

Le Monde

Jean-Claude Ribaut Article paru dans l'édition du 11.06.11

Le "Repas gastronomique des Français" a été inscrit sur la liste représentative du Patrimoine immatériel de l'Unesco en novembre 2010. L'affaire n'était pas gagnée d'avance, rappelle [Francis Chevrier](#), directeur de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA), qui fut l'un des principaux artisans de cette initiative, dans son livre *Notre gastronomie est une culture*. Le patrimoine immatériel, selon la convention de 2003 adoptée par l'Unesco, comprend notamment les "pratiques sociales, rituels et événements festifs" et les "savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel", insistant sur la "transmission et le renouvellement".

Rien ne visait donc explicitement les arts culinaires et encore moins la gastronomie, puisque l'intention initiale de l'Unesco était de rééquilibrer au profit des pays du Sud la procédure dont bénéficient les pays au riche patrimoine architectural ou paysager. *"Il n'y a pas de catégorie à l'Unesco pour la gastronomie, déclarait [Chérif Khaznadar](#), vice-président de la commission française pour l'Unesco et président du comité culture. C'est comme si on voulait classer la peinture ou la musique. Seuls des "éléments" précisément identifiés pourraient figurer sur la liste représentative."*

Il ne fallait donc poser le problème ni sous l'angle du savoir-faire, qui renvoie à la corporation des cuisiniers, ni sous celui des produits, qui relèvent de l'activité marchande - ce dont l'Unesco a horreur - , mais cantonner la candidature française dans *"le champ ethnographique et culturel"*. C'est ainsi que s'est imposé le choix du "Repas gastronomique des Français" en tant que pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments privilégiés - fêtes de famille, succès, retrouvailles - sous la forme d'un *"repas festif au cours duquel les convives pratiquent l'art du bien manger et du bien boire"*.

Une culture populaire

Francis Chevrier relate le processus qui a abouti à cette décision, sans en cacher les embûches. Mais ce *"petit ouvrage"*, selon les mots de son auteur, dépasse le plaidoyer *pro domo*, au demeurant justifié, pour jeter un regard éclairé sur la gastronomie, véritable fatalité française. A tout le moins passion nationale, dont il démontre, sondage à l'appui, qu'elle est un véritable "monument" de la culture des Français et de leur art de vivre.

Cela n'a pas empêché le village gaulois de se déchirer, avant, et même au lendemain de la décision de l'Unesco. Avec précision, références historiques et littéraires à l'appui, l'auteur rappelle les grandes étapes historiques de cette prise de conscience, à laquelle n'ont jamais adhéré, ni les intellectuels - *"se nourrir relève de la métaphysique du trou à boucher"*, disait Sartre - ni le ministère de la culture, hormis le temps où [Jack Lang](#) était à sa tête.

Sa thèse, développée de façon convaincante, est que la gastronomie n'est pas limitée *"aux produits de luxe et aux additions salées"*, mais, en raison du partage qu'elle implique, constitue une culture singulièrement populaire. Francis Chevrier se range implicitement à l'avis de l'écrivain Montalban : *"Manger ou ne pas manger est une question d'argent ; bien manger ou mal manger est affaire de culture."* Mais après cette *"leçon de culture donnée par l'Unesco à la France"*, que faire ?

Francis Chevrier établit une véritable feuille de route des initiatives à prendre, dans l'administration, l'enseignement, les médias, au-delà même d'une cité de la gastronomie qu'il voit comme l'outil fédérateur d'une politique nouvelle.

Au-delà de l'aspect conjoncturel, cet ouvrage est le vade-mecum de tout gourmet pour qui la cuisine est bien plus que des recettes, selon le mot du grand chef cuisinier [Alain Chapel](#).