



**Guillaume Gomez**  
chef cuisinier

## J'ai essayé d'associer des visages aux produits que nous consommons

Nommé ambassadeur de la gastronomie française en 2021 par Emmanuel Macron, le chef Guillaume Gomez est également le parrain de nombreuses démarches agricoles. Pour celui qui a côtoyé quatre présidents de la République lors de son passage à la tête des cuisines de l'Élysée, cet engagement est une évidence. Ses priorités : recréer le dialogue entre agriculteurs et consommateurs, et éduquer à une consommation de bon sens.

*Propos recueillis par Laure Hänggi*

**Vous avez été à la tête des cuisines de l'Élysée pendant vingt-cinq ans : l'origine et les modes de production étaient-ils des critères de choix ?**

**Guillaume Gomez :** Quand je suis arrivé à l'Élysée, c'était la préhistoire en la matière ! Les enjeux alimentaires n'étaient pas du tout les mêmes, personne ne parlait de saisonnalité. Depuis, la loi Égalim est passée par là, les sujets liés au bio ou aux circuits courts ont pris de l'ampleur. Les cuisines de l'Élysée appartiennent au régime de la restauration collective et publique, et doivent donc aussi respecter les objectifs fixés par cette loi, à savoir tendre vers 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques, dans son approvisionnement. Ces cuisines ne sont pas déconnectées de ce qui se passe dans le reste du pays. Nous nous devons d'être exemplaires. À l'Élysée, nous recevions beaucoup d'échantillons de produits locaux. C'était l'occasion de créer le dialogue avec les producteurs. J'ai essayé de mettre des visages derrière les produits alimentaires que nous consommons. Et je suis persuadé que le chef actuel continue.

**Emmanuel Macron vous a nommé ambassadeur de la gastronomie en 2021 : est-ce un moyen pour vous de mettre en avant l'agriculture française ?**

**G.G. :** Si la gastronomie française était une équipe, l'agriculture en serait la capitaine. Nous avons les meilleures productions au monde grâce à des territoires très variés. Aucun autre pays n'a une telle diversité de terroirs. Les cuisines de l'Alsace, du Nord ou du Sud-Ouest sont totalement différentes. Je ne peux pas mettre en lumière cette gastronomie sans partir de la base, c'est-à-dire des exploitants qui produisent notre alimentation, cela n'aurait pas de sens.

« Si la gastronomie française était une équipe, l'agriculture en serait la capitaine »

J'ai été le parrain des Journées nationales de l'agriculture, organisées en juin 2021. Cette initiative est fantastique. En ouvrant les exploitations, les agriculteurs montrent leur



quotidien, leur manière de travailler. Cela permet de rencontrer les personnes derrière les produits que nous achetons et que nous consommons. Quand un agriculteur explique son travail à un consommateur, le regard de ce dernier change. Il modifie la manière de faire ses courses. Cela peut permettre de faire évoluer les modes de consommation et, peut-être, faire accepter de payer un peu plus.

« Des entrées à base de poireaux en hiver dans des grands restaurants, c'était impensable il y a encore trente ans. »

**Vous êtes le parrain de nombreuses démarches portées par des acteurs du secteur agricole. Pourquoi cet engagement ?**

**G.G. :** Mon rôle aujourd'hui est d'accompagner, dès que je le peux, tous ceux qui font la gastronomie sur notre territoire : les semenciers, les agriculteurs, les méthaniseurs, les transformateurs, les distributeurs, tous les artisans. Demain la Terre m'a sollicité il y a de nombreuses années, tout comme l'Agence bio, ou l'OpenAgrifood, et je suis également présent depuis plusieurs éditions au Salon de l'agriculture. Le dialogue doit s'instaurer, mais pas uniquement entre les corporations. Pendant longtemps, les chefs et les agriculteurs ne se sont pas parlé. Cela évolue. Les problématiques des uns peuvent être résolues par les enjeux des autres.

**Justement, quel peut être le rôle des cuisiniers et des chefs dans la promotion de l'agriculture française ?**

**G.G. :** Je les connais bien, il n'y a pas besoin de les persuader de l'importance de consommer des produits de saison. Nous devons travailler avec la restauration collective, qui assure la préparation de dix millions de repas chaque jour. Pour cela, il faut donner plus de moyens financiers et humains, faire de la formation pour assurer le changement. Le chef est un prescripteur. Aujourd'hui, de grands cuisiniers, comme le chef trois étoiles Éric Frechon, élaborent des entrées à base de poireaux en hiver. C'était impensable il y a encore trente

ans. Une certaine éducation à l'alimentation s'est opérée, mais nous pouvons aller encore plus loin. Quand les émissions de cuisine diffusées à la télé mettent en avant l'utilisation de produits de saison, cela bénéficie à tout le monde.

**Plus globalement, quelle vision avez-vous des défis posés à l'agriculture aujourd'hui en termes de climat, de souveraineté et de communication ?**

**G.G. :** D'une part, ce n'est pas simple et il n'y a pas de solution miracle. D'autre part, évitons d'opposer les différents modes de production, pour apaiser les débats. Nous ne pourrions pas nourrir 70 millions de Français sans les agriculteurs. Personnellement, je ne sais pas faire pousser une carotte, c'est une des raisons pour laquelle j'ai beaucoup d'admiration pour les agriculteurs. Eux seuls savent comment assurer la croissance des plantes, faire face aux imprévus. Nous devons les écouter. L'alimentation de demain sera plus engagée, sur les plans de l'environnement, de la santé, etc. L'agriculture le sera forcément aussi. Nous devons emmener les agriculteurs vers cette transition attendue par les consommateurs. Pour cela, l'innovation doit aussi jouer son rôle. Le juste prix doit également être garanti pour les producteurs qui nous nourrissent.

**Vous êtes également très investi sur l'enjeu de l'éducation à l'alimentation...**

**G.G. :** Nos agriculteurs font un travail extraordinaire, ils doivent pouvoir en vivre. Pour cela, il faut pousser pour une éducation à l'alimentation. Nous devons ramener du sens dans notre assiette et ne pas nous contenter de dire qu'il ne faut pas manger de tomates en hiver. Nous savons que le coût de la Sécurité sociale est en partie lié à une mauvaise alimentation. Cela représentait 40 milliards d'euros en 2020. Ce chiffre pourrait atteindre les 100 milliards d'euros en 2030 si rien n'est fait. C'est un réel enjeu de santé et une question de choix politique. Quand on choisit de ne pas mettre de cantinier dans une cantine, on se prive de beaucoup de choses. Les gens doivent comprendre que les fruits et légumes ne sont jamais aussi bons et peu chers que quand ils sont de saison. Nous ne pouvons pas tout changer du jour au lendemain, mais nous devons aller vers quelque chose de plus cohérent.