

Gastronomie: "Le Brésil va rentrer dans la compétition internationale", assure Ducasse

Date : 26 juin 2015

Source : AFP

Média : lepoint.fr/



Le chef français Alain Ducasse, à Monaco le 8 mai 2015 AFP/Archives - VALERY HACHE

Le chef français **Alain Ducasse**, a affirmé vendredi à Rio que le **Brésil** était prêt pour "rentrer dans la compétition internationale" en matière de haute gastronomie et il a plaidé pour une consommation durable avec "moins de protéines".

Venu assister à la remise de diplômes à 250 élèves d'un cours de gastronomie issu d'un partenariat entre l'université privée Estacio de Sa, à Rio, et son école Alain Ducasse, ce chef estime que l'avenir de cette discipline se résume en trois mots: diversité, authenticité et naturel.

"On a 740 élèves en formation aujourd'hui à Estacio et dans cinq ans, 10% seront des acteurs de la gastronomie ici, au Brésil. Ils ont acquis l'expertise. Le Brésil va rentrer dans la compétition internationale", a déclare M. Ducasse, 58 ans, à un groupe de journalistes au consulat de **France**.

Étaient aussi présents plus de 40 chefs français et brésiliens qui ont participé à l'Opération Goût de France le 19 mars dernier, lors de laquelle plus de 1.300 dîners ont été proposés dans les restaurants et ambassades de 150 pays, afin de célébrer la gastronomie française.

"La cuisine du XXI^e siècle est ouverte sur le monde et respectueuse des différences que je défends. C'est la même approche que nous avons avec Estacio de Sa", a ajouté M. Ducasse, propriétaire de 35 restaurants dans neuf pays sur quatre continents, et pour qui la cuisine représente également "un fabuleux ascenseur social".

Le célèbre chef plaide pour que dans les pays comme le Brésil où la nature est généreuse, la population se nourrisse d'abord de produits locaux et "consomme durablement, avec moins de protéines et si ça vient de la mer, de la pêche durable aussi".

"Il y a un milliard d'individus sous-nourris sur la planète et il y a aussi un milliard d'individus sur-nourris, cet équilibre devrait permettre à tous de manger à leur faim", souligne-t-il.

Pour lui, les pays industrialisés s'alimentent de moins en moins bien, "mais la prise de conscience est actée et quand l'Amérique accompagne un mouvement, ça va vite".

Le chef Laurent Suaudeau, 57 ans, au Brésil depuis 1980, a rappelé que "l'esprit de réflexion dans la cuisine française est né au XVIII^e siècle avec la présence de grands philosophes et que leur humanisme est toujours très présent dans la cuisine française".

Claude Troisgros, premier chef français arrivé à Rio il y a 35 ans, a estimé que la "cuisine a évolué d'une manière incroyable en valorisant les produits brésiliens".