

Verbatim du colloque

« La Gastronomie, un patrimoine culturel vivant »

Jeudi 19 mars 2009
Salle Clémenceau - Palais du Luxembourg

Ouverture

Catherine DUMAS, Sénatrice de Paris, Conseillère de Paris

«Représentant des territoires au sein du parlement, et donc de la richesse, de la diversité des savoir-faire et produits de nos terroirs, le Sénat a immédiatement souhaité prendre une part active à ce projet.... »

Jean-Robert PITTE : Président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires

«Ce que nous découvrons en travaillant sur ce dossier c'est que la gastronomie est un vrai lieu de rencontre des Français. Ce mot : gastronomie, tous les Français l'assument tous les français en sont fiers, même les moins fortunés. **Les jours de fête on se met autour d'une table et on communique autour de la bonne chaire et autour des bons vins parce qu'autour de tout cela, il y a de la sociabilité, il y a du partage et tout simplement de l'amour de vivre, de l'amour d'être sur la terre, de cheminer dans la vallée des larmes avec quelques oasis... dont le repas fait incontestablement parti.... »**

Javier PEREZ DE CUELLAR : ancien Secrétaire général des Nations Unies

« ...Il y existe une variété culturelle dont nous profitons tous, à laquelle nous tous contribuons, et parmi les éléments de cette culture universelle, il y **deux aspects qui sont très importants c'est le patrimoine matériel et le patrimoine immatériel**. Il y a **une grande ignorance au sujet du patrimoine immatériel**. Nous sommes inconscients de ce qu'est le patrimoine immatériel : pratiquement tout ce que nous faisons comme être civilisé est immatériel. Les religions, la langue, l'art... **Mais on oublie le plus important et le plus universel des patrimoines culturels qu'est la gastronomie.**

Chaque pays a une gastronomie qui lui est propre, mon pays - le Pérou - aspire aussi à une reconnaissance de sa gastronomie et sera bientôt, également, candidat. Mais ce qui m'interroge, ce qui me surprend, c'est que la France se pose la question de sa candidature ?

La France est la capitale mondiale de la gastronomie, alors c'est incroyable que vous deviez faire un effort pour que ce patrimoine français soit reconnu.....»

Julia CSERGO : Maître de conférences à l'Université Lyon2, chargée de mission pour le dossier de candidature au Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche

... « La gastronomie est ce lieu où s'expriment la nature et la culture, le savant et le populaire, l'utile et le superflu, le symbolique et le concret. C'est une forme d'expression culturelle du manger et du boire qui se retrouve dans les pratiques, les aspirations, les modèles de représentation de tout y compris des moins nantis.....

....La gastronomie se définit comme une expression, mais aussi comme une pratique et comme une industrie culturelle, elle constitue un patrimoine à la fois historique, artistique, scientifique et technique, social et économique. Comme les autres domaines culturels, elle a ses langages, ses expressions, ses règles, ses objets. Elle a ses territoires et ses hauts lieux, elle a ses édifices, elle a ses gloires, ses auteurs, ses compositeurs, ses interprètes, ses amateurs passionnés, ses genres et ses répertoires : classique, folklorique, elle a aussi ses années pop, ses rituels, ses événements festifs. »....

Table ronde 1 – LA GASTRONOMIE, UN BIEN CULTUREL

Jacques LE GOFF : Historien

....« Le terme de gastronomie est un terme récent, il date du début du XIXe siècle, vraisemblablement c'est une conséquence d'une certaine démocratisation de la bonne cuisine après la révolution française. Mais l'intérêt pour la cuisine, pour l'alimentation, au-delà de la saveur et du goût mais comme phénomène social et surtout comme phénomène de culture est beaucoup plus ancien.....

....La cuisine, la gastronomie sont des œuvres d'art et font parties du patrimoine. C'est en France et en Italie que l'on s'en est le plus soucié, que l'on a réalisé le plus tôt à la fois des mets relevant de cette culture et que l'on a écrit des textes à la louange de cette civilisation.....

....Je souhaite qu'autour de la France et de l'Italie, d'autres nations viennent rejoindre autour de la table, la culture, dont la gastronomie est l'une des expressions les plus remarquables ... ».

Pascal ORY : Professeur à l'Université Paris 1- Panthéon - Sorbonne

.... « Je crois qu'il faut être en permanence préoccupé de la lutte contre l'élitisme. Ne pas laisser entendre que ce mot savant, pour certains pompeux, de gastronomie réduise ce que l'on veut promouvoir, protéger, mais aussi mettre en valeur, et ne soit réservé à une élite sociale ou technique. La chaire n'est pas forcément chère. »....

Claude FISCHLER : Directeur d'études à l'école des hautes études en sciences sociales

... « Il y a ce mythe fondateur, le fait que les Français, qui sont souvent très divisés, aiment penser qu'ils se rassemblent autour d'une bonne table, d'un bon repas un peu comme ...dans le banquet d'Astérix.....

.....Le fait de manger ensemble, le fait d'avoir un rapport fasciné/fascinant pour la bonne chaire, les bons produits, la bonne qualité etc. Tout ça, le « paradoxe français », nous mène au fait, passionnant, des alarmes que l'on nous lance : les maladies chroniques, coronariennes, métabolique, le diabète, tout ce qui est lié à l'obésité...

.... « Et bien nous autres, en France, pays de la bonne chaire et de l'obsession gastronomique, où en sommes-nous ? Nous avons en France l'indice de masse corporel moyen le plus bas de tous les pays développés, à l'exception du Japon et si nous regardons dans les classes de l'OMS, nous avons le taux d'obésité le plus faible de tous les pays développés.

L'alimentation est une question qui est beaucoup trop sérieuse pour être laissée aux seuls nutritionnistes. »...

Gérard CESAR : Sénateur de la Gironde, Président du groupe d'étude " Vigne et Vin " du Sénat

... « La mondialisation tend à imposer spontanément une certaine uniformisation de nos modes de vies mais elle sécrète en réaction son propre antidote: in fine, la diversité culturelle est et sera ardemment voulue par les citoyens du monde. »...

Claude MOLLARD : Conseiller à la Cour des comptes

... « Cette bataille pour la reconnaissance d'un art, d'une culture : la gastronomie, a été pendant 25 ans faite de victoires et de défaites. Le fait que le chef de l'Etat aujourd'hui engage sa responsabilité dans le dossier de candidature de la France est le signe, peut-être, d'une victoire finale....

.... Ce patrimoine n'a pas de couleurs politiques, il a des odeurs, des saveurs mais devraient susciter l'adhésion de tout le monde.....

....Le manque de continuité des politiques, en matière d'arts culinaires pose question. Il faudrait réfléchir à une institution permanente, qui soit pérenne, qui soit un lieu de rencontre où les artistes, je veux dire les cuisiniers, rencontrent les producteurs, les exportateurs, les éducateurs, les centres d'apprentissages, les lycées agricoles, les lycées hôteliers... »...

Jean-Didier VINCENT : Professeur à la faculté de médecine Paris Sud

... « La bouche est le centre de l'être et la cuisine est le premier acte cultivé que produit l'homme avec l'invention du feu, rôtissant sa viande et appliquant ainsi la réaction de Maillard : réaction entre les acides aminés de la viande qui forment le jus du rôti.

Ainsi le sens oral est un sens global : il implique à la fois olfaction et rétro olfaction. Il y a un double passage. On oublie dans ce sens oral tout ce qui se passe dans la bouche, c'est-à-dire le palpé de la langue, la culture de la douleur avec la capsaïcine qui est donné par le piment, la notion de température avec les récepteurs du froid et du chaud...

Enfin le **premier sens qui vient au nouveau né, bien avant la vue, c'est le sens olfactif donc c'est par « sentir » que l'on inaugure la présence au monde chez tout être humain. »...**

Table ronde 2 : UN PATRIMOINE VIVANT

Henri-Pierre JEUDY : Chargé de recherches au CNRS

... « L'art culinaire c'est aussi philosophiquement une interrogation fantastique parce que dans la tradition philosophique on distingue en général le jugement de goût du jugement de connaissance : le jugement de goût est considéré comme relatif, arbitraire, particulier mais ne peut pas prétendre à une certaine universalité tandis que le jugement de connaissance est beaucoup plus universel, il est fondé sur un savoir. **Or l'art culinaire, sa spécificité c'est de mettre en relation harmonique un jugement de goût et un jugement de connaissance.** L'un est l'autre s'enrichissant. Peut-être que ce passage du particulier à l'universel est le principe qui crée la souveraineté d'un art culinaire. »...

Jane COBBI : Chargée de recherches au CNRS-MSH

... « **Pour le Japon, la notion de saison est extrêmement importante** du point de vue de la gastronomie et des arts culinaires. Un produit est véritablement attendu à telle époque lorsqu'il s'agit de la production d'un grand chef culinaire et l'on n'imagine pas qu'il produise une recette sans le produit de la saison. **Cette notion de saison nous rappelle une notion extrêmement importante : le maintien du lien avec l'environnement immédiat.** »...

Carpanin MARIMOUTOU : Professeur à l'Université de la Réunion, Musée des civilisations et de l'unité réunionnaise

... « Il y a un déplacement du regard à faire par rapport à ces questions de patrimoine immatériel dans **l'opposition culture vernaculaire / culture savante, culture haute / culture basse, culture de riches / culture de pauvres.**

La question du patrimoine vivant et de sa sauvegarde, pose la question de **la mise en valeur du vivant qui par définition ne s'arrête jamais.** »...

Rieks SMEETS : Expert du patrimoine immatériel, ancien chef de section, division du patrimoine culturel à l'Unesco

... « Il n'est pas question, dans l'esprit de la convention, de parler de civilisation. Soyons modestes, la convention a d'abord été construite pour rétablir un déséquilibre entre pays occidentaux et pays du Sud. Le dossier français ne doit pas être une affaire de grandes toques exclusivement, on serait loin de l'idée d'une démarche trans-sociale.

Pour autant il a fallu longtemps pour que les pays du Nord prennent conscience de leur patrimoine immatériel et entament des opérations de sauvegardes.

Il y a des éléments à sauvegarder dans le domaine des arts et traditions culinaires français face aux surgelés et autres fast-foods qui montent. »...

Table ronde 3 : ACTIONS CULTURELLES

Mary HYMAN : Responsable de l'Inventaire du Patrimoine culinaire de la France

... « La collection des « **Inventaire du patrimoine culinaire de la France** » devait en réalité s'appeler « Inventaire des savoir-faire agricoles et alimentaires des régions de France », Les inventaires ont été co-financés par les régions et l'Etat, il y a déjà plus de 2000 produits qui ont ainsi été traités, **près de 2500 le seront lorsque les 25 volumes** seront terminés.

La richesse de la France est vraiment extraordinaire, époustouflante de variété de produits. Même si l'on trouve des boudins dans presque toutes les régions, avec parfois trois ou quatre boudins dans la même région et de grandes variations d'un département à l'autre ; **les gens sont extrêmement attachés à leur culture locale.** »...

François CALAME : Conseiller pour l'ethnologie à la DRAC Haute Normandie

... « Il est important d'être bien conscient que **la tradition se construit tous les jours.** On s'y réfère constamment, mais elle est aussi « **bricolée** », **utilisée commercialement comme valeur ajoutée de « l'imaginaire** ». Aujourd'hui la fraîcheur est mise en avant par opposition à la longue tradition des produits salés ou sauret, c'est-à-dire « l'anti-fraîcheur »... »

Françoise VERGES : Directrice du Musée des civilisations et de l'unité réunionnaise

... « Il faut interroger les frontières de la France, telle qu'elles sont écrites dans les mentalités, notamment géographiques. **Si on fait l'histoire de la gastronomie en France, il faut aussi faire une histoire de l'origine des produits qui y arrivent : le sucre, le café...**

Il n'y a rien de naturel dans la construction des goûts et de la gastronomie, les produits voyagent, au hasard, comme le piment, rapporté par Christophe Colomb en Espagne, puis emmené par les flottes portugaises en Inde puis à la Réunion. »...

Table ronde 4 : COMMUNAUTES, IDENTITES, TERRITOIRES

Anne-Marie THIESSE : Directrice de recherche CNRS/ENS

.. « L'identité est une construction évolutive et il faut se souvenir que la plupart de nos spécialités locales n'ont pas été décrites et définies avant le début du XXe siècle.

La promotion des traditions culinaires locales s'est effectuée quand le développement des transports, l'accroissement des productions et la disparition du spectre de la disette ont permis une appropriation nouvelle de la cuisine populaire comme un savoir-faire et un art de vivre. Elle a été codifiée par des recettes et est devenue un marqueur identitaire mais également une source d'inspiration nouvelle. »...

Jean MUSITELLI : Conseiller d'état, ancien Ambassadeur de France auprès de l'Unesco

... « Qu'est ce que la France veut dire au Monde en proposant d'inscrire sa gastronomie au patrimoine immatériel de l'Unesco ? Qu'est-ce qu'en contrepartie de la reconnaissance sollicitée, la France est elle disposée à mettre en contrepartie dans la corbeille ? Quelle sera sa contribution au concept même de patrimoine immatériel et sa sauvegarde au patrimoine international ?

Il ne faut pas que nous cédions à ce penchant français de l'auto célébration et ne pas être naïf en pensant que le monde a spontanément la même perception que nous avons de nous même. Nous avons de très bons produits et il ne faut pas que le discours d'accompagnement risque de les dévaloriser.

On ne peut pas ignorer le contexte géopolitique, sur le plan alimentaire, dans lequel s'inscrit cette candidature. Nous sommes **dans un contexte de crise alimentaire. La gastronomie a-t-elle quelque chose à voir avec la faim ?** D'autres pays n'ignoreront pas cette question.

Cela n'est pas un handicap pour la candidature mais certainement **une opportunité de valoriser ce qui est peut-être, un « modèle français » de façon de se nourrir qui précisément s'inscrit en rupture avec une tendance à la globalisation du goût et à l'uniformisation des pratiques alimentaires.** On sait très bien que cette tendance conduit à un double constat : la « malbouffe » au Nord et la famine au Sud.

Des phénomènes d'insécurité alimentaire sont constatables y compris dans notre chère vieille France. Il faut montrer, et je le crois, c'est facile à faire si on le fait de façon pondérée, qu'il y a dans **cette tradition gastronomique française un certain nombre d'éléments qui représentent, en effet, une alternative possible à l'imposition d'une façon globalisée de se nourrir.**

Les fondements de ce modèle sont : la diversité (notamment par nos « antennes » des Caraïbes ou de l'Océan Indien), la santé publique, l'enracinement populaire de notre gastronomie (en unifiant le luxe parisien à la simplicité des terroirs de province) et la préservation d'une agriculture durable.

On peut donc donner une dimension géopolitique à cette initiative et faire en sorte qu'à travers cette candidature et tout ce qui est porté par elle, comme discours de recherche, comme mobilisation universitaire ; sur « comment faire l'amorce d'une réflexion et d'une action à plus large spectre qui place la France à la pointe de la recherche » sur : « Comment nourrir correctement le Monde à l'aube du XXIe siècle ». »...