



donc le développement est allé de pair avec des progrès techniques constants à partir du XVII^e siècle, sous l'influence notamment... des hommes d'Eglise et des ordres monastiques. C'est d'ailleurs grâce à eux que la viticulture a pu perdurer pendant les périodes d'invasion du Haut Moyen Âge. Pour l'historien Anthony Rowley, c'est Louis XIV qui a conféré à la gastronomie sa suprématie nationale. On lui doit aussi d'avoir cultivé l'art de la conversation à table, car, en France, on ne prise pas seulement le plaisir de manger, mais aussi celui d'en parler, pratique qui surprend souvent les étrangers.

Patrimoine national

Nicolas Sarkozy, en inaugurant le Salon de l'agriculture, le 23 février dernier, a souhaité la reconnaissance par l'Unesco du patrimoine gastronomique de la France. Celle-ci va d'ailleurs déposer, en 2009, une demande de classement de sa gastronomie au patrimoine mondial de l'humanité. « Nous avons la meilleure gastronomie du monde », a expliqué le chef de l'État. « C'est un élément essentiel de notre patrimoine. »

L'idée de la candidature française avait été lancée, fin 2006, par un groupe de gastronomes et de Chefs convaincus que « la cuisine, c'est de la culture ». Le comité de soutien a recueilli 300 à 400 signatures de Chefs, parmi lesquels de nombreuses célébrités : Paul Bocuse,

Vins : la référence française

Récemment, dans une interview de notre confrère Sylvain Ouchikh, parue dans *Le Figaro*, le célèbre dégustateur américain Robert Parker affirmait que « le vin français reste la référence pour tous les pays qui produisent des grands vins. Sa grandeur et sa qualité intrinsèque sont devenues des indicateurs influençant les vignerons des autres

pays dans l'évaluation de leur production ». Le spécialiste reconnaissait la progression considérable de la qualité, même dans les années difficiles. « Le nombre de personnes réclamant des bons vins augmente plus rapidement que ce que peut produire la France, l'Italie ou l'Espagne », expliquait Robert Parker. Les vins français ont encore de beaux jours devant eux !



Alain Ducasse, Pierre Troisgros, Marc Veyrat, Michel Guérard...

Evolution

Forte d'une tradition d'excellence remontant au moins au XVII^e siècle, la cuisine française doit aussi son rayonnement international à sa capacité d'ouverture aux autres cuisines, du Nord comme du Sud. Tant il est vrai, comme le déclara

le Chef Alain Senderens, président du CNAC, que « le génie de la France est d'avoir toujours intégré les innovations et les apports venus d'ailleurs ». Elle est en perpétuelle évolution et recherche. Et la cuisine moléculaire initiée par le Chef Hervé This en témoigne. Elle fait aussi la part belle aux produits de terroirs, aux produits d'origine que compte la France.

D'ailleurs, il suffit de se rendre au Salon de l'agriculture, pour découvrir l'énorme patrimoine gustatif des régions de France. Notre pays compte près de 500 appellations dans le domaine des vins, spiritueux, cidres, près de 50 appellations pour les fromages et environ 40 dans divers produits agroalimentaires. Avec plus de 80 IGP, il mise sur le savoir-faire des hommes et des femmes qui font cette renommée internationale.

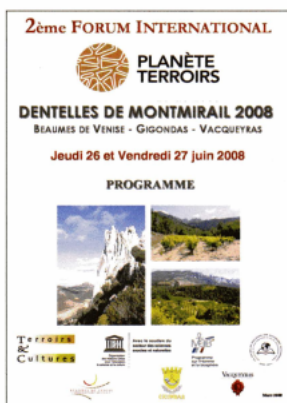
CLAIRE NIONCEL

¹ Conseil national des arts culinaires.



Planète Terroirs, rendez-vous aux Dentelles...

Créée en 2003, l'association Terroirs et Cultures rassemble des paysans, chercheurs, cuisiniers, géographes, universitaires qui cherchent à ouvrir une nouvelle voie de développement durable et viable pour les sociétés, en France et en Europe. Elle veut promouvoir les terroirs, veiller à l'aménagement du territoire et favoriser l'échange et le débat. Elle organise, les 26 et 27 juin, un forum international dans le Vaucluse, aux Dentelles de Montmirail, sous le patronage de l'Unesco et du ministère de l'Agriculture, intitulé : « Au cœur des enjeux du développement durable, vers une mondialisation dans la diversité : les terroirs ». Avec des tables rondes et des ateliers.



1^{er} festival de gastronomie et de littérature gourmande

« Innovation, créativité et haute cuisine pour tous », ce sera le thème de la Rencontre internationale du monde de la gastronomie de France, d'Europe et d'Amérique, intitulée « Gastronomy by the Seine 2008 ».

Ce festival, qui aura lieu du 4 au 6 juillet prochain, est destiné à un public professionnel. Les fleurons des métiers divers de la gastronomie seront mis à l'honneur : coutellerie, cristaux d'art, orfèvrerie, etc. Les conférences, débats et dégustations auront lieu sur les rives de la Seine, à bord des yachts de Paris.