



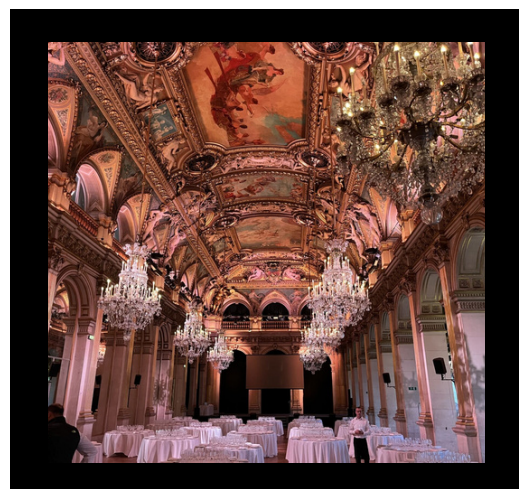
40ème anniversaire de l'Académie Internationale de la Gastronomie

sous le haut patronage de Moutai et de Laurent Perrier

À l'occasion de son 40ème anniversaire, l'Académie Internationale de la Gastronomie a réuni un grand nombre de protagonistes du monde culinaire, pour converser sur l'avenir et les enjeux du bien-manger au 21ème siècle.

Plusieurs conférences, un dîner de gala, ainsi qu'une cérémonie de remise de prix visant à reconnaître et à récompenser ce qui se fait de mieux dans l'industrie culinaire ont eu lieu le 18 novembre dernier.

Une journée remarquable qui incarne pleinement l'excellence et la richesse des échanges culturels qui animent l'Académie.





L'ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

L'Académie Internationale de la Gastronomie (A.I.G.) est une fédération d'académies internationales de gastronomie fondée en 1983 par cinq académies européennes : l'Académie des gastronomes (France), l'Académie suisse des gourmets (Suisse), l'Academia italiana della cucina (Italie), l'Académie britannique des gastronomes (Royaume-Uni), la Real academia de gastronomia (Espagne).

L'Académie a pour but de protéger et de développer les cultures régionales et nationales, ainsi que leurs patrimoines culinaires, tout en encourageant la créativité dans l'art moderne de la cuisine.

Elle étudie toutes les questions relatives à la gastronomie et à la nutrition au niveau international, tout en conseillant et en faisant des propositions à un large éventail d'organisations privées et publiques.

Elle participe à de nombreuses initiatives culturelles, éducatives et réglementaires dans le monde entier pour promouvoir le patrimoine alimentaire et les cuisines locales. L'A.I.G. contribue activement à la diffusion des recherches scientifiques qui démontrent les qualités spécifiques d'aliments ou d'ingrédients faisant partie du patrimoine culinaire de différentes nations, en décernant des prix et en parrainant des événements ou des études spécifiques.



DIX PROPOSITIONS POUR UNE GASTRONOMIE DU 21ÈME SIÈCLE

L'Académie a pour engagement premier de promouvoir la gastronomie dans le monde. A l'occasion de son 40ème anniversaire, elle a présenté un manifeste de 10 propositions signées par les Académies membres de l'A.I.G. à travers le monde, une manière de coucher sur papier ses convictions.

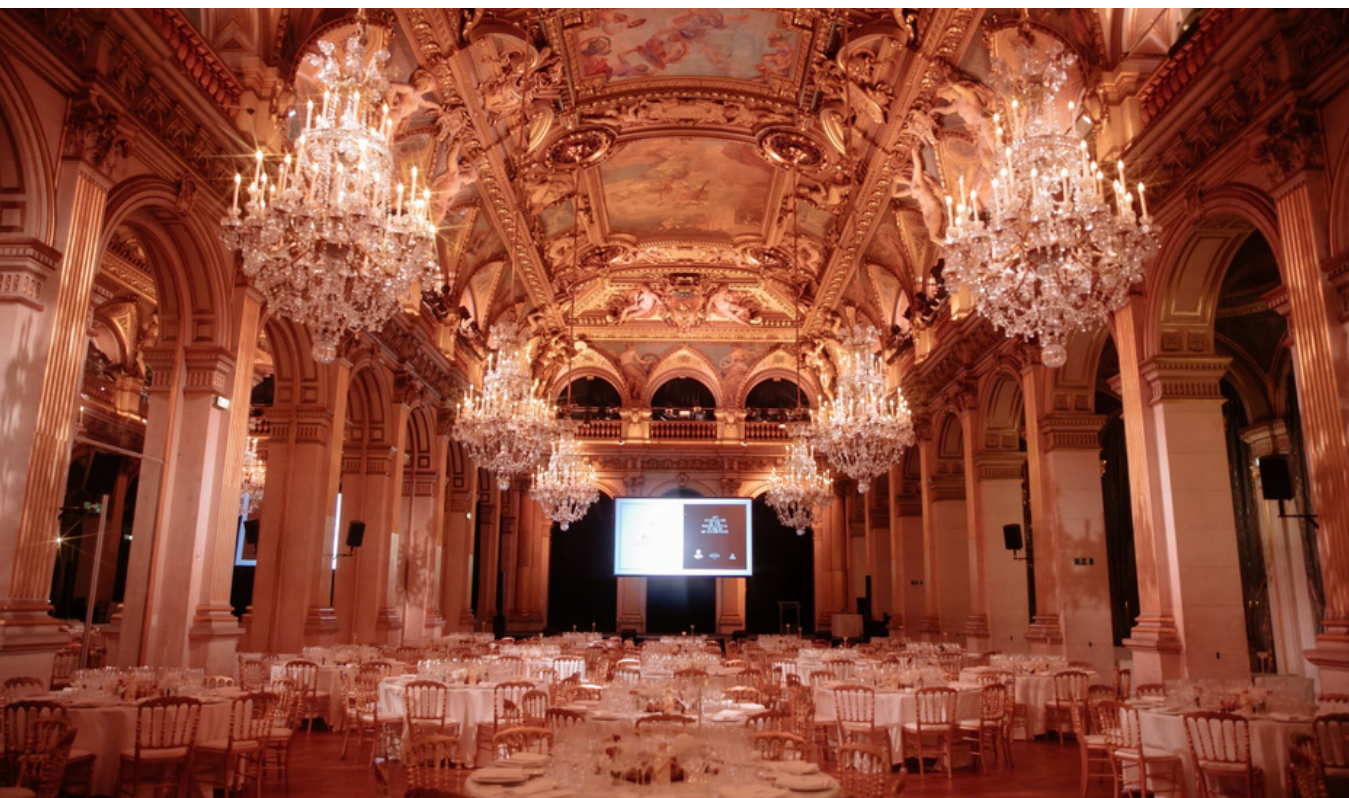
En voici les points principaux :

1. Se nourrir, en préservant sa santé et en prenant du plaisir.
2. Promouvoir la sécurité alimentaire et la santé.
3. Pas de gastronomie sans bons produits.
4. Respect de la saisonnalité des produits.
5. Respect écologique de notre Terre.
6. Préservation des cultures gastronomiques traditionnelles.
7. Reconnaître le rôle fondamental des chefs de cuisine.
8. Inclusion dans la gastronomie de toutes les habitudes culinaires.
9. Composante importante du tourisme.
10. Développement d'un programme éducatif global.

Voici le lien du Manifeste, qui exprime avec force et engagement, la vision de l'Académie dans ses 10 points. Il est le socle de son action solidaire et de l'avenir de celle-ci.

[LIEN VERS LE MANIFESTE](#)

LA NOUVELLE GASTRONOMIE DU SIÈCLE EST UN
SCÉNARIO OÙ LE BIEN-ÊTRE EST ROI. ET OU TOUT
LE MONDE. ET PAS SEULEMENT QUELQUES UNS.
PEUVENT JOUIR ET MANGER SAINEMENT. PARCE
QUE LA GASTRONOMIE DOIT ÊTRE UN SUPPORT
FONDAMENTALE POUR LE BONHEUR.



DE RICHES TRADITIONS GASTRONOMIQUES CÉLÉBRÉES DANS UN LIEU D'EXCEPTION

Pour célébrer cet anniversaire, l'Académie a reçu des invités tout au long du 18 novembre 2023, au sein d'un lieu emblématique de la capitale et de la République : l'Hôtel de Ville parisien.

Un lieu symbolique, dans un pays de fête, de convivialité et de partage, où siège l'Académie Internationale de la Gastronomie depuis 40 ans.

En France, l'art de vivre est d'abord l'art de bien manger. Classée au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, la gastronomie française tire sa renommée des nombreux chefs qui ont su exporter leur savoir-faire à l'étranger.

L'AIG est ainsi fière d'avoir célébré cet anniversaire en France, en rendant hommage aux acteurs les plus influents du monde de la gastronomie, et en remettant 6 Grands Prix exceptionnels.



DINER DE GALA
DU QUARANTIÈME ANNIVERSAIRE
DE L'ACADÉMIE INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
Samedi 10 novembre 2023
Hôtel de ville de Paris

UNE REMISE DE PRIX D'EXCEPTION

L'une des grandes initiatives de l'A.I.G. a été la création de Grands Prix, ne se limitant ni à la cuisine ou aux cuisiniers, ni aux restaurants.

Ces récompenses sont initiées par les Présidents successifs de l'Académie, jusqu'à Fabien Peticolas, qui aujourd'hui dirige d'une main de maître l'Académie, et qui est à l'origine de tous ces événements.

Voici les « Grands Prix » décernés lors de la journée du 18 novembre 2023 :



Grand Prix de l'Art de la Cuisine

Le prix le plus convoité. Il concerne de grands artistes contemporains de la cuisine dont la maîtrise et la créativité culinaire sont reconnues mondialement.

Remis à **Arnaud Donkele** - Plénitude Paris & La Vague d'Or Saint Tropez, France.

« Pour sa cuisine au plus haut niveau et son art des sauces ».

Grand Prix de l'Art de la Salle

Il est décerné à une personne, le plus souvent un Directeur de restaurant, pour la qualité de la salle, du décor, de la réception, du service, et de l'accueil.

Remis à **José Polo** - Atrio, Cáceres, Spain.

« Pour diriger la salle avec élégance, solidité et proximité, et pour être le créateur de l'une des meilleures caves de restaurant du monde »



Grand Prix de la Science de l'Alimentation

Il est attribué à une personne physique ou morale ou une Institution ayant fait progresser à l'échelle internationale, la science de l'alimentation et de la nutrition.



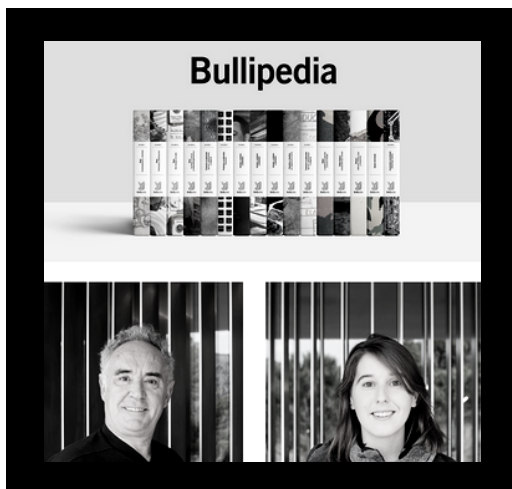
Remis au Professeur **Pedro Graça** - Université de Porto, Portugal.

« Pour son attention particulière au goût et aux saveurs de la nourriture dans ses travaux sur l'alimentation ».



Remis à Fadi **Joseph Abou** - Less Saves The Planet.

« Pour sa contribution à changer le monde vers une manière plus consciente et éthique de nourrir la planète ».



Grand Prix de la Culture Gastronomique

Il est décerné à une personne physique ou morale (une ville, une région, une école hôtelière, une chaire d'Université, une Institution internationale, etc.) qui s'est particulièrement distinguée dans le domaine culturel de la gastronomie.

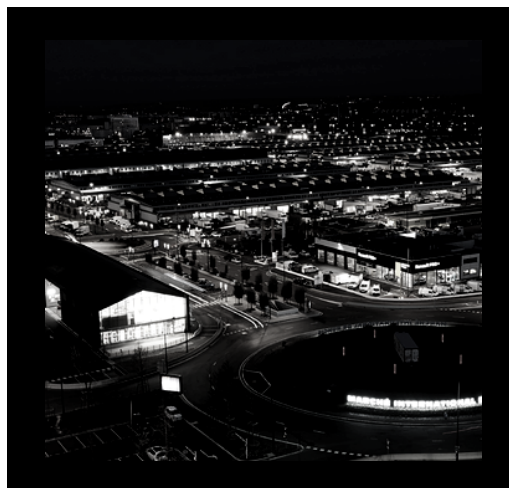
Remis à **Bullipedia**, représenté par Rita Soler, l'éditrice en chef.

« Pour être l'oeuvre la plus ambitieuse qui regroupe les connaissances gastronomiques de manière transversale et pratique ».

Grand Prix Exceptionnel

Il est décerné à titre exceptionnel à des personnes ou institutions n'entrant pas dans les catégories de Prix susvisées.

Remis au **Marché International Alimentaire de Rungis** - représenté par son Président Directeur Général Stéphane Layani.



« Pour son rôle dans la promotion de la création et de la modernisation de marchés alimentaires dans de nombreux pays du monde ».

L'IMPORTANCE DE LA GASTRONOMIE À L'ÉCHELLE MONDIALE

Le développement de l'AIG a été spectaculaire, non seulement par le nombre de pays qui la compose, mais aussi par le nombre d'activités qu'elle a menées. Notamment des voyages d'études, qui ont permis à des personnes du monde entier de se rencontrer et d'échanger leurs points de vue sur des questions d'actualité, tout en découvrant différents pays et leurs gastronomies.

Lorsque l'on parle de relations internationales, la gastronomie n'en reste pas moins l'une des composantes habituelles à l'ère de la mondialisation. Gastronomie et diplomatie sont dans l'air du temps, et l'Académie se veut garante de cette première en l'étudiant, et surtout, en la comparant entre les différents pays membres. Certains d'entre eux l'utilisant comme une stratégie de relations publiques pour promouvoir leur pays en tant que véritable « marque ».

Une sorte de « gastrodiplomatie », la scène gustative internationale étant aujourd'hui un espace concurrentiel, comme l'illustre le dîner de gala, rassemblant 7 chefs de renommée internationale, cumulant 14 étoiles Michelin, et pas moins de 260 invités d'honneur provenant de 19 pays. Des gastronomes et des dirigeants du monde entier étaient présents lors de cet événement exceptionnel.

Chacun des pays représentés au sein de ce dîner, chefs comme invités, cultivent une passion pour l'art de vivre. Ils aiment se cultiver, manger au restaurant, découvrir de nouvelles cultures tout en préservant précieusement la leur. Des valeurs chères à l'Académie.





UNE IMMERSION REMARQUABLE DANS LE MONDE FASCINANT DU BAIJIU

L'Académie a démontré son engagement pour l'exceptionnel en choisissant Moutai comme partenaire central. Ce partenariat exceptionnel a été rendu possible par les liens étroits entre le baijiu le plus célèbre au monde et Camus, la plus grande maison de cognac familiale indépendante au monde, réputée pour son expertise inégalée dans l'élaboration des cognacs les plus aromatiques.

Un événement glorieux qui restera dans l'histoire de la gastronomie comme un superbe mariage entre l'Orient et l'Occident.

Pour rendre hommage à cette amitié et à la continuité entre les traditions culinaires de la Chine et de la France, un plat original a été créé spécialement pour le dîner du 40e anniversaire de l'AIG à l'Hôtel de Ville de Paris.

Le chef Yannick Alléno et le chef Bobby Lo se sont associés autour d'un filet de bœuf français à la sauce pékinoise, afin de rendre hommage à l'amitié sino-française de longue date, un lien encouragé il y a six décennies par le général de Gaulle. Alléno, lauréat de multiples prix tels que le Grand Prix de l'Art de la Cuisine 2016 de l'A.I.G. et le Bocuse d'or d'argent en 1999, a apporté son expertise de la cuisine française raffinée (17 étoiles Michelin) à la table. Bobby Lo, chef du Mandarin Oriental Wangfujing à Pékin, avec plus de 30 ans d'expérience dans la cuisine cantonaise, a montré son expertise pour les saveurs orientales.

Cette création originale a été produite exclusivement pour Moutai et accompagnée de plusieurs verres du mélange spécial de Moutai "Legendary China Collection", normalement disponible uniquement dans les boutiques duty-free du monde entier.

