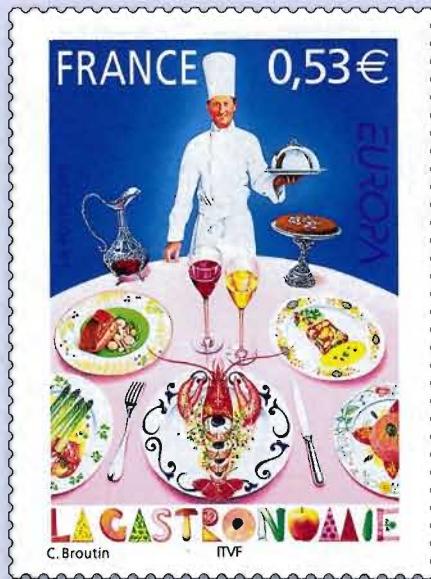


Emission : 9 mai 2005

# Europa : la gastronomie



La gastronomie est à l'honneur en Europe au travers des émissions de timbres proposées par PosteEurop.

## Premier Jour

→ VENTE ANTICIPÉE

### À Strasbourg

Le dimanche 8 mai 2005 de 10h à 18h.

Un bureau de poste temporaire sera ouvert au Parlement européen, ALLÉE DU PRINTEMPS, BP 102, 67070 STRASBOURG.



Conçu par Odette Baillais.  
Oblitération disponible sur place.  
Timbre à date 32 mm "Premier Jour".

## Informations techniques

Conçu par :	Christian Broutin
Mis en page par :	Grafy'
Imprimé en :	héliogravure
Couleurs :	polychrome
Format :	vertical 25 x 36 30 x 40 dentelures comprises 48 timbres à la feuille
Valeur faciale :	0,53 €



# La gastronomie

EUROPA 2005

La France possède l'une des meilleures gastronomies au monde, et c'est sans doute pourquoi le mot a été inventé dans notre pays. En 1801, Joseph de Berchoux imagine ce néologisme signifiant "l'art et la science de la cuisine raffinée" pour titrer l'un de ses poèmes. Le mot est lancé, Brillat-Savarin (1755-1826) lui donnera ses lettres de noblesse. L'écrit gastronomique s'illustrera sous sa plume, vive et gourmande, et sous celle de Grimod de La Reynière (1758-1838), qui fonde le métier de critique gastronomique en créant le Jury des dégustateurs, auquel les restaurateurs soumettaient des mets dans l'espoir de les voir louer par écrit. Il fallut par la suite revoir l'usage de ce jugement rémunéré afin de rendre aux guides gastronomiques un peu d'indépendance... Cet art de bien manger, à ne pas confondre avec la "gastro-technie", autre néologisme, désignant les connaissances physiques et chimiques nécessaires en cuisine, dû au médecin-biologiste Édouard de Pomiane (1875-1964), les Français le portent aux nues car il est constitutif de leur identité nationale et l'un des motifs principaux de leur fierté chauvine. S'ils se font parfois "gastronomades" à l'étranger, c'est-à-dire gastronomes en voyage, les Français reviennent toujours aux spécialités variées de leur riche terroir, aussi capable de perpétuer un savoir-faire multiséculaire que d'innover. La multiplication des points de restauration rapide dans notre pays, significative d'un délaissement de la bonne chère dans les faits, ne saurait écorner cette conviction orgueilleuse qui veut que tout Français abrite un gastronome dans son cœur, ou plutôt dans son ventre, au risque de devenir un jour un "gastrolâtre", idolâtrant son estomac, tel Pantagruel!

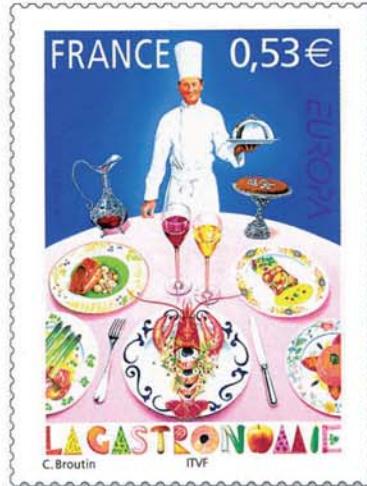
Fabienne Gambrelle



Timbre : créateur: Christian Broutin, metteur en page: Grafy', héliogravure.

Illustr. : cuisinier ; gravure du XVII<sup>e</sup> s. bibliothèque Forney, Paris ; photo coll. Roger Viollet

# La France ne serait-elle plus la patrie de la gastronomie ?

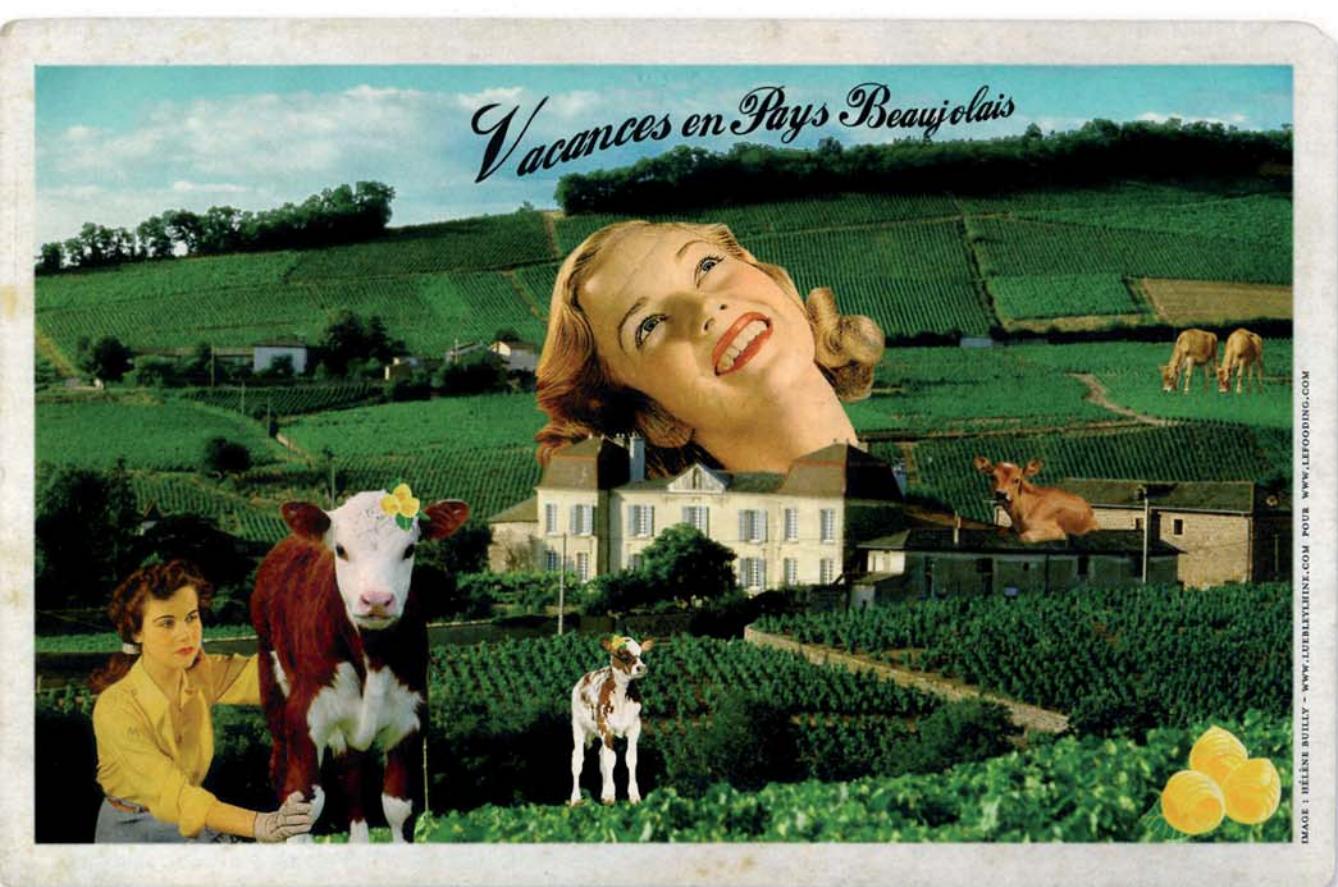


L'EUROPE DE LA PHILATÉLIE CÉLÈBRE LA GASTRONOMIE À TRAVERS UN TIMBRE. DEPUIS QUELQUES TEMPS, LA NOUVELLE CUISINE, INTERNATIONALEMENT RECONNUE, N'EST PLUS SEULEMENT L'APANAGE DE LA FRANCE.

Le chef couronné le meilleur du monde par la critique, celui qui défraye la chronique internationale de ses innovations, est un Espagnol. Parmi ses recettes, le cappuccino au jambon cru et à la menthe, la glace au parmesan, le sorbet de framboises au tabac... Sa réputation de "Dali de la cuisine" a valu au Catalan Ferran Adrià la une du *New-York Times Magazine*. Celui-ci considère que la

créativité du jeune chef et de ses compatriotes fait passer la cuisine française pour "dogmatique" et "d'arrière-garde".

Alors que Post Europa, l'association des opérateurs postaux publics européens, consacre un timbre "Europa" au thème de la gastronomie, cette année, la question se pose sur la place qu'occupe encore la



## Quelques timbres sur la gastronomie dans la série Europa



↑ Timbres Belge



↑ Timbres Danois



Timbre Suisse ↑



Timbres Suédois ↑



France dans l'art culinaire, vis-à-vis de ses voisins.

Plusieurs maîtres queux français sont mondialement reconnus, comme Paul Bocuse ou Alain Ducasse, et le *Guide Michelin* reste une institution dans 20 pays d'Europe où ses 12 titres sont publiés, même si l'un de ses anciens inspecteurs, Pascal Rémy, a critiqué sa partialité. Mais au-delà de ces querelles de grandes tables, le guide s'est un peu éloigné des aspirations et des moyens du grand public.



← Ne ratez pas l'édition 2005 !  
Vous pourriez vous en mordre les doigts...

## "Wine et Fooding Tour"

"La grille de lecture n'est pas très large", confirme Alexandre Cammas, journaliste, critique gastronomique (ex-Nova). Avec Emmanuel Rubin, un confrère de BFM et du *FigaroScope*, ils ont lancé la semaine du "fooding", il y a cinq ans. "Contraction de food et de feeling", l'événement tend à donner à la gastronomie "la liberté et la spontanéité" qui lui manquent pour la

faire apprécier de la génération des trentenaires festifs et branchés. Une semaine chaque décembre, le "bureau du fooding" organise des rassemblements dans des bars, restaurants, au marché ou même chez un boucher, pour vivre la nourriture dans son "actualité la plus pointue" et si possible avec les cinq sens... grands chefs et disc jockeys à l'appui.

Au fil des ans, le phénomène parisien s'est étendu aux villes de province, à Amsterdam et à Berlin. Cette année, la fête s'étale de mars à novembre, avec le "Wine & Fooding Tour". Découvreur de talents, Alexandre Cammas assure que "si le Michelin faisait de tous les chefs bon marché et créatifs des stars, la gastronomie française reprendrait des couleurs".