



Magazines / Le Forum des Européens

EM 186 Touche pas à ma bouffe ! (2)

Forum N°186 / Invité : Perico Légasse / Diffusion

11/02/06



Au moment où Paul Bocuse, le cuisinier français le plus connu au monde, fête ses 80 ans, la France se demande : que reste-t-il de l'héritage de ce chevalier de la gastronomie ? Partout en Europe, les shows télévisés, les livres et les cours de cuisine se multiplient, mais rien n'y fait : la tradition des vieilles recettes de grand-mère semblent se perdre peu à peu... C'est en tout cas ce que déplorent certains grands chefs et les chantres des produits du terroir face à la grande industrie des plats surgelés, à la mondialisation du fast-food ou encore le développement du nombre des familles qui ne cuisinent plus.

Où en sommes nous vraiment ? Les recettes européennes sont-elles vraiment menacées ? Leur recul marque-t-il la victoire d'une mondialisation du goût, d'une perte d'identité contre laquelle il serait urgent de réagir ? Ou bien, au contraire, faut-il voir dans le métissage des cuisines, un enrichissement culturel ? En collaboration avec le grand quotidien régional « LE PROGRES » le FORUM des EUROPEENS enregistre cette émission spéciale à Lyon, capitale culinaire de la France et fief du maître Bocuse qui vient de publier ses mémoires.

SUJET 1 : « Pizza, napolitaine bien sûr »

Journaliste : Claire Perdrix

Descriptif : Ils sont quelques pizzaïolos à s'être réunis à Naples pour défendre l'identité de leur pizza. Face à la concurrence des pizzas américaines, qui ont l'audace de mettre du fromage sur une pâte levée, ils ont voulu revaloriser les principes de base de la vraie pizza, celle qui a une pâte plate, couverte d'un simple coulis de tomate.

Les napolitains se sont constitués en association. Leur grand espoir réside désormais dans la bureaucratie européenne. C'est elle qui peut les autoriser à faire reconnaître et protéger leur recette authentique. Celui qui voudra proposer une pizza napolitaine devra respecter les règles et récompense, il se verra décerner un logo communautaire. Réflexe identitaire ou affaire de marketing ?

SUJET 2 : « A l'école de Bocuse »

Journaliste : Anne Richard

Descriptif : Le grand chef lyonnais, qui a remporté sa troisième étoile il y a 40 ans, est connu dans le monde entier comme chantre des mérites de la cuisine française. Depuis 15 ans il forme chaque année dans son école quelques 300 étudiants, de 35 nationalités différentes, pour transmettre la tradition culinaire et hôtelière française à ces apprentis, japonais ou américains.

SUJET 3 : « British cuisine »

Journaliste : Etienne Duval

Descriptif : En pleine guerre préolympique l'été dernier, Jacques Chirac aurait, parlant de la cuisine anglaise : déclaré: « vous ne pouvez guère faire confiance à des gens qui cuisinent aussi mal... ». Tony Blair n'a pas voulu polémiquer mais Le Sun a répondu. Le journal a conseillé au Président français : « Don't talk crepe ». La presse plus sérieuse a, elle aussi, répondu et est allée enquêter auprès des chefs anglais. La cuisine anglaise existe, et à la différence de la cuisine française, elle assumerait beaucoup mieux son multiculturalisme et les héritages de son empire.... Retour sur une bataille gastronomico-politique.

Générique

Réalisation

Guy Saguez

Production

Compagnie des Phares et Balises / Arte

Caractéristiques

Copyright

2006

Durée

43 minutes

Diffusions

11/02/06

Photographe

Arnaud Denoual

Support de tournage

Beta numérique

Versions disponibles

Version française / Version allemande / Version internationale