



ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

Note d'Information n° 33

Janvier-Mars 2018

Manifestations récentes de l'AIG

- **Dimanche 4 Février 2018, à Paris** : Dîner de Gala organisé par Ioannis Theodorou, Académie Hélienne de Gastronomie
- **Lundi 5 Février 2018** : Assemblée Générale annuelle de l'AIG
 - Attribution des Grands Prix 2018 de l'AIG et des Prix AIG 2018 Nationaux
 - Admission de l'Académie Chinoise de Gastronomie
- **Vendredi 16 mars 2018, à Varsovie, Hôtel Bristol** : Remise des Prix AIG 2018 (Pologne)
- **Vendredi 6 Avril 2018, à Rumson, N.J. (USA)** : remise du Prix AIG 2018 « au Pâtissier » (USA Eastchapter) à Laura Martelli et Mathew Rosenzweig, « The Flaky Tart », Atlantic Highlands, NJ

Calendrier des Manifestations à venir

- **Mardi 24 Avril 2018 à Lisbonne (Portugal)**: Remise du Grand Prix AIG de l'Art de la Cuisine à José Avillez
- **Du 11 au 17 juin 2018** : Semaine Européenne de la Gastronomie sous l'égide de l'AIG et au cours de laquelle seront célébrés :
 - à **Bruxelles (11 au 13 juin 2018)** le 80ème anniversaire du Club Royal des Gastronomes de Belgique avec la participation du Vice premier Ministre, Ministre des affaires étrangères de la Belgique
 - à **Stockholm (13 au 17 juin 2018)** celui du 60ème anniversaire de l'Académie suédoise de Gastronomie en présence du Roi Carl Gustav XVI et de la Reine Silvia.

Cette Manifestation est l'une de celles reconnues par la Commission Européenne pour célébrer « 2018, année du Patrimoine Culturel Européen ».

CONSEILS AUX ACADEMIES NATIONALES, Membres de l'AIG

Il est du devoir du Président de l'Académie Internationale de la Gastronomie (AIG) de veiller à la bonne santé des Académies nationales et régionales qui la constituent.

Un des risques qui guette certaines de nos Académies est le vieillissement de ses membres. Il est réel et peut amener à la transformation de nos académies en des cercles de gérantes, certes très amicaux, mais devenus moins capables à assurer les fonctions des académies et leur pérennité. Pour que nos Académies soient vivantes et pérennes, il importe d'avoir un recrutement continu de nouveaux membres et en particulier de membres qui assurent le renouvellement des idées et qui connaissent également les nouvelles technologies et les moyens modernes de communication. Il faut, bien entendu, que la jeunesse ne soit pas un argument en soi et que ces jeunes aient une solide appétence pour la gastronomie et une bonne espérance de développement professionnel.

Ne pas oublier d'intégrer ces jeunes membres, au bout de quelques années, dans les instances de décision de nos Académies, afin d'assurer la continuité future de nos Académies et de perpétuer leur rayonnement.

Une deuxième condition du bon fonctionnement de nos Académies est leur indépendance. Même si elles ont de bonnes relations avec les instances dirigeantes de leurs pays, il est nécessaire de conserver leur indépendance, notamment financière. Chaque membre de chaque Académie doit contribuer au bon fonctionnement de son Académie en s'acquittant d'une cotisation raisonnable, qui permet un bon fonctionnement de l'Académie et mesure également son attachement à l'institution.

Il convient enfin que chaque Académie contribue au rayonnement de la gastronomie dans son pays par tous les moyens possibles, sous l'égide de l'AIG, qui encourage ces initiatives notamment par l'attribution de ses Grands prix, l'élaboration d'un livre sur la gastronomie mondiale (sa publication est prévue l'an prochain) et par ses voyages thématiques.

Longue vie à nos Académies de gastronomes et à l'AIG

Dr. Jean VITAUX,
Président de l'AIG.

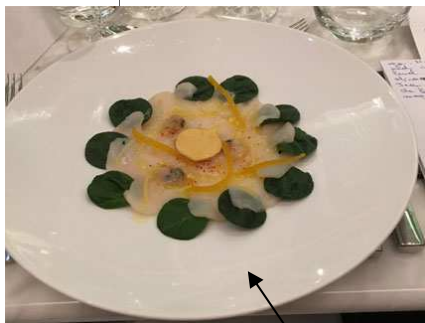
Dîner de Gala du 4 Février 2018
Restaurant de l'Hôtel Le Prince de Galles, Paris
organisé
par l'Helliniki Academia Gastronomias et préparé par Andreas Mavrommatis

L'Académie Hellénique de Gastronomie, créée il y a 27 ans s'était proposée d'organiser un dîner grec dont la conception fut confiée à Yannis Theodorou.

Le menu (ci-dessous) fut préparé par Andréas Mavrommatis et ses deux frères, (restaurateurs à Paris).

Tant Yannis qu'Andréas furent chaleureusement applaudis par les convives, chacun d'eux ayant reçu à la fin du repas un pot de miel de Crète, le même que celui qui a servi à la préparation du nougat glacé.

A cette occasion le Président Aristodimos Sofianos a salué une nouvelle génération de Chefs qui ont recours à des techniques récentes et à des produits du terroir qui ont permis de relever avec éclat le niveau gastronomique actuel en Grèce. A ce mouvement il convient d'ajouter celui des viticulteurs qui sont allés à l'étranger pour suivre des études d'oenologie ; à leur retour au pays ils ont su vinifier leurs vins et obtenir des résultats probants.



Maquereau à la sauce balsamique, crème de potiron

Saint Jacques en carpaccio, coques marinées, crème de poutargue, zeste de citron confit

Loup rôti sur risotto d'épeautre, coiffé d'une feuille de laitue de mer frite, sauce à la laitue et aux fruits de mer.

Agneau de lait et ses trois variantes.

Nougat glacé nappé de miel chaud de Crète.

Douceurs grecques.

Trois cépages de vin blanc Assyrtiko, Athiri, Aidani.



Assemblée Générale annuelle de l'AIG 5 février 2018, Paris

L'Assemblée Générale s'est tenue, cette année pour la première fois, dans les salons de l'Hôtel Prince de Galles à Paris. A l'ordre du Jour deux temps forts : l'attribution des Grands Prix 2018 et l'accueil d'un nouveau membre :

L'Académie Chinoise de gastronomie.



Attribution des Grands Prix AIG 2018 :

Grand Prix de l'Art de la Cuisine : Yoshiro

Narisawa, Tokyo (Japon) **et José Avillez**, Lisbonne (Portugal)

Grand Prix de la Culture Gastronomique : Institut Le Cordon Bleu (France) **et Kamal Mouzawak**, Fondateur de « Souk el Tayeb » (Liban)

Grand Prix de l'Art de la Salle : Abel Valverde, Restaurant Santceloni, Madrid (Espagne),

Grand Prix Exceptionnel de l'Art de la Restauration : Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier (Suisse)

Diplôme d'Excellence pour la Gastronomie des Champignons : Régis et Jacques Marcon (France)

Quant aux **Prix nationaux** au nombre de 31 sur propositions de 9 Académies nationales, sept concernent le *Prix au Chef de l'Avenir*, sept le *Prix au Sommelier*, six le *Prix au Chef Pâtissier*, six relèvent du *Prix de la Littérature Gastronomique* et cinq vont au *Prix Multimédia*. La liste complète est sur le site internet de l'AIG.

Accueil de l'Académie Chinoise de Gastronomie

A l'initiative d'une de nos administrateurs, Mr Marc Spielrein, des pourparlers ont été engagés avec des interlocuteurs de la région de Chengdu (Chine de l'ouest).

Le 17 août 2017 marque la naissance de l'Académie Chinoise de Gastronomie dont le président Mr Chen Shao Qun a souhaité que cette nouvelle institution demande son admission à l'AIG.

Dans cette démarche il a délégué M. Chen Yuecheng, pour soutenir la candidature d'admission.

Venu de Chine avec son interprète, M. Chen Yuecheng se livra à un éloquent plaidoyer ; il souleva notamment l'ancienneté de la gastronomie chinoise qui remonte à la plus haute antiquité, ses aspects actuels très variés comme son très haut niveau. Il fit remarquer à l'Assemblée qu'en Chine la gastronomie est une partie du bien-vivre.

Le Docteur Jean Vitaux, Président de l'AIG remercia tant Mr Chen Yuecheng que Marc Spielrein de leurs contributions.



Jean Vitaux félicite Chen Yuencheng après le vote et sous le regard de Marc Spielrein

Mise aux voix, l'adhésion de l'Académie chinoise de gastronomie est approuvée à l'unanimité.

L'Assemblée Générale a été suivie d'un déjeuner au restaurant « La Scène » de l'Hôtel Prince de Galles

Préparé par la Chef **Stéphanie le Quellec**, 1 étoile Michelin, le menu figure ci-dessous.

José Bento dos Santos, Président de l'Académie Portugaise de Gastronomie fut chargé du commentaire:

« C'est un repas mémorable, je suis comme aurait dit ma grand-mère en suspension ! Il neige dehors sur le jardin intérieur que nous voyons. Situation magnifique, inattendue, un tableau de Pollock.

Le pain fort, salé, un vrai pain, j'ai aimé. L'odeur du chou farci extraordinaire : ce n'est plus du talent, mais du génie. Quant à la biche j'ai été impressionné par les couleurs (ma chemise a gardé la mémoire du plat). Touche de douceur avec le dessert »



| |
|--|
| Assemblée Générale du 5 février 2018 |
| NOIX DE SAINT JACQUES Tartare iodé / Sorbet céleri |
| --- |
| CHOUX FARCI Homard bleu / Jus corsé des têtes |
| --- |
| BICHE DE CHASSE FRANCAISE Noisette rôtie / Poivre-poivre / « steak » de bœuf confit |
| --- |
| PRE DESSERT |
| --- |
| VANILLE D'ORIGINE En crème glacée / Esprit d'une omelette norvégienne |





Deux figures majeures de la gastronomie européenne nous ont quittés en janvier à quelques jours d'intervalle : Paul Bocuse et Gualtiero Marchesi

Paul Bocuse a exercé une influence majeure sur la gastronomie mondiale ; il est l'un des hommes qui ont fait reconnaître le statut des Chefs comme de véritables artistes. Il est également l'un des fondateurs de ce qu'on a appelé la « Nouvelle Cuisine » dans les années 70. Il a voulu pérenniser son savoir en créant l'Institut Paul Bocuse à Ecully, près de sa chère ville de Lyon. Il a été détenteur de 3 étoiles Michelin pendant 53 années consécutives.

Gualtiero Marchesi a jeté les bases de la « nouvelle cuisine italienne ». Longtemps détenteur de 3 étoiles dans son restaurant de Milan, il a formé de nombreux Chefs et a participé activement au développement de l'Institut de cuisine ALMA à Colomo, près de Parme, reconnu comme la grande école internationale de cuisine italienne.



**Remise
du Prix AIG 2018 « au Chef Pâtissier »
(USA East Chapter)**

**à Laura Martelli et Mathew Rozenzweig
« The Flacky Tart » Atlantic Highlands**



**G ACADEMY OF
GASTRONOMY
USA-EAST**



Le 6 Avril 2018 au domicile du Président de l'American Academy of Gastronomy, le Dr Sevi et Mme Avigdor ont réunis 35 académiciens pour participer à la remise du Prix AIG 2018 « au Chef Pâtissier » USA à Laura Martelli et Mathew Rozenzweig.

Après le cocktail de bienvenue ils furent invités à déguster de délicieux desserts préparés par les lauréats ; ils furent chaleureusement félicités par Robert Sickles à l'origine de cette initiative et par le Dr Avigdor.

De gauche à droite : Laura Martelli, Robert Sickles, Dr Avigdor, Mathew Rozenzweig et Mme Sickles

Cette Manifestation a fait l'objet d'un reportage dans les journaux « The Two Rivers Times » et « The Asbury Park Press »

Les deux lauréats entre Dr. Sevi Avigdor et Marianne Avigdor



Remise des Prix AIG 2018 (Pologne)

Le 16 mars 2018 à Varsovie

Le 16 avril à Varsovie l'Académie polonaise de gastronomie avait choisi les luxueux salons de l'hôtel Bristol pour organiser la remise officielle des diplômes au titre de l'année 2018. Ont été remis par le Président Maciej Dobrzyniecki les diplômes aux lauréats des cinq Prix ci-dessous :



Les lauréats

Prix au Chef de L'Avenir

Marek Flisiński, restaurant Water&Wine

Prix au Chef Pâtissier

Justyna Kawiak, NANAN patisserie

Prix au Sommelier

Kamil Wojtasiak, restaurant Butchery&Wine

Prix de la Littérature Gastronomique

Małgorzata Kalemba-Drożdż, "Smakowite drzewa", Pascal

Prix Multimedia

FOOD&FRIENDS Magazine: Camilla Hultqvist, Igor Grzeszczuk



On notait la présence de deux personnalités, Mme Alicja Omiecka, Directeur Général du Ministère du Tourisme polonais et le Chef espagnol Paco Perez. A eux s'étaient joints également plusieurs lauréats des années précédentes, des chefs connus, des représentants des media spécialisés en gastronomie.

Cette réception comprenait en seconde partie un diner dont le menu fut préparé par Mark Flisiński avec l'aide de Kamil Wojtasiak pour l'alliance des vins et des mets.

Des petits fours, création de Justyna Kawiak, constituait le final de ce repas réussi.



Prix au sommelier



L'Académie Syrienne de la Gastronomie a un nouveau Président :

Georges Husni, Président Fondateur de cette académie, a souhaité ne plus poursuivre son mandat actuel ; il a demandé au Conseil d'Administration de lui trouver un successeur.

Se rendant à ce souhait, le Conseil a pris les décisions suivantes :

- Mr Naji Chaoui est nommé Président de l'Académie Syrienne de la Gastronomie
- Georges Husni, qui est Membre du Conseil d'Administration, est nommé Président d'Honneur.
- Mme May Mamarbachi est nommée Secrétaire Générale Adjointe. Elle collaborera avec l'actuel Secrétaire Général, Pierre Antaki qui entend ne pas exercer cette fonction au-delà de la fin de cette année.



56 ans, Naji Chaoui, après des études secondaires à L'internat jésuite de Jamhour (Liban) et poursuivi ses études universitaires.....

Parfait francophone, il est actuellement pour le Moyen Orient, le représentant exclusif de plusieurs laboratoires pharmaceutiques internationaux.

Il est également Secrétaire Général de la Chambre de Commerce de Damas et représentant de la Syrie auprès de la Chambre de Commerce Internationale.

Père de 4 enfants, il a pour épouse Line Khouri qui assure avec grâce et persévérance les reportages écrits des voyages de l'AIG.

L'AIG se réjouit de cette nomination et félicite Naji Chaoui chaleureusement.

Naji et son épouse Line sont des participants très actifs aux activités de l'AIG depuis longtemps

L'AIG rend un hommage tout particulier à Georges Husni, Président-Fondateur de l'Académie Syrienne de la Gastronomie et Président d'Honneur de l'AIG. Sans lui, l'Académie Internationale de la Gastronomie ne serait pas celle qu'elle est aujourd'hui.

Jacques Mallard
Président d'Honneur de l'AIG