G

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

VOYAGE DE L'AIG

10-14 Mai 2017

« BOURGOGNE DUCALE »

Association à but non lucratif loi 1901
fondée en 1983

Premier Semestre 2017

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

N° 37

Président Fondateur Michel GENIN (†2010)
Présidents d'Honneur Rafael ANSON , Georges HUSNI et Jacques MALLARD
Président en exercice Jean VITAUX

AVANT PROPOS DU PRÉSIDENT

L'EVOLUTION DU CONCEPT DE GASTRONOMIE

Le mot gastronomie a été inventé en France au début du XIX° siècle par Joseph Berchoux, puis popularisé ensuite par Grimod de la Reynière et Brillat-Savarin, auteur de la physiologie du goût en 1826, véritable bréviaire des gastronomes.

Pendant longtemps la gastronomie a été considérée comme le passe-temps de bourgeois épicuriens, qui se retrouvaient autour de bonnes tables, de plats recherchés et de vins fins. C'est dans ce cadre que furent crées les premières associations de gastronomes, comme le club des Cent en 1912 et l'Académie des gastronomes en 1930 par Curnonsky.

Curnonsky fit évoluer le concept de gastronomie, en célébrant les cuisines régionales vernaculaires et en créant le néologisme « gastronomade » qui traduisait l'alliance du tourisme et de la gastronomie.

Depuis trente-quatre ans, l'Académie Internationale de la Gastronomie (AIG), à la suite de son créateur Michel Génin, et sous les présidences successives de Rafael Anson, du comte Nuvoletti, du professeur Dell'Osso, de Georges Husni et de Jacques Mallard, a contribué à changer les mentalités et le concept de gastronomie.

Tout en conservant le côté festif et convivial de la gastronomie, son champ s'est élargi : elle comprend désormais aussi bien les cuisines populaires, régionales, les cuisines de rue (street-food) que la haute cuisine traditionnelle. La haute cuisine s'est dépoussiérée, avec la nouvelle cuisine, puis avec les évolutions contemporaines comme la cuisine moléculaire.

En plus des gastronomies classiques et anciennes que sont les gastronomies française et chinoises, toutes les cuisines régionales et nationales ont développé leurs gastronomies, ce qui était un des buts primordiaux de la création de l'AIG. De nouvelles Académies s'intègrent comme récemment l'Indonésie et prochainement la Chine.

La gastronomie recoupe désormais des champs d'études très variés, comme l'éducation au goût, l'intérêt de gastronomie dans la promotion de la santé et dans la prévention des risques alimentaires, la préservation des méthodes traditionnelles de production et de transformation des aliments. Elle est devenue l'objet de très nombreux livres, d'études et d'enseignements universitaires. Dans cette optique, l'AIG a été un acteur important, et la publication de livres par l'AIG, sous ma direction, est en bonne voie.

Désormais, cette évolution confirme les buts de l'AIG, et nous pouvons affirmer :

« Manger est un acte culturel, et sans doute aussi un des beaux-arts. »

Jean Vitaux
Président de l'AIG

MANIFESTATION

- **10 au 14 Mai 2017 : A l'initiative de l'Académie des Gastronomes, voyage de l'AIG en Bourgogne (France)**

- EVÉNEMENTS

- **5 Février 2017 : Dîner de l'Académie Indonésienne de la Gastronomie, Hôtel Le Bristol, Paris, préparé par William Wongso**

- **6 Février 2017 : Assemblée Générale de l'AIG, Hôtel le Bristol, Paris Election d'un nouveau Président de l'AIG : Jean Vitaux**

- **<u>Remise des Grands Prix 2017 de l'AIG</u> :**
  - **29 mai 2017 : Grand Prix de l'Art de la Cuisine à Enrico Crippa, Piazza Duomo, Alba, Italie**
  - **8 mai 2017: Grand Prix de la Culture Gastronomique au Basque Culinary Center, Bilbao, Espagne**
  - **8 juin 2017 : Grand Prix de la Culture Gastronomique à Jean-Robert Pitte, Agrégé de géographie et Docteur ès Lettres , Secrétaire Perpétuel de l'Académie de Sciences Morales et Politiques**

  - **<u>Diplôme d'Honneur</u> de l'Art de la Cuisine à Mme Samia Massoud, 4 avril 2017 à Beyrouth (Liban)**

- **PROCHAINE MANIFESTATION : FORÊT NOIRE (Allemagne)**

- **PUBLICATIONS**

LES PRIX AIG 2017 DE LA LITTÉRATURE GASTRONOMIQUE

G

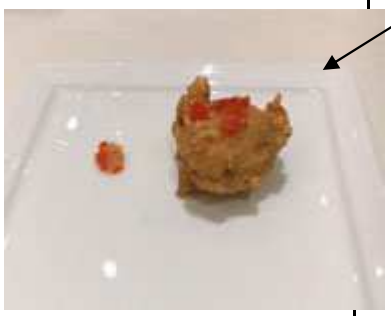
ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

Secrétariat de Rédaction
e-mail : secretariat@intergastronom.com
www.intergastronom.com

Diner de Gala indonésien 2017 de l'AIG
2017 AIG Indonesian Gala Dinner

Cf / Note d'Information de l'AIG n° 29

On reconnait ci-dessous, Maciej Dobrzyniecki, Naji Chaoui et Sevi Avigdor



COCKTAIL
Canapés

Dendeng Blado Padang
Boeuf croustillant au piment rouge de Sumatra Ouest
Western Sumatra Crispy Beef with Red Chili

Sumpia Jakarta
Rouleaux impériaux de Jakarta aux crevettes séchées
Fried dried shrimps spring roll

Pecel Piti
Coupe de salade à la sauce cacahuète
Salad with peanut sauce in pastry cup

DINER - DINNER
Mise en bouche

Bakwan Jagung
Beignet de Maïs doux et de crevette, sauce pimentée
Sweet Corn and Shrimp Fritter, chili sauce

6 HORS D'ŒUVRE

Aneka Ratna Mutu Manikam
Dégustation des saveurs de l'archipel indonésien
Flavors of Indonesia Archipelago

Asinan Jakarta Monkfish Liver
Foie de lotte poêlé avec sa salade de fruits de Jakarta
*Jakarta Fruit Salad with Pan Seared **Monkfish liver***

Slada Bangka
Salade aux navets et à l'orange de l'île de Bangka
Bangka Turnip and orange salad

Udang Nainura
Ceviche de langoustines selon la tradition Batak
Traditional Batak Prawn ceviche

Sate Lilit Tuna Bali
Brochette de thon émincé de Bali
Balinese Minced Tuna Sate

Cumi Hitam Pekalongan
Calamar braisé à l'encre avec sa crème de noix de coco épicée
Baby Squid Braised in it's ink, spiced coconut cream

SOUPE - SOUP

Binthe Biluhuta Gorontalo
Soupe d'épices légères au maïs doux, râpé de noix de coco, piment et langoustine, servie avec de basilic et de combava Indonésien
Light spiced clear soup with sweet corn, grated Coconut, chili and Langoustine, served with Indonesian Lemon basil and lime juice

Kecombrang Sorbet
Sorbet de la rose de porcelaine
Torch Ginger Flower sorbet

PLAT PRINCIPAL
MAIN

***1. Buntil pare Kelapa* Kepiting**
Courge amère farcie de chair de crabe et noix de coco râpée
Bitter Gourd Stuffed with Roasted Spiced Grated Coconut and Crab meat

2. Gulai Ikan Monkfish
Curry de lotte avec dabu dabu d'échalote, piment et tomate verte de Manado, croustillant de manioc et curcuma, chou frisé ou de feuilles de manioc sauté
Monkfish curry with shallot, chili and green tomato dabu dabu salsa, crispy turmeric cassava crumbs, sautéed kale or cassava leave

3. Rawon Espresso
Fond de bœuf à la noix Kaluwak noire
Kaluwak Black Nut Spiced Beef Broth

4. Rendang Anak Sapi, Lempah Kulat Goreng Veal Sweet Bread
Sauté de filet de veau au lait de coco caramélisée avec ses champignons forestiers, ris de veau cuits aux épices, riz jaune au curcuma
Pan Seared Veal Loin with Rendang Sauce, Fried Spiced Veal Sweet Bread, Forestier mushrooms, yellow turmeric Rice and vegetables

DESSERTS

Kolak Pisang-Labu-ubi, Lapis Legit Saos Avocado Espresso Kahlua eggnog, Muso Jambi
Patate douce, banane et citrouille au lait de coco et au sucre de palme de Java,
Millefeuille indonésien, sauce avocat et Kahlua,
Flan au lait de coco, aromatisé au Pandan et au sucre de palme
Banana, Sweet Potato, Pumkin Palm Sugar coconut milk, Layers Cake Avocado Kahlua sauce, Pandanus Coconut Cream Curd and palm sugar

Indonesian Fine Tea and Coffee
Café et thé indonésiens avec leurs mignardises
Indonesian Sagon dan Naastart

ASSEMBLEE GENERALE DE L'AIG
Hôtel Le Bristol, Paris
6 février 2017

Assemblée Générale de l'AIG pendant laquelle fut élu le nouveau Président de l'AIG, Jean Vitaux et furent décernés les Grands Prix et Prix de l'AIG 2017. (cf. Note d'Information de l'AIG n° 29)

Eric Frechon
a créé pour vous...

Amuse-bouche
Topinambour en purée et gelée de châtaignes grillées,
écume de truffe noire

—

Tête de veau fondante,
Ravigotée aux anchois, câpres et piment doux

—

Merlan de ligne de Saint-Gilles Croix-de-Vie en croûte de pain de mie,
imprimé aux amandes,
Tétragone mi- cuite relevée à l'huile de curry et péquillos

—

Café rhum,
parfait glacé, crème infusée au Blue Mountain,
noisettes torréfiées

—

Café, friandises et chocolats

De gauche à droite, Alessandro Caponi, D. Rafael Anson, le Chef Eric Frechon, Jean Vitaux, Jacques Mallard et Laurent Jeannin

Vins

Sancerre Le Chêne Marchand 2014,
Domaine Lucien Crochet

—

Château Reynon 2014,
Cadillac Côtes de Bordeaux

—

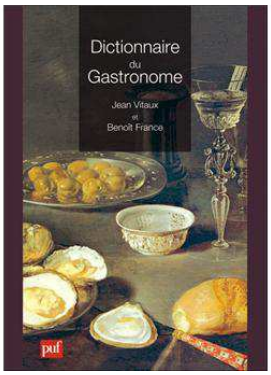
Chassagne-Montrachet 2014,
Domaine Vincent Bachelet

VOYAGE DE L'AIG EN BOURGOGNE
Organisé par l'Académie des Gastronomes (France)

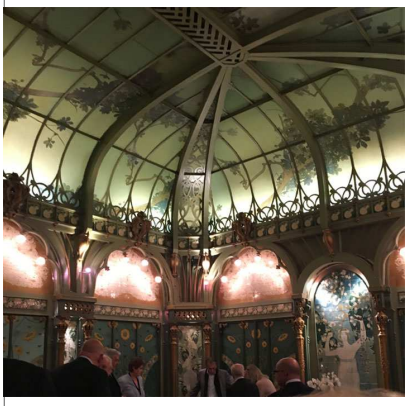
10 au 14 Mai 2017

BOURGOGNE DUCALE

Mercredi 10 mai 2017



Les Académiciens non parisiens participant au voyage en Bourgogne arrivent au fur et à mesure à l'Hôtel Château Frontenac (4 étoiles) ce mercredi 10 mai 2017. Dans les chambres, un mot d'accueil de Jacques Mallard, le livre « *Dictionnaire du Gastronome* » de Jean Vitaux et Benoit France, Grand Prix AIG 2008 de la Culture Gastronomique, les badges et les programmes ainsi qu'une petite boîte de chocolats de Jean-Paul Hevin, a qui a été décerné le Prix AIG 2017 au Chef Pâtissier-Chocolatier.



Le soir, nous nous rendons à pied à la Fermette Marbeuf. Jean Vitaux nous donne une citation : « L'eau pour la soif, le vin pour le plaisir ». Il précise que la salle 1900 qui nous est réservée rappelle l'Ecole de Nancy (Art Déco). Jacques regrette que les menus n'aient pas été imprimés.

Mousse de fenouil et céleri.
Pâté de lapin et poulet.
Joue de bœuf, macaronis au fromage,
Crème brûlée froide

Champagne Jacquart. Un maitre et un serveur peinent à assurer le service.

Dans le bu**s à** 8h15. Les bagages étiquetés et sortis à 7h45 seront acheminés séparément et déposés dans les chambres respectives des clients à l'Hôtel Le Cep a Beaune. Notre cher Gerald nous remercie de notre ponctualité. Direction gare de Lyon, TGV 9211 dont les voitures 11 et 12 nous sont réservées.

Destination Dijon :

A l'arrivée à 11h33, un autocar nous conduit au restaurant étoilé **Stéphane Derbord.**
Jean Vitaux nous souhaite la bienvenue. «Bourgogne vient de Burgondes qui signifie barbares. C'est le pays des vins, des ducs de Bourgogne. Bon appétit et large soif ! »
Jacques présente *Bertrand Devillard*, membre de l'Académie des Gastronomes, spécialiste de vins. M. Devillard espère que Dieu ne nous enverra pas des orages.
Jean nous parle du chanoine Kir (maire de Dijon). Personnage truculent, résistant durant la deuxième guerre mondiale, il a promu le blanc-cassis. Kir (bourgogne aligoté – crème de cassis). Historiquement, Dijon est la capitale de l'ancien Duché de Bourgogne. La Bourgogne ducale est annexée à la France en 1477. Le sol y est calcaire et caillouteux avec des chênes chétifs.

MENU

Tomates farcies aux escargots de Bourgogne
Purée de persil plat eet l'ait d'ail

Epaule de veau façon « Blanquette »
Crème de morilles, jeunes légumes

Fraisiers et sorbets
Caramel suzette à la menthe

Vins :
Mâcon Chardonnay 2015
Clos de la Crochette
Héritiers du Comte Lafon

Santenay 2015
Domaine Bernard et Florian Regnaudot

Le restaurant nous sert des tomates farcies aux escargots de Bourgogne. Ce plat exceptionnel se présente bien avec trois tomates recouvertes de leurs chapeaux et des taches rondes de sauce verte et orange, une émulsion de lait d'ail. Un excellent foie gras avec une fine brioche tiède est propose aux personnes ne mangeant pas d'escargots. Suit une épaule de veau avec une crème de morilles de jeunes légumes. Très bon. Le dessert est à base de fraises sur tuiles et crème Chantilly, sorbet.

et Plats rectangulaires de mignardises : verrines de fruits rouges, macarons au cassis, pâte d'amandes.

Le Chef est applaudi et félicité. Jacques fait la critique.
« Ce repas a fait l'objet de multiples répétitions, nous avons essayé l'inspiration bourguignonne. Amuse-bouche dont tuile au jambon, paprika et fromage. Kir excellent. Tomates farcies, plat revisité. Beurre, escargot, persil, sauce dans tomate évidée. Léger, fin, merveilleux… Plat de résistance, épaule de veau façon blanquette, cuisson très lente, très bon. Bravo pour les petits légumes, pois gourmands, navets, courgettes, morilles. Le veau fondait dans la bouche. Dessert, fraisier, (avec des fraises ayant le meilleur goût).
Bravo ! Mignardises. Le vin était bien assorti. Macon très bien, Santenay 2015 bon. Service impeccable. »

A l'issue du déjeuner, autocar jusqu'au **Musée des Beaux-arts** où deux guides s'occupent de nous. La petite pluie fine a fait place à une averse diluvienne et les plus prévoyants s'abritent bien sous leurs parapluies. Le palais ducal a été divisé en deux parties, l'une constitue le musée et l'autre la mairie. Résidence des Ducs de Bourgogne Capétiens et Valois. Les duchesses y accouchaient. Pièce de Philippe le Bel. Salle des joyaux, salle des mariages qui était le cellier. Gustave Eiffel était natif de Dijon. Copies des portraits des Ducs sur les murs. Salle des Gardes avec les tombeaux dans l'ex-salle des festins. Pleurants en albâtre (en ronde-bosse) sculptés et détachés de la paroi entre des dalles noires. Cortège funèbre. Gisants de Philippe Le Hardi, Jean sans Peur et Marguerite de Bavière. Salle des retables dont deux en bois doré, celui de la Crucifixion et celui des Saints et Martyrs.

Autocar vert pour nous rendre à **Beaune** avec pause devant le Domaine de la Romanée-Conti. Beaune tient son nom de Belenos, dieu gaulois des eaux et des fontaines. Les vignes pentues de la Côte de Beaune fleurent bon la terre mouillée, souples, enherbées et fleuries.

Arrivée à **l'Hôtel Le Cep,** 4 étoiles, situé au cœur de la ville médiévale de Beaune. Les chambres à l'ancienne avec meubles d'époque portent des noms de régions bourguignonnes. Des cadeaux sont disposés : bouteille de crème de cassis de Gabriel Boudier et petits pots de moutarde variés Edmond Fallot.

A 19h45, bien protégés par nos parapluies sur lesquels s'abat une pluie généreuse, nous marchons jusqu'au **Bistro de l'Hôtel**. Belle coutellerie et serviettes en lin amidonné. Comme c'est le cas de nombreux restaurants de Beaune, c'est également une maison d'hôtes d'une dizaine de chambres. Bertrand Devillard a oublié les menus. Il présente le menu et les vins. « Ceci est une libation du soir ». Plats de charcuterie et beurre salé. Cassolette de morilles fraiches à la crème et asperges vertes à la peau croustillante qui ont été appréciées par nos amis chinois participant au voyage en vue de créer leur académie de gastronomie. Délicieux. Poulets de Bresse rôtis entiers et découpés sous nos yeux. Légumes et purée. Soufflé au Grand Marnier.

MENU

Assiette de charcuterie

Cassolette d'asperges vertes « Vertige »
Et morilles fraîches à la crème

Poulet de Bresse rôti entier de chez Mieeral
Purée Maison et légumes du marché

Soufflé au Grand Marnier

Vins
Crémant de Bourgogne, Domaine Sofie Bohrmann
Saint Aubin « La Pincée » 2014, Dom.Hubert Lamy
Givry Premier Cryu 2015, Domaine Lumpp

Le Chef suédois **Johan Bjorklund** est applaudi. Cristina Rocha fait la critique. «La première fois que Jacques m'a demandé de faire la critique, c'était en Grèce. Le Chef se sert des produits pour les sublimer pour nous. Charcuterie, vin Saint Aubin, délicieux. Morilles un peu sur cuites, poulets de Bresse très bons, parfaits avec le vin. Le vin est à la hauteur de ce que nous avons mangé ». Madeleines et chocolats. L'équipe est applaudie.

Retour à 23 heures et dodo. Chaque soir, des petits sachets de mini anis de Flavigny à diverses saveurs sont placés dans les chambres.

Vendredi 12 mai 2017

Famille Devillard

Nette amélioration des conditions climatiques. Départ en autocar à 9h45 pour le **Château de Chamirey**. Bertrand Devillard nous a apporté les menus du diner de la veille. Ses deux enfants Amaury et Aurore dirigent le domaine dont les vignes produisent un Mercurey rouge réputé. Il présente **Jean-François Bazin,** ancien Président du Conseil Régional de Bourgogne, journaliste et écrivain, auteur de plusieurs livres. Il va nous faire un exposé extrêmement intéressant sur l'histoire du vin de Bourgogne présenté sous forme de pièce de théâtre.

Jean-François Bazin

M. Bazin pose sa montre sur la table pour bien veiller à ne pas dépasser le temps qui lui est réservé.

« La Bourgogne apporte une goutte de vin dans l'océan de production des vins.

Règle des 3 unités :
- lieu (climat, quartier de terre)
- action (Pinot noir, Chardonnay et Bourgogne Aligoté blancs, tous mono cépages)
- temps (mémoire bourguignonne – depuis 600-700 ans – pour certaines maisons de vins.)

Dans une scène, il y a une **Préface**. Nous ne connaissons pas l'arrivée de la vigne, environ le premier siècle après J.C. Elle provient du sud.

Le **Premier Acte** se situe il y a 1000 ans à l'époque Romane. Le décor est celui d'un cellier monastique. Les monastères sont organisés et financés. Les moines, cultivés, transmettaient leurs connaissances.

Le **Second Acte** : à l'époque Gothique, la Toison d'Or des Ducs de Bourgogne. Le vin change de vocation. Les Ducs exportent le vin des moines à la société. La Belgique est un grand marché.

Le Troisième Acte : le décor change et devient un cabinet de curiosités. Instruments, physique, chimie… Souci d'améliorer la qualité de leur vin. Ecrit par l'Abbé Arnould, le premier livre sur le vin de Bourgogne voit le jour en 1724 à Londres en anglais. Le vin n'a pas de frontières, sens de la publicité. A la dernière page de ce livre, papier à découper, bon de commande détachable (esprit commercial).

Révolte durant l'**Entracte** (pillage lors de la révolution de 1789). Les classes bourgeoises récupèrent le patrimoine religieux.

Le Quatrième Acte : XIXe siècle, siècle du négoce qui représente 98 % du marché (exportation). Alerte ! Il faut évacuer car un puceron (phyloxera) venu des Etats-Unis détruit les plantations. Les vignerons ont appris à pratiquer la greffe et à reconstituer les sols. Pendant presque 30 ans (1875-1900), il a fallu lutter contre ce drame.

Le Cinquième Acte : XXe siècle. Personnage caché (vin du vigneron), nom du producteur étiqueté. Réputation du producteur individuel innové par un américain, Schuhmacher.

Depuis 1980, grand essor du marché extérieur (Japon puis Chine). La production atteint 190 millions de bouteilles par an. Actuellement elle est de 60 % de blanc par rapport à 60 % de rouge il y a 30 ans. La production bourguignonne totalise 3 % du vignoble français dont 1.5 % en grands crus. Un vigneron fait travailler 10 personnes.

Le Sixième Acte voit naitre les défis du monde moderne dont le marché chinois et le phénomène du vin bio sans pesticides. Le souci de santé et de sécurité (alcoolémie au volant) n'encourage pas les consommateurs. Le bourguignon ne se saoule pas. »

Dégustation d'un vin blanc Château de Chamirey « En Pierrelet » 2014 suivie de 3 vins rouges : **Château de Chamirey Mercurey Premier Cru « Les Ruelles » 2013, Château de Chamirey Mercurey Premier Cru « Les Cinq » 2012 et Domaine des Perdrix Nuits-Saint-Georges Premier Cru « Aux Perdrix » 2014.**

Le déjeuner est accompagné des vins du domaine. « Somptueux et somptuaire » dixit Jean Vitaux.

MENU

Jambon Persillé

Bœuf Bourguignon
Pommes cocotte

Poire Pochée au Chardonnay
Crème de cassis
Chef de Cuisine : Didier Denis

Vins :
Mercurey blanc 2015,
Château de Chamirey
Nuits Saint Georges 1996,
Domaine des Perdrix

Amuse-bouche : gambas sur mousse d'avocats, chips de vitelotte mauve ou truffe de Chine. Jacques : « dans ce temple du vin bourguignon, du jambon persillé (entrée classique), une daube de bœuf. Poire pochée au Chardonnay avec crème de cassis.

Deux vins. Tranche de jambon en gelée, trois sortes de moutarde dont une au cassis de couleur rouge, demi-œuf de caille, magret de canard sur capron piqué à la verticale sur le jambon. Bœuf avec une très bonne sauce, légumes, pain à l'ail. Dégustation d'un grand Echezeaux dessus, sublime vin parmi les plus grands ! Poire sur gelée, sorbet de cassis, madeleine. Très rafraichissant.

Sur les murs de pierre, des panneaux verticaux en bois sur lesquels sont gravées chronologiquement les années et une annotation de la qualité du vin (bonne ou mauvaise récolte). Outre le Château de Chamirey, les Devillard possèdent quatre autres domaines viticoles, les Domaines des Perdrix, de la Ferté, de la Garenne et du Cellier aux Moines.

Nous quittons les lieux à 14h50 pour **Autun**. Bâtie au XIIe siècle pour abriter les reliques de Saint Lazare, hôte et ami de Jésus, la cathédrale Saint Lazare est somptueuse avec son portail central et son tympan figurant le Jugement Dernier qui fut réalisé entre 1130 et 1135 par Gislebertus. En arc, tous les travaux des mois associés aux signes du zodiaque. A l'intérieur, de beaux vitraux dans les chapelles latérales.

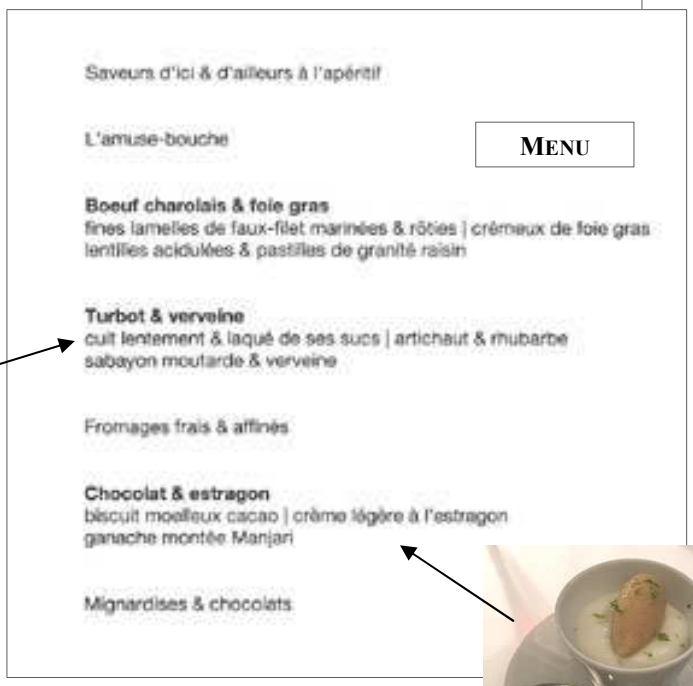
Le musée Rolin que nous visitons ensuite contient des mosaïques ainsi que des peintures, sculptures, un bureau en marqueterie de noyer, bois de rose, citronnier et nacre.

J. HEY, vers 1480, Nativité du cardinal Rolin

Nous sommes de retour à 18h. Et dans l'autocar à 19h30 pour nous rendre à la **Maison Lameloise** qui est en même temps une maison d'hôtes.

Les tables sont élégantes. Jacques : « C'est la meilleure table de la région (3 étoiles).
Le **Chef Eric Pras** a pris la direction du restaurant il y a 8 ans et l'a hissé à des sommets élevés. Bonbons de foie gras sur des bâtons. Apéritif : vin blanc et mélange de fruits rouges. Bœuf charolais et foie gras, turbot et verveine. Fromages, dessert au chocolat, crème à l'estragon. Liqueur Lionel Osmin avec le chocolat. »

Trois amuse-bouches différents. Beignets d'escargots panés. Œuf de caille poché, crème anglaise, billes de champignons panées, pousses d'épinards et lardons.



MENU

Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif

L'amuse-bouche

Boeuf charolais & foie gras
fines lamelles de faux-filet marinées & rôties | crémeux de foie gras
lentilles acidulées & pastilles de granité raisin

Turbot & verveine
cuit lentement & laqué de ses sucs | artichaut & rhubarbe
sabayon moutarde & verveine

Fromages frais & affinés

Chocolat & estragon
biscuit moelleux cacao | crème légère à l'estragon
ganache montée Manjari

Mignardises & chocolats

Bœuf charolais en fines tranches marinées, roulées et farcies de lentilles, crémeux de foie gras. Très bon. Turbot avec jeune artichaut et rhubarbe et sabayon à la moutarde et à la verveine. Chariot de fromages. Pré-dessert. Brunoise pamplemousse et vanille. Chocolat et estragon. Emulsion litchi et citron vert. Sorbet au the Earl Grey. Mignardises.

Yannis fait la critique. «Ce lieu est un temple de la gastronomie française. J'y suis venu la première fois en 1982. Pour l'apéritif, je ne suis pas très fruits rouges. Foie gras enrobe de chocolat. Profusion d'amuse-bouches très bons, œuf de caille. Très grande qualité de pains. Bœuf charolais avec une excellente présentation, tartare, tranches de bœuf enroulées, lentilles, radis. Turbot et verveine, cuisson exceptionnelle, chair nacrée. C'est un grand restaurant. Sabayon, artichauts (Italie), vinaigre balsamique. Moutarde et verveine, mélange insolite. Quant aux vins, je n'ai pas aimé le premier vin blanc (un chablis qui n'était pas de la meilleure eau !). Le deuxième vin blanc est un bon vin avec un bon milieu de bouche mais pas une bonne finale. Fromages d'excellente qualité. Chocolat Valrohna à l'estragon, dessert excellent.

Samedi 13 mai 2017

A 10h, nous nous rendons à pied à **l'Hôtel-Dieu** (bâti en 1443 par Nicolas Rolin, Chancelier de Philippe le Bon et sa femme Guigone de Salins) à proximité de notre hôtel.

Cour d'honneur, les toits de l'Hôtel-Dieu sont en tuiles vernissées. On nous donne des oreillettes pour écouter les informations. Notre guide nous explique que les pauvres étaient soignés gratuitement. Chaque lit (numéroté) accommodait 2 malades, ils se réchauffaient l'un l'autre, vaisselle d'étain sur la table de chevet… Les riches avaient leurs propres bâtiments. C'est le gothique flamboyant, couleurs et losanges croisés. La girouette est le privilège des nobles. Salle des Povres à la voûte en carène de navire renversée en polychrome. Moines en bois pour chauffer les lits. Chapelle. Les lits sont alignés en 2 rangées latérales et isolés par des rideaux pourpres. Salle des personnes aisées. Murs peints. Cuisine avec fourneaux et robinets en cuivre à col de cygne. Puits dans la cour. Pharmacie avec étagères de bocaux de médicaments en céramique bleue et blanche et laboratoire. Certaines religieuses étaient devenues pharmaciennes.

Salle du Polyptique où est exposé le tableau du **Jugement Dernier de Rogier Van der Weyden.** L'Hotel-Dieu est classé monument historique des 1862. Grâce à des donations importantes, un remarquable domaine viticole a pu être constitué dont la fameuse Vente des Vins permet des rentrées destinées à entretenir son patrimoine historique et à financer l'hôpital de Beaune.
M. Alain Suguenot, Président des Hospices, Député-maire de Beaune a tenu à nous rencontrer.

Boutique de souvenirs à la sortie. A 11h15, nous sortons de l'Hôtel-Dieu pour jeter un coup d'œil au marché du week-end en plein air. Les commerçants déploient un éventail de marchandises allant des produits alimentaires à la maroquinerie en passant par la vannerie, les vêtements et les objets en bois.

Retour a l'hôtel puis à 12h30 en autocar pour aller déjeuner au **« Chevreuil »** à Mersault. Belles nappes en lin. Potage froid : crème d'asperges, jambon et oignons frits. Terrine chaude de bœuf exceptionnelle, veau et porc a la sauce tomate, riz blanc. Assiette de 3 fromages. Mousse au cassis et tuile au pain d'épices. Khalil Sara commente le repas : « le **Chef Tiago Araujo** est brésilien. C'est un plat unique. Crème d'asperges, lardons, oignons, bien relevée.

MENU

Amuse-bouches

Terrine de la Mère Daugier

Assiette de fromages

Mousse au cassis
Tuile au pain d'épices

Vin :
Auxey Duresses 2011
DomaineMatrot

La Terrine est une trilogie de viandes au vin blanc, tomate et épices (coriandre et poivre). Riz bien cuit. Juste ce qu'il fallait. Le fromage local, l'époisses de Bourgogne, est une révélation. Mousse avec tuile très bonne. Vin bien assorti que nous bûmes largement.

La petite histoire de la Terrine

Créée en 1872 par Pierre Anciaux, fils du fondateur de l'établissement, le Pâté chaud d'Alouettes, était destinéà mettre en valeur les Grands Crus des côtes de Beaune et de Nuits. De cette recette est née la Terrine Chaude, formule simplifiée conservant la marinade qui en fait son originalité.
En 1923, La Mère Daugier achète le « Chevreuil » et y accueille la première Paulée officielle de Meursault le 19 novembre. Elle y sert la Terrine Chaude qui va très vite devenir un monument gastronomique et prendre son nom. Les années ont passé, mais la Terrine de la Mère Daugier est restée, fidèlement transmise à ses successeurs. Composée de nombreuses viandes choisies dans des morceaux de qualité, marinées et cuites lentement, ce plat d'exception vous surprendra par la profondeur de ses arômes.

Pluie à la sortie du restaurant.

Visite de la Moutarderie Fallot pour 16 personnes intéressées. La moutarde est faite de moût de raisins aligotés et non de vinaigre.

Après-midi libre

A 19 heures (sauf pour les trois personnes devant être intronisées qui nous ont précédés), nous allons en autocar au **Château du Clos de Vougeot**, élevé à la Renaissance et développé par les moines cisterciens.

L'apéritif est pris dans la cour. Un peu moins de 500 convives prennent place dans le Grand Cellier qui date du XIIe siècle pour ce Chapitre des Prémices et de la route des Grands Crus.

La Confrérie des Chevaliers du Tastevin est née à Nuits-Saint-Georges en 1934. Sa devise est : « Jamais en vain, toujours en vin ». Les nappes sont roses, la vaisselle en porcelaine de Limoges (Raynaud) rose et blanche avec des feuilles de vigne sur le pourtour et un motif central représentant un évêque tenant une bouteille de vin et un taste-vin. Sur l'assiette, un carton avec le nom de la personne.

A droite de l'assiette, 8 verres à vin pour les 80 ans de la route des grands crus. Adossé aux verres, le grand menu ainsi que le Livret de Chapitre contenant les chants qu'entonneront les Cadets de Bourgogne.

Harangue de bienvenue du Grand Maitre : « bon appétit et large soif. » L'illustration sur le grand menu rend bien l'incomparable mosaïque de climats (parcelles de terre gravées dans le paysage comme les vitraux d'une cathédrale, récemment classées au Patrimoine mondial de l'Unesco)). L'auteur en est Joyce Delimata, artiste-peintre et Chevalier du Tastevin.
Au bas du menu, une formule toute en délicatesse, rimes et nuances savantes adressée aux fumeurs : « En diner, mets et vins se hument, hors du cellier, tous tabacs se fument».
Le Grand Maitre dit un mot et présente le Chef Alain Ducasse.

Un prestigieux et copieux diner de six plats nous attend orchestré par un ballet de serveurs et serveuses stylés, lestes et agiles qui manœuvrent dans un champ d'action limité. Tarte fine de légumes aux escargots de Bourgogne. Suprême d'omble chevalier avec courge, très bon. Œufs en meurette, tranches de baguette, sauce au vin rouge. Sorbet au Marc de Bourgogne. Médaillon de bœuf coiffé de légumes, mariné à la truffe de Saint-Jean.

E S C R I T E A U

PREMIÈRE ASSIETTE
accompagnant deux Saint-Aubin en Vesvau 2010 Tasteviné en dégustation comparative
l'un ayant effectué le tour du Monde des 80 ans
l'autre un simple tour de cave
la tarte fine de légumes nouveaux aux escargots de Bourgogne

DEUXIÈME ASSIETTE
escorté d'un Chablis Grand Cru Valmur 2012 bien racé
le suprême d'omble chevalier des Cévennes confit au beurre d'aromates

ENTREMETS
humidifiés d'un Marsannay 2014 Tasteviné frais et bouqueté
les œufs en meurette vigneronne

DORURE
arrosé d'un Beaune 1er Cru Clos des Avaux 2006 distingué et velouté
servi en magnum
le médaillon de bœuf de Charolles
maturé à la *Tuber aestivum* dite truffe de la Saint-Jean

ISSUE DE TABLE
rehaussés d'un Clos des Lambrays Grand Cru 2013 de noble lignée
habillé de l'étiquette dessinée par HANSI, hommage à Camille et Ernest Rodier
les bons fromages de Bourgogne et d'ailleurs

BOUTEHORS
l'escargot en glace

agrémentée d'un Crémant de Bourgogne Brut Rosé pétillant et spirituel
Tasteviné
la cabotte glacée aux fruits de saison
les petits fours

le café noir, le vieux Marc et la liqueur de Prunelle de Bourgogne
fort idoines à stimuler les vapeurs subtiles du cerveau

Cérémonie d'intronisation de membres. Les 42 membres fraichement élus jurent fidélité sur l'ampoule bourguignonne de toutes leurs forces vineuses. Les trompes de chasse retentissent. Jacques Mallard est promu au grade supérieur de la Confrérie. Sir Michael Edwards de l'Académie Française (écrivain britannique francophone) nous tient un discours judicieux tout en humour et décontraction. Il nous souhaite longue vie et courte soif.
Fromages. Cabotte glacée aux fruits rouges avec coulis de fraises. Glace à la crème.

Clôture avec sketch par le commandant de « boire » de l'avion avec képi, adaptant les instructions de vol au vin.
Soirée très festive et animée… Gâteau aux 80 bougies à porteurs, puis gâteau avec un escargot. Les convives font tournoyer leurs serviettes blanches au-dessus de leurs têtes. Retour a 1 heure du matin.

Dimanche 14 mai 2017

Nous descendons nos bagages à 10h. Ils seront transportés par camionnette jusqu'à l'hôtel à Paris. Nous quittons l'hôtel à 10h30 **pour Gevrey-Chambertin**.

M. Bazin nous présente Jobert de Chambertin, fondateur et propriétaire de la cave. La dégustation a lieu dans les chais du Domaine des Perdrix, propriété de la famille Devillard. Les verres sont disposés sur les tonneaux pour la dégustation qui comportait du grand écheneaux dessus.

Peu après, nous arrivons à la **Rôtisserie du Chambertin au « Bistrot Lucien »** où une salle nous est réservée au sous-sol. Gougères au gruyère. Jacques : « Ceci est notre dernier repas ensemble. Le bistrot Lucien propose deux formules ». Il présente le menu. Jean Vitaux fera la critique. Poireaux rôtis, ragout d'escargots et pieds de cochon. Pate chaud de lapin et foie gras et sa salade, bon. Trio de profiteroles sur fond de coulis de chocolat au lait, brisures de noisette.

Le Président : « C'est notre dernier déjeuner. Ce fut un voyage-découverte de la Bourgogne. Le Secrétaire Général a commis un acte de haute trahison car il n'a pas garanti les éléments. Munificence des Ducs de Bourgogne, Chancelier Rolin, musée Autun, paradis (il a gagné sa place par sa générosité). Hôpital de Beaune, le plus riche de France. Vins de grande qualité. La dégustation au tonneau m'a mis d'humeur plaisante, par conséquent, je commue toutes vos peines. Nous avons trois fois mangé des escargots. Pâté de lapin, feuilletage de qualité, avec peu de foie gras, grande réussite. Profiteroles plus ou moins classiques. On aurait pu continuer quelques jours.

MENU

Poireaux rôtis, ragout de pied de cochon, escargots

Pâté chaud de lapin et foie gras

Profiteroles au chocolat et vanille de Madagascar

(Naji intervient : « Non, nous sommes saturés ! »)

Les voyages suivants auront lieu en Forêt Noire puis à Bruxelles (tapisseries) et ultérieurement en Suède. Puis ce sera l'Indonésie à l'automne 2018. Il existe 2 livres sacrés en Indonésie : le Coran et le Raman aya. Une partie du voyage se fera à Bali. A bientôt ! »

A 15h30, le car nous conduit à la gare de Dijon. Nous arrivons à la Gare de Lyon à 18h38 où un autocar nous conduit au Château Frontenac dans un Paris bien embouteillé…

Fin d'un voyage extrêmement intéressant au cours duquel nous avons découvert la richesse de cette région au patrimoine culturel et historique important et la particularité de ses vins.

Tous nos remerciements à Line et Naji Chaoui pour leur collaboration à cette nouvelle édition de « La Lettre » de l'AIG

Remise des Grands Prix AIG 2017

De gauche à droite, Jacques Mallard, Paolo Petroni, Président de l'AIC, Jean Vitaux, Président de l'AIG et le lauréat, Enrico Crippa

REMISE DU GRAND PRIX AIG 2016 DE L'ART DE LA CUISINE À ENRICO CRIPPA
Piazza Duomo, Alba, Italie
Milan, le 29 mai 2017

REMISE DU GRAND PRIX AIG 2017
DE LA CULTURE GASTRONOMIQUE
BASQUE CULINARY CENTER,
Bilbao, Espagne
8 mai 2017

cf/ Note d'Information de l'AIG n° 31

Rafael Anson, à gauche et Joxe Mari Aizega

REMISE DU GRAND PRIX AIG 2017
DE LA CULTURE GASTRONOMIQUE
JEAN-ROBERT PITTE
Paris, France
8 juin 2017

De gauche à droite, Jacques Mallard, Jean-Robert Pitte et Jean Vitaux

Sheikh Fouad El Khazen, Samia Massoud et Mme Madeleine Helou

REMISE DU DIPLÔME D'HONNEUR
DE L'ART DE LA CUISINE
À MME SAMIA MASSOUD,
4 avril 2017 à Beyrouth (Liban)

Cf/ Note d'Information n° 30

LA FORÊT NOIRE, perle de la gastronomie de l'**Allemagne**

Voyage organisé par le Club Royal des Gastronomes de Belgique
et l'Académie Internationale de la Gastronomie
du mercredi 18 au Samedi 21 Octobre 2017

Mercredi 18 Octobre 2017 :
12h : Rendez-vous à Strasbourg, devant la gare SNCF. Les participants monteront à bord de deux autocars en direction de la frontière allemande.
Départ vers Baiersbronn (à 40 kms de la frontière du Rhin)
13h : En cours de route, déjeuner prévu à Durbach au Rebstock.
16h : Arrivée à Baiersbronn, bourgade au cœur de la Forêt Noire, abritant trois restaurants qui totalisent 8 étoiles Michelin.
Installation dans les chambres.
Hôtel Traube Tonbach, Tonachstrasse 237 72270 Baiersbronn - Tel +41 07442 4920
19h30 : Cocktail de bienvenue à l'hôtel.
20h30 : Dîner gastronomique au Schwarzwaldstube (3 étoiles Michelin), dépendant de l'Hôtel Traube.
Propriétaire : Heiner Finkbeiner, Membre d'Honneur du Club des Cent.

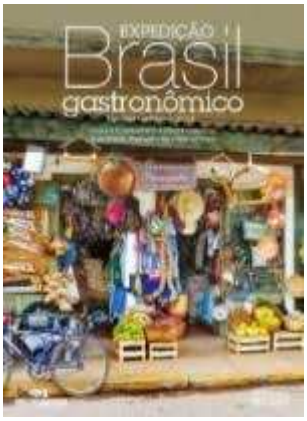
Jeudi 19 octobre 2017
10h : départ de l'hôtel pour Freudenstadt : visite de la plus grande place de marché d'Allemagne.
11h : voyage en autocar par la très belle Schwarzwalder Hochstrasse
12h : déjeuner à Bad Grisbach au restaurant Dollenberg (2 étoiles Michelin)
15h : l'autocar nous emmène par la Wolftal à Wolfach : visite de la Doretheenhuette : soufflage du verre et projection de la vidéo sur l'industrie du verre.
16h : départ pour Alpirsbach : visite et dégustation de bières à la Klosterbrauerei
17h15 : nous reprenons le car pour rentrer à l'hôtel via Lossburg
20h : départ pour diner au Morlokhof (Bareiss) 3 étoiles Michelin.
23h : retour à l'hôtel et nuit.

Vendredi 20 octobre 2017
9h30 : départ de l'hôtel
10h30 : arrivée à Baden-Baden, station thermale connue des Romains, avec ses thermes mythiques du Friedrichstadt.
Dominée par son casino et son théâtre inauguré par Berlioz, la ville est située au milieu d'une vallée verdoyante où coule en son milieu une rivière d'opérette (dont le lit est pavé).
Nous remonterons pour partie à pied la Lichtentaler Allee, mi-parc anglais mi-parc botanique, entourant le Brenners, l'un des plus beaux hôtels d'Allemagne (il fait partie comme l'Hôtel Le Bristol à Paris du groupe Oetker).
12h : déjeuner au restaurant doublement étoilé de cet hôtel.
15h : nous visiterons le Burda Museum, dû au mécène allemand éponyme et comprenant une exposition d'art contemporain.
16h : Visite du Musée Fabergé.
Retour à notre Hôtel de Baiersbronn pour prendre quelque repos avant le diner :
19h30 : diner au restaurant Schlossberg (2 étoiles Michelin).

Samedi 21 octobre 2017
8h30 : valises mises dans les soutes des autocars et factures personnelles réglées.
Cap sur Fribourg en Brisgau.
Arrivée prévue vers :
10h20 : Fribourg en Brisgau : visite de la cathédrale en grès rouge qui est l'un des plus importants édifices religieux gothiques.
12h : déjeuner au Schwarzer (1 étoile Michelin).
16h : Retour à Strasbourg Gare

PUBLICATIONS

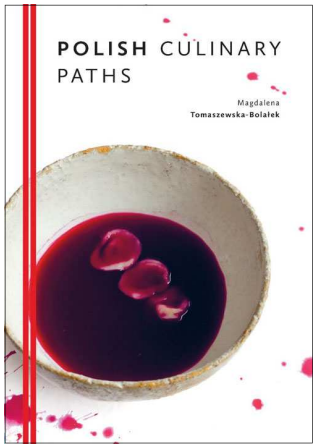
PRIX AIG 2017 DE LA LITTÉRATURE GASTRONOMIQUE



BRÉSIL : " Guta Chaves, Dolores Freixa, Rodrigo Ferraz **"Expedição Brasil Gastronômico"**

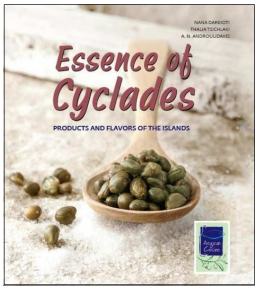
ESPAGNE : Rafael Asnon "**La Cocina de la Libertad**", Editions La Esfera de los Libros

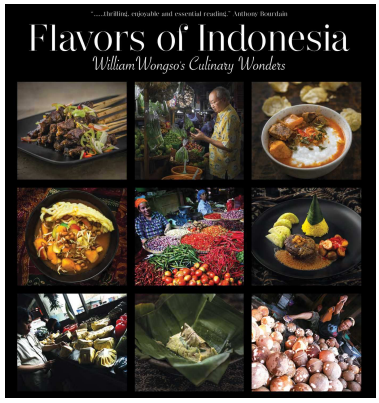
FRANCE : Guy Jost et Dick Motte **"Les Abats en Majesté - Promenade dans le cinquième quartier"** Editions France Livres



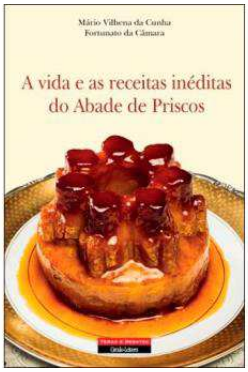
POLOGNE : Magdalena Tomaszewska-Bolałek, **"Polish culinary paths"** , Hanami, Warsaw 2016

GRECE : Mme Nana Darioti, Mme Thalia Tsichlaki et Mr Andreas Androulidakis **« Essences of Cyclades »**





INDONESIE : William Wongso, « Flavors of Indonesia » BAB Publishing Indonesia



PORTUGAL Mário Vilhena da Cunha et Fortunato da Câmara **"A Vida e as Receitas Inéditas do Abade de Priscos"** Editions Temas e Debates

Tous les ouvrages peuvent être consultés à l'AIG à Paris Levallois