

# G

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

*Note d'Information n° 11*

Octobre 2013

## Calendrier des Manifestations de l'AIG

- **Jeudi 24 Octobre au Dimanche 27 Octobre 2013 à Barcelone (Espagne):** inauguration de la Branche Méditerranée de l'AIG.
- **Vendredi 8 Novembre 2013 à Miami (Floride) :** remise du Grand Prix AIG 2013 de la Culture Gastronomique à Norman van Aken
- **Samedi 9 novembre au dimanche 17 novembre 2013 : voyage de l'AIG au Mexique :**  
l'Académie Mexicaine de la Gastronomie organise pour les membres de l'AIG un voyage « A la découverte de l'authentique gastronomie mexicaine ».
- **Samedi 7 décembre 2013 à Rome (Italie) :** visite privée des salons du Palais du Quirinal, résidence du Président de la République italienne, à l'occasion du 60ème anniversaire de la section romaine de l'Academia Italiana della Cucina
- **Jeudi 12 décembre 2013 à Bruxelles (Belgique) :** le Club Royal des Gastronomes de Belgique fête son 75ème Anniversaire lors d'un dîner de gala chez le bi-étoilé Michelin « Sea Grill ». Une occasion pour les membres de l'AIG de s'associer à cette manifestation.

## REMISE DU PRIX « CHEF DE L'AVENIR 2013

Le 11 Octobre 2013, Gunnar Forssell, le Délégué international de l'Académie Suédoise de Gastronomie a remis le prix du Chef de l'Avenir à Magnus Nilsson à Magasinet, Fäviken .



## Trois Universitaires italiens, récompensés par l'AIG

Lundi 7 octobre dernier, à Parme dans le Grand amphithéâtre de l'Université a eu lieu une remise de Prix AIG 2013.

**Davide Cassi**, 50 ans, Professeur de physique des matériaux à cette université, s'est vu remettre par J. Mallard, Président de l'AIG, le Grand Prix de la Science de l'Alimentation. Chargé des cours en doctorat de sciences gastronomiques (en Italie la gastronomie est l'objet d'un enseignement universitaire), il a écrit de nombreux ouvrages dans cette discipline. Il enseigne également à l'Institut Alma à Colorno.



**Massimo Montanari** qui enseigne l'histoire du

Moyen Age à l'Université de Bologne, a reçu le Prix AIG (pour l'Italie) de la Littérature Gastronomique ; il a orienté ses recherches sur la gastronomie à travers les siècles.

Quant à **Andrea Grignaffini**, il est le lauréat 2013 (pour l'Italie) du Prix du Sommelier.



Le Doyen Feretti présidait la séance qui fut suivie d'un colloque intitulé « Gastronomie, objet de science et de culture ».

Le Ministre italien de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Forêts, retenu au dernier moment à Rome, avait envoyé un message qui fut lu à l'assemblée.





Premier orateur, **le Prof. Giovanni Ballarini**, Vice-Président de l'AIG, rappela l'apport de Claude Bernard à la physiologie expérimentale (1) et la découverte récente des mécanismes de transformation des aliments par la cuisine. Il a souligné toutefois que les sciences suscitent autant d'interrogations qu'elles apportent de réponses. L'homme d'aujourd'hui recherche avant tout dans la gastronomie « un satisfaction sensorielle et une part de rêve ».

De son côté Massimo Montanari a affirmé que « la cuisine façonne l'homme ».

Pour sa part, Davide Cassi a commenté « l'épopée de la cuisine moléculaire » avec le sous-titre « les pirates en cuisine ».



Quant à A. Grignaffini, il s'est étendu sur le nouveau rôle du sommelier face au menu-dégustation, comportant parfois vingt plats. (1)

Il lui faut pratiquer une approche bien spécifique et renouvelée pour faire découvrir au client des saveurs inattendues, avec des vins du monde entier.

Tous furent longuement applaudis par une assemblée nombreuse.

(1) - texte disponible en français au secrétariat de l'AIG

## Remise du Prix AIG 2013 (pour la Suisse) du Chef de l'Avenir

mercredi 16 octobre 2013

Franck Giovannini, second du restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier (près de Lausanne), a reçu des mains de M. Pierre Mirabaud; Président de l'Académie Suisse des Gourmets, ce diplôme convoité.

Etaient également présents : J. Mallard, Président de l'AIG et Benoît Violier, l'actuel Chef 3 étoiles Michelin de ce célèbre établissement.

