

11 janvier 2019 - Seul le prononcé fait foi

[Télécharger le .pdf](#)

Discours du Président de la République lors de la réception des maîtres boulangers pour l'Épiphanie

Président, Mesdames, Messieurs les Parlementaires,
Mesdames, Messieurs,
Chers amis,

Je suis très heureux de poursuivre cette tradition qui date, je crois, depuis 1975, de recevoir ici pour la traditionnelle galette des rois, les artisans, les maîtres boulangers que vous êtes et la famille de la boulangerie et de la pâtisserie, mais plus largement parce que je reconnais beaucoup de visages amis, l'ensemble de celles et ceux qui défendent tout à la fois les métiers, l'artisanat français, le commerce, qui défendent aussi les professions libérales, le monde de la gastronomie sont ici rassemblés autour de vous parce que vous avez cette capacité à fédérer et donc je remercie toutes celles et ceux qui portent ces voix.

Monsieur le Président, je voulais vous remercier pour les mots que vous venez d'avoir, qui une fois encore, traduisent votre engagement. Remercier aussi Joël PICQUENARD, boulanger à Vaucresson, qui a offert la galette et qui l'avait déjà offerte l'an passé. Et puis avoir quelques félicitations : une première pour Laurent ENCATAMASSY, boulanger à Saint-Paul à la Réunion, qui a remporté le concours national de la meilleure baguette de tradition française. Félicitations à vous.

(Applaudissements)

Mahmoud M'SEDDI, boulanger à Paris 14e, qui a remporté le Grand Prix de la meilleure baguette de Paris...

(Applaudissements)

Et les jeunes apprentis boulangers qui ont reçu des prix dans différents concours professionnels exigeants et qui sont ici avec nous, remercier aussi les meilleurs ouvriers de France présents et tous nos boulangers et les représentants de la boulangerie pâtisserie ici présents.

Vous l'avez rappelé, on parle de 33.000 boulangeries artisanales en France, ce qui est tout à la fois l'excellence d'un métier et la présence sur le territoire. L'excellence d'un métier - et c'est aussi pour cela que je veux que cette tradition perdure - c'est qu'on a peut-être dans notre pays trop longtemps négligé cet art de la main ; or c'est un art. Et ce qu'on apprend d'un tour de main ne se tient pas des livres mais de jours et de jours qu'on a passés, d'années et d'années durant lesquelles on a pétri la pâte, on a appris tel ou tel tour ; c'est ce secret que vous avez, dont vous êtes les dépositaires et qui s'enseigne par une transmission longue, lente mais qui est une des grandes fiertés françaises et qui constitue véritablement la force de nos métiers, qui ne s'apprennent pas que dans les livres et la force de notre gastronomie et de l'excellence de celle-ci.

Et ensuite, c'est un maillage unique parce que ces 33.000 boulangeries artisanales, ce sont des femmes et des hommes qui vivent dans les territoires, qui les font vivre, qui reçoivent chaque jour et qui font du lien social et notre pays, dans ce moment difficile qu'il traverse, dit une chose parmi beaucoup d'autres, c'est que ce lien, il ne veut pas le voir s'abattre et quand je vois d'ailleurs des gens qui s'attaquent aux commerces ou autres, ils ont compris l'inverse de ce pourquoi ils se battent parfois : c'est qu'ils ont besoin de femmes et d'hommes qui par leur travail, tissent ce lien chaque jour, sont la présence humaine dans notre pays d'une activité, font vivre des jeunes ou des moins jeunes sur notre territoire et sont cette présence humaine qui permet là aussi de transmettre quelque chose qu'on va partager, d'être quelques minutes d'un échange quotidien et qui change tout de l'équilibre d'un village, d'une ville, d'un territoire.

Ce sont chaque jour 12 millions de clients qui vont dans la boulangerie pour acheter du pain - 32 millions de baguettes puisque nous en avons parlé - qui sont vendues chaque jour et ce sont là aussi des habitudes alimentaires différentes, parfois des appellations différentes - vous avez rappelé les traditions françaises qui là aussi, quand on parle de notre galette des rois, selon les régions, eh bien elle varie en fonction des traditions et il faut s'en féliciter - et je ne veux pas ici rentrer dans la polémique ô combien trop difficile pour moi entre la chocolatine et le pain au chocolat ; j'ai compris que des équipes s'étaient déchirées sur ce sujet et qui plus est, le chef de cette maison a pris parti en dirigeant une des équipes et donc je reste dans une position de neutralité

qui doit être la mienne. Mais la passion qu'il y a derrière ces débats, dit une chose : c'est que ça fait partie de l'identité de notre territoire, la vie de notre pays et c'est une chance inouïe - inouïe.

Alors, vous l'avez rappelé, Monsieur le Président, vous avez annoncé l'année dernière un combat : faire de la baguette de tradition française une richesse, une force reconnue au patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO et je vous ai apporté l'année dernière mon soutien et je veux ici vous le reconfrmer avec force. La baguette, dans beaucoup de pays, c'est même l'image de la France ; on l'utilise... certains pour nous caricaturer, beaucoup pour nous envier ; l'exposition de photographies en lien avec l'univers de la baguette qui est présentée ici, aujourd'hui à l'Elysée, est une étape de cette candidature. Vous avez beaucoup fait en un an parce qu'une candidature UNESCO, c'est extrêmement exigeant mais c'est une force et je crois que nous le méritons et donc je continuerai avec engagement à accompagner précisément ce combat pour la baguette de tradition française.

Et c'est une force qui irrigue tous nos territoires d'Hexagone et de l'outre-mer et je crois que le fait que vous ayez gagné ce concours et la présence de vos élus à vos côtés, montrent une chose : c'est que cette force, c'est une tradition française dans tous les océans et à travers tous les continents. Et je crois que c'est là aussi, une formidable richesse et quelque chose qui nous unit.

Enfin, vos métiers sont une chance pour notre pays aussi parce que, je l'évoquais rapidement, ils sont au cœur de ce projet de transmission et d'éducation auquel je crois vraiment. La présence de nos jeunes ici le montre et nous en avons déjà parlé l'année dernière ; le gouvernement a conduit une réforme importante de l'apprentissage, de l'alternance et de la formation continue.

Vous avez dans votre profession 20.000 apprentis - et je veux vous remercier, Président, pour l'engagement jamais démenti de votre profession qui a toujours cru dans l'apprentissage, dans un pays il faut bien le dire, où on n'y a parfois moins cru que les voisins - moi j'y crois profondément. Nous avons encore un problème massif de chômage de masse ; beaucoup de réformes ont été faites, il y en a encore une qui vient ; il faut ensuite qu'elle se métabolise dans la société en quelque sorte, pour être pleinement efficace. Nous avons un invité surprise - pardonnez-moi - ça n'est pas innocent parce que je pense qu'il a très bien compris qu'il avait un intérêt à la partie : c'est mon chien ! Mais donc vous avez cet engagement et nous y croyons mais le défi, c'est que notre jeunesse trouve toute sa place dans et par le travail et qu'elle trouve toute sa place par l'engagement, le sens de l'effort. Et l'apprentissage, c'est cela.

Notre jeunesse, elle a besoin qu'on lui enseigne un métier, des gestes, des savoirs, le sens de l'effort et le sens de cet engagement qui fait qu'on n'a rien dans la vie s'il n'y a pas cet effort. Les troubles que notre société traverse, sont aussi parfois dus et liés au fait que beaucoup trop de nos concitoyens pensent qu'on peut obtenir sans que cet effort soit apporté, que parfois on a trop souvent oublié qu'à côté des droits de chacun dans la République - et notre République n'a rien à envier à beaucoup d'autres pays, je peux vous le dire, à cet égard - il y a des devoirs. Et s'il n'y a pas cet engagement, ce sens de l'effort, le fait que chaque citoyen apporte sa pierre à l'édifice par son travail, par son engagement au travail, notre pays ne pourra jamais pleinement recouvrer sa force, sa cohésion, ce qui fait son histoire et, je le crois encore, son présent et son avenir.

L'apprentissage est au cœur de cette philosophie parce que par l'apprentissage, chaque jeune trouve sa place dans la société ; par l'apprentissage, il y a ce qui fait une société : la transmission entre les générations. C'est du temps passé pour apprendre à nos plus jeunes. C'est de l'engagement, des matins tôt et des soirs tard pour apprendre un métier et arriver à l'excellence ; c'est la reconnaissance du fait qu'on n'apprend pas un métier du jour au lendemain. Et à une époque où tout s'est accéléré et où on pense qu'on peut tout acquérir en quelques jours, c'est faux. Pour faire une vraie baguette traditionnelle française, il faudra des années et des années et même ceux qui gagnent des concours, ils ont encore beaucoup à apprendre - et ils le savent - des plus anciens parce que quelque chose sera rajouté.

Et derrière l'apprentissage, il y a pour moi cette part de don, d'engagement qu'il y a avec le travail. Le travail, ce n'est pas qu'un élément économique, c'est le sens qu'on donne à sa vie et je le dis au milieu de femmes et d'hommes, je le sais bien, qui ne comptent pas leurs heures, parce qu'on transmet, parce que ce sont des heures passées pour guetter un sourire, la satisfaction d'un client, parce que c'est la joie d'avoir amené un jeune à un métier et à un travail, parce que c'est parfois l'échec devant un jeune qu'on n'a pas pleinement convaincu ou qu'on voit rester au bord de la route ; ce sont des métiers d'exigence. Et cette part de don, d'engagement qu'il y a dans vos métiers, je vous le dis très sincèrement : c'est ça qui rend la République et notre pays forts. Et à travers cette tradition, je voulais aussi l'honorer parce que ce sens de l'effort, de l'engagement qui est au cœur de cette transmission qu'est l'apprentissage, est à mes yeux, essentiel. La loi qui a été promulguée il y a quelques mois, a beaucoup simplifié les choses ; d'abord, elle permet aux professions de définir les règles de l'apprentissage. Finies, les règles ubuesques où dans un bureau, on disait à quelle heure il fallait commencer ou finir, qu'il était dangereux de faire ceci ou cela ; ce sont maintenant les professionnels qui définissent les règles pour la profession.

Il y a des métiers où il faut commencer tôt, il y en a d'autres où il faut pouvoir finir tard - vous n'avez pas les mêmes horaires que ceux qui sont dans la restauration ; vous pouvez même couvrir l'ensemble de l'horloge ensemble – il est normal qu'il y ait des souplesses qui soient trouvées. Ensuite, pour simplifier les aides qui sont apportées aux maîtres d'apprentissage, clarifier les responsabilités et les simplifier aussi et puis pour les jeunes apprentis, faire que ça coûte beaucoup moins cher, c'est maintenant le cas. Et donc moi j'encourage absolument tout le monde à poursuivre cette passion qu'est l'apprentissage, l'enseignement de ces métiers et faire que dans notre pays, on développe plus encore justement cette filière qui est aussi une filiation.

Et enfin, notre monde du travail a besoin aussi de davantage associer, inclure. Et je veux ici avoir un mot pour les travailleurs en situation de handicap qui sont aussi de mieux en mieux insérés dans votre profession, qui sont au cœur de notre économie et notre société mais dont il ne faut jamais oublier que leur taux de chômage est le double de celui du reste de la population et donc là aussi, c'est un défi que nous avons devant nous et pour lequel je compte beaucoup sur l'ensemble des métiers, des professionnels et en particulier la vôtre.

Voilà ce que je voulais vous dire, Mesdames et Messieurs et Président, vous dire qu'au-delà d'honorer une tradition, de partager un moment de convivialité, votre présence ici, pour moi, est synonyme d'un engagement commun pour un métier, une fierté française et cet art de la transmission que vous portez, cet enthousiasme que vous portez partout sur le territoire et que je partage et ça, nous n'y céderons rien, croyez-moi. Et donc vous m'aurez à vos côtés pour les combats de l'année en France, comme à l'international, et je compte sur vous pour poursuivre cet engagement partout sur notre territoire. Nous en avons besoin ; il fait la force de notre pays et je vous remercie pour ces matins tôt, ces nuits courtes, ces jours de repos si peu nombreux ; vous les donnez à votre métier, à votre passion, vous les donnez aussi à nos jeunes. Ça a beaucoup de sens pour moi et pour nous tous.

Alors merci et acceptez tous mes vœux pour cette année qui commence. Belle année à tous.