

ASSEMBLÉE NATIONALE

4 novembre 2021

PLF POUR 2022 - (N° 4482)

Commission	
Gouvernement	

Retiré

AMENDEMENT

N° II-2722

présenté par

Mme Bessot Ballot, Mme Brugnera, M. Rudigoz, M. Potterie, Mme Fontenel-Personne,
Mme Brulebois, M. Colas-Roy, Mme Hérin, Mme Calvez, Mme Le Meur et M. Damaisin

ARTICLE 20**ÉTAT B****Mission « Économie »**

Modifier ainsi les autorisations d'engagement et les crédits de paiement :

(en euros)

Programmes	+	-
Développement des entreprises et régulations	1 000 000	0
Plan France Très haut débit	0	0
Statistiques et études économiques	0	1 000 000
Stratégies économiques	0	0
Financement des opérations patrimoniales envisagées en 2021 et en 2022 sur le compte d'affectation spéciale « Participations financières de l'État »	0	0
TOTAUX	1 000 000	1 000 000
SOLDE	0	

EXPOSÉ SOMMAIRE

Le 26 septembre 2021, le Président de la République a participé pour la première fois au « dîner des Grands Chefs » ou « dîner des 200 étoiles » organisé en marge du Salon international de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation qui se tient tous les deux ans à Lyon, « capitale mondiale de la gastronomie » (selon le critique gastronomique Curnonsky qui la sacra ainsi en 1935) . A cette occasion, il a annoncé la création d'un « Marcoussis ou Clairefontaine de la gastronomie », centre d'excellence et de formation pour la gastronomie française, qui serait situé dans la région lyonnaise pour « défendre et promouvoir les métiers de la bouche dans les compétitions internationales, former pour arriver à l'excellence, entraîner pour les grandes compétitions, et préparer les athlètes à gagner au nom de la France ».

Le lendemain, l'Equipe de France remporte le Bocuse d'Or, la Coupe du monde de la cuisine gastronomique. A première vue, cet événement peut être considéré comme attendu, tant il semble acquis que notre gastronomie est une - sinon la - référence mondiale en la matière. Il paraîtrait donc logique qu'un concours, qui plus est portant le nom d'un des plus grands cuisiniers de notre histoire, récompense le candidat tricolore.

Pourtant, l'importance de cette victoire, en réalité loin d'être assurée, ne doit pas être sous-estimée, car elle s'inscrit à rebours de tendances structurelles défavorables observées ces dernières années dans le monde de la gastronomie :

- La France est nettement distancée depuis plus d'une dizaine d'années dans les concours internationaux qui se sont largement professionnalisés : les pays victorieux – les pays nordiques en tête – ont déjà mis en place une structure officielle d'entraînement et de formation ; une équipe de soutien dédiée (logistique, communication, recherche et développement de recettes, coachs), mobilisée à temps partiel voire temps plein autour du candidat pendant toute la durée de son entraînement (environ un an) ; des filières de recrutement opérationnelles dans la durée – tout ceci avec l'appui d'un financement public notable. La visibilité de ces concours auprès du grand public a également grimpé en flèche à l'international, là où ils sont paradoxalement restés relativement confidentiels en France, où ils se déroulent pourtant en grande majorité. Par ailleurs, les concours internationaux sont utilisés par d'autres pays comme outils de soft power et de développement économique autour de filières agroartisanales locales à forte valeur ajoutée (ex : cabillaud *skrei* norvégien) ;
- La France évolue sur une scène gastronomique internationale fortement concurrentielle, où elle n'est pas l'unique influenceur naturel. Il importe de rappeler que la « haute cuisine » n'est que la filière d'excellence d'un continuum gastronomique englobant l'ensemble des secteurs de la restauration, des arts de la table, des métiers de bouche, de l'agro-artisanat... En ce sens, d'autres pays ont mieux intégré l'importance de mener une véritable politique gastronomique au service d'une vision co-construite entre les acteurs et les pouvoirs publics, et portée par l'ensemble de l'écosystème qui en bénéficie indirectement.

Néanmoins, la victoire du candidat Davy TISSOT et de son équipe à Lyon n'est pas un hasard :

- Des efforts conséquents ont été mis en place par la "Team France" qui s'est organisée en prévision du concours de 2021, avec plusieurs personnes rémunérées à temps plein, une

équipe bénévole constituée de chefs étoilés, un local mis à disposition par une entité privée... le Clairefontaine de la gastronomie aura entre autre vocation à mettre en place une structure pérenne à même de mener cette préparation aux différents concours.

- Une réelle volonté politique et une visibilité nouvelle grâce au Groupe d'études Gastronomie de l'Assemblée nationale et à Guillaume GOMEZ, qui avaient rendu visite à la Team France en mars 2021.
- Le contexte favorable de l'année de la gastronomie, avec le lancement de la mission d'information de la Commission des affaires économiques sur l'organisation et les enjeux de la gastronomie et de ses filières, dont le rapport a été remis le 29 septembre 2021, et les travaux du groupe de travail piloté par le chef GOMEZ qui ont notamment mené au lancement d'un appel à projets visant à labelliser 200 événements « année de la Gastronomie ».

L'enjeu est aujourd'hui de pérenniser les démarches entamées, renforcer les dynamiques et synergies émergentes, et de faire de ce nouveau centre d'excellence le fer de lance d'une politique de la gastronomie incarnée et ambitieuse.

Aussi, reprenant une recommandation du rapport d'information sur l'organisation et les enjeux de la gastronomie et de ses filières, les membres du groupe d'études "Gastronomie" signataires de cet amendement demandent l'octroi d'un financement durable et à la hauteur de la concurrence. Au regard des moyens considérables que l'Italie, les pays nordiques, le Japon, la Corée, le Canada, les Etats-Unis et d'autres encore dégagent au service de cet objectif, ainsi que des besoins de fonctionnement actuels de l'équipe de France, un financement de l'Etat à hauteur de 1 million d'euros est proposé, s'inscrivant en complémentarité des financements publics locaux et du *sponsoring* privé.

Sur le plan légistique, cet amendement propose d'abonder de 1 million d'euros l'action 07 (Développement international des entreprises et attractivité du territoire) du programme 134, en minorant d'autant l'action 01 (Infrastructures statistiques et missions régaliennes) du programme 220. Il n'entend cependant pas véritablement minorer cette dernière, et appelle le Gouvernement à lever ce gage.