

# G

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

**VOYAGE  
DE L'AIG  
EN ANDALOUSIE**

*Association à but non lucratif loi 1901  
fondée en 1983*

*Premier Semestre 2019*

## *la lettre*

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

*Edition Internationale*

ISSN n° 1028-205X

N° 40

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

### **LA GASTRONOMIE ET LA CONVERSATION**

La gastronomie n'est pas un plaisir solitaire : la conversation fait partie de la magie d'un bon repas, d'un grand plat ou d'un diner gastronomique. En effet, la gastronomie est un partage, et pouvoir échanger ses impressions, ses sensations sur la composition d'un plat, sa réalisation, ou sur l'ordonnancement d'un repas en est une composante essentielle. La conversation gastronomique sur l'histoire du plat, sur les souvenirs passés de chaque convive, sur la potentialisation des différentes composantes du plat et de son assaisonnement et sur l'accord mets-vins est une des raisons des réunions de nos associations et de nos académies.

Nos académies associent au plaisir gastronomique proprement-dit des relations amicales qui se développent au cours de nos repas. La conversation n'y est pas étrangère : en effet, si autrefois, on évitait de parler de religion et de politique – c'est dans les statuts de l'Académie des Gastronomes – on peut aujourd'hui parler de tout à bâtons rompus avec des gens d'horizons très divers, mais de bonne éducation, dans une atmosphère amicale. Il faut d'ailleurs remarquer que le souvenir que l'on a d'un repas tient autant à la qualité du repas que de l'impression que l'on a retenue de la convivialité. De là, le fait que les repas d'affaires, parfois conflictuels, ne laissent souvent aucun souvenir aux convives de ce qu'ils ont mangé, même si c'était dans un restaurant triplement étoilé.

Je crois même que la conversation autour d'une table est à la fois un des derniers refuges de l'humanisme, et un mode exceptionnel d'éducation. Rien n'est plus triste que ces tables familiales où l'on mange vite des plats industriels en regardant la télévision. Parler à table avec ses enfants est sans doute un des moyens les plus efficaces de les éduquer, et pas seulement à la gastronomie. La conversation à table a fait partie du classement de la gastronomie française au patrimoine immatériel de l'UNESCO. Elle permet de transmettre notre passion... dévorante.

Dr Jean VITAUX  
Président de l'AIG

- CHRONIQUES

MANIFESTATIONS

- **Du jeudi 30 mai au lundi 3 juin 2019** : à l'invitation de Rafael Anson, Président de la Real Academia de Gastronomía, voyage de l'AIG en Andalousie, (Cordoue, Séville, Grenade).

EVENEMENTS

- **Dimanche 3 février 2019** : le Restaurant Lasserre à Paris accueille dans ses salons les participants au Dîner de gala précédant l'Assemblée Générale du lendemain. Le dîner est réalisé par Nicolas Le Tirrand, lauréat du Prix AIG 2019 au Chef de l'Avenir (France).
- **Lundi 4 février 2019 à Paris** : l'Assemblée Générale annuelle de l'AIG se tient comme l'an dernier à l'Hôtel Prince de Galles à Paris. Elle est suivie d'un déjeuner au restaurant de ce palace « La Scène » réalisé par la Chef Stéphanie Le Quellec, lauréate du Prix AIG au Chef de l'Avenir 2014. (cf : Note d'Information n° 37)
- **Remise des Grands Prix 2019 de l'AIG** :

PROCHAINE MANIFESTATION :

- Lundi 14 octobre 2019** : Voyage AIG en Chine méridionale, organisé par l'Académie chinoise de Gastronomie. Arrivée à Shanghai. Il prendra fin **Jeudi 24 octobre 2019** à Hong Kong

PUBLICATIONS

- Les Prix AIG 2019 de la Littérature Gastronomique

**G**

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE



REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA



AAGT  
ACADEMIA ANDALUZA  
DE GASTRONOMÍA  
Y TURISMO

## Voyage en Andalousie

organisé par la Real Academia de Gastronomía  
Président Rafael Anson  
et par Fernando Huldobro,  
Président de l'Académie andalouse de Gastronomie

Du 31 mai au 2 juin 2019

Madrid, Cordoue, Séville

Nous reproduisons ci-dessous les notes de voyage de  
Mme Line Chaoui que nous remercions pour le  
superbe travail qu'elle a réalisé.



**Jeudi 30 mai 2019.**

Vagues d'arrivées successives des 34 académiciens participant au voyage en Espagne à l'hôtel Wellington à Madrid. Les chambres sont vastes et confortables. Draps en coton-lin avec la lettre W brodée surmontée d'une couronne. Panneau en W «ne pas déranger » pour accrocher à la poignée de la porte.



Nous allons en bus à 20h45 pour notre dîner au **Restaurant Coque**, membre de Relais et Châteaux et des Grandes Tables du Monde, détenteur de 2 étoiles Michelin.



*Apéritif : cocktail, champagne, bloody mary givre présenté comme une boule de glace dans un cornet en céramique tenu par une main. Taco de sésame avec foie gras râpé et polyphénol de raisin préparé à la minute sous nos yeux. Nous nous régalons de Bresaola enroulée autour de bâtonnets et de macarons de paprika fourrés de crème « torta ». Boules de pomme de terre noire avec sauce mojo piquante.*



Le dîner est très raffiné et les tables élégantes. *Fleur de pistache avec gaspacho d'olive, caviar osciètre et mousse de bière. Très fin et recherche. Asperges blanches et émincé de cèpes sur une sauce hollandaise servi tiède. Soupe froide d'amandes blanches avec crevettes marinées et perles de Palo Cortado (vin), pignons grillés. Rougets marinés avec sauce Romesco aux cacahuètes. Champignon sauvage, jaune d'œuf, sauce, lard ibérique. Cochon de lait laque à la peau croustillante. Laitue (une seule feuille d'un vert intense).* Les plats



s'enchainent l'un après l'autre, avec une décoration et une vaisselle de couleurs et modèles différents, un régal tant pour les yeux que pour le palais. Serviettes et coutelles changées à chaque plat, service très compétent. *Le dessert est un sorbet au citron et au gin sur un crumble de biscuits, morceaux de guimauve blanche.*



Jacques Mallard prend la parole : « Nous avons ici une cuisine élaborée, inventive avec des saveurs originales. On a commencé avec une tarte-croûte, gaspacho d'olives, caviar osciètre, mousse de bière. C'était très bon, des saveurs qui se complétaient, les pistaches couvraient un peu le reste. Quant à la présentation, des œuvres d'art de vaisselle artistique. » Service applaudi. «Asperges blanches sauce hollandaise, cèpes. Très bon vin. Soupe froide d'amandes avec crevettes marinées. Croûte d'amande glacée, excellent. Rougets à la sauce aux cacahuètes. Champignons, jaune d'œuf, sauce collante, pied de cochon. Cochon de lait à la peau grillée, un délice. Le ginfizz de citron, dessert léger. Le tout précédé par l'apéritif au bar. » Rafael : « Merci pour la compagnie. Le plus important c'est l'amitié. » De retour à l'hôtel à minuit.

## Vendredi 31 mai 2019 :

Dans le bus à 8h30 avec nos valises. Un passager décrète «Happy wife, happy life ». Station de train Atocha. Le train se met en route à 9h30. **Arrivée à Cordoue.** Nos bagages seront transférés à bord du bus qui nous attendra à notre descente du train Cordoue-Séville au lieu de les remonter



à bord de ce second train. Merci Naji d'y avoir pensé. Notre accompagnateur se prénomme Micha. Pont romain, le fleuve Guadalquivir tient son nom de l'arabe « Al oued al kabir » (grand fleuve), il mesure 657 km ; rue des fleurs. Centres moderne et historique. Plaza del Triunfo a été déclarée Site du Patrimoine Mondial par l'Unesco. Nous visitons la mosquée-cathédrale, témoin de l'alliance millénaire entre l'art et la foi. C'est le troisième plus grand édifice chrétien à l'architecture baroque. L'architecture islamique fusionne avec la chrétienne. Elle s'ébauche par une basilique wisigothe, déborde dans la splendeur califale et culmine avec l'art du gothique, de la Renaissance et du Baroque. Ici, les cultures chrétienne, musulmane et juive ont cohabité pacifiquement. Les rias irriguaient la ville. Le Calife Abderrahman Ier a voulu copier la



Mosquée de Damas et celle de Jérusalem. Mihrab. Consacrée Cathédrale de Sainte Marie en 1146 et définitivement en 1236. Classée Monument National depuis 1882, elle fut déclarée Patrimoine Mondial en 1984 et en juin 2014, elle passa au rang de Valeur Universelle Exceptionnelle. Les Califes Abderrahman I, II et III se succédèrent à Cordoue. Saint Raphael est le Saint patron de Cordoue.

Nous nous dirigeons vers le restaurant **Bodegas Campos** pour notre déjeuner. Le restaurant existe depuis 1908.

*Apéritif : vin blanc avec jambon ibérique de Bellota, canapés de saumon, tapas de poisson cru, barquettes de tartare de thon. Une seule longue table est dressée, centrée par des feuillages et des coqs en métal peint garnis de fleurs. Guirlandes de lampions roses et verts sur les murs. Assiettes de présentation en rotin. Pain et chorizo frit. Roulade de roquefort. Croquettes de riz. Serveuses vêtues de noir avec tabliers et bandeaux blancs. Porto blanc. Gazpacho de Cordoue à la tomate et lard en petits dés. Bâtonnets d'aubergine frits. Ratatouille avec œuf frit. Parmentier de pomme de terre, œuf poché et asperges de Huetor. Queue de taureau avec crème de pomme de terre. Boule de glace à l'orange flottant sur de l'huile d'olive arbequina.*

Repas riche et copieux.

Nous déambulons devant des vitrines de boutiques de bijoux en perles Majorica, argenterie en filigrane comme à Alep, objets en céramique colorée mais point de temps pour s'attarder...

INTERNATIONAL ACADEMY OF GASTRONOMY  
FERIA DE NUESTRA SEÑORA DE LA SALUD  
BODEGAS CAMPOS. CORDOBA 2019

### *Entrantes*

APERITIVOS DE LA CASA  
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA  
CROQUETAS DEL COCIDO  
BERENJENAS FRITAS  
SALMOREJO CORDOBES DADOS PX

### *Principales*

PISTO CON HUEVO FRITO DE CORRAL  
PARMENTIER DE PATATA, HUEVO POCHE  
Y ESPARRAGOS DE HUETOR—TAJAR  
RAJO DE TORO DESHUESADO  
CON CREMOSO DE PATATA

### *Postre*

HELADO DE NARANJA AL ACEITE DE ARBEQUINA

FUNDADAS EN 1908  
BODEGAS CAMPOS

Le train n'attend pas. Station de train pour nous rendre à **Séville**.

L'hôtel Melia Colon est agréable avec de belles chambres. Une



vitre sépare latéralement la salle de bains de la chambre. Sur les portes des chambres sont peints des personnages d'époque grandeur nature, côté couloir. Un grand coffret cadeau par personne est posé sur le lit. Il contient une sélection de produits locaux, Saveurs de la province de Séville. Un bocal d'olives, une bouteille d'huile d'olive, une petite bouteille de sherry, du jambon ibérique, du fromage de chèvre, galettes. Un livre en espagnol

intitulé *Saveurs de la province de Séville* écrit en collaboration avec le cuisinier sévillan Enrique Sanchez. Le livre énumère les produits du terroir de Séville (pain, huile d'olive, fromages, jambon, riz, fruits, etc...) avec quelques recettes à la fin. Il est accompagné d'une lettre de bienvenue du directeur du Comité du Tourisme de Séville. Une brochure illustrée sur Séville. A elle seule, Séville produit 60 % de la production nationale de riz.

Nous arrivons au **restaurant Ispal** à 21h30. Ispal est le vieux nom de Séville qui signifie « terre plate ». Des preuves de l'existence de Séville remontent au Ve siècle avant J.-C. avec les turdetans ou tartessiens comme peuple. Elle a été successivement habitée par les tartessiens, les romains et les wisigoths. Spal, Ispalis, Ispal, Hispalis, Isbiliya et finalement Séville sont les noms successifs que prit la ville, donnés par ses différents habitants.

Ferdinand III conquiert la ville en 1252. Elle prit une grande importance dès sa fondation car elle possédait un port fluvial avec sortie sur la mer, ce qui permit le commerce avec les grecs, les phéniciens, les carthaginois. Trajan et Hadrien, futurs empereurs romains, naquirent dans la ville romaine d'Italica.

*Variété de pains. En guise de beurre, bougie à déguster produite avec le gras du cochon. Hors-d'œuvre (tapas) originaux et belle présentation. Pain mao et crevettes sautées dans une sauce à l'ail. Petits pois tendres, cabillaud, champignons avec truffes noires, sauce, mini roll croissante aux olives noires. Loup de fermes d'élevage sauvage sauce à la viande. Porc garni de pommes de terre et carottes nouvelles. Torrija tiède (sorte de pudding de mie de pain) et glace de Séville à la fleur d'orange sous cloche avec émanations d'encens.*



**ISPAL**  
SEVILLA

QUELQUES TAPAS À SEVILLE.

Pour commencer.

HUILE DE "MANTECA COLORA (\*1)" ET DU PAIN ARTISAN D'ALCALA DE GUADAIRA.

TAPAS FROIDES:

- JAMBON DE "PRESA" (\*1) D'ALANIS DE LA SIERRA SECHÉ MAISON AVEC "DE LA REGAÑA" (\*2) " SOUFFLÉ FARCIE DE "ARDORIA" (\*3).
- NOTRE VERSION DES ANCHOIS AU VINEGRE DE UMBRETE.
- LES OLIVES DE PILAS AU VERMOUTH ET ANCHOIS.
- POMMES DE TERRE AVEC DES PETITS CALAMARS A L'ENCRE ET CHURRO.

TAPAS CHAUDES:

- POT AU FEU DE PETITS POIDS BABYS, MORUE ET CÉPES À LA TRUFFE NOIR ET LE PETIT CROISSANT D'OLIVES DE EL ARAHAL.
- NOTRE VERSION DES CREVETTES A L'AIL.

POISSON

- LOUP DE SABLE "DE LA PUEBLA DEL RIO" AU JUS DE POT AU FEU DE TRIPES.




VIANDE

- PLUME (\*4) IBERIQUE DE CONSTANTINA AVEC DES CAROTES ROTIES

DESSERT

- TORRIJA (\*5) TIEDE À LA CRÈME DE GLACE DE FLEUR D'ORANGER DE SEVILLE.

\*1 Manteca colorá: gras du porc épicé  
\*2 Presa: pièce de pork iberique avec infiltration moyenne/haute de graisse  
\*3 Regaña: Pain sans levain et croustillant \*3 Ardoria: soupe/creme locale froide a base de tomate et huile d'olive qui ressemble au gazpacho et au salmorejo.  
\*4 Plume: pièce de pork iberique avec infiltration moyenne/base de graisse.  
\*5 Torrija: Gateaux typique de Semaine Sainte qui ressemble le pain perdu.

*Oremus Mandolás (Tokaj-Oremus)*  
*Bodega Vega-Sicilia*

*Tabernet n°1 Huerta Albalá*  
*Bocega Huerta de Albalá*

*Yo Solo*  
*Bodegas Halcón Lebrija—Sevilla*

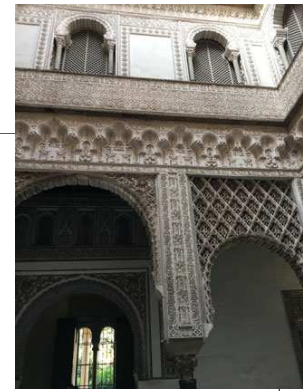
Le repas est très élaboré, raffiné et innovatif. Le Chef fait son apparition. Jacques Mallard : « It is a totally unexpected dinner. I congratulate Chef Antonio Bort and the owner of the restaurant Antonio. Unusual things, I never ate those things before, they were outstanding. Tapas so good. Sevilla is the city of origin of tapas. Shrimps in olive oil and garlic, fantastic skin of the loup. Wines were great, specially the red with Merlot, Cabernet Sauvignon and Syrah. »



Salon del Techo de Carlos V

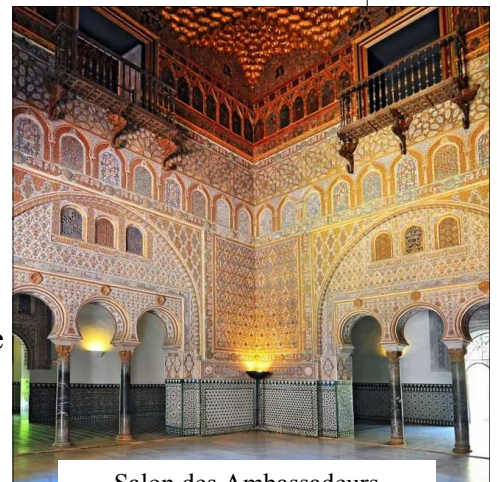
**Samedi 1er juin 2019 :**

Visite du **Palais de l'Alcazar** avec la guide Angela. C'est le jour de l'Armée. Felipe VI travaille ici lorsqu'il est à Séville. Façade, aqueduc. Alcazar vient de l'arabe Al Qasr qui signifie château fort. Il fut édifié par le calife Abderrahman III. C'est le Palais Royal le plus ancien d'Europe. Le califat de Cordoue prit fin au XIe siècle. C'est le style Mudéjar d'inspiration musulmane. L'emblème de l'Empereur est l'aigle bicéphale, symbole de l'Empire des Habsbourg. Il y eut un tremblement de terre en 1755. Beaux tableaux. Autel avec tableau de Notre Dame des Navigateurs peint par Alejo Fernandez en 1536. Isabelle la Catholique va y habiter. Nous visitons la chambre du roi Pierre Ier et au-dessus



celle de sa maitresse. En 1526 a lieu le mariage de Charles Quint et d'Isabelle du Portugal.

Angela nous communique sa passion pour sa ville natale. Au XIXe siècle, une nouvelle partie a été ajoutée à celle du XVIe siècle (niveau supérieur). Salle du trône alias salle des ambassadeurs avec galerie des portraits des rois en hauteur. Chapelle. Tapisseries (reproductions réalisées au XVIIIe siècle). Salle des bals. Jardins de la danse, des dames.



Salon des Ambassadeurs

Porte gothique. Palais de l'Evêque à côté. Nous aurions bien aimé visiter la cathédrale dont la construction dura de 1401 à 1575, mais faute de temps...

Nous allons à pied au Musée du Flamenco. Un responsable nous explique que le flamenco existe depuis 3000 ans et les castagnettes 1000 ans avant J.-C. Guitares et chant importés du monde arabe 1000 ans après J.-C. Les gitans sont originaires de l'Inde et les mouvements de mains existent depuis. Napoléon a importé la culture française et les claquements de pieds sont français. Représentation privée de flamenco avec dégustation de vin.

Marche et bus jusqu'au Couvent Santa Clara. Dans la cour, *déjeuner frais et original. Stations de charcuteries dont des tranches de jambon ibérique disposées en éventail (sévillan), fromages, tapas et hors-d'œuvre sophistiqués provenant de divers restaurants et bars de Séville.* Tables hautes de cocktails, quelques chaises et tables. *Pâtisseries fines et recherchées, glaces.* Pour la petite histoire :



un garçon de café sévillan au service du roi Alphonse X est à l'origine de l'invention des tapas. Le monarque lui demande une boisson et comme il y avait beaucoup de mouches, le garçon mit une tranche de jambon sur le verre pour le « tapar », c'est-à-dire le « recouvrir » afin qu'elles ne s'y mettent pas, et le roi demanda du pain pour accompagner la tranche de jambon. Les « tapas » étaient nées !

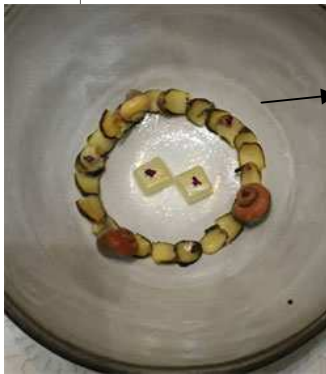
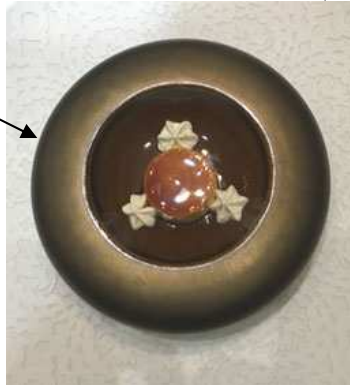


Retour à l'hôtel et départ à 17h pour les **Caves Osborne** construites en 1829. VOS signifie very old sherry. Le taureau noir est la marque déposée des caves. Osborne a été fondé en 1772 par Thomas Osborne. Sherry viendrait de l'arabe sharr (mauvais, méchant). Explications sur le procédé de vieillissement du vin. Dégustation de 3 vins Osborne. Boutique d'articles variés et intéressants.

Nous arrivons au **restaurant Aponiente**.

Salle du restaurant, belle vaisselle, huile au plancton. Le diner a pour thème la mer et ses produits. Le menu est intitulé

«**Menu de mer calme**». *Pouce-pied (mollusque avec ongle, percebes). Anchois, sauce au cumin. Rogue de mullet présenté comme une crème*



*caramel avec de la Chantilly.*

*Tranches de crustacés, sauce blanche. Murex épineux. Sole tachetée. Thon rouge sauvage de Madrabe. Huitre. Raisin de mer. Crabe violoniste avec vanille.*

*Tranches de crustacés, sauce blanche. Murex épineux. Sole tachetée. Thon rouge sauvage de Madrabe. Huitre. Raisin de mer. Crabe violoniste avec vanille.*

#### Mer Calme Menu

Pouce-pied

Anchois

Rogue de mullet

Murex épineux

Feuille

Thon rouge de madrague

Huitre

Raisin de mer

Crabe violoniste

Citron, basilic

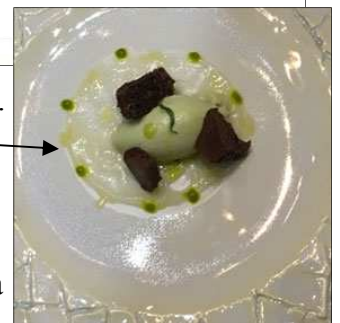
Avocat, chocolat

Les plats successifs rivalisent d'originalité, couverts différents avec chaque plat. Service très professionnel.

*Glace citron et basilic (tranches alternées) et sauce au basilic.*



*Sorbet avocat et chocolat.*



Salle assombrie, musique et verres posés... Dans l'obscurité, le son des vagues est simulé pour nous plonger dans l'univers marin. Jacques : « It was the Chef of the sea, dinner was totally unusual, unexpected, there was a research in cuisine based on seafood. All of you didn't like the same dishes.

Things were interesting and didn't taste like they looked. Olive oil with plankton was very good. The cuisine was delicious with a concentrated taste. Two excellent sherrys. It was a memorable evening, exceptional team, outstanding service, one of the best I have ever had. Twelve helpings. Congratulations to you all. Thank you.»

Rafael : «Je remercie une personne grâce à laquelle nous sommes tous ici : le Chef.»

La brigade de cuisine est applaudie. Maciej : «This is our last dinner, based on friendship. We learnt about your complex history that explains your cuisine. Thank you Alfonso and Rafael.»

Sur nos sièges de bus, un coffret du restaurant contenant des images de la mer en gris et blanc et un texte en anglais. A 1h40 du matin nous retrouvons nos chambres.



## Remise du Grand Prix AIG 2019 de l'Art de la Cuisine à Angel Leon Restaurant Aponiente

**Mai au 2 Juin 2019** : 37 participants venus de 7 pays différents ont successivement visité : Madrid (avec un dîner au restaurant « *Coque* », 2 étoiles Michelin), Cordoue (la cathédrale construite à partir d'une ancienne mosquée a obtenu tous les suffrages),

puis Séville, en route pour El Puerto de Santa Maria près du port de Cadix où le chef Angel León a reçu dans son restaurant « *Aponiente* » le

«Grand Prix AIG 2019 de l'Art de la Cuisine » .



De gauche à droite : Rafael Anson, Angel León, le lauréat et Jacques Mallard

Les Membres de l'AIG entourent le lauréat



En présence de la brigade de l'*Aponiente*, les membres du Bureau de l'AIG entourent le lauréat Angel León

Une extension a été suivie par plusieurs participants pour découvrir Grenade.

**Dimanche 2 juin 2019 :**

Le groupe se sépare suivant les destinations. Nous visitons le **Palais Las Duenas**, palais de Dona Cayetana, Duchesse d'Albe, propriété de la famille depuis le XV<sup>e</sup> siècle. Le Palais tient son nom du monastère de Santa Maria de las Duenas disparu de nos jours. En 1248 le monastère était connu sous le nom de la Compagnie de Duenas, les religieuses qui y logeaient servaient les reines et les épouses des rois de Castille, Saint Ferdinand et Alfonso X le Sage. Le Palais est l'un des exemples les plus beaux de l'architecture de la noblesse à Séville, grâce à sa valeur historique et artistique. A l'époque, c'était la maison de la famille Pineda dont les membres jouèrent un rôle important dans la guerre de Grenade. En raison de problèmes économiques, ils durent mettre la propriété en vente. Elle fut acquise par Lady Catalina de Ribera en 1496. De génération en génération, la maison passa aux descendants et devint partie intégrante des propriétés de la Maison d'Albe. Dona Cayetana aimait la culture espagnole. C'était l'aristocrate la plus titrée d'Europe. Ecuries, différentes pièces visitables, chapelle. Boutique du Palais.



Une partie des membres continue jusqu'à Grenade. Tous les magasins de Séville sont fermés le dimanche.



Grand cheval en bois au bar de l'Hôtel Gran Melia Colon. Le taureau et le cheval sont deux animaux indissociables de Séville.

Nous avons été ravis de nous être imprégnés de la gastronomie et de la culture andalouses et nous remercions vivement les organisateurs.

Brillat-Savarin a écrit : «Le but de la gastronomie est de veiller à la conservation des hommes au moyen de la meilleure nourriture possible. » Et j'ajouterai : « La gastronomie est une démarche qui réunit les hommes autour d'une table amicale. C'est un geste de partage et de tolérance surtout en ces temps de haine et de violence.»

## 2019 Trip of Gastronomy and Culture in China organized in China

« exploring with CAG the elegant autumn in the south of Ridges »  
16 to 24 October 2019

### **Wednesday October 16 th : Shanghai**

Morning : arrival of AIG members  
Lunch : traditional Shanghai welcome brunch  
Afternoon : visit of Shanghai Museum ; walk on the Bund  
Dinner : welcome dinner by Shanghai CAG members  
Night : Peace hotel, Shanghai

### **Thursday October 17 th : Suzhou (Jiangsu province)**

Morning : visit of Royal Garden and Suzhou Museum (design of Mr Pei)  
Lunch : Deyue restaurant in Suzhou  
Afternoon : Zhuangyuan House  
Dinner : Scholar crab feast  
Night : Scholars Boutique Hotel

### **Friday October 18 th : Hangzhou (Zhejiang province)**

Morning : visit to Jingci Temple  
Lunch : Jingci vegetarian restaurant  
Afternoon : Martial Scholar wharf, Boating on the West Lake  
Dinner : Dragon Hotel, welcome dinner by Hangzhou CAG members  
Night : Aman Fayun hotel

### **Saturday October 19 th : Hangzhou**

Morning : Aman Fayun Teahouse : Ms Pang's Tea Class  
Afternoon : from Hangzhou International Airport departure to Wuyi Mountain  
Dinner : reception dinner at Red Robe Villa  
Night : Red Robe hotel

### **Sunday October 20 th : Wuyi Mountain (Fujian province)**

Morning : Visit Alpine Tea Garden  
Lunch : Little Bamboo restaurant : Tea Mountain Feast  
Afternoon : visit to Xingliu Tea Factory  
Dinner : Honlin Restaurant : Wuyishan Government Welcome Dinner  
Night : Red Robe hotel

### **Monday October 21 st : Wuyi Mountain - Shenzhen**

Morning : Jiuqu River Drafting  
Lunch : Wheat Farm Restaurant  
Afternoon : Departure from Wuyi Mountain Airport  
Evening : Arrive to Shenzhen—Hilton Hotel  
Night : Purple House—Autumn Dinner

### **Tuesday October 22 nd : Shenzhen (Guandong province)**

Morning : Visit to Shenzhen Antique City  
Lunch : Jingyi Vegetarian Restaurant—Jingyi mushrooms feast  
Afternoon : visit Shenzhen Museum  
Evening : Shenzhen Bay Marina Club— Yacht Dinner



IAG Trip of Gastronomy in China

### **Wednesday October 23 rd : Shenzhen**

Morning : visit of Higrreen market  
Lunch : Bingsheng Restaurant  
Afternoon : Ping An Financial Center Viewing  
Evening : Arrive at the Sea World Culture & Arts Center  
TOP100 Chinese Gastronomes Launch Event Dinner

### **Thursday October 24 th : Hong-Kong**

Morning : Visit Central Club  
Lunch : Celebrity Party in Central Club  
Farewell

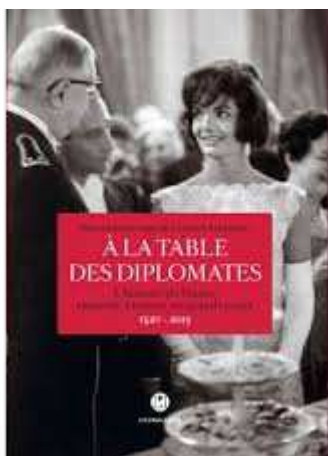
# PARUTIONS

## PRIX AIG 2019 DE LA LITTÉRATURE GASTRONOMIQUE

Portugal : « Comer como uma rainha » Guida Cândido, Ed. Dom Quixote

Pasta de sobremesa + Perdiç a la crema con trufa  
+ Muesli tostados helados y confitura y canela  
+ Helado de menta y limón con trufa fresca  
+ Baguette de ciprés con pasta fresca + Entree de mar  
con buñuelos de codrillo al vapor + Langostinos  
fríos con salsas de limón y pimienta dulce +  
Tubo de trufar con salsa de vinagre y azúcar +  
Soufflé ligero de chocolate y almendra + Trufa  
fresca rellena con pasta asada + Postre de dolo  
alrededor avado con miel y canchales rojos + Trufa  
de cítricos y tiramisú de arroz con manzana de tipo  
Cacillón de menta ARZAK con helado de  
menta y miel + Muesli de cereales crudos  
con chispas de arroz y un toque de miel  
+ Biscuits de especias con miel y semillas  
Miel de lavanda de Swabia y trufa fresca  
con limón + Trufa de crema pastelera y chocolate  
con miel de palma + Focaccia de pasta con trufa fresca  
rellena + Bisteque de boudin noir y verduras  
+ Ragu con torrefacto y espuma suave de ajo  
+ Queso ligero con fideus en leche + Croquetas  
de patatas y salsa de miel con queso + Chirrons  
de arroz con eschala de naranja y miel cocido

Espagne : « ARZAK » Juan Mari & Elena Arzak, Editions Planeta Gastro



France : « A la Table des Diplomates », Laurent Stefanini, Editions de l'Iconoclaste



Pologne : « Gościnność », Patrycja Siwec et Adam Pawłowski MS



Italie : Allan BAY, Ecrivain, Journaliste