

DÉCLARATION DE M. FRANÇOIS HOLLANDE, PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE, SUR LES RELATIONS FRANCO-JAPONAISES, À PARIS LE 5 MAI 2014.

5 MAY 2014 - SEUL LE PRONONCÉ FAIT FOI

Monsieur le Premier ministre, cher Shinzo,

Madame,

C'est un grand honneur que vous nous faites, d'abord de venir ici en France. J'étais moi-même au Japon au mois de juin dernier.

Nous avons rétabli un partenariat d'exception et aujourd'hui, c'est vous qui êtes reçu ici. Mais c'est moi qui me retrouve dans la maison du Japon. Allez comprendre.

En fait, le Japon est tout près de l'Élysée. C'est la raison pour laquelle nous avons fait, Shinzo et moi, quelques pas ensemble, avec un service de sécurité limité, enfin nous ne l'avons pas vu. Nous n'avons vu que des touristes qui étaient soit français, soit japonais. Là-aussi, la vie est bien faite. Les seuls qui n'étaient ni japonais, ni français, venaient de Hong-Kong et ils étaient aussi surpris que nous de les rencontrer.

A l'instant, j'évoquais le partenariat d'exception noué entre la Japon et la France déjà depuis de nombreuses années. Il est fondé sur trois priorités aujourd'hui : l'économie, la culture et la sécurité.

Nous en ajoutons une avec la manifestation de ce matin, c'est la gastronomie. Parce que nous célébrons l'inscription des traditions culinaires japonaises au patrimoine mondial de l'UNESCO. De la même manière, nous avons en 2010, eu cet immense honneur de recevoir, pour le repas gastronomique français, cette inscription au patrimoine immatériel de l'humanité. Pour le bonheur de l'humanité, nous avons donc des cuisiniers excellents qui nous permettent aujourd'hui d'avoir cette consécration.

Célébrer les arts culinaires japonais, français, c'est rendre hommage à nos cultures respectives, à nos traditions et à nos arts de vivre. Mais c'est également soutenir toute une activité, activité des restaurateurs, des cuisiniers mais également des boulangers et des pâtisseries, de tous ceux qui fournissent les produits d'excellence et qui font que cette gastronomie est reconnue au niveau mondial. Célébrer les arts culinaires, c'est aussi rendre hommage à nos agricultures respectives et souhaiter que nous puissions balayer les barrières qui parfois rendent difficile l'accès de nos produits respectifs aux marchés.

De la même manière, la gastronomie contribue à l'attractivité de nos pays respectifs. Avoir des événements comme ceux-là, c'est aussi un appel pour que les touristes soient encore plus nombreux à visiter le Japon et les Japonais à visiter la France.

La France et le Japon sont deux grands pays touristiques. Paris et Tokyo sont les deux premières villes du monde, pour le nombre de restaurants étoilés et reconnus au plan international.

Quand je suis allé à Tokyo, je n'ai jamais rencontré autant de restaurateurs français.

Cher Shinzo,

Vous venez à Paris et vous n'allez jamais rencontrer autant de restaurateurs japonais. Ils inventent ensemble une cuisine nouvelle, avec un mélange de tradition et d'innovation. Vous m'en avez parlé à l'instant en évoquant la possibilité de faire voyager le poisson pour qu'il soit le plus frais possible pour être consommé dans nos pays respectifs. La technologie au service de la gastronomie.

Je ne veux pas être plus long parce que le Premier ministre vous a déjà mis en appétit. Il y a des odeurs savoureuses qui nous parviennent. Il commence à être l'heure du repas partagé. Un grand auteur japonais, TANIZAKI, disait que la cuisine japonaise n'est pas quelque chose qui se mange, mais qui se regarde. Nous allons décider de le démentir, parce que nous allons et regarder et manger. Merci beaucoup pour cette fête de la gastronomie.