

LES PRATIQUES CULINAIRES DU PAYS NIÇOIS, DE LA MER A LA MONTAGNE



Transmission des gestes et des recettes : Pierre Belleudy et sa nièce confectionnent des merda de can sur un marché paysan. © Jean-Claude Doussot, 2019.



La traditionnelle pissaladière au menu d'une réunion familiale au village. © Pierre Belleudy, 2019.



La récolte du basilic, base du pistou chez les producteurs Mireille et Bernard Auda. © Franz Chavaronche, 2019.

Description sommaire

Ensemble de pratiques culinaires et gastronomiques liées à la mer autant qu'à la montagne, la cuisine niçoise offre, par la variété de ses plats, un repas complet, de l'entrée au dessert, en toutes saisons. Elle compte plus de deux recettes originales fondées sur des produits spécifiques aux Alpes-Maritimes : blettes, courgettes rondes, fèves, basilic, mesclun...

Elle a profité des apports des cuisines antiques du bassin méditerranéen à la faveur des différentes migrations. Sa spécificité est également issue de l'isolement politique et géographique du comté de Nice durant plusieurs siècles. Cette autarcie géographique est à l'origine d'une manière inventive d'accommoder les ressources locales, complétée par les apports externes. Les pêcheurs napolitains et phocéens ont apporté des pratiques alimentaires tirées des produits de la mer. Les traditions provençales sont venues les enrichir de viandes de bœuf mijotées et de cultures fruitières. Issue des flux migratoires successifs, la fabrication traditionnelle des pâtes est arrivée par la Ligurie ; celle de la polenta et du risotto, du Piémont proche ; l'usage des raisins et des pignons, d'Arménie. De plus loin encore, les légumes exotiques (tomates, aubergines, poivrons) ont été intégrés aux savoir-faire culinaires de la région de Nice. Les marins scandinaves y sont venus échanger leur églefin séché, dont les Niçois ont fait le savoureux *stockfish*, contre de l'huile d'olive, destinée à l'éclairage.

Dans la cuisine du pays de Nice, des savoirs d'origine humble se mêlent étroitement aux pratiques festives et aux manifestations d'intégration des communautés. Respectueuses des produits frais et d'abord régionaux, ses pratiques culinaires sont associées à une identité territoriale forte, stable et ancienne.

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

I.1. Nom

En français

Les pratiques culinaires du pays niçois, de la mer à la montagne

En langue régionale

La couhina dóu Pais nissart, de la mar fin à la mountagna

I.2. Domaine(s) de classification, selon l'UNESCO

- Traditions et expressions orales
- Pratiques sociales, rituels et événements festifs
- Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers
- Savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel

I.3. Communauté(s), groupe(s) et individu(s) liés à la pratique

De la culture des produits à l'élaboration des mets et à leur diffusion, en passant par la formation de la relève des praticiens et bien sûr la sphère familiale, la communauté faisant vivre la cuisine niçoise est composite, mais structurée par des associations et des syndicats professionnels et par des événements fédérateurs.

La cuisine assure un lien, comme la langue niçoise, entre toutes les strates sociales. Dans tous les profils sociologiques, chacun retrouve volontiers ses « racines » autour d'une daube raviolis et les habitants disposant d'un jardin potager y cultivent les légumes liés à ces pratiques culinaires : le basilic, la tomate variété Saint-Pierre, la courgette de Nice (variété « trompette »), la *cebette* (oignon jeune), la courgette ronde pour les petits farcis, les aubergines pour la ratatouille ou les haricots « coco rose » pour la soupe au pistou.

De nombreux agriculteurs se sont spécialisés dans la production de produits adaptés à cette cuisine. Les producteurs locaux de légumes (mesclun, blettes feuilles, courgettes rondes pour les farcis, courgettes trompettes avec leurs fleurs, basilic, ...) approvisionnent plus d'une quinzaine de marchés populaires, en plus du marché d'intérêt national, en produits spécifiques à cette cuisine et sont soutenus par la Chambre d'agriculture. Quelque deux cents fermes maraîchères approvisionnent ces marchés en circuit court à 65 % ; elles fournissent entre autres 2000 tonnes de mesclun par an. Une centaine de « jardins partagés », créés par la municipalité et répartis dans plus de dix lieux dans Nice *intramuros*, assurent une production familiale de basilic, cebettes, blettes, tomates, courgettes ou mesclun. 70 % des écoles possèdent leur propre potager pour ces mêmes légumes. Les habitants des vallées de l'arrière-pays les cultivent également dans de petits jardins potagers, généralement en « restanques ». Les producteurs d'huile et d'olives de Nice, regroupés en une association dynamique, en font la promotion chez les particuliers et restaurateurs ; l'association regroupe cent producteurs d'huile d'olive et soixante-huit producteurs en olives de Nice AOP. Les producteurs de vin de Bellet, constitués de dix vigneron exploitant une soixantaine d'hectares, sont également regroupés au sein d'une association de valorisation.

La cuisine niçoise est pratiquée dans les familles, aussi bien pour les repas du quotidien (salade niçoise, pissaladière, petits farcis, beignets de fleurs de courgette, tian de courge, etc.) que dans le cadre de repas de fête (ganses de carnaval, raviolis, poche de veau farcie, lapin à la niçoise, etc.). Le

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

brevet du savoir-faire demeure la préparation des raviolis, pièce maîtresse de tout repas à caractère festif. La salade niçoise n'est pas un mythe, mais une tradition réelle et ancrée.

Les établissements de restauration concernés par la pratique bénéficient, pour vingt d'entre eux, de l'appellation « Cuisine nissarde », diffusée sous l'égide de l'Office du tourisme, tandis que d'autres ont à cœur de proposer des spécialités niçoises. Dans les deux cas, ils offrent aux Niçois gourmands et aux touristes gastronomes la capacité de consommer sur place les produits originaires du territoire et accommodés selon des pratiques culinaires ancestrales de Nice et de sa région.

La fédération des boulangers-pâtisseries des Alpes-Maritimes, qui regroupe près de six cents professionnels, organise chaque année des concours de pissaladières, de tourtes de blettes et de pan bagnat pour faire connaître les savoir-faire de ses adhérents.

Quinze ateliers culinaires proposent des cours de cuisine niçoise, dispensés par des professionnels ou des amateurs passionnés, et la Fédération des associations du comté de Nice recense une douzaine d'associations impliquées dans la transmission de la cuisine du pays niçois.

I.4. Localisation physique

Lieu(x) de la pratique en France

Le pays de Nice (Alpes-Maritimes), ou « pays niçois », est un terroir délimité par la mer Méditerranée au sud, les Préalpes grassoises et le massif de l'Estérel à l'ouest, les Alpes, montagnes du haut-pays niçois, au nord et les Préalpes à l'est. Les délimitations naturelles sont les Alpes au nord, avec le massif du Mercantour et un sommet culminant à 3297 m, les Préalpes à l'est, la Méditerranée au sud. Le territoire regarde plutôt vers la Méditerranée et les proches régions du Piémont et de la Ligurie. Des vallées nord-sud cloisonnent l'espace en autant de bassins et gorges, qui communiquent difficilement entre eux par des cols élevés.

Pratique similaire en France et/ou à l'étranger

La cuisine du pays niçois est intégrée plus globalement à une cuisine méditerranéenne qui correspond essentiellement à la zone de l'olivier avec ses éléments de base : l'huile d'olive, le pain, les pâtes, le vin et des légumes (pois chiche, tomate ou oignon). Cependant, si la cuisine du pays niçois partage des plats, tel que la ratatouille (bohémienne en Provence, *chakchouka* en Afrique du Nord, etc.), avec d'autres régions, ce sont les modes de cuisson (légumes frits séparément dans le pays niçois) et certains légumes spécifiques qui font de cette cuisine, au sein de l'aire méditerranéenne, un ensemble de pratiques culinaires distinct.

La cuisine du pays de Nice, avec ses pratiques culinaires propres, se retrouve dans des restaurants parisiens, mais également dans des restaurants à Tokyo, New York, Londres, Beyrouth, Istanbul, Hô Chi Minh-Ville, Vientiane, Londres, ou Dubaï.

I.5. Description détaillée de la pratique

Héritière de la cuisine romaine et de celle du bassin méditerranéen, la cuisine du pays de Nice relève d'une tradition millénaire et a su s'adapter sur un socle stable et ancien. Elle est cuisine de pays pauvre, simple, mais pas simpliste ; traditionnelle, mais évolutive et inventive ; avec le respect du produit du terroir ; préparée pour être partagée. Ni française ni italienne, elle est *mescla*, « confluence », tout autant que *meschun*, « mélange ». Cuisine d'un territoire tourmenté qui allie la rudesse de la montagne à la douceur de la mer, elle ne cesse d'inspirer les chefs et de séduire les gourmets. Par sa richesse et son adaptation aux saisons, au-delà de quelques recettes emblématiques parfois maladroitement réinterprétées, elle permet tout au long de l'année de préparer des repas complets, de l'entrée au dessert.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Un terroir spécifique

Le pays niçois se divise en trois grandes zones, la côte urbanisée, la région des plateaux, pays de l'olivier ou moyen pays, et la zone de montagne ou arrière-pays, avec des sommets à plus de 3000 m. L'homme a su s'adapter à ce milieu contrasté et difficile et a pallié, dans l'arrière-pays, l'absence quasi générale des plaines par la mise en valeur des pentes avec la construction de murs en pierre sèche. Selon Paul Raybaut, l'implantation des villages s'y est faite à mi-pente, « de façon à se trouver ni trop éloignés des crêtes (forêts, pâturages), ni trop distants des terres alluvionnaires des fonds (cultures légumières irriguées et potagers familiaux) », afin de « disposer d'un étagement des microclimats » [Raybaut et Perréard, 1982].

Dans la région des plateaux, jusqu'à environ 600 m d'altitude, l'olivier, essentiellement de variété « cailletier », domine le paysage. Les vignes bordent toute la zone côtière. L'isolement des villages, compte tenu des difficultés d'accès, a conduit les habitants à des habitudes alimentaires d'autoconsommation et à une cuisine caractéristique liée à l'utilisation des produits locaux. Sur le littoral, le poisson frit, bouilli ou au four a constitué longtemps un apport important dans l'alimentation familiale et donné naissance à des recettes spécifiques.

Encore aujourd'hui, la multiplicité des produits est issue de cette disparité du terroir dans le département des Alpes-Maritimes, qui a engendré une interaction historique entre les hommes et le milieu. La cuisine niçoise, à mi-chemin entre la douceur de la mer et la rudesse de la montagne, en a tiré son originalité.

Un panorama culinaire complet

La cuisine niçoise, l'une des seules en France à cet égard, offre toute l'année un repas complet, de l'entrée au dessert. Parmi plus de deux cents recettes niçoises recensées, la *pissaladièra* (pissaladière), la salade niçoise, le pan bagnat, les beignets de fleurs de courgettes ou d'artichauts, la soupe au pistou, la *trucha*, les pâtes au pistou, les gnocchis, les raviolis, les panisses, la ratatouille, la *bagna cauda*, la poche de veau farcie, *li caieta*, la daube ou les tripes à la niçoise, la poutine, le tian de morue aux poireaux, le stockfisch, les sardines ou les encornets farcis, les *merda de can*, les petits légumes farcis, la tourte de blette, les panisses au sucre, la tourte de fèves, la tourte au miel et aux noix, les ganses..., pour ne citer que les mets les plus souvent élaborés au quotidien, remportent toujours le même succès, en faisant vivre cette cuisine au rythme des saisons et dans le respect d'une économie durable.

Une identité liée aux produits locaux

La cuisine niçoise utilise largement des produits régionaux et des circuits courts. Elle conserve sa qualité grâce à des agriculteurs qui cultivent leurs terres et proposent des produits de saison variés, savoureux et sains. La seule ville de Nice compte ainsi plus d'une quinzaine de petits ou grands marchés de produits locaux. La cuisine niçoise s'approvisionne ainsi localement dans des exploitations de petite taille, qui ont le culte de la fraîcheur, du respect de la nature, et de la pérennité des ressources. De nombreux jeunes agriculteurs, installés dans les Alpes-Maritimes, vendent directement leurs produits sur leurs exploitations. Les légumes, les viandes, les poissons et les fruits cultivés dans le département offrent une qualité exceptionnelle. Les étals des nombreux marchés proposent des petites courgettes rondes, dont on fera les célèbres petits farcis, des fleurs de courgettes accommodées en croustillants beignets, de la farine de pois chiches base de la *socca*, des tomates, du basilic, des poivrons et des anchois ingrédients des salades niçoises, des blettes dont on fera des tourtes sucrées ou de la *trucha* salée. Des commerçants au verbe coloré perpétuent encore aujourd'hui la relation de confiance qui unit le producteur au consommateur. Exception à l'approvisionnement local, l'églefin permet de confectionner le stockfisch que débarquèrent les bateaux venus de Scandinavie.

Une cuisine de santé

Ce mode d'alimentation avec de nombreux légumes, peu de viandes, du poisson, de l'huile d'olive et peu de vin ni de produits laitiers, est par nature diététique tout autant que la « cuisine crétoise ». Certains cuisiniers se sont crus autorisés à baptiser « à la niçoise » des plats, dès lors qu'ils contenaient de la tomate et des « herbes ». Mais la cuisine niçoise utilise de nombreux autres

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

éléments que la tomate, d'arrivée tardive, et l'utilisation des aromates est subtile et ne se fait pas « *basta que sigue* », n'importe comment.

Une cuisine populaire

Les pratiques culinaires du pays de Nice égaient la vie des quartiers. Toutes corps de métier confondus, l'ouvrier niçois se restaurait dans les petites échoppes des cités marchandes à l'heure de la *merenda* pour déguster une socca, une pissaladière, une *porchetta* (petit cochon de lait farci avec ses abats et des épices parfumées), des tripes ou un bon pan bagnat. Cela se pratique encore aujourd'hui, sur les marchés, et reste, au-delà d'un aspect touristique certain, des occasions de brassage social et culturel héritées du monde du travail.

Le lien entre des pratiques culinaires et festives

La cuisine du pays de Nice est très présente dans les familles niçoises au moment des fêtes, souvent liées à la tradition chrétienne. Elle clôture également très régulièrement les « festins » d'été dans chacune des six vallées de l'arrière-pays, dit « pays gavot ». La cuisine conclue aussi les fêtes d'été dans l'arrière-pays. De nombreux comités des fêtes réunissent les villages autour de plats emblématiques, comme les raviolis, la soupe au pistou ou la *brissauda* (pain frotté d'ail que l'on trempe dans l'huile d'olive lors de la première pression au sortir du moulin). Le festin des *cougourdon* (courge séchée, utilisée à l'origine comme ustensile de cuisine), dans le parc de Cimiez, ou la fête des Mai, à Cimiez et dans chaque quartier niçois, réunissent plus d'un millier de personnes autour de la socca, de la pissaladière, du pan bagnat ou des fougassettes à la fleur d'oranger. Ces festivités traditionnelles ont un fort pouvoir de cohésion sociale intergénérationnelle et d'intégration. Elles sont aussi l'occasion de concours amateurs sur les recettes traditionnelles, concours de *trucha* (omelette de blettes), de pissaladière, de socca, ou de petits farcis.

I.6. Langue(s) utilisée(s) dans la pratique

Les recettes manuscrites et les transmissions orales étaient généralement en langue niçoise avant le rattachement à la France de 1860, le français ne devenant majoritaire qu'après cette date. Le nom des principaux plats reste encore aujourd'hui traditionnellement en niçois, ou *nissart*, variété dialectale de la langue d'oc, langue véhiculaire et vernaculaire de transmission orale et encore parfois écrite pour la cuisine niçoise. Même lorsque le français est utilisé, certains termes techniques ou noms de plats sont difficilement traduisibles sans perdre de leur intérêt. Ainsi, le *pan bagnat* n'est jamais un « pain mouillé » et on ne traduit pas en français les *merda de can* (gnocchis au vert de blettes en forme de crottes de chien) sur les cartes des restaurants.

I.7. Éléments matériels liés à la pratique

Patrimoine bâti

De nombreux moulins pour produire de l'huile d'olive sont soit encore en activité, soit, hors d'activité, sont maintenus comme des lieux de démonstrations de pratiques traditionnelles, à Bonson, Breil-sur-Roya, Castagniers, Castellar, Drap, L'Escarène, Gillette, Gorbio, Grasse, Lantosque, Nice (moulin Spinelli, en fonction depuis 1250, moulin à huile d'olive le plus ancien de la région), La Roquette-sur-Var, Le Broc, Levens, Luceram, Menton, Opio, Peille, Peillon, Saint-Cézaire-sur-Siagne et Speracedes.

Le moulin à huile d'olive de la Laouza, conservé en état de marche à Contes, inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques, est toujours en activité. À l'étage, une salle rassemble les objets liés à la fabrication, la conservation et l'usage de l'huile d'olive (collection de jarres, mesures à olives, lampes à huile...).

Dans les jardins potagers des Niçois, cultivant les légumes associés à la cuisine niçoise, le four à

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

soca fait partie des installations incontournables.

Objets, outils, matériaux supports

Des objets spécifiques liés à la pratique alimentaire sont utilisés par les amateurs et les restaurateurs :

- l'appareil pour rouler les gnocchis ;
- la machine à rouleaux pour affiner la pâte ;
- la roulette de buis et le rouleau de cuisine spécial pour les raviolis ;
- la plaque à soca en cuivre étamé ;
- le mortier de marbre et son pilon en bois pour préparer le pistou ;
- *lou bouaire*, bâton spécifique pour tourner la polenta lors de sa cuisson ;
- le plat à gratin, dit *tiani*, a donné son nom au gratin lui-même.

Plusieurs écomusées comportent aussi des cuisines reconstituées, comme à l'Écomusée de la Roudoule-Musée en terre gavotte (placette de l'Europe, Puget-Rostang) et à la Maison du Patrimoine brigasque (26 avenue du Général-de-Gaulle, La Brigue).

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

II.1. Modes d'apprentissage et de transmission

La cuisine niçoise est un outil de transmission intergénérationnelle, assurée par l'écrit (carnets de cuisine, le plus souvent manuscrits) ou par tradition orale, au sein des familles, avec des recettes et des gestes communiqués de génération en génération.

Un grand nombre d'associations se réunit aussi autour de la confection de plats spécifiques ; d'autres organisent des cours de cuisine niçoise ; d'autres, enfin, des concours autour de tel ou tel plat emblématique, tels le pan bagnat, la tourte de blettes, la soca, la pissaladière, ou la *trucha*, type d'omelette de blettes.

L'éducation formelle assure aussi la transmission des savoir-faire liés à la cuisine du pays niçois. Ainsi le lycée hôtelier Paul-Augier de Nice, qui accueille depuis 1972 un concours de cuisine niçoise ouvert à tous les lycéens de la région organisé par l'association de la « Capelina d'or », dispense un cours de cuisine niçoise avec un chef restaurateur. Le GRETA met en place des cours du soir pour la rentrée 2019.

Les recettes de cuisine se diffusent au moyen des réseaux sociaux et de très nombreux ouvrages, anciens et récents sur cette cuisine.

II.2. Personnes/organisations impliquées dans la transmission

Au-delà de la transmission qui existe au sein des familles, qui parfois passent une génération, par exemple de grand-mère à petite-fille ou d'oncle à neveu, de nombreuses personnes et organisations sont impliquées dans la transmission des principales recettes.

De nombreuses associations très vivantes se sont créées, afin de maintenir le lien social à travers des traditions culinaires, telles la Commune libre du pan bagnat ou l'association de l'*Estocaficada* (du nom nissard du « stockfisch », ou poisson séché), fondée en 1905. L'association de la Capelina

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

d'or, outre un concours annuel de cuisine réservé à des élèves des lycées hôteliers de la région, organise des concours annuels réservés à des cuisiniers non professionnels, proposés dans les villages du comté, sur un thème différent chaque année.

La fédération des associations niçoises, qui regroupe plus de soixante entités, a publié un almanach 2019 agrémenté de nombreuses recettes niçoises. Quelques comités des fêtes et associations du patrimoine de l'arrière-pays éditent des recettes anciennes ou traditionnelles.

De nombreux restaurants proposent des recettes niçoises. Certains d'entre eux sont réunis sous un label spécialisé, diffusé par l'Office du tourisme métropolitain Nice Côte d'Azur, qui en assure contrôle et coordination.

Les comités des fêtes, surtout dans l'arrière-pays (vallées de l'Estéron, du Var, de la Tinée, de la Vésubie, des Paillons et de la Roya-Bévéra) et dans certains quartiers de Nice, achèvent souvent leurs manifestations, dites « festin », par un banquet composé des plats de la cuisine niçoise.

Enfin, depuis 2016, la Métropole Nice Côte-d'Azur et la Chambre d'agriculture ont organisé un regroupement des principaux producteurs locaux, proposés dans une boutique de dépôt-vente du centre-ville, le « Goût de Nice. Secrets et saveurs du pays ».

III. HISTORIQUE

III.1. Repères historiques

Une tradition ancienne et évolutive

La cuisine niçoise relève d'une tradition millénaire, mais, née sur une terre de passage et d'invasion, puis de villégiature, elle a su évoluer et tirer parti de différents apports extérieurs, tout en consolidant ses traditions. Les premières formes de culture d'orge, de sarrasin et de châtaigne apparaissent localement il y a 3000 ans avec les populations ligures. Les marins grecs fondent *Nikaia* dans l'anse de la baie des Anges et développent la viticulture dès le VI^e siècle avant J.-C. Les Romains façonnent le paysage agricole en cultivant les oliviers, la vigne et les céréales.

La cuisine romaine marque les bases de la gastronomie niçoise actuelle, d'après le témoignage des recettes d'Apicius dans le *De re coquinaria*. La recette du *garum*, omniprésent dans la cuisine romaine, ressemble à celle du pissalat, qui, dans la cuisine niçoise, a donné son nom à l'emblématique pissaladière. La *patina* romaine, sucrée ou salée, est une recette composée de légumes, liés par des œufs battus, devant son nom au plat dans lequel on les cuisine ; tel est le cas du *tian* niçois, gratin de légumes aux œufs battus, qui porte le nom du plat utilisé. Nombre d'autres recettes sont pratiquement inchangées depuis Apicius.

Une culture d'autosubsistance s'installe ensuite au Moyen Âge, avec des rendements faibles dans des conditions difficiles : sol pauvre, eau rare, relief escarpé. Le commerce du sel se développe avec des caravanes muletières empruntant la route royale de Nice à Turin, alimentant et désenclavant les vallées de l'arrière-pays niçois. Au XVII^e siècle, cette route connaît un trafic considérable, voyant passer chaque année jusqu'à 55 000 mulets destinés au transport des marchandises. Le blé arrive tardivement et remplace l'épeautre pour la fabrication du pain. Les légumes (haricots, pois, lentilles, fèves, blettes, poireaux, oignons, courges, choux, cardons, radis, carottes) sont cultivés dans les potagers familiaux. Les tomates, les poivrons, les pommes de terre et le maïs rapportés d'Amérique au XVI^e siècle, l'aubergine venue d'Asie du Sud par le Moyen-Orient, ne sont cultivés dans le comté de Nice qu'à partir des XVII^e et XVIII^e siècles. La cueillette constitue un complément à cette production, les herbes aromatiques et les champignons parfument les plats tandis que le mélange de diverses salades sauvages compose le célèbre mesclun. Les fruits locaux (figues, raisin, châtaignes, noix, noisettes, poires et pommes) assurent l'apport en sucre. Les agrumes, originaires d'Asie, ont été cultivés localement avec succès à partir du XVI^e siècle.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

En 1762, Tobias Smollett, inventeur du tourisme anglo-saxon, décrit dans ses lettres les ressources culinaires de Nice en ce temps, telles la nourriture carnée (« Le marché est assez bien approvisionné. En été, nous avons du bœuf qui vient du Piémont, du veau, du mouton, du poulet et du canard. »), les produits de la mer (« Les principales pêches de la côte consistent en sardines, anchois et thon. [...] Rien n'est plus délicieux que des anchois frais frits à l'huile. ») et les fruits et légumes (« En été, tous les légumes sont excellents. Il y a une petite courge appelée courgette, dont les habitants du pays font un plat très savoureux. ») [Alex Benvenuto, *Nice 1765. Les tribulations de Tobias Smollett*, Éd. Serre, 2015, p. 25 et suiv., d'après Tobias George Smollett, *Voyages à travers la France et l'Italie*, Éd. José Corti, 1994].

À cette base stable et ancienne s'ajoutent des apports divers jusqu'au XX^e siècle. L'emblématique *stockfish*, que les navigateurs du Nord et les marchands importaient sur les côtes de Provence, est devenu, dans la cuisine niçoise, une sorte de plat rituel, avec ses maîtres et ses confréries, comme l'*estocaficada*. Les travailleurs italiens, issus du Piémont, de Ligurie et de Calabre, arrivant à Nice aux XIX^e et XX^e siècles, embauchés pour les constructions engendrées par le développement des villes côtières, ont apporté leurs recettes de pâtes et de riz. Toute une population nouvelle de touristes, de retraités ou de membres des grandes familles de toute l'Europe ont aussi employé une domesticité locale, à laquelle ils demandent la préparation de plats de leur pays d'origine, introduisant ainsi des produits et des gestes nouveaux. Les deux guerres mondiales ont aussi contribué à ces métissages. Au cours des années 1960, le tourisme et le camping développent de nouvelles habitudes, tandis que les mouvements de décolonisation voient arriver localement de nombreux rapatriés d'Indochine, puis d'Afrique du Nord et d'Afrique noire, qui ont marqué la cuisine locale de leurs pratiques.

Depuis la seconde moitié du XX^e siècle, la différenciation est forte entre la zone côtière, urbanisée, et l'arrière-pays, moins peuplé et moins riche. Le va-et-vient des pratiques entre ces deux zones modifie sensiblement les habitudes alimentaires. Les urbains se rendent en zone rurale en excursion dominicale ou dans leurs résidences secondaires et cherchent à retrouver des éléments locaux, leur rappelant les pratiques de leurs grands-parents partis autrefois en ville. Dans l'arrière-pays, les habitants retrouvent ainsi et adaptent leur fonds traditionnel pour répondre à la demande nouvelle. À l'inverse, les restaurants côtiers recherchent les productions de l'arrière-pays pour les mettre à disposition de nouveaux demandeurs.

Il faut attendre le tout début du XX^e siècle pour que la cuisine niçoise se codifie avec Henri Heyraud, cuisinier et professeur à l'école polytechnique de Nice.

De longue date, les mets niçois s'allient avec des vins. Le vignoble de Bellet est, avec celui de Saint-Jeannet, l'un des plus anciens de France et remonte à l'époque romaine. Sous le règne de Louis XIV, les vins locaux étaient en grande renommée à la cour royale. De nos jours, on trouve d'excellents vins à Saint-Jeannet, Villars, aux îles de Lérins, à Saint-Paul de Vence et à Bellet, où le vin, mondialement connu, a obtenu une AOC en 1941.

La culture et le négoce de l'olive furent longtemps un secteur économique de premier plan à Nice. Les deux conflits mondiaux lui firent subir un réel déclin, en les privant de main-d'œuvre et en modifiant les coûts de production et les habitudes alimentaires. L'huile d'olive et l'olive de Nice connaissent un regain d'intérêt, soutenu par le Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice. Très réputée, l'olive niçoise, ou « caillette », était déjà saluée pour sa qualité et sa finesse dans l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert. Les olives de table de Nice et l'huile d'olive de Nice bénéficient d'Appellation d'origine protégée (AOP) ; les olives sont recueillies sur des filets, l'AOP n'acceptant pas le ramassage des olives à même le sol. D'autres variétés dites pollinisatrices ou locales anciennes (*arabanier*, *blavet*, *nostral*, *ribeyrou*, *blancai*...) existent aussi très minoritairement. Dans le moyen et le haut pays, on goûte toujours l'huile d'olive nouvelle sur des tranches de pain grillées et aillées (la *brissauda*).

Une cuisine identitaire fortement liée à la particularité d'une construction historique

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

La région de Nice constitue un cadre géographique spécifique. Dans ces vallées encaissées, des préparations culinaires, telles les *sugelli*, la *barba-Juan*, les raviolis de courge sauce aux noix et les *danderouols*, ont perduré, particularismes locaux traduisant les difficultés de communication : l'autarcie fut longtemps de mise, aucun pont n'a existé sur le Var durant des siècles et des sentiers muletiers périlleux permettaient seuls de rejoindre Turin. Aux XVII^e et surtout au XVIII^e siècle, les pentes de la région ont été mises en valeur par la construction de murs de pierre sèche qui retiennent la terre : ces terrasses, planches, restanques ou *faissa* dépassent rarement 4 m de largeur.

Le sentiment identitaire est directement lié à l'histoire particulière du Comté. Au XII^e siècle, la Provence, dont Nice, se forme sous l'autorité du comte de Barcelone, Raimond-Béranger V. Sans successeur direct, la reine Jeanne, en 1343, peine à maîtriser la situation politique conflictuelle entre les différentes branches de la maison d'Anjou. La solution fut de placer volontairement le territoire sous la protection du comte Amédée VII de Savoie. Après l'acte de dédition à la Maison de Savoie (28 septembre 1388), Nice occupa une place nouvelle, par cette ouverture sur la mer d'un État jusqu'alors continental. Le terme de comté de Nice est apparu en 1526.

Avec le printemps des Peuples qui se diffuse en Europe à partir de 1848, de nombreux intellectuels se proposent de faire l'unité de l'Italie, souvent contre l'Autriche ou la France. Cavour poursuit l'objectif d'une unification de l'Italie autour du royaume de Piémont-Sardaigne. Napoléon III vit favorablement que la frontière sud est de la France fût limitée par la barrière des Alpes. Par le traité de Turin (24 mars 1860), le duché de Savoie et le comté de Nice furent réunis à la France. Après 1860, les frontières débordent le fleuve Var à l'ouest jusqu'à Grasse, reprenant les frontières administratives de l'époque romaine. Le département des Alpes-Maritimes fut créé par l'ajout du canton de Grasse, avant que Tende et la Brigue n'y soient intégrés en 1947.

III.2. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

La cuisine niçoise traditionnelle est à la fois populaire et chaleureuse. Sa notoriété existe au-delà de ses frontières « historiques » et de nombreux articles en témoignent, même si la célèbre « salade niçoise » est souvent malmenée. Ces pratiques culinaires ont été adaptées au cours du temps, comme la langue niçoise, par ceux qui, par vagues successives, sont venus s'installer à Nice. Elles ont séduit, à la fin du XIX^e siècle, les élites nobles et fortunées, notamment anglaises et russes, qui lui ont offert une réputation touristique internationale. La colonie arménienne, arrivée à Nice au moment du génocide de 1915, s'est intégrée en apprenant le niçois avant même le français et en échangeant aussi des recettes de cuisine : le « riz aux raisins et aux pignons », composante des recettes emblématiques du Comté, trouve son origine dans la cuisine arménienne.

Toute tradition figée étant menacée, Les modes de cuisson ont également changé et les pratiques avec. En complément des restaurants niçois traditionnels, qui proposent parfois depuis des décennies les spécialités de la gastronomie niçoise, la relève des grands anciens est assurée par de nombreux chefs de talents souvent étoilés, qui ont tenu à concrétiser par courrier leur attachement à cette cuisine. De grands chefs étoilés réinterprètent les recettes de base. De nouvelles expériences sont lancées, comme la création des « socca chips », qui, en un an, à la suite d'un véritable engouement, ont permis de créer près d'une trentaine d'emplois.

Plusieurs cuisiniers et les responsables du label « Cuisine nissarde » œuvrent pour l'évolution et l'adaptation de ces pratiques culinaires. Après avoir créé un deuxième label pour la cuisine à emporter (*merenda* et *goustaroun*, casse-croute et goûter), ils veulent instaurer un label de cuisine créative, sur les mêmes bases de produits régionaux et de respect de la saisonnalité

Autre exemple de rayonnement, des ouvrages japonais relatifs à l'*umami*, un cinquième goût à distinguer du salé, du sucré, de l'acide et de l'amer, citent la cuisine niçoise en exemple. Kikunae Ikeda, chimiste à l'Université impériale de Tokyo, identifie cette saveur différente et la nomme « goût savoureux ». Sont citées comme caractéristiques de la saveur *umami*, la salade niçoise et des charcuteries, telle la *secca*, viande de bœuf séché, spécialité d'Entrevaux et Puget-Théniers, proche d'une préparation laotienne.

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

IV.1. Viabilité

Vitalité

La cuisine niçoise participe d'une culture vivante et est source d'innovations. Elle synthétise un art de vivre séculaire, qui conserve ses vertus de récréation et le goût du partage au-delà des frontières. La transmission des recettes s'est adaptée aux nouveaux schémas d'organisation sociologique des cellules familiales. Loin d'être figée, cette culture se pratique au quotidien et crée de l'engouement lors des repas familiaux et dans les restaurants.

Des ateliers pédagogiques animés par des associations de passionnés ont renouvelé la transmission d'un savoir-faire de grande qualité auprès de publics très variés. Intégrée depuis peu dans les programmes des lycées hôteliers, elle entraîne dans son sillage de nouvelles générations de cuisiniers, d'agriculteurs et de viticulteurs, exigeants pour la gastronomie niçoise.

Les réseaux sociaux ont permis de mieux partager les recettes éprouvées et authentiques. Une page Facebook, créée en 2018, qui informe de la démarche de reconnaissance de la cuisine niçoise comme Patrimoine culturel immatériel national et publie une recette par mois, est suivie par près de 5000 personnes. Ainsi, la recette emblématique de *merda de can*, diffusée en juin 2019, a été consultée 25 000 fois en 24 heures, avec de nombreux témoignages montrant le vif enthousiasme déclenché par cette cuisine.

Menaces et risques

La vitalité actuelle de la cuisine niçoise fait que sa viabilité n'est plus menacée. Le risque est de la voir déformée par un usage intempestif des termes « niçoise » ou « à la niçoise », y compris dans les restaurants régionaux. L'exemple le plus frappant en est l'utilisation du terme « salade niçoise » pour toutes sortes de préparations, parfois exotiques, dans les Alpes-Maritimes comme dans le monde entier.

Un autre risque, d'ordre démographique, est lié à l'âge des restaurateurs qui maintiennent cette tradition, mais arrivent à l'âge de la retraite. La préparation de cette cuisine est plus complexe et moins rentable que la cuisine proposée généralement. Ainsi, si certains restaurants peuvent se prévaloir d'une transmission sur plusieurs générations, d'autres déplorent le manque de repreneurs.

La concurrence d'autres modes de consommation est forte. La commercialisation de menus tous préparés est omniprésente, avec une tendance à l'unification de l'alimentation. Le souci de prendre des repas légers et rapides engendre la multiplication de *fast food*, même si un mouvement *slow food*, marqué par un caractère régional, se répand de plus en plus dans le sud-est de la France.

IV.2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Modes de sauvegarde et de valorisation

La cuisine niçoise est sauvegardée et valorisée grâce :

- à la transmission toujours vivante dans les familles ;
- à de nombreux ouvrages spécifiques à la cuisine niçoise, qui paraissent régulièrement depuis 1905 [cfr. *infra* partie IV.4 Bibliographie sommaire] ;

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- aux associations locales, parfois centenaires (telle l'*Estocaficada*, fondée en 1905) et toujours actives, attachées à la cuisine niçoise et à sa transmission ;
- à la création du label « Cuisine *nissarde* » en 1995 ;
- aux services de l'Éducation nationale : enseignement et apprentissage en lycée hôtelier ;
- et à de nombreux cours de cuisine : quinze ateliers actifs sont recensés dans les Alpes-Maritimes en 2019, sous la forme de démonstrations, où le participant assiste à la réalisation de la recette, ou de cours actifs, où le participant réalise lui-même la recette sous l'égide d'un chef.

Actions de valorisation à signaler

- Instauration d'une carte spécifique au « Negresco », intégrant la cuisine niçoise, par Virginie Basselot, cuisinière doublement étoilée et Meilleur Ouvrier de France, incitant les restaurateurs à suivre son exemple ;
- Création par l'Office de tourisme métropolitain Nice Côte d'Azur d'une page internet sur le tourisme culinaire, qui incite habitants et touristes à déguster la cuisine niçoise ;
- Actions de valorisation des producteurs et éditions de dépliants sur les parcours de l'olivier ou du vin par les syndicats agricoles et la chambre d'agriculture ;
- Organisation de nombreux concours autour de plats niçois, tels la *trucha* (omelette de blette), les petits farcis, la pissaladière, la tourte de blette, le pan bagnat, la soca ou les ganses de Noël, réservés aux amateurs ou aux scolaires et largement repris par la presse locale, audiovisuelle et écrite, entretenant, tout au long des saisons, l'intérêt pour ces pratiques culinaires ;
- Adaptation de la cuisine niçoise à la demande de repas bon marché et rapides, tendance reconnue par l'instauration d'une nouvelle catégorie *Merenda* et *Goustaroun* (Casse-croûte et Goûter) par le comité technique du label « Cuisine nissarda » (2017), ouverte aux établissements qui proposent des plats à emporter ou à consommer sur place rapidement. Si *pan-bagnat* et soca sont connus depuis longtemps, ils proposent aussi, à la vente à emporter, de petits légumes farcis ou la tourte de blette sucrée.

Modes de reconnaissance publique

- Le magazine culturel franco-niçois *Lou Sourgentin* publie mensuellement depuis cinquante ans une recette, en niçois et en français, et a consacré de nombreux numéros thématiques à la cuisine niçoise, à l'instar du numéro « La table à Nice » (juillet 2019).
- Le label « Cuisine nissarde », créé en 1995 par l'association de la Capelina d'Or, a été repris et diffusé en 2014 par l'Office de tourisme métropolitain Nice Côte-d'Azur. Afin de sauvegarder, promouvoir et perpétuer la cuisine niçoise, les établissements ainsi labellisés doivent respecter les recettes traditionnelles, proposer une cuisine et un accueil de qualité, servir un minimum de plats issus d'une liste de référence avec des recettes formalisées, utiliser majoritairement des produits locaux et valoriser le patrimoine niçois et l'histoire de la cuisine niçoise. Un ouvrage de référence, comprenant les 200 principales recettes et leur historique, a été publié dans ce cadre.

IV.3. Mesures de sauvegarde envisagées

En cas d'inscription de la cuisine niçoise au Patrimoine culturel immatériel de la France, la reconnaissance va fortement inciter les collectivités (mairies, Département) et les institutions consulaires (chambre de Commerce, chambre des Métiers, chambre d'Agriculture, ...) à soutenir les différents acteurs, tels les restaurateurs, producteurs et particuliers amateurs, qui participent à la sauvegarde, à l'évolution et à la transmission de ce patrimoine.

L'engouement autour de cette démarche depuis deux ans dans les différents médias est un gage de

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

poursuite de ce projet de sauvegarde sur le long terme. Les réseaux sociaux le relaieront activement.

Les initiatives prises en 2019 sont destinées par ailleurs à perdurer, en particulier l'initiative du lycée hôtelier Paul-Augier de Nice (cours de cuisine niçoise par un chef restaurateur) et celle du GRETA (cours du soir).

La Ville de Nice instaure, dès septembre 2019, un « atelier de la cuisine niçoise », doté d'une salle de conférences, d'une cuisine équipée de 12 postes de travail, d'un chef référent, etc. Son ouverture s'appuie sur deux salariés à plein temps, plusieurs vacataires et un budget important, qui permet l'usage de locaux adaptés.

Le label « Cuisine nissarde » permettra de poursuivre les efforts de valorisation et d'information du public.

IV.4. Documentation à l'appui

Récits liés à la pratique et à la tradition

Nice a été rattachée à la France en 1860. Depuis lors, de nombreux auteurs français et étrangers ont écrit sur la cuisine niçoise, ou l'ont citée dans leurs romans. Les scènes de repas les plus variées et les poèmes et chansons consacrés à des spécialités culinaires locales sont particulièrement abondants dans la littérature niçoise. La finesse ou l'humour des nombreux épisodes de repas chez le poète Rancher, par exemple, et quelques créations ultérieures obligent à rechercher les raisons d'une aussi abondante production. Ces nombreux textes ne résultent pas d'un manque d'inspiration, mais d'une volonté d'affirmation identitaire. Depuis le XIX^e siècle, marqué par le triomphe international de la « grande cuisine », ou cuisine française, comment mieux affirmer sa « nissardité » qu'à travers l'éloge des mets réputés les plus symboliques de la région ? Cette apologie n'était pas le seul fait des couches populaires, car la bourgeoisie se complaisait à afficher son goût pour les plats traditionnels, même les plus modestes.

Outre le *Grand Dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas (1873), les auteurs ont laissé quelques exemples d'anecdotes ou de textes sur les pratiques culinaires de Nice et sa région :

- les anchois de Thomas Jefferson :

Le futur président des États-Unis, alors ambassadeur en France, écrit à son amie Maria Cosway « qu'il se régale à Nice de sardines, d'anchois et d'ortolans et va jusqu'à faire donner des cours de cuisine à ses deux esclaves et à s'extasier sur la route royale de Nice à Turin » (1787) [lettre de Thomas Jefferson à Maria Cosway, Paris, 1^{er} juillet 1787, reprod. par Jean-Loup Fontana, « Reale Strada, la route royale de Nice à Turin », *Cahier des Alpes-Maritimes*, n° 10, Nice, 1993.]

- la salade niçoise de Matisse :

La salade niçoise fait partie des mythes des Niçois, qui tiennent à cette recette emblématique. Selon Michel Georges-Michel, « Matisse mangeait presque tous les jours chez Camus, un restaurant local situé entre la vieille ville, le casino et la mer, dans une petite rue ombrée. Il avait là sa table. Le patron apportait une salade niçoise. Les tomates y rutilaient et les poivrons verts s'approfondissaient sur les herbes plus claires que tachaient les olives noires. C'est beau ça, dit Matisse, plus préoccupé de regarder que de manger. [...] Garçon, vite, les cafés, il est presque moins cinq et le modèle vient à deux heures. Je veux être là avant lui, ah oui ! » [Michel Georges-Michel, *From Renoir to Picasso*, Boston, Houghton Mifflin C°, 1917, p.31-38].

- la pissaladière de Paul Valéry :

Pierre Rocher se souvient d'avoir accompagné Paul Valéry un jour d'hiver à Beuil, où Jean Médecin, maire de Nice, l'avait invité pour qu'il vît de la neige, mais l'académicien est d'humeur pessimiste : « Il me conta que son temps était dévoré par des obligations académiques ou mondaines, que, pour vivre, il était obligé de collaborer à des revues éditées par les grands laboratoires de produits pharmaceutiques, qu'il écrivait péniblement et que tout cela n'était que de

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

la besogne, de l'ennui, de la migraine. Il était tellement accablé qu'il n'eut pas un regard pour le paysage. À Beuil, au déjeuner de l'hôtel du Mont-Mounier, on le plaça à côté d'un des administrateurs de la maison, conseiller municipal de Nice, qui, sans doute, ne savait pas grand-chose de l'œuvre de l'écrivain, mais débordait de prévenance et de bonhomie. Paul Valéry s'anima. Il accepta de la *pissaladiera*, se laissa remplir son verre de vin de Bellet et affirma qu'il respirait mieux, loin de ce cauchemar qu'il appelait Paris » [*Du soleil dans le cœur*, Éd. Pastorelly, 1955].

- la douceur de la vie à Nice vue par Jules Romains :

Dans le 18^e tome des *Hommes de bonne volonté*, dont l'action se passe à Nice, Jules Romains situe une scène dans un restaurant du village de Falicon, au-dessus de Nice, où il amené sa jeune conquête : « L'auberge ne semblait pas attendre grand monde. (...) Le patron promet à ma petite compagne les hors-d'œuvre et le lapin à quoi elle bornait ses désirs. Mais, faute de pouvoir rendre le festin plus magnifique, je voulais le corser. Après examen de la situation avec le patron - et bien qu'Antonia déclarât à plusieurs reprises que c'était beaucoup trop, qu'elle ne mangerait pas tout ça -, je fis ajouter une omelette aux fines herbes du pays, du jambon, une salade niçoise, sans oublier les fromages - n'exagérons pas, ils n'étaient que deux - ni ce que la maison pouvait rassembler de desserts, et qui était maigre. Le patron me proposa encore du vin d'il y a deux ans, de sa propre récolte. (...) Notre repas dura fort longtemps ; nous nous étions mis du même côté de la table, qui était assez grande et ronde, et de façon à profiter de la meilleure vue. Le soleil entraînait loin dans la pièce. (...) Nous avions déjà entendu à plusieurs reprises les sons d'un piano mécanique qui devait jouer sur la terrasse inférieure, et sans doute faire danser les gens. Il se remit en marche. Je proposai à Antonia d'aller danser. » [*Les Hommes de bonne volonté*, tome XVIII : *La Douceur de la vie*, Paris, Flammarion, 1939].

- un parcours gourmand de Guillaume Apollinaire

Gourmand impénitent, Guillaume Apollinaire passa son enfance et son adolescence à Monaco, Cannes ou Nice. Dans ce que ses biographes considèrent comme son dernier courrier, deux mois avant sa disparition, il se fait le guide des adresses gourmandes niçoises pour son ami André Rouveyre, venu en convalescence à Nice : « Mon cher André, salue bien Nice de ma part. Va manger des pâtes chez Guys aux Ponchettes, dans le vieux Nice, des sanguins à la cave de Falicon, de la daube chez Bouttau, rue Colonna d'Istria, les raviolis à la blette chez la Bicon, au fin fond de la Promenade des Anglais. N'oublie pas de goûter à la pissaladière au marché. Guillaume. » [Guillaume Apollinaire, *Correspondance avec les artistes*, éd. par Laurence Campa, Gallimard, 2009, p. 456-457].

Inventaires réalisés liés à la pratique

Non renseigné

Bibliographie sommaire

Ouvrages imprimés

- Abrard (M.) et Lombardi (V.), *Les Bonnes Recettes du pays niçois*, Éditions Glénat, 2005.
- Acadèmia nissarda, *Jardins et cultures du pays niçois*, Nice historique, 1996.
- Armisen (Raymond) et Martin (A.), *Les Recettes de la table niçoise*, Société alsacienne d'édition, 1972.
- Arripe (Jean d'), *Quaqui receta de couhina nissarda*, RISSO, 1984.
- Barale (Hélène), *La Cuisine niçoise d'Hélène Barale*, Giletta, 2006.
- Bensa (Denis), *Meilleures recettes du comté de Nice*, Mémoires-Millénaires, 2015.
- Bensa (Denis), *Nice Best classic recipes*, Mémoires-Millénaires, 2016.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- Bensa (Denis) et Gagliolo (Jean-Luc), *Li mai bouoni receta de la Countéa de Nissa*, Mémoires-Millénaires, 2017.
- Benvenuto (Alex), *Carnets de cuisine du Comté de Nice*, Serre, 2018.
- Benvenuto (Alex), *Carnets de cuisine de Nice et du pays gavot*, Serre, 1995.
- Benvenuto (Alex), *Les Cuisines du Pays niçois*, Serre, 1997.
- Benvenuto (Alex), *Le Culte des pâtes : recettes de Nice et du pays gavot*, Serre, 1998.
- Benvenuto (Alex), *“Nice” Cooking*, Serre, 2001.
- Benvenuto (Alex), *Les Légumes du potager*, Serre, 2008.
- Benvenuto (Alex), *Le Poisson dans la cuisine niçoise*, Serre, 2013.
- Benvenuto (Julie), *Les Douceurs du Pays niçois : une tradition de desserts*, Serre, 1998.
- Cairaschi (Richard), *La Blette et le cougourdon*, Giletta, 2013.
- Bourrier-Reynaud (Colette), *Les Recettes de Réparate*, Serre, 1993.
- Bourrier-Raynaud (Colette), *Le Vin de Villars sur Var*, Serre, 1993.
- Capelina d’or, *Authentiques recettes de cuisine nissarde*, Grafeline-Bopca, 1993.
- Cercle culturel breillois, *Recettes de cuisine breilloise*, La Société breilloise, 1990.
- Chanot-Bullier (C.), *Vieilles Recettes de cuisine provençale (et niçoise)*, Tacussel, 1972.
- Chioca (Marie), *Les Carnets de cuisine du pays niçois*, Éditions Sud-Ouest, 2013.
- Coll., *La Cuisine du pays niçois*, Lou Sourgentin, 1992.
- Coll., *La Cuisine mentonnaise*, Société d’art et d’histoire du Mentonnais, 2014.
- Coll., *Les Recettes de tante Fine, n° 1 à 5*, Écomusée du pays de Roudoule, s.d.
- Coll., *Produits du terroir et recettes traditionnelles*, Albin Michel, 1995.
- Compans (Dominique), *La Cuisine provençale et niçoise*, Jean-Paul Gisserot, 1995.
- Compan (André) et alii, *Alpes-Maritimes. 100 lieux pour les curieux*, Christine Bonneton, 2013.
- Costamagna (Michelle), *Mes recettes niçoises*, Christine Bonneton, 2008.
- Ducasse (Alain), *Méditerranée, cuisine de l’essentiel*, Hachette, 1996.
- Duplessy (Bernard), *Cuisine traditionnelle en pays niçois*, Edisud, 1995.
- Edlund (Brigitta) et Aschenbrenner (Lennart), *Fran vart kvarter i Nice*, Norstedts, 2007.
- Escudier (Jean-Noël), *La Véritable Cuisine provençale et niçoise*, Gallia, 1953.
- Esse (Laurent et Claude), *Recettes du comté de Nice*, à compte d’auteur, 1999.
- Ezgulan (Sonia), *Cuisinière niçoise*, Les Cuisinières, 2014.
- Fabre (Denise), *Les Recettes de la Niçoise*, Robert Laffont, 1991.
- Faurie (Aline), *La Cuisine niçoise*, Éditions Marivole, 2014.
- Garnerone (Myriam), *Les Recettes niçoises de ma grand-mère*, CPE, 2011.
- Florini (père Gil), *Mes recettes niçoises d’ici et d’ailleurs*, Madone Diffusion, 2014.
- Giordan (André) et La Pepa (Maria José de), *Et vive la cuisine niçoise*, Z’Éditions, 1989.
- Giordan (André) et La Pepa (Maria José de), *La Cuisine niçoise à la carte*, Au Pays rêvé, 2014.
- Heyraud (Henri), *La Cuisine à Nice*, Leo Barma, 1909.
- Jouanet (M.) et Catoni (M.), *La Cuisine provençale et niçoise*, Presses Pocket, 1980.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- Mammine (Jeannine), *Cuisine niçoise et piémontaise*, Leguay Jeannine, 1999.
- Musset (Danielle), *Les Plantes alimentaires de la vallée de la Roya*, Conseil général des Hautes-Alpes, Direction du Patrimoine, 1983.
- Médecin (Jacques), *La Cuisine du comté de Nice*, Julliard, 1972 ; rééd. Solar, 1997.
- Poulain (J.-P.) et Royer (J.-L.), *Histoires et recettes de la Provence et du comté de Nice*, Privat, 1993.
- Raybaut (Paul), *Les Sources régionales du pays de Nice*, Fayard, 1979.
- Raybaut (Paul) et Pérréard (Michel), *Comté de Nice*, Paris, Berger-Levrault (coll. « L'architecture rurale française »), 1982.
- Reboul (B.), *La Cuisinière provençale*, Solar, 1995.
- Ricordel (Franck), *L'Olivier, symbole de la Provence éternelle*, Corollys, 1999.
- Rocca (I.), *Secret du régime niçois*, Lou Sourgentin, 2003.
- Roubaud (Mireille), *La Cuisine provençale et niçoise*, Jeanne Laffitte, 1994.
- Rouré (Jacques), *Cuisine niçoise et de la côte*, Équinoxe, 1997.
- Service Action sociale, *Leï Bouon Fricos d'au Pujet à Guillaumé*, MSA, 2002.

Reuves spécialisées

- *Le Haut-Pays*
- *Lou Sourgentin*, revue culture français-nissart, n° 133, n° 159, n° 195, n° 208, n° 212, n° 224 et n° 237
- *Meschun. Culture et traditions dans les Alpes-Maritimes*, revue trimestrielle des éditions Serre et du conseil général des Alpes-Maritimes, fondée en juillet 1986
- *Nice historique*, revue de l'Academia nissarda, fondée en 1898.

Filmographie sommaire

Reportages diffusés sur Azur TV canal 40

- « Le mag de l'assiette à l'Unesco », en ligne : <https://www.azur-tv.fr/le-mag-de-l-assiette-a-lunesco/>
- « Nice, transmettre un patrimoine culinaire », en ligne : <https://www.azur-tv.fr/nice-transmettre-un-patrimoine-culinaire/>

Reportages diffusés sur France 3 Région PACA

- Série de reportages sur la cuisine niçoise dans l'émission *Nice Patrimoine*, dont :
 - « La pissaladière », en ligne : <https://www.dailymotion.com/video/x115fhe>
 - « Les blettes », en ligne : <https://www.dailymotion.com/video/x10x28d>
 - « Les fleurs de courgettes », en ligne : <https://www.dailymotion.com/video/x10fo85>
 - « La salade niçoise », en ligne : <https://www.dailymotion.com/video/x11d1bw>
 - « La socca », en ligne : <https://www.dailymotion.com/video/x1070zo>
 - « La daurade », en ligne : <https://www.dailymotion.com/video/x10qyth>
 - « La cuisine nissart », en ligne : <https://www.dailymotion.com/video/x102per>
- « La cuisine niçoise », émission en niçois de Frédéric Soulié et de l'équipe de VAQUI, 25 sec., en ligne : <https://www.youtube.com/watch?v=bqDoE7lBwy4> et sur le réseau Facebook :

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

<https://www.facebook.com/watch/?v=1514363135375382>

Reportages diffusés sur France 3 national

- « La cuisine du pays niçois », reportage de l'émission *Les Carnets de Julie*, 60 minutes, en ligne : <https://www.youtube.com/watch?v=9TEYbLcoGUs>
- reportages sur la cuisine niçoise de l'émission *Météo à la carte*
- « Salade niçoise », en ligne : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/provence-alpes-cote-d-azur/alpes-maritimes/nice/la-salade-nicoise-l-honneur-dans-meteo-la-carte-sur-france-3-1036089.html>
- « Trucha », en ligne : <https://www.youtube.com/watch?v=pxlvcYMYWIE>
- « Pissaladière », en ligne : <https://www.youtube.com/watch?v=jeMc3ga-V3M>

Reportages diffusés sur TF 1

- Reportage « Un menu 100% niçois » de l'émission *Quatre à table*, en ligne : <https://www.lci.fr/nutrition/quatre-a-table-un-menu-100-nicois-2116993.html?fbclid=IwAR20X7cSHNd3FOumnjSUJ-f4PVJMtBfdd8MOK8nE-rdjkPt8LuH5XMJrb-Y>

Reportages diffusés sur France 5

- Reportage « La tourte de blette », dans l'émission *Les 100 lieux qu'il faut voir*, en ligne : <https://www.programme.tv/c13113260-les-100-lieux-qu-il-faut-voir/cote-d-azur-de-la-cote-varoise-au-pays-nicois-129939073/>

Sitographie sommaire

- **Site « Cuisine niçoise » d'un gastronome :**

<http://www.cuisinenicoise.fr/>

- **Site de l'atelier « Notes de cuisine » :**

<https://www.notesdecuisine.fr/>

- **Site de l'Office de tourisme métropolitain Nice Côte d'Azur :** rubrique « Cuisine niçoise »

<https://www.nicetourisme.com/cuisine-nicoise>

- **Site de la Ville de Nice :** rubrique « La cuisine niçoise »

<https://www.nice.fr/fr/les-traditions-nicoises/la-cuisine-nicoise>

- **Site du gastronome André Giordan :**

www.andregiordan.com/nissa/cuisine.html

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

V.1. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche

Un comité technique et scientifique a été mis en place en juin 2018 et s'est réuni régulièrement. Chaque membre a été contributeur, dans sa spécialité, des données utilisées pour la rédaction définitive de la fiche d'inventaire. En dehors de ces réunions, des points bilatéraux ont été effectués avec chaque membre. Les membres de ce comité relèvent notamment du milieu des producteurs

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

(légumes, vins, huiles), de la chambre d'agriculture, des institutions liées à la cuisine, des métiers de la cuisine (profession hôtelière et restauration niçoise traditionnelle) et de leurs formateurs spécialisés :

- Mireille AUDA, SCEA Les fils de Marius AUDA, production d'herbes aromatiques, fleurs comestibles et de mesclun niçois, élue de la Chambre d'agriculture de Nice
- Christian CORAN, président de la Capeline d'or, plus ancienne association active culinaire niçoise
- Jean-Paul CORDERO, ancien président du Syndicat des hôteliers Nice Côte d'Azur, président d'honneur de l'Association des anciens élèves du lycée hôtelier de Nice
- Thierry DALONI, oléiculteur
- Isabelle DEFOLY, directrice des relations clientèle à l'Office de tourisme métropolitain Nice Côte d'Azur, responsable du label Cuisine nissarde
- Michel DESSUS, président de la Chambre d'agriculture de Nice, horticulteur
- Angélique DOUCEY, animatrice du Syndicat interprofessionnel de l'Olive de Nice (SION)
- Denis FERAULT, proviseur du lycée hôtelier Paul-Augier à Nice et Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel
- André GIAUFFRET, oléiculteur
- Marina GIORDINA, responsable Filières Industries culturelles & créatives à la Chambre de commerce et d'industrie de Nice, chargée des relations avec l'Association des maîtres restaurateurs
- Sara ISSAUTIER, restauratrice, représentante de la quatrième génération de restaurateurs de cuisine niçoise
- Laurence LESSATINI, gérante du domaine oléicole Lessatini, présidente du Syndicat interprofessionnel de l'Olive de Nice (SION)
- Nadine NIEL, animatrice de la Chambre d'agriculture de Nice
- Michel PROSPERI, proviseur honoraire lycée hôtelier de Bordeaux et Paul Augier à Nice, membre des Disciples d'Escoffier, président du Comité pour la création d'une école de cuisine au Japon en partenariat avec l'Institut Paul-Bocuse
- Joseph SERGI, producteur de vin de Bellet, président de l'Association des vins de Bellet

V.2. Soutiens et consentements reçus

La candidature du présent élément à l'Inventaire du patrimoine culturel immatériel en France a reçu 13 lettres de consentement :

- Robert ALBERTI, membre de l'association « Patrimoine et Traditions brigasques »
- Virginie BASSELOT, Meilleur Ouvrier de France, chef deux étoiles du « Negresco »
- Franck CERRUTI, second au restaurant « Louis XV » à Monaco
- Serge CHIARAMONTI, président de la Fédération des associations niçoises, qui regroupe 60 associations œuvrant pour la culture niçoise
- Jacques CHIBOIS, chef étoilé à Grasse et auteur
- Gilles DUTTO, président de la Fédération des boulangers des Alpes-Maritimes
- David FAURE, cuisinier étoilé, label Cuisine nissarde
- Dominique LE STANC, ancien chef étoilé du « Negresco », qui a choisi depuis dix ans de faire uniquement de la cuisine niçoise dans un restaurant du Vieux-Nice
- Noëlle PERNA, *alias* Mado la Niçoise, auteure d'une pièce sur le pan bagnat

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- Michel PROSPERI, proviseur honoraire de lycées hôteliers, membre des Disciples d'Escoffier
- Luc SALSEDO, cuisinier, créateur des socca chips
- Muriel VITTEI, association « Culture 06 » (cours de cuisine en niçois avec Cristou Dauroure)
- Bernard WENDEN, trésorier et membre du bureau de l'association « Lou Mesclun » à Paris

et 13 lettres de soutien :

- Julie ANDRIEU, chroniqueuse TV dans le domaine culinaire
- David BACHOFFER, rédacteur en chef du *Bottin gourmand*
- Jean-Pierre BLANC, fondateur et directeur des Cafés Malongo
- Denis CARREAUX, directeur de la rédaction du groupe *Nice Matin*
- Guy CHALMIN, dirigeant du Crédit Agricole national, membre du jury du *Bottin gourmand*
- Cristou DAUROURE, directeur de Radio Nissa Pantai et du Centre culturel occitan « País Nissart e Alpeng »
- Christian ESTROSI, maire de Nice
- Jean-Luc GAGLILOLO, conseiller municipal de Nice, chargé du Patrimoine et de la Langue niçoise
- Jean-Marc GAMBAUDO, président de l'université de Nice Sophia Antipolis (UNS), membre de l'université Côte d'Azur (UCA)
- Martine GASQUET, ancienne députée des Alpes-Maritimes (1988-1993), ancienne directrice du Centre universitaire méditerranéen
- Charles Ange GINESY, président du conseil départemental des Alpes-Maritimes
- Thierry SABOURDY, directeur de France Bleu Azur
- Alexandra VALETTA-ARDISSON, députée des Alpes-Maritimes, rapporteur du projet de loi sur l'agriculture et l'alimentation

VI. MÉTADONNÉES DE GESTION

VI.1. Rédacteur(s) de la fiche

- Pierre BELLEUDY, vice-président de l'Association pour l'inscription de la cuisine niçoise au Patrimoine culturel immatériel national, 858 chemin des Collines, 06570 Saint-Paul-de-Vence, belleudy@wanadoo.fr
- Alex BENVENUTO, président de l'Association pour l'inscription de la cuisine niçoise au Patrimoine culturel immatériel national, 16 rue Gabriel-Ponzone, 06610 La Gaude, alex.benvenuto@wanadoo.fr
- Franck BERMOND, trésorier de l'Association pour l'inscription de la cuisine niçoise au Patrimoine culturel immatériel national, 5 rue de la Tour, 06300 Nice
- Bernard HENOU, secrétaire de l'Association pour l'inscription de la cuisine niçoise au Patrimoine culturel immatériel national, 40 avenue Sainte-Marguerite, 06200 Nice

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

VI.2. Enquêteur(s) ou chercheur(s) associés ou membre(s) de l'éventuel comité scientifique instauré

Un comité technique et scientifique a été mis en place en juin 2018 et s'est réuni régulièrement. Chaque membre a été contributeur, dans sa spécialité, des données utilisées pour la rédaction définitive de la fiche d'inventaire. En dehors de ces réunions, des points bilatéraux ont été effectués avec chaque membre. Les membres de ce comité relèvent notamment de l'Université (anthropologues historiens, écrivains, linguistes) et des associations liées à la cuisine niçoise :

- Jean-Michel BESSI, historien, rédacteur en chef de la revue niçoise Lou Sourgentin
- Jacques DALMASSO, professeur de langue niçoise, rédacteur et secrétaire de la revue Lou Sourgentin
- André GIORDAN, chercheur en physiologie des régulations et en didactique et épistémologie des sciences à l'université de Genève, responsable pour l'UNESCO du premier projet pilote international sur l'éducation relative à l'environnement, auteur de livres de cuisine niçoise
- Thierry ROSSO, ingénieur d'études Recherche et formation en sciences humaines et sociales, Master mention Anthropologie sociale et cognitive, département d'Ethnologie de l'université de Nice-Sophia Antipolis
- Michel SEYRAT, écrivain et agrégé de lettres, spécialiste de la littérature du XX^e siècle
- Jacques TIBERI, ancien vice-président du conseil régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur

Lieux(x) et date/période de l'enquête

Alpes-Maritimes, mai 2018-septembre 2019

VI.3. Données d'enregistrement

Date de remise de la fiche

26 septembre 2019

Année d'inclusion à l'inventaire

2019

N° de la fiche

2019_67717_INV_PCI_FRANCE_00443

Identifiant ARKH

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswk25w</uri>