

Étape gastronomique à Chablis

Dans le cadre du congrès de l'association des «Cuisineries Gourmandes», un forum des Traditions Culinaires de Bourgogne s'est tenu au cellier du Petit Pontigny à Chablis, réunissant professionnels de la restauration et du tourisme.

Désormais inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco, «*le repas gastronomique des Français*» a depuis longtemps ses défenseurs, à l'image de l'association des «Cuisineries Gourmandes des provinces françaises» qui a tenu congrès le 22 novembre dernier à Chablis. L'occasion d'organiser un «forum des traditions culinaires artisanales» autour des spécialités de Bourgogne, dédié à la valorisation des savoir-faire gastronomique et des produits du terroir. Nées à l'initiative de Claude Izard, son actuel président, les «Cuisineries Gourmandes» ont pour vocation de faire connaître et défendre la qualité des cuisines françaises ainsi que de transmettre l'histoire culinaire des terroirs. Seule association à avoir mis en place depuis 1997, une «Certification de Services» dans le domaine de la restauration traditionnelle, «Cuisineries Gour-

mandes» s'engage sur quatre points majeurs : une fabrication totale des plats cuisinés, à partir de produits frais régionaux, une qualification professionnelle du personnel, une traçabilité des produits «de la terre à l'assiette», ainsi qu'une écoute et un suivi des clients. Avec comme seul vantage : «plus de vérité, plus de santé, plus de plaisir !»

« Nous sommes ce que nous mangeons ! »

Un concept que connaît bien Daniel-Etienne Defaix, viticulteur chablisien passé maître dans l'activité œnotouristique et premier restaurateur bourguignon à rejoindre les rangs de l'association : «nous ne recherchons pas la course aux étoiles et préférons rester dans un style de «bistronomie» pour reprendre un terme à la mode, alliant art de vivre et gentillesse... Notre image : du bon, du beau, du bien !» Parmi la



Après «la cuisine au vin» à Chablis et «le Pré aux clercs» à Dijon, «le Jardin Gourmand» à Auxerre est le troisième restaurant de Bourgogne à adhérer aux «Cuisineries Gourmandes», portant haut les couleurs de «Maître restaurateur».

centaine de professionnels présents pendant ces deux jours, plusieurs journalistes, parmi lesquels Périco Legasse, chroniqueur gastronomique au journal Marianne, pour qui : «s'il y a un élément cordial, consensuel, qui détermine l'identité nationale, c'est bien la gastronomie, tout le reste n'est qu'hypothèse. Nous sommes ce que nous mangeons !» Promouvoir les métiers de l'artisanat alimentaire fait partie des missions que se sont données les «Cuisineries Gourmandes». Un véritable combat au quotidien, à l'heure du «prêt à manger» et du micro ondes prônés par l'industrie alimentaire. Les chiffres en témoignent : un jeune consacre

aujourd'hui 8% de son budget à l'alimentation, là où ses parents en consacraient 15% et ses grands-parents 20%. Durée moyenne du temps de repas quotidien en 1975 : 1h30, pour 31 minutes aujourd'hui ! Si les fondamentaux de la restauration restent «l'assiette et le service», les restaurateurs doivent répondre désormais aux nouveaux comportements des consommateurs, avec cette adéquation impossible à résoudre : «du moins cher, du plus rapide, du moins structuré, du plus généreux et du plus qualitatif !» La tâche n'en est que plus valorisante. Principal argument touristique de notre pays, la gastronomie française est une tradition valorisant

de multiples acteurs du patrimoine, que ce soit dans le domaine du tourisme, de l'agriculture, de l'artisanat ou de la culture. La restauration a encore de beaux jours devant elle, comme se plaît à l'affirmer Daniel Defaix : «crions haut et fort, tous ensemble, que la gastronomie a un magnifique avenir, qu'il faut réenchanter les jeunes et leur faire savoir qu'il y a là l'assurance d'un emploi et d'un bel emploi ! Pour être restaurateur, c'est très simple, il faut aimer les autres et être le rayonnement de cette terre qu'on aime. C'est ma démarche et c'est mon plaisir !»

DOMINIQUE BERNIERD

Interview

Perico Legasse, chroniqueur gastronomique au journal Marianne :

TdB : Votre vision du monde de l'agriculture ?

Perico Legasse : «d'abord, on se rend compte qu'il n'y en a presque plus et, avec les problèmes de «malbouffe», de grande distribution, les gens ont enfin compris que les paysans étaient l'avenir et qu'on aura besoin d'eux pour se nourrir normalement. De même qu'ils ont compris le rôle néfaste des commissions de référencement dans les contrats qui lient les producteurs à la grande distribution, faisant des paysans, des personnes exploitées et mal traitées. Sous d'autres formes, le processus est resté le même depuis le moyen âge, rien n'a changé, ils sont toujours corvéables et taillables à merci !»



Comment expliquer la part prépondérante de produits manufacturés dans les caddies des consommateurs, au détriment de produits de base ?

«Par un appauvrissement culturel, une méconnaissance des informations et surtout, un phagocytage du mental par les moyens de communication modernes. Regardez à la télé ! La pub fait que pour l'enfant aujourd'hui, l'acte nutritionnel n'est plus qu'un acte ludique, au sein d'une référence commerciale. On ne mange plus un produit, mais une marque et un concept ! Evidemment, ça, c'est de «l'anti agriculture» ! Pauvre agriculture, qui essaie de référencer ses produits dans un schéma culturel, alors que l'outil de transmission de l'information qu'est la publicité efface complètement ce paramètre...»

Le rôle des restaurateurs aujourd'hui ?

«Ils doivent être, pour ceux qui le veulent bien, des ambassadeurs, tout en acceptant, s'ils veulent rester la star de leur restaurant, de mettre les produits en avant et non leur personne. Pas toujours évident, dans un monde de communication où la règle est de mettre l'individu sur le devant de la scène. De toute façon, il n'y a pas de bons restaurateurs sans bons produits. J'ai une adéquation simple à ce sujet : pas de cuisine sans produits, pas de cuisinier sans cuisine, pas de gastronomie sans cuisiniers et par conséquent, pas de gastronomie sans paysans !»



L'occasion pour plusieurs producteurs du réseau «Bienvenue à la ferme», de présenter aux restaurateurs présents, quelques spécialités icaunaises.

Premier viticulteur chablisien à ouvrir un caveau au public en 1987, Daniel-Etienne Defaix est passé maître en matière d'œnotourisme, après en avoir été le pionnier.