

Manifestations récentes de l'AIG

- **Du jeudi 30 mai au lundi 3 juin 2019** : à l'invitation de Rafael Anson, Président de la Real Academia de Gastronomía, voyage de l'AIG en Andalousie, (Cordoue, Séville, Cadix, Grenade)
Le 1^{er} juin 2019 : au cours du voyage en Andalousie, le « Grand Prix AIG 2019 de l'Art de la Cuisine » a été remis à Angel León, Chef du restaurant Aponiente, à côté de Cadix, par Rafael Anson, Président de la Real Academia de Gastronomía, en présence de Jacques Mallard, Président d'Honneur de l'AIG
- **Mardi 4 juin 2019 à Paris** : Lauréat du Prix AIG 2019 de la Littérature Gastronomique (France), Laurent Stefanini, actuellement Délégué Permanent de la France auprès de l'UNESCO, a reçu dans l'un des salons du restaurant Lasserre le diplôme que lui a remis le Président Jean Vitaux.
- **Vendredi 7 juin 2019 à Paris** : Remise à François-Régis Gaudry du « Prix AIG Multimedia 2019 » (France) dans l'un des studios de la Maison de la Radio par Jean Vitaux et Jacques Mallard
- **Lundi 8 juillet 2019 à Beyrouth, Liban** : Le Président Cheikh Fouad el Khazen a remis à Mireille Hayek le « Grand Prix Spécial de l'Accueil et la Tradition » dans son restaurant Em Sherif.

Calendrier des Manifestations à venir de l'AIG

- **Lundi 14 octobre 2019** : Voyage AIG en Chine méridionale, organisé par l'Académie chinoise de Gastronomie. Arrivée à Shanghai
Il prendra fin **Jeudi 24 octobre 2019 à Hong Kong**
- **Vendredi 25 octobre 2019 à Cracovie (Pologne)** : L'Académie Européenne de la Gastronomie avec la Mairie de Cracovie organise une journée au Centre des Congrès de la ville sur le thème « Gastronomie, Art culinaire, Perception du goût dans le cerveau, nouvelles technologies ». Le Professeur Charles Spence, de l'Université d'Oxford, traitera du sujet « Cerveau ou goût », et trois ateliers sont prévus : « de l'art dans l'assiette » avec la participation de Chefs étoilés Michelin ; « des destinations touristiques à contenu gastronomique » et « où va la technologie en matière de nutrition »
- **Vendredi 8 Novembre 2019** : Gaetan Lacoste, chef Sommelier du restaurant Clarence recevra le « Prix au Sommelier » 2019 (France)
- **Mercredi 27 Novembre 2019 à Lisbonne (Portugal)** : Remise des Prix nationaux AIG 2019 (Portugal) lors d'un dîner de Gala de l'Académie Portugaise de Gastronomie.
- **Dimanche 2 février 2020 à Paris** : Dîner de gala précédant l'Assemblée Générale annuelle 2020 de l'AIG dans à lieu à préciser.
- **Lundi 3 février 2020 à Paris** : Assemblée Générale de l'AIG dans l'un des salons de l'hôtel Meurice suivie d'un déjeuner.

ELECTION A L'INSTITUT DE FRANCE

Nous avons le plaisir d'apprendre l'élection le 30 septembre de notre Président Jean Vitaux comme Correspondant de l'Institut de France, Académie des Sciences Morales et Politiques, section Histoire.

Elle honore non seulement notre Président, mais encore notre Académie Internationale.

Elle est une importante étape dans la reconnaissance par les plus grandes instances académiques de la Gastronomie parmi les sciences humaines.



Voyage en Andalousie



organisé par la Real Academia de Gastronomía ,
présidée par Rafael Anson
et par l'Académie andalouse de Gastronomie
et son Président Fernando Huldobro

Du 31 mai au 2 juin 2019
Madrid, Cordoue, Séville, Jerez de la Frontera



Du 31 Mai au 2 Juin 2019 : 37 participants venus de 7 pays différents ont successivement visité : Madrid (avec un dîner au restaurant « *Coque* », 2 étoiles Michelin), Cordoue (la cathédrale construite à partir d'une ancienne mosquée a obtenu tous les suffrages),

puis Séville, en route pour El Puerto de Santa Maria près du port de Cadix où le chef Angel León a reçu dans son restaurant « *Aponiente* » le
«**Grand Prix AIG 2019 de l'Art de la Cuisine** » .



De gauche à droite : Rafael Anson, Angel León, le lauréat et Jacques Mallard

Les Membres de l'AIG entourent le lauréat



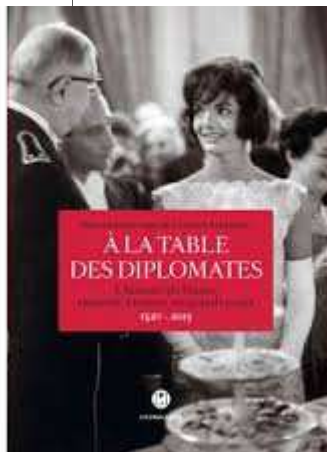
En présence de la brigade de l'*Aponiente*, les membres du Bureau de l'AIG entourent le lauréat Angel León



Une extension a été suivie par plusieurs participants pour découvrir Grenade.
Un compte rendu détaillé de ce voyage sera fait dans la Lettre n° 40 de l'AIG qui sera envoyée ultérieurement.

Remise du Prix AIG 2019 de la Littérature Gastronomique (France)

À Laurent Stefanini



Le 4 juin 2019, au cours d'un dîner tenu au restaurant Lasserre à Paris, le Président Jean Vitaux a remis le Prix AIG de la Littérature Gastronomique 2019 (France) à Laurent Stefanini pour son livre « A la Table des Diplomates ».

Laurent Stefanini, ancien Chef du Protocole de la Présidence de la République, actuellement Ambassadeur de France auprès de l'UNESCO, y raconte une passionnante histoire des grands repas diplomatiques français, de François 1er à la récente COP 21; le livre illustre à merveille la phrase attribuée à Talleyrand : « On ne fait pas de bonne diplomatie sans bons déjeuners ».

L'Académie Internationale de la Gastronomie (AIG) Remet le Prix Multimedia 2019 (France) À François-Régis Gaudry

L'Académie Internationale de la Gastronomie a décerné son Prix Multimedia 2019 (France) à François-Régis Gaudry. Ce prix lui a été remis le 7 juin 2019 à la Maison de la Radio par le Docteur Jean Vitaux, Président de l'AIG, et Jacques Mallard, Président d'Honneur de l'AIG. Ce Prix distingue chaque année, dans les différents pays membres de l'AIG, une personne qui s'est distinguée dans les domaines culturels de la gastronomie sur différents medias.

Dans une courte allocution, Jacques Mallard a rappelé le parcours et la réussite de François-Régis Gaudry, de ses débuts de journaliste à l'Express, à France-Inter où il anime l'émission à grand succès « On va déguster » et à la télévision avec « Très, très bon » sur Paris Première.

Il a écrit également de nombreux livres, dont la monumentale encyclopédie gastronomique : « On va déguster la France », traduite dans plusieurs langues.

Un lauréat vraiment Multimedia !



De gauche à droite : Jacques Mallard, Marc Spielrein, Dr Jean Vitaux, François-Régis Gaudry, Gérald Heim de Balzac

Lundi 8 juillet 2019

Remise du Grand Prix Spécial pour l'Accueil et la Tradition

à Mireille Hayek

Em Sherif, Beyrouth Liban

Avant de remettre son Grand Prix à Mireille Hayek, Cheikh Fouad el Khazen a prononcé les quelques mots suivants :

« Nous nous retrouvons aujourd'hui ici, Rue Monot, pour décerner un Grand Prix Spécial à ce restaurant qui a révolutionné l'art de recevoir dans les restaurants de cuisine libanaise.

C'est en 2011 que naît le joyau de Mireille Hayek, le restaurant *Em Sherif* qui se distingue par son cadre exceptionnel (photo de droite) et l'accueil du Maître d'Hôtel qui reçoit avec élégance.

Perfectionniste, Mireille se dépense pour que les clients soient satisfaits.



Avec l'aide des siens elle supervise le choix et la qualité des ingrédients, le respect des recettes n'hésitant pas à mettre en valeur de nouvelles saveurs et veille en salle.

Devenue une vedette de la gastronomie Libanaise, Mireille a exportée sa franchise à Dubai, au Qatar, au Koweït ; elle songe à deux autres implantations à Riyad et à Londres.

C'est pourquoi l'ALG, en concours avec Khalil Sara de l'Académie Syrienne de la gastronomie a proposé à l'AIG de lui décerner ce Grand Prix. »



De gauche à droite : Anbara Dabbous déléguée du Comité Concours et Prix de l'ALG, Georges Husni Président d'honneur de l'Académie Internationale, Mireille Hayek, Madeleine Helou vice-présidente de l'Académie Libanaise de la Gastronomie, Cheikh Fouad el Khazen, Président de l'ALG, Khalil Sara, membre de l'Académie Syrienne de la Gastronomie, membre du Bureau de l'AIG.