

G

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

Note d'Information n° 3

Mai 2012

Calendrier des prochaines Manifestations de l'AIG et des Académies nationales.

- **Mercredi 29 mai-lundi 4 juin 2012 à Athènes et environs** : l'Académie Hellénique de la Gastronomie fête les quinze ans des « Amis de Dyonisos » par une manifestation de quatre jours où sera mis l'accent sur trois productions locales : la poutargue, la pistache et l'huile d'olive. Plus de 50 membres de l'AIG se sont inscrits à ce voyage.
- **Jeudi 7 Juin 2012 à Ecully, France** : le Grand Prix AIG de la Culture Gastronomique 2011 sera remis à l'Institut Paul Bocuse, au Château du Vivier, en présence de son Directeur Général, M. Fleury.



VOYAGE DANS LE BORDELAIS (11-14 MAI 2012)

- **Le Club Royal des Gastronomes de Belgique**, avec la participation de son Président Jacques Dugait et de vingt autres gastronomes venus de Belgique, France, Portugal, Suisse et Syrie, auxquels s'était joint Georges Husni, Président de l'AIG, a parcouru les vignobles du Médoc, de Saint Emilion et du Sauternais.

Ils ont été reçus en visite privée au Château Margaux, premier cru classé du Médoc, au Château Lynch Bages, assimilé 2ème cru classé, au Château Duplessy, 1ères Côtes de Bordeaux et au Château Doisy-Daene, 2ème cru classé Barsac. A chaque étape la visite comprenait le parcours des vignes en production, le cuiviers (hall de vinification), les chais à barriques et une dégustation.

En association avec l'Union des Grands Crus classés de Bordeaux (UGCB), il leur a été possible de participer le samedi 12 mai, au dîner de gala au

Château Troplong-Mondot, premier cru classé de Saint Emilion. Le lendemain, dimanche 13, ils furent reçus dans trois troisièmes crus classés du Médoc : Château Giscours (Margaux), Château Lagrange (St Julien) et Château La Lagune (Haut-Médoc). Dans chacune de ces trois propriétés des investissements importants tant dans la vigne que dans les chais ont été réalisés pour porter au plus haut niveau la qualité du premier vin. Les explications de nos hôtes ont permis de bien comprendre l'enchaînement des opérations nécessitées depuis le ramassage des baies de raisin jusqu'à la mise en bouteille du vin.

La gastronomie a eu aussi sa part. Le dîner du 11 fut pris au Restaurant étoilé Michelin : « **Le Pressoir d'Argent** », avec un menu « poisson » inspiré par Yves Mattagne, le Chef bi-étoilé du Sea Grill à Bruxelles.





Le déjeuner du 12 fut un « menu du marché », au restaurant bi-étoilé préparé par le Chef Michel Portos « **Le Saint James** » à Bouillac.

De gauche à droite : Gérald Heim de Balsac, Michel Portos, Maud Ait Said, Jacques Dugait, Président du Club Royal des Gastronomes de Belgique, Jacques Mallard et Georges Husni

Le dîner du dimanche 13 fut pris dans une ambiance très chaleureuse d'auberge gasconne à « **La Tupina** », classé par « The Best » « deuxième bistrot du monde ». Le menu comportait une persillade de ceps savoureux, une côte de porc noir du Bigorre français—une découverte pour beaucoup puisque la viande doit sa texture séveuse à une épaisse graisse qui se détache facilement de la peau - et pour finir un soufflé à l'Izarra, équivalent basque de la chartreuse.

Ce déplacement a été salué comme exceptionnel par tous les participants.

REMISE DU PRIX DU « SOMMELIER » 2011
à **Estelle Touzet**
le 15 Mai 2012
Restaurant Le Meurice, Paris

Dans le cadre du Salon Pompadour de l'Hôtel Meurice, Paris, le Président Georges Husni a remis le « Prix AIG 2011 du Sommelier » à Estelle Touzet, 29 ans, Chef Sommelier du restaurant Le Meurice.

En présence de Franka Holtmann, Directeur Général de ce Palace, membre de la Dorchester Collection, de Jacques Mallard et Gérald Heim de Balsac, du Chef Yannick Alleno et d'une trentaine de collaborateurs de l'hôtel.



Le Président Georges Husni, après avoir rappelé l'origine berrichonne de la récipiendaire, a souligné sa passion pour le vin, apparue à 15 ans lorsqu'un de ses professeurs fit un exposé sur Clos-Vougeot, siège de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

De gauche à droite, le Chef Yannick Alleno, Jacques Mallard, Estelle Touzet, le Président Georges Husni, Mme Franka Holtmann, Directeur Général du Meurice et Gérald Heim de Balsac, Administrateur de l'AIG.

Après sa formation professionnelle, elle a exercé son talent ces dernières années au Crillon, au Bristol et enfin au Meurice.

A son tour Estelle remercia Georges Husni de ses paroles choisies. Et d'avouer que cet été elle passera ses vacances en Allemagne et en Suisse pour découvrir les vignobles et les vins.