

## **Guillaume Gomez : " 7 touristes sur 10 disent venir chez nous pour un moment autour de la gastronomie"**

L'hégémonie de la cuisine française ?

"La grandeur de notre gastronomie vient d'abord de nos produits. Du Nord au Sud, les produits ne sont pas les mêmes et donc nos spécialités sont différentes. Et la typicité de la cuisine française, ce sont les techniques de la gastronomie française. Il y a de grandes cuisines dans le monde entier, mais il est vrai que face à une spécialité étrangère, on peut mettre une quinzaine de spécialités françaises. C'est ce qui attire les touristes en France. Je rappelle que la France reste la première destination touristique au monde. 7 touristes sur 10 disent venir pour un moment autour de la gastronomie. C'est un morceau de France qu'ils viennent chercher, qu'ils peuvent retrouver dans leur pays parfois mais pas forcément. Il y a encore une grande partie des spécialités françaises qui ne s'exportent pas suffisamment".

La cuisine du futur ?

"Sans parler de la mondialisation, les grandes cuisines comme la chinoise, la péruvienne, celles du Moyen-Orient, d'Afrique... On va vers une cuisine qui regarde vers le passé et qui se demande à quel moment on est peut-être allés trop loin, que ce soit dans la recherche, dans la technique ou dans la façon dont on s'alimentait. On vit aujourd'hui une épidémie d'obésité dans le monde avec une partie de la planète qui meurt de faim et l'autre qui mange trop et mal. Je pense que l'alimentation du futur, c'est déjà un peu le cas aujourd'hui mais pas encore assez, sera une alimentation engagée en termes de société, de santé et d'environnement. Ça n'a plus de sens aujourd'hui, d'autant moins en France, de s'alimenter avec une grande partie des produits qui viennent de l'autre côté de la planète. L'alimentation de demain sera simplement de bon sens".

L'urgence ?

"Les chiffres de l'open agrifood révèlent qu'en France 18% des jeunes filles et 17% des jeunes garçons de moins de 21 ans sont obèses. L'obésité représente un coût de 4 milliards pour la Sécurité Sociale et le coût total du traitement du diabète et du cholestérol dus à la mauvaise alimentation c'est 40 milliards d'euros par an. 100 milliards en 2030 si l'on ne change rien. 100 milliards, c'est la recette globale du tourisme et de la gastronomie en France. Mieux d'alimenter est un enjeu de santé publique tout simplement".

Cf. H.R. 16 septembre 2024 Extraits.