

LE MOT DU PRESIDENT

Voici venue la fin de l'année 2020 ! Une fois n'est pas coutume, nous ne risquons pas de la regretter ! Elle a durablement perturbé le fonctionnement de toutes nos académies : la crise du Covid-19 a entraîné la fermeture des restaurants, a empêché la tenue de nos réunions et a entraîné des confinements qui ont empêché toute vie sociale. Nous avons tous souffert de ces restrictions de nos libertés, que ni le téléphone, ni les moyens modernes de communication n'ont pu complètement effacer.

Mais heureusement nous avons résisté et cette crise a montré que la gastronomie est un enjeu fort de nos sociétés, un lieu indispensable de convivialité et un lien puissant entre les hommes. La gastronomie a été un moyen de résister à la sinistrose ambiante notamment pendant les fêtes de fin d'année, où chacun a tenu, plus que d'habitude, à se faire plaisir en partageant un bon repas avec d'excellents produits et de bons vins, même si le nombre des convives était réduit.

Cette crise nous aura aussi appris à modifier nos habitudes dans le bon sens : redécouvrir la cuisine traditionnelle faite à la maison, l'importance des artisans de bouche, les produits du proche terroir (attitude locavore) ; nous avons aussi essayé de soutenir nos restaurateurs favorisés par le click and collect.

C'est pourquoi au moment de vous présenter mes vœux, je tiens à être optimiste : il va sans doute falloir pendant quelques mois réinventer notre mode de fonctionnement. Mais cette crise sanitaire n'est la pire pandémie que l'humanité ait subie, et tout comme l'humanité, nos sociétés gastronomiques sous l'égide de l'AIG reprendront leur place avec encore plus de force et d'enthousiasme qu'auparavant, car cette crise nous aura montré l'importance fondamentale de la gastronomie dans nos sociétés, tant par le plaisir qu'elle induit que par la convivialité qu'elle suscite.

Je vous adresse donc mes Meilleurs Vœux de santé, de prospérité et de bonheur pour la nouvelle année, en toute amitié, et vous souhaite de dire encore longtemps à l'orée d'un repas gastronomique : « Bon appétit et large soif ! ».

Dr Jean VITAUX

Président de l'Académie Internationale de la Gastronomie



Manifestations récentes de l'AIG

La plupart des Académies membres ont eu des activités fortement réduites, voire mises en sommeil, pendant la crise sanitaire qui a frappé le monde entier en 2020. Néanmoins quelques remises de Prix ont pu avoir lieu :

- ✓ le 19 juillet 2020, remise du **Prix AIG 2020 au Chef de l'Avenir (France)** à **Amélie Darvas**, restaurant Aponem, à Vailhan(Hérault).
- ✓ le 7 septembre 2020, remise à **Ignacio Medina** du **Prix AIG 2020 de la Littérature Gastronomique (Académie Basque)**, au Musée du Chocolat de Tolosa (Gipuzcoa).
- ✓ le 25 septembre 2020, remise à **Jean Sulpice** du **Grand Prix AIG 2019 de l'Art de la Cuisine** en son Auberge du Père Bise à Talloires (Haute-Savoie).

Manifestations à venir de l'AIG

Pour des raisons évidentes, une grande incertitude règne encore sur les activités que l'AIG et les Académies membres pourront entreprendre en 2021. Néanmoins, les événements suivants sont programmés :

- ✓ fin janvier : réunion du Conseil d'Administration de l'AIG par visioconférence (date à préciser).
- ✓ fin février : réunion de l'Assemblée Générale de l'AIG par visioconférence (date à préciser).
- ✓ Voyage au Portugal : le magnifique voyage à Porto organisé par l'Académie Portugaise de Gastronomie, initialement prévu en mai 2020, puis différé à mai 2021, sera vraisemblablement reporté à l'automne 2021.



Nouvelles des Académies

Nous inaugurons une nouvelle rubrique, « *Nouvelles des Académies* », où nous informerons les membres de l'AIG des nouvelles marquantes concernant la vie des Académies.

Les activités des Académies ont été réduites ces derniers mois. Néanmoins des événements importants sont intervenus dans la gouvernance de plusieurs d'entre elles :

- ✓ Rafael Anson, co-fondateur en 1983 de l'Académie Internationale de la Gastronomie dont il est Président d'Honneur et où il représentait l'Espagne en sa qualité de Président de la Real Academia de Gastronomía d'Espagne, a quitté la Présidence de cette Académie en septembre 2020. Il est remplacé par Lourdes Plana Bellido, nouvelle Présidente qui siègera au Bureau Exécutif et au Conseil d'Administration de l'AIG. L'AIG félicite Lourdes Plana Bellido pour son élection. L'AIG tient à rendre hommage et à remercier Rafael Anson pour son travail inlassable au service de la gastronomie mondiale et de l'AIG.
- ✓ Le Dr. José Luiz Alvim Borges remplace le Dr. Edecio Armbruster à la Présidence de l'Academia Brasileira de Gastronomía. L'AIG félicite le Dr. José Luiz Alvim Borges pour son élection. L'Académie Brésilienne est membre du Conseil d'Administration de l'AIG.

Remise à Jean Sulpice du Grand Prix de l'Art de la Cuisine

Le 25 septembre 2020 le Président Jean Vitaux et le Président d'Honneur Jacques Mallard ont remis à Jean Sulpice le *Grand Prix de l'Art de la Cuisine* de l'Académie Internationale de la Gastronomie. La cérémonie a eu lieu au cours d'un déjeuner en son Auberge du Père Bise, en présence du Secrétaire Général Gérald Heim de Balsac, d'Alexandre Col, Président de l'Académie Suisse des Gourmets et d'Olivier Maus, Administrateur et membre du Bureau.



Jean Vitaux a présenté le trophée du Grand Prix au lauréat. Puis dans une brève allocution, Jacques Mallard a rappelé la carrière de Jean Sulpice qu'il connaît depuis plus de 10 ans quand il officiait en son restaurant de Val Thorens où il a été à la fois le plus jeune double étoilé de France (il a été lauréat du Prix AIG 2010 au Chef de l'Avenir) et le double étoilé le plus élevé d'Europe (2.200 m d'altitude). Il a souligné quelques caractéristiques du Chef, notamment sa passion du terroir savoyard qui inspire toute sa cuisine, et son talent particulier pour travailler les poissons des lacs et rivières de la région.



Remise du Prix au Chef de l'Avenir (France) à Amélie Darvas

Le 19 juillet 2020 le Président d'Honneur Jacques Mallard a remis à Amélie Darvas le Prix AIG au Chef de l'Avenir 2020 (France) en son restaurant Aponem à Vailhan (Hérault), dans les contreforts des Cévennes. Cette jeune Cheffe de 31 ans a obtenu une 1^{ère} étoile Michelin pour sa cuisine très inspirée par le terroir et élaborée exclusivement à base de produits bio fournis par de petits producteurs locaux. Un exemple d'une cuisine « locavore », et une réussite dans un joli village, « au milieu de nulle part » au cœur d'une campagne magnifique.

Remise du Prix AIG de la Littérature Gastronomique (Pays Basque) à Ignacio Molina pour son livre « Casa Cacao »



Le 7 septembre 2020, Maria del Mar Churruga, Présidente de l'Académie Basque de Gastronomie, a remis le Prix AIG 2020 de la Littérature Gastronomique (Pays Basque) à Mr. Ignacio Molina pour son livre « Casa Cacao » (Planeta Gastro). L'événement a eu lieu au Musée du Chocolat Rafa Gorrotxategi à Tolosa (Gipuzcoa), en présence d'une assistance restreinte en raison de la crise sanitaire du COVID 19, avec toutes les précautions nécessaires comme en atteste la photo ci-dessous de la Présidente et du lauréat.

Toutes nos félicitations à l'Académie Basque pour avoir organisé cette manifestation dans ce contexte difficile.



Jacques Puisais

Jacques Puisais nous a quittés, victime de la COVID 19. Il était Membre d'Honneur de l'AIG. Ceux qui l'ont connu ont gardé le souvenir d'un homme tout à fait exceptionnel et n'ont pu qu'être charmés et admiratifs de son immense culture œnologique et gastronomique, alliée à une très grande gentillesse naturelle.



Docteur ès sciences, grand œnologue, philosophe du goût, il a œuvré toute sa vie pour ce qu'il appelait « le goût juste » et l'éducation des enfants au goût dès leur jeune âge. Il a créé les premières « classes du goût » en 1974 dans sa région de Tours et a fondé l'Institut Français du Goût où il a développé une pédagogie originale avec des enseignants pour apprendre aux enfants à manger.

Il fut aussi un pionnier dans la science du mariage des plats et des vins. Ses travaux sur ce sujet font autorité et ont influencé de nombreux sommeliers et Chefs célèbres tels qu'Alain Senderens ou Pierre Troigros. Il est l'auteur de nombreux ouvrages consacrés aux vins, au goût et aux accords mets/vins.

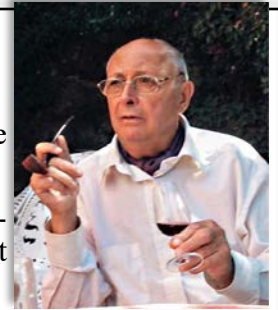
Il a participé à plusieurs manifestations importantes de l'AIG, notamment le colloque tenu au Parlement Européen en 2008 pour la célébration du 25^e anniversaire de la création de l'AIG. Il y a fait un discours remarquable qui résume sa philosophie du goût. Nous en reproduisons de larges extraits ci-après.

Synthèse de l'allocution de Jacques Puisais

Bruxelles, le 6 novembre 2008

La Gastronomie, selon la définition du dictionnaire, est « l'acte de faire bonne chère », c'est-à-dire du savoir boire et du savoir manger.

De ce fait, cet art place l'homme dans une globalité quotidienne dont le palpable conduit à l'impalpable – le poulet goûté, puis avalé, conduit à un immatériel se traduisant par plaisir ou déplaisir ressenti.



Pour apprécier les choses, il faut être « branché », c'est-à-dire que l'homme va se brancher sur l'instant où il s'alimente, éloignant les sources de « pollution », tels le bruit, les conversations sur la politique, la religion ou les affaires... qui vont brouiller la réception du message émis par l'émetteur.

Il faut avoir faim pour recevoir ; sinon, comment apprécier le message. Il faut aussi que l'environnement soit adapté aux besoins, que celui-ci soit humain pour favoriser un partage, ou matériel comme un décor accordé avec les mets et les vins proposés. Il faut tout simplement prendre le temps de ne pas avaler « tout rond » comme on le dit familièrement : donner de son temps pour ne pas le perdre.

Ceci est valable pour le goûteur-récepteur que nous sommes ; mais encore faut-il que l'émetteur « aliment » ait quelque chose à transmettre, à confier ; il faut qu'il soit porteur de sensorialité, ce qui lui donne un sens, une histoire, une notoriété. La nourriture, ou la boisson, muette ou fardée, n'a aucune espérance de vie sociale et culturelle.

Si ce que nous mangeons s'arrête aux seules conséquences de nourrir et d'hydrater notre corps, il n'y a pas de sensorialité, donc la gastronomie est la grande absente. Nous demeurons vides, nous nous robotisons – l'homme devient une machine à ingérer au détriment de sa santé.

La Gastronomie se vit sensoriellement, ce qui explique sa nature immatérielle, c'est-à-dire qu'elle utilise tous nos sens, qu'il s'agisse d'une simple tartine de pain ou d'un plat amoureusement préparé, et cette sensorialité ne peut être présente si l'émetteur est muet ou sophistiqué.

Face à l'acte de faire bonne chère, trois aspects sont solidaires et complémentaires :

1) L'homme est un **UN – UNIQUE** face aux éléments solides ou liquides qu'il va porter à sa bouche pour s'alimenter.

2) Ses sensations sont polysensorielles, instantanées et éphémères : « on en revit jamais le même instant ».

3) La situation est trinitaire :

- le Goûteur branché, pièce unique en son genre,
- l'émetteur alimentaire humide ou sec, chargé de vie sensorielle authentique,
- l'environnement physique et humain qui associe, éclaire, soutient, accompagne.

Cette situation m'a amené à dire que chacune de ces dimensions n'existe que par rapport aux cinq sens.

La nature nous a dotés de cinq sens pour être en phase avec les éléments de la vie .

Alors !

- Branchez-vous !
- Goûtez avant d'avalier !
- Faites renaître par le verbe vins et mets, en partageant l'image cérébrale de ce vécu sensoriel, ce plaisir ressenti avec les autres. Parler, oui, c'est faire renaître, c'est ressusciter.

C'est par cette voie sensorielle que la Gastronomie, l'art de faire bonne chère, s'est définie et a progressé, devenant un art total, sans oublier de dire qu'il est également vital. Aussi, quelle sottise de vouloir le ranger dans la catégorie élitiste, observation qui m'a été faite dernièrement au Parlement Européen en proposant d'en changer le terme.

La sensorialité est alors dans tous ses états, car comment se peut-il que devant cet art permanent qui rassemble pratiquement tous les arts et les hommes qui en ont la maîtrise, on veuille normer, expliquer, imposer, médicaliser ce besoin de manger et boire pour vivre, occultant, voire refusant la place du sensoriel qui est déterminant.

Celui qui mange mal fait tout mal