

# La cuisine française est-elle toujours au top ?

**La question bien réelle sur l'état de la gastronomie française chez elle et dans le monde était posée à l'occasion des 12<sup>e</sup> Rencontres François Rabelais organisées par l'IEHCA et l'Université François Rabelais**

En guise d'introduction aux nombreuses tables-rondes, conférences et débats programmés sur les deux jours, une interview du président directeur général du Marché International de Rungis, **Stéphane Layani**. Interviewé par le journaliste gastronomique Michel Tanguy, l'ancien élève de l'ENA, devenu haut fonctionnaire de l'Etat, livre sans rougir, son sentiment sur la place que tient notre gastronomie sur la scène internationale et sur ses perspectives de renouveau, sinon d'évolution dans les prochaines décennies.

Rungis, le plus grand et « le plus vieux marché de produits frais du monde » : 232 ha sur lesquels travaillent au quotidien 12000 salariés répartis dans près de 1200 entreprises, et qui exporte 1Md€ de marchandises par an. « On approvisionne 28 millions de consommateurs, des plus modestes aux grandes tables étoilées. Rungis est une entreprise publique qui donne la possibilité de développer l'image gastronomique d'un territoire. C'est un trésor national français un peu comme François Rabelais», confie Stéphane Layani directeur de la Semaris, l'agence gestionnaire du site, en poste depuis juin 2012. Une prise de fonction survenue après un parcours dans les hautes sphères de l'Etat et qu'il explique comme étant naturelle : « j'ai toujours admiré les métiers de bouche : avec la nourriture, ils vous apportent le bonheur. » Aujourd'hui le marché de Rungis est une entreprise connue par 93% des Français et qualifiée par 87% d'entre eux comme excellente en termes de qualité de produits d'alimentation et de valorisation des terroirs. La société est également connue à l'étranger, dans 50 pays. Prochainement devrait voir le jour un Rungis à Moscou sur une surface de 300 hectares.

**« La gastronomie française a gagné, et il faut donc qu'elle accepte de remettre son titre en jeu ».** Pour Stéphane Layani, le monde bouge extrêmement vite et « tous les peuples sont en train de s'emparer de la gastronomie ». Au fil des siècles, la France a apporté sur ce thème son savoir encyclopédique et a su le codifier très tôt. « C'est très important de penser la gastronomie, il ne faut pas uniquement la goûter. Et aujourd'hui les autres pays du monde copient la démarche française, ce qui est une bonne chose. » La Gastronomie française est la matrice de toutes les autres cuisines, mais en même temps elle sait s'enrichir de toutes les cultures d'Europe et d'ailleurs. « Aujourd'hui la cuisine française vit sur sa réputation. Le changement se trouve dans la façon dont les chefs communiquent. Ce ne sont plus eux qui font la cuisine, mais les médias et leurs *spins doctors*. »

**La gastronomie française a besoin de grands médiateurs, des ambassadeurs de confiance qui expliqueraient ce qu'est la cuisine française à l'étranger.** Surtout parce qu'arrivent en force les cuisines communautaires et affinitaires : Végan, fast-food, street-food... La cuisine française n'a rien à craindre si elle fait l'effort de rester dans le haut des classements internationaux. Les chefs, quel que soit leur niveau, doivent la magnifier. La solution ? « sans doute simplifier les cartes, les concevoir en pensant au client avant tout ». La multiplication des manifestations gastronomiques contribuera également à conforter la place de la France dans le classement. « Le repas à la française est un repas varié qu'il faut porter dans les discours à l'étranger. Mais si on veut rester français, il faut continuer à manger français ».

**Elle doit retrouver son ouverture d'esprit.** « Mais je ne suis pas sûr qu'elle ait besoin de se réinventer. Les gens attendent une cuisine maternelle en venant au restaurant, de retrouver leur Madeleine de Proust. Par exemple le plat préféré des Français c'est encore et toujours la blanquette de veau ». Pour autant la gastronomie française doit rester ouverte aux nouvelles tendances. « La consommation d'insectes par exemple, sans doute, fera partie de notre gastronomie à terme. Ce sont des produits très riches en protéines et qui pourraient contribuer à enrichir notre bagage culturel en cuisine. »

**L'éducation au goût** est aussi très importante aux yeux de Stéphane Layani, Il exhorte d'ailleurs les élus locaux à s'emparer de la restauration à l'école. « Si la cuisine française est en danger c'est surtout parce qu'on ne s'occupe pas assez de l'éducation des jeunes ». Au sujet de la formation professionnelle, il y a aussi des efforts à faire : « nous n'avons pas à rougir de la formation initiale, mais il faut qu'il y ait aussi une réflexion et une recherche scientifique sur les sujets de l'alimentation et de la gastronomie. Avoir un peu de culture générale sur ces sujets cela ne fait pas de mal ».

**L'avenir de la gastronomie française passera sans doute aussi par le bio.** A Rungis, plus de 80 entreprises fabriquent des produits bio. « Nous avons créé d'ailleurs un pavillon dédié à ce secteur, qui produit près de 200 000 tonnes de produits bio par an. Aujourd'hui le consommateur recherche des produits avec une histoire saine et éthique, des produits récoltés au plus proche de chez lui. Or aujourd'hui, seulement 5% de la surface agricole produite l'est en bio. C'est donc bien insuffisant pour nourrir tout le monde. Il y a encore des efforts à faire, et les labels sont de plus en plus exigeants, mais c'est un enjeu formidable, notamment dans le monde de la restauration collective, à l'école et à l'hôpital. Mais encore une fois, la balle est dans le camp des décideurs politiques ».

**Les cités de la gastronomie seront des relais incontournables pour l'avenir de la cuisine française.** « Ici à Rungis, nous étions déjà construits comme une cité. Notre projet est donc ambitieux et avec l'arrivée du métro à Rungis en 2024, nous sommes confiants sur l'avenir de cette cité. Mais aucune région française n'a le monopole de la gastronomie. Avec l'explosion du gastrotourisme et de l'oenotourisme les Français vont faire de ces villes-cités des vraies destinations. Forcément, l'ancrage local de ces cités est capital. Hier encore je ne connaissais pas l'existence de la poire tapée ! En tout cas je suis persuadé que là où il y aura une cité, il y aura du public et des débouchés économiques.» Ce gastrotourisme peut d'ailleurs permettre à la gastronomie française de rester au top. « Les étrangers ont une très haute estime de la gastronomie française, et ils viennent chez nous pour bien manger. La question qui se pose c'est au sujet de la cuisine moyenne gamme. C'est ce qui changera le niveau de la gastronomie française. Et malheureusement il y a trop de mauvais souvenirs, dans des maisons où la carte est pléthorique mais avec une qualité de cuisine moyenne. Mieux vaut faire peu, mais bien»

**iehca**

INSTITUT EUROPÉEN  
D'HISTOIRE ET DES CULTURES  
DE L'ALIMENTATION

Actes des Rencontres François Rabelais « La cuisine française est-elle toujours au top ? »,  
2 et 3 décembre 2016, Tours