

## La diplomatie culinaire

CONTEXTE	PRE-REQUIS
<p>En France les arts de la table font partie de la culture du pays mais aussi de l'image que nous renvoyons à l'étranger. C'est un domaine sur lequel nous sommes attendus et avons une réputation en jeu</p> <p>Plus largement le repas est un moment privilégié de la relation partenariale. C'est là que les élus et techniciens vont se mettre à nu, être plus nature, avoir un temps long de discussion qui va nécessairement sortir du cadre strictement maîtrisé par les vues professionnelles. C'est donc un moment privilégié qui, s'il est bien maîtrisé, peut renforcer durablement une relation de coopération ou au contraire, en cas de dérapage, susciter incompréhension et rancœur</p> <p>Plus largement, si le repas est pris à plusieurs, c'est un moment où une collectivité peut asseoir une influence et faire d'un repas un outil politique</p>	<p>Il convient de distinguer :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les collectivités qui disposent d'un service du protocole ou pas,</li> <li>- les collectivités qui disposent dans leur enceinte un "restaurant" pour les élu.e.s et les accueils protocolaires</li> <li>- les accueils de personnalités représentant des Etats et les accueils de personnalités représentant des collectivités locales</li> <li>- les repas "officiels" des repas qui le sont moins, pendant l'accueil d'une mission sur plusieurs jours</li> </ul>
<h3>LES SUJETS À ABORDER</h3> <p><u>Le plan de table et le pavoisement :</u></p> <p>C'est un préalable nécessaire à ne pas négliger car il permet d'éviter les déconvenues. C'est aussi un moyen d'éviter les hésitations et le temps perdu lorsqu'on arrive au restaurant. On peut ne pas faire de plan de table mais l'idéal est que ça soit préparé et assumé. Généralement c'est tout de même indispensable lorsqu'il s'agit d'un repas protocolaire. Les règles protocolaires peuvent être strictes néanmoins, le plan de table peut être différent selon que l'on est en début de relation ou qu'on se connaît déjà bien. A retenir :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les personnalités majeures sont à placer face à face puis par ordre d'importance à droite puis à gauche</li> <li>- Prêter une attention particulière aux possibilités de stimuler la conversation mais ne pas mettre des personnes qui se connaissent très bien à proximité pour éviter qu'ils créent une deuxième discussion</li> <li>- Attention aux difficultés d'audition potentielles ou de maîtrise des langues par les élu.e.s</li> <li>- A priori l'interprète ne mange pas pour rester disponible pour ses missions d'interprétariat, il se place derrière l'élu.e ou en côté de table si la traduction se fait dans les deux sens.</li> <li>- Il peut être nécessaire de garder de la flexibilité au cas où un convive s'ajoute ou s'annule. Plusieurs plans de table peuvent être préparés pour ne pas avoir le stress de refaire le plan de table au dernier moment</li> <li>- Le plan de table doit être validé par le cabinet pour éviter les impairs politiques</li> <li>- Il faut prévoir des chevalets et idéalement aller les positionner en amont voire en prévoir des vierges à portée de main pour rajouter les noms des invités inattendus au dernier moment si besoin</li> <li>- il est apprécié de mettre des fleurs aux couleurs du drapeau, ou des petits drapeaux sur la table et/ou autour (mais plutôt réservé à des personnalités de haut niveau)</li> </ul> <p><u>Le cadre</u></p> <p>La plupart des collectivités privilégient la salle à manger de la collectivité dans le cas d'un repas protocolaire important et le restaurant pour les autres rendez-vous.</p> <p>La salle à manger de la collectivité peut permettre d'avoir une maîtrise de l'ensemble des paramètres du repas mais nécessite de pouvoir avoir un échange constructif avec les services du protocole et la cuisine.</p> <p>Lorsque le repas se déroule au restaurant, les problématiques à anticiper sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le mode de règlement du restaurant qui doit accepter les mandats</li> <li>- le choix du menu qui permet d'éviter les dépassements d'enveloppe parce qu'un.e élu.e veut faire goûter les spécialités locales à ses invités, ou une liqueur luxueuse...</li> </ul>	

## La diplomatie culinaire

- Le choix de l'établissement pour s'assurer que les conditions sonores permettent aux élu.e.s de se parler. L'idéal est de tester les restaurants en amont pour éviter les mauvaises surprises mais c'est difficile de faire valider ce type de démarche. Possibilité d'envisager de privatiser une salle de restaurant

Le choix du restaurant peut aussi être en phase avec le projet : ESAT, café joyeux, restaurant d'application...

D'une manière générale, les enveloppes allouées sont de l'ordre de 25 à 40 euros par tête selon s'il s'agit d'un déjeuner ou d'un dîner et de l'impression qu'on veut faire. Toutes les collectivités n'ont pas les mêmes plafonds ni les mêmes règles de validation a priori. Mieux vaut avoir un bon de commandes plus élevé, que de devoir le refaire.

### Le menu :

Le repas peut être servi sous forme de buffet, à la française (en faisant passer un plat) ou à la russe (c'est-à-dire à l'assiette).

Le buffet permet de maîtriser le temps consacré au repas, d'offrir une nourriture adaptée aux goûts des différentes personnes, en particulier s'il y a des convives de différentes parties du monde et de laisser chacun gérer la question des quantités.

Le repas à l'assiette est plus raffiné mais peut être plus long, en particulier au restaurant si on laisse le choix entrée-plat ou plat-dessert et que tout le monde ne choisit pas la même chose. Il faut alors négocier en amont le menu si on veut maîtriser le timing.

Possibilité de servir un repas végétarien ou vegan : est imposé dans certaines collectivités ou peut être proposé car cohérent avec le projet. Les participants conservent globalement le choix entre viande, poisson ou végétarien lorsque c'est possible. De plus en plus de partenaires internationaux sont végétariens. Mais certains pays n'apprécient pas du tout les repas végétariens : c'est un concept qui n'existe pas au Japon par exemple ou qui n'est pas du tout rentré dans les mœurs en Lituanie. Il faut dès lors à la fois ne pas en servir et ne pas en exiger lors de déplacements. Il faut donc en discuter en amont avec les partenaires !

Le poisson est à privilégier en cas de question religieuse mais pour certains pays, un repas sans viande n'est pas un repas (ou sans riz).

### Spécialités locales

Si tout le monde s'accorde à dire qu'il veut se servir du repas pour mettre en avant ses spécialités locales, plusieurs questions se posent :

- Quelle limite poser au « local » ? Pour un partenaire étranger, le local peut se comprendre à l'échelle de la France et l'ensemble du repas n'a pas forcément à être préparé avec des spécialités du canton.
- Pour les territoires en bord de mer, il peut être tentant de proposer des fruits de mer mais il faut alors gérer le fait de manger avec les mains
- Pour certaines spécialités, il peut être bien de prévoir de faire goûter en début de repas avant de passer commande d'une assiette complète, possibilité de gérer les difficultés via des assiettes à partager de type mezzes
- Important de faire passer l'info sur les spécialités qui seront servies, et réciproquement de prévenir sur les spécialités que les élu.e.s auront à l'étranger (exemple du cochon d'inde en Amérique du Sud ou du chien en Chine)
- Importance de mettre en place un tableau de suivi des repas proposés sur la semaine sur le modèle des tableaux de suivi mis en place sur les cadeaux protocolaires. Il peut être important de se coordonner sur la semaine pour éviter de manger trop souvent la même chose
- Se poser la question de la façon dont l'élu pourra valoriser les plats locaux ou fournisseurs locaux qui seront présentés. Possibilité de prévoir un format support pour présenter le produit (vidéo, plaquette)

ATTENTION : globalement tout le monde s'accorde à dire qu'il faut éviter de reproduire la cuisine du pays partenaire sauf pour valoriser un chef d'origine étrangère installé sur le territoire

### Préparation :

Importance d'annoncer le menu, ou de le positionner sur la table pour que chacun puisse se faire à l'idée de ce qui va être servi et des quantités. L'intitulé des plats doit être suffisamment explicite et maîtrisé pour éviter les impairs (exemple de la salade russe au sommet de l'OTAN, après l'invasion d'Ukraine...)

Il est important de travailler l'ouverture du repas et la clôture. Les élu.e.s peuvent être briefé.e.s pour que ces phases se déroulent le plus facilement possible. Il est important de prévoir de dire au revoir à ses invité.e.s et donc de bien marquer la fin du repas.

Sur les horaires : prévoir 1h30 le midi (+ 30 minutes de marge) et 2h à 2h 30 le soir. Globalement, le repas doit être terminé à 22h30 pour permettre d'être frais pour les échéances du lendemain. Les repas officiels peuvent avoir lieu le soir ou le dimanche pour permettre d'avoir un peu plus de temps

La clôture peut se faire par des échanges de cadeaux protocolaires mais si c'est possible, les collègues préfèrent privilégier d'autres moments. Peut-être couplé avec la signature d'un livre d'or du restaurant..

Il est nécessaire de prendre contact en amont du repas pour s'assurer des restrictions alimentaires du partenaire

### Les boissons :

## La diplomatie culinaire

D'une manière générale, le vin est réservé au dîner, ou alors en quantité très limitée au déjeuner (au verre). Les techniciens ne boivent pas d'alcool la plupart du temps. Néanmoins les partenaires étrangers s'attendent pour certains à boire du vin lorsqu'ils sont en France, il faut donc cadrer le niveau de boisson avec le partenaire en amont et si nécessaire proposer une visite chez un caviste ou une dégustation privée à un autre moment.

Le choix de l'eau qui sera servie peut également faire l'objet d'un débat : en carafe ou en bouteille

Possibilité de proposer des cocktails sans alcool. Possibilité de donner du sens à ce genre de boisson

### IDÉES ET ASTUCES :

Ne pas programmer de repas à 13 personnes – certains convives peuvent être choqués alors même que ce n'est plus tout à fait en sujet en France

Prévoir 30 minutes de battement après les repas

Laisser des repas libres pour les membres de la délégation s'ils restent plusieurs jours

Ne pas prendre en charge les excès de repas au niveau des techniciens : Pb juridique, éthique, lien avec les services déplacements

Prévoir des éléments de langage de relance (ou de relance à ne pas faire) pour les discussions à table.

Il n'y a pas de problème à avoir plusieurs discussions en parallèle, ça veut dire que le dîner se passe bien

Sur la question du gaspillage – possibilité de faire un doggy bag mais seulement pour la puissance invitante

#### - Pour aller plus loin :

[Diplomatie culinaire sur wikipedia](#)

[Article politico sur les bourdes de la diplomatie culinaire – en anglais](#)

[Intervention Patrick Rambourg - IRIS](#)

[Article du blog « classe internationale »](#)

Pour vous impliquer davantage aux travaux de l'ARRICOD – renseignez-vous sur [arricod@gmail.com](mailto:arricod@gmail.com)

Suivez-nous sur [www.arricod.fr](http://www.arricod.fr)

