



Gastronomie : Alain Ducasse, "la gastronomie est un humanisme"



FRANCOIS GUILLOT

Cuisinier multi-étoilé et célèbre dans le monde entier, le Landais Alain Ducasse vient de publier un livre dans lequel il s'engage en faveur d'une alimentation responsable, durable et humaniste

Né dans une ferme de Chalosse en 1956, Alain Ducasse, star mondiale de la haute gastronomie, **a pourtant débuté comme apprenti dans un restaurant routier près de Mont-de-Marsan** à faire la plonge et plumer des dindes dans le froid de décembre avant d'apprendre son métier au Lycée hôtelier de Talence puis chez Michel Guérard et Roger Vergé.

Ce chef, réputé à juste titre intransigeant, collectionne les étoiles et les frôle aussi puisqu'il passe une bonne partie de sa vie dans les avions, surmontant le souvenir de l'accident près de Courchevel qui a failli lui coûter la vie alors qu'il n'avait que 27 ans. Hospitalisé pendant de longs mois, il a réfléchi sur lui et son métier, il a appris à déléguer et il a beaucoup rêvé de sa grand-mère, de l'odeur de la cuisine qu'elle préparait à sa famille et qui constitue à jamais son ADN. Grâce à son renom et son expérience, Alain Ducasse monte en première ligne pour promouvoir une gastronomie humaniste et responsable.

"Quand je dis que manger est un acte citoyen, c'est pour moi un retour aux sources"

De quand date votre conviction que manger est un acte citoyen#?

Quand j'étais enfant, je n'avais évidemment pas conscience de l'acte de citoyenneté que représentait le fait de manger mais j'ai été élevé dans une ferme avec un potager, des vaches, des cochons, des poulets et des lapins. En fait, nous étions végétariens sans que ce soit un choix philosophique mais parce que nous mangions ce que nous offrait la nature. La viande, c'était surtout pour le dimanche ou les jours de fête. Donc, quand je dis que manger est un acte citoyen, c'est pour moi un retour aux sources. C'est inscrit dans le disque dur de ma mémoire.

[Visualiser l'article](#)

Je suis convaincu qu'il vaut mieux manger une bonne volaille par mois plutôt qu'une volaille par semaine, élevée en batterie au Brésil et importée par avion. Manger est un acte citoyen surtout face au matraquage publicitaire que nous subissons et qui est l'oeuvre du lobby agro-alimentaire. C'est ce que je veux expliquer et défendre dans ce livre, sans pour autant avoir la prétention de tenir un discours politique, surtout vu sa période de parution, même si je suis persuadé que la gastronomie est un levier politique.

Justement, pensez vous que l'alimentation et tout ce qu'elle implique a suffisamment été abordée pendant la campagne présidentielle#?

J'ai lu les programmes des candidats et certains abordent vraiment le sujet. Ma conviction est que c'est dès l'école qu'il faut apprendre à se nourrir et à faire connaissance avec les produits, surtout locaux et saisonniers. En-dehors de mon activité de cuisinier, j'exerce aussi celle de conseil pour la restauration collective. Le but est de réapprendre à manger sainement. Il vaut mieux donner à un enfant des protéines végétales plutôt qu'un poulet qui baigne dans une sauce non identifiable. Le légume n'est plus le parent pauvre qu'on vous servait à l'hôpital parce que vous étiez malade. Au Plaza-Athénée, j'ai mis en avant il y a quelques années les céréales et les légumes. C'est vrai que ceux-ci viennent du jardin du château de Versailles mais cela sert d'exemple pour être reproduit ailleurs.

"Les rayons sont toujours plus remplis, c'est une aberration totale surtout quand on mesure ce que ça représente en terme d'emballage plastique"

Dans votre livre, vous dénoncez la sur-proposition et la sur-consommation.

Oui et c'est très clairement le système de la grande distribution. Il y a quelques semaines, je me trouvais dans un des plus grands hypermarchés d'Europe. Les 'caddies' y ont désormais une contenance qui approche le mètre cube. Je me suis demandé comment certains couples allaient pouvoir ranger leurs achats dans le coffre de la voiture. Et les rayons sont toujours plus remplis, c'est une aberration totale surtout quand on mesure ce que ça représente en terme d'emballage plastique. Bien sûr, la grande distribution vend aussi des produits d'excellente qualité mais cela reste anecdotique. La plupart des aliments préparés qu'on y trouve sont saturés de gras, de sel ou de sucre.

Cette surconsommation génère un énorme gaspillage alors qu'il y aurait moyen de nourrir largement toute la planète et d'éviter les famines. Le seul et véritable problème du globe, c'est l'accès à l'eau potable, pas la nourriture.

Comment observez vous l'émergence des circuits courts comme les AMAP#?

C'est une prise de conscience qui va encore progresser même si cela se fait lentement. Mais la grande distribution commence elle aussi à participer à ce mouvement. De toute façon, ce n'est pas contre elle ni contre l'industrie agro-alimentaire qu'on trouvera la solution, c'est avec elles.

Je pense que ces circuits sans intermédiaires, directement du producteur au consommateur, sont des niches qui vont devenir des cabanes. Le seul frein possible, ce sont les normes parfois imposées par Bruxelles. Dans un de mes restaurants, La Bastide de Moustiers, en Provence, je n'ai pas le droit d'acheter les lapins de mon voisin alors que ces animaux courent en liberté dans la garrigue. Dans mon enfance, on attrapait le lapin, on lui donnait un coup de bâton derrière les oreilles et on le mangeait deux jours plus tard. On ne s'en portait pas plus mal.

"L'acte de manger est un acte de civilité, de reconnexion avec son voisin"

Est-il préférable que ce soit un chef célèbre comme vous qui porte ce discours#?

La haute gastronomie n'est que la partie visible de l'iceberg mais si ça peut servir à diffuser le message, il faut le faire. Cela dit, je précise dans mon livre que ce n'est pas une question d'argent car je me doute bien qu'on

[Visualiser l'article](#)

me dira qu'à 400 euros le repas, c'est facile d'avoir des produits haut de gamme. Or, on peut manger du très bon maquereau plutôt qu'un mauvais turbot. Personnellement, j'ai une passion pour les poissons bleus et il est quand même très difficile de trouver des maquereaux, des sardines ou des anchois à plus de 7 ou 8 euros le kilo. Ce sont des poissons accessibles, très bons et très sains.

On parle beaucoup de transition énergétique ou de transition écologique. Vous prônez la transition alimentaire.

Dans un monde de plus en plus globalisé et "googlisé", où on ne se parle plus que par mail dans les bureaux, où on a toujours le doigt sur son smartphone, l'acte de manger est un acte de civilité, de reconnexion avec son voisin. Avec la mairie de Saint-Denis et Jacques-Antoine Granjon, le PDG de "Ventes privées", je travaille sur un projet qui me tient très à coeur, un restaurant communautaire où les différentes communautés viendront préparer ensemble des repas d'origines multiples avec les produits maraîchers cultivés dans la commune.

Je suis un grand voyageur et, où que je sois dans le monde, je trouve toujours quelqu'un qui prépare une cuisine, certes modeste mais excellente et qui déclenche la conversation. J'aime beaucoup cette phrase de Montesquieu que je cite dans mon livre : " Il y a trois choses importantes dans la vie. La première est de manger. Les deux autres, je ne les ai pas encore trouvées."



Crédit photo : AFP

Comment observez vous la montée du veganisme ou le mouvement de dénonciation des abattoirs#?

[Visualiser l'article](#)

Il faut toujours aller au bout d'une expérience pour comprendre, comme cela a été le cas avec les farines animales. On n'est pas encore allé au bout de la médiocrité alimentaire, notamment dans l'imposture des étiquettes et des provenances. J'en publie une partie avec les escargots de Bourgogne qui proviennent à 70% de pays de l'Est ou de Chine, les herbes de Provence qui sont importées à 90% du Maroc ou d'Espagne et les champignons de Paris qui sont en fait hollandais ou américains. La liste est hélas très longue. Dès qu'il y a des normes, le sport consiste à les contourner.

Peut-être ne faut-il pas tout normer. J'en reviens à Bruxelles. L'Europe est nécessaire mais on ne fait pas forcément un bon fromage dans des conditions d'hygiène draconiennes pas plus qu'on en fait obligatoirement un dangereux dans des conditions d'hygiène moins sévères. Bruxelles doit permettre de cultiver la différence, de garder ses identités et ses aspérités. Ce doit être l'Europe des terroirs. Je ne remets évidemment pas en cause la nécessité de l'hygiène mais, aujourd'hui, il est quasiment impossible qu'un enfant s'intoxique dans une cantine scolaire. Mais ce qu'il mange est-il toujours bon et l'origine du produit est-elle toujours garantie#? La question se pose.

"Il faut surtout que Bruxelles agisse contre les pesticides. C'est un des pires fléaux qu'on connaisse dans notre alimentation"

Et puis, il faut surtout que Bruxelles agisse contre les pesticides. C'est un des pires fléaux qu'on connaisse dans notre alimentation. Cela me paraît plus urgent qu'obliger un berger à carreler sa cabane dans les estives.

Donald Trump n'a aucune attirance pour la table. Il préfère les fast-food, il mange gras, jamais de légumes. Dis moi ce que tu manges, je te dirai comment tu gouvernes#?

Vous voulez vraiment me faire parler de politique... Les Etats-Unis, c'est tout et son contraire. C'est le pays où on trouve le plus grand mouvement vegan, le plus grand mouvement de défense du fromage au lait cru mais, en même temps, 85 à 90% de sa population n'a aucune idée de la façon de mieux se nourrir. C'est le règne du gras, du salé et du sucré avec des gens sédentaires qui mangent devant leur télévision des plats réchauffés au micro-ondes. Seuls 10 à 15% des Américains ont pris conscience de l'importance d'une alimentation saine et équilibrée. Alors, si on considère qu'un chef d'Etat est un modèle, il va de soi que celui de l'alimentation de Donald Trump n'en est pas un bon et que je préférerais l'action menée par Michelle Obama contre l'obésité.

La France reste-t-elle un fer de lance de la gastronomie mondiale#?

Oui, c'est dans son ADN et son histoire et c'est ce qui fait qu'elle a une responsabilité majeure dans ce combat pour une gastronomie que j'appelle humaniste avec sa Déclaration Universelle. Une gastronomie du partage qui doit promouvoir une nouvelle relation entre les hommes.

Alain Ducasse (avec Christian Regouby), " Manger est un acte citoyen ", Editions Les liens qui libèrent, 215 pages, 17,50 €. Alain Ducasse présente son livre ce jeudi 20 avril à 18h chez Mollat (Station Ausone)

Un appel contre la "fracture alimentaire"

Après la fracture sociale, la fracture numérique, voici la fracture alimentaire. De nombreuses personnalités concernées par la gastronomie viennent de publier un texte dans lequel elle rappelle " qu'une frange privilégiée de la population a accès à une éducation du goût et à des produits de qualité tandis que la majorité des citoyens est soumise à un paysage de consommation dictée par la grande consommation." **Les signataires déplorent également " qu'une autre fracture sépare le monde agricole des consommateurs "** et soulignent que " la course à la productivité, à l'export, et aux tarifs les plus bas a eu pour conséquence l'anéantissement de l'agriculture vivrière de nombreux pays."



" Agriculture, environnement, santé, économie, culture, éducation : tous les piliers de notre société contemporaine sont concernés par ce péril alimentaire" déclarent les signataires pour qui " l'accès au bien-manger ne doit pas être un privilège mais un droit inaliénable et indépendant de toute notion de revenu " et qui profitent de l'élection présidentielle pour alerter les candidats en affirmant " qu'une agriculture paysanne peut nourrir une population grandissante" et " qu'il est nécessaire d'instaurer une véritable éducation du goût dans les écoles publiques."

Parmi les signataires, les chefs Olivier Roellinger, Michel Bras, Julien Dumas, Jean Imbert, Michel Troisgros, les journalistes gastronomiques Périco Légasse, François-Régis Gaudry, François Simon, les personnalités de la culture Bartabas, Louis Sclavis, Christian Boltanski, Natacha Régnier, Georges Rousse, Elsa Wolinski, le PDG de Voyageurs du Monde Jean-François Rial, le réalisateur Jonathan Nossiter, le paysagiste Gilles Clément et de nombreux artisans-producteurs.

Pétition disponible sur www.atabula.com/appele-au-droit-a-bien-manger/