

On est loin de la cuisine moléculaire concoctée pour le chef Thierry Marx. Nos préférences en matière de gastronomie évoquent le terroir, la cuisine familiale et les souvenirs d'enfance. Selon un sondage Ipsos (1) que nous dévoilons, le foie gras, le pot-au-feu et la blanquette de veau sont aux yeux des Français les plats les plus emblématiques de la gastronomie française. Un palmarès (voir notre infographie) qui fleurit bon la cuisine traditionnelle et se décline comme on effeuille un livre de recettes de Françoise Bernard, chère à toutes les ménagères.

La Fête de la gastronomie (2) — le sondage sera publié à cette occasion — se déroulera ce vendredi et sera la première du genre

**Ces plats, ce sont les best-sellers de nos régions. Cela montre le fort attachement qu'ont les gens pour le terroir**

PIERRE SANNIER

en France. Son promoteur, le secrétaire d'Etat chargé du Commerce et de la Consommation, Frédéric Lefebvre, se targue déjà d'un beau succès : plus de 4 000 initiatives (des dégustations de produits sur les marchés aux buffets géants dans les villes), soit deux fois plus que prévu. « Ces plats, ce sont les best-sellers de nos régions. Cela montre le fort attachement qu'ont les gens pour le terroir », observe Pierre Sannier, directeur de la mission qui a

piloté le dossier du classement du repas gastronomique des Français à l'Unesco en novembre 2010. « On a la traduction d'une cuisine populaire que l'on peut faire chez soi. C'est une vision patrimoniale qui n'est pas forcément figée. Les recettes venues d'ailleurs commencent déjà à influencer nos grands chefs. »

Adeptes de la cuisine nouvelle, bio, aux herbes, Marc Veyrat, deux fois couronné par les trois étoiles du Michelin, voit dans ce classement un choix de raison. « En élisant ces plats-là, les Français disent qu'ils ont besoin de réassurance. Je trouve ça bien qu'ils se rattachent à cette identité pour pouvoir aller vers la nouvelle cuisine », observe-t-il. Les plats encensés dans l'Hexagone sont également à l'honneur loin de nos frontières. « Quand

j'ai ouvert mon restaurant en Chine, les clients ne juraient que par la tête de veau ravigote et le foie gras. Ils ne voulaient pas de mes plats ! » explique le chef savoyard.

C'est justement pour célébrer le « fait maison » que la 9<sup>e</sup> édition de Cuisines en fête (3) — une manifestation intégrée à la Journée de la gastronomie — proposera des centaines d'initiatives en France. Même si elles sont très attachées aux piliers de nos plats, les personnes sondées par Ipsos (94 % le disent) voient dans la Fête de la gastronomie l'occasion de découvrir les nouvelles saveurs. Et bien sûr de participer aux dégustations et aux menus spéciaux proposés par les restaurants, dont beaucoup proposeront ce vendredi des menus à bas prix.

CLAIRE CHANTRY

## Paul Bocuse, n° 1 des Français pour les Français



Paul Bocuse est le chef préféré des Français, devant Joël Robuchon et Cyril Lignac. (L/P/AGEL CORNIER ET EPICUREANS/MAURICE ROUGE-MONT)

85 ans, le chef désigné comme cuisinier du siècle par le guide Gault & Millau reste indétrônable. Pour près de la moitié des Français (46 % des sondés dans l'étude Ipsos), il conserve sa place de numéro un dans le palmarès des toques qui incarnent le plus les valeurs de la gastronomie française, et ce, quel que soit l'âge des personnes interrogées.

**Les jeunes, fans de Cyril Lignac**  
Il se positionne ainsi devant Joël Robuchon (21 % des sondés), Cyril Lignac (18 %) et Michel Guérard (5 %).

Conséquence inéluctable de la médiatisation des nouveaux chefs et du succès des émissions culinaires à la télévision, le pétillant Cyril Lignac arrive en deuxième position chez les moins de 35 ans. Certes, il reste derrière l'invincible Bocuse mais passe devant Joël Robuchon. Des chefs d'autant plus starisés que près d'un Français sur deux affirme que c'est au restaurant qu'il a eu son meilleur souvenir gastronomique. CC.

## « Mon préféré, c'est le pied de porc » FRÉDÉRIC LEFEBVRE • secrétaire d'Etat chargé du Commerce

Frédéric Lefebvre, secrétaire d'Etat chargé du Commerce, promet la première Fête de la gastronomie. Il sera ce vendredi sur un marché à Issy-les-Moulineaux (Hauts-de-Seine) pour déguster des soupes.

**Que vous inspire le choix des Français en matière de plats gastronomiques ?**

FREDERIC LEFEBVRE. Comme eux, je considère le pot au feu comme un plat symbole de notre gastronomie. C'est un mets emblématique de la cuisine traditionnelle que beaucoup de chefs ont fait évoluer. Il est à la fois dans la tradition et la modernité. Personnellement, mon plat préféré est le pied de porc. Je le cuisine très bien. J'adore aussi les calamars à la portugaise, que j'ai découverts tout petit. Quand je fais cette recette, je replonge dans mon enfance. La gastronomie crée des émotions, ce

sont elles que les Français ont retenues.

**Ces choix illustrent-ils l'envie de défendre un patrimoine ?**

Oui. Le foie gras, par exemple, suscite en ce moment beaucoup de débats. Certains plaident pour la suppression de cette pratique. Je fais partie de ceux qui sont à la tête de la résistance organisée pour préserver les produits français.

**Vous allez distribuer des kits de cuisine au chef de l'Etat ?**

Je lui ai fait effectivement parvenir ainsi qu'à tous les membres du gouvernement des kits de cuisine amateur avec tabliers et fiches de recettes. L'idée est que tout le monde mette la main à la pâte. L'Élysée participera du reste aussi à la fête vendredi en ouvrant ses portes à des jeunes professionnels de la restauration et des métiers de bouche.

PROPOS RECUEILLIS PAR C.C.