HAL
open science

”De l’art de la bonne chère...” (2013)

Patrick Rambourg

To cite this version:

Patrick Rambourg. ”De l’art de la bonne chère...” (2013). Textes et documents pour la classe, 2013, Le repas gastronomique des Français, N° 1064, pp.8-15. hal-01638139

HAL Id: hal-01638139

https://hal.science/hal-01638139

Submitted on 19 Nov 2017

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.

De l'art de la bonne chère...

En France, la cuisine et les pratiques de table, érigées très tôt au rang des beaux-arts, sont devenues des éléments constitutifs de la culture tout en restant une pratique populaire.

> PAR PATRICK RAMBOURG, CHERCHEUR ASSOCIÉ EN HISTOIRE À LÉA (L'ÉQUIPE ALIMENTATION) DE L'UNIVERSITÉ FRANÇOIS-RABELAIS DE TOURS ET AU LABORATOIRE ICT (IDENTITÉS, CULTURES, TERRITOIRES) DE L'UNIVERSITÉ PARIS-VII-DIDEROT

L'inscription du repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'Unesco en novembre 2010 est un fait majeur de notre histoire culinaire et gastronomique. Il couronne à la fois des savoirs et des savoir-faire qui se transmettent depuis des siècles et la continuité d'une culture qui se révèle être une part importante de notre identité. Parler de cuisine et de gastronomie en France, c'est parler de son histoire et de l'importance du repas dans la civilisation française. C'est montrer notre attachement à ce rituel du quotidien et de la fête qu'est le repas, à cette recherche du bien-être ensemble, où le plaisir du partage est aussi important que la convivialité et le goût.

C'est une histoire qui prend ses sources au Moyen Âge, où commencent à se développer des usages qui donneront peu à peu « un sentiment d'appartenance et de continuité ». Et où chaque groupe social (paysannerie, bourgeoisie, aristocratie), mais aussi chaque région, apporte diversement sa touche à l'institution commune – le rite – qu'est le repas gastronomique des Français. Loin de ce qui a pu être avancé dans certains médias, l'inscription de l'Unesco n'a pas eu pour objet de muséifier la cuisine, la gastronomie et le repas à la française, mais bien plutôt de faire prendre conscience aux Français de la valeur de ce patrimoine vivant et en constante évolution.

Le plaisir du partage est aussi important que le goût

© G. BLOT/RMN-GRAND PALAIS

Le rituel du repas. ***Repas de noces à Yport,*** **Albert Fourié, 1886.** Huile sur toile, 245 x 350 cm. Rouen, musée des Beaux-Arts.

Continuité historique du modèle français

Le modèle français commence à la fin du Moyen Âge avec la publication des premiers recueils de recettes en langue vernaculaire. C'est la mise à l'écrit d'une cuisine de cour qui se diffuse peu à peu dans la société. Loin des idées reçues, le Moyen Âge a développé un véritable art culinaire, une cuisine sophistiquée, représentative de la table des élites, et plus particulièrement de la table royale. Des chefs réputés évoluent dans les grandes cuisines, comme Guillaume Tirel, dit Taillevent, le plus célèbre d'entre eux. Dès la Renaissance, la cuisine du royaume est louée par les observateurs étrangers qui la voient comme une particularité culturelle du pays. Mais c'est au cours du XVIIe siècle qu'elle s'affirme internationalement, jusqu'à devenir la référence culinaire reconnue de tous.

En témoigne la parution du *Cuisinier françois* de François Pierre La Varenne (1651), ouvrage qui rencontre un grand succès dans tout le pays et qui sera rapidement traduit en anglais et en allemand. L'auteur y présente une cuisine innovante dans une société en pleine mutation culinaire. Les cuisiniers de l'époque prônent un assaisonnement plus équilibré et plus doux, tout en prêtant une plus grande attention au goût de l'aliment cuisiné. Ils réduisent notamment les temps de cuisson, à l'exemple des asperges vertes qui doivent garder leur couleur naturelle et « croquer sous la dent » ou du rôti « dévoré tout sortant de la broche dans son jus naturel, et pas tout à fait cuit », afin de préserver « le goût véritable des choses ».

Outre le professionnalisme des cuisiniers, le modèle français s'inscrit également dans l'histoire du pays, à une époque où la cour de Versailles ●●●

La diffusion d'une civilité gourmande

devient une référence pour les élites européennes, la table jouant un rôle important dans les relations diplomatiques. C'est le triomphe du service à la française où l'on dispose un ensemble de plats en même temps sur la table par vagues successives, selon le nombre de services composant le banquet. Tout y est pensé et codifié à l'avance. Les officiers de bouche élaborent des plans de table en tenant compte de la taille, de la forme et du contenu des plats et de leur emplacement futur. C'est une véritable mise en scène du repas : la table doit être servie « dans le goût le plus exquis », son décor et la disposition des mets doivent offrir « un beau coup d'œil ».

Au siècle des Lumières, toute la société s'empare du fait culinaire : les érudits se passionnent pour la « nouvelle cuisine », qui devient un objet de connaissance et de discussion. On évoque l'œuvre civilisatrice de la cuisine française, que l'on compare à la musique et à la peinture. La création des restaurants renforce l'aura de Paris, qui devient la capitale européenne de la gastronomie. C'est l'époque de l'affirmation d'une littérature gastronomique où l'on prône l'épicurisme et l'hédonisme à table, dont Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière et Jean Anthelme Brillat-Savarin sont les principaux maîtres. C'est aussi le temps de la diffusion d'une civilité gourmande dont les us et coutumes toucheront toutes les couches de la société et perdureront jusqu'à notre époque. La mise en place, dans le courant du XIXe siècle, d'une nouvelle façon de servir les mets, dit service à la russe, où les plats sont présentés les uns après les autres, et la disparition progressive du service à la française contribuent à structurer notre repas : entrée, plat de résistance, fromage et dessert. Ordonnancement qui deviendra la norme culturelle du repas français.

La grande cuisine est adulée. Artistique et décorative, elle devient, pour un temps, architecturale avec l'œuvre d'Antonin Carême, l'un des chefs les plus réputés des premières décennies du XIXe siècle. Dans le même temps, les cuisiniers se font de plus en plus pédagogues en diffusant et en adaptant leur savoir-faire à un plus large public, et plus particulièrement auprès de la ménagère – d'où la multiplication des livres de recettes à l'adresse des cuisinières. On voit également paraître les premiers ouvrages de cuisine régionale. C'est la prise de conscience d'une entité nationale, et non plus seulement parisienne, où toutes les composantes alimentaires du pays constituent le patrimoine culinaire et gastronomique de la France, un patrimoine qui se transmet de génération en génération, tout en suivant les mutations de la société.

Car la transmission est au cœur du modèle français, depuis la cuisine jusqu'à la table, en passant par le discours gastronomique. Elle s'inscrit dans la codification et la rédaction de recettes regroupées dans des livres de cuisine qui deviennent une mémoire écrite de nos traditions culinaires. Dans les ouvrages des officiers de bouche, qui informent des manières de servir les mets et de les découper, par exemple. Dans le fonctionnement des corps de métier, notamment dans la formation des jeunes apprentis par le geste et la parole. Dans les cuisines familiales où la mère transmet, consciemment ou non, de l'affectivité culinaire et des préférences gustatives qui contribuent à former le goût de l'enfant – un patrimoine de souvenirs dont l'adulte héritera.

© M. BELLOT/RMN-GRAND PALAIS (MUSÉE DU LOUVRE)

Dîner à la Cour. ***Louis Le Grand, l'amour et les délices de son peuple.*** Estampe, XVIIe siècle.

L'importance de la commensalité

Pour Brillat-Savarin (1826), « le plaisir de la table suppose des soins antécédents pour les apprêts du repas, pour le choix du lieu et le rassemblement des convives. [C'est] la sensation réfléchie qui naît des diverses circonstances de faits, de lieux, de choses et de personnages qui accompagnent le repas », à laquelle les Français sont très attachés.

En 1937, Paul Morand s'étonne ainsi que les New-Yorkais ne rentrent pas chez eux pour déjeuner : ils mangent « soit dans les bureaux, tout en travaillant, soit dans les clubs, soit dans des cafétérias », ou dans les bouillons populaires chapeau sur la tête. « Ils foncent sur leurs assiettes pleines de boules de viande ; derrière eux, on attend leur place. » Vingt ans plus tard, le sociologue américain Daniel Lerner témoigne que les Français mangent à la même heure d'une région à l'autre, selon des règles bien établies. Pour lui, cela traduit une forme de rigidité, et « la notion de "repas bien composé" [est] une idée spécifiquement gauloise ».

Chacun décrit la culture alimentaire de l'autre en portant un jugement et en exprimant ses préjugés : le Français s'étonne de la prise de nourriture rapide des Américains, pour qui manger est perçu comme une nécessité fonctionnelle et non comme un moment de sociabilité et de plaisir, alors que l'Américain s'agace du repas normé des Français pris à heure fixe.

Bien des années ont passé, et, au-delà des prédictions de « macdonaldisation » (Claude Fischler) de la société, le repas français est toujours d'actualité, bien en place, tant dans sa forme quotidienne que festive. Le ritualisme de la table, la convivialité, la commensalité et la cuisine contribuent à son maintien, tel un élément intrinsèque de la culture française. En témoigne l'écrivain d'origine roumaine Emil Cioran dans des entretiens publiés en 1995 : « En Roumanie, je m'étais toujours nourri comme un animal, je veux dire inconsciemment, sans prendre garde à ce que manger veut dire. À Paris, je me suis rendu compte que manger est un rituel, un acte de civilisation, presque une prise de position philosophique. »

Un constat confirmé par plusieurs enquêtes (de 1988 à 2010) sur le comportement et la consommation alimentaires en France. « Le modèle alimentaire français reste une véritable institution malgré les contraintes liées au monde du travail, à la crise du modèle familial traditionnel et à la simplification des repas constatée depuis de nombreuses années », écrivent Gabriel Tavoularis et Thierry Mathé dans une étude intitulée « Le modèle alimentaire français contribue à limiter le risque d'obésité » (*Consommation et modes de vie*, Crédoc, n° 232, septembre 2010). La majorité des Français prennent trois repas par jour à heures relativement fixes, le plus souvent entre 12 heures et 13 h 30 pour le déjeuner, entre 19 heures et 20 h 30 pour le dîner, et entre 7 heures et 8 h 30 pour le petit déjeuner. La régularité de la prise de nourriture nous préserverait mieux des phénomènes d'obésité que d'autres populations, notamment aux États-Unis, où la consommation alimentaire est moins rythmée que dans l'Hexagone.

Car manger en France est une affaire sérieuse et une question de convivialité. 80 % des repas sont pris en compagnie, c'est-à-dire avec des membres de sa famille, des collègues, des amis, etc. D'une certaine façon, la convivialité conforte la prise ●●●

Manger en France est une affaire sérieuse

© SOUCHET/LE DAUPHINÉ/PHOTOPQR

Les arts de la table. **Porcelaine, coutellerie, verrerie et orfèvrerie Christofle, XIXe siècle.**

FOCUS

La naissance du repas selon Brillat-Savarin

© J. VIGNE/KHARBINE-TAPABOR

Dans sa *Physiologie du goût* (1826), Brillat-Savarin consacre sa méditation XIV au plaisir de la table et montre l'importance du repas comme pratique humaine et culturelle. Pour lui, « les repas, dans le sens que nous donnons à ce mot, ont commencé […] au moment où [l'espèce humaine] a cessé de se nourrir de fruits ». Dès lors, la préparation et la distribution des viandes contribuèrent au rassemblement familial : le chef de famille distribua le produit de la chasse à ses enfants, qui en feront de même plus tard, lorsqu'ils seront adultes, à l'égard de leurs parents vieillis. Ces réunions se sont peu à peu étendues « à celles de voisinage et d'amitié », et au voyageur fatigué qui « raconta ce qui se passait dans les contrées lointaines ». C'est ainsi que naquit l'hospitalité. Et de conclure que c'est durant le repas que « durent naître ou se perfectionner les langues, soit parce que c'était une occasion de rassemblement toujours renaissante, soit parce que le loisir qui accompagne et suit le repas dispose naturellement à la confiance et à la loquacité ».

●●● Un minimum de savoir-vivre

des repas à des moments réguliers de la journée : manger ensemble demande en effet un minimum de règles de savoir-vivre – des éléments essentiels de la culture française. La convivialité peut également mener à des moments festifs, avec des repas plus longs comportant un nombre plus important de plats à consommer dans un environnement favorable à la conversation, qui, là aussi, caractérise une habitude bien française, où la parole à table prend tout son sens, comme le remarquait déjà Grimod de La Reynière dans son *Manuel des amphitryons* (1808) : « Une conversation animée, pendant le repas, n'est pas moins salutaire qu'agréable ; elle favorise et accélère la digestion, comme elle entretient la joie du cœur et la sérénité de l'âme. »

« L'art de bien manger et de bien boire »

Du repas festif au repas gastronomique, il n'y a qu'un pas qui sera rapidement franchi. Pour Brillat-Savarin (1826), « la gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit. […] C'est elle, à vrai dire, qui fait mouvoir les cultivateurs, les vignerons, les pêcheurs, les chasseurs et la nombreuse famille des cuisiniers ». Une définition bien plus large que celle qu'on lui attribue généralement de nos jours, où la gastronomie désignerait avant tout la haute cuisine française. Mais le repas gastronomique s'inscrit dans une toute autre approche. « L'art de la bonne chère », la convivialité, le partage de la nourriture et le discours concernent en effet la majorité de la population. Faire bombance est une pratique ancienne qui marque les grands moments de la vie.

Plusieurs enquêtes ont ainsi été lancées dès la fin des années 2000 pour mieux percevoir la façon dont les Français comprennent les notions de « gastronomie » et de « repas gastronomique ». Celle menée par des étudiants de la licence professionnelle « valorisation et gestion touristique des productions alimentaires des territoires ruraux » (université Lyon-II, septembre 2008-janvier 2009) montre que les sondés considèrent le bien-manger « comme un art de vivre à table ». Pour eux, la gastronomie est un « emblème national », une culture commune à tous les Français, et une « pratique populaire », dont les chefs seraient les « ambassadeurs ».

Dans le « baromètre [annuel] de la perception de l'alimentation » du Crédoc (juillet 2009), une enquête réalisée auprès d'un échantillon national représentatif de la population, plus de 95 % des Français considèrent la gastronomie comme faisant partie de leur patrimoine et de leur identité, et près de 99 % pensent qu'il est « important de préserver, de valoriser et de transmettre aux générations futures les traditions gastronomiques » de la France. Pour 83 % d'entre eux, le repas gastronomique est « une culture dont tous les Français sont porteurs » et moins « une affaire de grand chef ». Pour les sondés, le repas gastronomique se caractérise par le plaisir, la convivialité, « le choix de produits de qualité », « la réalisation de recettes différentes de celles du quotidien », sans oublier la présentation de la table, et bien d'autres choses encore.

La pratique quotidienne du repas structuré où se dessine « une convivialité du quotidien, une convivialité de l'ordinaire à laquelle on semble aspirer dans tous les contextes, y compris éventuellement celui du travail » est « un caractère de nécessité » pour les Français. Une relation à la nourriture qui diffère de celles que l'on pourrait constater dans d'autres pays, notamment aux États-Unis, où primera plutôt l'individualisme (Claude Fischer et Estelle Masson, *Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation,* 2008). La sociabilité, la commensalité et la convivialité à table se retrouvent bien sûr dans le repas gastronomique, qui est un *continuum* du repas quotidien, mais avec des plats plus élaborés, une table qui prend des atours de fête, un choix de vins s'accordant aux mets présentés, et une durée plus longue que celle du repas quotidien. C'est aussi toute une mise en œuvre du discours gastronomique, des arts de la table et de la cuisine.

On retrouve bien là la permanence historique et culturelle déjà évoquée plus haut. Dans le dossier de candidature de la France pour l'inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, le repas gastronomique des Français est présenté comme « une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes (naissances, mariages, anniversaires, succès, retrouvailles). C'est un repas festif réunissant des convives qui pratiquent ensemble, pour cette occasion particulière, "l'art de bien manger et de bien boire". Cette pratique, très populaire et familière à tous les Français, se développe en France depuis des siècles. Elle se transmet et évolue en permanence ».

Du patrimoine national au patrimoine mondial

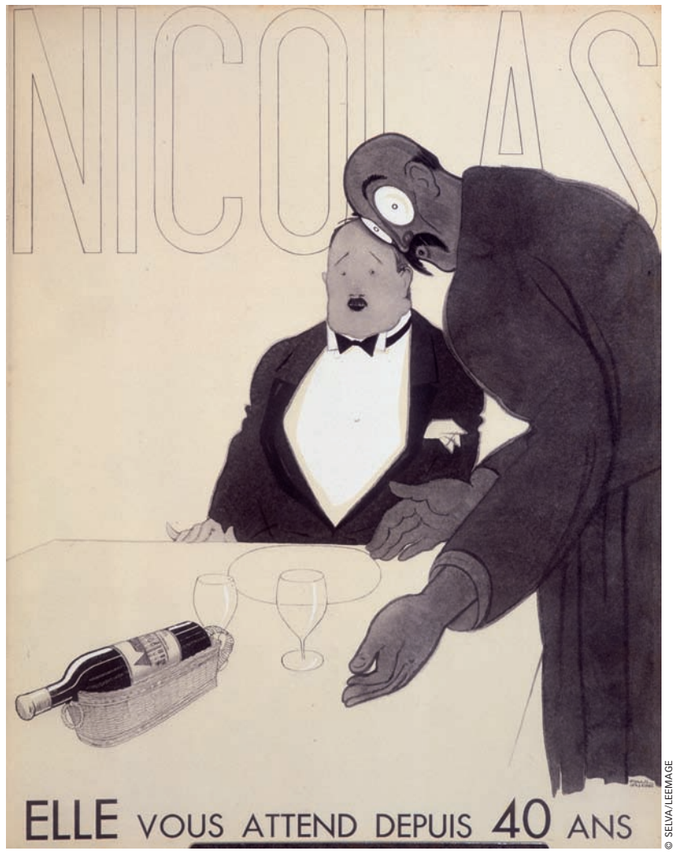
Les références à la transmission et à l'évolution sont ici importantes. Elles s'inscrivent dans la Convention de 2003 de l'Unesco « pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel » (article 2) : « On entend par patrimoine culturel immatériel les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire […] que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur ●●●

© L. RICCIARINI/LEEMAGE

Le chef cuisinier. **Claude Monet, 1882.** Huile sur toile, 64 x 51 cm. Vienne, Kunsthistorisches Museum, Neue Galerie.

L'art de Jules Gouffé. **Filet de bœuf jardinière.** Chromolithographie tirée du *Livre de cuisine* de Jules Gouffé, 1867.

© COLL. GR + MA/KHARBINE TAPABOR



© SELVA/LEEMAGE

Le vin, un élément essentiel de la gastronomie française.
Publicité pour Nicolas, 1930. Dessin de Paul Iribe.

FOCUS

Les mesures de sauvegarde

L'inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco implique des « mesures de sauvegarde » pour assurer à la fois « la viabilité à long terme » et la « transmission aux générations futures » de la pratique sociale du repas gastronomique des Français. Dans le dossier de candidature de novembre 2010, la France propose cinq mesures majeures ayant pour objectif « la sauvegarde des rites qui composent le repas gastronomique ». La première est « relative à la transmission par l'éducation » au sein des familles et des organismes d'éducation. La deuxième est un développement de la documentation et de la recherche sur le patrimoine alimentaire et gastronomique du pays. La troisième est la sensibilisation et l'information du public au travers d'événements culturels. La quatrième est la veille et le suivi des mesures de sauvegarde par un organisme spécifique : la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA). La cinquième et dernière mesure entend favoriser la coopération internationale pour « partager son expertise […] à la valorisation des pratiques sociales et rites du repas comme témoignages importants de la diversité culturelle ».

Une pratique sociale et culturelle partagée

interaction avec la nature et de leur histoire, et leur procure un sentiment d'identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et la créativité humaine. »

Les pratiques alimentaires entrent parfaitement dans cette définition. Mais peu de Français connaissaient alors la notion d'immatérialité. L'image qu'ils avaient de l'Unesco était celle d'une organisation qui classait au niveau mondial des monuments, comme le pont du Gard, des ensembles urbains, comme à Lyon, des ensembles de monuments comme les fortifications de Vauban, ou des sites naturels… D'où l'incompréhension, notamment des médias, lorsque l'IEHCA (Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation), initiateur du projet, annonça en automne 2006 la volonté d'inscrire des éléments de la gastronomie française sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. On parla d'une muséification de la cuisine française, d'un chef-d'œuvre en péril que l'on devait figer pour l'éternité.

Il fallut avant tout expliquer le concept « d'immatérialité » et préciser que l'inscription d'éléments de la gastronomie française sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco confirmerait d'abord un patrimoine vivant que le monde nous reconnaissait déjà comme faisant partie de notre identité. Le paradoxe est que la plupart des Français ne semblaient pas en avoir conscience, alors que des initiatives nationales avaient déjà eu lieu dans le passé. La création de l'appellation d'origine contrôlée (AOC), au milieu des années 1930, n'était-elle pas déjà une façon de reconnaître des savoir-faire et des typicités régionales ? De même, « la recension du patrimoine alimentaire des produits et des savoir-faire traditionnels », depuis la fin des années 1980, et la publication de l'*Inventaire du patrimoine culinaire de la France* (1992-2012) par région ne contribuaient-elles pas, là aussi, à une mise en valeur d'une culture alimentaire française ? Oui, mais autour de la notion de produits et de recettes traditionnels et moins dans l'idée d'une « tradition vivante » s'adaptant aux évolutions de la société.

Citons également le rapport de Jean Ferniot d'avril 1985 sur la promotion des arts culinaires, rédigé à l'initiative des ministères de la Culture et de l'Agriculture. Et qui propose, après avoir consulté « plus de 200 personnalités éminentes des secteurs professionnels de la haute cuisine, des arts de la table, de l'industrie hôtelière, des activités agro-alimentaires et de la distribution », la mise en place « d'une école de création culinaire de haut niveau comportant une unité de recherche » et un « Centre international culinaire ». Ces initiatives s'adressaient avant tout à ceux qui étaient concernés par le sujet (professionnels ou gastronomes) et moins à l'ensemble de la population française. Or, selon la Convention de 2003 de l'Unesco, « le patrimoine culturel immatériel ne peut être identifié que par rapport à des communautés, groupes ou individus qui le reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel ». Et si nous partons du principe que la gastronomie concerne tous les Français, il faut dès lors montrer que tous adhèrent au projet. Ce sera le cas en juillet 2009, où un peu plus de 89 % d'entre eux soutiennent la candidature de la France auprès de l'Unesco. L'année suivant, le dossier de candidature de la France définit les Français comme « une communauté étendue, diverse et unie dont l'expérience collective s'est construite depuis plusieurs siècles. […] Elle est cimentée par des pratiques communes dont le repas gastronomique. C'est un repas festif par lequel elle célèbre, de manière ritualisée, les moments importants de la vie des individus et des groupes ».

L'adhésion des Français acquise, encore fallait-il leur expliquer l'intérêt d'une inscription au patrimoine mondial de l'Unesco. Si certains y voyaient une forme de continuité historique qui allait de soi, cela semblait moins évident pour d'autres. Au-delà de la reconnaissance déjà évoquée, et de la volonté d'inciter les Français à prendre conscience de leur patrimoine alimentaire, la France prenait « acte officiellement de l'importance de ce type de patrimoine en regard de sa culture et de son identité » (Francis Chevrier, *Notre gastronomie est une culture,* 2011). Mais bien plus que cela, car les pratiques alimentaires et culinaires seraient pour la première fois reconnues internationalement comme patrimoine mondial, ouvrant la voie à d'autres pays. D'ailleurs, la cuisine traditionnelle mexicaine de l'État du Michoacán et d'autres communautés de l'intérieur du pays, et la « diète méditerranéenne » soutenue par l'Espagne, la Grèce, l'Italie et le Maroc ont été inscrites par l'Unesco en même temps que le repas gastronomique des Français – montrant ainsi l'universalité culturelle de la table et de la cuisine.

Revenons, pour terminer, sur le choix du « repas gastronomique des Français », qui n'était pas originellement l'intitulé du projet. À l'époque, on a parlé de « patrimoine alimentaire français », d'« éléments de la gastronomie française », de « la gastronomie française », de « la cuisine française », puis du « repas gastronomique des Français », bref, des termes qui se réfèrent tous à la culture alimentaire du pays, et qui ont fait l'objet de discussions et de réflexions, notamment au sein du conseil d'experts, dont j'étais l'un des membres. Alors même qu'il y avait la volonté de présenter une candidature sur « la gastronomie française », les spécialistes de la Convention de 2003 ont considéré que cet intitulé renvoyait à un champ trop vaste et demandèrent de restreindre le périmètre de l'objet, d'autant plus que le mot « gastronomie » pouvait ne pas avoir la même signification d'un pays à l'autre, et que dans un même pays, notamment en France, il pouvait être perçu de façon négative. Quant au mot « cuisine », il renvoie plus spécifiquement au monde professionnel, à des techniques culinaires que nombre de Français ne connaissent pas – même si on ne peut nier l'importance de la cuisine à la maison.

On en est ainsi arrivé au mot « repas », et plus particulièrement au « repas gastronomique », comme une pratique sociale et culturelle partagée par le plus grand nombre d'entre nous. Le mot « repas » est le mot idéal pour définir le rapport des Français à la nourriture, car il fait le lien entre la production de l'aliment et sa consommation, en passant par la cuisine, l'apprêtement de la table, la convivialité et le discours, en somme tout ce qui caractérise l'art de vivre à la française. ●

La gastronomie pour tous. **Exposition culinaire et gastronomique à Paris, 1928.** Affiche de Georges Villa.

© COLLECTION KHARBINE-TAPABOR

© S. AUDRAS/REA

Un modèle qui s'exporte. **Remise du Bocuse d'or à Lyon en 2013 en présence de Paul Bocuse.**

© J. KNAUB/M6

La télévision célèbre la cuisine. **Le jury de l'émission *Top chef* diffusée sur M6.**

SAVOIR +

- CHEVRIER Francis. *Notre gastronomie est une culture.* Paris : François Bourin, 2011.
- CSERGO Julia. « Le "repas gastronomique des Français" à l'Unesco : éléments d'une inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité », 2011. En ligne sur : www.lemangeur-ocha.com
- FISCHLER Claude, MASSON Estelle. *Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation.* Paris : Odile Jacob, 2008.
- RAMBOURG Patrick. *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises.* Paris : Perrin, 2010.
- Le repas gastronomique des Français : www.unesco.org.