

**Diplomatie économique - Troisième
édition de l'opération «Goût de
France / Good France» - Échange
de M. Jean-Marc Ayrault, ministre
des affaires étrangères et du
développement international, avec
la presse
(Paris, 21 mars 2017)**

Q - Quelle est la place de la gastronomie dans l'économie française ?

R - C'est un de nos atouts séculaires, multiséculaires. La gastronomie, c'est un savoir-faire, une tradition, mais c'est aussi l'innovation, la transmission, la formation professionnelle. Et ce sont justement les métiers de la formation professionnelle de la gastronomie qui sont à l'honneur cette année, toutes ces écoles de formation souvent créées par des chefs eux-mêmes.

Et puis, c'est l'ouverture aux autres. La gastronomie, c'est le partage. Mais c'est plus que cela. La gastronomie française, si c'est une tradition, c'est aussi une ouverture à la cuisine du monde. D'ailleurs, nous accueillons en France des chefs étrangers, et des chefs français vont aussi à l'étranger.

L'opération «Goût de France / Good France», c'est, sur les cinq continents, l'occasion de proposer à des invités partout dans nos ambassades, nos consulats, un repas à la française qui est aussi le fruit de cet échange et de ce mélange, un vrai savoir-faire, une qualité d'accueil. Donc, ce soir, 2.000 chefs français et étrangers vont proposer justement ces rencontres gastronomiques.

C'est un atout de la France et nous voulons le faire valoir. N'oublions pas que cela touche le tourisme, puisqu'aujourd'hui c'est une opération toute particulière parce que les jeunes en formation vont distribuer des bouchées - petits exemplaires de leurs réalisations - aux touristes, qu'ils soient étrangers ou français, qui viennent ici à l'Arc de Triomphe.

C'est tout un symbole, c'est un geste d'amitié, c'est une main tendue et c'est aussi le symbole de cette journée parce que ce que nous voulons rappeler c'est que le tourisme, c'est aussi une activité économique à part entière. Ce sont deux millions d'emplois en France, c'est 8% du PIB, c'est-à-dire de la richesse nationale.

Il faut donc soutenir le tourisme comme une activité industrielle à part entière. Pour cela, il faut former. La question de la formation est au coeur de cette opération «Goût de France / Good France».

Q - Qu'est-ce qui fait que la gastronomie française est aussi réputée à l'international ?

R - D'abord, la qualité des produits. La France a tous les produits du monde.

Et puis, il y a la manière de traiter les produits depuis des siècles, je crois que c'est ce qui est au coeur de l'identité gastronomique de la France.

En même temps, c'est toujours la volonté d'apprendre quelque chose des autres. Quand vous regardez la gastronomie française, elle n'est pas immobile, elle s'enrichit en permanence et, en même temps, elle reste la gastronomie française.

C'est pourquoi les chefs étrangers aiment travailler avec des chefs français. Quand des chefs japonais, chinois, américains, italiens, viennent ici, ils ne perdent pas leur identité mais, en même temps, ils apprennent quelque chose de la France et ils nous apportent quelque chose. D'ailleurs, quand on parle de la France et de l'identité française, s'il y a bien une chose qui est vraie, c'est qu'à la fois nous sommes nous-mêmes, nous avons nos valeurs, mais nous sommes en même temps ouverts aux autres et ouverts au monde. C'est ce qui crée notre force. C'est lorsque l'on se ferme aux autres que l'on s'affaiblit. Donc, la gastronomie a aussi un sens politique.

Q - Question sur la réputation des chefs français à l'international.

R - Je ne veux pas être nationaliste et chauvin, mais je crois que nos chefs ont une réputation internationale - c'est leur force - et ils sont appréciés partout dans le monde mais l'état d'esprit de nos chefs, c'est qu'ils ont toujours cette ouverture aux autres.

Les grands chefs français sont des hommes ou des femmes qui ont envie de découvrir la culture et la gastronomie des autres. Donc ça c'est typiquement français. Il ne s'agit pas d'être toujours le meilleur mais d'avoir envie d'apprendre, de découvrir et de partager.

Q - Question sur la formation.

R - Je voudrais vraiment remercier tous les chefs français - Guy Savoy, Thierry Marx, et beaucoup d'autres - ils sont nombreux - qui sont des personnes généreuses. Je tiens à saluer leur travail. Non seulement ils font un travail formidable dans leur restaurant, là où ils travaillent, mais ils ont toujours ce souci de la transmission et de la formation. Combien ont créé leurs écoles, des centres de formation, qui s'adressent à des jeunes qui parfois sont découragés ou même désespèrent parce qu'ils ne trouvent pas de voie, pas de chemin pour s'en sortir ? Quand je vois que tel ou tel chef redonne une chance, une dignité et une confiance en eux, à des centaines et des centaines, voire des milliers de jeunes, je voudrais vraiment leur dire un grand merci./.