

Cérémonie de remise de l'insigne de Chevalier de l'ordre National du
Mérite à M. Richard FILIPPI

CAZOULES, le samedi 28 septembre 2013

Allocution de M. Jacques BILLANT, Préfet de la Dordogne

Je suis très heureux d'être parmi vous dans ce beau village de CAZOULES pour honorer l'un des vôtres, M. Richard FILIPPI.

Une cérémonie de remise de l'insigne de Chevalier de l'Ordre National du Mérite est toujours un grand moment.

C'est un moment d'émotion pour le récipiendaire qui voit son investissement personnel et professionnel reconnu par la République.

C'est aussi un moment de fierté pour sa famille, ses amis, sa commune et son département.

La nomination de M. Richard FILIPPI au grade de Chevalier de l'Ordre National du Mérite récompense son engagement au service de la cuisine française.

Et nous savons ce que cela signifie aux yeux des Périgordins si attachés à la grandeur de notre cuisine nationale.

M. Richard FILIPPI, vous êtes né le 11 mars 1942 à Saint-Etienne-de-Tulmont dans le Tarn-et-Garonne.

En 1958, vous débutez votre carrière de cuisinier en qualité d'apprenti. A partir de là, vous n'allez cesser de gravir les échelons pendant 19 années de pratique comme commis, chef de partie et chef à Montauban, Paris et Toulouse.

Après avoir fait le bonheur de générations de gourmets, vous décidez de mettre vos talents au service des jeunes en leur transmettant votre savoir, votre savoir-faire et votre passion.

Cette passion vous honore, car pour vous la cuisine est surtout porteuse de ces valeurs essentielles que sont la qualité, la convivialité et la fraternité.

Pour vous, la cuisine se situe au cœur de cet art de vivre dont la France porte le flambeau partout dans le monde depuis si longtemps.

En 1977, vous devenez donc professeur au lycée hôtelier de Souillac, vous y enseignerez pendant 21 ans.

Vous n'oubliez pas pour autant vos racines, puisque vous serez également professeur au lycée hôtelier Jean Prad de Castelsarrasin pendant 5 ans au cours de cette période.

Vos élèves reconnaissent en vous non seulement un maître, mais aussi un créateur, un innovateur et sans doute un visionnaire, au moment où vous prenez part avec quelques uns d'entre eux à ce concours des « techniques nouvelles » organisé par le Centre national des études spatiales (CNES).

Nous sommes en 1993 et ce concours a pour enjeu de concevoir des repas de grande qualité pour les astronautes, en respectant le cahier des charges contraignant lié à leur environnement confiné et sécurisé dans l'espace : peu ou pas d'humidité, pas de miettes, zéro bactéries.

Il faut donc composer avec des produits de premier choix pour aboutir à un résultat qui fera l'objet d'un certificat de salubrité.

Ces recettes, le chef que vous êtes va les imaginer en s'appuyant sur ce qu'il vénère depuis toujours, à savoir la cuisine du terroir.

Vous décidez alors, M. FILIPPI, de créer autour de vous une « task force » composée d'élèves motivés, et vous vous engagez ensemble dans ce défi impensable.

Tous les samedis, après les cours, on retrouve votre groupe de chercheurs enfermé dans les cuisines du lycée pour créer, sélectionner et goûter.

Ce sont là trois années d'efforts qui vont être couronnées de succès : les menus fabriqués au lycée de Souillac sont retenus et labellisés pour les repas des astronautes tels Claudie-André Deshays-Haigneré, Jean-Pierre Haigneré, Léopold Heyarts et Jean-Loup Chrétien.

A partir de là, le savoir-faire de Richard FILIPPI ne couvre plus seulement la France, il envahit l'espace.

Avec un tel homme « au fourneau », nos astronautes ont eu cette chance de se raccrocher à leur terre de France, lorsqu'ils ont dégusté avec leurs collègues russes et américains, au-dessus de nos têtes, plus de 15 plats concoctés par Richard FILIPPI : rôti de veau au miel, caille au madiran, semoule aux abricots et confits en tous genres...ont ainsi été à l'ordinaire de la station MIR.

Qui eût cru, en regardant les images de rêve qui nous parvenaient de l'espace que Richard FILIPPI était presque avec eux ?

Votre savoir-faire séduit les aventuriers modernes et vous vous engagez dans l'épopée du Vendée Globe en choisissant de soutenir le skipper Hervé Laurent en 1996 et en 2004. Je n'oublie pas les spéléologues, tel Michel Siffre, que vous avez accompagnés dans leurs exploits.

Votre investissement au nom de l'idéal culinaire ne s'arrête pas là, puisque à côté de cet engagement prestigieux, vous consacrez du temps à améliorer l'environnement des plus fragiles en perfectionnant le personnel de cuisine des hôpitaux et des maisons de retraite.

Vous êtes membre de l'Académie culinaire de France. Vous êtes reconnu par vos pairs et travaillez aujourd'hui à la sélection de jeunes cuisiniers talentueux susceptibles de faire carrière dans les restaurants du groupe Ducasse.

Je suis sûr que vous n'avez de cesse dans cette mission de rechercher dans leurs yeux cette lueur qui vous a illuminé tout au long de votre brillante carrière.

Alors que la cuisine française est classée dans le patrimoine culturel mondial de l'UNESCO, nous prenons conscience de votre contribution à cette reconnaissance.

En mettant vos compétences de cuisinier au service de la recherche scientifique, vous avez rejoint cette cohorte de professionnels qui font le renom de la France.

M. Richard FILIPPI, la haute distinction que je vais maintenant vous remettre est à la fois :

- la récompense d'une vie au service d'un art,
- la reconnaissance d'un parcours hors du commun dans la promotion de la cuisine française,
- les remerciements de toute une corporation, en particulier vos élèves, pour la passion que vous avez mise à promouvoir les valeurs de ce métier,
- la marque de notre profond respect pour votre œuvre au service de la recherche.

Vous avez servi avec éclat et honneur votre pays.

| |
|--|
| Monsieur Richard FILIPPI, au nom du Président de la République, nous vous faisons Chevalier de l'Ordre National du Mérite. |
|--|