

**Opération Goût de France / Good
France - Conférence de presse de M.
Jean-Marc Ayrault, ministre des
affaires étrangères et du
développement international**
(Paris, 07 mars 2017)

Monsieur le Président d'Atout France,

Cher Alain Ducasse,

Mesdames et Messieurs,

Chers Amis,

Je suis très heureux de vous accueillir au Quai d'Orsay pour le lancement de la troisième édition de Goût de France. C'est l'occasion de célébrer ensemble le talent et la capacité d'innovation de ceux qui font vivre notre gastronomie et l'excellence des produits français.

Depuis 2015, le succès de cette belle initiative n'a cessé de croître. Ce sont plus de 2.000 chefs, dont certains sont présents ce soir et je les en remercie, qui s'apprêtent à proposer, le 21 mars prochain, un menu valorisant la gastronomie française sur les cinq continents. Cet engouement bien réel pour Goût de France est le signe que notre gastronomie continue à inspirer et qu'elle est reconnue partout dans le monde. Elle l'est pour la qualité de nos produits, mais aussi pour les valeurs qu'elle véhicule : le partage, le plaisir, le respect du «bien-manger» de nos terroirs et de l'environnement.

Les objectifs de l'opération Goût de France sont triples. Il s'agit d'abord de promouvoir la gastronomie et, à travers elle, l'image de la France comme destination touristique. Au Japon, le chef de la résidence préparera par exemple un dîner sur le thème du Mont-Saint-Michel. Vous imaginez bien que cette initiative permet aussi, en quelque sorte, d'adresser une invitation à venir dans notre pays et notamment au Mont-Saint-Michel, grâce à une initiative gastronomique. Le dynamisme des chefs et leur créativité envoient vers l'étranger un signal fort sur l'attractivité de notre pays.

Ensuite, cette initiative permet, comme je le disais, de valoriser les produits français, en vue de soutenir les exportations. Lors de ma visite au marché international de Rungis en décembre dernier, j'ai pu mesurer l'incroyable vitalité de ce secteur et je remercie encore Stéphane Layani pour son accueil, son soutien et son très fort engagement, à l'image de tous les professionnels que j'ai pu rencontrer.

Enfin, l'opération Goût de France a pour objectif de mettre à l'honneur le savoir-faire culinaire français et de donner envie à la jeunesse du monde entier de perpétuer l'art de cuisiner. En Argentine, par exemple, 200 élèves seront ainsi conviés à l'ambassade où des chefs, des artisans boulangers et une école gastronomique argentine animeront des ateliers thématiques.

Ce troisième objectif est aussi une priorité de mon action. Le tourisme est une filière industrielle à part entière qui concerne 2 millions d'emplois et représente désormais près de 8% de notre PIB. La formation est un enjeu essentiel pour porter les femmes et les hommes de cette filière au niveau d'excellence qu'implique notre rang de première destination mondiale. C'est l'importance que nous accordons à la formation qui déterminera la qualité des services et du savoir-faire des professionnels de demain.

C'est la raison pour laquelle j'ai souhaité que cette édition de Goût de France soit placée sous le signe de la formation aux métiers de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme. Cette année, plus de 70 écoles ont pu s'inscrire, au même titre que les restaurants, pour oeuvrer aux dîners Goût de France. Je crois que c'est une innovation.

Un événement singulier viendra marquer cette troisième édition puisque, grâce au centre des monuments nationaux, six écoles de formations offriront des bouchées emblématiques de la gastronomie française aux touristes venus visiter l'Arc de Triomphe. Les élèves de Ferrandi, de Ferrières, d'Alain Ducasse éducation, du Cordon Bleu, de Cuisine mode d'emploi et du lycée professionnel Jean Drouant, vont être associés à de grands chefs tels que Thierry Marx, Éric Briffard, Alain Ducasse ou Jean-Louis Nomicos. Ils vont participer à la promotion de leur pays en donnant à la gastronomie française une visibilité internationale depuis les Champs Élysées.

J'en profite pour dire que tout cela ne vient pas de nulle part, qu'au premier rang de cette rencontre d'aujourd'hui, il y a des chefs qui savent d'où ils viennent, ils savent où ils ont appris et ils gardent profondément ancrée en eux l'envie de transmettre. J'ai eu souvent l'occasion de le dire et je le dis encore ce soir, ce sont eux qui ont donné l'exemple, eux qui continuent de le faire, ce sont eux qui nous inspirent pour donner aux jeunes le goût d'apprendre et de perpétuer une tradition en étant sans cesse capables d'innover. C'est aussi cela la force de la France, un pays de tradition et d'innovation.

Vous le voyez, Goût de France est un événement résolument ancré dans notre époque, tourné vers l'avenir avec la formation mise à l'honneur, et valorisant l'image de la destination France. Au XXIème siècle, la cuisine française ne prétend pas s'imposer de façon hégémonique sur la scène culinaire internationale. Au contraire, elle s'allie tous les jours avec ingéniosité à d'autres traditions, parce que la France est un pays ouvert aux autres, ouvert au monde et qui n'a pas peur de demeurer lui-même tout en se renforçant. À travers la cuisine et la gastronomie, nous avons un bon exemple de ce que nous sommes capables de faire.

Goût de France, c'est la promotion d'un savoir-faire, c'est la promotion de nos produits et c'est aussi la promotion de la France. C'est très important d'être capables de promouvoir la France.

Une fois encore cette année, ce que nous ferons, c'est un acte de confiance dans les capacités de notre pays que vous, Mesdames et Messieurs les professionnels de la gastronomie et tous ceux qui travaillent avec vous, dans les métiers du tourisme également, êtes capables de démontrer tous les jours.

Je suis heureux d'avoir l'occasion ici de vous dire un grand merci et de souhaiter une belle réussite à cette troisième édition de Goût de France.

Q - Bonjour. Sur tous les continents et dans tous les pays, la cuisine française est à l'honneur, mais y a-t-il des plats fétiches qui seront préparés lors de cette fête du 21 mars ou est-ce vraiment une création de l'imagination, selon l'inspiration du moment de chaque chef ?

R - J'ajouterai, comme vous l'avez très bien dit, que la gastronomie française fait aussi partie de la diplomatie. Je ne dis pas que c'est l'instrument de la diplomatie française mais elle en fait partie car, l'art de la conversation, l'art de l'échange se fait aussi à table, lors de nos rencontres avec les représentants des différents pays. Parfois, cela peut créer un climat où l'échange qui n'était pas forcément évident va commencer. Bien sûr, je ne dis pas que cela résout tout, je suis réaliste. Nous y tenons beaucoup ici. Notre chef Thierry Charrier, qui est là, sait de quoi je parle, et je veux redire que nous tenons beaucoup à garder cette tradition, à la préserver comme l'un des atouts de notre accueil. Il y a la qualité de l'accueil mais le goût fait également partie de notre manière d'accueillir.

Q - Pensez-vous que l'art culinaire peut aider dans les négociations ?

R - Je ne sais pas si cela aide aux négociations mais je vais vous conter une anecdote : j'ai reçu ici Boris Johnson qui est assez fantasque. Avec le Brexit notamment, nous avons beaucoup de choses à nous dire et nous avons des points de désaccord sur ce que je viens d'évoquer et aussi sur d'autres sujets. Vous vous souvenez que sa nomination fut assez controversée, elle a été critiquée dans la presse britannique. Il est arrivé ici pour déjeuner un peu tendu car nous devions faire une déclaration à la presse et il était inquiet de ce que les journalistes lui demanderaient. Avant cela, il y a eu ce déjeuner qui a détendu l'atmosphère. Je lui avais d'ailleurs dit avant de ne pas s'inquiéter, que les journalistes français n'étaient pas horribles et qu'ils ne le mangeraient pas. Le repas s'est bien passé, la discussion a été intéressante et tout s'est bien passé. Il m'a dit : «Est-ce tous les jours ainsi ici ?» Je lui ai répondu que oui bien sûr !

C'est une petite anecdote et nous n'avons pas réglé tous les problèmes bien évidemment, mais cela permet d'avoir un échange.

À l'occasion du 25^e anniversaire du retour des pays baltes à leur indépendance, la France fut l'un des pays qui n'a jamais accepté l'annexion par l'Union soviétique des trois États Baltes et nous avons toujours été très attentifs à leur souhait de redevenir indépendants. Nous avons donc fêté le 25^e anniversaire du retour des relations diplomatiques avec ces trois États qui se sont donc revus, tous indépendants. La France a souhaité les inviter ici, ce que personne n'avait pensé faire auparavant. Il y a eu une conférence avec beaucoup de participants, des débats, des échanges, les ministres se sont exprimés. L'événement s'est

terminé par un dîner, où les trois États

baltes étaient représentés par leur ministre des affaires étrangères et pour chacun son ambassadeur à Paris, moi-même et quelques conseillers. Ce fut un moment très chaleureux.

Je revois régulièrement ces ministres, notamment au conseil des affaires étrangères comme lundi dernier à Bruxelles où nous nous rendons tous les mois. Nous nous connaissons à présent, un petit lien s'est créé. Cela résout-il les points de divergence existants ? Non, mais cela crée une relation, alors pourquoi négliger cela.

Je ne vous parle pas des relations avec nos amis allemands qui sont excellentes. Quand Frank-Walter Steinmeier a quitté ses fonctions, je lui ai remis la Légion d'Honneur. Il était très ému et nous avons terminé la soirée en tout petit comité, nous étions six à table, nous nous sommes faits des confidences.

Je ne dis pas que ce repas a tout réglé, mais non seulement nous avons très bien mangé, avec tous les vins qui accompagnaient excellemment les plats, mais nous nous sommes dit beaucoup de choses pour l'avenir.

Comme vous le savez, il a été élu depuis président de la République et c'est important d'avoir ce lien.

Un ambassadeur a écrit un livre avec toute une équipe récemment. C'est M. Stéfanini qui est ambassadeur de France auprès de l'UNESCO. Ce livre s'appelle : «La gastronomie des diplomates». C'est un très beau livre qui raconte et qui remonte très loin dans l'Histoire. Je pense qu'il est important de garder en mémoire tout cela et dans les temps difficiles que nous traversons, dans ces temps d'incertitude et d'instabilité, l'avenir de l'Europe et l'avenir du monde, sans faire un discours politique, je voudrais dire qu'il faut continuer de parler les uns avec les autres, c'est indispensable. S'il y a de petits espaces comme celui de l'échange autour d'une table, nous aurons quand même gagné un petit quelque chose.

Merci donc, Mesdames et Messieurs les Chefs, de nous y aider./.