

A Rio, Alain Ducasse prône le développement durable en cuisine

Date : 29 juin 2015

Auteur : Corentin Chauvel

Média : Lepetitjournal.com

Profitant du passage d'Alain Ducasse à Rio, le consul de France, Brice Roquefeuil, l'a convié vendredi matin à rencontrer la plupart des chefs français, brésiliens et internationaux ayant participé à l'opération "Goût de France" en mars dernier. Lepetitjournal.com était présent à cette réception placée sous le signe de la gastronomie française et durable.



Vendredi matin, la quarantaine de chefs français, brésiliens et internationaux présents dans la résidence du consul de France à Rio, Brice Roquefeuil, avait des étoiles dans les yeux. Au moins autant que celles collectionnées – 18 - par les restaurants d'Alain Ducasse au cours des dernières décennies. Le célèbre chef, qui venait au Brésil visiter la filiale de son école de cuisine accueillie par l'université Estacio, a ainsi été convié par le consul à rencontrer ses pairs du pays ayant participé à l'opération gastronomique internationale "Goût de France", en mars dernier.

Parmi eux, les médiatiques Erick Jacquin et Claude Troisgros, et des moins connus comme Pierre-Yves Cossu, de Jack & Jack ("Dîner secret") à Rio, mais qui a raconté au Petitjournal.com avoir travaillé pendant cinq ans pour Alain Ducasse il y a 25 ans de cela. *"C'est mon maître à penser de cœur, mon premier formateur, sa venue ici me touche, cela représente plein de choses pour moi"*, a-t-il expliqué.

Les chefs brésiliens aussi ont été impressionnés par le "maître" de 58 ans. *"Je le connais depuis toujours, c'est un grand nom de la cuisine française, sans doute le plus populaire au Brésil, c'est beaucoup d'émotion de le rencontrer"*, a indiqué au Petitjournal.com Kiko Faria, chef du Brigitte's, à Leblon.



"La gastronomie française s'est étendue dans tout le Brésil"

Dans sa prise de parole, Brice Roquefeuil a rappelé le *"grand succès"* qu'a été Goût de France, démontrant que *"la gastronomie française s'est étendue dans tout le Brésil"*. *"Elle n'est pas rigide, elle s'adapte, se mélange aux saveurs brésiliennes pour faire des miracles"*, a-t-il estimé. *"Le Brésil a été l'un des premiers pays en termes de participation dans le monde avec plus de 60 restaurants, c'est une réussite totale"*, a ensuite confirmé Alain Ducasse, remerciant tous les chefs participants pour cette initiative *"qui a vocation à continuer"*.

"La cuisine française actuelle, qui est un repère pour les professionnels comme pour les amateurs de bonne table, est ouverte sur le monde. Tous ensemble, nous l'avons célébrée", a-t-il poursuivi, remerciant ses pairs *"d'influencer le monde"*. *"Les Français sont arrogants, cette opération le montre"*, s'est-il amusé. Cette mauvaise image, Jean-Philippe Pérol, responsable d'Atout France au Brésil, la craignait, mais *"cela n'a pas du tout été le cas, au contraire, l'impact a été extrêmement important et très positif"*.

Goût de France, "une manière de démocratiser la gastronomie française"

"Quand on parle de cuisine française, il y a de l'arrogance, mais le monde doit reconnaître notre histoire", a renchéri Laurent Suaudeau, autre figure de la gastronomie hexagonale au Brésil. Pour lui, Goût de France a en effet été *"très marquante"* et *"le Brésil y a très bien répondu"*. Même avis pour Claude Troisgros qui a observé que la cuisine française avait évolué de manière exceptionnelle dans le monde et au Brésil. *"On a montré le chemin et il est très ouvert maintenant"*, a-t-il ajouté, faisant lui aussi partie des premiers grands chefs français reconnus dans le pays.

A sa suite, Roland Villard, chef du Pré Catelan à Rio, a souligné par ailleurs que Goût de France avait également représenté *"une manière de démocratiser cette gastronomie française"* car *"il n'y avait pas que de la haute gastronomie, il y avait du plat régional, du bistrot, des menus de 50 à 250 réais, c'était ouvert à tout le monde"*.

"Consommer plus durablement"

Alain Ducasse a terminé avec un discours des plus humanistes et consciencieux à l'attention des chefs. *"Le savoir-faire français doit s'adapter là où il est, avec les ressources locales, consommer plus durablement, avec un peu moins de protéines animales, qui ne sont pas nécessaires pour la planète et pour l'assiette, des pêches durables, des produits dont il connaît l'origine"*, a-t-il déclaré.

"Il y a aujourd'hui un milliard d'êtres humains sous-nourris et un milliard sur-nourris, il faut trouver l'équilibre pour que tout le monde mange à sa faim", a-t-il continué, prônant *"un cuisinier humaniste, portant son attention sur les autres"*, utilisant, à travers la formation, à laquelle Alain Ducasse est très attaché via ses écoles de cuisine, *"la nourriture comme ascenseur social"*. *"Nous avons 740 élèves en formation à Rio, 10% d'entre eux seront des acteurs de la gastronomie brésilienne dans cinq ans"*, selon lui. Alors *"le débat sur qui fait la meilleure cuisine est bien loin du message que nous devons faire passer"*, a-t-il insisté, même si la star des chefs français a une bonne opinion par exemple des émissions de compétition culinaire, dont *Masterchef* à laquelle participe Erick Jacquin au Brésil : *"L'intérêt porté par le public est important pour nous, c'est bon pour l'industrie et c'est bon pour nous, notre réussite."*

"Moins de gras, moins de sel, moins de sucre"

Un discours très apprécié de l'assistance dont Lionel Ortega, de L'Atelier du chef à Brasilia. *"C'est un message très respectueux, très agréable et motivant, ce sont des valeurs qu'on essaye de développer ici avec des produits locaux"*, a-t-il indiqué au Petitjournal.com. Le Brésil bénéficie en plus d'*"une nature généreuse"*, selon Alain Ducasse, et *"sur ces bases locales, la cuisine française va contribuer à s'améliorer"*. *"Dans dix ans, les produits locaux brésiliens vont influencer la cuisine mondiale, c'est dans le courant de l'histoire"*, a-t-il prédit, rappelant que *"dans ce monde global, il faut localiser"*.

Avant d'aller prendre une belle photo de groupe devant la résidence du consul de France, Alain Ducasse, qui n'envisage plus aucune ouverture de restaurant – il en possède 35 dans neuf pays sur quatre continents -, a salué que la prise de conscience du *"manger différemment"* était *"actée"*, avec pour moteur l'Amérique du Nord, renforçant la diffusion et application de son "slogan" : *"moins de gras, moins de sel, moins de sucre."*

**Photos : Christophe Simon / Consulat général de France à Rio*