

G

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

Note d'Information n° 36

Octobre-Décembre 2018

Calendrier des Manifestations à venir de l'AIG

- **Dimanche 3 février 2019** : le Restaurant Lasserre à Paris accueillera dans ses salons les participants au Dîner de gala précédant l'Assemblée Générale du lendemain. Le dîner sera réalisé par Nicolas Le Tirrand, lauréat du Prix AIG 2019 au Chef de l'Avenir (France).
- **Lundi 4 février 2019 à Paris** : l'Assemblée Générale annuelle de l'AIG se tiendra, comme l'an dernier à l'Hôtel Prince de Galles à Paris.
Elle sera suivie d'un déjeuner au restaurant de ce palace « La Scène » réalisé par la Chef Stéphanie Le Quellec, lauréate du Prix AIG au Chef de l'Avenir 2014
- **Prochain Voyage de l'AIG : en Andalousie**
Du jeudi 30 mai 2019 (jour de la fête de l'Ascension avec arrivée à Madrid en fin de matinée jusqu'au **Dimanche 02 juin 2019**, fin d'après-midi à Séville. (Visite facultative le 3 juin à Grenade)

Message du Président et du Bureau de l'AIG, à toutes les Académies-Membres

Cher Amis,

Face à un monde de plus en plus complexe et parfois incompréhensible, la gastronomie joue un rôle fondamental tant par le plaisir qu'elle nous procure que par les rapports humains qu'elle entraîne.

Limitée autrefois à une élite, aujourd'hui elle touche tous les pays du monde ainsi que l'ensemble des classes sociales.

Devenue lien indispensable de notre époque, elle permet de relativiser les angoisses et les peurs.

Votre Président et votre Bureau vous présentent au seuil de cette année 2019 leurs vœux de santé, de prospérité et de nouvelles découvertes gastronomiques.

REMISE DU GRAND PRIX AIG 2018 DE LA CULTURE GASTRONOMIQUE

À L'INSTITUT LE CORDON BLEU

Mercredi 12 Décembre 2018
Paris, France



Une nombreuse assistance se pressait pour assister à la remise du trophée (voir photo) par le Dr. Jean Vitaux, Président de l'AIG, accompagné de MM. Jacques Mallard, Marc Spielrein et Gérald Heim de Balsac à M. André Cointreau, Président du Cordon Bleu International.

On notait la présence des représentants du Ministère des Affaires Etrangères, de plusieurs Ambassades, de Business France, de l'Université de Reims-Champagne-Ardennes et d'associations gastronomiques.



De gauche à droite : un Chef du corps enseignant Le Cordon Bleu, Gérald Heim de Balsac, Marc Spielrein, Dr. Jean Vitaux, Jacques Mallard, André Cointreau, Eric Briffard,, Directeur Délégué Le Cordon Bleu

Ce trophée récompense le rayonnement international et la qualité de l'enseignement dispensé au sein de cette haute école, devenue le premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management de l'hôtellerie-restauration. Elle forme en effet chaque année plus de 20 000 étudiants dans ses 35 instituts, présents dans plus de vingt pays.

L'Institut, comme l'a rappelé Mme Sylvie Morineau, sa Directrice Académique, dispense des certificats, des diplômes, licences, masters ou encore des chaires de recherche.

Il atteste le haut niveau et l'excellence des formations professionnalisantes en raison de l'implication de chefs-cuisiniers enseignants et de l'ensemble des équipes du Cordon Bleu placé sous la direction d'Eric Briffard MOF, présent à la cérémonie en sa qualité de Directeur des Arts Culinaires Le Cordon Bleu.

Indiquons que l'Institut de Paris occupe en entier, face à la Seine (niveau Pont de Grenelle) un immeuble moderne de deux étages et d'une terrasse où a été créé un jardin potager sur 700 m² pour familiariser les étudiants avec les légumes et les fruits qui y sont produits.

Un buffet, chaud et froid, réalisé par les élèves avec l'assistance du corps professoral témoignait d'un savoir-faire de haut niveau.

REMISE DU GRAND PRIX AIG 2018 DE L'ART DE LA CUISINE

à Yoshihiro NARISAWA

Lundi 17 Décembre 2018
Tokyo, Japon

L'AIG est consciente du rôle joué par la gastronomie japonaise dans le monde contemporain et ceci en particulier grâce à l'engagement de Sakiko Yamada, Présidente de l'Académie Japonaise de Gastronomie, l'une de nos Académies-Membres.

Le lauréat du Grand Prix AIG international 2018 de l'Art de la Cuisine, le plus convoité des Grands Prix de l'AIG, a pour nom Yoshihiro Narisawa, 50 ans. Il est le Chef et propriétaire d'un restaurant « Les Créations de Narisawa » à Tokyo-Minato. Il a été désigné en 2017 comme le meilleur du Japon.

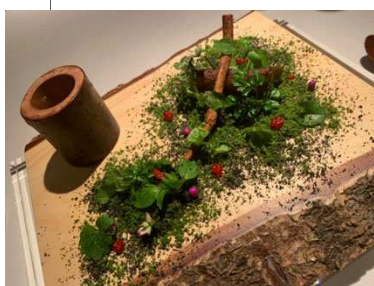
Cet établissement a été créé par Yoshihiro Narisawa en 2003 ; situé dans l'arrière-cour d'un immeuble moderne, son cadre est épuré : il ne peut recevoir que quelques couverts.

Dès 2009 il figure dans le classement des « World's 50 Best » à la 18ème place ; il y est resté.

Fils de boulanger, il quitte le Japon à l'âge de 19 ans pour suivre des stages en Europe, plus précisément en France, en Suisse et en Italie.



Sakiko Yamada remet au lauréat Yoshihiro Narisawa le Trophée de l'AIG pour le Grand Prix de l'Art de la Cuisine 2018



Plat réalisé par Yoshihiro Narisawa

A son retour au Japon en 1996, il est convaincu que la cuisine doit s'appuyer sur les produits locaux et bio (ils les désignent sous le nom « d'organiques »). Il cherche avant tout une cuisine conviviale se rapprochant de celle des campagnes de l'archipel.

Ses assiettes se veulent être l'expression d'un paysage avec ses mers, ses montagnes, ses forêts, ses prairies ; elles tiennent compte aussi des saisons.



Plat réalisé par Yoshihiro Narisawa

Dans son restaurant il présente, aux deux repas, qu'un seul menu de 10 à 15 plats, arrosés de vins japonais et de saké pour illustrer à l'alliance des mets et des vins tout au long du repas.

Il dispose d'une cave, exclusivement remplie de vins japonais et saké.

Rappelons que le 18 septembre 2014, Mme Toyoko Nakamura (voir n° 17 de notre Note d'Info) fut la première femme lauréate d'un autre Grand Prix international de l'AIG, celui de l'Art de la Salle (qui mobilise tant de compétences diverses).

Décidément la gastronomie du Japon brille de plusieurs feux.