

## **Pour le professeur quelques citations explicites tirées de l'étude de documents sur le repas gastronomique des français**

### **Lecture géographique:**

Doc.7 : « valorisation des produits, des vins et des terroirs, précisés dans les menus officiels »; « mise en valeur du travail des agriculteurs et viticulteurs. »

Doc.5 : « un élément de l'attractivité touristique de la France, le tourisme générant 54 milliards de CA. La gastronomie soutient la filière agro-alimentaire, créatrice de richesses et d'emplois, premier secteur d'exportation pour la France; Il s'agit de conforter ces emplois et renforcer les ventes à l'étranger. » D'où l'opération de L. Fabius «goûts de France. »

Doc.4 bis : « installation de chefs français illustres représentants de la gastronomie française dans les villes mondiales, où réside une clientèle à fort pouvoir d'achat. »

Opération «Goût de France» lancée par Laurent Fabius.

« L'œnotourisme, balbutiant encore il y a peu de temps, mais qui connaît un fort développement dans de nombreuses régions viticoles. »

Doc.4 : « une incroyable diversité historique et géographique, celle des terroirs et des régions viticoles, des climats, des mers et des sols. »

« Un savoir-faire, une technique et des tendances qui influencent non seulement le circuit des initiés de la gastronomie mais aussi un imposant écosystème économique : agroalimentaire, tourisme, hôtellerie, arts de la table, sans oublier l'édition (littéraire ou audiovisuelle) ou l'enseignement. »

La France est néanmoins «concurrencée, chahutée dans ses certitudes et dans sa prédominance historique». Lors de la COP 21: Le menu a été composé pour l'occasion, « autour de produits de saison respectueux de l'environnement et du développement durable ».

« L'inventivité et la puissance médiatique de la cuisine française. Elle envahit le monde : Tokyo, New York, Londres » .

« L'opération Goût de France a mobilisé un millier de restaurants de par le monde, chacun ayant réalisé un menu à la française » .

« Car l'enjeu économique est de taille. En France, l'agriculture et l'agroalimentaire représentent près de 200 milliards d'euros de chiffre d'affaires, 12 000 entreprises et près de 40 % des exportations ;

Ces nouvelles habitudes combinent à la fois une dimension sanitaire (mieux manger) et éthique (protéger l'environnement, le traitement des animaux). Qu'il s'agisse du bio (en Europe, le marché du bio a été multiplié par 4 en 10 ans), du sans gluten ou des flexitariens (ces végétariens qui savent faire quelques entorses à leur régime alimentaire), ce sont des tendances lourdes, des habitudes de consommations dans les pays développés ».

« L'exposition universelle de Milan « Nourrir la planète » en 2015 ou la COP21 ont mis en lumière la demande de responsabilité de la part de la chaîne agroalimentaire. Cela se traduit notamment par une attente en terme de recherche de produits locaux (circuits courts, issus de l'agriculture urbaine ou « locavore ») et de respect de la qualité des produits. Dans un double mouvement de protection d'un patrimoine alimentaire et de soutien économique à une filière fragile, la France a initié une « diplomatie des terroirs». Elle vise précisément à faire reconnaître et protéger des négociations commerciales un certain nombre d'indications géographiques, ainsi rattachées à un terroir et à un mode de production souvent séculaire. Parmi les produits reconnus et protégés, les pruneaux d'Agen, le roquefort, le jambon de Bayonne et de nombreux vins bénéficient d'un cadre légal qui leur permet de lutter contre les usurpations ou les détournements de notoriété. »

Doc.3 : « Lors de la récente exposition universelle de Milan en 2015, le thème retenu a porté sur le défi alimentaire mondial. »

« Pour rebondir, la renaissance passera par la reconnaissance de nos savoir-faire. La commission Fabius et toutes les initiatives visant à encourager le tourisme vont dans la bonne direction. L'inscription au patrimoine

culturel immatériel de l'Unesco du Repas gastronomique des Français est une belle initiative mais cela ne doit pas masquer la réalité : huit cuisines et traditions culinaires sont également à l'honneur. »

« La France est fière d'être la première destination touristique mondiale tout autant que de la richesse de sa gastronomie. »

Cependant, le facteur d'attractivité le plus manifeste est sans conteste la gastronomie. « Les cafés et restaurants enregistrent 10 % du total des dépenses des touristes français et étrangers dans la région de Lyon. Ce secteur emploie à lui seul 33 000 salariés permanents, et est ainsi le premier employeur de la région. »

### **Lecture historique:**

Doc.5 : « Le repas et la cuisine au service de la diplomatie est une pratique ancienne: au Congrès de Vienne Talleyrand et Marie-Antoine Carême ont réussi par l'organisation de grands repas à défendre les intérêts de la France » ;

Doc.4 bis : « Opération « Goût de France »: C'était une reprise des fameux « Dîners d'Épicure » lancés par Auguste Escoffier en février 1912, dont le troisième, à la veille de la Grande Guerre, avait réuni 10 000 convives dans 147 villes. »

Doc.4 : « Les liens entre table et diplomatie ne sont pas nouveaux. C'est à la fin du XVIe siècle que la compréhension des mécanismes de négociation, l'intérêt pour les stratégies diplomatiques et l'histoire des puissances européennes deviennent une des principales préoccupations des hommes de lettres, ambassadeurs ou politiques (Hotman de Villiers, Richelieu, Mazarin, Wicquefort). Tous s'accordent sur l'importance de la maîtrise de l'art de la table pour l'ambassadeur. »

« C'est Louis XIV qui a donné un rang nouveau à l'art de recevoir. Si les repas somptueux deviennent un élément de glorification du souverain, on doit aussi à Louis XIV d'avoir cultivé l'art de la conversation à table. Certes, on aime manger, organiser des festins mais à la table du roi, il faut aussi tenter de briller. »

« Le premier à comprendre le poids de la gastronomie dans les relations diplomatiques reste 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. »

Doc.3 : « Une tradition vieille de plusieurs siècles nous permet de gérer des conflits et de créer des alliances grâce à notre expérience culinaire. Talleyrand avait compris ce rôle essentiel de la gastronomie dans la sphère politique » .

« Les grandes périodes de rayonnement de la France sont à mettre en parallèle avec la présence de grands cuisiniers et de grands dirigeants. Au XVIe siècle, Catherine de Médicis accède au trône, accompagnée de ses cuisiniers florentins et marque le début de l'art culinaire moderne. Les Italiens sont à cette époque les maîtres: ils règnent à la fois sur les fourneaux, les arts et la politique. Ils apportent l'usage de la fourchette, inventent la pâtisserie, la confiserie mais révolutionnent aussi le service. Les maîtres d'hôtels font leur apparition et le raffinement de la cuisine française prend alors un accent italien. En bons élèves, les Français conquièrent ensuite l'Italie pour influencer durablement la cuisine transalpine. Ces allers-retours gastronomiques sont de véritables cercles vertueux au service de la paix et du bon goût. »

« Même au Moyen Âge, la cuisine des festins est commune à toutes les grandes cours d'Europe occidentales. La diplomatie se fonde sur les liens familiaux et le partage de repas. La littérature mélange les recettes allemandes, françaises, italiennes, seuls quelques produits divergent car les techniques de cultures sont identiques. À cette époque c'est la consommation élevée de viande et de poisson qui caractérise le régime alimentaire de l'aristocratie. Ce régime subsistera jusqu'au XVe siècle. L'apparition du potager rend la cuisine plus facile au XVIIIe siècle avec ses 12 à 20 foyers qui permettent une grande variété de cuissons. »

« La vie à la cour des rois de France, depuis François Ier jusqu'à Louis XV, a été profondément marquée par la gastronomie : les festins sont nombreux, orchestrés et utiles à la diplomatie. » Au XVIIIe siècle, le nom du cuisinier, comme le souligne Brillat Savarin, est « presque toujours annexé à celui de leurs patrons : ces

derniers en tiraient vanité ». « Ainsi, les chefs inventent des plats qui portent les noms de leurs employeurs et renforcent la renommée et l'influence de ces derniers » .

« Le chef d'œuvre diplomatico-gastronomique revient à Talleyrand, lors du Congrès de Vienne entre les 18 septembre 1814 et 9 juin 1815, où il fait réaliser des prouesses gourmandes et organise une valse à plusieurs mets pour étourdir les participants. La recette du fameux gâteau le Diplomate a été créée lors de cet événement. La France avait ainsi gagné sur le terrain diplomatique comme sur celui de la gastronomie... »

### **Lecture sciences politiques:**

Doc. 4 bis : « instrumentalisation de la cuisine pour faire connaître son pays, la «gastro diplomatie». L'objectif est de faire connaître un pays par sa cuisine, d'encourager les investissements et de développer le commerce et le tourisme. Beaucoup de pays ont agi dans ce sens: Espagne, pays scandinaves, Mexique, Pérou, EU. »

« Nécessité de redorer la médaille de la cuisine intermédiaire traditionnelle des bistrots et petits restaurants. Développer un marché national de qualité. »

« Résister à la mondialisation de l'alimentation en défendant la gastronomie qui est un élément fort d'identité. »

« École de cuisine «cordon bleu»; école de cuisine avec ses 27 000 élèves de 70 nationalités formés dans 15 pays différents. »

Doc. 4 : « la cuisine un élément constitutif fort de l'identité, alors que l'on assiste avec la mondialisation à une uniformisation des marchés et des habitudes alimentaires. Un pays ou une ville s'identifiant à un plat, un vin... » .

« Un art de vivre qui ne se limite pas à la cuisine. » , « Une pratique sociale, l'alliance des mets et des vins, par l'attention portée à l'esthétique de la table, au choix des produits, ou à la conversation autour des plats eux-mêmes. »

« La gastro diplomatie est, quant à elle, une approche plus globale, visant à attirer l'attention internationale d'un pays à travers la promotion de son patrimoine gastronomique. »

« Une étude américaine [4] a mis en lumière le pouvoir de conviction de la gastronomie : tester la cuisine d'un pays contribue à modifier la perception que l'on a de celui-ci. Corée du Sud, Chine, Etats-Unis. En 2012, la secrétaire d'État Hillary Clinton lance un programme Diplomatic Culinary Partnership. »

Doc.3 : « Il y existe des tentatives d'appropriation de certaines préparations et autres recettes qui attisent les frictions géopolitiques. Une « guerre » du falafel et une autre du houmous se sont ainsi déclarées... Ces conflits sont bien davantage liés à des enjeux économiques pour la distribution des produits concernés, mais ils sont révélateurs des tensions dans la région. »

« La cuisine est l'expression d'un patrimoine, d'un terroir, elle porte en elle une tradition, des techniques, un savoir-faire. Certains pays en font même un outil de reconnaissance : la cuisine peut alors parfois être érigée en propagande. Ex.: Thaïlande. »

### **Lecture géopolitique**

Doc. 6 : « un élément de diplomatie »; « créer un climat de convivialité permettant de mieux faire passer des messages » ;

La gastronomie, les produits culinaires peuvent devenir un symbole de crise diplomatique : « en 2003, suite au refus français d'intervention militaire en Irak, voulue par GW Bush, les frites françaises sont débaptisées aux EU. »

Doc. 5 : « à l'initiative de L. Fabius, un dîner à la française est organisé dans les ambassades, consulats, restaurants de 150 pays; pour contrer les critiques venant des EU. »

Un élément du «soft-power», pouvoir de séduction et d'attraction;

Doc. 4 bis : « la gastronomie comme moyen d'améniser la négociation. ». « De nos jours, la plupart des pays considèrent la gastronomie comme une composante habituelle des relations internationales. 2012 Hillary Clinton avec le «Diplomatic Culinary Partnership» (Partenariat diplomatique culinaire). »

« 2003 aux EU: article du New York Times, glorifiant la cuisine espagnole, et dénigrant la cuisine française, alors que l'Espagne soutient l'intervention de GW Bush, contrairement à la France. Produits français boycottés, frites françaises débaptisées. »

Doc. 4 : « La récente COP21: Comment exprimer l'excellence française, les terroirs, la diversité sans être ostentatoire ? Comment combiner les interdits alimentaires et les allergies ? »; « Le menu a été composé pour l'occasion, autour de produits de saison respectueux de l'environnement et du développement durable. »

« Le premier à comprendre le poids de la gastronomie dans les relations diplomatiques reste 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 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. »

« Laurent Fabius, ne s'y est pas trompé. À travers une série d'initiatives retentissantes, le Quai d'Orsay a démontré une fois encore le poids stratégique de la gastronomie française dans le jeu mondialisé de la diplomatie, des luttes pour l'influence culturelle et bien entendu du développement économique. »

« D'outil de négociation façon Talleyrand, il est devenu un puissant outil de soft power, façon Laurent Fabius. »

« C'est dire que la bataille d'image se complète par une bataille de la reconnaissance internationale. Gagner des parts de marché futures (dans le tourisme, l'industrie agroalimentaire ou l'attractivité des investissements) revient aussi à se positionner dans la cour des grands. »

Doc. 3 : « Une tradition vieille de plusieurs siècles nous permet de gérer des conflits et de créer des alliances grâce à notre expérience culinaire. Talleyrand avait compris ce rôle essentiel de la gastronomie dans la sphère politique. »

« C'est plus tardivement que le terme de « gastrodiplomatie » apparaît, dans un article de The Economist en 2002. Il existe aujourd'hui un cursus à l'American University de Washington sur ce thème. Cela fait suite à une initiative d'Hillary Clinton en 2012 sur un « partenariat diplomatique culinaire » pour bien positionner son pays. »

« Il y existe des tentatives d'appropriation de certaines préparations et autres recettes qui attisent les frictions géopolitiques. Une « guerre » du falafel et une autre du houmous se sont ainsi déclarées... Ces conflits sont bien davantage liés à des enjeux économiques pour la distribution des produits concernés, mais ils sont révélateurs des tensions dans la région. »

« Même au Moyen Âge, la cuisine des festins est commune à toutes les grandes cours d'Europe occidentales. La diplomatie se fonde sur les liens familiaux et le partage de repas. La littérature mélange les recettes allemandes, françaises, italiennes, seuls quelques produits divergent car les techniques de cultures sont identiques. À cette époque c'est la consommation élevée de viande et de poisson qui caractérise le régime alimentaire de l'aristocratie. Ce régime subsistera jusqu'au XVe siècle. L'apparition du potager rend la cuisine plus facile au XVIIIe siècle avec ses 12 à 20 foyers qui permettent une grande variété de cuissons.

La vie à la cour des rois de France, depuis François Ier jusqu'à Louis XV, a été profondément marquée par la gastronomie : les festins sont nombreux, orchestrés et utiles à la diplomatie. Au XVIIIe siècle, le nom du cuisinier, comme le souligne Brillat Savarin, est « presque toujours annexé à celui de leurs patrons : ces derniers en tiraient vanité ». Ainsi, les chefs inventent des plats qui portent les noms de leurs employeurs et renforcent la renommée et l'influence de ces derniers. »

« Le chef d'œuvre diplomatico-gastronomique revient à Talleyrand, lors du Congrès de Vienne entre les 18 septembre 1814 et 9 juin 1815, où il fait réaliser des prouesses gourmandes et organise une valse à plusieurs

Proposition du groupe lycée de l'académie de Lille: Agnès Baron, Sandrine Béraud, Julien Crombet, Olivier Mathieu

mets pour étourdir les participants. La recette du fameux gâteau le Diplomate a été créée lors de cet événement. La France avait ainsi gagné sur le terrain diplomatique comme sur celui de la gastronomie... . »