

## Discours



**Discours de Frédéric Mitterrand, ministre de la Culture et de la Communication, prononcé lors de la remise des insignes de Commandeur dans l'ordre des Arts et des Lettres à Carole Bouquet, de Chevalier dans l'ordre des Arts et des Lettres à Yannick Delpéch et Anne-Claude Leflaive et Frédérick E. Grasser-Hermé à l'occasion de la 1<sup>ère</sup> fête de la gastronomie**

Paris, vendredi 23 septembre 2011

Chers amis,

C'est aujourd'hui, comme vous le savez, la première Fête de la gastronomie. À l'occasion de cette célébration lancée à l'initiative de Frédéric Lefebvre, je suis très heureux de recevoir aujourd'hui au ministère de la Culture et de la Communication, des représentants éminents de cette grande famille de la gastronomie française. Le patrimoine culinaire, ce condensé de civilisation, mon ministère tient tout particulièrement à le défendre et à le mettre en valeur. La gastronomie, de la « fourche à la fourchette », pour reprendre les mots du Club parlementaire de la Table française, lie à la fois les métiers et les générations, la terre avec les arts ; elle est porteuse d'un sentiment d'appartenance, parce qu'elle joue un rôle essentiel dans toutes les formes de liens sociaux, qu'elle touche à la famille et à l'amitié, selon des valeurs de convivialité et de partage. Les arts culinaires relèvent pour les Français d'un attachement à une identité collective. C'est dans cette perspective que mon ministère a porté l'inscription du repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO, en lien avec le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le ministère des Affaires Étrangères, le ministère de l'Éducation Nationale, et avec le concours de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires.

Aujourd'hui, on ne compte plus les revues, les blogs, les émissions de radio et de télévision qui traitent de la gastronomie. En participant à l'émission Un dîner presque parfait avec les quatre passionnés de gastronomie qui m'ont fait l'amitié d'être parmi nous aujourd'hui, j'ai voulu réaffirmer mon attachement profond à ce patrimoine du goût et de la table que tous, ici présents, vous incarnez. Cette visibilité médiatique suscite parfois des commentaires, et les grincheux diront qu'on en fait trop. Je crois au contraire que lorsqu'il s'agit de mettre en valeur un patrimoine culturel sur lequel tous les Français se retrouvent, on n'en fera jamais assez.

C'est ainsi que j'ai voulu qu'un chargé de mission rejoigne le ministère de la Culture et de la Communication pour suivre spécifiquement les questions liées à la gastronomie. C'est également pour cela que je suis avec intérêt le projet de Cité de la gastronomie porté par Jean-Robert Pitte ou que je soutiens l'initiative Cuisines en fêtes, qui débute aujourd'hui, qui pourrait être la première bénéficiaire d'un label "Repas gastronomique des Français-Patrimoine mondial", dont j'ai demandé à une mission d'inspection générale conjointe entre les ministères de la culture et de l'agriculture d'évaluer l'opportunité.

Ce matin, j'ai signé, dans le même état d'esprit, la convention « alimentation, culture, agriculture » avec Monsieur Bruno Lemaire, Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire, pour un renforcement des enjeux culturels dans l'aménagement des territoires ruraux.

Contact presse

Département de l'information et de  
la communication

01 40 15 74 71  
[service-presse@culture.gouv.fr](mailto:service-presse@culture.gouv.fr)

SEUL LE PRONONCE FAIT FOI

[www.culture.gouv.fr](http://www.culture.gouv.fr)

Nous allons aujourd'hui rendre hommage à des personnalités remarquables, à des femmes et à des hommes qui font honneur à une tradition populaire relevant du fait social total, et qui le font évoluer par leur passion et par leur créativité. Je tiens également à adresser quelques mots en hommage à Reine Sammut, un des rares chefs féminins à avoir décroché une étoile au Michelin. Elle n'a malheureusement pas pu être des nôtres aujourd'hui, et je le regrette très sincèrement. Nous savons tous ce qu'elle représente pour la gastronomie en Provence et en France. Elle vous salue et vous transmet ses félicitations les plus chaleureuses.

Chère Carole Bouquet,

Un teint clair d'une blancheur immaculée, des yeux révoluer, une silhouette d'une pureté sculpturale : une image d'ondine apollinienne qui vous colle à la peau, et qui peine pourtant à vous cerner tout à fait. Ce sont plutôt la chaleur sensuelle du soleil italien et les plaisirs épicuriens qui créent votre allégresse, ce moteur de la vie que vous aimez raconter et fêter avec gourmandise et impétuosité.

Icône intimidante et bonne vivante qui ne peut compter une journée sans un bon dîner, femme fatale et hautaine qui cache une âme de punk, entrée dans le monde du cinéma par la grande porte avec Luis Buñuel dans Cet obscur objet du désir, immortalisée par Andy Warhol en 1978, vous avez, Carole Bouquet, mille visages : la mort dans Buffet froid de Bertrand Blier, une vamp dans Rien que pour vos yeux de John Glen, une rouquine résistante dans Bunker Palace Hôtel d'Enki Bilal, la femme délaissée pour excès de beauté dans Trop belle pour toi – toujours de Blier -, rôle pour lequel vous obtenez le César de la meilleure actrice, ou encore une reine délirante adepte de substances illicites dans Blanche. Vous pénétrez l'univers de la folie avec Le jour des idiots de l'astre noir du nouveau cinéma allemand, Werner Schroeter, avec autant de justesse que la complexité des sentiments dans Impardonnables d'André Téchiné.

Petite fille, vous désiriez être italienne et rêviez devant les tableaux de Botticelli, Lippi, Giotto ou Mantegna. Sur un fond d'hédonisme, vous avez écrit avec l'Italie une histoire d'amour. Carole Bouquet, c'est aussi la vigneronne qui cultive entre Sicile et Tunisie, à Pantelleria, un Passito nommé Sangue d'oro, avec son attachement à cette terre rugueuse et douce aux couleurs de feu et d'obsidienne, où les vignes, les oliviers et les câpriers craquent sous un soleil incendiaire. C'est votre amour pour la gastronomie auquel nous rendons aussi hommage aujourd'hui.

Le vin, c'est « l'histoire de ma vie », dites-vous. Une histoire qui a commencé à 21 ans chez L'Ami Louis, avec la dégustation d'un des plus grands crus du vignoble des Graves, un Haut-Brion. Dès ce jour, vous parcourez le monde en quête de vins qui vous émeuvent en déployant la palette inépuisable du plaisir. La culture du vin, qui raconte les profondeurs et les secrets de la terre, fruit et lumière, geste des hommes, sueur et bonheur, c'est une géographie affective à laquelle vous vous êtes profondément liée.

À l'aune de cette aventure, il y a l'amour de la table, de ce temps de convivialité et de partage bien sûr. Dans votre paradis insulaire, les oliviers sont taillés en bonsaïs pour les protéger du vent ; un chai et une dizaine d'hectares en terrasse où vous produisez de l'huile d'olive, des câpres, et ce doux muscat à l'appellation christique contrôlée, aussi fameux à l'apéritif avec du parmesan ou du roquefort qu'au dessert.

Avec l'aide d'un œnologue italien et la volonté de vous faire une place, par amour du vin, dans un monde d'ordinaire masculin où les passions se mêlent à la truculence des mots, vous n'hésitez pas à vous lancer, en 2005, dans la vinification de votre propre récolte, avec toute la vigilance et l'attention que cela requiert. Une terre et un vignoble qui vous donne, loin des « grosses fatigues », le

réconfort et le bonheur de vivre, à laquelle vous avez donné en retour votre goût, votre savoir-faire et votre humour rayonnant.

Chère Carole Bouquet, au nom de la République française, nous vous faisons Commandeur dans l'ordre des Arts et des Lettres.

Cher Yannick Delpech,

Il y a une idée certaine de voyage lorsqu'on dîne dans le restaurant de Yannick Delpech, en entrant dans ce petit éden appelé on ne peut plus justement l'Amphitryon, situé à Colomiers dans la région toulousaine, écrin de calme et de verdure. Parmi les heureux clients, quelques casquettes du milieu de l'aéronautique, puisqu'il est vrai qu'on peut apercevoir au loin dans le ciel les airbus décollant des pistes toutes proches de Toulouse-Blagnac et auxquels vous dédiez avec humour des apéritifs appelés « Les intermèdes au cockpit ».

On y déguste une cuisine très personnelle, qui répond bien à cette phrase de Daniel Pennac, dans *Le Dictateur et le hamac*, le roman d'un tyran qui rêve de voyages : « il en va de la cuisine comme des plus belles œuvres de l'art : on ne sait rien d'un plat tant qu'on ignore l'intention qui l'a fait naître ».

Votre intention, elle est claire et « sans chichi », sans tentation « modeuse » : « ma seule envie », rapportez-vous, « c'est de faire partager à nos hôtes un moment heureux en leur proposant des recettes qui valorisent le vrai goût des produits et des alliances qui expriment notre identité, comme un voyage dans mon univers personnel ».

Sur le papier, l'intention paraît si simple... Mais personnellement je n'ai pas encore complètement réussi à faire saisir à mes invités ma passion pour la littérature dans mon suprême de volaille.

Dans la gastronomie que vous proposez, l'équilibre et la délicatesse des produits sont si évidents qu'à l'âge de 24 ans, vous devenez le plus jeune chef étoilé de France, et que huit années plus tard votre restaurant est pourvu d'une seconde étoile au Guide Michelin et de quatre toques au Gault & Millau.

Votre pigeonneau du Mont Royal rôti et fumé avec ses aubergines « à la Coque », truffe d'été et amandes fraîches, ou votre escalope de foie gras poêlé avec une croûte de quinoa aux algues, coquillages et oseille, pour laquelle vous confiez sobrement que l'iode de l'huître « casse » le gras du foie chaud, forcent le respect et ouvre les appétits.

Mais le plus surprenant dans cette technicité et cette maestria du salé, c'est que vous venez justement du sucré.

Dans votre famille, on cultive les vignes, mais déjà petit garçon, vous décidez de devenir pâtissier. Depuis votre passage en tant qu'apprenti chez le meilleur chocolatier de France, Michel Belin, puis votre participation à l'ouverture du premier « restaurant à dessert » auprès de Philippe Parc, jusqu'à votre titre de maître pâtissier à l'Amphitryon en 1997, il y a dans tout ce long et remarquable parcours, l'apprentissage de la rigueur.

Le domaine de la pâtisserie reste à jamais lié pour vous à l'enfance et à sa gourmandise, aux goûters chez nos grands-mères que vous révolutionnez dans les textures. Et la surprise qui émane de chacune des bouchées de vos desserts nous fait entrer aussitôt dans l'intimité des plantes et des épices.

Au-delà de votre métier, il faut également souligner votre implication dans les causes caritatives. Ainsi, vous organisez chaque année avec l'association «

Vaincre la mucoviscidose » des soirées caritatives, « Rendez-vous de l'espoir ». Un engagement rare dans le monde des grandes tables.

Tout grand chef qui se respecte doit pouvoir s'appuyer sur une équipe soudée et vigilante. À ce titre, nous découvrons en vous un chef soucieux de son équipe, qui cherche à valoriser chacun des maillons de cette chaîne si fragile qui mène au succès d'un établissement. Le bataillon de l'Amphitryon compte une quarantaine de salariés, que vous soutenez coûte que coûte. Je pense en disant cela au terrible incendie qui a ravagé devant vos yeux impuissants votre restaurant à la fin de ce mois d'août, vous contraignant à la fermeture le temps de sa reconstruction. Le métier vous a très vite témoigné sa solidarité, et je souhaite aussi vous exprimer la mienne. L'esprit d'un lieu, c'est aussi et surtout la force de celui qui l'habite, et je ne doute pas du fait que vous allez très vite, avec toute votre équipe, pouvoir recréer l'espace idoine pour toutes vos créations, qui font honneur à la gastronomie française. Un étoile du goût à 35 ans a toute la vie devant soi, et nous allons pouvoir très bientôt redécouvrir votre fraîcheur de daurade sur yaourt au citron, votre soupe de pêche au yuzu et votre lieu au beurre noisette.

Cher Yannick Delpéch, au nom de la République française, nous vous faisons Chevalier dans l'Ordre des Arts et des Lettres.

Chère Anne-Claude Leflaive,

Sans vin, le repas gastronomique ne saurait être complet. Le vin, ce précieux nectar, est « ce qui rend les hommes heureux », avait dit Alexander Fleming, la pénicilline ne faisant que « guérir » ; il est de très longue date le liant de nos commensalités.

Au cœur d'un pays de vin, la Côte-d'Or produit parmi les blancs les plus prestigieux au monde. Votre domaine participe au rayonnement international de la production française, depuis cette terre prospère de Bourgogne où les choses du vin se traitent en famille. Un aspect qui n'aura pas échappé au regard américain de Jonathan Nossiter, dans son film Mondovino, où ce sont les Bourguignons qui ont le beau rôle.

Chère Anne-Claude Leflaive, de la côte de Beaune aux tables des amateurs de vin de l'autre bout du monde, le Domaine Leflaive a une réputation qui s'appuie sur quelques siècles de savoir-faire. Dans le monde des archives, on peut remonter au moins à 1717, quand un tonnelier du nom de Claude Leflaive s'installe à Puligny, sur l'actuelle place du Monument. C'est le début d'une grande histoire familiale, comme c'est souvent le cas pour les plus grands domaines bourguignons. Une exploitation qui traverse l'histoire de la viticulture française, la crise du phylloxéra notamment, avant d'être repris en main en 1920 par Joseph Leflaive, votre grand-père polytechnicien, qui replante le domaine avec son ami François Viro, régisseur du domaine. Une inscription dans la durée, dont ses quatre enfants, Anne, Jeanne, Jo et Vincent vont hériter dans l'après-guerre, en assurant par leur harmonieux partage des tâches l'équilibre entre l'activité de négoce et celle de l'assemblage des vins. C'est le soin que vous avez apporté au domaine familial sur plusieurs générations qui vous permet de tirer profit du Chardonnay et de ses reflets verts avec tant de virtuosité.

En 1990, cogérante du domaine, vous défendez une conviction : l'urgence de développer une viticulture écologiquement responsable et respectueuse du sol, de la plante, de l'environnement. Avec votre maître de chai, Pierre Morey, vous réalisez vos premiers essais en biodynamie – un mot si familier aujourd'hui, mais qui alors sonnait encore de manière bien singulière. Le défi était de taille, le projet avant-gardiste.

En 1993, après la disparition de votre cousin Vincent, vous vous retrouvez seule gérante d'un domaine qui représente 24 hectares de vignes, dont 2 hectares de

bourgogne blanc, 4,5 hectares d'appellation village, 11,5 hectares en premier cru et 5 hectares classés grand cru. 5 ans plus tard, convaincue de succès de la biodynamie, votre production est convertie à 100%. Le temps a parlé, vos vins se « tiennent sur deux jambes », comme on peut l'entendre parfois en Bourgogne. Michel Bettane, critique de vin mondialement reconnu, fait l'éloge de l'éloquence et de la justesse de vos derniers millésimes.

Le succès amène l'expansion : vous acquerez en 2004 de nouvelles parcelles, elles aussi cultivées en biodynamie, sur la commune de Verzé dans le Mâconnais. En 2008, dans votre souci de transmettre, vous fondez une École du Vin et des Terroirs qui défend une viticulture raisonnée et cette approche holistique de la vigne que vous défendez maintenant depuis deux décennies. Habitat écologique, cultures en biodynamie, École du vin, arbres fruitiers, chevaux pour le travail des sols, cultures maraîchères : du Domaine Leflaive, vous avez fait un organisme agricole à part entière dont tous les éléments font système.

Dans le monde du blanc, les premiers crus et les grands crus de Puligny-Montrachet [Montrachet] ont une richesse de constitution, une élégance et une complexité hors du commun. Leur précision aromatique en font des produits d'exception particulièrement destinés à la haute cuisine, à laquelle le Domaine Leflaive fait honneur depuis bientôt 300 ans. Un exemple d'excellence pour une sphère viticole qui doit relever les défis de l'internationalisation en mettant encore mieux en valeur l'attractivité des terroirs français.

Pour l'ensemble de ses raisons, au nom de la République française, nous vous faisons chevalier dans l'ordre des Arts et des Lettres.

Chère Frédérick E. Grasser-Hermé - permettez-moi de vous appeler FeGH, La monotonie de la pensée, l'orthodoxie de la gastronomie, les associations de goût attendues et convenues ne sont pas votre genre, pas plus que le snobisme des lèvres pincées, des bouches en coin, les saveurs estropiées ou trop souvent édulcorées. Vous êtes la reine des facéties comestibles et gourmandes et des micmacs savants entre comique et sérieux, entre monochrome et polytonalité, entre déglingue et harmonie. À titre d'exemple, je ne résiste pas à la tentation de citer un passage d'une de vos recettes-biker qui passera certainement à la postérité, n'en déplaise à Brillat-Savarin - une Elucubration pour camembert flaqué, dans laquelle vous nous offrez une virée gustative sur une Harley Fat Boy 1340 cm<sup>3</sup> : « Par mesure de précaution, enveloppez 2 fois dans un aluminium renforcé, très haute résistance, un camembert au lait cru, mais tempéré[...]. Calez la papillote verticalement près de la culasse, à l'entrée du collecteur d'échappement et du cylindre arrière, la place idéale. Ajustez le casque et la jugulaire, enfourchez la machine, au compte-tours vous êtes plein gaz. À 6 km retournez à la case départ, c'est cuit à 12 km à 180 °C. » J'essaierai sur mon scooter, on ne sait jamais, s'il venait à se prendre pour une Harley, ça pourrait bien marcher.

Moi qui ne suis pas un très grand cuisinier – je ne sais pas, par exemple, ce que signifie « un jus de poulet non réversible » - je vais tout de même, pour rendre hommage à la hauteur de votre créativité et de votre talent, tenter de vous livrer une petite recette.

Dans une grande cocotte, SEB et jaune de préférence, placez une petite fille qui s'invente des histoires pour manger, ajoutez une grande cuiller de curiosité et trois pincées de fantaisie. Faites cuire à feu doux sans décompression jusqu'à ses trente ans. Sortez la bête, laissez-la à la diète dans un frigo pendant deux jours, puis préparez lui un foie gras poêlé déglacé au vinaigre avec des petits radis noirs braisés et une poularde en vessie cuisinés par Alain Chapel à Mionnay. Là, vous obtenez normalement une jeune parisienne piquée de gastronomie. Laissez-la mariner dans son épiphanie, puis papillotez-là au festival des Cannes, avant de la

mettre au four chez Alain Ducasse à Juan-les-Pins. À la sortie, vous avez un monument épicurien de la cuisine iconoclaste et électrique.

Cuisinière et conteuse culinaire hors pair à l'imagination débordante comme l'atteste votre livre *Serial Colors*, dont le design est dû à votre très talentueuse complice Matali Crasset, lorsque vous vous installez dans un fauteuil Voltaire, ce n'est pas pour tricoter la laine, mais des pelotes de betterave Pop Art. Parmi une trentaine d'ouvrages tous plus iconoclastes les uns que les autres, vous recevez le Prix Fooding en 2000 pour le tapageur *Délices d'initiés*, qui fait de la Vache qui rit, des Carambars, des Chamallows, de l'Orangina, entre autres « cochonneries » industrielles comme disent toutes les mères, des produits mythiques du XXème siècle qui ont leur place dans des recueils de recettes toutes plus excellentes et ludiques les unes les autres. Aussi astucieuse qu'avant-gardiste, vous êtes une égérie culinaire pour restaurants branchés, comme le Korova, le Black Calvados, le Costes, ou l'Hôtel Amour pour lesquels vous concevez les cartes. Vous êtes présente aussi bien en France au restaurant Le Passage Saint-Roch de l'hôtel Lumen avec le designer Claudio Colucci qu'aux portes du désert marocain à Dar Ahlam, une Maison des Rêves au beau milieu d'une palmeraie. Un lieu sans aucun doute idéal pour déguster votre « Couscous c'est moi, un pain c'est tout ! » - avec son pain perdu mais pas pour tout le monde, mêlé à des pistaches de Bronte, avec des cédrats de Sicile, un peu de menthe séchée et des raisins ottomans.

C'est avec malice que vous explorez de nouvelles voies en proposant des performances culinaires dans les musées, en lien avec les expositions qui y sont présentées. Cela donne vos « compressions » à la manière de César, l'Os à moelle, caviar bleu à la manière d'Yves Klein ou encore les pâtes molles à la Dali.

Désacraliser la cuisine, lui ôter les œillères de la componction, tout en lui gardant ses lettres de noblesse et sa capacité à nous faire rêver : FeGH, c'est tout cela à la fois, c'est l'irrévérence qui fait respirer, l'« anarchifoodeuse » et agitatrice culinaire au service des créations qui décoiffent.

Et un grand merci pour nous avoir aidé à agrémenter cette cérémonie de ces mets séduisants qui pour l'instant nous narguent sur le buffet et dont nous saurons, en temps voulu, nous venger.

Chère Frédérick E. Grasser-Hermé, au nom du Président de la République, nous vous faisons Chevalier de l'Ordre National du Mérite.