

DOSSIER DE PRESSE

LE « REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS » AU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'UNESCO

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

INSCRIPTION DU « REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS » AU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'UNESCO : ACTEURS ET CONTOURS

L'UNESCO agit depuis longtemps pour la préservation du patrimoine. La convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, adoptée en 2003 et ratifiée par la France en 2006, étend cette préoccupation aux traditions et expressions vivantes héritées de nos ancêtres et transmises à nos descendants, comme les traditions orales, les arts du spectacle, les pratiques sociales, les rituels et événements festifs, les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ou les connaissances et savoir-faire nécessaires à l'artisanat traditionnel.

Ce patrimoine recréé en permanence, procure aux communautés un sentiment d'identité et de continuité, et contribue à promouvoir le respect de la diversité culturelle et la créativité humaine. Pour la première fois de son histoire, l'UNESCO, en inscrivant le repas gastronomique des Français, fait entrer un élément de la culture culinaire au panthéon des créations humaines. Un élément de la gastronomie rejoint enfin les nombreuses expressions théâtrales, danses, chants ou savoir-faire architecturaux qui tous illustrent la diversité culturelle de l'Humanité.

L'IEHCA, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

L'IEHCA, créé au sein de l'Université François-Rabelais de Tours dans le cadre d'un accord de coopération entre le Ministère de l'Éducation Nationale et de l'Enseignement Supérieur et la région Centre, est un réseau européen qui rassemble en son sein de très nombreux savants, en sciences humaines et sociales, qui s'intéressent à l'alimentation perçue comme un élément majeur des cultures et des patrimoines des hommes. L'IEHCA et l'Université François-Rabelais qui constituent un pôle d'excellence sur le thème des cultures alimentaires ont dès novembre 2006 souhaité utiliser « la convention de 2003 pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'humanité », formidable outil imaginé par l'UNESCO, afin de mieux mettre en valeur la gastronomie française.

La MFPCA, Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires

L'association constituée en février 2008 et présidée par Jean-Robert Pitte, géographe et membre de l'Institut des Sciences Morales et Politiques, a pour objet :

- De 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 telle que définie par la Convention adoptée par l'UNESCO le 17 octobre 2003 ;
- D'agir en faveur de la reconnaissance de la gastronomie en général et de la gastronomie française en particulier comme éléments importants du patrimoine et de la culture de l'humanité ;
- D'agir en faveur de la reconnaissance des patrimoines et des cultures alimentaires comme éléments importants de la diversité et de la créativité culturelles.

La MPFCA dirigée par Pierre Sanner a bénéficié du soutien du gouvernement, notamment du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Pêche et de l'établissement public FranceAgriMer. La réflexion scientifique et la rédaction du dossier ont été placées, sous la responsabilité de Julia Csergo, historienne à l'Université de Lyon II, chargée de mission MESR.

Le « repas gastronomique des Français » est une pratique sociale qui réunit un groupe pour marquer et célébrer les moments importants de la vie. C'est un repas festif réunissant des convives qui pratiquent ensemble, pour cette occasion particulière, « **l'art de bien manger et de bien boire** ». Cette pratique, commune à tous les Français, se transmet de génération en génération et possède de facto un caractère évolutif. La gastronomie ne saurait se résumer, comme le laisse supposer son usage courant, à la seule « haute cuisine », elle se définit, bien au contraire, **comme un élément de la culture populaire, faisant partie intégrante de l'identité des Français.**

Célébrant un événement important et heureux de la vie, le repas gastronomique ritualise le plaisir du bien manger et du bien boire **ensemble**. Il est **ouvert** aux produits d'autres cultures et contribue à la découverte et à l'acceptation de l'autre. Il est le reflet de la diversité des régions et des terroirs qui se retrouve sur toutes les tables.

Le repas gastronomique ne se résume cependant pas au seul manger, il est le lieu où se déploient les richesses de la gastronomie française et il intègre également certains rituels :

- Celui de dresser la table selon un code précis, incluant un souci esthétique qui s'exprime notamment au travers des arts de la table ;
- Un ordre des mets, l'accord des vins, des services, à la française : apéritif, entrées, poisson, plats de viande, fromages, desserts. Les services du fromage et du vin se préparent. Chaque plat, successivement, est proposé comme une offrande.

Le repas gastronomique est également un moment de conversation vecteur fort de sociabilité. Par ailleurs, ce type de repas est lui-même le sujet de discours et dissertations multiples.

Le repas gastronomique est le lieu où se déploient la richesse, la créativité et la diversité de la gastronomie française entendue comme « l'art du bien manger et du bien boire ».

POURQUOI UNE INSCRIPTION AU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL (PCI) ?

L'inscription du repas gastronomique, élément déterminant de la culture et du patrimoine des Français sur la Liste du PCI, contribue à mieux faire prendre conscience aux Français l'importance de notre patrimoine et de notre culture gastronomiques. Le dossier de candidature, conformément aux exigences de l'UNESCO, s'accompagne d'un ensemble de **mesures en faveur de la mise en valeur et de la transmission aux générations futures** du patrimoine gastronomique des Français.

La reconnaissance par l'UNESCO est donc **tout sauf une muséification** : c'est au contraire un **formidable encouragement à faire vivre et partager un aspect essentiel de la culture**. Le plan de gestion retenu qui engage la France vis-à-vis de l'institution onusienne s'organise autour de quatre axes principaux :

- **Encourager la transmission par l'éducation ;**
- **Développer la documentation et la recherche ;**
- **Sensibiliser et informer le grand public** à travers notamment le projet de création d'un établissement culturel entièrement dédié aux cultures culinaires de France et du monde : *la Cité de la gastronomie* ;
- **Renforcer la coopération internationale** et favoriser la mise en réseau de pays soucieux de sauvegarder leurs patrimoines gastronomiques.

Selon l'enquête portant sur «l'Alimentation des Français» réalisée par le CREDOC en juillet 2009, **95,2%** des Français considèrent que la gastronomie est un élément de leur patrimoine culturel et de leur identité, et **98,7%** d'entre eux souhaitent la sauvegarder et la transmettre aux générations futures.

L'inscription par l'UNESCO est un hommage rendu à tous ceux qui au quotidien (agriculteurs, artisans, cuisiniers, vignerons, gourmands...), font de la gastronomie un monument de la culture et du patrimoine des Français. Elle confère à chacun d'entre nous des responsabilités pour une meilleure mise en valeur.

UN PROJET FÉDÉRATEUR AU-DELÀ DU MONDE DE LA GASTRONOMIE

L'idée du dépôt d'un dossier de candidature auprès de l'UNESCO est née au sein de l'Institut Européen d'Histoire des Cultures de l'Alimentation (IEHCA). Lors de la ratification par la France de la Convention en 2006, Francis Chevrier, Directeur de l'IEHCA et Jean-Robert Pitte, Président de la Société de Géographie ont décidé de déposer un dossier de candidature auprès de l'UNESCO pour obtenir l'inscription du « repas gastronomique des Français » au patrimoine culturel et immatériel mondial.

Tous deux sont à l'origine de la création de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures alimentaires (MFPCA), une association de type loi 1901, présidée par Jean-Robert Pitte, afin de porter au quotidien le projet, de mobiliser et de fédérer l'ensemble des institutions et des corps de métiers pouvant le soutenir. L'association rassemble une quinzaine d'historiens, de géographes, des représentants du monde de la restauration et du monde agricole ainsi que des spécialistes des questions patrimoniales et gastronomiques.

De nombreuses personnalités soutiennent ce projet parmi lesquelles **Paul Bocuse, Michel Guérard, Alain Ducasse, Guy Savoy...** Et la MFPCA a bénéficié de l'accompagnement du gouvernement, et principalement des **Ministères de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, de la Culture et de la Communication, des Affaires Étrangères ainsi que de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche.**

La commission des Affaires culturelles du Sénat, à l'initiative de Catherine Dumas, a, en juillet 2008 publié un rapport d'informations intitulé « les Arts culinaires : patrimoine culturel de la France ».

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, représentants des interprofessions, des professionnels des métiers de bouche, de l'enseignement et de la recherche, d'associations de gastronomes amateurs et professionnels, mais aussi d'individus et de personnalités.

DEUX QUESTIONS À JEAN-ROBERT PITTE, PRÉSIDENT DE LA MFPCA



Qu'est-ce qui fait de la gastronomie un élément fédérateur ?

« La gastronomie englobe les vins, au même titre que tous les produits de l'agriculture et de l'élevage, de la chasse et de la pêche. Sans oublier les techniques de production, de conservation, de mise en œuvre culinaire, les métiers d'arts liés à la table, les manières de consommer, d'en parler, d'écrire à leur sujet, les pratiques sociales, les rituels et les fêtes qui les mettent en scène... C'est tout cela qui fait des façons de manger et de boire bien plus qu'un simple moyen de se sustenter et de se maintenir en bonne santé.

La gastronomie est notre source de plaisir, une invitation au partage, un enrichissement moral et spirituel, une incarnation d'un certain art de vivre, en un mot une part essentielle de notre culture.

Ce mot, gastronomie, tous les Français en sont fiers, **car il rassemble plus qu'il ne divise, au-delà des clivages politiques, religieux ou économiques. Les jours de fête, on se met autour d'une table et on communique autour de la bonne chère et autour des bons vins.** Cette relation particulière à la table **développe de la sociabilité, du partage et tout simplement de l'amour de vivre**, de l'amour d'être sur terre, de cheminer dans la vallée des larmes avec quelques oasis... dont le repas fait incontestablement partie. »

Comment faire pour que les Français partent à la reconquête culturelle de leur assiette ?

« Maintenons la gastronomie comme un genre littéraire, et innovons en faisant d'elle un genre oratoire. Parlons, critiquons, communiquons. C'est avec la passion de toute une communauté que nous pourrions défendre et mettre en valeur **un patrimoine bien vivant**. Si les Français parlent, agissent en faveur de leur gastronomie, elle n'en sera alors que plus valorisée.

L'UNESCO en accueillant pour la première fois une expression de la culture culinaire, rend également hommage à tous ceux qui en France sont convaincus qu'il s'agit d'un patrimoine vivant autant que d'une culture véritablement populaire que nous devons désormais honorer du mieux possible en s'assurant de sa mise en valeur et de sa transmission aux générations à venir. »

DEUX QUESTIONS À JULIA CSERGO, MAÎTRE DE CONFÉRENCES À LYON II



En quoi consiste la démarche d'inscription du « repas gastronomique des Français » sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel mondial de l'UNESCO ?

La démarche engagée consiste à faire reconnaître un bien d'héritage immatériel qui est l'expression culturelle d'un rapport de la communauté française au « manger et au boire », qu'on ne saurait ni figer ni muséifier, parce qu'une expression culturelle est, par définition, vivante et qu'elle se recrée de génération en génération.

Et le repas gastronomique est un des lieux où se déploie cette culture héritée, vivante et partagée. »

Pourquoi avoir entrepris cette démarche ?

« La notion de patrimoine immatériel s'est imposée assez récemment en France. Or, le « monument », c'est-à-dire « ce qui rappelle à la mémoire », inclut dans sa définition première, l'immatérialité des savoirs et des représentations du monde des sociétés sans écritures, sans édifices bâtis : croyances, usages, coutumes, traditions, formes de la vie quotidienne.

Dans des pays comme le nôtre, l'érudition historique comme la notion même de patrimoine se sont construites autour des objets d'une culture « noble », d'héritages élitaires et généralement matériels. L'intérêt pour le patrimoine dit « ethnologique » - qui va du bâti à l'immatériel, mais qui n'est pas à proprement parler ce qu'on définit comme le patrimoine culturel immatériel -, ne s'est imposé, après les orientations lancées en son temps par George-Henri Rivière, que dans les années 1970-1980, au moment de l'extension générale du champ patrimonial.

Il n'a que peu intéressé les sphères institutionnelles, signe parlant dans un pays construit sur la centralisation. En revanche, les patrimoines immatériels, notamment dans le champ de la gastronomie, sont largement reconnus, portés, vécus au quotidien : en témoignent les multiples initiatives locales et/ou associatives, les pratiques festives organisées autour des traditions de la table, les dégustations, les opérations - encore trop rares - menées par une poignée d'irréductibles dans la restauration collective (écoles, universités, hôpitaux...), les musées vivants de savoir-faire.

À ce titre, l'obtention de la reconnaissance des gastronomies comme objet culturel et comme patrimoine de l'humanité, constituerait une avancée majeure dans la reconnaissance des « cultures populaires » dans des pays nantis qui ont avant tout privilégié la matérialité dans son exceptionnalité, sa spectacularisation et, sans doute, sa vanité. »

MIEUX METTRE EN VALEUR LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE ET LE TRANSMETTRE

Les textes de la convention pour la sauvegarde du PCI exigent de la candidature une mise en valeur et la transmission aux générations futures du « repas gastronomique des Français ». La MFPCA, organisme fédérateur, assurera ces mesures avec l'État pour garantir l'application et le respect de la convention de 2003. **Loi d'être une muséification**, ce plan de sauvegarde s'attachera à **faire vivre et à faire connaître l'étendue de ce patrimoine vivant qu'est la gastronomie**.

Plusieurs projets constituent aujourd'hui les prochaines étapes qui permettront au repas gastronomique des Français de « vivre » en accord avec les exigences et les valeurs de l'UNESCO.

LA CITÉ DE LA GASTRONOMIE : LA PIERRE ANGULAIRE DE LA GESTION DU PATRIMOINE CULINAIRE DES FRANÇAIS

La Cité de la gastronomie a pour ambition **d'être un établissement culturel entièrement dédié aux cultures culinaires de France et du Monde**. Un lieu vivant d'apprentissage, de dégustation, de découvertes, d'information et de documentation mais aussi un lieu de développement économique et touristique.

Cette cité sera tout d'abord **un lieu vivant où les visiteurs auront les cinq sens en éveil** pour acquérir, comprendre, découvrir ou redécouvrir des techniques et savoir-faire avec une approche ludique. Lieu parfois dédié aux expositions, rencontres, et conférences, il aura aussi pour vocation d'être un laboratoire de création et d'innovation culinaire sans oublier de laisser place à la dégustation et à la formation !

La Cité de la gastronomie voyagera grâce à la Cité « hors les murs », un concept d'itinérance et d'échanges culturels en France et dans le monde.

Elle sera présente et impliquée dans toutes les grandes manifestations nationales telles que les **journées européennes du patrimoine, le salon de l'agriculture, la fête de la musique, la foire de Paris, la foire internationale d'art contemporain...**

AU-DELÀ DE LA CITÉ DE LA GASTRONOMIE...

L'État instituera des « ateliers de découverte » dans le cadre des mesures d'accompagnement éducatif

Il s'agira ici de favoriser **les actions dans les écoles et centres de loisirs** afin de sensibiliser au plus vite les plus jeunes d'entre nous.

Ces ateliers et préparations culinaires auront pour but de mettre en valeur le sens donné au repas et d'accentuer l'apprentissage des rites du repas gastronomique.

Les Journées Européennes du Patrimoine

Afin de renforcer l'intégration de l'élément dans le champ culturel, **l'État encouragera les grandes manifestations culturelles nationales à intégrer un volet dédié au repas gastronomique**. L'État aura soin d'étendre les « Journées Européennes du Patrimoine », événement populaire annuel de mise en valeur du patrimoine bâti, au repas gastronomique et plus largement aux éléments du patrimoine culturel immatériel.

La création d'un programme télévisé

La conception et la diffusion **d'une émission télévisée de sensibilisation du grand public sont envisagées**. Elle portera sur la pratique sociale du repas gastronomique en France et plus largement sur la richesse des cultures alimentaires du monde.

La création d'une Chaire et d'un réseau UNESCO

Cette association entre universités du monde entier, proposera des échanges sur les patrimoines et pratiques alimentaires afin de favoriser la coopération internationale.

Favoriser la coopération internationale

La France entend faire partager son expertise en matière d'identification, de documentation, de transmission des savoirs, des savoir-faire et participer activement à la valorisation des pratiques sociales et rites du repas comme témoignages importants de la diversité culturelle.

La MFPCA, un organisme spécifique de veille et de suivi des mesures de sauvegarde

La MFPCA, organisme spécifique et fédérateur, assurera en lien avec l'État, la veille et le suivi des mesures de sauvegarde. Sera ainsi garantie la mise en œuvre des mesures appropriées aux termes et à l'esprit de la Convention de 2003. La mission alertera l'État sur les risques éventuels d'utilisation dévoyée de l'inscription sur la liste de l'UNESCO, comme l'instrumentalisation ou la labellisation mercantiles.