immense talent de Franck Giovannini, qui a peut-être fait encore progresser ce restaurant déjà légendaire.

