

21 mars 2007 Euro Gastro Challenge

Mesdames, Messieurs,

Tout philosophe qui se respecte et qui est conscient de ses responsabilités se pose trois questions fondamentales :

1. Qui suis-je ?
2. Où vais-je ?
3. Qu'est-ce qu'on mange ce soir ?

Et il répond d'abord à la troisième, car au fond, n'est-ce pas la plus importante ? Il est d'ailleurs peut-être aussi plus facile d'y répondre...

Je ne sais pas ce que vous mangerez ce soir, mais moi, hélas, je sais déjà que je ne mangerai pas ce soir, car je dois rejoindre une séance qui commence à 18h et qui ne finira que fort tard. Tant pis pour moi... Nous parlerons d'assurance sociale et de référendum jusqu'à plus soif. Encore du pain noir, ce sera léger, mais difficile à digérer...

En revanche, hier soir, j'ai eu la chance de partager un repas avec vous et ça en valait la peine ! Entrée, plat principal, dessert, café et mignardises... Tout y était préparé pour le plus grand plaisir des palais. Un repas digne de Luculus lui-même !

Un grand bravo aux cuisiniers et cuisinières, bravo aussi pour la présentation, et un grand merci, car je peux vous assurer que ça a été apprécié à sa juste valeur. Je pense que vous serez tous et toutes de bons professionnels, car vous montrez en vous présentant à un tel concours, l'intérêt que vous portez à votre profession et la passion qui vous anime pour le travail bien fait. Vous avez su faire preuve d'originalité, de précision, de finesse, d'un esprit artistique tant pour la décoration et la présentation que pour l'harmonie que vous avez cherchée entre décor, gastronomie et vin.

La cuisine est un art. Certains d'entre vous seront bientôt des artistes accomplis. Nous nous réjouissons d'ores et déjà d'être invités à votre table.

Bravo aussi aux enseignants qui ont accompagné ces jeunes, ont su leur transmettre, avec patience, le goût de la perfection. Bravo aux organisateurs de ce Challenge, qui donnent ainsi à ces métiers de bouche la visibilité et la place qui leur revient. Tout le monde mange et tout le monde apprécie les bonnes choses. C'est une assurance qu'il y aura toujours une place pour de bons cuisiniers. Ces métiers

sont en fait des arts qui parlent aux sens, comme tous les autres arts et la finesse et la délicatesse du goût valent bien celles des yeux ou des oreilles.

Si pour Alphonse Daudet, « la gourmandise commence quand on n'a plus faim », alors il faut se réjouir de n'avoir plus faim, car qu'est-ce qui est plus délicieux que la gourmandise ?...

Vous qui êtes les maîtres et les futurs maîtres de la succulence, vous ne me contredirez pas je pense, même si nos vieilles tantes, car nous en avons tous et toutes au moins une, bien sévère, nous ont dit un jour que la gourmandise était un vilain défaut, un défaut vénial tout de même ! Alors tant pis, assumons notre gourmandise. Et d'ailleurs, notre charme, n'est-ce pas, vient certainement plus de nos défauts que de nos qualités ?

Chers Concurrents, Chers futurs lauréats,

Vous êtes motivés par votre beau métier. Vous avez formé des équipes soudées. Vous êtes venus de France, d'Italie, du Luxembourg et de Suisse. Vous avez concouru. Vous avez donné le meilleur de vous-mêmes (et ce fut fort bon !...). Vous méritez aujourd'hui les récompenses qui vous seront attribuées. J'espère qu'elles vous convaincront de poursuivre dans la voie dans laquelle vous vous êtes engagés, que vous persévérerez dans votre recherche de la beauté, de l'harmonie, de l'élégance et de la finesse du goût. Vous en serez récompensés par le bonheur de tous ceux et de toutes celles qui goûteront à vos mets. Recevoir des hôtes et s'efforcer de leur faire plaisir, n'est-ce pas l'un des plus beaux métiers qui soit ? Je vous souhaite à vous aussi d'y trouver beaucoup de plaisir. Je vous souhaite d'être à l'aube d'une belle carrière.