

G

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

Note d'Information n° 7

Janvier-Février 2013

Calendrier des Manifestations de l'AIG

- **Vendredi 22 février 2013 à Bruxelles (Belgique)** déjeuner organisé par le Club Royal des Gastronomes de Belgique au restaurant étoile Michelin Belux BON-BON. Son jeune Chef (36 ans), Christophe Hardiquet, diplômé de l'Ecole Hôtelière de Namur, s'est vu attribué par Gault&Millau 2013 Belux la note de 19/20 (il avait déjà été élu Chef de l'Année en 2011). D'autres Académies ont été invitées à se joindre à l'initiative du Club Royal des Gastronomes de Belgique.
- **Jedi 7 Mars 2013 à Paris** : réunion du Bureau de l'AIG

Assemblée Générale de l'AIG du 28 janvier 2013

L'AIG élit son nouveau Président : Jacques Mallard

Le début d'année est un des temps forts dans la vie de l'Académie Internationale de la Gastronomie. Le lundi 28 janvier dernier, l'Assemblée Générale s'est déroulée avec la participation de 18 Académies, dont 15 présentes. Notons la présence de Madame Sakiko Yamada, représentant l'Académie Japonaise de la Gastronomie, nouveau membre de l'AIG.

Le Président Husni, après dix années au service de l'Académie, d'abord comme Secrétaire Général, puis comme Président ces cinq dernières années, n'a pas souhaité voir son mandat prolongé.

L'Assemblée Générale a ratifié à l'unanimité la désignation par le Conseil d'Administration de Jacques Mallard comme nouveau Président de l'AIG. Ce dernier a remercié les Membres du Conseil et l'Assemblée de la marque de confiance qu'ils lui ont exprimée par leur vote. Il a défini les grandes lignes de son action future : étendre le champ d'action géographique de l'Académie Internationale par l'adhésion de nouveaux pays ; favoriser les échanges et les actions communes entre les Académies Nationales ; renforcer la notoriété et l'influence de l'Académie Internationale et des Académies nationales.



De gauche à droite, Rafael Anson et Georges Husni, Présidents d'Honneur de l'AIG, Général Henri Broussaud, Délégué International de l'AIG, Jacques Mallard, Président de l'AIG

C'est Gérald Heim de Balsac, représentant la Belgique au Conseil d'Administration qui succède comme Secrétaire Général à Jacques Mallard.

Le Bureau, présidé par Jacques Mallard, a pour Vice-Président le Prof. Giovanni Ballarini. En font partie également Rafael Anson et Georges Husni, Présidents d'Honneur, José Bento dos Santos, Olivier Maus et Gérald Heim de Balsac.

Georges HUSNI porté à la Présidence d'Honneur de l'AIG

Sous les applaudissements de ses Confrères Académiciens, Georges Husni a été confirmé comme Président d'Honneur de l'AIG. Jacques Mallard a souligné sa contribution importante à la bonne marche et au renforcement de l'AIG à laquelle il a apporté son expérience de gestionnaire rigoureux et avisé, son écoute et sa diplomatie.

L'Assemblée Générale de l'AIG a décerné ses Grands Prix et Prix annuels

Ces Grands Prix et Prix porteront dorénavant le millésime de l'année au cours de laquelle ils sont attribués. A titre de transition, ils auront cette année le millésime 2012- 2013.

Grands Prix AIG 2012-2013

A partir des listes de candidats potentiels, soumises par les Académies Nationales, et sur proposition du Conseil d'Administration, les lauréats pour chacun des 4 Grands Prix sont les suivants :

Grand Prix de l'Art de la Cuisine

René REDZEPI, Restaurant NOMA, Copenhague (Danemark)

Grand Prix de l'Art de la Salle

Jean-Jacques CHAUVEAU, le Pré Catelan, Paris (France)

Grand Prix de la Culture Gastronomique

Norman VAN AKEN, Floride (Etats-Unis)

Grand Prix de la Science de l'Alimentation

Professeur David CASSI, Chercheur Physicien (Italie)

Prix AIG 2013

Prix du Chef de l'Avenir

Antoine BONNET - Restaurant Le Sergent Recruteur
Paris (France)

Vincent FARGES - Fortaleza do Guincho Cascais (Portugal)

Franck GIOVANNINI - Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier (Suisse)

Magnus NILSSON - Fäviken Magasinet,

Jarpen Östersund (Suède)

Jordi CRUZ - Restaurant ABAC (Espagne)

Prix du Sommelier

Laurent ROUCAYROL – Plaza Athénée, Paris (France)

Dr Andrea GRIGNAFFINI (Italie)

Prix de la Littérature Gastronomique

Nathan MYHRVOLD, Chris YOUNG et

Maxime BILET

Massimo MONTANARI (Italie)

Philippe BOURGUIGNON (France)

Prix Multimédia

TVI (Portugal)

Remise du Grand Prix Exceptionnel de l'AIG à 3 Chefs Suisses au Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier (près de Lausanne)

le mardi 29 janvier 2013

L'Académie Suisse des Gourmets a proposé d'associer les trois Chefs qui se sont succédés, sur un demi-siècle, dans le même restaurant, avec le même degré d'excellence et sans aucun lien de parenté. Ils ont successivement décroché les 3 étoiles Michelin, de telle sorte qu'Alain Giroud dans « La Tribune de Genève » décrit les « retrouvailles des Chefs aux 9 étoiles ».



En effet, Fredy Girardet et Philippe Rochat sont aujourd'hui à la retraite, mais pour la circonstance ils avaient accroché à nouveau le tablier.

Le menu comportait, après les amuse-bouche, un plat mythique de chacun. Pour sa part Fredy Girardet avait préparé des « cardons épineux de Crissier aux truffes noires du Périgord », un hymne à ce légume devenu rare.

Quant à Philippe Rochat, la photo montre l'exceptionnel calibre et la fraîcheur des « langoustines de la mer d'Iroise au curry de Madras ». Il revenait à Benoît Violier, l'actuel titulaire au piano, à rôtir « une Selle d'Agneau de Manosque au serpolet ».

Trois vins suisses, chacun choisi par l'un des 3 Chefs se mariaient avec les plats. Près de quarante convives, venus de plusieurs pays, ont entouré les Chefs. Jacques Mallard remit un diplôme à chacun.

Il associa à cette reconnaissance le Directeur, Louis Villeneuve, premier lauréat du Grand Prix AIG de l'Art de la Salle en 2005.



De gauche à droite, les Chefs Fredy Girardet, Philippe Rochat et Benoît Violier entourés par les membres de l'AIG

L'AIG signe un partenariat avec la FAO

Le 11 février 2013, à Rome au siège de cette Agence des Nations Unies et avec la participation de son Directeur général José Graziani da Silva, un accord de coopération, négocié par le Président Rafael Anson, a été signé par le Président Mallard. Le Prof. Giovanni Ballarini, Président de l'Accademia Italiana della Cucina était également présent (photo).

Cet accord prévoit un échange d'informations entre les deux organismes pour favoriser une alimentation saine et proche des territoires.



De gauche à droite, Prof. Giovanni Ballarini, Jacques Mallard, Jose Graziani da Silva et Rafael Anson