



ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

Note d'Information n° 41

Janvier - Avril 2020

Manifestations récentes de l'AIG

- **Dimanche 2 février 2020 à Paris** : Dîner de gala de l'AIG, précédant l'Assemblée Générale, à l'Hôtel Meurice
- **Lundi 3 février 2020 à Paris** : Assemblée Générale de l'AIG dans les salons de l'Hôtel Meurice, suivie d'un déjeuner

Manifestations à venir de l'AIG

Remise des Prix AIG – Internationaux et Nationaux :

Les mesures restrictives de réunion publique continuant d'être en application, les cérémonies de remise des prix AIG internationaux et nationaux ont dû être annulés. Tant le siège de Paris-Levallois que les Académies Membres vont devoir imaginer d'autres initiatives vis-à-vis des lauréats. A l'avance merci de nous en tenir informés le moment venu.

Voyage AIG au Portugal :

Prévu du 21 au 24 mai avec Porto comme ville d'arrivée, il a fait l'objet dans un premier temps d'un report du 18 au 21 octobre prochain. En raison de l'ignorance où nous sommes de la date de reprise effective des vols aériens, le Président Vitaux a décidé d'annuler le voyage pour 2020 et de le reporter au printemps 2021 (voir son message de Pâques ci-après).

Cher Amis,

En ce temps de Pâques et de confinement, j'ai relu la Bible : l'Ancien Testament m'a rappelé le passage de l'Ange de la Mort dans le livre de l'Exode, mais également la première célébration de la Pâque ; puis la lecture des Evangiles m'a redonné espoir par la merveilleuse promesse de Pâques.

Nous vivons certes une époque difficile, mais la mémoire de l'homme est courte : qui se souvient des drames de la peste noire au moyen-âge qui tua au moins le tiers de la population européenne, et beaucoup plus près de nous de la grippe espagnole qui fit plus de victimes que la première guerre mondiale ! Cela nous permet de relativiser l'épidémie actuelle de coronavirus, sans en méconnaître la gravité, mais nous avons oublié le risque des maladies infectieuses.

Si nous ne pouvons plus fréquenter nos lieux de convivialité habituels que sont les restaurants, il faut regarder la bouteille à moitié pleine plutôt qu'à moitié vide : la crise sanitaire n'a pas entraîné de pénurie alimentaire ; les consommateurs confinés ont redécouvert la cuisine à domicile, et notamment la pâtisserie. Le confinement a permis, notamment par les commandes par internet, de redécouvrir les petits producteurs locaux, et de faire une cuisine simple et goûteuse avec des produits locaux et de saison. Enfin les chefs ont pu, dans la mesure du possible, faire preuve de solidarité, et fournir des repas, notamment aux soignants.

En cette période de confinement, qu'il faut bien évidemment respecter pour la sécurité de tous, rien ne nous empêche de communiquer notamment par internet et par téléphone, la poste étant plus aléatoire. Il convient de ne pas rompre les liens et même les renforcer : je vous propose de réfléchir au redémarrage de nos activités, et de faire des propositions pour les renforcer et les développer.

Mais cette crise nous aura aussi appris que l'absence de contacts humains directs en cette période de confinement, même avec les moyens modernes de communication, est sans doute la chose la plus difficile à supporter : l'absence de nos rencontres régulières dans le cadre de nos Académies et la probable suppression des voyages de l'AIG pour cette année, en témoignent. Nous ne savons pas quand nous pourrons nous rencontrer à nouveau autour d'une bonne table, mais rien ne nous empêche de penser à nos futurs repas conviviaux et à nos futurs voyages.

Je vous souhaite avant tout une bonne santé en ces temps difficiles, qui sont aussi une occasion de renforcer nos liens.

Docteur Jean Vitaux

Président de l'Académie Internationale de la Gastronomie



Dîner du 2 Février 2020 * Hôtel Le Meurice

Nous sommes réunis dans un beau salon de l'Hôtel Meurice pour le dîner de gala qui traditionnellement précède l'Assemblée Générale de l'Académie Internationale de Gastronomie du lendemain. Salvador Dali a fait de longs séjours dans cet hôtel avec deux guépards. En 1944, c'était le quartier général des nazis. C'est un très bel hôtel, les chambres sont spacieuses et le personnel très attentionné.

Nous sommes accueillis par une coupe de champagne pour l'apéritif. Des jus sont prévus également. Les mise-en-bouche sont très recherchées : canapé de foie gras, pavé de saumon sur crème, dorade marinée sur crème de courge.

Jacques Mallard prend la parole : « Chers amis, au nom de l'Académie Internationale de Gastronomie, je vous souhaite la bienvenue. C'est la première fois que nous nous réunissons à l'Hôtel Meurice. Il y a eu de nombreux rebondissements pour le choix du lieu. Pendant longtemps nous avons tenu nos Assemblées à l'Hôtel Bristol, mais il est devenu excessivement cher. Nous l'avons donc quitté pour le Prince de Galles, dont la Chef était excellente, mais la direction de l'hôtel a changé de stratégie et a fermé le restaurant gastronomique. Nous avons donc cherché un autre hôtel de prestige, doté d'une table réputée et nous consentant des conditions privilégiées pour les chambres. Nous avons ainsi choisi le Meurice.



Le Chef Jocelyn Herland (2 étoiles michelin) officie ici, mais n'est pas présent ce soir. Il est remplacé par son second John Argo. Vous aurez pour commencer de l'artichaut qui sera préparé de façon originale. Ensuite il y aura un carpaccio de langoustine, puis un pavé de bar suivi d'un pâté chaud de canard et foie gras. Vacherin à la noix de coco en dessert ».



Notre premier plat consiste en une crème d'artichaut à l'olive surmontée de tranches d'artichaut et d'un copeau de parmesan. Onctueux et bon. Le carpaccio de langoustine imbibé d'huitre est généreusement saupoudré de poutargue en poudre. La poutargue trop forte

recouvre totalement la finesse de goût de la langoustine. Pavé de bar en équilibre sur une feuille de chou farcie de coquillages et chorizo (chorizo un peu fort). Pâté chaud de canard et foie gras en croûte feuilletée et jus corsé, trop copieux, surtout après les trois plats précédents. Le tout arrosé de vins de Bourgogne et du Roussillon. Le dessert est léger et aérien, éphémère à la limite.



Jacques : «Voici venu le moment de la critique qui sera faite par M. Nicolas Kenedy : «J'aime la beauté. Comment faire une critique dans ce salon Pompadour en présence du Chef ? Beauté et générosité... Artichaut, poutargue, chorizo, foie gras, noix de coco. Plats très compliqués à trouver un aboutissement. Beauté du lieu, beauté du travail du Chef. Je suis assis avec Régine, Gerald Heim de Balsac (avec s). Mon nom est Kenedy avec un seul n. Repas sous contraintes multiples. Artichaut dominé par le citron, langoustine par la poutargue, pâté par le foie gras. L'assemblée est de 35 personnes. A demain dans la même salle !»

Déjeuner du 3 Février 2020 *
Hôtel Le Meurice

Le lendemain, à l'apéritif avant le déjeuner, petit chou au romarin et confit de citron.



Le premier plat est un foie gras poêlé tiède, très bon, accompagné d'une tranche de pain grillée, pomme anisée et crumble de romarin.

Suit un pavé de veau et des pommes de terre au confit d'oignon. Tendres avec une bonne cuisson.



« Citron 2.0 » s'avère être un citron reconstitué rempli de quartiers de citron avec une glaçure extérieure.



Les vins proviennent de Bourgogne et Bordeaux.

Jacques Mallard : « Nous arrivons au terme de ces manifestations. La critique sera faite par M. Fabien Petitcolas, Président du Club Royal des Gastronomes de Belgique. Fabien : « Ma critique sera difficile après le menu d'hier. Le Chef John Argo a préparé les deux repas. C'est bien meilleur qu'hier soir.

Hors-d'œuvre, langoustine et piment... Le foie gras n'est pas facile à cuire pour 40 personnes, il était crémeux à l'intérieur, croustillant à l'extérieur.

L'accompagnement et le vin étaient bons.

Le veau avait une bonne cuisson, le jus n'écrasait pas le goût. Pommes de terre et oignons. Lemon 2.0 (doux et acide). Notre Chef pâtissier se prénomme Cédric. L'équipe de salle est agréable et discrète. C'est un beau déjeuner ».

Pour ces deux repas, les membres sont placés. Le plus jeune convive se nomme George Harrison, il a 9 ans. C'est le fils de Sakiko Yamada et il accompagne sa maman japonaise.

Le Président de l'AIG, Jean Vitaux conclut : « le seul problème hier, c'était le carpaccio de langoustine trop fortement écrasé par la poutargue. Nous recommencerons l'année prochaine ».



** Compte-rendu préparé à partir des notes de Line Chaoui, que nous remercions vivement pour son travail.*

Les membres de l'AIG présents au déjeuner de l'Assemblée Générale 2020