

G

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

2007

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 Académiciens, chères Académiciennes,

Monsieur Giuseppe Dell'Osso, notre Président en exercice, étant souffrant, m'a demandé de vous écrire ces quelques mots.

Je commence par souhaiter à notre cher Président un prompt rétablissement et je vous souhaite à toutes et à tous une bonne et heureuse année gastronomique.

L'année qui vient de s'écouler a été plutôt fertile en événements dont vous aurez le plaisir de vous souvenir en feuilletant cette "Lettre 2007".

Une seule tâche noire est venue endeuiller la grande famille de l'Académie, ce fut le décès subit de notre ami et confrère Giuseppe Tomé.

Une pensée toute particulière lui est dédiée et nous assurons son épouse Martine et sa famille de toute notre amitié.

Je vous renouvelle pour 2008 tous mes voeux de bonne santé, prospérité et paix.

Georges Husni
Secrétaire Général
Délégué du Président

Sommaire :**Les Manifestations**

- 28 janvier 2007 - Dîner de l'Académie Hellénique de la Gastronomie (Hôtel Ritz, Paris)
- 29 janvier 2007 - Assemblée Générale AIG (Hôtel Ritz, Paris)
- 12 mai 2007 : Remise du Grand Prix de la Culture Gastronomique 2005 à la Ville d'Alep, Syrie
- 20-24-27 Septembre 2007 : Manifestation à Athènes et Thessalonique, Grèce
- 29 Novembre 2007 : Remise du Prix littéraire gastronomique au « Guia Campsa 2007 » à Madrid
- 5 décembre 2007: Remise du Grand Prix de l'Art de la Cuisine 2005 à Thomas Keller à New-York, USA au Restaurant Per Se

Nouvelles des Académies Nationales

- 20 avril 2007, Déjeuner de l'Académie polonaise
- Académie Mexicaine de la Gastronomie

Dîner du Club Royal des Gastronomes de Belgique : 27 Janvier 2008**Assemblée Générale de l'AIG : 28 Janvier 2008**

« 25ème Anniversaire de la Fondation de l'AIG »

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

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

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

Dîner Hellénique
Dimanche 28 janvier 2007
Hôtel Ritz, Paris



Mr Nikos Tagoulis

L'Hôtel Le Bristol ayant fermé pour travaux, les premiers mois de l'année 2007 n'a pu accueillir l'Académie Internationale de la Gastronomie dans ses Salons pour le Dîner annuel préparé par une Académie Nationale. Ce dîner se déroule rituellement depuis déjà trois années le dimanche soir la veille de l'Assemblée Générale de l'AIG

L'année 2007 a été consacrée à la Grèce.

C'est en effet l'Académie Hellénique qui a pris en charge l'organisation de ce Dîner en janvier 2007 et c'est encore Mr Yannis Théodorou, son Président, Mr Nikolaos Kourelis, le Secrétaire Général, Aristodimos Sofianos, membre Fondateur, et toute leur équipe qui ont préparé une magnifique manifestation AIG qui a eu lieu en septembre à Athènes et Thessalonique.

C'est à l'Hôtel Ritz, Place Vendôme à Paris que s'est tenu la soirée de janvier.

Le Président Yannis Theodorou a demandé au Chef Andreas Mavrommatis de préparer le dîner

Une déclinaison de légumes frais de saison, de céréales complètes, des légumes secs, des herbes et de l'huile d'olive, les produits de la mer, les fromages et les fruits.

Une déclinaison autour de l'agneau de lait accompagné d'aubergine.

Enfin pour le dessert, une déclinaison de fruits secs et de fruits frais.

La Soirée avait commencé par un cocktail où furent servis des vins blancs et de l'Ouzo.



De gauche à droite, Aristodimos Sofianos, M. Constantin Sigalos et Mme Monique Seguin



Mr Alexandre Mavrokordatos, Directeur de l'Office du Tourisme hellénique en France, entouré par le Président Y. Theodorou et le Secrétaire Général, Nikos Kourelis.



Yannis Theodorou, Fatima Bergalbu et Jean-Louis Sourman



Maria Theodorou et un membre de l'Académie Hellénique



À gauche puis à droite :

On reconnaît parmi les convives, Mr et Mme Michel Génin, Mme Maud Ait-Said, MM. Jacques Malard et Gunnar Forssell



Dîner

de l'Académie Hellénique
de la Gastronomie

Dimanche 28 janvier 2007

Hôtel RITZ
Paris

Apéritif

Les Larmes du Pin, Résiné, Domaine Kechris 2005
Mantina, Domaine Tselepos 2005
Ouzo, Apalarina

Sélection des vins

Santorini, Vareli, Domaine Argyros 2004
Cuvée Réserve, Rosé, Vin effervescent, C.A.I.R.
Château Carras 1993 Côtes de Mériton
Megas Oinos, Labyrinthe, Domaine Skouras
Belvédère, Domaine Merkouri 2004
Mavrodaphne, Domaine Karelas 1944

Chef: Andreas Mavrommatis

Menu

Amuse-bouches

Poulpe, Féta à la tomate, Dolmadès Boutargue, Olives noires

Entrées

Fava (Fine mousseline de pois de gesse de Santorin aux câpres),
Melitzanokeftédès (cromesquis d'aubergines au fromage),
Spanakopitta (feuilleté aux épinards et fromages de brebis),
Langoustines rôties au kataffi et basilic sur un lit
de pâtes-avoine aux morilles et jus de crustacés

Plats

Garides Saganaki (Gambas sautées à l'ouzo et gratinées à la féta,
marmelade de tomates et à l'ail doux)

Déclinaison autour de l'agneau de lait et de l'aubergine

La selle roulée au halloumi et menthe fraîche,

L'épaule frottée au cumin,

Côtes d'agneau grillées aux herbes fraîches

Sheftalia (crêpinettes d'agneau rôties à la broche)

Desserts

Biscuit aux noix parfumé à la mastiha, Parfait aux figues
séchées, Poire, sauce au muscat de Rio-Patras

Verrine de sorbet au chocolat, pâte de coing, macaron à la noix

Café : Moka d'Yémen



Selon une tradition désormais bien établie, un dîner a été organisé la veille de l'Assemblée Générale de l'AIG par une Académie membre, cette année l'Académie Hellénique de la Gastronomie. Nos amis grecs nous ont préparé un superbe dîner à l'Hôtel Ritz, où le Chef en titre, l'excellent Michel Roth, avait exceptionnellement cédé sa place en cuisine à un Chef grec, Andreas Mavrommatis



Nous avons eu ainsi le plaisir de déguster ce qu'on pourrait appeler la « nouvelle cuisine grecque », fondée sur d'excellents produits d'origine travaillés par le Chef tout en finesse et légèreté. Le dîner s'est présenté comme un menu-dégustation de nombreux plats, heureusement servis en (relativement) petites quantités.

Nous avons eu tout d'abord à l'apéritif des amuse-bouche variés qui accompagnaient, selon les goûts, un vin résiné ou un ouzo. Se sont succédées ensuite quatre très bonnes entrées, dont se détachait, à mon avis, la mousseline de pois de gesse de Santorin aux câpres, particulièrement goûteuse.

Un plat de gambas sautées à l'ouzo et gratinées à la féta a fait une agréable transition vers une déclinaison d'agneau de lait et d'aubergine, deux des ingrédients de base de la cuisine grecque. Cette déclinaison se présentait en quatre volets tous excellents, avec une mention spéciale pour la selle roulée au halloumi et à la menthe fraîche, et pour les crêpinettes rôties à la broche.

Les convives qui avaient encore un peu de place pour le dessert ont pu savourer une farandole de desserts grecs. Je dois avouer que j'ai personnellement déclaré forfait, ayant trop fait honneur aux plats précédents !

Les vins étaient à l'unisson du dîner et nous ont donné la preuve une fois de plus, s'il en était besoin, des extraordinaires progrès réalisés par la viticulture grecque au cours de la dernière décennie. Cinq vins se sont succédés, tous de grande qualité, pour conclure en beauté sur une rareté, un « Mavrodaphné » du Domaine Karelas 1944. La plupart de ces vins nous ont été généreusement par les membres de l'Académie Hellénique, que je tiens à remercier très chaleureusement pour ce grand dîner et cette excellente soirée.

Jacques Mallard
Président de la Guilde des Terroirs

Quelques mots sur le vin grec

Le vignoble grec est l'un des plus riches en cépages au monde.

Ce soir nous avons voulu vous présenter une grande partie des cépages autochtones les plus célèbres, ainsi qu'une part importante des zones viticoles de notre pays.

Pour cette raison vous trouverez d'abord le nom de chaque vin, son producteur et entre parenthèses les cépages, et par la suite, la région de provenance.

Les Lannes du Pin, Domaine Kechris 2005 (rhoditis, assyrtiko), Macédoine Centrale

Mantina, Domaine Tselepos 2005 (moschofilero) Péloponnèse Centrale

Santorini Vareli, Domaine Argyros 2004 (assyrtiko) Cyclades

Cuvée Réserve. Rosé, Vin effervescent, C.A.I.R. (athiri, mandilaria) Rhodes

Château Carras 1993 Côtes de Mélikon (cab. Sauvignon, cab. franc, limnio) Macédoine Centrale

Megas Oinos Labyrinthe, Domaine Skouras (aghiorghitiko 80%, cab. sauvignon 20%) Péloponnèse Nord

Bélvédère, Domaine Merkouri 2004 (malvasia aromatica) Péloponnèse Ouest

MavrodaDaphne, Domaine Karelas 1944 (mavrodaphni) Péloponnèse Nord-ouest

Nous aimerons vous signaler que la production de certains vins figurant au menu est très limitée, par exemple le Megas Oinos Labyrinthe n'a donné que 800 bouteilles et le Belvédère n'en a donné que 400 de 50 cl. Enfin le Mavrodaphne que nous avons choisi a été trouvé dans un tonneau de 10.000 litres dissimulé pendant 56 ans au sous-sol du domaine à cause de la guerre civile. 1.200 bouteilles seulement ont été récupérées. Il s'agit du deuxième plus vieux vin de Grèce.

Bonne dégustation !

**Le commentaire sur les vins offerts lors de ce dîner a été fait par
Madame Isabel Mijares,
Mention d'honneur au Grand Prix de la Science de l'Alimentation AIG-
2005**



Beaucoup de personnes ont entendu parler d'**Isabel Mijares** qui est de nationalité espagnole, mais seulement peu savent qui elle est.

Maria Isabel Mijares est œnologue et c'est une personnalité dans le monde du vin.

Quel a été son parcours ?

Elle a étudié la chimie à l'Université de Madrid. Diplômée elle a choisi entre une carrière dans l'industrie pétrolière et métallurgique ou bien dans l'univers des parfums ou du vin.

Pour étudier ces deux derniers elle devait venir en France, à Lyon ou Bordeaux. Elle obtient une bourse pour les deux et dû choisir.

Elle partit pour Bordeaux vers ce qu'elle croyait le mieux convenir à ses aspirations.

1967-1970: Diplôme National d'Oenologie à l'Institut d'Oenologie de l'Université de Bordeaux.

DEA d'Oenologie sous la direction du Professeur Peynaud.

C'est là qu'elle fit la connaissance du prestigieux professeur Emile Peynaud qui a su l'encourager et lui faire prendre définitivement conscience que sa vocation était la dégustation.

Ce fut les débuts de son exceptionnel parcours professionnel :

2000 à ce jour: Consultante auprès de producteurs de pisco au Pérou, et de vins en Argentine, au Chili, en Bolivie, ainsi qu'en Espagne.

2003 : Fonde les Laboratoires d'Analyses Sensorielles (L.A.S) dans le but de devenir le référent des tests organoleptiques des aliments et produits viticoles.

1999 : Coordonne et dirige l'élaboration du guide CAMPSA des vins.

1998 : Participe à un projet de planification de reconstruction vitivinicole pour la région de San Rafael en Argentine.

1990 : Création et direction de l'entreprise Equipo TEAM S.L. (Techniques Oenologiques et Alimentaires Mijares).

1986-1991 : Présidente d'INTERVIN, le Salon International des Vins et Spiritueux de Barcelone, en Espagne.

1984-1995 : Réalise, comme Conseiller Technique Principal, des missions pour l'ONUDI (Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel) dans différents pays comme le Pérou, la Bolivie, la Moldavie, l'Albanie, etc.

1977 à aujourd'hui : Membre de jury dans de nombreux concours de vins nationaux et internationaux tels que Vinalies Internationales à Paris, Vinandino en Argentine, Sélection Mondiale des Vins de Montreal, Catador à Santiago du Chili, le Mondial de Bruxelles, Bacchus à Madrid, etc.

1977-1989 : Secrétaire Général de l'Union Internationale des Oenologues, à Paris.

1975 à aujourd'hui : Prononce des cours et des conférences de Dégustation et d'Oenologie dans différents pays.

1975 : Direction des laboratoires L.A.C.E.S.A. (Laboratoires d'Analyses et de Contrôles Oenologiques, S.A.).

1972 : Directrice Technique de la Bodega Palacio de Arganda, à Villafranca del Bierzo, en Espagne.

Décorations

Ordre du Commandeur Bernardo O'Higgins (Chili)

Ordre du Mérite (Pérou)

Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole (France)

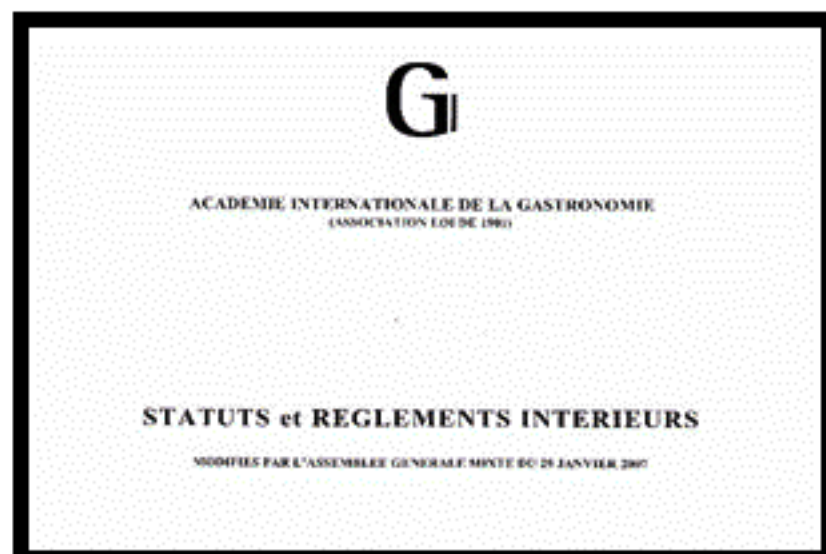
Isabel Mijares est également membre de l'Académie Espagnole de Gastronomie depuis 1985 et Présidente de l'Association Espagnole des Sommeliers.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE
ORDINAIRE ET EXTRAORDINAIRE
De l'Académie Internationale de la Gastronomie

Lundi 29 Janvier 2007
Hôtel Ritz, Paris



Le Bureau



La refonte des Nouveaux Statuts et du Règlement Intérieur de l'AIG a été adoptée par l'Assemblée Générale Extraordinaire.



Maître Gérard Ait Said, Conseil de l'Académie Internationale de la Gastronomie.



Les Membres de l'Association lors de l'Assemblée



Lundi 29 janvier 2007

*Michel Roth
Meilleur ouvrier de France
1991*

Les Vins

*Vouvray sec 2002
Domaine de la Fontainerie*

*Corbières 2002
Château Haut Gléon
Cuvée Claude Viallat*

*Banyuls
Domaine du Mas Blanc
Cuvée du docteur André Parcé*

Le Menu

*Saint-Jacques mi-fumée,
consommé truffé citronnelle*

*Crabe royal aux agrumes,
jus émulsionné à l'huile d'argan*

*Agneau en écrin de truffe,
tourtère de foie gras périgourdin*

Plateau de fromages affinés

*Sablé aux deux chocolats,
glacage caramélisé*

*Café
Mignardises*



**REMISE DU
GRAND PRIX DE LA CULTURE GASTRONOMIQUE 2005
à LA VILLE D'ALEP
12 mai 2007**



S.E. le Gouverneur de la Ville d'Alep



M. Georges Husni et le Président G. Dell'Osso

Sous le patronage de S.E.M. le Ministre du Tourisme

Dr. Saadallah Agha Al Kala

*L'Académie Syrienne de la Gastronomie
vous prie de bien vouloir assister à la réception
de la remise de*

*Grand Prix de la Culture Gastronomique 2005
à la ville d'Alep*

*ainsi que du
Prix Littéraire Gastronomique 2006
à Mme Florence Ollivry pour son livre
« Les Secrets d'Alep »*

*décernés par
L'Académie Internationale de la Gastronomie
et présentés par
M. Rafael Anson - Président d'Honneur
M. Giuseppe Dell'Osso - Président*

*à l'Hôtel Sheraton (Alep), Salle Hamadani
Le Samedi 12 mai 2007
de 19h00 à 21h00!*



Mr le Consul de France à Alep et son épouse



Les Membres de l'AIG entourant S.E. le Gouverneur d'Alep



Giuseppe Dell'Osso remettant le Prix Littéraire Gastronomique 2005 à Florence Ollivry

Lors d'une cérémonie officielle qui s'est tenue dans les salons de l'Hôtel Sheraton à Alep, le Président de l'AIG, Giuseppe Dell'Osso a eu le plaisir de remettre le Grand Prix de la Culture Gastronomique AIG 2005 à S.E. le Gouverneur de la Ville d'Alep.

Giuseppe Dell'Osso a également remis à Florence Ollivry le Prix Littéraire Gastronomique 2005 pour son livre « Les Secrets d'Alep » Editions Actes Sud



De droite à gauche, S.E. Mr le Gouverneur de la Ville D'Alep et le Président Giuseppe Dell'Osso.



Membres de l'Académie Syrienne



Le Président Giuseppe Dell'Osso, entouré par les membres de l'Académie Syrienne et la lauréate du Prix Littéraire 2005



Mme Pierre Antaki entourée par son mari Pierre Antaki, Secrétaire Général de l'Académie Syrienne de Gastronomie et par le Président de cette Académie, Mr Georges Husni.



MANIFESTATION DE L' AIG EN GRECE 2007

(Athènes) 20-24 Septembre 2007

(Athènes et Thessaloniki) 20-27 Septembre 2007

Sous l'égide de l'Académie Hellénique de la Gastronomie
Les Amis de Dionysos

Au terme de ce voyage magnifique, il y a lieu de souligner quelques points importants :

- D'abord la qualité exceptionnelle du parcours à tous les égards : Gastronomiques bien sûr, mais archéologiques et touristiques aussi.
- La richesse de la Grèce est telle, que l'on pouvait craindre que la découverte des hauts lieux de la Grèce antique n'apporte un

certain déséquilibre au détriment de la gastronomie. Il n'en a rien été. Un équilibre parfait a été maintenu tout au long. Le fait de mêler intelligemment la visite des sites anciens à la découverte des terres agricoles et viticoles a permis aux académiciens de joindre l'utile à l'agréable.

- Je ne suis pas une spécialiste en vins, mais il me semble tout à fait frappant de voir l'évolution de la production de vins, de grands vins en Grèce. A mes premiers voyages en Grèce durant les années 50 et 60, il n'y avait pas de vins en Grèce à part le Ritzina de triste mémoire.
- La variété des menus, la qualité de la matière première et la créativité des professionnels de la grande cuisine me paraissent exceptionnels. Il fut un temps où la Grèce n'était pas un des pays les plus réputés pour sa cuisine. Il faut savoir maintenant que tout a changé. La Grèce compte à présent parmi les Grands de la cuisine internationale.
- Il ne faut pas oublier le choix excellent des hôtels et l'accueil réservé aux participants – même si certains se sont plaints du nombre d'heures passées en autocar à cause de l'éloignement des hôtels. Cela m'amène directement à la qualité des autocars et des chauffeurs, toujours parfaits.
- Les guides en deux langues, à Athènes ou à Thessaloniki étaient extrêmement agréables et intéressants à suivre.
- Les participants ont reçu en souvenir un ouvrage magnifique sur le Mont Athos.
- La gentillesse extrême et la générosité des Académiciens Helléniques, nous ne l'oublierons pas. Le Président Yannis, Ari, Nikos et Marc, toujours présents, toujours dévoués et dynamiques aussi. Un grand merci à eux tous.
Quant à Maria, la délicieuse épouse du Président Yannis Theodorou, elle mériterait bien une belle mélodie, « Maria, Maria... »

Madeleine Helou

Vice présidente de l'Académie Libanaise de la Gastronomie

PROGRAMME



ATHENES

Judi 20 Septembre 2007 :

Arrivée des participants à Athènes. Installation à l'Hôtel GRAND RESORT LAGONISSI*****

(www.grandresort.gr), qui est situé sur la péninsule de Lagonissi (à 10 Km de l'aéroport) et fait partie de "The Leading Hotels of the World".

20h : Cocktail de Bienvenue avec programme de musique grecque ancienne vivante interprétée par le groupe musical LYRAVLOS avec instruments de musique de la Grèce antique, unique en son genre.

21h15 : Dîner à l'hôtel au restaurant GALAZIA AKTI. Menu gastronomique préparé par Yannis BAXEVANIS – élu 'Chef de l'Avenir 2005' par l'AIG.

Vendredi 21 Septembre 2007 :

9h : Départ pour NEMEA au nord du Péloponnèse. Visite guidée du site archéologique (Stade) et du fameux vignoble.

13h : Déjeuner paysan et dégustation au Domaine Ghorgios SKOURAS, vigneron et gastronome réputé.

15h : Départ de NEMEA.

17 h : Retour à l'hôtel

19h45 : Départ de l'hôtel PLAZA

20h : Départ de l'hôtel GRAND RESORT pour le restaurant JEROME SERRES

(1 étoile au Guide Michelin, vue exceptionnelle sur l'Acropole)

Samedi 22 Septembre 2007

9h 15 : Départ de l'hôtel PLAZA

9h 30 : Départ de l'hôtel GRAND RESORT pour Athènes. Visite guidée du Musée du Bijou Ilias LALAOUNIS. Ensuite, promenade à pied jusqu'à la colline de Pnyx, au pied de l'Acropole, où se réunissaient les anciens citoyens

Athéniens pour discuter et voter sur les questions politiques importantes concernant leur ville.

13h : Déjeuner au restaurant MILOS, de renommée mondiale pour ses poissons et fruits de mer.

16h : Retour à l'hôtel

19h45 : Départ de l'hôtel PLAZA

20h : Départ de l'hôtel GRAND RESORT pour le restaurant 48 THE RESTAURANT.

21h : Dîner de cuisine hellénique moderne et créative préparée par le chef Christoforos PESKIAS, auquel sera décerné le prix "Chef de l'Avenir 2006" de l'AIG.

Dimanche 23 Septembre 2007

Matinée libre

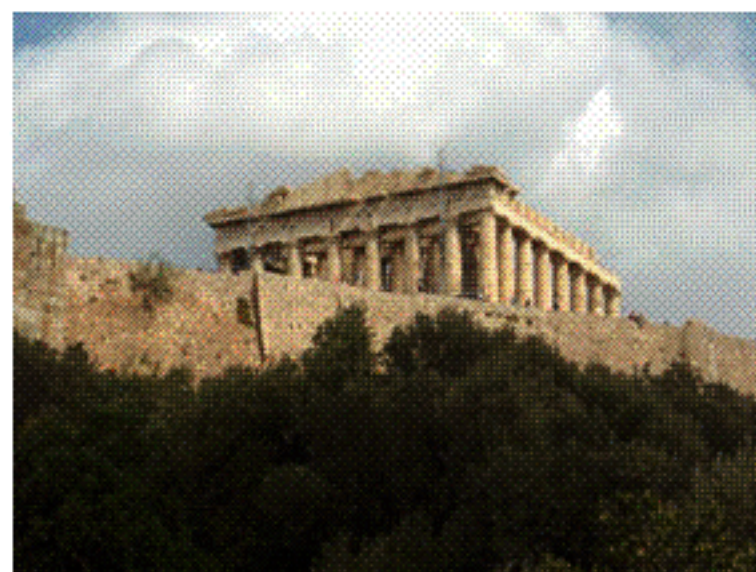
11h : Départ pour l'hôtel GRAND RESORT

13h : Déjeuner avec "mèzè" à l'OUZERI, charmante taverne traditionnelle située en hauteur à l'extrémité de la péninsule avec vue magnifique sur la mer.

19h30 : Départ pour Kifissia dans la banlieue chique au nord d'Athènes. Arrivée au restaurant VARDIS de l'hôtel PENTELIKON.

Apéritif et dîner gastronomique. Le dîner sera accompagné de vins rares sélectionnés et offerts par des membres de l'Académie Hellénique et provenant de leur caves privées.

Les vins seront commentés par Konstantinos LAZARAKIS, le seul "Master of Wine" de l'Europe du Sud, auquel sera remis le "Prix Littéraire Gastronomique" pour son livre "The Wines of Greece"





Lundi 24 Septembre 2007

Départ des participants qui ne vont pas à Thessaloniki.

THESSALONIKI

7h 45 : Départ de l'hôtel PLAZA

8h 00 : Départ de l'hôtel GRAND RESORT pour l'aéroport d'Athènes

10h 30 : Départ pour Thessaloniki

11h 20 : Arrivée à Thessaloniki

12h 30 : Visite du Musée archéologique pour admirer les richesses des rois de la Macédoine (collection d'objets d'or, etc.).

14h : Déjeuner au petit bistrot MAVRI THALASSA, basé sur la cuisine de mer

15h 30 : Arrivée et installation à l'hôtel ELECTRA PALACE ***** (www.electrahotels.gr), situé sur la très belle place Aristotelous face à la mer.

18h 30 : Départ pour le domaine viticole de Vangelis GEROVASSILIOU, de renommée mondiale. Visite guidée du domaine et dégustation. Dîner – buffet aux spécialités de la Macédoine.

Mardi 25 Septembre 2007

8h 45 : Départ pour le lac KERKINI, situé au nord de Thessaloniki, près de la frontière bulgare.

10h 30 : Tour du lac en barques à fond plat- observation des oiseaux (pélicans, flamants roses) et du buffle noir, qui vit dans la région. Dégustation de yaourt frais de lait de buffle.

12h 30 : Apéritif et déjeuner au petit hôtel IKOPERIIGITIS , ayant comme thème le buffle noir.

14h 30 : Départ pour Thessaloniki

18h 30 : Visite par autocar des remparts de la Haute –ville pour nous promener dans ses ruelles pittoresques et admirer la vue grandiose du golfe de Thermaïkos . En suite, visite de la BASILIQUE a cinq nefs de St. Dimitrios , patron de la ville , monument important de l' époque byzantine.

21h : Dîner a la petite taverne TASSOS, menu basé exclusivement sur les produits de mer

Mercredi 26 Septembre 2007

9h : Départ pour la ville sacrée de DION, fondée par les rois de Macédoine.

Visite guidée du site et du musée, où il est imposé d'admirer un objet ancien très impressionnant : "l' **hydraulis**", précurseur de l'orgue.

13h : Déjeuner avec des spécialités locales au restaurant GASTRODROME à Litochoron , petite ville aux pieds du Mont Olympe.

15h : Départ pour VERGINA, où nous pourrons admirer le spectacle le plus sensationnel du voyage, c'est à dire les tombeaux des rois de Macédoine et surtout celui de Philippe II, père d' Alexandre le Grand. Visite guidée du site.

18h 30 : Retour à l'hôtel

21h : Dîner d' adieu au restaurant "B" du Musée Byzantin (poissons et vins blancs de Macédoine).



Les comptes rendus de cette Manifestation sont assurés d'une part par Madame Madeleine Hérou, Vice Présidente de l'Académie Libanaise de la Gastronomie et d'autre part par Madame Line Chaoui, membre de l'Académie Syrienne.

Nous remercions vivement ces deux Rédactrices d'avoir bien voulu collaborer à la réalisation de ces quelques pages qui retracent, jour par jour, cette Manifestation exceptionnelle.

Un grand Merci à toutes deux.

Grèce antique, Grèce actuelle

L'Académie Hellénique de Gastronomie nous a préparé un programme culturel et gastronomique de premier choix.

Vers 10h du matin, les délégations libanaise et syrienne se rencontrent à l'aéroport d'Athènes. La délégation syrienne venant de Damas arrive quelque peu chiffonnée. il y a de quoi : Nayla, Salma, Luna, Line et Naji ont pris deux vols de nuit, deux petits déjeuners très matinaux et pas de sommeil. Transfert en autocar jusqu'au **Grand Resort Lagonissi** où descendent la plupart des passagers, le reste étant logé à l'hôtel Plaza Resort, tous deux à environ 40 km d'Athènes. Nous sommes accueillis par Messieurs Yannis Theodorou et Aristodimos Sofianos .

Le Lagonissi est un hôtel splendide. Chaque bungalow se compose d'une salle de bains immense avec jacuzzi, hammam incorporé dans le bac à douche et télévision. Le plafond en trompe-l'œil est peint en bleu avec mouettes et nuages. Une vitre latérale sépare la salle de bains de la chambre à coucher qui est prolongée, au-delà de la baie vitrée par une terrasse avec chaises longues, table et chaises et ... une piscine privée commune à deux bungalows. Plus bas, la mer d'un bleu changeant déroule ses vagues paisibles sur une plage caillouteuse tandis que des mouettes sillonnent un ciel clair. A l'horizon se profilent quelques collines aux flancs garnis d'habitations.

Après-midi libre laissé au choix des participants. Des cadeaux de bienvenue sont distribués dans les chambres : livre « *Wines of Greece* » de Konstantinos Lazarakis ainsi qu'un CD de « Zorbas Ballet » aux messieurs et broche en argent stylisée à ces dames.

En raison du vent qui s'est levé, le lieu du cocktail et du dîner est changé. Des voiturettes électriques assurent la liaison entre les différents bâtiments et restaurants du complexe. Le restaurant « Captains's House » est prolongé par une terrasse surplombant une crique. Le groupe musical Lyravlos nous présente un concert de musique grecque ancienne avec des instruments de l'époque. S'ensuit un excellent dîner agrémenté de très bons vins. Le menu est préparé par Yannis Baxevanis élu « Chef de l'Avenir 2005 » par l'AIG.

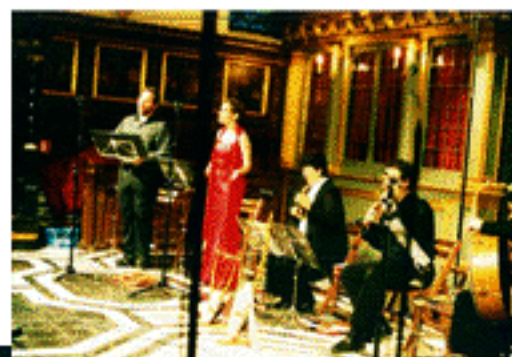
Line Chaoui
Membre de l'Académie Syrienne de la Gastronomie



Grand Resort Lagonissi



MITCHELL BEAZLEY
CLASSIC WINE LIBRARY
The Wines of Greece
Konstantinos Lazarakis



Groupe Musical Lyravlos et leurs Instruments anciens



Jeudi 20 Septembre 2007



ACCUEIL DES PARTICIPANTS



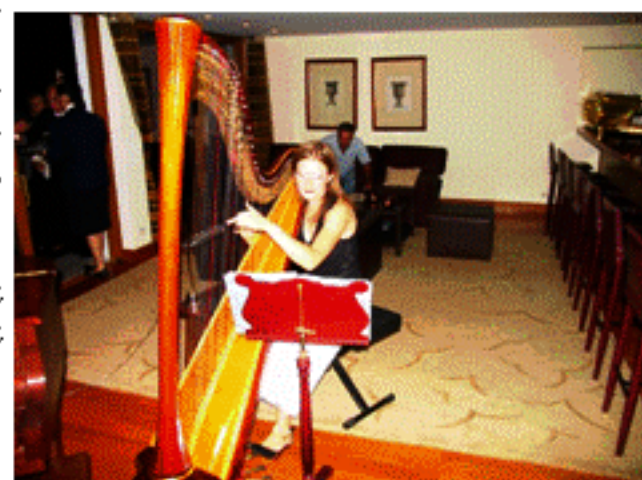
Madeleine Hérou et Michel de Boustros

L'arrivée des participants à Athènes s'est passée parfaitement à l'aéroport d'Athènes. Les cars attendaient, les guides aussi. Une partie des participants a été installée à l'hôtel « Grand Resort Lagonissi », superbe complexe hôtelier et thermal, situé sur la péninsule de Lagonissi à dix kilomètres de l'aéroport. Il appartient à la chaîne "the Leading Hotels of the Worlds". L'autre partie a été installée à l'hôtel Plaza, également sur la mer, extrêmement confortable et très accueillant.

Le soir, un cocktail de bienvenue accueillait les académiciens au Grand Resort Lagonissi. Ils ont eu la grande chance d'assister à un programme de musique grecque ancienne mais vivante, magistralement interprété par le groupe musical LIVRAVLOS, avec des instruments de musique utilisés depuis l'antiquité en Grèce.

Le dîner fut servi au restaurant « Captain's House » de l'hôtel Grand Resort.

Le menu gastronomique préparé par BAXEVANIS, élu « Chef de l'Avenir 2005 », fut le premier repas exceptionnel qui donnait le ton à tous les autres dîners qui suivirent durant ce voyage. M.H.



Marc Vogel
Et le Chef
Yannix Baxevanis



VINS

Gosset Grand Millésime 1999

*Foloi 2006 (roditis) Dom. Mercouris
Ilia Péloponnèse*

*Viognier 2006 Dom. Gerovassilion
Epanomi - Macédoine*

*Ramnista 1997 Magnum (xynomavro) Dom. Kyr-
Yanni
Naoussa - Macédoine*

*Muscat de Lemnos
Union coopérative de l'île de Lemnos*

Restaurant "CAPTAIN'S HOUSE"
Jeudi, 20 septembre 2007

MENU

Soupe d'oursins et sa mousse de pissenlits

Trilogie d'Amuse Bouches

*Huitre et sa sauce de prunes de la reine Claude
Croquette de tomate, anchois et pourpier
Sardine rôtie au fenouil et confiture de tomate*

*Rouget pané à l'orange et aubergine aux herbes de
bord de mer*

*Petite moussaka croustillante à l'agneau,
ses côtelettes, parfum de basilic*

*Pêches pochées, meringue glacée au citron,
sauce à la menthe*

Café

Vendredi 21 Septembre 2007

Des nuages envahissent le ciel. A 9h15, départ pour Némée au nord du Péloponnèse. Jacques Mallard nous fait un commentaire très positif sur le dîner de la veille. La guide Léda embarque en chemin. Nous arrivons à Corinthe et faisons un arrêt pour regarder le canal construit entre 1882 et 1893 par des ingénieurs français et grecs pour relier le golfe de Corinthe au golfe de Saronique. Ville productrice de parfums et vins, célèbre au IV^e siècle avant J-C pour ses écoles de philosophie et de droit. La légende dit que Diogène dit le Cynique, philosophe grec, vivait dans un tonneau avec pour uniques objets une lampe à huile et un gobelet. Ayant abandonné le gobelet jugé inutile lorsqu'il rencontra deux jeunes gens qui buvaient à même la fontaine, Diogène prenait un bain de soleil lorsque Alexandre le Grand le rencontra et lui dit qu'il lui accorderait ce qu'il voudrait lui demander. Nullement impressionné, Diogène lui répondit de s'écarter car il lui faisait de l'ombre et Alexandre se mit à souhaiter qu'il fut Diogène.



Némée

Les Jeux Olympiques de Némée étaient les plus importants de la Grèce suivis de ceux de Delphes et de Corinthe. Les athlètes s'entraînaient nus, les femmes étaient interdites au stade sous peine de mort. Une dame de la noblesse était venue déguisée en homme regarder ses fils s'entraîner. Elle fut découverte et ne dut son salut qu'au fait que ses fils étaient de parfaits sportifs. Chaque ville que nous traversons possédait son acropole, toujours debout. Il y avait un pain spécial pour célébrer chaque occasion. Lors de leur invasion de la Grèce, les romains avaient préféré le pain offert au dieu Pan.

Visite du site archéologique précédée du rituel de purification antique : boire de l'eau et manger du pain. Dans le temple, ne subsistent que sept colonnes, les blocs de pierre du sol étaient soudés entre eux avec du plomb fondu. Les bains des athlètes avec lavabos et conduite d'eau toujours conservée ainsi qu'une piscine témoignent du souci de compétitivité physique et sportive de l'époque. Pour les protéger, ils ont été recouverts d'une toiture financée par des missions archéologiques étrangères. Le stade olympique en forme de fer à cheval comportait des sièges pour les spectateurs taillés dans le rocher, les gradins n'ayant été introduits que plus tard par les romains. Petit musée abritant quelques vestiges.



Line Chaoui



Les caves



De gauche à droite : D. Federico Lippeheide et son épouse, D. Rafael Anson, Liliane Yssa et la famille de Georges Husni, Nadine et Carine.

Ingredients

One 4-pound boneless leg of lamb or 8 shoulder lamb chops
8 slivers garlic
eight 1-inch cubes feta or kasseri cheese
3 small carrots, cut in half
3 small white onions
3 small stalks celery, cut into 20inch pieces
3 small potatoes, peeled, halved, and buttered with 4 tablespoons melted butter
3 tablespoons fresh lemon juice
salt and pepper to taste
1 tablespoon dried oregano
1 tablespoon dried mint

Arni Kleftiko - Lamb Surprise

Déjeuner

Nous quittons Némée à 14h15 pour visiter les caves du domaine Ghorgios Skouras, vigneron et gastronome réputé. Dans les caves, les tables dressées pour le déjeuner sont ravissantes, nappes blanches barrées d'un large ruban vert clair. centres de tables consistant en des boîtes carrées blanches ouvertes entourées d'un ruban du même vert, de chaque coin pend une grappe de raisin de couleur différente allant du rosé au grenat, au centre des grenades et des tiges d'oliviers avec leurs olives. A notre surprise, ces fruits qui semblent si vrais se révèlent artificiels. Les verres à vin déjà remplis marient leurs couleurs avec les fruits et le tout est si harmonieux. Le plat principal, **le kulbasi**, est un régal: agneau et ses légumes cuits dans plusieurs couches de papier. Marc nous fait une description du menu.

Preparation

Preheat oven to 350 degrees.

If using leg of lamb, cut meat into eight 4 to 5-inch serving pieces. Make incisions in meat and insert slivers of garlic. Place each piece of meat on a large square of heavy-duty aluminum foil. Add 1 cube of cheese, and distribute the vegetables evenly among the eight packets. Add a few drops of lemon juice, salt, pepper, oregano, and mint. Fold the foil in double fold at top and seal like a package. Arrange packages close together in a baking pan and bake 1 1/2 to 2 hours. Serve each foil package, sealed, on dinner plate and let each guest open his own.

Variation: Other vegetables can be used, such as 4 small zucchini, cut up; 4 ripe tomatoes, quartered; 4 green peppers, cut into eighths; 2 medium eggplants, peeled and cubed; 8 frozen artichoke hearts, thawed; or 8 whole mushrooms.



Le Kulbasi

Vendredi 21 Septembre 2007

A 8h45, de l'hôtel Plaza et l'hôtel Grand Resort, nous avons pris la route vers Néméa au nord de Péloponèse. Le parcours très intéressant de l'Attique vers Péloponèse nous a permis de voir ou de découvrir le fameux « Détroit de Corinthe » construit par Ferdinand Lesseps. On se souvient de sa fantastique participation pour la

réalisation du « Détroit de Suez » et plus tard le « Détroit de Panama ». Plus loin, nous avons découvert le

port de Salamine, fameux s'il en fut, où 10.000 valeureux guerriers Grecs remportèrent la victoire contre plus de 80.000 Perses.

Pourquoi la visite de Néméa ? Cette question fut posée par plusieurs participants :

- D'abord, parce que Néméa appartient à l'une des plus importantes régions viticoles de Grèce.
- Même si par ses dimensions, le stade de Néméa n'est pas le plus important, il représentait pour les sportifs, le passage incontournable pour les concours vers les différents autres stades

(Delphes, Olympie, Isthmie...). A chacun des ces endroits, à tour de rôle pendant une courte période, chaque année les guerres et les hostilités étaient interrompues par une trêve sacrée. Tous les Grecs, de Sparte, Athènes, Corinthe, de Macédonie et de l'île de Crète, se rassemblaient en hommage à leurs racines humaines communes. Ce pas vers la paix, quoique limité à quelques jours par an, a été le premier dans l'histoire de tout effort organisé, régulier et international. C'est ainsi que les anciens festivals de Néméa, d'Olympie, de Delphes et d'Isthmie, sont les ancêtres des Jeux Olympiques d'aujourd'hui, aussi bien que des Nations Unies.

A côté du stade, se trouve un temple dédié à Zeus. L'université de Californie se charge de la restauration de ces sites.

Après la visite guidée du site et du fameux vignoble dans le domaine de Ghorgios Skouras, vigneron et gastronome réputé, nous avons dégusté dans les caves mêmes un délicieux déjeuner champêtre.

Madeleine Hérou



LE GROUPE

VINS

Billecart Salmon Grand Cru NV

*Robola 2006 (robolla) Dom. Gentilini
Céphalonie - Iles Ioniennes*

*Orgion 2005 (mavrodafni) Dom. Sclavos
Céphalonie - Iles Ioniennes'*

*Restaurant "PIL POUL- Jérôme"
Vendredi, 21 septembre 2007*

MENU

Amuse - Bouche

*Fine tarte d'anchois juste saisis, baguette de citrouille,
yogourt grec*

*Dos de mérou en symphonie de pélagonium,
Jus de crevettes à l'infusion de cyprès*

*Filet mignon de porc, sauce truffé,
Pomme de terre en croûte de foin*

Ananas glacé

Café

Retour à l'hôtel à travers une merveilleuse campagne grecque, puis départ à 20h00 pour le restaurant Jérôme Serres, une étoile au guide Michelin, avec une vue exceptionnelle sur l'Acropole illuminée. **MH**

Le « Pil-Paul Jérôme » a une vue imprenable sur l'Acropole mais il fait froid sur la terrasse et nous dînons à l'intérieur. Excellent et très copieux dîner. Telle un menhir. La pomme de terre qui accompagne le filet mignon de porc se dresse à la verticale enveloppée de sa croûte de foin. Spectaculaire! **LC**

Samedi 22 Septembre 2007

Départ à 9h15 des deux hôtels pour Athènes.

Nous eûmes droit à une visite guidée du musée du Bijou Ilias Lalaounis. C'est intéressant de voir combien les merveilleux bijoux anciens des grecs ont influencé la joaillerie moderne. Les bijoutiers Ilias Lalaounis et Zolotas ont probablement les premiers, lancé cette mode de réadaptation des bijoux anciens en superbes bijoux d'une modernité exceptionnelle.

Ensuite, une promenade à pied nous a menés jusqu'à la colline de Pnyx, au pied de l'Acropole, où se réunissaient les anciens citoyens Athéniens, pour discuter et voter sur les questions politiques importantes concernant leur ville.

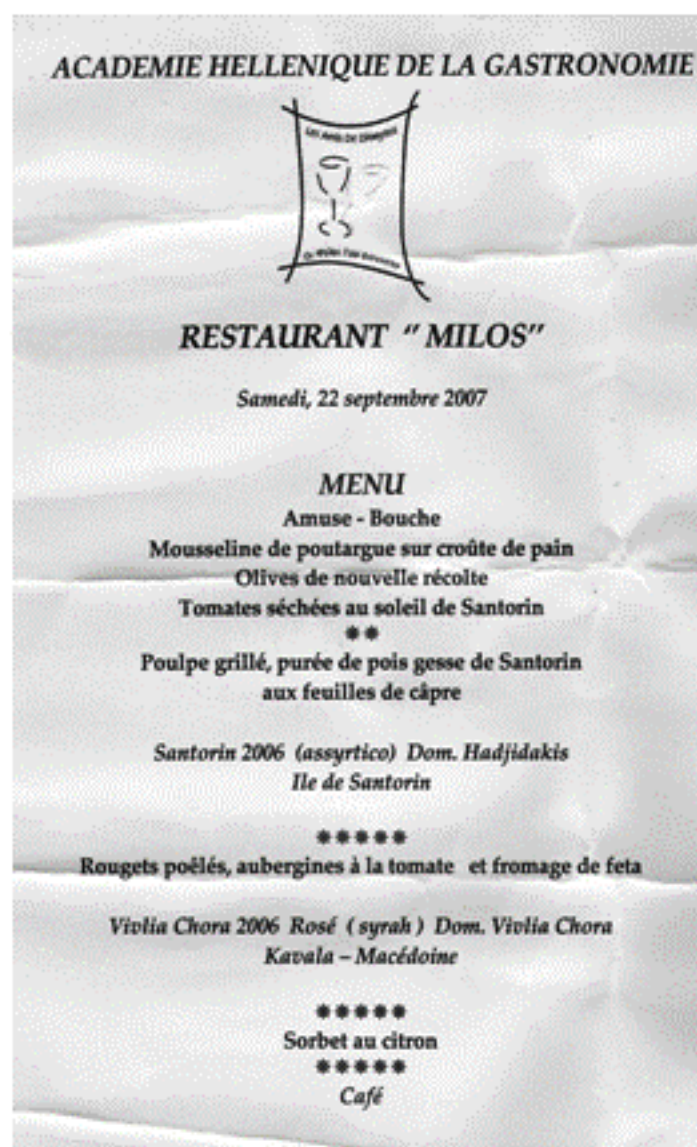


Ilias LALAOUNIS
JEWELRY MUSEUM

Visite guidée aussi du premier théâtre romain au pied de l'Acropole. Imaginez-vous que le théâtre représentait une telle valeur et nécessité aux yeux de l'Etat, que celui-ci offrait des places gratuites à tous les citoyens désireux de s'y rendre. Il participait également à la formation de comités de sponsors pour chacune des disciplines et des besoins des ac-

teurs.

Retour à Athènes pour déjeuner chez Milos, restaurant de renommée mondiale pour ses poissons et fruits de mer. M.H



Après la visite, 10 personnes vont faire une marche avec Maria après avoir pris le métro rutilant de propreté et gratuit pour la journée des transports, rendez-vous étant pris à l'hôtel Hilton pour le déjeuner. Le restaurant **Milos** nous offre un déjeuner savoureux. Excellentes tomates séchées au soleil de Santorin, les poulpes grillés et les rougets poêlés sont un régal. Le sorbet au citron est si rafraîchissant !

Aux déjeuners, un menu est imprimé sur bristol de couleur différente chaque fois, toutes vives et gaies avec un lien blanc satiné tandis que pour les dîners, c'est un carton double classique avec cordons de satin rouge et blanc torsadés ayant pour emblème « Les amis de Dionysos » et deux verres de vin qui s'entrechoquent. L.C.



« 48 The Restaurant »

VINS

*AMALIA Brut (moschofilero) Dom. Tselepos
Arcadie – Péloponnèse*

*Kydonitsa 2005 (kydonitsa) Dom. Theodorakakos
Laconie – Péloponnèse*

*Megas Oenos 2001 (aghiorghitiko, cab. sauvignon)
Mathusalem (9l) Dom. SKOURAS
Nemea – Péloponnèse*

*SAMOS Anthemis 1998 (muscat)
Union coopérative de l'île de Samos*

*Restaurant "48 The Restaurant"
Samedi, 22 septembre 2007*

MENU

Amuse - Bouche

(Bouchées éclatantes aux épinards, riz et citron)

1 *Carpaccio de poulpe, réduction de vin rouge*

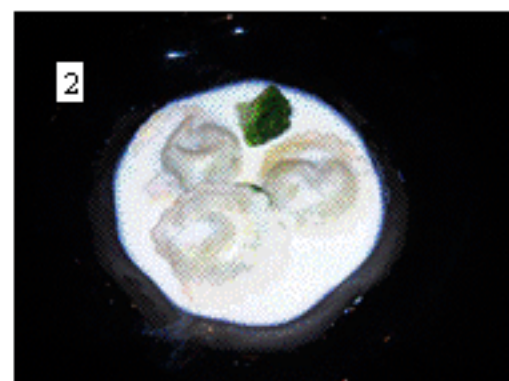
2 *Pâtes farcies au haloumi, nage au lait de chèvre
aromatisé au mahlebi*

3 *Agneau de lait cuit à basse température,
gombos à la tomate*

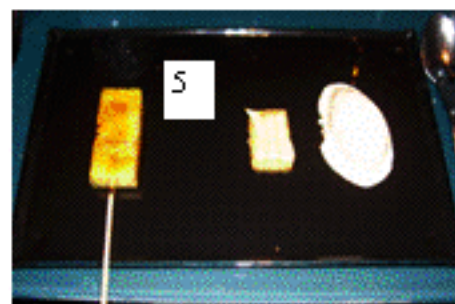
5 *Souvlaki de melon, glace à la camomille*

4 *Soupe de figues royales, sorbet au yaourt*

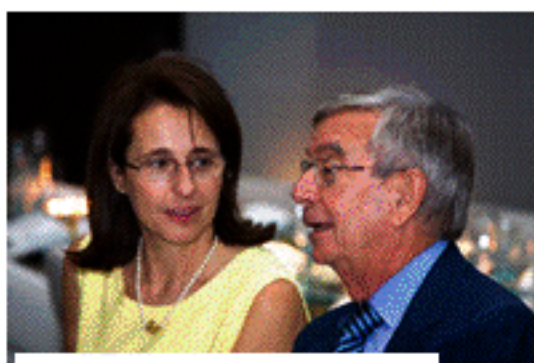
Café



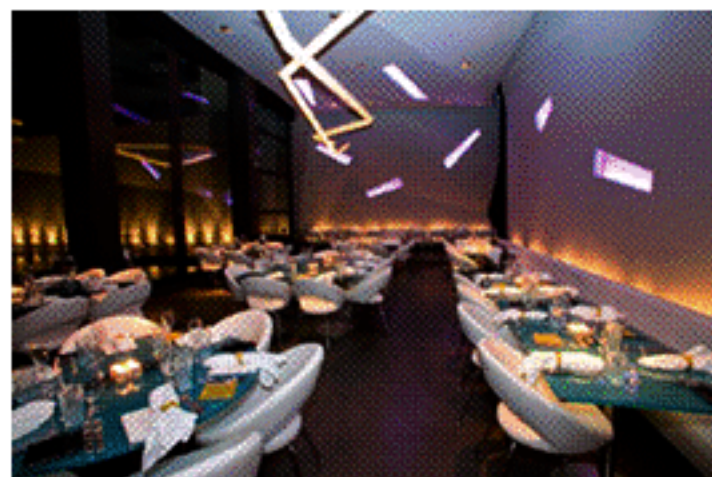
MATHUSALEM



A 4h, retour à l'hôtel. "48 The restaurant" est d'un style moderne, aux lignes épurées. Tables en verre, assiettes de couleurs et formes multiples. Cuisine moderne nouvelle, en amuse-bouche une boule dorée à souhait, sorte de croquette d'épinards et de riz, qu'il faut manger en une seule bouchée car elle contient du jus de citron. Les pâtes farcies sont une variante des raviolis. Deux desserts se succèdent en fin de repas. Le souvlaki de melon est caramélisé et particulièrement bon. Le service est rapide et efficace. Le prix « Chef de l'Avenir 2006 » de l'AIG est décerné au Chef Christoforos Peskias par M. Anson. Béatrix nous chante deux chansons mexicaines. L.C



Maria Théodorou et Rafael Anson



Rafael Anson et Yannis Theodorou remettent le Prix du « Chef de l'Avenir » 2006 à Christoforos Peskias



Le dîner de cuisine hellénique moderne et créative, préparé par le chef Christoforos Peskias, auquel a été décerné durant la soirée le prix « Chef de l'Avenir 2006 » de l'AIG fut absolument fameux. Retour à l'hôtel tard dans la nuit, mais tellement heureux. M.H.

Dimanche 23 Septembre 2007

Dimanche 23, réveil tardif car la projection du spectacle «Rencontre à l'Ancienne Agora d'Athènes» a été annulée (seulement quatre participants). La péninsule entière est battue par les vents qui ont redoublé d'intensité. Ce qui a pour conséquence de transférer le déjeuner de l'Ouzeri au Mediterraneo, restaurant-snack de la plage. Mézés variés dont demi-pains ronds grillés avec fromage et tomates, calamars et petits poissons frits. Une mouette à l'aile brisée sautille alentour.



Naji Chaoui scrute l'horizon...

MÉZZÉS

Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive
Aubergines
Greek Salad
Kefta (boulette de viande)
Feta grillée avec tomate
Poulpe grillé
Poisson frit pané avec aioli
Calmar grillé

Repos le matin.

Nous n'avons pu nous rendre au Centre Culturel de la Fondation de l'Hellénisme Majeur (IME) pour suivre le spectacle de réalité virtuelle sur « l'Ecran Magique », de la Rencontre à l'Ancienne Agora d'Athènes. Il n'y avait pas suffisamment de participants qui souhaitaient y assister. MH

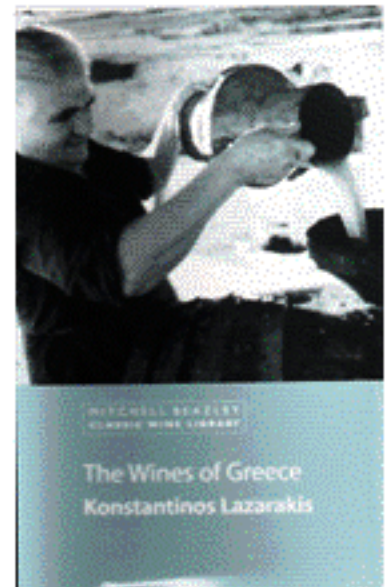
VARDIS

Départ le soir pour Athènes à Kifissia dans la banlieue chic au nord d'Athènes.

Le dîner eu lieu au Restaurant Vardis de l'hôtel Pentelikon. Ce fut un grand moment pour chacun. L'apéritif pris dans les salons de l'hôtel fut suivi d'un dîner gastronomique préparé par un des chefs du « Grand Vefour ».

Le dîner a été accompagné de vins rares sélectionnés et offerts par les membres de l'Académie Hellénique, et provenant de caves privées.

Les vins ont été commentés par Konstantinos Lazarakis, le seul « Master of Wine » d'Europe du Sud auquel sera remis le « Prix Littéraire Gastronomique » pour son livre « The Wines of Greece ».MH



Konstantinos Lazarakis, son œuvre et son Prix remis par le Secrétaire Général Georges Husni et le Président de l'Académie Hellénique, Yannis Theodorou

Remise du Prix par Mr Georges Husni

Nous sommes là ce soir pour distinguer le maître de vin, Monsieur Konstantinos Lazarakis pour sa création littéraire : « Le Vin de Grèce ».

Le livre de Monsieur Lazarakis est une vraie référence sur les vins de Grèce : très bien structuré, clair, avec une multitude d'informations sur les différents cépages spécifiquement grecs dans chacun des 11 départements producteurs.

Il a même décrit le profil des viticulteurs ainsi que leur entier dévouement afin de produire le meilleur de ce qu'ils font avec amour et professionnalisme.

Merci Monsieur Lazarakis !

L'Académie Internationale de la Gastronomie est heureuse de vous décerner son Prix de la Littérature Gastronomique 2006 pour cette œuvre, et nous considérons cette récompense pleinement justifiée.

Georges Husni



Apéritif et dîner gastronomique au restaurant **Vardis** de l'hôtel Pentelikon qui est un superbe hôtel dans la banlieue huppée de Kifissia. Le dessert est un régal pour les amoureux du chocolat. Les vins sélectionnés proviennent des caves privées de membres de l'Académie Hellénique. Konstantinos Lazarakis, le seul « Master of Wine » de l'Europe du Sud se voit remettre le « Prix Littéraire Gastronomique » pour son livre « Wines of Greece ». Le Chef a travaillé de nombreuses années à la Tour d'Argent et sa modestie nous touche.

Nous sommes de retour à notre hôtel à 1 h30 du matin pour en ressortir à 8h, direction aéroport d'Athènes. Le groupe est réduit à 46 personnes pour cette seconde et dernière étape de notre voyage
Line Chaoui




Le Chef



Les Responsables du Restaurant



3


VINS
Bollinger R.D. 1996

Pyrgos 2001 (assyrtico) Dom. Hadjidakis Santorin

Syrah 1994 Dom. Carras Côtes de Mélikon - Macédoine

Commandaria Cuvée Centurion (mavro,xynisteri) A.O.C. Chypre
 *
Restaurant "VARDIS"
Dimanche, 23 septembre 2007

1

2

Amuse - Bouche

Royale de Saint Jacques, crème de Langoustine

Epaule d'agneau confite et laquée aux épices douces, courgettes au citron et basilic

Le chocolat " Grand cru" avec sorbet cacao

Café et mignardises

3



Yannis THEODOROU



1

2



Lundi 24 Septembre 2007

Nous sommes le lundi 24 et le vol Athènes-Thessalonique décolle avec une heure de retard.

Bus jusqu'au musée archéologique byzantin où il y a une exposition sur l'or (collection d'objets ayant appartenu aux rois de Macédoine). A l'extérieur, une victoire de Samothrace étêtée. Couronnes en quantité, à fleurs, à feuilles de lierre, d'un jaune vif.

Un sarcophage sous vitre nous dévoile les objets assez bien conservés enterrés avec le mort, une couronne et quelques petits vases. Sur les parois intérieures, des fresques de couleur.

Les jarres à vin sont munies de trois anses, à tenir par les deux anses lorsqu'elles sont remplies, et par une seule, celle du milieu, lorsqu'elles sont vides donc légères. Astucieux! Le vin était dilué avec de l'eau. Les écuelles pour goûter le vin ont en leur centre une tête humaine en relief.

Déjeuner de tarama, fruits de mer et poisson au bistrot Mavri Thalassa qui se termine à 4h30. Line Chaoui



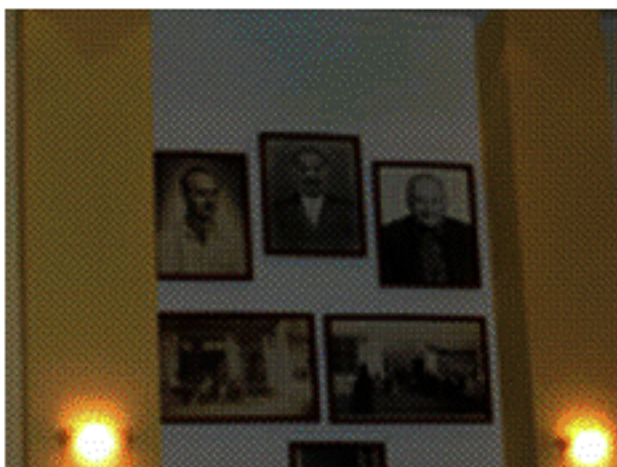
L'Or des Macédoniens

Photographie du cratère de Deverni, utilisé comme une funéraire dans le tombeau de Deverni, et ayant auparavant servi pour mélanger du vin et de l'eau. La richesse de sa décoration est une hymne aux divinités Ariane et Dionisos.

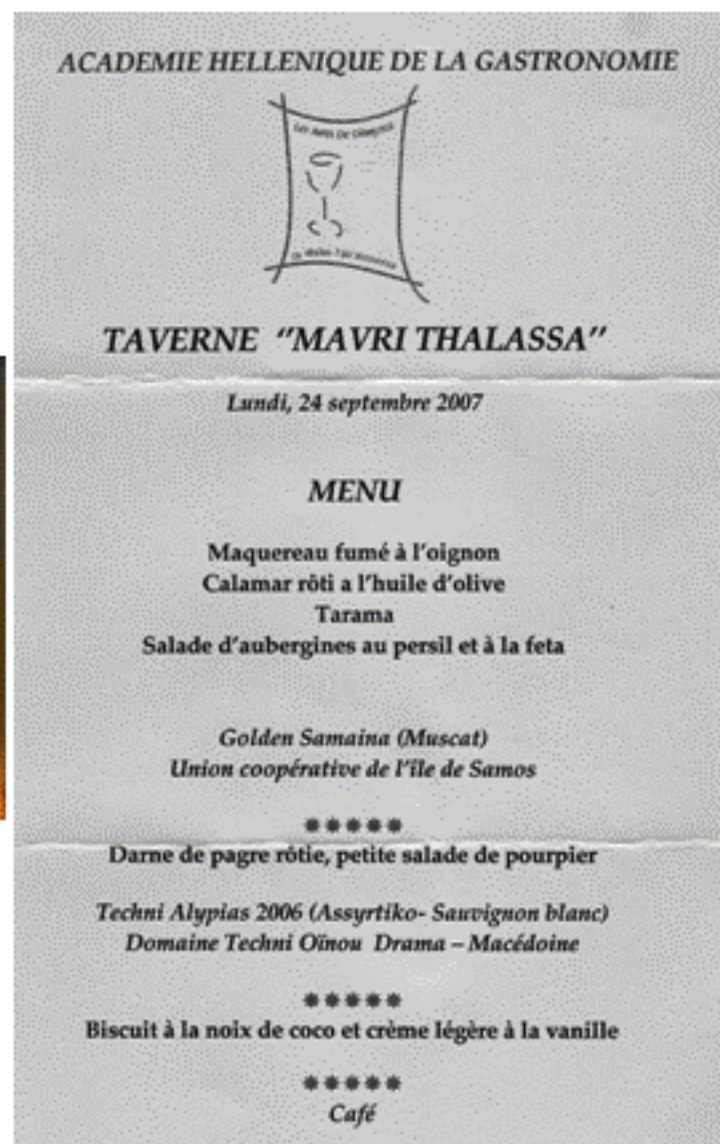
14h00, arrivée au petit bistrot « Mavri Thalassa », basé sur les produits de la mer. Ce fut un charmant repas, lors duquel les académiciens ont pu participer à un déjeuner traditionnel avec les clients habituels.



Hôtel Electra Palace



Les Ancêtres...



Taverne tenue par des Grecs dont les ancêtres avaient émigré d'Istanbul. Leur souvenir est présent sur les murs.

Remarquable déjeuner à base de poissons frais du jour. On retiendra le plat « Darne de pagre rôtie ».

Un souvenir délicieux nous envahit lorsque nous souvenons du dessert, spécialité de Thessalonique, que l'on ne trouve que dans une pâtisserie de la ville : « Le Politico »

Un vin blanc, fort bon, nous a été servi avec la Darne de pagre rôtie : Techni Alypias 2006 (Assyrtiko-Sauvignon blanc)

Comparées à celles du Lagonissi, les chambres de l'Electra nous paraissent bien petites. Un balcon donne sur la place animée de Aristotelus face à la mer. Un superbe livre nous est offert sur le Mont Athos, monastère construit sur un rocher abrupt à 80 km au-dessus de la mer, lieu sacré de la chrétienté orthodoxe. C'est un lieu interdit aux femmes.

Départ à 7h pour le domaine viticole de Vangelis Gerovassiliou. L'absence d'une quinzaine de personnes est à déplorer. Le site est très beau malgré la nuit tombée, la visite des caves très intéressante et le musée est très bien agencé avec des collections d'ouvre-bouteilles sous tables vitrées. Les tables dressées pour le dîner sont très coquettes et le buffet est riche et varié. Entre autres, feuilles de vigne farcies et paella. Seul le froid est de trop, les chauffettes ne sont pas très efficaces.

Line Chaoui

DÎNER – BUFFET

Salade Crétoise
 Tourte paysanne
 Feuilles de vigne farcies
 Tomates cerise confites
 Aubergines
 Riz aux palourdes et moules
 Pommes de terre Dauphine

Gelée d'orange
 Sorbets
 Griottes au sirop

**Dans le Musée,
 Un pressoir de 1932....**



Lundi 24 Septembre 2007

L'après-midi, nous avons été installés à l'excellent hôtel « Electra Palace », 5 étoiles, situé sur la très belle place Aristotelous face à la mer. Départ dans la soirée pour le domaine viticole de Vangelis Gerovassiliou, de renommée mondiale. Nous avons eu une visite guidée du domaine avec dégustation. Le dîner a eu lieu au jardin. C'était très beau, très bon, mais il faisait très froid, malgré la chaleur de l'accueil. Retour dans la nuit. **M.H.**

Domaine
GEROVASSILIOU



De Jour....

Epanomi 57 500, Thessaloniki,
 Greece
 T +30 2392 044 567
 F +30 2392 044 560



De Nuit

Mardi 25 Septembre 2007



Sur le Lac



Maria et Yannis THEODOROU

Mardi 25 Septembre 2007

Départ à 8h45 pour le fameux lac Kerkini, lac artificiel situé au nord de Thessaloniki près de la frontière Bulgare.

Nous avons pu faire un tour romantique du lac sur des barques à fond plat, et ainsi observer les milliers d'oiseaux (pélicans et flamants roses), sur les rives ainsi que les troupeaux de buffles noirs qui vivent dans la région.

En attendant d'assister au passage d'un de ces énormes troupeaux de buffles, nous nous sommes reposés dans un kiosque où avaient été préparés avec le plus grand soin, des pots de yaourts frais avec du miel.

Au village, au petit hôtel « Oikoperiighitis », nous avons pris l'apéritif et déjeuné à la taverne, où le thème était évidemment « le buffle ».

Retour à l'hôtel à Thessaloniki.

Nous avons visité en autocar les remparts de la Haute Ville, et pu nous promener dans ses ruelles pittoresques. Nous avons également admiré la vue grandiose du Golfe de Thermaikos.

Puis, visite de la basilique à cinq nefs de St. Dimitrios, patron de la ville. Monument important de l'époque Byzantine.

Le soir, dîner excellent à la petite taverne Tassos, renommée pour ses produits de la mer.

Madeleine Hélou



Un peu de miel sur le yaourt frais de lait de buffle.

ACADEMIE HELLENIQUE DE LA GASTRONOMIE



HOTEL " OIKOPERIIGHITIS "

Mardi ,25 septembre 2007

MENU

Amuse - Bouche
(confit de buffle, mouton et porc)

Salade grecque au fromage blanc de buffle

Tourte aux herbes sauvages
Saucisses grillés de buffle

Sirinon 2005 (rhoditis, zoumiatico, asprouda, chardonnay)
Dom. Mitropoulos Serrès - Macédoine

Filets mignons de buffle, légumes marinés à l'huile d'olive
sur le grill

Goumenissa 2005 (xynomavro, negoska) Dom. Aïdarinis
Goumenissa - Macédoine

KAZAN DIPI (entremet au lait de buffle et à la farine de riz
sur un fond de caramel brûlé)

Café



Près du restaurant, des coings.



Mardi 25 Septembre, départ à 9h pour le lac Kerkini. Le paysage est très vert, la végétation dense et les montagnes boisées. Pause à l'hôtel Oikoperiigitis et marche jusqu'aux embarcations à moteur. Revêtus de gilets de sauvetage verts, nous traversons le lac et stoppons assez loin des flamants roses pour ne pas les effrayer. Heureusement que nous disposons de jumelles. Derrière eux, de grosses masses noires : les buffles.

Retour sur la terre ferme. Dégustation de yaourt frais de lait de buffle dans des pots de terre cuite avec du miel dessus, c'est délicieux.

Déjeuner à l'hôtel, menu presque exclusivement à base de lait, de fromage et de viande de buffle. Le filet est un délice de même que les saucisses. Le menu est si copieux et les portions tellement grandes que nous nous partageons deux assiettes de chaque sorte pour six personnes. Le service est rapide grâce à un monte-charge et des serveurs bien entraînés. Un chien qui semble familier des lieux mendie ici et là des miettes dans le jardin où nous prenons le café.

Quittons à 4h30 pour aller directement voir les remparts de la Ville Haute avec une vue magnifique sur le golfe de Thermaïkos. Ces remparts étaient renforcés d'un grand nombre de tours dont la fameuse Tour Blanche construite en 1430 par le sultan Mourad II sur l'emplacement d'une tour byzantine.

Nous nous dirigeons ensuite vers la basilique à cinq nefs de Saint Dimitrios, patron de la ville. Descente dans la crypte (thermes romains à l'époque reconvertis en prisons) où le jeune soldat fut torturé et mis à mort en 303 à l'âge de 32 ans, martyr de sa foi et de la barbarie des hommes.

Pause à l'hôtel et dîner à la taverne **Tassos**, menu basé presque uniquement sur les produits de mer. Nous apprécions la soupe de poisson et les tomates à l'origan. Les langoustines grillées légèrement poivrées sont vraiment royales de goût et d'aspect. Elles sont fendues sur le dos pour faciliter le décorticage. Deux desserts couronnent ce repas. Retour à minuit.

Line Chaoui



Le Pélican



ACADEMIE HELLENIQUE DE LA GASTRONOMIE

TAVERNE " TASSOS "

Mardi, 25 septembre 2007

MENU

Kakavia (soupe de poissons de roche)
**

Salade de tomates à l'origan
Purée d'aubergines fumées
Tarama

Blanc de Noir 2006 (Xynomavro)
Domaine Chrysochoos Naoussa - Macédoine

Langoustines royales rôties à l'huile d'olive vierge

Kallisti 2006 (Assyrtico)
Domaine Boutari - Santorin

Kadaïfi aux pistaches, glace kaïmaki

Café



Les Remparts de Thessalonique

Départ à 9h30 avec nos deux guides pour Vergina. Le soleil à Thessalonique est trompeur et il fait frisquet sur le site. Vasilika capte toute notre attention et notre ouïe car ce qu'elle nous conte est du plus grand intérêt.



Entrée de la tombe de Philippe II



Cassandre, général d'Alexandre le Grand, épouse Thessaloniké, sœur d'Alexandre et fonde Thessalonique en 316/315 avant J-C. Thessaloni veut dire région et niki victoire, région des victoires.

Vergina vient de Aegae qui veut dire chèvre, capitale de l'ancienne Macédoine jusqu'au IV^e siècle avant J-C, date à laquelle Pella devint la capitale.

Un théâtre, un palais et quatre tombeaux furent découverts au siècle passé à Vergina. Dans leur ordre de découverte, la tombe no. 1 surnommée la tombe de Perséphone (inconnue), tombe no. 2 de Philippe II (père d'Alexandre le Grand), tombe n° 3 dite du Prince (inconnue), et tombe no. 4 consacrée au culte de Philippe II.



Le musée abrite les quatre tombes et le contenu intact de la tombe de Philippe II. Nous admirons sa protection de cou, son armure faite d'abord d'une couche de cuir sur laquelle on fait fondre du métal puis de l'or, son bouclier cérémoniel et ses couronnes en or. Couronnes de feuilles et de fleurs, couronnes de feuilles et de glands finement ciselées. Les nervures des feuilles sont si bien représentées qu'on dirait que ce sont de véritables feuilles trempées dans de l'or.

A Vergina, on découvrit dans l'antichambre du tombeau de Philippe II ses ossements enveloppés dans deux fragments de tissu violet richement brodés d'or, à l'intérieur d'un coffre funéraire en or aux pieds de lion et à l'effigie des rois de Macédoine (soleil à 16 rayons). Le soleil pouvait avoir 8, 12 ou 16 rayons.

Dans le tombeau, des ustensiles de cuisine en argent, poêle avec une tête de lion au bout du manche. La représentation du lion est en rapport avec la royauté. Plat rond à poisson avec une cavité au centre pour la sauce de citron et d'huile d'olive, cruche à trois mille trous, objet unique et tant d'autres...

Déjeuner à la taverne « **Gastrodome** » à Litochoron, petite ville aux pieds du Mont Olympe (2 917m), la plus haute montagne de Grèce. Le mont est enveloppé de volutes de fumée grisâtre.



Le Chef et Aristodimos Sofianos

ACADEMIE HELLENIQUE DE LA GASTRONOMIE

LES ANS DE L'OLYMPIQUE

TAVERNE "GASTRODROME"

Mercredi, 26 septembre 2007

MENU

Amuse - bouche 1
(Salade d'aubergine, pâte d'olives, huile d'olive et origan)

Marc aromatisé au safran

2 Trachanopitta (tourte au gruau, au fromage de chèvre et à l'aneth)
Mastello de l'île de Chio grillé
Poulpe grillé, pois chiches au cumin et tomates cerises 3

THEMA 2006 (assyrtico, sauvignon) Dom. Pavlidis
Drama - Macédoine

Agneau aux olives noires et au romarin, boulgour à la tomate

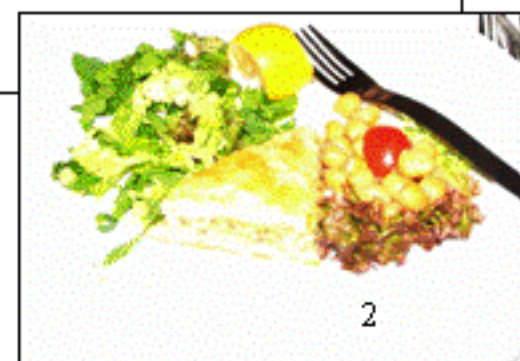
FILLYRIA 2003 (xynimavro, neghoska) Dom. Boutari
Goumenissa - Macédoine

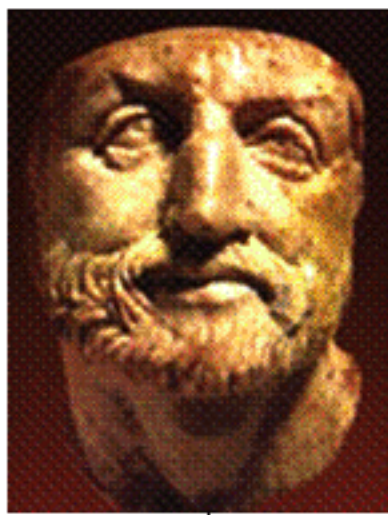
Crème glacée à la vanille sur pâte de coing

Café
Vieux marc du pays

Le repas est très bon, les portions gigantesques, l'agneau aux olives et romarin avec le boulgour à la tomate est délicieux. Partout où nous mangeons, l'huile d'olive vierge est d'une saveur inégalée. On nous offre une bouteille de liqueur de marc.

Line Chaoui





Philippe II

Mercredi 26 Septembre :

9h00 : Départ pour Vergina, où nous avons admiré le spectacle le plus sensationnel du voyage, c'est à dire les tombeaux des rois de Macédoine et surtout celui de Philippe II, père d'Alexandre le Grand.

Les tombeaux se trouvent « in situ », là où ils ont été découverts.

Cette visite peut être considérée comme l'une des plus extraordinaires de Grèce. Je ne vais pas m'attarder là-dessus.

Mais il faut vraiment se documenter à travers tous les livres publiés, sur ces sites fantastiques.

13h00, déjeuner avec des spécialités locales à la taverne

« Gastrodrome » à Litochoron, petite ville aux pieds du Mont Olympe, dans un décor de forêts exceptionnel. Le soir, nous avons eu un beau dîner au restaurant « B », musée Byzantin, avec poissons et vin blanc de Macédoine.

M. Georges Husni, Secrétaire Général de l'AIG, a offert à Madame Maria Theodorou, épouse du Président de l'Académie Hellénique, un magnifique vase de la part de tous les participants. Nous avons échangé des remerciements et des « aux revoirs » chaleureux.

Madeleine HÉLOU



Vergina. Shelter of the royal tombs. Golden larnax from the tomb of Philippos II



Diadème

Par manque de temps, les organisateurs décident d'annuler la visite de Dion. Retour à l'hôtel et départ pour le restaurant « B » du Musée Byzantin. Les plus sportifs y vont à pied sous une pluie fine. Le dîner est léger et bon, fruits de mer et poisson.

Notre cher président Georges Husni, qui ce dernier soir a fait abstinence et n'a mangé qu'une belle pomme rouge, se lève pour dire un mot au nom de l'Académie et remercier nos amis grecs Maria, Yannis, Nikos, Ari ainsi que Florence avant que chaque délégation ne se fasse représenter par son porte-parole. Jacques Mallard pour la française, Naji Chaoui à la demande de Salma Attar pour la syrienne. Quant à Gilbert Yared mandaté par Madeleine Helou, il est interrompu sans arrêt par des éléments perturbateurs mais conserve malgré tout son verbe et sa bonne humeur. Remise d'un souvenir en signe de gratitude pour ce voyage si bien organisé et au programme si intéressant et enrichissant.

Accompagnée de sa guitare, Beatrix met toute son âme dans ses chansons et sa puissante voix subjugué l'assistance et ajoute une note magique à cette magnifique soirée d'adieux.

Line Chaoui



Mont Olympe

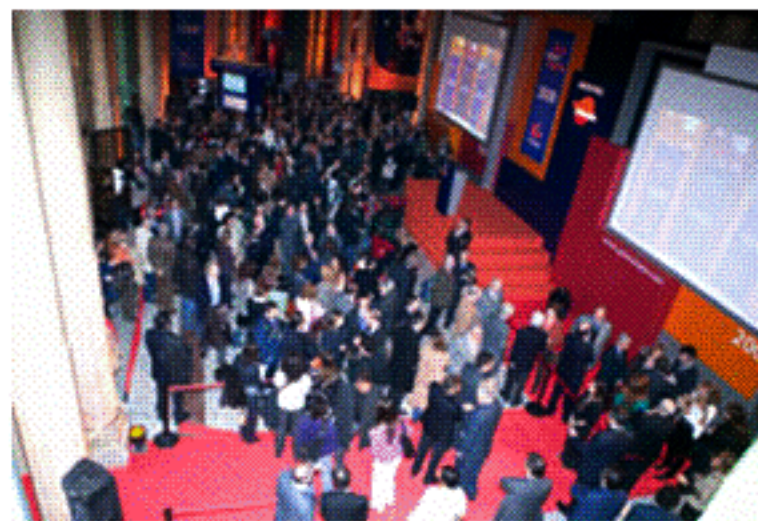


« ...♪ we are the champions ...♪ »



Le Secrétaire Général Georges Husni est heureux de remettre à Maria et Yannis le présent des participants en gage de grands remerciements

**Remise du Prix littéraire gastronomique
au « Guia Campsa 2007 »
à Madrid, 29 Novembre 2007**



L'Assemblée



Mesdames et Messieurs,
Buenos Dias

Je voudrais remercier **REPSOL** en la personne de son Président M. Antonio Brufau et son Directeur Général M. Giro ainsi que Rafael Anson, Président de l'Académie Espagnole de la Gastronomie et Président d'Honneur de l'Académie Internationale de la Gastronomie, d'avoir voulu m'accorder le plaisir d'être aujourd'hui parmi vous.

D. Rafael Anson

Le Prix que l'Académie Internationale de la Gastronomie a bien voulu décerné, pour honorer le « **Guide Campsa** » pour l'année 2007, traduit bien le souci de notre Académie d'être toujours à l'écoute de toutes les Académies Nationales et de les aider à atteindre le but qu'elles se sont fixées dans la promotion de la littérature gastronomique.

J'ai eu le plaisir de voir ce Guide et même de l'employer. Il est bien structuré, clair, avec beaucoup de détails. Nous saluons le travail apporté à sa composition.

Ce Guide qui fête actuellement son Vingt-neuvième anniversaire, est devenu un monument incontournable de l'art de la littérature culturelle gastronomique pour le Tourisme en Espagne.

Je suis honoré et fier de pouvoir moi-même présenter ce prix à M. Antonio Brufau, Président de REPSOL, éditeur du Guide Campsa.

Georges Husni
Secrétaire Général de l'AIG



Rafael Anson et Georges Husni



De gauche à droite : Rafael Anson, Georges Husni, Antonio Brufau et Ymelda Moreno, Marquesa de Poza



L'Equipe gagnante

**GRAND PRIX DE L'ART DE LA CUISINE 2005
à Thomas Keller**

**Remise du Prix le 5 Décembre 2007 Restaurant PER SE
New York, USA**



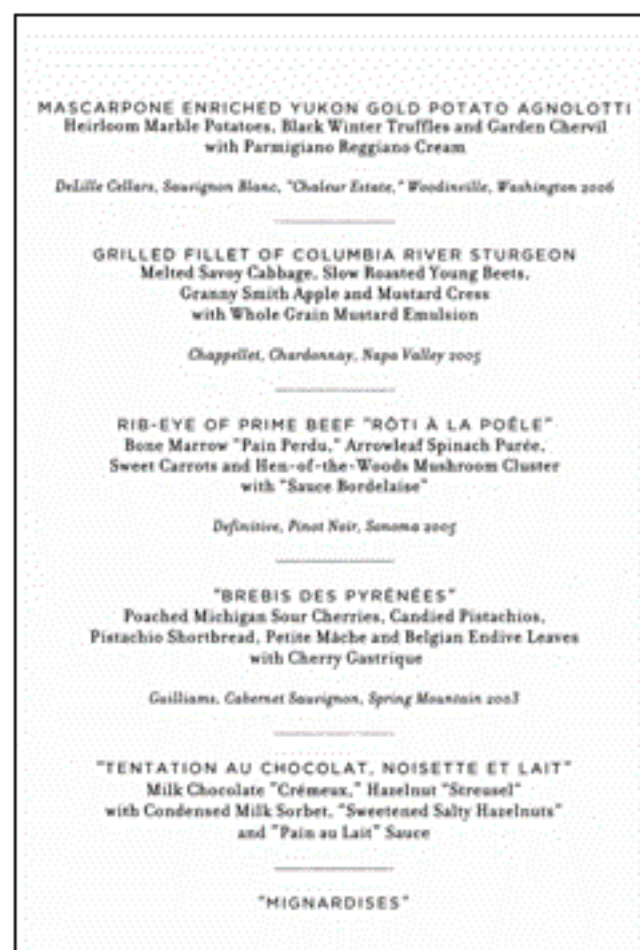
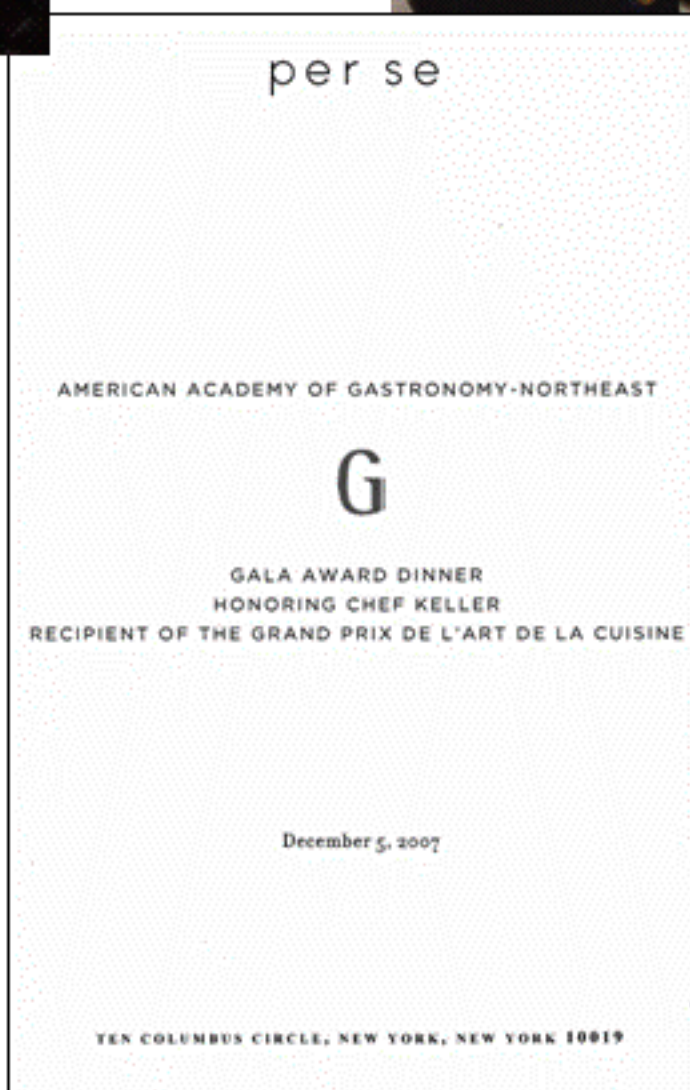
Dr Sevi Avigdor, Président de de l'American Academy of Gastronomy remettant le Prix à Thomas Keller



Alessandro Caponi, Membre d'Honneur et Administrateur de l'AIG, félicite le lauréat au nom de l'AIG.



Les cuisines de Thomas Keller



Mme Nelly Pateras, Secrétaire Générale de l'Académie «Les Amis Gourmets» du Royaume Uni., aux côtés du Chef lauréat, Thomas Keller



Sur cette photo nous reconnaissons, le Président Sevi Avigdor et Dr Alessandro Caponi, entourés des membres de l'Académie américaine.

POESKA AKADEMIA GASTRONOMICZNA

Déjeuner au Restaurant « Malinowa » à Varsovie
24 avril 2007

Première rencontre avec l'Académie Polonaise de la Gastronomie lors d'un Déjeuner qui a eu lieu au Restaurant « Malinowa » à Varsovie.



Foie grass burned with sea salt in composition of Appel Antonovka granita and jelly

Muscato de Mireval 2002, Domaine du Mas Neuf

Carpaccio of delicate smoked Pheasant breast marinated with red beerout jus and served with crunchy ricola leaves and velvet truffle sauce

Masi 2005, Modello Delle Venezie

Esturgeon filet marinated with sauerkraut jus and gratinated with bison grass sabayon served on a bed of green « kopytka » with harmony of rockpol cheese sauce

Cardonmay de Reserva 2004; Pastel Pujol

Lamb filets matured in oak bark and cooled down with sour milk for three days gratinated with green crust and served with dark ricola sauce. Mushroom soufflé elegant finishes the dish

Chianti Rufina Sebrapiana 2003, D.O.C.G Rufina

Buckwheat bark with downy farce of basil white cheese and tossed with redcurrant coulis

Served in composition of poppy seed ice cream.



Le Chef Karol Okrasa présente son menu



Jacques Mallard en grande conversation avec Maciej Dobrzyniecki, vice-Président de l'Académie Polonaise.



Rafael Anson, Le Président Jan Wejchert et Romana Sadurska



commentaire du déjeuner par Mr Maciej Dobrzyniecki



Anna Monika Iwaszkiewicz



Jacques Mallard, Maciej Dobrzyniecki, Jan Wejchert et Rafael Anson. En premier plan Romana Sadurska

Par ces lignes j'aimerais m'excuser pour mon absence de notre prochaine réunion.

Aussi, je saisis l'occasion pour t'informer de nos activités durant la dernière année. L'Académie a réalisé entre autres, des présentations de livres concernant la gastronomie, et aussi des séminaires parmi lesquels se distingue « L'histoire du Mexique à travers sa gastronomie » qui a duré 4 mois et qui a accueilli différentes personnalités de la gastronomie tels que chefs et étudiants en hôtellerie. D'un autre côté, nous avons organisé aussi les « Journées Energie et Cuisine » réparties sur 300 chefs qui ont étudié et discuté les nouvelles alternatives émergentes en cuisine. Ainsi, cette année, et grâce à l'Académie Mexicaine de la Gastronomie, il y a eu le concours du Chef Challenge 2007, durant lequel sont intervenus différents chefs du monde et y ont appris tant les techniques culinaires mexicaines que les nouvelles saveurs qu'offre notre gastronomie. Ce concours a son siège officiel à Londres, et le Mexique a été le pays invité pour l'organiser.

Dans cet esprit de promotion de notre cuisine, nous organisons des semaines gastronomiques avec différents pays tels que la France, l'Espagne et l'Italie, entre autres, durant lesquelles nous impliquons aussi bien les autorités des pays invités que leurs ambassadeurs. La diffusion de la cuisine mexicaine n'est pas seulement faite dans les pays étrangers, mais aussi chez nos propres voisins oaxaquenos, poblanos ou michoacanos avec lesquels nous partageons notre diversité gastronomique et culturelle, et apprenons un peu plus sur la cuisine régionale exquise de notre pays.

De plus, nous sentons qu'une sérieuse responsabilité historique pèse sur l'Académie pour transmettre à toute la communauté hispano-mexicaine aux USA et au Canada, la tradition de l'art culinaire de notre pays. En même temps nous devons aider l'industrie de la restauration et de l'hôtellerie des USA à abandonner certaines traditions culinaires équivoques, et à apporter et enrichir les plats authentiques que le Mexique, de par sa diversité, offre.

Enfin, nous avons fourni un grand travail de divulgation de notre cuisine durant les 8 dernières années. L'appui de l'AIG et d'autres agents sociaux et culturels aussi, a été fondamental pour la diffusion de notre richesse à l'étranger. C'est notre devoir de continuer d'œuvrer pour faire connaître notre grande culture gastronomique tant dans notre pays qu'à l'étranger.

En ce moment notre projet phare est la « Table de Moctezuma », à travers lequel sont présentés les plats qui furent offerts par l'empereur Moctezuma à Herman Cortes, à son arrivée à Tenochtitlan le 8 novembre 1519. Cette présentation sera un projet par lequel il sera informé de l'importance de la gastronomie mexicaine et de ce qu'elle a apporté au monde.

Le projet se divise en 4 parties :

1. Répétition de la Table Moctezuma, qui se tiendra au Club des Industriels le lundi 15 octobre 2007. D'éventuels partenaires (sponsors), de même que le Conseil de l'Académie Mexicaine de la Gastronomie, et le Conseil du Club des Industriels, seront invités à cet événement. Ce jour-là sera un essai de la logistique de l'événement parce que nous présenterons une partie seulement de ce que sera la Table de Moctezuma à Madrid, Chicago et NY.
2. Madrid – Espagne : La Table de Moctezuma sera présentée en février 2008 (la date définitive reste à confirmer) à Madrid, comme l'événement d'ouverture de la Rencontre Gastronomique Mexique-Espagne. Il y aura pendant une semaine des conférences et dégustations de plats préparés par des chefs mexicains et espagnols, avec des ingrédients mexicains. En parallèle, des restaurants de Madrid offriront gratuitement des produits mexicains comme la tequila, la bière, le café et les cigares. La Table de Moctezuma sera présentée à l'hôtel Palace, qui sera le siège de la Rencontre Gastronomique, à 250 invités de l'Académie Mexicaine de la Gastronomie et sa consœur en Espagne.
3. Chicago – USA : La Table de Moctezuma sera présentée en avril 2008 (la date définitive reste à confirmer) à Chicago, au dîner de gala de la réunion des Présidents des Chambres de Commerce d'Amérique Latine. L'Association Iberoaméricaine de Chambres de Commerce (AICO) est un organisme international privé, non gouvernemental, collectif et volontaire, sans but lucratif, qui associe, réunit et représente presque 200 Chambres de Commerce, Associations, Corporations et Entités, de langues espagnole et portugaise, de 22 pays d'Amérique Latine, Caraïbes, Péninsule Ibérique et Communautés Hispaniques des USA. A la dernière réunion du directoire de l'AICO, à Colon-Panama, il a été approuvé de réunir le XXXVII Conseil Directif de l'AICO à Chicago-USA, et la USHCC a été désignée comme amphitryon dudit événement. Il aura lieu en avril. Il manque encore à confirmer les dates qui dépendent de l'agenda du gouverneur de l'Illinois.
4. New York – USA : En raison de la diversité culturelle de cette ville, l'événement pourrait être couronné d'un grand succès. La date de cette ultime étape ainsi que le lieu restent à déterminer.



Dña Lourdes Ascencio, Présidente de l'Académie Mexicaine de la Gastronomie et Mr Patrick de Sayve, Trésorier de l'Académie Mexicaine, entourent une jeune Chef Isabella Dorantes, chargée de préparer un déjeuner annuel de l'Académie.

La Présidente de l'Académie Mexicaine sera présente à l'Assemblée Générale de l'AIG le 28 janvier 2008. Ce sera une occasion pour tous les membres de l'AIG de faire sa connaissance et prendre la mesure du projet élaboré : « La Mesa de Moctezuma » qui sera présenté à travers le monde pour la diffusion et la sauvegarde de la gastronomie mexicaine.

Ci-contre la lettre que Doña Lourdes Ascencio, la Présidente a adressée à Mr Georges Husni, Secrétaire Général de l'AIG.

Un extrait de la réponse de M. Georges Husni.

«Votre lettre a retenu toute mon attention et je ne peux vous dire combien j'ai été heureux et impressionné de voir que l'Académie Mexicaine a très bien assimilé le but de notre travail pour la divulgation de la culture gastronomique de tous les pays.

Je ne peux que vous féliciter chaleureusement de l'immense travail que vous avez accompli au Mexique, grand pays de la culture gastronomique. »

Lourdes Ascencio
Présidente de l'Académie Mexicaine de la Gastronomie

Les cravates et les boutonnieres 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 » boutonnieres 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 \$



*
* *



DINER DU CLUB ROYAL DES GASTRONOMES DE BELGIQUE

DIMANCHE 27 JANVIER 2008
À L'HOTEL LE BRISTOL à PARIS

Préparé par Yves MATTAGNE
CHEF DU RESTAURANT « SEA GRILL » à Bruxelles

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE
DE L'ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE
28 Janvier 2008

1983-2008

25ème Anniversaire de la Fondation de l'Association

RP
PRÉFECTURE DE POLICE
CABINET DU PRÉFET
Sous-Direction Administrative
1^{er} BUREAU

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Récépissé de Déclaration d'Association
(Loi du 1^{er} juillet 1901 - Art. 5)

N^o D'ORDRE 83/3489
N^o DE DOSSIER 00066716
P
(Ce numéro devra être rappelé dans toutes les communications adressées à la Préfecture de Police.)

A la date du 12/12/1983
Monsieur JEAN LAURENS-FRINGS
Demeurant 50 AVENUE FOCH
75016 PARIS

a effectué la déclaration d'une association portant la dénomination de
ACADEMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

et dont le siège social est fixé
50 AVENUE FOCH 75016 PARIS

a déposé à l'appui de cette déclaration :

1^o Deux exemplaires des statuts de l'association ;
2^o La liste des personnes chargées de l'administration ou de la direction de l'association.

Le présent récépissé a pour unique objet de constater le dépôt de la déclaration et des pièces annexées, sans préjuger en quoi que ce soit la légalité de l'association.

Pour le Préfet de Police,
Pour le chef de bureau,
Nadine Braconnier
Nadine BRACONNIER

La déclaration doit, dans le délai d'un mois, être rendue publique par les soins de l'association, au moyen de l'insertion au Journal Officiel d'un extrait contenant la date de la déclaration, le titre et l'objet de l'association, ainsi que l'indication du siège social. (Décret du 16 août 1901, art. 1^{er}).

Les associations sont tenues de faire connaître dans les trois mois tous les changements survenus dans leur administration ou leur direction ainsi que toutes les modifications apportées à leurs statuts. (Loi du 1^{er} juillet 1901, art. 5).

Les modifications apportées aux statuts et les changements survenus dans l'administration ou la direction de l'association, sont transcrits sur un registre tenu au siège de toute association déclarée : les dates des récépissés relatifs aux modifications et changements sont mentionnés au registre.

Ce registre doit être coté par première et par dernière page et paraphé sur chaque feuille par la personne habilitée à représenter l'association ou la congrégation. (Décret du 16 août 1901, art. 6 et 11).

DUPLICATA
établi le :
27 MARS 2007



- 9 -

prévue par la loi du 1^{er} Juillet 1901 et par le décret du 16 Août de la même année.

- Article Vingt-Sept -

Le Tribunal compétent pour toutes actions concernant l'Académie est celui du domicile de son siège, lors même qu'il s'agirait de contrats passés dans des Etablissements sis dans d'autres arrondissements.

FAIT en sept exemplaires,
A PARIS, le 21 Septembre 1983

*Ju et approuvé
Jean Frings*

*Ju et approuvé
Auguste Anson*

*Ju et approuvé
Raphaël Anson*

*Ju et approuvé
Malard*

III.- ADMINISTRATION -

- Article Douze -

Le premier Conseil d'Administration est composé de :

- Monsieur LAURENS-FRINGS, Président.
- Monsieur RONAY, Vice-Président.
- Monsieur ALFARO, Vice-Président, ANSON, Vice-Président.
- Monsieur MALARD, Secrétaire.
- Monsieur LETULLE, Trésorier.

Le premier Conseil assurera l'administration de l'Académie jusqu'à la réunion de l'Assemblée Générale annuelle qui aura lieu en Décembre 1983.

La sortie des Membres élus lors de la première assemblée générale est fixée par un tirage au sort fait en séance de l'Assemblée Générale. Il est ensuite pourvu au remplacement des Membres

Sept mots ajoutés
Trois mots Nuls./

R M