

Saveur | Le "plus grand dîner du monde" aux couleurs d'Aliénor



Le 21 mars prochain, la gastronomie et les produits locaux de Nouvelle Aquitaine seront les stars de l'évènement "Goût de France", une opération pilotée par le Ministère des Affaires étrangères à l'initiative d'Alain Ducasse. Pour sa quatrième année, l'opération a décidé de mettre en avant la gastronomie de la première région agricole d'Europe dans 150 pays, au cours d'une soirée censée mettre en lumière la gastronomie française. C'est la première fois qu'une région est ainsi mise à l'honneur, et plus de 130 restaurateurs en formeront le casting régional. Détails d'un évènement où l'art de vivre à la française se taille en XXL.

Cinq continents

3300, c'est le nombre de restaurants qui participeront le 21 mars prochain à la quatrième édition de l'opération "Goût de/Good France", dont l'échelle est mondiale : 150 pays sont concernés pour plus de 300 000 convives censés assister à la célébration grandeur nature de l'art de vivre et de la gastronomie française. Régionalement, 130 chefs seront mobilisés parmi les 3000 participant à l'opération, dans les restaurants ou les 156 ambassades. Un moyen culinaire d'organiser la plus vaste campagne de communication sur la cuisine française, de l'Océanie à l'Afrique en passant par l'Asie ou les Amériques. La cuisine française s'exportera donc en Pologne, en Russie ou en Inde mais aussi dans quatre pays participants à l'opération pour la première fois : le Kirghizistan, le Lesotho, les Maldives et le Turkménistan. Né en 2015 de l'initiative du Ministère des Affaires étrangères et du chef Alain Ducasse, "Goût de France" avait alors mobilisé 1300 restaurants. Pour l'édition 2018, les ambitions sont presque multipliées par deux et mobiliseront, à 82%, des chefs étrangers dont le but sera de valoriser, à partir de produits locaux, la savoir faire de la France en matière de cuisine.

Ambitions épicuriales

Michel Durrieu, directeur du CRT (Comité Régional du Tourisme) de Nouvelle Aquitaine, et ancien directeur du tourisme au Ministère des Affaires étrangères, en dit un peu plus sur les ambitions de cette grand-messe culinaire. "L'idée vient en fait des dîners d'Épicure" et a été reprise il y a quatre ans par Alain Ducasse. Elle a pour but de redynamiser l'image de la gastronomie française, en associant la gastronomie et l'attractivité touristique". C'est,

surtout, l'occasion pour des chefs nationaux de s'exporter aux quatre coins du monde pour, le temps d'une soirée, faire une démonstration de leur savoir-faire et, pour chacun, d'élaborer un menu spécial. Thibaud Piroux, du restaurant les Orangeries à Lussac-les-Châteaux, invoquera ainsi l'agneau du poitou, la truite et un baba au rhum arrosé de Pineau des Charentes. Julien Cruège, qui porte un restaurant à son nom à Bordeaux, a lui choisi de s'exporter : à l'Algérie les années précédentes, il préférera cette année la Moldavie, au sein de laquelle il ira faire son propre marché pour cuisiner un menu avec des produits locaux. Car l'ambition de cette vaste opération passe aussi par une certaine pédagogie, comme le souligne Jean-Pierre Xiradakis, ancien patron de La Tupina, célèbre adresse bordelaise, qui a pris sa retraite des fourneaux en 2015 mais participera quand même à ce rendez-vous international. "On a envie de leur rappeler qu'ils ont un patrimoine et qu'ils doivent revendiquer leur territoire. On a été reçus dans toutes les instances françaises et on s'est rendu compte que la France était aimée, regardée, admirée pour sa cuisine. La Moldavie, c'est un pays neuf à nos yeux mais il est plein de traditions, de culture dans lequel on va essayer de passer notre passion et notre amour de la cuisine. Quand on a la chance d'avoir une histoire, il faut la respecter", affirme ce dernier.

Résonances nationales

Surtout qu'il n'est pas le seul chef à s'exporter à cette occasion : pendant qu'Yves Camdeborde ira faire chauffer les casseroles au pays du soleil levant, Michel Roth adoptera le "London Style". Richard Chaneton, lui, proposera une terrine de foie gras aux cerises confites à Hong Kong, pendant qu'Anton Gasnier dévoilera son "tartare de vivaneau rouge avec sa neige de coco et chutney de coriandre" aux Maldives. La stratégie passant par la cuisine vise aussi, évidemment, le tourisme : il faut donner envie aux étrangers en leur faisant comprendre que la France, et par extension la Nouvelle Aquitaine, sont des destinations incontournables. Mais l'ambition dépasse largement les frontières régionales, elle a aussi des résonances très politiques. Ainsi, la traditionnelle fête de la Gastronomie, qui se déroulera du 21 au 23 septembre, sera rebaptisée "Goût de/Good France" et un "forum international de la gastronomie" devrait lui aussi se dérouler dans les prochains mois, avant que les trois opérations soient rassemblées en 2019. L'ambition, affichée par Emmanuel Macron, est d'atteindre les 10 000 chefs à l'horizon 2020. Une ambition pas forcément inaccessible pour Michel Durrieu : "La gastronomie française a une ampleur qui, au niveau mondial, est au-dessus de ce qu'on peut penser. Globalement, il y a plus de 10 000 chefs dans le monde qui ont appris à travailler en France, qui ont une connaissance de nos produits et de nos recettes. C'est une ambition qui peut être atteinte, d'autant que l'opération a quasiment triplé sur les dernières éditions. On voit qu'il y a un mouvement important qui est en train de se créer". Si la Nouvelle Aquitaine est la première star officielle de l'opération cette année, d'autres régions devraient également être mises en avant dans les éditions à venir. C'est, en tout cas, un coup de projecteur plutôt prometteur pour les produits de la région (pour laquelle un fascicule, traduit en plusieurs langues, sera distribué au cours de la soirée) et pour le savoir-faire des chefs français, qui pourra être testé aux quatre coins du monde.



Romain Bêteille

Crédit Photo : RB

Publié sur aqui.fr le 12/03/2018

[Url de cet article](#)