

À table avec le ministre Ignazio Cassis

DE ELISA PEDRAZZINI

Cent jours au Conseil fédéral

Il dirige depuis bientôt 100 jours le Département fédéral des affaires étrangères. Rencontre d'Ignazio Cassis à Berne pour un entretien en forme de premier bilan politico-culinaire.

Il est midi à Berne. Un va-et-vient incessant anime le restaurant de la Galerie des Alpes, au Palais fédéral. Nous prenons place à table avec le conseiller fédéral Ignazio Cassis, qui nous parle des mécanismes de la «diplomatie alimentaire» devant une saine assiette de salade.

Monsieur le conseiller fédéral, vous faites la navette entre Montagnola et Berne depuis plus de dix ans. Comment trouvez-vous la cuisine dans la capitale?

Le profil gastronomique de Berne, qui va de la cuisine locale à la cuisine orientale et internationale, est très varié. À la fois moderne et non conformiste, la ville a redonné du souffle aux restaurants de quartier grâce à ses adresses gourmandes mettant en valeur les bistrotts simples où l'on prépare d'excellents plats traditionnels.

Une spécialité bernoise que vous appréciez?

J'aime beaucoup le *Berner Platte*, non seulement parce qu'il représente la ville, mais aussi pour son histoire. Ce plat bernois est né pendant une période de guerre: tandis que les troupes françaises assiégeaient le centre, une armée peu nombreuse résistait dans la campagne et chassait les envahisseurs.

De retour à la maison, le petit groupe a appris qu'ils avaient perdu la guerre, même s'ils avaient remporté la bataille. Pour les consoler, les femmes du village ont organisé un banquet avec ce qu'elles ont trouvé: un morceau de porc, des légumes, des pommes de terre. C'était en 1798 et elles ont baptisé cette spécialité *Berner Platte*. C'est un symbole à la fois de consolation et de célébration, ce qui est très politique.

Aujourd'hui, vous avez choisi une salade mixte: mangez-vous toujours sainement?

D'ordinaire, je ne mange pas à midi. Le matin, je prends un croissant au bureau et le soir, si je n'ai pas de rendez-vous officiel, je soupe rapidement après un peu de jogging. J'ai perdu 6 kg de juin à septembre, une période de forte pression psychologique. Certaines personnes réagissent à ce type de stress en se goinfrant, d'autres en jeûnant. Moi, pour trouver le calme intérieur, j'ai résolu le problème par la course à pied. Dépenser beaucoup d'énergie en mangeant peu s'est traduit par une perte de poids.

Que trouve-t-on toujours dans votre réfrigérateur?

Des denrées peu périssables, par exemple du yogourt ou du fromage pour accompagner du pain suédois.

Quand vous rentrez au Tessin, quel plat vous donne l'impression d'être chez vous?

Ce que j'aime le plus quand je rentre au Tessin, c'est partager le repas, bavarder et savourer un verre de vin avec ma femme Paola. En général, j'apprécie les plats simples: un risotto au safran, une assiette de macaronis à la sauce bolognaise ou, quand on a plus de temps à disposition, du poisson frais. Ma mère cuisine des recettes traditionnelles, celles qui demandent une longue préparation, par exemple de la polenta et du boeuf braisé, ou des gnocchis frais à la tomate. Ce sont des plats que ma femme ne cuisine pas, pour ne pas concurrencer la *mamma* (rires).

En tant que ministre des Affaires étrangères, avez-vous souvent des déjeuners de travail?

Non, heureusement. Les rendez-vous officiels autour d'une table sont très riches et somptueux; de nature spontanée, j'ai tendance à manger tout ce qu'il y a dans mon assiette. Et souvent, c'est trop. Aujourd'hui, nous avons «moins faim que de quoi manger», contrairement aux siècles précédents où nous avons «plus faim que de quoi manger»: d'où cette tendance à offrir des repas copieux, en signe de générosité et de bien-être.

Quand l'Europe manquait de ressources, de graves conflits éclataient, comme les guerres pour le sel. Aujourd'hui, pensez-vous que la faim puisse provoquer des affrontements à nos portes?

C'est le médecin qui répond, et pas l'homme politique. Comme nous l'apprennent les publications de Maslow (ndlr: psychologue américain du XXe siècle), il existe trois besoins fondamentaux: se nourrir, se protéger contre les intempéries et se sentir aimé. Si l'un de ces piliers disparaît, l'homme peut tuer, c'est l'instinct de survie. La nourriture est donc source de conflits. Aujourd'hui, cela n'arrive plus dans les continents riches comme le nôtre; il suffit de penser que l'alimentation n'est plus depuis longtemps un chapitre important du budget des économies nationales.

En Suisse, pour sauvegarder l'agriculture et respecter le paysage, l'État intervient avec des paiements directs et des droits de douane. Que se passerait-il si on les remettait en cause?

Cela supprimerait la garantie d'approvisionnement alimentaire intérieur, même si elle n'est que partielle. Si nous annulions les droits de douane, le prix du lait, de la viande et d'autres produits locaux chuteraient à tel point que les produits suisses ne seraient plus compétitifs et les agriculteurs devraient rapidement cesser toute activité. Même dans une Suisse libérale, avec une économie ouverte, il faut trouver le bon équilibre entre l'ouverture des frontières et le maintien d'une infrastructure agricole et alimentaire, pour une question de souveraineté et de sécurité alimentaire. C'est un sujet sensible, que la population soutient par l'intermédiaire du vote: par exemple, au mois de septembre, l'initiative sur la sécurité alimentaire a obtenu 80% des suffrages.

Même s'ils ont voté ce texte de loi, les Suisses ne sont pas toujours prêts à payer davantage pour des produits locaux au supermarché... Est-ce le signe d'un manque de cohérence?

En partie. Les contradictions internes sont permanentes: un jour, on vote pour la sécurité alimentaire et le lendemain, on va faire ses courses en Italie. Cela dit, le grand succès que remportent les produits biologiques ces vingt à trente dernières années indique qu'une tranche de la population est disposée à dépenser plus pour des

ingrédients plus sains et durables du point de vue environnemental. Cette tendance est très marquée, notamment parmi les jeunes générations, ce qui fait plaisir à voir.

À ce propos: considérez-vous que la politique prenne suffisamment en compte le rôle de la grande distribution?

Je pense que oui. Les accords bilatéraux avec l'UE, ceux de libre-échange avec d'autres États, visent à faire tomber les protections douanières pour pouvoir commercialiser plus librement des services et des produits. Ce qui signifie inévitablement s'exposer à la concurrence. Celle-ci est positive dans la grande distribution, car elle permet d'importer au prix du marché, sans entorses liées aux cartels. D'autre part, ces dernières années, le commerce de détail a été marqué par le cours élevé du franc suisse par rapport à l'euro, ce qui a poussé de nombreux citoyens à faire leurs courses à l'étranger. Comme nous l'avons souligné, la solution est donc une intervention équilibrée pouvant garantir le libre marché tout en protégeant l'économie nationale.

Et vous, quelle est votre recette pour rester en forme?

Manger peu, en bonne compagnie et bouger beaucoup. *Mens sana in corpore sano.*

Ministre et aussi médecin

Depuis le 1^{er} novembre 2017, le conseiller fédéral Ignazio Cassis a pris ses nouvelles fonctions à la tête du Département fédéral des affaires étrangères (DFAE). Né en 1961 dans le Malcantone (Tessin), il réside aujourd'hui à Montagnola - quand il n'est pas à Berne - avec sa femme Paola. Diplômé de médecine, radiologue, spécialiste de santé publique, il a participé activement à plusieurs associations de promotion de la santé - Radix Svizzera, Fourchette verte Ticino - parallèlement à sa carrière politique. Il a aussi contribué à des initiatives autour de la bonne cuisine, telle la Fondation pour la Promotion du Goût – dont est née la Semaine du Goût.