

# G

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

*Note d'Information n° 35*

Juillet-Septembre 2018

## Manifestations récentes de l'AIG

- **Mercredi 11 juillet 2018 à Cassis (France)** : remise du Prix AIG 2018 « au Sommelier » ( France ) à **Lionel Legoinha**, Chef Sommelier du restaurant La Villa Madie à Cassis
- **Vendredi 20 juillet 2018 à Tawlet Deir el Qamar (Liban)** : remise du "Grand Prix AIG de la Culture Gastronomique"2018 a été remis à Kamal Mouzawak.
- **Lundi 24 septembre 2018 à Madrid (Espagne)** : S. E. Yves Saint-Geours, Ambassadeur de France en Espagne décore le Président Rafael Anson de la Légion d'Honneur.

## Calendrier des Manifestations à venir

- **Lundi 15 octobre 2018 à Paris Levallois** : réunion du Bureau de l'AIG.
- **(date à définir)**: Remise du « Grand Prix de la Culture Gastronomique » 2018 à l'Ecole « Le Cordon Bleu »
- **Lundi 17 Décembre 2018 à Tokyo, Japon** : Remise du « Grand Prix de l'Art de la Cuisine » 2018 au Chef Yoshihiro Narisawa



## Joël Robuchon nous a quitté pour l'Olympe des Chefs

### Hommage à Joël Robuchon

Joël Robuchon fut un des plus grands chefs de notre temps. Né en 1945 à Poitiers, il suivit des études de séminariste, qu'il abandonna rapidement pour se consacrer à la gastronomie. Il gravit rapidement tous les échelons : meilleur ouvrier de France en 1976, son parcours de chef commença par l'hôtel Concorde-Lafayette, puis se poursuivit par l'hôtel Nikko, où il décrocha deux étoiles du guide Michelin. Puis il vola de ses propres ailes, ouvrit en 1981 son restaurant, le Jamin, rue de Lonchamp, et, fait inhabituel, il fut récompensé chaque année par une nouvelle étoile, rejoignant en trois ans le panthéon des triples étoilés. En 1994, il déménagera rue Raymond Poincaré, dans l'hôtel du Parc, en créant le restaurant Joël Robuchon, qui fut qualifié de *Meilleur restaurant du Monde* par l'International Herald Tribune. A 50 ans, il annonça son départ à la retraite et se consacra à la transmission de son savoir d'une part à ses élèves et de d'autre part au public par l'écriture et par la télévision. Voyageur infatigable, il eut l'idée d'un nouveau concept, l'Atelier de Joël Robuchon. Le premier ouvrit en 2003 à Paris, rue Montalivet, sous la direction de ses élèves Philippe Braun et Eric Lecerf. Suivi d'une diffusion mondiale sur tous les continents, tous récompensés par des récompenses prestigieuses.

Ce fut un travailleur infatigable, un des créateurs de la nouvelle cuisine, et un ambassadeur international de la haute cuisine française. Par sa rigueur et son inventivité, il créa à la fois de nouveaux plats, et améliora les classiques : parmi ses lettres de noblesse, il réhabilita la purée de pommes de terre, avec la célèbre purée de rattes Joël Robuchon. J'ai connu Joël personnellement et l'ai suivi pendant de longues années : il n'hésitait à confier ses petits secrets, comme celui de mélanger à l'huile d'olive, de l'huile de pépins de raisins, pour que la mayonnaise ne retombe pas ! Joël nous a quitté en 2018. Nous regrettons tous le merveilleux Joël Robuchon, qui a bien mérité son succès planétaire.

Dr Jean VITAUX  
Président de l'Académie Internationale de la Gastronomie



**Pierre Antaki, Secrétaire Général de l'ASG a prononcé cet hommage à Georges Husni, qui a décidé de "passer le flambeau" en tant que Président de l'Académie Syrienne de Gastronomie**



Lorsque Georges m'avait demandé en 2002 de faire partie du noyau des 10 membres fondateurs de l'Académie Syrienne de la Gastronomie (ASG), j'avais modestement et timidement décliné cette proposition que je jugeais trop importante pour mes atouts gastronomiques et mon âge. Mais je n'ai pas pu résister à son insistance . . . et combien je lui suis reconnaissant aujourd'hui !

A part tout ce que m'ont apporté les expériences vécues au sein de la grande famille de l'AIG, c'est surtout le travail quotidien auprès de Georges qui a été le plus enrichissant et le plus épanouissant. Nous avons assemblé toutes les pièces du puzzle pour avoir le tableau final d'une Académie bien structurée et surtout respectée tant par les instances du pays, qu'à l'international. J'ai immensément appris de lui.

Le travail assidu, la persévérance, l'optimisme, le rejet de l'impossible mais surtout la main de fer de Georges dans un gant de velours ont été déterminants pour édifier l'ASG, et ce sont ces qualités, entre d'innombrables autres, qui m'ont marqué et séduit. Nous avons travaillé pendant quinze bonnes années en tandem et en parfaite harmonie, sans qu'il n'y ait jamais eu un heurt entre nous. Lorsque les avis étaient divergents, l'un savait insister sans être cassant, et l'autre savait se laisser convaincre sans pour autant être contrarié.

Sans Georges, il n'y aurait pas d'Académie Syrienne de la Gastronomie, ou du moins telle que ses membres l'ont connue, et telle que les vétérans de l'AIG l'ont découverte. Et je ne peux pas ne pas mentionner le parcours de Georges au sein de l'Académie Internationale de la Gastronomie, d'abord en tant que Trésorier et Secrétaire Général (2003-2008), et enfin en tant que Président (2008-2013), jusqu'à accéder au titre suprême de Président d'Honneur. Sa tâche au sein de l'AIG était bien plus ardue que sur le plan national : il a assaini les comptes, il a refondé les statuts, il a dirigé l'AIG en vrai leader, avec beaucoup de diplomatie et de tact, mais avec de la fermeté aussi.

Grand seigneur au grand cœur, généreux et altruiste, il a de lui-même décidé de passer le flambeau (pour raison d'âge) après quinze ans au service de la gastronomie syrienne. Il nous a promis de continuer à prodiguer ses conseils lorsque nous le solliciterons, mais je ne peux pas ne pas regretter qu'il ne soit plus aux commandes.

Pierre Antaki  
Secrétaire Général de l'Académie Syrienne de la Gastronomie  
30 mai 2018

**Remise du Prix AIG 2018 « au Sommelier » ( France ) à Lionel Legoinha,**

**Chef Sommelier du restaurant La Villa Madie à Cassis**

**11 Juillet 2018**



De gauche à droite : Jean Vitaux, Président de l'AIG, Lionel Legoinha et Jacques Mallard, Président d'Honneur de l'AIG

Le 11 juillet 2018 Jean Vitaux et Jacques Mallard, respectivement Président et Président d'Honneur de l'AIG, ont remis le Prix AIG 2018 au Sommelier pour la France à Lionel Legoinha, Chef Sommelier du restaurant La Villa Madie à Cassis (Bouches-du-Rhône), à l'issue d'un déjeuner préparé par le Chef Dimitri Droisneau, lauréat du Prix AIG 2016 au Chef de l'Avenir pour la France.

Lionel Legoinha a démontré les qualités qui lui ont valu l'attribution de ce Prix, à savoir sa science du mariage des vins et des plats, et sa recherche constante de vins de qualité à prix modérés dans des appellations relativement peu connues.

Vendredi 20 juillet 2018 à Tawlet Deir el Qamar (Liban) :  
le trophée du "Grand Prix AIG de la Culture Gastronomique" 2018  
a été remis  
à Kamal Mouzawak.



Le lauréat est un pionnier dans la promotion des produits alimentaires de son pays natal.

Depuis le succès remporté par "Souk el Tayeb", (« marché des bonnes choses »), un marché hebdomadaire qui permet aux libanaises de faire connaître toute la diversité des productions locales, Kamal Mouzawak a ouvert le restaurant "Tawlet" qui valorise une cuisine familiale et régionale.



Le Président Fouad El Khazen. A ses côtés Kamal Mouzawak et le Président Georges Husni

Il se présente comme "un artiste culinaire" qui ne s'occupe pas à proprement parler de gastronomie, "une activité qui nécessite du temps et du raffinement."



Le Président Fouad El Khazen, lors de son discours

Il propose autour d'une table et de bons plats de réunir toutes les communautés et d'apaiser les esprits. Sa conviction "Faites la cuisine pas la guerre!"

A la tête d'une délégation de l'Académie Libanaise de Gastronomie (ALG) son Président Fouad El Khazen, s'exprimant en français, a dit sa fierté de voir un Libanais recevoir pour la première fois cette haute distinction. Il a félicité le lauréat pour son action visant à faire connaître les traditions culinaires non seulement à l'intérieur du pays mais aussi dans le monde ; Il a voulu associer à cet hommage Georges Husni, Président d'Honneur de l'AIG et promoteur de cette candidature.

En langue arabe, ce dernier a salué cet être d'exception auquel on doit un concept original, faire aimer la riche et variée cuisine du terroir du Liban. En cela, il donne vie à l'une des missions de l'AIG, le développement des patrimoines culinaires régionaux.



Kamal Mouzawak et le Trophée de l'AIG

Un repas a clôturé cette manifestation, riche en saveurs et en ferveur nationale :



Kecheck vert



Manaich aal saj bi zaatar woo kechk (Manaich cuit sur une plaque de métal, au thym et au kechk)

### ***Le Menu***

*Kebbé Nayyé de Zgharta*  
*Salade de Akoub de Beit el Qamar*  
*Kecheck Akhdar de Tawlet Ammiq*  
*Salade d'Aubergines au Dibs el Remman de Tawlet Beyrouth*  
*Mjaddara « ginger » de Tawlet Biomass*  
*Arnabit bi thiné de Tawlet Beyrouth*  
*Tabboulé de Beit el Amar*  
*Selek Bi Lahmé wou Bourghoul de Beit el Qamar*  
*Siyadié de Tawlet Saida*  
*Kebbé Labaniyé de Tawlet Biomass*  
*Hrissé bi djej de Tawlet Beyrouth*

### ***En dessert***

*Tamriyé de Beit el Qamar*  
*Knéfé de Tawlet Ammiq*



Chou fleur à l'huile de sésame



Feuilles de blettes farcies à la viande et au blé concassé

## Le Président Rafael Anson décoré de la Légion d'Honneur.



Rafael Anson et S.E. Yves Saint-Geours, Ambassadeur de France à Madrid (Espagne)

Le **lundi 24 septembre 2018** dans les Jardins de l'Ambassade de France à Madrid, S.E. Yves Saint-Geours a remis la croix de Chevalier au Président d'Honneur de l'AIG.

Au nom du Président de la République française, il a adoubé le nouveau chevalier dont il résuma dans une brillante allocution les mérites exceptionnels qui ont motivé la nomination dans le premier Ordre national français à titre d'étranger non résident en France.

Il a souligné les services rendus par le récipiendaire dans les relations franco-espagnoles. En présence de son épouse, de ses enfants et de personnalités espagnoles ou étrangères, l'ambassadeur a épinglé l'insigne sur le revers de son veston avant de procéder à l'accolade.



Remise de l'insigne et accolade

Dans son remerciement, Rafael Anson a saisi l'occasion de rappeler la place de la gastronomie française dans le monde et a manifesté sa fierté de rejoindre cet Ordre prestigieux au plan international.



De gauche à droite : Georges Husni, Président d'Honneur de l'AIG, Inmaculada et son époux, Rafael Anson et S.E. Yves Saint-Geours



Reconnaissance et gratitude à la Gastronomie française de la Real Academia de Gastronomía

**Notre ami et Président honoraire de l'AIG, Rafael Anson, a été reconnu comme une des plus importantes figures internationales de la Gastronomie par le gouvernement régional du Pays Basque espagnol le 5 novembre 2018. Nous nous associons à cette reconnaissance totalement justifiée par les efforts incessants de Rafael pour la promotion de la Gastronomie espagnole et mondiale. »**

Jean Vitaux  
Président de l'AIG