



HAL
open science

L'invention de la Cité. Label Unesco et identités gastronomiques

Jean-Jacques Boutaud

► **To cite this version:**

Jean-Jacques Boutaud. L'invention de la Cité. Label Unesco et identités gastronomiques. Politiques de communication, 2015, 5 (2), pp.65-82. 10.3917/pdc.005.0065 . halshs-03124970

HAL Id: halshs-03124970

<https://shs.hal.science/halshs-03124970>

Submitted on 29 Jan 2021

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.

L'INVENTION DE LA CITÉ

Label Unesco et identités gastronomiques

Jean-Jacques Boutaud
Université de Bourgogne, CIMEOS (EA4177), équipe 3S

Fin 2010, le travail de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA) porte ses fruits, « le repas gastronomique des français » est inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité (PCI). 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 une influence décisive sur la mise en œuvre des actions et les réalisations à venir, pour donner à l'immatériel les moyens... de se matérialiser.

Parmi les quatre obligations de l'Etat, liées à cette inscription du repas gastronomique des français au PCI de l'Unesco, figure la création de la Cité de la Gastronomie. C'est bien au singulier, autour d'une seule Cité, que le concours entre villes est conçu. Mais devant la multiplication des candidatures (6 dossiers, au départ), l'Etat et les trois ministères concernés (Culture, Agriculture, Agroalimentaire) ne parviendront pas à trancher en faveur d'une seule ville. Au terme d'une procédure de sélection en plusieurs étapes, c'est l'idée du « réseau » qui l'emporte, en juin 2013, avec quatre villes élues : Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours. Chacune doit faire valoir une spécificité : l'accord mets et vin, pour Dijon ; nutrition et santé, pour Lyon ; Paris-Rungis a vocation à devenir pilote pour le développement et l'animation des marchés, des produits, avec les enjeux liés à l'approvisionnement des centres

Jean-Jacques Boutaud, L'invention de la Cité. Label Unesco et identités gastronomiques, La fabrique du goût, Politiques de communication (coord. S. Olivesi), 5, PUG, automne 2015, 65-81 urbains. Quant à Tours, il lui revient de s'affirmer comme pôle moteur dans le domaine des sciences humaines et sociales. Ces quatre villes sont donc mobilisées sur le projet de création des Cités de la gastronomie, avec un calendrier d'ouverture à l'horizon 2019, au plus tard.

Créer une Cité - si l'on peut s'autoriser désormais l'ellipse pour évoquer la Cité de la Gastronomie - tel est le défi à relever pour chacune des quatre villes élues (Dijon, Lyon, Paris-Rungis, Tours). Si leur candidature a été retenue, gageons que ces villes ont bâti des projets conformes au cahier des charges établi à la base, dans le cadre de la reconnaissance du RGF au PCI... en clair dans le cadre du Repas Gastronomique des Français au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité de l'Unesco. Entrer dans ce monde des Cités demande déjà de maîtriser des éléments de langage et la multiplication des sigles à l'intérieur d'un dossier qui s'est d'abord joué en interne pour la candidature de la France (IEHCA, MFPCA), avant d'être en accord avec les attentes de l'Unesco (PCI, RGF).

Mais très vite se pose pour les Cités, la question de l'*identité gastronomique* par rapport à la reconnaissance de l'Unesco, de leur *identité territoriale* par rapport aux autres Cités, de leur *identité culturelle* (PCI) par rapport à ce qui va devenir bien vite un enjeu politique, marchand, institutionnel, pour les villes et territoires. Telles sont les problématiques complexes à considérer d'emblée, alors que se développent d'une Cité à l'autre, le chantier de leur édification et les bases de leur programme. Comment rester fidèle à l'esprit du PCI, de la culture immatérielle, tout en développant un discours marchand pour les Cités ? Comment respecter le cahier des charges du Repas Gastronomique des Français, en termes de tradition et de mémoire, tout en cultivant une approche ni figée, ni sanctuarisée mais vivante et innovante de l'identité gastronomique ? Au centre donc, cette problématique de l'identité relevant d'un processus dynamique, ouvert ici à l'analyse sémiotique pour saisir non pas les positions identitaires des villes en termes de marketing territorial mais, plus profondément, les logiques qui s'interdéfinissent à l'intérieur des Cités et entre Cités (réseau) pour construire et promouvoir l'identité gastronomique.

IEHCA, PCI, MFPCA, RGF : DES ÉLÉMENTS DE LANGAGE À DIGÉRER

Rappelons-nous la définition de la culture donnée par l'anthropologue Ward Goodenough : « (elle) consiste en tout ce qu'il faut savoir ou croire pour se conduire d'une manière acceptable pour les membres de cette société, et ce dans tout rôle qu'ils accepteraient pour chacun des leurs. » (Goodenough, 1964). Et la première des choses à connaître, pour être membre, ce sont les codes, à commencer par les éléments de langage, véritables signes de reconnaissance.

La gastronomie comme patrimoine immatériel

Pour être comprise, la notion de Cité de la gastronomie doit être replacée, à cet égard, dans son contexte institutionnel. Elle figure comme l'expression de divers organismes impliqués dans la naissance et la maturation d'un projet à la fois public, politique, territorial, où finalité marchande et finalité culturelle vont devoir faire bon ménage. Ces institutions et organismes apparaissent déjà sous des sigles (IEHCA, PCI, MFPCA, RGF), sans grand intérêt pour le profane qui poussera un jour les portes de la Cité, mais dont le rôle se révèle primordial, aux différentes étapes du projet. Il nous faut les rappeler ici, pour avoir en tête les acteurs centraux dans le processus conduisant à l'édification des Cités.

Dès 2006, c'est L'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation)¹ qui initie un projet de reconnaissance de la France auprès de l'Unesco, au titre du patrimoine gastronomique. Mais l'élément central de la candidature n'est pas encore défini : un plat, une recette, un événement, une pratique rituelle (Mahé *et al.*, 2009) ? Il s'agira alors d'inscrire cette candidature dans le cadre du patrimoine immatériel, au sens où l'entend l'Unesco. Pas question de produire un contresens ou une copie hors sujet, il faut préalablement entrer dans la logique et la symbolique de l'Unesco.

¹ L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation est une agence de développement scientifique étroitement associée à l'Université François-Rabelais de Tours. L'IEHCA a été créé en 2001 par la direction de l'enseignement supérieur du ministère de l'éducation nationale en partenariat avec la

La définition donnée du patrimoine immatériel s'avère relativement élargie et globalisante, en termes de manifestations, mais précise dans le périmètre retenu (Boutaud, 2014). Le texte fondateur de la Convention pour la sauvegarde du PCI (2003) retient cinq grands « domaines » : 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-faire liés à l'artisanat traditionnel. C'est le périmètre dans lequel la France travaillera son dossier sur la gastronomie, à l'initiative donc de l'IEHCA et sous l'impulsion politique nécessaire mais parfois discutée du Président de la République, Nicolas Sarkozy, notamment lors de son intervention au Salon de l'Agriculture, le 23 février 2008 pour voir la gastronomie française, « la meilleure du monde », enfin inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Le Président de la Mission chargée du dossier se gardera bien d'aller sur un tel terrain (Pitte, 2011). Toute son énergie, au titre de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA) sera mobilisée pour une "passion française" (Dumas, 2008), à considérer comme composante essentielle de notre identité, mais certainement pas comme preuve d'une supériorité dans le monde, servie par un discours arrogant à l'encontre d'autres cultures. Une gastronomie reconnue, estimée, mais d'abord incorporée dans notre patrimoine, notre imaginaire, avec ses produits, ses recettes, ses hommes et ses lieux, ses mots et ses moments, ses traditions et ses créations, des saveurs « maison » aux tables des grands chefs. Inutile pour la Mission d'aller plus loin dans la recherche de motivations pour célébrer cet espace, notamment dans les dimensions immatérielles à cultiver et à transmettre.

Un élément central : le repas gastronomique

Il revient alors à la (MFPCA), sous la Présidence de Jean-Robert Pitte, figure du monde universitaire, d'instruire la candidature de la France à partir de février 2008. Pour

comprendre le fondement et la logique de la démarche, il faudrait remonter au moment où la Mission a dû déterminer, dans 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 ayant une 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 des Français (RGF) reconnu au fil des réunions comme l'élément central à valoriser, dans le respect des critères retenus finalement au titre de patrimoine immatériel. En voici le descriptif donné par l'Unesco au titre de l'inscription, en 2010, sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité (PCI) : « 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

Jean-Jacques Boutaud, L'invention de la Cité. Label Unesco et identités gastronomiques, La fabrique du goût, Politiques de communication (coord. S. Olivesi), 5, PUG, automne 2015, 65-81

gastronomique resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux »².

Pas de confusion donc. L'Unesco inscrit le Repas comme élément central (RGF) sans élever la France au rang de première nation gastronomique dans le monde. L'Organisation retient une définition extensive du repas gastronomique (« moments les plus importants de la vie... être bien ensemble... schéma bien arrêté... resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux) sans se figer sur une conception élitiste ou fastueuse du repas cultivée par des esthètes, des gastronomes avertis. L'horizon est bien celui des relations sociales vivantes, de la culture mise en œuvre et en scène autour du repas, avec un certain art de vivre. Voilà l'idéal à promouvoir pour les lieux dédiés à la valorisation de ce patrimoine immatériel reconnu par l'Unesco, à savoir les Cités de la gastronomie.

LA CITÉ, DU PATRIMOINE IMMATÉRIEL À LA MATÉRIALISATION DU PROJET

Dans le dossier de candidature présenté par la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA) figurait un engagement : créer une Cité de la gastronomie. Cela constitue l'un des actes majeurs dans la 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 »³.

² <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00011&RL=00437> (consulté le 05 mars 2015)

L'esprit de la Cité : l'immatériel et... le marchand

Au stade de 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 redevables à l'économique, au touristique, au scientifique, à l'artistique, au didactique. De quoi nourrir aussi des ambitions bien politiques pour les hommes et les institutions, notamment les Communautés d'Agglomérations, susceptibles de monter aux avant-postes des projets à soumettre, pour les Villes candidates mais « 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 » (Csergo, 2011).

Toutefois, si l'on se reporte à la présentation de la Cité, par la MFPCA, après l'inscription de la France sur la *liste représentative* - à ne pas confondre avec la *liste de sauvegarde* plus contraignante en termes d'obligations - l'argumentaire se fait plus explicite sur les ressorts économiques et territoriaux du projet. La création de la Cité de la gastronomie est supposée s'appuyer sur la mise en place d'un partenariat public/privé, selon un modèle économique approprié. Plusieurs collectivités territoriales vont se manifester pour accueillir l'équipement culturel d'exception que représente la Cité. 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

³ http://www.iehca.eu/IEHCA_v4/pdf/cite_de_la_gastronomie.pdf

Jean-Jacques Boutaud, L'invention de la Cité. Label Unesco et identités gastronomiques, La fabrique du goût, Politiques de communication (coord. S. Olivesi), 5, PUG, automne 2015, 65-81

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 s'imposent, 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 du bien-être ensemble autour de la table »⁴. 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, dans un contexte concurrentiel.

De la compétition territoriale au réseau de Cités

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 le *ratio* activités pédagogiques et culturelles et espaces marchands » (*Conclusions MFPCA*).

⁴ <http://www.repasgastronomiquedesfrancais.org/reseaudescites-de-la-gastronomie/> (consulté le 05 mars 2015)

CITÉS DE LA GASTRONOMIE DIJON LYON PARIS-RUNGIS TOURS



Paris
Rungis
CITÉ DE LA
GASTRONOMIE



source : <http://agriculture.gouv.fr/lancement-du-reseau-des-cites-de-la-gastronomie>

Parmi les éléments déterminants dans le choix des Cités, quelques principes devaient être satisfaits : mettre en avant la dimension immatérielle de la gastronomie, notamment en référence au texte fondateur (2003) de la Convention pour la sauvegarde du PCI⁵ ; déployer une véritable cité, avec un projet architectural étendu à des activités multiples et complémentaires ; présenter un budget maîtrisé, en fonction de la structure et des acteurs engagés pour le financement⁶ ; donner la pleine dimension de la mobilisation et de l'impact territorial.

Après d'autres (Tours, Dijon et Paris-Rungis), Lyon saura conquérir sa place et répondre au plan de gestion qui requiert « la création d'un équipement culturel pluridisciplinaire, à dimension nationale et internationale, (qui) contribuera à sensibiliser le public à l'histoire, aux fonctions et valeurs du repas, ainsi qu'à la vitalité de ses expérimentations en France et dans le monde. Cet équipement culturel pourrait être un espace vivant favorisant par des activités pédagogiques (ateliers, production éditoriale), artistiques et documentaires (expositions, rencontres, discussions), une meilleure

⁵ <http://fr.unesco.org/themes/patrimoine-culturel-immatériel> (consulté le 03 avril 2015)

⁶ même si les budgets annoncés reposent sur des bases différentes de calcul : 18 millions d'euros pour Lyon ; 32 pour Tours ; 35 pour Paris-Rungis ; 55 pour Dijon.

Jean-Jacques Boutaud, L'invention de la Cité. Label Unesco et identités gastronomiques, La fabrique du goût, Politiques de communication (coord. S. Olivesi), 5, PUG, automne 2015, 65-81

connaissance de la pratique culturelle et sociale du repas gastronomique des Français, de ses rites et plus largement des traditions des repas des communautés partout dans le monde »⁷

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 section dédiée aux Cités de la gastronomie, 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'événements⁸. 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, libère l'initiative locale et la responsabilité territoriale, mais s'emploie, en dernière instance, à encadrer 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.

La question fondamentale, à l'intérieur du réseau et à l'échelle des Cités, se pose alors en termes d'identité, à travers une articulation complexe entre la cause universelle de la gastronomie (Unesco), le patrimoine immatériel du repas gastronomique (France) et l'attractivité singulière de chacune des Cités (les quatre villes élues le 19 juin 2013)

CONSTRUIRE UNE IDENTITÉ GASTRONOMIQUE À TRAVERS LES CITÉS

Même si les médias entretiennent la confusion, dès l'inscription du RGF au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco, sans distinguer liste de sauvegarde et, en l'occurrence, liste dite "représentative", ou par déplacement métonymique trompeur

⁷ document PDF (<http://agriculture.gouv.fr/telecharger/55046?token=d92b7af63fadd6e2d63ac044aa0b7586>) (consulté le 03 avril 2015)

⁸ <http://alimentation.gouv.fr/reseau-des-cites-de-la-gastronomie-2610> (consulté le 05 mars 2015)

Jean-Jacques Boutaud, L'invention de la Cité. Label Unesco et identités gastronomiques, La fabrique du goût, Politiques de communication (coord. S. Olivesi), 5, PUG, automne 2015, 65-81

du repas des français, à la France, comme nation gastronomique première, la création du réseau des Cités est un moyen d'affirmer à la fois l'unité du discours gastronomique et la diversité des angles d'attaque pour célébrer le RGF.

Ainsi Dijon⁹ aura vocation à être le pôle de référence en matière de valorisation du vin, de France et du monde, et des accords mets-vin¹⁰ ; la thématique « Nutrition et santé » prend une place prépondérante pour Lyon¹¹ ; 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'alimentation¹². Quant à Paris-Rungis¹³ 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 question n'est plus seulement celle de l'identité inscrite dans le RGF, mais de l'identité propre à chacune des Cités pour se positionner dans le réseau, se différencier et participer, en quelque manière, de la complémentarité des rôles entre les villes élues.

Un modèle narratif pour penser l'identité gastronomique

Prendre la problématique par le bas ou de haut reviendrait à céder à la facilité, à penser l'identité gastronomique de façon caricaturale (Poulain, 2012). Par le bas, avec une conception de l'identité attachée exclusivement à la tradition, au passé, mais prise aussi 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 sans considération de la dynamique des cultures gastronomiques que les Cités ont vocation à

⁹ <http://www.citedelagastronomie-dijon.fr>

¹⁰ En dehors du label Unesco et du RGF, c'est Beaune qui entreprend, dans le même temps, la création d'une *Cité des Vins de Bourgogne*, jouant ainsi de l'anaphore avec l'attractivité des autres "Cités".

¹¹ <http://www.grand-hotel-dieu.com/cite-de-la-gastronomie>

¹² <http://www.toursvaldeloiregastronomie.fr>

¹³ <http://agriculture.gouv.fr/paris-rungis>

Jean-Jacques Boutaud, L'invention de la Cité. Label Unesco et identités gastronomiques, La fabrique du goût, Politiques de communication (coord. S. Olivesi), 5, PUG, automne 2015, 65-81

incarner : « 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 »¹⁴.

Aborder la question de l'identité gastronomique, à l'échelle du « repas gastronomique des français » et des Cités chargées de mettre en oeuvre l'inscription à l'Unesco, 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 les traits fondamentaux de l'identité narrative (Ricoeur, 1990). .

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* » (Floch, 1995). Nous disposons ainsi d'un modèle pour penser l'identité, non en termes figés, mais dans une relation dialectique favorable à la dynamique du processus identitaire.

Rapporté à l'identité gastronomique, cela conduit à distinguer ce qui relève de l'histoire, du passé et de la tradition maintenue, par quoi on *reconnait* la France comme nation gastronomique, sur un plan dynamique cette fois, 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.

¹⁴ Catherine DUMAS (dir.), "Les arts culinaires : patrimoine culturel de la France », Sénat, session extraordinaire de 2007-2008, Annexe au procès-verbal de la séance du 2 juillet 2008, rapport d'information

Des logiques identitaires formant système

Une fois identifiés les acteurs ayant initialement œuvré pour la reconnaissance du RGF par l'Unesco (IEHCA, MFPCA, Ministère), chacune des Cités élues a pour mission d'imprimer son caractère en portant une thématique particulière à l'intérieur du Réseau des Cités. Ce dernier est conçu comme un outil de valorisation culturelle, économique et touristique du patrimoine gastronomique de la France, servant avant tout la dimension du patrimoine culturel immatériel, de tradition, de transmission, d'innovation.

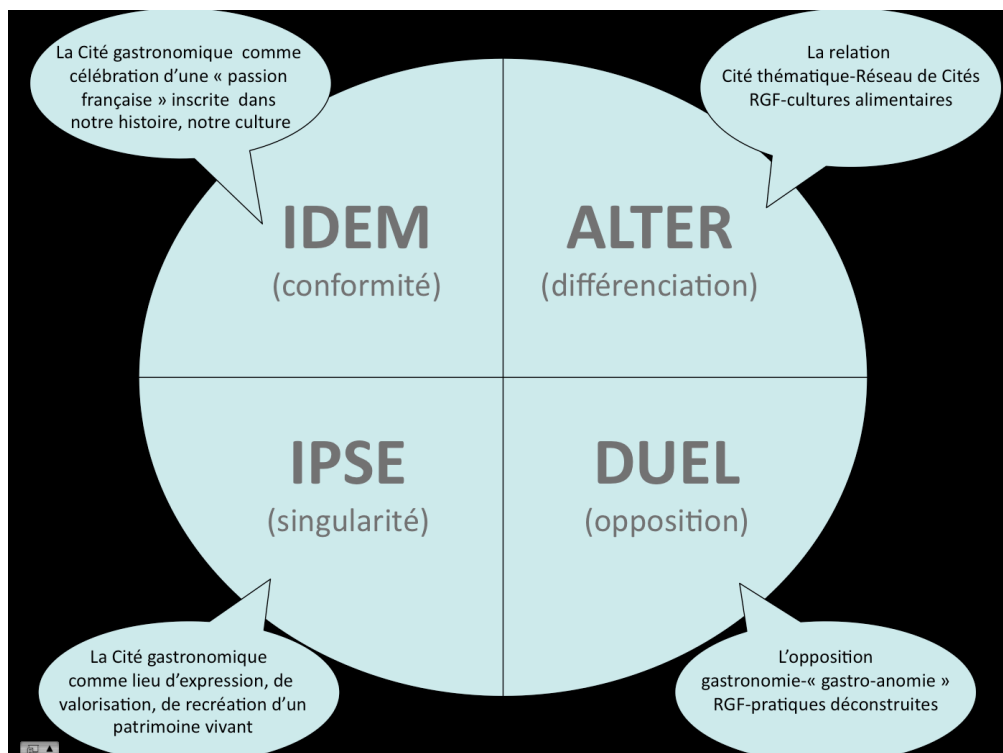
Alors que la communication des Cités est encore naissante, le calendrier de construction se précise d'un lieu à l'autre, on commence à entrevoir comment les quatre Cités élues entendent mettre en œuvre concrètement des programmes d'action dans leur espace multi-activités, conforme au cahier des charges pris comme engagement auprès de l'Unesco. A cet égard, il est essentiel de voir comment, à l'intérieur de la communication globale des acteurs, s'articule une conception ouverte de l'identité gastronomique, non fixiste ou figée, comme certains le voient ou l'entendent (Tornatore, 2012), en pointant l'arrière-plan et les arrière-pensées d'un discours européen-centré sur le patrimoine donnant, sous le couvert de l'Unesco et de la gastronomie, le bon rôle à la France.

Pour sortir de ces conceptions trop arrêtées qui ont déjà nourri de nombreuses polémiques sur la reconnaissance du RGF par l'Unesco, il nous paraît utile de mettre en perspective le processus même de l'identité gastronomique qui se manifeste dans le discours et la communication des acteurs selon différentes logiques : constance de la tradition gastronomique) ; innovation et créativité gastronomique ; versatilité par défaut de modèles ou de références ou effets conjugués au contraire pour concilier permanence et innovation, continuité et dynamique de créativité, à force de persévérance .

A l'échelle des Cités, où chaque ville devra respecter le cahier des charges de l'Unesco autour du RGF et marquer, dans le même temps, sa place dans le réseau, l'expression identitaire confronte *idem* et *ipse* à une figure non moins complexe et vivante : l'altérité. Celle-ci renvoie à la capacité du réseau à faire entendre des voix singulières mais contrastées, d'une ville à l'autre. D'où les choix thématiques pour distribuer les rôles, différencier les missions (*alter*) tout en servant la cause commune défendue par l'Unesco. Attestant que la valeur naît de la différence, chaque Cité se doit dès lors de construire son propre territoire identitaire, avec des marqueurs distinctifs : situation, architecture, acteurs et programme.

Une affirmation identitaire, dans l'altérité, à ne pas confondre avec la capacité de chaque ville et, plus encore, du réseau dans son ensemble, à défendre et promouvoir, dans la dualité cette fois, un idéal gastronomique contre toutes les formes qui viennent le menacer (*duel*). Sous ce caractère d'hostilité ou d'opposition non constructive, se regroupent des phénomènes variés comme l'uniformisation des goûts et la standardisation, l'atomisation des pratiques gastronomiques, la déconstruction du repas, le snacking et la mal bouffe (Fischler, 1979 ; Ascher, 2005) .

Si l'on regroupe et interdéfinit l'ensemble des polarités ainsi identifiées, le réseau des Cités ne s'enferme pas dans une logique univoque. Il se nourrit au contraire des tensions et des oppositions qui dynamisent le processus de construction de l'identité gastronomique, au prisme du RGF et dans la logique de chacune des Cités. La dynamique de la mise en réseau trouve alors son éclairage à l'intérieur d'un système possible à schématiser en positions et articulations élémentaires :



III. 2 : dynamique identitaire des Cités

POUR CONCLURE... PROVISOIREMENT

En prenant forme, ce système identitaire rend justice à ce que l'on est en droit d'attendre de la dynamique du réseau des Cités : réussir l'équation difficile entre tradition gastronomique et patrimoine vivant, culture immatérielle et matérialisation d'un projet territorial, être fidèle à soi-même et devenir ce que l'on est. Des questions identitaires non pas réifiées dans un modèle figé mais constamment activées par la dynamique des acteurs et toutes les réalisations à mettre en œuvre.

Dès l'origine, la candidature de la France au PCI, au titre du Repas gastronomique des français a été portée par une vision, une mission. L'inscription au PCI de l'Humanité, en 2010, est venue fortifier cet engagement. Six ans après, c'est devenu un défi pour chacune des Cités élues, confrontées à l'épreuve de la réalité politique, économique, marchande,

Jean-Jacques Boutaud, *L'invention de la Cité. Label Unesco et identités gastronomiques*, La fabrique du goût, Politiques de communication (coord. S. Olivesi), 5, PUG, automne 2015, 65-81

avec l'obligation de ne jamais trahir l'idéal et la confiance dont l'Unesco reste le garant pour l'Humanité.

Il est intéressant de suivre la construction patiente de ces quatre Cités pour voir, à l'horizon 2018-2019, si cet idéal sera réellement inspirateur et bien servi, en donnant à l'identité gastronomique sa pleine dimension patrimoniale d'ancrage et d'action. Au-delà du projet architectural et de son impact matériel sur le territoire, il faut se fixer sur la valeur immatérielle et universelle du patrimoine, un jeu d'échelles à ne jamais perdre de vue.

BIBLIOGRAPHIE

Ascher F., *Le mangeur hypermoderne*, Odile Jacob, 2005.

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

Colas Blaise M., « Forme de vie et formes de vie », *Actes Sémiotique*, 2012, n° 115 : <http://epublications.unilim.fr/revues/as/2631>, consulté le 06/03/2015

Csergo J., *Le Repas gastronomique des Français inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Unesco*, <http://www.lemangeur-ocha.com/texte/le-repas-gastronomique-des-francais-inscrit-au-patrimoine-culturel-immateriel-de-lunesco>, mis en ligne le 19 09 11.

Dumas C. (dir.), « Les arts culinaires : patrimoine culturel de la France », Sénat, session extraordinaire de 2007-2008, Annexe au procès-verbal de la séance du 2 juillet 2008, *Rapport d'information fait au nom de la commission des Affaires culturelles sur l'inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'UNESCO*, 2008, www.senat.fr/rap/r07-440/r07-4400.html

Fischler C., « Gastro-nomie et gastro-anomie », *Communications*, 1979, n°31.

Jean-Jacques Boutaud, L'invention de la Cité. Label Unesco et identités gastronomiques, La fabrique du goût, Politiques de communication (coord. S. Olivesi), 5, PUG, automne 2015, 65-81

Floch J.-M., *Identités visuelles*, PUF, 1995.

Fontanille J., *Soma et séma. Figures du corps*, Maisonneuve & Larose, 2004.

Goodenough W. H., *Culture, Language and Society* (1964) Benjamin-Cummings Publishing Co., Menlo Park, California, 1981.

Mathé T., Tavoularis G., Pilorin T., « La gastronomie s'inscrit dans la continuité du modèle alimentaire français », *Cahiers de Recherche du CREDOC*, n°267, décembre 2009.

Pitte J.-R., « Culture alimentaire française : l'urgence de la transmission », *Actes des deuxièmes Assises de la Fondation Nestlé France*, 2011.

Poulain J.-P., *Dictionnaire des cultures alimentaires*, PUF, 2012.

Ricoeur P., *Soi-même comme un autre*, Seuil, 1990.

Tornatore J.-L. , « Retour d'anthropologie : « le repas gastronomique des Français », *Éléments d'ethnographie d'une distinction patrimoniale* », *ethnographiques.org*, N°24 - juillet 2012.

RÉSUMÉ

Le repas gastronomique des français est inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité (Unesco), en 2010. Parmi les engagements de la France, la création d'une Cité de la gastronomie. Au terme d'un processus de sélection, ce n'est pas une mais quatre villes qui sont élues en juin 2013 : Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours. Certes, chacune devra faire valoir une thématique identifiante. Mais plus fondamentalement se pose, pour chacune des villes, la question de l'identité gastronomique elle-même, entre préservation et innovation, constance et persévérance. Cette articulation permet d'échapper à un débat stérile sur l'identité et de replacer le discours des Cités, notamment à travers les sites institutionnels, sur un plan de projection élargi où l'identité gastronomique prend toute sa valeur.

MOTS CLÉS : identité, repas gastronomique, UNESCO, PCI, Cité de la gastronomie

ABSTRACT

The gastronomic meal of the French was inscribed on the Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity (Unesco), in 2010. The creation of a *Cité de la gastronomie* falls into France's commitments. After the selection process, no one but four cities were elected in June 2013 : Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours. Each one of them will have to defend an identifying theme. More fundamentally, all cities should answer the question of gastronomic identity in itself, between preservation and innovation, consistency and perseverance. Through this structuring, we avoid a pointless debate on identity. Finally, Cités (cultural centers) positioning, especially on institutional websites, can be put back in an enlarged estimation context, in which gastronomic identity take on its full value.

KEYWORDS : identity, gastronomic meal, Unesco, ICH, Cité de la gastronomie