

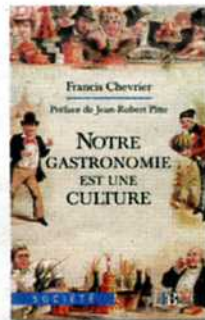
# LE CASSOULET À L'UNESCO

Comment la cuisine française est entrée au patrimoine immatériel mondial en 2010.



En 2009, 95% des Français considéraient la gastronomie comme faisant partie de leur patrimoine. P. TOURNEBOEUF, TENDANCEFLÔUE

Le ministère de la Culture doit-il s'intéresser davantage à la cuisine? La question peut sembler saugrenue dans un pays qui se trouve célébré pour son art culinaire. Mais la gastronomie souffre encore en France de deux clichés. Pour les uns, elle se limite à un petit club de chefs étoilés, dont le talent ne profite qu'à ceux qui portent la Rolex avant 50 ans. Pour les autres, elle est encore assimilée à un passe-temps de beaufs qui s'empiffrent d'andouillettes, de préférence dans une auberge de province au décor bien rustique. Certes, ces préjugés ont été battus en brèche par l'engouement pour le bio, le fooding, le «fait maison», la valorisation des produits de qualité, et bien sûr son versant anxio-gène: les nouveaux périls alimentaires, de la vache folle à la bactérie dans le steak discount. Mais même si la cuisine et la gastronomie sont devenues très tendance dans les médias et les conversations, les arts culinaires ont encore du mal à se voir re-



**NOTRE GASTRONOMIE EST UNE CULTURE**  
de FRANCIS CHEVRIER

Ed. François Bourin,  
150 pp., 19 €.

connaître, officiellement, le statut de patrimoine culturel. Pourtant la gastronomie française ne se résume pas à une compilation de recettes ou à une dégustation dans un Relais et Châteaux. Elle reste, malgré «l'imposture de certains bistros» et la dégradation de la restauration collective, une tradition qui se perpétue à travers des moments de convivialité partagée autour d'un repas, avec

une certaine attention au goût et au cérémonial festif. C'est cette approche, quasi anthropologique, que veut faire reconnaître ce livre qui souligne le divorce entre cette passion française (même si elle existe ailleurs) et les institutions culturelles, encore ancrées sur une conception restrictive des «beaux-arts». Interrogés en 2009, 95% des Français considéraient la gastronomie comme faisant partie de leur patrimoine et de leur identité. Mais, à la même époque, une «haute éminence de la culture», s'écriait: «La cuisine, ne fait pas partie de la culture! La culture, c'est ce qui élève l'âme, c'est l'opéra et les cathédrales!»

Voilà l'aboutissement d'une confusion très française entre «démocratisation culturelle» (faire accéder le bas peuple, aux arts que l'élite plébiscite) et «démocratie culturelle» (reconnaître certaines expressions culturelles qui, pour être populaires, ne sont pas pour autant ringardes), souligne l'auteur qui milite pour la création d'une

«Cité» de la gastronomie, à l'image de ce qui existe pour la musique ou l'architecture. Francis Chevrier connaît le sujet: après avoir créé en 2002 à Tours un Institut de recherche sur l'histoire et les cultures alimentaires, il fut l'inspirateur, discret mais pugnace, de l'inscription du repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco en novembre 2010. Le repas, et non la gastronomie en tant que telle: un ensemble de pratiques et de valeurs, et non une volonté de mettre le cassoulet au musée, rappelle-t-il. Dans son livre, il raconte la longue marche de cette «idée un peu folle»: faire reconnaître au niveau mondial, l'importance culturelle des arts culinaires. Reste à voir les responsables saisir la balle au bond. Ne pas se contenter de la médaille, mais mettre en place une politique de soutien et de valorisation. Et faire enfin entrer la rue de Valois dans la cuisine. L'actuel ministre de la Culture y serait favorable.

MARIA MALAGARDIS