

**Discours de Gilles Saint-Gal,
Président de Val-de-Marne Tourisme & Loisirs**

Lancement du guide des tables d'affaires :

C'est avec plaisir que me revient l'honneur de présenter le travail conjoint de l'agence de développement économique et du CDT que je préside qui ont réalisé ensemble ce guide des bonnes tables.

Chacun sait et pourra le confirmer à partir d'anecdotes personnelles que se retrouver autour d'une bonne table est un des ingrédients essentiels de la diplomatie, de la politique et du monde des affaires. Partager un bon repas dans une atmosphère conviviale facilite les négociations, adoucit les discussions commerciales ardues et permet de mettre tout le monde d'accord. Il y a plus de deux siècles l'intrigant et fascinant Talleyrand alors ministre de Napoléon écrivait : « *Donnez-moi de bons cuisiniers, je me charge du reste* »... Alors modestement nous avons essayé avec ce guide de vous donner les bons cuisiniers.

Notre guide est un excellent outil pour les entreprises du territoire mais aussi pour les touristes pour lesquels la gastronomie est devenue une motivation importante de voyage. Il y a un lien très fort entre gastronomie et tourisme.

Pour l'anecdote un des premiers prescripteurs du lien entre tourisme et gastronomie fut André Michelin. Dirigeant d'une entreprise de pneus, il crée dès 1906, un « Bureau de renseignements » pour les voyageurs automobiles. Puis, en 1926, il invente les fameuses étoiles de « bonnes tables ». L'idée du guide Michelin, novatrice à l'époque, était de recenser les restaurants français de qualité et de permettre aux voyageurs un premier contact avec cette grande culture culinaire qu'est la cuisine française.

Aujourd'hui on constate que les touristes étrangers sont de plus en plus nombreux à réserver des tables dans les plus grands restaurants de France. Se rendre chez Robuchon, Bocuse, Savoy, Ducasse, Gagnaire ou Bras constitue un événement aussi important que la visite des châteaux de la Loire.

En Ile-de-France, encore plus que pour l'ensemble de la destination France, la culture est le principal vecteur des visites : parmi les activités que les touristes déclarent avoir pratiquées au cours de leur séjour dans notre région, « la découverte de la gastronomie française » est citée par 28% d'entre eux. Pour reprendre une phrase du Guide Michelin : « *Le voyage touristique, c'est un déplacement de soi de manière physique ou mentale dans lequel les impressions sensorielles sont particulièrement importantes. Le tourisme traduit une envie d'initiation et de découverte, un désir de bien être, d'aventure ou de dépaysement* ».

Ici en Val-de-Marne, la gastronomie est très fortement liée à la présence du plus grand marché de gros de produits frais au monde. Les repas gastronomiques commencent au MIN, unique lieu où restaurateurs et détaillants franciliens peuvent se procurer les meilleurs

produits. Ceux-ci viennent de toute la France et du monde entier, créant une concentration unique au monde de trésors gastronomiques, allant des meilleurs produits des terroirs français aux plus exotiques. Comme vous le savez, les villes de Chevilly-Larue et Rungis, le Conseil général du Val-de-Marne, ainsi que l'EPA ORSA ont porté ensemble le projet de la Cité de la gastronomie. Le succès de la candidature de Chevilly-Rungis est évidemment le succès d'une méthode et d'un projet mais aussi celui d'hommes et de femmes. C'est pourquoi je souhaite remercier tout particulièrement Christian Hervy qui est présent parmi nous et qui a porté cette candidature à bras le corps. La cité de la gastronomie en Val-de-Marne, c'est naturellement aussi un succès pour les acteurs du tourisme et de la gastronomie val de marnais.

Tout cela contribue au fait qu'en Val-de-Marne, nous avons une grande diversité de restaurants dont notre guide veut se faire le reflet.

Cependant et j'attire votre attention : ce guide ne recense pas la totalité des tables d'affaires ; ce guide est le produit d'une enquête auprès de grands prescripteurs (les 47 maires et les chefs des grandes entreprises du territoire) pour leur demander de nous livrer leurs « bonnes adresses ». Ce guide est ainsi le reflet à la date d'aujourd'hui de cette enquête et uniquement le résultat de cette enquête. Pour la compléter, le CDT propose sur son site internet www.tourisme-valdemarne.com, une sélection plus large de restaurants avec un moteur de recherche qui permet de sélectionner les restaurants par commune, par type de restaurants, par gamme de prix ...

Pour conclure je veux évidemment remercier les équipes du CDT et de l'Agence qui ont contribué à cet immense travail de collecte. Tout particulièrement je souhaite remercier Sandrine Ducept et Emilie Filliot qui ont été les chevilles ouvrières de ce guide au CDT et évidemment leur directrice Hélène Sallet-Lavorel qui a su impulser et mener à son terme ce projet.