

G

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

Note d'Information n° 37

Janvier-Février 2019

Manifestations récentes de l'AIG

- **Dimanche 3 février 2019 à Paris** : Dîner de gala de l'AIG au restaurant Lasserre à l'occasion de l'Assemblée Générale annuelle
- **Lundi 4 février 2019** : Assemblée Générale de l'AIG à l'Hôtel Prince de Galles à Paris

Calendrier des Manifestations à venir de l'AIG

- **Jeudi 21 mars 2019 à Varsovie (Pologne)** : Réunion du Conseil d'Administration de l'AEG suivie d'un déjeuner.
Le soir, dîner de Gala de l'Académie Polonaise de la Gastronomie dans les salons de l'hôtel Bristol avec remise de Prix Nationaux 2019 aux nouveaux lauréats.
- **Vendredi 22 mars 2019 à Cracovie (Pologne méridionale)** : Conférence de presse du maire de la ville pour annoncer les événements qui se dérouleront tout au long de l'année 2019 pour célébrer Cracovie comme capitale de la culture gastronomique européenne.
- **Prochain Voyage de l'AIG : en Andalousie**
Du jeudi 30 mai 2019 (jour de la fête de l'Ascension) arrivée à Madrid en fin de matinée jusqu'au **Dimanche 02 juin 2019**, fin d'après-midi à Séville. (Visite facultative le 3 juin à Grenade).
Le nombre limité de participants ayant été dépassé, une liste d'attente a été ouverte

FAUT-IL FAIRE CONFIANCE AUX GUIDES GASTRONOMIQUES SUR INTERNET ?

Les guides gastronomiques ont été inventés en France en 1803 par Grimod de la Reynière dans son premier volume des *Almanachs des gourmands*. Il dut en arrêter la publication en 1810 pour des suspicions de favoritisme et des menaces de procès. En 1900, parut le premier guide Michelin, alliance du tourisme, de la gastronomie et de l'automobile, qui s'acquit une réputation internationale après la première guerre mondiale en décernant ses étoiles, qui récompensaient les meilleurs restaurants. Devant son succès, les guides gastronomiques se sont multipliés, avec plus ou moins de succès et de critiques, concernant leur impartialité et leur mode de sélection, favorisant le clacissisme ou l'innovation. On a pu aussi reprocher à certains guides de favoriser le luxe plutôt que la qualité de la cuisine.

Mais internet est apparu ! Et les habitudes ont changé : les guides papier classiques ont perdu de leur intérêt et le guide Michelin n'est plus tiré qu'à 30.000 exemplaires contre 200.000 autrefois. Le recours aux guides gastronomiques n'a pas diminué pour autant, mais se fait désormais de plus en plus sur internet. Les sites les plus fréquentés font appel aux appréciations des consommateurs, qui postent sur le net leurs appréciations, théoriquement en sortant du restaurant. Cette méthode peut paraître idyllique, mais, malgré leur succès, des dérives inquiétantes se sont répandues : des restaurateurs ont publié sur le net des commentaires assassins sur leurs concurrents et ont été parfois condamnés : pire, des officines spécialisées vendent des commentaires laudatifs tout-faits, parfois en grande quantité, ce qui à l'évidence vicie le système, et peut tromper le malheureux consommateur qui a fait confiance au site internet.

Il faut donc exercer son esprit critique vis-à-vis de tous les guides, quels qu'ils soient, et ne pas faire une confiance absolue à internet, comme le font trop souvent les jeunes générations. C'est donc souligner le rôle primordial de nos Académies pour rechercher les bonnes tables et les promouvoir.

Jean VITAUX, Président de l'AIG

Dîner de Gala
Au Restaurant Lasserre, Paris

Dimanche 3 Février 2019



Le Président Vitaux a obtenu de ce restaurant, fermé le dimanche, de le privatiser au profit de l'AIG afin d'accueillir dans ce haut-lieu parisien de la restauration les participants, dont certains ont franchi l'Atlantique en vue de l'Assemblée Générale annuelle du lendemain.

Restaurant étoilé Michelin, Lasserre porte le nom d'un homme qui a réussi, pendant les années 1960/1980 à faire venir dans son

établissement le Tout-Paris. Citons André Malraux, le Ministre de la Culture sous la présidence du Général de Gaulle, Salvador Dali, le peintre à la moustache catalan, etc.).



Cet établissement est en particulier célèbre pour sa salle à manger, située au 1er étage d'un hôtel particulier faisant face au Palais de la Découverte. Son plafond présente la particularité de s'ouvrir en son milieu laissant apercevoir le ciel de Paris.

Après son décès, son neveu préféra le vendre à un groupe financier.

Le Chef est aujourd'hui Nicolas Le Tirrand, venu de sa Bretagne natale et lauréat du Prix de Chef de l'Avenir 2019 (France) de l'AIG.



»

Le menu avait été soigneusement établi par Jean Vitaux et Jacques Mallard qui ont fait plusieurs répétitions avec le **Chef Le Tirrand** afin qu'il donne toute sa maîtrise.

Après le Champagne Pol Roger (Epernay) et plusieurs bouchées, l'entrée était végétale : un palet de céleri rave glacé servi sur une purée de pomme de terre truffée.

Elle fut suivie d'un poisson, une aiguillette de Saint Pierre épaisse pêché à Noirmoutier (Atlantique) posée sur un lit de poireaux braisés et magnifiée par des moules et une émulsion iodée ; un Saint Aubin 2015, du Domaine Hubert Lamy se mariait bien avec ce plat.

La viande était celle d'un veau élevé sous la mère à la fois d'un rose délicat et d'une extrême tendreté, avec comme accompagnement des rosés de prés et des épinards de Viroflay (près de Paris).

Le Château de Sales 2013 (Pomerol) était une alliance heureuse. Le dessert à base de chocolat du Pérou 60% de cacao suggérait un fût de canon reposant sur de fines feuilles à la fleur de sel.

La brigade de cuisine défile dans la salle sous les applaudissements nourris.

Le commentaire est confié à José Bento dos Santos, Président de l'Académie Portugaise de gastronomie. « Le Saint Aubin sublimait le confit de Saint Pierre. Le Pomerol, au goût terreux, aidait le veau à fondre en bouche et nous transportait dans l'éternité. Bref un repas mémorable

La brigade de cuisine entoure le Chef, Nicolas Le Tirrand (sans sa toque)



Menu

Au naturel

Palet de céleri rave glacé,
arlette de pomme de terre truffée

50GR

Confit au beurre

Aiguillette de Saint-Pierre épaisse, pêché à
Noirmoutier, poireau cuit sur braises,
moules et jus iodé

50GR

Poché au lait,

Veau élevé sous la mère,
rosés des prés à la truffe et
craquant d'épinards de Viroflay

50GR

Foisonné à la minute

Chocolat du Pérou 60% de cacao
sous de fines feuilles à la fleur de sel

**Le lundi 4 février 2019,
l'AIG a tenu à Paris
son Assemblée Générale Annuelle**

Dix-sept Académies Membres étaient présentes ou représentées pour l'Assemblée qui s'est tenue dans l'un des salons du premier étage du Prince de Galles : un dispositif de traduction simultanée a permis aux non francophones de participer aux débats. Ceux-ci ont été marqués par la réélection pour deux ans jusqu'à l'Assemblée de 2021 de Jean Vitaux comme Président de l'AIG.



De gauche à droite : (au 1er rang) Jacques Mallard, Dr A. Gutierrez Tovar, Rafael Anson, Olivier Maus, G. Heim de Balsac, Jose Bento dos Santos, Maria Churrucua ; (2e et 3e rang) Knut Guenther, Jean Vitaux, Alfonso de Robina, Antoine Maamari, Gunnar Forssell, Dr Sevi Avigdor, Fabien PetitColas, Carl Jan Granqvist, Marc Spielrein Nada Saleh, Alessandro Caponi et Naji Chaoui

Pour l'attribution des Grands Prix et Prix AIG 2019, les lauréats des 4 Grands Prix Internationaux sont :

Angel Leon et Jean Sulpice ex aequo pour l'Art de la Cuisine.
Philippe Faure pour la Culture Gastronomique.
José Miguel Pereira pour la Science de l'Alimentation
Pedro Monje pour l'Art de la Salle.

Un Grand Prix Exceptionnel pour l'accueil et la tradition a été décerné à Mireille Hayek (restaurant « Em Sherif » à Beyrouth).

L'Assemblée a également marqué son agrément pour les prix nationaux présentés par neuf Académies.

A savoir :

7 Prix du Chef de l'Avenir
6 Prix au Sommelier
6 Prix de Chef Pâtissier
6 Prix de la Littérature Gastronomique
4 Prix Multimedia

L'Assemblée enfin a avalisé la création d'une nouvelle Académie qui prend le nom de « l'Académie de la Culture Gastronomique du Pérou » sous l'égide du Dr Aurora Gutierrez Tovar.

La séance est levée après avoir fixé au dimanche 6 février 2020 à Paris le diner de Gala de la veille de l'Assemblée Générale.



Table présidentielle

Les participants ont déjeuné au restaurant « **La Scène** » dépendant de l'Hôtel Prince de Galles. Le Chef en est **Stéphanie Le Quellec** qui vient de recevoir sa deuxième étoile Michelin.

Présenté par Jacques Mallard, le repas a recueilli les suffrages des convives.

Le champagne Billecart-Salmon, en blanc de blancs était accompagné d'un amuse-bouche de poule grillé.

Les langoustines présentaient un goût très fin. L'œuf de fermes d'Ile de France servi tiède reposait sur des lamelles de topinambour et de truffe noire. Un Crozes-Hermitage blanc 2017 du domaine Alain Graillot se mariait fort bien. Le plat principal était un ris de veau de lait présenté sur du quinoa blanc truffé et choux fleur maraîcher ; la sauce était onctueuse. Le vin proposé était un Bourgogne rouge Marsannay 2017 du domaine Trapet.



noisette en forme de feuilles fixées sur une tige avec le sorbet.



G

Académie Internationale de la Gastronomie

Assemblée Générale du
Lundi 4 février 2019

BELLES LANGOUSTINES

A peine pochées / Tahitensis / Sarrasin
Blanc-manger des pinces

ŒUF DES FERMES D'ILE DE FRANCE

Jaune tiède acidulé / Topinambour / Truffe noire

LA POMME DE RIS DE VEAU DE LAIT

Dorée au sautoir puis laquée d'une harissa maison
Chou-fleur maraîcher / Quinoa blanc truffé

PRE DESSERT

NOISETTE DE BOURGOGNE

En praliné maison / Crème glacée acidulée / Parfum de yuzu

Les vins

Champagne Billecart-Salmon Blanc de Blancs
Crozes-Hermitage – Domaine Alain Graillot 2017
Marsannay – Domaine Trapet 2015

Stéphanie Le Quellec
Chef des Cuisines

Pour finir un tartare de kiwi suivi de trois pièces de chocolat praliné à la



Stéphanie Le Quellec et le Président Jean Vitaux



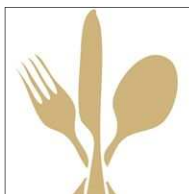
Sevi Avigdor fut chargé du commentaire : « it was a symphony of

pleasure and gastronomy ; the Blanc de Blancs Chardonnay had a great nose. Langoustine was fresh, a great starter. Egg was from free range chicken. The pomme de ris de veau was a work of art of anatomy like filet mignon. The acidity of the kiwi with the sherbet made an excellent dessert ».

**L'Académie Américaine de Gastronomie
(East Chapter)**

reçoit le Dr. Aurora Gutierrez Tovar

Le 8 février 2019
Navesink Country Club



**G ACADEMY OF
GASTRONOMY
USA-EAST**

A son retour de Paris où il a participé à l'Assemblée Générale de l'AIG le 4 février 2019, le Président Sevi Avigdor a voulu profiter du passage à New York du Dr Aurora Gutierrez Tovar pour lui faire rencontrer les membres de cette Académie.

En effet Aurora a reçu du Président de l'AIG, Jean Vitaux, la mission de donner un nouvel élan à la gastronomie du Pérou, pays auquel l'Occident est redevable de la production de plusieurs aliments de base, entrant dans les repas de tous les jours.

Elle a accepté de constituer et de prendre la présidence de la nouvelle « Académie de la Culture Gastronomique du Pérou ».

Ce fut également pour elle l'occasion d'apprécier le menu (photo de droite) préparé en son honneur par le Chef du Country Club de Navesink (N.J.)

