



**HAL**  
open science

## L'immatériel pour matière.

Jean-Jacques Boutaud

► **To cite this version:**

Jean-Jacques Boutaud. L'immatériel pour matière.. L'invention de la Valeur Universelle Exceptionnelle. Une utopie contemporaine, 2014. halshs-01139481

**HAL Id: halshs-01139481**

**<https://shs.hal.science/halshs-01139481v1>**

Submitted on 27 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.

Boutaud, Jean-Jacques, « L'immatériel pour matière. Le repas gastronomique des français », in L'invention de la Valeur Universelle Exceptionnelle. Une utopie contemporaine, sous la direction d'Alain Chenevez et de Nanta Novello Paglianti, Coll. Logiques Sociales, Paris, Editions L'Harmattan, 2014

## **L'immatériel pour matière**

Le repas gastronomique des français

Jean-Jacques Boutaud

CIMEOS (EA4177), équipe 3S, Dijon

Les choses se sont un peu apaisées, mais l'inscription de la France, fin 2010, sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité (Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity), par le comité intergouvernemental de l'Unesco, a fait couler beaucoup d'encre. Peu importe, pour la doxa médiatique, la distinction pourtant essentielle entre liste représentative et sauvegarde du patrimoine. Il convenait de croiser le fer au plus vite pour se féliciter fièrement d'une telle reconnaissance ou s'inquiéter rageusement d'une telle arrogance.

L'enjeu n'est pas ici de revenir sur la polémique, digne des meilleurs soufflés culinaires, mais d'éclairer, au coeur de notre débat, la notion d'*immatériel*, à la faveur du contexte gastronomique et de la singularité reconnue pour la France, au titre de l'immatériel dans le repas gastronomique. Confronter à nouveaux frais, en quelque sorte, ces dimensions polémologiques entre la fierté d'être reconnu et la fatuité de se croire meilleur que d'autres. D'abord parce que la dispute procède bien souvent d'un malentendu et ne fait pas appel aux mêmes interprétants : que faut-il comprendre par reconnaissance (« être c'est reconnaître ») ? Que recouvre, au double sens de regrouper ou masquer, la notion d'immatériel ? Faut-il recycler ou nous resservir les antennes du discours sur l'identité, fût-elle gastronomique, pour donner caution à une exception française, sous couvert du patrimoine culturel immatériel (PCI) ?

On le voit, cette question de l'immatériel soulève à la fois des questions techniques, sur les critères de reconnaissance au PCI reconnus pour le repas

gastronomique des français, et des questions ontologiques, sur les notions qui affleurent d'entrée dans le discours des politiques ou des médias pour voir, à travers cette inscription par l'Unesco, la reconnaissance d'une *nation* gastronomique, d'une *identité* gastronomique, d'une *culture* gastronomique. Des polarités à envisager sous l'angle de l'immatériel, avec d'une part des éléments techniques et institutionnels retenus par l'Unesco, et d'autre part, des éléments symboliques, voire idéologiques, mis en avant, consciemment ou non, dans la circulation des discours.

C'est pourquoi nous aborderons tour à tour, l'immatériel du repas gastronomique et son assiette institutionnelle ; l'immatériel du repas gastronomique et la cuisine identitaire brassée entre tous les discours ; puis, le problématique passage de l'immatériel à la matérialisation, avec la concurrence développée autour de la Cité de la gastronomie.

### **1. Immatériel du repas gastronomique et assiette institutionnelle**

*United Nations, Educational, Scientific and Cultural Organization* : les grands volets de son action s'inscrivent dans le sigle de l'UNESCO. 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 ». Une recherche par « thèmes », sur le site de l'Unesco, conduit à la section « Protéger notre patrimoine et favoriser la créativité », puis au volet dédié en propre au « Patrimoine culturel immatériel »<sup>1</sup> dont la définition est donnée d'entrée : « Le patrimoine culturel immatériel, ou « patrimoine vivant », se réfère à des pratiques, représentations, expressions, connaissances et compétences transmises par les communautés de génération en génération. Il procure à ces communautés un sentiment d'identité et de continuité, favorisant la créativité et le bien-être social, contribuant à la gestion de l'environnement naturel et social et générant des revenus ».

De façon très générale, le texte fondateur de la Convention pour la sauvegarde du PCI (2003) retient cinq grands « domaines » de manifestation : les traditions et expressions orales, y compris la langue comme vecteur du patrimoine culturel immatériel ; les arts du spectacle ; les pratiques sociales, rituels et événements festifs ; les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ; les savoir-

---

<sup>1</sup> <http://fr.unesco.org/themes/patrimoine-culturel-immatériel>, consulté le 03 09 13

faire liés à l'artisanat traditionnel. C'est le périmètre dans lequel la France travaillera son dossier, avec l'impulsion politique nécessaire mais parfois discutée (cf. l'intervention ou, pour les plus critiques, l'interventionnisme du Président de la République française, Nicolas Sarkozy, au Salon de l'Agriculture, le 23 février 2008, ), pour relayer la proposition de l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours) qui souhaitait voir la France déposer un dossier de candidature auprès de l'UNESCO, au nom des arts culinaires et de la gastronomie française. On connaît la suite<sup>2</sup>.

Globalement l'inscription du repas gastronomique des français au PCI, fin 2010, reçoit un excellent accueil de l'opinion. Les statistiques et sondages le laissent entrevoir. 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 MFPCA (Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires) et l'initiative française auprès de l'UNESCO<sup>3</sup>.

Mais, à la l'annonce du résultat favorable, certaines voix n'ont pas manqué d'exprimer leur dissonance avec le concert quasi unanime des médias pour saluer l'inscription au PCI du *repas gastronomique des français*. Pour illustration, la réaction à vif d'Olivier Assouly qui, sans frapper cette annonce avec le dos de la cuillère, teinte son propos de réserves très amères : « A force de prudence et de retenue, cette reconnaissance française n'a été possible qu'en sacrifiant la cuisine au repas, le référent alimentaire à sa mise en scène, le goût à la sociabilité... On marginalise la cuisine en tant qu'elle ne saurait tenir uniquement à de la sociabilité gourmande et à un art de la commensalité. Que fait-on, en d'autres termes, de la grammaire culinaire, à savoir des techniques de cuisson, des ingrédients, d'un art de la boucherie, du choix des produits, des liaisons et des réductions, de la mesure et des compétences du cuisinier ? »<sup>4</sup>.

En fait, pour comprendre le fondement et la logique du dossier, il faudrait remonter au moment où l'instance chargée du dossier de candidature, la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA) a dû déterminer, dans

---

<sup>2</sup> Le repas gastronomique des français est inscrit en 2010, avec deux autres dossiers au titre du PCI : le compagnonnage, réseau de transmission des savoirs et des identités par le métier ; le savoir-faire de la dentelle au point d'Alençon. Début 2013, on comptait 11 éléments retenus pour la France.

<sup>3</sup> <http://www.repasgastronomiquedesfrancais.org/>

<sup>4</sup> <http://www.rue89.com/2010/11/17/le-repas-gastronomique-des-francais-met-la-cuisine-hors-jeu-176375>, consulté le 03 09 13.

le langage de l'Unesco, « l'élément » central d'un dossier composant avec l'alimentaire, le goût, le culinaire, le gastronomique. Non pas des produits et des productions matérielles, en dehors du cahier des charges du PCI, mais des pratiques et des processus à portée sociale, culturelle, symbolique. Mettre en avant la cuisine ou les ingrédients, c'était prendre le risque d'un ancrage encore trop marqué par la matérialité. Rien de tel avec le repas gastronomique, en raison même des dimensions atmosphériques visées par la critique (sociabilité, commensalité) mais inscrites sans conteste sous le régime de l'immatériel, comme il ressort de la description faite sur le site de l'Unesco, pour identification de cet *élément* : « Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire »<sup>5</sup>. Les critères décisifs, pour l'inscription sur la liste représentative du PCI, se rapportent au rôle social actif du repas gastronomique, comme à sa transmission générationnelle, facteur d'identité au sein de la communauté. On souligne également son rôle de catalyseur « pour le respect mutuel et le dialogue interculturel », avec tous les signes d'engagement pour favoriser la transmission de ce PCI : l'éducation, la recherche, la promotion. Ces critères auront d'ailleurs une influence décisive sur la mise en oeuvre des actions et les réalisations à venir, pour donner à l'immatériel les moyens... de se matérialiser. Nous y viendrons en temps voulu.

Mais arrêtons-nous d'abord sur le terme qui fait bondir les uns, avec sa prétention ontologique à dire, à travers le repas gastronomique, ce qu'est la France,

---

<sup>5</sup> Voici le texte complet de la description : « Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire ». Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature. Parmi ses composantes importantes figurent : le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble ; le mariage entre mets et vins ; la décoration de la table ; et une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humer et goûter ce qui est servi à table). Le repas gastronomique doit respecter un schéma bien arrêté : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert. Des personnes reconnues comme étant des gastronomes, qui possèdent une connaissance approfondie de la tradition et en préservent la mémoire, veillent à la pratique vivante des rites et contribuent ainsi à leur transmission orale et/ou écrite, aux jeunes générations en particulier. Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux », [www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00011&RL=00437](http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00011&RL=00437), consulté le 03 09 13.

ce que *représente* la France dans le monde ; pendant que d'autres, majoritairement, à lire les statistiques et sondages déjà évoqués, se reconnaissent avec fierté dans cette inscription. Ce terme fait retour à un point essentiel du dossier, souvent repris dans l'argumentaire et les formulations : l'identité. Difficile de résister au glissement métonymique et au lien symbolique entre le *repas gastronomique* des français et la France, elle-même, comme *nation gastronomique*. Tel est le cœur d'une problématique à considérer, non entre positions figées et clivées, mais à l'intérieur d'un processus qui situe le repas gastronomique des français dans la dynamique d'une construction identitaire passionnante à éclairer.

## 2. Immatériel du repas gastronomique et cuisine identitaire

Rappelons-nous la définition du PCI par l'Unesco. Mention faite des principales formes de l'immatériel (pratiques, représentations, expressions, connaissances et compétences transmises), il est précisé que ce patrimoine « procure un sentiment d'identité et de continuité aux communautés ». *Identité*, le mot est lâché, sous le paradigme de la culture, mais non sans résonances ontologiques, symboliques, voire idéologiques. Appliqué à notre objet, il faut comprendre qu'un lien manifeste existe entre le repas gastronomique des français, comme patrimoine immatériel, et l'identité française, par essence et tradition.

C'est d'ailleurs le pli du discours visible dans un rapport du Sénat (2008) en amorce de la candidature française à l'Unesco<sup>6</sup>. Le premier chapitre : « La gastronomie, une passion française »<sup>7</sup>, décline de façon significative ce qui relève d'une « tradition vivante et populaire ancrée dans notre culture : la naissance d'un art de vivre *à la française* », avant de voir, dans la continuité « un patrimoine riche d'une diversité de produits et de « terroirs » (comme) reflet de l'identité de nos territoires ». Dans l'agencement logique du discours, l'identité compose à l'évidence avec la tradition, l'essence, la permanence, autant de défis et de garanties autour du patrimoine culturel de la France et son patrimoine gastronomique en particulier, en évitant de tomber dans « le fumeux débat sur l'identité nationale »<sup>8</sup>.

Pas question, en effet, de céder à la facilité, c'est-à-dire de penser l'identité

---

<sup>6</sup> « Les arts culinaires : patrimoine culturel de la France », rapport d'information du Sénat, n° 440 (2007-2008) de C. Dumas, au nom de la commission des affaires culturelles, déposé le 2 juillet 2008.

<sup>7</sup> On notera, au passage, la référence implicite à l'ouvrage de Jean-Robert Pitte, Président de la MFPCA : *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991.

<sup>8</sup> Sébastien Lapaque, *Consécration de la gastronomie française, «Homo festivus» passe à table*, le Monde Diplomatique, janvier 2011.

de façon caricaturale, en prenant la question par le bas, ou de haut. Par le bas, avec une conception de l'identité attachée en profondeur, mais aussi prise et pétrifiée dans ses racines qui entravent son mouvement et l'étranglent ; ou, à l'inverse, par le haut, avec une conception aristocratique du goût français et de l'identité gastronomique, une position d'antériorité attachée aux lettres de noblesse de la table française, à ses heures de gloire, aux grands chefs étoilés, sans considération du mouvement des cultures sous cet angle immatériel : « Il ne s'agit pas, en effet, de prétendre démontrer une quelconque supériorité de notre cuisine française, mais de rappeler combien notre patrimoine culinaire, outre son importance indéniable pour notre activité économique et touristique, revêt, de par son ancrage dans notre culture, notre histoire et celle de nos territoires, en même temps que sa capacité d'innovation et sa renommée internationale, une forte dimension identitaire »<sup>9</sup>.

Aborder la question de l'identité, en nourrir la substance pour penser « le repas gastronomique des français » en termes identitaires, revient par conséquent à se situer sur une ligne de tension entre *histoire* et *innovation*, permanence et changement, stabilité et mouvement, unité de la forme identitaire et pluralité des manifestations identitaires. On retrouve là certains termes du questionnement chez Ricoeur, pour penser l'identité narrative et le caractère, dans la dialectique de l'*idem* et de l'*ipse*. Il n'est pas inutile d'y revenir pour éclairer, *mutatis mutandis*, le plan de projection qui conduit, dans les formes assumées des discours officiels et médiatiques, du repas gastronomique des français à la France comme nation gastronomique, cultivant à travers la table, ses menus et ses manières, une passion « à la française ».

Problématique bien complexe, en effet, dès qu'on entend se saisir, peu ou prou, de l'identité, en l'occurrence celle qui se manifeste à travers le repas gastronomique des français, comme reflet d'un « art de vivre à la française », de « l'identité de nos territoires », d'une « nation gastronomique », sous le régime du patrimoine culturel immatériel de la France. Autant de signes et de manifestations d'une *permanence*<sup>10</sup>, avec pour traits majeurs dans l'herméneutique de soi : l'*idem*, l'*ipse*, l'*altérité*.

L'instruction des termes pourrait nous entraîner loin de notre sujet et de nos compétences, si l'on n'y trouvait les bases d'une réflexion sur le repas

---

<sup>9</sup> [www.senat.fr/rap/r07-440/r07-4400.html](http://www.senat.fr/rap/r07-440/r07-4400.html)

<sup>10</sup> « Une forme de permanence dans le temps se laisse rattacher à la question *qui ?* (...) Une Forme de permanence dans le temps qui soit une réponse à la question : « qui suis-je ? », Ricoeur P., *Soi-même comme un autre*, Paris, les éditions du Seuil, 1990, p.143.

gastronomique des français, en termes d'identité. Car *idem* et *ipse* nous renvoient, dans le dédoublement du *même* et l'expression dialectique d'une permanence (La France, les français et la gastronomie), à la tension que résume Floch entre « d'un côté, la préservation et la continuation, de l'autre la persévérance et la constance. D'un côté, ce à quoi on est reconnu ; de l'autre, ce à quoi on *marche* »<sup>11</sup>. Nous disposons ainsi d'un modèle pour penser l'identité, non en termes figés<sup>12</sup>, mais dans une relation dialectique favorable à la dynamique du processus identitaire.

Rapporté au repas gastronomique des français, dans son lien avec un trait identitaire de la culture française inscrit au PCI, cela nous conduit à distinguer ce qui relève de l'histoire, du passé et de la tradition maintenue, par quoi on *reconnaît* la France comme nation gastronomique (*idem*) et ce qui *fait marcher* la France au quotidien, dans son rapport passionné et passionnel à la table et dans toutes les formes ouvertes à l'actualisation des pratiques, à leur évolution, invention permanente du repas gastronomique sur les formes ainsi établies (*ipse*). Pour suivre Ricoeur, cette construction permanente de « soi-même comme un autre »procède de l'altérité, avec le non recouvrement de l'ipséité par la mêmeté. En clair, pour le repas gastronomique, ne pouvoir être soi-même et ne tenir son rang qu'en faisant vivre et avancer notre conception du repas gastronomique lui-même.

De façon plus globale, pour nous, l'altérité peut renvoyer à toutes les formes d'expression culturelles qui s'offrent comme point de comparaison au repas gastronomique des français, à travers le monde ou d'autres pratiques non moins gastronomiques (*alter*). Mais il faut aussi considérer un pôle d'opposition et de dualité (*duel*), avec tout ce qui, venant de France et d'ailleurs, contrarie et menace l'existence du repas gastronomique des français comme PCI. Des maux bien connus, liés à la mondialisation et la standardisation, l'atomisation des pratiques gastronomiques, la déconstruction du repas, le snacking et la mal bouffe. La liste serait longue, au point que certains n'envisagent la question du fantomatique repas gastronomique que sous cet angle, réalité dépassée, niée, par la déconstruction des

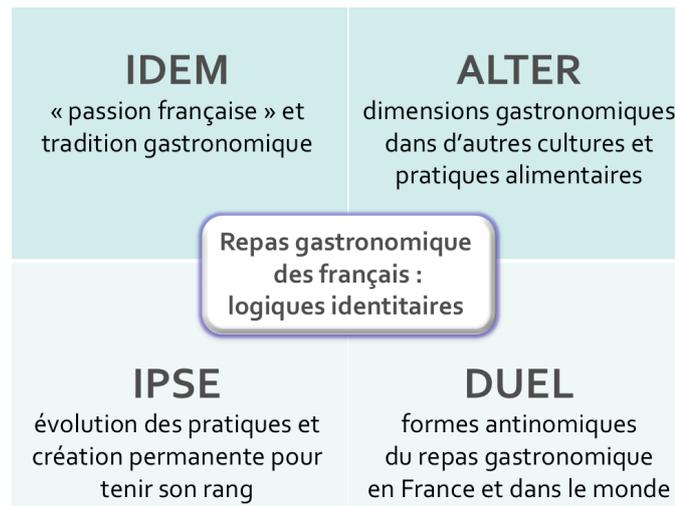
---

<sup>11</sup> Floch J.-M., *Identités visuelles*, Paris, PUF, 1995, p.38

<sup>12</sup> "Lorsque Fernand Braudel traite de *l'Identité de la France*, il s'emploie certes à dégager des traits distinctifs durables, voire permanents, à quoi on *reconnaît* la France en tant que quasi-personnage. Mais, séparés de l'histoire et de la géographie, ce que le grand historien se garde bien de faire, ces traits se durciraient et donneraient aux pires idéologies de "l'identité nationale" l'occasion de se déchaîner. Ce sera la tâche d'une réflexion sur l'identité narrative de mettre en balance les traits immuables que celle-ci doit à l'ancrage de l'histoire d'une vie dans un caractère, et ceux qui tendent à dissocier l'identité du soi de la mêmeté du caractère", Ricoeur P., op. cit., p.148.

pratiques (pôle *duel* de notre schéma)<sup>13</sup>.

Si l'on regroupe et interdéfinit l'ensemble des polarités ainsi identifiées, l'inscription du repas gastronomique des français au PCI ne s'enferme dans une logique univoque, réductible à un point de vue borné et figé, mais se nourrit au contraire des tensions et des oppositions qui dynamisent le processus de construction identitaire attaché aux pratiques. On peut, non sans coût de simplification, en proposer la schématisation :



En prenant forme, ce système identitaire, appliqué au repas gastronomique des français, montre les limites d'un discours tourné vers le passé ou fermé sur la tradition, comme les dérives d'un discours sur l'excellence, sans crainte d'opérer le glissement métonymique du repas gastronomique des français à la grandeur attestée et incontestée d'une nation gastronomique. Des écueils heureusement évités dans le dossier de candidature présenté par la MFPCA au titre de la France, à force d'échanges et de réflexions sur l'esprit et la lettre d'une telle candidature.

Mais, dès l'annonce de l'inscription au PCI, commentateurs critiques et contempteurs du projet n'ont voulu voir parfois, qu'un angle réduit de cette problématique, dans l'indéfinition même du « repas gastronomique » et non dans la

---

<sup>13</sup> “Alors qu'un rythme de vie effréné laisse de moins en moins de temps aux individus pour déjeuner, que la mode est au *street food*, que des managers dopés aux compléments alimentaires se vantent de ne plus perdre leur temps à table, que 30% des enfants se plaignent de la nourriture servie dans les cantines scolaires. que nos assiettes empoisonnées par les pesticides, les additifs et les plastiques sont l'objet de soupçons et que trois millions de personnes victimes de malnutrition vivent aujourd'hui en France de l'aide alimentaire, la muséification du repas gastronomique des Français a quelque chose de grotesque, voire d'indécents. Et l'on oublie là-dedans tout ce qui renvoie au fumeux débat sur l'identité nationale”, Sébastien Lapaque, *Consécration de la gastronomie française*, «*Homo festivus*» passe à table, *op. cit.*

pluralité vivante de ses formes.

### 3. De l'immatériel à la matérialisation : quelle Cité de la gastronomie ?

La Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires chargée donc de porter le dossier de candidature de la France à l'UNESCO, au titre du PCI, prend l'engagement ou, à tout le moins, retient le projet de créer une Cité de la gastronomie<sup>14</sup> parmi les mesures phares de sauvegarde du patrimoine gastronomique : « il conviendrait que la France se dote d'une Cité de la gastronomie, un lieu d'innovation et de découvertes, véritable vitrine de nos produits et de nos savoir-faire. À l'instar de la Cité des Sciences, de la Cité de l'Architecture, de la Danse, du Design, de la Musique ou de l'Histoire de l'Immigration, ce grand établissement culturel permettra d'affirmer notre ambition fédératrice autour d'un élément essentiel de l'identité culturelle de notre pays »<sup>15</sup>. A ce stade de la préfiguration du projet, il est question de créer une Cité, et non un réseau, et de se concentrer sur un « grand établissement culturel », avec un cahier des charges pour le moins copieux : espace de découverte et de dégustation ; centre de ressources, de formation et d'orientation ; pôle économique et touristique respectueux des enjeux du développement durable ; vitrine de l'excellence et de la diversité des productions et des savoir-faire ; lieu vivant favorisant la compréhension mutuelle par la mise en valeur de la diversité des pratiques culinaires ; espace d'exposition ; laboratoire de création et d'innovation culinaire ». On voit combien le chapeau *culturel* de la gastronomie subsume des dimensions attachées à l'économique, au touristique, au scientifique, à l'artistique, au didactique. Autant de directions redevables pour certains à la motivation essentielle... du politique.

Si l'on se reporte à la présentation de la Cité, par la MFPCA<sup>16</sup>, après l'inscription de la France, l'argumentaire se fait d'ailleurs plus explicite sur les ressorts économiques et territoriaux du projet : « La création de la Cité de la

---

<sup>14</sup> Francis Chevrier et Pierre Sanner, respectivement Délégué général et Directeur de la MFPCA, président le Comité de pilotage chargé du projet de création de la Cité de la gastronomie.

<sup>15</sup> « Pour une Cité de la gastronomie », document MFPCA, 2009, <http://www.repasgastronomiquedesfrancais.org/pdf/CiteGastronomie.pdf>

<sup>16</sup> « La Cité de la Gastronomie est un projet qui a été défini, conçu et élaboré par la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA). La Cité de la Gastronomie, entendue comme un lieu vivant entièrement dédié aux cultures culinaires de France et du monde, est le fruit d'une étude soigneusement menée par la MFPCA. C'est aujourd'hui un concept et une marque déposés par la MFPCA auprès de l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle) », <http://www.repasgastronomiquedesfrancais.org/>, Cité(s) de la gastronomie, Conclusions de la MFPCA.

gastronomie s'appuie sur la mise en place d'un partenariat public/privé susceptible de garantir un modèle économique approprié. A ce jour, plusieurs collectivités territoriales ont formellement manifesté leur souhait d'accueillir ce futur équipement culturel »<sup>17</sup>. La question quasi ontologique qui se pose, à savoir « Quelle Cité de la gastronomie ? » revêt alors, dans ses attendus, un double sens : quelle Ville peut se dire et se voir Cité, se voir plus encore *reconnue* comme telle, dans la prétention à s'élever au-dessus de cette concurrence qui s'engage ? Quelle âme donner à cette Cité, comment la faire vivre ou exister comme un lieu vivant, et sous quelles formes concrètes ?

« Etre » LA Cité gastronomique, « exister » comme Cité, ces questions ontologiques viennent aussi composer, dans l'argumentaire de la MFPCA, avec des termes aux résonances plus institutionnelles ou économiques comme « territoire » ou « attractivité » dès qu'ils entrent dans les éléments de langage des politiques ou des collectivités : « Projet singulier, la Cité de la gastronomie contribuera à renforcer la notoriété du territoire d'implantation, à développer son attractivité tout en favorisant le renforcement des liens sociaux autour d'une culture commune, celle de la gastronomie ». Il faudrait conduire une étude à part entière, pour analyser le discours et comprendre les logiques ainsi développées par les collectivités pour sortir du rang et obtenir cette reconnaissance, en contexte concurrentiel.

Par degrés, le processus de sélection se précise. Six villes se disputeront le titre de Cité de la gastronomie (Beaune, Tours, Dijon, Lyon, Versailles et Paris- Rungis) ; cinq seront auditionnées le 15 octobre 2012, dans les locaux du ministère de la Culture et de la Communication, après le retrait de Versailles (le 08 octobre) ; trois seront d'abord retenues pour incarner non plus LA Cité de la gastronomie, mais un *réseau* de Cités, « dispositif original et fédérateur » dont Paris-Rungis, Tours et Dijon ont vocation à constituer le *socle*. Mais finalement, à force de pugnacité, Gérard Collomb, Sénateur-Maire de Lyon, Président du Grand Lyon, fera entendre la voix de sa ville et de son territoire, et lèvera les « interrogations (qui persistaient) quant à la cohérence des différentes activités sur l'ensemble du site notamment en ce qui concerne la *ratio* activités pédagogiques et culturelles et espaces marchands » (*Conclusions MFPCA*).

Au terme du processus de sélection, il est significatif de voir combien le site du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, dans sa nouvelle

---

<sup>17</sup> <http://www.repasgastronomiquesdesfrancais.org/cite-de-la-gastronomie/>

section dédiée aux Cités de la gastronomie<sup>18</sup>, insiste sur la force et la valeur du *réseau*, entre les quatre villes reconnues comme telles : la nécessité de mutualiser les programmes, d'initier des projets communs, d'encourager la co-production d'événements. On mesure combien le travail régulateur de l'Etat, à travers ici la mission et les préconisations de la MFPCA, procède de la dialectique entre territorialisation et déterritorialisation<sup>19</sup>, libère l'initiative locale et la responsabilité territoriale, mais encadre le réseau

Une dialectique sensible au niveau même des thématiques identifiées pour chaque ville, puisqu'elles doivent à la fois singulariser leur apport au patrimoine immatériel du repas gastronomique des français et en montrer la complémentarité avec les thématiques spécifiques des autres Cités, « pôles moteurs » dans la logique du réseau. Ainsi Dijon aura vocation à être le pôle de référence en matière de valorisation et de promotion de la culture de la vigne et du vin ; la thématique « Nutrition et santé » prend une place prépondérante pour Lyon ; Tours devient pôle moteur dans le domaine des sciences humaines et sociales avec la constitution d'une Université des sciences et des cultures de l'alimentation. Quant à Paris-Rungis on devine son rôle pilote autour du marché et des halles comme « trésors gastronomiques », même si la dimension du patrimoine immatériel relève, pour le coup, d'un monde bien matériel et matérialisé. La dialectique territorialisation/déterritorialisation se double donc d'une thématique matériel/immatériel, dès lors que « l'élément » retenu par l'Unesco au titre du PCI, entend se matérialiser dans des lieux et se constituer en réseau, selon un déploiement de moyens et d'actions visibles et tangibles. La critique ainsi ouverte, comme on l'a vu, sur l'abandon du matériel (la cuisine) au profit de l'immatériel (la gastronomie), a pu se reporter sur le retour en force du matériel dans l'immatériel, à travers toutes les options économiques prises pour élever les murs des Cités.

#### **4. De la forme-label à la belle forme de vie**

Une autre façon de considérer la question, pour arriver au terme de notre propos, est de sortir du débat sur l'institutionnalisation du repas gastronomique des français, illustrée ici par sa matérialisation dans la Cité, pour se fixer sur une

---

<sup>18</sup> <http://alimentation.gouv.fr/cites-de-la-gastronomie>

<sup>19</sup> « Les capacités à territorialiser ou à déterritorialiser ne sont pas des propriétés attachées à des entités de référence collectives : ainsi l'État peut être considéré autant comme territorialisant que déterritorialisant, il peut autant lutter contre le libéralisme que le favoriser ou le servir », Jean-Louis Tornatore, « Retour d'anthropologie : « le repas gastronomique des Français », *Éléments d'ethnographie d'une distinction patrimoniale* », [www.ethnographiques.org](http://www.ethnographiques.org)

dimension proprement immatérielle et fondamentale : voir, dans le repas gastronomique, la manifestation véritable d'une *forme de vie*, au sens sémiotique du terme, c'est à dire une forme symbolique qui condense *manière d'être, façon d'efaire* et *forme de pensée* (Landowski). Aussi bien des façons différenciées de *faire* (des pratiques, des manières d'agir, des rites), que des manières de *sentir* (rapport sensible à des dimensions anthropiques et sociales comme le temps, l'espace, la relation à soi et aux autres) ou de *penser* (les formes de discours sur la table, le repas, l'*ethos* ou philosophie de la vie qui se révèle dans la forme vivante et symbolique de la gastronomie, une esthétique et une éthique, etc.). Non pas des formes nécessairement emphatiques et solennelles, mais travaillées pour enrichir l'ordre et l'ordinaire du repas, la valeur du lien qu'il manifeste entre convives.

Pour le dire en raccourci, passer de la forme-label avec son cahier des charges, à une belle forme de vie, avec sa charge symbolique. Tout ce qui nous reporte, en clair, sur des pratiques identitaires, des formes de socialité, de partage, de transmission à partir du repas et autour de la table. Pas nécessairement un luxe de produits, de décors et de manières, mais le pouvoir de créer, à travers le repas, cette alchimie des mots, des émotions, du moment qui se détache de la fonction ordinaire de manger.

Quand un spécialiste de l'histoire et de la sociologie de l'alimentation, comme Alain Drouard s'interroge, à juste titre, sur la nature ou la forme du repas gastronomique et ne voit pas ce qui entre dans sa définition, en dehors du prix et des étoiles qui le maintiennent hors de portée du plus grand nombre, il sous-estime peut-être la part fondamentalement subjective laissée à chacun pour s'inventer son luxe gastronomique, sa forme rehaussée de rapport à la table et au repas pour marquer un temps social et symbolique plus fort.

Concevoir ou imaginer la forme de vie, immatérielle, qui s'attache au repas gastronomique des français, comme « élément » - pour reprendre le terme de l'Unesco - d'une culture et d'une identité partagées, au-delà des formes actualisées dans toutes leurs variations, ce n'est pas le symptôme d'un eudémonisme béat qui chercherait son bonheur au fond de l'assiette, mais c'est au contraire une forme de sursaut et de lucidité pour cultiver tout ce qui se déploie autour de cette assiette, de saveur en valeur, du repas au vivre ensemble.