

**Éléments de correction pour le schéma sur le repas gastronomique des français- Thème 4 – spécialité HGGSP de terminale**

**Lecture géographique:**

La gastronomie française s'enracine grâce à une grande richesse et diversité de productions, de produits et de vins issus de terroirs aux sols et climats très divers. Elle soutient la filière agro-alimentaire créatrice d'emplois et de richesses, qui est le premier secteur d'exportation pour la 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 »). Elle participe à l'attractivité de la France comme grande destination touristique et participe au rayonnement de la France, notamment avec l'installation de chefs illustres dans les grandes métropoles mondiales où réside une clientèle à fort pouvoir d'achat. Il s'agit de conforter ces emplois et de renforcer les ventes à l'étranger. D'où l'opération de L. Fabius « goûts de France ». D'autres secteurs économiques participent à ce rayonnement et à l'inscription sur la liste du Patrimoine culturel immatériel, comme les arts de la table (ex. porcelaine de Limoges ou faïence de Sèvres).

Elle doit s'adapter à de nouvelles demandes tenant compte des nouvelles habitudes ou préoccupations de développement durable, de recherches de produits de qualité, biologiques, et issus de circuits courts. Ce qui s'est exprimé lors du repas offert à 150 chefs d'État et de gouvernements lors de COP21 à Paris.

**Lecture historique:**

Le repas gastronomique des français est le fruit d'une longue histoire, faite de rencontres et d'influences étrangères nombreuses. Aux festins communs « à toutes les grandes cours d'Europe occidentales », la Renaissance et le règne de Catherine de Médicis « marque le début de l'art culinaire moderne », avec ses « cuisiniers florentins: introduction de la fourchette, de la pâtisserie, de la confiserie, mais aussi du service avec ses maîtres d'hôtels ».

La découverte de l'Amérique apporte sur les tables des mets nouveaux : petits pois, tomates, maïs, piments, café, chocolat, dinde et pommes de terre.

La vie à la cour des rois de France de François 1<sup>er</sup> à Louis XV est marquée par la gastronomie avec l'organisation de grands festins. Ils sont un élément de glorification du souverain et c'est Louis XIV qui a donné une place nouvelle à l'art de recevoir. À la table du roi, l'art de la conversation est cultivé, le repas étant une pratique sociale qui s'affirme.

La diffusion de la haute cuisine vers d'autres catégories sociales commence à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle et s'affirme au XIX<sup>ème</sup> siècle avec l'ouverture de restaurants où officient certains cuisiniers de nobles qui s'étaient enfuis au moment de la Révolution française.

**Lecture sciences politiques:**

La cuisine est un élément constitutif fort de l'identité, alors que l'on assiste avec la mondialisation à une uniformisation des marchés et des habitudes alimentaires. La gastronomie est aussi devenue un moyen de faire connaître son pays, d'encourager les investissements et de développer l'économie et le tourisme. Beaucoup de pays ont agi en ce sens (Espagne, pays scandinaves, Mexique, Pérou, EU, Corée du Sud, Chine, Thaïlande...). C'est ce que l'on appelle la « gastrodiploatie ». « Tester la cuisine d'un pays contribue à modifier la perception que l'on a de celui-ci ». En 2012, la secrétaire d'État Hillary Clinton lance un programme Diplomatic Culinary Partnership (Partenariat diplomatique culinaire). Pour la France, Laurent Fabius, ministre des Affaires étrangères, a lancé en mars 2015 l'initiative « Goût de France », un « dîner à la française » organisé dans les ambassades, consulats, restaurants de 150 pays, pour contrer les critiques venant des EU. Le politique se mêle ainsi de gastronomie qui est devenue un puissant outil du soft power et le repas un élément de diplomatie.

**Lecture géopolitique:**

En effet le repas gastronomique est devenu une composante des relations internationales une « arme de la diplomatie », un outil de rayonnement, et d'influence politique et culturelle. Il s'agit de créer un climat de

*Proposition du groupe lycée : Agnès Baron, Sandrine Béraud, Julien Crombet, Olivier Mathieu*

convivialité « d'améniser » les négociations pour en tirer profit, « les ambassadeurs vivent les repas comme une pratique professionnelle obligatoire ». Déjà Talleyrand accompagné de son cuisinier Marie-Antoine Carême a défendu les intérêts de la France au Congrès de Vienne en 1815 par l'organisation de grands repas afin d'impressionner les chefs d'État et les diplomates étrangers.

La gastronomie peut devenir aussi un révélateur des crises ou des tensions, comme en 2003 lors de la « guerre préventive » lancée par GW Bush contre l'Irak. Un 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) a provoqué le boycott des produits français comme les « french fries » rebaptisées « liberty fries ».