

# G

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

*Note d'Information n° 27*

Juillet-Septembre 2016

## Calendrier des Manifestations à venir de l'AIG

- **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) dans la ville et sa banlieue proche.
- **31 Octobre 2016** : Réunion du Bureau de l'AIG à Paris
- **5 Décembre 2016** : remise du Grand Prix AIG 2016 de l'Art de la Salle à Eric Beaumard, Directeur du restaurant Le Cinq, Hôtel George V, Paris.

Le 24 août 2016:

### **Tremblement de terre en Italie centrale :** l'Accademia Italiana della Cucina se mobilise

Le séisme qui a fait plus de trois cents morts a touché

Amatrice et sa région, fort connue en gastronomie pour son plat mythique : les *spaghettis all'amatriciana*. Elle est en outre le lieu de résidence de l'un de nos membres éminents, le Dr Alessandro Caponi, dont l'habitation a été détruite, mais qui a heureusement survécu.

L'AIC a décidé de participer à la reconstruction des villages détruits sous deux formes : l'une symbolique, par l'inscription au menu du prochain dîner annuel du jeudi 20 octobre 2016 des *spaghettis all'amatriciana* ; et d'une manière plus efficace, lors du même dîner, en organisant une collecte auprès des participants de cette manifestation.



L'Istituto Alberghiero di Amatrice

**Disparition le 8 août 2016  
de Michel de Bustros ,  
figure tutélaire du renouveau  
viticole libanais.**



Agé de 87 ans il continuait à vivre au Château de Kefraya dont la première pierre a été posée il y a 70 ans.

Dès 1951 il fit le pari de planter des vignes sur ces coteaux de telle sorte qu'aujourd'hui ce domaine viticole comprend 430 hectares de vignes.

C'est surtout la cuvée Comte de M. qui aura marqué la consécration de ce projet. Noté 91/100 par la *Wine Advocate*, sa cuvée 1996 a surtout été qualifiée d' « étonnant accomplissement au Liban » par la critique Robert Parker Jr.

C'est sa fille qui le remplacera à la présidence de la propriété avec à ses côtés Edouard Kosremelli comme Directeur Général. Ce dernier a remercié le Président Mallard pour le réconfort qu'il a apporté à la famille.

Rappelons qu'en novembre 2010, lors du voyage AIG organisé par l'Académie libanaise, les participants s'étaient arrêtés au château Kefraya où son Président les attendait pour un méchoui arrosé des vins blancs et rouges produits au domaine.

Gstaad, Suisse, Vendredi 26 Août 2016 :

**Manuel Stadelmann, Prix AIG 2016 « au Chef de l'Avenir » (Suisse)**

Le prix a été décerné cette année à Manuel Stadelmann, Chef du restaurant-bar Rialto, au cœur de la station touristique de Gstaad, qu'il gère depuis 2011 avec Yvan Letzter.



Au premier rang, de gauche à droite, on reconnaît, Luc Baechler, Manuel Stadelmann et Olivier Maus

Stadelmann est reconnu pour sa passion du terroir qu'il définit du nom de « territorium », représenté par la montagne et la nature intacte.

Sa cuisine crée une magie où il développe un sentiment d'authenticité appuyé par des

notes méditerranéennes ou asiatiques.

Son nom figure désormais au palmarès de ce Prix décerné dans le passé aux plus grands chefs suisses : Benoît Violier, Franck Giovannini, tous

deux du restaurant « l'Hôtel de Ville » à Crissier, Sebastien Erbeia, « le Cheval Blanc » à Vandoeuvres





## **L'Académie Brésilienne de gastronomie se dote d'une branche régionale à Rio de Janeiro**

Samedi 10 septembre 2016 est née à Rio l'**Academia Carioca e Fluminense de Gastronomia** (ACFG), avec pour objectif de préserver, promouvoir et faire connaître la culture gastronomique de Rio de Janeiro et de ses environs.

Elle a pour Président Gustavo Braga, avocat au barreau de Rio de Janeiro, 40 ans et qui participa au dernier voyage de l'AIG en mai dernier à Santorin.

Le dîner inaugural s'est déroulé en présence de Sylvio do Amaral Rocha, Président de l'Académie Brésilienne et d'Aristodimos Sofianos, Président de l'Académie Hellénique de Gastronomie, de passage.

L'événement a eu lieu dans un restaurant de Gavea.

Le menu préparé par la Chef Mariana Daiha Vidal comprenait notamment *un tartare de filet mignon au cœur de palmier, des crevettes bouquet avec du riz à la noix de coco et des tartelettes de mangue avec des amandes caramélisées.*

Trois vins brésiliens étaient proposés : un Merlot 2012, un Chardonnay 2014 et un effervescent.

Le Président Mallard souhaite à cette nouvelle institution une longue vie.

mercredi 21 Septembre 2016, à Paris :

## **Laurent Jeannin reçoit le Prix AIG 2016 « au Chef Pâtissier » (France)**

Une nombreuse assistance où se pressaient tant les amis du lauréat que le monde de la pâtisserie était réunie dans les salons de l'Hôtel Le Bristol à Paris, invitée par son actuel Président Directeur Général Luca Allegri.



Ce dernier prononça des mots de bienvenue et félicita au nom du Groupe Oetker Laurent qui, aux côtés depuis plusieurs années d'Eric Fréchon (3étoiles Michelin) depuis plusieurs années, a en charge le secteur Pâtisserie.

Jacques Mallard, Président de l'AIG, rappela que ce Prix, de création récente, soulignait l'importance croissante prise par la pâtisserie dans la gastronomie.

Il salua le travail de Laurent Jeannin, reconnu tout particulièrement par sa science du mariage idéal des ingrédients, sa maîtrise des saveurs équilibrées ainsi que par l'exceptionnelle esthétique de ses desserts. Il s'exclama : « Laurent Jeannin est un véritable artiste de la pâtisserie ».

Très ému, ce dernier remercia tant Luca Allegri que Jacques Mallard pour leurs compliments. Il a tenu à associer les membres de son équipe pâtissière du Bristol et remercia le groupe Oetker pour son soutien constant à la recherche innovante en pâtisserie .

Ce fut au tour du Professeur Michel Sy, Président des « Amis de Curnonsky », d'honorer Jeannin en lui remettant au nom du Ministre de l'Agriculture la croix de Chevalier du Mérite Agricole pour sa contribution au savoir faire français en pâtisserie.

Un champagne *Alfred Gratien* et quelques uns des desserts mythiques de Jeannin, projetés sur deux grands écrans cathodiques, furent servis aux participants.