

**Discours du Président du Parlement européen,
Hans-Gert Pöttering,
à l'occasion du XXV^{ème} anniversaire de
l'Académie internationale de la Gastronomie.
Salon du Président, 5 novembre 2008**

Monsieur le Vice-Président du Groupe PPE-DE, cher Jaime Mayor-Oreja,
mon cher ami,
Chers présidents des groupes politiques,
Monsieur le Président de l'Académie internationale de la Gastronomie, cher
Georges Husni,
Monsieur le Président honoraire de l'Académie internationale de la
Gastronomie, cher Rafael Anson,
Chers collègues,
Monsieur le chef, cher Yves Mattagne,
Mesdames et messieurs, chers amis,

c'est avec grand plaisir que je vous souhaite la bienvenue alors que nous
sommes réunis ce soir à l'occasion du 25^{ème} anniversaire de l'Académie
internationale de la Gastronomie.

En célébrant cet anniversaire, nous rendons également hommage à la richesse,
à la diversité et à l'extraordinaire qualité de notre culture gastronomique
européenne.

Permettez-moi de remercier mon collègue et ami Jaime Mayor Oreja qui a
permis l'organisation de cet événement au sein du Parlement européen.

Quelle que soit notre origine, nous sommes fiers de nos spécialités régionales
et nationales. Si notre héritage culturel nous définit, nous distingue les uns des
autres, nous constatons que les racines et les développements historiques que
nous partageons ont non seulement forgé l'histoire de notre continent mais
aussi notre héritage culturel et gastronomique.

Il existe des relations directes entre les découvertes culinaires et l'histoire:
Catherine de Médicis par exemple, qui quitta Florence pour Paris en 1533 pour
épouser le roi français Henri II, se fit accompagner de ses cuisiniers toscans qui
apportèrent avec eux leurs secrets culinaires, inspirant et enrichissant ce
faisant la cuisine française.

La nourriture et la façon que nous avons de la préparer sont une part essentielle de nous-mêmes. "Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es", a écrit le célèbre gastronome et écrivain Anthelme Brillat-Savarin, qui a donné son nom au non moins fameux fromage.

Mais si la nourriture constitue une part primordiale de notre culture, elle est également au cœur de bien des enjeux et par conséquent de nombreuses politiques de l'union européenne.

Tout chef cuisinier, et en premier ceux dont les talents figurent au tableau de votre Académie, est à l'affût des produits les meilleurs et les plus frais du marché. De plus en plus de cuisiniers à travers l'Europe entière redécouvrent la variété des produits régionaux et les richesses qu'ils offrent.

Une bonne cuisine commence avec de bons produits. Et nous pouvons remercier l'agriculture européenne, nos agriculteurs qui travaillent dur pour nous offrir notre pain quotidien.

"Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es": cet aphorisme signifie également qu'une nourriture saine est garante de notre bonne santé. La qualité de ce que nous mangeons est essentielle à la qualité de notre vie: bien manger, c'est bon pour la santé!

J'insiste sur ce point parce que ce n'est pas tant les produits alimentaires de qualité que ceux de mauvaise qualité qui sont sources d'inquiétude. Les problèmes de santé dus à un mauvais régime alimentaire représentent un problème de plus en plus aiguë en Europe.

Les maladies cardio-vasculaires sont une des causes principales des décès prématurés sur notre continent. L'obésité est, d'après les experts, responsable de plus de dix pour cent de la mortalité en Europe.

Un rapport récemment adopté par le Parlement européen souligne que près de 27 pour cent des hommes et 38 pour cent des femmes sont en surpoids ou obèses. Cinq millions d'enfants souffrent aujourd'hui d'obésité dans l'UE, qui compte chaque année 300 mille obèses supplémentaires. Il est urgent que nous nous efforcions d'inverser cette tendance.

Le Parlement européen s'inquiète de ce phénomène: nous avons déjà adopté plusieurs rapports, demandant notamment un soutien financier plus important pour les programmes visant à fournir du lait dans les écoles ou la rédaction d'un plan d'action visant à lutter contre l'obésité dans notre société.

C'est ainsi que nous nous réjouissons de la collaboration de l'Académie internationale de la Gastronomie et des institutions européennes dans le but de promouvoir une qualité de vie meilleures à travers des habitudes alimentaires et des produits sains.

Au nom du Parlement européen, je souhaite exprimer mon soutien pour l'initiative prise par votre Académie: c'est avec intérêt que nous accueillons l'idée de publier des menus à haute valeur gastronomique, menus dont seuls les plus grands chefs connaissent les secrets et dont la valeur diététique est équilibrée.

Vous pouvez ainsi démontrer de manière agréable au public que l'alimentation et la cuisine ne sont pas mauvaises, bien au contraire! Une nourriture saine et un régime alimentaire équilibré participent d'une grande qualité de vie.

Vous contribuez ainsi à nous enseigner la valeur d'une nourriture saine, équilibrée et de qualité, mais aussi à cultiver et promouvoir nos traditions culinaires européennes.

Je suis heureux de pouvoir partager avec vous ce soir cette richesse. Dans un Parlement qui peut se vanter de compter parmi ses membres un grand nombre de vedettes (des premiers ministres devenant députés et des députés devenant premiers ministres), c'est toujours un grand honneur de pouvoir accueillir un homme qui porte sur ses épaules deux étoiles!

Je souhaite tout particulièrement remercier ce soir notre chef cuisinier doublement étoilé, Yves Mattagne, à qui nous devons ce soir le plaisir de déguster un dîner de premier ordre, et dont nos collègues auront la joie de découvrir les talents culinaires demain.

Je vous adresse toutes mes félicitations à l'occasion de votre 25ème anniversaire et vous souhaite de passer une soirée inoubliable ici, au Parlement européen.