

Lancement de la 5^o édition de l'Apéritif à la française

Paris, Cabaret Sauvage, Parc de la Villette

Le 21 mai 2008

Projet

Introduction par Dominique CHARDON

Président de Sopexa

(Seule la version prononcée fait foi)

Monsieur le Ministre de l'Agriculture et de la Pêche, cher Michel,
Monsieur l'Ambassadeur de Singapour,
Monsieur le Ministre de l'Ambassade du Japon
Mesdames et messieurs les attachés agricoles,
Monsieur le délégué interministériel aux industries agro-alimentaires
Mesdames, messieurs, chers amis,

Bonsoir à tous, et merci de nous avoir rejoints dans ce haut lieu de l'alimentaire qu'est La Villette. Je vous parle d'un temps comme dit la chanson, que les moins de vingt ans ne peuvent pas connaître –et même les moins de 30 ans, car le dernier bœuf a été abattu ici en 1974. En effet, la Villette, c'était l'abattoir central et le marché aux bestiaux qui approvisionnait depuis 1867 la ville de Paris en viande. Il paraît que les bouchers buvaient alentours un (je cite) petit vin blanc de terroir, le « guinguet »... Le Canal, que certains d'entre vous ont traversé pour venir jusqu'ici s'était vu prolonger en 1812 par Napoléon par le bassin de la Villette, pour approvisionner la ville en eau potable. C'est dire, combien ce lieu est symbolique, après la Tour Eiffel, point culminant des terroirs, qui nous a accueillis plusieurs années pour le lancement de notre opération internationale, l'Apéritif à la française. (D'ailleurs on la reconnaît toujours sur le logo)

Maintenant, « parlons apéritif » après avoir « parlé agriculture » à la Cité des Sciences toute la journée...

Aujourd'hui, c'est un anniversaire que nous allons célébrer ensemble, car l'Apéritif à la française a 5 ans ! L'âge de raison ! L'Apéritif, tout le monde ici sait ce que c'est, et bientôt le monde entier le saura ! Et je dois tout de suite dissiper un doute : non, Sopexa n'a pas inventé

l'apéritif, il existait déjà avant 2004 ! Nous en avons juste fait le vecteur, l'ambassadeur mondial de nos produits alimentaires, de notre culture alimentaire, d'une façon abordable, sympathique, et conviviale et nous l'avons appelé : Apéritif à la française.

Savoyard comme vous, le Ministre de l'agriculture de l'époque y a cru, et nous a soutenus ainsi que les entreprises petites et grandes du secteur alimentaire, soucieuses de mettre en scène leurs produits à l'international. J'en profite pour remercier, au nom de tous les partenaires, Michel Barnier, pour sa présence ici au terme d'une journée particulièrement chargée, auprès de nous tous et auprès de Sopexa.

Sopexa, vous le savez, s'investit depuis plus de 45 ans dans la promotion des produits français, au travers de son réseau international qui peut organiser des campagnes dans plus de 50 pays. Ce sont les équipes de Sopexa dans le monde qui, en véritables détecteurs de tendances, choisissent les lieux à la mode où elles pourront organiser l'événement apéritif, le premier jeudi de juin, et identifient les magasins, les restaurants, les médias, où elles pourront faire la promotion des produits des partenaires.

Notre ambition c'est de faire découvrir et apprécier les produits de France, pas d'obliger –et comment pourrait-on le faire ?- les consommateurs du monde à les acheter. A part quand nous voulons former des sommeliers comme au Japon, ou des chefs de rayon dans les magasins à Moscou, nous ne voulons pas non plus faire de tous les consommateurs des experts, des incollables en appellations d'origine, mais des amateurs, voire plus si affinités. Quant à fidéliser, ça se mérite, bien présomptueux celui qui croirait « tenir » un consommateur, à l'heure de la mondialisation des échanges et de la créativité débridée des gens de marketing. Mais nous, en France, nous avons des arguments !

L'apéritif c'est vieux comme le monde puisqu'on en parlait au Moyen Age, pour « ouvrir » l'apéritif. Mais l'apéritif c'est aussi terriblement moderne, car informel et déclinable à l'infini avec les goûts et les moyens du bord. C'est aussi « zappeur », car chacun est libre de s'attarder sur tel ou tel fromage, tel saucisson, tel jambon, tel fruit, ou une huître de Marennes-Oleron, pour les marier au pain, au cidre, au vin tranquille ou pétillant, au Beaumes de Venise, aux Vins d'Alsace ou de Bourgogne, à l'eau, au Cognac, au Pineau... au Bordeaux aussi.

L'Apéritif à la française est ouvert sur le monde, il aura lieu dans 24 pays cette année. Nous avons ce soir voulu montrer à quoi peut ressembler l'Apéritif à la française dans des pays lointains. Ce soir il vous transporte en Asie. Des partenaires asiatiques sont venus en renfort de nos partenaires de l'opération dans le monde pour jouer sur les associations des goûts et des ambiances. Je remercie particulièrement JETRO, l'office du commerce japonais, qui s'est prêté au jeu, pour également souligner que la France et le Japon entretiennent des relations économiques depuis 150 ans ! Pour la Corée, c'est KOTRA avec l'aide de Cordon bleu, l'école internationale de cuisine, qui a imaginé un apéritif, alors que c'est en 2007 qu'ils fêtaient 120 ans de relations avec la France...

Citons encore le CNIEL qui s'est associé avec INTERFEL pour donner leur interprétation asiatique, plutôt vue de Singapour, de Taiwan, ou de la Thaïlande, d'un apéritif à la française

Dans ces pays-là, le vin n'est pas présent depuis toujours, alors que chez nous le vin est un compagnon évident de l'apéritif. Et pourtant, bien des mariages de goût sont à oser, je vous inviterai tout à l'heure à tester vos sens au grand Bar de l'Apéritif à la française et à pratiquer le nomadisme alimentaire en navigant entre les buffets... Au Japon, ce sont des personnalités

comme Sachie KOBAYASHI qui recherchent patiemment les clés de l'association harmonieuse du vin et des « palais » japonais.

L'apéritif c'est cela, c'est la rencontre, c'est la découverte, faire briller les yeux et frétiler les papilles, de plaisir, de curiosité. C'est une sorte d'happy hour, (d'heure heureuse !), dont l'objectif ne serait pas d'avaler 2 fois plus de quoi que ce soit pour le même prix, mais d'avoir deux fois plus de plaisir à goûter, à partager ses sensations pour mieux les recréer plus tard... En ce sens l'Apéritif à la française, c'est bien un concentré de culture alimentaire, d'art de vivre à la française.

Saviez vous qu'aujourd'hui également, c'est la journée de la diversité culturelle, instaurée par l'UNESCO? Lancer l'Apéritif à la française ce jour précisément, cela ne pouvait pas mieux tomber. Nous sommes convaincus en effet, que la culture alimentaire s'inscrit dans cette problématique. La culture alimentaire, telle que nous l'avons définie, est bien un élément de la diversité culturelle de l'humanité, en ce que l'alimentation reflète l'histoire, la géographie, les traditions, les sensibilités des peuples. Alors, en toute modestie, l'Apéritif à la française, qui met en scène la diversité de l'offre alimentaire française dans le respect des particularités locales, mérite bien d'être associé avec cette journée de l'UNESCO !

La diversité, c'est la beauté de la France. C'est un atout de notre agriculture, de notre industrie alimentaire, c'est la richesse de nos territoires, c'est une caractéristique de notre identité, c'est cela aussi Monsieur le Ministre que vous portez sur la scène des négociations internationales. L'Apéritif n'en est qu'un échantillon mais c'est aussi un bel outil au service des exportations françaises.

Je vous remercie.