

# Journaliste

Nom et adresse de ton établissement : Lycée Roc Fleuri, 16700 RUFFEC

Région : Nouvelle-Aquitaine

Nom : MOREAU

Prénom : Alanis

Classe : Terminale G

## PATRIMOINE

### **La gastronomie : un rôle dans le patrimoine**

*La France est connue pour sa gastronomie depuis l'antiquité. Qu'en est-il aujourd'hui ?*

### **Gastronomie et Patrimoine**

Les Français ne mangent pas comme les autres. En France, un repas de fête est tout un sujet, avec une préparation et des rituels, qui sont inscrits dans la culture populaire. Il en est de même pour un certain nombre de repas familiers du quotidien qui demandent un temps de préparation et une anticipation importante comme par exemple le bœuf bourguignon.

### **Repas et Tradition**

En France, il y a plusieurs traditions que les étrangers ne comprennent pas. Par exemple, trinquer ! Avant de boire, on attend que tout le monde ait son verre plein pour ensuite trinquer en se regardant dans les yeux. Le repas traditionnel français créé et entretient un certain nombre de liens sociaux. Autre tradition française, le temps passé à table. Suite à une étude de l'OCDE, il a été prouvé que c'est officiellement en France qu'on passe le plus de temps à table surtout lors des

repas de famille ou de fêtes ; passer quatre heures à table est assez normal pour les Français !

### **La gastronomie française s'exporte**

La gastronomie a une place importante en France. Différents concours et émissions culinaires sont organisés. Top Chef et Le Meilleur Pâtissier sont deux exemples de concours Français mondialement connus. La gastronomie Française est également représentée dans le monde par des français qui partent à l'étranger. Certains ouvrent un restaurant ou une boulangerie pâtisserie Française à l'étranger et font briller le savoir-faire « à la française » hors de l'hexagone.

Le tour de France de la gastronomie, sûrement autant de kilomètres que de calories !

### **Meilleur Ouvrier de France**

Le concours de MOF est organisé par le COET MOF (comité d'organisation des expositions du travail), le concours permet aux lauréats d'obtenir un diplôme d'État de niveau III. Il s'agit du seul diplôme remis par le Ministère de l'Éducation Nationale dont l'évaluation est réservée aux professionnels du métier eux-mêmes.

Prenons l'exemple de Chantal Wittmann, que j'ai rencontré aux Gastronomades 2022.

MOF Maître d'Hôtel, du Service et des Arts de la Table 2011, elle est également Chevalier de l'Ordre

National du Mérite et des Palmes Académiques. Chantal Wittmann a été Formatrice Senior durant 4 ans à l'Institut Glion en Suisse et parallèlement Directrice du restaurant gastronomique « Le Bellevue ».

Aujourd'hui, elle encadre l'équipe du service en salle de la sommellerie et du bar du restaurant « Adour » du campus Ecole Ducasse de Meudon.

Lors de cette rencontre, j'ai eu la chance de réaliser une recette de crêpes flambées avec elle.

La gastronomie s'inscrit dans le patrimoine français et bien au-delà puisqu'elle est reconnue au patrimoine mondial par l'UNESCO.

Et comme le dit si bien Chantal Wittmann : « La cuisine écrit la partition, la salle l'interprète ».



Image personnelle

Aux Gastronomades, avec 2 MOF, C.Wittmann et L.Glévarec.