

# Discours du Président de la République à l'occasion de la cérémonie de remise de la galette de l'Épiphanie.

Merci beaucoup, Monsieur le Président, cher Dominique,  
Mesdames, Messieurs les ministres,  
Mesdames, Messieurs les parlementaires,  
Monsieur le Président,  
Mesdames, Messieurs les présidentes et présidents, chers artisans, chers chefs, chers représentants de nos savoir-faire artisanaux, Mesdames, Messieurs, chers amis.

C'est pour mon épouse et moi-même un très grand bonheur, une fois encore — ça doit être la neuvième — de vous accueillir dans cette maison pour cette tradition de la galette. Alors, évidemment, la Galette des rois dans une maison républicaine, c'est toujours quelque chose d'un peu particulier. C'est pourquoi, je le rappelle et je le dis, la galette qu'on découpera tout à l'heure, absolument magnifique, on va se régaler, mais la tradition, c'est qu'il n'y a jamais de fève ici. Et donc, vous ne serez pas embêtés par les rois et les reines.

En tout cas, je veux saluer, vous l'avez dit, tous les artisans, l'ensemble de nos boulangers ici présents, mais aussi toutes les professions des arts de la table, du savoir-faire français, saluer l'ensemble du monde artisanal, nos professionnels et, évidemment, l'U2P, tous les MOF, les MAF, des meilleurs ouvriers de France, et j'en retrouve beaucoup et chaque année avec plaisir, mais avoir aussi nos meilleurs apprentis de France, véritablement une manière de célébrer les premières étapes de cette chevalerie du goût. Boulangerie, boulangerie-pâtisserie, confiserie, charcuterie, fruits primeurs, glaces et sorbets, desserts, restauration, cuisine, sommellerie, poissonnerie, chocolaterie, cuisine froide, torréfaction, barman, fromagerie, services et arts de la table, etc., etc. C'est un véritable poème à la gloire du patrimoine culinaire.

Je veux aussi saluer les élèves des lycées professionnels en CAP, en bac pro, formation complémentaire ou BTS, ainsi que leurs professeurs et leurs proviseurs, qui sont ici présents, et évidemment, saluer nos lauréats des Rabelais, que vous avez cités, je vois devant moi ici, une année après l'autre, heureux de vous consacrer, et de nos WorldSkills, puisque nous avons l'habitude ici à chaque fois de célébrer nos lauréates de ce magnifique championnat du monde. Et nous sommes très heureux de l'avoir organisé il y a peu, mais aussi de continuer à promouvoir des jeunes dans toutes les disciplines, là aussi les plus variées, et de pouvoir montrer que c'est véritablement une filière d'excellence et, dans tous les domaines, une excellence que nous souhaitons promouvoir.

La boulangerie artisanale, la boulangerie pâtisserie française n'est pas seulement un art, un plaisir, une tradition. Elle est, au fond, tout cela à la fois. Mais c'est aussi une pierre angulaire de notre identité nationale, vous l'avez très bien dit, et en même temps, une manière de rayonner dans le reste du monde. Notre boulangerie, c'est un savoir-faire français qu'ensemble, nous avons su faire reconnaître à l'UNESCO. C'est aussi cet art de la table que nous aimons partager, convivialité, c'est ce qui irrigue nos territoires, nos villages, et en même temps, c'est ce qui fait rayonner la France à l'autre bout du monde. Allez au fin fond du Golfe, aux États-Unis d'Amérique, au cœur de l'Asie, vous avez des Françaises et des Français qui font rayonner la baguette française, les croissants, la meringue, nos crêpes, tous ces produits qui sont au cœur de nos savoir-faire et qui sont un peu de ce visage de la France. Vous êtes tout cela. Et la galette est non seulement une manière de continuer ce rite qui s'est inscrit dans la vie de la nation, mais de célébrer vos métiers et l'importance de ces derniers.

Alors, vous l'avez très bien dit, Président, les dernières années ont été chahutées. J'aurais pu remonter plus loin. Nous avons vécu des pandémies, des crises énergétiques, nous avons été bousculés, la gastronomie française, les métiers de bouche ont été profondément touchés par ces crises successives. Et on a à chaque fois, ensemble, résisté. Vous êtes là parce que la nation a protégé et essayé d'avancer, parce que vous avez aussi, je le rappelle à chaque fois, pris vos responsabilités. Je le dis parce que les sujets de coût de la vie sont toujours au cœur de nos débats, c'est normal, et on essaie toujours de trouver ce bon équilibre entre préserver la qualité, donner un juste prix à ce qui a une valeur, et puis en même temps réconcilier tous les portefeuilles. Et je dis toujours, regardez les coûts de l'énergie, les coûts des matières premières, y compris nos boulangers et la répercussion sur le prix final, modique, extrêmement réduite. Et elle n'a pas couvert les coûts, on le sait très bien. C'est un très bon exemple de civisme, de solidarité, mais en même temps de volonté de continuer de perpétuer ces métiers et ces traditions.

Alors, c'est aussi vous qui représentez parfaitement la France du travail, que nous défendons depuis 9 ans, cette France attractive, qui soutient ceux qui travaillent et qui produisent, et qui veut continuer d'avancer. C'est aussi pour ça que cette équipe de France, au fond, de nos valeurs, du travail, de la mobilisation collective, c'est celle que nous voulons, avec le Gouvernement, les ministres ici présents, continuer de faire avancer, avec quelques initiatives concrètes. D'abord, le Gouvernement est à la tâche, le Premier ministre et les ministres étaient avec moi ce matin ici même, c'est avoir un budget pour donner de la visibilité. Et c'est ce que le Gouvernement va s'employer à faire dans les semaines à venir.

Ensuite, c'est continuer d'avancer avec vous, de mener un travail, des concertations. C'est aussi pour ça qu'une large concertation a été conduite à l'occasion des assises de la restauration et des métiers de bouche. Pendant plusieurs mois, vous avez été entendus, nous avons travaillé ensemble pour construire des réponses concrètes, ambitieuses, durables aux défis qui se présentent à vous, et ces assises ont permis de répondre à vos attentes, d'élaborer des solutions partagées, et des mesures issues de ces travaux ont été présentées le 11 décembre dernier par le ministre Serge Papin en charge des PME, du commerce, de l'artisanat, du tourisme et du pouvoir d'achat, et elles vont dans le sens de la reconnaissance et du soutien de votre engagement.

En premier lieu, la reconnaissance de la qualité et du travail bien fait, avec justement une adaptation des labels et mentions existants, véritable gage de vos excellences, la refonte du titre de maître restaurateur qui met à l'honneur nos chefs et restaurateurs et leurs engagements et la simplification de la mention « Fait maison » pour en faciliter son usage, l'adapter à la réalité de vos métiers et maintenir les exigences de qualité. Ce sont des évolutions pragmatiques qui visent à protéger l'authenticité et la transparence qui font la force de notre gastronomie. Je sais que les travaux se poursuivent avec le ministre en ce début d'année pour parachever les critères, l'application de ces labels. Je compte d'ailleurs sur votre implication, votre exigence, et je sais que plusieurs veulent aussi aller plus loin, ouvrir des débats fiscaux sur ces sujets, qui sont tout à fait légitimes, pour encourager pleinement la qualité et différencier les métiers, quand il y a derrière, justement, ce « Fait maison ».

Deuxièmement, c'est la simplification de la vie quotidienne des artisans. Vous avez parlé des règles qui sont toujours trop importantes. Je sais aussi tout le travail qu'on a fait avec l'U2P, l'ensemble des professionnels, pour simplifier les sujets fiscaux, sociaux et réglementaires ces dernières années. Croyez-en mon expérience, la simplification, c'est l'une des choses les plus complexes de la République. J'ai l'impression, moi, que ça fait 9 ans que je fais de la simplification. C'est vrai. Mais à chaque fois qu'on en fait, on arrive à vous remettre de la complexité. Il y a des normes européennes qui tombent. Finalement, en voulant simplifier, on vous remet des règles, etc. Donc il ne faut jamais, jamais s'arrêter de simplifier parce qu'il y a une complexité qui se réinstalle très vite, avec parfois les meilleures volontés du monde. Et donc, face à l'évolution des usages, aux tensions de recrutement, il faut absolument continuer de simplifier, simplifier, faciliter le recours au personnel de manière plus simple, plus sécurisée. Et donc, nous poursuivons le travail pour simplifier les dispositifs de recrutement, avec le ministre aussi ici présent, notamment sur les conditions de recours au travail temporaire. Pour aider chacun à mieux s'y retrouver, un guide sera publié prochainement, il fournira des repères clairs sur le droit du travail, sur la distinction entre salariat et travail indépendant. Là aussi, c'est le fruit d'une concertation avec les acteurs de la filière et il sera mis à disposition de tous pour sécuriser les pratiques.

Troisièmement, c'est la maîtrise des coûts. Vous l'avez rappelé, en particulier l'énergie, après une période qui a été chahutée. Là aussi, il y a tout un travail qui a été fait avec les acteurs de la filière pour permettre des gains concrets et durables. Le ministre a pu annoncer des premiers gestes sur l'électricité. Il y a un très gros travail qui a été fait ces dernières années. D'abord, on a fini tout le travail de rénovation de nos centrales nucléaires. Nous sommes aujourd'hui des exportateurs d'électricité décarbonée dans le reste de l'Europe. Au fond, on a eu 10 ans de moments très durs où la filière souffrait, où on a parfois dû importer, rappelez-vous, il y a 2 ans. On importait de l'énergie décarbonée. Ce n'est plus le cas. On l'exporte. Donc, il faut aujourd'hui aussi qu'il y ait un juste retour pour les métiers qui en ont besoin et qu'on puisse diminuer les efforts, qu'on puisse aider à améliorer la gestion et la consommation. Je salue le travail aussi d'EDF aux côtés du Gouvernement. Et donc, on va continuer, en particulier sur l'énergie, à vous donner de la visibilité et aider à la maîtrise des coûts.

Quatrièmement, c'est l'attractivité des métiers et la formation. Les jeunes qui sont là. On parlait des meilleurs apprentis, des WorldSkills, des Rabelais. Je sais que la grande difficulté pour beaucoup de vos métiers continue d'être l'attractivité. Ça, c'est notre travail collectif, tout le travail qu'on est en train de faire sur la réforme du lycée professionnel, la consolidation de ce qu'on a fait sur l'apprentissage, et merci parce que vous en êtes pas simplement les défenseurs, vous en êtes les acteurs, mais on a besoin d'expliquer à nos familles, aux parents, qu'il y a dans tous les métiers que vous représentez un avenir pour les jeunes, qu'il a un avenir aujourd'hui, et surtout des possibilités de carrière, parce que dans tous ces métiers, c'est une possibilité d'ascension si on s'accroche. C'est la plus belle des reconnaissances républicaines, et c'est la possibilité de devenir son propre patron, c'est la possibilité d'être reconnu par ses pairs, de gagner des galons d'excellence, d'aller vers de la qualité, de mieux gagner sa vie, si on s'accroche, justement, et qu'on est méritant. Il faut absolument faire la promotion de ces métiers pour y attirer les plus jeunes, pour leur donner le goût, dès le stage de troisième ou le stage de seconde, et donc les journées d'orientation en collège, par la réforme du lycée professionnel qu'on est en train de faire, par les efforts qu'on fait sur l'apprentissage et par toute la consolidation de ce dispositif sous l'autorité du ministre ici présent. À cet égard, tous les métiers que j'ai évoqués, des arts de la table, sont importants, mais je pense aussi à tous nos métiers agricoles. Le ministre est là pour le dire et soulignait encore, il y a peu de temps, la force de nos lycées agricoles et de notre réseau. C'est là aussi un levier à valoriser, parce qu'on a beaucoup de professions, on a d'ailleurs de plus en plus de jeunes qui les rejoignent, et là aussi, c'est à nous, collectivement, de montrer que c'est une porte d'entrée vers des métiers-passions, vers des métiers qui permettent aussi à nos jeunes de bâtir leur avenir.

Enfin, je ne veux pas être ici beaucoup plus long, mais je voulais aborder une question pratique et importante, c'est celle, quand j'évoque le travail, du 1<sup>er</sup> mai. On est au début de l'année, mais je pense aussi aux prochains mois, et je n'oublie pas les débats dont nous avons parfois seul le secret qu'on a connu le 1<sup>er</sup> mai dernier. Alors là aussi, ça m'a replongé, je dirais, vers mes anciennes amours ou mes premiers amours, le travail du dimanche, toujours des débats passionnés que nous avons dans notre pays. Le 1<sup>er</sup> mai est un jour férié, c'est le jour du travail, mais le jour aussi des travailleuses et des travailleurs. Enfin, tous les gens qui défendent ce jour sont souvent contents de descendre pour acheter leurs baguettes ou le gâteau qu'ils vont partager en famille. Et donc, il se trouve qu'il y a quand même des gens qui travaillent le 1<sup>er</sup> mai et que même ceux qui défendent le 1<sup>er</sup> mai sont souvent contents de pouvoir acheter du muguet chez les uns ou de la baguette chez les autres et d'aller dans un restaurant qui est ouvert pour, avec leur famille, peut-être partager un repas. Il faut donner de la sécurité juridique à ce jour.

Donc on ne peut pas continuer comme on l'a fait. Et donc pour les commerces alimentaires en particulier, et tout particulièrement nos boulangeries, je ne veux pas qu'on reste dans une situation avec des contrôles, des redressements, de l'insécurité. Là-dessus, il y a un travail qui a été fait, et je remercie aussi le ministre, ses services, il y a une concertation qui a été conduite, Je me réjouis qu'une proposition visant à élargir les possibilités de travailler le 1<sup>er</sup> mai ait été adoptée par le Sénat en juillet dernier. Très bonne initiative prise par les sénateurs. Cette proposition de loi doit poursuivre son parcours à l'Assemblée, et je souhaite qu'elle permette justement à nos commerces alimentaires, et en particulier à nos boulangers, qui le souhaitent, d'ouvrir leur établissement en mai prochain dans un cadre sécurisé, en faisant le cas échéant travailler leurs salariés, avec, bien sûr, l'accord de ces derniers. Mais il faut que le cadre soit clair, que le consentement soit pris, que ce soit transparent pour tout le monde, évidemment mieux rémunéré, mais qu'il y ait une sécurité juridique pour chacune et chacun.

Au fond, mesdames et messieurs, l'esprit qui doit être le nôtre, on parle souvent d'un esprit de Noël, je veux croire en ce début d'année à un esprit de l'Épiphanie, de notre galette, qui est celui d'une équipe de France qui avance ensemble. On a beaucoup de difficultés, mais quand on sait se réunir, on fait des miracles. Regardez nos jeunes, quand ils vont ensemble en équipe, décrocher les médailles pour les WorldSkills. Au fond, je le dis dans ce début d'année où plusieurs de vos professions vivent dans l'inquiétude d'avoir un budget, d'avoir des règles claires, où le monde agricole dont on a besoin, parce que ce sont ceux qui nous nourrissent, la ministre était avec le Premier ministre il y a quelques instants pour voir les syndicats et continueront cet après-midi et demain, on n'est pas les uns contre les autres, c'est la même équipe.

L'équipe de France, elle veut quoi ? Que tout le monde puisse vivre dignement de son travail, nos agriculteurs, nos industries de l'agroalimentaire, tous les métiers de la table, l'ensemble de nos artisans. Elle veut que chaque Français, chaque Français trouve sa place par le travail, que le mérite soit reconnu, qu'on vive mieux quand on travaille que quand on ne travaille pas, et qu'à mesure du fait qu'on ne travaille plus que ce qu'on transmet, on vive mieux encore. C'est assez simple. C'est du bon sens. Donc, il faut simplifier nos règles partout où elles contreviennent au bon sens. Il faut se battre en Europe et à l'international pour mieux protéger, valoriser ces règles. C'est ce qu'on va continuer de faire. On va le faire en équipe. Je veux le dire ici en ce début d'année, c'est pourquoi vous aurez un Gouvernement et un Président qui continueront de se battre pour nos agriculteurs, pour nos artisans, pour nos restaurateurs, et évidemment pour nos boulangers. Cette magnifique équipe de France qui a su se battre pour décrocher cette reconnaissance de l'UNESCO pour la baguette, eh bien, c'est l'équipe de France qui a envie de se battre pour les cafés et bistrots de France et pour que les cafés et bistrots de France soient pleinement reconnus à l'UNESCO. C'est le combat qu'on veut conduire parce que nos cafés, vous voyez où sont les défenseurs, nos cafés et nos bistrots sont aussi ceux qui font beaucoup de croissants, beaucoup de baguettes, des produits de tradition, et qui sont aussi à l'avant-garde de ce savoir-faire français.

Voilà, mesdames et messieurs. Je ne serai pas plus long. On va maintenant découper la galette avec vous, la partager dans un moment de convivialité, dire ici ma fidélité, mon soutien et ma reconnaissance, et vous dire pour les plus jeunes, que je suis très fier d'eux, qu'ils se soient engagés dans ces professions, et qui montrent leur engagement en allant décrocher des premiers concours, des premières reconnaissances, et dire à tous leurs maîtres de stage, leurs maîtres d'apprentissage, leurs maîtres tout court, ma reconnaissance qu'en plus du métier de chaque jour, ils aient cette passion de transmettre. Parce que, je l'ai plusieurs fois rappelé dans cette maison, mais c'est ça le fil rouge qui fait qu'un pays comme le nôtre, continue de génération en génération. C'est par la volonté de femmes et d'hommes qui ne comptent pas leurs heures, mais qui considèrent que le plus important de ce qu'ils ont à faire, c'est de transmettre ce que d'autres leur ont appris et qui est parfois un geste, un savoir-faire, une tradition qui sont plus grands que nous. Je vous remercie de cela. Vive la République !