

# G

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

## Note d'Information n° 26

Mai-Juin 2016

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

- **Mercredi 21 Septembre 2016** (date à confirmer) : remise du Prix AIG 2016 au Chef Pâtissier (France) à Laurent Jeannin, Chef Pâtissier du restaurant Epicure, Hôtel Le Bristol, Paris.
- **Dimanche 2 au Jeudi 6 Octobre 2016 à New York** : Quatre jours de gastronomie et de découvertes culturelles proposés par l'Académie Américaine de Gastronomie (Côte Est)
- **Lundi 24 Octobre 2016** ( date à confirmer ) : remise du Grand Prix AIG 2016 de l'Art de la Salle à Eric Beaumard, Directeur du restaurant Le Cinq, Hôtel George V, Paris.

**Vendredi 13 mai 2016 à Paris :**  
**le Grand Prix AIG 2016 de l'Art de la Cuisine**  
**est remis à Yannick Alleno,**  
**restaurant Ledoyen, à Paris**



De gauche à droite :: Khalil Sara, Jean Vitaux, le Chef Yannick Alleno, Jacques Mallard, Maciej Dobrzyniecki et Gérald Heim de Balsac

Le 13 mai 2016 le Président Jacques Mallard a remis le Grand Prix 2016 de l'Art de la Cuisine à Yannick Alleno en son restaurant Ledoyen à Paris, en présence des membres du Bureau de l'AIG qui s'est réuni à Paris ce même jour.

Jacques Mallard a tout d'abord rappelé le processus d'attribution des Grands Prix de l'AIG, fondé sur les "nominations" effectuées par les Académies membres. Il a résumé ensuite les principales étapes de la carrière de Yannick Alleno jusqu'à son arrivée il y a moins d'un an aux commandes de Ledoyen. Aujourd'hui totalement maître chez lui, il peut développer librement ses conceptions de la cuisine : primauté du produit frais de qualité, de saison et d'origine locale ; importance des sauces mettant en valeur le plat et servant de liaison entre ses différentes composantes ; réhabilitation du « plat principal » autour duquel s'ordonne le menu.

Yannick s'est déclaré très touché par ce Grand Prix et a remercié chaleureusement les représentants présents de l'AIG.

### **Mercredi 18 au Dimanche 22 Mai 2016 :**

A l'initiative de l'Académie Hellénique de Gastronomie, voyage d'études de l'AIG à Santorin, l'une des 26 îles des Cyclades, à la découverte des produits de l'archipel.

## **SANTORIN, perle de la nature et de la gastronomie de l'archipel des Cyclades (Grèce)**

Plus de 60 participants venant de 12 Académies nationales ont répondu à l'invitation lancée par Maria et Yannis Théodorou. Ils ont eu raison. Nos amis grecs ont déployé une énergie peu commune pour préparer ce voyage qui a été une parfaite réussite. Tous les membres de l'AIG avaient conscience de vivre un moment merveilleux d'amitié, de gourmandise, de culture et de convivialité.



Santorin est une île fort éloignée d'Athènes (400 km), ce qui pose des problèmes de logistique. A titre d'exemple, nos hôtes grecs ont transporté depuis Athènes trois palettes de vins grecs, sortis de leur cave !

C'est ensuite un paysage exceptionnel par ses couleurs : le noir de sa lave, le vert de ses vignobles, le bleu de la mer et du ciel, le rouge de ses crépuscules, le blanc de ses maisons basses, de ses moulins à vent et de ses chapelles à la croix orthodoxe.

Nos membres arrivèrent dans l'après-midi et furent conduits par une navette en haut de la ville de Fira où ils passèrent quatre nuits à l'Hôtel Aressana, de la chaîne des Small Luxury Hotels.

Après le cocktail d'arrivée, quelle ne fut pas leur surprise de découvrir Yannis, sanglé dans une veste de Chef, qui cuisait un gigot de 7 heures aux morilles et aux truffes. Le ton était donné.

Jeudi matin, visite du site préhistorique d'Akrotiki l'un des plus importants de la mer Egée. Sait-on que Santorin est habitée depuis 1.600 av. J.C. Le site est impressionnant avec ses 10.000 m<sup>2</sup> couverts par un toit pour parer à la pluie ou au trop fort soleil. Il s'attache à montrer qu'il existait déjà une forme d'organisation urbaine. Les objets et mobilier qui se trouvaient dans les maisons ont été regroupés au musée de la "Fira préhistorique" que le groupe visita.

Le déjeuner fut pris en bord de plage à Perivolos dans un restaurant de l'île; des langues d'oursin en salade réjouirent le palais.

En fin d'après-midi le groupe eut le privilège d'entendre un exposé de Christos Douma, Professeur émérite à l'Université d'Athènes "sur les habitudes alimentaires à l'Age de Bronze" sur l'île.

De quoi ouvrir notre appétit pour un dîner gastronomique dans un village de l'intérieur, Pyrgos, au restaurant Selene dont le jeune Chef **Théodoros Papanikolaou** proposa un "mézé" à sa façon – poulpe ,trama, mousse d'haricots, feuille de vigne -qu'un blanc sec assyrtiko d'une belle complexité aromatique accompagnait. C'était l'occasion de lui remettre le **Prix AIG 2016 « au Chef de l'Avenir » (Grèce)**.



De gauche à droite, Jacques Mallard, le Chef Theodoros Papanikolaou, Aristodimos Sofianos et Yannis Theodorou.

Vendredi 20, une excursion privée sur un brigantin flambant neuf ,parti du port d'Athinios, toucha l'île de Nea Kameni dont le volcan est en activité et d'où s'échappent des vapeurs chaudes de soufre. Un buffet froid-raffiné fut servi à bord.

Une visite à pied, en fin d'après-midi dans le village d'Oia , à une extrémité de l'île permet de découvrir dans les ruelles étroites les maisons d'armateurs du XIXe et de contempler la baie intérieure (la caldeira) illuminée par un coucher de soleil enflammé..

Un dîner au restaurant Alismari à Kamari sur la côte sud-est, comportait un gouteux filet mignon de porc en croute de tomates séchées, servi avec une purée de fèves et accompagné par un rouge de l'île d'Eubée doté d'une finale superbe.

Le samedi matin, visite du Domaine Argylos (28 hectares), l'un des vignobles les plus réputés de Santorin. Nos regards furent attirés par les ceps anciens du cépage assyrtiko, âgés de 100 ans et plus, enroulés sur eux-mêmes pour constituer une sorte de nid dans lequel les grappes murissent protégées du vent et de la sécheresse. Le vin blanc, produit à 13°, offre un nez élégant, fin et minéral, tandis que la bouche développe une belle amplitude aromatique.

De retour à Pyrgos , un buffet chaud ,à la gloire des produits de terroir des diverses îles des Cyclades permet de découvrir notamment les chaussons au fromage blanc de brebis, une friture d'éperlans ,des brochettes d'espadon et un concentré de tomate superbe.

Ce fut l'occasion pour Aristodimos Sofianos , Président de l'Académie Hellénique de la Gastronomie, de remettre à **Georgia Tsara le Prix AIG 2016 "au Sommelier» (Grèce)**. Cette dernière servit et décrivit, en français et en anglais, tout au long du séjour 24 vins, blanc sec, muscat, liquoreux , effervescent, rouge en provenance des Cyclades, du Péloponnèse et de l'Attique.



De gauche à droite, Yannis Theodorou, Georgia Tsara, la lauréate, Aristodimos Sofianos, Président de l'Académie Hellénique et Jacques Mallard, Président de l'AIG

Le dîner de gala du soir avait pour décor les hautes caves du Domaine Venetsanos, taillées dans les falaises de craie. Le Maire de Santorin était présent. Le lendemain l'heure du retour sonnait avec l'émerveillement des visiteurs et l'épuisement du si généreux couple d'organiseurs !

**Remise des Prix AIG 2016 (Portugal)  
à Lisbonne le 7 Juin 2016**

Jose Bento dos Santos, Président de l'Académie Portugaise de Gastronomie, en concours avec Jorge Gonçalves Pereira et Mario Carvalho Vinhas ont remis les Prix AIG 2016 décernés au Portugal au cours d'une cérémonie suivie d'un dîner à Lisbonne.



De gauche à droite : Jose Bento dos Santos, Jorge Gonçalves Pereira et Mario Carvalho Vinhas

Les différents lauréats étaient :

- Prix au Chef de l'Avenir à Francisco Martins du restaurant « O Talho », Lisbonne
- Prix au Sommelier à Beatiz Machado, « The eatman », Porto
- Prix au Chef Pâtissier, Rui Costa, Pat. Marbella, Esposende
- Prix de la Littérature Gastronomique, à l'ouvrage « Algarve Mediterrânico » de Maria Manuel Valagao, Vasco Célio et Bertilio Gomes.

**Mercredi 22 juin 2016 à Florence :**  
**le Président Jacques Mallard et le Président Paolo Petroni  
remettent un Grand Prix et les Prix AIG 2016 décernés à l'Italie**

Le mercredi 22 juin 2016, dans le cadre prestigieux des superbes jardins de l'Hôtel Four Seasons à Florence, s'est tenue la cérémonie de remise du Grand Prix et des Prix décernés à l'Italie, en présence de plusieurs représentants des medias :



- **Grand Prix de la Culture Gastronomique** : Prof. Giovanni Ballarini, ancien Président de l'Accademia Italiana della Cucina, Professeur Emérite à l'Université de Parme, spécialiste reconnu de l'histoire de l'alimentation et de la gastronomie, et auteur de très nombreux livres sur ces sujets.
- **Prix au Chef de l'Avenir** : Enrico Panero, Chef exécutif des restaurants Eataly
- **Prix au Chef Pâtissier** : Domenico di Clemente, Chef Pâtissier de l'Hôtel Four Seasons
- **Prix au Sommelier** : Attilia Giovanna Medda, dégustatrice officielle de l'Association Italienne des Sommeliers

Le Président Jacques Mallard a tout d'abord présenté l'Académie Internationale de la Gastronomie et les Prix qu'elle décerne chaque année sur nomination des Académies nationales. Il a ensuite souligné la culture exceptionnelle du Professeur Ballarini et rappelé ses innombrables ouvrages et articles consacrés à l'histoire de l'alimentation et de la gastronomie. Il a conclu en disant qu'il avait eu le plaisir de travailler avec lui dans sa qualité de Vice-Président de l'AIG et que nul plus que lui ne méritait de recevoir ce prestigieux Grand Prix de la Culture Gastronomique

Le Président Paolo Petroni a ensuite exposé les principales réalisations des trois lauréats des Prix au Chef de l'Avenir, au Chef Pâtissier et au Sommelier.

Une très belle cérémonie, conclue par un déjeuner dans le magnifique jardin de l'Hôtel Four Seasons de Florence, sous un soleil radieux.



## Disparitions

### **Hubert Guerrand Hermes**

Un ami et un mécène de l'AIG n'est plus :

Hubert Guerrand-Hermes est décédé le 25 mai; il avait 76 ans.

Il menait une vie active, notamment comme Vice-Président d'Hermès et à l'association des Demeures Historiques du Portugal.

Diplômé de l'Ecole Supérieure de Commerce de Paris (ESCP) il était Conseiller du Commerce Extérieur : il avait une large expérience internationale, notamment du monde anglo-saxon. Il était Officier de la Légion d'Honneur.

Dès 1990 il avait suivi avec intérêt et soutenu le développement de l'AIG.

Nous présentons nos condoléances émues à son épouse, née Rosalind de Cadaval, et à son frère jumeau Xavier.



### **Gérard Ait-Said**

A peine rentré de Santorin, où il avait participé au voyage organisé par l'AIG, un infarctus fatal emportait notre ami le 30 mai.

Depuis peu, il avait pris sa retraite d'avocat à la Cour d'Appel de Paris ; il continuait à faire profiter l'AIG de son expérience,

notamment dans la rédaction des contrats et toutes autres questions juridiques. Figure bien connue de nos Assemblées Générales, il participait également aux réunions du Bureau comme du Conseil.

Gastronome confirmé, il partageait cette passion avec Maud qui lui apportait sa connaissance en matière de vins.

Jean Vitaux représentait Jacques Mallard, en déplacement à l'étranger, à la cérémonie d'adieux qui eut lieu à Montrouge le 6 juin dernier.

A Maud, à ses deux filles, l'AIG, profondément attristée, les assure de sa peine et leur renouvelle sa gratitude pour l'œuvre accomplie au profit de notre Association.

