

Rencontre avec Bernard Fournier Cuisinier, Vice-président d'Euro-Toques international

Bernard Fournier est vice-Président et membre fondateur d'*Euro-Toques international*. Il dessine dans cet entretien le portrait d'une identité culinaire européenne en mouvement, retracant les lignes de partage et les dynamiques de convergence dans l'Europe d'aujourd'hui.

Euro-Toques international, l'Organisation européenne des cuisiniers regroupe plus de 3500 cuisiniers et chefs de cuisine européens dans l'Union européenne et le Monde ayant adhéré à un **code d'honneur** qui les engagent à promouvoir la qualité et les traditions de chaque pays européen..

Elle a été créée en 1986 autour de quelques « grands » de la cuisine européenne (dont Pierre Romeyer et Paul Bocuse), **visionnaires** dans leur conscience des risques de dérives alimentaires. Elle représente les chefs européens désireux de s'engager dans la défense des traditions culinaires européennes, de la qualité et du goût des produits alimentaires, ainsi que de valoriser le savoir-faire des professionnels, de développer et promouvoir les échanges d'expériences, d'idées et de technologies nouvelles en Europe.

Un **bureau international** assure une activité de **lobbying** auprès des institutions européennes à Bruxelles, participant notamment aux travaux de la DG Santé-consommateurs et de l'intergroupe « Traditions-qualité » du Parlement européen. Son action est par ailleurs animée par les **18 représentations nationales**.

Bernard Fournier, qu'est ce que votre expérience de 20 ans à Euro-Toques vous a appris sur l'alimentation européenne ?

Pour moi, il y a deux Europes : il y a l'Europe de la bière et l'Europe du vin. D'autres diraient : « l'Europe du Nord et l'Europe du Sud » ; cette expression ne me plaît pas. En tant que professionnel de la cuisine, de l'art de vivre et des boissons, je préfère distinguer cette Europe de la culture de la bière, qui recoupe effectivement l'Europe du Nord, de l'Europe des vignobles, qui correspond davantage au Sud. Ces deux

Europes ont des identités alimentaires différentes, essaient de se persuader mutuellement. D'autre part en matière culinaire on peut distinguer cultures latine et anglo-saxonne. Ce sont, je crois, les deux lignes de partage que l'on ressent très souvent dans le domaine de l'agriculture, de la culture, et si elles ne sont pas valables dans le domaine de la santé, elles le sont au moins dans l'approche réglementaire de cette question.

Où classez-vous l'Allemagne, dont les vignobles s'étendent en plein cœur de l'Europe de la bière ?

L'Allemagne est dans l'Europe de la bière. C'est sa boisson quotidienne privilégiée. Les Allemands ont quelques vins, mais ce sont plutôt des vins de fête.

Comment situez-vous les nouveaux pays membres ?

Pour moi ils sont plutôt dans l'Europe du vin. Bien qu'ils se situent géographiquement à l'Est, ils ont une sensibilité méditerranéenne, de par leur sens de l'attachement aux traditions, aux produits, à l'artisanat et à la culture. On s'y récrie vigoureusement lorsque les décisions communautaires posent des règles qui remettent en cause ces traditions. Lorsque je travaille avec les représentants des nouveaux pays membres, j'ai l'impression de revoir nos trois pays - la France, l'Italie et l'Espagne - il y a quelques années. Lors de mes interventions au Parlement européen - j'en fais deux ou trois par ans devant les parlementaires des 27 pays - les représentants de ces pays sont très engagés sur l'alimentation, sur les terroirs, sur le patrimoine culinaire de chaque peuple ; ce sont eux qui me tendent la main et qui demandent : « Que peut-on faire pour vous ? Comment peut-on vous aider ? ». Plus que certains pays du Nord ou certains pays anglo-saxons. Pour moi ce sont des gens très attachants avec qui l'on a envie de travailler, à qui l'on a envie de donner. Les chefs de ces pays viennent aussi chercher beaucoup de choses auprès de nous : « Comment a-t-on préservé nos traditions ? Nos appellations ? » Notre savoir-faire est souvent sollicité par ces chefs qui le mettent ensuite à disposition de leurs produits, de leur cuisine... Ils viennent chercher beaucoup, ils attendent beaucoup de l'Europe.

Percevez-vous des spécificités plus fines au sein de l'Europe, par exemple entre Sud et Nord de l'Italie ?

Existe-t-il des clivages culinaires fondés sur l'idéologie ?

Je ne perçois pas de clivages idéologiques, en revanche, des clivages régionaux, oui ! A tel point que l'on travaille plus efficacement à partir de collaborations bâties sur l'Europe des régions qu'à partir de l'Europe des nations. Nous collaborons avec les responsables de ces collectivités très anciennes, qui viennent nous chercher pour favoriser les rencontres entre les hommes, les produits et les cultures. Ils sont beaucoup plus demandeurs et comprennent ce que l'Europe des nations ne comprend pas toujours.

Nos structures professionnelles travaillent sur toute la chaîne d'un produit, de sa culture jusqu'à l'assiette du mangeur. Nous nous intéressons aux consommations, aux modes de conservation, aux connaissances, aux richesses culturelles. Sur tous ces sujets, nous ressentons une envie plus forte de travailler avec les partenaires locaux qu'avec les représentants de l'Europe des nations, qui planent bien au-dessus de tout ça et sont bien plus proches des positions des grands industriels. Certains lobbies ont une puissance industrielle et financière telle, qu'ils parviennent à nous écarter. C'est l'une des grandes différences entre le niveau régional et le niveau national. Si nous n'avions pas des relations directes avec certains dirigeants, et si l'on ne faisait pas intervenir les médias de temps en temps pour les rappeler à l'ordre, il nous serait difficile de faire entendre notre voix.

Nous venons de fêter les 20 ans d'*Euro-Toques international*, mais nous avons mis 10 ans à se faire reconnaître de la Commission. Et nous avons mis 12 ans à faire comprendre au Parlement qui nous étions et ce que l'on pouvait leur apporter. Le président de la Commission agricole venait souvent dans mon restaurant, il savait que je mettais en valeur la viande. Au moment de la crise de l'ESB, il a beaucoup apprécié mon engagement. Lorsque je l'ai retrouvé à Bruxelles, il m'a tout de suite ouvert sa porte et tendu la main. Grâce à cela, nous avons décidé de faire en partenariat un cocktail ouvert à 400 personnes, avec tous mes chefs derrière un buffet composé de produits et de préparations typiques de leur pays, fiers de mettre en valeur le patrimoine culinaire de leur région. J'avais invité tout le monde, des membres du Parlement et de la Commission, tous ceux de l'agriculture bien-sûr, et des associations de consommateurs et de santé. C'est grâce à cela que nous avons commencé à être reconnus... Ce cocktail est important parce que c'est peut-être par les yeux et par la bouche que les gens peuvent le mieux être sensibilisés. Les parlementaires étaient fiers de rencontrer les cuisiniers de leur pays ; de faire goûter les produits de chez eux, mis en valeur par les chefs.

Pourtant les Euro-Toques ont été reconnues auparavant, en 1986 ?

Jacques Delors est le premier à avoir compris ce que nous pouvions faire pour l'Europe. Il a compris l'intérêt de nous regrouper. Il nous a incités à nous organiser, à faire appel à des chefs dans chaque pays, à constituer des bureaux, des structures, etc. On lui doit vraiment tout à ce sujet là, parce que sans lui, nous n'aurions pas vu jusqu'où ça pouvait aller et ce que l'on pouvait en faire. Lorsque l'on frappait à la porte de Jacques Delors ou de ses collaborateurs, on arrivait à faire passer des messages à la Commission.

Aujourd'hui, vous travaillez beaucoup avec le Parlement...

Je me souviens du jour où nous avons décidé d'ouvrir un bureau à Bruxelles, où nous avons reçu des parlementaires, des représentants de secteurs précis pour leur expliquer qui nous étions, ce que nous

faisions, ce que nous pouvions faire. C'était il y a dix ans. Notre action a beaucoup gagné en efficacité grâce à l'implantation de notre siège à Bruxelles, auprès des institutions.

Pensez-vous qu'il y ait un lien entre modèles agricoles et systèmes alimentaires ?

L'un veut s'imposer à l'autre. Un *lien* voudrait dire que l'on échange, que l'on partage, que l'un apporte ce que l'autre n'a pas. Or ce que l'on a constaté, c'est plutôt une volonté de domination de la part de ceux qui ont imposé l'agriculture industrielle. Ceux-là voudraient convaincre ceux qui sont restés un peu artisanaux de mettre leurs spécificités dans un musée et de passer à l'agriculture industrielle, plutôt que régionale ou locale.

A-t-on besoin d'une politique alimentaire en Europe ?

Oui. Et je vais vous dire, sur ce sujet : « Merci l'ESB ! »...

Nous avons dénoncé depuis longtemps les effets de la mauvaise alimentation animale et de l'aquaculture industrielle sur l'alimentation humaine... L'alimentation animale est le fruit d'un équilibre où l'herbivore mange de l'herbe et non des poissons ! La logique des gains de productivité a fini par entraîner de graves dérives.

Avec Paul Bocuse, nous avions montré, à la télé, la différence entre les viandes issues de plusieurs types d'élevages, ça avait amusé tout le monde. On avait fait cuire en direct deux viandes de veau et on avait montré que le veau aux hormones fondait d'un tiers, tandis que le veau fermier, qui n'est pas blanc mais un peu rosé, ne rendait pas d'eau. Nous avons fait la même chose avec un poulet de batterie, qui mange des trucs dégueulasses, qui ne voit jamais le jour, reste sous la lampe pour être prêt en six semaines. On a cuit deux poulets de la même façon et on a découpé l'os avec une fourchette et un couteau: l'un s'écrasait facilement à la fourchette, mais pour l'autre, un couteau était nécessaire pour désosser; Puis, près du micro, pour montrer ce qu'était un véritable œuf, on a tapé sur des œufs pour les faire résonner... C'était à Bruxelles, à la RTF, en 90 ou 89, deux ou trois ans après la création d'*Euro-Toques*. A l'époque, nous avions dénoncé également les dérives de l'aquaculture dans certains pays européens. En Europe, nous comptons aujourd'hui 15% d'aquaculture intensive dans l'aquaculture totale, mais dans certains pays cette part s'élève à 40%.

Comment voyez-vous l'avenir des jeunes générations européennes, qui sont, comme jamais auparavant, coupées des lieux de production de l'alimentation ?

Je le vois en termes d'éducation. D'éducation au goût notamment. Les gens des générations antérieures étaient souvent informés directement de la valeur des produits, de leurs méthodes de production. Il est

certain que les enfants qui pensent que le lait se trouve directement dans un Tétra Pack ont beaucoup à apprendre. Il y a plus à faire qu'il y a 20 ou 30 ans pour éduquer les consommateurs sur les saisons des produits et sur l'équilibre alimentaire. Quand on voit aujourd'hui le snacking, quand on voit que l'on mange debout, des féculents ou un sandwich... De temps en temps on peut manger ainsi, mais régulièrement cela devient dangereux. Ces choses doivent être apprises à l'école. Le développement de l'obésité en Europe commence à inquiéter.

Nous ne sommes pas des diététiciens, nous sommes simplement des cuisiniers, des chefs, des restaurateurs, qui savons la différence entre la bonne alimentation et la mauvaise. Nous avons la chance de la reconnaître en partant de l'origine du produit et en suivant le processus de transformation. Je pense que cette question de l'éducation des jeunes générations va émerger à cause des problèmes de santé. La meilleure prévention pour l'homme, c'est l'alimentation... La mauvaise alimentation fait la bonne fortune des laboratoires pharmaceutiques. Je crois que c'est par ce biais là que la jeune génération – qui n'a pas bénéficié d'une transmission suffisante de connaissances en matière alimentaire – sera sensibilisée.

Nos générations ont eu la chance d'avoir les femmes à la maison, qui préparaient pour toute la famille des plats aux odeurs exceptionnelles composés à partir de la recette de la mère ou de la grand-mère. Nous avons eu la chance des repas où la famille était réunie autour de la table pour échanger ces plaisirs, ces saveurs. Il s'agissait d'une éducation alimentaire en famille.

Ce sont les mères, les grands-mères qui ont donné le plus pour que l'on devienne des chefs, qui sont à l'origine de notre vocation...

En menant vos combats à l'échelle européenne, pensez-vous qu'il existe une identité européenne en matière d'alimentation, de rapport à la nourriture ? Existe-t-il une spécificité par rapport aux Etats-Unis ou à la Chine ?

J'en suis persuadé. Je peux d'autant plus l'affirmer que nous avons été témoins de l'évolution des pays du Nord, depuis la naissance des *Euro-Toques* il y a 20 ans. On assiste à une transformation extraordinaire de la cuisine des Suédois, des Danois, des Finlandais. Ils se sont même mis à gagner les concours du Sud ! Le Bocuse d'or, qui est le concours mondial le plus réputé pour son sérieux et son image, a été dernièrement remporté par un Finlandais. Pourquoi ? Parce que la construction de l'Europe favorise les échanges culturels entre Européens : les Chefs du Nord appliquent les savoir-faire du Sud aux produits de leur pays. Le Danemark, la Suède ou la Finlande ont fait des progrès extraordinaires ! Avant, les poissons étaient cuisinés vierges dans ces pays, pour ainsi dire en marinade, en cuisson courte : ils ne les travaillaient pas, les poissons se suffisaient à eux-mêmes. Puis les chefs du Nord ont échangé leurs vues avec les Français, les Espagnols, les Italiens et se sont aperçus qu'en traitant un peu différemment leurs produits exceptionnels, en les accommodant, ils apporteraient une plus-value. Et ils l'ont fait.

L'Europe culinaire a donc évolué depuis 20 ans ?

Absolument. Il y a 20 ans, les Français étaient leaders dans le domaine alimentaire : nous étions reconnus comme les meilleurs. Nos homologues européens sont tous passés par nos terroirs, nos cuisines, nos grandes tables pour venir apprendre, comprendre, puis ils sont repartis dans leur propre pays. Mais ils n'ont pas copié, c'est cela dont on peut se féliciter. Le Chinois ou le Japonais venu en France, fait de la cuisine française en reproduisant tels quels les savoir-faire, tandis que les Chefs européens échangent des savoir-faire et les adaptent à leurs produits.

Une identité commune européenne, en matière culinaire et gastronomique, serait donc en construction depuis une vingtaine d'années ?

Vous savez, l'identité des peuples se trouve aussi dans la façon de se nourrir, lorsque l'on étudie l'histoire, on comprend un peuple à travers son alimentation. Elle révèle la climatologie, les savoir-faire, les modes de vie, c'est très important. L'alimentation des peuples est l'histoire des peuples. Nous sommes donc en train de faire l'histoire de l'Europe.

Peut-on distinguer la construction européenne du processus de mondialisation en matière alimentaire ? Les évolutions ne sont elles pas globales ?

La mondialisation est en cours depuis bien des siècles. Le chocolat n'était pas chez nous, le poivron n'était pas chez nous, le chou-fleur non plus : les Européens ont continuellement ramené de nouveaux produits, planté de nouvelles espèces dans leurs terroirs. D'innombrables aliments qui semblent nous appartenir aujourd'hui, sont arrivés de pays lointains par bateau. Dans les ports, dans le Sud-ouest de la France, à Bordeaux, ou en Bretagne, on retrouve beaucoup de produits ramenés par les conquérants sur notre sol, cultivés puis intégrés à notre culture. Donc, la mondialisation de l'alimentation est ancienne. Il y a bien des financiers qui voudraient imposer la mondialisation comme une standardisation de l'agriculture et du goût, mais pour moi, cela ne se fera pas. Cela ne s'imposera pas à l'Europe. Les cultures d'Europe échangent entre elles et ainsi se protègent.

Les produits du terroir, les produits de qualité sont actuellement valorisés par les agro-industriels et la grande distribution. Que pensez-vous de ce phénomène ?

Il tient à la pression exercée par les consommateurs. Ce n'était pas dans le projet des grands industriels, ce n'était pas dans leur discours. Mais une certaine dérive de l'alimentation industrielle a causé des accidents. A cause de ces accidents, une partie des consommateurs a boycotté les produits industriels

banalisés. Pour regagner la confiance du consommateur, certains commerçants ont commencé à labelliser leurs produits. Mais ce n'est pas un acte de foi, c'est plutôt une obligation pour s'assurer un chiffre d'affaire.

En 2008 s'ouvriront les négociations pour la future réforme de la PAC. Qu'elles seraient vos préconisations pour l'agriculture ? Que faut-il pérenniser ? Que faut-il défendre dans un contexte d'ouverture des marchés et d'impératif de productivité ?

L'Europe a voulu préserver son agriculture, et la développer pour rester compétitive par rapport aux autres pays du monde. La méthode a donc consisté à subventionner la productivité pendant des années. Or cette superbe productivité subventionnée a dégradé la qualité, on est arrivé à dénaturer l'agriculture européenne. Cette dégradation de la qualité a été constatée par le biais de ses conséquences dramatiques pour la santé des hommes, pour le goût et la qualité des produits. Ces conséquences ont poussé l'Union à faire marche arrière. Et aussi parce que le manque de courage des gouvernements des pays membres les a menés à laisser accuser l'Europe de tous les maux. Dès qu'il y a un pépin, on accuse l'Europe !

Aujourd'hui nous disons : « subventionnons les actifs qui ont une activité avec une identité spécifique, qui font travailler des femmes et des hommes sur le terroir, afin que leur travail puisse donner une qualité de vie à ces gens et leur permette de rester dans leur région ». En effet la super-productivité subventionnée a fait quitter la terre aux hommes et aux femmes au profit des machines. Le résultat n'est pas très bon, il aurait mieux valu reste à la terre et se doter d'un outil de travail dont on soit fier.

Je discutais avec un producteur de légumes oubliés qui cultive un jardin ouvrier. Les personnes avec lesquelles il travaille sont fières de produire des carottes odorantes, qui donnent au potage une couleur exceptionnelle. Si l'on a une machine et que l'on appuie sur un bouton pour multiplier par trois la productivité et obtenir un produit insipide, personne ne pourra en retirer du plaisir et de la fierté. C'est cela qu'il faut défendre, il faut mieux valoriser nos particularités – et il y a encore des combats à mener au niveau européen. Même les petits producteurs, en France, en Espagne ou en Italie, peuvent s'adapter aux normes d'hygiène voulues par l'Europe : ce sont ces gens là qu'il faut aider et non pas des gens qui produisent des millions de tonnes et qui touchent des subventions dans des châteaux !
