

Patrimoine(s) gastronomique(s) Définition(s), typologies, enjeux de conservation

Coordination scientifique

Marie-Hélène Bénetière, chargée de mission parcs et jardins, direction générale des Patrimoines ; Isabelle Chave, conservateur en chef du patrimoine, adjointe au chef du département du Pilotage de la recherche et de la Politique scientifique, direction générale des Patrimoines ; Julie Faure, conservateur en chef du patrimoine, service Patrimoine et Inventaires, Région Île-de-France ; Michaël Vottero, conservateur régional des Monuments historiques adjoint, Direction Régionale des Affaires Culturelles de Bourgogne-Franche-Comté

Appel à contributions

Depuis l'inscription en 2010 du repas gastronomique des Français sur la liste représentative du Patrimoine culturel immatériel de l'humanité (Unesco), l'intérêt et les questionnements autour du patrimoine « gastronomique » ne cessent de croître. Pour autant, ses contours apparaissent difficiles à cerner. À la fois matériel, immatériel, mémoriel, ... aux confins de champs de recherche aussi divers que l'alimentation, la botanique, l'architecture, les arts décoratifs, les usages et manières de table..., ce patrimoine protéiforme semble avoir pour essence de se démultiplier à mesure qu'on le questionne.

Afin de rester dans une cohérence des approches et des projets patrimoniaux en cours qui, pour les plus emblématiques d'entre eux, sont nés de cette inscription, telles que les futures Cités de la gastronomie, il semble pertinent pour engager la réflexion de s'attacher à la définition qui en a été donnée :

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

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. »

Sous l'égide de cette définition, en y ajoutant l'importance des espaces qui sont associés à la pratique (restaurants, salles à manger, cuisines, jardins potagers, boutiques de bouche, etc.), il s'agira d'interroger la notion de patrimoine gastronomique pour en tenter un cadrage plus précis, par le biais d'une double réflexion ; d'une part, sur l'état de la recherche et, d'autre part, sur la prise en compte de ce patrimoine en matière de préservation, de conservation et de valorisation culturelle et scientifique. L'ampleur thématique et disciplinaire du sujet fait envisager un **numéro double** de la revue *In Situ*.

Par ailleurs, il est souhaité que ce double numéro ait modestement valeur de manifeste patrimonial, car, quoique plébiscités, aussi bien des experts que du grand public, les patrimoines gastronomiques apparaissent

à bien des égards menacés. Uniformisation des productions et du goût, consommation de masse, monopoles industriels, pertes des savoir-faire artisanaux, absence de transmission des gestes et des techniques, normes réglementaires trop rigides, disparition des temps et des lieux de ces prises alimentaires festives, évolutions des usages et des manières de tables, typologies architecturales parfois peu regardées, éléments de mobiliers méconnus ..., bien des pans de ce patrimoine sont dénaturés ou disparaissent. L'enjeu est de montrer comment se compose et se recompose ce champ patrimonial sous ses différents aspects, matériels et immatériels, afin d'envisager sa préservation sans pour autant le figer. Cette réflexion nourrit comme perspective d'étudier le renouvellement du regard des professionnels du patrimoine et des chercheurs sur cette thématique et l'accélération des collaborations interdisciplinaires.

Enfin, si un certain engouement est plus sensible depuis une dizaine d'années, il est bien évident que bon nombre d'éléments patrimoniaux concernés, sans pour autant être réunis sous la notion de « patrimoine gastronomique », sont regardés et étudiés de longue date par des chercheurs de toutes disciplines, à commencer par les historiens et anthropologues de l'alimentation, les professionnels des services patrimoniaux et les chercheurs en sciences du patrimoine en général. Il s'agira aussi d'en faire l'écho.

Numéro 1 : Produits culinaires : constructions et reconnaissances patrimoniales

Ce numéro est envisagé autour des produits dits patrimoniaux, entendus comme des produits de haute qualité (produits locaux, rares, du terroir, artisanaux ou emblématiques de la gastronomie) interrogés au travers des matières premières, des techniques, des lieux de production, des représentations et des images qui leur sont liées.

• Les processus de patrimonialisation des produits

Cette première partie s'ouvrira sur la recherche des années 1970-1990 et ses continuités : phénomènes de revitalisation, relances de produits, premières labellisations (AOC, puis AOP, Label Rouge, IGP...), collectes et mises en exposition.

Les recherches soutenues par la mission Ethnologie du ministère de la Culture et les résultats d'enquêtes publiées notamment par M. Rautenberg, P. Marchenay, L. Bérard et A. Micoud,... pourraient ainsi être l'objet d'une relecture, soit, de manière réflexive, par leurs auteurs, qui furent pionniers en ce champ thématique, soit par des chercheurs travaillant aujourd'hui sur des thématiques similaires.

L'enjeu sera aussi de relire les débats sur la notion de produit authentique / naturel avec la perspective d'un regard distancié sur la question. La prise de conscience de la nécessaire préservation du patrimoine naturel s'accompagne d'un engouement des amateurs et des professionnels pour les variétés locales et plus largement pour la redécouverte voire l'invention de produits dits « authentiques » ou « anciens ». Les potagers et vergers dits « conservatoires » possèdent ainsi des collections horticoles rares qui permettent de réintroduire des variétés disparues (cf. le domaine de La Grange-la Prévôté et son jardin potager, le Potager du Roi, le CRBA, ou le Potager extraordinaire, etc.). Ces « nouvelles variétés anciennes » permettent la redécouverte de recettes disparues ou de pratiques autour de la nourriture. La France, et plus particulièrement le ministère de l'Agriculture, réalise un inventaire des ressources phyto-génétiques (collections végétales alimentaires et horticoles), afin de les recenser, les protéger, les mettre en valeur et les transmettre. Il s'agira de définir les différentes typologies de ces espaces conservatoires et de les replacer dans un cadre et une tradition historique plus larges.

• Préservation et transmission des gestes et techniques de production

La préservation des produits artisanaux et leur patrimonialisation s'accompagnent naturellement d'un processus équivalent pour leurs techniques de production et pour les savoir-faire qu'elles impliquent. Là encore, des processus de patrimonialisation sont à l'œuvre, portés par des acteurs et institutions divers : meilleur ouvrier de France, confréries, guildes, foires ou festivals,... Certaines institutions existent de

longue date ; d'autres sont très récentes. Il s'agira de les identifier et d'en interroger les origines, l'histoire et les prolongements actuels.

- **Des produits..., des paysages**

La culture de produits agricoles patrimoniaux façonne les territoires. Les terroirs présentent ainsi des physionomies propres qui deviennent bien souvent identitaires et peuvent faire l'objet de protections ou reconnaissances spécifiques.

Coteaux de vignobles classés, alpages préservés, routes culturelles labellisées, les paysages ainsi constitués sont désormais entrés dans le champ patrimonial. Au sein des sites protégés, il conviendrait d'interroger ceux qui relèveraient de la notion, afin de mettre au jour, là encore, les processus et les acteurs de ces patrimonialisations.

- **Mythologie des produits...**

Safran, caviar, champagne, truffe..., certains produits emblématiques de la gastronomie suscitent un imaginaire et des représentations sans équivalent. L'histoire de l'alimentation est ainsi marquée par ces produits attirant, pour un temps parfois, pour longtemps souvent, tous les désirs et/ou revêtant toutes les vertus. Produits rares le plus souvent, réservés à une élite, puis se démocratisant parfois, ils acquièrent dans la pensée collective un statut à part. Il s'agira de retracer les images et les représentations qui y sont associées, afin de faire émerger les processus qui, au fil d'une histoire parfois longue, les ont élevés au rang d'icône de la gastronomie. Autour d'eux, les objets liés aux méthodes d'élaboration ainsi que les sites de production pourront être abordés sous l'aspect patrimonial.

Numéro 2 : Arts et manières de tables

En complément du premier numéro consacré aux produits culinaires et en écho à l'inscription de la pratique festive et sociale du repas gastronomique des Français, ce second volet mettra l'accent sur la prise alimentaire, définie par des usages, des pratiques et des représentations. Les contributions devront s'inscrire dans cette acception du repas gastronomique. Les propositions qui étudieront et/ou valoriseront des fonds patrimoniaux visuels seront bienvenues.

- **Vers une typologie des lieux et des espaces ?**

Restaurants, salles à manger, boutiques spécialisées, salles des fêtes, etc., la typologie des lieux associés à la notion de repas gastronomique est à parfaire. Pour les sites, édifices et décors protégés comme monuments historiques, l'enjeu serait d'envisager une première tentative d'état des lieux. Les études conduites dans le cadre d'inventaires, de chantiers de restauration ou de réhabilitation et de campagnes de protection sont aussi attendues.

- **De la création à la protection : parcours d'objets**

Considérant les œuvres majeures produites par les arts de la table, le numéro accueillera les études menées sur les productions des créateurs d'arts décoratifs ou de grandes manufactures nationales (Sèvres, Baccarat...), qui participent du prestige de la table.

Les arts de la table sont largement représentés au sein des collections nationales dans le réseau muséal. Le musée du Louvre propose un parcours spécifique et certains musées sont entièrement dédiés à la thématique. Pour autant, il n'existe *a priori* pas de recensement connu des collections et des institutions qui offrent en la matière un panorama exhaustif. En revanche, ces objets sont peu représentés au sein des éléments protégés comme monuments historiques ; à quel moment leur banalité devient-elle rareté ?

- **Livres, recettes, menus... : patrimoine oral, patrimoine écrit**

La fixation des recettes et des tours de main est, depuis plusieurs siècles, à l'origine d'une production éditoriale foisonnante. Ouvrages spécialisés, guides, manuels, albums, émissions audiovisuelles... ont

successivement sollicité les dispositifs de la médiation, au gré des avancées technologiques (dessin, gravure, photographie, vidéo, etc.). Le patrimoine conservé dans les institutions patrimoniales notamment invite à questionner cette évolution et cette adaptation au contexte sociétal. Encore peu étudiés en dehors de la diplomatie de la table et de la représentation du pouvoir, les menus constituent pourtant un objet patrimonial spécifique, qui appelle des recherches patrimoniales plus poussées, mettant en valeur les fonds publics et privés (archives, bibliothèques, musées...) peu à peu constitués. Le patrimoine écrit de la gastronomie a fait naître, enfin, des bases de données et des outils pour la recherche, dont il serait intéressant de valoriser l'existence et les fonctionnalités.

- **Le repas en image ?**

Le numéro s'intéressera enfin au champ du patrimoine artistique à travers les représentations de scènes de repas gastronomiques, toutes techniques confondues. Il sera utile de s'interroger sur l'évolution des représentations picturales, sur l'apparition de spécialistes de ce type de peintures... L'avènement de la réclame, puis de la publicité, le développement des médias en général a contribué à une plus large diffusion des images du repas festif.

Propositions de contribution

Les articles attendus doivent contenir une part inédite de recherche, d'hypothèse ou de mise à jour ; ils ne peuvent reprendre la totalité d'un article déjà paru.

Si vous souhaitez contribuer à ce numéro, nous vous remercions d'envoyer avant le 31 octobre 2018 votre proposition, accompagnée d'un résumé de 1 500 signes maximum et d'un court CV, par voie postale :

In Situ. Revue des patrimoines / Ministère de la Culture
Direction générale des Patrimoines – Département du pilotage de la recherche et
de la politique scientifique
6, rue des Pyramides
75001 Paris
A l'attention de Françoise Cosler

ou par courriel à : francoise.cosler@culture.fr.

Envoyer une copie de votre proposition à : julie.faure@iledefrance.fr, michael.vottero@culture.gouv.fr,
marie-helene.benetiere@culture.gouv.fr, isabelle.chave@culture.gouv.fr.

Les textes eux-mêmes seront attendus au 31 mars 2019, **pour une mise en ligne avant novembre 2019**. La taille des articles sera comprise entre 15 000 et 35 000 signes.

Les recommandations aux auteurs concernant le nombre de pages ou d'images, les droits de l'iconographie, l'insertion de notes et de liens, etc., sont consultables sur le site de la revue :

<https://journals.openedition.org/insitu/401>