



ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

Note d'Information n° 38

Mars - Mai 2019

Manifestations récentes de l'AIG

- **Jeudi 21 mars 2019 à Varsovie (Pologne)** : Réunion du Conseil d'Administration de l'Académie Européenne de la Gastronomie (AEG) suivie d'un déjeuner. Le soir, dîner de gala de l'Académie Polonaise de la Gastronomie dans les salons de l'hôtel Bristol avec remise de Prix AIG 2019 (Pologne) aux nouveaux lauréats.
- **Vendredi 22 mars 2019 à Cracovie (Pologne méridionale)** : Conférence de presse du Maire pour annoncer les événements qui se dérouleront tout au long de l'année 2019 pour célébrer Cracovie comme capitale de la culture gastronomique européenne en concours avec l'AEG.
- **Vendredi 22 mars 2019 à San Francisco (USA)** : Remise du Prix AIG « au Chef de l'Avenir » 2019 (USA West Chapter) à Rodney Wages, Chef au Restaurant Avery,
- **Vendredi 3 Mai 2019 à New-York (USA)** : au restaurant Gotham Bar and Grill, remise du Prix AIG « au Sommelier » 2019 (USA. East Chapter) à Joshua Lit
- **Mercredi 8 Mai 2019 à Milan (Italie)** : Remise des 5 Prix AIG 2019 (Italie) au cours d'une cérémonie organisée à l'Hotel Mandarin Oriental par le Président Paolo Petroni
- **Jeudi 16 Mai 2019 à Bay Head (USA NJ)** : Remise du Prix AIG « au Chef Pâtissier » 2019 (USA East Chapter) à Angela Goblesky

Calendrier des Manifestations à venir de l'AIG

- **Jeudi 30 mai 2019 à Madrid (Espagne)** : réunion du Bureau de l'AIG
- **Du jeudi 30 mai au lundi 3 juin 2019** : à l'invitation de Rafael Anson, Président de la Real Academia de Gastronomía, voyage de l'AIG en Andalousie, (Cordoue, Séville, Cadix, Grenade)
- **Lundi 14 octobre 2019** : Voyage AIG en Chine méridionale, organisé par l'Académie chinoise de Gastronomie. **Arrivée à Shanghai**
Il prendra fin **Jeudi 24 octobre 2019 à Hong Kong**

Jeudi 21 mars 2019
Varsovie, Hôtel Bristol

Remise des Prix AIG 2019 (Pologne)

Avec la participation de trois officiels, Mme Anna Krupka, Secrétaire d'Etat auprès du Ministre des Sports et du Tourisme, de Dariuz Rogowski, Directeur général de ce Ministère et Robert Adrzejczyk Président de l'Office du Tourisme, le président Maciej Dobrzyniecki a remis, au cours d'un dîner de gala à l'hôtel Bristol, les diplômes aux lauréats des Prix Nationaux,

à savoir :

- **le Prix au Chef de l'Avenir : Wojciech Korfel (Restaurant Prologue à Gdansk)**
-
- **Le Prix au Sommelier à Piotr Pietras, Maître-Sommelier**
-
- **Le Prix de la Littérature Gastronomique à Patrycja Siwiec et Adam Pawlowski**
-
- **Le Prix Multimedia à Malgorzat Minta, blogeuse.**



Les lauréats

Le dîner fut préparé par le Chef Korfel ; il fut partagé avec des lauréats des années précédentes, des Chefs et des représentants des medias.



A partir de la gauche Maciej Dobrzyniecki, Ministre des Sports et du Tourisme Anna Krupka, Jarosław Dumanowski, Président de l'Office du Tourisme Robert Andrzejczyk.



A partir de la gauche, Maciej Dobrzyniecki, Rafael Anson, l'le lauréat du prix au chef de l'avenir Wojciech Korfel et au deuxième plan des membres de l'Académie Polonaise

Remise du Prix AIG 2019 au Chef de l'Avenir Etats-Unis Côte Ouest



Le 22 mars 2019 Jacques Mallard, Président d'Honneur de l'Académie Internationale de la Gastronomie, a remis le Prix AIG au Chef de l'Avenir pour les Etats-Unis (Côte Ouest) au Chef Rodney Wages, du restaurant Avery à San Francisco. Le Président de l'Académie Américaine (Côte Ouest) José Cuencas n'avait malheureusement pas pu se rendre disponible ce jour-là, la date ayant dû être modifiée.

Rodney Wages est très jeune et très talentueux, ce qui est la définition de ce Prix. Il a commencé en cuisine à l'âge de 15 ans et a vite grimpé les échelons au sein de plusieurs restaurants réputés de la région, la plupart dotés de 3 étoiles Michelin : French Laundry, Benu, Saison, Atelier Crenn. Sa cuisine est inventive, sur une base classique, dans laquelle on reconnaît des influences françaises et asiatiques.

Fort de ces expériences, il a commencé par ouvrir un « restaurant éphémère », selon une mode qui s'est récemment développée aux Etats-Unis. Satisfait des premiers résultats, il s'est lancé et a ouvert le restaurant Avery à San Francisco.

L'Académie Internationale est fière de lui décerner ce Prix « au Chef de l'Avenir » qui récompense un immense talent. Wages a le potentiel de devenir l'égal des meilleurs.

**Remise du
Prix AIG au Sommelier 2019
Etats-Unis, Côte Est
à Joshua LIT**

Vendredi 3 mai 2019 à New York :
Joshua Lit reçoit des mains du Président
Avigdor le diplôme du « Prix AIG au
Sommelier » 2019 (Etats Unis Côte
Ouest).

Il est le Chef Sommelier du restaurant
Gotham Bar and Grill de New York.
38 membres de l'Académie Américaine
de Gastronomie (Côte Est) ont participé
à l'événement qui a pris la forme d'un
diner préparé par le Chef Alfred Portale
(1 étoile Michelin).

Au menu : tartare de thon, salade de la mer, risotto aux asperges et petits pois,
flétan aux champignons et à la truffe, filet de canard, raviolis au fromage de
chèvre, gâteaux au chocolat et à la fraise, parfait glacé à la mangue

Les vins étaient bien sûr à la hauteur de la cuisine. Les convives ont
particulièrement apprécié un superbe Pinot Noir de la Willamette Valley dans
l'Orégon.



Remise du Prix AIG au Chef Pâtissier 2019 Etats-Unis Côte Est à Angela GOBELSKY



Jeudi 16 mai 2019 à Bay Head (New Jersey) : les membres de l'Académie Américaine de Gastronomie (Côte Est) étaient conviés pour un dîner en l'honneur d'Angela Gobelsky, lauréate 2019 du « Prix AIG de Chef Pâtissier » (Etats-Unis, Côte Est)



Dans le cadre du Restaurant Charlie's of Bay Head au bord de l'Atlantique et surplombant le Lac Tinlight, le président Avigdor a rappelé tous les mérites d'Angela Gobelsky.

Le menu comptait 5 desserts dont une mousse de chocolat au lait



Chemin de Pâtisseries



Mousse au chocolat au lait: ganache Earl Grey, sablés au chocolat, framboises, gelée de framboises, tuile de corail au chocolat et mousse de framboises.



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

fondata da Orio Vergani nel 1953

Remise des Prix AIG 2019 (Italie)

Le 8 Mai 2019 à Milan,
Hôtel Le Mandarin Oriental

L'Hôtel Mandarin Oriental de Milan était le lieu retenu pour cette remise par le Président de l'Accademia Italiana della Cucina, Paolo Petroni en présence de Gérard Heim de Balsac représentant le Président de l'AIG.

Dans un des salons une quarantaine de personnes étaient présentes.

La cérémonie de remise a commencé par celle du Prix au Chef de l'Avenir **Mirko Di Mattia**, venu spécialement de Rome où il est Chef du restaurant Livello.

Elle s'est poursuivie par celle de **Francesco Ciora** qui a reçu le Prix au Sommelier. Il travaille dans le célèbre San Domenico, 3 étoiles à Imola (près de Bologne). Son Chef avait tenu à se joindre à lui pour cette occasion.

Le lauréat du « Prix au Chef Pâtissier » s'appelle **Nicola Di Lena**. Il est le Chef Pâtissier du restaurant gastronomique Seta (Hôtel Mandarin Oriental). Il a eu l'occasion de montrer tout son talent lors du déjeuner qui a suivi. Il présenta d'une part une « Fôret Noire » revisitée avec chantilly au kirsch et d'autre part une assiette de petits fours dont des macarons.

Le « Prix de la Littérature gastronomique » revint à **Allan Bay**, Italien par sa mère et Belge de Flandre par son père. Il est chroniqueur au quotidien « Corriere della Sera ». Enfin, **Edorado Raspelli**, ancien Directeur du Gault Millau-Italie est récompensé pour la qualité de son émission dominicale « Melaverde » consacrée aux traditions agricoles et viticoles.

Le déjeuner, pris dans un autre salon, été précédé d'un agréable prosecco produit à partir d'un cépage du Frioul. Il comprenait un risotto aux couleurs du pays (blanc, vert, rouge) et un turbot avec une sauce au romarin, des asperges et des œufs mimosa ; il fut servi un vin blanc 2015 Terre San Leonardo.



A partir de la gauche : Allan Bay, Mirko Di Mattia, Edoardo Raspelli, Paolo Petroni, Gérard Heim de Balsac; Francesco Ciora, Nicola Di Lena