G

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

Octobre 2006

Association à but non lucratif loi 1901
fondée en 1983

la lettre

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

Edition Internationale

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

Chers amis,

Dans le contexte de l'initiative du Commissaire européen M. Marcos Kyprianou de lutter contre l'obésité, notre Académie a voulu une fois encore saisir l'opportunité de contribuer au travers d'une amélioration de la qualité de l'alimentation, à l'amélioration de la qualité de vie de toutes personnes.

En association avec les Relais&Châteaux-Relais Gourmands, qui rassemblent les meilleurs restaurants du monde entier, nous avons donné vie au projet de recueillir dans un livre des menus sains et de haute qualité gastronomique qui ne devront pas dépasser les 800 calories. Ces menus, élaborés dans cette optique par les cuisiniers de Relais Gourmands, devront utiliser des produits facilement repérables sur les marchés et être de préparation simple de sorte que tout le monde puisse en bénéficier.

Ce livre devait profiter tant à la cuisine professionnelle qu'à celle privée, démontrant qu'on peut très bien manger tout en respectant les principes d'une alimentation saine et à la portée de tout le monde.

Le Président d'Honneur Rafael Anson Oliart et moi-même avons donc eu le grand plaisir le 31 juillet dernier de signer cet accord avec les Relais Gourmands en présence du Commissaire Marcos Kyprianou qui nous recevait à Bruxelles. L'AIG s'est engagé à apporter gratuitement sa contribution à la sélection des recettes et au contenu éditorial du livre, grâce à nos connaissances gastronomiques et culturelles.

Cet événement revêt une grande importance et témoigne de l'œuvre que notre Académie continue à poursuivre dans les différents aspects de la gastronomie au niveau international.

Ce but a été poursuivi avec passion tout au long de sa vie par un de nos grands amis qui vient de nous laisser, Léon Tchéraz, Président d'Honneur de l'Académie Suisse des Gourmets, une des cinq académies fondatrices de l'Académie Internationale, Membre du Conseil d'Administration et ancien Trésorier de notre association. Il fut un convive aimable, souriant, et très compétent en matière de gastronomie et œnologie. Notre Académie regrette profondément sa disparition. Nous adressons à Madame Aline Tchéraz ainsi qu'à toute sa famille nos plus sincères condoléances et l'assurons de nos pensées les plus attristées.

Giuseppe Dell'Osso
Président

Sommaire :

Hommage au Président Léon TCHERAZ

Les Manifestations

- **30 janvier 2006 - Dîner de l'Académie Portugaise de la Gastronomie (Le Bristol, Paris)**
- **31 janvier 2006 - Assemblée Générale AIG (Le Bristol, Paris)**
- **1er 2 Avril 2006 : Week end gastronomique à Barcelone**
- **13 mai 2006 : Remise du Grand Prix exceptionnel « Accueil et Service » à Charles Villeneuve, Crissier**
- **1er au 4 Juin 2006: Palerme « La melanzana nelle cucine del Mediterraneo »**
- **15 Juillet 2006: Remise du Prix au Chef de l'Avenir, Yannis Baxevannis, à Athènes**
- **31 Juillet 2006: Signature de l'Accord entre l'AIG et Relais & Châteaux-Relais Gourmands**

Nouvelles des Académies Nationales

- 25 Juin 2006 : L'Académie des Etats-Unis : David Burke Fromagerie
- Juin 2006 -Rencontre du Président G. Dell'Osso avec l'Académie Mexicaine de Gastronomie
- Remise du Grand Prix de la Culture Gastronomique à la Ville d'Alep
« Les Secrets d'Alep, une grande ville arabe révélée par sa cuisine » Editions Sindbad, Actes Sud

Publications :

Le Riz , Symbole de bonheur et de fécondité, de Carline Arnaud/Georges Bru, Editions Die

- **28 Septembre au 30 septembre 2006 : CASTELLON DE LA PLANA, IÈRE RENCONTRE INTERNATIONALE DU RIZ**

Prochaines Manifestations de l'AIG

- **LES SIGNES EXTÉRIEURS DE L'AIG**
  - **La cravate, la boutonnière, le Cordon et la Médaille**

G

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

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

Mr Pierre Sciclounoff et Mr Léon Tchéraz

HOMMAGE A LEON TCHERAZ

SAR Juan Carlos Ier et M. Léon Tchéraz

Léon Tchéraz n'est plus. Tous ceux qui connaissaient le Président d'Honneur de l'Académie Suisse des Gourmets ont été profondément affectés en apprenant sa disparition cet été, d'autant plus que sa solide constitution faisait oublier son grand âge et ses problèmes de santé.
Son déjeuner d'adieu en quelque sorte a eu lieu le 18 mai dernier à Paris au Bristol. Il l'avait organisé depuis Genève, car son médecin ne l'avait pas autorisé à se déplacer, les fatigues d'un voyage risquant de le mettre en danger.
Dans le cadre du Club des Cent, dont il était Membre d'Honneur, il avait conçu et organisé avec le Chef du Bristol, Eric Frechon, un repas somptueux. Grâce à la mise en place d'une ligne téléphonique, il avait pu entendre les félicitations du Président du Club, Jean Solanet et les applaudissements des nombreux convives présents. Sa joie fut grande.

Il a pu ensuite en juillet, bien qu'hospitalisé, fêter ses quatre vingt dix ans en famille.

Léon Tchéraz était un gastronome authentique connaissant aussi bien les mets les plus raffinés que les meilleurs vins. Sa gaîté, sa joie de vivre et sa bonhomie ainsi que son talent de grand gastronome étaient appréciés de tous ceux qui l'approchaient.

Dans sa vie professionnelle, c'était un conseiller financier d'une grande compétence et plein de sagesse.
Aussi son ami, le Fondateur de l'Académie Suisse, l'avait pris avec lui dans le premier Comité de l'Association en qualité de Trésorier. Il fut un précieux collaborateur pour Pierre Sciclounoff qu'il aida à lancer la nouvelle Académie.

Après la disparition prématurée de ce dernier en 1997, il fut désigné tout naturellement comme Président de l'Académie Suisse des Gourmets et le remplaça également à l'Académie Internationale dont il devient le Trésorier jusqu'en 2000.
Grâce à sa force de caractère, à sa persévérance et à sa gentillesse, il sut poursuivre l'œuvre du Fondateur et assurer son développement pendant des années.
C'est donc bien Léon Tchéraz qui a donné pendant des années l'impulsion à l'Académie Suisse des Gourmets pour en faire ce qu'elle est devenue aujourd'hui, avec un excellent Président, Pierre Mirabaud, Président de la Fédération des Banques Suisses, et un comité soigneusement sélectionné. L'Académie Suisse assume ses responsabilités au sein de l'Académie Internationale dont elle est l'une des plus vivantes académies nationales.

Nous sommes certains que tout le monde conservera un souvenir ému de Léon Tchéraz qui a été en quelque sorte le co-fondateur de l'Académie Suisse et qui pour tous demeurera un grand gastronome et un ami fidèle.

Michel Génin

Henri Broussaud,
Pierre Sciclounoff
Léon Tchéraz

29 janvier 2006
Dîner de l'Académie Portugaise de la Gastronomie
préparé par M. José Bento dos Santos

Le Président de l'Académie Portugaise : Jorge Gonçalves Pereira

MENU

Amuse-Bouche et Apéritif

Champagne et Kyr Porto (champagne rosé et Porto Vintage)

Tomate farcie au « alheira » de chasse
Sur lit d'épinards et coulis de tomate

« Bacalhau » et ses joues aux fèves et mie de pain de maïs comme on le fait à « Monte d'Oiro »

Perdrix sauvage à l'Ancantara
D'après la recette portugaise citée par A. Escoffier
Accompagné de son gâteau de petit pois

Fromage portugais à la façon du berger

« Papos de anjo » et le « Pudding de ovos moles »

Café et les « Pasteis de Belém »

Vins : Champagne, Champagne rosé
Madrigal 2004 (Viognier) José Bento dos Santos
Redoma Reserva 2004 (blanc) Douro, Niepoort

Quinta do Monte d'Oiro 22001, José Bento dos Santos
Quinta do Vale Meao 2000 Douro, F. Olazabal

Porto Vintage 2003, Niepoort
Madeira, Terrantez 1975, Blandy

Bacalhau

S.E. l'Ambassadeur du Portugal à Paris, Monsieur João Rosa Lã

Perdrix

Les Chefs, Nuno Diniz, José Avilez et Miguel Oliveira

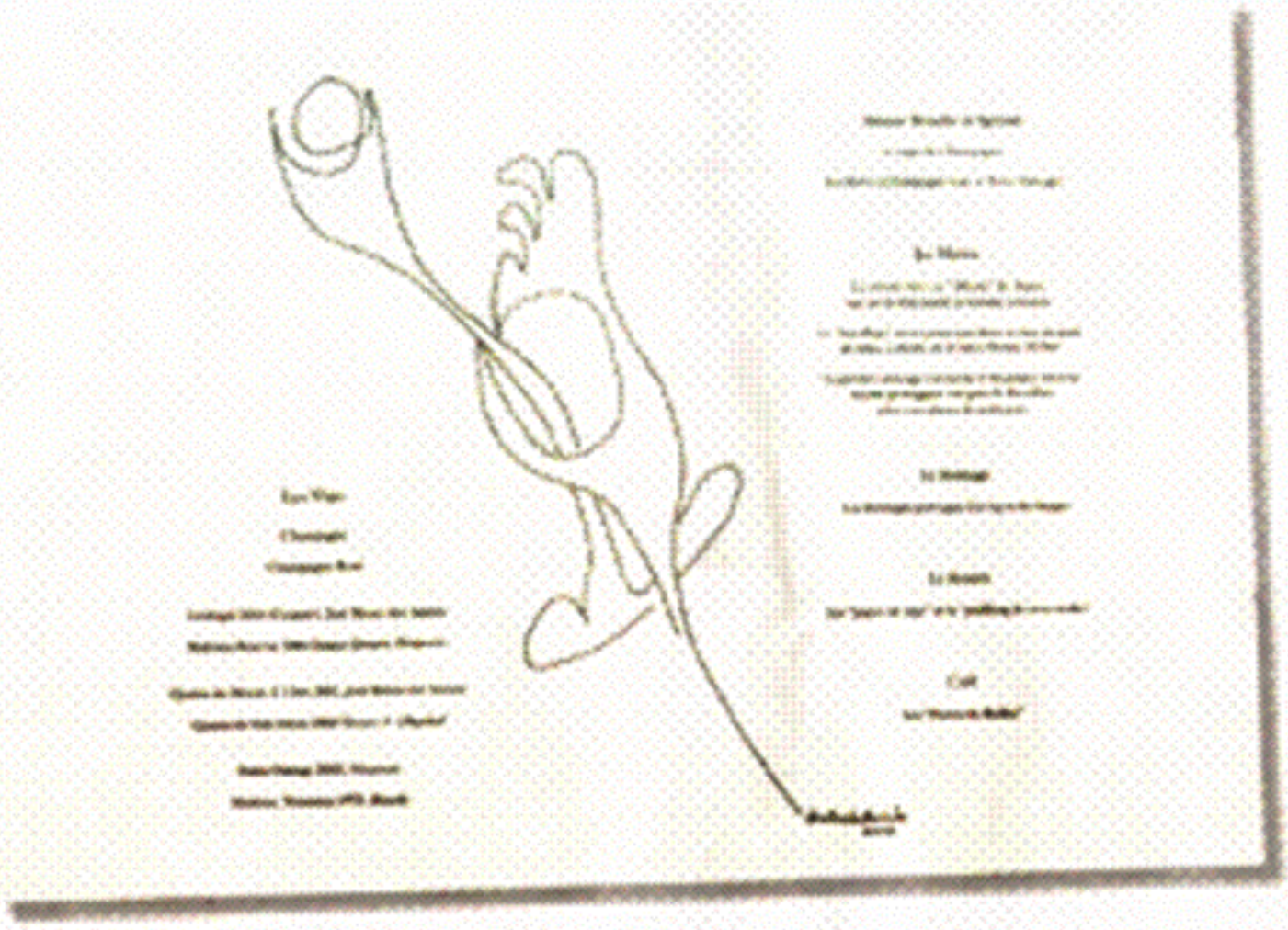
Jantar português aplaudido em Paris

Bento dos Santos, gastónomo e produtor de vinhos portugueses, foi eleito vice-presidente da Academia Internacional de Gastronomia

José Bento dos Santos

Maria de Lourdes Modesto

PÚBLICO
www.publico.pt
11022006



Crónica de um jantar português em Paris

Houve peripécias que rodearam o jantar da Academia Internacional de Gastronomia, no dia 30 de Janeiro, em Paris, que merecem ser contadas. David Lopes Ramos explica-lhe porquê.

O jantar da Academia Internacional de Gastronomia (AIG), oferecido pela Academia Portuguesa de Gastronomia (APG) (ver PÚBLICO de 2 de Fevereiro), que decorreu, no dia 30 de Janeiro, no Hotel Bristol, um cinco estrelas considerado por alguns como "o mais requintado dos grandes hotéis parisienses", foi um êxito, que pôde ser medido pela longa duração dos aplausos dos 70 convidados, representantes dos 25 países sócios efectivos da AIG, mais uns quantos "membros aderentes".

Aplausos que receberam os chefes de cozinha que confeccionaram o jantar – Nuno Diniz, José Avilez e Miguel Oliveira –, bem como a explicação dos diferentes pratos, feita por quem concebeu o alinhamento da refeição, José Bento dos Santos, vice-presidente da APG, conhecido gastrónomo e produtor de vinhos da sua Quinta do Monte d'Oiro. Aqui e ali também se ouviram uns "bravos!", saídos de bocas de senhoras e senhores, que fazem parte das elites económicas, profissionais e sociais dos respectivos países, e que não costumam ser muito dados a este tipo de manifestações.

O seu entusiasmo pareceu genuíno (pelo menos a mim, o único jornalista presente), e tem uma explicação: a qualidade e a originalidade de tudo o que foi servido, vinhos incluídos, tudo muito português. A saber: tomate recheado com alheira de caça sobre leito de espinafres; bacalhau e caras de bacalhau com favas e miolo de pão de milho, como se faz na Quinta do Monte d'Oiro; perdiz selvagem à moda de Alcântara, segundo a receita portuguesa citada por A. Escoffier, mais o seu pastel de creme de ervilhas. Queijos Azeitão, Serra e S. Jorge, servidos com uma torrada de pão de trigo e doce de mosto de uvas. Papos-de-anjo e pudim de ovos-moles foram as sobremesas doces. Pastéis de Belém com o café. Os vinhos foram os brancos Madrigal 2004 (Quinta do Monte d'Oiro) e Redoma Reserva 2004 (Douro, Niepoort); os tintos Quinta do Monte d'Oiro 2001 e Quinta do Vale Meão 2000 (Douro, Francisco Olazabal). O Porto foi o Vintage 2003 da Niepoort; e o Madeira, o raro Terrantez 1975, da Madeira Wine. Todos os produtos foram oferecidos, excepção feita ao bacalhau, excelente, que foi dispensado pelo restaurante Fuso, de Figueiró dos Vinhos. As perdizes foram caçadas por Jorge Gonçalves Pereira, conhecido advogado e gastrónomo, presidente da Academia Portuguesa de Gastronomia e que, nessa qualidade, presidiu ao jantar do Bristol.

Só a perdiz suscitou divisão de opiniões: muito cozida, para uns; pouco *faisandée*, para outros; de qualquer modo, uns e outros, pediram mais molho, que estava divino, e *foie-gras*. A mim, pareceu-me a perdiz perfeita: por não ser de aviário; por me ter aparecido rosada, de uma confecção competente, no prato; pelo aveludado do molho, em que era notória a influência do Porto *vintage*; e, também, pelo pastel de puré de ervilhas, um "desarrincanço" de Bento dos Santos, que lá chegou a partir dos pastéis de Belém.

Avilez explicou-lhes que a agitação dos cães se deveria ao cheiro de canela, dos pastéis de Belém. Pediu aos soldados para abrir o saco, mas eles, de início, mostraram-se reticentes. Talvez receassem estar perante um bombista suicida. Mas José Avilez parece-se mais com um italiano do que com um árabe. Ao fim de uma hora, acabou tudo às gargalhadas.

Quem não assistiu a nada disto foi o embaixador de Portugal em Paris, João Rosa Lã. Ele ficou só com os bons momentos: o jantar e as felicitações dos presentes, por ter aceite o convite e pelo êxito do acontecimento. Quem também ficou fã dos portugueses foi o responsável pelos banquetes do Hotel Bristol, o chefe de cozinha Hervé. Nuno Diniz, chefe de cozinha da Quinta do Monte d'Oiro, para sublinhar o apreço dos portugueses pela sua colaboração, levou-o à sala de jantar, no momento dos aplausos. O chefe de cozinha Hervé nunca tinha vivido um tal momento, apesar de há muito ser segundo nas cozinhas do Bristol. À sala vai sempre o mesmo: Eric Frechon, chefe das cozinhas dos restaurantes do hotel, que tem duas estrelas do *Guia Vermelho Michelin* e há quem defenda que já deveria ter três.

No dia seguinte, no decurso da assembleia geral da AIG, que tem sede no Hotel Le Bristol, José Bento dos Santos foi eleito vice-presidente da instituição; a Maria de Lourdes Modesto foi reconhecido mérito pela obra publicada em prol da cozinha tradicional portuguesa; e ficou provado que José Avilez tem futuro como chefe de cozinha; que Manuel Moreira é um *sommelier* competente; e que Leitão & Irmão, Joalheiros da Coroa de Portugal, são dos melhores na "arte da mesa". Quer dizer, foi tudo perfeito, como nos bons filmes. Até a ementa tinha um pormenor assinalável: desenhos originais do arquitecto e escultor Charters de Almeida. Assim, até dá gosto!

O FUGAS viajou a convite da Academia Portuguesa de Gastronomia

30 Janvier 2006
Assemblée Générale de l'AIG

Tenue dans les Salons de l'Hôtel Le Bristol

Le Salon de l'Hôtel Le Bristol où s'est tenue l'Assemblée Générale de l'AIG dont vous pouvez lire le compte rendu dans le site web de l'Académie à la page: Actualités de l'AIG;

Merlan de ligne

Menu créé par le Chef Eric Frechon

Baba truffé au vin jaune,
Ailerons farcis, bouillon de poule infusé aux branches de sapin fumé

Merlan de ligne en croûte de pain,
Tétragone mi-cuite, huile de curry et pequillos

Pigeon farci au foie gras
Et chou vert en feuilleté, jus de rôti

Brie de Meaux affiné aux truffes noires

Palet glacé au paradis du Cognac,
Ananas et pruneaux effleurés d'épices

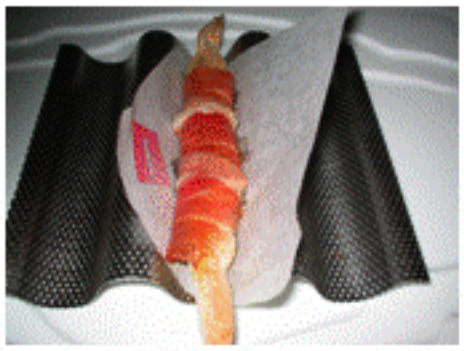
Café, friandises et chocolats

Vins : Saint Peray 2002
Câteau Rolan de By 1998

Palet glacé

Pigeon farci

De gauche à droite :
M.Théodore Margellos fit le commentaire de cet excellent déjeuner qui enthousiasma les membres de l'AIG;
A sa gauche le Chef du Bristol, le talentueux Eric Frechon.



WEEK END GASTRONOMIQUE en ESPAGNE

Barcelone

1 et 2 Avril 2006

Dans le cadre des échanges entre l'AIG et les Académies Sociétaires et après le déplacement qu'ont effectués à Stockholm MM. Anson et Husni pour remettre le Grand Prix 2004 de la Science de l'Alimentation à l'Association « Les Amis de l'Académies Suédoises », Mr et Mme Gunnar Forssell ont répondu ce week-end, 1er et 2 avril 2006, à l'invitation que Mr Anson leur avait faite lors de notre séjour en Suède pour un week-end gastronomique en Espagne .

Mme Ymelda Moreno était de la partie avec sa charmante fille ainsi que la fille de Mr. Rafael Anson.

Ce furent des « Agapes » Gastronomiques.

Le soir du samedi 1er avril un dîner chez « El Bulli », préparé par le très célèbre **Ferran Adria** (3 étoiles) avec une dégustation de 32 plats : commencée vers 20 heures nous l'avons terminée vers 1h 30 du matin !

Ce fut une farandole de goût, de chimie, d'alchimie, de prestidigitation dans la présentation des bouchées.

Mr Adria est un vrai génie de la gastronomie, car il ne faut pas se leurrer, c'est de la gastronomie dont on parle.

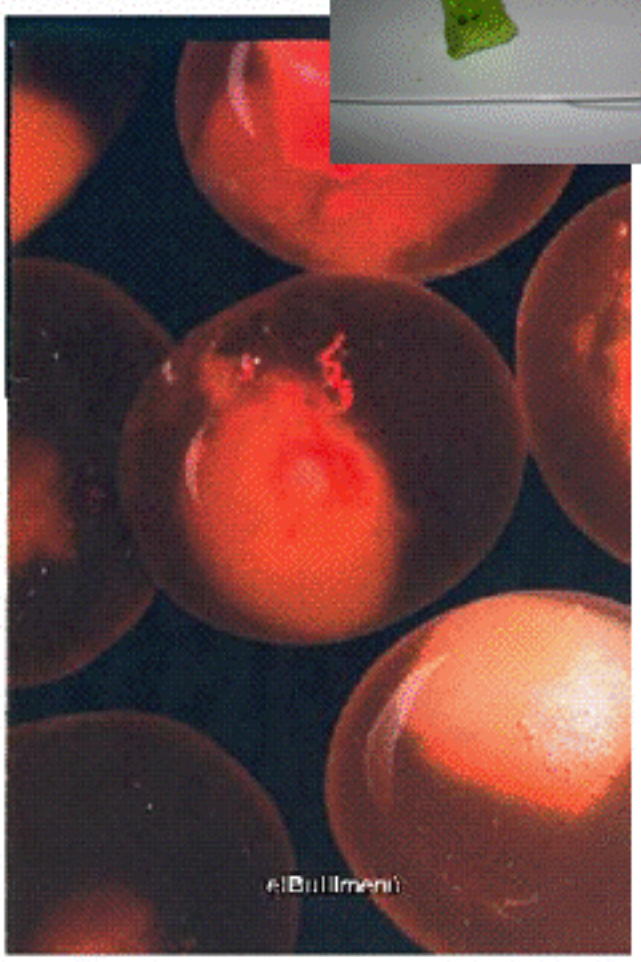
D'ailleurs il suffit de consulter sa phénoménale carte pour se rendre compte du travail accompli pour élaborer pendant des mois une telle carte et du temps que cela a demandé pour la préparation d'un tel Dîner. (cf. Menu ci-après)

Son associé, le très sympathique Mr Julio Soler, veillait en vrai chef d'orchestre au bon déroulement de la cérémonie : service impeccable.

Vraiment ce fut une soirée mémorable comme très peu de chefs peuvent se vanter de pouvoir en faire.

Le prix est très abordable autour de 150/175 € par personne, vin non compris.

Caipirinha-nitro con concentrado de estragón
Papel de melocotón « tramontana »
Aceitunas verdes sféricas-l
Muelle de aceite de oliva virgen
Marshmallow de piñones
Oreo de aceituna negra con crema doble
Disco de mango y aceitunas negra
Lazos de remolacha con polvo de vinagre
Palomita con Reypenaer a la nuez moscada
Caramelo de aceite de calabaza
Bocadillo ibérico 2003
Ninfa thai
Melón con jamón
Brioche al vapor de mozzarella al perfume de rosas
Erizos con lichis
Aire helado de parmesanon con muesli
Ensalada "folie"
Espárragos verdes napados ded mantequilla
Migas de almendra, tomate raff y saúco
Risotto de calabacín
Guisantes al jamón con ravioli cremoso a la menta fresca y aire de eucalipto
Ostras con panceta ibérica ahumada, sopa montada con su grasa
Ventrisca de caballa en escabeche de pollo con cebolla y caviar de vinagre
Ventrisca de cabrito al estilo marroquí con aire de leche
2m de spaghetti de parmesano
liquid de melocotón
spiral 2006
Morphings...



Le lendemain à Midi ce fut un autre chapitre, différent en préparation mais non moins extraordinaire de goût, de finesse, de délicatesse ; le menu était plus conventionnel mais nous a délecté par ses saveurs.

Madame **Carme Ruscalleda**, « Restaurant Sant Pau » à Sant Pol de Mar, est également une très très grande chef (3 étoiles) que nous saluons avec beaucoup de respect, car elle a su mettre en valeur les goûts de toutes ses préparations avec brio. Le service sous l'œil vigilant de Mr Antonio Balam était impeccable et d'une parfaite coordination.

Voici un aperçu de notre dégustation :

ESPARDEÑAS

crema de patata con aceite, calabacín, pesto de perejil

SEPIA A TIRAS

pelota a la antigua, bazo, tinta, vegetales, chirivía y chips

COLAS DE CIGALA

tirabeques, xiulets, tomate raf tierno y crocante

RESTAURANT SANT PAU

Le prix qui tourne aussi autour de 150/175 euros pour un menu normal, vin compris par personne n'est pas à proprement parlé excessif.

Le dernier chapitre fut chez Mr **Santi Santamaria** au « Can Fabes » (3 étoiles).

Salles successives, bien éclairées, modernes, un ballet de service impeccable.

Là aussi la délicatesse des mets nous a ravis : beaucoup de soin pour la préparation des plats et une présentation on ne peut plus harmonieuse.

Nous avons apprécié tout particulièrement « les asperges blanches aux morilles et aux truffes » : c'est un plat exceptionnel.

Bien entendu les vins étaient sages et se mariaient parfaitement avec tous ces plats.

La facture douce est également autour de 150/175 euros, vin non compris.

Nous avons passé grâce à Mr Anson un week-end gastronomique en Espagne que nous ne sommes pas prêts d'oublier et pour longtemps.

Bravo l'Espagne et surtout un grand merci à Mr Anson.

PUF con bacalao y aceitunas

El huevo duro « Niçoise »

Espárragos blancos con trufas, murgulas y escamarlanes

San Pedro con gambas, arroz y salsa de bullabesa

Raspado de nieve de fresas

Georges Husni

Secrétaire Général de l'AIG

Grand Prix Exceptionnel «Accueil et Service»
à Louis Villeneuve

13 mai 2006, Crissier, Suisse

Menu :

Couteaux de l'Atlantique aromatisés
au citron de Menton

Grosses asperges vertes de Pertuis à l'oscietre

Cubisme de morilles
Émulsion d'agarics de printemps

Filet de barbue de Roscoff étuvé au
jus de carottes acidulé
Chutney piquant

Bouchées de pétoncles de Granville
en oursinade

Homard de l'estuaire de la Clyde aux fèves du Midi
Bouillon corsé à la sarriette

Côtelettes de cabri aux petits pois
« téléphone »

Sélection de fromages frais et affinés

Blanc-manger de fraises au jus de garriguettes

Friandises

VINS

Champagne, sélection P. Rochat , en magnum
Sauvignon blanc 2003, N.Bonnet
Chardonnay 2004, Sélection P. Rochat
Castello Luigi 2002 , double Magnum
Marsanne blanche « Grain Noble » 2001
M..-Th Chappaz

Le Président Giuseppe Dell'Osso,
Olivier Maus, Louis Villeneuve et Philippe Rochat

Remise du Grand Prix

Le Président Giuseppe Dell'Osso et le Président d'Honneur Rafael Anson ont remis le Grand Prix « Accueil et Service » pour l'année 2005 à Louis Villeneuve, pour ses trente une années de service au restaurant de « l'Hôtel de Ville » à Crissier. Olivier Maus a rappelé son parcours professionnel et a souligné avec quelle compétence Louis Villeneuve œuvre chaque jour pour le plaisir des hôtes de toute classe sociale qui fréquentent le célèbre restaurant et avec quel soin, il y a quelques années en les notant à la main et maintenant avec l'aide de l'ordinateur, il a su conserver chaque menu, les vins qui ont été servis, les habitudes, les manies, les allergies et les problèmes propres à chaque client, réussissant à être parfait à chaque moment. Le Président Dell'Osso, en remettant la prestigieuse reconnaissance, a répété les extraordinaires talents professionnels de Charles Villeneuve, en ajoutant des anecdotes pleines d'humour, de nostalgie, de sympathie et d'éloge pour la compétence et la qualité humaine de Philippe Rochat et de chacun de ses collaborateurs.

Extrait Civiltà della Tavola, « Gran Premio a Losanna », Dr Alessandro Caponi

PROGRAMME VOYAGE EN SICILE

du 2 juin au 8 juin 2006

Palermo – Agrigento – Cefalù – Piazza Armerina – Taormina

Etna – Catania – Ragusa – Siracusa

1er jour - vendredi 2 juin - PALERMO

Arrivée des participants à Palermo Aéroport Falcone-Borsellino assistance dans l'aéroport. Transfert au Grand Hotel Federico II *****

Photo : Janine Carré

14,30 Rencontre avec le guide et départ pour la visite des principaux monuments (Cappella Palatina – *à l'intérieur du Palazzo dei Normanni, construit par Roi Ruggero II considérée le principal exemple d'art arabo- normand en Sicile;* la Cathédrale – *merveilleux mélange de styles architectoniques dont la constructions a pris 6 siècles;* le Duomo de Monreale – *avec l'extraordinaire mosaïque en feuille d'or pur et* le Cloître du Monastère des Bénédictins)

20,30 Retour à l'hôtel pour le dîner

2ème jour – samedi 3 juin - PALERMO

09,00 Transfert en bus au siège du Séminaire "
« L'aubergine dans les cuisines de la Méditerranée "

09,30-13,00 Séminaire

- Pour les accompagnateurs, possibilité de visiter le centre de la ville, du Théâtre Massimo et "shopping" dans la Via Ruggero Settimo e Via Libertà

13,30 Grand Buffet de « l'Aubergine dans les cuisines de la Méditerranée »

16,30-19,30 Pour les accompagnateurs: visite de la ville *(Palazzo Steri, Palazzo Mirto et Piazza Marina)*

17,00-19,30 ***Réunion du Conseil d'Administration*** de l'Académie Internationale de la Gastronomie

21,00 Dîner de Gala à l'Antica Tonnara Florio

OLIMPIADA DELLA MELANZANA

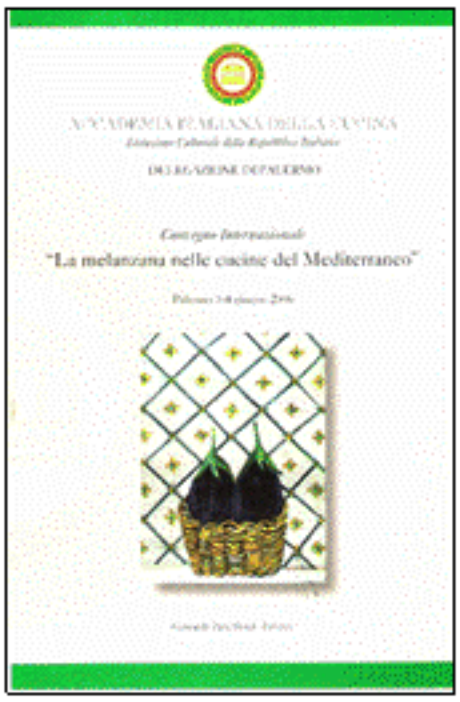
L'aubergine mérite une Olympiade : défi entre dix nations : l'Italie gagnante.

Les chinois la cultivaient déjà il y a 4 mille ans. Les arabes qui l'importèrent de l'Inde dans la Méditerranée, l'appelaient : bagian : « la pomme de la folie » quand on croyait encore qu'elle fût vénéneuse et qu'elle provoquait des troubles psychiques. De là melo-bagian, donc melangian. Pour les Siciliens c'est la « milinciana, la reine du potager ». Tellement royale qu'on lui dédit une Olympiade.
Elle a été organisée par l'Académie italienne de la cuisine au « Genoardo Park-hotel » de Aquino.
Onze nations se sont affrontées à coups de plats à base d'aubergines (melanzane en italien) Algérie, France, Grèce, Lybie, Maroc, Syrie, Espagne, Tunisie et Italie, le Turquie et le Liban. L'Italie a gagné, l'Italie avec un classique : « la caponata » cuisinée par les chefs Vincenzo Sciacchitano et Vito di Lorenzo. La Syrie est deuxième avec une « Fattouche d'aubergines » et la Turquie est troisième avec la recette « Iman Bayildi ».
Pour le concours il a fallu mille aubergines cultivées à Vittoria et fournies par Coldiretti. Heureusement que le Sicile produit le trente pour cent des trois millions de quintaux d'aubergines cultivées en Italie. Cuisinées par les chefs, servies dans de grands plats, un triomphe de goûts et de parfums.
L'Académie est une institution culturelle—explique le président Giuseppe Dell'Osso—et l'aubergine fait partie de la culture des Pays de la Méditerranée.
Pour cette manifestation, on ne pouvait que choisir la Sicile, carrefour de diverses traditions gastronomiques. Deux exemples de ce qu'on peut faire avec l'aubergine : prenez des morceaux de poisson-scie, faites-les rissoler dans une friture d'ail et d'huile, ajouter de la tomate fraîche, un peu de menthe puis farcir avec le tout l'aubergine que vous avez fait frire auparavant, entière après l'avoir vidée : vous avez préparé « la tête de maure ».
Il y a aussi une variante de « caponata » : oignon à l'aigre-doux avec miel, vinaigre et une pincée de cacao.

Si vous avez choisi « la caponata » : « pas de vin rouge ou blanc, précise Leonardo Agueci, président de l'Institut régional de la vigne et du vin, car ils se disputeront avec le vinaigre ; il vaut mieux boire de l'eau et se réserverà la fin du repas un bon vin pour le dessert ».

Dommage qu'on ne puisse pas trouver facilement les bonnes aubergines d'antan. Au moins, selon Gaetano Basile, expert des traditions siciliennes : « les meilleures aubergines sont celles qui ont le « cul rond » , de taille moyenne, avec une peau ferme et amère qui se marie à merveille avec le vinaigre de la « caponata » et dont la pulpe reste ferme après la friture. Il est difficile de les trouver, mais cela en vaut la peine.
La recherche de la Coldiretti a dû être menée à bon terme, en entendant les paroles de Maria ChiaraTomasino « Cela est très bon, je suis curieuse de voir si je réussirai à le préparer à la maison ».
Avec le fourchette en main le « mmmmhhh!!! des participants témoigne sur la saveur des plats.
Qui sait ce qu'en pensent les frères Carmelitoni qui on diffusé l'aubergine en Italie….

Lucio Messina (Civiltà della Tavola n° 174)



Le Président de l'Académie des Etats-Unis, North-East :
Dr Sevi Avigdor

La Délégation de Palerme de l'Accademia Italiana della Cucina a organisé du 1er au 4 juin 2006 un Congrès International :
« L'aubergine dans les Cuisines de la Méditerranée ».

Un jury international composé de Présidents ou représentants de 12 Académies nationales de l'AIG ont choisi la meilleure recette :

Premier prix à l'Italie pour une
« Caponata di Melanzane al cacao »
du Chef de l'Hôtel Genoardo ;

le second prix à la Syrie pour une
« Fattouche d'aubergines »
préparée par Mesdames Salma Attar et Luna Haddad ;

enfin le troisième prix pour la Turquie avec
« Iman Bayildi »,
recette de Ulku Somer du Rotary Club d'Istanbul.

Mesdames Salma Attar et Luna Haddad au travail...

Fattouche d'aubergines, Syrie

Vous trouverez le détail des menus de cette rencontre gastronomique en Sicile sur le site web de l'AIG à la page Manifestations Internationales, Palerme du 2 au 8 Juin 2006

Photo : Janine Carré

Photo : Janine Carré

3ème jour – dimanche 4 juin – AGRIGENTO

09,00 Départ en bus vers Agrigento. Visite de la célèbre Valle dei Templi, déclarée par l'UNESCO patrimoine mondial de l'humanité, *(Temples de Junon, de la Concordia, d'Hercule, de Jupiter et de Castor et Pollux)*

13,30 Déjeuner au « Baglio della Luna », *foresterie baronale du XIX siècle*

16,00 Départ en bus d'Agrigento vers Palermo

20,00 Dîner de Gala au Palazzo "Conte Federico"

4ème jour – lundi 5 juin – CEFALU' / PIAZZA ARMERINA / TAORMINA

09,00 Départ en bus vers Cefalu'. Visite du Duomo normanno *(à l'intérieur mosaïque et monuments excavés dans le rocher)*

11,30 Départ en bus vers Piazza Armerina et déjeuner au restaurant "Al Fogher"

15,00 Visite de la Villa Romana du Casale *(unique au monde par son allure et déclarée par l'UNESCO patrimoine mondial de l'humanité)*

17,30 Départ en bus vers Taormina nuit au Grand Hotel Timeo*****L (ou similaire)

21,00 Dîner à l'hôtel

5ème jour - mardi 6 juin – ETNA / TAORMINA

09,30 Excursion sur l'Etna jusqu'au camp de base Sapienza à 1850 mètres. Visite des cratères éteints des monts Silvestri et des coulées de lave de 1999 et de 2003

13,00 Déjeuner à l'Hotel Paradiso dell'Etna****

15,30 Visite du centre historique de Taormina *(Teatro antico de style greco-romain, au Palazzo Corvaja de style gothique, au Corso Umberto I)*

20,30 Dîner au restaurant "La Giara"

Photo : Janine Carré

6ème jour – mercredi 7 juin – CATANIA / RAGUSA / SIRACUSA

09,00 Départ en bus vers Catane et visite de Piazza Duomo – *l'un des chefs d'œuvre du baroque sicilien* - (Duomo, Palazzo Comunale, Via Etnea et marché du poisson de la "Piscaria")

11,30 Départ en bus vers Ragusa *(centre du baroque « ibleo »)*

13,30 Déjeuner au Ristorante del Duomo *(considéré le centre de la cuisine « ibleo »)*

15,30 Visite du centre historique et du Duomo de S.Giorgio et des ruelles caractéristiques *(riches de palais et magasins d'artisanat)*

18,00 Départ en bus vers Syracuse : nuit au Grand Hôtel des Etrangers*****

20,30 Dîner à l'hôtel —Possibilité de se promener dans le centre historique d'Ortigia

7ème jour – jeudi 8 juin – SIRACUSA

09,00 Visite du Théâtre Grecque et zone archéologique et Départ pour l'aéroport de Catane ou Palerme

La presse

LA SICILIA

Data 04-06-2006
Pagina 8
Foglio 1

Le «Olimpiadi» della melanzana

Palermo. Originale kermesse gastronomica dedicata a uno degli alimenti simbolo della Sicilia

GIORGIO PETTA

Palermo. È davvero strano il destino della melanzana, omaggio originario dell'India e diffuso dagli Arabi tra i Paesi del Mediterraneo intorno all'anno Mille. Pasto-base di tutte le culture gastronomiche rivierasche – dalla Spagna al Libano passando per la Sicilia – ha dovuto attendere secoli, per la precisione il quattrocentesimo, per avere l'onore di essere citata in una ricetta. E dire che è l'ingrediente-base di centinaia di delizie del palato. Come hanno dimostrato i 50 piatti che ieri hanno gustato i partecipanti al convegno internazionale «La Melanzana nelle Cucine del Mediterraneo» organizzato dalla delegazione di Palermo dell'Accademia Italiana della Cucina insieme con l'«Olimpiade della Melanzana» in cui una giuria ha assegnato il «Podio olimpico» alla migliore ricetta, la «caponata al cacao».

Coltivata in ogni parte del mondo, la produzione di melanzane in Sicilia – come ha spiegato Aldo Mattia, direttore della Coldiretti regionale – è di 432 mila quintali all'anno, a dimostrazione che nell'isola hanno trovato le migliori condizioni pedoclimatiche, anche – ha insistito Mattia – in termini di qualità e tracciabilità» pur rilevando la forbice tra quanto incassa il produttore, appena 1,18 euro al chilo, e il prezzo pagato dal consumatore: 1,50 euro per ogni melanzana. Aneddoti, ricordi personali, particolarità storiche e culturali sono stati gli ingredienti del dibattito – aperto da Lucio Messina della delegazione di Palermo e moderato dal barone Mario Lisino della delegazione di Catania – che ha animato il convegno. Ha cominciato Simonetta Agnello Hornby, palermitana lenenese, avvocato e scrittrice di successo, che ha rievocato la propria adolescenza nella tonnarella di famiglia a Mosé, nei pressi di Agrigento, dove le melanzane «cucinate in tutti i modi, svolgevano il ruolo di protagoniste nei pranzi preparati per gli ospiti che venivano a farci visita». Melanzane particolari, dal sapore incredibile, «come i nostri vini – ha ricordato Leonardo Agnello, presidente dell'Inv – sempre più legati al territorio e alle aziende che li producono».

Cibo che non conosce confini, della melanzana hanno parlato – sul filo delle ricette e dei ricordi – Rafael Anson, presidente dell'Academia Española de Gastronomia, e il siriano George Hunni. E su questa linea sono intervenuti il prof. Giovanni Ballarini, vicepresidente dell'Accademia; il giornalista Sergio Corbino, delegato della Petit da Sorrento; il prof. Claudio Sapuretti, delegato di Roma. Ed anche i palermitani Gaetano Basile e il procuratore della Repubblica di Agrigento, Ignazio De Francisci, entrambi appassionati gastronomi che alla «caponata» hanno dedicato un vero e proprio poema, mentre il prof. Alfonso Sciortino, docente di Orticoltura alla Facoltà di Agraria, si è occupato degli aspetti botanici e culturali. A Giuseppe Dell'Osso, il presidente dell'Accademia Italiana della Cucina, le conclusioni.

Premiati tre giovani chef, autori di piatti inediti, dal primo al dolce, ovviamente a base di melanzane: Stefania Uzzi di Catania, Domenico Billiore di

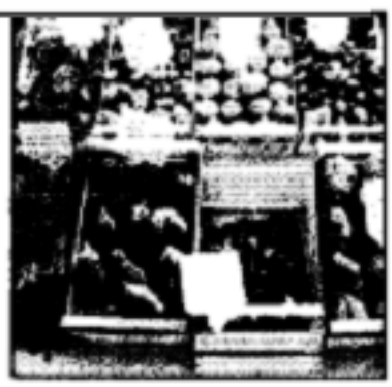
MELANZANA, ALIMENTO SIMBOLO DELLA SICILIA

GIORNALE DI SICILIA

In città sabato le Olimpiadi della melanzana

Melanzana superstar: dopo le Olimpiadi della Pasta dell'anno scorso a Sorrento, l'Accademia Italiana della Cucina organizza a Palermo, sabato prossimo, le Olimpiadi delle melanzane. Per l'occasione esperti di gastronomia da tutto il mondo si riuniranno nel capoluogo siciliano per incoronare la migliore fra le ricette a base di melanzana cucinate secondo le tradizioni tipiche dei paesi che si affacciano sul Mediterraneo. In programma anche un convegno internazionale dal titolo «La Melanzana nelle Cucine del Mediterraneo», organizzato dall'Accademia Italiana della Cucina (Aic). A gareggiare creazioni di cucina non solo italiane, ma anche di Portogallo, Spagna, Francia, Grecia, Turchia, Marocco, Libano, Siria, Tunisia. L'iniziativa si terrà al Genoardo Park hotel di via Aquino.

IL TEMPO



PALERMO
«Le Olimpiadi delle melanzane»

DOPO le «Olimpiadi della pasta» l'anno scorso a Sorrento, l'Accademia Italiana della Cucina ha organizzato per oggi a Palermo le «Olimpiadi delle melanzane», in omaggio a uno degli alimenti tipici non solo della Sicilia, ma di tutto il Mediterraneo.

la Repubblica Ed. Palermo

L'INIZIATIVA

MELANZANA UN SAPORE IN COMUNE

LE OLIMPIADI
L'Accademia della cucina celebra l'ortaggio con una gara tra dieci Paesi

LA LEGGENDA
Un imam svenne per il piacere dando il nome a una ricetta turca

Helliniki Akademia Gastronomias
Remise des Prix de l'AIG
Le 15 Juillet 2006

La réunion du 15 juillet a eu lieu au **Grand Resort à Lagonissi** qui se trouve dans une petite péninsule privée à 40 Km d' Athènes.
La plupart des membres et des amis de l' Académie Hellénique sont arrivés la veille et ils ont joui des belles plages et ont eu l'occasion de se baigner et de passer la nuit dans les chambres ou suites que l' Académie Hellénique avait réservé pour eux.

Le dîner pour la remise des prix a eu lieu au restaurant «Vegherra», endroit magnifique au bord de la mer. Le menu, qui a été vraiment extraordinaire, a été préparé par le chef **Yannis Baxevanis** qui a reçu le prix « Chef de l'avenir » de l' AIG.
Je dois vous signaler qu' un autre prix , celui de l' « Ouvrage de la gastronomie », a été attribué à **Vassilis Fratzolas** pour son livre « Yefsis tis thalassas » .
Le président de l' AIG Giuseppe dell' Osso a remis le prix et l' Académie Hellénique le remercie particulièrement pour sa présence malgré le fait qu'il était malade.
Etaient également présents Jacques Mallard , président de la Guilde des Terroirs , et son épouse Christiane et Alessandro Caponi de l' Académie Italienne qui ont exprimé leur enthousiasme pour le mariage des vins grecs et du menu préparé par Yannis Baxevanis.
Cette réunion a été retransmise par une grande chaîne de la télévision grecque le STAR CHANNEL et par la presse gastronomique.

Yannis Theodorou
Président de l'Académie Hellénique

Menu :
Préparé par Yannis Baxevannis

Amuse bouche

Petite tarte au fenouil marin et mérou sauté
Soupe de poissons et mousse aux blettes blanches
Langues d'oursins

Filet de cabillaud cuit sur un lit de pourpier, ailloli au safran

Kebab de coq et ris d'agneau, purée épicée de poivron rouge

Gâteau tiède au jogourt, coulis de prunes rouges, gelée au thé de la montagne et sorbet au melon

Mignardises au mastic de l'Ile de Chios

VINS:

La larme du pin (retsina, E. Kehris

Sauvignon Blanc, Fumé, 2005
Domaine Avantis, A. Moudrihas

Cava 2000, Domaine Merkouris

Muscat de Rio Patras 2003,
Vin doux naturel

SKINOS, liqueur de mastic

De gauche à droite

G. Dell'Osso
Vassilis Fratzolas
Yannis Theodorou

Remise du Prix à Yannis Baxevannis

ACCORD

31 Juillet 2006

AIG

et

RELAIS&CHATEAUX
RELAIS GOURMANDS

Comme déjà annoncé, nous avons le plaisir de vous informer que le 31 Juillet 2006 a eu lieu, sous l'égide de M. le Commissaire Marcos Kyprianou, en charge de la Santé de la protection des consommateurs, la signature de l'accord de collaboration entre M. Jaume Tapies Ibern (Président de Relais & Châteaux-Relais Gourmands), MM. Giuseppe Dell'Osso (Président de l'Académie Internationale de Gastronomie) et Rafael Anson Oliart (Président d'Honneur de l'Académie Internationale de Gastronomie).

Vous pouvez consulter cet accord sur le site de l'Académie Internationale de Gastronomie www.intergastronom.com sous la rubrique "Ses Manifestations Internationales – Juillet 2006".

Nous espérons beaucoup de cet accord et demandons à toutes les Académies Nationales, Régionales et Membres adhérents de l'Académie Internationale de Gastronomie, leur complète collaboration pour la réussite de ce projet.

Avec mes remerciements et bonne rentrée .
Georges Husni
Secrétaire Général de l'A.I.G.

G
ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

RELAIS & CHATEAUX

ACCORD DE COLABORATION ENTRE L'ACADÉMIE INTERNATIONALE DE GASTRONOMIE ET LE RELAIS&CHATEAUX-RELAIS GOURMANDS POUR FAVORISER LA PROMOTION D'UNE ALIMENTATION SAINE.

Compte tenu de l'extraordinaire influence que l'alimentation occupe dans la santé, l'économie, le tourisme, le loisir et les relations humaines et sociales, l'Académie de Gastronomie – de laquelle font partie les Académies de 26 pays- et Relais & Châteaux – Relais Gourmands –qui rassemblent les meilleurs restaurants du monde des 5 continents- salue chaleureusement l'initiative du Commissaire M. Marcos Kyprianou de lutter contre l'obésité au niveau européen et dans ce contexte signent le présent Accord avec l'objectif de contribuer à l'amélioration de la qualité de vie de toutes les personnes à travers l'alimentation.

En effet, compte tenu du fait que les maladies provoquées par une mauvaise alimentation constituent une des plus grandes inquiétudes du monde développé (obésité, maladies cardiovasculaires, diabètes,...), comme par ailleurs le reconnaissent tant l'Organisation Mondiale de la Sante que la Commission européenne, il semble logique de concentrer un premier effort dans la lutte contre ces maladies.

Dans cette optique l'Académie Internationale de Gastronomie s'engage à apporter, gratuitement, sa contribution au bien-être général et plus concrètement, à élaborer un document qui présentera des recettes des cuisiniers de Relais Gourmands, basés sur des menus sains et de haute qualité gastronomique.

Ces menus, dont la valeur calorique n'excédera pas les 800 calories, utiliseront des ingrédients que l'on trouve facilement dans les marchés. Leur prix sera raisonnable et abordable, et son élaboration simple de sorte que tous puissent en profiter.

L'idée est que tant la cuisine publique (restaurants, caterings, cantines collectives, écoles, ...) que la cuisine privée, puisse disposer d'un livre de recettes qui permette manger merveilleusement bien tant d'un point de vue gastronomique comme de santé.

Le document expliquera aussi les techniques de cuisson plus saines à travers les conseils pratiques des Relais Gourmands.

Mr. Jaume Tapies Ibern
Commissaire Mr. Marcos Kyprianou
President Mr. Giuseppe Dell' Osso
Mr. Georges Husny

Ce document prendra la forme d'un livre et sera publié simultanément sur internet.

L'Académie Internationale de Gastronomie, avec la collaboration de l'Académie européenne de Gastronomie a Bruxelles en voie de constitution, se chargera du contenu éditorial et de la présentation des différents chapitres grâce à sa connaissance gastronomique-culturelle.

Le financement éventuel provenant des instances publiques ou privées pour le projet sera dédié intègrement à l'élaboration de cette publication, sous sa forme écrite, électronique, audiovisuelle ou sa divulgation et communication.

Nous avons constitué un Comité de Coordination formée par L'Académie Internationale de Gastronomie, Relais & Châteaux –Relais Gourmands et les Fondations de nutrition de différents pays auxquels pourront s'incorporer, postérieurement, les sponsors du projet.

La publication deviendra un authentique guide de référence de la meilleure nourriture en termes de qualité et santé, ainsi que de culture européenne.

Les signataires de cet Accord acceptent la responsabilité de garantir l'exactitude scientifique des évaluations caloriques et nutritives ainsi que la qualité gastronomique des recettes et menus.

Les signataires de cet accord se réjouissent de l'encouragement pour cette initiative de la part la Commission européenne en la personne du Commissaire M. Marcos Kyprianou, en charge de la Santé de la protection des consommateurs qui les a reçu aujourd'hui à Bruxelles.

Giuseppe Dell' Osso
Président
Académie Internationale de Gastronomie

Jaume Tàpies Ibern
Président
Relais&Châteaux

P.P.

Rafael Ansón Oliart
Président d'Honneur
Académie Internationale de Gastronomie

31. Juillet - 2006

Suite aux Accords du 31 juillet 2006 signés à Bruxelles, Monsieur Rafael Anson a rencontré lors d'un déjeuner qui s'est tenu à Genève le 18 septembre les personnes qui figurent sur la photo ci-contre : en commençant par la gauche de Rafael Anson : María Neira, Directrice du Département de Santé Publique et Environnement pour l'Organisation Mondiale de la Santé; Vanessa Candeias, et à sa gauche, José Bento dos Santos, Nadine Mourani, Mercedes Onis, Officière Médicale du Département de Nutrition pour la Santé et le Développement pour l'Organisation Mondiale de la Santé; et Catherine Le-Galés Camus

American Academy of Gastronomy North East

NEWS

Le Président Sevi Avigdor avec le Chef David Burke

SUNDAY-JUNE 25-2006

THE AMERICAN ACADEMY OF GASTRONOMY-NORTH EAST WELCOMES CELEBRITY CHEF DAVID BURKE

Our Academy held a dinner at the newest restaurant of celebrity chef David Burke.
His new restaurant is located in New Jersey and is called David Burke Fromagerie, this represents his fifth restaurant, with one in Chicago, another in Las Vegas and two in New York.
30 members of our Academy attended and enjoyed a six course menu created for us by Chef David Burke.

Deux Membres de l'Académie américaine entourent David Burke

The Menu:

MUSHROOM FLAN WITH FOIE GRAS AND RAISINS
SERVED ON EMPTY EGG SHELL
Saint Riesling 2004, Pfalz, Germany

LOBSTER AND NUTMEG CAPPUCINO
LOBSTER STICK
Duckhorn Sauvignon Blanc
2003, Napa, California

PASTRAMI SALMON WITH POTATO KNISH AND MUSTARD OIL
Evans&Tate Chardonay 2003, Margret River, Australia

SEA SCALLOPS WITH SWEET PEA RAVIOLI, TOMATO MINT BUTTER
Acacia Pinot Noir 2004, Carneros, Napa, California.

SHORT RIBS OF BEEF WITH CAVATELLI PASTA, TRUFFLE MOUSSE
Casa Lapostolle, 2003 cabernet Sauvignon, Cochagua Valley, Chile

DESSERT TASTING
Coffe, Tea.

Académie Mexicaine de la Gastronomie

Rencontre avec l'Académie Mexicaine de la Gastronomie. Juin 2006

NEWS

Au cours de son voyage en Amérique Latine, le Président de l'Académie Internationale de la Gastronomie, Giuseppe Dell'Osso, a eu une rencontre pleine d'intérêts avec l'Académie mexicaine de la Gastronomie (membre de l'Académie Internationale). Dell'Osso a été fêté au cours d'une collation d'honneur qui a été donnée au Club des Industriels de la Cité de Mexico.
Le Président de l'Académie internationale, qui était accompagné de Franco Ceciarelli, Vice-Délégué de l'A.I.C de la Cité de Mexico, a eu l'occasion de présenter l'action des associations, spécialement dans le domaine culturel, en Italie et dans le monde, en se référant particulièrement à l'exposition itinérante « Cinquant'anni di cucina italiana », inaugurée dans la métropole mexicaine. « Faire connaître dans le monde notre Civilité de la Table », a ajouté le président Dell'Osso, contribue à la création d' un courant de sympathie et de promotion de haute qualité de la vie ».

Se sont congratulés avec Giuseppe Dell'Osso le Président du Club des Industriels, José Carral ainsi que le Président de l'Académie Mexicaine de Gastronomie, Ascension Tijerina, qui était accompagné de l'ancienne président de l'Académie, Susana Arnaud Bailleres.

Civilta della Tavola, Accademia Italiana della Cucina

Académie Syrienne de la Gastronomie

Comme vous le saviez déjà la date de la remise du Grand Prix de la Culture Gastronomique 2005 a dû être reportée

Messieurs,

Comme vous le savez, notre Académie Syrienne de la Gastronomie préparait de grandes festivités pour la remise du Grand Prix de la Culture Gastronomique décerné à la ville d'Alep.
Mais vu les circonstances douloureuses et tragiques que traverse le Moyen-Orient et plus particulièrement le Liban voisin, et de crainte que des difficultés ne bouleversent nos plans en dernière minute, nous sommes dans le regret de vous faire part de la décision de notre Conseil d'Administration de reporter ces célébrations prévues pour les 22 et 23 septembre prochain, provisoirement au mois de mai 2007.

La date précise sera fixée d'ici la fin de l'année et vous sera communiquée en son temps.

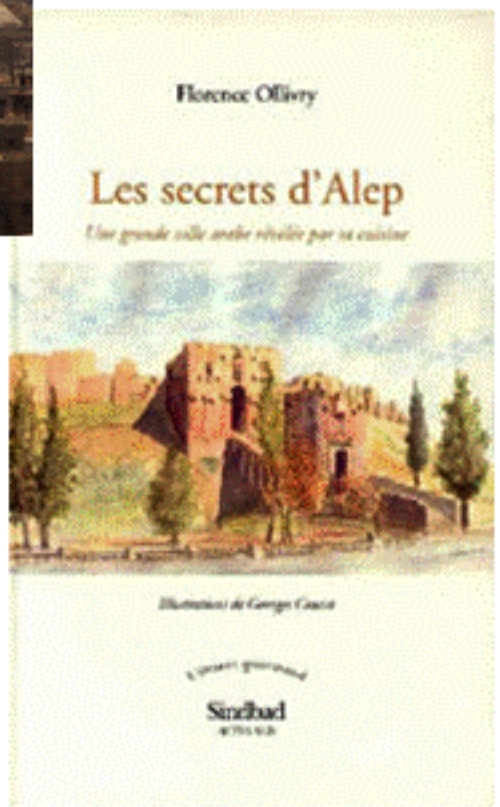
Nous regrettons ce contretemps mais le bien-être des membres de toutes les Académies passe en premier lieu, et nous ne souhaitons pas à nos hôtes un séjour en Syrie sous le signe de l'appréhension ou de la peur.

Veuillez croire, Messieurs, à toute notre collaboration.

Georges Husni
Président Fondateur

La remise du Grand Prix de la Culture Gastronomique 2005 décerné à la ville d'Alep aura lieu les 11 - 12 et 13 mai 2007 à Alep

ALEP



L'Académie syrienne a collaboré à cet ouvrage

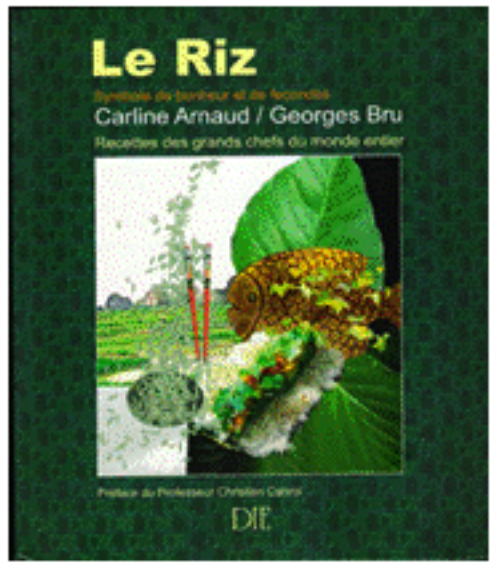
Les secrets d'Alep
La tradition culinaire alépine compte incontestablement parmi les plus sophistiquées du monde arabe, à l'égal de celle de Fès au Maroc. Cet ouvrage, le premier qui lui soit entièrement consacré, est fondé d'une part sur les sources écrites disponibles en langue arabe et, d'autre part, sur une enquête auprès des meilleurs cuisiniers et cuisinières de la ville.

Editions Actes Sud, L'orient gourmand Sindbad

Le riz
Symbole de bonheur et de fécondité

de **Carline ARNAUD** & **Georges BRU**
Préface par le Professeur Christian Cabrol
Postface par **M. HE Qiang**
Editions DIE (91, avenue de Clichy – 75017 Paris)

Présentation par **Jean-Paul BRANLARD**
Dans les Salons du restaurant BASSANTI à Paris



Je vais vous entretenir un instant sur le riz.
Je n'abuserai pas trop de votre temps. Et si vous m'autorisez la comparaison, ma présentation sera comme la robe d'une femme : suffisamment longue pour couvrir le sujet et assez courte pour que l'on ait envie de la suivre.

Le riz (*Oryza sativa* selon Liné) appartient au groupe des graminées barbues. Chacun le sait, il s'écrit **R I Z**, bien que phonétiquement le « **Z** » ne se prononce pas et ne se lie jamais : on prononce, par exemple, « du ri au gras » et non « du ri *zo* gras » !), et ce, bien qu'en cuisine, le riz s'utilise également comme agent de liaison !

Le riz, en effet, est une richesse pour le cuisinier, mais aussi et avant tout, pour l'Humanité.

-I-
Le riz : une richesse pour l'Humanité

Nos aliments tracent de grandes lignes de démarcation entre les différentes civilisations. D'une manière générale, pour distinguer les pays, voire les continents, nous pouvons dire que le mil et le manioc sont à l'Afrique, le maïs au Mexique, le pain à l'Europe médiévale et moderne et le **riz**, aliment essentiel, spirituel avec une dimension divine, à l'**Asie**… où encore aujourd'hui, plus de 2 milliards de personnes tirent 60 à 70 % de leur apport énergétique du riz et de ses dérivés. Toutefois, comme le note justement le **Professeur Christian Cabrol** dans sa **Préface** : « *la consommation du riz déborde en réalité le schéma géographique conventionnel* ». En effet, si le livre de **Carline Arnaud** et de **Georges Bru** met en évidence que la *culture* du riz a bien commencé en Asie du sud, elle a gagné rapidement toutes les parties du monde où le climat s'est révélé propice à la croissance de cette plante, qui d'abord sauvage, s'est vue « domestiquée » et modifiée presque à l'infinie, au point de recenser aujourd'hui quelque sept mille variétés de riz.

Si nous quittons la magie du voyage pour celle de la *consommation*, le riz – saveur et sauveur de l'Humanité - reste l'aliment de base pour plus de la moitié de la population mondiale. Il permet aux hommes de garder leur dignité. La céleste nourriture apaise, sans pouvoir l'éradiquer, la sous-alimentation dans les pays en développement. Aussi, la F.A.O. a fait de 2004 l'*Année internationale du riz*, avec ce magnifique slogan « *Le riz, c'est la vie* ». Cependant, le riz ne se réduit pas à une céréale de survie. Dans la **Postface** de l'ouvrage, **M. HE Qiang**, Directeur Général d'une importante entreprise liée au riz, souligne que, si « dans les temps anciens, le riz était uniquement destiné à se nourrir » ce qu'illustre ce vieil adage chinois : « *le manger et le boire constituent la chose la plus importante du monde* », aujourd'hui, là où il y a élévation du niveau de vie, on recherche sa couleur, son parfum, son goût, sa texture… De là, une grande variété de « collections » de riz sur les marchés. Delà, un art de le préparer sans cesse renouvelé. Delà enfin, un nouveau rapport, diététique, nutritionnelle, entre le mangeur et le grain mangé.

En France, nous trouvons la première trace rizicole au XIVe siècle en Provence (*dixit* **Carline Arnaud** et **Georges Bru**, p. 27). Les deux auteurs, que nous honorons aujourd'hui, nous apprennent, qu'en 1593, le bon roi Henri IV tente de promouvoir, sur les conseils de Sully, la riziculture. Ce qui fait naître cette phrase **ris**ible, **ri**golote : « le riz tentant Henry, Henry tâta ce riz tentant ». Sans grand succès. On finit même par interdire les créations de rizières aux abords des villes à cause, croyait-on, qu'elles développent des « vapeurs pernicieuses, des fièvres » ! Sautons de siècle, mais non de culture. Notre droit, qui entérine les règles de pratiques loyales, encadre plus que jamais le riz, y compris d'importation. Il fixe les modalités d'information du consommateur, définit les caractéristiques qualitatives des riz… avec un **ri**gorisme digne d'un livre de cuisine.

-II-
Le riz : une richesse pour le cuisinier

Ce livre sur le riz qui nourrit le monde, ce livre sur le grain de riz grain de vie, ce livre qui ne fait aucune impasse sur les enjeux écologiques et économiques, est aussi **un livre de cuisine sur le riz**. Votre livre de cuisine.

Le riz est un ingrédient qui se décline en d'innombrables recettes, salées et sucrées, chaudes ou froides, solides ou liquides… La forme du grain détermine l'usage qu'on lui réserve en cuisine, **rond** ou **moyen**, il est parfait pour le risotto, les recettes exotiques et la paella, laquelle est bien faite lorsque chaque grain de riz garde son individualité. **Long**, on le sert nature, en accompagnement de currys ou de grillades, par exemple.

Des entrées aux desserts, l'ouvrage de **Carline Arnaud** et de **Georges Bru** nous invite à un tour du monde en compagnie de grands chefs qui nous font partager leur vision du riz. D'abord, l'**Inde** profonde, avec **Harish BHAGWANI** qui nous accueille ce midi au *Bassanti* où l'on est aussitôt enveloppé par la lumière de la belle et douce Mirabaï aux yeux d'azur qui, amoureuse de Krishna, restera pour l'éternité sensuellement drapée d'un sari couleur safran (**Bassanti**). Puis voici l'**Italie**, avec **Paolo PETRINI** et son restaurant éponyme ; l'Espagne avec **Alberto HERRAIZ** qui officie au *Fogon Saint-Julien* – une *arroceria*, c'est-à-dire un restaurant spécialisé dans le riz et la paella ; les **Antilles** avec l'incontournable **CHARLY** « *La créole* »… Et bien d'autres encore, tantôt proches (le Maroc, la Grèce…), tantôt plus lointains (la Chine, la Thaïlande, le Vietnam…). La restauration parisienne n'est pas en reste dans ce livre ; elle a aussi ses ambassadeurs qui présentent leurs manières de travailler le riz : **Gérard SALLE** de *La Marée*, **Jean-Louis NOMICOS** de chez *Lasserre*, **Jean-Pierre CASSAGNE** de *La Closerie des Lilas*… pour n'en citer que quelques-uns.

Dans ce livre, une multitude de recettes, tantôt simples ou plus sophistiquées, tantôt classiques ou originales et créatives, mais également beaucoup d'idées et un ensemble de conseils concernant le choix et les diverses méthodes de cuisson et de préparation de toutes les sortes de riz : les *riz à grains ronds* dits *japonica*, aussi large que long - le plus petit d'entre eux, le *quinoa real*, le riz des Incas, cultivé au cœur des Andes, présente des grains minuscules, ce qui en fait un **ri**quiqui ! ; les *riz fermes*, *moelleux*, *collants*, voire *gluants*, lesquels calment les fulgurances du piment ; les *riz* couleur *or* d'Italie, *blanc* immaculé du Japon et du Vietnam, *noir* en Espagne, bruns ou rouges ailleurs ; les *riz parfumés*, tel le thaïlandais dit « *riz jasmin* » ou « *riz senteur* » ou bien le célébrissime *basmati* (ce nom signifie « parfumé »), « prince des riz », cultivé et récolté à la main, une fois l'an, dans la région du Panjab (nord de l'Inde), au pied de l'Himalaya ; les *riz du Piémont* : *arborio*, *carnaroli*, *vianole nano*, *baldo*… toute une gamme que doivent connaître les amateurs de risottos ; les *riz à grains longs* comme celui de Camargue qui bénéficie d'une IGP. Mais le plus long, c'est le *riz sauvage*, un **faux riz** en réalité, un dur à cuire provenant de la graminée *Zizania aquatica*, laquelle - dit-on - jeta la zizanie, du **ri**fifi, entre les tribus du Canada, Dakotas et Objivas, pour la possession des marais produisant cette avoine.

L'ouvrage de **Carline Arnaud** et de **Georges Bru** se ferme sur un clin d'œil à l'**amour**, avec poèmes et recettes, comme celle du *Riz à l'Impératrice* où s'associe l'œuf, ce qui n'est pas innocent, celui-ci symbolisant la genèse mystérieuse de la vie. Pour rehausser, j'ajoute un grain d'humour : régalez-vous avec « l'œuf au riz Gide », « l'œuf au riz flamme », à moins que vous ne préfériez « l'œuf au riz pilant »… Assez ri, j'arrête de faire l'œuf.

On l'aura compris, ce grand livre sur le riz balaie toutes les questions. Il est, si j'ose dire, comme son sujet : « **un riz complet** ».

Mais, « *Parler ne fait pas cuire le riz* », dit un proverbe chinois. Aussi, je me tais. **Ri**deau. Je vous souhaite bonne **ri**paille.

Bonne dégustation…

Jean-Paul BRANLARD
Maître de conférences – Université de Paris Sud
Conseiller pédagogique et conférencier à l'*Institut des Hautes Etudes du Goût de la Gastronomie et des Arts de la Table* – IHEGGAT - www.iheggat.com
Administrateur de la Guilde des Terroirs

PROGRAMME

Castellon de la Plana
28-30 Septembre 2006

Rencontre autour du Riz

Jeudi 28 Septembre 2006

Arrivée dans la journée des participants à l'Hôtel
« Las Termas » à Benicasim
Hotel Termas Marinas El Palasiet
Partida Cantallops S/N
12560 Benicasim - Castellon
Tlf:34 964 300 250

20h30 - **Buffet - Cocktail de Bienvenue**

Vendredi 29 septembre 2006

9h – Départ de tous les participants en autobus pour le Palais des Congrès de Castellon

10h – **Inauguration de la Réunion et Table Ronde** ayant pour thème « Le Riz »
12h30 – Retour à l'Hôtel Termas Marinas
14h00 - **Déjeuner – Dégustation** :
Dix plats de riz servis en petites portions
Fruits et sorbets

20h30 - **Dîner-Dégustation** :
Dix plats de riz servis en petites portions
Fruits et sorbets

- Avec la collaboration des Cuisiniers de la Communidad Valenciana (Enrique Dacosta (El Poblet), Raul Aleixandre (Ca Sento) et Diego Becerra (Golf Club de Castellon) et des autres pays participants.

Samedi 30 septembre 2006
Réunion du Jury à l'Hôtel Termas Marinas
13h30 - **Déjeuner de clôture** : Canapés, Langoustines, Daurade, Mouton. Fruits et tarte au chocolat

Pays Participants et Recettes

Allemagne : "Lemon fruit risotto with angle-codish and orange sauce"
Baronne Brigitte de Schenk zu Schweinsberg
Argentine : « Cocido de arroz y lengua de ternera"
Belgique : : « Risotto crémeux de grenouilles »
Mr Henri Eckhardt
Danemark : « Riz à l'amande »
Espagne : « Crema de Arroz con Leche"
D. Rafael Anson
Castellon : « Arroz a Banda"
Restaurant Levante : « Paella Valenciana »
France « La Guilde des Terroirs : « Riz à l'impératrice »
Mme Maud Ait Said
Grande Bretagne « Les Amis Gourmets » **:** « Tortellini of Mango with creamed rice »
Mme Nelly Pateras
Grèce : Mr Aristodimos Sofianos : « Courgettes farcies », sauce avgolemono
Italie : Giuseppe Dell'Osso
Dott. Costantino Tromellini : "Risotto alla Milanese"
Liban : Mr Walid Mouzannar : "Sayadieh"
Pérou
Portugal : Mr Jose Bento dos Santos ; "Arroz de Cabidela"
Suède : Mr Gunnar Forssell; "Pudding chaud de Morue"
Syrie : "Ouzi"
Mr Georges Husni et Melle May Kayali
Suisse : Dr.Alessandro Caponi
Turquie : « Riz Pilaf aux aubergines en terrine » ; « Riz pilaf aux tomates »
USA : "Seafood Jambalaya" ; Dr. Sevi Avigdor

Résultats

Sa préparation...

La Paella Valenciana

Ière Rencontre Internationale sur le Riz

Première Dégustation

Premier Prix

« Paella Valenciana » (Espagne)
et
« Sayadieh de Poisson » (Liban)

Rafael Anson, Carlos Fabra et Ymelda Moreno, Marquesa de Poza

La « siyadieh »

Vin : Primitivo Quiles Tinto Monastrell Crianza, de Monovar

A la cuisine

Monsieur Walid Mouzannar
« joallier heureux et gastronomee ravi, qui représentait le Liban, avait emporté dans ses bagages les pignons, l'huile de sésame et le cumin, qui sont les ingrédients d'une recette réussie.
A base de riz, « *plus foncé que d'habitude*, car, avoue-t-il, *je brûle longuement l'oignon pour obtenir cette teinte* », de poisson, « *deux superbes mérous de 20 kg chacun* », et d'une sauce concoctée avec amour, le plat fut servi par notre cuisinier en habit de cuistot aux 70 personnes présentes, et garni, à la surprise générale, de petits drapeaux libanais. »

« Extraits de L'Orient Le Jour du 5 octobre 2006 »

Félicitations
des Membres du Jury

Deuxième Dégustation

Risotto a la Milanesa

Premier Prix

« Risotto a la Milanesa » (Italie)

et

« Arroz de Cabidela » (Portugal)

Arroz de Cabidela

LE JURY

Arroz a Banda

Troisième Prix

« Ouzi » (Syrie)

et

« Arroz a Banda » (Castellon, Espagne)

Ouzi

Vin : *Primitivo Quiles Tinto Monastrell Crianza, de Monovar*

Proclamation des Résultats

Henri Eckhardt, Administrateur du Club Royal des Gastronomes de Belgique, commente et présente les nombreuses recettes...

Pour les desserts

Premier Prix

« Crema de arroz con leche » (Espagne)

et

« Riz à l'Impératrice » (Guilde des Terroirs, France)

***Vin** : Fondillon, de Salvador Poveda*

Riz à L'Impératrice

Crema de Arroz con leche

Félicitations à toute l'équipe des Cuisines...

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 nos soins par la poste et vous seront facturées par la Société des Editions de l'AIG.

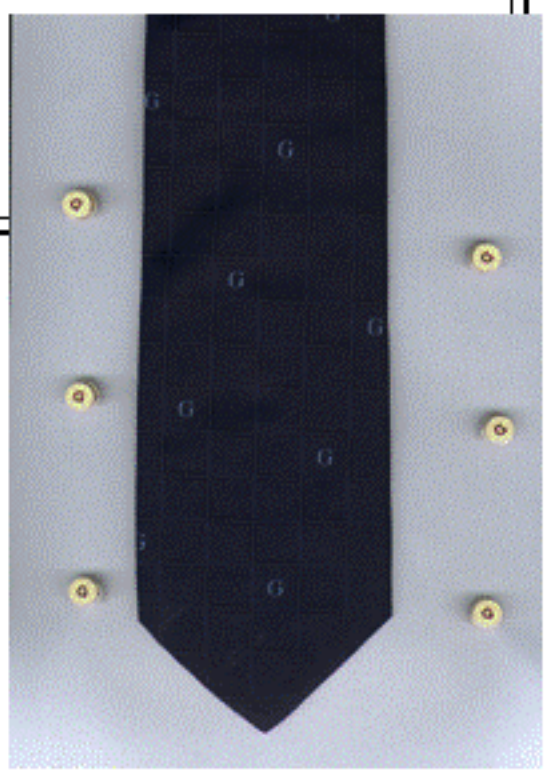
La cravate est bleu foncé avec en impression des G d'un bleu azur. Pure soie, fabriquée en Italie, ce qui garantit la qualité.
Son Prix : 45,50 € TTC

Les « Pins » boutonnières sont au prix de 8,50 € TTC chaque.

L'ensemble, Cravate plus Pin's est au prix de 50 € TTC.

INSIGNES DE NOTORIÉTÉ DE L'AIG

Le Cordon et la Médaille dans un coffret : 400 euros ou 500 $



*

* *

REUNION DU BUREAU et du CONSEIL D'ADMINISTRATION

Le Lundi 4 Décembre 2006 au siège de l'Académie Internationale
34 rue Chaptal
92300 Levallois Perret

CALENDRIER POUR 2007 :

- **28 janvier 2007** : Dîner grec
- **29 janvier 2007** : Assemblée Générale ordinaire et extraordinaire
- **8 Février 2007** : « II Encuentro Internacional de la Trufa », à Castellon, Espagne
- **11-12 et 13 mai 2007** : voyage à Alep pour la remise du Grand Prix de la Culture Gastronomique à la Ville d'Alep.
- Voyages en Grèce (date à déterminer)