

Le réseau des Cités de la Gastronomie et la MFPCA

Au titre des « mesures de sauvegarde » liées à l'inscription, la France s'est engagée à favoriser la « création d'un équipement culturel pluridisciplinaire, de dimension nationale et internationale, [qui] contribuera à sensibiliser le public à l'histoire, aux fonctions et valeurs du repas, ainsi qu'à la vitalité de ses expérimentations en France et dans le monde. » Après une phase de mise en concurrence, les ministères de la Culture et de l'Agriculture ont officialisé le 19 juin 2013, la création d'un réseau de Cités de la Gastronomie portées par quatre territoires aux projets considérés comme complémentaires. Chaque cité développera un programme spécifique, lui conférant un rôle moteur dans des domaines d'intervention précis. La Mission française du Patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA), mise en place à l'initiative de l'Institut européen d'Histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) pour promouvoir la candidature du Repas gastronomique des Français, animera ce réseau dans le cadre de missions confiées par l'État.



Tours, Cité internationale de la gastronomie en Val de Loire

Le projet de Cité, porté par Tours et son agglomération avec l'appui du Conseil général d'Indre-et-Loire et de la Région Centre, se caractérise par une approche globale de la gastronomie en phase avec de nombreux enjeux de société. Ils touchent à la culture, à l'éducation, à la formation, à la santé, à l'environnement et à l'économie. Dans le cadre du réseau est notamment prévue la création à Tours d'une Université des sciences et des cultures de l'Alimentation.

Les couleurs du logo évoquent des éléments « naturels » indispensables à la vie, à toute production alimentaire : le soleil, la chlorophylle (par extension la biodiversité), la terre et l'eau. Celles-ci entrent en mouvement avec quatre objets « culturels » liés au repas et à la connaissance, la gastronomie étant envisagée comme « la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'Homme en tant qu'il se nourrit » pour reprendre la première définition du mot posée en 1826 par le Français Brillat-Savarin.

L'Inventaire du patrimoine culinaire de la Région Centre



Fruit de deux années de travail d'une équipe scientifique coordonnée par l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation et l'Université de Tours. Cet inventaire décrit 110 produits emblématiques de notre région (boissons, confiseries, pâtisseries, charcuterie, fruits, légumes, volailles...) et des recettes emblématiques : canard à la tourangelle, pâté de Chartres, velouté à la sucrine du Berry, andouillette de Jargeau, carpe à la Chambord, etc... Sa publication boucle l'inventaire du patrimoine culinaire de la France (pour sa partie métropolitaine) initié en 1990 par le Conseil national des arts culinaires.

Albin Michel 2012, 462 pages 25 €.

Agence de développement scientifique. L'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) créé à Tours en 2001 est à l'origine de la démarche d'inscription. Il organise tous les ans fin novembre les Rencontres Français Rabelais, www.iehca.eu

Coopération scientifique internationale. L'inscription du Repas s'est accompagnée de la création en 2011 à l'Université François Rabelais de Tours, de la chaire Unesco Sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires.

Formations supérieures. L'Université François-Rabelais de Tours et l'IEHCA propose un Master européen d'histoire et des cultures de l'alimentation en partenariat avec les universités de Barcelone, Bologne et de Bruxelles. Le Centre d'études supérieures de la renaissance de l'Université François-Rabelais propose pour sa part un Master Patrimoine culturel immatériel à finalité professionnelle.

Recherche. L'inscription du Repas s'est également accompagnée de la création en 2012 à l'Université François Rabelais de Tours, de la première équipe de recherche pluridisciplinaire sur l'alimentation : L'Équipe Alimentation (LÉA). Celle-ci regroupe une quarantaine d'historiens, de sociologues, d'anthropologues, d'économistes (enseignants-chercheurs, chercheurs associés, ingénieurs d'étude et doctorants).

Direction régionale des affaires culturelles de la région Centre

Placée sous l'autorité du préfet de région, la Direction régionale des affaires culturelles de la région Centre est chargée de piloter et mettre en œuvre les politiques du ministère de la Culture, en articulation ou soutien de celles des autres acteurs (collectivités territoriales, établissements publics de coopération intercommunale et associations). Ses missions portent sur les patrimoines, dont le **patrimoine culturel immatériel**, la création artistique, les médias et les industries culturelles. Elle est de ce fait le représentant en région de tous les services du ministère. **C'est le ministère de la culture qui a porté la candidature du Repas gastronomique des Français auprès du Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO en 2010.**

<http://www.culturecommunication.gouv.fr/Regions/Drac-Centre>

Association de préfiguration de la Cité internationale de la gastronomie en Val de Loire

10 rue Léonard de Vinci, 37000 Tours / communication@tourscitedelagastronomie.fr

À suivre sur twitter : @CiteGastronomie



Le repas
gastronomique
des Français®
Patrimoine de l'humanité

LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ

Le « Repas gastronomique des Français » est reconnu par l'Unesco, depuis le 16 novembre 2010, comme « Patrimoine culturel immatériel de l'humanité ».

En quoi consiste cette reconnaissance ? Qu'est-ce que l'Unesco reconnaît précisément ? À quoi cela peut-il servir ?



Le discours gastronomique



Mission Française
du Patrimoine &
des Cultures Alimentaires

Le patrimoine de l'humanité

Depuis près de 40 ans, la presse mondiale rend compte chaque année de l'inscription par l'Unesco de nouveaux « biens » au **Patrimoine mondial de l'humanité**. Ainsi, depuis l'adoption en 1972 de la Convention concernant la protection du patrimoine mondial culturel et naturel (ratifiée par 161 pays), un millier de biens sont reconnus pour leur **« valeur universelle exceptionnelle »** du point de vue historique, artistique, esthétique, scientifique... Il s'agit de sites culturels témoins du « génie créateur » des hommes, comme les pyramides d'Égypte et la grotte de Lascaux, ou de sites naturels exceptionnels par leurs écosystèmes, leur diversité biologique ou leurs structures géologiques comme celles des lagons de Nouvelle-Calédonie et

du parc national de Yellowstone aux États-Unis. **En région Centre, les cathédrales de Bourges et de Chartres, les Chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle et le Val de Loire comptent parmi les 39 biens français inscrits par l'Unesco sur la « liste représentative du patrimoine mondial »**. Si l'Unesco agit depuis 1972 pour la reconnaissance et la préservation du patrimoine de l'humanité, le patrimoine est une passion française depuis la Révolution française. La France compte aujourd'hui plus de 40 000 biens classés ou inscrits au titre des Monuments historiques et les bases de données informatiques de l'inventaire général du patrimoine culturel comptent plus d'un million de notices de présentation.

En 2003, un pas de plus a été franchi en accordant au patrimoine culturel immatériel une reconnaissance internationale. En effet, en adoptant la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, les états membres de l'Unesco ont décidé cette année-là de souligner leur importance pour le maintien de la diversité culturelle dans le contexte de la mondialisation. Il s'agit de traditions, d'expressions vivantes héritées de nos ancêtres et transmises à nos descendants, comme des traditions orales, des arts du spectacle, des pratiques sociales, des rituels, des événements festifs, des connaissances et des pratiques concernant la nature et l'univers, ou bien de savoir-faire nécessaires à l'artisanat traditionnel. Dix ans après sa création, la **Liste représentative du Patrimoine culturel immatériel de l'humanité** de l'Unesco distingue 300 « éléments » culturels immatériels ayant une importance exceptionnelle, dont pour la France L'équitation de tradition française, Le savoir-faire de la dentelle au point d'Alençon, Le compagnonnage, réseau de transmission des savoirs et des identités par le métier et... Le Repas gastronomique des Français.



L'Unesco est une institution spécialisée des Nations Unies fondée le 16 novembre 1945 qui œuvre à « l'édification de la paix, à l'élimination de la pauvreté, au développement durable et au dialogue interculturel par l'éducation, les sciences, la culture, la communication et l'information ». Elle regroupe 195 États membres en 2014. Son siège est à Paris. C'est parmi 1297 propositions d'artistes du monde entier que l'emblème du patrimoine culturel immatériel

a été choisi. Pour l'UNESCO, le travail de l'artiste croate, Dragutin Dago Kovacevic, était celui qui illustrait le mieux l'objet et l'esprit de la Convention de 2003. Tracé d'un seul trait ; ce dessin abstrait représente un triangle, qui se transforme en carré, évoluant en cercle. L'artiste a choisi l'abstraction pour entrer en concordance avec l'idée d'immatérialité. La ressemblance avec l'arobase n'était pas voulue par le dessinateur. Cependant, il n'a pas cherché à modifier son dessin pour autant, le symbole de l'Internet évoquant pour lui la modernité. **L'emblème du patrimoine culturel immatériel représente ainsi un lien entre le traditionnel - symbolisé par le geste de la main dessinant - et la modernité évoquée par Varobase.**

Le Repas gastronomique des Français

L'inscription par l'Unesco du Repas gastronomique des Français sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité consacre une pratique sociale ritualisée, destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie, tels que les naissances, mariages, anniversaires, 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 ». Il met l'accent sur la convivialité, l'humanisme de la table et le bien être ensemble. Il s'agit donc aussi bien du « gueuleton » entre amis que du repas d'affaires. Le Repas gastronomique resserre le cercle familial ou amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux. **Parmi ses composantes importantes figurent :**

- **le choix attentif des mets** parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ;
- **l'achat de produits du terroir** - denrées de haute valeur culturelle - dont on fait s'accorder harmonieusement les saveurs ;
- **le plaisir de cuisiner ensemble, d'échanger et de transmettre** des savoirs, savoir-faire et tours de main ; réaliser le meilleur mariage entre plats et boissons ;
- s'y ajoutent **la décoration de la table et une gestuelle spécifique pendant la dégustation** (humer et goûter ce qui est servi) ;
- enfin, le « discours gastronomique » accompagne le repas : on parle à table de ce que l'on mange et de ce que l'on boit.

Cette inscription n'est pas la reconnaissance de recettes ou de spécialités régionales, mais l'héritage commun des plaisirs de la table que partagent les Français. Ce n'est pas plus la reconnaissance d'un signe de qualité propre à un produit. Cependant, le repas gastronomique utilise de préférence des produits issus du terroir des régions françaises comme ceux de notre région mis à l'honneur par l'Inventaire du patrimoine culinaire de la Région Centre.

Ce n'est pas, l'attribution d'un label à vocation commerciale, mais **l'engagement à respecter les valeurs fondamentales inhérentes au repas gastronomique que sont le bien vivre ensemble, la convivialité, le partage, l'attention à l'Autre**, c'est également un art de vivre qui se manifeste.

Ce n'est pas, une reconnaissance qui vise à préserver les rites et coutumes en les figeant, mais **un engagement à faire vivre un aspect essentiel de la culture et du patrimoine des Français** par la transmission aux générations futures.

Ce n'est pas la distinction de la haute cuisine française dans son ensemble, ou la célébration de grands chefs, mais celle d'un certain « art du bien manger et du bien boire » partagé par tous.



Le repas gastronomique des Français®

Patrimoine de l'humanité

Un label qui fait sens. Destiné à promouvoir l'inscription UNESCO, le label « Repas gastronomique des Français » est attribué à des initiatives qui contribuent à sa mise en valeur et à sa transmission aux générations futures (expositions, programmes éducatifs, festivals...). Les organisateurs de ces initiatives s'engagent auprès de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires à promouvoir le Repas gastronomique des Français et les valeurs défendues par l'UNESCO. Le graphisme du label représente six personnages attablés, vus de haut dans l'hexagone français. Les personnages et la table ronde illustrent les valeurs de convivialité et de partage, deux valeurs caractéristiques du Repas gastronomique des Français.

www.repasgastronomiquedesfrancais.org

Une reconnaissance internationale de l'importance des cultures alimentaires et de ceux qui les font vivre.

L'inscription par l'Unesco du Repas gastronomique des Français et de douze autres expressions culturelles liées à l'alimentation à forte valeur patrimoniale, est importante pour plusieurs raisons.

Chaque inscription s'accompagne de « mesures de sauvegarde » que l'État s'engage à mettre en œuvre pour assurer la transmission de l'« élément » inscrit aux générations futures et du « plan de gestion » correspondant. Elles légitiment le travail de ceux qui œuvrent au



quotidien pour le maintien de variétés végétales, de races animales, de traditions, de connaissances, de savoir faire et de techniques. **Le Repas gastronomique des Français ne peut ainsi être dissocié de l'action des producteurs et artisans qui interviennent en amont du repas, ni du travail de ceux qui les forment.** Enfin, ces inscriptions soulignent, avec une force jamais atteinte jusqu'à présent, la dimension culturelle de l'alimentation. **Elles ouvrent la voie à la mise en place de politiques publiques de même nature que celles qui accompagnent les pratiques artistiques consacrées (musique, peinture...).**