



## **Anne Hidalgo célèbre les Chefs cuisiniers étoilés parisiens**

**Anne Hidalgo a remis aujourd'hui la médaille Grand Vermeil – plus haute distinction de la Ville de Paris – aux Chefs cuisiniers étoilés parisiens. Cette cérémonie solennelle a permis de rendre hommage à ces femmes et à ces hommes qui font de Paris la capitale mondiale de la gastronomie.**

*Seul le prononcé fait foi.*

« Chers amis,

Je suis très heureuse et fière de vous accueillir tous ici aujourd'hui pour cette cérémonie exceptionnelle de remise de la médaille Grand Vermeil aux grands chefs cuisiniers étoilés de notre Ville. Par cette distinction, la plus haute, Paris veut rendre l'hommage le plus solennel qui soit à ces femmes et ces hommes qui font de Paris la capitale mondiale de la gastronomie.

Je veux avant tout remercier avec force toutes celles et ceux qui ont rendu cette cérémonie non seulement possible mais magique : les 9 chefs qui ont accepté de réaliser le somptueux buffet auxquels vous êtes tous conviés, le marché de Rungis qui a pour l'occasion offert ses magnifiques produits, Nicolas Fueillatte pour son délicieux champagne, Reed Expo, Valérie Levéziel et O'Service pour avoir soutenu, accompagné et organisé cet évènement.

Je remercie également l'opération Presse « Delicious Paris » organisée par l'OTCP et qui va permettre à une centaine de journalistes étrangers, que je salue chaleureusement, de découvrir pendant 3 jours les différentes facettes de la gastronomie à Paris, en particulier les plus contemporaines et les plus inventives.

La gastronomie, c'est Paris ! Vous, chef étoilés, faites davantage qu'offrir à tous, Parisiens et amoureux de Paris, des merveilles culinaires, vous incarnez l'âme de notre ville, ses lumières que vous portez haut : le respect de soi-même et de l'autre par le sens du travail bien fait, l'inventivité perpétuelle, le dialogue des cultures, le plaisir indissociable des sens et de l'esprit, une liberté farouche : de créer, de partager, de réinventer.

En faisant vivre la gastronomie, vous faites vivre un rêve à la fois singulier et universel, exigeant et accessible, corporel et esthétique, un monde fascinant de goût et d'excellence.

Oui, la gastronomie est le cœur de notre art de vivre, que Paris incarne aux yeux du monde entier et que le monde entier nous envie. Je salue à cet égard la décision d'inscrire la gastronomie au patrimoine mondial de l'humanité, prise par l'UNESCO en 2010, qui vient honorer et sacrifier un art constitutif de notre identité et de notre culture.

Se réunir autour du « bien-manger » et du « bien boire » fait pleinement partie du mode de vie des Parisiennes et des Parisiens. C'est pourquoi cette remise de médaille prend davantage de sens encore après les événements tragiques du 13 novembre :

C'est le Paris libre, festif, aimant la vie et ses plaisirs, ouvert sur l'autre et sur le monde qui a été attaqué : ce Paris même que vous incarnez avec panache.

Immenses talents de la cuisine, vous avez choisi d'exercer vos métiers à Paris, qui compte 84 restaurants étoilés. 81 d'entre vous sont présents parmi nous. Pour déterminer notre choix, nous nous sommes fondés sur le critère des étoiles du guide Michelin car c'est le plus ancien et le plus diffusé dans le monde. De nombreux restaurants issus du fooding, de la bistronomie, des cuisines du monde ne seront donc pas honorés cette fois-ci.

Je veux donc aujourd'hui vous rendre hommage, vous orfèvres de la cuisine, ainsi qu'à tous ceux qui vont vivre la gastronomie.

Je veux en particulier saluer l'importance du métier de la salle dans l'excellence de vos maisons : je pense aux responsables de salle, aux maîtres d'hôtel, aux chefs de rang, aux apprentis et stagiaires, aux commis de rang, mais également aux métiers en cuisine au sein de la brigade, et notamment les commis...

D'ailleurs, la gastronomie est un art de création mais aussi, et c'est essentiel, un art de la transmission. Nombre d'entre vous ont débuté comme commis ou apprenti dans la brigade et ont progressivement gravi les échelons grâce au savoir qui leur était transmis et que vous avez aujourd'hui à cœur de transmettre à votre tour...

Le métier de cuisinier tire ainsi sa beauté de cette faculté à transmettre, comme l'écrivait déjà Alexandre Dumas dans le premier véritable livre de cuisine : « Dieu soit loué! je pourrai donc me vouer à un état honorable et léguer à mes enfants, au lieu de livres dont ils n'hériteraient que pour quinze ou vingt ans, des casseroles et des marmites dont ils hériteront pour l'éternité, et qu'ils pourront léguer à leurs descendants, comme je les leur aurai léguées, à eux. ». La réside l'immense postérité de la cuisine à travers les âges.

Par vos talents et votre créativité, vous portez aujourd'hui cet art à son point d'incandescence, en ouvrant des paradoxes, en réunissant les contraires, en bravant l'impossible pour inventer sans cesse de nouveaux possibles.

Oui, vous êtes à la fois tradition et innovation, puisque votre art permet de transmettre des savoir-faire précieux et des techniques anciennes tout en étant un espace inépuisable d'innovation, où s'expérimentent de nouvelles spécialités, où se goûtent les saveurs les plus variées, où se fabriquent les mélanges les plus détonants.

Vous conciliez tradition d'excellence et culture populaire, l'une et l'autre ne cessant de se nourrir, de s'inspirer et de se réinventer mutuellement : un lien étroit s'est établi et se développe chaque jour entre la « cuisine savante » et la cuisine populaire, familiale et de terroir.

Vous portez d'un même souffle simplicité et sophistication, nous apprenant que le plaisir le plus subtil provient parfois d'un travail d'épuration, et qu'inversement l'élaboration la plus raffinée peut offrir un sentiment de plénitude.

Votre art est traversé par le Même et l'Autre puisque la gastronomie présente à Paris fait place à toutes les traditions culinaires du monde, illustrant ainsi la vie cosmopolite et le partage des cultures qui font l'âme de notre Ville.

Vous promouvez aussi la réconciliation, si française, du corps et de l'esprit, en faisant vivre à vos clients des expériences fortes, qui sont d'un même mouvement corporelles et mentales. Vous nous rappelez non seulement que nous sommes des êtres de chair et d'esprit mais que ces deux dimensions, loin de s'opposer, sont en dialogue constant.

Vous êtes enfin à la fois des artistes et des artisans : doués de compétences techniques extraordinaires, faites d'habileté et de minutie, qui s'apprennent en travaillant la matière, vous êtes aussi des artistes qui déploient dans leur œuvre un imaginaire, une subjectivité, une vision du monde. Dois-je rappeler que la gastronomie est une histoire de papilles mais aussi de couleurs, de formes, de matières, de lumières, d'âme enfin ?

La passion que les Parisiennes et les Parisiens portent à leur patrimoine gastronomique s'exprime de façon multiple :

- par la transmission des « recettes de familles » et la littérature « culinaire », aussi ancienne que la cuisine elle-même, particulièrement foisonnante dans notre pays ;
- par les guides gastronomiques, traditionnels tels que le « Guide Michelin » né en 1900, ou plus récents, qui se multiplient grâce au développement du numérique et des sites internet spécialisés – sans parler du succès des émissions télévisées qui ont contribué à diffuser la cuisine des grands chefs dans les foyers.

Je veux aussi avoir une pensée pour les 82 marchés alimentaires parisiens, espaces de convivialité et d'échanges, ainsi que pour le célèbre marché de Rungis, au cœur du Grand Paris, autour duquel va se construire la « Cité de la gastronomie », ainsi qu'à notre très grande variété et à l'excellence de nos commerces de bouche (épiceries fines, boulangeries, caves à vin, brasseries...).

La gastronomie irradie notre Ville mais elle est aussi un puissant moteur d'attractivité et de rayonnement international. Paris est la première ville occidentale pour le nombre de chef étoilés, - et seulement dépassée par 3 villes japonaises (Tokyo, Kyoto et Osaka) au niveau mondial. Et notre Ville est la première en nombre d'étoiles par habitant.

Au-delà des chiffres, la renommée et l'excellence de la cuisine française s'illustre à travers son influence partout dans le monde : par l'usage de techniques culinaires inventées dans nos cuisines, la formation de nombreux grands chefs étrangers dans les écoles françaises, ou encore la forte présence de la culture gastronomique française dans toutes les grandes métropoles – Tokyo accueille par exemple 3 restaurants français étoilés.

Enfin, Paris est aujourd'hui à la pointe des nouvelles tendances en matière de gastronomie : le « fooding », la « bistronomie », les foodtrucks, les innovations relevant de l'économie collaborative et du numérique (repas chez l'habitant, ventes à emporter etc.).

Notre Ville continuera de soutenir l'art de la gastronomie, notamment en soutenant l'innovation dans le secteur : grâce au Welcome City Lab et au lancement de l'incubateur Smartfood pour soutenir les start-ups dans la restauration et dans l'agro-alimentaire.

En outre, nous ferons tout pour rester à la pointe de l'excellence de la gastronomie française et mondiale :

- par cette remise de médailles, aujourd'hui aux chefs étoilés, et l'année prochaine aux maîtres d'hôtels ;
- par notre soutien sans faille aux meilleures écoles d'hôtellerie-restauration et centres de formation comme l'école Ferrandi Paris, que je remercie car c'est elle qui assure le service aujourd'hui, ou Cordon Bleu.

Enfin, nous continuerons de promouvoir la diversité et la richesse de l'offre gastronomique parisienne auprès des parisiens et des visiteurs (non seulement les restaurants étoilés mais aussi l'offre plus accessible) pour rester compétitifs et attractifs. C'est notamment le sens de notre soutien aux grands événements gastronomiques que sont « La Fête de la gastronomie » (dont le bilan pour l'édition 2015 sera tiré le 13 janvier), l'opération « Tous au restaurant », « Taste of Paris » (2ème édition au Grand Palais en 2016).

C'est le sens également d'opérations plus locales que nous organisons pour faire découvrir aux parisiens leurs restaurants ou commerçants comme les Heures Heureuses dans les quartiers.

Je voudrais enfin évoquer un sujet essentiel : la place des femmes dans le monde de la gastronomie. Seules 8 cheffes femmes sont étoilées aujourd'hui. C'est insuffisant. Nous devons tout faire pour encourager, accompagner et promouvoir les femmes dans ces carrières où elles ont toute leur place.

Chers amis, Au nom de tous les Parisiens et de tous les amoureux de cuisine, je veux aujourd'hui, par cette médaille, vous remercier chaleureusement et vous faire part de ma plus vive admiration.

Vous portez la singularité de Paris, qui se défend comme elle se vit et qui se fabrique comme elle se goûte : très localement et très concrètement.

Cette singularité, vous en incarnez à la fois l'excellence et la simplicité. Et c'est ainsi que vous permettez chaque jour à notre ville de devenir ce qu'elle est – c'est-à-dire de faire grandir et de partager sa culture face à toutes les formes et notamment les formes alimentaires de l'inculture.

La cuisine est au cœur du combat contre l'inculture qui doit mobiliser chacun d'entre nous. Cuisiner, c'est résister à la transformation de l'ensemble des ressources dont dispose la planète en marchandises ; c'est défendre un savoir-faire et un métier face à la grande dépossession planifiée par l'industrie agro-alimentaire ; c'est renouer un lien entre celui qui produit, celui qui transforme et celui qui consomme.

Les penseurs des Lumières écrivaient déjà, dans l'article Guerre de l'Encyclopédie, qu'on peut ranger dans la classe de la famine toutes les mauvaises nourritures où la disette nous force d'avoir recours pour abréger notre vie dans l'espérance de la soutenir.

Cette intuition trouve tout son sens dans nos sociétés – et c'est à cette fatalité que vous vous opposez quotidiennement.

Paris vous soutient dans ce combat pour le règne de la qualité et du partage dans un monde où la quantité semble ne régner qu'au détriment de la justice.

C'est dans cet esprit de reconnaissance et de résistance que je suis heureuse de vous décerner la médaille Grand Vermeil de la ville de Paris. »

**Anne Hidalgo**  
Maire de Paris