



Le film « **Le sens de la fête** » de Nakache et Toledano est un chef d'œuvre aux yeux de tous ceux qui sont confrontés à la restauration événementielle. Le surdoué de la bougonnerie bienveillante, le Bakrinissime, y aborde avec justesse les aléas du métier de traiteur. Un grain de sable dans un planning et la médiocrité l'emporte pour toute la durée de l'événement. Les arrangements avec le diable y sont aussi bien traités que les tribulations des métiers de la restauration.

Tout ou presque y est dit avec humour et justesse, de la gestion du personnel à celle des clients, une pépite !

Et si on y ajoute « **Le Festin de Babette** », c'est le talent de Stéphane Audran qui explose dans un chef d'œuvre cette fois universel. Un régal absolu sans toque ni superlatifs. Une ode à l'amour du produit et à celui de ceux pour qui on cuisine. Contrairement à notre vieille habitude de parler « bouffe » en mangeant, l'énorme silence gourmand de ce Festin pulvérise les propos ineptes de nos réseaux sociaux, des influenceurs cupides et des compétitions sportives des télé-réalités culinaires.

L'industrie alimentaire soutient massivement les grands groupes des secteurs de la production et de la restauration collective. Ils sont souvent accusés de produire l'« imbouffable » en oubliant que la demande en est par ailleurs en partie responsable.

Relisez le texte de Maman So en page 167. La plupart des responsables des restaurants d'entreprise, de la restauration hospitalière, scolaire et autres collectivités sont incapables

d'accepter le juste prix d'un plat correct. Ceux-là mêmes qui, au travers d'appels d'offres humiliants, s'amuse à tordre le cou aux candidats pour obtenir ce deuxième chiffre après la virgule

qui leur permettra de parader à leur prochain comité de direction. Et le prestataire pliera pour gagner un chiffre d'affaires probablement déficitaire mais qui lui permettra de payer ses charges fixes et son personnel. Pourquoi s'étonner dès lors qu'il ne privilégie pour ses cuisines industrielles que des achats de produits de très, très mauvaise qualité, voire dangereux.

Tout est là ! **Le prix du vrai**, du sain, du bon, hors exception, est globalement contesté par tous les types d'acheteurs-consommateurs en manque d'éducation sérieuse en la matière. Ils entraînent l'agriculture, l'élevage et la cuisine aux oubliettes du goût et de la santé.

La malbouffe en est une conséquence directe. La concurrence est telle que la pression populaire récompense le tarif plus que la qualité. Elle vient en second plan et fait l'objet de toutes les mystifications, colorants, édulcorants, gluten ajouté, sucre, sel, stabilisants, épaississants, agents de texture, agents de charge, de rétention d'eau, exhausteurs de goûts, arômes artificiels... toutes destinées à embellir l'aliment de piètre qualité et à flatter les palais au moindre prix.

Les producteurs ne font que répondre à la demande disent-ils... mais ils l'encouragent par ailleurs. Un cercle vicieux qui est devenu la source de mortalité N°1 de notre civilisation. Capitalisme non maîtrisé et alimentation saine ne font définitivement pas bon ménage.

Manger malsain génère de nombreux problèmes physiques mais aussi psychologiques, dépression, inflammation cérébrale, mémorisation en berne, maux similaires à la dépendance à la cocaïne ou à l'héroïne... bref c'est définitivement toxique.

Alors que faire pour contribuer à une amélioration durable ? Le tout bio risque de rester un leurre élitiste. Le plaisir de manger doit certes se fonder prioritairement sur le brut, le local et les saisons mais aussi préserver gourmandise, spontanéité, sensualité et coût. La vérité ne peut être sectaire même si, dans notre société de la rumeur, et particulièrement chez les plus jeunes, l'ignorance rend plus sûr de soi que la connaissance.

Les « cantines » japonaises mériteraient d'être prises en exemple par nos responsables européens. Les cafétérias communes, sans âme et chahutées sont bannies. Les élèves mangent en classe. Les repas commentés, *kyûshoku*, sont de véritables outils pédagogiques, proposant des repas frais, locaux et équilibrés, préparés sur place. Les élèves participent activement au service et au nettoyage en classe, favorisant ainsi l'autonomie, le travail d'équipe et l'éducation alimentaire.

Nous vous avons invité à désigner parmi les portraits le profil de celle, celui ou ceux qui vous ressemblent le plus. En relisant les synthèses en début et à la fin de chaque portrait (en **gras**, la personnalité, en *italique gras*, l'attitude à table), vous pourrez donner une cote pour chacun en fonction de vos affinités avec leurs goûts, leurs modes de vie, leurs visions de

la cuisine, leurs choix divers. Isolez les trois premiers de votre hit-parade et lancez-vous dans la vingtaine de recettes que vous y trouverez. Ce qui n'empêche pas de jeter un œil sur toutes les autres. Vous y découvrirez qu'il vaut mieux servir la vérité que de tenter de la travestir et que nos contemporains de plus en plus séparés par les doctrines et les peurs regagnent un peu d'humanité dans le partage d'un plat de qualité.

Christophe nous raconte lui-même son parcours et la vision d'un cuisinier étoilé sur la problématique alimentaire d'aujourd'hui. Il y ajoute l'originalité et les saveurs uniques de ses **recettes**. De la haute voltige cette fois, pour amateurs éclairés.

Espérons que cet essai sera également un révélateur social et culturel capable de vous motiver à proscrire les plats industriels ultra-transformés et à combattre la progression morbide de cette maudite malbouffe. La demande du public et la croissance de projets de restauration rapide s'annoncent malheureusement exponentiels pour les cinq prochaines années en Europe.

Face à ce tsunami dévastateur, il faut espérer que la résistance s'organise, que la population revalorise la vraie cuisine, que de jeunes chefs audacieux fassent frissonner nos palais et continuent à coudoyer les étoiles.

Que le goût du vrai les emporte !