

Le « Repas gastronomique des Français » à l'Unesco : éléments d'une inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité

Julia Csergo

Le 16 novembre 2010, le « Repas gastronomique des Français » a été inscrit sur la liste représentative du Patrimoine Culturel Immatériel de l'humanité, en référence à la Convention Unesco de 2003¹. La réception de cette inscription, souvent saluée comme le couronnement international de « la gastronomie française » et de son excellence, a démontré combien le concept même de patrimoine culturel immatériel, tout comme l'esprit de cette Convention, étaient peu compris en France. Retracer aujourd'hui la genèse de cette candidature, les contraintes rencontrées dans la démarche, le sens et les enjeux de l'inscription de ce qui constitue une pratique sociale, nous permet non seulement de mieux cerner le concept de patrimoine culturel immatériel, mais surtout de mieux appréhender l'ampleur du champ encore inexploré des patrimoines gastronomiques².

Quelques repères pour l'histoire d'une candidature : réseaux, acteurs, enjeux

Le projet de candidature de la gastronomie française au patrimoine culturel immatériel de l'humanité est né au sein d'un réseau de chercheurs, celui de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA). Impulsée par la volonté de Jack Lang alors ministre de l'Enseignement supérieur³, la création de l'IEHCA répondait au constat fait par un groupe d'historiens réunis dans le cadre de la deuxième édition des Rendez-vous de l'Histoire de Blois consacrée aux « Nourritures terrestres », que l'alimentation, ce « phénomène social total » pour reprendre l'expression de Marcel Mauss, était un objet négligé par l'histoire académique qui se produisait dans l'institution universitaire, un objet marginalisé par

¹ Le texte de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel et le dossier français sont consultables sur le site de l'Unesco, <http://www.unesco.org/culture/ich>

² Nous signalons ici nos deux ouvrages à paraître sur ce propos.

³ L'IEHCA a été créé en 2002 à l'issue d'une mission de préfiguration confiée à Francis Chevrier, directeur des Rendez-vous de l'Histoire de Blois, et pour laquelle j'ai été, de 2000 à 2002, chargée de mission scientifique par la Direction de l'Enseignement Supérieur.

les laboratoires de recherche.

En 2006, au moment de l'entrée en vigueur de la Convention Unesco sur la sauvegarde du Patrimoine Culturel Immatériel (PCI), l'IEHCA et son directeur Francis Chevrier, poursuivant leur réflexion sur le statut académique et culturel de l'objet « alimentation » en France et en Europe, ont ainsi proposé et défendu l'idée d'une candidature de la « gastronomie française » à l'Unesco. Audacieux et encore imprécis, le projet trouvait sa pertinence dans le fait que l'alimentation en général, et la gastronomie en particulier, dont les dimensions culturelles sont une évidence pour les Sciences Humaines, ne bénéficiaient en France d'aucun statut au sein des institutions culturelles. J'ajouterai que leurs dimensions patrimoniales, bien que largement invoquées dans le marketing des produits et des territoires⁴, demeuraient en grande partie ignorées. On peut rappeler, à ce propos, et parmi de multiples exemples, les écueils rencontrés pour que le Musée d'Orsay accepte de produire, en 2001, une exposition sur « la table au XIXe siècle », et la portion congrue de l'espace muséal qui lui avait été finalement attribuée⁵ ; ou encore l'inexistence, depuis les ministères Lang, du moindre conseiller à la Culture sur ces questions.

En octobre 2006, à l'appui d'une conférence de presse qui ne réunissait qu'une poignée de journalistes, l'IEHCA publiait une plaquette, en forme de manifeste pour une inscription au « *patrimoine mondial (...) représentatif d'un certain génie de l'humanité* », du « *patrimoine alimentaire français* », dont il était précisé qu'il comprenait notamment « *les techniques et savoir faire culinaires et viticoles* », mais qu'il « *devra être défini avec précision par un Conseil d'experts* »⁶. Exposant la notion, alors peu connue en France, de Patrimoine Culturel Immatériel, la plaquette orientait implicitement le projet de candidature vers l'art culinaire et le savoir faire des grands Chefs, et ce à travers une iconographie représentant des toques, des rubans de MOF, des gestes de cuisiniers professionnels. Un programme d'action y était aussi défini pour 2007: convaincre les autorités françaises d'accompagner ce dossier, faire en sorte que la France fasse entendre sa voix à l'Unesco, convaincre l'Unesco d'inscrire le patrimoine alimentaire français. Avec le recul on ne peut que

⁴ Cf. une des premières évocations de cette question, Julia Csergo, « La constitution de la spécialité gastronomique comme objet patrimonial en France, fin XVIIIe- XXe siècle », Daniel J. Grange et Dominique Poulot, *L'esprit des Lieux. Le patrimoine et la Cité*, Grenoble, Pug, 1997, p. 183-193 ; Pour une première synthèse sur la question de l'application de la notion de patrimoine gastronomique au développement territorial, cf. Jacinthe Bessière, *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial*, Paris, l'Harmattan, 2001.

⁵ Voir le catalogue, Bernard Girveau (dir), *A Table au XIXe siècle*, Paris, RMN/ Flammarion, 2001

⁶ *Pour l'inscription par l'Unesco du patrimoine alimentaire français sur la liste du représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité*, Plaquette diffusée par l'IEHCA, 2006.

constater que, si la tonalité du programme était manifestement volontariste et combative – le terme « combat » revient à plusieurs reprises dans le texte -, les stratégies préconisées montraient une grande méconnaissance des procédures attachées à cette nouvelle Convention, très différentes de celles de la Convention de 1972, pour laquelle l'intervention des puissances politiques et des Etats est déterminante. Nous y reviendrons.

Deux ans après, à travers les circuits et les réseaux d'information et d'action politiques, ce projet, conformément au plan d'action de l'IEHCA, devenait un projet national. Bénéficiant du soutien et du relais des plus grands Chefs parmi lesquels, Guy Savoy, ami personnel du Président Sarkozy, qui aurait attiré son attention sur la démarche, il suscite l'intérêt de nombreux conseillers de l'Elysée : celui de l'ancien journaliste d'investigation, transfuge de la gauche mitterrandienne qui a bénéficié de l'ouverture politique engagée par le Président, Georges - Marc Benamou ; celui de la directrice de cabinet du Président, Emmanuelle Mignon; celui de Catherine Pégard, ancienne rédactrice en chef du magazine *Le Point*, alors conseillère politique à l'Elysée⁷.

C'est ainsi qu'en février 2008, lors de sa visite au Salon International de l'Agriculture, le Président de la République, déclarait officiellement: « *L'agriculture et les métiers qui la façonnent tous les jours sont à l'origine de la diversité gastronomique de notre pays. C'est un élément essentiel de notre patrimoine. C'est pourquoi je souhaite que la France soit le premier pays à déposer en 2009 une candidature auprès de l'Unesco pour permettre la reconnaissance de notre patrimoine gastronomique au patrimoine mondial.* » Et de rajouter, dans ce que je suggère d'interpréter comme une forme d'art de gouverner, alliant distance et proximité⁸: « *D'ailleurs, nous avons la meilleure gastronomie du monde, du moins de mon point de vue !* »

Aucun document public n'explique les raisons de cette implication de l'Etat. Néanmoins, le contexte de la déclaration verbale du chef de l'Etat, le Salon International de l'Agriculture, oriente les hypothèses. Stratégies d'un Président que certains médias dénoncent, dans des élans quasi pétainistes, comme un homme sans attaches à la terre, pour s'assurer la sympathie des milieux agricoles,

⁷ Pascale Tournier, Stéphane Reynaud, *Dans les cuisines de la République. Enquête sur les tables du pouvoir*, Paris, Flammarion, 2010.

⁸ Julia Csergo, « Patrimoine et pot-au-feu », *Libération*, 10 octobre 2008.

fondamentaux dans notre république historiquement agrarienne ? Volonté d'afficher la défense et la promotion commerciale de la filière agricole, malmenée par une succession de crises et dont certains secteurs sont exsangues ? Volonté de manifester un soutien à la restauration commerciale, forte pourvoyeuse d'emplois et d'images à l'export ? Le lien opéré ici entre gastronomie, agriculture et patrimoine national plaide en effet pour la défense d'une filière qui va « de la fourche à la fourchette ». Dans la seconde partie de la déclaration présidentielle, c'est l'excellence de la gastronomie française qui est mise en avant. Analysée, de façon paradoxale, comme signe d'arrogance et énonciation d'une évidence, cette phrase a largement alimenté les titres et les commentaires des médias, lesquels, ignorant parfaitement la notion de patrimoine culturel immatériel et l'esprit de l'Unesco, s'appuient alors sur l'avis de Chefs – dont certains demandent déjà le copyright des recettes qui seront classées à l'Unesco -, d'artisans des métiers de bouche, de producteurs agricoles et industriels, pour lancer un débat d'opinion, cocardier et élitiste, mal reçu de bon nombre de pays européens, portant sur la question de savoir si oui ou non la France a « la meilleure gastronomie du monde », les meilleurs produits de terroir, les meilleurs vins. Alors que l'évocation du terme « patrimoine » inquiète ceux qui se demandent si l'on va « muséifier » le pot-au-feu ou le coq au vin, et figer à jamais les recettes et les savoir-faire, les prises de positions politiques, internes au contexte français, se multiplient. L'hebdomadaire de Jean-François Kahn, *Marianne*, va jusqu'à relater l'intimité des goûts alimentaires du Président, pour dénoncer la crédibilité de l'implication dans ce dossier d'un homme qu'il accuse de ne pas être un « gastronome » averti⁹.

La réception médiatique de l'annonce de la candidature mériterait un véritable travail d'histoire culturelle qu'il n'est pas de notre propos de mener ici. Quoiqu'il en soit, on peut s'accorder à reconnaître que l'envergure nationale prise par le projet puisse s'expliquer par l'immense popularité dont la gastronomie jouit en France, de façon indistincte, dans tous les milieux sociaux, régionaux, politiques. « Passion française » comme l'avait écrit l'historien anglais Théodore Zeldin¹⁰, élément de cohésion nationale alors que se prépare le projet Besson du débat sur l'identité

⁹ Isabelle Saporta, « Sarkozy et la bouffe. Une relation indigeste », *Marianne*, 31 janvier au 6 février 2009.

¹⁰ Théodore Zeldin, *Histoire des passions françaises, 1848-1945*, Paris, Recherches, 1979, vol.3, « Goût et corruption », chapitre VII « Manger et boire ». La formule est reprise par Jean-Robert Pitte qui en fait alors le titre de son ouvrage, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991.

française, mythe qui participe du ré - enchantement d'un univers mondialisé menacé de standardisation et d'uniformisation, mais aussi mythologie, au sens barthien d'un « message qui transforme le culturel en naturel », le projet de candidature prend alors les allures d'une compétition internationale d'où la France, qui ouvre la voie, doit sortir « vainqueur » et montrer qu'elle est « la meilleure ».

Alors que la confusion règne sur le sens de l'initiative qui continue à occuper les médias, l'IEHCA impulse, à partir de février 2008, la création d'une Mission Française pour le Patrimoine et les Cultures Alimentaires (MFPCA), association loi 1901 destinée à « faire du lobbying »¹¹, c'est à dire à promouvoir le projet, réunir les acteurs, fédérer les volontés, préparer le dossier et le faire aboutir. Présidée par le géographe Jean-Robert Pitte, ancien président de l'université Paris 4, et membre, depuis cette année 2008, de l'Académie des sciences morales et politiques, la MFPCA s'organise autour de Francis Chevrier qui en devient son délégué général et de Pierre Sanner, professionnel de l'action culturelle, nommé délégué général adjoint. Initiant un « Comité de soutien » à la candidature de la « Gastronomie française », la MFPCA recueille, dans un mouvement de *peopolisation* du projet, les signatures de représentants du monde politique, du monde des arts, de la presse, et surtout de grands Chefs qui emboîtent le pas à cette *terra incognita* dont orientations « immatérielles » demeurent largement ignorées. Dans le même temps est créé au sein de l'IEHCA, un « Comité d'experts » constitué d'universitaires destinés à être consultés sur le contenu scientifique à donner à ce dossier, et dont on ne peut que constater la difficulté à se projeter dans les sphères encore mal connues de l'immatériel.

Parallèlement, mobilisant les acteurs des sphères politiques et professionnelles, la sénatrice UMP de Paris, Catherine Dumas rédige, pour la Commission des affaires culturelles du Sénat, un rapport d'information¹² destiné à éclairer une démarche qu'elle reconnaît comme complexe, et à en expliquer les enjeux. Le rapport, publié en juin 2008, vise explicitement, dès son titre, « *les Arts culinaires* » et le « *patrimoine culturel de la France* », ignorant, lui aussi, la notion de patrimoine immatériel. Il célèbre ainsi une France « *phare de la cuisine mondiale* », les produits de ses terroirs, les savoir faire reconnus de ses professionnels de

¹¹ Plaquette de l'IEHCA, *op. cit.*

¹² *Les Arts culinaires : patrimoine culturel de la France*, Les rapports du Sénat, Rapport n° 440 (2007-2008), publications du Sénat, 2008.

l'alimentation, et signale l'importance que pourrait revêtir une reconnaissance Unesco pour notre culture et notre identité mais aussi pour notre activité économique et touristique. Le rapport s'appuie sur des auditions « *d'ambassadeurs, amateurs ou fins connaisseurs de notre cuisine française, adhérant ou non à cette initiative* »¹³ dont la répartition est éclairante : un élu de Paris ; l'équipe de la MFPCA ; le Conseiller d'Etat auteur du rapport sur le PCI du 13 octobre 2005 qui a précédé la ratification de la Convention par la France en 2006 ; deux journalistes du Michelin ; quatre représentants d'associations (Slow Food, le Club des Cent, le Fooding, l'Institut du Goût) ; six représentants de secteurs professionnels - Fédération des cristalliers verriers, Semmaris - Rungis, Fromagerie Androuët, boulangerie Kayser, Château Yquem, Lenôtre, UMIH) ; six Chefs de cuisine très médiatiques dont Thierry Marx, Guy Savoy, Cyril Lignac, Jean Le Divillec ; enfin, le président du Comité culture de la Commission nationale française pour l'Unesco qui préside aussi l'Assemblée générale des Etats partie à la Convention, Chérif Khaznadar, seule voix, dans ce concert de louanges sur l'excellence de la gastronomie française et de la haute cuisine, à maîtriser la notion de patrimoine immatériel, à évoquer les enjeux de l'organisme de paix et de culture qu'est Unesco, à faire entendre un avis plus mesuré sur le bien fondé d'une demande d'inscription de cette « gastronomie » au PCI de l'Unesco.

Au printemps 2008, la machine institutionnelle s'organise, supervisée par le conseiller agricole du Président. Le ministère de l'Agriculture et de la Pêche se voit chargé d'une mission d'accompagnement du projet et de la coordination d'un groupe de travail interministériel. Des moyens financiers et humains sont octroyés. La MFPCA, officiellement chargée par le Président de la République, d'une mission de « portage » du dossier de candidature, bénéficie d'un accompagnement temporaire du ministère de l'Agriculture et de la Pêche et ce, jusqu'au dépôt officiel du dossier à l'Unesco. Le ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche apporte sa contribution à travers l'octroi d'une mission de responsabilité scientifique du dossier de candidature, qui me sera proposée.

En septembre 2008, le dispositif est en place pour qu'une candidature sur la liste représentative du PCI, puisse être enregistrée à la session de juillet 2009. Précisons qu'à la différence de « la liste de sauvegarde urgente », qui concerne des

¹³ Note de synthèse du rapport, 12 juin 2008.

éléments en danger d'extinction et qui amène des subventions de l'Unesco, la « liste représentative » procède d'une entière banalisation. « *Chaque pays, expose Chérif Khaznadar, peut y faire inscrire ce qu'il considère comme étant représentatif de son patrimoine culturel immatériel, la seule limitation étant qu'il s'agisse bien de patrimoine culturel immatériel.* »¹⁴ Le calendrier prévoit que le dossier définitif, accompagné des pièces justificatives obligatoires (manifestations de soutien et d'engagement de la communauté, plan de sauvegarde et budget, photographies, vidéos, documentation), entériné par le ministère de la Culture et de la Communication et visé par l'Ambassade de France à l'Unesco, soit déposé au mois de décembre 2009, l'examen de l'organe subsidiaire d'experts internationaux étant prévu pour le printemps 2010 et le vote du Comité pour l'automne 2010.

Découvrir le Patrimoine Culturel Immatériel et les contraintes de la Convention Unesco

L'élaboration du dossier de candidature, demandait à ce que soient tout d'abord explorés et mieux compris l'esprit et la lettre de la Convention de 2003. En effet, si nous étions familiarisés avec l'aspect immatériel de certains patrimoines, comme les patrimoines ethnologiques ou les lieux de mémoires, le Patrimoine Culturel Immatériel n'était l'objet que de peu d'attentions en France où prédominait une conception historiquement construite et euro centrique qui avait privilégié une conception du patrimoine culturel essentiellement construite autour des objets matériels et des héritages régaliens. Or, en ratifiant la Convention Unesco, la France se trouvait confrontée à un nouveau paradigme patrimonial, largement ignoré des professionnels de la culture et de la recherche académique¹⁵. Ce paradigme affirme d'une part que les pratiques de la vie quotidienne, les modes de vie, les représentations du monde, les coutumes et les traditions, les savoirs faire et les techniques sont des patrimoines autant dignes d'intérêt que les héritages matériels, nobles et élitaires ; d'autre part que les patrimoines ne sont pas des objets morts qui témoignent d'un passé révolu, et dont la « muséification » morbide préserve

¹⁴ Chérif Khaznadar, « Les dangers qui guettent la Convention de 2003 », *Le Patrimoine culturel immatériel à la lumière de l'Extrême-Orient*, Paris, Babel - Maison des Cultures du Monde, 2009, p. 101-109.

¹⁵ Seul le LAHIC, laboratoire de recherche de l'EHESS, conventionné CNRS - Ministère de la Culture et dirigé par Daniel Fabre traite, dans ce qui n'est pas un axe de recherche clairement identifié, de la question de patrimoines culturels immatériels.

l'authenticité et le lien inentamé avec l'origine¹⁶, mais qu'ils sont des formes de créations collectives, des pratiques basées sur une tradition vivante qui se recrée et s'adapte, par la transmission, de génération en génération.

En usage dans les pays Afrique et d'Asie, la notion de PCI a historiquement été définie par le Japon. C'est en 1950, sous l'occupation des forces américaines, que le pays détruit décide d'élargir ses politiques patrimoniales au champ de l'immatériel, dans le but d'éviter la modernisation à l'occidentale, la disparition des arts et métiers traditionnels, et d'établir ainsi son identité culturelle. Le PCI est alors juridiquement défini comme des « formes théâtrales ou musicales, techniques artisanales et autres productions culturelle possédant une grande valeur historique ou artistique pour le Japon ». La loi japonaise classe le PCI en trois catégories : les « Biens culturels immatériels » qui établissent le système des trésors nationaux vivants pour les dépositaires d'une technique traditionnelle particulière ; les « Biens immatériels relevant de la culture populaire » c'est à dire les « us et coutumes de gens ordinaires dont la transmission se fait dans la vie quotidienne (rituels, festivals, activités culturelles traditionnelles fondées sur les communautés locales et la vie des citoyens) ; les « Techniques et savoir faire nécessaires à la conservation des biens culturels », c'est-à-dire qui permettent de réparer ou de réaliser des biens matériels selon des techniques traditionnelles. Cette conception trouve une illustration éclairante à travers le processus mis en œuvre dans les formes de sauvegarde du Temple shintoïste d'Ise, vieux de plus de 1 500 ans, et qui consiste à le démonter volontairement et le reconstruire intégralement, tous les vingt ans environ, sur un terrain voisin, avec des matériaux identiques et selon les procédés et techniques traditionnels. Ici, ce qui fait patrimoine n'est pas l'œuvre réalisée, mais la transmission d'une technique qui ne vieillit pas puisqu'immatérielle, vivante et recrée.

Inspirée de l'exemple Japonais qui nous est si éloigné, et adoptée sous direction générale de M. Matsuura, la Convention de 2003, a été conçue comme un outil de rééquilibrage des effets de la Convention de 1972 dont le bénéfice a surtout été tiré par les pays du Nord. Elle constitue l'aboutissement de longues recherches et de nombreux programmes, menés depuis 1973, sur la fonction et les valeurs des expressions, traditions et pratiques culturelles vivantes détenues par des

¹⁶ Jean-Pierre Babelon, André Chastel, « La notion de patrimoine », *Revue de l'Art*, 49, 1980.

communautés ou des groupes, voire des individus. L'article 2 de la Convention définit ainsi le PCI comme : « (...) *les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire - ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés - que les communautés, les groupes, et le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce PCI transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, et leur procure un sentiment d'identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et de la créativité humaine (...) seul sera pris en considération le patrimoine culturel immatériel conforme aux instruments internationaux existants relatifs aux droits de l'homme, ainsi qu'à l'exigence du respect mutuel entre les communautés, groupes et individus et d'un développement durable.* »

Elargissant la notion définie par le Japon, elle précise que le PCI « se manifeste notamment » dans les domaines suivants :

- a) *les traditions et expressions orales, y compris la langue comme vecteur du PCI ;*
- b) *les arts du spectacle ;*
- c) *les pratiques sociales, rituels et événements festifs ;*
- d) *les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ;*
- e) *les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel.*

La mention du terme « *notamment* » n'est pas anodine. Elle laisse entendre que, face à la complexité de la notion de PCI et aux compromis diplomatiques dont résulte la Convention, des zones floues demeurent, comme autant de marges d'interprétations possibles.

C'est à ces marges d'interprétation que nous avons dû recourir pour justifier la candidature d'éléments de patrimoines alimentaires alors que l'annonce de la candidature française avait amené certains experts internationaux à déclarer que les pratiques alimentaires n'étaient pas concernées par la Convention. Pourtant, les travaux des historiens, des ethnologues, des anthropologues, des sociologues avaient largement démontré qu'au delà de la réponse qu'elles apportent aux besoins biologiques, les pratiques alimentaires constituent des pratiques culturellement élaborées par les groupes humaines tout au long de leur histoire. Expériences à la fois individuelles et collectives, organisées autour d'une chaîne de savoirs et de

savoir-faire partagés qui va de la production et de la transformation des matières premières, à l'acte de consommation, elles constituent un tout indissociable et cohérent par lequel chaque homme renouvelle quotidiennement sa relation à soi, aux autres, à la nature, à l'univers. Dans leur multiplicité et leurs diversité, elles disent des valeurs culturelles, scellent l'appartenance et la cohésion du groupe, affirment des identités. Rappelons que, s'inspirant de la notion de « phonèmes », plus petites unités de langage parlé dont la fonction est de constituer les signifiants et de les distinguer entre eux, Levi-Strauss avait suggéré que la notion de « gustèmes » (unités de goûts) pourrait aider à comprendre ce qui dans une société relie les gens entre eux. Rien ne pouvait donc justifier que les pratiques alimentaires, dont la gastronomie, puissent être exclues des procédures, et ce d'autant plus qu'il était aisé de démontrer que chaque élément constitutif de ces vastes champs pouvait relever d'un domaine au moins de la Convention: des traditions et expressions orales, par ce qu'ils supposent de lexiques spécifiques, de proverbes, de littérature etc.; des arts du spectacle, en ce qu'ils peuvent s'accompagner de cérémonies, de chants, danses etc.; des rituel et évènements festifs en ce qu'ils célèbrent, par des rituels spécifiques, les cycles de la vie des individus et des groupes, de la saisonnalité, du calendrier agricole ou religieux; des connaissances et pratiques de la nature où ils interviennent comme pratiques de production, d'approvisionnement, de conservation, etc. ; des savoirs faire liés à l'artisanat traditionnel où ils s'imposent comme pratiques de transformation, de conservation, de cuisson, des matières premières, etc. Ici, toutefois, comme dans le cas de tout autre élément de PCI, la limite réside dans le respect de l'éthique de l'Unesco qui ne peut servir la promotion d'intérêts élitistes et/ou mercantiles, notamment à travers l'inscription de patrimoines qui pourraient contribuer à stimuler des entreprises privées, du commerce extérieur ou de l'activité touristique. La question peut effectivement se poser davantage dans le cadre d'éléments relevant de l'alimentation et de la gastronomie où la notion de « patrimoine » est largement instrumentalisée pour le marketing des produits et des territoires, que pour celui des savoir-faire de la dentelle d'Alençon ou de la tapisserie d'Aubusson dont les marchés ne recouvrent pas les mêmes enjeux.

Les autres contraintes imposées par la Convention Unesco renvoient aux cinq critères auxquels chaque candidature doit satisfaire. Evoquons rapidement ceux

d'entre eux qui ont présenté le plus de complexité dans le cadre de l'élaboration du dossier de la gastronomie française.

Le critère 1 doit apporter la preuve que l'élément proposé est constitutif du PCI tel que défini par la Convention : il s'agit ici d'expliquer ses fonctions sociales et culturelles, leurs significations actuelles (et non passées), les caractéristiques de ses praticiens, ses modes actuels de transmission, le fait qu'il procure aux communautés concernées un sentiment d'identité et de continuité. Cet exercice a amené à « disséquer » une pratique aussi familière que la gastronomie, à en extraire ses diverses composantes, à l'observer de la façon dont aurait pu le faire un ethnologue découvrant les us et coutumes de table d'une peuplade éloignée, à la présenter de façon distanciée, en rupture avec les envolées savoureuses dont elle fait habituellement l'objet, y compris dans le milieu scientifique.

Un autre critère, le 3, concerne des propositions de « mesures de sauvegarde » pour faire vivre, faire connaître, transmettre, promouvoir l'élément en question. Précisons qu'en cas de reconnaissance, ce plan de gestion est soumis à un contrôle régulier de l'Unesco, tout manquement aux engagements énoncés étant susceptible d'être sanctionné par une « désinscription » de l'élément. Ici l'enjeu consistait à faire admettre, à travers l'élément retenu, le champ de la gastronomie au sein des territoires de l'éducation et de la culture généralement réservés aux arts nobles et aux savoirs savants. L'orientation avait déjà été suggérée en 1985, dans le rapport que le journaliste Jean Ferniot avait adressé aux ministres de la Culture et de l'Agriculture¹⁷, mais elle n'avait été suivie que de peu d'effets.

Plus complexe, le critère 4 doit apporter la preuve que la communauté au nom de laquelle est déposée le dossier, a participé, par un « consentement préalable, libre et éclairé », au processus de candidature, qu'elle s'est engagée dans l'élaboration et dans la mise en œuvre du plan de sauvegarde. Signalons à propos de cette notion de « communauté » qu'une candidature au PCI de l'Unesco peut être transnationale, ce qui veut dire qu'un patrimoine proposé à l'inscription ne doit en rien être « distinctif » mais peut se révéler commun à plusieurs communautés, la Convention se référant aux frontières culturelles¹⁸ et non aux frontières étatiques¹⁹.

¹⁷ Jean Ferniot, *Rapport aux ministres sur la promotion des arts culinaires*, avril 1985.

¹⁸ Cf. à ce propos, et concernant le champ de l'alimentation, Martin Bruegel et Bruno Laurioux, *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette, 2002 ; Massimo Montanari et Jean-Robert Pitte (dir), *Les frontières alimentaires*, Paris, CNRS éditions, 2009.

Au delà de cet aspect qui distingue la conception de l'Unesco de notre approche nationale, voire « nationaliste », de la notion de patrimoine, la Convention nous a donc confronté à un nouveau paradigme représentatif qui pose la question cruciale de l'impulsion de la construction patrimoniale. En effet, alors que les éléments de nos patrimoines sont généralement désignés au terme de processus d'investigation savants et de choix institutionnels argumentés, il revient ici à une communauté détentrice d'un patrimoine dont elle estime qu'il dit son identité, de demander son inscription. Même si, juridiquement, l'Etat reste maître de la mise en œuvre des textes et des procédures, les impulsions, qu'il ne peut que modérer par des formes de pédagogie, lui échappent. Ce processus de désignation de « ce qui fait patrimoine » constitue *de facto* une remise en question des savoirs experts et des modèles autoritaires. Il renvoie à cette forme de pouvoir que seraient les savoirs profanes, nés de l'expérience sensible et des modes de vie des gens « ordinaires ».

De façon plus pragmatique, dans le cas de notre dossier, la première difficulté a ici consisté à définir le périmètre de la « communauté des Français », mais aussi les notions de « culture » et d'« identité » nationales, sujets sensibles s'il en est, à propos desquels on ne peut manquer de souligner la complexité et les risques de dérives idéologiques, et ce d'un double point de vue. D'abord du point de vue de la France et des usages politiques des notions « d'appartenance », « d'intégration », d'« unité » et de « diversités »²⁰. Ensuite, et avec autant de force, du point de vue de l'Unesco même, dont l'action pour la reconnaissance des diversités culturelles s'accommode difficilement des particularités d'un pays comme la France où l'idée nationale s'est construite depuis le Moyen-Age et où des siècles d'histoire ont procédé à des formes de centralisation et d'unification culturelles, minorant les expressions des diversités régionales, sociales, religieuses. La question n'a pu être tranchée que sur la base du compte rendu d'une réunion d'experts de l'Unesco qui a

¹⁹ Cf. le « Novruz » qui réunit l'Azerbaïdjan, l'Inde, l'Iran, Le Kirghizistan, le Pakistan, la Turquie, l'Ouzbékistan, « la diète méditerranéenne » qui réunit l'Espagne, la Grèce, le Maroc, l'Italie, « le Tango », pour l'Argentine et l'Uruguay, ou « la Fauconnerie » qui réunit 11 pays à travers le monde.

²⁰ A tous ces propos, nous renvoyons à Jean-Paul Aron (dir), *Qu'est-ce que la culture française ?* Paris, Denoël-Gonthier, 1975 ; Gérard Noiriel, *Le Creuset français. Histoire de l'immigration XIXe - XXe siècles*, Paris, Seuil, 1988 ; Claudine Haroche, « Qu'est-ce qu'un peuple ? », Pierre Ansart (dir), *Rencontres autour de Pierre Fougeyrollas*, Paris, L'Harmattan, 1993, p. 157-172 ; André Burguière (dir), *Histoire de la France. Les formes de la culture*, Paris, Seuil, 1993 ; Anne-Marie Thiesse, *La Création des identités nationales*, Paris, Seuil, 1999.

rendu valide, sans devoir l'expliquer et la justifier dans le dossier, la possibilité d'une candidature au nom d'une « communauté nationale »²¹.

L'autre difficulté consistait à recueillir le consentement et à apporter la preuve de l'implication d'une communauté d'envergure nationale. Les États confrontés dans ce cadre à cette gageure rivalisent généralement d'ingéniosité. Le choix que nous avons opéré consistait à réunir les déclarations des responsables de nos institutions représentatives habilités, à toutes les échelles de l'organisation des pouvoirs, à s'exprimer au nom des Français, mais aussi celles associations « gastronomiques », très vivaces en France où plus de 2000 associations à vocation gastronomique ont été fondées depuis les dix dernières années, et d'associations de cuisine collective, dans la mesure où elles constituent, avec les familles, un vecteur essentiel de la transmission des usages alimentaires.

Enfin le critère 5 doit attester, préalablement à toute candidature, de l'inclusion de l'élément en question dans un Inventaire national. En France c'est effectivement la dynamique créée par la ratification de la Convention qui a conduit les pouvoirs publics à lancer, en 2008 seulement, c'est à dire au moment de son entrée en vigueur, l'Inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel de la France. Ainsi, dans un pays qui tardait - et qui met encore beaucoup de temps et peu de moyens - à reconnaître le patrimoine immatériel, la Convention Unesco a abouti *de facto* à élargir les territoires de la culture, traditionnellement attachés aux modèles construits autour des Beaux-arts et de l'Architecture, aux savoir-faire, aux usages et modes de vie, et à envisager des politiques autour de ces domaines désormais « culturalisés. »

Penser la « gastronomie française » et les « patrimoines gastronomiques » à travers la Convention Unesco

Au delà de l'appréhension des cadres et des marges d'interprétation de ce nouvel instrument qu'est la Convention, la démarche de candidature nous a conduit à renouveler l'approche des notions de « gastronomie » et de patrimoines alimentaires et gastronomiques. En effet, alors que la France s'engageait sur le

²¹ Réunion d'experts de Tokyo (Japon) du 13-15. 03. 2006, sur la définition, les implications et la participation des communautés et des groupes dans le contexte de la Convention, Site de l'Unesco, *op.cit.*

projet, les directives opérationnelles de la Convention, publiées en juillet 2008, et dont aucun média ne s'est fait l'écho, rendaient manifestement impossible la candidature d'un champ aussi vaste que celui de « la gastronomie » et nous invitaient à en isoler un « élément restreint ».

A la différence de nombreux acteurs du dossier qui ont voulu y voir un obstacle dressé devant le projet français, je dirai tout au contraire que les experts internationaux du PCI ont stimulé, sans doute malgré eux, une réflexion qui était alors quasi inexistante en France. C'est que, largement usité, le terme de « gastronomie » n'avait jamais été véritablement défini, y compris par une communauté scientifique qui, pour sa grande majorité, n'avait pas opéré de distanciation critique de l'objet. En histoire, par exemple, après la grande période des recherches sur les consommations alimentaires, notamment dans le champ de la démographie historique au cours des années 1960-1970, la recherche contemporaine demeurait encore largement dominée, dans la continuité des travaux précurseurs de Jean-Paul Aron et Jean-Louis Flandrin, par les thématiques du sensible (goût et saveur), de l'esthétique (art culinaire, restaurants), de l'idéologie (gourmandise et discours gastronomique).

A cet égard, le terme de « gastronomie » se voyait indistinctement employé pour signifier de multiples objets : en référence à son étymologie, une « mise en règle de l'estomac », en référence à Joseph Berchoux, un « art de bien manger », à Brillat-Savarin, « la connaissance de tout ce qui touche à la nourriture et à la façon dont l'homme se nourrit », au Robert, « un art de la bonne chère ». Le terme était aussi couramment employé comme synonyme d'« art culinaire », de qualité alimentaire, de cuisine des Chefs, de bon restaurant, mais aussi de savoir-faire des producteurs agricoles et des artisans des métiers de bouche, d'art de la consommation, de discours sur la table. Repris à travers le monde, et approprié par de nombreuses cultures, le mot « gastronomie » en est venu à désigner soit une référence à la haute cuisine française, soit un art local de bien manger et de bien boire. Plutôt que d'une polysémie du terme, les confusions découlent me semble-t-il d'un discours dominant, qui s'organise autour de prises de paroles médiatiques des élites grands Chefs, producteurs et lettrés.

Le projet de candidature nous a ainsi amenés à tenter de mieux cerner ce terme et à en lever les ambiguïtés nées, me semble-t-il, tout à la fois du processus

d'artification de l'acte culinaire²² et de sa confiscation mercantile. L'objectif constituait à lui restituer son sens général, à savoir l'expression culturelle d'un rapport au bien manger qu'entretient une communauté. En effet, la gastronomie affirme, dès que se desserrent les contraintes de la nécessité et du manque, que, dans un espace et dans un temps donné, l'acte alimentaire ne peut se réduire à la seule dimension biologique, l'homme étant doté d'un sens complexe, le goût, qui l'incite à manger au delà de sa faim, à multiplier et à partager les expériences gustatives, pour le plaisir qu'elles lui procurent. Elle renvoie donc à une forme d'hédonisme qui suppose des manières de faire, des façons d'être et de dire, des règles²³, différentes selon les aires culturelles et les peuples, car la gastronomie, faut-il encore y insister, est loin de n'être qu'une spécificité française²⁴.

La réflexion menée²⁵ nous a permis d'extraire du champ de la gastronomie, un élément restreint qui en représentait la synthèse : le repas gastronomique, occasionnel et festif, comme lieu où s'exprime et se met en scène cette culture partagée. C'est ainsi que nous avons proposé de faire inscrire cette pratique sociale (des Français), recevable dans le cadre de la Convention Unesco, et non un modèle alimentaire qui se voudrait d'excellence (à la française).

Pour que ce point de vue ne demeure pas une construction savante, nous nous sommes appuyés sur une enquête concernant la façon dont « la gastronomie » et « le repas gastronomique » étaient perçus en France²⁶. Les résultats de l'enquête, que nous ne détaillerons pas dans le cadre de cet article, ont affirmé la dimension populaire et l'homogénéité, sur tout le territoire, de cette représentation commune du « bien manger » comme art de vivre la table. Ainsi, les réponses des enquêtés s'attachent, pour ce repas pris dans des circonstances particulières, à l'approvisionnement en « bons produits » (liens à l'origine géographique et au

²² A propos de cette question fondamentale, signalons le programme de recherche et de publication que nous menons au laboratoire ISOR- Paris1/Paris 4, avec Evelyne Cohen (Enssib, Lyon) et Frédérique Desbuissons (université de Reims).

²³ Parmi une littérature abondante, nous renvoyons pour ces questions à Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF, 2002 ; *Faire la cuisine. Analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité*, Les Cahiers de l'Ocha n° 11, 2006 ; Julia Csergo et Jean-Pierre Lemasson (dir), *Voyages en gastronomies. L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Paris, Autrement, 2008 ; Jean-Pierre Corbeau (dir), *Nourrir de plaisir*, Paris, Cahiers de l'OCHA n° 13, 2008.

²⁴ Claudine Marengo, *Manières de table, modèles de mœurs. 17^{ème} -20^{ème} siècle*, Paris, ENS Cachan, 1992 ; Jean-Louis Flandrin et Jane Cobbi, *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob, 1999 ;

²⁵ Cette réflexion fut longuement discutée avec un Conseil d'experts parmi lesquels je tiens à signaler Rolande Bonnain (EHESS), Aline Brochot (CNRS), Chiara Bortolotto (EHESS), Marie Hyman (Responsable de l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France), Georges Carantino (Président des Musées d'Agriculture), Sylvie Guichard-Anguis (CNRS), Isabelle Lefort (Lyon 2), Mohamed Ouhbali (EHESS), Pascal Ory (Paris 1), Florent Quellier (université de Tours), Patrick Rambourg (Paris 7), Anne – Marie Thiesse (CNRS).

²⁶ Julia Csergo et Isabelle Prim-Allaz, *Le repas gastronomique des Français*, université Lyon 2, septembre 2008- janvier 2009. L'enquête qualitative a été menée à partir d'un guide d'entrevues semi-directifs avec des étudiants de la Licence Professionnelle « Valorisation et gestion touristique des productions alimentaires des territoires ruraux ». Elle a porté sur un échantillon représentatif de 30 personnes, âgées de 12 à 80 ans, et menées en face à face à domicile.

terroir), à la cuisine comme acte de générosité, aux styles culinaires qui intègrent les modèles familiaux, régionaux, nationaux, internationaux, aux manières de consommer, aux rituels de commensalité et de convivialité qui président à l'être ensemble et au plaisir partagé. L'enquête laisse aussi ressortir que la gastronomie est perçue comme une pratique populaire dont les Chefs seraient à la fois les « ambassadeurs » et les promoteurs en « recherche et développement » : un personne interrogée résumait, « *la gastronomie, c'est à tout le monde pourvu qu'on y mette un peu du sien* ». Elle apparaît encore comme un emblème national, un repère, une culture historiquement construite dont tous les Français sont dépositaires, quelles que soient leurs origines sociales, régionales, leurs convictions religieuses ou philosophiques. Pour les interrogés, elle participe d'une conscience d'appartenance à une culture commune, et à ce titre apparaît comme constitutive d'un patrimoine à préserver et à transmettre aux générations futures.

Ces résultats ont décidé de l'enquête quantitative commandée au CREDOC²⁷, dans le cadre du « Baromètre des perceptions de l'alimentation », une enquête annuelle effectuée pour les pouvoirs publics, dont il nous semble important de mentionner qu'aucune question n'avait jusque là porté sur la gastronomie. L'enquête a confirmé les caractéristiques culturelles du repas gastronomique pratiqué par les Français, de même qu'elle a confirmé que la gastronomie n'est effectivement pas perçue comme « une affaire de grands Chefs » mais qu'elle constitue « une culture dont tous les Français sont porteurs ». Elle apportait aussi la confirmation éclatante de l'attachement national au patrimoine gastronomique et de l'engagement des Français vis à vis du projet de candidature, établissant que, pour 95% des Français, le repas gastronomique fait partie de leur patrimoine et de leur identité, pour 99%, les traditions gastronomiques doivent être préservées, valorisées, transmises aux générations futures ; et que 89% d'entre eux soutenaient la candidature à l'Unesco.

Aussi, tel qu'il a été présenté dans le dossier de candidature et tel qu'il a été inscrit par l'Unesco, « le Repas gastronomique des Français » est une pratique entendue dans sa seule dimension immatérielle. Une dimension que beaucoup de médias et d'institutions semblent avoir des difficultés à comprendre, ainsi qu'en témoigne la réception faite à l'inscription. Au delà des réactions de la presse, les

²⁷ *Enquête de la quatrième vague du baromètre des perceptions de l'alimentation*, juillet 2009. L'enquête a été réalisée auprès d'un échantillon national représentatif de la population française âgée de plus de 18 ans. 998 personnes ont été interrogées du 3 au 17 juillet 2009, en face à face à leur domicile.

communiqués officiels permettent de mesurer l'ampleur de cette incompréhension : ainsi, Matignon salue l'inscription « *d'un de nos plus grands trésors nationaux, la gastronomie* », et évoque, à ce propos, « *le génie français* » des « *arts de la table* », « *la qualité de ses savoir-faire artisanaux et de son rayonnement culturel* ». Et de poursuivre : « *Ce classement au patrimoine mondial est une reconnaissance de nos artistes des métiers de bouche connus dans le monde entier.* »²⁸ Quelques semaines plus tard, Pierre Lellouche, fraîchement nommé au portefeuille du Commerce Extérieur, déclare : « *L'inscription du repas gastronomique français au patrimoine culturel de l'humanité est une opportunité pour le commerce extérieur (...) J'ai bien l'intention d'utiliser ce diplôme mondial parce que nous sommes patrimoine de l'humanité (...) Ca concerne 1,3 millions d'emplois.* »²⁹

Or, si il réfère à la notion de « bons produits », une notion dont des travaux récents montrent qu'elle est loin de renvoyer, dans l'esprit des consommateurs, aux « paysages de qualité »³⁰, le « Repas gastronomique des Français » inscrit au PCI de l'humanité ne concerne nullement les productions concrètes servies au cours de ce repas (produits, plats), mais consacre une pratique familière : celle du repas festif par lequel on célèbre un évènement particulier (anniversaires, mariages, réussites, etc.) et qui se marque, comme partout dans le monde, par des usages et des rituels qui se sont enracinés, au cours de l'histoire, dans toute la société jusqu'à devenir un élément d'une culture commune. En France, cette pratique renvoie à une culture gastronomique fondée sur l'attachement de tous à un art de vivre qui intègre le bien manger et le bien boire, la sensorialité et son expression, la convivialité, le partage du plaisir du goût. De la même façon, si ce repas peut parfois être pris au restaurant - ou préparé par un traiteur -, l'inscription Unesco ne concerne pas les savoir-faire des métiers de bouche et des cuisiniers professionnels. Elle consacre des usages et des rites d'accueil, les façons dont, dans la culture française, nous « considérons » ceux qui, par leur présence, honorent un évènement que nous fêtons, lui donnent une existence sociale. Les valeurs d'attention, de générosité et de partage sont au cœur de cette pratique. Préparer, pour l'occasion, un bon repas, à base de bonnes recettes et de bons produits, porter une attention particulière au goût et au plaisir

²⁸ Inscription patrimoine culturel immatériel de l'humanité du « repas gastronomique des Français ». Communiqué du Premier Ministre, Paris 16 novembre 2010.

²⁹ Paris, agence Reuters, 1/12/2010.

³⁰ Morgan Rochet, *Représentation territoriale des produits alimentaires. Le rôle de l'acteur régional (Rhône-Alpes)*, thèse de géographie de l'université Lyon 3, 2008, ex. multigraphié.

qu'il procure, à l'harmonie des saveurs, à l'accord des mets et des vins, à la succession des services, à l'esthétique de la table ; le consommer selon des rituels toujours renouvelés – goûter les vins, découper et partager à table les grosses pièces (viandes, fromages, gâteaux), parler des goûts, de la qualité des recettes et des produits.

A patrimoines immatériels, bénéfiques immatériels ?

Ainsi, sauf à détourner le sens du « Repas gastronomique des Français » ou à bafouer l'éthique de la Convention de l'Unesco, cette inscription, qui n'est pas « un label de qualité », ne peut aboutir à des usages mercantiles, à l'export ou dans le tourisme, nous l'avons déjà mentionné. Il s'agit alors pour nous d'imaginer, autant que faire se peut tant ils sont en rupture avec nos cadres mentaux, les possibles « bénéfiques immatériels » qui pourraient être tirés de cette inscription. Si des économistes ont pu estimer la valeur immatérielle de la gastronomie française et des connaissances sur lesquelles elle repose, à plus de 100 milliards d'euros, un poids deux fois supérieur à celui de toutes les activités culturelles réunies³¹, nous évoquerons pour notre part d'autres formes de bénéfiques, dont nous laisserons aux branches émergentes de l'économie le soin de mesurer la valeur économique et le capital qu'ils peuvent représenter³² : la fierté d'une reconnaissance internationale de notre diversité culturelle et de nos traditions alimentaires ; la découverte du fait que la culture populaire, la vie « banale », les usages quotidiens, et même les plaisirs savoureux, sont des patrimoines culturels au même titre que les patrimoines savants, nobles et régaliens ; la prise de conscience que nous sommes tous dépositaires de patrimoines immatériels porteurs de valeurs qui disent notre histoire, notre culture, et sur lesquels sont fondés notre cohésion, notre lien social, notre « vivre bien ensemble », et, dans le cas du repas gastronomique, notre idée du bonheur ; la possibilité, à travers le plan de sauvegarde qui laisse, en toute liberté, une large place aux initiatives, d'être un acteur conscient de la transmission, pour faire vivre, faire connaître, et maintenir vivant ce patrimoine dont nous sommes détenteurs .

³¹ Alan Fustec, président de Goodwill Management, « Bouillon de culture. L'inscription de la culture culinaire française au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco a-t-elle un sens ? », *Le Nouvel Economiste*, 25 juin 2009.

³² Nous pensons notamment aux nombreux travaux d'Andrew Oswald sur la valeur des émotions, de l'hédonisme, du bien être humain ; à ceux de Carol Graham, et à son dernier ouvrage *The Pursuit of Happiness. An economy of Well-Being*, Brookings, 2011.

Ce n'est pas tout. Bien avant les négociations de ce qui fut le GATT et qui avaient fait admettre sur la scène internationale notre différence en matière de production cinématographique et télévisuelle, la France avait revendiqué, dans le domaine de la table, une exception (et non une exceptionnalité) présentée comme un moyen d'atteindre et de favoriser les diversités culturelles. C'est dans cette continuité que peuvent aussi se comprendre la candidature et l'inscription: faire reconnaître au niveau international que les pratiques alimentaires participent pleinement de la diversité culturelle et de la créativité humaine, et que le respect de cette diversité passe aussi par la reconnaissance de ces patrimoines culturels. Cette prise en compte des traditions alimentaires, des savoir-faire et des usages sociaux, dans leurs enracinements populaires, sous tend des solidarités. Elle s'offre comme une alternative aux modèles importés, uniformisés et globalisés qui engendrent la standardisation des consommations, l'appauvrissement des agricultures et des cultures, les dépendances.