

lefigaro.fr

LE FIGARO

« Sans la liberté de blâmer, il n'est point d'éloge flatteur » - Beaumarchais



AUTOMOBILE
NOTRE REPORTER A
ESSAYÉ LA VOITURE
AUTONOME PAGES 22 ET 23



DÉFENSE
BOMBES SALES, ATTAQUES BIOLOGIQUES :
LES NOUVELLES MENACES DU
« TERRORISME TECHNOLOGIQUE » PAGE 13

DROITE
En Bretagne,
Fillon veut dépasser
les affaires PAGE 4

ROYAUME-UNI
Ce que les Anglais
veulent garder
de l'UE PAGE 6

TURQUIE
Fin de l'opération
militaire dans le
nord de la Syrie PAGE 6

GUYANE
Vives tensions
à l'ouverture des
négociations PAGE 8

RUGBY
Morgan Parra :
« On ne baissera
pas les bras » PAGE 15

SOCIAL
Les retraités veulent
se faire entendre
des candidats à la
présidentielle PAGE 24

ARTS
Une grande soif
d'Afrique PAGES 30 ET 31



RES • Chasse
aux clandestins
à Prato.



**Vladimir Poutine
affiche les ambitions
russes sur l'Arctique**

© DRUZHININ/AFP

Législatives : ce scrutin qui fait peur à la gauche et à la droite

Dans un contexte de recomposition politique, marqué par un FN puissant et l'irruption du mouvement En marche!, le scrutin de juin hante déjà les états-majors.

Les prochaines législatives pourraient révéler leurs lots de surprises, tant la présidentielle est incertaine. Chez les Républicains comme au Parti socialiste, les pronostics les plus sombres coexistent avec les espoirs les plus fous. Ainsi, à droite, beaucoup prédisent que François Fillon obtiendrait facilement une majorité à l'Assemblée en cas de victoire, mais qu'Emmanuel Macron aurait toutes les peines du monde à y parvenir. Certains envisagent même une « cohabitation » entre le leader d'En marche!, s'il devenait président, et une majorité de droite et du centre. Dans ces divers scénarios, la question de la majorité sur laquelle pourrait s'appuyer Emmanuel Macron demeure la grande inconnue.

→ EN CAS DE VICTOIRE, MACRON FACE AU CASSE-TÊTE DE LA CONSTRUCTION D'UNE MAJORITÉ
→ « TOUT LE MONDE NAVIGUE À VUE » → VICTOIRE À L'ÉLYSÉE, MAJORITÉ À L'ASSEMBLÉE ?
→ CHEZ LES RÉPUBLICAINS, L'OBJECTIF DE LA PARITÉ MENACÉ PAGES 2, 3 ET L'ÉDITORIAL



**Benoît Hamon redoute
d'être marginalisé**



Colette Monsat
cmonsat@lefigaro.fr

À travers un livre écrit à quatre mains avec Christian Regouby, un passionné de gastronomie, le chef multi-étoilé en appelle à une Déclaration universelle de la gastronomie humaniste. (*Manger est un acte citoyen*, aux Éditions Les liens qui libèrent, mars 2017). Selon eux, l'homme doit se réapproprier son alimentation.

LE FIGARO. - Pour vous, bien se nourrir n'est pas une question de pouvoir d'achat, mais avant tout une question de connaissance, d'apprentissage, de comportement ?

Alain DUCASSE. - Bien se nourrir, c'est se respecter, c'est-à-dire respecter son corps et par conséquent la planète. Cela ne signifie pas nécessairement manger plus cher, parce que l'on va consommer différemment : davantage de légumes, de céréales, moins de protéines animales et, si c'est le cas, plutôt des protéines issues de la mer, respectant la pêche durable, la saisonnalité des poissons. Cela coûtera le juste prix, ce sera mieux pour la planète et mieux pour notre santé.

A. D. et Christian REGOUBY. - Nous prônons une culture de la diversité par opposition à une culture de l'uniformité que nous propose l'industrie agroalimentaire. Le pouvoir du citoyen est dans l'assiette, il nous faut briser nos chaînes.

De la part d'un chef de palaces, cela peut paraître provocant, non ?

A.D. - Le dire va m'être reproché, parce que je suis Alain Ducasse, mais c'est ce qui me permet aussi d'avoir une tribune, en ayant démontré qu'il était possible de faire de la haute gastronomie avec des produits modestes et se nourrir différemment. Donc d'influencer, d'avoir un effet bénéfique sur l'ensemble de la restauration, parce que, derrière la haute gastronomie, il y a le prêt-



RENCONTRE

« Nous prônons une culture de la diversité par opposition à une culture de l'uniformité que nous propose l'industrie agroalimentaire. (...) Il nous faut briser nos chaînes », affirmé de concert Alain Ducasse (à gauche) et Christian Regouby.

F. BOUCHON / LE FIGARO

Alain Ducasse et Christian Regouby : « Le pouvoir du citoyen est dans l'assiette »

Le cuisinier et le communicant proposent de placer la gastronomie au cœur d'un combat philosophique et politique.

à-porter de luxe, le prêt-à-porter, et la restauration de tous les jours.

N'est-ce pas utopique de penser que tout le monde peut apprendre à cuisiner autrement, dans un quotidien stressant ?

A.D. - C'est une décision. Celle de faire ses courses autrement, d'aller au marché près de chez soi, acheter une volaille tous les quinze jours plutôt que d'acheter de mauvais poulets surgelés qui viennent du Brésil ou de Patagonie. Mieux vaut

LE FIGARO présente

L'ENCYCLOPÉDIE PHILOSOPHIQUE

LE FIGARO présente

L'ENCYCLOPÉDIE PHILOSOPHIQUE

LES MOTS DE LA PHILO par LUC FERRY

Explorez les concepts fondamentaux sous l'éclairage philosophique et le regard expert de Luc Ferry



DÈS
LE 30 MARS

LE VOLUME 3

9,95
SEULEMENT

1 LIVRE DE 96 PAGES + 1 CD AUDIO
DE LA CONFÉRENCE DE LUC FERRY

Tous les jeudis chez votre marchand de journaux



Pour commander ou s'informer, rendez-vous sur www.lefigaro.fr/philo

C'est une décision de faire ses courses autrement, d'aller au marché près de chez soi, acheter une volaille tous les quinze jours plutôt que d'acheter de mauvais poulets surgelés qui viennent du Brésil ou de Patagonie. Mieux vaut manger moins, mais mieux, en sachant ce que l'on mange

ALAIN DUCASSE

à-porter de luxe, le prêt-à-porter, et la restauration de tous les jours.

N'est-ce pas utopique de penser que tout le monde peut apprendre à cuisiner autrement, dans un quotidien stressant ?

A.D. - C'est une décision. Celle de faire ses courses autrement, d'aller au marché près de chez soi, acheter une volaille tous les quinze jours plutôt que d'acheter de mauvais poulets surgelés qui viennent du Brésil ou de Patagonie. Mieux vaut manger moins, mais mieux, en sachant ce que l'on mange. Avec 500 grammes de lentilles, vous nourrissez une famille, et cela ne coûtera jamais aussi cher que de mauvaises escalopes de poulet brésilien. J'ai un projet soutenu par Elior, à travers l'association Good Planet de Yann Arthus-Bertrand. Aux portes de Paris, nous allons recréer des cultures pour que les enfants puissent s'y rendre le mercredi avec les écoles, le week-end avec les parents, afin de démontrer que l'on peut se nourrir de modestes légumes saisonniers, de céréales, consommer des protéines végétales plutôt qu'animales. Le légume était le parent pauvre, il doit devenir la star. C'est ce que j'ai fait au Plaza, et cela a malgré tout séduit les leaders d'opinion. On va dans les restaurants gastronomiques par plaisir, non par faim. La planète pourrait nourrir les sept milliards de Terriens, il suffirait que les surnourris mangent moins, cela permettrait de nourrir les sous-nutris. C'est juste une question d'équilibre.

C. R. - Depuis quarante ans, la proportion relative du budget de la nourriture dans les ménages est passée de 23 à moins de 10 %. De nous-mêmes, nous avons abdiqué la question de la nourriture pour la laisser à ceux qui nous la mettent dans la bouche. L'enjeu, c'est une reprise en main de soi-même : agir ou subir. D'autant plus que la finalité de la nourriture, c'est le plaisir. Il faudrait pratiquement rendre les cours de cuisine obligatoires à l'école. Quand vous cuisinez, vous êtes obligé de vous intéresser aux produits et d'être dans une logique de partage avec l'autre. La cuisine, c'est quasiment du développement personnel !

Comment comptez-vous faire bouger les choses ?

C. R. - Par les collectivités locales, les maires, par une approche girondine et non jacobine. Nous voudrions créer une communauté des terroirs et des hommes européens. Repartir de la terre et cultiver les différences et les identités, beaucoup plus transrégionales aujourd'hui que frontalières. Nulle part au monde il y a cette diversité portée par des individus, avec des caractéristiques aussi différentes que celles qu'il y a en Europe. C'est ce qui fait notre talent unique.

Vous militez pour une « Déclaration universelle de la gastronomie humaniste ». De quoi s'agit-il ?

C. R. Dans le prolongement de ce que nous avons fait avec le Collège culinaire de France (association sans but lucratif pour promouvoir la qualité de la restauration en France et dans le monde, NDLR), notre idée est de construire un nouveau contrat social d'une communauté des terroirs et des hommes. Pour chacun des cinq droits fondamentaux qui vont construire cette communauté, nous sommes en train de développer des projets qui vont fédérer des personnalités de la société civile, des chefs et des citoyens. Ils enverront leurs initiatives que nous mettrons en valeur en termes d'exemplarité et de pédagogie. Il s'agit d'une approche politique citoyenne et non pas simplement politique, à partir de l'acte de manger. ■