Cuisine et patrimoine de l'humanité

LES CAHIERS DES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS
2025

UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES
VILLA RABELAIS

116 boulevard Beranger • 37000 Tours
02 47 05 90 30
contact@villa-rabelais.fr
https://villa-rabelais.fr/fr

Les Rencontres Francois Rabelais sont un événement labellisé “Manifestation de culture humaniste” dans le cadre du Plan National de Formation du Ministère de l’Éducation nationale.

Direction de rédaction : Francis Chevrier, directeur de l’Institut européen d’histoire et des cultures de l’alimentation, et Kilien Stengel, coordinateur des Rencontres Francois Rabelais

Toute reproduction ou représentation integrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages ou images publiées dans la présente publication, faite sans l’autorisation écrite de l’éditeur est illicite et constitue une contrefacon (loi du 11 mars 1957, art.40 & 41 et code pénal art.425).

UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES
VILLA RABELAIS

SOMMAIRE

Pourquoi avoir élu un cuisinier à l'Académie des beaux-arts ? 5

La cuisine est-elle un art ou une science ?..... 6

Le patrimoine culturel immatériel : quésaco ?..... 8

Le repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine de l'humanité..... 10

La patrimonialisation de la cuisine..... 12

Un élément alimentaire inscrit au patrimoine de l'humanité : à quoi ça sert ?..... 14

ÉDITO

En novembre 2006, dans le cadre des 2es Rencontres François Rabelais, l'IEHCA lançait l'idée de faire inscrire par l'UNESCO des éléments de la gastronomie française sur la liste du patrimoine de l'humanité, idée bien saugrenue à l'époque tant aux yeux des spécialistes du patrimoine immatériel à l'UNESCO que des responsables, en France, du ministère de la culture.

Grâce à la mobilisation d'universitaires et de cuisiniers, mais aussi à l'émergence d'un véritable engouement populaire, le 16 novembre 2010 « le repas gastronomique des Français » était inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Pour la première fois, un élément alimentaire pénétrait ce Saint des saints du patrimoine. Depuis cette date, ce sont plus de 50 savoir-faire dans le registre de l'alimentation qui ont pu être inscrits tels le washoku (cuisine traditionnelle japonaise), le couscous, la pizza napolitaine, le ceviche péruvien, la harissa tunisienne, le bortsch ukrainien, la baguette de pain française, le kimchi coréen, la soupe tomyum-kung de Thaïlande etc. Rien qu'en 2024, plus d'une quinzaine d'éléments alimentaires ont été inscrits sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Cela témoigne d'un grand désir de toutes les communautés humaines de notre planète d'affirmer pour elles-mêmes et à la face du monde l'importance pour leur culture, leur patrimoine et leur identité de tel ou tel élément alimentaire transmis en leur sein de génération en génération.

En 2025, la région Centre-Val de Loire a souhaité fêter les 15 ans de l'inscription du Repas gastronomique des Français. Tous les acteurs culturels et touristiques de la région sont invités à proposer des événements célébrant cet anniversaire.

L'IEHCA, dans le cadre des 21es Rencontres François Rabelais, revient sur ce vaste mouvement initié en 2006.

Guy Savoy, qui a joué un grand rôle dans la mobilisation en faveur de l'inscription, nous fait l'honneur de présider ces Rencontres. Ce sera l'occasion, lors d'une journée spéciale d'hommage (le 4 novembre 2025), de revenir sur son élection, le 13 novembre 2024 à l'Académie des beaux-arts. Pour la première fois, un cuisinier était élu au sein de l'une des cinq Académies abritées par l'Institut de France. Nous souhaitons à cette occasion revenir sur la signification de cette élection, sur sa portée symbolique et ce qu'elle dit de la culture française aujourd'hui.

Les 5 et 6 novembre 2025, deux journées de réflexions traiteront du thème « Cuisines et patrimoine de l'humanité ». Ce sera l'occasion d'évoquer la définition du patrimoine culturel immatériel et ses évolutions. Nous insisterons sur la manière dont l'UNESCO l'appréhende aujourd'hui et comment se construit, année après année, la « jurisprudence » de la convention de 2003 sur la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. Nous examinerons également les Inventaires nationaux du patrimoine culturel immatériel, leurs modalités et les enjeux qu'ils revêtent. Une large place sera faite aux cuisines du monde et aux différents éléments alimentaires inscrits par l'UNESCO sur la liste représentative. Comment chaque pays et communauté abordent ces questions. Quelles politiques de sauvegarde et de mise en valeur sont mises en place ? Qu'est-ce qui a changé après l'inscription pour tel ou tel élément ? Comment intégrer davantage les cuisines et les gastronomies au sein des politiques culturelles et patrimoniales ? Le bien manger passe-t-il par l'éducation et la culture ? La cuisine sera envisagée comme vecteur de lien social favorisant la découverte et la connaissance de l'autre.

Pourquoi avoir élu un cuisinier à l'Académie des beaux-arts ?

Nous allons reprendre avec cette table ronde que j'ai l'honneur et le plaisir d'animer : « Pourquoi avoir élu un cuisinier à l'Académie des beaux-arts ? ». Cette question peut sembler provocatrice, mais elle est en réalité pleinement justifiée. En effet, le chef Guy Savoy est le premier cuisinier à avoir été élu au sein de cette prestigieuse institution. L'objectif de cette discussion est donc de réfléchir aux raisons de cette élection et à ce qu'elle signifie.

Intervenants :

- **Francis Chevrier**, directeur de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA), Villa Rabelais
- **Fabrice Hyber**, artiste plasticien, membre de l'Académie des beaux-arts
- **Eva Jospin,** artiste, membre de l'Académie des beaux-arts

La reconnaissance artistique de la cuisine

La question de la reconnaissance du cuisinier comme artiste ne date pas d'aujourd'hui. Dès la fin du XIX[e] siècle, les cuisiniers commencent à revendiquer une véritable reconnaissance professionnelle et artistique. À cette époque, ils ne veulent plus être considérés comme de simples ouvriers ou domestiques. Ils affirment au contraire que la cuisine est à la fois une science et un art. En 1883, le chef Phileas Gilbert s'exclamait déjà : « Quel est donc le cuisinier ? Quelle est notre position dans la société ? De par l'art que nous professons, nous avons droit au respect et à la considération de tous, car la cuisine peut et doit marcher de pair avec les arts libéraux. » L'élection d'un chef à l'Académie des beaux-arts apparaît ainsi comme l'aboutissement d'une longue revendication portée par les professionnels de la cuisine depuis plus d'un siècle.

L'Académie des beaux-arts et son ouverture aux nouvelles disciplines

L'Académie des beaux-arts a pour mission de défendre et illustrer le patrimoine artistique français tout en soutenant la création contemporaine dans toute sa diversité. Elle rassemble différentes sections correspondant à plusieurs disciplines artistiques : peinture, sculpture, architecture, gravure, musique, cinéma et audiovisuel, photographie, chorégraphie. À côté de ces sections, il existe également une catégorie particulière appelée les « membres libres ». Ces membres peuvent être élus parmi des personnalités ayant servi les arts ou exerçant une discipline artistique qui ne dispose pas encore de section spécifique. C'est dans ce cadre que peut être envisagée la présence d'un cuisinier : le chef apparaît alors comme un créateur singulier, difficile à classer dans les catégories traditionnelles des arts.

Les relations entre artistes et cuisiniers

Les liens entre les artistes et les chefs ne sont pas nouveaux. De nombreuses collaborations existent déjà, notamment autour des arts de la table, de la céramique, du design des assiettes ou encore de la scénographie du repas. Ces relations montrent que la cuisine ne se limite pas à la production d'aliments : elle mobilise également des dimensions esthétiques, culturelles et sensorielles. Les artistes eux-mêmes reconnaissent que la création peut s'exprimer dans des domaines variés et que le talent artistique ne se limite pas aux disciplines traditionnelles.

Une reconnaissance progressive de la gastronomie

Au fil du XX[e] siècle, plusieurs institutions ont contribué à reconnaître la dimension culturelle et artistique de la gastronomie. Par exemple : certains chefs ont reçu la Légion d'honneur, des événements artistiques ont intégré la gastronomie, comme le Salon d'automne, et des penseurs ont même proposé de considérer la gastronomie comme un « neuvième art ». Toutes ces initiatives témoignent d'une évolution progressive du regard porté sur la cuisine.

Une évolution des institutions culturelles

L'élection d'un cuisinier à l'Académie des beaux-arts s'inscrit également dans un mouvement plus large d'ouverture des institutions culturelles. Au fil du temps, de nouvelles disciplines artistiques ont été intégrées : la photographie, la chorégraphie, le cinéma. Dans ce contexte, la reconnaissance des arts culinaires apparaît comme une étape supplémentaire dans l'élargissement du champ artistique.

Pour accéder à la video, scannez ce code !

La cuisine est-elle un art ou une science ?

Tout au long de la journée, cette question a été évoquée à plusieurs reprises. Elle interroge le rapport entre créativité, savoir-faire technique et connaissances scientifiques dans l'acte de cuisiner. L'actualité donne également une résonance particulière à ce débat : l'élection du chef Guy Savoy à l'Académie des beaux-arts, événement symbolique qui souligne la reconnaissance culturelle et artistique de la cuisine.

Intervenants :

- **Yves Agid,** membre de l'Académie des sciences
- **Bruno Laurioux**, historien, président de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation
- **Régis Marcon,** chef cuisinier et restaurateur à Saint-Bonnet-le-Froid
- **Guy Savoy**, chef cuisinier élu à l'Académie des beaux-arts

La cuisine comme transformation et comme émotion

Pour Guy Savoy, la cuisine peut être définie comme : « L'art de transformer instantanément en joie des produits chargés d'histoire. » Cette formule souligne une dimension essentielle de la cuisine : elle transforme des produits issus de la nature et de l'histoire des territoires pour produire une expérience émotionnelle immédiate. La cuisine n'est donc pas seulement un assemblage d'ingrédients : elle raconte une histoire et transmet un patrimoine.

Une question ancienne : art, technique ou science ?

Selon l'historien Bruno Laurioux, il faut faire attention au sens des mots lorsque l'on oppose art et science. Dans les sociétés anciennes, le mot art ne signifie pas la même chose qu'aujourd'hui. Il vient du latin ars, lui-même traduction du grec technè, qui désigne avant tout une technique ou un savoir-faire.

Dans la philosophie antique : la science correspond aux connaissances théoriques, l'art renvoie à la mise en pratique de ces connaissances par un savoir-faire. Dans cette classification, certains arts étaient considérés comme arts libéraux (liés à la parole ou au savoir), tandis que d'autres étaient vus comme arts mécaniques, c'est-à-dire des activités fondées sur le travail de la main. La cuisine a longtemps été classée dans cette seconde catégorie, aux côtés des métiers manuels.

Le cuisinier entre magie et alchimie

La cuisine est parfois perçue comme une forme d'alchimie. Le cuisinier manipule des produits, les transforme par la chaleur, les mélanges et les techniques culinaires. Ce processus peut donner l'impression d'une forme de magie : transformer des ingrédients bruts en plats capables de susciter du plaisir et des émotions. Mais derrière cette apparente magie se trouvent en réalité des phénomènes physiques et chimiques.

La dimension scientifique de la cuisine

Pour Guy Savoy, la cuisine repose d'abord sur un principe fondamental : l'énergie. Sans énergie le feu, le gaz, l'électricité il n'y a tout simplement pas de cuisine. La cuisine mobilise également de nombreuses réactions chimiques, particulièrement visibles en pâtisserie mais présentes dans toutes les préparations culinaires. La science intervient donc comme un outil permettant de comprendre et de maîtriser les transformations des aliments.

La créativité du cuisinier

Cependant, la cuisine ne se réduit pas à une simple application de principes scientifiques. Elle implique également intuition, expérience et créativité. Par exemple, face à un bouillon de langoustine jugé trop puissant, un cuisinier peut chercher une solution pour équilibrer le goût. L'ajout d'une purée de lentilles peut adoucir l'intensité du bouillon et lui donner davantage de longueur en bouche.

Ce type de démarche repose sur une réflexion technique, mais aussi sur l'expérience accumulée et la sensibilité du chef.

La cuisine comme expérience globale

La cuisine ne se limite pas à l'assiette. Elle comprend également :la manière de raconter les plats, le service et la relation avec les convives, les arts de la table et la mise en scène du repas. L'expérience culinaire devient ainsi un moment partagé, qui mobilise plusieurs dimensions sensorielles et culturelles.

Cuisine, nature et transmission

Le travail du cuisinier est également profondément lié à la nature et aux produits. Chaque jour, les chefs travaillent avec : les producteurs, les saisons, les paysages et les terroirs. Cette relation permanente avec la nature alimente la créativité culinaire et nourrit une dynamique d'apprentissage continu.

Pour accéder à la video, scannez ce code !

Le patrimoine culturel immatériel : quésaco ?

Contrairement au patrimoine bâti, monuments, sites historiques ou œuvres architecturales, le patrimoine culturel immatériel concerne des pratiques vivantes : savoir-faire, traditions, rituels, fêtes ou pratiques alimentaires. Ces pratiques reposent sur trois dimensions essentielles : les communautés qui les pratiquent, leur transmission, leur évolution dans le temps.

Intervenants :

- **Alice Bernardac,** conservatrice**,** Cité internationale de la tapisserie d'Aubusson
- **Pierre Hermé**, pâtissier-chocolatier, fondateur de la Maison Pierre Hermé
- **Damien Leroy,** Direction régionale des affaires culturelles (DRAC), Orléans
- **Lily Martinet**, ministère de la Culture

L'émergence de la notion de patrimoine culturel immatériel

Selon Lily Martinet, la notion de patrimoine culturel immatériel apparaît dans les années 1970. À l'époque, elle est encore désignée sous le terme de folklore. Un événement marquant va contribuer à faire émerger cette réflexion : la Bolivie proteste auprès de l'UNESCO contre l'exploitation commerciale d'une mélodie traditionnelle utilisée dans la chanson « El Condor Pasa », popularisée à l'échelle internationale. Cet épisode révèle un problème fondamental : les instruments juridiques existants protègent les monuments et les sites, mais pas les traditions, les musiques ou les savoir-faire. Après plusieurs décennies de réflexion, l'UNESCO adopte en 2003 la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, entrée en vigueur en 2006. .

Cette convention élargit considérablement la notion de patrimoine en intégrant notamment : les traditions orales, les pratiques sociales et festives, les savoir-faire artisanaux, les connaissances liées à la nature, les pratiques alimentaires et culinaires.

L'inventaire national du patrimoine culturel immatériel

La convention de 2003 impose aux États signataires de créer un inventaire national du patrimoine culturel immatériel. En France, cet inventaire existe depuis 2008. Il poursuit plusieurs objectifs : identifier les pratiques culturelles existantes, documenter ces pratiques, mettre en place des mesures de sauvegarde, favoriser leur transmission aux générations futures.

Aujourd'hui, l'inventaire français comprend plus de 550 éléments, couvrant des domaines très variés : fêtes et rituels, pratiques sportives traditionnelles, jeux, savoir-faire artisanaux, pratiques alimentaires et culinaires.

Le rôle des territoires et des communautés

Pour Damien Leroy, la reconnaissance du patrimoine culturel immatériel repose largement sur l'engagement des communautés locales. Ce sont souvent les praticiens eux-mêmes qui souhaitent faire reconnaître leurs traditions.

Dans la région Centre-Val de Loire, plusieurs pratiques sont inscrites à l'inventaire national, par exemple : le carnaval de Manthelan, la pisciculture en Brenne, les savoir-faire nautiques ligériens, ou encore l'art de la culture des fruits en espalier. Ces exemples montrent la grande diversité des pratiques concernées par le patrimoine culturel immatériel.

Le patrimoine comme pratique vivante

Un élément essentiel du patrimoine culturel immatériel est qu'il doit rester vivant et évolutif.

Ainsi, certaines traditions ont dû évoluer pour rester compatibles avec les valeurs contemporaines, notamment en matière d'égalité ou de droits humains. Les pratiques reconnues ne doivent pas être figées, mais au contraire capables d'évoluer et de s'adapter aux transformations de la société.

Le projet de reconnaissance des savoir-faire pâtissiers

Lors de la table ronde, Pierre Hermé évoque un projet visant à faire reconnaître les savoir-faire de la pâtisserie française comme élément du patrimoine culturel immatériel.

Ce projet est porté par l'association Pâtisserie et patrimoine, créée pour valoriser et transmettre ces pratiques. La pâtisserie constitue en effet une tradition culturelle importante : elle accompagne de nombreuses fêtes et célébrations (anniversaires, Épiphanie, Saint-Valentin, etc.) elle repose sur des techniques spécifiques et un savoir-faire transmis par la formation professionnelle, elle bénéficie d'une reconnaissance internationale.

Cependant, certaines menaces existent, notamment : l'industrialisation de la production, les difficultés de transmission de certains savoir-faire, l'évolution des structures professionnelles.

L'exemple de la tapisserie d'Aubusson

L'exemple présenté par Alice Bernardac illustre bien le fonctionnement du patrimoine culturel immatériel. La tapisserie d'Aubusson est pratiquée depuis le XVe siècle dans la région de la Creuse. Ce savoir-faire a été inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO en 2009.

Cette inscription intervient dans un contexte difficile : raréfaction des commandes, vieillissement des artisans, disparition des formations spécialisées.

Pour répondre à cette situation, plusieurs actions ont été mises en place : création de la Cité internationale de la tapisserie, relance de la formation professionnelle, développement de collaborations avec des artistes contemporains.

L'objectif est de garantir la transmission du savoir-faire tout en favorisant sa réinvention.

Pour accéder à la video, scannez ce code !

Le repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine de l'humanité

La table ronde s'ouvre autour d'un anniversaire symbolique : les quinze ans de l'inscription du repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO en 2010. Cette reconnaissance internationale marque une étape importante : pour la première fois, un rituel social et culinaire est inscrit comme patrimoine de l'humanité. Elle met en avant non seulement les savoir-faire culinaires, mais aussi la convivialité, l'art de vivre et le partage autour de la table.

Intervenants :

- **Julie Andrieu**, journaliste culinaire, auteure et animatrice télé
- **Laurent Gardinier,** président de Relais & Châteaux
- **Nicolas Mazières**, inspecteur général
- **Jean-Robert Pitte,** président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires

La genèse de l'inscription à l'UNESCO

Selon Jean-Robert Pitte, l'idée de faire reconnaître le repas gastronomique des Français par l'UNESCO est née dans le cadre des Rencontres François Rabelais.

Une équipe réunissant chercheurs, chefs cuisiniers et professionnels de l'alimentation s'est mobilisée pour préparer le dossier. L'objectif n'était pas d'affirmer une quelconque supériorité gastronomique française, mais de faire reconnaître la dimension culturelle du repas. En effet, manger et boire ne sont pas seulement des actes biologiques ou économiques : ce sont aussi des pratiques culturelles, sociales et symboliques. Cette inscription a contribué à faire reconnaître la gastronomie comme un élément essentiel de la culture, au même titre que d'autres patrimoines immatériels tels que la diète méditerranéenne ou certaines traditions culinaires nationales.

Le repas gastronomique : une pratique culturelle

Le repas gastronomique des Français se distingue avant tout par un rituel social. Il ne s'agit pas seulement de la qualité des plats, mais d'un ensemble d'éléments qui structurent l'expérience du repas : la succession des plats, le choix des produits, l'accord entre mets et vins, l'art de la table, la convivialité et la conversation.

Cette dimension sociale est essentielle : le repas constitue un moment de partage et d'échange entre les convives.

Le rôle des médias et de la transmission

Pour Julie Andrieu, l'inscription du repas gastronomique des Français a contribué à transformer le regard porté sur la cuisine. Autrefois, cuisiner était parfois perçu comme une activité domestique ordinaire, voire subalterne. Aujourd'hui, la cuisine est davantage reconnue comme une pratique culturelle et créative. Les émissions de télévision consacrées à la gastronomie ont largement participé à cette évolution. Elles ont permis de diffuser la culture culinaire auprès d'un large public et de valoriser le travail des cuisiniers.

Cependant, Julie Andrieu souligne une distinction importante : le repas quotidien, et le repas gastronomique au sens strict.

Pour elle, ces deux dimensions sont complémentaires, mais doivent être distinguées afin de mieux comprendre la richesse de la culture alimentaire française.

Gastronomie et cuisine du quotidien

Jean-Robert Pitte insiste sur le fait qu'il ne faut pas opposer cuisine quotidienne et gastronomie. La gastronomie, au sens originel du terme, désigne simplement l'art de bien manger. Elle peut donc se manifester aussi bien dans un repas simple que dans un grand restaurant.

Ainsi, un plat très simple, par exemple un œuf à la coque accompagné de bon pain et de beurre peut relever d'une véritable expérience gastronomique.

La haute cuisine joue néanmoins un rôle important : elle agit comme une locomotive culturelle, tirant vers le haut l'ensemble de la cuisine d'un pays.

L'internationalisation de la gastronomie

Pour Laurent Gardinier, la gastronomie française continue de jouir d'un grand prestige international. Toutefois, il souligne que le paysage culinaire mondial a profondément évolué.

Aujourd'hui, de nombreuses cuisines nationales se développent et gagnent en visibilité : la cuisine péruvienne, la cuisine thaïlandaise, les cuisines du Moyen-Orient ou encore les cuisines latino-américaines.

Dans ce contexte, la cuisine française ne décline pas nécessairement : elle évolue dans un environnement où de nombreuses traditions culinaires émergent et se renforcent.

Gastronomie et politiques publiques

Du point de vue institutionnel, Nicolas Mazières explique que l'inscription à l'UNESCO a eu plusieurs conséquences.

Elle a notamment encouragé : la multiplication de projets liés au patrimoine culinaire, la reconnaissance de savoir-faire régionaux, la création d'initiatives de transmission et de valorisation.

L'inscription d'un élément sur la liste du patrimoine immatériel implique en effet des obligations de sauvegarde et de transmission.

Il ne s'agit pas seulement de célébrer une tradition, mais aussi de veiller à sa préservation et à son évolution.

L'importance des terroirs et des produits

Un élément central de la cuisine française réside dans le lien entre les plats et les produits du terroir.

Les spécialités régionales sont souvent indissociables de leur environnement agricole.

Par exemple : l'aligot, lié à l'élevage et aux fromages de l'Aubrac ; le cassoulet, associé aux cultures de haricots et aux traditions du Sud-Ouest ; la choucroute, liée aux productions agricoles et aux traditions d'Alsace.

Ces exemples montrent que la cuisine est profondément ancrée dans les paysages, les terroirs et les systèmes agricoles.

Gastronomie et rayonnement international

La gastronomie constitue également un puissant outil de diplomatie culturelle.

Depuis plusieurs années, la France utilise la cuisine comme un vecteur de rayonnement international, notamment à travers les ambassades et les événements gastronomiques.

Cette stratégie contribue à renforcer l'image de la France à l'étranger et à valoriser son patrimoine culinaire.

Pour accéder à la video, scannez ce code !

La patrimonialisation de la cuisine

Cette table ronde est consacrée à la patrimonialisation de la cuisine. L'objectif est de croiser trois approches différentes pour comprendre ce phénomène : une approche historique et culturelle, une approche pratique, incarnée par un chef cuisinier, et une approche liée aux politiques contemporaines de patrimonialisation. Ces perspectives permettent d'interroger la manière dont les pratiques culinaires deviennent progressivement des éléments du patrimoine. La notion de patrimoine alimentaire s'inscrit dans un contexte plus large où de nombreux domaines sont aujourd'hui concernés par des processus de patrimonialisation : patrimoine naturel, industriel, biologique ou encore culturel. La cuisine et l'alimentation participent pleinement de ce mouvement.

Intervenants :

- **Sihem Debbabi Missaoui,** professeure des universités, membre de l'Académie tunisienne des sciences, des lettres et des arts « Beït al-Hikma »
- **Marc Haeberlin,** chef de l'Auberge de l'Ill, Illhaeusern
- **Laura Verdelli,** maîtresse de conférences, université de Tours

Le patrimoine alimentaire : un héritage vivant

Pour Sihem Debbabi Missaoui, le patrimoine correspond avant tout à un héritage transmis, mais un héritage qui reste vivant dans le présent.

Le patrimoine possède plusieurs dimensions : une dimension historique, liée à la profondeur du temps ; une dimension territoriale, car les pratiques alimentaires s'inscrivent dans des espaces spécifiques ; une dimension sociale, puisque le patrimoine n'existe que lorsqu'une communauté le reconnaît comme tel.

Ainsi, il peut exister plusieurs niveaux de patrimoine : un patrimoine national, un patrimoine régional, mais aussi un patrimoine familial.

Certaines recettes ou pratiques culinaires peuvent être propres à une famille ou à une localité particulière. Le patrimoine alimentaire contribue donc à construire une identité collective et à renforcer le sentiment d'appartenance à une communauté.

La transmission et l'évolution des traditions culinaires

Pour Marc Haeberlin, la notion de patrimoine culinaire renvoie d'abord à la transmission.

Dans son cas, il s'agit d'un héritage familial : l'Auberge de l'Ill s'inscrit dans une longue tradition culinaire transmise de génération en génération.

Cette transmission concerne : les recettes, les gestes techniques, les méthodes de cuisson, mais aussi la relation aux producteurs et aux terroirs.

lLe patrimoine culinaire repose ainsi sur un lien étroit avec : les agriculteurs, les éleveurs, les vignerons, et plus largement l'ensemble des acteurs qui participent à la production alimentaire.

Cependant, le patrimoine ne doit pas rester figé. Selon Marc Haeberlin, il doit évoluer avec son époque, en intégrant éventuellement de nouvelles techniques tout en respectant les racines et les traditions culinaires.

Le patrimoine comme construction sociale

Pour Laura Verdelli, le patrimoine n'existe pas naturellement : il est le résultat d'une construction sociale. Autrement dit, une pratique devient patrimoniale parce qu'une société décide de lui attribuer cette valeur.

Cette construction repose sur plusieurs éléments : la transmission entre les générations, la reconnaissance sociale, et la construction d'un récit collectif autour d'un savoir-faire.
Dans le cas du patrimoine alimentaire, il ne s'agit pas seulement des recettes ou des techniques culinaires. Il faut également prendre en compte : les modes de production des aliments, les territoires agricoles, et les systèmes alimentaires dans leur ensemble.
Ainsi, le patrimoine culinaire englobe toute la chaîne alimentaire, depuis la production jusqu'à la consommation.

La transmission face aux transformations sociales

La question de la transmission apparaît comme un enjeu central.
Selon Sihem Debbabi Missaoui, les transformations sociales contemporaines peuvent fragiliser certaines traditions culinaires. Par exemple, l'évolution des modes de vie et la participation croissante des femmes au marché du travail peuvent réduire le temps consacré à la préparation de plats traditionnels, souvent longs et complexes à réaliser.
Certaines recettes risquent ainsi de disparaître si elles ne sont plus pratiquées ou transmises.
Dans ce contexte, plusieurs actions peuvent contribuer à préserver ce patrimoine : inventorier les recettes et les pratiques culinaires ; les documenter par écrit ; les diffuser et les valoriser auprès du public ; encourager leur transmission aux jeunes générations.

L'inventaire comme outil de sauvegarde

L'inventaire constitue un outil important dans les processus de patrimonialisation.
Il permet : de recenser les recettes et les savoir-faire ; de documenter les pratiques culinaires existantes ; et d'établir une mémoire collective de ces traditions.
Cependant, l'inventaire pose plusieurs questions méthodologiques : que doit-on inventorier exactement ? les recettes, les produits, les techniques ou les pratiques sociales ?
De plus, les pratiques culinaires évoluent constamment. Un inventaire représente donc une photographie à un moment donné, qui devra être actualisée pour tenir compte des transformations futures.

Les rôles des chefs dans la transmission du patrimoine

Les chefs cuisiniers jouent également un rôle important dans la patrimonialisation de la cuisine.
Ils peuvent : remettre au goût du jour certaines recettes anciennes ; adapter les traditions culinaires aux attentes contemporaines ; et transmettre ces pratiques au public.
La cuisine contemporaine s'inscrit souvent dans un mouvement d'aller-retour entre tradition et innovation. Les chefs peuvent ainsi s'inspirer d'anciennes recettes pour créer de nouvelles interprétations culinaires.

La patrimonialisation face à la mondialisation.

Le phénomène de patrimonialisation peut aussi être interprété comme une réaction à la mondialisation.
Face à l'uniformisation des pratiques alimentaires, les sociétés cherchent à valoriser leurs traditions locales et à préserver leurs identités culturelles.
La cuisine devient alors un moyen de maintenir un lien avec : un territoire, une histoire, et une communauté.

Pour accéder à la video, scannez ce code !

Un élément alimentaire inscrit au patrimoine de l'humanité : à quoi ça sert ?

À quoi sert l'inscription d'un élément alimentaire au patrimoine culturel immatériel de l'humanité ? Pour y répondre, les intervenants s'appuient sur trois exemples concrets : la diète méditerranéenne, la baguette française,la tradition culinaire japonaise (washoku).
Ces exemples permettent d'explorer différents enjeux liés au patrimoine alimentaire : la valorisation culturelle, la transmission des savoir-faire, les dimensions économiques et sociales, et la préservation des traditions face aux transformations contemporaines.

Intervenants :

- **Carine Aigon,** journaliste culinaire, directrice de l'association Le Goût de la Méditerranée, Marseille
- **Dominique Anract**, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, Paris
- **Valentina Lapiccirella Zingari**, anthropologue culturelle, facilitatrice du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, Florence (absente lors de la table ronde)
- **Chiemi Okumoto**, consultante en gastronomie japonaise, Paris

La notion de patrimoine alimentaire

Pour les intervenants, le patrimoine alimentaire ne se limite pas aux recettes ou aux produits.
Il comprend également : les savoir-faire culinaires, les pratiques sociales autour du repas, les systèmes agricoles, et les modes de vie associés à l'alimentation.
L'inscription au patrimoine culturel immatériel vise donc à reconnaître l'ensemble de ces dimensions.

Le cas de la gastronomie japonaise : le washoku

Selon Chiemi Okumoto, le washoku, inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO en 2013, correspond aux traditions culinaires japonaises.
Le repas traditionnel japonais repose généralement sur une structure simple : un bol de riz, une soupe, souvent une soupe miso, plusieurs petits accompagnements composés de légumes ou de poisson.
Cette organisation alimentaire reflète une relation particulière à la nature et aux saisons.
Cependant, l'inscription du washoku répondait également à une inquiétude : les habitudes alimentaires japonaises ont fortement évolué ces dernières décennies.
Aujourd'hui, les jeunes générations consomment davantage de pain, de viande ou de plats occidentaux, la préparation des repas traditionnels à domicile devient moins fréquente, certains savoir-faire culinaires risquent de disparaître.
L'inscription à l'UNESCO avait donc pour objectif principal de préserver et transmettre ces traditions culinaires.
Toutefois, Chiemi Okumoto souligne qu'il existe encore un décalage entre :le modèle traditionnel promu par le patrimoine,et les pratiques alimentaires contemporaines.

Le cas de la baguette française

Pour Dominique Anract, l'inscription de la baguette de pain et de ses savoir-faire artisanaux au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO répond à plusieurs objectifs.
La baguette est en effet un produit emblématique de la culture française : elle est présente dans le quotidien de millions de personnes, elle représente un savoir-faire artisanal spécifique, elle constitue également un symbole de l'identité française à l'étranger

L'inscription vise principalement à préserver le savoir-faire traditionnel des boulangers, notamment : le pétrissage de la pâte, la fermentation lente, le façonnage à la main, et la cuisson dans des fours spécifiques.
Mais la baguette ne se limite pas à une technique de fabrication.
Elle s'inscrit aussi dans une culture sociale : la relation de proximité entre les habitants et leur boulanger, les habitudes quotidiennes autour de l'achat du pain, le rôle social de la boulangerie dans la vie de quartier.
Ainsi, la baguette constitue à la fois : un produit alimentaire, un savoir-faire artisanal, et un lien social.

La diète méditerranéenne : un mode de vie

La diète méditerranéenne, inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO en 2010, représente quant à elle un modèle alimentaire et culturel partagé par plusieurs pays.
Elle repose notamment sur trois produits emblématiques de la Méditerranée : le blé, la vigne, l'olivier.
Ces trois éléments constituent la base d'un système alimentaire et agricole présent dans de nombreuses cultures méditerranéennes.
Mais la diète méditerranéenne ne se limite pas à une alimentation.
Elle correspond à un véritable mode de vie, caractérisé par : la convivialité des repas, la saisonnalité des produits, les marchés locaux et les circuits courts, et les traditions culinaires transmises de génération en génération.
Pour Carine Aigon, la reconnaissance de ce patrimoine permet également de promouvoir une alimentation plus saine et durable, notamment face aux dérives de l'industrie agroalimentaire.

Les enjeux de l'inscription au patrimoine immatériel

L'inscription d'un élément alimentaire au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO poursuit plusieurs objectifs :
Préserver les savoir-faire : Elle permet de reconnaître et de protéger des pratiques culinaires parfois menacées par l'industrialisation ou l'évolution des modes de vie.
Favoriser la transmission : Les inscriptions encouragent la formation, la recherche et la transmission des savoir-faire aux nouvelles générations.
Valoriser les cultures alimentaires : Le patrimoine alimentaire devient un outil de reconnaissance culturelle et de valorisation des traditions. Renforcer le rayonnement international :
Les inscriptions contribuent également au rayonnement international des cultures culinaires.

Pour accéder à la video, scannez ce code !

UNIVERSITÉ OUVERTE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES
VILLA RABELAIS

Villa Rabelais - 116 boulevard Beranger - 37000 Tours
02 47 05 90 30
contact@villa-rabelais.fr
https://villa-rabelais.fr/fr

IEHCA
Villa Rabelais - IEHCA
@villa_rabelais
@IEHCA_Network
@video_iehca

Les Rencontres Francois Rabelais sont inscrites à la programmation de l'Université ouverte des sciences gastronomiques et labellisées "Manifestation de culture humaniste" dans le cadre du Plan National de Formation du Ministère de l'Education nationale.

Les cahiers des Rencontres Francois Rabelais sont publiés par l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, avec le soutien de la Région Centre-Val de Loire.
Direction de rédaction : Francis Chevrier, directeur de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, et Kilien Stengel, coordinateur des Rencontres Francois Rabelais et de l'université ouverte des sciences gastronomiques

PRÉFET DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE | Direction régionale des affaires culturelles
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
université de TOURS
Tours métropole Val de Loire
VILLE DE TOURS
CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE TOURS
RÉGION CENTRE VAL DE LOIRE