



Transcription intégrale de l'émission N°5 «La nourriture»

Jingle de présentation.

Présentateur :

TA TA PUME une expression familière quand un grec rencontre un compatriote, pour lui dire « on va se parler ». C'est le titre que nous avons choisi pour cette série d'émissions que nous vous proposons à l'occasion de l'année Européenne consacrée au dialogue interculturel. Aujourd'hui dans ce nouveau numéro, nous allons aborder le problème de la nourriture, car c'est encore le moyen le plus savoureux pour apprécier les avantages que nous offre la variété des cultures. Dans un pays renommé pour sa gastronomie, nous nous rendons bien compte des influences des autres pays dans notre assiette. Nous avons rencontré à ce propos David Bemelmans professeur de cuisine à l'école Hôtelière de Tain l'Hermitage dans la Drôme. David Bemelmans avant de passer son concours de professeur a été cuisinier, en collectivité, chez un traiteur, ou bien encore dans un restaurant gastronomique. Commençons cet entretien par les influences des autres pays sur la cuisine Française.

David Bemelmans :

Dans nos restaurants on trouve la cuisine du monde, donc c'est vrai que nous allons trouver un *Tajine*, qui va être fabriqué avec des produits Français, travaillés différemment, des plats Italiens, comme *la Panacotta*, toujours avec des produits Français mais avec une recette de base Italienne, en adaptant ces recettes familiales et en retravaillant avec nos produits ou au niveau des techniques, en fonction des restaurants où nous travaillons. Les moyens sont différents en fonction du restaurant où nous sommes et du personnel que nous avons. Dans un restaurant étoilé de Michelin on sait qu'il y a plus de cuisiniers que dans un restaurant classique, le détail est donc plus accentué dans un restaurant haut de gamme.

Quels sont les plats Français qui s'exportent ?

Tous les plats à base de foie gras, la truffe, la volaille de Bresse, le cassoulet, la choucroute, ce sont les produits phares.

Les influences des autres cuisines du Monde en France, vous nous parliez en préparant cette émission des épices, des algues ?

On se rend compte que la population Française est très mixte, donc en fonction de certaines religions on ne mange pas de porc, or il faut savoir que les gélatines, avant, étaient justement à base de porc, maintenant on développe de plus en plus les algues pour permettre à cette population là de manger tous ces produits.

Maintenant dans les produits Hallal on trouve des bonbons, tout ça pour s'adapter à une population Française très variée. Certaines personnes ne mangeant pas de porc, mais par leur méconnaissance, ou un mauvais marquage du produit, en mangeaient à leur insu, par le biais de la gélatine du porc. Donc on trouve maintenant des produits différents, comme l'huile d'Argan dont on fait la promotion, ses produits sont mis en avant, au fur et à mesure que les chefs Français voyagent et découvrent un intérêt pour tel ou tel nouveau produit.

J'ai l'impression qu'en France on peut trouver des cuisines très différentes, il y a d'autres pays comme cela ?

Les colonies nous ont apporté beaucoup de variétés au niveau de la cuisine et des produits. Egalement au fur et à mesure des croisades on a ramené des produits et des manières de faire, c'est ce qui fait la richesse de notre cuisine basée sur un échange de connaissances, de procédés et de produits.

On parle beaucoup du régime Méditerranéen, depuis quelques années, ce régime à base d'huile d'olive notamment serait bénéfique pour la santé. Est-ce que ce régime méditerranéen on le retrouve un peu en France ou si il n'est basé qu'en Italie et en Grèce ?

Ce régime on le retrouve dans la région Provence Alpes Côte d'Azur, nous avons les huiles d'olive de Nyons, de Nîmes ainsi que la Niçoise. On se retrouve avec ces produits de qualité et ces critères de bien être pour la santé. On parle également pour le Sud Ouest de la graisse de canard qui est bénéfique pour la santé, on pourrait parler de la Normandie et du Poitou Charente pour le beurre, tout dépend en fait de son utilisation , par exemple, pour le beurre, pour éviter de le faire brûler, il faudrait faire du beurre clarifié, ce sont des petits détails, que le particulier ne connaît peut être pas mais qu'un cuisinier maîtrise tout à fait en utilisant bien les matières grasses, en faisant attention au mode de cuisson et en gérant bien les températures et les quantités.

Avez-vous constaté en tant que professionnel une attention particulière des professionnels par rapport à la santé des gens ?

Oui, on le retrouve tout de suite, par exemple dans l'élaboration des sauces : on utilise de moins en moins de farine pour lier les sauces, on réalise beaucoup d'émulsions, des choses très aérées, on limite également les matières grasses. On préfère une sauce réduite avec beaucoup de saveurs plutôt qu'une sauce qui déborde dans l'assiette. On sent vraiment une préoccupation en ce sens au moment de dresser les assiettes.

Il y a maintenant des professionnels, mais pas seulement qui se sont regroupés dans une association qui s'appelle « Slow Food ». Comment a été créée cette association et quels sont ses buts ?

Cette association a été créée par Carlo Petrini, en opposition à « *Fast food* », on privilégie la biodiversité, ce qui veut dire défendre des produits uniques par leur particularité, au niveau du sol, de la semence ou de la variété. Ils sont fabriqués en général en petites quantités et ont un goût bien particulier, c'est pour éviter d'avoir un produit standardisé à l'inverse de ce que fait l'industrie agroalimentaire.

Il y a d'ailleurs un Salon qui a été créé par l'association Slow Food ?

Oui à Turin, il a lieu tous les deux ans, il s'appelle « *Terra Madre* » et le « *convivium* », par exemple de Tain l'Hermitage dont je fais partie, participe à ce

salon en mettant en avant ses produits sentinelles, peu connus du grand public, C'est un salon qui est très ouvert sur l'Europe et le Monde.

Pensez vous que les Français se nourrissent bien ?

Je pense que les Français se nourrissent plus ou moins bien, je veux dire par là que c'est avant tout une question de pouvoir d'achat. On se rend compte que les gens qui vont dans des magasins « *discounters* », vont pouvoir s'alimenter, mais ils auront plus de gras et des produits de moins bonne qualité. Maintenant les générations actuelles privilégient les loisirs et passent moins de temps à la cuisine. C'est la facilité, par rapport à l'industrie agro alimentaire, de prendre la quiche toute faite, la salade déjà toute triée, on va donc vers la facilité pour profiter au maximum de notre temps de loisir après le travail. Les jeunes préfèrent manger un Kebab ou aller au Mac Do, ce qui leur coûte plus cher que manger à la cantine, alors que dans certaines on mange très bien. Etant donné qu'ils ne sont pas habitués à manger certains légumes, ils ne vont pas les trouver à leur goût, donc les habitudes alimentaires sont très importantes. Nous on le voit bien au lycée, on essaye de leur faire découvrir en permanence de nouvelles saveurs que ce soit des fruits ou des légumes car nous nous rendons bien compte qu'il y a une méconnaissance.

Cette année 2008/2009, sortira de ce lycée la première promotion Européenne ?

Le lycée a mis en place un bac en trois ans. Ces élèves qui sont sortis de troisième avec un bon niveau en enseignement général et en langues étrangères sont allés pratiquer les langues à l'étranger et au bout de deux ans on leur a donné la possibilité de passer le BEP, afin qu'ils aient un diplôme de base et ils suivent donc les cours de cuisine et de service en langues étrangères.

Jingle défi photo

Présentateur

On ne peut pas parler de cuisine sans parler de vin, on a donc rencontré Marc Moignoux qui a créé à Romans dans la Drôme une société qui s'appelle « Terres de Vins », avec un titre comme celui là, on pourrait croire qu'il vend du vin de la région, particulièrement réputée, pas du tout. Dans son appellation « Terres de Vins » tout est au pluriel et d'ailleurs cette société qui alimente exclusivement les professionnels : cavistes ou restaurateurs en France, importe du vin d'Autriche, d'Allemagne ou d'Italie. Il en a fait d'ailleurs son principal atout commercial. Marc Moignoux sait de quoi il parle, il a été sommelier en France puis en Angleterre au cœur de Londres dans un restaurant deux étoiles, où il est arrivé comme sommelier pour en repartir 6 ans après comme chef sommelier et pour lui sur la place de Londres on peut trouver n'importe quelle bonne bouteille.

Marc Moignoux

Depuis très longtemps les Anglais, les professionnels du vin font leur métier extrêmement bien, c'est-à-dire qu'ils importent des vins, depuis des siècles et donc ils sont très au courant de tout le marché. C'est pour cela qu'on trouve tous les grands vins du Monde sur la plateforme de Londres.

Vous avez monté il y a quelques années une société d'import, alors que vous êtes dans un pays grand producteur de vin et vous, vous importez du vin d'autres pays, lesquels tout d'abord ?

Notamment Autrichien, Allemand et Italien. Quand je démarche pour faire goûter des vins Autrichiens, la réponse que j'ai, c'est ah bon, on fait du vin en Autriche, mais pourtant il fait froid. Notons que le vignoble Autrichien se trouve à la même latitude que Dijon et la vigne pousse tout à fait bien, l'Autriche produit ainsi l'un des plus grands vins du monde, mais on ne le sait pas en France, c'est pourquoi je me bats tous les jours pour faire découvrir les vins Autrichiens, Allemands ou Italiens. En terme de diversité, il n'y a aucune comparaison avec la France, l'Italie par rapport à sa latitude produit du vin partout, donc en terme de diversité de cépage, de terroir et de climat on trouve un panel de vin conséquent.

Dans la production des vins au niveau mondial il y a des cépages qu'on appelle autochtones et puis il y en a d'autres qui viennent pour l'essentiel de France ?

Dans les pays du nouveau monde comme le Chili, l'Argentine, l'Australie, la Nouvelle Zélande et l'Afrique du Sud qui sont des grands pays producteurs de vin, ces pays là, produisent du vin à partir de cépages Français. A part quelques exceptions comme *le Carménère* au Chili et un autre vin en Afrique du Sud qu'on appelle *le pinotage*, mises à part ces quelques exceptions, c'est vrai que les pays du nouveau monde produisent uniquement des vins à partir de cépages Français. Moi dans ma structure je me suis spécialisé uniquement sur les cépages autochtones, je m'oriente uniquement sur les cépages historiques du pays. En Italie on a les cépages *Sangiovese*, *le Nébbiolo* ou bien *le Corvina* qui produisent des cépages qu'on ne peut pas retrouver sur le territoire Français. En Autriche le premier cépage blanc est *le Grüner Veltliner* qu'on ne trouve ni en France ni en Italie et c'est donc un cépage unique en Autriche.

En France, la production du vin est très encadrée, est ce que l'on retrouve cette même rigueur dans les autres pays ?

Les modes de vinification à l'heure actuelle sont à peu près identiques dans tous les pays. Il y a des contrôles par le biais de structures type INAO. EN France l'INAO, (l'Institut National des Appellations d'Origine), contrôle tout le respect des rendements, des titres alcoométriques par rapport au millésime, il est donc également garant des contrôles de qualité. Dans les autres pays l'INAO n'existe pas, mais des structures semblables effectuent le même type de contrôle, notamment en Autriche, car il y a eu un gros scandale en 1985 : certains producteurs rajoutaient un produit qu'on appelle de l'antigel, c'est une matière incolore, inodore et un petit peu gélatineuse qui faisait que si on l'incorporait au vin cela donnait un peu plus de matières de suavité, mais ce produit était vraiment nocif à la santé, depuis ce scandale, il y a eu une totale restructuration des lois et c'est donc maintenant très strict.

Dans le cadre de cette émission sur l'interculturalité on peut dire que le vin est un produit qui n'appartient pas à un seul pays, beaucoup en produisent ?

C'est exact, en France on n'est pas les seuls à produire, et heureusement, les consommateurs voyagent, sortent, lisent de plus en plus de magazines dédiés aux vins et sont donc de plus en plus informés.

Comment peut on faire justement pour découvrir d'autres vins et quelles sont les démarches pour découvrir des vins sympatiques dans d'autres pays ?

Une des façons est d'aller rendre visite à son caviste, et de lui demander si il en a, ou de se renseigner sur Internet ou tout simplement de se rendre en grande surface même si malheureusement on les retrouve en grande surface à des prix très faibles et bien souvent ils ne sont pas représentatifs de la qualité de ces pays là. Bien souvent les consommateurs qui ont essayé un vin Italien ou Chilien, sont déçus, car on ne peut pas avoir de la qualité à des prix aussi bas.

Vous pensez qu'il y a un certain chauvinisme de la part des gens qui commercialisent les vins en France, que ce soit, les cavistes ou les grandes surfaces ?

C'est inévitable, dans un pays comme la France, vendre du vin, Italien, Allemand ou Espagnol c'est très dur, c'est certainement le marché le plus dur au monde. Car les Français sont extrêmement chauvins et pour la plupart, boire du vin étranger, c'est une fois en passant pour le côté ludique, mais on reviendra vite au vin Français.

Il y a un certain mépris aussi vis-à-vis des vins étrangers?

Pour une certaine catégorie de consommateurs peut être, mais pas dans la génération des 25 à 45 ans, ceux là sont ouverts vers l'extérieur et avides de découvrir d'autres vins.

Quand on parle de cuisine et de vin certains stéréotypes ont la vie dure, exemples.

C'est vrai ! On dit que la pizza c'est Italien mais ce ne sont pas les Italiens qui en mangent le plus, ce sont les Français. La Feta, quand on en mangeait, on nous disait que cela venait de Grèce, alors que la Feta était fabriquée en France. Heureusement qu'il y a eu une AOP (Appellation d'Origine Protégée), qui a été mise en place car maintenant pour porter le nom Feta, il faut que cela soit produit en Grèce.

Quels sont les pays les plus gros producteurs de vin ?

On pourrait croire que c'est la France, mais depuis quelques années c'est l'Italie suivie de la France puis de l'Espagne.

Et en terme de qualité ?

La France reste le premier pays exportateur en terme de valeur sur le marché.

Jingle de fin