

« *Le repas gastronomique des Français* » *entre au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO*

Tours, le 19 novembre 2010.

Réuni à Nairobi à l'occasion de la 5^{ème} session de son Comité Intergouvernemental, l'UNESCO a proclamé l'inscription du « **repas gastronomique des Français** » sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel (PCI) de l'humanité.

Cette distinction marque l'histoire de notre gastronomie, **dimension essentielle de la culture et du patrimoine des Français, qu'il nous appartient de mieux mettre en valeur et de transmettre aux générations futures.** Pour la première fois une cuisine est jugée digne par l'UNESCO de figurer parmi les grandes créations du génie humain au même titre que la danse, le théâtre, la musique ou l'architecture.

Cette décision vient récompenser l'idée lancée il y a cinq ans par **Francis Chevrier, Directeur de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA)** et le travail de la **Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA)**, présidée par le géographe et académicien **Jean-Robert Pitte**. Depuis 2008, l'IEHCA et la MFPCA ont mobilisé les énergies nécessaires pour faire aboutir ce dossier de candidature avec le soutien des pouvoirs publics.

>> LA RECONNAISSANCE D'UNE PRATIQUE SOCIALE PARTAGÉE

Le « repas gastronomique des Français », **élément intrinsèque de la culture française**, se définit tout d'abord **comme une pratique sociale commune à tous, à laquelle les Français sont attachés et dans laquelle ils se reconnaissent.**

C'est également **le lieu où se déploient la richesse, la créativité et la diversité de notre gastronomie.** « *Les jours de fête, on se met autour d'une table et on communique autour de la bonne chère et des bons vins. Cette relation particulière à la table développe de la sociabilité, du partage et tout simplement de l'amour de vivre... dont le repas fait incontestablement partie* » précise Jean-Robert Pitte.

La raison principale de cette candidature - et le premier résultat qui est attendu de son succès - est une **plus grande prise de conscience par l'ensemble des Français de l'importance et de la richesse de leur patrimoine gastronomique.**

>> UN PATRIMOINE VIVANT À TRANSMETTRE

En aucun cas, il ne s'agit de figer ou de muséifier un élément vivant de notre culture. Il s'agit au contraire **de favoriser et d'encourager une meilleure mise en valeur de ce patrimoine gastronomique et d'en assurer sa transmission aux générations futures.**

Car cette inscription ouvre de formidables perspectives. **La reconnaissance par l'UNESCO s'accompagne d'un engagement pris par la France ; celui de mettre en œuvre une politique de promotion, de sensibilisation, d'information et de transmission** aux plus jeunes ainsi qu'à nos descendants.

Cette politique s'orientera autour de **quatre axes** principaux :

- **Encourager et renforcer la transmission** : l'éducation est un élément essentiel à la valorisation du « bien être ensemble » et du plaisir partagé autour du repas ;
- **Développer la recherche scientifique autour des patrimoines alimentaires** ;
- **Créer des outils et mettre en place des infrastructures de sensibilisation et d'information**. Ils seront destinés au plus grand nombre, à l'instar du projet de Cité de la gastronomie, envisagée comme un grand établissement culturel entièrement dédié aux cultures culinaires de France et du monde ;
- **Contribuer au renforcement du dialogue interculturel** par la coopération internationale.

Dans les mois à venir, l'IEHCA et la MFPCA entendent prendre toute leur place dans la mise en œuvre des mesures qu'ils ont proposées.

À propos de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) et de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA)

L'IEHCA est un réseau européen de plus de 400 chercheurs en sciences humaines et sociales qui étudient l'alimentation notamment sous l'angle culturel et patrimonial. L'IEHCA a été créé en 2002 avec le soutien de la Région Centre et du Ministère de l'Education Nationale et de l'Enseignement Supérieur. Il a son siège au sein de l'Université François-Rabelais de Tours. L'IEHCA est à l'origine de la démarche visant à faire inscrire par l'UNESCO des éléments du patrimoine gastronomique français sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

La Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA) a été créée sur proposition de Francis Chevrier le 5 février 2008 afin de notamment concourir à l'inscription par l'UNESCO de la gastronomie française entendue au sens de patrimoine alimentaire français, sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Elle entend ainsi agir en faveur de la reconnaissance des patrimoines et des cultures alimentaires comme éléments importants de la diversité et de la créativité culturelles.

Présidée par Jean-Robert Pitte - géographe, membre de l'Institut des Sciences Morales et Politiques et ancien président de la Sorbonne - la MFPCA a été chargée de porter le dossier de la candidature française, de mobiliser et de coordonner toutes les énergies décidées à le soutenir. La MFPCA dirigée par Pierre Sanner a bénéficié du soutien du gouvernement à travers notamment l'accompagnement du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche.

La réflexion scientifique et la rédaction du dossier ont été placées sous la responsabilité de l'historienne Julia Csergo (Université Lumière-Lyon II), chargée de Mission, Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche.

La déclaration du Président de la République en faveur de la candidature du patrimoine alimentaire français, le 23 février 2008 au salon de l'Agriculture, atteste de l'engagement de la France au plus haut niveau de l'État. La MFPCA a bénéficié des collaborations et du soutien **du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, du Ministère de la Culture et de la Communication**.

Au cours des mois qui ont suivi, la MFPCA - renforcée par une petite équipe de permanents - a entamé les démarches nécessaires à la rédaction scientifique du dossier (colloque du Sénat (Mars 2009), journées d'études, tables rondes lors des salons, ...) ainsi qu'à l'élaboration des mesures de sauvegarde sur la base de nombreuses auditions et rencontres à l'instar des entretiens del Duca (Juin 2009). Par ailleurs, afin de faire la démonstration de l'attachement de la communauté des Français à un élément essentiel de leur patrimoine et de leur identité la MFPCA a réuni témoignages, enquêtes (baromètre CREDOC), signature du Manifeste, Comité de soutien, engagement des représentants d'élus des différents niveaux de collectivités territoriales (*Association des Maires de France, Assemblée des Départements de France, Association des Régions de France, Association des Maires des Petites Villes et Association des Maires des Grandes Villes de France*), représentants des interprofessions, des fédérations des métiers de bouche, d'associations de gastronomes amateurs et professionnels, et aussi d'individus, de personnalités, de gourmets...

Contacts Presse : THOMAS MARKO & ASSOCIÉS

Xavière Guerlay - 01 53 20 18 01 – 06 10 33 60 45 - xaviere.g@tmarkoagency.com

Christel Boyer : 01 44 90 83 41 - 06 27 06 27 58 - christel.b@tmarkoagency.com

Sophy Bourguignon - 01 53 20 18 08 – 06 15 56 24 79 - sophy.b@tmarkoagency.com