

14 mai 2022 - Rue André Daguin à Auch

Bonjour à toutes et à tous,

Monsieur le Maire,

Monsieur le député,

Chère Jo,

Chers ami(e)s,

Je suis très fier d'être présent aujourd'hui à l'occasion de l'inauguration de la rue André Daguin. Ici, dans sa ville d'Auch à laquelle il était si attaché.

Je vous remercie très sincèrement pour cette invitation et pour l'opportunité qui m'est faite de lui rendre hommage au nom de la profession.

André a marqué l'histoire de la cuisine française, l'histoire de sa ville, l'histoire de l'UMIH.

André, c'est d'abord cet extraordinaire cuisinier doublement étoilé, ambassadeur de la cuisine gasconne à laquelle il a donné toutes ses lettres de noblesse.

Durant quarante années, il a œuvré derrière les fourneaux de l'établissement familial, l'Hôtel de France.

Il était curieux de tout, surtout quand il s'agissait de découvrir de nouvelles cuisines, de nouvelles saveurs, de nouveaux savoir-faire.

Pour André, la gastronomie, c'était avant tout le produit, la qualité issue d'un terroir. Dans sa cuisine, mais également au-delà, il a toujours mis en avant les agriculteurs, les producteurs et les produits du Gers. Je vois que beaucoup d'entre eux sont là aujourd'hui.

J'ai le souvenir de nombreux déjeuners avec André, où lors de la commande, il demandait discrètement au serveur quelques petites modifications d'ingrédients ou de dosage qui rendait le plat exceptionnel.

A la fin du repas, il ne pouvait pas quitter l'établissement sans se rendre en cuisine, serrer la main de chaque membre de la brigade, discuter qualité, toucher les produits, parler recette, tour de main avec le chef. C'était sa manière à lui de maintenir le lien avec ce métier qu'il aimait tant et rendre hommage à ces hommes et femmes qu'il estimait.

On a beaucoup parlé des multiples qualités et facettes de l'homme en tant que cuisinier. Je veux louer l'homme engagé pour notre profession.

Avant beaucoup d'autres, il a été conscient, de l'atout formidable que représente la gastronomie française pour notre pays, en termes économiques, d'emplois et de développement des territoires, grâce à l'attrait touristique qu'elle suscite. Il était un grand défenseur de la ruralité et de la richesse des terroirs. Il avait déjà compris que le tourisme est un « **Trésor pour la France** ».

Il s'est notamment battu pour la reconnaissance du repas français comme patrimoine immatériel de l'humanité. Au-delà de la reconnaissance internationale, ce combat, André l'a mené pour faire prendre conscience, en particulier aux Français, de la qualité de leur cuisine, de leur savoir-faire, de la diversité des produits issus de l'agriculture et pour continuer de préserver et d'enrichir ce patrimoine culturel national si exceptionnel.

Dans son rapport intitulé *De l'Assiette aux champs*, réalisé pour le Conseil économique, social et environnemental, il formulait des propositions qui sont encore aujourd'hui complètement d'actualité. Son objectif était d'accorder la priorité au produit en mettant en place des pratiques durables : en privilégiant les circuits courts, la saisonnalité, en luttant contre le gaspillage alimentaire. Je me souviens qu'il répétait souvent que les cuisiniers sont les prescripteurs des produits du terroir.

Ce rapport contenait d'autres propositions comme la nécessité d'améliorer l'information et la transparence auprès des consommateurs, en développant l'éducation au goût des plus jeunes.

Qualité, formation, éducation, territoire. Il avait tout dit.

Nous poursuivons, aujourd'hui, son travail sur les mêmes fondamentaux.

Passionné par son métier, c'est avec autant de passion qu'il a voulu défendre cette profession qui lui a tant apporté et ces professionnels qui « font le plus beau métier du monde », comme il aimait à le répéter. Car lui aimait faire plaisir !

Au sein de l'UMIH, nous nous souvenons tous du formidable meneur d'hommes, tant sur le terrain de rugby que sur le terrain syndical. Sans concession, mais pas sans dialogue, la ligne droite était toujours pour lui la meilleure voie à emprunter.

Durant ses 11 années de présidence de l'UMIH, il s'est battu pour faire reconnaître le poids économique, mais également le poids culturel et sociologique de notre secteur. Il s'est battu pour que la profession unie parle d'une seule voix, que les querelles de clocher laissent la place à l'intérêt commun d'une profession.

Un autre combat lui tenait à cœur : celui de la qualité qui implique la professionnalisation de nos métiers. Pour André, cela passait par la formation. Il fut à l'initiative de la création d'UMIH Formation qui est aujourd'hui l'organisme professionnel de référence de notre secteur.

André a toujours été un soutien pour moi. Nous avons travaillé plus de quinze ans ensemble. Quinze années d'échanges de partage, parfois d'engueulades, mais toujours dans le respect. Nous partagions les mêmes préoccupations quant à notre profession : élever la qualité, développer les territoires, donner envie aux jeunes de venir dans nos métiers et d'y rester, transmettre.

Après mon élection, il continuait de s'intéresser à l'UMIH et en tant que président du Conseil de Surveillance, il prenait son rôle très au sérieux. Il m'appelait ou encore il venait dans mon bureau, s'asseyait en face de moi et me lançait un de ses fameux « ça va ? » qui voulait tout dire. Nous discutions et, bien qu'**avare de compliments**, je voyais dans son regard qu'il repartait rassuré et heureux de la bonne marche de la maison. Il était présent sans jamais être envahissant, distillant par-ci par-là quelques conseils de bon aloi. Je pouvais compter sur lui.

Homme charismatique, le béret vissé sur la tête, son grand pardessus jeté sur les épaules : il avait le panache des héros **d'Il était une fois dans l'Ouest** ! Il représentait le Gers à Paris.

Sa façon, son accent, son aisance en toutes circonstances, dans les médias pour lesquels il était un bon client, dans les ministères comme sur les marchés, il les a mis au service de l'UMIH et de la profession pour sensibiliser l'opinion publique et les politiques à notre secteur.

Son engagement au quotidien était de préserver les valeurs, le savoir-faire, une certaine idée du bien manger, la richesse des territoires et du bien vivre à la française. Nous poursuivons cet engagement.

Je suis fier aujourd'hui d'être présent pour l'inauguration de cette rue. C'est une reconnaissance méritée de toute l'action d'André.

Toute son énergie, sa volonté, son courage, il les a mis sa vie durant au service d'un métier, d'une profession, d'une ville, d'un territoire : le Gers. Alors, oui, je considère que cette reconnaissance est amplement méritée.

J'ai également une pensée très amicale pour sa famille, son épouse Jo, ses enfants : Ariane, Anne et Arnaud que je connais bien et ses petits-enfants dont il était si fier.

Oui, vous pouvez être fier d'André, fier de son œuvre, fier de son héritage.

Quelle belle journée aujourd'hui : Adichats, André !