



ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

Manifeste pour la gastronomie du 21^e siècle

18 novembre 2023

À l'occasion du 40^{ème} anniversaire de sa création, l'Académie Internationale de la Gastronomie (AIG) renouvelle son engagement à promouvoir la gastronomie et émet les dix propositions suivantes :

1. « *La Gastronomie est la connaissance raisonnée de l'homme en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes au moyen de la meilleure nourriture possible* » (Brillat-Savarin, 1826). Il s'agit de **se nourrir, en préservant sa santé, en comprenant ce que nous mangeons, et en prenant du plaisir** dans un environnement convivial.
2. Tout en se préoccupant de l'excellence dans le goût et du plaisir de manger, **la gastronomie doit promouvoir la sécurité alimentaire et la santé**, en recommandant une alimentation saine, variée et équilibrée, évitant les excès de sel, de sucre, de graisses saturées, d'additifs, et de produits trop transformés. La gastronomie doit aider à lutter contre les « maladies du siècle, » telles que l'obésité et le diabète. Le droit à une alimentation saine devrait être promu dans chaque pays.
3. **Il ne saurait y avoir de gastronomie sans bons produits**, car la gastronomie sert à magnifier le produit et non à en masquer les défauts. C'est vrai de tous les secteurs de l'alimentation : culture, élevage, aquaculture, pêche, et industrie agro-alimentaire.
4. **Il faut respecter la saisonnalité des produits**, comme toute activité liée à la nature, et favoriser l'utilisation de produits locaux, car un produit est meilleur dans sa période naturelle de production, sans transports inutiles.
5. Le corollaire de ces propositions est le **respect écologique de notre terre et la protection de sa biodiversité**, avec notamment le recours à des méthodes d'agriculture et de pêche

G

durables et moins intensives, l'encouragement d'une alimentation plus durable et frugale, le rejet de la maltraitance animale, l'exclusion en cuisine des espèces menacées à des fins gastronomiques et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

6. Sans préjudice des points précédents, **il faut également préserver les cultures gastronomiques** (comme la cuisine des terroirs), des menaces de la mondialisation, de l'uniformisation, des lois influencées par des lobbies, tout en conservant le bon équilibre entre héritage et modernité, car la gastronomie est une part fondamentale de l'expression culturelle de tous les peuples.
7. **Le rôle des chefs de cuisine** et de leur équipe est fondamental, car leurs **connaissances** et leur **inventivité** sont un moteur de l'évolution des goûts, des techniques et des pratiques culinaires. Les chefs inspirent et transmettent également l'esprit de l'artisanat culinaire aux chefs de la prochaine génération. La gastronomie est une pratique créative et vivante.
8. **Il faut inclure dans la gastronomie toutes les habitudes culinaires** : elle doit être accessible à tous et inclure l'alimentation à domicile, la cuisine de rue et tous les restaurants, du bistrot à la brasserie et aux restaurants de fine cuisine.
9. **La gastronomie est et sera une composante importante du tourisme**, en associant les joies et les découvertes culinaires à celles du voyage et des autres aspects matériels et immatériels de la culture, permettant d'en faire un loisir complet.
10. Mais tout ceci ne sera possible qu'en **développant un programme éducatif global**, allant de l'éducation du goût chez les jeunes enfants aux enseignements professionnels de l'hôtellerie et de la restauration et aux programmes universitaires les plus sophistiqués. Tout le potentiel de la gastronomie pourra ainsi être utilisé pour aider à améliorer les habitudes alimentaires de façon durable, grâce à des repas délicieux et sains.

Tel est le programme soutenu par l'**Académie Internationale de la Gastronomie** dans ses instances et dans ses académies nationales et régionales pour promouvoir la Gastronomie du XXI^e siècle et du futur.

G

Signataires :

G



Fabien Petitcolas
Académie internationale de la gastronomie



Johannes Walderdorff
Académie autrichienne de la gastronomie Autriche



Fabien Petitcolas
Club royal des gastronomes de Belgique Belgique



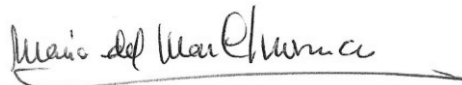
Jose Luiz Borges
Academia brasileira de gastronomia Brésil



Shaoqun Chen
Association chinoise de gastronomie Chine



Luis Suárez de Lezo
Real academia de gastronomia Espagne



Maria del Mar Churruca
Academia vasca de gastronomia Espagne



Sevi Avigdor
American academy of gastronomy - East chapter États-Unis

G



Jean Vitaux
Académie des gastronomes

France



Jacques Mallard
Guilde des terroirs

France



Paolo Petroni
Accademia italiana della cucina

Italie



Sakiko Yamada
Académie japonaise de la gastronomie

Japon



Cheikh Fouad El Khazen
Académie libanaise de la gastronomie

Liban



Alexandre Col
La Table des 13

Luxembourg



Laura De Caraza De Campos
Academia mexicana de gastronomía

Mexique



Maciej Dobrzyniecki
Akademia gastronomiczna w Polsce

Pologne

G



Carlos Fontão De Carvalho

Carlos Fontão De Carvalho
Academia portuguesa de gastronomia

Portugal



Karsten Thurfjell

Karsten Thurfjell
Gastronomiska akademien

Suède



Alexandre Col

Alexandre Col
Académie suisse des gourmets

Suisse



Naji Chaoui

Naji Chaoui
Académie syrienne de la gastronomie

Syrie