

Le secrétaire d'état au commerce et au tourisme l'a décidé en début d'année. Ce sera donc le jour de l'automne que nous fêterons la gastronomie en France. Frédéric Lefebvre veut que cette fête s'inscrive dans la même veine que la fête de la musique. Il veut une fête populaire et conviviale autour des beaux produits français. Un comité de pilotage va être mis en place pour définir quelle forme il faut donner à cette fête.

Juste un conseil : il suffit de voir ce qui existe déjà et de faire une compilation car de "Tous au Restaurant" opération organisée par Alain Ducasse sur le modèle de la "Restaurant Week" de New York à "Cuisines en Fêtes" - une opération de promotion de la cuisine faite chez soi, parrainée par le même secrétariat d'état chargé du Commerce, de l'Artisanat, des PME, du Tourisme, des services, des Professions libérales et de la Consommation et organisée d'ailleurs à la même date que la future fête de la Gastronomie (cherchez l'erreur !) - il existe en France toute une panoplie de fêtes, d'opérations, de manifestations autour de la cuisine et des produits.

Mais arrêtons nous quelques instants sur ce phénomène, ce raz de marée d'émissions autour de la gastronomie, de magazines papiers, de livres (plus de 700 chaque année), de blogs,... Impossible de tout voir, de tout lire, de tout regarder.

Il faut en plus distinguer le bon grain de l'ivraie.

Alors loin de moi l'idée d'être juge et partie et de jouer les censeurs.

Mais pourquoi cette effervescence, pourquoi maintenant au pays de la gastronomie alors qu'aux Etats Unis, au Canada ou au Japon les émissions et les chaînes de cuisine existent depuis des décennies.

Les chefs sont d'une part descendus de leur trône. Ils sont devenus accessibles.

Ces chefs sont redevenus des cuisiniers qui offrent d'abord du plaisir et de bons moments gourmands. On est loin de l'élitisme des années 70. Et c'est bien !

Et puis il y a aussi l'époque actuelle. Le monde vit une crise sans précédent. Nous sommes tous inquiets de l'avenir mais aussi du présent. Alors la cuisine agit comme une sorte de havre de paix, de bulle rassurante. La cuisine rassemble, elle ne divise pratiquement jamais et du coup c'est reposant ! Reposant de faire, rassurant de déguster, rassemblant de partager.

C'est idéal pour oublier en fait.

En cela, on peut rassurer Nietzsche qui se demandait s'il y avait une philosophie de la nutrition ? Oui. Non seulement une philosophie mais une poésie accessible à tout un chacun. Il suffit de se souvenir d'un repas de famille lorsque quelques convives y vont de leur compliment fait de superlatifs choisis sur le pot au feu ou le saumon en papillote. Un repas dans un grand restaurant peut générer aussi nombre de commentaires brillants, littéraires, passionnés. Mais surtout, surtout, le souvenir d'une fraise mangée, enfant, dans le jardin de sa grand mère, celui d'une tomate de pleine terre gorgée de soleil dégustée à la croque au sel un jour de fin d'été dans la campagne toulousaine.... ce sont des moments de rêves qui nous replonge dans une époque d'antan, dans des moments d'avant, dans une vie d'enfant qui forcément n'a laissé que des bons souvenirs. Voilà un vrai moment de sérénité, de joie, de tranquillité. Encore une fois on se rassure.

Et maintenant la fête de la gastronomie

Écrit par voyage

Lundi, 10 Janvier 2011 21:06 -

L'inscription du "repas gastronomique des Français" au patrimoine immatériel de l'UNESCO va dans le même sens : faire en sorte que ce moment du repas de fête ne soit pas dissous dans la consommation à n'importe quel moment de n'importe quel aliment. On a préservé avant tout le lien familial et social induit dans ces repas plutôt que la gastronomie elle-même.

Alors comme disait Roger Gicquel en ouverture du journal de la 1ère chaine : "la France a peur" donc elle fait la cuisine et elle mange...

Nous verrons ce que racontera cette nouvelle fête de la gastronomie...

A suivre

Consultez la source sur Rtl.fr: [Et maintenant la fête de la gastronomie](#)