

Patrimoine Immatériel et identité culturelle. Le repas gastronomique des Français reconnu par l'UNESCO

Jean-Jacques Boutaud, Julia Csergo

▶ **To cite this version:**

Jean-Jacques Boutaud, Julia Csergo. Patrimoine Immatériel et identité culturelle. Le repas gastronomique des Français reconnu par l'UNESCO. P. Lardellier. La métamorphose des cultures. Sociétés et organisations à l'ère de la globalisation, Éd. universitaires de Dijon, 2011, 2915611998. halshs-01139513

HAL Id: halshs-01139513
https://shs.hal.science/halshs-01139513

Submitted on 6 Apr 2015

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Patrimoine Immatériel et identité culturelle
Le repas gastronomique des Français reconnu par l'UNESCO

Jean-Jacques BOUTAUD
Université de Bourgogne, CIMEOS-LIMSIC
et Julia CSERGO
Université Lumière Lyon II, chargée de Mission Candidature UNESCO, MESR

Comment faire comprendre au monde que l'on peut demander, auprès de l'UNESCO, l'inscription de la France au patrimoine mondial de l'humanité, au titre du patrimoine immatériel gastronomique, sans pour autant exprimer le moindre désir de suprématie sur les autres cultures alimentaires ? Quels ressorts identitaires, par exemple humains, techniques et culturels, mettre en valeur, dans un souci de préservation et de transmission d'un domaine d'excellence, au bénéfice de l'humanité ? Sous quel angle dominant et en quels termes élémentaires, fondateurs, donner sens et forme à la démarche ? Ainsi peut-on énoncer, quelques unes, des problématiques foncières rencontrées d'emblée par la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA), en charge du dossier UNESCO, ébauché dans sa première forme, en 2009.

A l'origine, dans un discours donné au Salon de l'Agriculture, le 23 février 2008, Nicolas Sarkozy, Président de la République française, s'est fait l'écho de l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation) qui souhaitait voir la France déposer un dossier de candidature auprès de l'UNESCO, au nom des arts culinaires et de la gastronomie française, comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité. A charge pour la Mission bientôt mise en place, sous le sigle MFPCA, de préparer cette candidature, de procéder à toutes les consultations et investigations jugées nécessaires, en vue de définir un « élément » central,

condition de recevabilité du dossier par l'UNESCO. Le document sera déposé en août 2009.

Après des mois de travaux et de réflexions sur les pistes à étudier, cet élément central à dégager, pour une première candidature, sera défini comme « le repas gastronomique des Français ». A travers toutes les consultations engagées, auprès de spécialistes comme du grand public, il s'avère que cet élément central emporte l'adhésion du plus grand nombre. Il apparaît, notamment, qu'à titre individuel déjà, la gastronomie correspond à un élément de culture vivant et incarné, qui fait l'objet d'un réel et profond attachement dans les perceptions et représentations des Français, et qu'elle s'inscrit, plus largement encore, dans une histoire, une tradition, aux multiples facettes.

Le thème central du « repas gastronomique des Français entre donc de plain-pied dans le questionnement générique sur « les permanences et les métamorphoses des cultures » et s'il est bien question, également, de replacer « société et organisations à l'ère de la globalisation », on imagine le plan de projection qui est offert par l'UNESCO et le patrimoine mondial de l'humanité, pour apporter notre voix au chapitre.

Difficile, toutefois, d'entrer dans la logique du propos sans définir, dans les grandes lignes, la notion de Patrimoine Culturel Immatériel (PCI), promue par l'UNESCO. A partir de ce périmètre notionnel et culturel, utile à éclairer dans ses principes et ses critères d'évaluation, il est possible de voir comment se forme le lien qui sera établi avec la culture gastronomique, en général, et la table en France, en particulier, ce fameux « élément central » dans le cœur du dossier de candidature présenté par la France en 2009. Important, à cet égard, de bien mesurer l'action de la MFPCA, dans son énergie à défendre la culture gastronomique au sein de la culture, le repas en France, au sein des cultures culinaires. Une démarche construite, non dans un esprit de concurrence et d'hégémonie, mais au nom de l'humanité et du patrimoine mondial, où d'autres cultures gastronomiques peuvent considérer avec intérêt cette forme de reconnaissance par l'UNESCO et engager une démarche comparable.

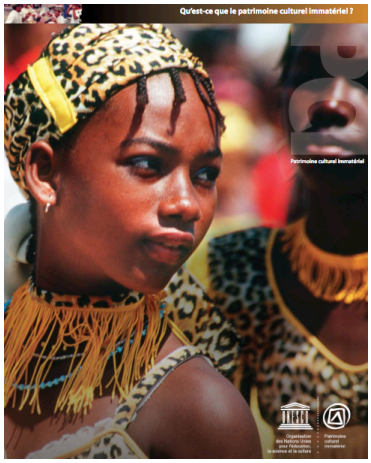
Le culturel et l'immatériel

Seule agence spécialisée du système des Nations Unies dotée d'un mandat spécifique dans le domaine de la culture, l'UNESCO fait partie des institutions dont le rôle, sans être toujours clairement défini, est unanimement reconnu dans sa mission culturelle la plus générale. Les sites classés au Patrimoine Mondial se détachent, bien souvent, sur nos cartes touristiques ou dans nos voyages. On conçoit aisément ce que cela représente, en termes de protection, de sauvegarde, de valorisation du patrimoine, sans même avoir avoir à décrypter ce que recouvre exactement le sigle de l'UNESCO et sa mission, dans ses grandes orientations. Occasion, pour nous, de revenir à ces informations de base, avant de situer, dans le cadre d'une action globale, le domaine particulier de l'immatériel, du Patrimoine Culturel Immatériel (PCI).

United Nations, Educational, Scientific and Cultural Organization : les grands volets de son action s'inscrivent dans le sigle de l'UNESCO et, sur un mode anaphorique, le site de l'institution s'ouvre sur ces grands chapitres : éducation, sciences, culture. Tout projet qui en appelle à la reconnaissance de l'UNESCO, doit s'inscrire dans le cadre de cette mission plurielle et fondamentale qui « s'emploie à créer les conditions d'un dialogue entre les civilisations, les cultures et les peuples, fondé sur le respect de valeurs partagées par tous ». Dans le champ qui nous occupe, l'attention se fixe sur le volet « Culture » avec, sans être exhaustif, différentes entrées comme : « diversité culturelle », « patrimoine mondial » et, pour aller sur la ligne qui nous intéresse plus directement « patrimoine immatériel ». En cliquant dans cette rubrique spécifique[1], le chapeau donne quelques clés d'entrée que l'on peut déjà rapprocher, sans peine, des cultures gastronomiques, à travers le monde : « Le patrimoine culturel ne se limite pas à ses seules manifestations tangibles, comme les monuments et les objets qui ont été préservés à travers le temps. Il embrasse aussi les expressions vivantes, les traditions que d'innombrables groupes et communautés du monde entier ont reçues de leurs ancêtres et transmettent à leurs descendants, souvent oralement. ».

[1] http://portal.unesco.org/culture/fr/ev.php-URL_ID=34325&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html, consulté le 01 09 10.
Autre adresse, en lien sur le site de la MFPCA : http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=home

Après avoir souligné la charge identitaire investie dans ce capital culturel, ce patrimoine vivant, dit immatériel, l'UNESCO rappelle sa mission : « Moteur de la diversité culturelle, ce patrimoine vivant est fragile. Au cours des dernières années, il a acquis une véritable reconnaissance mondiale et sa sauvegarde est devenue l'une des priorités de la coopération internationale grâce au rôle phare joué par l'UNESCO avec l'adoption, en 2003, de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel ».



PCI - document UNESCO, 12p. (format PDF)

De façon globale, mais plus concrète, le Patrimoine Culturel Immatériel inclut les traditions orales, les arts du spectacle, les pratiques sociales, les rituels et les événements festifs, les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ou les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel. Avant même de fixer une ligne directrice pour valider la gastronomie dans ce domaine, il est intéressant de noter qu'à l'évidence elle regroupe l'ensemble de ces domaines et de ces manifestations, à travers les âges et les cultures. Le socle culturel et patrimonial ainsi offert, facilite le choix d'un « élément central » de candidature, par l'étendue du périmètre gastronomique, tout particulièrement en France, et conduit à détacher un élément parmi d'autres, pour le valoriser en propre. Faut-il privilégier le rapport singulier à un aliment (à l'image du pain d'épices de Croatie inscrit au PCI, au titre de la tradition), ou plutôt le poids d'une recette traditionnelle, un savoir-faire à la française ou un événement typique ? Dans quel esprit de sauvegarde ?

Là encore, l'UNESCO pose des principes et met en avant, dans le PCI, son

caractère de « culture vivante », avec le sens qu'elle revêt et qu'il faut maintenir, transmettre. L'attention porte moins sur des productions concrètes et particulières que sur les processus culturels et symboliques qui peuvent faire sens dans la transmission ou la communication, de génération en génération. La question est alors de voir, pour la France, quelle est la place de la gastronomie pour expliquer et justifier son entrée dans ce cadre de patrimoine culturel vivant, dans les termes où l'UNESCO entend le sauvegarder et le promouvoir. Ce sera le rôle, tout particulièrement, de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA), que nous avons déjà évoqué.

Un rapport d'information du Sénat va s'attacher à cette démarche, en mettant en avant le caractère fortement identitaire de la gastronomie française. En effet quelques mois après la déclaration d'intention du Président de la République (23 février 2008), un document sera remis au Sénat[2], en annexe au procès-verbal de la séance du 02 juillet, au nom de la commission des Affaires culturelles sur « l'inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'UNESCO ». Etrangement, ou sciemment, le titre du rapport ne mentionne pas explicitement la gastronomie française. Pourtant, dès l'ouverture du sommaire, l'accent est mis sur cette « passion française ». La gastronomie…

Sans se substituer à la Mission Française (MFPCA) qui entamait son travail, en 2008, cette commission, composée d'une cinquantaine de membres, travaillera avec une grande application pour produire, en quelques mois, un rapport d'information très dense, d'une quarantaine de pages (hors annexes). Une collecte d'information essentiellement par entretiens, une vingtaine, d'experts et de personnalités dites « ambassadeurs », amateurs ou fins connaisseurs de la cuisine française, avant de consulter les responsables eux-mêmes de la Mission et des responsables de l'UNESCO. Il en ressort l'impression d'attaquer, c'est souligné, « un dossier certes délicat et complexe », mais dont l'intérêt majeur est de « mettre l'accent sur des savoir-faire exceptionnels et des traditions culinaires qui font partie de notre patrimoine culturel ». Les enjeux perçus ne sont pas seulement économiques mais, avant tout, éducatifs et culturels.

Encore faut-il bien mesurer, d'entrée, la valeur de ce patrimoine immatériel et la relation profonde qui s'est tissée, au fil de l'histoire, avec la

[2] Pour la note de synthèse, voir : http://www.senat.fr/rap/r07-440/r07-440-syn.pdf
Pour le rapport complet, n°440 : http://www.senat.fr/rap/r07-440/r07-4401.pdf (consulté le 01 10 10).

gastronomie française. On n'hésite pas à évoquer la naissance d'un art de vivre « à la française », avec les témoignages d'autorité que l'on trouve déjà chez un chef de légende, comme Escoffier : Dans le renom de notre cuisine française, je veux voir une preuve de notre civilisation ». On revient alors sur les variations historiques de la cuisine et des arts de la table, ce qui permet, au passage, de bien distinguer alimentation, au plan nutritionnel, comportement alimentaire, au plan sociologique et arts culinaires, au plan culturel. Une dimension enrichie par la diversité des produits, des terroirs, des savoir-faire, avec une expérience incomparable, que le discours peine à traduire, même s'il participe de l'expression et de la transmission de telles valeurs.

On voit, dans la demande d'inscription sur la liste représentative du PCI[3], une opportunité de promouvoir et sauvegarder le patrimoine culinaire de la France comme un élément essentiel de notre identité culturelle, ce qui suppose que la gastronomie et les arts culinaires soient déjà reconnus comme PCI à part entière. La Commission entend s'employer sur la recherche de financements, de partenariats, mais attend beaucoup de la Mission (MFPCA) pour le plan de communication et, prioritairement, la définition d'un champ précis pour la candidature à l'UNESCO, avec ce fameux « élément central » à déterminer, entre toutes les dimensions possibles à valoriser au plan culturel. .

La définition d'un élément central

Pour déterminer ce fameux « élément central », il faut alors comprendre les termes de la Convention, en distinguer l'esprit et la lettre, à travers tous les critères à respecter, mais aussi toutes les dimensions à retenir d'échanges aussi riches autour de la gastronomie, comme patrimoine culturel vivant. Tout particulièrement, bien appréhender le cadre du Patrimoine Immatériel, dans les termes de l'UNESCO, et les liens multiples, mais précis, avec les pratiques alimentaires.

[3] « Lorsqu'un élément du patrimoine culturel immatériel est sélectionné par le Comité intergouvernemental, il est inscrit sur la Liste de sauvegarde urgente ou sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. La Liste de sauvegarde urgente revêt la plus grande importance dans la mesure où elle vise à prendre des mesures appropriées pour sauvegarder des expressions ou manifestations du patrimoine culturel immatériel dont la viabilité, c'est-à-dire la recréation permanente et la transmission, est menacée. L'inscription sur la Liste représentative a pour but d'assurer la visibilité du patrimoine culturel immatériel et de faire prendre conscience de son importance, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle du monde et la créativité humaine » (dossier PCI, UNESCO).

A côté du Président de la MFPCA, Jean-Robert Pitte, et du Conseil d'experts (23 membres), une chargée de Mission, Julia Csergo, est nommée, à partir de septembre 2008, pour ce qui concerne le dossier de candidature, en lui-même, une fois défini l'élément central.

Pour la France, la problématique est déjà de ne pas sous-estimer les difficultés, d'ordre diplomatique. Ne pas donner le sentiment d'une prétention hégémonique de la France sur les autres cultures culinaires. Convaincre les 24 représentants des pays membres du Comité intergouvernemental de l'UNESCO, de la pertinence d'un dossier où la France joue, clairement, sa propre carte, même en faisant valoir son initiative pour assurer la reconnaissance de la gastronomie comme PCI, au profit éventuel d'autres cultures culinaires, à l'avenir. Et comment exprimer, dans leurs dimensions véritables et profondes, les plus nuancées, richesse culinaire et luxe gastronomique, au plan de la culture et des émotions, sans confusion avec des critères de type financier ou matériel qui n'auraient, pour eux, que leur arrogance et leur force de réification, face à des cultures moins bien nanties ou privilégiées ? Si le poids identitaire de la gastronomie est reconnu, voire inestimable, dans la culture française, peut-on demander, paradoxalement, l'onction de l'UNESCO pour sa protection et sa sauvegarde[4] ? Patrimoine si fort et si fragile à la fois ?

Ni repli franco-français, ni arrogance, ni élitisme. Il ne s'agit pas, nous dit-on, d'assurer la sauvegarde d'un « chef d'œuvre en péril » : le projet de candidature porte, nous l'avons vu, sur la liste dite « représentative » ; il ne s'agit pas, non plus, de « muséifier » notre patrimoine gastronomique, car il est vivant, par nature, sinon par définition ; il ne s'agit pas davantage de prétendre, ou démontrer, que notre cuisine française serait la meilleure au monde ; il ne s'agit pas, enfin, de couronner l'élite de notre gastronomie française, mais de s'appuyer sur le caractère populaire, au sens noble du terme, de la gastronomie. Voilà pour l'esprit de la candidature. Et pour le principe : promouvoir la gastronomie française dans ce qu'elle porte de culture et d'humanité. Cela condamne toute démarche factuelle, conçue dans l'ébullition créative de quelque officine publicitaire, en mal de concept, ou dans la bulle de quelques

[4] La « sauvegarde » est définie, dans la Convention de 2003, comme l'ensemble des mesures « visant à assurer la viabilité du PCI ». Avec les activités de recherche, de documentation et d'identification des traits culturels, cela englobe la protection, la mise en valeur, la transmission, ainsi que la revitalisation des différents aspects du patrimoine.

avis autorisés et distingués.

La clé du dossier réside déjà dans un projet que les Français ont envie ou besoin de s'approprier et qui, au travers de la culture gastronomique, au-delà même de cette culture et de nos frontières, peut toucher les différents peuples du monde, les concerner directement ou indirectement. Là encore, le rapport du Sénat, même s'il ne donne pas cette clé, allait aussi sur ce terrain, en termes d'argumentation : « La cuisine française s'est toujours enrichie dans les échanges, elle a « sublimé » ses apports extérieurs, tout autant qu'elle a essaimé de par le monde ; elle est, comme la plupart des cuisines, le produit d'un métissage sans cesse renouvelé. Les cultures culinaires sont ainsi un pont privilégié entre les peuples, un élément essentiel du dialogue des civilisations et de l'expression de la diversité des identités culturelles » (p.36). Nul doute qu'un tel argument a de quoi atteindre et toucher les membres de l'UNESCO, en charge de l'évaluation du dossier.

Il va de soi, aussi, que tous les travaux en sciences humaines et sociales, en sociologie, anthropologie, histoire, communication, donnaient matière à réflexion pour le dossier à élaborer autour de l'élément central. Ces recherches en SHS, notamment portées par l'IEHCA, ont permis d'éclairer, sous de multiples traits, le patrimoine vivant de la gastronomie, comme patrimoine culturel et immatériel.

Il est question de mettre en avant l'adhésion collective et aussi unanime que possible, à un projet de grande envergure culturelle. Un point particulièrement explicite sur le blog de la MFPCA : « La reconnaissance par l'Unesco sera en bonne voie dès lors qu'un large mouvement de soutien attestera de cet attachement. C'est essentiel, c'est ce que vous pouvez faire, en quelques lignes spontanées, libres et personnelles qui témoigneront de votre expérience, de votre perception, de votre attachement à un élément de la culture trop longtemps ignorée »[5]. Le blog de la MFCPA n'est ici qu'un lieu, parmi beaucoup d'autres, de l'adhésion collective, appréhendée à d'autres niveaux élargis, à commencer par les institutions représentatives, habilitées à parler au nom des Français.

Encore faut-il que l'adhésion porte sur un élément catalyseur, « central » un « élément » central. L'une des difficultés relève de la nécessité de produire une description limitée à 1000 mots maximum, étant entendu que l'élément «

[5] http://mf-pca.fr/blog/

doit être, comme il est dit sur le site de l'UNESCO, une pratique, une représentation ou une expression spécifique, rattachée à une communauté donnée, plutôt qu'un vaste domaine de création ou un ensemble indéfini de manifestations culturelles lié à une zone géographique ».

Le Conseil d'experts de la MFPCA , réuni par Julia Csergo, multipliera les consultations, les initiatives, les échanges, notamment sous forme de journées d'études et de colloques, centrés sur cette notion de patrimoine gastronomique. Parmi les actions engagées, au-delà de toutes les consultations privées ou sectorielles, un colloque est organisé au Sénat (19 mars 2009), sur le thème de « la gastronomie. Un patrimoine culturel vivant ». Avec deux journées d'études intitulées « Penser le Patrimoine Gastronomique » (30 janvier 2009) et « Patrimoines, Territoires, Communautés » (6 mars 2009), puis un autre colloque ayant pour réflexion « Comment mettre en valeur notre patrimoine gastronomique et le transmettre aux générations futures » (24 et 25 juin 2009), les échanges permettent de dégager peu à peu des constantes, et des pistes se détachent, entre tous les acteurs et tous les publics, pour élaborer, en dernière instance, cet élément central de la candidature de la France à l'UNESCO.

A travers toutes les dimensions offertes, un élément patrimonial, vivant et incarné, se détache : « le repas gastronomique des Français ». Il semble répondre aux principaux critères de reconnaissance d'un véritable PCI, dans les termes que nous avons rapportés ici, en ayant toujours à l'esprit, il faut le rappeler, qu'il « porte moins sur des productions concrètes et particulières que sur les processus culturels et symboliques qui peuvent faire sens dans la transmission, de génération en génération ». En l'occurrence, 95,2% des Français reconnaissent le repas gastronomique comme facteur d'identité et de patrimoine ; 99% souhaitent transmettre les pratiques et les valeurs qu'il porte, aux générations futures ; et, s'il fallait retenir encore un chiffre, 89% soutiennent la démarche de la MFCPA et l'initiative française auprès de l'UNESCO. A mesure que les données et les informations se recentrent sur le repas gastronomique, comme élément central, des études qualitatives (Lyon II) et quantitatives (avec le CREDOC) sont conduites

Dans la logique de témoignage, d'adhésion collective, populaire, déjà mentionnée comme préalable indispensable à l'inscription à l'UNESCO, le blog de la MFPCA invite les Français à se manifester : « Il ne s'agit pas de livrer le secret d'une recette de cuisine, mais plutôt d'évoquer dans votre message, toute

l'affection que vous portez au« Repas gastronomique des Français », dans son acceptation la plus démocratique et la plus populaire. Et de dire en quoi vous reconnaissez cet élément comme un patrimoine culturel qu'il faut transmettre et protéger ».

La procédure de candidature inclut, par ailleurs, la définition d'un plan de sauvegarde qui engage l'Etat partie. A l'issue d'une consultation élargie, la MFCPA sera en mesure de faire, dans le dossier de candidature, une proposition concrète de création, la *Cité de la gastronomie* : « un lieu où seront abolies les frontières entre culture savante et culture populaire, entre domaines et disciplines, pour favoriser la reconquête culturelle de nos assiettes. Un espace vivant qui puisse célébrer, informer, partager et transmettre au plus grand nombre un certain art de vivre reconnu comme tel par l'ensemble de nos concitoyens mais également par les nombreux étrangers qui visitent chaque année notre pays »[6] Dans la formulation du projet, on voit combien la rhétorique même de l'UNESCO infuse et se traduit dans la rémanence des termes attachés à la culture, comme espace vivant, vital à partager et transmettre, dans le respect des identités et de la diversité.

On imagine cette Cité de la gastronomie comme un lieu de culture et de découvertes : conférences, expositions, résidences de chefs, Festival des Cinq Sens. On la conçoit également comme un centre de ressources et de formation : bibliothèque-médiathèque spécialisée et ouverte au grand public, Institut Mémoires des Arts Culinaires et de Découvertes de cuisines du monde, plate-forme de communication sur les métiers de la bouche, Master Class, ateliers avec des « Anciens de la Cité », etc.

Une panoplie d'actions et de réalisations, dans la pure inspiration des projets pouvant s'inscrire, selon l'UNESCO, dans le cadre du PCI. Démarche engagée avec ambition et détermination, avec tout l'enjeu de faire reconnaître la gastronomie comme Patrimoine Culturel Immatériel, à l'initiative de la France, forte du capital culturel, symbolique, investi dans le repas gastronomique. Un élément essentiel de notre culture et de notre patrimoine qui, pour conclure

[6] voir blog MFPCA : http://mf-pca.fr/blog/, rubrique « Cité gastronomique ».

dans les termes de la Mission, « permet de resserrer le lien social », dès lors « qu'il contribue à l'ouverture vers les autres et célèbre le partage autour du plaisir et du goût ».

Il est heureux que le projet de la France ait été retenu par l'UNESCO (Nairobi, 15 novembre 2010) et que « le repas gastronomique des Français », soit désormais inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Cette reconnaissance mondiale n'aurait pas été possible sans le vaste mouvement d'adhésion qui nous a conduit, progressivement, en France, à prendre conscience de ce qui est attaché au patrimoine immatériel et à l'inscription de la gastronomie dans ce registre, dans le syncrétisme de l'immatériel et du patrimoine vivant. Une gastronomie qui est l'affaire de tous, que les français cultivent en propre à travers le repas gastronomique, et dont l'UNESCO reconnaît, plus encore, la valeur d'humanité.