

tous à table

LE JOURNAL DU CLUB DE LA TABLE FRANÇAISE — ÉTÉ-AUTOMNE 2019 #24

ÉDITORIAL



Marc Teyssier d'Orfeuil
Délégué général du Club

Mathieu la Fay
Secrétaire général du Club
de la Table française

Le Club de la Table française promeut un patrimoine culturel, riche et divers : la Gastronomie ! Depuis 10 ans, nous réunissons régulièrement Ministres, parlementaires, experts du monde agroalimentaire, Chefs cuisiniers et partenaires autour de la Table, afin de réfléchir à la valorisation de la gastronomie française dans toutes ses dimensions : économique, culturelle, patrimoniale, transmission...

La gastronomie française doit s'appuyer sur ce qui fait son ADN : la qualité, la diversité, la saisonnalité. Notre Club est profondément attaché à la table comme lieu de nos trois repas quotidiens. Cette célébration du repas, nous la mettons en lumière chaque année, à l'occasion du temps fort de la vie de notre Club : le « Grand Dîner » qui se déroule à l'hôtel Potocki quelques jours avant l'ouverture du Salon International de l'Agriculture. La 10^e édition de ce dîner d'exception a permis aux acteurs « de la fourche à la fourchette » de se retrouver, d'échanger sur les enjeux de l'alimentation de demain. Poursuivons ensemble sur ce chemin qui a fait preuve de son utilité sans sacrifier sa convivialité. De grands dossiers ont marqué la vie du Club : le vin rosé, la célébration des racines paysannes de notre gastronomie, le travail sur l'apprentissage et la formation, le soutien apporté à la fête de la gastronomie ou à l'inscription au patrimoine mondial de l'humanité du « repas gastronomique des français ». La mise en avant du modèle alimentaire français, la promotion du petit-déjeuner à la française, la valorisation des atouts de notre gastronomie à l'export et nous l'espérons l'inscription des savoirs faire de la baguette au patrimoine immatériel de l'UNESCO ! Mais le Club de la Table française c'est également des personnalités, qui ont permis au Club mais surtout à la Gastronomie française d'obtenir la place de choix qu'elle mérite dans notre société. Merci à toutes celles et ceux, qui depuis 10 ans participent à nos travaux, se mobilisent pour promouvoir nos terroirs et nos territoires.



« Pas moins de 8 Meilleurs Ouvriers de France français, à l'instar de ce qu'avait fait en son temps Pierre Lellouche avec « So French, so good ».

Guillaume Gomez, Chef de l'Élysée



GRAND DÎNER ANNUEL : LE CLUB FÊTE SES 10 ANS

Le 10^e Grand Dîner du Club de la Table Française s'est tenu le mercredi 20 février 2019 à la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris.

Comme chaque année, le Grand dîner rassemble tous les acteurs du monde de l'alimentation. Près de 230 personnes issues de multiples horizons se sont réunies à l'Hôtel Potocki : agriculteurs, artisans, chefs cuisiniers, entreprises, décideurs publics, parlementaires, représentants de filière...



Didier GUILLAUME
Ministre de l'Agriculture
et de l'Alimentation :

« Je suis très heureux de pouvoir souhaiter un bel et bon anniversaire à toutes celles et ceux qui se mobilisent pour porter un regard positif sur notre alimentation et une vision prospective sur l'avenir de notre gastronomie. En effet, il est important que collectivement, nous puissions défendre la qualité et la réputation de ce patrimoine mondialement reconnu.

Notre gastronomie représente un atout essentiel pour la France. Soyons fiers de notre patrimoine culinaire, mais également de la capacité de nos secteurs agricoles, artisanaux, agroalimentaires, de nos métiers de bouche, de notre restauration à se développer et à s'adapter aux nouvelles attentes des consommateurs.

Le menu, que vous allez savourer est tout à fait représentatif du « repas gastronomique » tel qu'il a été classé au patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO.

Un repas gastronomique commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert.

Par ce Grand Dîner pratiquons ensemble l'art du « bien manger » et du « bien boire », le plaisir d'être ensemble, le plaisir du goût. »



Jean-Baptiste LEMOYNE
Secrétaire d'État auprès du ministre
de l'Europe et des Affaires étrangères

« Bravo à tous ceux qui ont fédéré les énergies, en particulier Catherine Dumas, permettant de belles victoires pour la gastronomie française ! Et mille mercis à nos producteurs et à nos chefs qui font rayonner la France ».



à table avec LE GROUPE D'ÉTUDES GASTRONOMIE



Pourquoi avoir lancé le Groupe d'études « Gastronomie » ?
Barbara Bessot Ballot, députée de Haute-Saône
Le goût, le terroir, la table, font partie de mon ADN.

Dans ma famille, depuis toujours, on cuisine, on respecte le temps des repas et bien se nourrir, c'est la santé !

Les questions liées l'alimentation et à la restauration font partie de l'histoire de la France : la gastronomie française est une reconnaissance. C'est la valorisation d'un modèle alimentaire qui se construit au fil du temps tout en conservant un caractère traditionnel. La gastronomie pour tous, c'est « l'art de vivre à la française » couplé à « l'art de bien se nourrir », en tenant compte des évolutions de la société.

Dès le début de cette 14^e législature, la mise en place d'un Groupe d'études spécifique à la gastronomie nous semblait essentielle, puisqu'elle est au cœur de sujets transversaux majeurs pour notre pays : de l'économie en passant par le tourisme, la culture, l'éducation, l'agriculture, les arts de la table...

La gastronomie est aussi une façon de raconter et de présenter les spécificités de chaque région et de chaque terroir. Et au regard de ces nombreux enjeux et défis, il était donc tout à fait légitime de soumettre à l'Assemblée nationale ce projet de création de ce Groupe d'études, au sein duquel les nombreux députés intéressés puissent échanger et débattre autour de la gastronomie française, tout en allant à la rencontre de ces acteurs dans le cadre d'auditions, de visites, de participation à des événements...

Quels sont les différents objectifs du groupe d'études ?
Fabrice Brun, député de l'Ardèche

Le Groupe d'études s'est fixé pour mission de rassembler les députés membres autour des enjeux de la gastronomie française. Il entend ainsi valoriser les atouts économiques que représente la gastronomie française, et exhauser la dimension culturelle, éducative et patrimoniale de l'alimentation. Nous estimons en outre qu'il est vital de transmettre ce patrimoine aux générations futures et de le promouvoir à l'étranger, en soulignant son importance dans la diplomatie et le rayonnement de la France à l'international. Ces objectifs, nous entendons les décliner dans l'immédiat autour de plusieurs actions, telles que le soutien de la candidature de l'inscription de la baguette française au patrimoine immatériel de l'humanité, l'organisation de visites de terrain en région et l'organisation d'événements, notamment autour de la valorisation des AOC, AOP, IGP.

Enfin, nous souhaitons avec le concours des présidents des Groupes d'Amitiés à l'Assemblée nationale et les députés représentants les français de l'étranger, militer auprès de Jean-Baptiste

Les récipiendaires des prix des 10 ans

Depuis maintenant 10 ans ils soutiennent le Club et participent à ses travaux de valorisation de la gastronomie. Au cours du Grand Dîner, ils ont été remerciés.

Prix UNESCO
Jean-Robert PITTE (Président de la MFPCA)

Prix Agricole
Christiane LAMBERT (Présidente de la FNSEA)

Prix du Commerce
Stéphane LAYANI (Président Directeur général de Semmaris, Rungis Marché International)

Prix du Produit Emblématique
Marie-Pierre PE (Directrice du CIFOG)

Prix des Chefs
Guillaume GOMEZ; **Michel ROTH**; **Christian TETEDOIE**; **Bernard Le PRINCE** (Chefs, Meilleurs Ouvriers de France)

Prix de l'Accueil
Franck TROUET; **Jean-Pierre CHEDAL** (Directeur et Vice-président du GNI Synhorcat)

Prix des Arts de la Table
Thierry VILLOTTE (Président de la Confédération des Arts de la Table)

Prix de l'Apéritif
Sylvie HENON-BADOINOT (Présidente, Directrice générale de Bacardi-Martini Europe du Sud)

Prix de l'Artisanat
Claude MARET (Président des Fromagers De France); **Dominique ANRACT** (Président de la confédération française de la boulangerie)

Prix de la Transmission
Bruno de MONTE (Directeur de l'école Ferrandi)

Prix de la Fin du Repas
Arnaud DESCHAMPS (Directeur général de Nespresso); **César GIRON** (Directeur de Pernod-Ricard)

Prix de l'Hospitalité
Jean-luc POULAIN (Président du Salon International de l'Agriculture); **Didier KLING** (Président de la CCI Paris Ile-de-France)



Tous à table,
Le Journal du Club de la Table française
Le club est animé par Com'Publics
10 rue de Sèze - 75009 Paris

Contact : Mathieu la Fay, Secrétaire général du Club
01 44 18 14 52 - club@tablefrancaise.fr

Directeur de publication : Marc Teyssier d'Orfeuil
Rédacteur en Chef : Mathieu la Fay
Rédaction : Eugénie Garin
Conception graphique : Emmanuel Perrin-Houdon
Impression : PRN



Rencontre avec le groupe d'études "Gastronomie"

À l'occasion de la création du groupe d'études «Gastronomie» à l'Assemblée nationale, le Club de la Table française a souhaité organiser une rencontre autour des co-présidents du groupe d'études Barbara Bessot Ballot, Députée de Haute-Saône et Fabrice Brun, Député de l'Ardèche.



Jean-Philippe ARDOUIN
Député de la Charente-Maritime

« Cela fait maintenant 10 ans que le Club de la Table française promeut l'excellence de la gastronomie française. Je me réjouis des perspectives de travail qui nous attendent au cours des prochains mois, notamment avec le nouveau groupe d'études «Gastronomie» à l'Assemblée nationale. Dans nos hémicycles, comme dans nos territoires, nous avons de nombreux défis à relever pour le rayonnement de la France et de la gastronomie. Dans un premier temps, notre objectif est de permettre aux producteurs de vivre dans de bonnes conditions et de pouvoir améliorer la qualité des produits. Notre second défi est celui de la dimension patrimoniale. Le Club a su devenir le lieu privilégié des discussions, des rencontres et des actions pour la défense de nos savoir-faire. »



Barbara BESSOT BALLOT
Députée de Haute-Saône et Co-Présidente du groupe d'études «Gastronomie».

« Nous sentons que les mentalités évoluent, nous devons prendre ce tournant-là, et la France en est le précurseur dans le monde. Saisissons cette chance vertueusement, en revenant à des produits nobles. Je pense au lait cru qui est très bon pour la santé, à l'inverse, du calcium est ajouté dans le lait pasteurisé. Il faut être méfiant : nous avons besoin, par hygiène, de ce lait UHT, mais nous ne devons pas oublier qu'au départ le lait est un anti-allergène naturel, un bon probiotique et qui nourrit correctement nos enfants. Pourtant, nous n'arrivons plus à trouver ce lait. Il y a des problématiques à soulever et un travail de fond à établir avec les projets alimentaires territoriaux. »



Fabrice BRUN
Député de l'Ardèche et Co-Président du groupe d'études «Gastronomie».

« L'idée de ce groupe d'études Gastronomie, c'est de valoriser l'atout économique que représente la gastronomie, d'exhausser sa dimension culturelle, éducative, patrimoniale ainsi que sa transmission aux générations futures. Il est important de rappeler que notre art culinaire est un outil de rayonnement de la France à l'international. »



Emmanuel HERVE
Président Groupe Hervé et de l'Association du Grand Repas

« Le principe est le suivant : le même menu, le même jour, sur un même territoire. Un menu confectionné à partir de produits locaux et de saison. Nous sommes heureux d'avoir pour parrain national 2019 Thierry Marx. Chaque territoire aura aussi un parrain local pour confectionner un menu avec des recettes et produits locaux. Cette manifestation se tiendra le 17 octobre prochain. »

ILS ÉTAIENT PRÉSENTS :

Barbara BESSOT BALLOT, Députée de Haute-Saône et Co-Présidente du groupe d'études «Gastronomie» ; Fabrice BRUN, Député de l'Ardèche et Co-Président du groupe d'études «Gastronomie» ; Jean-Philippe ARDOUIN, Député de la Charente-Maritime ; Jean-Yves BONY, Député



Catherine DUMAS
Sénatrice de Paris.

Le dossier de la baguette avance, il y a un intérêt de la part du Président de la République. En janvier, nous avons organisé une très belle expérience au Sénat. Une matinée autour d'un petit déjeuner, où de nombreux sénateurs sont venus signer une charte. »



Guillaume GOMEZ
Chef des cuisines de l'Élysée, Président des Cuisiniers de la République, Co-Président d'Euro-Toques

« Euro-Toques est le lobby du produit. À l'époque, Paul Bocuse et Bernard Fournier, avaient compris que beaucoup de choses allaient se décider au niveau de l'Europe sur l'alimentation. Nous ne pouvons pas avoir une gastronomie sans avoir des bons produits. Nous devons ainsi défendre nos produits au sein de l'Europe, mais pour cela nous avons besoin des acteurs sur les territoires pour nous faire remonter les informations. Nous avons décidé de redevenir un lobby au service de la profession avec des chefs comme acteurs essentiels du produit. »



Pierrick DE RONNE
Président Biocoop

« La valeur même de Biocoop est le juste prix. Nous sommes une coopérative, qui a plus de 30 ans, nous étions loin d'être 100 % bio, mais nous voulions rechercher, au plus proche des territoires, les produits biologiques. Nous avons grandi pour devenir une coopérative avec plus de 580 magasins, 20 groupements de producteurs, 20 filières qui sont sociétaires. Nous essayons de favoriser une bonne relation commerciale avec nos producteurs en construisant ensemble leur rémunération et le juste prix des consommateurs, qui veut toujours moins cher. Nous avons créé des écosystèmes de territoire, que nous avons introduit de façon militante, contre le modèle de notre société. Aujourd'hui, Biocoop tente de dépasser le volet de distributeur, pour aller vers l'artisanat d'excellence, proche des territoires et des productions locales. C'est important pour notre consommateur que nous nous engageons. »



Fabien CASTANIER
Directeur général FICT

« La FICT valorise le savoir-faire charcutier français. Nos produits sont emblématiques de notre gastronomie. Nous devons les protéger et les défendre. Nos entreprises doivent se confronter à l'envol du cours du porc, qui a pris 24 % depuis début mars. Il est important de rappeler que le prix du porc, c'est 50 % du chiffre d'affaires d'une entreprise. Dans un contexte de guerre des prix, leurs relations avec la distribution et les enseignes deviennent complexes. Si nous n'agissons pas, c'est notre savoir-faire, nos produits que nous pourrions perdre et la place sera prise par des entreprises étrangères. Défendons ensemble le juste prix. »

du Cantal ; Anne BRUGNERA, Députée du Rhône ; Céline CALVEZ, Députée des Hauts-de-Seine ; Catherine DUMAS, Sénatrice de Paris ; Vincent DESCOEUR, Député du Cantal ; Jean-François ELIAOU, Député de l'Hérault ; Pascale FONTENELLE PERSONNE, Députée de la Sarthe ; Michel HERBILLON, Député du Val-de-Marne ; Daniele



Franck TROUET
Directeur général GNI

« En France, les restaurateurs produisent plus de 10 millions de tonnes de bio-déchets par an. Des millions de tonnes que nous pouvons transformer en compost, ou en méthane, grâce aux nouvelles technologies. Aujourd'hui, nous avons les moyens et l'obligation de créer une filière de valorisation des bio-déchets dans la restauration et au-delà de celle-ci. Fromagers, charcutiers, fleuristes, tous ensemble, nous pouvons créer cette filière qui pourrait créer plus de 65 000 emplois et approvisionner en énergie verte plus de 3 millions de foyers en France. La problématique actuelle est le coût du recyclage. Si un hôtelier ou un restaurateur souhaite valoriser ses bio-déchets, il faut compter 350 € de la tonne. Ce que nous portons comme projet avec le Groupement National des Indépendants de l'hôtellerie et de la restauration, c'est de mettre en place, d'ici 3 ans, une incitation fiscale pour les professionnels afin d'apporter son aide au lancement de la filière. Dans quelques années, je suis convaincu que nous valoriserons l'ensemble des bio-déchets de la restauration et de nos beaux métiers. »



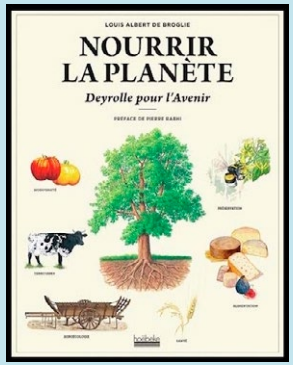
Anne-Sophie ROYANT
Secrétaire générale UNIJUS

« Un vrai petit-déjeuner doit idéalement être composé de bons produits : produits céréaliers, fruits, laitages... Des habitudes qui se perdent. C'est face à ce déclin, que plusieurs fédérations se sont regroupées : le pain artisanal, le lait, les jus et le beurre... afin de revaloriser ce repas trop souvent oublié. Pour y arriver, nous nous sommes fixé deux missions. La première consiste à alerter les pouvoirs publics sur ce constat : sauter le petit-déjeuner a des conséquences sur les capacités de concentration et d'apprentissage des écoliers et des collégiens. La deuxième mission, c'est d'agir grâce à la mise en place de plans d'action concentrés sur les collèges. Nous avons aussi monté plusieurs dispositifs comme la remise de trophées à des collèges ayant mis en place des actions d'éducation à l'alimentation et de sensibilisation au petit-déjeuner. Nous avons aussi développé une plateforme interactive où les établissements scolaires peuvent partager leurs projets. Le plan Pauvreté, récemment lancé, a bien intégré cette question du petit-déjeuner à l'école : nous nous en réjouissons. Une belle démarche collaborative que nous avons réussi à exercer tous ensemble. »

HÉRIN, Députée de l'Aude ; Aina KURIC, Députée de la Marne ; Pascal LAVERGNE, Député de Gironde ; Hervé PELLOIS, Député du Morbihan ; Bernard PERRUT, Député du Rhône ; Benoît POTTERIE, Député du Pas-de-Calais ; Richard RAMOS, Député du Loiret ; Thomas RUDIGOZ, Député du Rhône ; Buon TAN, Député de Paris



DES LIVRES & DES PAPILLES



DEYROLLES : NOURRIR LA PLANÈTE

Louis Albert de Broglie

Dans cet ouvrage, Louis Albert de Broglie réunit une cinquantaine de planches emblématiques dont certaines inédites. Toutes sont accompagnées de contributions écrites par des experts et personnalités d'horizons variés. Les débuts de l'agriculture, les modes contemporains de production, les bonnes habitudes de consommation, un bilan sur les « aliments santé »... Ce livre nous rappellent à quel point la transmission et l'éducation à l'alimentation et au goût des jeunes sont des leviers clés pour reconnecter les générations futures à leur alimentation et relever les défis de demain.



LE COIN DES CHEFS

La Commission européenne démarre son travail préparatoire sur l'évaluation de la politique des indications géographiques

Le 29 avril 2019, la Commission européenne a ouvert une consultation sur sa feuille de route concernant l'évaluation du système de qualité mis en place pour certains produits alimentaires et agricoles. Ces systèmes comprennent notamment les indications géographiques (IG), avec notamment les Appellations d'Origine Protégées (AOP) et les Indications Géographiques Protégées (IGP), et les spécialités traditionnelles garanties (STG). Au total, plus de 3200 IG (dont 30 issues de pays tiers) et 61 STG sont enregistrées auprès de l'Union européenne. Concrètement, la Commission veut attester de l'efficacité du système actuel, en se focalisant sur les IG enregistrées au niveau européen et placées sur le marché intérieur de l'UE. Le but est de déterminer en quoi le cadre légal européen

actuel a achevé ses objectifs en termes d'efficacité, de pertinence et de valeur ajoutée européenne. Les contributions à l'évaluation seront prises en compte dans la construction et la mise en place de la nouvelle Politique Agricole Commune post-2020, ainsi que dans les négociations internationales dans le cadre de l'OMC. Avant le lancement de la grande consultation publique prévue au cours de l'année 2020, la Commission a reçu les avis des parties prenantes sur le calendrier et les objectifs de son évaluation. Euro-Toques entend participer au débat.



SOURCE : © EURALIA

DÎNER-DÉBAT

La gastronomie, au cœur de la vie et de l'aménagement des territoires



Dans le cadre d'une rencontre décentralisée à Toulouse, élus d'Occitanie, parlementaires, professionnels nationaux et locaux ont pu échanger sur le rôle du Marché d'Intérêt National de Toulouse. Ce dîner-débat s'est tenu le 4 avril dernier au restaurant « Les Pieds sous la table » de Fabien Jeanjean, Président GNI Occitanie, sur le thème « La gastronomie, au cœur de la vie et de l'aménagement des territoires ».

Autour de Catherine Dumas Sénatrice de Paris, Stéphane Layani, Président du Marché d'intérêt National de Rungis, Didier Chenet, Président du GNI, Marie-France Marchand-Baylet, Présidente de la Dépêche et de nombreux professionnels et politiques ont échangé sur des problématiques telles que les commerces de proximité, l'emploi, l'importance de l'éducation et de la transmission auprès des jeunes générations, la revalorisation des métiers de service, la transition digitale...



Stéphane LAYANI
Président-Directeur Général Rungis

« Grâce au Grand Marché de Toulouse nous allons alimenter la ville de façon écologique et durable tout en soutenant les commerces de proximité. Aujourd'hui, les consommateurs ne cherchent plus seulement à s'alimenter. Quand ils vont au restaurant, au marché, à la boulangerie, c'est un loisir, un moment où ils peuvent retrouver du lien social. Les jeunes veulent connaître l'histoire des produits, leurs provenances, de quelle région ils viennent. Nous sommes au début d'une modification profonde des habitudes de consommation. »



Marie-Pierre PÉ
Directrice du CIFOG

« Les consommateurs souhaitent connaître l'origine et la provenance des produits. La filière du Foie Gras d'Occitanie bénéficie d'un IGP depuis 2004, c'est une fierté. Mais en dehors de cette appellation, qui représente 60 % du Foie Gras sur le marché français, certaines productions de la façade Atlantique n'ont pas de signe de qualité. Face à cette problématique, nous voulons promouvoir le logo « Origine France », de la même façon que les produits bovins. Le Foie Gras fait partie de notre patrimoine, et il est important, pour le consommateur de manger des produits du terroir. »



Marie-France MARCHAND-BAYLET
Présidente du groupe La Dépêche

« Il faut apporter une éducation au consommateur, à travers des campagnes dès l'école pour sensibiliser sur l'origine des produits. C'est une véritable transmission générationnelle. Les jeunes générations ne veulent plus manger n'importe quoi, et les supermarchés ont commencé à s'emparer des sujets et à en parler. Les tennais ont changé de mode de consommation. Ils ne veulent plus manger des produits peu qualitatifs. »



Guillaume DARROUY
Vice-Président des Jeunes Agriculteurs de Haute-Garonne

« Nous devons faire face à un changement profond de notre métier. Notre filière a besoin de diversifier ses exploitations, et cette refonte pourra se faire par des structures comme le Grand Marché qui va nous permettre de mettre en valeur nos acteurs, nos produits auprès des artisans, restaurateurs... Pour arriver à cet objectif nous allons devoir reconquérir le cœur des agriculteurs afin de les faire revenir sur le M.I.N. »



Fabien JEANJEAN
Président du GNI Occitanie

« La restauration, pas seulement gastronomique, devrait être le miroir de nos territoires (...) Je pense que pour donner un nouveau souffle à nos métiers et les mettre en valeur, il faut aider les indépendants à structurer leurs outils de production, et leur apprendre à relever la tête. »

ILS ÉTAIENT PRÉSENTS :

Jean-Jacques BOLZAN, Adjoint au maire de Toulouse, Robert BONAL, Président de la Fédération Régionale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de la Région Occitanie ; Pierre CABARÉ, Député de Haute-Garonne ; Christian CARLES, Délégué régional du Groupe La Poste Occitanie ; Didier CHENET, Président - GNI Synhorcat ; Arnaud CRY, Directeur TUNET ; Guillaume DARROUY, Vice-président des Jeunes agriculteurs de Haute-Garonne ; Catherine DUMAS, Sénatrice de Paris ; Jean-François FINOT, Président Interpro-Chasse ; Eugénie GARIN, Club de la Table française ; Fabien JEANJEAN, Restaurateur "Les pieds sous la Table" ; Mathieu LA FAY, Secrétaire général du Club de la Table française ; Stéphane LAYANI, PDG Rungis ; Marie-France MARCHAND-BAYLET, Présidente de la Dépêche du Midi ; Marie-Pierre PÉ, Directrice CIFOG ; Claudine PEIRONNE, Secrétaire général Boulangers ; Maguelone PONTIER, Directrice du M.I.N Toulouse ; Claude RAYNAL, Sénateur de la Haute-Garonne ; Dominique VIEL, Directeur de l'école de cuisine Mode d'emploi(s) de Thierry Marx.



François BOURGON
Meilleur Ouvrier de France, Maître affineur

« Le M.I.N. de Toulouse a su créer une dynamique collective pour valoriser le territoire. Depuis quelques années la région a décidé de miser sur l'agroalimentaire comme un vrai patrimoine régional. Les étrangers viennent en France pour notre territoire et notre gastronomie. C'est pour cela qu'il est primordial, aujourd'hui, de valoriser ce qu'il se fait de mieux sur notre territoire : nos richesses, notre terroir. »



Visite du Marché d'Intérêt National de Toulouse

Lors d'une visite personnalisée faite par la directrice du Grand Marché de Toulouse, Maguelone Pontier, nous avons eu la chance d'aller à la rencontre des agriculteurs et de découvrir voire de déguster leurs beaux produits. Le Grand Marché soutient des initiatives telles que la nouvelle école du chef Thierry Marx située au cœur du Marché, que nous avons pu visiter en avant-première ! Notre visite s'est terminée par un petit-déjeuner dans l'un des restaurants du M.I.N. : « La Parenthèse ». Les échanges ont porté sur le thème « Le Marché d'intérêt national, un atout de poids pour les politiques publiques locales ».



Les Français tous toqués de gastronomie !

Pour ses 10 ans, le Club de la Table française a commandé une grande enquête à l'institut CSA ayant pour thème « l'intérêt porté par les Français à la gastronomie française ».

Les résultats de l'enquête sont éloquentes : les Français s'accordent à dire que la gastronomie française représente un atout économique, vecteur de rayonnement de la France à l'étranger et qu'il s'agit d'un facteur d'attractivité touristique. Atout fédérateur comme il en existe peu, la gastronomie constitue une fierté pour les Français.

Les Français partagent en effet d'innombrables points communs en matière de gastronomie. Ils sont notamment 97 % à juger important de passer du temps à cuisiner et 96 % à estimer inenvisageable de prendre un repas sans passer à table, moment qu'ils associent à la convivialité (98 %) et au lien social (96 %). Leur goût partagé pour la gastronomie puise sa source dans la transmission intergénérationnelle : 83 % confient avoir hérité du plaisir de manger de leurs ascendants... En effet, la famille reste le principal vecteur d'éducation à l'alimentation, mais pour 60 % des français, l'école a aussi un réel rôle à jouer dans cette transmission.

Qu'en disent-ils ?

Guillaume Gomez

Chef et co-Président d'Euro-Toques

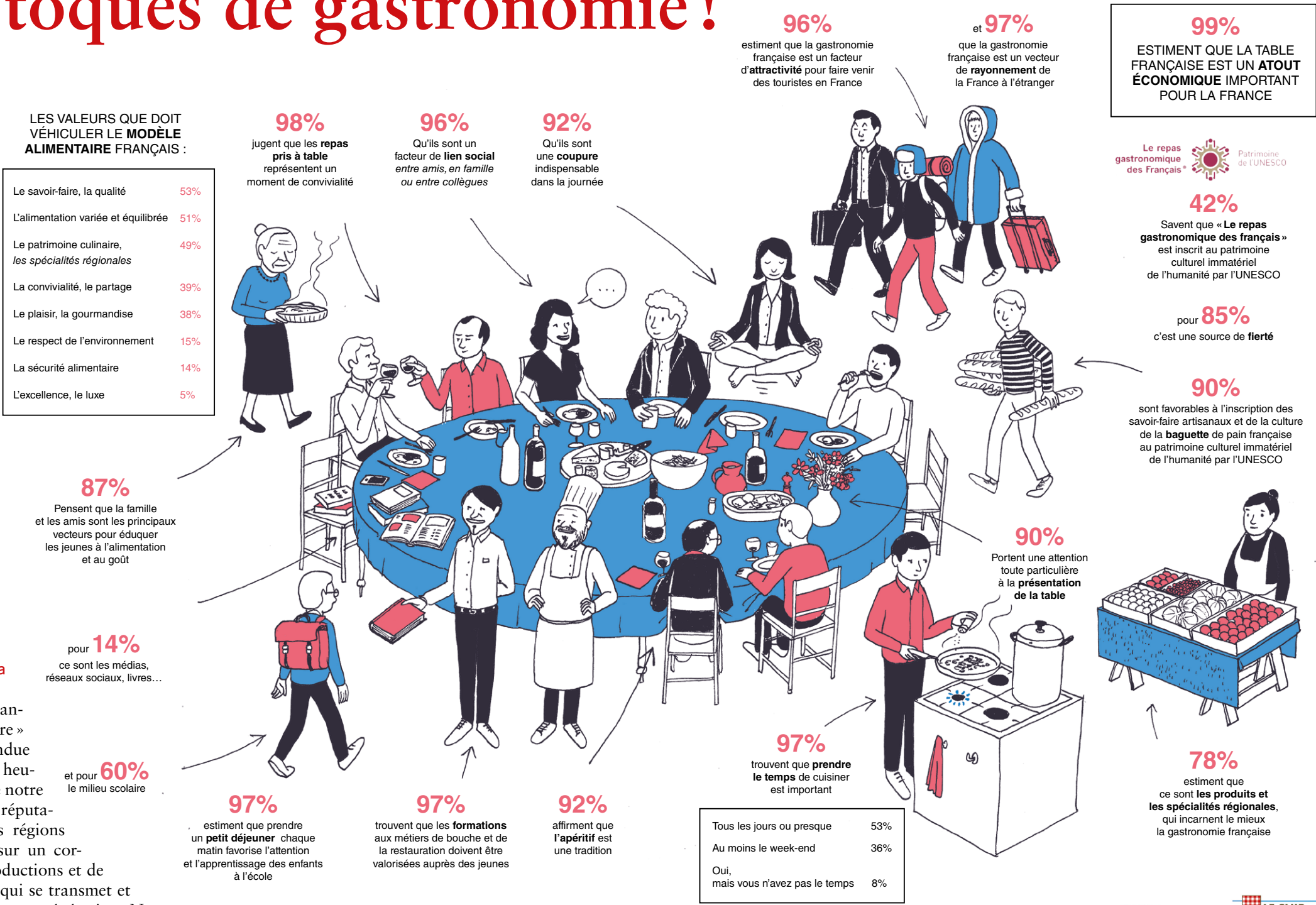
« La gastronomie française, c'est bien évidemment des grands chefs cuisiniers et nous avons déploré l'année dernière la disparition de personnalités aussi importantes que Paul Bocuse ou Joël Robuchon à qui je rends hommage car il s'agit pour moi de vrais mentors. Les chefs acceptent de mettre en avant le travail des autres : les beaux produits, le service des maîtres d'hôtel, la création de la porcelaine. La gastronomie c'est le fruit d'un travail, d'une équipe. La gastronomie, c'est aussi la vie et le quotidien de millions de Français qui produisent des aliments de qualité, qui les transforment en mettant en œuvre des savoir-faire précieux, et de tous ceux qui les cuisinent et les dégustent. »

Catherine Dumas

sénatrice de Paris et fondatrice du Club de la Table française

« L'art du « bien manger » et du « bien boire » est une pratique répandue dans notre pays. C'est heureux car il participe de notre identité et de notre réputation. Chacune de nos régions peut ainsi s'appuyer sur un corpus de recettes, de productions et de savoir-faire culinaires qui se transmet et s'enrichit de génération en génération. Nous l'oublions parfois, mais notre modèle alimentaire français est une exception construite sur un patrimoine historique, culturel et territorial. Il s'agit de transmettre, de faire perdurer nos métiers de

bouche, former les nouvelles générations, éduquer au goût et défendre un secteur d'une importance économique essentielle qui puise ses racines dans l'histoire et la géographie de notre pays. »



LES 10 ANS DU CLUB DE LA TABLE FRANÇAISE

De l'accompagnement du dossier de l'inscription du « Repas gastronomique des Français » au patrimoine immatériel de l'UNESCO à la réappropriation de la gastronomie par les pouvoirs publics, le Club agit depuis 10 ans à valoriser notre patrimoine culinaire et à assurer son rayonnement et sa transmission.

Dix années où les mots : convivialité, partage et plaisir ont incarné la philosophie du Club, et rythmé ses rencontres. Des années de souvenirs que le Club a souhaité partager en image.

2009



13 Mai 2009 Soirée de soutien pour le vin rosé non coupé.



13 Octobre 2009 « de l'assiette au champ », Débat autour d'André Daguin.



11 Novembre 2009 À la Saint-Martin, le Foie Gras revient !

2010



2 Mars 2010 Dîner de soutien pour la candidature du « Repas gastronomique des Français » au patrimoine immatériel de l'UNESCO.



9 Novembre 2010 2^e édition de la fête du Foie Gras.



30 Novembre 2010 Beaujolais Nouveau.

2011



22 Février 2011 Le Grand Dîner au SIA.



28 Mars 2011 Chapitre du Clos Vougeot pour classer les climats des vignobles de Bourgogne au patrimoine de l'UNESCO.



4 Mai 2011 Dégustation de charcuterie pour promouvoir le savoir-faire charcutier français.

2012



17 Septembre 2012 Avant première du film : Les saveurs du palais.



18 Juin 2012 Grand Concours du Café Gourmand par Nespresso.



25 Septembre 2012 Dégustation de charcuterie sur le thème « Des Hommes et des Terroirs » Chez Française.

2013



20 Janvier 2013 Prix Antonin Carême.



8 Avril 2013 Ouverture de la 3^e édition de la semaine de la gastronomie française en Jordanie.



5 Juin 2013 : Déjeuner débat avec Sylvia Pinel autour du rôle de la gastronomie dans l'offre touristique et visite des cuisines de Ferrandi.

2014



4 Février 2014 Congrès Euro-Toques à Nice.



27 Février 2014 Grand Dîner au SIA.



26 Juin 2014 Anniversaire des 5 ans du Club de la Table française à Ferrandi.

2015



14 Janvier 2015 : Déjeuner-débat autour de Laurent Fabius « la gastronomie et la diplomatie » à Ferrandi.



Janvier 2015 Carole Delga, entourée des Fromagers de France.



2015 Prise de parole de Stéphane le Foll lors du Grand Dîner du SIA.



3 Avril 2015 Présence lors de l'inauguration de l'exposition universelle de Milan.

2016



8 Juin 2016 Déjeuner débat autour de Philippe Faure « La gastronomie au service du rayonnement touristique de la France ».



28 Juin 2019 Pétanque gastronomique sur les Quais de Seine.



19 Octobre 2016 Célébration des charcuteries françaises en marche vers le grand export.

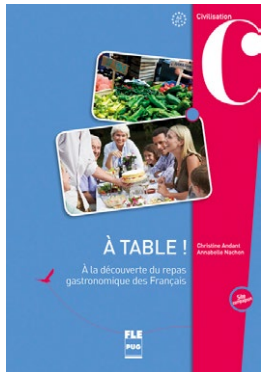
2017



15 Février 2017 : Grand Dîner à l'Hôtel Potocki.



29 Novembre 2017 Déjeuner débat sur la protéine animale, alimentation carnée, piliers de la gastronomie.



22 Mars 2017 Lancement du livre À table et débat autour du rôle de Drance dans une francophonie dynamique.

2018



15 Novembre 2018 « Le bonheur est dans la cuisine », Festival International de la Photographie Culinaire à la Mairie du 17^e ar. Paris



23 Janvier 2018 Dégustation annuelle de la galette des rois et dédicace du livre de Guillaume Gomez.



11 Octobre 2018 Déjeuner débat sur les commerces de proximité autour de Benjamin Griveaux.



23 Février 2018 François de Rugy entouré de Brune Poirson et de Jean-Baptiste Lemoyne lors du Grand Dîner.

2019



11 janvier 2019 Opération de soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO lors de la cérémonie de partage de la galette à l'Élysée.

BIENVENUE AU CLUB



Christoph BÜREN
Président du Groupe
VIVESCIA

*Pouvez-vous nous
présenter le Groupe
VIVESCIA ?*

VIVESCIA est le fruit d'une belle aventure entrepreneuriale : celle d'agriculteurs du Nord-Est de la France qui ont décidé d'unir leur force, il y a près de 90 ans, pour bâtir ensemble leur avenir. VIVESCIA est un groupe coopératif, spécialisé dans la culture et la valorisation des céréales. C'est même le 1^{er} groupe coopératif céréalier français. Il appartient à 11 000 agriculteurs, opère dans 25 pays et compte 7 500 collaborateurs.

Notre force, c'est d'être présent sur toute la chaîne de valeur du grain, du champ à la table : chez VIVESCIA, nous parlons de « Route du grain ». Tout en accompagnant chaque jour les agriculteurs-coopérateurs vers la double performance économique et environnementale, nos équipes, avec eux, pensent l'agriculture de demain. En aval, les entreprises de VIVESCIA Industries valorisent tout le potentiel des grains en les transformant en ingrédients alimentaires, pains, viennoiseries, malts... La plupart de nos entreprises occupent des positions fortes sur leur marché. Quelques chiffres l'illustrent : 3,5 millions de tonnes de grains collectées sur notre région ; 1 croissant sur 10 en Europe est produit par notre groupe, 1 bière sur 10 dans le monde est faite avec notre malt. notre farine Francine fait partie de la cuisine quotidienne de millions de familles françaises. Chaque jour, des milliers de consommateurs partagent des pauses salées, sucrées, gourmandes, en France avec les boulangers artisans Campailllette, et dans le monde grâce aux 350 restaurants de notre marque Délifrance.

*Quelle place accordez-vous à la
dimension gastronomique des produits ?*

Une place majeure bien sûr ! Comment ne pas s'en préoccuper quand on veut proposer aux consommateurs du bon pain croustillant, des viennoiseries dorées, des pâtisseries de qualité, ou des boissons maltées de caractère ? Chez VIVESCIA, la gastronomie commence par la qualité des ingrédients (farine, malt, etc.) que nous apportons à nos clients de l'agro-alimentaire. Elle se poursuit dans la cuisine



VIVESCIA

des Français qui, chaque année, achètent 50 millions de paquets de farine Francine pour laquelle nous proposons des recettes simples et gourmandes. La gastronomie est aussi l'ambition des équipes Délifrance quand elles travaillent avec des MOF pour élaborer des viennoiseries innovantes et des pâtisseries toujours plus savoureuses. Aux Grands Moulins de Paris, qui célèbrent leur 100 ans cette année, nos experts composent des mix créatifs pour élargir l'offre des artisans boulangers, de France et d'ailleurs, depuis les pains les plus rustiques aux graines généreuses jusqu'à la baguette croquante. Kalizea, notre spécialiste du maïs, a mis au point une farine à base de germe de maïs toasté et une huile dont l'arôme de céréales grillées et noisettes est très appréciée par des chefs multi-étoilés ! Du côté des malts, Malteurop est passé maître dans l'art du malt torréfié ou caramel qui confère aux craft beers leur couleur et leur goût si caractéristiques.

Nous avons l'habitude de dire que notre mission est de « Nourrir les Hommes ». Mais nous n'oublions pas que les consommateurs sont aussi en quête de sens et de plaisir !

*Quelles sont les raisons qui vous ont
conduit à rejoindre le Club de la Table
Française ?*

La convergence de nos enjeux. VIVESCIA incarne un bel exemple de filière céréalière au travers de nos trois métiers principaux : l'agriculture, car ce sont nos racines et notre raison d'être, le malt dont nous sommes experts, la meunerie et la boulangerie-viennoiserie « à la française » dont nous sommes des ambassadeurs dans le monde. De Milan à Beijing en passant par Dubaï ou Jakarta, on déguste nos croissants Délifrance. Le croissant français est une star internationale ! Des élèves du monde entier viennent aussi se former à l'École de Boulangerie des Grands Moulins de Paris. La vocation du Club de la table Française est de « promouvoir et valoriser notre patrimoine culinaire, notre agriculture, la diversité de nos produits, de nos terroirs, de nos savoir-faire ». Alors, nous avons tout pour nous entendre et travailler de concert ! Nos produits, notre modèle alimentaire, notre agriculture, sont une chance pour la France, les succès à l'international nous le démontrent chaque jour.

Charcuterie, vin et spiritueux français : L'excellence en France et à travers le monde

Les représentants des filières exports de la charcuterie, du vin et des spiritueux étaient réunis le 12 juin 2019 dans les salons du Quai d'Orsay en présence de Jean-Baptiste Lemoyne Secrétaire d'État auprès du Ministre de l'Europe et des Affaires étrangères et de Didier Guillaume, Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Le vin, les spiritueux et la charcuterie concourent largement à l'excellence de notre gastronomie et contribuent positivement au solde de notre

balance commerciale. La FICT rassemble 310 entreprises qui emploient 37 000 salariés en France pour une production de 1,2 millions de tonnes de charcuterie représentant un chiffre d'affaires de près de 7 milliards d'euros, dont 720 millions d'euros d'export vers l'UE et les pays tiers. Les exportations françaises de vins et spiritueux ont, quant à elles, atteint un nouveau record en 2018. Elles ont progressé de 2,4 % atteignant



Didier Guillaume, Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation entouré des députés Jean-Philippe Arduin et Philippe Huppé, de Mathieu la Fay et de Guillaume Gomez

13,2 milliards, dont 8,9 milliards pour le vin et 4,3 milliards pour les spiritueux selon les chiffres de la FEVS, qui regroupent 550 entreprises.

Cinquante portraits de chefs à la Mairie du 1^{er}

À l'occasion du 11^e Festival International de la diversité culturelle, le Club de la Table française a participé au vernissage des « Cinquante portraits de chefs » à la Mairie du 1^{er} arrondissement.

Le 3 juin 2019, le Club de la Table française s'est rendu au vernissage de l'exposition « Cinquante portraits de Chefs » du photographe Stéphane de Bourgies en présence de l'artiste Stéphane de Bourgies entouré de nombreux Chefs comme Alain Dutournier, Nicolas Sale, Christophe Michalak, Pierre Hermé, Pierre Gagnaire, Yves Camdeborde, Pierre Sang Boyer. Des portraits iconiques en noir et blanc qui transmettent le talent, le charisme et la personnalité des grandes figures de notre patrimoine culinaire.



Catherine Dumas, sénatrice de Paris et Jean-François Legaret, maire du 1^{er} arrondissement.

Portraits des chefs sur la devanture de la Mairie du 1^{er} arrondissement.

Forte mobilisation sénatoriale en faveur de la baguette

Depuis plus d'un an, la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, présidé par Dominique Anract, défend le souhait des 33 000 boulangers de France d'inscrire « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Fin novembre, la candidature a franchi une étape primordiale avec la reconnaissance de la baguette comme élément du patrimoine culturel immatériel national. Cette candidature bénéficie aussi du soutien des français. Le sondage réalisé fin décembre par l'institut CSA révèle que 9 Français sur 10 soutiennent l'initiative des boulangers et cette candidature à l'UNESCO.

Le 30 janvier 2019, de très nombreux sénateurs se réunissaient autour de Catherine Dumas pour soutenir la candidature des « savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO ». Le président du sénat, Gérard Larcher, a rappelé dans son discours à quelle point la baguette est populaire, fédératrice, emblématique de la France, et bien ancrée dans chacun de nos territoires. 150 sénateurs ont apposé leur signature sur ce livre d'or.



GRAND REPAS 2019

Le Grand Repas se tiendra le 17 octobre 2019, pour en savoir plus : <https://www.legrandrepas.fr>

SALON DE L'AGRICULTURE 2019

#Village semence

8 débats passionnants

Débattre des enjeux agricoles et gastronomiques de demain, au cœur du salon de l'agriculture, telle était la proposition faite par le Gnis # Village Semence. Professionnels et élus se sont retrouvés ainsi autour du plateau pour discuter sur 8 enjeux :

1. La filière œuf, une filière en pleine mutation
2. Le repas gastronomique, un vrai patrimoine immatériel
3. Les arts de la table, un rôle essentiel pour la gastronomie : l'exemple de la verrerie
4. L'alimentation carnée face à la déferlante "vegan"
5. Pourquoi développer le spiritourisme en France ?
6. Le petit-déjeuner un enjeu à l'alimentation des jeunes
7. L'évolution des attentes des consommateurs
8. L'inscription du savoir-faire de la baguette au patrimoine immatériel de l'UNESCO



Magali Filhuc (Directrice de la FFS), Edith Giffard (co-dirigeante du liquoriste Giffard) et Pascal Fontenel-Personne, (Députée de la Sarthe)



Le collectif du petit-déjeuner réunit sur le stand du CNIEL en présence de son comité d'orientation, des députés Florence Provendier et Jean-Baptiste Moreau, et de Guillaume Gomez



LES ARTS DE LA TABLE

Mesdames, Messieurs les parlementaires, la filière de l'art de la table compte sur vous

La filière de l'art de la table est constituée d'une multitude de PME/TPE, ce qui fait sa richesse, mais aussi sa faiblesse. Pour ces entreprises, l'action collective est une aide précieuse : communication, aide à l'export avec par exemple un site marchand destiné aux consommateurs chinois, formation du personnel de vente, étude sur les tendances,... Ces actions collectives sont financées par une taxe affectée collectée par Francéclat, Comité Professionnel de Développement Economique (CPDE).

Régulièrement, ce financement est remis en cause par les pouvoirs publics. En octobre 2018, le Premier ministre avait confié une mission à la Députée Anne-Laure Cattelot, Bruno Grandjean, Président de l'Alliance Industrie du Futur et Jean-Pierre Tolo, Directeur du groupe SIS afin de réfléchir aux évolutions des CTI-CPDE.

Lors de la remise du rapport à Agnès Pannier-Runacher, la secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Economie et des Finances a souligné que les CTI et les CPDE étaient un des éléments de la politique industrielle du gouvernement. Le rapport souligne en effet l'originalité et l'efficacité de leur modèle et conforte leur mode de financement par des taxes affectées.

Épaulés par l'Inspection Générale des Finances et le Conseil Général de l'Economie, de l'Industrie, de

l'Énergie et des Technologies, les auteurs du rapport soulignent que les taxes affectées aux CTI et aux CPDE, donc à Francéclat, ne relèvent pas de la définition des prélèvements obligatoires. Ceci est un véritable changement de paradigme. En effet, lors des débats sur le projet de loi de finances pour 2019, c'est dans l'objectif de baisser le taux de prélèvement obligatoire que le ministère des Comptes Publics avait imposé aux parlementaires d'abaisser les plafonnements des ressources et de lui laisser les mains libres pour fixer le taux de taxe. Ce taux avait alors été abaissé, contre l'avis des professionnels.

Les parlementaires doivent reprendre la main lors de la prochaine loi de finances afin de faire disparaître le recours au mécanisme de plafonnement qui mine la capacité d'action, et pour définir le taux de taxe pour chaque filière, en cohérence avec les besoins de financement des actions collectives.

Nos PME/TPE de l'art de la table comptent sur les parlementaires pour suivre les conclusions de cette mission, fruits d'un large consensus, afin de consolider les financements de Francéclat pour les années à venir.

Thierry Villotte,
Président de la Confédération
des Arts de la Table



La Députée Anne-Laure Cattelot, la Secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Economie et des Finances Agnès Pannier-Runacher et Bruni Grandjean Président de l'alliance pour l'industrie du futur

Les 50 ans du Marché de Rungis : La plus Grande Table du monde

Un beau moment de convivialité et de partage, « qui montre qu'on est capable collectivement de réconcilier les Français autour de la table »
Stéphane Layani



Le 17 mars dernier, le Club de la Table française a eu le plaisir d'être convié au 50^e anniversaire du Marché de Rungis. L'occasion de se réunir pour de nombreux politiques et professionnels des métiers de bouche autour de la plus grande table du monde !

Record battu haut la main et homologué par le Guinness World Record, avec une table de 401,02 m et plus de 2 200 convives. Le déjeuner fut composé de beaux produits sélectionnés avec soin par les grossistes du marché. Ils ont été sublimes et préparés par des Meilleurs Apprentis, Meilleurs Ouvriers de France et interprofessionnels. Ce sont près de 150 serveurs/étudiants de l'école hôtelière Ferrandi Paris qui ont assuré le service du déjeuner qui s'est clôturé par le gâteau d'anniversaire.

Les partenaires
du Club de la
Table française

