G

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

MANGER EST UNE NÉCESSITÉ

SAVOIR MANGER EST UN ART

La Rochefoucauld

Décembre 2004

Association à but non lucratif loi 1901
fondée en 1983

la lettre

Edition Internationale

34, rue Chaptal F—92300 Levallois-Perret (France)
Tel : 33 1 47 48 12 21—Fax : 33 1 47 58 18 84

ISSN n° 1028-205X

Président Fondateur Michel GENIN
Président d'Honneur Rafael ANSON
Président en exercice Professeur Dott. Giuseppe DELL'OSSO

LETTRE DU PRESIDENT

La gastronomie connaît un engouement extraordinaire depuis quelque temps. Dans tous les pays, on constate un renouveau d'intérêt de la part du public pour tout ce qui entoure l'alimentation, mais encore plus, la gastronomie, en tant que l'art du bien manger.

L'attention que les populations des différentes régions portent aux produits de leur terroir, la défense des traditions culinaires locales, la prolifération de foires, de séminaires, de voyages à thème culinaire, tout ce mouvement autour de la gastronomie nous enthousiasme. Les medias, très attentives au développement des goûts des lecteurs, nous couvrent d'articles et de programmes de télévision, mais ils ne nous rendent pas toujours service, car l'intérêt pour le bien manger est traité en tant qu'une simple mode, un autre « fad » destiné à s'éteindre de lui-même comme toute chose éphémère : une banalisation d'une expression de la culture des peuples.

Nos Académies jouent un rôle primordial à réorienter le public vers l'aspect culturel et historique de l'art de la cuisine. Un aspect que les gens découvrent de plus en plus, car jusqu'ici il n'y avait pas eu de réflexion sur la dimension culturelle de la gastronomie en tant qu'expression de l'histoire et de la culture des peuples.

En tant que Président International, je vous incite à profiter de cette vague d'intérêt pour les causes que nous défendons depuis des décennies. Je vous sollicite à faire œuvre de prosélytisme dans chacun de vos Pays. Agrandissez le nombre de vos membres. Les gens ont l'ambition de faire partie de nos académies nationales qui opèrent en faveur de valeurs qui leur tiennent tant à cœur. Renforçons nos cadres, diffusons mieux et plus largement nos principes si bien exprimés dans nos statuts.

Ceci est mon vœu le plus chaleureux pour la nouvelle année, et il vous parvient avec mes pensées les plus affectueuses pour vos familles et vos académiciens.

Le Président

LA LETTRE : Décembre 2004

Sommaire :

- **La Lettre du Président**

- « **EL BULLI** » Gerona (Espagne, juillet 2004), « *Rencontre avec un Magicien* »

- « Réunion à **STOCKHOLM** » - le Président G. Dell'Osso et le Secrétaire Général, G. Husni rencontrent l'Académie Suédoise

- « **GASTRONOMIE ET HUMANISME SUR LES TERRES DE RABELAIS** » Manifestation internationale (Chinon - 8, 9 et 10 Octobre 2004)
  - Déjeuner chez Jean Bardet à Tours sous la Présidence de Monsieur Renaud Donnedieu de Vabres, Ministre de la Culture

- **A LA DECOUVERTE DES CHATEAUX DE LA LOIRE** (11 au 14 octobre 2004)

- **LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA** (Turin, 7 et 8 décembre 2004)

- **COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE : les Nouveaux Adhérents et la Gastronomie**
  - Correspondance avec Mme la Commissaire Viviane Reding

- **DÎNER SYRIEN - le 30 Janvier 2005 à l'Hôtel LE BRISTOL**

CONSEIL D'ADMINISTRATION - 31 JANVIER 2005 (9H 30)

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE - 31 JANVIER 2005 (10H 30)

CALENDRIER POUR 2005

- **DIVERS :**
  - Nomination
  - Les Cravates et les Boutonnières de l'AIG

G

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

Secrétariat de Rédaction
e-mail : intergastronom@tiscali.fr

Une Réunion du Bureau de l'AIG
Dimanche 25 juillet 2004
dans les Salons de l'Hôtel Majestic à Barcelone
(Espagne)

Rencontre

avec un magicien

Ferran Adria

Pour clore cette réunion le Président Rafael Anson avait réservé une table chez Ferran Adria au fameux « El Bulli »
Il existe un endroit face à la mer qui mérite plus qu'une visite contemplative et où la gastronomie appartient à cette précieuse catégorie de la science et de l'art qui joue entre le divin et l'humain. A la table d'El Bulli, une explosion de saveurs et de créativité se combine avec l'expérience d'un chef, un « Maestro ». Goûter son œuvre est une science, l'apprécier est un art.
Durant six mois, le restaurant hiberne. C'est l'Atelier qui travaille en créant, en inventant des nouveaux plats, des tapas, des réalisations, des techniques et des outils.
Sa grande contribution a été non seulement la recherche et la création mais aussi l'illusion et la Magie qui ont influencé les jeunes chefs et les gastronomes.

Rafael Anson

elBulli, Roses, 25 de Julio 2004

Caipirinha-nitro con concentrado de estragón
Barba-papa que se va, piña colada
Lazo de remolacha con polvo de vinagre
Obleas de frambuesa a los aromáticos
Chicharrón de patas de pollo
Pistachulines
Chicharrones de "espardenyes"
Oreja de conejo crujiente
Macarrones de pórex y mantequilla de coco
Empanadilla transparente de eucalipto y grosella
Leche eléctrica "sechuan button"
Nube de palomita
Bocadillo Ibérico
Corte helado de parmesano
Huevo de oro
Jamón de toro
Pétalos de rosas en témpura
Caviar de melón
Trufa de pistacho
Ravioli de maíz a la vainilla
Niguiri de navaja con spray de jengibre
Aire de zanahoria con concentrado de mandarina
Quinoa helada de foie-gras de pato con consomé
Crepe de yuba con trufa
Gnocchis de patata con su jugo y raviolis de mantequilla
Tagliatellis de consomé a la carbonara
Ostras con cinta Ibérica, sopa montada con su grasa y emulsión de pistacho
Huevo de espárragos con trufa
Raviolis de sepia con coco
Bogavante al natural
"Espardenyes" con ruibarbo y mentaiko
Tuétano caviar
Sférico de té con granizado de limón
Rueda de especias
Tierra de chocolate
...Morphings

Etaient présents : le Président Giuseppe Dell'Osso, Rafael Anson, Olivier Maus, Georges Husni, et Giuseppe Tomé.

A titre représentatif de leur Académie nationale étaient également présents : MM. Jose Bentos dos Santos (Portugal), Michel Dutilleul-Francoeur (France), Ali Esad Göksel (Turquie), Antoine Maamari (Liban).

Ils Hument…

Vaisselle dessinée par Salvador Dali
Confiée par José Bento dos Santos

MEETING IN STOCKHOLM – SEPTEMBER 20TH, 2004

The International Academy of Gastronomy represented by his President Dr. Giuseppe dell'Osso has planned a trip to Stockholm for a meeting with the Swedish Academy.

This trip took place on September 20th, the President dell'Osso was accompanied by the Secretary General of the I.A.G. Mr. Georges Husni.

A warm welcome was reserved to them by Mr. Claes Grill who kept a close relation with the I.A.G. since a long time (Mr. Grill coordinates the visit of the member of the I.A.G. in Sweden on 2001), by Mr. Gunnar Forssell and the Professor Mr. Stephan Rossner representing the President Andersson who could not attend the meeting for unforeseen circumstances on the last minute.

We were able to iron all the misunderstanding and explain to our hosts the actual frame of mind prevailing at the I.A.G. Our future plan of action, the decisions that has been taken lately for a wide opening and the transparency toward all the members of the academy. This politic has already been implemented and we can see clearly the result of it.

All the details of this explanation had a very positive impact on our hosts and we felt their willingness to rejoin the I.A.G. by attending the next Annual general Meeting on January 31st, 2005 by 2 members from the Swedish Academy.

During a gastronomical lunch, we have been invited at, we were able to make more acquaintance and more knowledge on the Swedish Academy.

This academy has only 17 members and this number cannot be exceeded. It is worthwhile to know that H.R.H. the King of Sweden is a member of this academy.

Two formal meetings take place each year with more informal ones.

An entity has been constituted around the Swedish Academy and it is named
" The Friends of the Swedish Academy". This association like the Swedish Academy are a non profitable entities. It has 400 members approximately and a very close relation with the Academy and support it.

This entity made a very large substantial donation for the research and the support of the gastronomy in Sweden.

We have proposed that our web site could convey the side of the Swedish Academy and could be managed directly by themselves for their own activities.

In short term, very successful visit which both sides were very pleased of.

Georges Husni
General Secretary

Toutes les années, l'Académie suédoise a un nouveau Président.
En 2004 c'était Mr Thorsten Andersson.
Depuis le 1er Janvier 2005,
c'est Mr Niklas Rådström

Författaren Niklas RADSTRÖM
Knut Pernos väg 3
131 50 SALTSJO-DUVNÅS Suède
Tel : 46 08 716 84 58
e-mail : niklasradstrom@telia.com
Président de la Gastronomiska Akademien

Au coeur du Val de Loire et du Parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine, le Pays de Chinon est un écrin baigné par la Loire et la Vienne. Chinon connaît son développement dès le XIIème siècle, la ville est intégrée au domaine royal en 1205 et devient résidence royale deux siècles plus tard.

GASTRONOMIE ET HUMANISME SUR LES TERRES DE RABELAIS

ORGANISÉ PAR L'ACADÉMIE DES GASTRONOMES

VOYAGE EN TOURAINE 7 au 11 OCTOBRE 2004

PROGRAMME

Jeudi 7 octobre 2004

Arrivée des participants
Hôtel « Le Chinon » **tél.: 33(0)2-47-98-46-46**

Vendredi 8 Octobre 2004

- 9h : Présentation de la Réunion par Jacques Puisais
- 9h 30 : Départ de l'hôtel pour un tour de ville et d'histoire sur Chinon
- 12h 00 : Restaurant Jean Bardet à Tours
  - Déjeuner placé sous Présidence de **Monsieur Donnedieu de Vabres,** Ministre de la Culture

- 17h 00 : Retour à l'hôtel à Chinon
- 17h 30 : Visite de la maison natale de Rabelais : *La Devinière*
- 19h 30 : Rencontre avec les fouaciers de Lerné au château de Maulévrier
  Réception chez Monsieur et Madame Claude Renault et visite de la vigne indemne du phylloxera
- 22h 30 : Retour à l'hôtel

Samedi 9 Octobre 2004

- 9h : Départ pour la visite d'une exploitation viticole - Domaine Couly-Dutheuil, *« Relation entre vin et chromatique »*
- 10h30 : visite d'un vignoble : Domaine Olga Raffault. Exercices pratiques autour de la notion de Terroir.
- 12h30 : à « La Balade Gourmande » à Roiffé dan l'esprit Rabelaisien préparé par le chef Dominique Gauvin
- 15h : Visite de l'Abbaye Royale de Fontevrault
- 18h : Retour à l'hôtel
- 19h 30 : Réception par la Confrérie des *« Bons Entonneurs Rabelaisiens »* dans les caves Painctes de Chinon. Rencontre avec les vignerons et Dîner préparé par les chefs Dominique Gauvin et Jean-Claude Rigollet du « Plaisir Gourmand » à Chinon.
- 23h : Retour à l'hôtel

Dimanche 10 Octobre 2004

- 9h : Départ de l'hôtel
- 9h 30 : Visite des Jardins du château de Villandry
- 11h : Arrivée au Château d'Artigny
  Inauguration de la Borne n° 1 « Le Goût Juste » et Déjeuner préparé par le chef Francis Maignaut
- 18h : Retour à l'hôtel
- 19h 30 : Dîner au château de Marçay préparé ar le chef Frédéric Brisset pour *« Un au revoir à Rabelais* et à sa région natale»
  - 23h : Retour à l'hôtel

Lundi 11 Octobre 2004

- Fin du séjour sur les Terres de Rabelais
- 9h : Départ des participants
-

Possibilité de prolonger le séjour pour la visite des Châteaux de la Loire

A LA DECOUVERTE DES CHATEAUX DE LA LOIRE
Du 11 au 14 octobre 2004

Dimanche 10 Octobre 2004

- Les participants qui continuent la Manifestation ont eu la possibilité de déposer leurs bagages avant le déjeuner et prendre ainsi disposition de leur chambre au
Château d'Artigny
Dimanche soir un petit car les y reconduiront depuis le château de Marçay après le dîner.

Lundi 11 Octobre 2004

- 9h : Départ
- 10h : Visite du château de Langeais
- 12h 30 : Déjeuner à Azay le Rideau
- 14h : Visite du Château d'Azay-le-Rideau
  Retour par la route des Moulins
- 19 h : Retour au château d'Artigny et Dîner sur place

Mardi 12 octobre 2004

- 8h 30 : Départ pour Amboise
- 9h 30 : visite du château d'Amboise
- 12h 30 : Déjeuner à « L'Orangerie » du Château de Chenonceau
- 14h : Visite du château de Chenonceau
- 16h : Départ pour Cheverny
- 17h : Visite du château de Cheverny
- 19h30 Arrivée à **l'Hôtel des Trois Marchands**
- Installation et Dîner

Mercredi 13 octobre 2004

- 9h : Départ pour Chambord
- 10h : visite du Château
- 12h 30 : Départ pour Chartres
- 14h : Déjeuner **l'Hôtel Le Grand Monarque** »
- 16h : visite de la cathédrale
- 18h : Retour vers Paris

FIN DE LA MANIFESTATION

L'ensemble du voyage sera effectué en compagnie de Madame Marie France Lartigau, guide nationale

GASTRONOMIE ET HUMANISME SUR LES TERRES DE RABELAIS

Du 8 au 11 octobre 2004, une cinquantaine de membres de l' Académie Internationale de la Gastronomie représentant les académies nationales d'Allemagne, d'Espagne, d'Italie, de France, de Suisse, du Liban, du Portugal et de la Syrie a participé à la manifestation organisée par Jacques Puisais, au nom de l'Académie des Gastronomes de France sur le thème Gastronomie et Humanisme sur les terres de Rabelais à Chinon. Un tiers environ des participants a prolongé son séjour par une visite des Châteaux de la Loire.

Au coeur du Val de Loire et du Parc naturel régional Anjou-Touraine, le pays de Chinon est un écrin baigné par la Loire et la Vienne. Chinon connaît son développement dès le 12ème siècle, la ville est intégrée au domaine royal en 1205 et devient résidence royale deux siècles plus tard.

Le vendredi 8 octobre débuta par une présentation du programme par Jacques Puisais, qui sût comme toujours éveiller l'attention des auditeurs par son lyrisme et sa grande culture.

La visite de Chinon permit de découvrir l'histoire de cette ville qui a gardé des vestiges importants de sa gloire passée, avec son Château et son quartier médiéval, notamment la maison où Jeanne d'Arc séjourna avant de pouvoir rencontrer le Roi Charles VII.

Rafael Anson, Georges Husni et le Président Giuseppe Dell'Osso devant la maison qui fut habitée par Rabelais

Après cette visite éminemment culturelle et touristique, les participants se rendirent à Tours pour faire honneur à la gastronomie régionale chez Jean Bardet. Ce déjeuner, présidé par Monsieur Donnadieu de Vabres, Ministre de la Culture, fut en tous points une réussite, avec en conclusion, la critique de Michel Degroux Ricard, Président de l'Académie des Gastronomes France (Cf : page suivante).

Le Président Fondateur Michel Génin fit également une courte déclaration se félicitant de la participation si importante des Académies libanaise et syrienne.

Pour clôturer cette journée historique et gastronomique, la rencontre avec les Fouaciers de Lerné (Cf : voir les guerres pichrocholine) et la réception par M et Mme Claude Renault dans leur caves séculaires, ramenèrent les participants quelques siècles en arrière, notamment avec le repas essentiellement composé de fouaces (galettes de froment non levées, cuites au four ou sous la cendre) véritable cuisine de terroir. (cf: commentaire de Jacques Puisais)

Henri Broussaud
Délégué Général

VENDREDI 8 OCTOBRE 2004

MENU

Velouté de coquillage à l'Oursin

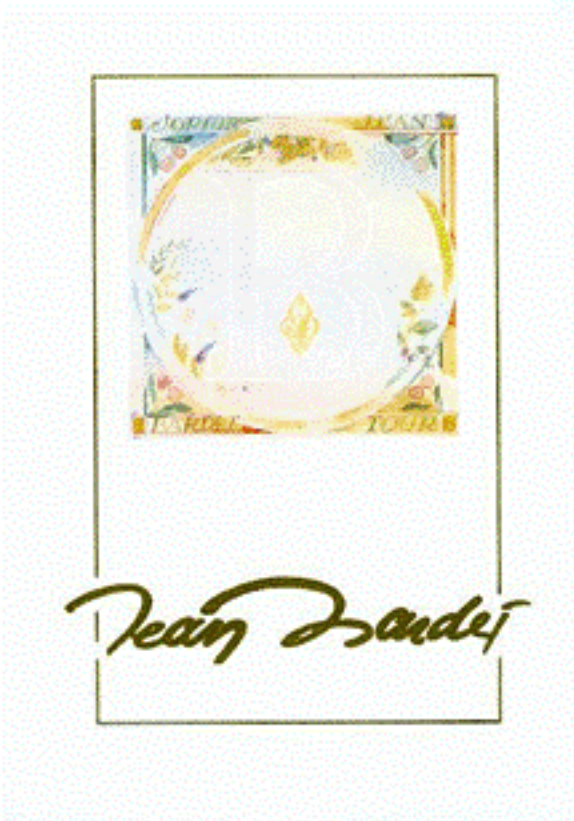
Carpaccio de veau au foie gras de canard
Croque-monsieur au speck et mozzarella

Le Bar poché et servi dans un bouillon aromatisé
« à la marocaine »

Le rable de lièvre cuisiné comme un homard
au vouvray moelleux
Pamplemousse confit et panais caramélisés, sorbet au vert de céleri

« Cannelonni » au chocolat et banane caramélisée
Sorbet à la menthe fraîche

Dattes fraîches et Macarons



Ci-dessous : Rafael Anson, Monsieur le Ministre Renaud Donnedieu de Vabres, Mmes Attar et Haddad de l'ASG.

Michel Degroux Ricard,
Président
de l'Académie des Gastronomes,
nous commente,

Vous aviez en son temps tous reçu le programme de ces journées dont nous nous bornerons à évoquer les moments les plus marquants et en premier lieu l'allocution de M. Renaud DONNEDIEU de VABRES, Ministre de la Culture et de la Communication, qui nous a fait l'honneur de présider le déjeuner d'accueil des participants au restaurant Jean BARDET à Tours.

Sur le thème GASTRONOMIE ET HUMANISME SUR LES TERRES DE RABELAIS, M. Le Ministre de la Culture et de la Communication a su toucher son auditoire en soulignant l'appartenance de la gastronomie au monde culturel et en affirmant que comme d'autres éléments de la culture, ce devait être un instrument de respect et de compréhension entre les peuples et les civilisations.

M. Jean BARDET nous a fait part dans la présentation du repas de son "envie de cuisiner" et s'est défini comme "un chef d'orchestre des produits de la nature".

Le menu comportait en entrées un velouté de coquillage à l'oursin relevé de fenouil sauvage, ainsi qu'un carpaccio de veau au foie gras de canard assorti d'un intéressant croque-monsieur au speck et mozzarella.

Il nous fut ensuite servi un bar poché dans un bouillon aromatisé à la marocaine. La coriandre était présente mais légère.

Ce fut pour continuer un râble de lièvre cuisiné comme un homard au Vouvray moelleux, accompagné de très originaux pamplemousses confits et panais caramélisés, sorbet au vert de céleri. Il s'agit d'un plat original où le râble de lièvre avait conservé son naturel, les saveurs étant périphériques, qu'il s'agisse du pamplemousse confit, du panais caramélisé ou du sorbet au vert de céleri.

Enfin, un dessert nous fut servi un "cannelloni" au chocolat et banane caramélisée, accompagné d'un délicieux sorbet à la menthe fraîche.

Ce déjeuner fut l'occasion d'un début d'initiation aux vins qui allaient présider à notre voyage, Vouvray pétillant 1996 de chez P. BRISEBARRE, Chinon rosé 2003 de chez Y. LOISEAU, Janières 1990 de chez J. GUIGOU, Vouvray LE MONT 2002 de la maison HUET avec pour alternative un Saumur Champigny 2003 du Domaine SANZAY. Le dessert fut accompagné d'un Coteaux du LAYON 1971 de chez ROCHAIS.

Lettre adressée à M. le Ministre Renaud. Donnedieu de Vabres par le Président G. Dell'Osso

Monsieur le Ministre,

Ce fût un très grand plaisir pour nous d'avoir eu l'opportunité d'échanger avec vous d'intéressants propos lors du déjeuner qui a eu lieu à Tours la semaine dernière, chez Bardet.
J'espère que votre voyage en Chine a eu le succès attendu et mérité.

L'Académie Internationale de la Gastronomie tiendra son Assemblée Générale le31 janvier 2005 à Paris. En cette occasion, je me permets de vous inviter à participer au déjeuner de clôture des travaux ayant lieu le même jour à 13 heures dans les Salons de l'hôtel Le Bristol, 112 rue du Fbg St Honoré.

De plus, ce serait pour nous un grand honneur de vous rencontrer au siège de votre Ministère pour vous remettre le « Grand Prix de la Culture Gastronomique » décerné à la Ville de Paris, en tant que capitale gastronomique de France.

J'ai demandé à notre ami commun, Jacques Puisais, de vous remettre cette lettre.

Dans l'attente de connaître votre décision, je vous prie d'agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de mes sentiments dévoués.

La visite de la maison natale de RABELAIS,
La Devinière, fut notre promenade de fin d'après-midi

La soirée fut consacrée à une dégustation au Château de MAULEVRIER de fouaces et de foués préparés par les fouaciers de LERNE. Joyeuse soirée, très rabelaisienne, dans le cadre inattendu et authentique d'une cave garnie comme il se doit de barriques.
L'originalité de ces mets traditionnels, le vin nouveau, les différents crus, tout portait à la bonne humeur

Dîner au Château de MAULEVRIER

Après une visite de la Devinière, maison natale de Rabelais, il était logique de demeurer imprégnés de l'âme de notre humaniste et pour cela de passer la soirée au château de Maulevrier où Claude et Huguette Renault, les chaleureux propriétaires nous attendaient.
Ils avaient mis à notre disposition, afin d'entrer un peu plus dans ce lieu secret, la CAVE du Château aux voûtes centenaires.

Au cœur de la *guerre Picrocholine*, (Rabelais : chapitre 25 du *Gargantua*), ce fût donc les Fouaciers de Lerné qui étaient chargés de nous restaurer, à partir de fouées et de fouaces.
La **fouée** est un petit pain plat cuit au four à bois et que l'on garnit de victuailles de saison.
La **fouace**, elle, est sucrée et préparée, comme l'indique Rabelais « de bon beurre, jaune d'œufs, beau safran et belles épices ».

Comme nous étions à l'époque des vendanges, le premier service fut une fouée garnie de bon beurre accompagnée de la Bernache de l'endroit, servie par un bon vigneron, fils de Pierre Plouzeau. Ce breuvage titille, vivifie et emplit le palais des senteurs de ce raisin qui est en train de devenir adulte au travers du vin. On en goûte et on en « regoûte ».

Le second service voyait glisser à l'intérieur de la fouée, à côté du beurre, de fines tranches d'anguilles fumées par le maître Guy Denis du Moulin du couvent, situé près de Descartes. La bernache aimait bine cette rencontre gourmande et délicate.
Le troisième service fut réservé à une fouée garnie de rillettes, spécialité incontournable de ce jardin de la France. Le vin fut tiré d'un tonneau de la récolte 2003 du Château Maulévrier. Nous étions alors dans ces instants privilégiés, d'autant que ce vin est issu d'une vigne, jamais atteinte par le phylloxera et dont certains ceps sont plus que centenaires. Tout devient alors noble – fouée, rillettes, vin, car tout est simple, transparent, juste.
Pour le quatrième service, on place dans la fouée ce fromage de « bique » de Sainte Maure. Le vin en raconta encore un peu plus et nos redemandes suivirent.
Pour terminer, les fouaces furent servies toutes chaudes, comme les fouées et pour suivre le texte de Rabelais « car notez que c'est viande céleste, manger à déjeuner raisins avec fouace fraîche ».
Des paniers de raisin de pineaux furent déposées sur les tables, permettant à chacun de « grapillonner », à loisir tout en appréciant la douceur des fouaces.

Nous repartîmes heureux de cette soirée pas comme les autres, dans un endroit gorgé d'histoires où les lieux et les hommes de cette terre ont de la joie à contribuer au plaisir des autres.

Jacques Puisais

Samedi 9 Octobre 2004

Le lendemain matin 9 octobre fut consacré à l'étude des vins de Chinon. Dans une première partie, la visite de l'exploitation viticole du **Domaine Couly-Dutheil** fut l'occasion pour Jacques Puisais d'initier les participants au rapport entre vins et chromatique c'est à dire entre le vin et

I– Accueil—Présentation générale de l'A.O.C. Chinon

II– Visite du Chai de vinification—Commentaire sur les installations &les performances (arrivée de la vendange, respect du raisin par le tri manuel à 100%, maîtrise des températures

III—Visite des Caves d'affinage : Caves du Xème siècle

IV– Dégustation

Mise en bouche

Le Domaine René Couly 2003

Le Chinon et la chromatographie

Le Clos de l'Olive 1999
Le Clos de l'Echo 1985

Dans une seconde partie avec la visite du vignoble **d'Olga Raffaut**, Jacques Puisais fit cette fois la démonstration du Rôle primordial du Terroir avec des exercices pratiques, en faisant déguster des vins de même cépage élevé sur des sols

En récompense de leur attention, les participants purent apprécier le déjeuner à "La Balade Gourmande" à Roiffé dans un esprit très Rabelaisien (la substantifique moelle) préparée par le chef **Dominique**

Menu

Ouverture de travaux de table
Saumur moustillant Bouvray Ladubay
Et ses rillons

Os à moelle et sa purée chinonaise
Chinon 1997—Château de Ligré

La géline de Touraine en deux services
Et ses deux vins de Chinon
Domaine Olga Raffault
Les Picasses 2002
Les Barnabés 2002

Figues au Chinon et son sorbet de cassis

Jacques Puisais nous dit...

Amis Gastronomes qui représentaient tous ces pays lointains… Bonjour !

Ce midi, nous allons essayer de mettre en pratique les principes que notre bon Maître Rabelais nous a enseigné : Bien manger, bien boire et bien rire car disait-il : *« Rire est le propre de l'homme »*

Je vais vous donner, chers amis allogènes, une petite leçon d'histoire afin que vous repartiez dans vos lointains pays en disant fièrement à tous vos Amis : Je suis allé à Chinon, vous savez cette ville dont Rabelais disait :

« Chinon, Chinon, Chinon petite ville, grand renom
Assise sus pierre ancienne, Au haut le bois, au pied la Vienne ».

Chinon, la première ville du monde, construite par le premier architecte du Monde : Caïn. Là encore c'est Rabelais qui dans les années 1550 nous l'explique dans son cinquième livre…

Amis Syriens et vous tous Amis Gastronomes, allez donc dire à tous vos amis de vos lointains pays que vous êtes allés visiter la première ville du monde.

Vous leur direz aussi que vous avez bu un bon breton élevé par des vignerons de Chinon. Ce cépage Breton, qui comme le dit Rabelais : *« Point ne croit en Bretagne mais dans ce bon pays de Verron »* a fait comme vous le savez la réputation de la région… Comme le village d'Astérix qui a su résister à l'envahisseur, nous avons dans notre Région, - à Lerné très précisément – le propriétaire, le conservateur, le « perpétuateur » de la seule vigne en France qui n'ait pas été atteinte par le phylloxéra et qui donc est « franche de pied » : vous l'avez rencontré hier soir : c'est notre ami Claude Renault qui en est le dépositaire.

Amis Libanais et vous tous Amis Gastronomes, allez donc dire à tous vos amis de vos lointains pays que non seulement le vin de Chinon est parfait mais qu'à l'instar de Noé qui sauva le premier cep de vigne nous avons sauvé à Chinon les premiers ceps originels de Breton…(plus communément appelé cabernet franc).

Vous leur direz que vous avez traversé cette campagne où eurent lieu de féroces combats pendant les guerres picrocholines dont l'origine fut une bataille entre les fouaciers et les bergers.
Hier, sur les lieux mêmes, je vous ai parlé du chapitre 25 de Gargantua dans lequel Rabelais nous raconte les raisons de cette guerre : Fouaces et vin étaient (et sont toujours … !) la base de notre alimentation et mériteraient bien une guerre pour qu'ils soient préservés !!
Nous, « Chinonais », rêvons que l'on ouvre partout en France, voire dans le monde, des milliers de « Fouaces-food » dans lesquels serait servi de ce bon vin de Chinon.

Amis Grecs et vous tous Amis Gastronomes, allez donc dire à tous vos amis de vos lointains pays que le petite village de Chinon fait face à l'envahisseur pour que ses produits du terroir soient reconnus d'utilité publique et que le vin – en en particulier celui de Chinon – est plus apte à soigner nos corps et nos esprits qu'à faire le mal qu'on voudrait qu'il fît…

Amis Turcs et vous tous Amis Gastronomes, allez donc dire à tous vos amis de vos lointains pays que la géologie de Chinon est très ancienne et qu'il est bon d'aller se ressourcer au centre de la terre.
Vous leur direz aussi qu'Agnès Sorel qui dit-on n'était que grâce et beauté (vous connaissez ce fameux tableau où la belle Agnès montre son sein) a habité Chinon pour être près de son roi Charles VII dont elle était la maîtresse. Depuis, il se dit que les chinonaises sont les plus belles du monde…

Amis Italiens t vous tous, Amis Gastronomes, allez donc dire à tous vos amis de vos lointains pays que les femmes de Chinon sont les plus belles… mais les vôtres aussi !

Amis médecins, vous direz à vos confrères et à tous ceux qui savent soigner les corps que vous êtes venus dans le pays de ce grand médecin de « vérollez très précieux, goutteux, syphilitiques…etc. qui fut le premier à traduire et éditer » les aphorismes d'Hippocrate et *l'Ars Parva* de

Amis Espagnols, Portugais et vous tous Amis Gastronomes, allez donc dire à tous vos amis de vos lointains pays qui pratiquent l'art de la médecine qu'un enfant de Chinon fut un grand précurseur en la matière.

Vous leur direz aussi que sans Chinon nous serions très certainement anglais et que c'est grâce à nous, Chinonais, qu'en accueillant Jeanne d'Arc en notre château nous pouvons parler notre belle langue et boire notre bon vin. Car nul doute qu'autrement vous auriez mangé une viande bouillie accompagnée d'une tasse de thé et d'un nuage de lait dans une ambiance très British !

Amis Allemands et vous tous Amis Gastronomes, allez donc dire à tous vos amis de vos lointains pays ce à quoi sans Chinon vous avez échappé… et nous n'aurions pas dégusté ce soir ce superbe os à moelle et tous ces mets raffinés.

Amis Gastronomes qui venaient de ces lointains pays, vous allez repartir rassasiés de culture et d'histoire avec ce goût que laisse sur les bourgeons gustatifs de votre langue les tanins du Chinon…

Jacques Puisais

Après ce repas à la « Balade Gourmande », les participants purent admirer l'Abbaye de Fontevrault . Fondée en 1101 (avec la particularité à l'époque d'être un ordre mixte hommes et femmes) cet important ensemble monastique a été en grande partie conservé : l' Eglise romane (gisant des Plantagenets), le Cloître gothique et renaissance, et la monumentale cuisine

LA CONFRÉRIE DES BONS ENTONNEURS RABELAISIENS

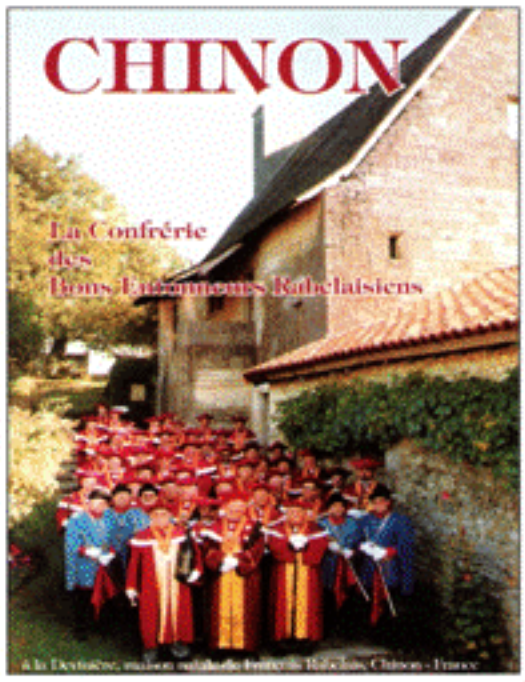
Soirée de gala

La soirée du 9 octobre fut l'occasion d'une réception par la Confrérie des Bons Entonneurs Rabelaisiens dans les caves PAINCTES à CHINON où après l'intronisation de certains des participants dans l'Ordre des Entonneurs Rabelaisiens de Chinon, nous fut servi un dîner préparé par les chefs Jean-Claude RIGOLLET et Dominique GAUVIN en quatre "escuelles et des pourlescheries" qui nous ont fait découvrir une tourtière de veau et lapereau aux morilles, un sandre au beurre rouge, la beuchelle à la tourangelle, le chabichou aux pousses d'épinard et la tarte fine aux poires et sorbet au thé.

A chaque table, nous étions accueillis par un vigneron qui nous a dispensé avec générosité sa production, en remontant, plat par plat et décennie par décennie, des années 2000 jusqu'au milieu du siècle précédent.

Le rédacteur de ces quelques notes aura conservé le souvenir d'un CHINON de la maison COULY-DUTHEIL 1959 qui avait conservé fraîcheur et force : une découverte.

Michel Degroux-Ricard



ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

Gastronomie et Humanisme sur les Terres de Rabelais

organisé par **l'Académie des Gastronomes de France**

Voyage en Touraine 9 et 10 Octobre 2004

Repas tenu dans les Caves Paites le Samedi 9 Octobre 2004

O bouteille
pleine toute
de mystères,
d'une oreille
je t'écoute:
me différes
et qu'as proférés
auquel rend mon cœur,
en la tant divine liqueur,
qui est dedans tes flancs reclose,
Bacchus, qui fut jadis vainqueur,
tient toute vérité enclose.
Vin tant divin, loin de toy est forclose
toute mensonge & toute tromperie,
en toye soit faite de moach close,
lequel de toy nous fit la temperie.
Sonne le beau mot je t'en prie,
qui ne doit oscer de misère.
Ainsi ne perde une goutte
de toy soit blanche, ou soit vermeille.
O bouteille
pleine toute
de mystères,
d'une oreille
je t'écoute:
me différes.

Ce demi siècle de vins de Chinon vous est offert par ces vignerons du terroir

BILLARD François
Domaine de la Noblaie - Ligré

COULY Bertrand
Domaine Louis Farou
Clos du Parc Saint-Louans - Chinon

COULY Pierre
Clos de l'Olive - Chinon

FERRAND Gatien
Chateau de Ligré - Ligré

LOISEAU Yves
Domaine du Colombier - Beaumont-en-Véron

MANCEAU Jean-Max
Domaine de Noiré - Chinon

RAFFAULT Jean
Domaine Olga Raffault - Savigny-en-Véron

RICHARD Philippe
Domaine Philippe Richard - Huismes

SOURDAIS Serge
Domaine de La Bouchardière - Cravant-les-Coteaux

Escripteau

Dîner apprêtés et ordonnancés par les Chefs :

Jean-Claude RIGOLLET, "Au Plaisir Gourmand" - CHINON

Dominique GAUVIN, "Balade Gourmande" - Domaine Saint-Hilaire - ROIFFÉ

Humerie

Les vins de Chinon servis à cette soirée sont témoins du millésime et du terroir chinonais, qu'ils soient jeunes ou sages.

PRIME ESCUELLE

Tourtière de Veau et Lapereau aux Morilles — *Chinon Décennie 2000*

SECONDE ESCUELLE

Sandre au Beurre Rouge
Mousseline de Céleri, Petits-Oignons confits — *Chinon Décennie 1990*

TIERCE ESCUELLE

Beuchelle à la Tourangelle — *Chinon Décennie 1980/1970*

QUARTE ESCUELLE

Chabichou aux Pousses d'Epinards — *Chinon Décennie 1960/1950*

POURLESCHERIES

Tarte fine aux Poires, sorbet au Thé — *Eau de la Vie*

Café aux Aiguillettes Chocolat à l'Orange

LA CONFRÉRIE

C'est avec ravissement que nous avons découvert les caves Painctes de Chinon où une réception spectaculaire et solennelle nous était réservée par la Confrérie des Entonneurs Rabelaisiens.

Mme Madeleine Helou, vice-présidente de l'Académie Libanaise de Gastronomie et moi-même, avons été très agréablement honorés d'avoir été promus Chevalier par les Bons Entonneurs Rabelaisiens de Chinon.

Nous avons été profondément imprégnés de l'enseignement du Maître spirituel François Rabelais et avons eu surtout la chance de célébrer les vertus du vin de Chinon.

Fouad el Khazen
Président de l'ALG, Académie Libanaise de la Gastronomie

Mme Louna Haddad entourée par les Entonneurs

De gauche à droite : Khalil Sara, Jose Berto dos Santos, Pierre Antaki, Mme Salma Attar, Jacques Malard, Mme. Madeleine Hélou, Michel Degroux-Ricard, Cheikh Fouad El Khazen, Georges Husni,

REPAS TENU LE 9 OCTOBRE DANS LES CAVES PAINCTES DE CHINON

KHALIL SARA
Membre de l'Académie Syrienne de la Gastronomie

L'apothéose de notre périple gastronomique en Touraine était, sans contexte, le repas organisé dans les Caves Painctes de Chinon par l'Académie des Gastronomes de France où nous fûmes reçus royalement avec « tambours et trompettes » par l'Ordre des Entonneurs Rabelaisiens au grand complet.

Le lieu était propice pour un repas vraiment gastronomique où la saveur et la variété des mets préparés par les chefs Jean-Claude RIGOLLET et Dominique GAUVIN pour faire plaisir à nos palais étaient égalées par la finesse et la rondeur des vins, en decrescendo, fussent-ils jeunes (2000/1990) ou sages (1980/1970/1960), et qui représentaient bien le terroir de la Région et sa douceur d'y vivre.

Chaque table était présidée par un vigneron de la Région qui expliquait et faisait déguster ses vins : les vins de la Région qui déjà régalaient les palais des Rois de France de l'époque de Jeanne d'Arc et de Rabelais et qui continuent toujours à régaler nos palais.
Les chansons de Roger PALLONE, appréciées de tout un chacun, égayèrent cette soirée agréablement.

Mais l'événement culminant de la soirée fut incontestablement l'intronisation, en grande pompe, de 7 nouveaux Chevaliers* et de 2 Grands Officiers : M. Jacques MALARD venu de Belgique, déjà intronisé en 1966, et le rédacteur (votre humble serviteur) venu de Damas, déjà intronisé en 1978 à Damas par le Grand-Maître, M. Pierre COULY : un beau doublé !

L'Académie syrienne : 3 Chevaliers, un Grand officier

L'émotion était vive des deux côtés, car cet événement hors du commun dénote le rayonnement de ces Bons Entonneurs Rabelaisiens qui, par leur humanisme, ont perpétué une tradition qui a ramené les pas de leurs disciples lointains jusqu'aux portes des Caves Painctes.

Cette soirée inoubliable nous a marqués de son empreinte humaniste, autant par sa gastronomie et ses vins fins que par le cadre merveilleux des Caves et la réception chaleureuse des Entonneurs Rabelaisiens.

Elle n'aurait jamais pu avoir lieu sans le concept moteur du « Goût Juste » de notre ami tant apprécié Jacques PUISAIS, omniprésent pendant toute la soirée.

Dimanche 10 Octobre 2004

Dimanche matin, avec le soleil, les Académiciens partirent visiter les jardins du Château de Villandry.

Ces jardins à trois niveaux de parterre, restitués dans l'esprit de la Renaissance, offrent une harmonie de couleur et de géométrie avec des points de vue magnifiques (jardin d'ornement, potager, jardin d'eau, jardins des simples)

le potager offrait la richesse des couleurs de l'automne selon un ordonnancement rigoureux qui en fait le charme et le caractère unique pour ne pas dire exceptionnel. M.D-R

Après ce festival de « Nature », direction le Château d'Artigny construit en 1920 par le parfumeur Coty. Il fait actuellement partie de la Chaîne des Relais et Châteaux.

Un moment d'émotion a précédé le repas au **Château d'ARTIGNY** lorsque fut inaugurée "la Borne n° 1 – le goût juste". Il s'agit d'un projet parrainé par l'ACADEMIE INTERNATIONALE DU VIN auquel Jacques PUISAIS attache un grand prix et qu'il lui sera loisible de développer lors d'une prochaine réunion.

En ce château d'Artigny, berceau du « goût juste », s'est tissé l'impalpable justesse du vécu. La terre d'équilibre du jardin de la France en a été l'écrin. Ainsi est née une référence parmi l'univers des accents gourmands.
Celle-ci permet, à travers nos quêtes du plaisir, d'apprécier l'originalité des tables visitées.

Jacques PUISAIS
Borne n° 1 au Zénith d'Artigny

Chaque zénith est un point géographique ou s'exerce une force vitale plus ou moins aride, douce, sèche, humide, chaude froide…
Chacun de ces points représente une pièce de la mosaïque de notre écorce terrestre qui, sans cesse, est caressée par un air capricieux.
Cette borne symbolise nos cinq sens : l'ouïe, la vue, le toucher, l'olfaction, le goût - lesquels nous permettent de communiquer.

COMMENT LA COMPRÉHENSION DU ZÉNITH NOUS CONDUIT AU GOÛT JUSTE

Le goût, selon Voltaire, est un message polysensoriel composé de sensations visuelles, olfactives, gustatives, chimiques, tactiles, auditives émanant du boire et du manger qui nous conduit à la gastronomie, l'art de faire bonne chère.

Cet art est considéré comme un média de communication, initiateur de culture et de convivialité

LA NAISSANCE D'UNE VIE S'APPUIE SUR TROIS FACTEURS : L'AIR, LA TERRE ET L'HOMME.

De cet éventail, on mesure à quel point le vin, comme tout ce qui naît sous le ventre de la terre, est modelé par le milieu, et en le goûtant, il est possible de retrouver les « doigts » agiles de la vie qui l'ont sculpté. On arrive ainsi à cette notion d'art plastique qui nous est proposée lorsque l'homme a été à l'écoute de ses partenaires, l'air et la terre, afin d'en faire profiter sa vigne qu'il a conduite avec justesse tout au long de l'année afin de la mener à fruit. C'est cela, la notion d'appellation. Le vin qui en sera issu pourra alors porter son nom. Elle est d'ailleurs vieille comme le monde. Hésiode ne disait-il pas déjà « je veux du vin de Byblos ». On a constaté que l'homme a toujours cherché à consommer des aliments ou des boissons ayant une identité. Ainsi, l'appellation s'identifie à une recherche profonde de l'homme vigneron qui, siècle après siècle, essaie de porter le vin à la ressemblance de l'endroit. Aussi, faut-il remercier ces vignerons qui, inlassablement, n'arrêtent pas d'améliorer, geste après geste, la fidélité de leurs vins. C'est là une force de ces régions ligériennes qui, comme toutes les autres, au travers d'essais, peuvent être amenées à s'écarter de certains usages, voire indispensable si l'on veut continuer à avancer toujours plus loin dans la quête d'une expression encore plus pure et plus juste.

Par le goût des choses et leur relation avec le milieu, nous goûtons l'air, la terre de l'endroit au travers des œuvres vives de l'homme. Lorsque ce dernier est demeuré fidèle à ces éléments, alors chaque gorgée, chaque bouchée reçue sur notre palais nous relie à l'endroit, nous goûtons l'air, la terre, l'œuvre de l'homme et le plaisir ressenti nous relie aux éléments nous rappelant que la terre est ronde, qu'elle est généreuse, qu'elle tourne pour nous et que si elle nous fait don de ses beautés nous devons jardiner son sol pour le rendre fertile dans un esprit de pérennité et non le meurtrir pour en tirer des richesses aux effets éphémères.
Le goût juste nous aide, nous prépare à chaque instant à feuilleter dans cet atlas gourmand de la terre alors le rire apparaîtra sur les visages effaçant les rides de l'ennui.

Ce monument exécuté par le maître-verrier Jean-François WIART symbolise la transparence entourant de nos sens l'impalpable justesse du fil à plomb. Il repose sur un socle de Tuffeau placé ici par le maître-tailleur de pierres Michel DEDIEU et représente la terre de l'endroit montrant la nature des sols.

D'autres bornes, compte tenu de la géologie de leur endroit jalonneront, je l'espère, le monde, nous invitant à cueillir les sources émotionnelles de la vie et d'en saisir l'accent.

Jacques PUISAIS

A l'issue de cette cérémonie, un excellent déjeuner préparé par le chef Francis MAIGNAUX fut servi dans les salons du Château.

Anguille de Loire au verjus de raisin
Et la moelle de bœuf
Vouvray sec 1998, « Haut Lieu », Domaine Huet

Canard sauvage à note Mauresque en 2 services :
Le filet
Banyuls Rimage 1994
« La Coune » Domaine du Mas Blanc
La Cuisse
Chinon 2003, « Les Barnabés » Olga Raffault

Roquefort comme un nougat
Vouvray moelleux, « Clos du Bourg premières tries »
1990, Domaine Huet

Tatin de coings au miel d'ici
Sorbet au vin d'hypocras
Vouvray moelleux, « Clos du Bourg premières tries »
1990, Domaine Huet

Cassemuseaux
Café

الأكاديمية اللبنانية لذوّاقي الطعام

L'ACADEMIE LIBANAISE DE LA GASTRONOMIE

RAPPORT DE M. WALID MOUZANNAR

Voyage en Touraine les 8, 9 et 10 Octobre 2004

Organisé par l'Académie des Gastronomes de France sous le titre « Gastronomie et Humanisme sur les Terres de Rabelais »

1- Lieu :

En Rabelaisie, régions de Chinon et de Tours

Au cœur du Val de Loire et du Parc Naturel Régional Loire-Anjou-Touraine, le pays de Chinon est un écrin baigné par la Loire et la Vienne.

Chinon connaît son développement des le 12ème siècle. La ville est intégrée au domaine royal en 1205, et devient résidence royale deux siècles plus tard.

2- Les Participants :

Les Académies de Gastronomie Allemande, Espagnole, Francaise, Italienne, Libanaise, Portugaise et Syrienne..

Participants de la délégation libanaise : Gladys Bechara, Mona Chammas, Monette et Elie Chaya, Nelly et Antoine Debbas, Joumana Debbaneh, Ali Ghandour, Madeleine Helou (vice-présidente), Arlette et Roland Hayek, Fouad el Khazen (Président), Mona Lahoud, Nawal et Selim el Meouchi, Leila et Walid Mouzannar (secrétaire général), Papou Saadé, Marie-Claude Saradar, André et Joseph Tayar, Alice el Zein.

3- Les Organisateur :

M. Jacques Puisais, Maître Abstracteur de quintessence en matière de goût, Président de l'Académie du Bon Goût.

4- Les Principaux Repas :

- Dîner chez Jean-Claude Rigollet, propriétaire du restaurant « Plaisir Gourmand » à Chinon.
- Déjeuner en présence du Ministre de la Culture, M. Donnedieu de Vabres, chez Jean Bardet à Tours
- Déjeuner à la « Balade Gourmande » à Roiffé, dans l'esprit Rabelaisien, préparé par le chef Dominique Gauvin
- Dîner de Gala à la confrérie des « Bons Entonneurs Rabelaisiens » dans les caves Painctes de Chinon. Rencontre avec les vignerons et repas préparés par les chefs Dominique Gauvin et Jean-Claude Rigollet
- Déjeuner au Château d'Artigny préparé par le chef Francis Maignaut
- Dîner au Château Marcay, préparé par le Chef Frédéric Brisset

5- Principales Visites :

- Visite historique de la ville de Chinon
- Visite de la maison natale de Rabelais « La Devinière »
- Visite du domaine viticole « Olga Raffault »
- Visite de l'Abbaye Royale de Fontevrault
- Visite des Jardins du Château de Villandry
- Inauguration de la Borne Nr. 1 « Le Goût Juste » au Château d'Artigny

6- « Plats Choisis » dans les divers menus :

- velouté de coquillage à l'oursin
- soupe crémeuse et topinambours de la vallée, quenelles de brochets et écrevisses « patte rouge »
- carpaccio de veau au foie gras de canard
- anguille de Loire au verjus de raisins et moelle de bœuf
- sandre au beurre rouge, mousseline de céleri, petits oignons confis
- os à la moelle et sa purée chinonaise
- palet sablé à la rhubarbe et aux figues cuites et crues, granité de Chinon rouge 1987
- cannellonis au chocolat et banane caramélisée, sorbet à la menthe fraîche

7- Vins Choisis :

- Château de Ligré (Chinon 1997)
- Vouvray Pétillant 1996, P. Brisebarre
- Jarrieres 1990, J. Gigou
- Château de Ligré (Chinon Rouge 1982), La Roche St. Paul
- Vouvray moelleux 1990, « clos du Bourg premier tri », domaine Huet

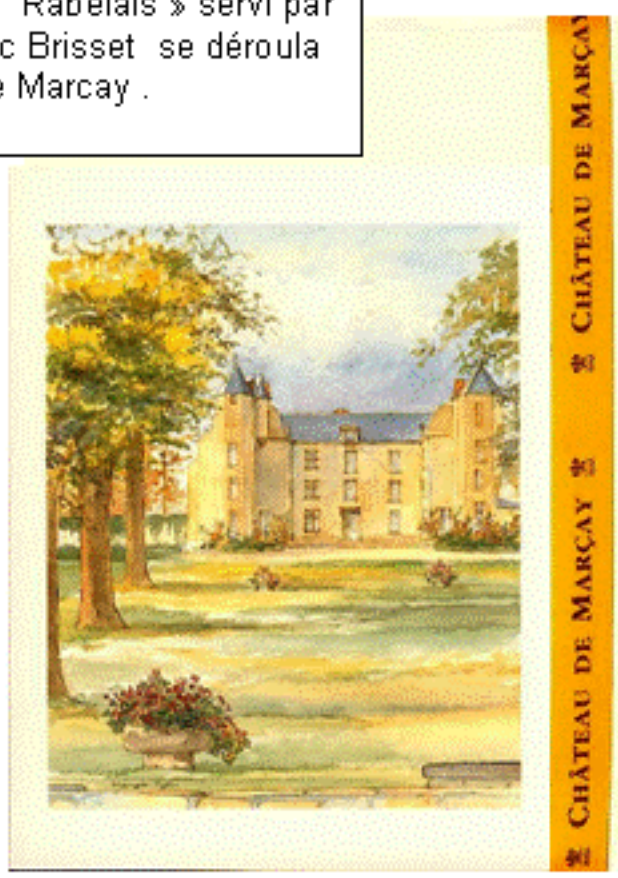
8- Échos du voyage :

- Le Ministre de la Culture, M. Donnedieu de Vabres, s'est spécialement déplacé à Tours pour déjeuner avec les académiciens venus des quatre coins du monde, et ceci, malgré son départ le soir même pour la Chine avec le Président Chirac.
- Au cours du dîner de gala dans les Caves Painctes de Chinon, Cheikh Fouad el Khazen (Président de l'ALG) et Mme Madeleine Helou (Vice-Présidente de l'ALG) ont été intronisés par la Confrérie des Bons Entonneurs Rabelaisiens.
- Une cérémonie impressionnante dans ces caves du 15eme siècle, creusées à même la roche, en présence des grands dignitaires en habits d'apparat, au son des trompettes qui devaient sonner avant chaque discours.
  Le langage était moyenâgeux, ponctué de « Messires », « Gentes Dames », « Beuvez ! »…
- Un dîner très solennel, qui s'est « réchauffé » quand Leila Mouzannar a émerveillé l'assistance par ses chansons mexicaines. Elle a eu droit à une « standing ovation » et à deux « Ola » qui circulaient de table en table.
- A Tours, lors du déjeuner de Jean Bardet, des verres à eau décorés de mouches (debbéné) en relief, ont incité Joumana Debbaneh à se renseigner de leur provenance. Quelle ne fut pas sa surprise d'apprendre qu'ils étaient vendus à l'entrée du restaurant ? Plusieurs dames en ont achetés, Joumana en tête évidemment…
- Comble du raffinement, au Château d'Artigny, nous a été servi un Canard sauvage à note mauresque en deux services :
  + le filet, accompagné Banyuls Rimage 1994
  + la cuisse, accompagné de Barnabés 2003
- Comble du raffinement : au cours d'une dégustation au Domaine Couly-Dutheuil, les participants ont dégusté leur vin en regardant différents tableaux. Il a fallu ensuite associer le goût du vin aux couleurs du tableau.
  De même, lors d'une dégustation chez Olga Raffault, il fallait associer le toucher d'une poignée de terre à la texture d'un vin.
  Tout ceci pour expliquer qu'il y a une interdépendance des sens (vue, goût, odorat, toucher et ouie)
- Au Château de Villandry, la partie du jardin potager a émerveillé les libanais, qui se sont empressés d'acheter des graines de thym citronné, de menthe frisée, de cerfeuil et de laitues en tout genres.

Ce fut un beau voyage, auquel assistaient quasi-essentiellement des membres des ACADEMIES LIBANAISE ET SYRIENNE et dont le succès revient essentiellement à notre ami Jacques PUISAIS; qu'il en soit ici particulièrement et chaleureusement remercié.

Michel Degroux-Ricard

Après un retour à l'hôtel, le dîner d'« Au revoir à Rabelais » servi par le chef Frédéric Brisset se déroula au Château de Marcay .



MENU

Confit de lapin « Rex du Poitou » en gelée d'herbes fraîches
Pain au levain
Chinon rouge 2002, Château de Ligré G&P. Ferrand

Soupe crémeuse de topinambours de la vallée,
Quenelles de brochet et écrevisses « Patte Rouge »
Chinon blanc 2003, Château de Ligré G&P. Ferrand

Turbot de « Petit bateau » cuit sur l'arête
Étuvée de haricots « demi-secs », sauce douce
Chinon rouge 1995, Château de Ligré « La Roche Saint Paul » G&P. Ferrand

Palet sablé à la rhubarbe et aux figures cuites et crues,
Granité de Chinon rouge 82
Chinon rouge 1982, Château de Ligré « La Roche Saint Paul » G&P. Ferrand

Les plus courageux des Académiciens continuèrent leur périple par la visite des Châteaux de la Loire mais ceci est une autre histoire qui sera racontée par nos amis syriens.

Henri Broussaud

A LA DECOUVERTE DES CHATEAUX DE LA LOIRE

Avec des souvenirs plein la tête, des saveurs plein le palais et des arômes de vin plein le gosier, nous quittons les terres de Rabelais la panse bien remplie et notre grande soif largement assouvie.
Le refrain de notre sympathique ami auteur-compositeur Roger Pallone retentit encore dans nos oreilles.

« Si tu bois du vin, tu dormiras bien,
Et si tu dors bien, tu n'pècheras point , »

« Beuvez toujours, vous ne mourrez jamais. »

Notre groupe s'est réduit à douze personnes, bien attentives et avides de connaissances. Ayant vécu au pas de course durant 72 heures, nous sommes ravis de ralentir notre vitesse de croisière.
Le départ a lieu le **lundi 11 octobre** à 9h30 du Château d'Artigny à Montbazon, hôtel de charme dont le confort, le luxe et la cuisine ont été fort appréciés.
Notre charmante guide Marie-France Lartigau est agréable à souhait, souple à volonté avec les horaires et ses explications fort intéressantes satisfont entièrement notre curiosité.
Le Château de Langeais que nous visitons en premier abrite des tapisseries uniques, témoignages du savoir-faire des artisans de l'époque. Les meubles gothiques ont pour signe de reconnaissance la « pliure » en relief.
Sous une pluie battante, nous contournons le Château d'Azay-le-Rideau qui est une pure merveille autant de l'intérieur que de l'extérieur avec pied dans l'eau.
Le déjeuner a lieu au restaurant « l'Aigle d'Or », le menu est délicieux et nous apprécions particulièrement la glace à la pistache.
Nous avons la permission de flâner alentour puis c'est le retour au Château d'Artigny et le dîner sur place. Le sommelier est très professionnel et invite Khalil, Naji et Line à visiter les caves.

Mardi 12, nous nous dirigeons vers Amboise conduits par notre fidèle Michel. Après la visite du Château où rôde le souvenir de Leonardo da Vinci qui y vécut de longues années et une petite flânerie, nous nous rendons à Chenonceau. Déjeuner moyen à l'Orangerie du Château suivi de la visite du Château. Troisième étape, le Château de Cheverny avec ses écuries et son chenil. Le Château est somptueusement meublé et semble toujours habité. Le temps est clément. Marie-France est fort compréhensive et nous nous adonnons à un shopping culturel dans les boutiques-souvenirs des châteaux.

Nous passons la nuit à l'Hôtel des Trois Marchands où l'absence d'ascenseur est problématique pour les bagages. Le dîner sur place sera enrichi par des noix que Georges Husni s'est appropriées.

Mercredi 13, la pluie est de nouveau au rendez-vous. Direction Chambord et visite du Château où les murs sont revêtus de toiles de maîtres et de nombreuses scènes représentent François 1er et Leonardo da Vinci. La lettre F décore les plafonds.

Et nous voilà partis pour Chartres où nous avons un excellent déjeuner à l'Hôtel du Grand Monarque, rejoints par Jacques et Suzanne Puisais.

Des croquis de la cathédrale de Chartres nous sont gracieusement offerts par la direction de l'hôtel. Peu de temps reste pour la visite de la cathédrale mais Marie-France anticipe et grâce à elle nous savons déjà tout sur les vitraux et le chœur de l'église avec les stations de la Passion du Christ et la vie de Marie. Le gothique « flamboyant » est à son apogée.

Le bus part pour sa destination finale et descend ses passagers à la Porte Maillot où l'attente de taxis sous la pluie est très optimiste.
Clôture d'un voyage gastronomique et culturel très enrichissant, avec un grand Merci au Maître Organisateur. **Mme CHAOUI Membre de l'ASG**

La Touraine - Chinon - Rabelais - Chenonceau - Chambord, ... , que de noms prestigieux !!.

Nous avons fait, nous les participants de la Syrie, un voyage fabuleux dans le temps, la culture, la gastronomie, l'œnologie, et tout cela organisé minutieusement par les mains d'un maître, j'ai cité M. Jacques Puisais.

Voyage dans le temps, pour nous souvenir de nos études sur les rois de France du Xème au XIVème siècles, des rois d'Angleterre, de Jeanne d'Arc la pucelle ainsi que des personnes ayant gravité autour d'eux.

Voyage culturel avec Rabelais, cet humaniste, le lieu de sa naissance, sa vie, son œuvre, sa philosophie, oh combien actuelle !.

Gastronomie avec les plats les plus délicieux préparés par le chef BARDET et en la présence de Monsieur DONNEDIEU DE VABRES, Ministre de la Culture en personne, ainsi que le déjeuner au "Grand Monarque" le dernier jour de ce voyage.

Des discours de M. Puisais et de Monsieur le Ministre, de très haute portée morale et intellectuelle d'où il ressort clairement que la France n'a pas perdu son rôle de promoteur de la Culture et de la Gastronomie Mondiales.

Œnologie avec la réception par la Confrérie des "Entonneurs Rabelaisiens" dans les "Caves Painctes" de Chinon, en grande tenue d'apparat et ouverture d'un chapitre spécial pour la consécration de quelques uns d'entre nous en chevaliers ou commandeur.

Quel accueil chaleureux tout au long de ce magnifique périple.

Tout a été mis en œuvre par les soins de M. Jacques Puisais afin que ce voyage ait le succès qu'il a obtenu.

Monsieur Puisais n'a épargné ni effort ni temps. Il avait même été jusqu'à goûter à l'avance tous les plats qui nous ont été servis afin d'en contrôler le bon goût.

Que dire enfin de l'inauguration au Château d'Artigny de la Borne n°1 du Goût Juste. Ultime honneur que cette inauguration en notre présence.

Tout cela nous a été droit au cœur et le moindre que l'on puisse dire est que M. Puisais a démontré une fois de plus, si cela était encore nécessaire, sa grandeur d'âme, sa profonde conviction de ce qu'il fait et de ce qu'il a fait pendant quatre décennies pour porter haut les vignobles de ce pays qu'est la Touraine.
Georges HUSNI, Président de l'ASG

UN PARCOURS GOURMAND DANS LE PIEDMONT
SUR LE THEME DE LA TRUFFE BLANCHE

Un dîner dans un lieu inusuel et fascinant constitua l'avant-première du voyage sur le thème de la truffe blanche. Il s'agissait du restaurant « La Pista » qui se trouve justement sur l'ancienne piste d'essais sur la terrasse du Lingotto, la célèbre fabrique de la Fiat, un imposant immeuble long de centaines de mètres et haut de six étages. La vue sur les Alpes et la ville de Turin est à couper le souffle. Dans le même bâtiment est maintenant abrité la collection d'art de la Fondation Agnelli, une de plus complète collection à mains privées. Les nombreux Présidents et membres des académies nationales qui avaient fait le voyage à Turin pour profiter du succulent parcours que le Président Pino Dell'Osso avait conçu au cœur du terroir de la truffe blanche, le 7 et 8 décembre, période qui marque l'apogée de la saison de ce précieux tubercule, ne pouvaient pas avoir une mise en bouche plus réussie!

Départ, en fin de matinée du 7 décembre, de Turin pour Asti, chef lieu de la région de Alba, d'où viennent les plus beaux spécimens de truffes. (D'autres régions sont pourtant aussi des bonnes productrices, en particulier, Acqualagna, près de Rome). Rendez-vous au « Gener Neuv » un des 20 restaurants classés « les magnifiques du Président » dans le guide que l'Académie Italienne de la Cuisine publié chaque année depuis 1953. Restaurant ouvert en 1971, géré de façon continue depuis lors par la même famille. Aujourd'hui, la mère Madame Giuseppina Bagliardi et ses deux filles sont aux fourneaux, le mari en salle.

Notre Secrétaire Perpétuel, Bepy Tomé, le long du voyage, présenta en français les menus et les vins, avec une richesse de détails sur l'origine des plats et leur collocation dans le terroir piedmontais. Le menu du « Gener Neuv » :

- A l'apéritif, avec le Spumante Brut 1998 de Contratto, les amuse-bouche suivants: esturgeon mariné maison ; cotechino (une spécialité de salami cuit et moelleux) ; petites ravioles frites, farcies de ricotta, épinards et ris; « polentine » de farine de pois chiche.

- Croquants rouleaux de pâte fraiche frits, farcis avec chair de poule fermière maison, chou frisé et foie gras de canard avec truffes blanches ;
- Cardons « bossus » (repliés manuellement au moment de la germination, ces cardons développent une structure très charnue, tendre et sans fil) dans une légère mousse d'anchois salés maison, garnis d'un œuf mollet, le tout recouvert de truffes blanches. Un vrai régal.
- Ravioles, aussi « bossues » à cause d'une très épaisse farce de trois viandes (veau, lapin et porc) dans un jus de rôti de veau, avec truffes blanches.
- Contre-filet de genisse du Piedmont avec fondue de Fontina, œufs et lait et truffes blanches
- Un dessert chocolaté « surprise », chaque convive ayant une présentation différente de celle de son voisin (œuvre de la fille cadette de Mme Bagliardi, pâtissière de grand talent malgré son jeune age.)

Les vins : Grignolino d'Asti 2003 de L. Pavese ; Barbera d'Asti 2000 La Volpettona di C. Brema ; Moscato d'Asti 2003 La Galeisa de R. Dogliotti (un cépage muscat pétillant, gradation 5,5° !)

Les heureux présents avaient la possibilité d'acheter, au prix « restaurant », des très beaux exemplaires de truffes blanches, une occasion à ne pas manquer, d'autant plus qu'une saison favorable avait donné des récoltes abondantes. Le marché ayant chuté

depuis juste une semaine, le prix spécial fût de 2'500 euros le kilo, ce qui restera le plus bas prix pour cette saison. A l'époque de Noël, le prix grimpera autour de 5/6'000 euros le kilo.

Après une visite à la vielle ville d'Asti, retour à Turin, après une petite heure de voiture, pour se rendre à l' « Exposition des Tables du Quirinal », le Palais des Papes construit sur l'une des sept collines de Rome. Au moment de la création du Royaume d'Italie, le Quirinal devient le Palais Royal de la Maison de Savoie, et depuis la création de la République sert de résidence aux Présidents de la République Italienne. Une exposition dédiée aux meilleurs exemples de centres de table et de l'art de la table italienne, avec les collections royales de services de porcelaine, de cristalleries et de couverts en vermeil et en argent. De plus, d'un grand intérêt gastronomique, les ustensiles de cuisine en cuivre du XIXème siècle crée exclusivement pour le Quirinal par le pâtissier royal ! Nous avons pu voir la collection des menus et donc leur évolution, à partir de ceux des Rois d'Italie jusqu'à ceux servis par les différents Présidents de la République aux Chefs d'Etats étrangers jusqu'à cette année.

Le soir, départ pour Soriso, où les propriétaires depuis 1981 du Restaurant « Sorriso »,
Luisa et Angelo Valazza, nous attendaient. Il s'agit d'un autre restaurant parmi les 20 magnifiques du président italien de l'Accademia della Cucina, mais il est aussi un 3 étoiles Michelin, distinction attribuée à seulement deux autres restaurants en Italie. Le menu :

Cuvée Luise 1995 Pommery à l'apéritif avec des petits amuse-bouche.

- Salade de langouste sarde avec artichauts de la Riviera et « Ficatum » (un foie gras d'oies nourries exclusivement de figues) à l'huile de noisettes. Le vin: Sauvignon Quarz de Terlano 1992;
- « Cassata » de topinanbour avec mousseline d'anchois et crevettes rouges aux truffes blanches. Vin: Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1996;
- Pomme de terre nouvelle à l'œuf avec sabayon au parmesan et truffes blanches. Vin: Crozes-Hermitage Les Varonniers Chapoutier 1994;
- Quenelles de polenta et oignons avec foies blonds d'oie, au Gorgonzola doux et truffes blanches. Vin: Carmenero Ca' del Bosco 1997;
- Risotto moelleux au vin de Madère « Boal » de 1840, avec ris de veau laqués et truffes blanches. Vin: Mille e una Notte de Donna Fugata – Sicile, 1999;
- Tournedos de « fassone » du Piedmont au Barolo Marasco et truffes blanches (le fassone est un veau qui naît extrêmement gros et qui est nourri avec des œufs et du lait pendant plusieurs mois pour lui donner la force de se soutenir sur ses jambes). Vin: Barolo Marasco 1997;
- Puff de chocolat noir à la menthe;
- Flan de marrons de Cuneo en sauce de marrons au Rhum Demerara. Vin: Riesling Sélection de Grains-Nobles de Hugel 1976.

A la fin du repas, le Délégué de l'Académie Italienne pour la région de Novara, le Prof. Constantino Tromellini, célèbre collectionneur de vins de Madeira (il est propriétaire d'une très belle demeure dans l'île) présenta aux Présidents des Académies nationales une série des bouteilles vieilles de plus d'un siècle. Une deuxième bouteille de Boal 1840 (la première avait servi pour la préparation du risotto), fut dégustée avec une appréciation et admiration unanime pour la condition et qualité parfaite de ce vin vieux de 164 ans. Nos remerciements les plus empressés et affectueux au Prof. Tromellini pour son merveilleux geste à l'intention de l'Académie Internationale et de ses membres.

Le lendemain, départ à midi de Turin avec cap sur une fraction à côté d'Alba, Verduno, où le Délégué de l'Académie Italienne de Turin, le Notaire Paolo Bertani et Madame Bertani, nous avaient invité pour un repas traditionnel sur le thème de la truffe blanche, préparé et servi dans sa belle propriété de campagne. Des amuse-bouche avec les vins et le spumante à l'apéritif, avec d'excellentes cochonnailles du terroir et fritures.

Le menu:

- Tartare de veau « fassone », coupé au couteau, avec truffes blanches;
- Risotto avec fondue italienne à la truffe blanche (œufs, fromage Fontina et lait);
- Perdreaux à la crème avec truffes blanches;
- Tarte maison

Le vin de la propriété: un Pelaverga, cépage autochtone du village de Verduno, 1999, élevé dans un vignoble qu'on pouvait admirer de la baie vitrée de la salle à manger. Quel extraordinaire privilège de pouvoir régaler ses invités avec un vin de cette qualité vendangé pratiquement dans le terrain de la propriété! Le commentaire des présents furent unanimes : il s'agissait du meilleur parmi les grands repas qu'on avait goûté en ces merveilleuses journées d'amitié et de découverte.

Bepy Tomé

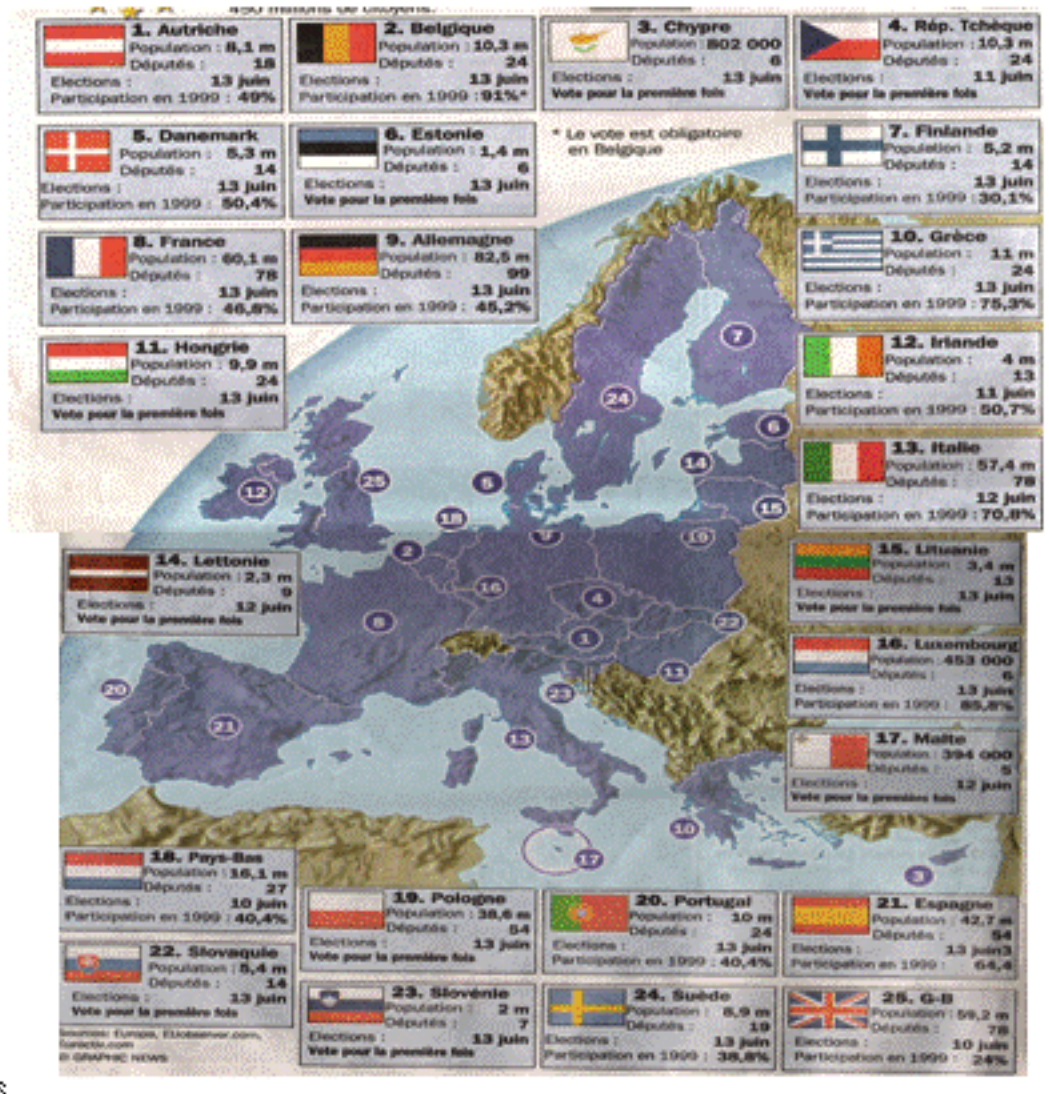
UNION EUROPEENNE
Accueil de dix nouveaux Pays

Le 1er mai 2004, l'Union européenne a accueilli 10 nouveaux Etats membres : Chypre, Estonie, Hongrie, Lettonie, Lituanie, Malte, Pologne, Slovaquie, Slovénie et République Tchèque.
A cette occasion, Noëlle Lenoir, alors ministre déléguée aux Affaires européennes, a lancé en janvier 2004, et dans toute la France, une grande opération de présentation de ces pays à travers leurs traditions culinaires,

ALLOCUTION DE LA MINISTRE DELEGUEE AUX AFFAIRES EUROPEENNES,
MME NOELLE LENOIR 14 JANVIER 2004 (Extraits) France source : www.france.diplomatie.fr/

2004 sera l'année de la réunification du continent. Ce qui naturellement nous impose un effort de pédagogie : nous devons faire mieux connaître à nos concitoyens les enjeux de cette étape décisive dans l'histoire de l'Europe. Parmi ces enjeux, il en est un, essentiel : celui de la préservation et de la mise en valeur de notre diversité culturelle. Si l'Union existe, c'est que nous partageons tous un ensemble de valeurs communes. Mais c'est aussi parce que cette Union exprime au mieux la richesse de notre diversité, que l'entrée des dix nouveaux pays membres va bientôt considérablement renforcer.

La gastronomie est certainement l'un des meilleurs exemples de cette diversité : elle la rend visible, palpable, olfactive, ouverte à tous les sens. La gastronomie, en France, est un joyau de notre patrimoine culturel. Nous sommes cependant loin d'être les seuls pour qui la cuisine représente un tel atout, un tel art de vivre. Partout elle a en tout état de cause un caractère identitaire. Les pratiques culinaires nous offrent en effet un moyen sans pareil de découvrir l'autre. Marqueur privilégié de l'altérité, le gustatif a l'avantage de présenter l'autre immédiatement aux sens, avant même que le discours et les préjugés ne viennent s'en mêler. Brillat-Savarin, dans sa fameuse Physiologie du goût, résumait par deux aphorismes cette pré-connaissance de l'autre à travers les plats : "la destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent" ; et surtout, "dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es".



Les goûts sont par ailleurs le réceptacle de nos souvenirs : souvenirs individuels de l'enfance et des voyages - la fameuse madeleine de Proust - souvenirs collectifs de l'histoire qui s'y sédimente, celle des conquêtes, des rejets, des partages et des envies. Comme Lévi-Strauss nous le montre dans ses Mythologiques, la cuisine use dans son langage propre de logiques d'exclusion, mais aussi d'alliances possibles, entre les ingrédients, les peuples, les âges, qui expriment parfois des combinaisons impossibles à imaginer dans le monde du langage et des structures sociales.

A l'inverse, lorsqu'elles touchent au commerce et à l'économie, la gastronomie, la restauration et l'industrie alimentaire peuvent être à l'origine de divisions et de rancœurs tenaces, qui mettent parfois en péril les plus solides édifices diplomatiques. Le contentieux sur le commerce de la banane avec nos amis allemands et celui sur les exportations de Roquefort aux Etats-Unis en sont l'illustration... Il est vrai que la grande guerre qui oppose, dans Gargantua, Picrochole, roi de Lerné, et son voisin Grandgousier, avait également été déclenchée pour une histoire complexe de commerce de fouaces, ces galettes poitevines dont on ignorait jusqu'à Rabelais les vertus belliqueuses. Les querelles de réglementation alimentaire s'apparentent parfois à une guerre féroce. Celle qui, à Lilliput, avait opposé les Little-Endians aux Big-Endians, les petits-boutistes et les grands-boutistes - un conflit qui était parti lui aussi d'un schisme religieux majeur que Swift nous décrit par le menu, dans le Voyage de Gulliver, sur la manière orthodoxe de casser ses œufs avant de les manger - par son extrémité la plus grande ou par la plus petite ?

MALTE

La musique folklorique a le vent en poupe à Malte. Le festival Emika Fe ouvre désormais ses portes aux différents rythmes du pourtour méditerranéen. Il en est de même pour la gastronomie, qui est surtout influencée par la cuisine sicilienne et les pâtisseries du Maghreb au miel et aux amandes. Et l'on y déguste, évidemment, les célèbres oranges maltaises.

(Sources : *Metro*, 2003, 2004)

CHYPRE

Le mezzé constitue le plat incontournable de l'île. Il se compose d'un assortiment d'une trentaine de mets traditionnels froids et chauds mariant la cuisine occidentale aux saveurs de l'Orient : des salades, des crudités, mais aussi des calamars, de la viande (aagneau et mouton rôtis) et des poissons grillés au feu de bois.

Les spécialités ont pour nom l'**halouni** (un fromage de brebis banc et ferme que l'on déguste cru ou grillé), la **moussaka**, les **dolmades** (feuilles de vigne farcies), **l'hommous** (purée de pois chiche servie avec des graines de sésame et de l'huile d'olive) ou les pommes de terre douces, appelée **lolokassi**... Pour les desserts, citons les laitages ou les pâtisseries à base de miel et de noix ainsi que les fruits frais (pastèque, melon, agrumes, figue fraîche) dont regorge ce jardin méditerranéen. Les repas s'accompagnent de bière locale ou de vins de petits producteurs de l'arrière-pays qui méritent d'être mieux connus. **L'ouzo** et la **zivania**, l'eau-de-vie locale, s'invitent à l'apéritif alors que le café reste de mise en toute circonstance.

SLOVÉNIE :

Capitale : Ljubljana
L'un des plus petits pays d'Europe. Lové entre la chaîne des Alpes et le littoral méditerranéen, il est au carrefour entre l'Europe de l'Ouest, l'Europe centrale et les Balkans.

Du côté des papilles
La cuisine slovène se consomme à la maison comme dans de petites auberges de village. Elle même la variété des produits de ses terroirs, poissons d'eau douce (truite surtout), gibiers, volailles et cochonnailles, champignons… aux emprunts faits à ses voisins, l'Italie et les pays de l'Europe centrale.
Emprunts interprétés à la mode slovène : les boulettes à base de pomme de terre farcies aux fruits « cmoki » accompagnent le potage, le célèbrissime strudel devenu « zavitek » peut être fourré de pommes mais aussi de fromage ou de cerises. Autres spécialités, les « struklji », pâtes farcies (aux épinards, à la noisette<…) bouillies, salées ou sucrées, et toutes sortes de délicieux pains. Comme dessert, on goûtera à la traditionnelle « potica », un gâteau roulé, aux noix le plus souvent, ou bien à la « gibanica », une pâte feuilletée fourrée de noix, de pommes, de graines de pavot, de raisins, de lait caillé et nappée de crème. Et pour accompagner ces mets variés, la Slovénie, pays viticole, offre une grande variété de vins blancs secs et de rouges plus corsés.

POLOGNE

Capitale : Varsovie
Traversée par deux grands fleuves, la Vistule et l'Oder, la Pologne occupe la partie centrale du continent européen et offre des paysages contrastés : la côte baltique au nord, la grande plaine au centre et les chaînes montagneuses du sud.

Epicée, aigre ou douce
La cuisine polonaise a du goût. Ainsi, l'incontournable *bigos* mélange choux frais et choucroute cuits à l'étouffée avec une grande variété de viandes et des champignons, parfumés au genièvre, à la cardamome et au piment. On y ajoute, dans l'assiette, du madère et de la confiture de prunes. On peut préférer les spécialités très vieille Pologne » que sont les paupiettes au raifort (« zrazy »), ou le filet de bison, ou ces rouleaux de choux à la viande et au gruau de sarrasin appelés… « petites colombes ». A Noël, pas question d'oublier la carpe à l'aigre-doux accompagnée de tranches de pain d'épices. Sur la table des douceurs se côtoient les multiples versions du baba (aux amandes, au safran, à la muscade…), les crêpes farcies et le makowiec, un gâteau au pavot. Les légers *faworkis*, des beignets rappelant nos merveilles, font leur apparition le mardi gras, et le *mazurek* à base d'amandes et cannelle se sert à Pâques.

HONGRIE Membre de l'AIG

Capitale : Budapest
La Hongrie est située dans le bassin des Carpates, aux confins des massifs des Alpes et des Carpates. Le Danube traverse le Pays

Paprika, goulasch et compagnie…
Pas de cuisine hongroise sans paprika. Cette épice, qui provient d'un piment réduit en poudre, a été rapportée en Europe par Christophe Colomb. Doux et corsé, le paprika assaisonne les principaux plats nationaux. Autres spécialités, le poule au paprika « csirkeparprikas » et le foie gras « libamaj », servi grillé, accompagné d'oignons frits…
Côté douceurs, on peut se régaler de « palacsinta », petites crêpes sucrées farcies de fromage blanc aromatisé, ou de « rétes », un millefeuille aux pommes, et de quantité d'autres pâtisseries au pavot, aux noix, aux pommes, à la crème, que l'on déguste dans de merveilleux salons de thé… Pour accompagner ces plats, on n'oubliera pas de goûter le célèbre vin, couleur d'ambre, le « tokaj » (prononcer tokaï), le « roi des vins et vin des rois » selon Louis XIV.

LITUANIE

Capitale : Vilnius
Située le long de la rive orientale de la mer Baltique, la Lituanie est le plus grand et le plus méridional des trois Etats baltes.
Elle abrite le centre géographique du continent européen.

Bière et « Zeppelin »
Le brassage de la bière est pratiqué depuis des siècles, grâce à une eau pure et limpide. La boisson accompagne les copieux plats à la paysanne, à base de tomate, de chou, de concombre et de pomme de terre. Le fameux Zeppelin (« cepelinai » en lituanien), ce grand rouleau de pomme de terre, farci de viande (dont la forme rappelle le célèbre dirigeable), consitute l'un des plats les plus répandus. La traditionnelle soupe de betterave rouge (« saltiborscioi ») se mange froide en été (accompagnée de concombre en morceaux) et chaude en hiver 'avec des pommes de terre). On y apprécie également le filet d'élan ou le « silké » (hareng fumé) aux pommes de terre. En dessert, la gâteau en forme de sapin ou le beignet au miel sont de grands classiques.

LETTONIE

Capitale : Riga
Pays de forêts et de lacs, lal Lettonie est située sur le bord de la mer Baltique, entre l'Estonie au nord et la Lituanie au sud. Elle est lovée autour du golfe de Riga, au croisement d'anciennes routes commerciales.

Poissons fumés et jus de bouleau
Au menu : la soupe à l'oseille, les pois gris aux lardons, le jarret et les côtes de porc, les petits pâtés au lard fumé, le saumon, la lamproie, la truite, et surtout le hareng de la Baltique sous toutes ses formes, un délicieux fromage cru (biezpiens) et de savoureux pains. Une compote (kiselis) de baies acidulées, les canneberges (dzërvenes) terminera ce raps arrosé de bière ou de thé. N'oubliez pas de goûter au jus de bouleau (bërzu sula), une décoction d'écorces fermentées et ajoutez à votre thé deux cuillerées de Balzam, une liqueur amère d'herbes, de racines et d'épices, de couleur noire, inventée au XVIIIe siècle, et aux vertus forcément thérapeutiques !

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE— SLOVAQUIE(source Culinaria, Ed. Koenemann)

Les Tchèques (Bohême) et les Slovaques '(Moravie) ont été réunis pendant plus de quarante ans sous la domination communiste dans un Etat appelé Tchécoslovaquie. Ils se sont séparés le 1er janvier 1993 pour fonder deux Etats indépendants : la République tchèque et la République slovaque. Les cuisines de ces deux pays sont semblables : très copieux, les plats à base de porc et les pâtisseries dominent pareillement. Il est vrai que les Tchèques de Bohême préfèrent la bière, alors que les Slovaques de Moravie penchent pour le vin. Ces derniers s'y connaissent également en fromages grâce à leurs troupeaux de moutons. Pour digérer leur nourriture lourde et riche en graisse, les Tchèques ont recours à la **becherovka**, l'eau-de-vie aux herbes de Karlovy Vary, tandis que les Slovaques boivent de la **slivovice,** l'eau-de-vie de prunes.

florissantes de ces deux pays en désert culinaire – mais insistons sur le mot presque, car, depuis la fin de la domination communiste, en 1989, et la privatisation qui s'ensuivit, également dans le domaine des produits alimentaires et de la gastronomie, on voit renaître les anciennes splendeurs des cuisines nationales : les **knedlik**, les boulettes, tout comme la **powidla,** la compote de prunes, les carpes de Trebon, le fromage de brebis de Slovaquie et la bière de Pilsen. Et naturellement le jambon de Prague, le **prazska sunka**, jadis célèbre dan s le monde entier et autrefois disparu des vitrines des épiceries fines – dont la saveur s'apparente à celle du jambon de Parme et du jambon de Bayonne. Les pâtisseries telles que les variétés de croissants et de brioches reviennent maintenant à l'honneur dans leur pays d'origine, après avoir dû céder leur gloire à l'Autriche voisine pendant des dizaines d'années. La powidla, compote de prunes, avait également trouvé une nouvelle patrie en Autriche, bien qu'elle soit originaire de Bohême : les 28 septembre, jour de la Saint-Wenceslas – le saint patron de la Bohême – la récolte des prunes prend fin, et l'on fait alors cuire la compote de prunes. Depuis 1993, Tchèques et Slovaques travaillent à l'achèvement de leur autonomie nationale, mais continuent à entretenir de bonnes relations de voisinage – bien souvent au-dessus de la même marmite.

ESTONIE

Capitale : Tallin
« Pays plats » ouvert largement sur la mer Baltique et le golfe de Finlande, l'Estonie est le plus septentrional des trois Etats baltes. Lieu de passage d'importantes routes commerciales, elle est aux confins des mondes germanique et slave.

Soupes, petits pains et pâtisseries…
Les soupes tiennent une place importante dans le cuisine estonienne : bouillies à base de céréales, ou de légumes (aux lentilles, petits pois, choux, citrouilles) et avec de la viande, ou du poulet fumé. On peut les consommer froides ou chaudes. Les « kilu » , petits anchois préparés avec 40 épices sont très appréciés de même que le « kamo », mélange de céréales et de petits pois avec de la crème aigre>.
L'Estonie a une grande tradition en matière de pain : plusieurs sortes sont réalisées à l'aide de différentes farines (seigle, sarrasin). Il peut être parfumé à la coriandre, au cumin, à la cardamome, au sésame.
Les pâtisseries, que l'on déguste dans des salons de thés, y sont variées. A base de pâte d'amande ou de chocolat, elles sont l'une des plus fameuses spécialités du pays. Le gâteau traditionnel de Noël, sorte de pain d'épice, se savoure avec du hoogvein, un vin chaud aromatisé de fruits et d'épices.

Madame la Commissaire Viviane REDING
Commission Européenne
Société de l'Information et Médias
Rue de la loi 200
B – 1049 Bruxelles

le 9 décembre 2004

Madame la Commissaire,

L'Académie Internationale de la Gastronomie et l'Accademia Italiana della Cucina a eu le plaisir de vous recevoir à Milan en Juin 2003 dans le cadre de la Célébration du Cinquantenaire de la Création de l'Académie Italienne de la Cuisine.

A l'occasion de votre nouvelle nomination de Commissaire à la Société de l'Information et Médias, nous tenons à vous en féliciter très chaleureusement et espérons voir s'établir une collaboration fructueuse avec votre Commissariat.
Pour votre information l'Académie Internationale de la Gastronomie par l'intermédiaire de l'Académie syrienne travaille activement pour le « Projet Medina » de l'Euromed.
Nous allons, à l'AIG, nous y impliquer encore d'avantage en intéressant d'autres pays européens du Bassin méditerranéen et nous espérons que, sous votre égide, nous puissions arriver à un développement adéquat.

Encore une fois, recevez Madame nos plus sincères félicitations en vous souhaitant un plein succès dans votre nouvelle fonction

Je vous prie de croire, Madame la Commissaire, à l'assurance de ma haute considération.

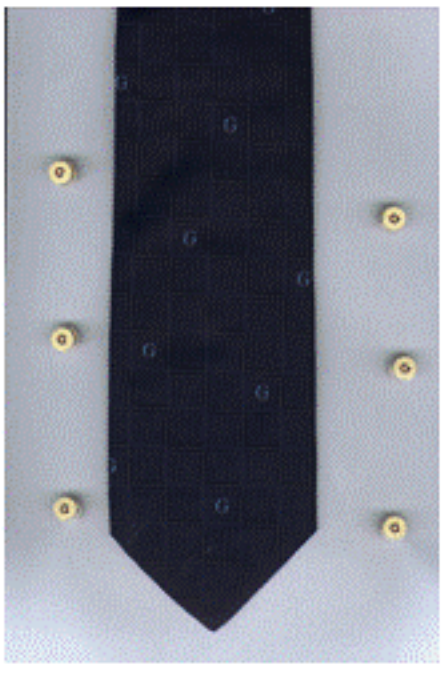
Giuseppe Dell'Osso
Président

CALENDRIER DE L'AIG
2005

- "**Dîner Syrien**" le 30 janvier 2005 à l'Hôtel Le Bristol, Paris
- **Conseil d'Administration** de l'Académie Internationale de la Gastronomie : le lundi 31 janvier 2005 à l'Hôtel Le Bristol, Paris, à 9 h 30
- **Assemblée Générale** de l'Académie Internationale de la Gastronomie : le lundi 31 janvier 2005 à l'Hôtel Le Bristol, Paris, à 10 h 30
-
- **Première Rencontre Internationale de la Truffe** : Castellon de la Plana (Espagne), les 17 au 20 Février 2005
-
- **Réunion à Sorrento (Italie)** les 29 avril au 4 mai 2005
  Le 30, Réunion autour d'un thème : "Les Pâtes".
  Les jours suivants : circuit gastronomique et touristique : Capri, Amalfi, Pompéi et Caserta.

A L'HONNEUR

Nous avons le plaisir de porter à votre connaissance que Mr. Jean-Louis Souman, Directeur de l'Hôtel Le Bristol à Paris, Membre Adhérent de l'Académie Internationale de la Gastronomie, a été élevé au rang de Chevalier dans l'Ordre National du Mérite.
Nous lui adressons nos plus sincères félicitations.



N'OUBLIEZ PAS
LES INSIGNES DE NOTORIÉTÉ
DE L'AIG

Les cravates et les boutonnières de l'AIG sont disponibles à nos Bureaux, 34 rue Chaptal à Levallois.
Si vous le désirez, elles peuvent vous être envoyées par la poste et vous seront facturées par la Société des Editions de l'AIG

La cravate est bleu foncé , en impression le G d'un bleu azur. Pure soie, fabriquée en Italie.
Prix : **45,50 €** TTC

Le prix de la boutonnière est de **8,50** TTC, l'unité

L'ensemble, cravate et boutonnière : **50€** TTC

Académie internationale de la gastronomie

Son Bureau

Président	Giuseppe DELL'OSSO *(Italie)*
Président d'Honneur	Rafael ANSON *(Espagne)*
Vice-Présidente	Maria PODESTA *(Argentine)*
Vice-Président	Jacques PUISAIS *(France)*
Vice-Président	Olivier MAUS *(Suisse)*
Secrétaire Général	Georges HUSNI *(Syrie)*
Secrétaire Perpétuel	Giuseppe TOMÉ *(Italie)*
Trésorier	Manuel GARAIZABAL *(Espagne)*
Délégué Général	Henri BROUSSAUD

Ses Membres

I - ACADÉMIES FONDATRICES

Espagne : *Academia Española de Gastronomía*
France : *Académie des Gastronomes*
Grande Bretagne : *The British Academy of Gastronomes**
Italie : *Accademia Italiana della Cucina*
Suisse : *Académie Suisse des Gourmets*

**(The British Academy of Gastronomes n'est plus actuellement membre de l'AIG)*

II - ACADÉMIES NATIONALES

Allemagne : *Académie Allemande de la Gastronomie*
Argentine : *Academia Argentina de Gastronomía*
Autriche : *Académie Autrichienne de la Gastronomie*
Belgique : *Club Royal des Gastronomes de Belgique*
Brésil : *Academia Brasileira de Gastronomia*
Colombie : *Academia Colombiana de Gastronomia*
Danemark : *Det Danske Gastronomiske Akademi*
Egypte : *Académie Égyptienne de la Gastronomie*
Grèce : *Helliniki Akademia Gastronomias - Les Amis de Dionysos*
Hongrie : *Magyar Gasztronomiai Akademia*
Liban : *Académie Libanaise de la Gastronomie*
Maroc : *Académie Marocaine de la Gastronomie*
Mexique : *Academia Mexicana de Gastronomía*
Pérou : *Academia Peruana de Gastronomía*
Portugal : *Academia Portuguesa de Gastronomia*
Suède : *Gastronomiska Akademien*
Syrie : *Académie Syrienne de la Gastronomie*
Turquie : *Académie Turque de la Gastronomie*

III- ACADÉMIES RÉGIONALES

Espagne : - *Academia de Gastronomia del Pais Vasco*
- *Academia Galega da Gastronomia*

Etats-Unis d'Amérique : *American Academy of Gastronomy – Northeast*
France : *La Guilde des Terroirs*
Grande Bretagne : *Les Amis Gourmets*
Italie : *ISPAT - Istituto italiano per la Salvaguardia e la Promozione dei prodotti Alimentari tipici del Territorio*