Le patrimoine gastronomique en Île-de-France, un patrimoine en construction. Retour sur huit années d'expériences

The gastronomic heritage in the Île-de-France region, eight years' experience of a heritage under construction

Julie Faure

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/insitu/26145>

DOI : 10.4000/insitu.26145

ISSN : 1630-7305

Éditeur

Ministère de la Culture

Référence électronique

Julie Faure, « Le patrimoine gastronomique en Île-de-France, un patrimoine en construction. Retour sur huit années d'expériences », *In Situ* [En ligne], 41 | 2019, mis en ligne le 13 décembre 2019, consulté le 19 décembre 2019. URL : <http://journals.openedition.org/insitu/26145> ; DOI : 10.4000/insitu.26145

Ce document a été généré automatiquement le 19 décembre 2019.

In Situ Revues des patrimoines est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Le patrimoine gastronomique en Île-de-France, un patrimoine en construction. Retour sur huit années d'expériences

The gastronomic heritage in the Île-de-France region, eight years' experience of a heritage under construction

Julie Faure

Introduction¹

- 1 En 1993 déjà, le service de l'Inventaire de l'Île-de-France avait participé au recensement des produits du terroir mené par le Conseil national des arts culinaires (CNAC)². Son président Michel Giraud écrivait alors : « La gastronomie francilienne présente l'originalité d'être au confluent d'une double tradition : populaire et princière... Mais notre gastronomie est aussi fille de son sol, des hommes qui le cultivent et du rôle de grand marché qu'eut toujours l'Île-de-France³. » Si ce qui concerne la création gastronomique et la qualité des produits ne relève pas directement d'un service d'études patrimoniales, le territoire qu'il investit et la richesse de sa production le concernent au tout premier chef. En effet, l'approche locale des enquêtes d'inventaire a, depuis ses origines, confronté les chercheurs au terroir, à la production, au transport, à la transformation, à la commercialisation des produits agricoles et culinaires.
- 2 En 2011, la Région décide donc d'élaborer un bilan des ressources dont elle dispose sur le patrimoine culinaire d'Île-de-France recensé ou étudié dans le cadre de ses enquêtes d'inventaire topographique. Cette étude ambitionne alors de mettre au jour la somme de la documentation déjà engrangée depuis la création du service en 1980, soit trente-

deux ans d'études patrimoniales sur le territoire francilien. Il est également prévu que cette recherche soit enrichie d'un second volet sur le patrimoine immatériel.

- 3 Cet état des lieux est confié à un prestataire extérieur⁴ dont le premier travail consiste à établir un recensement systématique des bases de données enrichies par le service ainsi que par les Monuments historiques (base Mérimée), avec des interrogations par mots-clés. Les chercheurs et les photographes font par ailleurs l'objet d'entretiens pour compléter et enrichir la matière quelque peu aride de l'informatique. L'opération est menée sous l'autorité d'un comité de pilotage composé du chef de service, du chercheur responsable de la thématique et de la chargée de valorisation du service⁵.

De l'état des lieux à l'élaboration d'une cartographie numérique

- 4 L'analyse de ce fonds documentaire permet de révéler un terreau très riche réparti sur 420 communes du territoire. Le patrimoine bâti (notamment les sites liés à la production agricole) est de loin le corpus le plus important : 1052 fermes ont été recensées, mais aussi 34 maisons de vigneron et 206 colombiers. Pour la transformation des produits, 314 moulins, 13 chocolateries, 50 distilleries, 20 sucreries ont été déjà étudiés. Et pour la commercialisation, 82 halles, 82 cafés, 85 auberges... C'est dire la richesse de ce corpus décliné selon trois répertoires : départements, patrimoines, produits⁶.
- 5 Un second temps de collecte d'éléments bibliographiques et de coordonnées d'organismes, d'associations et de personnes-ressources permet d'enrichir cette première phase. Tous les ouvrages du service publiés dans les collections nationales sont ainsi dépouillés, ce qui permet de compléter la base initiale, en termes de productions et de spécialités, pour les territoires qui n'avaient pas encore été étudiés. C'est ainsi que, si la pêche de Montreuil fait l'objet d'un copieux dossier (**fig. 1**), la volaille du Gâtinais, par exemple, ne figure pas dans les bases. De même, les productions ne donnant pas lieu à des constructions architecturales d'importance, comme le miel, sont peu considérées.

Figure 1

Mur à pêches, Montreuil (Seine-Saint-Denis), 2017.

Phot. Laurent Kruzyk. © Laurent Kruzyk, Région Île-de-France - Inventaire général du patrimoine culturel.

- 6 Au final, 90 types de sites bâtis ou paysagers sont recensés, 13 thématiques gourmandes franciliennes sont identifiées, lesquelles font alors l'objet de proposition de hiérarchisation par ordre d'importance en termes de quantité d'éléments et de priorité de mise en valeur : les fruits et les légumes ; le grain, la farine et le pain ; le lait et les produits laitiers ; le gibier ; les herbes aromatiques ; les champignons ; le miel ; le poisson ; le sucre et les bonbons ; le chocolat ; la viande et les salaisons ; les boissons, le vin, les alcools et les liqueurs ; les condiments.
- 7 Enfin, les 4 200 éléments ainsi recensés sont intégrés dans une base de données associée à une cartographie⁷ puis mise en ligne en *open data*.
- 8 Cette première phase a permis de mettre en évidence la diversité, le foisonnement et la qualité de cette problématique à l'échelle régionale et de souligner par ailleurs la spécificité des missions du service Patrimoines et Inventaire, qui, par ses centres d'intérêt, la précision et la qualité de sa documentation, le caractère systématique de sa méthode de recensement topographique, permet de porter une vision large du sujet dans une optique transversale et régionale.

Une approche anthropologique pour éclairer les données

- 9 À cette première collecte manquait le volet immatériel, que la reconnaissance du repas français par l'Unesco rendait indispensable⁸. C'est pourquoi, en 2014, un autre bureau

d'étude⁹ a été missionné pour enrichir les données recueillies d'un volet sur le patrimoine culinaire immatériel d'Île-de-France avec pour enjeu la mise en évidence de pistes de travail, de partenariats, de fonds documentaires utiles au service pour développer recherches et actions¹⁰.

- 10 Pour ce faire, un cahier des charges précis a été soumis à l'agence. Plusieurs axes de recherche, révélés par la première étude, méritaient en effet d'être croisés avec les thématiques propres à l'anthropologie. Le sujet étant vaste, quatre axes de recherche ont été fixés par le comité de pilotage et définis comme suit.

Produire, distribuer

- 11 L'Île-de-France est le jardin du marché parisien, caractérisé par une population nombreuse et des élites sociales exigeantes. Cultures céréalières, maraîchères, viticoles et élevages, bovins notamment, marquent ainsi le paysage naturel et culturel du territoire.
- 12 En outre, la table des élites requiert des aliments de luxe qui sont, entre autres, produits dans les potagers et vergers des châteaux. La Quintinie¹¹ produisait ainsi, dans le Potager du roi, des poires dont raffolait Louis XIV. À Maisons, René de Longueil soignait des melons prisés du Tout-Paris tandis qu'à Rosny, le jardinier de la duchesse de Berry ne cultivait pas moins de 14 000 pieds de fraises de huit variétés différentes¹².
- 13 Jusqu'au début du XIX^e siècle, les produits qui alimentent ce marché proviennent directement du territoire francilien ou sont acheminés de la France entière par voie terrestre ou voie d'eau. Avec l'avènement du chemin de fer, le transport ferroviaire joue un grand rôle dans ces échanges commerciaux ; la route prend elle aussi une place importante avec le développement de l'automobile.
- 14 Il s'agit donc plus particulièrement d'interroger, d'une part, les lieux de production, de transformation et de distribution des produits (halles, marché de Rungis, marchés, épiceries fines, etc.) et, d'autre part, leurs voies d'acheminement et de circulation. Sur la base d'exemples connus et répertoriés (abattoirs, chocolateries, moulins, brasseries, féculeries...), l'étude portera sur l'organisation des espaces et du travail (impliquant si nécessaire législation et normes d'hygiène et sécurité), les savoir-faire, les représentations ou encore les croyances qui y sont associées (marques, publicité, enseignes, fêtes patronales, etc.).

Désir de nature et identités des territoires

- 15 Des maisons de campagne aux jardins ouvriers, des *cabanons* aux jardins partagés d'aujourd'hui, le rêve de nature est une permanence de l'histoire moderne et contemporaine. L'architecture et l'art des jardins en témoignent largement sur l'ensemble du territoire¹³. Il convient d'aborder ce thème par le biais de l'ancrage local et des produits du terroir. La dimension identitaire revendiquée par les groupes à la recherche d'une image, le retour vers une production locale, sont autant de pistes à développer (labellisation, réglementation des productions, confréries, etc.).

Cuisiner

- 16 La transmission des savoir-faire culinaires, domestiques ou professionnels, est un élément incontournable du « patrimoine gourmand ». À partir du recueil de recettes qui a été réalisé par le CNAC, il convient de rassembler les éléments de connaissance sur cette transmission (orale et écrite), sur le contexte dans lequel elle s'effectue (familial, amical, scolaire, professionnel, de loisir...). Il conviendrait de voir quelle image de la cuisine régionale ces éléments contribuent à véhiculer.
- 17 Fruit de nombreux et lointains métissages, la cuisine francilienne est, comme sa population, diverse. Ces métissages ont fait émerger des produits, des modes de préparation et des spécificités locales qui contribuent à enrichir l'identité de certains territoires ou quartiers (marchés, boutiques spécialisées, etc.).

Manger/Partager

- 18 Le temps du repas revêt une importance sociale et symbolique forte. Il convient dans un premier temps de se concentrer sur la sociabilité quotidienne et festive (organisation du repas, séquences et services, codes et rituels, arts de la table, type de commensalité). Dans un second temps, il est proposé de recenser les lieux (réfectoires, cantines, restaurants d'entreprise, cafés, restaurants), les espaces et le mobilier spécifiques à la prise alimentaire (distribution et spécialisation de l'espace domestique¹⁴ ; analyse de la distribution des pièces dans les pavillons/villas/grandes demeures ; mobilier et design liés à la prise des repas, etc.).
- 19 Le comité de pilotage souhaite par ailleurs que ces axes de recherche soient interrogés sous le prisme de questions ciblées entrant dans le processus de patrimonialisation propre au sujet : Une spécialité est-elle un vecteur de tradition ? L'attachement à un produit est-il dû à des opportunités de développement ? La notion identitaire est-elle liée à un savoir-faire ? La nourriture du quotidien est-elle un patrimoine immatériel ?
- 20 Les résultats de cette seconde phase aboutissent à la proposition de sept thématiques permettant d'envisager des études de cas potentiels et de préciser les angles d'attaque d'un inventaire éventuel.

L'étude comparative des spécialités

- 21 Un premier état de la question montre que, si certaines spécialités comme le confit de roses de Provins ou encore la truite d'eaux vives (**fig. 2, 3, 4**) sont considérées comme patrimoniales de par leur ancienneté, celle-ci reste en réalité à relativiser. La rose de Provins, pour le *Menasgier de Paris*, en 1383, est, à titre d'exemple, avant tout utilisée pour parfumer les robes.

Figure 2

Vue des bassins d'élevage de la truite, pisciculture de la Villette (Yvelines). Bassin du ^{xix}^e siècle.

Phot. Stéphane Asseline. © Stéphane Asseline, Région Île-de-France - Inventaire général du patrimoine culturel.

Figure 3

Vue des bassins d'élevage de la truite, pisciculture de la Villette (Yvelines). Bassin du ^{xix}^e siècle.

Phot. Stéphane Asseline. © Stéphane Asseline, Région Île-de-France - Inventaire général du patrimoine culturel.

Figure 4

Tuites au fumoir, pisciculture de la Villette (Yvelines).

Phot. Stéphane Asseline. © Stéphane Asseline, Région Île-de-France - Inventaire général du patrimoine culturel

L'étude évolutive des lieux de convivialité

- 22 Paris est bien le lieu où est apparu le premier « restaurant » en 1765 et où ils se sont multipliés par la suite, favorisés par la Révolution, qui a mis au chômage les cuisiniers des nobles émigrés. Mais qu'en est-il du reste du territoire ? C'est une étude importante à mener.

Le maraîchage et la fruiticulture

- 23 Le marché parisien, à la fois par son abondance et son pouvoir d'achat, entraîne le développement du maraîchage et son essor au XVIII^e siècle par la mise en culture des zones de marais à la périphérie des villes pour satisfaire la demande urbaine en expansion permanente. C'est ainsi qu'en Île-de-France, Paris absorbe la majeure partie des productions, mais d'autres villes, comme Fontainebleau, font naître des zones maraîchères. C'est un inventaire qui permettrait aussi d'analyser l'évolution des paysages agricoles.

La farine, le pain

- 24 L'apparition de la baguette, devenue emblématique de la France, est difficile à dater. L'histoire du pain touche aussi à celle des moulins. C'est en Île-de-France que la mouture à la parisienne s'est développée, à la fin du XVIII^e siècle. Cette méthode, plus

moderne, qui permettait d'obtenir de meilleurs rendements et de produire une farine blanche, s'est généralisée au XIX^e siècle et a supplanté la mouture « à la grosse », dite aussi « à la lyonnaise », à plus forte teneur en son. C'est une thématique que le service a déjà en partie investie à travers l'étude des Grands Moulins de Pantin¹⁵ (**fig. 5**) ou ceux de Corbeil.

Figure 5

Les Grands Moulins de Pantin-Paris, avril 1932.

Phot. Bernard Vialles. © Bernard Vialles, Région Île-de-France - Inventaire général du patrimoine culturel

Les liqueurs

- 25 Comme une grande majorité des liqueurs françaises, celles d'Île-de-France apparaissent durant la seconde moitié du XIX^e siècle¹⁶. Elles sont inventées par des personnages dont le génie commercial va assurer le succès de la recette et la création de dynastie : Louis-Alexandre Marnier-Lapostolle en 1880 et Paul Clacquesin en 1860 (**fig. 6**). Depuis longtemps, ces produits cherchent à asseoir leur renommée en se créant un passé prestigieux et historique. C'est ainsi que le « Noyau de Poissy » remonterait à la fin du XVIII^e siècle. En réalité, son histoire est plus récente, puisqu'il a fallu attendre que la culture des abricots se développe en Île-de-France¹⁷.

Figure 6

Vue de la distillerie, Entreprise Clacquesin, Malakoff (Hauts-de-Seine), 2016.

Phot. Philippe Ayrault. © Philippe Ayrault, Région Île-de-France - Inventaire général du patrimoine culturel.

Le fromage (le brie)

- 26 Le fromage de Brie (**fig. 7, fig. 8**) est l'exemple typique du fromage que l'on croit rattaché à un terroir¹⁸. Or, l'aire de production a varié selon les époques, si bien que l'AOC (appellation d'origine contrôlée) brie de Meaux est produite à 70 % dans la Meuse ou la Marne. De plus, la spécificité de l'AOC des bries de Meaux et de Melun est d'autoriser l'élevage des vaches en étable avec une nourriture diversifiée composée d'herbe, de pulpe de betterave sucrière et d'ensilage de maïs. La définition de la pertinence de l'aire d'étude se pose donc dans ce cas.

Figure 7

Fabrication artisanale du brie de Meaux, ferme des Trente Arpents, à Favières (Seine-et-Marne) 2016.
Phot. Bernard Vialles. © Bernard Vialles, Région Île-de-France - Inventaire général du patrimoine culturel.

Figure 8

Bries et coulommiers au séchoir, ferme des Trente Arpents, à Favières (Seine-et-Marne) 2016.

Phot. Bernard Vialles. © Bernard Vialles, Région Île-de-France - Inventaire général du patrimoine culturel.

- 27 La question de la transmission des métiers de l'artisanat et de leur savoir-faire est un sujet central de la politique culturelle de la Région. Les jalons d'une méthodologie, qui permettrait d'intégrer pleinement les communautés porteuses de ces patrimoines au processus d'inventaire, sont à poser. Il pourrait s'agir de proposer un protocole d'enquêtes orales systématiques (prises en charge en interne) adaptées à chaque objet de recherche afin de recueillir les connaissances et compétences mises en jeu. Ce type d'enquête est déjà ponctuellement mené par le service Patrimoines et Inventaire¹⁹. En parallèle, la nécessité de créer et d'animer des réseaux d'acteurs s'impose afin de pouvoir suivre l'évolution des pratiques, des fonctionnements et des mises en œuvre qui se jouent au sein de ces communautés. Une enquête d'inventaire implique, de fait, un maillage du territoire et l'identification de personnes ressources à même de renseigner sur l'état du patrimoine étudié et d'alerter en cas de péril. Il s'agit naturellement d'instaurer ce type de collaboration pour ce nouvel objet d'étude au sein des communautés concernées.

L'expérience du terrain

- 28 En 2016, la synthèse des deux phases de l'étude permet de démontrer la légitimité de la thématique « gastronomie francilienne » et la profondeur des enjeux patrimoniaux qu'elle sous-tend :
- 29 - Intérêt et préoccupation grandissante pour le sujet au sein de la population ;
- 30 - Patrimoine fédérateur faisant consensus ;

- 31 - Patrimoine témoignant de la diversité socio-culturelle de la société ;
- 32 - Patrimoine « total » à la fois matériel (architecture et objets), mémoriel/immatériel (savoir-faire, transmission générationnelle, fusion des cultures, manières de table, etc.), naturel (sites et paysages).
- 33 Fort de ces conclusions, le comité de pilotage identifie et choisit les axes de recherche les plus à même de :
- 34 - rendre compte de la diversité et de la complexité de ce type de patrimoine ;
- 35 - mettre en avant les hommes et les femmes qui l'incarnent ;
- 36 - interroger les relations d'interdépendance entre la capitale et sa région ;
- 37 - mettre en évidence d'autres centralités que l'hyper-centre parisien ;
- 38 - révéler les flux et réseaux (économiques, sociaux, culturels) qui lui sont liés.
- 39 Une équipe, composée d'un chercheur et de photographes²⁰, est constituée avec pour objectif de tenter une approche sur le terrain en lien direct avec les propositions du comité de pilotage et les thématiques dégagées. L'enjeu est également de répondre à une première demande de la Région de valorisation de ce patrimoine par la production d'une exposition sur bâches, destinée à être présentée sur les murs du conseil régional et à tourner dans les lycées. Le terrain, mené en six mois, concerne l'ensemble du territoire. Un produit agricole ou culinaire est choisi comme emblématique de chacun des huit départements²¹. Il s'agit de rendre compte d'un patrimoine exceptionnel, parfois menacé, et de mettre au jour ses composantes, ses spécificités et ses acteurs²². L'équipe sur le terrain se voit confrontée à des défis nouveaux, liés notamment à la prise en compte des processus de production et à leur prise de vues. Comment rendre compte d'une chaîne opératoire ? Comment montrer la précision d'un geste ? La transmission de savoir-faire ? Les retours de terrain permettent d'alimenter les échanges et la réflexion sur l'adaptation et l'évolution des équipes à ce champ d'étude.

Conclusion

- 40 Au regard de ces quelques années d'expériences, il s'avère que la prise en compte du patrimoine dit gastronomique par un service d'inventaire relève d'une démarche rigoureuse et pragmatique qui implique, entre autres, une connaissance fine du territoire et des terroirs, un état des lieux des éléments de ce champ patrimonial déjà recensés dans les enquêtes préalables, l'identification des acteurs en présence et des attentes tant citoyennes que politiques. Une des caractéristiques de ce champ patrimonial en Île-de-France est peut-être sa capacité à disparaître, se réincarner et être (ré)inventé au gré de l'évolution des modes de vie des Franciliens. Il raconte et révèle la relation complexe des habitants avec leur territoire, entre urbanité et ruralité, centralité et périphérie, tradition et modernité. Par ailleurs, son approche nécessite l'élaboration d'une méthodologie qui ne saurait être figée mais conçue comme souple et adaptable, tout comme l'est son objet mouvant et en perpétuelle évolution. Cette réflexion a aussi permis l'inscription du service dans un réseau d'experts sur le sujet et sa présence dans des instances importantes pour le devenir de ce patrimoine et sa reconnaissance, tel que le conseil scientifique, culturel et éducatif de la future Cité de la gastronomie de Paris-Rungis. Enfin, la démarche a permis de conforter la Région dans

son désir d'investir la thématique en proposant, en partenariat avec le comité régional du tourisme, un parcours des hauts lieux de la gastronomie en Île-de-France²³.

BIBLIOGRAPHIE

- BEJI-BÉCHEUR, Amina, ÖZÇAGLAR-TOULOUSE, Nils. « Couscous connexion : l'histoire d'un plat migrant ». Recherche financée par l'ANR dans le cadre du projet « Ethnos. Ethnicité et comportements de consommation » (2007-2009).
- BAUBY, Francis, ORIVEL, Sophie et PÉNET, Martin. *Mémoires de guinguettes*. Paris : Omnibus, 2003.
- BÉRU, François de. « Au temps des jardins maraîchers (1800-1920) ». *Bulletin de la Société historique et archéologique du XV^e arrondissement de Paris*, 2011, n° 38, p. 33-42.
- Jardins et vergers de l'Île-de-France, journal d'horticulture pratique*. 1955-1957 (bimestriel, 11 numéros parus).
- BREUSIN, A. et COREIL, E. *Un des éléments de la réorganisation des Halles centrales de Paris. Section fruits et légumes*. Paris : 1924.
- BRIFFAULT, Eugène. *Paris à table*. Paris : J. Hetzel, 1846.
- BUSSEREAU-PLUNIAN, Françoise. *Le Temps des maraîchers franciliens. De François I^{er} à nos jours*. Paris : L'Harmattan, coll. « Histoire de Paris », 2009.
- CALLOT, Philippe. « La restauration commerciale en milieu urbain. De la fonction de nutrition à l'exotisme touristique du repas ». *Noréis*, n° 178, 1998, p. 195-208.
- CARÊME, Antonin. *Le Cuisinier parisien ou L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*. Paris : Au dépôt, Renouard, Tresse et Mansut, 1842.
- COQUERY, Natacha. *Tenir boutique à Paris au XVIII^e siècle. Luxe et demi-luxe*. Paris : Éd. du CTHS, 2011.
- DELFOSE, Claire. *Savoir-faire fromagers du rollot et du brie de Meaux*. Dossier thématique des *Cahiers de l'Écomusée du Beauvaisis*, 1990.
- DELFOSE, Claire. *Histoires de bries*. Cat. exp., 11 novembre 2007-31 août 2008, Saint-Cyr-sur-Morin, musée départemental des Pays de Seine-et-Marne. Saint-Cyr-sur-Morin : musée départemental des Pays de Seine-et-Marne, 2007.
- DU PRADEL, Abraham. *Le Livre commode des adresses de Paris pour 1692*. Édition Édouard Fournier. Paris : Daffis, 1878.
- JACOBSON, Antoine. *Le Potager du Roi, dialogues avec la Quintinie*. Paris/Versailles/Marseille : Artlys/École nationale supérieure du paysage, 2017.
- KAPLAN, Steven. *Cherchez le pain. Guide des meilleures boulangeries de Paris*. Paris : Plon, 2004.
- LA FIZELIÈRE, Albert de. *Vins à la mode et cabarets au XVII^e siècle*. Paris : Hachette, 1876.
- LESTIENNE, Cécile. *Le Temple de Comus. Naissance et évolution de la salle à manger dans l'architecture française (XVII^e-XIX^e siècle)*. Thèse de doctorat en histoire de l'art. Paris : Sorbonne Université, 2017.

LOHR, Évelyne, MICHEL, Geneviève et PIERROT, Nicolas (dir.). *Les Grands Moulins de Pantin : l'usine et la ville*. Lyon : Lieux-Dits, 2009.

MOREAU, Jean-Guy et DAVERNE, Jean-Jacques. *Manuel pratique de la culture maraîchère à Paris*. Paris : Vve Bouchard-Huzard, 1845.

OSSARD, Hervé, LE JUGE, Hervé. *Modes de commercialisation des exploitations légumières de l'Île-de-France en 1979*. Paris : Service régional de statistiques agricoles d'Île-de-France/Station d'économie et de sociologie rurales de Toulouse, 1986.

PONCE, I. *La Culture maraîchère pratique des environs de Paris*. Paris : Librairie agricole de la maison rustique, 1869.

PIÈTREMONT, H. *L'Alimentation parisienne, le pain des pauvres*. Paris : 1886.

QUELLIER, Florent. *Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Île-de-France (vers 1600-vers 1800)*. Rennes : PUR, 2003.

SILVESTRE, A.-J. *Histoire des professions alimentaires dans Paris et ses environs*. Paris : Dentu, 1853.

NOTES

1. - Voir ci-dessous p. 4.
2. - *Île-de-France. Produits du terroir et recettes traditionnelles*. Paris : Albin Michel/Conseil national des arts culinaires, 1993, 336 pages.
3. - *Ibid.*, p. 7.
4. - L'entreprise Kargo Sud, voir le site : <http://kargosud.com/> [consulté le 05/12/2019].
5. - Arlette Auduc (chef du service), puis son successeur Julie Corteville, Julie Faure (chercheur), et Sophie de Moustier (chargée de valorisation).
6. - Les dossiers sont consultables au centre de documentation du service Patrimoines et Inventaire.
7. - Voir le lien pour la cartographie pointant les éléments recensés par les études menées (voir notes), en libre accès sur le site Open data de la Région : <http://data.iledefrance.fr/explore/dataset/base-de-donnees-patrimoine-gourmand-idf/map/?location=9,48.67532,2.47879> [consulté le 05/12/2019].
8. - De fait, d'autres savoir-faire du domaine alimentaire, propres au territoire régional, ont été, depuis, inscrits par le ministère de la Culture à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel, à l'initiative et avec la participation des communautés concernées : la culture du cresson de Méréville (2017) et les savoir-faire et la culture de la baguette de pain (2018) (voir les fiches en ligne : <https://www.culture.gouv.fr/Sites-thematiques/Patrimoine-culturel-immateriel/L-inventaire-national/Inventaire-national/Fiches-de-l-Inventaire-national-du-PCI/Savoir-faire-de-l-artisanat-traditionnel>).
9. - Le bureau d'étude Memoriae, voir le site : <http://memoriae-patrimoine.fr/index.php> [consulté le 13/12/2019].
10. - Cette étude a donné lieu à la réalisation d'une bibliographie de presque 1500 titres consultable également au centre de documentation.
11. - Voir JACOBSON, Antoine. *Le Potager du Roi, dialogues avec la Quintinie*. Paris/Versailles/Marseille : Artlys/École nationale supérieure du paysage, 2017.
12. - Voir QUELLIER, Florent. *Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Île-de-France (vers 1600-vers 1800)*. Rennes : PUR, 2003.

13. - Cette thématique permet en outre de croiser un autre champ d'étude important du service : l'art des jardins. Un recensement en cours de finalisation a permis de répertorier plus de 900 jardins sur le territoire (recensement de Julie Faure et Cyriane Oget).
14. - Thématique largement étudiée depuis par la thèse de Cécile Lestienne. *Le Temple de Comus. Naissance et évolution de la salle à manger dans l'architecture française (XVII^e-XIX^e siècle)*. Thèse de doctorat en histoire de l'art. Paris : Sorbonne Université, 2017.
15. - LOHR, Évelyne, MICHEL, Geneviève et PIERROT, Nicolas (dir.). *Les Grands Moulins de Pantin : l'usine et la ville*. Lyon : Lieux Dits, 2009.
16. - Un recensement des entreprises industrielles, distilleries et fabriques d'alcool en Seine-Saint-Denis, de 1800 à 1919, a été réalisé par le service du Patrimoine de Seine-Saint-Denis : <https://patrimoine.seinesaintdenis.fr/spip.php?page=recherche&recherche=distillerie&restype=> [consulté le 05/12/2019].
17. - Sur la culture de l'abricot à Triel et dans ses environs, voir le « Rapport sur la culture des abricotiers de la commune de Triel (Seine-et-Oise) ». *Mémoires de la Société d'horticulture de Seine-et-Oise*, 1840, t. 1, p. 96-104.
18. - Voir DELFOSSE, Claire. *Histoires de bries*. Cat. exp., musée départemental des Pays de Seine-et-Marne, 11 novembre 2007-31 août 2008. Saint-Cyr-sur-Morin : musée départemental des Pays de Seine-et-Marne, 2007.
19. - La dernière opération d'enquêtes orales menée sur le site de Champagne-sur-Seine, étudié par Nicolas Pierrot, a permis la réalisation d'un film visible en ligne : <http://patrimoines.iledefrance.fr/produits-numeriques/usine-crea-ville-champagne-seine> [consulté le 05/12/2019].
20. - Équipe composée de Stéphane Asseline, Philippe Ayrault, Julie Faure et Laurent Kruszyk.
21. - Paris : la baguette et la pâtisserie ; Seine-et-Marne : le brie de Meaux ; Yvelines : le faisan ; Essonne : le cresson de Méréville ; Hauts-de-Seine : la liqueur Clacquesin ; Seine-Saint-Denis : les pêches de Montreuil ; Val-de-Marne : la belle de Fontenay ; Val-d'Oise : la bière du Vexin.
22. - Voir la page internet de l'exposition : <http://patrimoines.iledefrance.fr/evenements/inventaire-du-patrimoine-gourmand-ile-france> [consulté le 05/12/2019].
23. - Voir le site : <https://www.iledefrance.fr/un-parcours-de-la-gastronomie-avec-les-hauts-lieux-gourmands-dile-de-france> [consulté le 05/12/2019].

RÉSUMÉS

Depuis l'inscription par l'Unesco en 2010 du repas gastronomique des Français sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, la prise en compte du patrimoine dit gastronomique se pose de manière accrue aux services patrimoniaux. Pour autant, les services de l'Inventaire général du patrimoine culturel, au cours de leurs études topographiques ou thématiques, recensent et interrogent depuis plusieurs décennies des éléments de ce patrimoine émergent, dans une acception, non pas restreinte à la pratique élitiste qu'il évoque *a priori*, mais plus largement liée à tout ce qui a trait au fait de « bien manger », avec l'aspect de convivialité et de partage que cela implique. Est ainsi concerné tout ce qui permet d'élaborer un repas de qualité : les produits, les savoir-faire, les espaces et outils de production, les lieux de commercialisation, les objets de la cuisine, les arts de la table... Le service Patrimoines et Inventaire de la région Île-de-France, fort de trente ans d'enquêtes, a souhaité établir un état

des lieux des éléments, recensés et étudiés sur le terrain, entrant dans le prisme de ce champ patrimonial complexe et protéiforme pour mieux cerner les enjeux et les modalités de son étude. Cette entreprise, conduite depuis huit ans, a permis de progresser dans la compréhension de la notion et dans l'élaboration de ses contours. Une réflexion au long cours s'est ainsi établie au sein du service, impliquant un questionnement permanent et la définition de pistes de recherche évolutives autour d'interrogations récurrentes et d'une préoccupation majeure : comment ne pas figer ce patrimoine vivant malgré la mise en place de processus de patrimonialisation ?

Since 2010 and UNESCO's inscription on its representative list of intangible cultural heritage of the 'Gastronomic meal of the French', the question of this sort of heritage has come to the fore in an acute manner for heritage services in general. But for many years now the cultural heritage inventory service of the Île-de-France region, in the course of its regular topographical or thematic surveys, has been identifying and studying elements of this new heritage, not with a narrow and elitist point of view that the notion might perhaps evoke, but in a more general way, taking into account everything connected with 'eating well' and with the implied ideas of conviviality and sharing. Everything that might come to be associated with preparing a good meal can be considered: agricultural products, savoir-faire, the places and tools of production, places where products are sold, cooking implements, the arts of the table... The region's heritage and inventory service has decided to establish a situational analysis of all the elements identified and studied in the field that, in one way or another, can be seen through this new gastronomic heritage prism. It is a complex and multifaceted heritage and different methods and issues are involved in its study. This analysis, carried out for eight years now, has enabled us to bring better understanding and definition to what we are talking about when we speak of the gastronomic heritage. The service has undertaken an on-going process of analysis implying unceasing questioning and the identification of avenues of research based on recurrent interrogations and a major underlying concern: how not to turn this living heritage into something frozen or ossified in the process of identifying it as heritage.

INDEX

Keywords : Île-de-France region, gastronomy, agricultural products, heritage designation, cultural policies, field research, inventory

Mots-clés : Île-de-France, gastronomie, produits agricoles, patrimonialisation, politique culturelle, étude de terrain, inventaire

AUTEUR

JULIE FAURE

Conservateur en chef, service Patrimoines et Inventaire, région Île-de-France
julie.faure@iledefrance.fr