

# Colloque de la CECAAM du Marseille du 23 Mai 2013

*Dans le cadre de Marseille Capitale Européenne de la Culture en 2013 sur :*

## « le bien culturel : droit et devoir" »

### **Intervention de Jean-Pierre Muret.**

Ainsi donc, la Communauté Européenne, plus simplement dite dans le jargon communautaire - Bruxelles, aurait-elle un impact par ses réglementations sur la **gastronomie** provençale ?

Tout serait dit si je commençais mon propos en vous demandant une minute de silence, de recueillement en mémoire de notre gastronomie, vaincue par une aseptisation, un principe de précaution, une volonté de régularisation, d'uniformisation imposée par Bruxelles.

Que nenni !  
Et c'est tant mieux.

Parce que grâce à ce que je vous dévoilerai à la fin du présent exposé, les jours meilleurs, les beaux jours sont pour demain.

Il m'apparaît évident de replacer le sujet dans son contexte, étymologique puis géographique, en fin d'exposé

Etymologiquement, la gastronomie est l'ensemble des règles excessivement fluctuantes selon le pays, les classes sociales et les modes - et c'est là toutes nos chances - qui définissent l'art de faire bonne chère.

Faire bonne chère c'est selon l'Académie Française faire bon accueil au sens de faire, de partager un bon repas.

Chère est ce mot qui comprend tout ce qui concerne la quantité, la qualité et la préparation des mets. C'est un art, tout un art.

Celui qui consiste à l'association de la préparation des plats sélectionnés de produits plus où moins travaillés avec leur dégustation.

Le gastronome est un gourmand avisé, fort d'une culture de table.

Le mot gastronomie vient du grec "gaster" le ventre, l'estomac et de "nomos" la loi : la gastronomie est l'art de régler l'estomac.

L'encyclopédie de Diderot traitait le sujet en l'appellant l'Art de la Gueule.

Brillat Savarin disait que la gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes au moyen de la meilleure nourriture possible.

La gastronomie est un art, une philosophie, une science.

La gastronomie provençale prend son essor au moyen âge, tributaire de la prise de pouvoir des comtes de Provence dans le royaume de Naples notamment après la bataille de Bénévent en 1266, puis se développe lors de l'installation des Papes en Avignon.

Pour autant, peut-être plus rudimentaire, était-elle déjà implantée localement mais sûrement plus dans un but de subvenir aux besoins nutritifs indispensables à la vie qu'à titre d'art, de philosophie ou de science.

Elle évolue en fonction de l'arrivée des produits comestibles du nouveau monde.

Elle est alors rurale, citadine ou aristocratique.

Et Bruxelles dans tout cela ?

Eh bien Bruxelles a son mot à dire, et ses décisions parfois imposées peuvent se justifier. Nous allons voir qu'avec nos arguments provençaux c'est plutôt un bien qu'un mal.

On jettera aux oubliettes l'idée que mécontent d'un séjour, d'un repas en Provence, un fonctionnaire de Bruxelles veuille se venger en nous imposant restrictions, normes, et autres aspects aseptisés.

Par contre il est intéressant de se poser la question de savoir quel est le pouvoir de Bruxelles ?

Les lois européennes prédominent les Lois Françaises, les actions des DGCCRF et autres entités concernées. La France respecte et défend sa gastronomie et multiplie les délivrances de labels IGP - identification géographique protégée - notons au passage que ce label est européen et AOP, appellation d'origine protégée, terme qui prend le pas sur AOC, appellation d'origine contrôlée et qui lui aussi constitue un label qui s'eupéanise.

L'impact des réglementations européennes sur notre gastronomie est simple à expliquer. Tant que le produit a une diffusion commerciale restreinte, Bruxelles ne s'y intéresse pas trop, mais dès lors que sa diffusion se développe, et là on ne peut négliger l'influence de la grande distribution, l'intérêt de Bruxelles va grandissant. Nonobstant l'aspect protection de l'hygiène.

S'affrontent alors, avant toute réglementation, les lobbyistes pour ou contre.

Quelques exemples :

Sous prétexte que notre Bouillabaisse serait similaire à :

- la caldeirera portugaise
- la caldereta asturienne ou de Minorque
- le suquet de peix catalan
- le ttoro basque
- ou encore le brodo alla vastese de Vasto Italie

ou qu'elle se rapproche :

- du zimino sarde
- de la cotriade anglo saxonne

Bruxelles voudrait imposer une composante de poissons, un bouilli dans l'eau alors qu'on peut le faire aussi dans le vin blanc. Alors on oublierait rascasse, vive, saint pierre, congre, daurade, merlan, grondin, lotte de mer et autres poissons pour un fourre tout poissonneux dont certains pourraient venir de mer de Chine !

Heureusement nous avons mis en place une charte de la Bouillabaisse, véritable garantie de fabrication et de respect du goût authentique.

Autre exemple, le vin rosé.

Sous un lobbying principalement espagnol qui ne vendait pas bien son vin blanc, une idée germa, reprise par Bruxelles, de faire du rosé en mélangeant du rouge et du blanc. Honte à ceux qui ont eu cette idée et à ceux qui la soutiennent.

Parmi les défenseurs du vrai rosé, les CMA ont mis en place un concours qualité, annuel, depuis 5 ans, récompensant par des médailles d'or, d'argent, de bronze les vins AOP de Provence - coteaux d'Aix, cotes de Provence - coteaux varois - vins des Baux, de Bandol, de Cassis de Pierrevert de Bellet alors qu'ils sont encore en cuves sous AOP déterminée par l'INAO, opération à mi-décembre de chaque année.

A ce jour le combat continue d'autant plus qu'on est jamais si bien trahi que par les siens, puisque nos amis bordelais, qui, exception faite de leurs vins blancs liquoreux, ont bien de la difficulté à vendre leurs vins blancs secs, présentent une oreille attentive aux idées des lobbyistes espagnols.

A ce jour 85% des rosés d'Afrique du Sud importés en Europe sont des mélanges rouge blanc !

Autre élément visé par Bruxelles, le pastis : boisson alcoolisée parfumée à l'anis et à la réglisse c'est le résultat de l'aromatisation d'alcool neutre d'origine agricole avec des extraits d'anis vert, d'anis étoilé, de fenouil, d'extraits naturels issus du bois de réglisse et de toutes autres plantes.

Bruxelles n'accepte pas cette formule de toutes autres plantes : elle n'est pas assez définie par essence oserai-je dire.

Itou pour notre tapenade : simple purée sommaire d'olives en Italie où il est vrai qu'elle ne porte pas ce nom, et mélanges particuliers en Provence où la câpre est indispensable, avec ou sans alcool, cognac ou armagnac principalement.

On la retrouve en Grèce et même en Allemagne et au Danemark : sous prétexte qu'en grande surface ces divers produits qui n'ont pour point commun que l'olive se retrouvent dans le même rayon (souvent celui des condiments), Bruxelles voudrait uniformiser sa fabrication et régler ses composants.

Mais fort de la création de la tapenade par le chef Meynier en 1880 du restaurant la Maison Dorée à Marseille, nous tenons - pour l'instant - bon.

Et le Banon !

C'est un petit fromage au lait cru de 6 à 7 cm de diamètre, entouré de feuilles de châtaigniers, originaire des fermes des Alpes de Haute Provence, plus précisément proches de Banon et qui est déjà connu à l'époque romaine. La preuve, l'empereur romain Antonin le Pieux en mourut d'indigestion en l'an 161 après J.C..

C'est au lait de chèvre de races provençales, du Rove, oui du Rove et alpine qu'il est fabriqué, exclusivement.

A priori pas de lait de brebis.

Les chèvres doivent paître au moins 210 jours par an en plein air.

Fromage à pâte molle à croûte naturelle élaboré à partir de la technique du caillé doux et moulé à la louche, il est entouré de feuilles de châtaignier préalablement trempées dans l'alcool pour éviter les moisissures. Trop de procédés naturels dans tout cela, assez peu vérifiables, qui engendrent une suspicion Bruxelloise et une réflexion pour aseptiser la fabrication. Mefi !

Et que dire du "pôvre" fabricant de fromages à base de lait de vache qui au fin fonds du Queyras (limite Provence je l'admets, mais on en reparlera) est assujetti à arrêter sa production sous prétexte d'un laboratoire non entièrement aux normes imposées.

Pour 8000 € de CA par an il lui faudrait investir plus de 50 000 € pour être aux normes.

Alors oui, il doit y avoir un principe de confiance.

Les législations française et européenne visant à défendre l'intérêt du consommateur sont une chose indispensable mais point non contraignantes, elles se doivent d'être, surtout l'européenne qui prédomine.

Même le suce miel d'Allauch est dans le collimateur de Bruxelles.

Cette barrette de miel serrée entre 2 feuilles de papier pour la protéger de la lumière, de la chaleur et de l'humidité, intéresse Bruxelles car le papier est sulfurisé et que certains - "étrangers" sans doute - le consomment.

A ce sujet un exemple, qui n'a qu'un lointain rapport avec la gastronomie provençale, mais qui faisant partie parfois de nos 13 desserts de Noël s'en rapproche : le litchi.

Pour les fêtes de fin d'année il nous vient principalement de Madagascar.

Il se consomme épluché.

Mais pour son transport et donc sa conservation, il se doit d'être sulfurisé. La norme européenne a imposé un taux de soufre, et par des analyses régulières au débarquement des navires nombre de lots trop soufrés sont détruits : cette norme protège le consommateur et est donc la bienvenue.

Et que dire de notre poutargue ou boutargue : made in Martigues ou made in Taiwan ?

On en trouve donc en grand nombre en importation de Chine, de Taiwan, d'Indonésie à prix très compétitifs, ou encore de pays Européens comme l'Italie, la Grèce et le Portugal, sans oublier celle de Turquie ou de Tunisie.

Donc ça intéresse Bruxelles : poche d'œufs de mullet, salée et séchée, recueillis quand les femelles sont pleines, c'est un produit recherché et cher. Œufs de mulets mélangés à d'autres œufs se retrouvent en nos commerces made in Taiwan, Mauritanie, Sénégal ou encore Brésil à des prix inférieurs jusqu'à 80% à celui de notre produit de Martigues. Cherchez l'erreur.

Le consommateur est trompé sous une appellation fautive et fallacieuse mais le lobbying producteur - distributeur s'y retrouvant, Bruxelles cherche une réglementation autorisant l'introduction d'autre chose que des œufs de mulets.

D'ordre général on se référera à ce qui est arrivé au chocolat quand il a été accepté sa fabrication avec du beurre de cacao.

Et là j'en viens au danger qui nous guette.

La chimie contre la gastronomie.

La molécule contre la cellule identitaire.

Le faux goût contre le vrai goût.

En exagérant un peu l'huile de palme contre l'huile d'olive. Par exemple :

- le gressin, spécialité italienne que la Provence a su adapter : combien sont-ils à être fabriqués à base d'huile de palme au lieu d'huile d'olive ?

L'huile d'olive justement. Comment expliquer en grande surface de l'huile d'olive d'Espagne, de Tunisie à moins de 3 € le litre ? Sur ce point, les vainqueurs sont les lobbyistes qui ont pour l'instant raison, mais là on voit combien une législation européenne devrait être stricte, dans le bon sens de défense de la gastronomie qu'elle soit provençale ou autre.

Et à ce sujet, si on parlait d'agneaux de Sisteron ou de Nouvelle Zélande !

Voyez les prix chez vos commerçants.

Brandade de morue de Nîmes ou mélange de purée de poissons du Vietnam ?

Thym de chez nous ou "Tchernobilisé" ?

En ce qui concerne la norme irradiation, une anecdote concernant des champignons, élément de la gastronomie provençale. Il y a dans le centre de la France un fabricant de plats cuisinés surgelés à base de champignons qui avait décroché un marché avec notre marine nationale. Lors d'un banal contrôle de radioactivité dans les cambuses d'un sous-marin le compteur Geiger s'est un peu affolé. Recherches faites et traçabilité déterminée, un lot de champignons ukrainiens radio actifs était à l'origine du fait. Les administrations et réglementations européennes n'avaient pu empêcher cela. Depuis, la réglementation européenne a rectifié le tir.

Au sujet des herbes de Provence.

C'est un produit que l'on trouve dans toute la distribution européenne du sud du Portugal jusqu'au nord de la Lettonie. Sous une forme en règle pour les produits normalisés par Bruxelles. C'est un ensemble de plantes aromatiques fraîches ou séchées originaires des régions méditerranéenne et historiquement de Provence, mais sont acceptées les origines de Chine, Maghreb et Europe Centrale (Pologne, Albanie) pour les composants qui sont le thym, le serpolet, la marjolaine, l'origan, le romarin, le basilic, le cerfeuil, l'estragon, la livèche, la sarriette, la sauge, le laurier sauce et le fenouil. D'où des produits 100% non Provence. Bruxelles a encore des efforts à faire.

Vous allez déguster des crostini au romarin, de Mr Villedieu, sachez que grâce à son savoir culinaire, son choix mais aussi à la réglementation européenne ce produit est "made in chez nous", exempt de tous défauts.

De même des filets d'anchois marinés vont-ils vous être proposés. Loin de nos fameux anchois des tropiques vous pouvez y aller en toute confiance. Il en sera de même pour tous les succulents mets que Mr Villedieu s'inspirant de la gastronomie provençale va vous proposer à la suite de mon intervention.

Mais géographiquement la gastronomie provençale c'est quoi ?

Aux yeux de Bruxelles c'est la Provence et le comté niçois délimités à l'est par la frontière italienne, à l'ouest par le Rhône - Arles- Tarascon - Avignon et au nord par une ligne Sisteron - Bollène voire jusqu'à Montélimar.

En vrai c'est à peu près cela, mais au jour d'une mondialisation que l'on ne peut renier c'est ce territoire plus tous ceux qui pratiquent et défendent la gastronomie provençale dans le monde entier, et même à Paris ou mieux à Bruxelles.

Et qui sont ceux qui la défendent. En premier chef les restaurateurs, en deuxième mais il n'y a pas d'ordre pré-établi, les fabricants qui respectent le produit et le consommateur (pas d'ail de Provence s'il provient de Chine ou même de Lomagne, pas de tomates farcies à la provençale si elle vient d'Espagne ou du Maroc, etc...

Enfin c'est nous même: en respectant la tradition culinaire venant de nos aïeux et en la transmettant à nos enfants, nos petits enfants.

Faire la cuisine, provençale il se doit, est source de bonheur, de partage et de convivialité, cela rapproche les générations et oblige le législateur européen à rester dans le bon et droit chemin, par respects des traditions ancestrales.

Pour cela il nous faut lire et relire les étiquettes des produits que nous utilisons, privilégier l'achat direct et donc continuer à faire notre marché au marché, développer l'approvisionnement par les Amap ou favoriser l'achat auprès de petits producteurs de produits frais, de la ferme, par internet.

En étant ainsi vigilants, respectueux de nos racines culinaires, nous perpétuerons notre gastronomie provençale et Bruxelles y mettra son nez avec parcimonie efficace.

Je n'ai pas parlé des récents scandales alimentaires mais notre gastronomie peut elle aussi être impactée si les distributeurs et fabricants trahissent notre confiance de consommateurs.

En conclusion, Bruxelles aura tendance à donner raison aux puissants lobbyings et à favoriser pour encadrer et simplifier, une aseptisation du goût et des produits. Soyons donc vigilants.

On se méfiera du remplacement des produits naturels par la chimie. A titre d'exemple les Chinois savent fabriquer chimiquement du faux miel, avec goût et texture identiques au vrai !  
Et on n'oubliera pas toutes les composantes dites arômes de, exhausteur de goût etc.

Sans vouloir être le village Gaulois qui résiste aux lobbyings négatifs, notre gastronomie provençale se doit de mieux défendre son droit et respectera ses devoirs de bien culturel :

Comment faire : Trois axes principaux :

- Par des actions de lobbying positif,
- Par la perpétuité de nos us et coutumes,
- Par la transmission de notre art culinaire aux futures générations. Chartes gastronomiques, IGP et AOC y contribuent.

Là est sa force; Elle s'impose naturellement depuis fort longtemps.

Et en parlant de force, allez soutenir la vôtre auprès de l'excellent buffet provençal que nous propose Mr Villedieu.

N.B. : Information de dernière heure, matérialisant une intervention de Bruxelles qui va interdire les huiliers au restaurant.

Je vous remercie.