

フランスガストロノミーは日本において既に変長の間、称賛されてきました。明治時代初頭に、フランス人シェフ、ルイ・ベグューが日本最初の西洋式ホテルのために来日したことを嚆矢とします。その時代から、フランスガストロノミーは日本の食卓芸術との親和性を保って来ました。日本の食卓では、独特の優雅さと繊細さが洗練の極みといえる料理ばかりでなく、質の高い日本のもてなしと食卓を囲む空間にまで行き届いています。

日本においてフランスガストロノミーが称賛されるように、フランスにおける日本料理文化も称賛的となっています。私たち二か国は共に食文化に対する愛情を分かち合っているのです。そしてフランス食文化は「和食文化」と共に、ユネスコが「無形文化遺産」に認定しているように、最も高い評価を受けています。

日本の食文化と同様、フランスガストロノミーもまた皿の上の料理による五感の喜びのみに限定されたものではなく、すべての「生きる喜び＝生活芸術」に係っています。すなわち、もてなし、味覚の喜び、分かち合い、料理とマッチするワイン、テロワールとのつながり、テーブルのしつらえや提供される料理の順番に至るまで、すべてがフランス社会と文化に分かちがたく結びついているのです。

「メートル・キュイジニエ・ド・フランス杯」と「メートル・ド・セルヴィス杯」は、このフランスガストロノミーを卓越のレベルへと振興していくものであり、私は選手の皆さんお一人お一人が、日々の仕事の中でこの高貴な目標に向かって尽力されていることを祝福させて頂きたいと思います。彼らはプロフェッショナルの規範であるとともに、同じ道を歩もうとする若い次世代を力づけるものでもあります。

また、この困難な感染状況にもかかわらず、19回目となるコンクールを開催した「フランスレストラン文化振興協会」に心から感謝申し上げます。

皆様、素晴らしい夕べをお過ごしください。



フィリップ・セトン  
駐日フランス大使

La gastronomie française est célébrée au Japon depuis fort longtemps déjà : elle y a fait son entrée dès l'ère Meiji, grâce au chef français Louis Begeux venu officier dans le premier hôtel japonais de style occidental. Depuis cette époque, la gastronomie française est intimement liée aux arts de la table au Japon où son élégance et sa finesse se marient à merveille avec la qualité du service japonais et le soin porté à l'environnement qui entoure la dégustation des mets les plus raffinés.

Si la cuisine française est célèbre au Japon, la cuisine japonaise l'est tout autant en France. Nos deux pays partagent cet amour de la gastronomie. Le repas gastronomique français, tout comme le WASHOKU japonais, sont reconnus au plus haut niveau, puisque classés au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO.

Tout comme la gastronomie japonaise, la gastronomie française ne se réduit en effet pas seulement aux plats et à une expérience sensorielle mais recouvre tout un art de vivre : la convivialité, le plaisir du goût, le partage, l'accord entre les mets et le vin, le lien aux terroirs, la présentation de la table ou encore l'ordre des mets sont autant de marqueurs liés à la culture et la société française.

Le Trophée des Maîtres cuisiniers de France et la Coupe des Maîtres de service contribuent à promouvoir cette gastronomie française à un niveau d'excellence et je félicite chaun des participants pour son engagement quotidien au service de ce noble objectif. Ils représentent autant de modèles et d'inspiration pour la jeune génération qui souhaite s'engager dans cette voie.

Je remercie chaleureusement l'Association pour la promotion de la gastronomie française pour l'organisation de la 19ème édition de ces concours, et ce malgré les contraintes sanitaires.

Je souhaite à tous de passer une excellente soirée.

Philippe Setton  
Ambassadeur de France au Japon

