



*Discours du Président à la réception CEBP  
mardi 13 octobre / ASP 17:30 heures*

Honorables députés, chers Présidents, chers collègues,  
Mesdames Messieurs,

C'est avec un réel plaisir que nous venons vers vous dans  
votre enceinte, haut-lieu de la démocratie européenne.

La multitude de nos produits de la Boulangerie et de la  
Pâtisserie parle pour nous. La présence ici de mes  
collègues des différents pays prouve que l'Europe est faite  
de cultures alimentaires différentes, faite de spécificités  
pour ne pas dire d'aventures gustatives.

Quelle joie que de manger un Smørrebrood dans les pays  
scandinaves, quelle ambiance que de tremper un bout de  
ciabatta dans de l'huile d'olives, parsemé de gros sel,  
quel régal que de mordre dans un tapas garni d'épices.

Le pain est différent aux quatre coins de notre chère  
Europe, la pâtisserie accompagne, arrondi chaque repas.

Voulez – vous, parlementaires européens nous obliger à  
standardiser, à régulariser, à règlementer, à réduire cette  
multitude dans sa plus simple expression ?

En faire un produit manufacturé, industrialisé, insipide,  
triste et anonyme ?

Je suis persuadé que des règles doivent exister, que des  
informations doivent être véhiculés, mais jamais le langage  
médical, ni la pensée de pharmacien, ne doit envahir nos  
étals, ni dominer dans nos magasins.



« Les citoyens en Europe sont des gens responsables ! » affirme mon collègue Peter Becker. Il n'y pas lieu de leur prescrire ce qu'ils doivent manger et en quelles quantités.

Depuis plusieurs années déjà, de nombreux Pâtisiers, tels Hermé, Marcolini ont servi de porte-étendard à une pâtisserie-chocolaterie qui revisite ses classiques et tente de nouvelles expériences gustatives, les thés, les fleurs, les chocolats d'origine, les épices.

Communiquer avec la clientèle, casser l'image du boulanger-pâtissier en sueur devant son four à pain au milieu de la nuit, c'est le leitmotiv de la profession.

Le secteur résiste bien, mieux que la boucherie par exemple, notamment grâce à la grande diversité des produits régionaux et à l'émulation entre professionnels boulangers et pâtisseries.

Porter un regard nouveau sur un métier aux perspectives illimitées, sur un secteur générateur d'emplois. Les jeunes gens courageux et ambitieux seraient bien inspirés d'y réfléchir:

« Notre pain nous est envié dans le monde entier, écrit J.P Crouzet, et nous nous devons de promouvoir cette culture.

Laissons le soin à nos pâtisseries de nous gâter, laissons les Boulangers faire le pain et non les technocrates et non les politiciens.

Merci beaucoup !