

LE FACE-À-FACE PIERRE GAGNAIRE/CATHERINE DUMAS

Faut-il inscrire la gastronomie

« Sommes-nous dans l'efficace ou le gadget ?
« Cette initiative peut créer un véritable sur-

Le Figaro Magazine - La France a achevé les travaux préparatoires à sa candidature à l'Unesco, mais quel en est l'intérêt ? Beaucoup de Français ont eu l'impression que le président de la République annonçait ce projet comme on sort un lapin d'un chapeau...

Catherine Dumas - C'est une affaire des plus sérieuses, au contraire ! Elle a été précédée par le travail d'un groupe de chercheurs de l'Institut européen d'histoire des cultures

de l'alimentation (IEHCA) de Tours. Partant du constat que la France avait une relation privilégiée avec sa gastronomie, que la cuisine participait de notre identité, ces universitaires ont adressé un message au président de la République en lui proposant que notre pays soit candidat à l'inscription de notre gastronomie au patrimoine mondial de l'Unesco. Cette procédure qui concerne le patrimoine immatériel de l'humanité est toute nouvelle au sein de l'Unesco, elle fait partie des nouveaux décrets de juin. Nicolas Sarkozy a vu les avantages tant culturels qu'économiques du projet. Enthousiasmé, il en a fait aussitôt l'annonce au Salon de l'agriculture.

Pierre Gagnaire - Je me souviens d'avoir reçu il y a quelques années un courrier de la part de ces chercheurs. Leur démarche de sauvegarde revenait à peu près à ceci : « Signez en bas de la page, après on verra ! » Je vous avoue avoir été agacé par l'imprécision du projet qui négligeait la réalité économique des métiers de bouche. Il y a douze ans, j'ai tout perdu.

Pierre Gagnaire est l'un de nos plus grands chefs cuisiniers. Dirigeant plusieurs établissements à Paris, Tokyo et Londres, il est aussi l'auteur de « La cuisine c'est de l'amour, de l'art, de la technique », coécrit avec Hervé This (Ed. Odile Jacob).

J'avais un 3 étoiles à Saint-Etienne, petit chef-d'œuvre de restaurant avec une véritable expression artistique. Malheureusement, la ville n'était guère touristique, elle connaissait des dif-

ficultés économiques et j'ai dû me rendre à l'évidence que dans un tel contexte, je n'étais rien. La cuisine, c'est aussi un commerce. Je me suis sabordé et j'ai déménagé. Aussi, lorsque j'entends des grands mots comme patrimoine immatériel de l'humanité, je demeure méfiant. Prenons garde, par ailleurs, aux contresens : on associe la cuisine gastronomique au luxe, à l'or, à l'argent. Mais l'excellence est un tout : la qualité des nappes, l'impression du menu, les produits et l'art du cuisinier. Et n'oublions pas que nous sommes un pays d'aubergistes. « C'est la soupe qui réchauffe le cœur », disait René Char...

Catherine Dumas - Loin d'être un concept abstrait, la candidature française répond justement aux problèmes que vous avez rencontrés. Elle est conçue pour assurer la transmission des savoir-faire - pour assurer leur promotion, c'est un volet essentiel - et exalter les qualités d'innovation. Il s'agit de provoquer une prise de conscience par rapport à ces métiers. J'ai auditionné des historiens de la cuisine, des spécialistes des arts de la table, des clubs de gastronomes, tout ceux qui traitent du vin, du fromage, du pain, les métiers du produit,

Préférant
les actes
aux décrets,
je resterai
vigilant

”
PIERRE GAGNAIRE

des petits maraîchers aux grossistes de Rungis - le plus grand établissement du monde en produits frais. Si elle aboutit, notre initiative peut créer un véritable sursaut et faire en sorte que des épisodes douloureux tels que ceux que vous avez connus arrivent de moins en moins.

Pierre Gagnaire - Serons-nous dans l'efficace ou le gadget ? Cette initiative va monopoliser beaucoup d'argent, pour quel résultat tangible - par exemple, à l'international ? J'ai rencontré dernièrement Ariane Daguin, la fille d'André Daguin, qui a fait connaître aux Etats-Unis notre gastronomie gasconne, et défendu particulièrement le foie gras. Compte tenu des difficultés d'exportation, elle ne vend pratiquement plus aujourd'hui que des produits américains. Ce qui me désole, c'est la difficulté que nous avons à placer nos productions, alors que les Italiens et les Espagnols y réussissent par le biais du lobbying.

Catherine Dumas - La candidature à l'Unesco permettra de trouver de nouvelles pistes à l'export pour les métiers du goût, les arts de la table, les activités satellites. Cette initiative fera mieux connaître nos produits à l'international, mais aussi,

Gastronomie française à l'Unesco ?

« ? » s'interroge le chef Pierre Gagnaire.

« Saut », répond la sénatrice Catherine Dumas.

et ce n'est pas moindre, elle popularisera en France même les métiers de bouche - 50 000 emplois à pourvoir par an - qui n'intéressent guère les jeunes. Il faut faire rêver les nouvelles générations, revaloriser ces formations, faire comprendre qu'avec une passion, on peut gagner sa vie. L'éducation au goût fait aussi partie du processus. D'autres modes alimentaires se sont imposées ces dernières décennies, qui ont fait oublier cette donnée essentielle.

Pierre Gagnaire - Beaucoup d'emplois sont à pourvoir dans la restauration, mais on ne trouve personne. C'est un problème de société, dont je ne suis pas certain qu'il soit le propos de l'Unesco...

Catherine Dumas - C'est en tout cas le propos de la France...

Pierre Gagnaire - Et j'en prends acte. Pour autant, je m'interroge sur le danger de « muséification » de notre gastronomie. La cuisine est toute faite d'échanges. Bien des produits que j'utilise aujourd'hui étaient inconnus il y a seulement dix ans. A commencer par le soja, le gingembre, a fortiori le wasabi... L'enjeu est que notre art reste vivant, attractif, et qu'il puisse continuer à évoluer.

Catherine Dumas - Je vous rassure tout de suite : le cahier des charges de l'Unesco requiert l'innovation, et la transmission de génération en génération ne doit nullement gêner la créativité. J'insiste aussi sur le fait qu'il ne s'agit pas d'une démarche élitiste de notre part : pas de nationalisme des fourneaux, ni de démarche cocorico...

La phrase prononcée à l'improvvisu par Nicolas Sarkozy sur la meilleure cuisine du monde aurait pu le laisser penser. Dans le bain de foule du Salon de l'agriculture, il va de soi qu'il passait surtout un message à destination du grand public. Il faut maintenant un travail d'explication. Vis-à-vis de l'Unesco, il est important que tous les Français fassent leur ce projet, sans aucun élitisme, avec modestie et réflexion. Un tel projet ne peut qu'avoir d'importantes répercussions en matière d'éducation au goût, de formation, d'emploi, mais aussi de production. Un nouveau modèle d'agriculture conçu dans une perspective de préservation des produits et de l'environnement pourrait ainsi être appliqué à des pays connaissant une véritable crise alimentaire...

Pierre Gagnaire - Vous voulez parler d'une agriculture de niche que l'on pourrait trouver en Afrique et ailleurs ? L'un de mes amis est actuellement au Vietnam, d'où il doit m'envoyer du miel de jungle. Imaginez le bonheur ! Si je peux monter un lien permanent entre des producteurs locaux et mon entreprise, je ferai vivre des dizaines de personnes... Cela étant, évoquer l'art culinaire dans le contexte de la faim dans le monde ne peut pas ne pas provoquer un malaise : un enfant meurt toutes les

quatre secondes. Je profiterai donc de notre conversation pour annoncer officiellement que, dès lors que la TVA pour les métiers de restauration aura baissé - ce qui devrait intervenir en fin d'année -, je serai prêt, quant à moi, à affecter une partie des fonds récupérés à des organisations humanitaires dûment contrôlées.

Le Figaro Magazine - L'inscription au patrimoine mondial permettra-t-elle à la France de résister face à l'uniformisation des produits due aux réglementations européennes et à la mondialisation ?

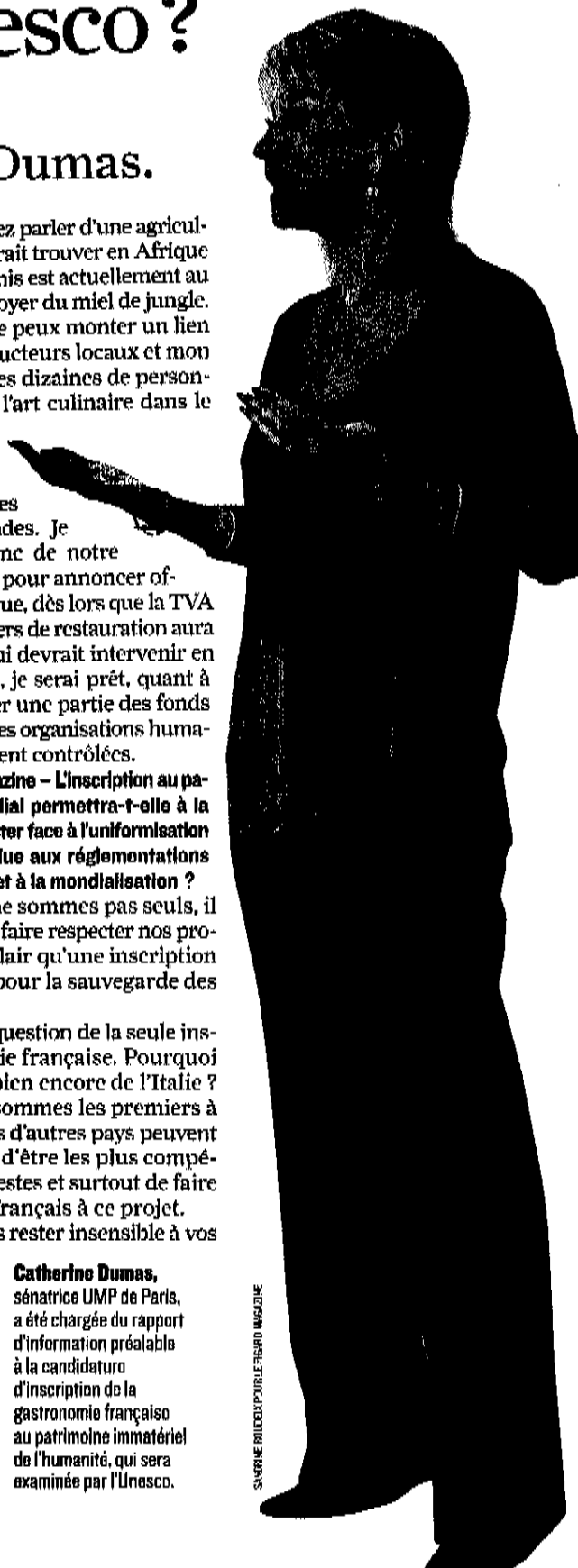
Catherine Dumas - Nous ne sommes pas seuls, il n'est pas toujours facile de faire respecter nos propres critères, mais il est clair qu'une inscription nous rendrait plus forts pour la sauvegarde des métiers traditionnels.

Pierre Gagnaire - Reste la question de la seule inscription de la gastronomie française. Pourquoi pas celle de la Chine ou bien encore de l'Italie ?

Catherine Dumas - Nous sommes les premiers à faire cette démarche, mais d'autres pays peuvent suivre cette voie. A nous d'être les plus compétitifs, tout en restant modestes et surtout de faire adhérer l'ensemble des Français à ce projet.

Pierre Gagnaire - Je ne puis rester insensible à vos arguments, ce serait aller à l'encontre de mon métier. Mais préférant les actes aux décrets, vous me permettez de rester vigilant quant aux actes consécutifs aux éventuels décrets !

■ PROPOS RECUEILLIS PAR PATRICE DE MÉRITENS



SILVAIN RILLOUX POUR LE FIGARO MAGAZINE