

Activité 3 : Le repas gastronomique, patrimoine français (pp. 306-307)

1 Le repas gastronomique des Français, un patrimoine immatériel pour l'Unesco

En 2003, les États membres de l'Unesco adoptent la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, ou patrimoine vivant, constitué de traditions, savoir-faire, pratiques sociales ou événements festifs. C'est à ce titre que le repas gastronomique français, pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus (naissances, mariages, anniversaires...), a été inscrit au patrimoine de l'Unesco. Parmi ses composantes importantes figurent l'achat de bons produits, de préférence locaux, ou la décoration de la table. Le repas se doit de commencer par un apéritif et se terminer par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats (une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert). Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et renforce les liens sociaux. Ce n'est donc pas la reconnaissance de spécialités régionales, telles que le cassoulet ou la bouillabaisse, mais l'héritage commun des plaisirs de la table que partagent les Français. Ce n'est pas non plus un label commercial, mais l'engagement à respecter un véritable art de vivre qui se manifeste lors des repas festifs. C'est enfin un engagement à faire vivre un aspect essentiel de la culture et du patrimoine des Français par la transmission aux générations futures.

D'après l'Unesco, *Le repas gastronomique des Français*, 2020.

Le repas gastronomique des Français
(French Food and Beverages, 2015, durée : 5'02)



Le repas gastronomique, un facteur de l'attractivité touristique en France

Un tiers des touristes séjournant en France a pour première motivation la cuisine et les vins. L'État et de nombreuses régions développent cette **gastrodiplomatie** pour stimuler leur attractivité, comme ici en Champagne, au château des Crayères à Reims.



2 Une pratique culturelle ancienne

Albert Fourié, *Repas de noces à Yport*, huile sur toile, 1886. Musée des beaux-arts de Rouen.

Construit à partir de pratiques héritées de la société de cour du Moyen Âge et des fêtes de famille paysannes ou bourgeoises du XIX^e siècle, le repas gastronomique constitue un élément du patrimoine culturel et de l'identité pour 95 % des Français. Son contenu s'adapte selon les circonstances, les traditions régionales, les cultures familiales ou encore selon les convictions religieuses.



4 Le repas gastronomique, un tremplin pour le rayonnement culturel et économique de la France

Lancé en 2015, l'événement Goût de France / Good France, organisé à l'initiative du chef Alain Ducasse et du ministère des Affaires étrangères et du Développement international, monte en puissance avec plus de 1 700 chefs y participant dans 150 pays en 2016. Ainsi, de Bangalore à Rio, Moscou, ou Melbourne, des restaurants proposeront des menus spéciaux rendant hommage à la cuisine française. [...] L'opération est une vitrine pour montrer la variété de la cuisine française et sa structure typique avec entrée, plat, fromage et dessert. Pour séduire les touristes, la cuisine est devenue un argument choc. Des semaines de la gastronomie française sont aussi organisées à l'international, à Chicago comme en Israël ou encore le festival *So French Délices* à Séoul. Les chefs connus jouent individuellement les ambassadeurs. En œuvrant aussi dans des restaurants à l'étranger, les grands noms français portent la bonne parole. Un nouveau phénomène apparaît : l'ouverture par les cuisiniers d'établissements éphémères loin de leurs bases. René Redzepi, dont le Noma à Copenhague est l'une des tables les plus connues au monde, a déménagé pour dix semaines à Sydney : rien de tel qu'une célébrité pour vanter la créativité d'un pays.

D'après Clotilde Briard, « La gastronomie, un argument touristique en plein essor », *Les Échos*, 16 mars 2016.



Le repas gastronomique, un patrimoine menacé ?

Le geste d'un boulanger est un savoir-faire immatériel qui permet de produire un bien matériel, le pain. La question se pose des mesures économiques à prendre pour protéger les savoir-faire des producteurs, des artisans, des métiers qui façonnent la gastronomie, les cuisiniers bien sûr, mais tous, pas seulement les grands chefs. [...]

En effet, depuis quelque temps, et plus encore depuis l'inscription à l'Unesco, les grands groupes financiers s'intéressent à la gastronomie. On est en train de faire des traditions françaises du bien manger une branche de l'industrie du luxe. [...]

- 10 Le risque est grand d'instaurer une alimentation à deux vitesses, une gastronomie avec ses bons produits, soutenue par des groupes financiers pour les touristes et les élites d'un côté, de l'autre une vaste standardisation de produits bas de gamme distribués dans les supermarchés pour nourrir le petit peuple avec des denrées de mauvaise qualité. [...]. L'État pourrait créer
- 15 une section gastronomie dans l'inventaire du patrimoine culturel immatériel de la France et coordonner une politique publique. Si le cinéma avait été géré par le seul ministère de l'Industrie et non par celui de la Culture, il n'aurait jamais pu bénéficier de mesures d'exception culturelle¹. Il en va de même pour la gastronomie qui doit enfin être reconnue comme une
- 20 industrie culturelle et une marchandise culturelle.

Paule Masson, « Julia Csergo : La France promeut une vision réductrice et élitiste de la gastronomie », *L'Humanité*, 13 janvier 2017.

1. Idée que la création culturelle ne constitue pas un bien marchand comme les autres et que son commerce doit être protégé de la seule loi de marché par des règles.

La « gastro-diplomatie », un instrument majeur de la diplomatie française

« Florent Quellier, maître de conférences en histoire moderne et titulaire de la chaire "Histoire de l'alimentation des mondes modernes" au CNRS, est l'un des auteurs d'*À la Table des diplomates*.

Vous soulignez que l'apparition du mot "diplomate" remonte à la fin du XVIII^e siècle, mais que l'utilisation de la table comme outil de diplomatie est bien plus ancienne. Y avait-il, à l'époque, une "conscience" de ce "pouvoir de la table" ?

Oui, il y avait une utilisation politique de la table bien avant l'époque moderne : elle était associée à la notion de pouvoir [...].

Le livre fait aussi ressortir le rôle de Talleyrand, ministre des Relations extérieures de Louis XVIII, lors du congrès de Vienne. Était-ce un visionnaire ?

Talleyrand [...] a compris que la table sert à attirer des gens qui peuvent s'avérer utiles pour les négociations du congrès de Vienne, qu'elle permet de créer des amitiés, que le vin peut délier la parole, et que tout cela permet d'obtenir des informations confidentielles ; c'est le jeu de la diplomatie, déjà précisé au XVIII^e siècle dans les traités des ambassadeurs.

La gastronomie française rayonne-t-elle toujours autant aujourd'hui ?

La grande différence aujourd'hui, c'est qu'il n'y a plus d'hégémonie de la cuisine française. Notre cuisine a encore une réputation d'excellence, mais ce n'est plus la référence absolue. D'ailleurs, quand Laurent Fabius en 2014, lorsqu'il était ministre des Affaires étrangères, a parlé de "gastro-diplomatie" on voit bien l'enjeu économique sous-jacent et l'importance de promouvoir cette cuisine française.

Sophie Rahal, entretien avec Florent Quellier,

« Cuisine et diplomatie : "Une forme de roman national s'écrit à travers l'appellation des plats" », *Télérama*, 22 novembre 2016.

Dîner donné en l'honneur de J. F. Kennedy à Versailles, le 1^{er} juin 1961, par le général de Gaulle

Le 31 mai 1961,
F. Kennedy effectue
une visite d'État
en France
afin d'évoquer
avec de Gaulle
le problème de Berlin
et les questions
européennes.
En désaccord
avec lui, le général
lui réserve pourtant
un accueil somptueux
dans des hauts
lieux du patrimoine
français.



Une tradition ancienne dans les relations diplomatiques

À la fin du XVI^e siècle, l'intérêt pour les stratégies diplomatiques devient une des principales préoccupations des hommes politiques. [...] Tous s'accordent sur l'importance de la maîtrise de l'art de la table. [...] Le premier à comprendre le poids de la

5 gastronomie dans les relations diplomatiques est sans conteste Talleyrand. Avec Antonin Carême, surnommé « le roi des chefs et le chef des rois », ils partent à Vienne pour le Congrès qui suit la chute de Napoléon. [...] Ce duo inattendu en 1814, le diplomate et le cuisiner, va rivaliser de moyens pour impressionner les

10 représentants européens réunis. L'un et l'autre usent à merveille de la diplomatie culinaire et des messages non verbaux qu'elle diffuse auprès des puissants du monde d'alors : quantité et

qualité des mets servis, service et atmosphère généreuse qui s'en dégage, inventivité des plats, précision de la technique.

15 L'habileté de Talleyrand et le talent de Carême permettent à la France, malgré la défaite de Waterloo, de se ménager une place de choix à l'issue de négociations ardues. [...] Aujourd'hui encore, pour le chef doublement étoilé T. Marx, la France, même dans des difficultés majeures, sait tirer son épingle du jeu et continue

20 de rayonner grâce à l'alliance subtile de la diplomatie et de la gastronomie. Et cette tendance subsiste fort heureusement encore aujourd'hui.

Lionel Choukroun, « Le chef et le diplomate », *Géoéconomie*, 2016.

Montrer que le repas gastronomique français est un outil au service du rayonnement et de la diplomatie de la France