

**Gastronomie - Opération Goût de
France/Good France - Interventions
de M. Jean-Yves Le Drian, ministre
de l'Europe et des affaires
étrangères, et de M. Jean-Baptiste
Lemoyne, secrétaire d'Etat auprès
du ministre de l'Europe et des
affaires étrangères
(Paris, 06 mars 2018)**

Jean-Yves Le Drian

Monsieur le Ministre, Cher Jean-Baptiste Lemoyne,

Mesdames et Messieurs les Chefs,

Mesdames et Messieurs les Présidents,

Chers Amis,

Je suis vraiment très heureux de vous accueillir au Quai d'Orsay pour vous présenter la nouvelle édition, c'est la quatrième, de Good France. L'atmosphère qui nous entoure est conviviale, cette atmosphère de bonne humeur est une valeur indissociable de notre gastronomie.

Je rappelle l'histoire : depuis 2015 Good France permet de faire rayonner, avec succès, notre gastronomie sur les cinq continents et de faire rayonner notre gastronomie dans toutes ses dimensions de la grande table au bistrot de qualité. À l'origine de cette opération, Monsieur le Président Faure et un petit signe à mon prédécesseur Laurent Fabius, il y a une idée qui puise aux origines de la renommée internationale de la cuisine française, je veux parler du souvenir des dîners d'Epicure qu'Auguste Escoffier avait organisé à partir de 1912 pour faire rayonner le prestige de notre gastronomie avec des mêmes menus servis le même jour dans plusieurs villes du monde et pour le plus grand nombre de convives.

Voilà une idée qui méritait d'être reprise et amplifiée, fort de la conviction qui n'ai pas de meilleure porte d'entrée sur la France que les saveurs et les émotions suscitées par les talents de nos Chefs. D'ailleurs, l'idée que les arts de la table contiennent une force de séduction qu'il faut savoir manier, c'est une vérité au moins aussi ancienne que la diplomatie. Il était donc tout naturel que le Quai d'Orsay lui donne une portée nouvelle.

Cette année, 3.000 restaurants participeront à Good France le 21 mars, nous en avions un millier en 2015. La participation a donc triplé depuis la première édition. Ce succès témoigne de l'enthousiasme que suscite cet événement, et plus généralement de la ferveur qui entoure la gastronomie française et les valeurs qu'elle porte : la convivialité, le partage, la promotion de la diversité de nos terroirs. C'est bien notre art de vivre dans son ensemble qui sera célébré le 21 mars grâce aux milliers de dîners à la française organisés aux quatre coins du monde.

Cette année, nous avons choisi de mettre en avant les vins et spiritueux français, la France est réputée pour son excellence dans ce domaine, comme en témoigne d'ailleurs, le développement d'une véritable filière oenologique touristique.

Nous avons aussi voulu innover cette année, vous connaissez ma conviction concernant le rôle majeur des régions pour la promotion du tourisme, et dans cette perspective, j'ai souhaité qu'une région française soit désormais mise en avant chaque année. - On ne commence pas par la Bretagne, ce qui est quand même un acte d'ouverture considérable ! Pourtant la gastronomie bretonne est forte mais ce sera pour une fois prochaine.

Nous avons souhaité mettre en valeur une région qui a une gastronomie reconnue et des marques mondiales respectées et prestigieuses telles que Bordeaux, Cognac, Biarritz, tout cela c'est la Nouvelle-Aquitaine dont le vice-président est là. Cette région sera mise à l'honneur cette année et les produits de cette région seront magnifiés dans les menus de certains restaurants et ambassades. Je pense en particulier à un pays qui m'est cher, la Géorgie, où, figurez-vous, l'ambassadeur de France a choisi de dédier le menu Good France à la diversité des appellations d'origines protégées de la région du Poitou-Charentes au Limousin en passant par le pays basque. Voilà une belle initiative que vous pourrez, Monsieur le vice-Président, aller constater aussi sur place.

Je vais donner la parole au secrétaire d'Etat M. Jean-Baptiste Lemoyne qui suit de plus près encore que moi, même si je suis vigilant, l'ensemble de l'opération et qui va vous présenter les chefs qui ont accepté de témoigner de leur engagement cette année.

Je vous remercie tous de votre présence, je remercie singulièrement les sponsors et les acteurs majeurs de cette opération qui pourront intervenir dans un instant. Je cède bien volontiers la parole à Jean-Baptiste Lemoyne.

Jean-Baptiste Lemoyne

Merci Monsieur le Ministre, Cher Jean-Yves,

Nous sommes, vous l'avez vu, très complémentaires : l'alliance des produits de la mer matinés d'embrun et ceux de la terre avec la Bourgogne. On ne fera pas de challenge entre les produits

des régions respectives car la France est riche de tous ces terroirs, de tous ces territoires et de ces mille saveurs. Il est vrai que dans la diplomatie, on se rend compte de tous les atouts d'une bonne table, d'une table bien dressée - comme on sait le faire ici - mais également d'une table où l'assiette incite à résoudre les problèmes du monde. C'est Jean-Pierre Soisson qui, en Bourgogne justement, nous a appris combien autour d'un repas, on pouvait parvenir à solutionner les problèmes les plus graves, ceux de la réforme de la PAC à l'époque.

Donc, je veux rendre un immense hommage et respect à vous Mesdames et Messieurs les chefs. Je salue notamment Alain Ducasse grâce à qui cette opération est un succès renouvelé. Cette année, vous l'avez vu, les résultats sont là en terme d'inscription de restaurants et d'ambassades.

Cela tombe bien car nous avons un président de la République qui est très motivé sur le sujet de la gastronomie. À plusieurs reprises - il a déjà reçu un certain nombre d'entre vous les chefs - il nous a demandé d'ailleurs de mettre les bouchées doubles puisqu'il a fixé un objectif très ambitieux d'ici 2022 : nous en sommes à 3300 participants, en augmentation de plus de 1200 soit un tiers de plus. J'ai entendu parler d'un objectif de 10.000 participants. Il va falloir aller le chercher, mais grâce à l'enthousiasme des uns et des autres, grâce au fait que de formidables expériences qui vont être vécues à la fois côté clients et côté chefs, je ne doute pas que nous parviendrons à atteindre cette barre particulièrement ambitieuse. On le sait, "Impossible is not french".

Je veux vous dire que le fait que nous soyons réunis ici au Quai d'Orsay à tout son sens, car la gastronomie c'est très clairement à la croisée de nombreuses missions portées par cette maison : la promotion du tourisme, celle du commerce extérieur et donc de nos filières agricoles et agro-alimentaires et celles de nos valeurs.

Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si le repas gastronomique français a été inscrit au patrimoine immatériel de l'UNESCO. Nous devons donc nous montrer à la hauteur et je le sais, les producteurs eux-mêmes sont très mobilisés. La semaine dernière, nous étions au salon de l'Agriculture et on a pu voir combien ce qui comptait, c'était aussi la valeur immatérielle. Cette valeur est créée par ces atmosphères, ces ambiances que vous savez créer, comme un imaginaire véhiculé à travers vos créations.

Cela veut dire que l'on doit être très mobilisé à l'international sur la défense et la reconnaissance de nos AOC, de nos IGP. Chaque jour de la sainte semaine, nous nous en occupons dans les négociations internationales, pour faire en sorte que nos produits du terroir soient reconnus par les Etats de par le monde. Nous avons eu un précédent avec le Canada il y a quelques années, à travers l'accord entre l'Union européenne et le Canada. Nous nous y employons également à présent dans tous les accords.

Vous l'avez compris, nous rejoignons Alain Ducasse quand il dit que manger est un acte citoyen, et nous allons donc transformer ce slogan en: "Aux fourchettes citoyens !" C'est vraiment le cri que nous lançons aujourd'hui pour faire en sorte que cette nouvelle édition Good France soit un succès.

Je n'en doute pas quand je vois aussi l'originalité qui est présente au rendez-vous. Sachez qu'il y aura des repas servis dans les casernes de l'armée autrichienne, autant vous dire qu'un certain nombre seront contents, cela changera de la ration. Dieu sait que Jean-Yves avait l'habitude d'améliorer l'ordinaire mais en l'occurrence, ce sera vraiment de l'excellence.

Il y aura également des repas servis dans un certain nombre de vol événementiels entre Paris et Los Angeles et il y a aussi 110 vols Air-France qui bénéficieront de cela. Donc le 21 mars, il faut voyager, renseignez-vous sur les lignes qui le serve.

Il y a aussi des initiatives citoyennes, à Hong-Kong, l'ambassade sensibilisera le grand public à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Tout cela est très positif.

Il y a aussi une dimension caritative, on incite un certain nombre de partenaires qui participent, à reverser un pourcentage des recettes à une organisation caritative de leur choix. Tout cela est à la fois bon pour le moral, pour le corps, pour l'esprit, pour la citoyenneté, nous aurions donc tort de nous en priver.

Sans plus attendre, je vais appeler à nos côtés trois chefs qui témoigneront de la façon dont ils vont s'impliquer dans cette belle opération dans quelques semaines.

J'appelle : Alessandra Montagne, elle dirige le Tempéro à Paris dans le 13^e arrondissement et elle proposera un menu Good France sous influences brésiliennes, cuisiné exclusivement avec des produits locaux d'Ile-de-France. J'appelle également : Eric Jambon chef du Domaine des Sequoias, et Stéphane Jego du bistrot l'Ami Jean.

Vous l'avez compris, Mesdames et Messieurs, ce succès tient également à la mobilisation de notre réseau diplomatique à l'étranger. Je veux donc remercier nos ambassades pour leur travail, elles ont oeuvré sans relâche à convaincre les restaurateurs dans leur pays de résidence. Mais au-delà des restaurants participants, au-delà des participants et des acteurs qui ont bien voulu s'identifier, les ambassades, les consulats, les instituts français, les bureaux d'Atout France organiseront pour Good de France des dîners d'exception et des événements festifs en donnant accès aux prestigieuses - pas toutes - résidences des ambassadeurs.

Jean-Yves Le Drian

Deux mots en conclusion : c'est vraiment l'année Good France Paul Bocuse, cela a été voulu ainsi et je remercie Alain Ducasse d'avoir restitué cet événement dans cette mémoire. Je veux vous dire aussi qu'au-delà du lancement officiel d'aujourd'hui, nous allons engager un lancement officiel sur les cinq continents. Il y aura un véritable tour du monde gastronomique qui va s'engager à partir d'aujourd'hui jusqu'au 15 mars dans cinq villes du monde avec le soutien des ambassades, des bureaux d'Atout France et d'Air-France, avec à chaque fois, un chef de renom qui sera présent sur chacune des étapes afin d'animer des événements culinaires

de préparation, à Pretoria, à Mexico, à Singapour, à Londres et à New York.

La première étape débute dans quelques heures à la résidence de l'ambassadeur de France en Afrique du Sud. Nous n'aurons pas le temps d'y aller mais cela s'inaugurera avec une dégustation croisée de vins français et sud-africains qui sera animé par le champion du monde des sommeliers, Philippe Faure-Brac, accompagnés de bouchées emblématiques de la cuisine française préparées par le chef étoilé Vincent Lucas. Puis ce sera à New York et dans l'ensemble des villes que j'ai citées.

Comme vous le voyez, nous sommes tous extrêmement mobilisés pour la bonne réussite de cette journée du 21 mars. Il y a aussi un enjeu encore plus vaste de notre part, puisque nous avons pour objectif de renforcer notre capacité touristique. Je donne un chiffre : 100 millions de touristes étrangers à horizon court, je ne veux pas donner de date mais nous progressons de manière extrêmement forte, et lorsque l'on interroge les touristes étrangers sur les raisons pour lesquelles ils viennent en France, un tiers d'entre eux viennent avec pour principale motivation la cuisine et nos vins.

Voilà pour vous dire que la gastronomie est aussi un élément de développement qui dépasse la seule cuisine, le seul bistrot. La gastronomie est l'une de nos armes touristiques majeures, c'est ce que je voulais souligner.

Je vous remercie les uns et les autres de votre présence, je remercie Alain Ducasse Philippe Faure et Guy Savoy en particulier et tous les sponsors qui nous accompagnent. Je nous souhaite à tous un bon Good France 2018.

Merci beaucoup./.