



**HAL**  
open science

# LE CLASSEMENT DU REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS AU PATRIMOINE

Laure Merland

► **To cite this version:**

Laure Merland. LE CLASSEMENT DU REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS AU PATRIMOINE. La douceur et le droit, 2016, Castres, France. hal-02118782

**HAL Id: hal-02118782**

**<https://hal.science/hal-02118782v1>**

Submitted on 3 May 2019

**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.

**LE CLASSEMENT DU REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS AU  
PATRIMOINE**

**IMMATERIEL DE L'UNESCO**

**2017**

**Laure Merland**

**Maître de conférences HDR**

Aix-Marseille Univ,

LID2MS

EA4328

Aix-en Provence

France

« *Il n'y a point de chagrin d'amour qu'un repas vraiment bon ne dissipe au moins  
pour quelque temps. »  
Henry de Montherlant*

Abstract : L'UNESCO vient enfin de classer le repas gastronomique des français au patrimoine mondial de l'humanité. Les conséquences juridiques sont mineures, mais la reconnaissance culturelle majeure.

Le 19 novembre 2010, au menu des actualités de France Culture l'on pouvait encore et encore entendre parler de problèmes sans solutions liés au Moyen-Orient, à la crise financière, à la bioéthique, à la biodiversité... C'était, comme d'habitude, mauvaise nouvelle sur mauvaise nouvelle. Puis le journaliste annonça : "le 16 novembre 2010 l'UNESCO a classé a patrimoine culturel immatériel de l'humanité le repas gastronomique des français ! Encore un sujet sans intérêt qui va occupé quelques uns de nos universitaires". La radio aussitôt éteinte, l'oubli de l'insulte faite à la profession d'universitaire, il devenait possible de goûter un délice dont les français avaient été privés depuis le 12 juillet 1998 (finale de la coupe du monde de football, pour ceux auxquels l'information aurait échappée) : la fierté aux yeux du monde d'être français.

"Le repas gastronomique des français", patrimoine culturel de l'humanité ! Mes compatriotes et moi le savions déjà sans que nous ayons besoin de la reconnaissance officielle de

l'UNESCO. Pourtant, cette reconnaissance officielle de l'UNESCO donna un poids symbolique supplémentaire à l'un des aspects majeurs de notre culture, et nous permit de nous interroger sur l'un de nos comportements sociaux parmi les plus importants : ceux de la table.

Certes, l'UNESCO ne faisait ici que son travail : l'application de l'article 16 de la Convention du 19 septembre sur le patrimoine culturel immatériel qui dispose que : *"Pour assurer une meilleure visibilité du patrimoine culturel immatériel, faire prendre davantage conscience de son importance et favoriser le dialogue dans le respect de la diversité culturelle, le Comité, sur proposition des Etats parties concernés, établit, tient à jour et publie une liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité."*

Deux questions juridiques se posaient néanmoins.

Premièrement, qu'entendait l'UNESCO par "Repas gastronomique des français" ? *A priori*, à lire les journalistes sur la question, la chose était plutôt floue.

Secondement, quelles étaient les conséquences d'un tel classement sur son objet : " Le repas gastronomique des français" ?

## I. La définition du "Repas gastronomique des français" selon l'UNESCO

Avant de donner la définition du "repas gastronomique des français" selon l'UNESCO, l'on peut déduire de la formule employée ce qu'il n'est pas.

**A l'évidence, le repas gastronomique des français n'est pas la cuisine française.** En revanche, le même jour, l'UNESCO a érigé au rang de patrimoine mondial de l'humanité la cuisine mexicaine, la diète méditerranéenne et le pain d'épices de Croatie. Sans doute était-il été impossible de classer "la cuisine française", tant celle-ci est évolutive, variée et métissée, ses chefs innovants sans cesse. En atteste les 25 tomes rédigés par deux historiens américains, Philip et Mary Hyman, intitulé *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France*, parus chez Albin Michel.

La cuisine mexicaine est plus unitaire. C'est sans doute ce qui a permis son classement au patrimoine mondial de l'humanité. Voilà ce qu'en dit l'UNESCO : *"La cuisine traditionnelle mexicaine est un modèle culturel complet qui rassemble des pratiques agricoles, rituelles, des talents de longue date, des techniques culinaires et des coutumes et manières communautaires ancestrales. Cela est rendu possible grâce à la participation collective dans la chaîne alimentaire traditionnelle tout entière : de la plantation et la récolte à la cuisson et à la dégustation. La base du système est fondée sur le maïs, les haricots et le piment chili ; les méthodes agricoles uniques comme la milpa (champ de maïs et autres cultures par rotation sur brûlis) et la chinampa (îlot de culture artificiel dans une zone lacustre) ; les procédés de cuisson, comme la nixtamalisation (décorticage du maïs à l'eau de chaux qui augmente sa valeur nutritive) ; et les ustensiles particuliers comme la pierre meulière et le mortier en pierre. Des ingrédients autochtones, parmi lesquels figurent des variétés de tomates, de courges, d'avocats, de cacao et de vanille, s'ajoutent aux produits alimentaires de base. La cuisine mexicaine est élaborée et chargée de symboles, avec les tortillas et les tamales quotidiens, tous deux à base de maïs, qui font partie intégrante des offrandes du Jour des Morts. Des*

*collectifs de cuisinières et d'autres praticiens consacrés au développement des cultures et de la cuisine traditionnelle sont constitués dans l'État du Michoacán et dans tout le Mexique. Leurs savoirs et techniques sont l'expression de l'identité communautaire, renforcent les liens sociaux et consolident les identités nationale, régionale et locale. Ces efforts accomplis dans le Michoacán soulignent également l'importance de la cuisine traditionnelle comme moyen de développement durable".*

**A l'évidence encore, le repas gastronomique des français de l'UNESCO n'est pas la gastronomie** - selon le dictionnaire Le Robert "l'art de la bonne chère", fut-elle française. Et ce sans doute, afin d'éviter que les grands chefs ne s'accaparent trop facilement ce label...

**A l'évidence encore, le repas gastronomique des français ne concerne que les moments heureux.** Selon l'UNESCO, je cite : "*Le repas gastronomique des Français est 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*".

L'UNESCO limite donc le repas gastronomique des français aux moments importants et heureux de la vie sociale. Impossible donc de faire un repas classé au patrimoine de l'humanité pour ne rien célébrer du tout, pour célébrer un décès, la perte d'un emploi, un divorce (encore que... l'on ne sait vraiment jamais où se trouve sa chance, nous dit le sage). Du moins, il sera alors impossible de conférer à ce genre de repas le label de l'UNESCO, l'UNESCO, organisation dénuée de tout cynisme ou de mauvais esprit. L'UNESCO poursuit sa définition :

*"Il s'agit d'un **repas festif** dont les convives pratiquent, pour cette occasion, **l'art du « bien manger » et du « bien boire »**.*

Voilà Rabelais qui renaît de ces cendres ! Evidemment les français ne sont pas alors les seuls au monde à pouvoir bénéficier de ce classement. Souvent les critiques ont milité pour que la table gastronomique japonaise ou chinoise entre dans ce classement.

*Le repas gastronomique **met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature.***

Difficile donc de faire un repas gastronomique à la française si l'on est pas bien ensemble, avec des gens qui n'ont pas le plaisir du goût, ou qui ne trouvent aucune harmonie avec les productions de la nature. Difficile donc de faire un repas gastronomique à la française avec à votre table, au hasard, cet inspecteur des impôts qui vous a fiscalement redressé, que vous n'attendiez pas mais qui ô surprise, est l'ami de l'ami qui vous reçoit, ce qui vous enlève tout plaisir du goût et génère peut être même un petit dégoût et vous empêche d'être en harmonie avec les productions de la nature présentées à table. L'UNESCO poursuit :

*Parmi ses composantes importantes figurent : **le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble ; le mariage entre mets et vins ; la décoration de la table ; et une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humer et goûter ce qui est servi à table).***

Une interprétation des deux textes précédents nous conduit à considérer que les mets à base de produits locaux confectionnés par les trésors d'ingéniosité de la maîtresse de maison,

proposés sur une table bien décorée, ne suffiraient pas à labelliser le repas "table des français", car manquerait la première condition : celle du plaisir d'être ensemble. Prendre un repas sans plaisir avec son contrôleur fiscal ferait donc déchoir à l'insu de la maîtresse de maison "la table française" classée au patrimoine de l'UNESCO en simple repas.

L'on pourrait croire que l'UNESCO a puisé son inspiration dans l'émission diffusée sur M6 "Un dîner presque parfait". L'achat de bon produits de préférence locaux a un coût. Il est simplement dommage que nombre de citoyens français n'ait pas accès à ce patrimoine de l'humanité parce qu'ils n'ont pas de nourriture ou doivent se rendre au Resto du Coeur. Et là, classement du repas des français ou pas au patrimoine de l'humanité, son accès ne saurait être qu'immatériel.

Quand à la gestuelle spécifique, l'on ne donnera qu'un exemple : garder ses mains sur la table, héritage d'un roi paranoïaque qui avait peur que l'on cache des armes sur ses genoux.

L'UNESCO poursuit :

*"Le repas gastronomique doit respecter un schéma bien arrêté : il commence par un apéritif et se termine par un digestif (et ajouterais-je par un test d'alcoolémie), avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert".*

Le repas gastronomique des français s'inscrirait donc dans la quantité et dans la durée.

***"Des personnes reconnues comme étant des gastronomes, qui possèdent une connaissance approfondie de la tradition et en préservent la mémoire, veillent à la pratique vivante des rites et contribuent ainsi à leur transmission orale et/ou écrite, aux jeunes générations en particulier.***

***Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux".***

La durée, le rituel du repas gastronomique est donc un instrument religieux, sacré. C'est ce que signifie son classement au rang de patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Mais que l'on ne s'y trompe pas. Tous les français n'y ont pas accès ou n'y sont pas sensibles.

## **II. Les conséquences du classement au rang de patrimoine culturel immatériel de l'humanité**

Le classement du repas gastronomique des français au rang de patrimoine culturel immatériel de l'humanité vient consacrer le rituel du repas gastronomique des français (A). Doit-on voir dans cette consécration, comme certains le pensent, la volonté de l'UNESCO de figer ce rituel ? (B).

### **A. La consécration du repas gastronomique des français au rang de patrimoine mondial de l'humanité**

Depuis 2003, signature de la Convention sur le patrimoine culturel immatériel, le patrimoine culturel de l'humanité ne s'arrête pas aux monuments et aux collections d'objets. Il comprend également les traditions ou les expressions vivantes héritées de nos ancêtres et transmises à nos descendants, comme les traditions orales, les arts du spectacle, les pratiques sociales, rituels et événements festifs, les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ou les connaissances et le savoir-faire nécessaires à l'artisanat traditionnel.

Pourquoi une telle patrimonialisation de l'immatériel ? L'Unesco répond : "*Bien que fragile, le patrimoine culturel immatériel est un facteur important du **maintien de la diversité culturelle face à la mondialisation croissante**. Avoir une idée du patrimoine culturel immatériel de différentes communautés est **utile au dialogue interculturel** et encourage le **respect d'autres modes de vie**".*

A en croire l'UNESCO, le repas gastronomique des français serait donc un rituel fragile mais pourtant important pour le maintien de la diversité culturelle face à la mondialisation croissante.

Voici un résumé de la Décision 5.COM 6.14 du 16 novembre 2010

"Le Comité (...) décide que [cet élément] satisfait aux critères d'inscription sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité comme suit :

- R.1 : Le repas gastronomique des Français **joue un rôle social actif dans sa communauté et il est transmis de génération en génération comme partie intégrante de son identité** ;
- R.2 : Son inscription sur la Liste représentative pourrait **contribuer à une plus grande visibilité du patrimoine culturel immatériel, en tant que catalyseur pour le respect mutuel et le dialogue interculturel** ;
- R.3 : Les mesures de sauvegarde reflètent **l'engagement de la communauté, des autorités françaises et des ONG à renforcer sa transmission, notamment à travers le système éducatif, tout en encourageant la recherche et la promotion** ;
- R.4 : La candidature a été présentée à la suite d'une large et active participation des citoyens.

La consécration du repas gastronomique des français au patrimoine universel aurait donc des effets positifs :

- 1. Le maintien de la diversité culturelle face à la mondialisation croissante.** Le repas gastronomique des français permettraient ainsi de faire contrepoids au junk and fast food. Soit.
- 2. Le rituel du repas gastronomique des français serait l'un des ciments de la société.** Cioran lui-même écrivait que l'"*On ne saurait surestimé l'importance de la gastronomie dans l'existence d'une collectivité*".

Le postulat de l'UNESCO serait donc le suivant : les liens sociaux - plus précisément familiaux et amicaux - sortent renforcés d'un partage de repas qui mettent en scène de l'immatériel : un état d'esprit heureux, une gestuelle spécifique, pour une durée relativement longue, puisque le repas dure de l'apéritif au digestif, ainsi que des aliments et des vins de qualité et qui s'harmonisent entre eux.

Le repas gastronomique français est donc un lieu heureux où chacun à sa place, relie les êtres grâce aux prédispositions et aux dispositions heureuses, offre à chacun une importance dans

le bon déroulement du repas. La table est sacrée, car religieuse, reliante. Elle implique le bon état d'esprit de chacun et son corps. Corps et esprit sont donc nécessaires pour fabriquer du lien.

Mais certains ont critiqué ce classement, au motif notamment qu'il s'agirait de figer le rituel gastronomique des français par sa patrimonialisation.

## **B. Le classement : volonté de figer le rituel du repas gastronomique des français ?**

Un classement ne figera jamais un rituel. Y compris en le "patrimonialisant". Certes, il met l'accent sur ce qui est bon pour la société et qui mérite d'être perpétué. Mais les règles de ce classement sont suffisamment souples pour permettre qu'il soit adaptable par chaque famille, au fil des temps.

De plus, cette patrimonialisation faite par l'UNESCO est en réalité moins une patrimonialisation que la reconnaissance de ce que l'on pourrait désigner comme étant un élément de la vie bonne, de la vie heureuse et qui doit être perpétué.

C'est pourquoi l'article 11 de la Convention du 19 septembre 2003 sur le patrimoine culturel immatériel met à la charge **des Etats de** "(a) de prendre les mesures nécessaires pour assurer la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel présent sur son territoire ; (b) parmi les mesures de sauvegarde visées à l'article 2, paragraphe 3, d'identifier et de définir les différents éléments du patrimoine culturel immatériel présents sur son territoire, avec la participation des communautés, des groupes et des organisations non gouvernementales pertinentes".

Les journées ou semaines du goût organisés par les collectivités ou les restaurants sont dans la droite ligne de ce texte.

Ce classement, cette patrimonialisation ne fige donc pas le rituel. En effet, chaque famille ou groupe d'amis suit ce cadre souple et général du repas gastronomique tout en ayant ses propres règles qui évoluent.

La prière du début de repas a été très largement supprimée, les échanges intergénérationnels sont plus libres, les sujets qui fâchent et qui, effectivement, comportent le risque d'affaiblir les liens familiaux ou amicaux peuvent être abordés avec plus de liberté, la permission de quitter la table est sans doute plus facilement accordée que par le passé, certains doivent même autoriser que les plus ou moins jeunes utilisent leur téléphone portable pour texter. Après tant d'années de "censure", où se tenir à table avait une signification forte, codifiée, respectée, une décontraction, certes mesurée, demeure de bon ton. Le respect du rituel de base semble suffire à maintenir les liens : de l'apéritif au dessert, la bonne chère et le bon vin pour des convives bienveillants qui connaissent leur place et les limites satisfont les canons de la table française.

Néanmoins, puisque l'UNESCO se veut ainsi pédagogique, et dans le but de sauver débutants de la débâcle, eût-il fallu qu'elle précise les quelques règles de base pour éviter de gâcher un repas gastronomique, par exemple, la règle selon laquelle les convives s'interdisent de manière absolue et sans exception de critiquer la belle-famille, ou, comme dans le film *Festen*, de lever un toast pour dénoncer un crime commis par l'un des convives. Il y a des sujets, qui plus que la politique, l'argent ou la mort, peuvent accélérer la dissolution des liens sociaux.

Si toutefois le repas gastronomique des français devenait un chef d'oeuvre en péril, la France pourrait demander à l'UNESCO l'aide internationale des Etats parties à la convention ainsi que des fonds relevant du fonds créé en 2003 pour la préservation du patrimoine culturel immatériel. Mais la chose est de l'ordre de l'impossible...