



Wręczono nagrody AIG Prix 2020 oraz 2021

2021-09-08

Dnia 22 czerwca 2021 r. w Restauracji Epoka w Warszawie odbyła się uroczysta Gala wręczenia nagród AIG PRIX, przyznanych przez Międzynarodową Akademię Gastronomiczną na wniosek Akademii Gastronomicznej w Polsce. Dwie nagrody za 2021 rok powędrowały do Krakowa. Przemysław Klima otrzymał Nagrodę Szefa Przyszłości, a Kajetan Zalewski Nagrodę Sommeliera.

Z uwagi na brak możliwości organizacji tego cyklicznego wydarzenia w roku ubiegłym, podczas tegorocznej gali swoje nagrody odebrali laureaci z roku 2020 oraz 2021.

Po zakończeniu oficjalnej części wieczoru, zgromadzeni goście wzięli udział w kolacji degustacyjnej, przygotowanej przez nagrodzonych szefów: Michała Stężalskiego, restauracja Nonna Fela, Poznań (Nagroda Szefa Przyszłości 2020), Przemysława Klimę, restauracja Bottiglieria 1881, Kraków (Nagroda Szefa Przyszłości 2021) oraz Marcina Przybysza, restauracja Epoka.

LISTA LAUREATÓW NAGRÓD 2020 / 2021

AIG GRAND PRIX DE L'ART DE LA CUISINE 2020

Wojciech Modest AMARO

Podczas gali **Wojciech Modest Amaro po raz pierwszy w historii polskiej gastronomii otrzymał najważniejszą kulinarną nagrodę na świecie**, przyznawaną przez Międzynarodową Akademię Gastronomiczną z siedzibą w Paryżu od ponad 30 lat. **GRAND PRIX** otrzymują najwięksi współcześni artyści kulinarni, których mistrzostwo i kreatywność uznawane są na całym świecie. Lista laureatów z ubiegłych lat najlepiej świadczy o randze tej nagrody i niebagatelnym znaczeniu, jakie ma ona dla nagrodzonego szefa. Wśród dotychczasowych laureatów znajdziemy takie wielkie gastronomiczne nazwiska, jak m.in.: Ferran Adria, Alain Ducasse, Eric Frechon, Joel Robuchon, Massimo Bottura, Joan Roca, Heston Blumenthal, Thomas Keller, Rene Redzepi, Gordon Ramsay, Francis Mallmann, Juan Mari Arzak, Yannick Alleno, Yoshihiro Narisawa oraz wielu innych.

NAGRODY AIG PRIX 2020

Akademia Gastronomiczna w Polsce nominuje rokrocznie polskie osobistości gastronomiczne do prestiżowych nagród **AIG PRIX** – przyznawanych przez Międzynarodową Akademię Gastronomiczną z siedzibą w Paryżu, dla wybitnych jednostek i instytucji, które wyróżniają się na obszarze danego kraju międzynarodowym poziomem.

LAUREACI AIG PRIX 2020:

- **Prix au Chef de L'Avenir / Nagroda Szefa Przyszłości**
Michał STĘŻALSKI, Nonna Fela (Poznań)
- **Prix au Sommelier / Nagroda Sommeliera**
Norbert DUDZIŃSKI, Dyletanci (Warszawa)



- **Prix au Chef Pâtissier / Nagroda Cukiernika**
Tomasz DEKER
- **Prix de la Littérature Gastronomique / Nagroda Literatury Gastronomicznej**
„Heartmade by atelier Amaro” Wojciech Modest AMARO
- **Prix Multimedia / Nagroda Multimediiów**
FOOD SERVICE & OUICHEF.PL

LAUREACI AIG PRIX 2021:

- **Prix au Chef de L’Avenir / Nagroda Szefa Przyszłości**
Przemysław KLIMA, Bottiglieria 1881 (Kraków)
- **Prix au Sommelier / Nagroda Sommeliera**
Kajetan ZALEWSKI, Bottiglieria 1881 (Kraków)
- **Prix au Chef Pâtissier / Nagroda Cukiernika**
Albert JUDYCKI, Jacek MALARSKI, Lukullus (Warszawa)
- **Prix de la Littérature Gastronomique / Nagroda Literatury Gastronomicznej**
“Fresh From Poland: New Vegetarian Cooking from the Old Country”, Michał KORKOSZ
- **Prix Multimedia / Nagroda Multimediiów**
Magda GESSLER

Dzięki uprzejmości partnerów uroczystej kolacji i sprawdzonych przyjaciół Akademii Gastronomicznej – **POLSKICH LINII LOTNICZYCH LOT, VORWERK POLSKA (marka Thermomix) oraz SOBREVINO** – prezydent Akademii Gastronomicznej Maciej Dobrzyniecki wręczył laureatom wyjątkowe nagrody:

- Szef Przemysław Klima – staż w restauracji *Eleven Madison Park**** (USA)
- Szef Michał Stężalski – staż w wybranej przez siebie restauracji 3*** Michelin w Hiszpanii
- somm Kajetan Zalewski – *study trip* w Szampanii (dom szampański *Frerejean Freres*)
- somm Norbert Dudziński – staż w restauracji *Steirereck*** , Wiedeń
- Tomasz Deker – urządzenie Thermomix oraz zestaw czekolad Pacari
- Albert Judycki i Jacek Malarski – urządzenie Thermomix oraz zestaw czekolad Pacari