

# 57<sup>e</sup> JOURNÉES D'ÉTUDES DE L'AFDN

du 23 au 25 mai 2019



Parc des expositions  
et congrès  
Dijon

## **Le Repas Gastronomique des Français.** De la question identitaire à la valorisation de l'immatériel par l'Unesco

Professeur Jean-Jacques Boutaud  
sémiologue, professeur en sciences de la communication  
Université de Bourgogne

# La gastronomie au cœur de la Cité

Sous la direction de Jean-Jacques Boutaud,  
Clémentine Hugol-Gential et Stéphane Dufour

Préface de François Rebsamen

2018  
世界美食家大奖  
GOURMAND AWARDS

A6-B GOURMAND AWARDS  
HOST COUNTRIES

SPECIAL AWARDS



**FRANCE**  
**LA GASTRONOMIE**  
**AU COEUR DE LA CITE**  
JEAN JACQUES BOUTAUD  
(PU DIJON)



# Avant-projet consultations

N° 440

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 (1) sur l'inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'UNESCO,

Par Mme Catherine DUMAS,

Sénateur.

(1) Cette commission est composée de : M. Jacques Valade, président ; MM. Ambroise Dupont, Jacques Legendre, Serge Lagache, Jean-Laurence Dupont, Ivan Renard, Michel Thiollier, vice-présidents ; MM. Alain Defaut, Philippe Nachbar, Pierre Martin, David Assouline, Jean-Marc Todeschini, secrétaires ; M. Jean-Besson, Mme Marie-Christine Blandin, MM. Yannick Bodin, Pierre Bordier, Louis de Broissia, Elis Brun, Jean-Claude Carle, Jean-Pierre Chauveau, Gérard Collomb, Yves Dange, Christian Demuyssac, Mme Béatrice Descamps, M. Denis Duchesvère, Mme Catherine Dumas, MM. Louis Duvernois, Jean-Paul Emis, Mme Françoise Feret, M. Bernard Fournier, Mme Brigitte Gonthier-Maurin, M. Jean-François Humbert, Mme Christiane Hummel, MM. Sothabehina Ibrahim Ramadani, Alain Joumet, Philippe Labeyrie, Pierre Laffitte, Alain Le Vern, Mme Lucienne Maloney, MM. Jean-Louis Masson, Jean-Luc Mélenchon, Mme Colette Mélot, M. Jean-Luc Miraut, Mme Catherine Morin-Desailly, M. Bernard Murat, Mme Monique Pepon, MM. Jean-François Pichard, Jack Ralite, Philippe Richert, Jacques Siffre, René-Pierre Signé, Robert Tropéano, André Vallat, Jean-François Vognot.

## SOMMAIRE

|  | Pages |
|--|-------|
| INTRODUCTION .....   | 7     |
| I. LA GASTRONOMIE, UNE PASSION FRANÇAISE .....   | 9     |
| A. UNE TRADITION VIVANTE ET POPULAIRE, ANCRÉE DANS NOTRE CULTURE : LA NAISSANCE D'UN ART DE VIVRE « À LA FRANÇAISE » .....             | 9     |
| 1. Les variations historiques de la cuisine et des arts de la table .....  | 10    |
| 2. Les mets et les mots : un plaisir qui se partage .....  | 11    |
| B. UN PATRIMOINE RICHE D'UNE DIVERSITÉ DE PRODUITS ET DE « TERROIRS » : LE REFLÈT DE L'IDENTITÉ DE NOS TERRITOIRES .....               | 13    |
| C. UN SAVOIR-FAIRE QUI PARTICIPE AU RAYONNEMENT CULTUREL ET ÉCONOMIQUE DE NOTRE PAYS .....   | 14    |
| II. LE PROJET D'INSCRIPTION AU PATRIMOINE IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ : LE SENS ET LES ENJEUX DE LA DÉMARCHÉ .....                        | 16    |
| A. LA RECONNAISSANCE PAR L'UNESCO DE L'IMPORTANCE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL .....  | 16    |
| 1. La genèse et les objectifs de la Convention de 2003 .....   | 16    |
| 2. Le concept de « patrimoine culturel immatériel » .....  | 18    |
| 3. Les instruments de mise en œuvre de la Convention .....   | 20    |
| a) Les différents leviers d'action au service de la protection et de la valorisation du patrimoine culturel immatériel .....           | 20    |
| b) Un dispositif désormais opérationnel .....  | 21    |
| B. ... UNE OPPORTUNITÉ DE VALORISER LE PATRIMOINE CULINAIRE DE LA FRANCE COMME UN ÉLÉMENT ESSENTIEL DE NOTRE IDENTITÉ CULTURELLE ..... | 22    |
| 1. Une idée promue par un réseau de chercheurs, qui reçoit le soutien des professionnels du secteur .....                              | 22    |
| 2. Un processus désormais en ordre de marche .....   | 23    |
| a) Le soutien officiel du Président de la République .....   | 23    |
| b) La constitution de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires .....  | 23    |
| 3. Le sens et les objectifs de la démarche .....   | 24    |
| a) Des incompréhensions à lever .....  | 24    |
| b) Créer un sursaut et susciter une prise de conscience .....  | 25    |
| c) Ouvrir la voie à la reconnaissance d'autres cultures culinaires : une démarche humble et pionnière .....                            | 26    |

# Éviter le cheveu dans la soupe...

N° 440

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 (1) sur l'inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'UNESCO,

Par Mme Catherine DUMAS,

En inaugurant le Salon International de l'Agriculture, le 23 février 2008, le Président de la République, M. Nicolas Sarkozy, a souhaité que la France soit le premier pays à déposer une candidature auprès de l'UNESCO pour demander l'inscription de son « patrimoine gastronomique » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Cette annonce a suscité un certain enthousiasme dans le milieu de la gastronomie : plusieurs de nos « grands chefs » y ont immédiatement apporté leur soutien, voyant dans cette initiative un **signe fort de reconnaissance de nos arts culinaires comme un élément essentiel de notre culture et de notre patrimoine**. En effet, comme le souligne Alain Ducasse dans son « Dictionnaire amoureux de la cuisine », *« de tous les phénomènes socioculturels que l'on peut analyser et répertorier, la cuisine, au-delà de l'alimentation, est le phénomène qui rend au mieux compte de la vie d'une communauté, dans l'espace et dans le temps. »*

# Éviter le cheveu dans la soupe...

N° 440

SÉNAT

SESSION EXTRAORDINAIRE DE 2007-2008

Annexe au procès-verbal de la séance du 2 juillet 2008

RAPPORT D'INFORMATION

## I. LA GASTRONOMIE, UNE PASSION FRANÇAISE

Pourquoi est-il aujourd'hui question de proposer l'inscription de notre patrimoine gastronomique ou culinaire - quelle que soit la façon de le désigner - au patrimoine culturel de l'humanité ?

Point n'est besoin de trop longs commentaires pour démontrer l'attachement si particulier que notre pays lui voue.

Certes, tous les pays ont un patrimoine et des traditions culinaires, façonnés par leur histoire et leur environnement. Toutefois, l'image de notre pays de par le monde est, plus que pour tout autre, indissociable de sa cuisine, et, au-delà de celle-ci, de l'art de vivre qu'elle incarne.

Ainsi, outre leur impact pour notre économie et notre tourisme, nos arts culinaires sont ancrés dans notre culture et notre identité : ce constat est le produit de la rencontre entre une histoire, une géographie, le savoir-faire des hommes et leurs traditions gourmandes.

# Éviter le cheveu dans la soupe...

N° 440

SÉNAT

SESSION EXTRAORDINAIRE DE 2007-2008

Annexé au procès-verbal de la séance du 2 juillet 2008

## RAPPORT D'INFORMATION

FAIT

au nom de la commission des Affaires culturelles (1) sur l'inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'UNESCO,

Par Mme Catherine DUMAS,

### ***A. UNE TRADITION VIVANTE ET POPULAIRE, ANCRÉE DANS NOTRE CULTURE : LA NAISSANCE D'UN ART DE VIVRE « À LA FRANÇAISE »***

Dans son ouvrage sur la gastronomie - au sens étymologique, « l'art de régler l'estomac » -, M. Jean Vitaux souligne que « *manger en tant que gastronome est un acte culturel.* »<sup>1</sup> En effet, comme il le rappelle, « *la gastronomie n'est pas totalement superposable à l'alimentation* » : cette dernière, « *commune à l'homme et à tous les animaux, est nécessaire à la vie, mais la gastronomie rajoute une recherche de la qualité, de l'expression du goût, du plaisir pris à manger : c'est une véritable passion* »<sup>2</sup>.

# Éviter le cheveu dans la soupe...

N° 440

SÉNAT

SESSION EXTRAORDINAIRE DE 2007-2008

Annexé au procès-verbal de la séance du 2 juillet 2008

## RAPPORT D'INFORMATION

FAIT

au nom de la commission des Affaires culturelles (1) sur l'inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'UNESCO,

Par Mme Catherine DUMAS,

### *C. UN SAVOIR-FAIRE QUI PARTICIPE AU RAYONNEMENT CULTUREL ET ÉCONOMIQUE DE NOTRE PAYS*

Comme de nombreux interlocuteurs l'ont relevé, **notre cuisine française reste un « phare » de la cuisine mondiale**, une référence en matière d'excellence et de rigueur. Rencontre entre un patrimoine et un savoir-faire, elle est l'expression d'une créativité humaine qui se traduit dans des alliances, assemblages ou sublimation des saveurs, dans un accord entre vins et plats qui est un « point d'orgue » de notre gastronomie....

# Premiers pas

## Penser la gastronomie comme patrimoine culturel

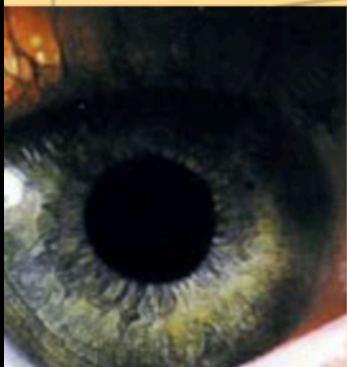
l e t t r e d ' I n f o r m a t i o n n ° 1 / 2 0 0 9

**mfpeca**  
mission française du patrimoine et des cultures alimentaires

### LA GASTRONOMIE. UN PATRIMOINE CULTUREL

Il y a un an naissait la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires dont l'un des objets est de permettre à l'inscription par l'Unesco de la gastronomie française sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel (PCI) de l'humanité.

Convaincus que l'art de bien manger et de bien boire, est un acte culturel, social et politique, une manière de s'inscrire dans le monde, une façon de définir son identité, nous avons souhaité dès la création de la Mission affirmer la nécessité d'agir en faveur de la reconnaissance de la cuisine en général et de rappeler qu'elle est un élément essentiel du patrimoine et de l'identité culturelle des hommes.





# Premiers pas

## Penser la gastronomie comme patrimoine culturel

lettre d'Information n°1 / 2009

**mfpca**  
mission française du patrimoine et des cultures alimentaires

**LA GASTRONOMIE - UN PATRIMOINE CULTUREL**

Il y a un an naissait la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires dont l'un des objets est de permettre à l'inscription par l'Unesco de la gastronomie française sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel (PCI) de l'humanité.

Convaincus que l'art de bien manger et de bien boire, est un acte culturel, social et politique, une manière de s'inscrire dans le monde, une façon de définir son identité, nous avons souhaité dès la création de la Mission affirmer la nécessité d'agir en faveur de la reconnaissance de la cuisine en général et de rappeler qu'elle est un élément essentiel du patrimoine et de l'identité culturelle des hommes.

Convaincus que l'art de bien manger et de bien boire, est un acte culturel, social et politique, une manière de s'inscrire dans le monde, une façon de définir son identité, nous avons souhaité dès la création de la Mission affirmer la nécessité d'agir en faveur de la reconnaissance de la cuisine en général et de rappeler qu'elle est un élément essentiel du patrimoine et de l'identité culturelle des hommes.

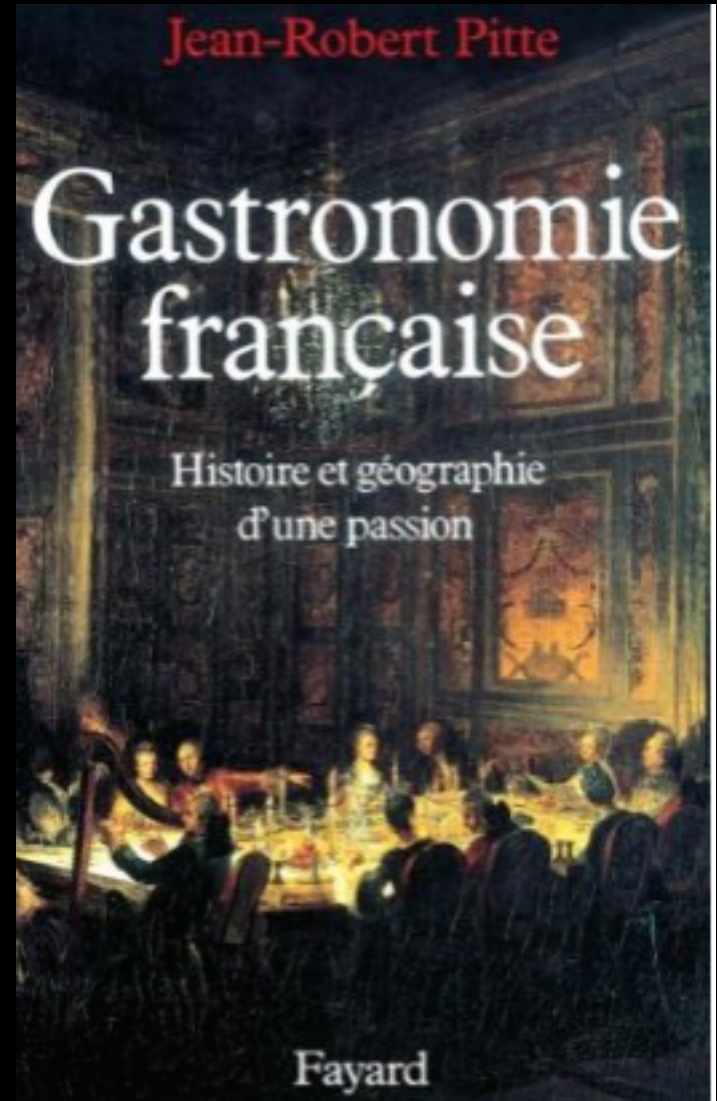
« *Élément d'identité culturelle* »

**L'identité, parlons-en malheureux !**

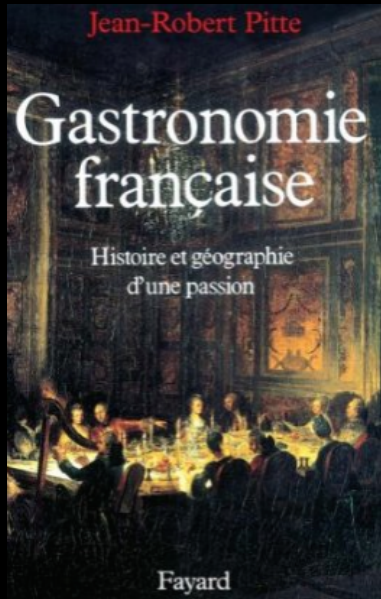
# La France c'est la France...

**Idem**

(conformité  
continuité)



# La France c'est la France... mais elle doit tenir son rang !



**Idem**  
(conformité  
continuité)

**Iipse**  
(singularité)



# IDEM, IPSE...

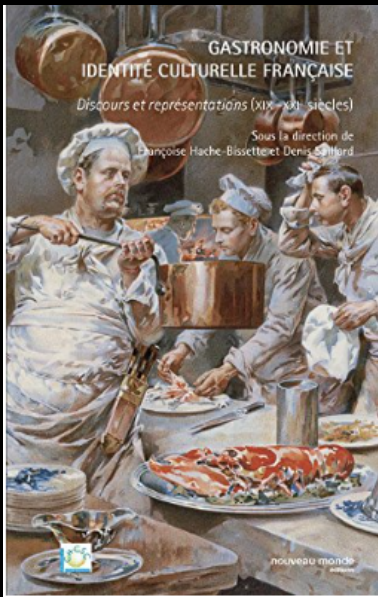
« Le rapport entre la gastronomie et la France semble aller de soi.

Au cours du XIXe siècle, de nombreux chefs français, et notamment ceux qui exercent leur talent à l'étranger, codifient une « haute cuisine » internationale.



La gastronomie française se montre à la fois capable de recréer, en les « nationalisant », les cuisines régionales, et d'assimiler de nombreux produits et procédés provenant de cuisines étrangères... »

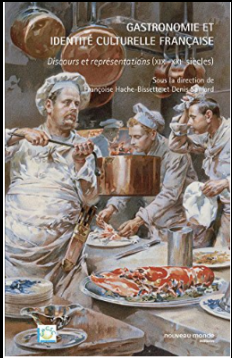
# IDEM, IPSE... ALTER



... « Les textes qui affirment son incontestable supériorité ne cessent de se multiplier, tandis qu'à l'étranger se modèlent, à travers l'examen de sa cuisine et de son art de vivre, des représentations de la France et des Français.

Quelle identité culturelle française, discours et représentations gastronomiques dessinent-ils depuis deux siècles ? S'éloigne-t-on nettement des conceptions présentes dans les textes fondateurs et normatifs de la première moitié du XIXe siècle ? Peut-on qualifier de rupture les mutations des dernières décennies... »

# IDEM, IPSE... ALTER



**IDEM**  
(conformité  
continuité)

**ALTER**  
(différence  
différenciation)



**La cuisine détox : l'autre  
extrémisme alimentaire**

16 avril 2019

Jouant sur la peur de la maladie et du



**Le bao, cette brioche  
vapeur qui a conquis le  
marché français**

15 avril 2019



**Bouillon Chartier  
Montparnasse et Lutétia : la  
déco brasse un air de Belle  
Époque à Paris**

# IDEM, IPSE, ALTER... DUEL

**IDEM**

(conformité  
continuité)

**ALTER**

(différence  
différenciation)

**IPSE**

(singularité)

**DUEL**

(opposition  
négation)



identité gastronomique

IDEM, IPSE, ALTER... **DUEL**

Campagne L214

**OUVRONS LES YEUX  
SUR LES ÉLEVAGES.**

→ [Le-poulet-on-peut-s'en-passer.fr](http://Le-poulet-on-peut-s'en-passer.fr)



**DUEL**

(opposition  
négation)

Effrayante assiette : d'où  
viennent nos peurs  
alimentaires ?

Famine et surabondance

*passion, patrimoine, culture, identité...*

du patrimoine immatériel

**au PCI (UNESCO)**



# Qu'est-ce que le patrimoine culturel immatériel ?

Ce que l'on entend par « patrimoine culturel » a changé de manière considérable au cours des dernières décennies, en partie du fait des instruments élaborés par l'UNESCO. Le patrimoine culturel ne s'arrête pas aux monuments et aux collections d'objets. Il comprend également les traditions ou les expressions vivantes héritées de nos ancêtres et transmises à nos descendants, comme les **traditions orales**, les **arts du spectacle**, les **pratiques sociales, rituels et événements festifs**, les **connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers** ou les **connaissances et le savoir-faire nécessaires à l'artisanat traditionnel**.

Bien que fragile, le patrimoine culturel immatériel est un facteur important du maintien de la diversité culturelle face à la mondialisation croissante. Avoir une idée du patrimoine culturel immatériel de différentes communautés est utile au dialogue interculturel et encourage le respect d'autres modes de vie.

L'importance du patrimoine culturel immatériel ne réside pas tant dans la manifestation culturelle elle-même que dans la richesse des connaissances et du savoir-faire qu'il transmet d'une génération à une autre. Cette transmission du savoir a une valeur sociale et économique pertinente pour les groupes minoritaires comme pour les groupes sociaux majoritaires à l'intérieur d'un État, et est tout aussi importante pour les pays en développement que pour les pays développés.

Le patrimoine culturel immatériel est :

- **Traditionnel, contemporain et vivant à la fois** : le patrimoine culturel immatériel ne comprend pas seulement les traditions héritées du passé, mais aussi les pratiques rurales et urbaines contemporaines, propres à divers groupes culturels.
- **Inclusif** : des expressions de notre patrimoine culturel immatériel peuvent être similaires à celles pratiquées par d'autres. Qu'elles viennent du village voisin, d'une ville à l'autre bout du monde ou qu'elles aient été adaptées par des peuples qui ont émigré et se sont installés dans une autre région, elles font toutes partie du patrimoine culturel immatériel en ce sens qu'elles ont été transmises de génération en génération, qu'elles ont évolué en réaction à leur environnement et qu'elles contribuent à nous procurer un sentiment d'identité et de continuité, établissant un lien entre notre passé et, à travers le présent, notre futur. Le patrimoine culturel immatériel ne soulève pas la question de la spécificité ou de la non-spécificité de certaines pratiques par rapport à une culture. Il contribue à la cohésion sociale, stimulant un sentiment d'identité et de responsabilité qui aide les individus à se sentir partie d'une ou plusieurs communautés et de la société au sens large.
- **Représentatif** : le patrimoine culturel immatériel n'est pas seulement apprécié en tant que bien culturel, à titre comparatif, pour son caractère exclusif ou sa valeur exceptionnelle. Il se développe à partir de son ancrinement dans les communautés et dépend de ceux dont la connaissance des traditions, des savoir-faire et des coutumes est transmise au reste de la communauté, de génération en génération, ou à d'autres communautés.
- **Fondé sur les communautés** : le patrimoine culturel immatériel ne peut être patrimoine que lorsqu'il est reconnu comme tel par les communautés, groupes et individus qui le créent, l'entretiennent et le transmettent ; sans leur avis, personne ne peut décider à leur place si une expression ou pratique donnée fait partie de leur patrimoine.

## LA CONVENTION DANS LE TEXTE

Article 2 : Définitions

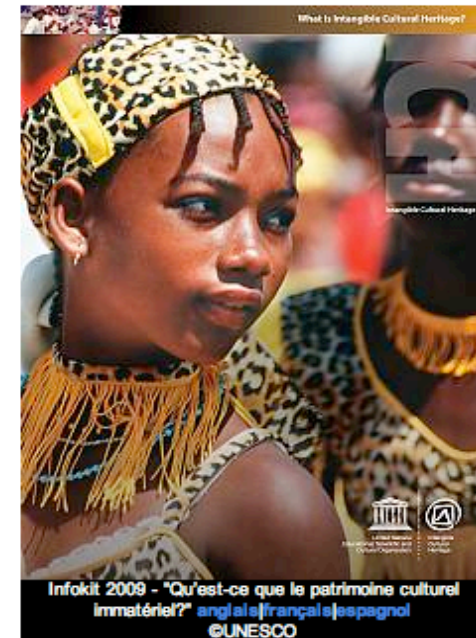
## RÉUNIONS

14/17-03-2001, Turin

Table ronde internationale: Le patrimoine culturel immatériel, définitions opérationnelles

20/23-10-2004, Nara

Conférence internationale sur « La sauvegarde du patrimoine culturel matériel et...



| Liste représentative   | Formulaires   | Instructions  | Date limite   |
|--|---|---|---|
| <p>Candidatures</p> <p><i>Cession de droits à soumettre avec la candidature</i></p>                      | <p>ICH-02 :<br/><a href="#">anglais français</a><br/><i>(révisé le 18 avril 2018)</i></p> <p>ICH-07-photo :<br/><a href="#">anglais français</a></p> <p>ICH-07-video :<br/><a href="#">anglais français</a></p> | <p>ICH-02-Instructions :<br/><a href="#">anglais français</a></p> <p>ICH-07-Instructions :<br/><a href="#">anglais français</a></p> | <p>31 mars 2019<br/>pour une possible inscription en 2020</p> |
| <p><b>Contact : ICH-<a href="mailto:Nominations@unesco.org">Nominations@unesco.org</a></b></p>           | -   | -   | -   |
| Registre de bonnes pratiques de sauvegarde   | Formulaires   | Instructions  | Date limite   |
| <p>Propositions</p> <p><i>Cession de droits à soumettre avec la proposition</i></p>                      | <p>ICH-03 :<br/><a href="#">anglais français</a><br/><i>(révisé le 8 avril 2018)</i></p> <p>ICH-07-photo:<br/><a href="#">anglais français</a></p> <p>ICH-07-video:<br/><a href="#">anglais français</a></p>    | <p>ICH-03-Instructions :<br/><a href="#">anglais français</a></p> <p>ICH-07-Instructions :<br/><a href="#">anglais français</a></p> | <p>31 mars 2019<br/>pour une possible sélection en 2020</p>   |
| <p>Demandes d'assistance financière pour préparer des propositions de bonnes pratiques de sauvegarde</p> | <p>ICH-06 :<br/><a href="#">anglais français</a><br/><i>(révisé le 26 octobre 2017)</i></p>   | <p>ICH-06-Instructions:<br/><a href="#">anglais français</a></p>  | <p>31 mars 2019</p>   |

# Liste représentative vs sauvegarde



Organisation  
des Nations Unies  
pour l'éducation,  
la science et la culture



Patrimoine  
culturel  
immatériel

Patrimoine  
culturel  
immatériel

## Inscription sur la Liste représentative

### Critères

Dans les dossiers de candidature, il est demandé à l'(aux) État(s) partie(s) soumissionnaires de démontrer qu'un élément proposé pour l'inscription sur la Liste représentative répond à l'ensemble des critères suivants :

- **R.1** L'élément est constitutif du patrimoine culturel immatériel tel que défini à l'**article 2** de la Convention.
- **R.2** L'inscription de l'élément contribuera à assurer la visibilité, la prise de conscience de l'importance du patrimoine culturel immatériel et à favoriser le dialogue, reflétant ainsi la diversité culturelle du monde entier et témoignant de la créativité humaine.
- **R.3** Des mesures de sauvegarde qui pourraient permettre de protéger et de promouvoir l'élément sont élaborées.
- **R.4** L'élément a été soumis au terme de la participation la plus large possible de la communauté, du groupe ou, le cas échéant, des individus concernés et avec leur consentement libre, préalable et éclairé.
- **R.5** L'élément figure dans un inventaire du patrimoine culturel immatériel présent sur le territoire de(s) l'(s)État(s) partie(s) soumissionnaire(s), tel que défini dans l'**article 11** et l'**article 12** de la Convention.



Le PCI « 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 MFPCA et l'initiative française auprès de l'UNESCO\* »

Csergo et Boutaud, 2011

*Enquête CREDOC sur les perceptions de l'alimentation, baromètre quatrième vague, juillet 2009. Echantillon national représentatif (998 personnes) de la population française de plus de 18 ans, 03-17 juillet 2009, en face à face à leur domicile.*

**L'élément central de la candidature**

Ingrédient ? Recette ? Plat ? Tradition ?

Nom de code : **RGF**

# Le repas gastronomique des Français

Inscrit en 2010 (5.COM) sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité

Pays : France

Identification

Diaporama

Vidéo

## 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.



Le repas gastronomique des Français  
©Lionel Gauci, 2008

## Documents

- Formulaire de candidature : [anglais](#)|[français](#)
- Consentement des communautés : [français](#)

## Décision 5.COM 6.14

Le Comité (...) décide que [cet élément] satisfait aux **critères d'inscription sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité** comme suit :

- R.1 : Le repas gastronomique des Français joue un rôle social actif dans sa communauté et il est transmis de génération en génération comme partie intégrante de son identité ;
- R.2 : Son inscription sur la Liste représentative pourrait contribuer à une plus grande visibilité du patrimoine culturel immatériel, en tant que catalyseur pour le respect mutuel et le dialogue interculturel ;
- R.3 : Les mesures de sauvegarde reflètent l'engagement de la communauté, des autorités françaises et des ONG à renforcer sa transmission, notamment à travers le système éducatif, tout en encourageant la recherche et la promotion ;
- R.4 : La candidature a été présentée à la suite d'une large et active participation des communautés à travers le pays à des réunions, des débats et des enquêtes, et de nombreuses institutions et associations ont donné leur consentement libre,





Le repas gastronomique des Français  
©Roger-Viollet, 1920



Le repas gastronomique des Français  
©Roger-Viollet, 1890



© Camille Dequilt, 2009



© Eb Macelion, 2006



© O. Chamussy, 2009

Dimanche 1<sup>er</sup> Juillet 2007 à 12 h  
**Repas Gastronomique des Séniors**  
 au Centre Polyvalent Jean Rieux  
 15 €

danses, chansons françaises et latines avec le groupe "Zubial" et hommage à Nougaro

Des navettes peuvent venir vous chercher et vous ramener chez vous gratuitement !

Renseignements et réservations : 05 61 54 80 00

Centre Polyvalent Jean Rieux  
 157 av. Jean Rieux - Toulouse

© Damien Reinler, 2007



Le repas gastronomique des Français  
©Lionel Gauci, 2008



© Christiane Villard, 2005

## La gastronomie française à l'Unesco

Publié à 23h33, le 15 novembre 2010, Modifié à 18h09, le 16 novembre 2010



La gastronomie française en lice pour entrer au patrimoine de l'Unesco. © MAXPPP

E1 Par Europe1.fr avec Diane Shenouda et AFP 0 0 0

Le "repas gastronomique des Français" a été inscrit mardi au patrimoine immatériel de l'Humanité.

Rechercher sur le site

À SUIVRE

Question du jour Sivens Ballon d'or Robbie Williams L'album du Sidaction

À LA UNE SOCIÉTÉ FAITS DIVERS POLITIQUE ÉCONOMIE AUTO INTERNATIONAL PEOPLE INSOLITE

Actualité > Société

## L'Unesco inscrit la gastronomie française au patrimoine de l'Humanité

Publié le 16.11.2010

POLITIQUE SOCIÉTÉ MONDE ÉCONOMIE CULTURE NEXT IDÉES BLOGS VIDÉO

TU MITONNES !

Accueil > Vous

## Le coq vainc à l'Unesco

CATHERINE MALLAVAL ET ANNE-CLAIRE GENTHIALON 17 NOVEMBRE 2010 À 00:00



Un morceau de roquefort sur un étal parisien, le 16 janvier 2009 (Photo Philippe Wojazer. Reuters.)

Bon goût. La gastronomie française entre au patrimoine immatériel de l'humanité.

Accueil Politique International Société Eco Culture

Culture | Gastronomie | 16/11/2010 - 16:04

Thématiques

## L'Unesco sacre la gastronomie française

# Vers une notion appauvrie de gastronomie ?

## **Petite mayonnaise et vraie salade**

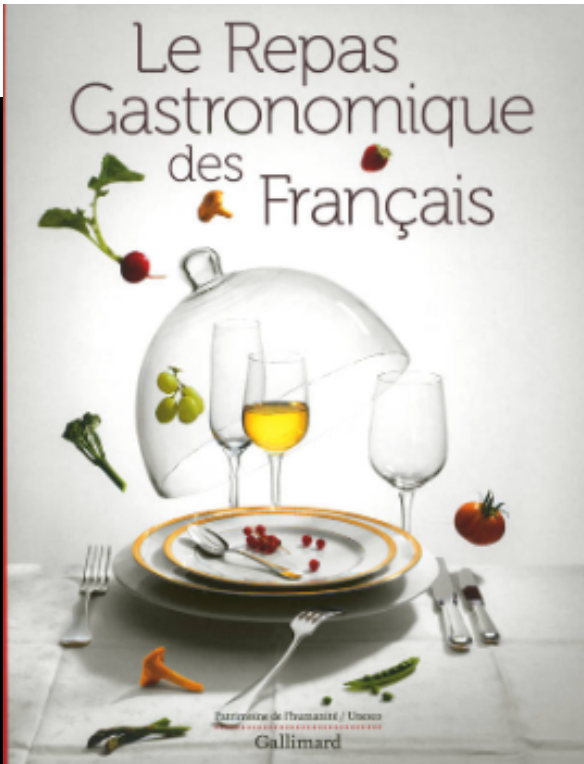
« Le repas gastronomique doit respecter un schéma bien arrêté : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert. » (RGF)

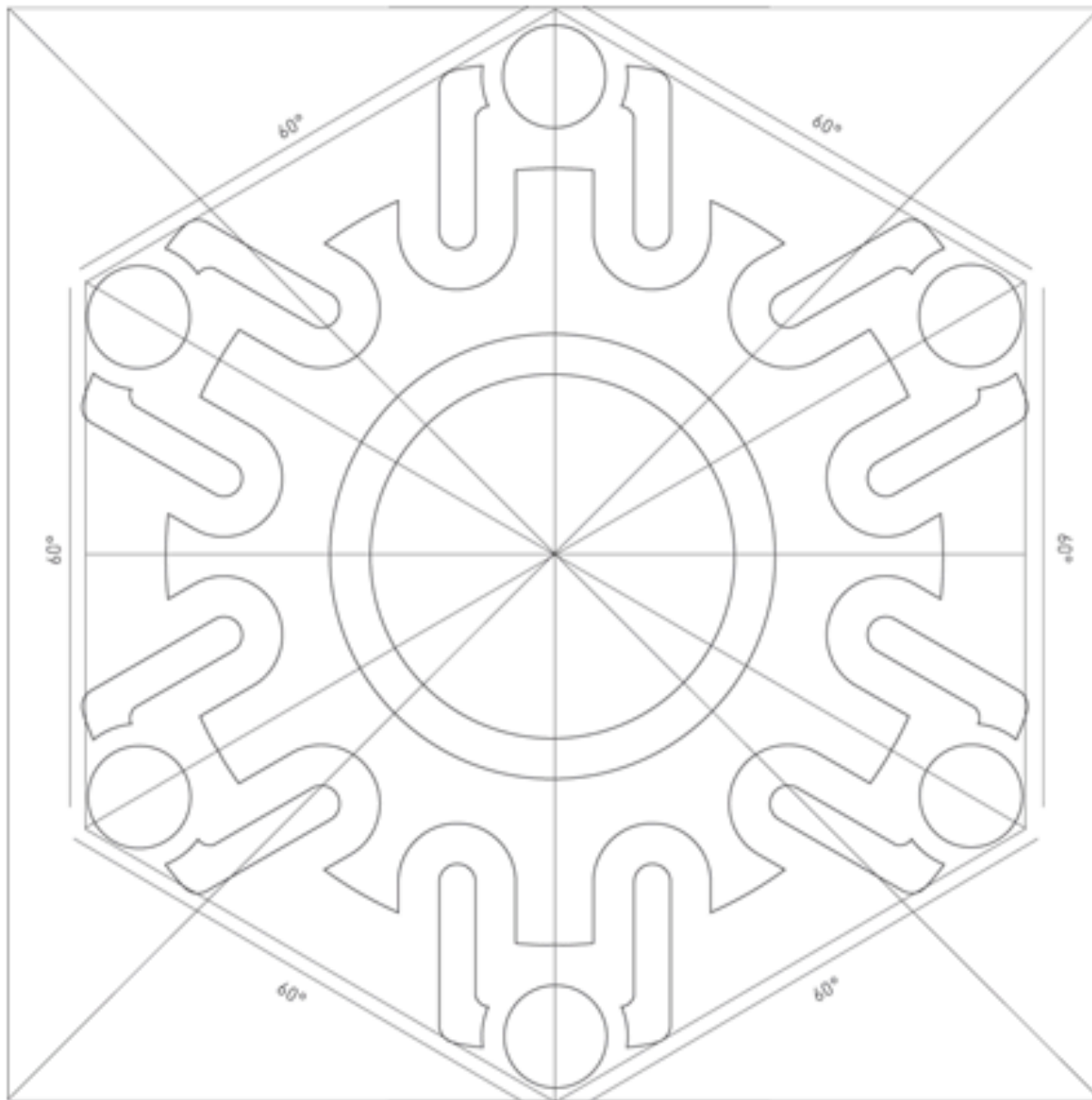
Autrement dit, un Ricard, un œuf mayo, un steak/frites, une part de camembert, une boule de glace vanille, un café/calva, et vous tenez votre repas gastronomique tel qu'inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité

# Le repas gastronomique des Français<sup>®</sup>



Patrimoine  
de l'UNESCO





« Six personnages attablés, vus de haut dans l'hexagone français ». Les personnages et la table ronde illustrent les valeurs de convivialité et de partage, deux valeurs caractéristiques du « repas gastronomique des Français ». Dans sa réalisation bi-chromique, le graphisme évoque « le blé et le vin, le soleil et la terre ».



**Le repas  
gastronomique  
des Français<sup>®</sup>**

**Patrimoine de l'humanité**

**Le repas  
gastronomique  
des Français®**



**Patrimoine  
de l'UNESCO**

**Qu'est-ce que le RGF ?**

**Les Cités de la Gastronomie**

**Gastronomies en mouvement**

**Fonds gourmand de la  
bibliothèque de Dijon : «  
L'objectif est de conserver et  
diffuser le patrimoine gourmand  
écrit et graphique contemporain  
»**

**L'incroyable histoire du vin. De la  
préhistoire à nos jours, 10 000  
ans d'aventure**

**[17 avril 2019] Conférence  
« Gastronomie : une industrie  
culturelle et créative au goût du  
jour ? »**

**[17 mars 2019] Ensemble, battons  
le record du monde de la plus  
grande table !**

**[22 mars 2019] Colloque « Le goût  
au service de la santé des  
consommateurs et du  
développement territorial  
durable »**

**[2 avril 2019] Art de recevoir : de  
la table à la chambre**

**La culture de la bière en Belgique**

**Découvrez la future cité  
internationale de la gastronomie  
de Lyon !**

Cœur du projet

# CITÉ(S) de la gastronomie



“ Notre patrimoine  
gastronomique  
fait intégralement  
partie de notre  
patrimoine culturel. ”

mfpea

# “ La Cité de la gastronomie associe exigence culturelle, vocation pédagogique et développement économique. ”

## 1 Un lieu de culture et de découvertes

### La Cité de la gastronomie proposera des activités pluridisciplinaires à travers :

- des espaces didactiques de découverte et de dégustation ;
- l'organisation de rencontres et de conférences (ponctuelles ou par cycle en partenariat avec les établissements universitaires) ;
- la programmation d'expositions autour, par exemple, des mouvements culinaires, des personnalités marquantes, des manières de table, « festins, banquets et peintures de genre », « les interdits alimentaires », « qu'est-ce que la cuisine moderne ? », « la publicité aux fourneaux », « architectures gourmandes »... ;
- le centre de création et d'innovation culinaire ;

- des résidences de chefs chargés de créer « un chef-d'œuvre » ;
- la programmation d'un festival des Cinq Sens témoignant des échanges innombrables entre les disciplines artistiques et les arts culinaires ;
- la « Cité hors-les-murs », politique d'itinérance et d'échanges culturels en France et dans le monde.

La Cité de la gastronomie s'impliquera dans toutes les grandes manifestations nationales (saisons culturelles-pays à l'honneur, biennale, salon de l'Agriculture, fête de la musique, foire de Paris, festival de Cannes, journées européennes du Patrimoine, biennale de la Danse, biennale d'art contemporain...).



## 2 Un centre de ressources et de formation

### La Cité de la gastronomie, lieu d'apprentissage de l'art du bien manger et du bien boire, offrira de nombreux espaces et manifestations alliant pédagogie et information à travers :

- une bibliothèque-médiathèque publique d'information rassemblant les grands classiques de la littérature gourmande et des livres de cuisine du monde entier ;
- l'installation, en partenariat avec l'IEHCA\*, d'un Institut Mémoires des Arts Culinaires et de découverte des cuisines du monde. Cet espace s'inspirant de l'Institut Mémoires de l'Édition Contemporaine (IMEC), rassemblera les documents des chefs cuisiniers (mais aussi des critiques, journalistes...), tels que les notes personnelles, les dessins, les croquis, les correspondances, les objets, les ouvrages... ;
- une plate-forme d'information et d'orientation aux métiers de bouche avec le concours, notamment, des

- Chambres d'agriculture, de commerce, d'artisanat... ;
- des ateliers de découvertes et de formations (cycles de Masterclass animés par des chefs, cours de cuisines pour adultes, ateliers d'éducation au goût pour enfants) ;
- les « Tables de la Cité » : organisation tous les mois d'un repas conçu et réalisé par des brigades d'amateurs (mise à disposition d'un encadrement professionnel et des cuisines) parrainé par un chef cuisinier ;
- les « Anciens de la Cité » : encouragement au dialogue intergénérationnel par la transmission de savoirs et savoir faire. Les « Anciens de la Cité » animeront des ateliers de cuisine, contribuant à renforcer la compréhension mutuelle par la valorisation et l'estime de soi ;
- des espaces d'accueil dédiés aux acteurs associatifs : clubs, confréries, bureaux des élèves, associations culturelles... ;
- la création d'un parcours sensoriel et d'un jardin potager.

*\*L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) est un centre de recherche créé en 2001 à Tours et rattaché à l'Université François Rabelais. Fédérant un réseau européen de plus de 400 chercheurs (historiens, anthropologues, sociologues, géographes...), l'IEHCA mène des programmes de recherche et de formations sur le thème « sciences humaines et alimentaires ». Il est à l'origine de la candidature française en direction de l'UNESCO.*

## 3 Un pôle de développement économique et touristique

### La Cité de la gastronomie se composera de lieux de commercialisation intégrés au sein de l'espace public dans l'esprit des halles couvertes : pavillons, caves, restaurants...

Elle comportera :

- des espaces d'initiation et de dégustations commentées : œnothèque/vinothèque, caves à fromages, épices, fruits, poissons, charcuteries, thés, cafés, chocolat, huiles... ;
- la grande halle des « trésors gastronomiques du monde » ;
- des restaurants à thème (du haut de gamme au panier pique-nique, et des échoppes dédiées à la nourriture de rue ou « street-food ») ;
- la grande salle des banquets susceptible d'accueillir des « repas gastronomiques » ;

- des cafés-librairies/maisons de la presse internationale ;
- des magasins dédiés aux Arts de la table (coutellerie, textile, vaissellerie... ) ;
- l'Office d'information du tourisme et des paysages gastronomiques français (base de données recensant lieux, fêtes, musées, hébergements, itinéraires, producteurs, lieux du patrimoine...). Ce bureau rassemblera les compétences des Comités (départementaux et régionaux) du tourisme ainsi que les Comités de promotion des produits alimentaires ;
- un pôle d'ingénierie culturelle et de coopération internationale.



Le repas  
gastronomique  
des Français®



Patrimoine  
de l'UNESCO

Qu'est-ce que le RGF ? ▾

Les Cités de la Gastronomie ▾

Gastronomies en mouvement ▾

Agenda ▾



LE RÉSEAU DES CITÉS  
DE LA GASTRONOMIE®

## L'ASSOCIATION

L'obtention pour Tours du label Cité internationale de la gastronomie en 2013 représente un double enjeu.

Il s'agit à la fois de défendre l'identité et la force de la gastronomie et de l'art de vivre si cher au Val de Loire, autour notamment du repas gastronomique des Français - inscrit depuis 2010 sur la liste du patrimoine immatériel de l'Humanité -, tout en développant un projet culturel, touristique, économique et culturel pour le territoire.

Pour répondre à cet ambitieux projet, une impulsion déterminante a été donnée en mars 2015 par la nouvelle association : **Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire**. Nous rassemblons et associons tous les acteurs motivés du territoire et construisons avec eux une stratégie avec un contenu fort autour du fil conducteur - le repas un art de vivre à la française - qui s'articule autour de quatre thèmes structurants :

**Formation et recherche autour de l'alimentation**

**Education au goût, santé et bien-être**

**Tourisme et culture**

**Valorisation des produits, producteurs et des terroirs**

## LA VILLA RABELAIS

Depuis septembre 2016,

l'association est implantée dans un écrin de 3000 m<sup>2</sup> au cœur de Tours, la Villa Rabelais, mise à disposition par la Ville. Elle est déjà un lieu d'expositions et d'événements culturels, un centre de curiosité et de dégustation, un espace de valorisation des savoir-faire et des talents. Et enfin un carrefour scientifique et un creuset intellectuel en cohérence avec les spécificités de Tours dans le réseau des Cités en co-construction avec l'Université de Tours et l'IEHCA.





JANVIER  
• 2019

# Dossier de présentation

Cité  
Internationale  
de la Gastronomie  
de Lyon

## *Une scénographie pensée pour le visiteur*

---

À travers le design, les ambiances, les expériences sensibles, les objets, les outils interactifs et les parcours de l'exposition, Casson Mann souhaite aider chaque visiteur à (re)découvrir la gastronomie, l'apprécier et y puiser une inspiration. La scénographie souhaite faire prendre conscience aux personnes que le bien-être et la santé passent aussi par des activités agréables : faire le marché, cultiver son propre potager, cuisiner, servir, savourer des aliments de qualité, partager de bons moments autour d'une table.

# PÔLE CULTURES DÉCOUVERTES



# PÔLE RESSOURCES FORMATION

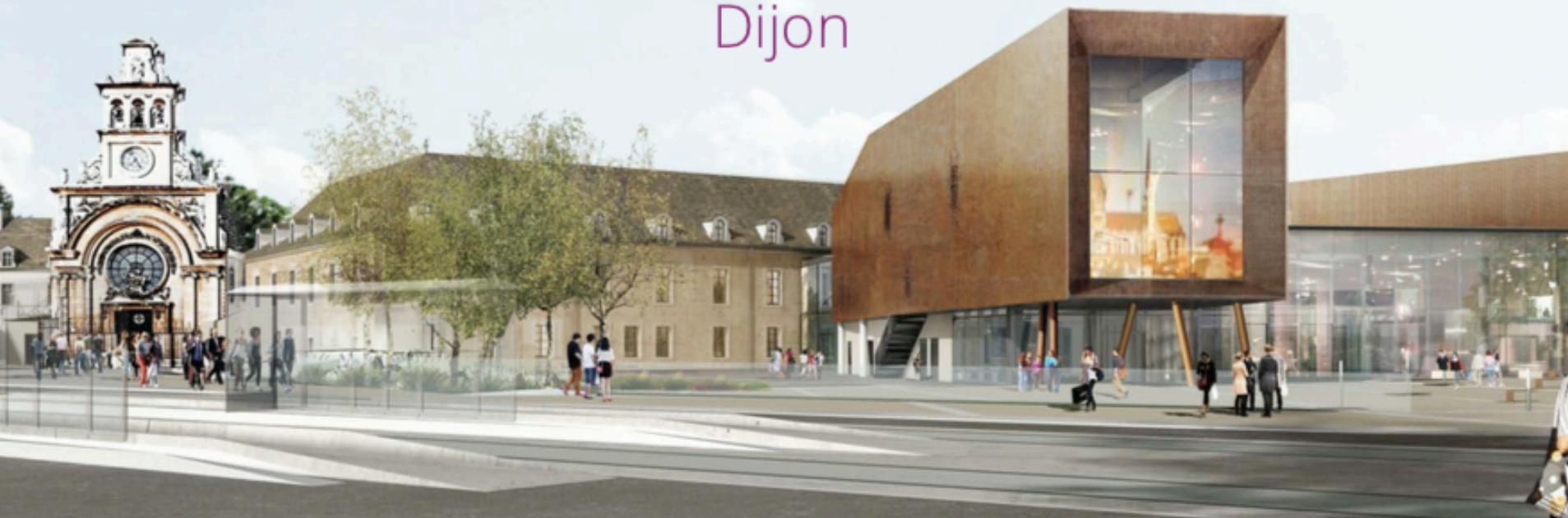


2022 : Lancement des travaux de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis.

2024 : Ouverture de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis. Mise en service de la ligne 14.

# *Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin*

## Dijon



EXPOSITIONS PERMANENTES • AVANT-PROJET DÉTAILLÉ  
JUILLET 2018

# CITES GASTRONOMIQUES

*Propos mal embouchés...*

■ **LE SPECTRE DE L'IDENTITÉ MALHEUREUSE**

■ **TERROIRISME DE LA PENSÉE  
GASTRONOMIQUE**

■ **EXCITATION DES CITES**

# ... et forme de vie gastronomique

une manière d'être, une façon de faire et une forme de pensée

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.)

# CITÉS DE LA GASTRONOMIE DE LA FORME-LABEL À LA BELLE FORME DE VIE

« Imaginer les « bénéfices immatériels » qui pourront être tirés de cette inscription :

- la fierté d'une reconnaissance internationale de notre diversité culturelle et de nos traditions alimentaires ;
- la vie « banale », les usages quotidiens, et même les plaisirs savoureux autour du RGF, sont des patrimoines culturels au même titre que les patrimoines savants, nobles et régaliens ;
- nous sommes tous dépositaires de patrimoines immatériels porteurs de valeur. Ils disent notre histoire, notre culture, sur lesquels sont fondés notre cohésion, notre lien social, notre « vivre bien ensemble », et, dans le cas du repas gastronomique, notre idée, un certain idéal du bonheur » de savourer, de partager.



---

**merci, à bientôt...**

