



HAL
open science

Le repas gastronomique des Français : génèse d'un nouvel objet culturel

Sidonie Naulin

► **To cite this version:**

Sidonie Naulin. Le repas gastronomique des Français : génèse d'un nouvel objet culturel. Sciences de la société : Les cahiers du LERASS, 2013, 87, pp.9-25. 10.4000/sds.1488 . hal-01348484

HAL Id: hal-01348484

<https://hal.science/hal-01348484>

Submitted on 29 Jan 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Référence électronique

Sidonie Naulin, « Le repas gastronomique des Français: genèse d'un nouvel objet culturel », *Sciences de la société* [En ligne], 87 | 2012, mis en ligne le 01 avril 2013, consulté le XXX. URL: <http://journals.openedition.org/sds/1488> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/sds.1488>

Le repas gastronomique des Français: genèse d'un nouvel objet culturel

Sidonie NAULIN

Le repas gastronomique des Français: Genèse d'un nouvel objet culturel

Ce texte interroge la construction des objets patrimoniaux. Inscrire un objet sur une liste du patrimoine suppose au préalable de parvenir à le définir. L'étude du processus qui a conduit à l'inscription du « repas gastronomique des Français » sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco en 2010 met en évidence les difficultés rencontrées pour parvenir à un accord sur la définition de l'objet. Le repas gastronomique des Français apparaît *in fine* comme un artefact issu d'un compromis entre la vision « gastronomique » des défenseurs du projet et la conception « populaire » du patrimoine défendue par l'Unesco.

Mots-clés : artefact, gastronomie, Unesco, patrimoine culturel immatériel.

The Gastronomic Meal of the French: the Genesis of a New Cultural Object

This text questions the construction of patrimonial objects. To inscribe an object on a heritage list implies that it has previously been defined. The study of the process that lead to the inscription of “the gastronomic meal of the French” on the intangible cultural heritage list of the Unesco in 2010 brings to light the difficulties encountered to find an agreement on the object's definition. The gastronomic meal of the French finally appears as an artifact arisen from a compromise between the “gastronomic” vision of the promoters of the project and the “popular” conception of heritage defended by Unesco.

Keywords : artifact, gastronomy, Unesco, intangible cultural heritage.

La comida gastronómica de los Franceses: génesis de un nuevo objeto cultural

Este texto interroga la construcción de los objetos patrimoniales. Inscribir un objeto sobre una lista del patrimonio supone haber sido capaz definirlo. El estudio del proceso que condujo a la inscripción de “la comida gastronómica de los Franceses” sobre la lista del patrimonio cultural inmaterial de la Unesco en 2010 pone en evidencia las dificultades encontradas para llegar a un acuerdo sobre la definición del objeto. La comida gastronómica de los Franceses finalmente aparece como un artefacto nacido de un compromiso entre la visión “gastronómica” de los defensores del proyecto y la representación “popular” del patrimonio defendida por la Unesco.

Palabras claves: artefacto, gastronomía, Unesco, patrimonio cultural inmaterial.

Le repas gastronomique des Français : genèse d'un nouvel objet culturel

Sidonie NAULIN*

En quoi consiste la gastronomie française ? L'expression « gastronomie française » évoque tout un ensemble d'éléments disparates : des recettes emblématiques, la cuisine des grands chefs, l'ordonnement particulier des repas français avec une entrée, un plat et un dessert, l'habitude nationale de commenter les prises alimentaires... Le dictionnaire *Larousse* résume cette indétermination en définissant la gastronomie comme « *la connaissance de tout ce qui se rapporte à la cuisine, à l'ordonnement des repas, à l'art de déguster et d'apprécier les mets* ». Au niveau international pourtant, la définition de la gastronomie française qui vient d'être avalisée par l'Organisation des nations unies pour l'éducation, la science et la culture (Unesco) est différente. Pour l'Unesco en effet, la gastronomie française se limite à un élément bien précis : « *le repas gastronomique des Français* ». Ce repas est notamment défini comme « *une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles* »¹. Comment la définition de la gastronomie a-t-elle pu glisser de la désignation d'un ensemble flou d'éléments relativement disparates à la qualification d'une pratique sociale particulière bien délimitée ?

La mise en place d'un nouveau cadre institutionnel de protection du patrimoine au niveau international, avec la création de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco en 2003, est à l'origine de cette évolution. Lorsque cette nouvelle convention est ratifiée par la France en 2006, l'idée germe de faire reconnaître la gastronomie française

* GEMASS (Groupe d'étude des méthodes de l'analyse sociologique de la Sorbonne), 28 r. Serpente 75006 Paris, sidonie.naulin@iepg.fr

¹ <<http://www.Unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00011&RL=00437>> (26/06/2011).

comme élément du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Les étapes qui conduisent à la reconnaissance finale, en novembre 2010, du « repas gastronomique des Français », mettent en évidence les différents processus sociaux qui permettent l'émergence et la stabilisation d'un compromis autour de la définition d'un nouvel objet culturel.

Notre étude de ce processus se fonde sur des entretiens approfondis avec les différents acteurs du projet d'inscription de la gastronomie française au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco (N=9)², ainsi que sur des observations réalisées lors de manifestations liées au projet³. Elle s'appuie aussi sur une étude de la production textuelle relative au dossier d'inscription : textes de l'Unesco, articles de presse, documentation interne de certains des porteurs du projet (courriers, notes).

La notion de gastronomie : un impensé qui permet l'agrégation des intérêts

L'indétermination de la notion de gastronomie, jointe à la méconnaissance des ressorts d'une convention encore neuve, permettent initialement au projet d'inscription de la gastronomie française au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco de rallier de nombreux soutiens.

Une convention sans passé au service d'une notion nouvelle

En 2003, l'adoption par l'Unesco d'une convention internationale dédiée à la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel introduit une rupture dans la conception du patrimoine en vigueur⁴. Jusqu'alors, seul le patrimoine matériel (monuments, objets, etc.) faisait en effet l'objet d'une valorisation et d'une protection au niveau mondial. La Convention de 2003 permet à une nouvelle catégorie d'éléments d'entrer dans le champ patrimonial (Heinich, 2009). Le patrimoine culturel immatériel est défini comme « *les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire – ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés (...)* » (article 2 de la Convention). Il s'agit plus particulièrement des traditions, pratiques sociales, rituels et événements festifs des différents peuples. La création de la Convention répond à deux objectifs. Le premier est de

² Nous avons rencontré, parfois à plusieurs reprises, des membres de la MFPCA (mission chargée d'élaborer le dossier) et de son conseil d'administration, des membres des ministères de la Culture et de l'Agriculture, une personne travaillant à l'Unesco sur la question du patrimoine culturel immatériel et une personne ayant participé à l'écriture d'un rapport d'information sur la candidature. La question de l'inscription de la gastronomie française au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco a de surcroît été abordée dans les entretiens réalisés avec les journalistes gastronomiques interviewés dans le cadre de notre thèse (deux d'entre eux notamment ont directement pris part au processus d'inscription).

³ Nous avons assisté à six manifestations au cours desquelles les parties prenantes du projet ont publiquement pris la parole pour exprimer leur vision du dossier ainsi qu'au colloque portant sur le projet d'inscription qui s'est tenu au Sénat en mars 2009.

⁴ La nouveauté de la notion de patrimoine culturel immatériel a d'ailleurs suscité une importante littérature. Citons pour la France Adell et Pourcher, 2011 ; Benhamou et Cornu, 2010 ; Bortolotto, 2008 et 2011 ; Hottin, 2011 ; Internationale de l'imaginaire 2004 et 2009.

rééquilibrer la répartition du patrimoine protégé dans le monde en faveur des pays du Sud pauvres en patrimoine matériel, mais riches d'un patrimoine immatériel que rien ne protège. Le second objectif est de protéger plus généralement des effets néfastes de la mondialisation et des évolutions de la vie sociale les richesses qui, en raison de leur forme immatérielle, ne sont actuellement pas protégées. En permettant l'inscription d'éléments du patrimoine culturel immatériel sur une liste représentative⁵, la Convention les rend visibles au niveau mondial, elle les légitime comme éléments patrimoniaux et elle engage les États qui ont déposé les candidatures à prendre les mesures nécessaires à leur sauvegarde, à leur protection et à leur transmission.

L'idée d'inscrire la gastronomie française sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel est concomitante de la ratification de la Convention par la France en 2006. À ce moment-là, la Convention est toute récente. Les directives opérationnelles devant guider les dépositaires de projets d'inscription ne sont pas encore publiées (elles le sont en juin 2008) et comme aucun élément du patrimoine culturel immatériel n'est encore inscrit sur les listes (les premières inscriptions ont lieu en novembre 2008), il n'existe pas de « jurisprudence » à laquelle les États puissent se référer pour orienter leurs dossiers de candidatures. Le seul élément tangible dont disposent États, communautés et groupes d'intérêt pour se guider est le texte de la Convention mais il demeure assez vague. De nombreux débats entourent encore la question du patrimoine culturel immatériel : à quels objets cette nouvelle notion s'applique-t-elle ? Qui est à même de définir le patrimoine culturel immatériel ? Comment concilier la protection du patrimoine avec la nature « vivante » et évolutive des pratiques sociales qui le constituent ? Comment articuler protection du patrimoine et développement économique ? L'imprécision du texte de la Convention, ajoutée à sa nouveauté et à la nouveauté de la notion de patrimoine culturel immatériel, font qu'un grand nombre d'acteurs s'intéressent à cette convention pour y projeter leur propre vision des choses sans véritablement chercher à comprendre la spécificité de la notion de patrimoine culturel immatériel et celle de la Convention.

Dans le cas du dossier de candidature de la gastronomie française, il est d'autant plus facile pour les différents acteurs intéressés de projeter sur la Convention leur attentes personnelles que l'objet à inscrire n'est, lui non plus, pas fermement défini. L'évidence de la proposition selon laquelle la gastronomie est constitutive de l'identité des Français et qu'elle fait partie de leur patrimoine culturel, épargne un questionnement plus approfondi sur les notions de gastronomie, de patrimoine culturel immatériel et sur l'adéquation entre les deux. L'inscription est vue comme un moyen de faire reconnaître officiellement l'appartenance de la gastronomie au domaine de la culture, et elle est surtout recherchée pour la satisfaction des intérêts qu'elle procurerait aux différents acteurs.

⁵ Il existe aussi une liste de sauvegarde urgente.

Le projet d'inscription de la gastronomie française : de l'intérêt universel aux intérêts particuliers

L'idée de proposer l'inscription de la gastronomie française sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco naît en 2006 à Tours, autour de l'IEHCA (Institut Européen de l'Histoire et des Cultures Alimentaires) et de son directeur Francis Chevrier⁶. L'IEHCA est une « agence de développement scientifique » associée à l'Université François-Rabelais de Tours née d'une volonté « *de fédérer davantage la recherche européenne en sciences humaines et sociales relatives à l'alimentation* »⁷. Cet institut a pour particularité de mêler recherche académique et ouverture de la recherche aux mondes extra-académiques (professionnels et grand public notamment). Ses missions sont à la fois scientifiques et militantes. Il s'agit notamment de « *faire des sciences humaines et sociales des acteurs de notre quotidien et, plus généralement, [de] militer en faveur de la reconnaissance de la cuisine comme élément essentiel de notre culture et de notre patrimoine* »⁸. La proposition de faire reconnaître la gastronomie française comme patrimoine culturel immatériel correspond donc parfaitement à cette mission, ainsi que le souligne F. Chevrier en 2006 : « *Le combat pour l'inscription par l'Unesco du patrimoine alimentaire français sur la liste représentative du patrimoine culturel et immatériel de l'humanité s'inscrit dans le droit fil du travail que nous menons depuis cinq années. Il doit ouvrir la voie à une vraie prise en compte, au niveau mondial, de l'intérêt et de la richesse des cultures et des patrimoines alimentaires des peuples de la terre* »⁹.

Pour les initiateurs du projet, la création de la notion de patrimoine culturel immatériel et la mise en place de la Convention apparaissent donc comme une fenêtre d'opportunités leur permettant de mener à bien la mission de l'institut auquel ils sont liés. La dimension internationale de la Convention et la légitimité de l'Unesco sont conçues comme un moyen d'accélérer la reconnaissance des aspects culturels de l'alimentation. Cette manière d'envisager la Convention correspond en partie à celle de l'Unesco qui voit la Convention comme une vitrine permettant de faire rentrer dans le domaine de la culture légitime des pratiques jusqu'alors négligées et désormais souvent menacées. Là où la vision des initiateurs du projet français et de celle l'Unesco divergent, c'est sur la question de savoir si la gastronomie mérite ou non le statut de culture légitime. Alors que pour les premiers, qui s'appuient sur les travaux anthropologiques, la cuisine est d'emblée considérée comme élément de culture, pour l'Unesco en revanche, cette question reste temporairement en suspens¹⁰.

⁶ Les circonstances exactes de la naissance de l'idée et de ses protagonistes divergent selon les sources. Les noms qui reviennent le plus souvent sont, outre celui de F. Chevrier, ceux de J.-R. Pitte (géographe de l'alimentation et ancien président de la Sorbonne) et J.-M. Panazol (inspecteur général de l'Éducation nationale).

⁷ Brochure de présentation de l'IEHCA (2006).

⁸ *Ibidem*.

⁹ *Ibidem*.

¹⁰ Cette question, qui a fait l'objet d'importants débats, n'est pas évoquée ici. Elle a été pour partie tranchée à l'issue d'une réunion d'un groupe d'experts de l'Unesco qui s'est tenue à Vitré le 3 avril 2009 (soit un an avant l'inscription du repas gastronomique des Français). Cette réunion a abouti à la conclusion que rien ne s'opposait à ce que des pratiques alimentaires soient reconnues dans le cadre de la Convention de 2003.

La motivation des initiateurs du projet ne se limite toutefois pas à la dimension « universaliste » de leur démarche. Pour eux, l'inscription de la gastronomie au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco est aussi un moyen, au niveau national cette fois, de légitimer le projet scientifique de l'IEHCA et de lui permettre d'obtenir éventuellement plus de moyens financiers. Il est ainsi indiqué, dans la présentation du projet d'inscription par l'IEHCA datant de 2006 : « *L'inscription du patrimoine culinaire et gastronomique français ne doit pas être une fin en soi. (...) Comme le précise la convention de l'Unesco, l'inscription oblige l'État initiateur d'une demande à "encourager des études scientifiques et techniques"* »¹¹.

Dans cette perspective, la Convention n'est plus seulement envisagée comme une instance qui donne de la visibilité et de la légitimité à des éléments de culture, mais aussi comme un moyen de pression à même de forcer les États à prendre des mesures politiques pour sauvegarder et promouvoir les éléments inscrits. F. Chevrier souligne d'ailleurs cette volonté d'infléchir la politique culturelle française dans un entretien accordé à *La Nouvelle République* en 2011 : « *La cuisine, la gastronomie est un élément identifiant pour la France. Pourtant le ministère de la Culture ne s'est jamais intéressé à la cuisine, c'est un ministère qui usurpe son appellation de culture car il n'a d'intérêt que pour les cultures d'élite, aristocratiques* »¹². Sous cet angle, il s'agit donc moins d'obtenir une reconnaissance scientifique de l'appartenance de la gastronomie à la culture que d'obtenir une reconnaissance politique des scientifiques qui défendent cette vision.

L'ambition d'utiliser la Convention pour forcer l'État français à mettre en place une politique culturelle en faveur de la gastronomie est reprise ultérieurement par le directeur de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA) chargée par l'État d'élaborer et de porter le dossier de candidature¹³. Cette Mission, présidée par Jean-Robert Pitte, est dirigée par un spécialiste en montage de projets culturels pour qui l'intérêt de l'inscription réside non seulement dans la révolution intellectuelle qu'elle créerait (en institutionnalisant l'appartenance de la gastronomie au monde de la culture), mais surtout dans le « plan de gestion » accompagnant le dossier. C'est dans ce plan que l'État détaille les mesures qu'il s'engage à prendre si l'élément est inscrit. Très tôt, la possibilité de créer une « cité de la gastronomie », sorte d'équivalent du musée Beaubourg pour la gastronomie, est évoquée et présentée comme la réalisation la plus importante que pourrait entraîner l'inscription. Par un jeu sur les différentes échelles de « territorialité » (Tornatore, 2012), l'outil international est utilisé par un groupe local comme un moyen pour faire pression sur un gouvernement national.

¹¹ <http://www.lhotellerierestauration.fr/hotellerierestauration/articles/2006/3005_30_Novembre_2006/-_L_inscription_de_1_art_culinaire.htm> (14/03/2011).

¹² <<http://www.nrco.com/ACTUALITE/People/Tout-a-commence-a-Tours-il-y-a-dixans?sondageNodeID=704735>> (14/03/2011). Voir aussi Chevrier (2011).

¹³ Créée en novembre 2007 sous forme d'association destinée à porter le projet, la MFPCA est missionnée par l'État pour cette tâche au printemps 2008.

Pour les initiateurs du projet et ultérieurement pour certains des porteurs du projet, l'inscription ne constitue donc qu'une étape, essentiellement symbolique, vers la réalisation d'autres objectifs. Le véritable changement concernant le statut de la gastronomie n'est attendu que dans un second temps, au niveau national. De ce fait, ce qui est entendu par « gastronomie » n'est pas initialement l'objet d'une réflexion particulière. Ce qui importe est d'abord l'inscription.

Le soutien étatique à la candidature : de l'intérêt symbolique à l'intérêt économique

La multiplicité des usages possibles de la Convention jointe au caractère relativement consensuel de l'idée que la gastronomie est emblématique de la culture française sont à l'origine du ralliement au projet d'un acteur de poids : l'État, par le biais de l'engagement du président de la République en faveur de la démarche. La position de l'IEHCA, à mi-chemin entre le monde académique et le monde des professionnels de la gastronomie, ajoutée aux réseaux personnels des initiateurs du projet qui jouissent d'un statut de marginaux-sécants (Crozier et Friedberg, 1977) entre les mondes académiques et politiques (F. Chevrier a par exemple été le directeur des affaires culturelles de Jack Lang lorsque celui-ci était maire de Blois), permettent aux initiateurs du projet de mobiliser des relais afin d'attirer l'attention du président de la République sur leur initiative. Le soutien direct de ce dernier est extrêmement important car il confère une légitimité publique au dossier et il permet de surcroît de « forcer » les acteurs publics subordonnés à la présidence de la République à soutenir à leur tour le dossier.

Cependant, le choix du Président Nicolas Sarkozy de soutenir le dossier peut sembler *a priori* paradoxal, l'une des motivations principales des initiateurs du projet étant de se servir de l'inscription comme d'un moyen de contraindre le gouvernement français à mettre en place une politique culturelle qu'il ne souhaite pas. La prise de position de l'État en faveur de la candidature doit donc s'expliquer par l'intérêt que ce dernier peut trouver dans l'inscription. Les raisons de la prise de position publique de N. Sarkozy transparaissent dans le discours qu'il prononce le 23 février 2008 au Salon de l'agriculture pour annoncer officiellement que la France va déposer un dossier de candidature¹⁴. D'après ce discours l'inscription présenterait deux avantages politiques pour l'État. Le premier est un avantage d'ordre symbolique. En étant le premier pays à inscrire sa gastronomie au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, la France réaffirmerait son rôle de *leader* en matière culturelle et cela participerait à son rayonnement culturel. N. Sarkozy parle ainsi de l'inscription comme d'un « enjeu de civilisation » soulignant par là la dimension éminemment symbolique de la démarche. Le second avantage attendu de l'inscription est d'ordre économique. En permettant une

¹⁴ Le choix de faire l'annonce au Salon de l'agriculture peut être interprété comme un moyen d'obtenir une audience internationale (présence de journalistes étrangers), mais aussi comme une manière de s'assurer la sympathie des milieux agricoles.

promotion internationale de la gastronomie française, l'inscription soutiendrait le développement d'un marché autour de cette gastronomie. Elle offrirait un nouvel espace d'activité pour des secteurs agricoles, agro-alimentaires et touristiques français. La valorisation des aspects culturels de la gastronomie française pourrait de surcroît s'inscrire plus largement dans les projets de valorisation économique du patrimoine immatériel (rapport Lévy-Jouyet, 2006 ; rapport Védrine, 2007).

Le projet a donc pu voir le jour car il a réussi à agréger autour de lui de multiples intérêts : celui des initiateurs du projet attendant une reconnaissance de leurs convictions et de leurs recherches, celui de certains des porteurs du projet souhaitant la mise en place d'une politique publique plus large en faveur de la gastronomie et celui de l'État à la recherche de moyens de redorer son image internationale et de profits politiques et économiques. Dans tous les cas, le ralliement des différents acteurs a moins été fondé sur une réflexion quant à l'objet de l'inscription que sur l'attente des retombées de cette inscription.

Du flou sémantique au constat de la polysémie

Le relatif consensus autour de la candidature créé par l'absence de définition précise de la gastronomie française et par le flou entourant la Convention vole en éclat au moment même où le président de la République s'engage officiellement en faveur du projet le 24 février 2008. Ce jour-là, dans son discours inaugural au Salon de l'agriculture, le président déclare en effet pour justifier la pertinence de cette candidature : « *Nous avons la meilleure gastronomie du monde (...) et nous voulons que cela soit reconnu au patrimoine mondial.* » Cette « petite phrase » déclenche un tollé, le motif invoqué pour justifier l'inscription (la supériorité de la gastronomie française) apparaissant irrecevable aux yeux des autres pays et de l'Unesco. La définition de l'élément à inscrire devient alors une question centrale et la pluralité des manières possibles de définir l'objet apparaît au grand jour.

La mise au jour de la polysémie

À la suite de la déclaration du président français, de nombreux pays, l'Italie en tête, dénoncent la prétendue supériorité de la France en matière de gastronomie et qualifient sa démarche d'élitiste et d'arrogante. La Coldiretti (Confédération nationale des cultivateurs italiens) se fend d'une déclaration reprise dans la presse où elle souligne que l'Union européenne reconnaît 166 spécialité italiennes contre seulement 156 spécialités françaises et que « *l'Italie peut répondre à leurs foies gras, armagnacs, soupes à l'oignon et escargots avec des plats qui ont conquis le monde et sont très appréciés par les Français eux-mêmes, comme les pâtes ou la pizza* ». La prétention française apparaît injustifiée non seulement aux pays qui lui contestent cette

supériorité, mais aussi à l'Unesco qui voit dans cette prétention la marque d'une mécompréhension de la philosophie de la Convention¹⁵. L'absence de mention dans le discours du président de la République de la notion de « patrimoine culturel immatériel » est aussi vue comme symptomatique de cette mécompréhension.

Un débat public s'ouvre alors autour du dossier français qui soulève de nombreuses questions qui vont rapidement au-delà de la seule question de la supériorité ou non de la gastronomie française¹⁶. Ce débat, qui se déroule à la fois dans les arènes médiatique, diplomatique et académique, permet à chacune des parties prenantes de mettre au jour ses présupposés en matière de culture et de gastronomie. Bien qu'elle n'ait jusqu'alors pas fait l'objet d'une réflexion, la conception sous-jacente de la gastronomie des initiateurs du projet et de l'État se dessine peu à peu, au travers notamment des accusations dont elle est l'objet. L'accusation portée contre la France de vouloir, par le biais de la Convention, faire reconnaître sa supériorité en matière culinaire, va de pair avec la dénonciation de la réduction implicite par les initiateurs du projet de la gastronomie à son segment supérieur (la cuisine des grands chefs). La prise de parole publique de grands chefs soutenant le projet et défendant la supériorité de la cuisine française encourage cette association. En témoigne cette réponse de Guy Savoy à la Coldiretti : « *Soyez objectif : nous avons une variété de spécialités infiniment supérieure, sans parler des vins. Quel vrai dessert proposez-vous, en dehors du tiramisu ? Et quel célèbre pâtissier avez-vous ? (...) Pour cette diversité et les talents de nos artisans, notre gastronomie doit être immortalisée. (...) Nous avons un savoir-faire, un génie culinaire uniques* »¹⁷.

Spontanément, les initiateurs du projet ont en effet associé la gastronomie française à la haute cuisine dont l'excellence a fait la réputation de la France à l'étranger. L'association entre le projet d'inscription de la gastronomie française et les grands chefs est notable : ainsi, pour légitimer et promouvoir le projet d'inscription, les initiateurs du projet réunissent dès la naissance de l'idée un comité de soutien dont plus de la moitié des signataires individuels sont des chefs¹⁸, parmi lesquels un tiers est triplement étoilé. Deux ans plus tard, lorsqu'il évoque en mars 2008 les soutiens au projet, Jean-Robert Pitte, président de la MFPCA, ne cite encore que des chefs qui ont trois étoiles au Michelin : « *De nombreuses personnalités soutiennent ce projet : Paul Bocuse, Michel Guérard, Alain Ducasse, Joël Robuchon, Guy Savoy...* »¹⁹. Ce choix révèle une ambition de convaincre internationalement de la pertinence de la candidature en mettant en évidence des figures de l'excellence culinaire

¹⁵ Un ancien chef de la section du patrimoine immatériel à l'Unesco déclare ainsi : « *Personnellement, j'étais étonné, parce que le dossier était présenté comme la gastronomie qui serait la meilleure au monde et c'est contraire à l'esprit de l'Unesco* ».

¹⁶ Par exemple : la gastronomie fait-elle partie du patrimoine immatériel ? Quelles seraient les conséquences de l'inscription ? Pourquoi inscrire la gastronomie française ? Que faut-il inscrire parmi tout ce que recouvre le terme de gastronomie ?...

¹⁷ <http://www.vsd.fr/contenu-editorial/ca-fait-debat/le-duel/93-la-gastronomie-francaise-doit-elle-etre-inscrite-au-patrimoine-de-l-humanite> (14/02/2011).

¹⁸ Il y a 96 chefs sur 185 signataires individuels.

¹⁹ « *La cuisine comme bien commun* », propos recueillis par Jean-Claude Ribaut, *Le Monde*, 12 mars 2008.

française connues dans le monde entier. La dimension plus populaire de la cuisine, incarnée notamment, parmi les chefs et les journalistes, par ceux qui sont connus du grand public par le biais de leurs émissions télévisées qui mettent la gastronomie à la portée de tous (Maïté, Jean-Luc Petitrenaud, Jean-Pierre Coffe, Cyril Lignac, etc.) est absente du projet initial. Par un régime d'équivalences, la gastronomie est donc assimilée à la cuisine des grands chefs qui est elle-même synonyme d'excellence et par extension de supériorité. Le fait que certains grands chefs montent au créneau dans les médias pour défendre la cuisine française renforce cette association implicite entre gastronomie et haute cuisine. Les critiques de la candidature française associent donc le sentiment de supériorité des Français (arrogance) avec leur conception de la gastronomie comme haute cuisine (élitisme). Ces accusations conjointes donnent à l'Unesco l'occasion d'explicitier sa philosophie : l'institution insiste sur le fait que l'inscription n'est pas un « concours de beauté » et qu'il ne s'agit pas d'inscrire les meilleures pratiques dans une perspective de hiérarchisation, mais au contraire d'inscrire sur le même plan tous les patrimoines culturels immatériels, pour peu qu'ils soient source d'identité pour le groupe qui les porte. Comme l'indique un ancien responsable du l'Unesco : « *La convention ne demande pas qu'on prouve la supériorité de l'élément. Il ne faut pas confondre avec d'autres conventions de l'Unesco sur le patrimoine mondial où on n'inscrit que des éléments qui ont une valeur universelle et qui sont de haute qualité. Ici, on parle de culture mais la Convention ne fait pas de distinction qualitative entre les cultures, ni entre les communautés qui portent ces cultures, ni entre les éléments qui sont distinctifs pour ces cultures-là.* »

L'association de la gastronomie à la haute cuisine pose un autre problème à l'Unesco : celui de la richesse et de la bonne santé économique des acteurs qui portent cette gastronomie. L'organisation d'événements destinés à soutenir le projet qui mêlent gastronomie française, grands chefs et luxe ostentatoire mettent en évidence cette association. C'est le cas par exemple de l'évènement *Gastronomy by the Seine* qui a lieu en juillet 2008 et où, selon l'un des porteurs du projet, « *un certain nombre de chefs et de responsables économiques ont été présentés comme porteurs du projet* ». Cela a « *choqué (...) certains responsables de l'Unesco qui se sont dit : "C'est l'armada économique..."* ». La Convention sur le patrimoine immatériel a en effet plutôt pour objet de favoriser la publicisation de traditions populaires notamment des pays du Sud, que de mettre en lumière des pratiques économiquement exclusives prenant place dans des pays développés, ces dernières n'étant pas considérées comme ayant besoin de l'appui de l'Unesco pour se perpétuer. Un employé du ministère de la Culture, chargé de faire l'intermédiaire entre l'Unesco et les porteurs de projet explique ainsi :

« *Nous, on a attiré l'attention des porteurs de projet en leur disant : "Ça ne passera pas à l'Unesco si vous faites monter les grandes toques pour les mettre sur une liste représentative". Et tout le monde nous rigole au nez en nous disant : "Effectivement, la France a la réputation de sa gastronomie, ne nous dites pas qu'elle est en perte de vitesse ou autre".* »

La réticence, de la part de l'Unesco, à associer richesse économique et culture conduit les porteurs du projet français à revoir leur système d'alliances. Les « recadrages » successifs de l'opinion publique et de l'Unesco conduisent à l'exclusion des grands chefs de la constitution du dossier de candidature. De la même manière, l'impossible association de la candidature à des intérêts économiques conduit à la marginalisation des industriels de l'agro-alimentaire. Un temps sollicités pour prendre part à la constitution du dossier par le biais du financement de la MFPCA, ces derniers sont rapidement marginalisés, faute de pouvoir recevoir, en contrepartie de leur aide financière, le droit de bénéficier des retombées de l'inscription. Comme l'indique un diplomate de l'Unesco : « *Le comité [qui décide de l'inscription], s'il a l'idée que l'élément est proposé pour promouvoir la possibilité d'en tirer un profit économique, il ne va pas l'inscrire. C'est tellement contraire à l'esprit de la Convention.* »

Dans l'optique de l'Unesco, la dimension identitaire de la culture est donc antagonique d'une recherche de valorisation économique de l'élément inscrit : si nous reprenons la terminologie de L. Boltanski et L. Thévenot (1991), il apparaît qu'un compromis ne semble pas possible entre la cité civique, incarnée par l'Unesco, et la cité marchande représentée par les grands chefs et les industriels de l'agro-alimentaire²⁰. La délimitation d'un champ des possibles de l'objet à inscrire à laquelle aboutissent les différents débats va donc de pair avec une circonscription des intérêts pouvant s'exprimer légitimement dans le projet d'inscription et consécutivement avec une mise à l'écart des acteurs portant des intérêts contraires à la philosophie de la Convention.

De la nécessité du compromis

Si le flou qui entoure la Convention et la notion de gastronomie a permis à des acteurs ayant intérêt à l'inscription de se positionner comme soutiens de la candidature, toutes les personnes ayant intérêt à l'inscription n'ont pas pu participer au projet. En mettant au jour de la pluralité des manières d'envisager la dimension culturelle de la gastronomie, les controverses qui ont émaillé la constitution du dossier ont débouché sur le constat de la nécessité de parvenir à un accord autour d'une définition unique de l'objet, conforme aux attentes de l'Unesco. Le tollé créé par la déclaration du président de la République est donc finalement vu comme « bénéfique » dans la mesure où il permet aux porteurs du projet de prendre conscience de leurs présupposés : « *La fausse bonne idée, c'était la phrase du Président. (...) [Elle nous a été finalement plutôt bénéfique parce] que ça nous a remis en question et ça nous a mis en déséquilibre sur nos certitudes, sur quelques certitudes que certains avaient par rapport à un élitisme non-dit, mais un peu*

²⁰ S'ils ne vont pas jusqu'à conclure à l'impossibilité de ce compromis, L. Boltanski et L. Thévenot (1991) font néanmoins le constat qu'ils n'ont pas, au cours de leur étude, rencontré de compromis entre ces deux mondes (p. 396).

imaginé. Ce n'était pas exprimé. » (membre de la MFPCA). Ce constat dressé, la première voie empruntée pour réduire le pluralisme définitionnel est celle de la mise à l'écart des acteurs aux conceptions de la gastronomie les plus éloignées de celle de l'Unesco. À la manière des innovations décrites par F. Goulet et D. Vinck (2012), la définition de la gastronomie est donc d'abord construite par « détachements » ou « retraits » successifs de certaines dimensions. La dissociation de la gastronomie et de la haute cuisine demande ainsi un véritable travail de la part des porteurs de projet qui doivent par exemple insister à de nombreuses reprises dans la presse sur l'idée que « *la gastronomie, c'est pas uniquement les trois étoiles, c'est plus généralement le bien-manger* » (F. Chevrier)²¹.

La seconde voie empruntée par les porteurs du projet pour réduire le pluralisme définitionnel, est celle de la recherche d'un compromis avec les exigences de l'Unesco afin de définir cette fois-ci positivement la gastronomie en vue de son inscription. L'évidence initiale de l'appartenance de la gastronomie au patrimoine français laisse progressivement place à un questionnement sur ce qui, dans la multiplicité des définitions possibles de la gastronomie, peut correspondre à la notion de patrimoine culturel immatériel telle que la définit l'Unesco. Les « épreuves »²² (Dodier, 2003), rencontrées par les porteurs de projet aboutissent à un accroissement de leur réflexivité. Dès lors, il ne s'agit pas tant pour eux de parvenir à mettre au jour une hypothétique essence de la gastronomie, que de réussir à se mettre d'accord sur une définition qui fasse sens aussi bien pour les Français que pour l'Unesco. Pour jouer ce rôle de « traducteur » (Callon, 1986) entre les différentes manières de concevoir l'objet, une historienne est recrutée au sein de la MFPCA afin de s'occuper des aspects scientifiques de la définition, et de nombreuses relations avec les diplomates de l'Unesco et avec les membres des ministères qui supervisent la constitution de la candidature sont engagées²³. Une nouvelle étape dans la constitution du dossier s'ouvre donc, focalisée désormais sur la lecture et l'interprétation de la Convention dont les directives opérationnelles sont publiées en juin 2008.

« Le repas gastronomique des Français » comme compromis

La dénonciation de la conception implicite de la gastronomie des initiateurs du projet est passée par l'établissement d'une équivalence entre trois dimensions de la gastronomie : la supériorité, le luxe et l'intérêt économique. À ces trois dimensions considérées comme allant de pair, s'opposent trois

²¹ « La France veut inscrire sa cuisine au patrimoine de l'Unesco », 7sur7.be, 7 février 2008 (<<http://www.7sur7.be/7s7/fr/1524/Cuisine/article/detail/181850/2008/02/23/La-France-veut-inscrire-sa-cuisine-au-patrimoine-de-l-Unesco.dhtml>>).

²² Elles sont définies comme les « *moment[s] destiné[s] à qualifier ou requalifier les entités en lien avec une question saillante* » (p. 31).

²³ Au printemps 2008, la MFPCA est missionnée par le président de la République pour constituer le dossier. Ses trois acteurs principaux sont son président (J.-R. Pitte), son directeur (P. Sanner) et l'historienne chargée de la rédaction du dossier scientifique (J. Csergo) qui s'entoure d'un comité restreint d'experts (notamment des historiens et des ethnologues). En même temps, est mis en place un groupe de travail interministériel chargé de suivre les avancées de la MFPCA et des réunions régulières avec l'Élysée sont organisées.

autres dimensions que devrait posséder une définition de la gastronomie pour pouvoir être reconnue comme patrimoine culturel immatériel par l'Unesco : l'égalité (entre les différentes gastronomies nationales), le caractère populaire de la pratique et sa dimension culturelle (identitaire) plus qu'économique. Ces trois dimensions émergent d'une relecture attentive de la Convention à la suite du constat de la « fausse route » initiale du projet²⁴. La Convention précise en effet qu'il doit être prouvé que l'élément à inscrire est l'objet d'un attachement populaire (dimension égalitaire de la culture) et désintéressé (dimension non monétaire).

De la gastronomie définie par les élites à la gastronomie définie par le peuple

Idéalement, la définition singulière de la gastronomie française devrait émerger d'une prise de parole par la communauté nationale. D'après le texte de la Convention, ce sont en effet les communautés elles-mêmes qui doivent définir ce qui constitue leur patrimoine culturel immatériel : « *On entend par "patrimoine culturel immatériel" les pratiques, représentations, expressions (...) que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce patrimoine culturel immatériel (...) leur procure un sentiment d'identité et de continuité* » (article 2 de la Convention). Les directives opérationnelles publiées en juin 2008 sont plus précises puisqu'elles indiquent : « *L'élément a été soumis au terme de la participation la plus large possible de la communauté, du groupe ou, le cas échéant, des individus concernés et avec leur consentement libre, préalable et éclairé.* » (point 19 R. 4)

Dans le cas du dossier français, ces définitions posent problème dans la mesure où l'initiative de l'inscription ne repose ni sur la communauté qui « produit » la gastronomie (chefs, entreprises agro-alimentaires), ni sur la communauté qui « consomme » la gastronomie, le grand public et les associations gourmandes étant au départ absents de la constitution du dossier. Le recours au président de la République a permis de donner une légitimité au dossier en montrant que le plus haut représentant de la communauté nationale soutenait la candidature. Ce recours présente néanmoins l'inconvénient d'inscrire la démarche d'inscription dans les approches *top-down* traditionnelles de la patrimonialisation (classiquement, pour le patrimoine matériel, ce sont les États qui sont les primo-définisseurs du patrimoine) alors que l'objectif de la Convention est au contraire de promouvoir les approches *bottom-up* où ce sont les communautés elles-mêmes qui demandent la reconnaissance de leur attachement à leur

²⁴ Cette prise de conscience est toutefois à géométrie variable. Tandis que certains porteurs du projet ont rapidement une conscience aigüe de la nécessité d'un recentrage sur le texte et l'esprit de la Convention, d'autres, notamment certains parmi les initiateurs du projet et certains grands chefs, continuent à véhiculer le message initial dans la presse et à participer aux manifestations promouvant une image exclusive de la gastronomie française (*Gastronomy by the Seine* en juillet 2008, dîner de chefs triplement étoilés à l'hôtel de Lassay à l'invitation du président de l'Assemblée nationale en octobre 2008...).

patrimoine, les États ne servant alors que de courroie de transmission entre les communautés et l'Unesco. La question de la mobilisation de la communauté nationale et de la manière de faire émerger sa propre conception de la gastronomie se pose donc aux porteurs du projet²⁵.

Au départ, il est envisagé de mobiliser le grand public par le biais de la presse et en organisant par exemple des événements populaires. Toutefois, le précédent du scandale déclenché par l'allocution du président de la République et par la mise en avant des grands chefs, rend les porteurs du projet prudents. Ils craignent que le financement d'une campagne de promotion de la candidature auprès du grand public soit perçu par l'Unesco comme un gaspillage de moyens financiers d'un pays riche : « *[Le problème], c'est de s'assurer du soutien de la communauté nationale, en faire la démonstration... Et donc petit paradoxe, quand même : ne pas faire la publicité tout en n'étant pas perçu comme arrogant, ostentatoire, ni trop festif, événementiel, superficiel... Et en même temps arriver à faire parler sur un dossier qu'on a accompagné au fur et à mesure. Ça, c'est l'Unesco qui me l'avait dit : "Vous n'êtes pas dans le cas de la candidature aux Jeux Olympiques, l'Unesco n'est pas le Comité International Olympique."* Donc voilà, trouver cette forme médiane entre une rigueur dans la conception, dans le fond scientifique, et en même temps obtenir le soutien des communautés. » (membre de la MFPCA)

Ne pouvant pas être directement sollicité, le grand public ne participe pas directement à l'élaboration de la définition de la gastronomie proposée. En revanche, à défaut d'une sollicitation directe, les porteurs du projet mettent en place des dispositifs de recueil indirect de l'opinion. Le soutien à la candidature de la « communauté nationale » est obtenu par la signature du document intitulé « Preuves du consentement libre, préalable et éclairé de la communauté à la candidature » par les organisations représentatives des différents niveaux politiques²⁶. Certaines d'entre elles collaborent même à la réflexion sur le contenu du dossier. Le Sénat, par exemple, produit un rapport d'information « sur l'inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'Unesco » en juillet 2008 (Dumas, 2008) et il organise en mars 2009 un colloque intitulé « La gastronomie, un patrimoine culturel vivant ». L'organisation de manifestations à caractère scientifique, comme le colloque du Sénat, ou plus tard en juin 2009 les Entretiens Del Duca²⁷ patronnés par le ministère de la Culture et la MFPCA, ouvrent un espace public à la réflexion sur l'objet à inscrire. Ces forums restent toutefois réservés à une minorité de personnes qui sont plus souvent des experts que des porte-parole de l'opinion populaire. Pour saisir cette dernière et démontrer le soutien de toute la communauté nationale au projet, deux enquêtes sont réalisées, l'une

²⁵ Cette question est d'autant plus problématique que les notions de « participation » et de « consentement » usitées dans les directives opérationnelles restaient relativement floues (Bortolotto, 2012).

²⁶ Association des régions de France, Assemblée des départements de France, Association des maires de France, Association des maires des grandes villes de France.

²⁷ « Comment mettre en valeur notre patrimoine gastronomique et le transmettre aux générations futures », Fondation Simone et Cino Del Duca, 24 et 25 juin 2009.

qualitative et l'autre quantitative²⁸. Elles visent à la fois à mettre au jour la conception de la gastronomie des Français et à témoigner de leur soutien à la démarche d'inscription. À défaut de mobiliser directement la communauté, les porteurs du projet trouvent donc des instruments permettant sa mobilisation indirecte et son appui. La définition de la gastronomie comme étant celle du peuple pose cependant de nouveaux problèmes.

Qu'est-ce que la gastronomie populaire ?

Lorsqu'elle était associée à la « haute cuisine », la gastronomie présentait l'avantage de renvoyer à un ensemble d'éléments relativement circonscrit (cuisine sophistiquée des grands chefs, codification de la cuisine, arts de la table, etc.). Les pratiques populaires, en revanche, semblent beaucoup plus difficiles à circonscrire dans la mesure où elles sont à la fois plus foisonnantes et moins singularisantes. Comme l'indique un ancien employé de l'Unesco : « *Si ce n'est que l'alimentation, tout le monde doit manger pour ne pas mourir et ça ne relève pas, ce n'est pas distinctif (...). La question de l'élément est importante puisqu'on ne peut pas proposer "la musique traditionnelle d'Amérique du Sud" par exemple (...). Est-ce qu'ils sauront préciser l'élément en question ? (...) Et donc ce qu'il faut prouver c'est que c'est un élément qui est reconnu par une communauté puisque c'est à la communauté de faire l'identification, qui joue un rôle important pour son identité de continuité, c'est l'article 2.1 de la Convention, et c'est ça qui, parfois, est difficile à prouver quand il s'agit d'éléments qui sont flous.* »

Les porteurs du projet sont donc amenés à rechercher ce qui, dans les pratiques alimentaires courantes des Français, est distinctif, typique, et transmis de génération en génération, ainsi que le demande la Convention. Le problème est que soit la définition de ces pratiques comme « modèle alimentaire français » est trop large et elle dépasse le cadre de la Convention qui n'inscrit que des « éléments », soit au contraire, le choix de recettes, de plats, de types de produits spécifiques... est trop précis, trop excluant (les recettes des DOM-TOM par exemple ne font pas forcément partie du patrimoine alimentaire des métropolitains et réciproquement) et trop modeste (il semblerait disproportionné que le président de la République se soit engagé en faveur d'un dossier qui n'aboutisse finalement qu'à l'inscription d'un fromage ou d'une cuisine régionale). La définition de la gastronomie comme « pratique populaire » présente de surcroît une autre difficulté : dans la mesure où n'importe quel groupe humain possède des pratiques alimentaires, l'extension de la définition de la gastronomie fait perdre à la France toute spécificité en la matière et donc toute légitimité à inscrire ses propres pratiques. Ainsi, bien que les pratiques alimentaires populaires françaises soient aujourd'hui celles qui sont menacées par la mondialisation,

²⁸ Il s'agit pour cette dernière de questions intégrées à l'enquête « Baromètre de l'alimentation », juillet 2009, réalisée par le ministère de l'agriculture et de la pêche et le CREDOC auprès d'un échantillon représentatif de la population de 998 personnes.

l'industrialisation, la perte de la transmission ou les évolutions de la vie sociale – ce qui justifie leur inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel – il n'en reste pas moins qu'elles échappent à une définition simple.

Plusieurs lectures peuvent être faites du cheminement vers le compromis que constitue *in fine* le « repas gastronomique des Français ». La première lecture est le récit qu'en font les protagonistes, notamment l'historienne Julia Csergo, en charge de la rédaction du dossier de candidature. D'après elle, c'est l'enquête qualitative qu'elle a réalisée avec l'aide de ses étudiants auprès d'un échantillon de trente personnes qui aurait fait émerger « comme une évidence » l'idée selon laquelle la gastronomie est incarnée par le repas festif. Dans un second temps, l'introduction de questions portant sur le projet d'inscription dans l'enquête quantitative « Baromètre de l'alimentation » réalisée par le ministère de l'Agriculture, n'aurait fait que confirmer ces données et vérifier le soutien des Français au projet d'inscription. La seconde lecture qui peut être faite du processus consiste à voir le repas gastronomique non comme l'expression « comme une évidence » de ce que les Français considèrent être la gastronomie, mais comme le fruit d'un compromis entre la spécificité française de la grande cuisine – soulignée par le terme « gastronomique » - et l'aspect populaire attendu par l'Unesco – représenté par l'expression « repas (...) des Français » – tout en sortant de l'alternative entre la cuisine des grands chefs, trop élitiste, et la cuisine populaire, insuffisamment singularisante.

Cette définition en forme de compromis présente l'avantage d'être à la fois conforme aux attendus de la Convention (elle ni trop arrogante, ni trop vague) et de faire référence, ainsi que le montrent les enquêtes auprès des Français, à une chose que les Français disent considérer comme faisant partie de leur patrimoine et comme constitutive de leur identité. C'est elle qui permet finalement d'obtenir en 2010 l'inscription du « repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

L'adoption d'un terme adéquat a été centrale pour obtenir l'inscription mais elle présente la contrepartie de donner naissance à un objet qui s'apparente à un artefact : si ce n'est pour désigner l'élément inscrit, l'appellation de « repas gastronomique des Français » est peu reprise. Lorsqu'il est question de poursuivre la démarche entamée avec l'inscription par la création d'institutions permettant la mise au jour de la dimension culturelle de la gastronomie française, c'est le terme de « gastronomie », en dépit des controverses dont il a été l'objet, qui est utilisé (il est ainsi question de créer une « cité de la gastronomie »). Un décalage se fait alors jour entre la complexité de la démonstration du caractère de « patrimoine culturel immatériel » de la gastronomie française nécessaire à sa reconnaissance comme objet de culturel et le terme usité ultérieurement au moment où elle devient réellement un objet culturel reconnu politiquement.

L'absence de définition univoque et stabilisée de la gastronomie française et les diverses connotations de l'expression sont à la fois un élément qui permet à des acteurs très divers de se réunir autour de cet objet et un frein à sa reconnaissance comme objet culturel et politique. La procédure d'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco permet un déploiement inédit de la définition. Ni innovation radicale, ni reproduction de l'existant, le « repas gastronomique des Français » est un construit neuf réalisé à partir d'un assemblage d'éléments existants dont la trace est encore visible (dimension populaire de la cuisine avec le terme générique de repas, dimension qualitative et distinctive de la cuisine avec le terme de gastronomie...). La suite d'épreuves auxquels ont été confrontés les porteurs du dossier ont induit une (re-)définition progressive de l'objet à inscrire. En témoigne les modifications terminologiques : l'objet de l'inscription est ainsi passé du « patrimoine alimentaire français » évoqué dans les textes initiaux à « la gastronomie française », terme le plus récurrent, employé à la fois par le président de la République et par les médias, puis à la « tradition gastronomique française », pour finalement se fixer sur « la tradition du repas gastronomique des Français ». Contrairement à la perspective habituelle en sociologie de l'innovation (Akrich *et al.*, 1988), l'élément nouveau n'est pas ici ce autour de quoi va se structurer l'innovation, mais plutôt son produit, à partir d'une recombinaison d'éléments existants. À l'image des innovations étudiées par F. Goulet et

D. Vinck, le nouvel objet « repas gastronomique des Français » est obtenu d'abord par des dissociations avec ce qu'il n'est pas (la meilleure cuisine, le luxe, un produit économique) et ensuite par des associations (avec les Français, avec les célébrations du quotidien, avec la culture). Le produit obtenu n'est donc ni le résultat d'une définition purement scientifique, ni le reflet d'un consensus social préalable.

Références bibliographiques

ADELL (N.), POURCHER (Y.), (dir.), 2011, *Transmettre, quel(s) patrimoine(s) ? Autour du Patrimoine Culturel Immatériel*, Paris, Michel Houdiard Éditeur.

AKRICH (M.), CALLON (M.), LATOUR (B.), 1988, « À quoi tient le succès des innovations ? »,

Gérer et comprendre, vol. 11, p. 4-17.

BENHAMOU (F.), CORNU (M.), 2010, *Le Patrimoine culturel immatériel au risque de l'immatériel, Enjeux juridiques, culturels, économiques*, Paris, L'Harmattan.

BOLTANSKI (L), THÉVENOT (L.), 1991, *De la justification. Les économies de la grandeur*, Gallimard, Paris, 1991.

BORTOLOTTI (C.), 2008, *Les Inventaires du patrimoine culturel immatériel. L'enjeu de la participation*, Rapport de recherche pour le ministère de la Culture et de la Communication, Paris, Direction de l'architecture et du patrimoine.

BORTOLOTTI (C.), (dir.), 2011, *Le Patrimoine culturel immatériel. Enjeux d'une nouvelle catégorie*, Paris, Éditions de la MSH.

- BORTOLOTTO (C.), 2012, « La participation selon l'Unesco. Le VI^e comité pour la sauvegarde de patrimoine culturel immatériel », colloque *Le Patrimoine culturel immatériel*, Vitry, 24-29 septembre 2012.
- CALLON (M.), 1986, « Éléments pour une sociologie de la traduction. La domestication des coquilles Saint-Jacques et des marins-pêcheurs dans la baie de Saint-Brieuc », *L'Année sociologique*, vol. 36, p. 169-208.
- CHEVRIER (F.), 2011, *Notre Gastronomie est une culture. Le repas gastronomique des Français au patrimoine de l'humanité*, Paris, François Bourin Éditeur.
- CROZIER (M.), FRIEDBERG (E.), 1977, *L'Acteur et le système*, Paris, Seuil.
- CSERGO (J.), 2011, *Le « Repas gastronomique des Français » inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel de l'UNESCO*, <<http://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2012/04/CSERGO-repas-gastronomique-francais-patrimoine-Unesco2.pdf>> (mis en ligne le 19/09/2011).
- DODIER (N.), 2003, *Les Leçons politiques de l'épidémie de sida*, Paris, Éditions de l'EHESS.
- DUMAS (C.), 2008, *Les Arts culinaires: patrimoine culturel de la France*, rapport d'information au nom de la commission des Affaires culturelles sur l'inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'UNESCO, n°440, publications du Sénat.
- GOODY (J.), 1982, *Cooking, Cuisine and Class : A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press.
- GOULET (F.), VINCK (D.), 2012, « L'innovation par retrait. Contribution à une sociologie du détachement », *Revue française de sociologie*, vol. 53, n°2, p. 195-224.
- HEINICH (N.), 2009, *La Fabrique du patrimoine*, Paris, Éditions de la MSH.
- HOTTIN (C.), (dir.), 2011, *Le Patrimoine culturel immatériel. Premières expériences en France*, Paris, Maison des cultures du monde.
- INTERNATIONALE DE L'IMAGINAIRE, 2004, *Le Patrimoine culturel immatériel. Les enjeux, les problématiques, les pratiques*, Paris, Maison des cultures du monde.
- INTERNATIONALE DE L'IMAGINAIRE, 2009, *Le Patrimoine culturel immatériel à la lumière de l'Extrême-Orient*, Paris, Maison des cultures du monde.
- LEVI-STRAUSS (C.), 1964, *Mythologiques, tome 1 : Le Cru et le cuit*, Paris, Plon.
- LEVI-STRAUSS (C.), 1968, *Mythologiques, tome 3: L'Origine des manières de table*, Paris, Plon.
- LEVY (M.), JOUYET (J.-P.), *L'Économie de l'immatériel, la croissance de demain*, Rapport de la Commission sur l'économie de l'immatériel.
- TORNATORE (J.-L.), 2012, « Retour d'anthropologie : « le repas gastronomique des Français ». Éléments d'ethnographie d'une distinction patrimoniale », *Ethnographiques.org*.
- TOURNIER (P.), REYNAUD (S.), 2010, *Les Cuisines de la République. Enquête sur les tables d'un pouvoir*, Paris, Flammarion.
- VÉDRINE (H.), 2007, *Rapport pour le Président de la République sur la France et la mondialisation*.