

Paris, le 4 janvier 2021

Chers amis

A l'aube de son 10^{ème} anniversaire le Collège Culinaire de France et tous ses membres, comme l'ensemble de notre secteur d'activité, sont plongés, depuis mars dernier, dans la tourmente et l'incertitude. Chacun prend de plein fouet cette crise sans précédent et la complexité d'un monde en perte de repères où l'avenir n'a plus d'avenir.

Dans la confusion, les angoisses et trop souvent aussi les drames humains qui nous submergent, à titre individuel et collectif, l'analyse des situations et la façon de réagir sont et seront de plus en plus déterminantes pour espérer nous en sortir.

Mais, dans le brouillard de cette nouvelle année, c'est un message positif que nous souhaitons vous adresser : « Tenez bon, car la Covid va donner une perspective d'avenir prometteur aux valeurs et aux pratiques que nous partageons au sein du Collège Culinaire de France ». Plusieurs signaux montrent que le chemin des hommes et des femmes de métier de l'artisanat et de la diversité culinaire, sera le seul qui vaille pour l'avenir. Nous accueillons chaque mois de nouvelles candidatures. Nous avons multiplié les initiatives, dès le printemps, et tout au long de l'année avec notamment, la carte interactive, les ateliers thématiques, les carnets d'inspiration ou encore au garde-manger le mois dernier.... Vous êtes de plus en plus nombreux à y participer et à partager de façon productive vos expériences de coopérations.

Vous avez aussi été nombreux, durant cette longue et difficile période, à avoir pris les devants. Vous avez adapté votre façon de travailler, renforcé vos échanges, multiplié et partagé vos initiatives avec les autres membres du Collège Culinaire de France, mais aussi avec vos communautés de clients. Tout en préservant l'ADN de ce que vous portez : l'artisanat et la diversité culinaire, la passion du bien manger et la qualité relationnelle qui vous habite.

Votre engagement génère un nouvel écosystème de la qualité à partir de la haute valeur relationnelle que nous cultivons entre le producteur, le restaurateur et le citoyen-consommateur. C'est-à-dire une valeur relationnelle qui doit produire de la valeur économique viable et pérenne. Chaque membre du Collège Culinaire de France n'attend pas ce à quoi il a droit, mais se demande ce qu'il doit aux autres pour créer une richesse partagée. C'est d'un véritable apprentissage dont il s'agit. Il exige la mobilisation de chacun. Et comme le montrent les membres les plus avancés, lorsqu'on s'y engage vraiment, les retours tangibles sont là, et l'avenir s'éclaircit.

La restauration durable de demain sera une restauration de coresponsabilité et de coopération entre tous les acteurs de la chaîne alimentaire. Pour le Collège Culinaire de France le client qui veut vivre une expérience de plaisir et de convivialité n'est plus le client roi. Il est aujourd'hui ce client engagé qui s'intéresse à ce qu'il mange. Parce qu'« *un produit ne doit pas être seulement bon à manger, il doit être bon à penser* » nous rappelle Claude Levi Strauss.

Le Collège Culinaire de France

64 Rue Ranelagh ● 75016 Paris - France ● www.college-culinaire-de-france.fr

contact@college-culinaire-de-france.fr ● Tél : +33 (0)1 44 90 50 83 ● Fax : +33 (0)1 45 24 43 81

Association déclarée sous le régime de la loi du 1er Juillet 1901 Identification R.N.A. : W923001553

Dès demain il ne sera plus acceptable que le nom même de restaurant s'applique à un débit de nourriture ultra transformée et marketée, pour se remplir en un instant et altérer notre santé pour longtemps. Le restaurateur devra être l'artisan qui nous fait découvrir et apprendre les trésors de la terre et de la mer en partageant ses expériences et celles de ses producteurs, artisans vigneron à l'intérieur de cette chaîne de la qualité à laquelle il appartient. Celle qui nous invite à comprendre l'art de transformer ces produits de la nature en culture.

L'avenir s'incarne d'abord dans une chaîne de coopération réinventée entre le producteur artisan de la terre ou de la mer, le restaurateur et le client-citoyen. Il n'y a plus de verticalité ni de hiérarchie entre nous. Le chef est au même niveau de contribution que le producteur ou que client-citoyen.

Pour accéder à cette qualité gratifiante et rentable, chacun doit s'intéresser réellement à l'activité de l'autre. Quelle est l'histoire du producteur, quelle est l'histoire du restaurateur ? Quelles sont l'origine et les méthodes de production des produits travaillés et consommés ? Quelles relations, et quelles passions sont portées aux sources de vie qui nous nourrissent ? Autant de questions auxquelles il sera désormais impératif et passionnant de répondre.

C'est en cela que, grâce à son avance, le Collège Culinaire de France a désormais un rôle et une responsabilité majeurs à jouer pour assurer l'avenir de nos métiers. Et comme le montrent nos membres les plus avancés, lorsqu'on s'y engage vraiment, les retours tangibles sont là, et l'avenir s'éclaircit.

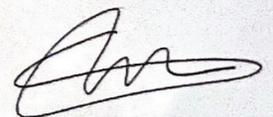
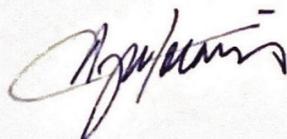
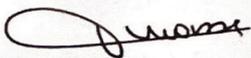
C'est avec ce message positif que, malgré les difficultés rencontrées par chacun de vous, nous avons voulu débiter cette année et vous souhaiter une année 2021 de qualité sous le signe de l'ouverture, du courage et de la détermination. L'avenir sera ce que nous en ferons.

Alain DUCASSE
Co-Président

Alain DUTOURNIER
Co-Président

Christian REGOUBY
Délégué Général

Célia TUNC
Secrétaire Général



En PJ – Votre millésime 2021 à apposer sur votre plaque émaillée

Pour rappel – le bilan de l'activité du CCF sur 2020 et les perspectives pour les années à venir vous ont été envoyés par email le 15 décembre et sont disponibles sur le site www.college-culinaire-de-france.fr