



Pour une **cité** de la
gastronomie

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

“ La gastronomie
– entendue comme
“l’art du bien manger
et du bien boire” –
est un élément
essentiel de la culture
des Français. ”



Aujourd'hui, comme l'attestent les récentes analyses d'opinion*, tout le monde s'accorde sur la nécessité de mieux mettre en valeur notre patrimoine alimentaire et culinaire. Son importance culturelle, ses enjeux économiques et sociaux sont reconnus par tous : responsables associatifs, agriculteurs, dirigeants politiques, entrepreneurs, chefs cuisiniers, universitaires... Une prise de conscience qui doit désormais s'accompagner d'une politique ambitieuse en faveur de notre patrimoine gastronomique et de sa transmission aux jeunes générations.

Dans l'environnement extrêmement concurrentiel de la mondialisation, la France doit impérativement cultiver ses atouts et en particulier son riche patrimoine alimentaire et culinaire. C'est un enjeu stratégique pour l'avenir de notre pays.

C'est pourquoi 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.

La Cité de la gastronomie est envisagée comme un lieu où seront abolies les frontières entre culture savante et culture populaire, entre domaines et disciplines, pour favoriser la reconquête culturelle de nos assiettes. Un espace vivant qui puisse célébrer, informer, partager et transmettre au plus grand nombre un certain art de vivre reconnu comme tel par l'ensemble de nos concitoyens mais également par les nombreux étrangers qui visitent chaque année notre pays. **La Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires** (MFPCA) qui porte le dossier de candidature visant à l'inscription par l'Unesco d'éléments de notre gastronomie au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, a retenu le projet de création de la Cité de la gastronomie parmi les mesures de sauvegarde proposées.

La Cité de la gastronomie ambitionne de devenir un extraordinaire **pôle culturel de développement économique et touristique**. C'est un projet unique et innovant qui doit contribuer à renforcer l'attractivité de notre pays.

* 99% de nos concitoyens estiment « qu'il est important de préserver, de valoriser et de transmettre aux générations futures les traditions gastronomiques des Français ».

Enquête Credoc, baromètre alimentation 2009.



“ La Cité de la gastronomie
– entièrement dédiée
aux cultures culinaires
de France et du monde –
sera un lieu d’effervescence
unique associant
expérience ludique
et rigueur scientifique. ”



Un principe innovant

Il s'agit d'imaginer un **lieu vivant** où le regard se conjuguera à l'écoute, au sentir et au toucher, où les techniques, les savoirs et les savoir-faire seront quotidiennement célébrés.

La Cité de la gastronomie accueillera et exposera la variété des pratiques et des cultures culinaires.

Assumant ses **multiples vocations** – espaces 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 – la Cité de la gastronomie ambitionne de devenir une véritable **référence internationale**.

Un lieu qui puisse pleinement rendre hommage à l'adage bien connu énoncé par Claude Lévi-Strauss selon lequel « *il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser* ».

“ 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 alimentations ». 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.

Pour une **cité** de la **gastronomie**

**Pour soutenir la mission de préfiguration
de la Cité de la gastronomie, versez vos dons
  une fondation abritée par l'Institut de France.**

Le mécénat financier des entreprises partenaires désireuses de soutenir les travaux de réflexions et  v nements liés à la préfiguration de la Cité de la gastronomie ouvre droit à des avantages fiscaux (droit aux déductions fiscales) conformément à l'article 238 bis du code général des impôts.

Pour les entreprises, la réduction d'impôt est égale à 60 % des montants engagés dans la limite de 0,5 % du chiffre d'affaires HT (avec la possibilité, en cas de dépassement de ce plafond de reporter l'exc dent au titre des cinq exercices suivants) et de contreparties équivalentes à 25 % du don.

Pour les particuliers, la réduction d'impôt est égale à 66 % des sommes versées, retenues dans la limite annuelle de 20 % du revenu imposable.

Contacts: info@mf-pca.fr

La Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires

La MFPCA est pr sidi e par le professeur Jean-Robert Pitte, Président de la Société de Géographie et membre de l'Institut.

La Mission œuvre en faveur de la reconnaissance des patrimoines et des cultures alimentaires comme éléments importants de la diversité et de la créativité culturelles.

La MFPCA est chargée de porter le dossier de candidature de la France en vue de l'inscription par l'UNESCO d'éléments de notre gastronomie sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Francis Chevrier et Pierre Sanner, respectivement Délégué général et Directeur de la Mission, président le Comité de pilotage chargé de la conception et du développement du projet de création de la Cité de la gastronomie.

mfpca

Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires
12, rue Henri Rol-Tanguy - 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél.: 01 73 30 26 04