G

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

**SEMAINE DE LA GASTRONOMIE EUROPEENNE**

**Belgique - Suède - Norvège**
**10-17 juin 2018**

*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*

***Année 2018***

*Edition Internationale*

*ISSN n° 1028-205X*

N° 39

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

## LA GASTRONOMIE : UN ESPACE DE TOLERANCE ET DE LIBERTE

De plus en plus de voix, assez discordantes il est vrai, nous proposent des modes d'alimentation plus ou moins restrictifs, fondées sur de multiples visions du manger et de la gastronomie : on peut citer (liste non limitative) : les régimes sans gluten ou sans lactose (fondées sur des raisons médicales, mais qui ne concernent qu'une minorité restreinte), les régimes végétariens, végétaliens, véganes (basées sur la proscription de la souffrance animale), les régimes locavores (pour limiter l'empreinte carbone de nos aliments). D'autres prescriptions médicales, comme manger cinq fruits ou légumes par jour, ou ne pas manger de viande à tous les repas, sont raisonnables, mais ne doivent pas s'imposer comme des lois intangibles. Régulièrement on nous assène des informations sur les bons aliments (le curcuma, très à la mode actuellement), ou des aliments dangereux (les poissons gras riches en métaux lourds), sans nous préciser les quantités énormes qu'il faudrait consommer pour en voir les effets bénéfiques ou délétères. Toutes ces prescriptions ont des partisans engagés, parfois intolérants et prosélytes.

Face à toutes ces imprécations, la gastronomie me semble être un espace de liberté et une école de tolérance. La diversité infinie que permet la gastronomie nous met à l'abri de toutes ces imprécations. Elle est sans doute un des meilleurs moyens d'appréhender tous les aspects de l'alimentation. De par sa diversité infinie elle nous offre une vision d'universalité (bien représentée par l'AIG), de tolérance, car chacun a ses goûts différents. Elle représente en outre, une ouverture d'esprit, toujours à l'affût de découvertes, de nouveaux produits, de nouveaux modes de cuisson ou de préparation. Elle favorise les échanges de personnalités très différentes autour d'une même table. Elle s'oppose aux réactions identitaires et totalitaires.

Dans toutes les civilisations, la table a été un lieu de convivialité et d'échanges, de diplomatie et d'amitiés. Il faut bien dire que les aliments présents sur nos tables sont le résultat des mondialisations passées : ainsi la découverte du nouveau monde en 1492 nous a apporté la tomate, les courges, le poivron, le piment, le chocolat, la vanille, l'avocat, la dinde, etc… Accepter la diversité est donc une des caractéristiques de la gastronomie.

Jean VITAUX
Président de l'AIG

SEMAINE EUROPEENNE DE LA GASTRONOMIE

- **10 au 17 Juin 2018** :
  - **Bruxelles : 80ème Anniversaire du Club Royal des Gastronomes de Belgique**
  - **Stockholm : 60ème Anniversaire de la Gastronomiska Akademien**
  - **Oslo : Musée Munch, restaurant Holmenkollen**

ÉVÉNEMENTS

- **4 Février 2018 : Dîner de l'Académie Hellénique de la Gastronomie, Hôtel Le Prince de Galles, Paris, préparé par Andréas Mavrommatis**
- **5 Février 2018: Assemblée Générale de l'AIG, Hôtel Le P rince de Galles, Paris Admission de l'Académie Chinoise de Gastronomie**
  (cf : Note d'Information n° 33)
- **23 mars 2018 : Première Assemblée Générale de l'Académie Chinoise de Gastronomie à Shenzhen**

- **<u>Remise des Grands Prix 2017 de l'AIG</u> :**
  - **24 avril 2018 : Grand Prix de l'Art de la Cuisine à José Avillez (Portugal)**
  - **1er mai 2018 : Grand Prix Exceptionnel de l'Art de la Restauration au Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier (Suisse)**
  - **19 juin 2018: Grand Prix de l'Art de la Salle à Abel Valverde, Espagne**
  - **20 juillet 2018: Grand Prix de la Culture Gastronomique à Kamal Mouzawak, Liban**
  - **12 décembre 2018 : Grand Prix de la Culture Gastronomique à l'Institut Le Cordon Bleu**
  - **17 décembre 2018 : Grand Prix de l'Art de la Cuisine à Yoshihiro Narisawa, Japon**

PROCHAINE MANIFESTATION :

- **- 3 Février 2019 : Dîner de Gala Chez Lasserre, Paris**
- **- 4 Février 2019 : Assemblée Générale ordinaire de l'Académie Internationale de la Gastronomie, Hôtel Le Prince de Galles, Paris**

PUBLICATIONS

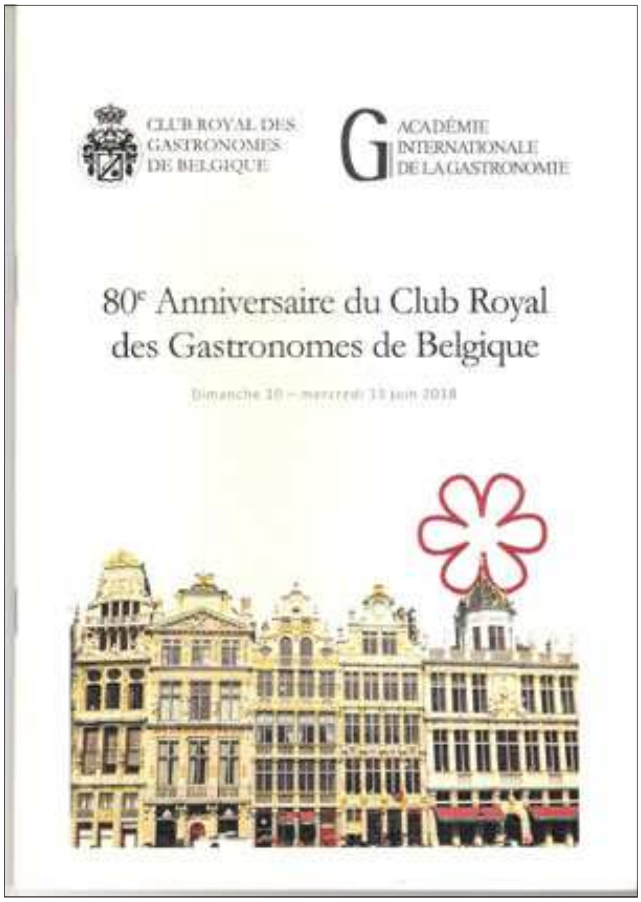
- **Les Prix AIG 2018 de la Littérature Gastronomique**

G

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE



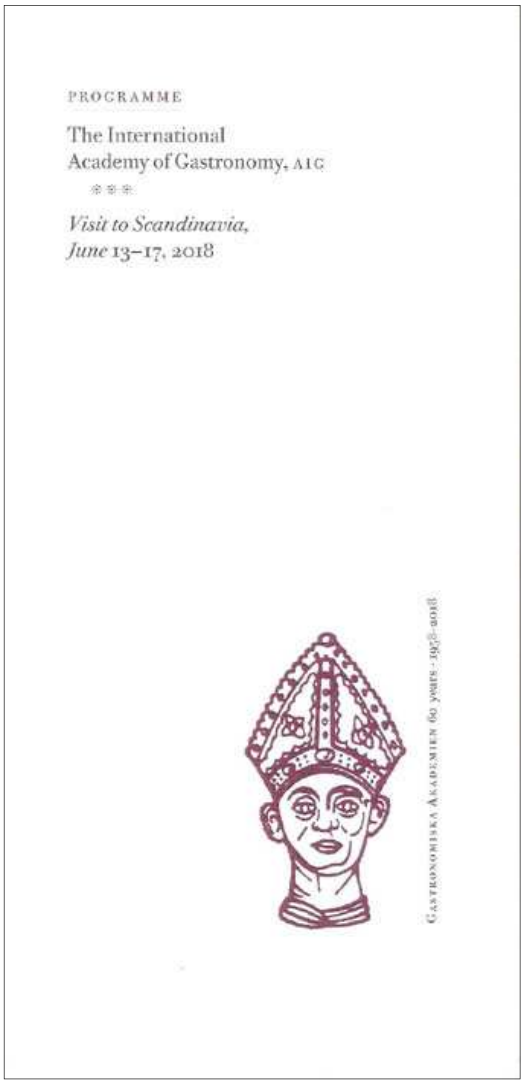
Secrétariat de Rédaction
e-mail : secretariat@intergastronom.com
www.intergastronom.com




SEMAINE

EUROPÉENNE
DE LA

GASTRONOMIE




BRUXELLES
Belgique

STOCKHOLM
Suède

OSLO
Norvège

# La Semaine Européenne de la Gastronomie

# 10-17 juin 2018

***Impressions et commentaires de Line Chaoui de l'Académie Syrienne de Gastronomie. Nous la remercions vivement pour sa collaboration à la rédaction de la « Lettre AIG » n° 39***

**BRUXELLES : 10-12 JUIN 2018**

**Dimanche 10 Juin 2018**

La semaine débute à Bruxelles (Belgique) que les participants gagnent par avion, par TGV ou par la route.
Les arrivants se retrouvent à 19h dans le hall de **l'Hôtel Amigo,** l'un des palaces de la Chaîne Rocco Forte, situé près de la Grand-Place en plein centre historique ; il a de belles et grandes chambres. Sur les cartes-clés, une citation de Marguerite Yourcenar : « Tout moment est dernier parce qu'il est unique ».
Certains ont eu le temps d'aller contempler le « Manneken Pis », statue d'un jeune garçon en train d'uriner de l'eau; passant à proximité je suis éclaboussée dans le dos.
Une bonne odeur de pâte à gaufre tiède envahit nos narines. Il y a une très forte concentration de chocolatiers dans le quartier et les vitrines sont très alléchantes.

.Les badges distribués portent simplement les prénoms des Académiciens, en toute intimité.

Dans l'autocar, en route pour le dîner, Fabien Petitcolas, Président du Club Royal des Gastronomes de Belgique, nous souhaite la bienvenue. Arrivée au **Royal Lawn Tennis Club**, créé il y a 130 ans par des expatriés britanniques.
Champagne Drappier offert sur la pelouse avec nems. Salle du restaurant, tables recouvertes de cuir noir, grande suspension au plafond.
Gérald Heim de Balsac, Administrateur du Club Royal des Gastronomes de Belgique et Secrétaire Général de l'AIG, la parole : « Ceci est un repas d'amitié, mais soigné. » Fabien traduit pour les anglophones.

Champagne sur la pelouse du Royal Lawn Tennis Club

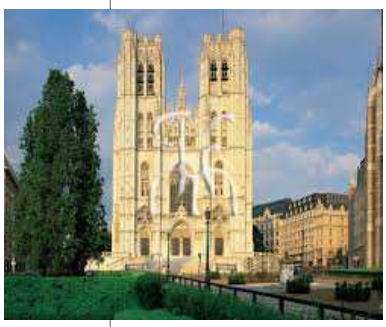
*L'entrée est une grande spécialité belge, asperges blanches de Malines avec sauce mousseline accompagnées de jambon de Parme, un classique de la cuisine belge. Vin blanc très fruité, Côtes du Rhône Blanc 2015. Tomates évidées à la main et emplies de crevettes grises de la Mer du Nord (recette de 1935). Frites belges. Saint Nicolas de Bourgueil, 2015. Chou à la crème à la vanille, sauce au chocolat belge.* »

A la sortie, un coucher du soleil, très particulier et commandé spécialement pour l'AIG.
Retour a l'hôtel Amigo et digestif au bar.

Sur le lit est disposé un sac qui contient des cuberdons à la framboise et au citron, des spéculoos de la maison Dandoy (depuis 1829), à base de cassonade et d'épices. Ils étaient offerts traditionnellement aux enfants sages le jour de la Saint Nicolas. Un livret de 40 pages, très explicite et bien illustré, englobant informations, cartes et menus, des petits guides et la carte de la ville résume le programme du séjour,
Chaque soir, un sachet de crème de nuit à l'hibiscus est déposé sur la table de chevet.…

**Lundi 11 Juin 2018** :

L'autocar quitte à 9h30 pour l'Atelier de chocolaterie Frederic Blondeel, torréfacteur chocolatier. Café, chocolat chaud puis visite de l'usine, charlottes bleues sur la tête. Dans l'atelier, s'affairent 7 ou 8 ouvriers l'été et 14 en hiver. La production atteint 50 tonnes par an, dont des pralines faites main. Les fèves de cacao proviennent de l'Equateur. Les mouches fertilisent les fèves. Un arbre donne un kilo de chocolats. La fermentation dure cinq jours. C'est Christophe Colomb qui découvrit le cacao. Une idée de canapé à l'apéritif : la fève est écrasée avec du beurre de cacao, de la corne de Gatz (variété de pomme de terre), olives broyées (tapenade), gros sel au-dessus, conge pour ôter l'acidité. La prochaine tentative sera de mixer le cacao et le café. Une boite de chocolats est offerte à chaque membre, elle contient un assortiment de pralines et deux tablettes de chocolat noir Vietnam 80 % et noir Madagascar 65 %.



Nous passons devant la Cathédrale Saint Michel et Sainte Gudule, un joyau gothique où les rois de Belgique sont couronnés.

Retour à l'hôtel au **Salon Ambassadeur** à l'Hôtel Amigo, pour notre déjeuner. Tables joliment dressées, vase de fleurs roses, verres à eau de couleurs vives. Gérald nous demande d'excuser Fabien qui s'occupe du colloque. Il salue les nouveaux arrivants, Jean Vitaux, Rafael Anson, Jacques Mallard et les représentants chinois. Tapisserie du XVIIe siècle sur le mur de fond qui représente une pagode chinoise et des volatiles…
Gérald Heim de Balsac présente le *repas* qui nous sera servi. Le déjeuner sera léger car un dîner de haute cuisine est prévu le soir même.

*Saumon fumé et salade d'avocats. Calamar farci de crevettes sur purée de petits pois, pommes château. Fondant au chocolat saupoudre de sucre en poudre et sorbets fruit de la passion et framboise. Café et mignardises*. Frais et très bon.

Ecran numérique de la Salle Orange

Dans l'autocar à 14h pour les **Etats Généraux de la Gastronomie Belge**. Nous nous installons dans la Salle Orange du Palais d'Egmont. Nous avons des casques avec interprétation simultanée à notre disposition. Jean Vitaux nous souhaite la bienvenue. Le Club a 80 ans d'existence. L'évolution de la gastronomie a deux objectifs : d'une part, le retour à l'âge d'or et d'autre part, la sophistication de la haute cuisine. Différents le meilleur moyen de rassembler les peuples. La gastronomie est une partie intégrante de la culture. M. Peter Scholliers, Professeur d'Histoire à la Vrije Universiteit Brussel, est le premier intervenant de six personnalités qui parleront de l'histoire de la gastronomie belge, sa place en Europe et dans le monde. Il s'exprime en ces termes : « Il y eut l'exposition de 1910, le Chien Vert, puis le Grand Restaurant de la Monnaie. L'essor du pays en ce domaine est dû à la place prise par la Belgique en Europe. A cette époque c'est la deuxième nation la plus riche après le Royaume-Uni. Echange de Chefs avec la France. Le tourisme s'est développé. Trio d'or : diners-Chefs-journalistes (et écrivains). Le Club des Gastronomes a été fondé le 31 décembre 1938. L'objectif est de perpétuer la tradition du bien manger. La Belgique est la meilleure élève de la France. »
Slides projetés. Jean intervient : «La nouvelle cuisine s'est éteinte en 2000 et il y a eu la renaissance de la cuisine des terroirs. »
M. Geert Van Hecke , ancien second d'Alain Chapel à Mionnay (Ain) et détenteur de trois étoiles Michelin: «J'ai commencé ma carrière à Bruges en 1983, tradition des fleurs. Les crustacés venaient de Bretagne. Nous étions dépendants de l'importation des bons produits. » Jean : « L'attribution de trois étoiles de luxe à un restaurant implique la nourriture et le contexte. »

Les participants aux Etats Généraux dans la Salle Orange

Jean-Pierre Bruneau (3 étoiles Michelin) nous parle de la transmission du savoir-faire aux nouveaux Chefs. « Les jeunes sont modulables. C'est un métier qui exige propreté, régularité et respect. Il y a une école hôtelière à Namur. Une main-d'œuvre peu coûteuse sont les apprentis. Cela fait 60 ans que je suis en cuisine. »
Nous écoutons un enregistrement d'Andy Hayler, critique culinaire à Londres. « La Belgique est un pays de gourmands. Le ratio gastronomique est plus élevé qu'en France. Les spécialités sont les moules-frites, les chicons, les asperges blanches. Mon restaurant préféré est le Hof Van Cleve. »
S'ensuivent Peter Klosse, professeur de management de restaurant à l'Université de Maastricht (Pays Bas) et Marc Declerck, PDG de Gault&Millau Belgique Luxembourg

Arrivée des convives au « Comme chez soi »

Retour à l'hôtel puis départ à 18h45, direction **Comme chez Soi** où officie le Chef Lionel Rigolet. Apéritif Champagne Drappier à la cave et à l'étage. Les convives sont répartis entre la salle du restaurant et une table à la cuisine (qui est d'une propreté scrupuleuse). Le restaurant a ouvert spécialement pour nous le lundi. L'établissement appartient à la même famille depuis son ouverture en 1926 par Georges Cuvelier.

**Apérif**
*Champagne Drappier blanc de blancs*

**Boeuf**
Boeuf mariné aux baies de genévrier et à l'estragon, émulsion de thon et caprons
*Jurançon sec « le chant des vignes, » Domaine Cauhapé, 2015*

**Cabillaud**
Vapeur de dos de cabillaud, citronntte de tomates multicolores au basilic
*Mâcon Viré-clessé, Domaine des Héritiers du Comte Lafon, 2015*

**Sole 1938**
Filet de sole, mousseline au Riesling et aux crevettes grises comme en 1938
*Riesling « Réserve Particulière, » Domaine Kientzler, 2014*

**Caille royale**
Caille royale des Dombes à la Leffe caractère et à la marjolaine,
farcis de céleri rave aux petits gris de Namur aillés
*Château Grand Corbin Despagne, Saint Émilion, 2005*

**Framboise**
Croquant amande, marmelade et sorbet framboise,
gingembre au parfum de thé Calcutta,
espuma vodka au citron

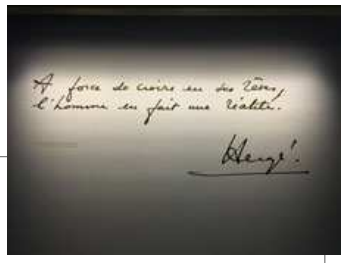
Thé, café, mignardises

*Bœuf mariné aux baies de genévrier*, émulsion de thon et caprons, très bon et très belle présentation. Dos de cabillaud d'une finesse extrême, relevé par le filet d'huile chaude au basilic versé dessus, avec une multitude de saveurs qui explosent en bouche, dominées par le basilic et les tomates.
Le Chef fouette manuellement la sauce mousseline au Riesling.

*Filet de sole*, mousseline acide et délicieuse, crevettes grises dans assiette oblongue, détail suprême. La recette du filet de sole a été créée en 1938.

Grands vins. Mignardises. Repas exceptionnel.

Le Chef est applaudi. Jean Vitaux, Président de l'AIG et de l'Académie des Gastronomes (France) prend la parole : « Je vais parler, ça va être terrible. Le champagne est toujours aussi bon. Le bœuf mariné, excellent, l'émulsion de poivrons m'a ravi l'esprit, une pure merveille ! Cabillaud, les tomates avaient du goût. Tomates hollandaises. Vrai plaisir. Filet de sole, sole Vincent Bourrel, poissons farcis d'Antoine Carême, sauce hollandaise montée à la force du poignet, crevettes épluchées à la main. Vin différent à chacun de ces plats. Trois vins excellents. Caille, plat original. Je me suis réconcilié avec la caille, petits gris remarquables, Château Grand Corbin d'Espagne 2005, presque de l'infanticide. Dessert très amusant, deux niveaux, les deux très intéressants, deux en un. Merci Chef ! »

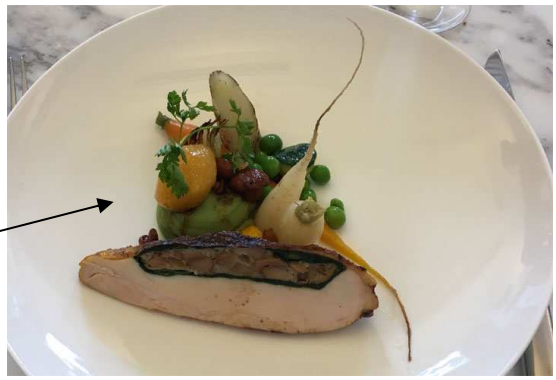



**Mardi 12 Juin 2018** :

Départ à 9h15 pour le **Musée Hergé** (ouvert en 2009 et à la très belle architecture) qui se trouve à 30 km à l'Est de Bruxelles. Nous avons deux guides, anglais et français. Georges Remi, « Hergé », dessinait en classe tout le temps. Le père de Georges avait un frère jumeau, et ils lui ont inspiré les Dupont et Dupond, coiffés de canotiers comme eux.
« A force de croire en des rêves, l'homme en fait une réalité. » Hergé

**Restaurant Bozar :**
Vins moyens de la même catégorie que le repas.

*Assiettes de mise-en-bouche.*
*Chaud-froid de jambon persillé.*
*Anguille fumée, céleri rémoulade.*
*Poitrine de volaille du Gers, farcie aux girolles, légumes. .*
*Fraisier, sorbet fraise et rhubarbe.*
*Mignardises.*



Le Musée d'Art Ancien créé par Napoléon Bonaparte en 1801, abrite des toiles de peintres européens du XVe au XVIIIe siècles. Il sert d'écrin à une exposition de peintures « inédites » de Pierre Bruegel l'Ancien. .

Autocar avec deux arrêts pour les musées, le premier pour le Musée d'Art Ancien, le second pour **Le musée d'Art & Histoire Cinquantenaire** le deuxième plus grand d'Europe. Je reproduis ici le commentaire lu sur un mur, très explicatif… En 1925, se tint à Paris l'Exposition internationale des Arts décoratifs et Industriels Modernes. Un nouveau style décoratif, appellé plus tard Art déco, fut présenté au grand public. Bien qu'il s'agisse d'un évènement important, la direction des « Musées royaux du Cinquantenaire » décida de ne pas y acquérir d'objets décoratifs. Le jugement concluait que rien de ce qu'on pouvait y voir n'était suffisamment intéressant pour la collection. Cependant, le 10 février 1926, quasi 150 objets achetés à l'exposition parisienne furent livrés. Les œuvres d'art – atteignant le prix d'achat de presque 45 000 francs – furent offertes aux musées par le gouvernement belge. L'initiative en revient au comte Adrien van der Burch. Il était le commissaire général de la section belge à l'évènement parisien. C'est grâce à cet aristocrate que la Belgique fut représentée officiellement. L'autorité avait refusé d'y prendre part en raison de la crise financière qui marqua le pays durant les années qui suivirent la Première Guerre Mondiale. L'investissement exigé était trop lourd. Van der Burch réussit finalement à convaincre le gouvernement avec un business plan dans lequel la participation totale était financée par une tombola. Seule une contribution était demandée au gouvernement si le montant exigé n'était pas atteint. La tombola dépassa toutes les attentes et la contribution belge fut même clôturée avec un solde positif. Adrien van der Burch convainquit le gouvernement de créer un fonds pour les artistes nécessiteux avec les gains et d'acheter des œuvres décoratives à l'exposition. Le gouvernement marqua son accord : le commissaire général traiterait avec les artistes ou leurs distributeurs et proposerait une collection représentative aux musées.
Salle Art Déco avec les objets acquis à l'Exposition Universelle de Paris en 1925. Collection d'éventails, de bijoux, tabatières, montres et autres objets des XVIIIe et XIXe siècles amassée par Hélène et Isabelle Godtschalck. Magnifiques tapisseries du XVIe siècle (Bruxelles), porcelaines de Tournai, retables, etc..

**Cloitre du Musée**

Palais d'Egmont : Escalier d'accès à l'étage supérieur

Nous quittons à 18h45 pour **le <u>Palais d'Egmont</u>**. Le **Diner de Gala a lieu dans la Galerie des Glaces**. Chaque table, centrée par des fleurs blanches, porte un écritoire avec le nom d'un chef belge . *Champagne, tartare de bœuf, burrata, purée de tomates, des de nectarine, mousse d'anguilles*. Marbres magnifiques, tapisseries.

Fabien Petitcolas prend la parole : « Chers Présidents d'Académies, Chers Membres du Club Royal, Chers Amis : Merci à tous d'être venus des quatre coins du monde ce soir. Pas moins de 14 pays sont représentés, la plupart par le Président de leur Académie nationale de Gastronomie.
Bienvenue à ceux qui ne sont pas membres, et qui, je l'espère, souhaiteront le devenir à l'issue de ce diner.
Le Club Royal des Gastronomes de Belgique, que je préside depuis 2016, est ravi de partager avec vous tous, un repas dans ce cadre majestueux.
Il est placé sous le Haut Patronage de Monsieur Didier Reynders, Vice Premier Ministre et Ministre des Affaires Etrangères du Royaume de Belgique. Malheureusement il est retenu à New York pour défendre – avec succès d'ailleurs – la candidature du Royaume comme membre suppléant du Conseil de Sécurité des Nations Unies et n'a pu se joindre à nous ce soir.

Jean Vitaux, Président de l'AIG et le Président de l'Académie chinoise de Gastronomie Wenju Lu

Le Club vit officiellement le jour le 31 décembre 1938 mais on peut tracer son origine jusqu'en 1931. Son fondateur, Maurice Sailland, chroniqueur gastronomique, plus connu sous le nom de plume de **Curnonsky**, enhardi par la création à Paris de « l'Académie des Gastronomes », estimait que Bruxelles méritait un tel groupement.

Fabien Petitcolas

Le 7 novembre 1997, Sa Majesté le Roi Albert II autorisa le Club à porter le titre « Royal ». A ce jour il est le seul club gastronomique en Belgique à porter ce titre.

Dès sa création, le Club prônait, je cite : « *les plaisirs d'une table bien servie, d'une bonne chère et de jolis vins, ainsi que la compagnie de convives joyeux et spirituels* ! »
Je crois que cet esprit a subsisté. Au rythme d'une dizaine de manifestations annuelles, nous partageons ensemble des moments privilégiés. Nos papilles sont toujours en éveil autour de mets raffinés. Nous construisons au fil du temps des amitiés qui vont au-delà de la gastronomie.
Les activités du Club sont reproduites au dos de votre menu.

En 80 ans, le Club a vu de nombreux changements au niveau alimentaire et gastronomique. Aprés une période de disette peu après sa création. Il y a eu :

- la codification dans les cuisines,
- l'apparition des Brigades,
- la fameuse « nouvelle cuisine » qui introduisit l'importance de la présentation de l'assiette,
- les chefs à la télévision,
- la cuisine moléculaire
- la restauration rapide,
- et aujourd'hui le retour aux produits du terroir.

Il me reste à vous présenter le diner de ce soir, préparé par trois chefs belges venus de 3 régions du Royaume et ayant tous reçu un prix de notre Club dans le passé.

De Wallonie, **Arabelle Meirlaen** a préparé une *première entrée à base de maquereau de la Mer du Nord et de légumes croquants*. Avec ce plat je vous encourage à goûter une bière belge de la brasserie De Ranke. Les bières belges sont inscrites au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO depuis 2016.

En seconde entrée, **Yves Mattagne**, de Bruxelles, nous a concocté *une pièce de turbot de la Mer du* Nord accompagnée d'une sauce béarnaise aux *huitres* dont il a le secret. Avec ce plat, nous avons choisi un Crozes Hermitage Blanc de chez Guigal en 2016.

Enfin, venu de Flandre, **Tim Boury** nous propose du *veau de Corrèze avec des asperges de Malines*.

Le choix du vin a donné lieu à des discussions animées et nous avons finalement sélectionné un Haut Médoc du Château Beychevelle dans le millésime 2015.

Les mises en bouche que vous avez déjà goûtées avec le champagne offert par Billecart Salmon et le dessert ont été préparés par Damien Audusseau (photo ci-contre), de la maison Choux de Bruxelles, spécialisée dans les évènements gastronomiques.
Il ne me reste qu'à vous souhaiter une soirée d'exception. Bon appétit et grande soif ! »

*Le maquereau accompagné de ses légumes croquants et de feuilles de Sakura grillées est frais, original et bon.* Nous assistons à un ballet de serveurs vêtus de noir. *Le turbot rôti est sublime par la béarnaise aux huitres. Le veau est excellent. Purée au parmesan, asperges grillées, fèves. Crème glacée à la vanille, chocolat chaud, biscuit. Café et bonbons glacés.*
Sevi Avigdor et Maciej se dirigent vers Gerald et Fabien. Sevi : «A dinner of this quality, of this elegance… Eighty years of gastronomy, congratulations to Gerald, Fabien and all the Belgium Academy. We wish you another 80 years. I want to pass the microphone to Maciej, the President of the Polish Academy." Maciej :"How to thank you? I offer you a letter opener with amber handle and a taste-vin.

CLUB ROYAL DES GASTRONOMES DE BELGIQUE
KONINKLIJKE CLUB DER GASTRONOMEN VAN BELGIË
1938-2018

Dîner de Gala
Mardi 12 juin, 19h (Tenue de soirée)
Galerie des Glaces, Palais d'Egmont, Bruxelles

Sous le patronage de Mr Didier Reynders, Vice-Premier Ministre et Ministre des Affaires Étrangères, le Club Royal des Gastronomes de Belgique célébrera la gastronomie belge et les 80 ans de sa création.

Le menu, dont l'exécution a été confiée à trois chefs belges étoilés Michelin, comprendra champagne, mises en bouche, quatre plats, thé/café et vins.

Inscription : voir verso.
Détails sur : http://clubdesgastronomes.be/fr/80ans.html

Tim Boury
Chef 2017, Gault & Millau
Roeselare

Arabelle Meirlaen
Lady Chef 2008
Marchin

Yves Mattagne
18/20 Gault & Millau
Sea Grill, Bruxelles

**Apértif**
*Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve*

**Maquereau de la Mer du Nord**
Peps de légumes croquants, baies et graines
aux feuilles de Sakura à l'huile de sésame grillé, papier de chou
(Arabelle Meirlaen)

**Turbot sauvage de la Mer du Nord**
Rôti, béarnaise d'huîtres, romanesco, céleri vert, poireau brûlé
(Yves Mattagne)

**Veau de Corrèze**
Asperges grillées, fèves des marais,
pommes-parmesan, jus de sucs à la sauge
(Tim Boury)

**Vanille de Madagascar et chocolat belge**
Crème glacé à la vanille de Madagascar, chocolat chaud,
biscuit, caramel beurre salé

**Café Mignardises**

De gauche à droite ; Jean Vitaux faisant le commentaire, Fabien Petitcolas, Tim Boury, Yves Mattagne et Arabelle Meirlaen

Fabien : « Ce repas clôt la partie belge ». Les Chefs présents reçoivent une salve d'applaudissements.
Jean Vitaux : « Maquereau, réhabilitation d'un poisson, délicieux produit, j'ai gardé un goût de trop peu. Turbot sauce béarnaise aux huîtres. La béarnaise aux huîtres est une sauce qui date XVIIe siècle. Plat merveilleux. Le veau de Corrèze, rosé, délicieux, vous mériteriez d'être ouvrier d'honneur. Bravo aux trois Chefs et à Damien Audusseau qui a été le lien entre les 3 Chefs!

Le groupe des Académiciens

Nous rentrons éblouis par ce somptueux repas préparé par trois chefs étoilés : Tim Boury 2 étoiles et Chef de l'année 2017, Arabelle Meirlan 1 étoile et Lady Chef de l'année 2008, Yves Mattagne 2 étoiles dans un cadre élégant et raffiné du Restaurant Seagrill, Bruxelles.

**Mercredi 13 juin 2018 :**

Dans l'autocar à 7h05 pour arriver à temps à l'aéroport de Bruxelles Zaventen. Nada et Nour constatent l'absence de Gustavo. Ayant contacté l'hôtel, il est repéré dans le salon du petit déjeuner et nous rejoindra en taxi. Débandade à l'aéroport où nous aurions bien apprécié une prise en charge plus adaptée à notre effectif… Une fois dans l'avion, nous devons encore patienter sur nos sièges car il y a un violent orage.
Décollage à 11h pour Stockholm où nous arrivons à 12h30 avec 30 minutes de retard.

Nous sommes accueillis par le Secrétaire général et une Académicienne de **l'Académie Suédoise de Gastronomie** qui nous annoncent le report à 16h du départ pour la visite au Palais Royal. A notre plus grand soulagement !

**Le Grand Hôtel** est un très bel hôtel en face du port. Tandis que certains membres vont au restaurant pour un snack rapide, d'autres préfèrent aller dans leurs chambres pour se préparer. Un bristol écrit à la main et personnalisé nous souhaite la bienvenue est joint aux cadeaux de valeur et très généreux : un livre de décoration intérieure suédoise Svenskt Tenn, un livre de recettes de cuisine nordiques, un livre sur la famille Wallenberg, un livret de recettes suédoises couvrant les quatre siècles derniers, un bol en cristal de la manufacture Orrefors, service américain pour 2 personnes de la boutique Svenskt Tenn, un cadeau de la famille royale : des champignons déshydratés dont une recette au ragoût qui était un plat très prisé par le roi Carl Johan avec un torchon de cuisine représentant des bolets, une serviette de table en lin beige de la maison Klassbols depuis 1920, fournisseur de Sa Majesté le Roi de Suède, une bouteille de Absolut Elyx Vodka et un livret publié à l'occasion des 60 ans de l'Académie Suédoise de Gastronomie.

Ledit livret est très bien pensé en suédois, anglais et français ; j'ai jugé intéressant de vous en transcrire certains passages. Le Roi Gustaf III, fondateur de l'Académie Suédoise en 1958, avait décidé de limiter le nombre de ses membres à 18, car il aimait la sonorité de ce chiffre en suédois, chiffre qui fut ramené par la suite à 17. Chaque membre a sa propre assiette en argent engravée de sa signature. A la mort du Prince Bertil en 1997, l'assiette numéro 17 a besoin d'un nouveau propriétaire et le roi Carl XVI Gustaf accepte de reprendre la place de son oncle. L'effigie de l'Académie Suédoise de Gastronomie représente la tête de Saint Martin, évêque de Tours. **Tore Wretman** donne à la gastronomie suédoise ses lettres de noblesse et crée l'école de cuisiniers à l'Opérakallaren. Il crée également le concours du Chef de l'Année et le lauréat reçoit une médaille en or. Il introduit le Smorgasbord, un des rares mots suédois reconnus dans le monde entier. Tore couronne sa carrière comme« *Fournisseur de la Cour* » ; il est nommé docteur honoris causa à Umea et reçoit le titre de professeur honoraire du gouvernement suédois en 2000.

16h : arrivée de notre groupe au Palais Royal.
Dans la salle à manger de la Reine Lovisa Ulrika, Leurs Majestés le Roi et la Reine de Suède font leur apparition et saluent chacun des participants.. Des serveurs offrent du champagne doux. Nous visitons le Palais, divisés en deux groupes. Intérieurs rococo et baroque. Trois couronnes symbolisent la Suède. Symétrie égale harmonie. Tapisseries du XVIIe siècle de Bruxelles. Paravent offert par Louis XVI (Aubusson illustrant les Fables de La Fontaine). Galerie Carl XI toute revêtue de tapisseries, plafonds peints. Collections de trésors royaux sous vitrines.

De gauche à droite : Dr Sevi Avigdor, Jacques Mallard et S.M. le Roi de Suède, Carl XVI Gustaf

18h : Transfert du Palais Royal à Tacka Udden sur l'ile de Djurgarden, résidence d'été des **Wallenberg** où M. Peter Wallenberg Junior, animateur de la Holding Investor et membre de l'Académie Suédoise de Gastronomie, nous reçoit à diner. Demeure de rêve dans un cadre bucolique avec un jardin bordant un bras de mer. Décoration très raffinée.

Marianne Avigdor, Jacques Mallard, S. M la Reine de Suède

Apéritif Champagne Brut Reserve NV, Pol Roger & Cie, canapés.

M. Peter Wallenberg nous souhaite la bienvenue et nous raconte que sa famille acquit la propriété en 1888. Le grand-père était banquier et possédait un bateau baptisé Fujiyama. Il se maria, le couple fut très heureux mais n'eut pas de progéniture. Une seule fois, la femme réclama un collier de perles. Son mari lui offrit alors un service à thé en argent qu'elle relégua au grenier. Une vingtaine d'années plus tard et après le décès de son mari, elle ressortit le service et quelle ne fut sa surprise de trouver un collier de perles dans la théière… Tout ce temps-là, ni elle ni lui n'avaient soulevé le sujet. Le père possédait une collection d'argenterie qui, après sa mort, a été exposée dans deux vitrines dans la salle à manger.
Le diner aux chandelles auquel le Roi et la Reine rejoignent le groupe, est placé et servi. Madame Birgitta Svenden, Directrice de l'Opéra Royal National, également Directrice de l'Académie Suédoise de Gastronomie, présente le menu. .

MENU: *Aperitif:* Champagne Brut Reserve NV, Pol Roger & Cie.
Kalix roe with potatoe and cheese tartlette, onion and sour cream.
*Wine:* Riesling Reserve 2015, FE Trimbach.
Veal variations (braised, sweetbread, creamed meat balls) with seasonal vegetables and fresh potatoes.
*Wine:* Chateau l'Hospitalet Reserve 2016, Gerard Bertrand.
*Dessert:* Rhubarb variations.
*Wine:* Nivole Moscato d'Asti 2017, Michele Chiaro.

*Œufs d'esturgeon, rösti et quiche, oignons et crème avec un Riesling Reserve 2015, FE Trimbach. Trois variantes de veau Wallenberg, légumes et pommes de terre. Château l'Hospitalet Réserve 2016, Gérard Bertrand.*
Chanteur d'Opéra, piano électrique. Le Chef Fredrik Eriksson est introduit par le Président de l'Académie Suédoise.
*Buffet de desserts : rhubarbe sous plusieurs formes. Nivole Moscato d'Asti 2017, Michele Chiaro*. Jacques Mallard remercie Peter Wallenberg, ainsi que le Roi et la Reine de leur présence. « It was THE dinner. The dessert was wonderful, I had a second helping. Congratulations to the Chef. Many thanks to the Swedish Academy. » Café et chocolats.
Dans l'autocar pour rentrer. Option de cheese and wine à la cave Grappe, Grevgatan, à une dizaine de minutes à pied de l'hôtel pour les personnes intéressées. Les autres rentrent à l'hôtel.

**Jeudi 14 Juin 2018** :

Petit déjeuner privatisé dans l'un des salons.
A 10h15, nous embarquons à bord de la vedette Gustafsberg VII pour un tour de l'archipel qui se termine sur l'ile Skeppholmen.
La Chef **Malin Soderstrom** nous a préparé le déjeuner. Elle est la première Chef femme à participer à un concours. Le bateau construit en 1912 était utilisé pour transporter de la céramique. Il a coulé dans les années soixante. Entièrement restauré et cuisine très bien équipée. Café, thé. Accordéoniste.

**Menu :**
Herring variations, Swedish rye bread, sourdough bread, buttter and mature cheese,
Grilled herb spiced salmon with fennel salad, crudités de saison, smoked salmon with spinach and seafood sauce, herb baked chicken with artichoke, crushed peas with herbs, roast of lamb with beetroots and mustard cream.
Strawberry variations

Déjeuner raffiné. **Smorgasbord,** spécialités suédoises à base de produits locaux en hors-d'œuvre, c'est un buffet originaire de Suède, constitué *de nombreuses sortes de poissons, tels que le hareng, le saumon et l'anguille. Puis buffet de salades et plats chauds sur le pont couvert. Bière et vins. Dessert aux fraises.*
Maciej : « Today, the gods are with us and we have good weather thanks to the presence of His Grace the Bishop… " Sevi :"I have to congratulate you, Malin. You have given us a taste of Sweden. Continue like this, stay Swedish." Jacques :"I will emphasize what you said. Bring out the best of each country, the real, genuine things. Thank you !"

Prof. Dr.Carl Jan Granqvist

Nous débarquons et accédons **au Musée d'Art Moderne**. Visite avec le directeur du Musée, M. Daniel Birnbaum. Collection de Marcel Duchamp.

Retour à l'hôtel et départ à 19h15 pour **Ulriksdals Vardshus**, flûtes de champagne sur le gazon..
Il fait bien frais…

Chorale composée de jeunes enfants pour l'accueil du groupe.

Le restaurant date de 1870.
Salle-verrière où sont disposées les tables. Diner placé.

Un suédois en haut-de-forme nous conte l'histoire de l'eau-de-vie L.O. Smith.
Trois chansons sont reprises par l'audience.

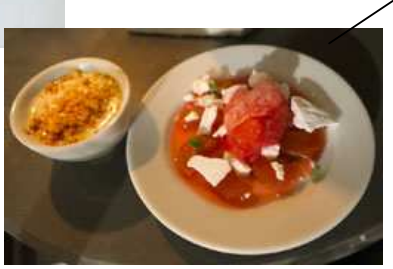
Harengs en amuse-bouche.

Pour cette célébration des **60 ans de l'Académie Suédoise de Gastronomie**, trois jeunes Chefs ont préparé le repas dont deux ont obtenu la Médaille d'Argent. **Sebastian Gibrand**, candidat au Bocuse d'Or, le détenteur du Bocuse d'Or Européen précédent **Tommy Myllymaki** et l'invité Chef d'Honneur **Magnus Jernmark**, Chef dans le premier restaurant 3 étoiles en Suède, le Frantzen à Stockholm. Durant la compétition, la Norvège a obtenu la première place, la Suède la deuxième, le Danemark la troisième et la Finlande la quatrième. Bravo !

Karsten Thurfjell nous présente les trois Chefs

*Amuse bouche avec Swedish Absolut Vodka. Crème d'huitre, poireau, œufs d'esturgeon et moules composent l'entrée. Deuxième plat légumes grillés avec champignon, et œuf croustillant. Le plat principal est une délicatesse en lui-même : filet de veau avec artichauts, risotto d'orge. Deux desserts, glace avec miel ; fenouil et rhubarbe avec brisures de meringue. Bons vins*.

Sevi Avigdor : «What is good gastronomy ? It is togetherness. Twenty years ago, as I like to eat well, I got friends. Since then, I am going to see my family. Tonight is a special night, it is the 60 years of the Swedish Academy of Gastronomy.. Tonight Christina Moller is in charge as well as Carl Jan Granqvist. Congratulations and many more years of success." Silvio do Amaral Rocha :"On behalf of the Academy of Brazil and our 5 Brazilian members, I would like to thank the singers, the Swedish Academy for everything. Hoping to receive you in Brazil after 2020." Jacques Mallard:" Sevi and Silvio have expressed very well our feelings. It was fantastic, it showed us the extent of Swedish Chefs. Lunch was very good. Last night, traditional food at the Wallenberg residence. Variety of Swedish cuisine. Culinary talents that exist. Climate of deep friendship, it has been my objective to create "a family". Thank you."



*Celebration of the 60th anniversary of the*
SWEDISH GASTRONOMIC ACADEMY.

*Swedish top chefs are introduced:* the Swedish contestant for Bocuse d'Or Sebastian Gibrand, the previous winner Tommy Myllymäki and the guest chef of honor Magnus Jernmark, chef at the first three star restaurant in Sweden; Frantzén in Stockholm.
*Dress code:* dinner jacket or dark suit.

MENU: Champagne in the garden.
*Musical entertainment* – Swedish summer songs- of children (age 9–11) belonging to the Amuse bouche choir.
Amuse bouche and Swedish Absolut vodka.
Oyster cream, leek, roe and blue shell mussels.
Grilled vegetables with mushroom, herbs and crispy egg.
Filet of veal with artichoke, oats, browned butter, herbs and morel.
Ice cream with honey, fennel and rhubarb.
*Wines:* 2015 William Fevre, Chablis, Bourgogne (Fr), 2016 Jean Luc Colombo, Côtes du Rhône, La Redonne, (Fr), 2015 Ceretto, Barbaresco D.O.C.G, Piemonte, (It), 2017 Michele Chiarlo, »Nivole«, Moscato d'Asti, Piemonte (It.).
*Chefs:* Tommy Myllymäki and Sebastian Gibrand
*The Swedish Academy of Gastronomys hosts:* Charlotte Birnbaum, Carl Jan Granqvist, Gunnar Forssell and Karsten Thurfjell.

**Vendredi 15 Juin 2018** :

Nous quittons Stockholm à 9h30 en direction de l'ouest vers la ville d'**Orebro** et son château Saxa. La Suède est championne dans la publication de livres de cuisine. Arrivée au Château Wasa (XIe siècle). Nous sommes reçus par Madame la Maire et le Préfet. Maria Larsson : « I am honored to have you all. » Jean-Baptiste Bernadotte, prince héritier et aïeul des futurs rois, est représenté sur des scènes de guerre sur les tableaux. Chambres à coucher royales. Le terrain est fertile et donne de bons produits.

Apéritif : *champagne, blueberry, loca water. Crackers au fromage*.

Le repas du déjeuner est inspiré d'une recette d'une dame qui a publié en 1755 son premier livre de cuisine Cajsa Warg.
**Deux violonistes.** (photo ci-contre à gauche)
Musique qui rappelle « Chevaliers de la table ronde, goûtons voir si le vin est bon. » Légèreté et grâce émanent de la danse « La Polonaise », exécutée par un couple de danseurs qui virevolte sourire aux lèvres. Linge de table raffiné, verres, couverts et vaisselle avec armoiries surmontées d'une couronne avec une croix, cure-dents dans étuis aux portraits de Désirée, sa femme et Oscar, son fils unique, cadeau envoyé par lui, une façon claire de designer son fils comme successeur.
*Beurre citronné. Soupe aux légumes de saison crus. Saumon avec asperges vertes, mayonnaise aux herbes et algues frites, pommes de terre nouvelles. Nous prenons le dessert (tarte aux airelles) et le café dans le salon jaune*.
La préfète souligne l'importance de l'alimentation dans la capacité à apprendre.

Nous arrivons à **Campus Grythyttan** et accédons à l'amphithéâtre. Rangées de banquettes derrière des tables équipées de robinets et crachoirs. Sur la scène, démonstration sensorielle de Carl Jan et du préfet, M. Stefan Wennstrom. Chanteuse et piano électrique.
Expérience du goût avec 2 flûtes A et B accompagnée d'une musique qui influence la perception du sucre. Amuse-bouche, canapé au porc, veau avec foie gras.

Tour de la School of Hospitality, Culinary Arts and Meal Science (Université pour l'artisanat, l'art, le patrimoine et les sciences culinaires), guidés par Marie-Louise Danielsson Tham et Carl Jan.
L'Université a été ouverte en 1994 ; 300 étudiants y sont inscrits.

Campus Grythyttan, bâtiment central

L'hébergement du groupe est divisé entre Saxa Bruk et Grythyttans Gastgivargard.

Nous sommes invités ce soir à **Saxa Herrgard**, résidence de Carl Jan.

*Champagne servi dans des coupes modernes Orrefors, bouchées de foie gras, feuilletés d'anchois*.

Une Table digne des Rois de France

Ténor Stefan Dahlberg de l'Opéra Royal et au piano Jan Hagenfeldt.

Carl Jan : « The bell tells us when it is time to eat." Une immense table de 40 personnes est dressée avec tout l'apanage et le luxe imaginables. Des chandeliers monumentaux à cinq branches sont séparés par des coupes de fleurs blanches. Henrik Fredriksson, le maitre d'hôtel, est l'ex resident manager à Saxa Manor, ex-étudiant en tant que sommelier, parfois serveur chez le Roi. Le reste de l'équipe se présente.

Sous-plats en argent. Coutellerie 1775 Rococo, verres datant de 1961, couteaux à dessert de 1845 !

*Dinner* at Saxå Bruk. *Dress code:* Dark suit.
MENU: Crayfish soup with quenelles
Foie gras stuffed quail with seasonal legumes.
Bredsjö blue cheese.
Tjinuski dessert.
*Wines:* White bordeaux, Graves 2014,
Carl Jan red bordeaux magnum 2011,
Selected old port wine.
*Chef:* Marcus Bergman.
*Head waitor:* Henrik Fredriksson.
*The Swedish Academy of Gastronomy host:*
Carl Jan Granqvist.
*Entertainment*: Stefan Dahlberg tenor of the Royal opera, piano Jan Hagenfeldt.

*Soupe d'écrevisse avec quenelles. Bien salée… Caille farcie de foie gras avec légumes de saison. Fromage bleu Bredsjo. Dessert Tjinuski.*

Assiettes différentes à chaque plat. Vins Bordeaux blanc Graves 2014 et Bordeaux rouge en Magnum 2011 de la cave de l'hôte. Vieux Porto.

Le Chef officiant est **Marcus Bergman**.

Maciej : « I would like to talk today. Let me thank you Carl, you showed us your school, it is a part of your heart. Swedish members took part in this stay in Sweden. It is a beautiful house and a gastronomic experience, the wine is made with cloudberries. I brought you Bison vodka and a silver letter opener with amber handle." Jacques :"One of us makes a comment. It was a great dinner. The crayfish was outstanding. The Chef was in love as it was a bit too salty. The quail very good. We were in Brussels for the 80 years, here we are celebrating the 60 years. At "Comme chez Soi", we had another quail but I like this one better. As for the cheese, I come from a country of cheese, it was good sheep cheese. Cloudberries wines, both white and red, good pairing. Port would have done. Thank you for the meal, the generous host."

Gilbert :"You forgot to talk about the table. It was a most extraordinary table, tableware, silver-ware, everything. A King's table ! Exceptional service, quick, efficient, smiling."

Carl Jan :"Thank you very much. I am proud to have you here." Waiter : "Are we allowed to close this dinner ?" Et il présente la coupe de fleurs, arrache un pétale et le met dans le pot, le pétale représentant un énième repas... Miracle, nous sommes de retour à 23h30.

**Samedi 16 Juin 2018 :**

L'autocar démarre de Grythyttan Gastgivaregard à 8h55 vers Saxa Manor pour récupérer le reste du groupe.
Destination Oslo par la route (300 kms). Une pluie diluvienne s'abat sur les lieux. Mais le soleil ne tarde pas à refaire une apparition triomphale. Nous arrivons à l'aire de pique-niques à l'extérieur d'un relais ; la pluie nous dissuade de descendre de l'autocar. Bravant la tempête, Carl Jan et Gunnar Forssell nous apportent le *champagne et les sandwiches, toast blanc et brun au saumon fumé, paté et viande de renne. Gâteau d'amandes aux fraises.*

Arrivés à Oslo,

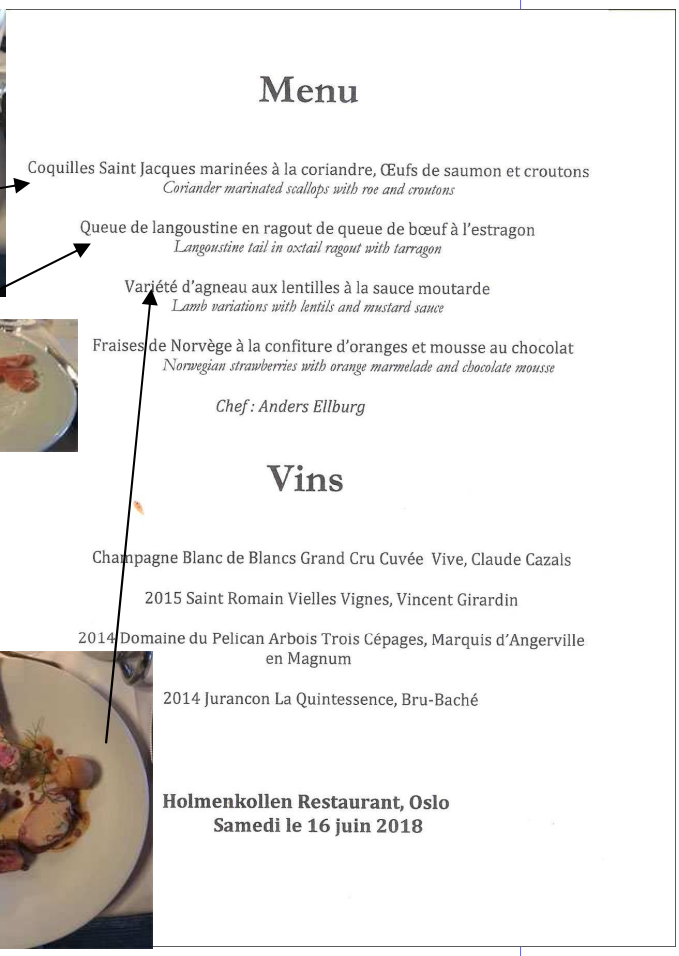
nous allons directement au **musée Edvard Munch**.

Salle avec d'énormes tableaux. Le groupe scindé en deux. Guide très intéressante. Le fameux « The scream » est en exposition au Japon au Tokyo Metropolitan Art Museum avec d'autres toiles de l'artiste. Pour « The Scream » « Le Cri », Munch s'est inspiré des stries transversales des troncs d'arbres japonais. « Between the clock and the bed », peint à la fin de sa vie, le représente debout entre une pendule sans cadran et un lit. Ayant attrapé la grippe espagnole, il pressentait sa fin proche sans savoir quand, d'où l'absence de cadran et d'aiguilles. Munch a été profondément marqué par la perte de sa mère alors qu'il n'avait que 5 ans et le décès de sa sœur à l'âge de 15 ans. Ces morts l'ont perturbé et sa détresse se reflète dans ses toiles. La plupart dépeignent des lits aux couvre-lits de couleurs vives et des personnages en deuil. Ses tableaux laissent la voie libre à une interprétation personnelle.

Check-in rapide au **Grand Hôtel Oslo** grâce aux cartes-clés prêtes à nos noms

Nous repartons à 19h30 pour le **restaurant Holmenkollen** qui surplombe la ville.

Champagne à l'extérieur puis salle à l'étage. Entrée recherchée, délicieuse et présentation inhabituelle, Le service est d'une efficacité remarquable.



Menu

Coquilles Saint Jacques marinées à la coriandre, Œufs de saumon et croutons
*Coriander marinated scallops with roe and croutons*

Queue de langoustine en ragout de queue de bœuf à l'estragon
*Langoustine tail in oxtail ragout with tarragon*

Variété d'agneau aux lentilles à la sauce moutarde
*Lamb variations with lentils and mustard sauce*

Fraises de Norvège à la confiture d'oranges et mousse au chocolat
*Norwegian strawberries with orange marmelade and chocolate mousse*

*Chef : Anders Ellburg*

Vins

Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Cuvée Vive, Claude Cazals

2015 Saint Romain Vielles Vignes, Vincent Girardin

2014 Domaine du Pelican Arbois Trois Cépages, Marquis d'Angerville en Magnum

2014 Jurancon La Quintessence, Bru-Baché

**Holmenkollen Restaurant, Oslo**
**Samedi le 16 juin 2018**

Le Chef **Anders Ellburg** et son fils sont applaudis.

Le Chef : « Gunnar, you are my best friend and my mentor. He called me a few weeks ago concerning the preparation of this dinner. I am Swedish, I tried to capture the taste of Norway. Scallops have lemon and acidity. Langoustine from the North Sea. Sauce with ox-tail, lots of truffle. Grass fed lamb best of the world, lentils. Fraises with orange jam and chocolate mousse." Carl Jan :" Langoustine was an excellent combination with the ragout of beef. Cote d'agneau, foie, rognon, saucisse." Sevi :"They taught me in medicine, before doing things, pay attention to little details because small details well done make perfect big things. Thank you for an exquisite dinner ! I want to nominate Carl Jan and Gunnar Forssell Honorary Members of the American Academy of Gastronomy." Silvio Rocha do Amaral:" Carl Jan, I have been shown the best part of you and I thank you on behalf of the Brazilian Academy of Gastronomy. Thank you for organizing this trip to Scandinavia. Lots of interesting discussions. Thank you. Skoll, skoll !" Jacques Mallard :" we have to thank Carl for this trip enriched with highlights that will make memories : Peter Wallenberg, presence of their Majesties the King and the Queen, magnificent house and dinner with general setting, friendship. Secondly , equally magnificent without the King and the Queen was the reception at your house, silverware, China, service, everything was extraordinary. Last but not least, the visit of your university, such a big achievement. I am very impressed. All in an atmosphere of conviviality." Alessandro :"Je suis totalement d'accord avec notre President d'Honneur." Lucia du Bresil :"I am from Brazil, wonderful dinner and friends. I am very glad to have known all of you."Santa Lucia est entonné à bord de l'autocar. Carl Jan propose un café ou un verre à l'hôtel pour les personnes qui le voudraient.

Les départs ont lieu le lendemain. Nous sommes enchantés de cette semaine culturelle et gastronomique de haut niveau avec nos amis qui sont devenus au fil des voyages, notre deuxième famille… Nous attendons impatiemment le prochain événement pour nous revoir. Merci du fond du cœur aux organisateurs de ces belles vacances.

**Avertissement : Le voyage prévu en Indonésie (Novembre 2018) a dû être annulé en raison des événements géologiques**

**<u>4 février 2018</u> : Dîner de l'Académie Hellénique de la Gastronomie, Hôtel Le Prince de Galles, Paris, préparé par Andréas Mavrommatis**

**<u>5 Février 2018 :</u> Assemblée Générale de l'AIG, Hôtel Le Prince de Galles, Paris**
**Admission de l'Académie Chinoise de Gastronomie**

**(Se reporter à la Note d'Information n° 33 www.intergastronom.com)**

■□■□■

中华美食家总会 / Chinese Academy of Gastronomy

Président LU Wenju

**<u>23 mars 2018 à Shenzhen (Chine méridionale)</u>** : l'Académie Chinoise de Gastronomie (CAG) tient sa première Assemblée Générale

L'Assemblée générale s'est déroulée au restaurant ZiYuan dans une maison, vieille de deux siècles à l' architecture chinoise de l'époque. De nombreux gastrononomes venus d'autres régions du pays comme de l'étranger ont entendu la présentation de la CAG par son président LU Wenju.
Seule Académie chinoise reconnue par l'AIG, la CAG est appelée à jouer un grand rôle dans le cercle de la gastronomie mondiale et dans la promotion d'une consommation alimentaire nationale de meilleure qualité .Elle portera la responsabilité de faire connaître à l'extérieur la cuisine chinoise et sa culture et de permettre aux chefs chinois de se mesurer à ceux d'autres pays.

De son coté CHEN Shaoqun ,Président Honoraire a souligné que »l'héritage de la De la gastronomie chinoise revêt une particulière importance dans la transmission D'une généra tion à l' autre de l'esprit chinois à une époque où le peuple chinois aspire à un meilleur niveau de vie.
M.CHEN Yuecheng, Président du Comité de Experts fit part à l'assistance D 'un recensement des meilleurs talents en gastronomie.

A son tour M.Marc Spielrein,en sa double qualité de Membre d'Honneur De la CAG et de Représentant spécial du Président de l'AIG s'est réjoui De la démarch e de la CAG ;il a souligné combien importante était La place de la Chine dans le monde en ce qui concerne la gastronomie.
Il a indique que l'AIG, à l'invitation de la CAG, va proposer à ses Académies-membres un séjour à thême gastronomique àl'automne 2019.

Toutes les résolutions présentées ont été approuvées.
L'assemblée fut suivie d'un diner de gala,co-présidé par M.SHEN Yuecheng et par M.ZHANG Zikang ,Directeur de l'Académie Centrale au Musée des Beaux-Arts..
Il fit l'objet d 'un commentaire de M.AU YEUNG Ying Chai chroniqueur gastronomique De grand renom etspécailiste de la cuisine hakka.

# REMISE DES GRANDS PRIX AIG 2018

**REMISE DU GRAND PRIX AIG 2018**
**DE L'ART DE LA CUISINE**

**JOSE AVILLEZ**
Lisbonne, Portugal
24 avril 2018

De gauche à droite : Fernando Medina, Maire de Lisbonne, Jacques Mallard, José Avillez, Rafael Anson et José Bento dos Santos

De gauche à droite : Luc Baechler, Président de l'Académie Suisse des Gourmets, le Chef Franck Giovannini, Jean Vitaux, Président de l'AIG et Olivier Maus

**REMISE DU**
**GRAND PRIX EXCEPTIONNEL AIG**
**DE L'ART DE LA RESTAURATION**

**RESTAURANT DE L'HOTEL DE VILLE**
Crissier, Suisse
1er mai 2018

Voir Note d'Information n° 34
www.intergastronom.com

**REMISE DU GRAND PRIX AIG 2018**
**DE L'ART DE LA SALLE**

**Abel VALVERDE**
Madrid, Espagne
19 juin 2018

De gauche à droite : Luis Cueto, Abel Valverde et Rafael Anson, Président d'Honneur de l'AIG et Président de la Real Academia de Gastronomia

**REMISE DU GRAND PRIX AIG 2018**
**DE LA CULTURE GASTRONOMIQUE**

**KAMAL MOUZAWAK**

Beyrouth, Liban
20 juillet 2018

Le Président Fouad El Khazen. A ses côtés Kamal Mouzawak et le Président Georges Husni (cf>. Note d'Information n° 35)

De gauche à droite : André Cointreau, Président Le Cordon Bleu International, le Président de l'AIG, Jean Vitaux et Jacques Mallard, Président d'Honneur de l'AIG

**REMISE DU GRAND PRIX AIG 2018**
**DE LA CULTURE GASTRONOMIQUE**

**L'INSTITUT LE CORDON BLEU**

Paris, France
12 décembre 2018

**REMISE DU GRAND PRIX AIG 2018**
**DE L'ART DE LA CUISINE**

**YOSHIHIRO NARISAWA**

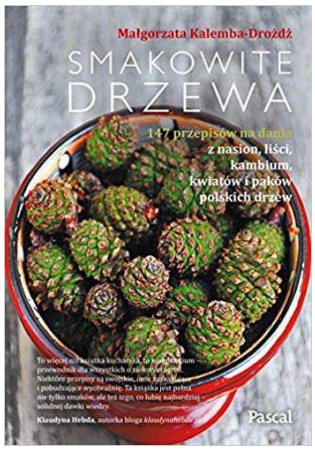
Tokyo, Japon
17 décembre 2018

On reconnait au centre le lauréat, Yoshihiro Narisawa. A son côté, Sakiko Yamada, Présidente de l'Académie Japonaise de la Gastronomie

# PRIX AIG 2018 DE LA LITTERATURE GASTRONOMIQUE

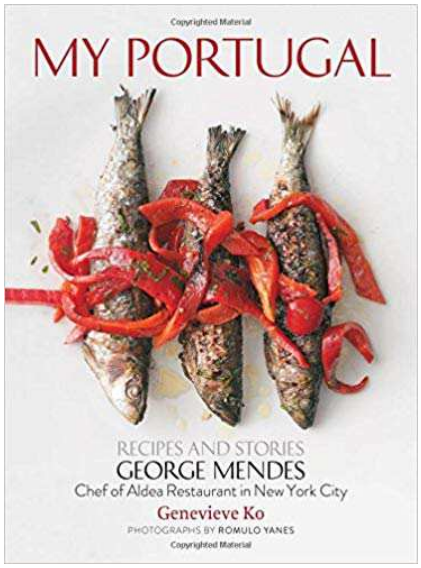
**ESPAGNE** : Oriol Balaguer , «**Dulce »,** Editions Planeta Gastro

**FRANCE :** Jean Paul Branlard, **« La Marmite du Juriste » ,** Edition LexisNexis




**POLOGNE** : Malgorzata Kalemba-Drożdż , **« Smakowite drzewa »** , Edition Pascal 2017

**PORTUGAL** :
George Mendes,
**« My Portugal »**




**BRÉSIL :** J.A. Dias Lopes pour son oeuvre littéraire

**ITALIE :**
Davide Paolini Il Gastronauta, pour son œuvre littéraire

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

**DÎNER DE GALA**

**Restaurant LASSERRE, Paris**

Dimanche 3 Février 2019

**ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE DE L'AIG**

Hôtel Prince de Galles, Paris

Lundi 4 Février 2019