

Le repas gastronomique des Français : définition et mise en perspective, petite histoire d'une inscription...Thème 4 – spécialité HGGSP terminale

Un exemple de patrimoine immatériel, facteur de rayonnement culturel de la France dans le monde et objet d'action diplomatique : le repas gastronomique des Français.

Le 16 novembre 2010, le repas gastronomique des Français a été inscrit sur la liste représentative du Patrimoine Culturel Immatériel de l'humanité, en référence à la Convention de l'Unesco de 2003.

L'étude du jalon conclusif sur le repas gastronomique des français peut-être découpé en trois temps :

- une première activité où les élèves travaillent sur la définition même de ce repas gastronomique des français. Cette première activité permet d'éviter le risque de confusion entre le repas gastronomique des français et la gastronomie française.

- un second temps de cours où le professeur évoque les péripéties du projet au sein de la communauté française.

-un troisième temps où les élèves travaillent une étude de documents sur le repas gastronomique des français en croisant les différentes lectures (historique, géographique, géopolitique et sciences politiques). Un des documents du corpus est proposée en approfondissement.

Première partie : définir ce qu'est le repas gastronomique des Français

Activité élève : faire une analyse critique des documents, s'entraîner à la confrontation de deux documents.

Consigne : « Après avoir relevé les caractéristiques du repas gastronomique des Français à partir de la fiche de l'Unesco, analysez de façon critique l'extrait du discours du président français avant son inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité ».

Les deux documents utilisés pour le repas gastronomique des français sont :

- Le repas gastronomique des Français définit par l'UNESCO

Inscrit en 2010 sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité

« Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anni-

versaires, succès et retrouvailles. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire ». Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature. Parmi ses composantes importantes figurent : le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble ; le mariage entre mets et vins ; la décoration de la table ; et une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humer et goûter ce qui est servi à table). Le repas gastronomique doit respecter un schéma bien arrêté : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert. Des personnes reconnues comme étant des gastronomes, qui possèdent une connaissance approfondie de la tradition et en préservent la mémoire, veillent à la pratique vivante des rites et contribuent ainsi à leur transmission orale et/ou écrite, aux jeunes générations en particulier. Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux ».

Extrait du site de l'UNESCO

<https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>

- Extraits du discours de Nicolas Sarkozy prononcé le 23 février 2008 au salon de l'agriculture à Paris :

« Je suis très heureux de me retrouver ici parmi vous, à l'occasion de l'inauguration de ce 45ème Salon International de l'Agriculture, et je salue tous les ministres étrangers qui nous font l'honneur de leur présence. Je salue, bien sur, les agriculteurs de France, mais également tous ceux, chefs d'entreprise industrielle, artisans et salariés, grâce auxquels la France se présente au premier rang des nations dans le secteur agricole et agro-alimentaire.[...] Aujourd'hui, au-delà de sa dimension culturelle, l'agriculture porte un double enjeu. Un enjeu économique, j'y reviendrai, et un enjeu de civilisation. L'agriculture a façonné nos paysages. L'agriculture a donné à notre patrie une âme et aujourd'hui encore, l'agriculture permet à la France d'être le deuxième pays en superficie d'Europe.[...] L'agriculture et les métiers qui la façonnent sont également à l'origine de la diversité gastronomique de notre pays. J'ai pris l'initiative que la France soit le premier pays à déposer, dès 2009, une candidature auprès de l'UNESCO pour permettre la reconnaissance de notre patrimoine gastronomique au patrimoine mondial. Nous avons la meilleure gastronomie du monde, enfin, de notre point de vue - enfin on veut bien se comparer avec les autres - et bien, nous voulons que cela soit reconnu au patrimoine mondial » .

Réponse à la consigne : le repas gastronomique des français, un objet complexe :

Premier document :

D'après la définition retenue par l'Unesco après la présentation du dossier de candidature par la France, le repas gastronomique des français est :

- « Une pratique sociale » : l'accent est mis « sur le fait d'être bien ensemble », et le renforcement « des liens sociaux » ; mais limité aux moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles ;

- « Un repas festif » : « l'art du « bien manger » et du « bien boire »»; avec de bons produits, dont les « saveurs s'accordent bien ensemble », et accompagnés de vins qui se marient avec les mets;

- les arts de la table : le dressage de la table, le décor, l'utilisation d'une vaisselle et de couverts appropriés à un repas festif ;

- « **Un schéma bien arrêté** » : « il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert ». La codification de ce repas doit beaucoup à Georges-Auguste Escoffier (1846-1935), célèbre cuisinier et chef français. C'est une caractéristique propre à la France.

<https://www.arte.tv/fr/videos/082721-000-A/auguste-escoffier-ou-la-naissance-de-la-gastronomie-moderne/>

Le second document travaillé par les élèves montre le point de vue du président de la République française avant l'inscription :

- « J'ai pris l'initiative que la France soit le premier pays à déposer, dès 2009, une candidature auprès de l'UNESCO pour permettre la reconnaissance de notre patrimoine gastronomique au patrimoine mondial . » **Le repas gastronomique des Français n'est pas la cuisine française**, c'est pourtant ce que sous-entend l'extrait du discours du président français. « Nous avons la meilleure gastronomie du monde », cette « petite phrase » déclenche un tollé, car le motif invoqué pour justifier l'inscription (la supériorité de la gastronomie française) apparaît irrecevable aux yeux des autres pays, et de l'Unesco. « Il opère ici un lien entre trois objets, l'agriculture, la gastronomie et le patrimoine, semblant défendre une filière allant « de la fourche à la fourchette ». Une reconnaissance internationale pourrait soutenir des activités économiques en difficulté, et rallier le monde paysan à la politique menée par le président. Il met aussi en avant l'excellence de la gastronomie française qu'il faut défendre, et qui pourrait apparaître comme un « mythe qui participe du ré-enchantement d'un univers mondialisé menacé de standardisation et d'uniformisation » (Julia Csergo).

Ainsi, la confrontation de ces deux documents permet de souligner la confusion entre repas gastronomique comme pratique culturelle et reconnaissance de la qualité de la gastronomie française dans une logique de promotion.

Pour rappel : Le jour où le repas gastronomique des français a été inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, la cuisine mexicaine et la diète méditerranéenne y ont été inscrites aussi.

Seconde partie : Un objet de débat : les péripéties d'une inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel

Dans une phase d'écoute active, le professeur revient sur les temps forts qui ont marqué l'inscription au patrimoine culturel immatériel du repas gastronomique des français.

- Le contexte de la demande d'inscription : du milieu universitaire, au monde de la politique et de la grande cuisine

Le projet de candidature de la gastronomie française au patrimoine culturel immatériel de l'humanité est né dans le milieu universitaire, au sein d'un réseau de chercheurs celui de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA). Impulsée par la volonté de Jack Lang alors ministre de l'Enseignement supérieur, la création de l'IEHCA répondait au constat fait par un groupe d'historiens réunis dans le cadre de la deuxième édition des Rendez-vous de l'Histoire de Blois consacrée aux « Nourritures terrestres ». Les historiens avaient constaté que « l'alimentation (...) était un objet négligé par l'histoire académique qui se produisait dans l'institution universitaire » (Julia Csergo).

Le projet d'inscription est annoncé par Nicolas Sarkozy au salon international de l'agriculture en février 2008. Le président de la République déclare pour justifier la pertinence de cette candidature : « *L'agriculture et les métiers qui la façonnent tous les jours sont à l'origine de la diversité gastronomique de notre pays. C'est un élément essentiel de notre patrimoine. C'est pourquoi je souhaite que la France soit le premier pays à déposer en 2009 une candidature auprès de l'Unesco pour permettre la reconnaissance de notre patrimoine gastronomique au patrimoine mondial* ». Et il rajoute, « *nous avons la meilleure gastronomie du monde (...) et nous voulons que cela soit reconnu au patrimoine mondial.* » (Voir étude des deux documents).

- Une méconnaissance de la notion de patrimoine culturel immatériel

Cette revendication française est très mal reçue par exemple par l'Italie, qui dénonce l'arrogance de la France, mais aussi par l'Unesco qui y voit une mauvaise compréhension de la notion de patrimoine culturel immatériel et de la philosophie de la Convention de 2003, qui a pour objectif de protéger les traditions populaires.

Le projet français est d'abord porté par un comité qui inclut de grands chefs français (Paul Bocuse, Michel Guérard, Alain Ducasse, Joël Robuchon, Guy Savoy...). Ce qui est alors défendu, c'est la haute cuisine, et non pas la gastronomie française plus populaire et quotidienne. Or d'après le texte de la convention ce sont les communautés elles-mêmes qui doivent définir ce qui constitue leur patrimoine culturel immatériel, et non pas des élites.

Un premier rapport destiné au Sénat met en avant « une France phare de la cuisine mondiale », les produits de ses terroirs, les savoir-faire reconnus de ses professionnels de l'alimentation. Les enjeux économiques étaient importants, alors que ce n'était pas l'esprit de l'Unesco et de sa convention. La recherche de la valorisation économique, et du profit étaient contraires à l'optique de l'Unesco pour laquelle le principal était la dimension identitaire de la culture.

- Comment faire entrer la gastronomie dans le Patrimoine culturel immatériel ?

« Les travaux des historiens, des ethnologues, des anthropologues, des sociologues avaient largement démontré qu'au-delà de la réponse qu'elles apportent aux besoins biologiques, les pratiques alimentaires constituent des pratiques culturellement élaborées par les groupes humains tout au long de leur histoire ». (Julia CSERGO)

L'alimentation procède ainsi de savoir-faire multiples et partagés, de la production à la consommation en passant par la transformation des matières premières.

- le repas gastronomique des Français : analyse, synthèse et compromis :

- Comment définir l'objet à inscrire ? **La gastronomie populaire** est difficile à définir, car beaucoup plus diverse que la grande cuisine. Il a donc fallu rechercher ce qui était typique, singularisant et partagé par le plus grand nombre, et transmis de génération en génération, ce que demande la convention. Cela a permis le développement d'une réflexion autour de cet objet, la gastronomie, qui n'avait jamais été clairement défini et qui peut être polysémique, ou dont le sens est influencé par la parole dominante présente dans les médias (grands chefs notamment).

De ces réflexions menées, c'est le « **repas gastronomique occasionnel et festif** », qui est apparu comme « lieu où s'exprime et se met en scène cette culture partagée » (Julia CSERGO). Sur tout le territoire le fait de se réunir autour de bons produits, dans un moment convivial et de plaisir partagé, où la cuisine est un « acte de générosité », est apparu comme un des éléments d'identité, d'appartenance à la communauté nationale, « une culture historiquement construite dont tous les Français sont dépositaires, quelles que soient leurs origines sociales, régionales, leurs convictions religieuses ou philosophiques » (Julia CSERGO).

On n'était donc plus dans la cuisine des grands chefs, mais dans une pratique partagée, dont « tous les Français sont porteurs ». Et au-delà de la réalisation matérielle du repas, dans un art de vivre qui mélange art du goût et le plaisir d'être ensemble.

« L'inscription à l'Unesco ne concerne pas les savoir-faire des métiers de bouche et des cuisiniers professionnels. Elle consacre des usages et des rites d'accueil, les façons dont, dans la culture française, nous « considérons » ceux qui, par leur présence, honorent un événement que nous fêtons, lui donnent une existence sociale » .(Julia CSERGO).

Troisième partie : Travail en autonomie des élèves

-voir annexe sur l'étude de documents + corrections de l'étude de documents.

-voir l'étude d'un document, le menu du 6 octobre 1896 (quand la III République passe à table !).

La troisième partie du jalon sur le repas gastronomique des élèves permet à l'aide d'un corpus de documents de confronter les élèves aux notions qu'ils ont étudiés précédemment. Cette dernière partie laisse plus d'autonomie aux élèves et leur permet de remplir le schéma qu'ils ont mis en place dès l'introduction du thème 4 avec l'activité sur Abou Simbel. Ce schéma leur permet d'interroger les 4 disciplines de la spécialité à travers l'étude du repas gastronomique des français.

Ce troisième temps peut aussi permettre une étude plus approfondie d'un document (le menu du 6 octobre 1896) en fonction du temps consacré par chaque professeur au dernier jalon.

Voir :

- Le repas gastronomique des Français : genèse d'un nouvel objet culturel, SIDONIE NAULIN, Sciences de la société, 87 | 2012,

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

<https://journals.openedition.org/sds/1488>

Le « Repas gastronomique des Français » à l'Unesco : éléments d'une inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité Julia Csergo:

<http://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2012/04/CSERGO-repas-gastronomique-francais-patrimoine-unesco2.pdf>