In Situ

Revue des patrimoines

41 | 2019

**Patrimoines gastronomiques. Définitions, typologies
et enjeux de conservation**

Un manifeste patrimonial pour la gastronomie

Marie-Hélène Bénetière, Isabelle Chave, Julie Faure et Michaël Vottero

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/insitu/26736>

DOI : 10.4000/insitu.26736

ISSN : 1630-7305

Éditeur

Ministère de la Culture

Référence électronique

Marie-Hélène Bénetière, Isabelle Chave, Julie Faure et Michaël Vottero, « Un manifeste patrimonial pour la gastronomie », *In Situ* [En ligne], 41 | 2019, mis en ligne le 13 décembre 2019, consulté le 24 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/insitu/26736> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/insitu.26736>

Ce document a été généré automatiquement le 24 septembre 2020.

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.

Un manifeste patrimonial pour la gastronomie

Marie-Hélène Bénetière, Isabelle Chave, Julie Faure et Michaël Vottero

- 1 Si sa reconnaissance par l'Unesco, voilà une décennie, a attiré sur le repas gastronomique des Français l'attention internationale, la prégnance du fait culinaire et des pratiques alimentaires dans les enjeux des politiques patrimoniales en France est plus ancienne¹. Les spécialistes du patrimoine, dans leur quotidien professionnel, se sont adaptés à l'essor sans précédent de la recherche appliquée au domaine de la gastronomie – « la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'Homme en tant qu'il se nourrit » (Brillat-Savarin, 1826) –, y compris sur sa patrimonialisation même, dans un cadre de plus en plus interdisciplinaire. En explorant les relations entre nourriture et patrimoine et phénomènes de patrimonialisation, les sciences du patrimoine ont profité de l'implication renouvelée des chercheurs et fait de la gastronomie un objet d'étude total, qui ne peut plus exclure aujourd'hui l'ampleur des études et des recherches menées par les professionnels des services patrimoniaux eux-mêmes.
- 2 De l'objet au monument, la gastronomie, dans son acception patrimoniale, se rattache à un large éventail de lieux et d'espaces spécialisés. Jardins, potagers et vergers, conservatoires de plantes alimentaires et horticoles, restaurants, cafés, usines de production alimentaire, commerces de produits de bouche, cuisines, salles à manger, salles des fêtes, lieux de restauration collective..., la typologie des lieux associés, à divers titres, à la notion, est l'une des plus riches qui soit. Dans leurs spécialités respectives, bien avant l'inscription de l'élément par l'Unesco, les acteurs du patrimoine ont défriché le terrain tout matériel de la culture alimentaire et culinaire : cette « prise » s'est faite sur tout le territoire français, hexagonal et ultramarin, et même dès les années 1960 dans certains secteurs patrimoniaux.

Jardins patrimonialisés et conservatoires de plantes alimentaires

- 3 Les plantes alimentaires, dans leur grande diversité, offrent un vaste éventail de saveurs, de parfums, de couleurs et de textures pour réaliser les recettes des grands jours ou celles du quotidien. Cette diversité reflète les terroirs et leurs paysages et le patrimoine culinaire de ces territoires : ces fruits et ces légumes sont cultivés dans des potagers et des vergers, qui, pour nombre d'entre eux, peuvent être considérés comme patrimoine.
- 4 Quatre-vingt-sept potagers sont ainsi protégés au titre des monuments historiques, dont quatorze classés. Parmi ces derniers, outre le Potager du Roi à Versailles (Yvelines) (**fig. 1**), celui du château de La Roche-Guyon (Val-d'Oise) ou celui de Villandry (Indre-et-Loire), on citera le potager du château Dauphin à Pontgibaud (Puy-de-Dôme), classé en 1995, celui du château de La Chaize à Odenas (Rhône), classé en 1972, ou encore celui de l'ancienne benoiterie de Bascassan (Ahaxe-Alciette-Bascassan, Pyrénées-Atlantiques), classé en 1997.

Figure 1

Le Potager du Roi à Versailles (Yvelines) durant le printemps.

Phot. Marie-Hélène Bénetière. © Ministère de la Culture (France), 2011.

- 5 Vingt vergers sont également protégés au titre des monuments historiques. Celui du château de Faulin à Lichères-sur-Yonne (Yonne) et celui du château du Coudray-Montpensier, à Seuilly (Indre-et-Loire), créé par Albert Laprade dans les années 1930, sont classés.
- 6 Le potager-fruitier dessiné en 1923 par l'architecte-paysagiste Paul Véra pour le peintre Paul-Hélie Gernez à Honfleur (Calvados) a été classé en 1996.

- 7 Depuis les années 1990, les potagers et vergers qui possèdent des collections horticoles rares, permettant de réintroduire des variétés disparues, sont considérés comme patrimoine immobilier de la France. On visite ces jardins au même titre que les châteaux ou les églises. Ces jardins revendiquent une production de fruits et de légumes variés, qui valorise le travail et les savoir-faire des jardiniers. « Un potager est un lieu qui promet à la fois de la nutrition et de la délectation, de l'utile et de l'agréable », indique le prospectus de l'Association des potagers de France. Les visiteurs viennent y trouver des espèces et des variétés particulières (anciennes, locales, etc.) mais également des compositions remarquables de l'art des jardins (**fig. 2, fig. 3**).

Figure 2

La cueillette des courges à l'automne au Potager extraordinaire de La Mothe-Achard (Vendée).
Phot. Marie-Hélène Bénetière. © Ministère de la Culture (France), 2016.

Figure 3

Des pommes conservées dans le fruitier du potager-verger conservatoire de Gaasbeek (Belgique).

Phot. Marie-Hélène Bénetière. © Ministère de la Culture (France), 2017.

- 8 Ces potagers et vergers rencontrent leur public : 350 000 visiteurs à Villandry, 50 000 à Saint-Jean-de-Beauregard (Essonne), 40 000 au Potager du Roi à Versailles ou encore 43 000 dans les vergers départementaux de Laquenexy (Moselle) ou 26 000 au potager des Princes, créé à la fin du ^{xx}e siècle à Chantilly (Oise).
- 9 Les plantes alimentaires cultivées dans ces jardins patrimoniaux ou dans des conservatoires spécialisés sont au cœur d'une cuisine vivante (redécouverte de recettes disparues, nouvelles pratiques nutritionnelles) et, de nos jours, l'un des principaux enjeux de conservation des ressources phyto-génétiques (collections végétales alimentaires et horticoles). Afin d'assurer la conservation pérenne de ces ressources, dont certaines sont emblématiques d'une région ou d'une histoire (lentille du Puy, coco de Paimpol, cerise de Montmorency, fraise de Plougastel, ail de Lautrec, oignon de Roscoff, ratte du Touquet, etc.), grâce à leur identification, leur valorisation et leur transmission, un inventaire et une collection nationale sont en voie de constitution par le ministère de l'Agriculture, tandis que l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel (ministère de la Culture) les prend en compte, depuis 2017, au titre des pratiques et savoir-faire spécifiques liés à leur culture (**fig. 4**).

Figure 4

Des poires de variété ancienne « Bronze d'Enghien » dans un jardin privé.

Phot. Marie-Hélène Bénetière. © Ministère de la Culture (France), 2017.

- 10 La notion de « produit authentique » ou de « variété ancienne » est ainsi questionnée et vient nourrir nos réflexions sur les pratiques de table.

L'étude du patrimoine gastronomique par l'Inventaire général du patrimoine culturel

- 11 Dès leur création, à partir de 1964, sans toutefois s'y intéresser en tant que tel, les services de l'Inventaire général ont pris en compte le patrimoine gastronomique. Nombre d'éléments recensés au cours des enquêtes topographiques ou thématiques entrent aujourd'hui dans ce champ patrimonial, dont les contours restent encore à définir. Au début des années 1980, l'intérêt des services patrimoniaux pour la notion est palpable. En 1984, le numéro 131 de la revue *Monuments historiques* s'intitule « Architecture et gastronomie »². Les articles publiés par les chercheurs de l'Inventaire général y témoignent alors d'une vision large, et relativement indéterminée, de la notion, allant de l'intérêt pour l'approvisionnement et la circulation des produits³ à l'industrie alimentaire, « iceberg de la gastronomie »⁴, en passant par un regard pionnier sur les premiers restaurants rapides⁵. L'ensemble révèle surtout la prise de conscience d'un matériau de recherche important, dont le dénominateur commun est d'avoir trait à l'alimentation, qu'elle soit quotidienne ou festive (fig. 5, fig. 6).

Figure 5

Minoterie appelée Grands Moulins de Pantin, 9 rue du Débarcadère, à Pantin (Seine-Saint-Denis) [base Photographies (Mémoire)]. https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/memoire/IVR11_20019300203XA.
Phot. Jean-Bernard Vialles. © Inventaire général, ADAGP, 2001.

Figure 6

Moulin à blé et filature de lin, puis filature de lin, puis laiterie industrielle, puis chocolaterie (auj. cidrerie distillerie) du Breuil-en-Auge (Calvados) : élévations extérieures sud et est [base Photographies (Mémoire)]. https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/memoire/IVR25_20121401060.

Phot. Manuel de Rugy. © Région Basse-Normandie - Inventaire général, 2011.

- 12 Au fil des décennies, ce matériau s'est considérablement développé, sans pour autant avoir été réellement investi, à quelques exceptions près, pas toujours aisées à identifier par ailleurs⁶. Se risquer à l'appréhender constitue donc un défi. Ainsi, dans le *Système descriptif des objets mobiliers*⁷, sous la rubrique « Dénomination » du lexique, soixante termes sont répertoriés pour les « meubles liés à l'alimentation », quarante pour les « meubles de préparation culinaire », dix-sept pour les « récipients pour la préparation des aliments » ; trente-deux désignent des « récipients pour la cuisson des aliments » ; quarante-deux des « récipients pour le service et la consommation des aliments » ; trente-trois des « récipients pour le service et la consommation des boissons » ; soixante-neuf des « instruments pour la préparation, le service et la consommation des aliments et des boissons » ; douze, enfin, les « récipients pour la conservation des aliments et des boissons ». Ainsi classés, ces éléments affichent une grande diversité et concernent aussi bien la cuisine des aliments (table à pâtisserie, pot à jus de viande, tourtière, etc.) et les arts de la table (boîte à épices, œufrier, présentoir à huîtres, aiguïère, pince à asperges ...) que la conservation des produits (boîte à gaufres, bonbonne, boîte à sel, etc.) (fig. 7).

Figure 7

Ménagère de couverts en argent, collection particulière à Nancy (Meurthe-et-Moselle), xixe ou première moitié du xxe siècle [base Photographies (Mémoire)]. https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/memoire/IVR41_20135411317.

Phot. Gilles André. © Région Lorraine - Inventaire général, 2013.

- 13 Il en va différemment si l'on considère le *Système descriptif de l'architecture*⁸. Les édifices ou installations liés au patrimoine gastronomique sont recensés sous des dénominations multiples telles que « architecture agricole » (pressoir, séchoir à fromage, coopérative vinicole), « architecture commerciale » (café, salon de thé, restaurant), « architecture artisanale » (boulangerie, fromagerie, boucherie), « architecture industrielle » (distillerie, cristallerie) ou encore « architecture de jardin » (jardin potager, jardin maraîcher, verger) (**fig. 8, fig. 9**).

Figure 8

Restaurant du *Grand Café*, 1 avenue Théophile-Delcassé à Ax-les-Thermes (Ariège), tenu par Joseph Tresserre, dernier quart du xixe siècle [base Mérimée], <https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/IA09005663>.

© Inventaire général Région Occitanie - Université Toulouse Jean Jaurès, 2018.

Figure 9

Restaurant du Pecos-del-Port, route départementale 958 à Bruniquel (Tarn-et-Garonne), deuxième quart xxe siècle [base Mérimée], <https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/IA82116359>.

Phot. Carole Stadnicki. © Pays Midi-Quercy - Conseil départemental de Tarn-et-Garonne - Inventaire général Région Midi-Pyrénées, 2007.

- 14 Ces nombreux éléments font partie des corpus recensés par l'Inventaire général depuis sa création et sont donc étudiés de longue date par les services. Les ouvrages usuels publiés par l'Inventaire général en rendent compte, qu'il s'agisse du *Vocabulaire des objets civils et domestiques*⁹, qui consacre une partie importante à l'alimentation, à la cuisine et aux objets de la table, ou du *Thésaurus de la désignation des objets mobiliers*¹⁰. Si l'on mène une recherche au sein des bases nationales, telles qu'elles se présentent actuellement, en choisissant arbitrairement certains de ces éléments, les données foisonnent. À titre d'exemple, la base Mérimée mentionne 982 notices de restaurants, 3 016 boutiques, 2 149 jardins potagers¹¹. La même approche pour la base Palissy révèle 1 805 occurrences pour le terme « assiette », 142 pour « aiguière » mais seulement 26 pour « terrine »¹². Le corpus potentiel apparaît donc considérable et mériterait un inventaire raisonné par typologies d'objets ou d'architecture, par périodes ou encore par territoires (fig. 10, fig. 11).

Figure 10

Terrine de faïence ornée d'un lapin, château de Bersaillin (Jura), xviii^e siècle, CLMH 1981 [base Photographies (Mémoire), notice AP39W00213]. <https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/palissy/PM39001969>.

© Ministère de la Culture (France), Médiathèque de l'architecture et du patrimoine (objets mobiliers), tous droits réservés, 2001.

Figure 11

Pièces d'un service en verre aux armes d'Antoine d'Abbadie (carafes, verre pour fruits à eau de vie, verre à pied, verre-gobelet), verre vert décoré en émail relief, château d'Abbadia à Hendaye (Pyrénées-Atlantiques), seconde moitié du xixe siècle, CLMH 2003 [base Palissy], <https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/palissy/PM64000821>.

© Ministère de la Culture (France), Médiathèque de l'architecture et du patrimoine (objets mobiliers), tous droits réservés, 2003.

- 15 Il reste que tous ces éléments ont rarement été renseignés quant à leurs usages, aux pratiques et aux représentations qu'ils sous-tendent, aux savoir-faire et aux gestes qu'ils impliquent. Les ressources immatérielles, qui permettraient de les appréhender pleinement, font ainsi souvent défaut. À l'image d'autres champs du patrimoine, tels que le patrimoine industriel, il apparaît en conséquence que l'inventaire du patrimoine gastronomique nécessiterait d'être enrichi d'enquêtes ethnologiques, de collectes de mémoires orales ou de liens plus marqués vers les ressources documentaires du patrimoine culturel immatériel.

Des voies de protection pour le cadre architectural de la gastronomie

- 16 Le service des Monuments historiques s'est intéressé au patrimoine gastronomique dès les années 1960. Aux édifices à destination culinaire liés aux châteaux ou abbayes, protégés pour leurs architectures médiévales ou classiques, succèdent rapidement les boutiques et commerces que l'on étudie alors parce que l'architecture du xix^e siècle fait l'objet d'un intérêt nouveau. En effet, au lendemain de la destruction des halles centrales de Paris, plusieurs mesures de protection sont prises en faveur d'éléments du siècle précédent. Les premiers édifices liés à la gastronomie de cette période protégés au titre des monuments historiques sont les cafés, avec *Le Procope* à Paris, inscrit en 1962 pour son intérêt historique, suivi deux ans plus tard par l'inscription de la brasserie *La Cigale* à Nantes (Loire-Atlantique) pour son décor Art nouveau. Suivent,

dans les années 1970, le *Café Bibent* de Toulouse (Haute-Garonne) en 1975 et le *Café Américain* de Moulins (Allier) en 1978. Le *Café du commerce* de Besançon (Doubs) est inscrit en 1981. L'unique café classé reste le *Café de la Paix* à La Rochelle (Charente-Maritime). Aux brasseries et cafés succèdent les restaurants et les boutiques de la capitale protégés dans les années 1980 (fig. 12).

Figure 12

Décor intérieur du café-bar *Le Carrefour*, 116 avenue Ledru-Rollin, Paris XIe arr., premier quart xxe siècle, décor et devanture ISMH 1984 [base Palissy], <https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/PA00086528>.

Phot. Agnès Chauvin. © Ministère de la Culture (France), Monuments historiques, 2011.

- 17 À Paris, l'ancien restaurant du *Journal*, 98 rue de Richelieu (II^e arr.) est classé en 1981. Suivent, entre autres, *La Fermette Marbeuf*, l'ancien bouillon *Chartier*, 142 boulevard Saint-Germain (auj. restaurant *Le Vagenende*, VI^e arr.), et *Le Grand Véfou*, inscrits en 1983 ; le restaurant *Chardenoux*, 1 rue Jules-Vallès (XI^e arr.), inscrit en 1984 ; *La Coupole* en 1988 ; les brasseries *Mollard*, *Lipp* et *Bofinger*, inscrites en 1989, la même année que le restaurant *Pharamond*, rue de la Grande-Truanderie (I^{er} arr.). L'ancien *Grand Bouillon Chartier* est classé depuis 1995.
- 18 Cet intérêt pour le décor des salles parisiennes a conduit certaines régions à étudier leurs établissements et à proposer des mesures de protection pour quelques-uns d'entre eux. Dès 1982, le restaurant *Fournaise* à Chatou (Yvelines) est inscrit (partiellement), puis en 1984, l'*Auberge du Cheval blanc* de Chailly-en-Bière (Seine-et-Marne). Des protections ponctuelles se poursuivent avec, entre autres, dans les années 1990, l'hôtel-restaurant *À la Cloche* d'Obernai (Bas-Rhin) et ses décors réalisés par Charles Spindler (1895-1896), inscrits en 1995, puis le *Café de la Paix* à Bruch (Lot-et-Garonne) en 1998 et le *Café Français* en 2010 à Bourg-en-Bresse (Ain). La même année,

l'ancienne salle de restaurant de l'hôtel de la Côte-d'Or à Saulieu (Côte-d'Or), est inscrite pour son décor et comme haut lieu de la gastronomie. Enfin, de nouvelles formes de lieux de restauration sont protégées pour le renom de leurs architectes, à l'image du restaurant scolaire de Marçon (Sarthe), conçu par le cabinet Le Corbusier sous la direction d'André Wogensky, construit entre 1956 et 1958, inscrit en totalité en 2002.

- 19 L'intérêt pour le patrimoine gastronomique s'impose dans les années 1980 avec l'ouverture de plusieurs structures muséales ou d'exposition comme la maison régionale des Arts de la table, installée dans l'ancien hôtel-Dieu d'Arnay-le-Duc (Côte-d'Or) en 1981. Ce lieu accueille dès l'année suivante une exposition sur l'hôtellerie en Bourgogne organisée par la DRAC de Bourgogne et son directeur Édouard Pommier. En 1984, la revue *Monuments historiques*, en son numéro 131 déjà cité, aborde le thème de l'architecture et de la gastronomie à travers toute une série d'articles, pour certains pionniers, présentant les différentes formes de patrimoines liées à cette thématique : halles, boutiques, salles à manger, brasseries...
- 20 Une importante enquête thématique sur les commerces parisiens, réalisée dans le cadre de l'exposition organisée en 1977 par le musée des Arts et Traditions populaires¹³, conduit à l'inscription en 1984 d'une multitude de boutiques de la capitale pour le décor de leurs devantures ou de leurs locaux. Ce corpus comprend des boulangeries, telle celle du 64 rue Saint-Dominique (VII^e arr.) (**fig. 13**)¹⁴, des charcuteries (**fig. 14**), comme au 108 rue de Bagnole (XX^e arr.)¹⁵, ou encore des boucheries, à l'instar de deux établissements du VII^e arrondissement (69 rue du Bac et 28 rue Cler)¹⁶, trois catégories typologiques que l'on retrouve dans les dossiers de protection récents ou en cours. Dans les décennies suivantes, on assiste au même phénomène que pour les cafés et restaurants, avec la protection de boutiques situées en province (**fig. 15**).

Figure 13

Boulangerie *Le Moulin de la Vierge*, 64 rue Saint-Dominique, Paris VIIe arr., installée par l'atelier de décoration Benoist et fils, vers 1900, devanture et décor intérieur ISMH 1984 [base Mérimée], <https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/PA00088674>.

Phot. Agnès Chauvin. © Ministère de la Culture (France), Monuments historiques, 2011.

Figure 14

Inscription de la devanture de la charcuterie 4bis rue Parrot, Paris XIIe arr., premier quart xxe siècle, ISMH 1975 [base Palissy], <https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/PA00086566>.

Phot. Agnès Chauvin. © Ministère de la Culture (France), Monuments historiques, 2011.

Figure 15

Magasin de confiserie Debauxe et Gallais, 30 rue des Saints-Pères, Paris VIIe arr., Percier et Fontaine, 1829, devanture et décor intérieur ISMH 1984 [base Palissy], <https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/PA00088787>.

Phot. Jean Gourbeix. © Ministère de la Culture (France), Médiathèque de l'architecture et du patrimoine, diffusion RMN-GP, 1970.

- 21 En 1987 est inscrite la chocolaterie de la place de l'Hôtel-de-Ville d'Angoulême (Charente). L'année suivante, c'est la charcuterie située 12 rue du Vieux-Versailles à Versailles (Yvelines) ; la boucherie-charcuterie 2 place aux Laines de Craponne-sur-Arzon (Haute-Loire) est inscrite en 1992 pour son décor et son mobilier de style Art nouveau. En 1995, plusieurs boucheries et charcuteries sont inscrites à Autun (Saône-et-Loire). La Boucherie moderne de Pamiers (Ariège), 81 rue Gabriel-Péri, est inscrite en 2003 et la boucherie Pinson de Chartres (Eure-et-Loir) en 2006. Les décors retiennent bien souvent l'attention des services, tels ceux de l'ancienne boulangerie Renult, située 9 rue Louise-Michel à Choisy-le-Roi (Val-de-Marne), inscrite en 2005, dont le vaste décor évoque les saisons, le travail du pain et la pâtisserie sur des carreaux de faïence de la maison Ebel, sous un plafond en fixé sous verre des ateliers Benoist (1904). Certains lieux historiques sont également protégés, comme la boulangerie Surena de Fort-de-France, inscrite en 2010 comme l'un des plus anciens établissements de Martinique (ouverte en 1906). Les typologies évoluent également et l'on peut citer l'inscription, en 2015, de la poissonnerie À l'Huîtrière de Lille (Nord) ou, en 2007, celle du chalet de fromagerie de Moirans-en-Montagne (Jura) (1826, restructuré en 1891-1894) (fig. 16).

Figure 16

Stand des chocolats Menier, Parc des expositions de la porte de Versailles à Paris, XVe arr., par Tony Mella, années 1950 [base Photographies Mémoire], <https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/memoire/AP71L25598>.

Phot. François Kollar. © Donation François Kollar, Ministère de la Culture (France), Médiathèque de l'architecture et du patrimoine, diffusion RMN-GP.

- 22 À partir des années 1970, l'étude du patrimoine industriel contribue à faire protéger plusieurs ensembles majeurs d'usines liées à la production alimentaire. Le plus emblématique demeure celui de la chocolaterie Menier de Noisiel (Seine-et-Marne), inscrit en 1987, dont le moulin est classé en 1992. En 1997, est inscrite l'usine Poulain de Blois (Loir-et-Cher), chocolaterie construite par Auguste Poulain entre 1862 et 1872. Outre les chocolateries, édifices emblématiques de l'industrie alimentaire, on peut citer la sucrerie Trianon de Grand-Bourg (1^{re} moitié du XIX^e s.), en Guadeloupe, inscrite en 1981, les Grands Moulins de Corbeil (4^e quart XX^e s. ; Corbeil-Essonnes, Essonne), inscrits en 1987, ou l'ancienne sucrerie de Soulou à M'Tsangamouji, sur l'île de Mayotte, inscrite en 2016. De nombreuses protections sont également prises dans le domaine viticole, autour des grands lieux de production, dans le Bordelais, en Bourgogne ou encore en Champagne, avec les bâtiments de la société « Champagne de Castellane » à Épernay (Marne), inscrits en 1990.
- 23 Depuis qu'ils ont été protégés, plusieurs édifices ont changé de destination. Les boutiques parisiennes, notamment, ont été remplacées par d'autres types de commerces, l'alimentaire délaissant les centres-villes pour les grandes surfaces de la périphérie. De même, certaines grandes usines ont pu être réhabilitées pour héberger des activités du secteur tertiaire. Bien que les machines aient souvent disparu, la préservation de silhouettes monumentales ainsi que celle de décors fastueux de boutiques conserve la mémoire d'une époque où industrie et commerce alimentaire faisait preuve d'une certaine recherche esthétique pour mettre en valeur des mets précieux, loin des étals des halles.

Les fonds gourmands des archives et des bibliothèques

- 24 La dimension du patrimoine écrit, enfin, évoque, parmi d'autres, les ensembles constitués conservés par les services d'archives, les bibliothèques et par certains musées. La fixation des recettes et des tours de main et l'élaboration des menus sont, depuis plusieurs siècles, à l'origine d'une production éditoriale foisonnante. Encore peu étudiés en dehors de la diplomatie de la table¹⁷ et de la représentation du pouvoir, les menus constituent ainsi un objet patrimonial spécifique, qui appelle des recherches patrimoniales plus poussées, mettant en valeur les fonds publics et privés peu à peu constitués. Depuis l'initiative, en 2001, de l'association « Bibliothèques gourmandes », en partenariat avec la Fédération française pour la coopération des bibliothèques, des métiers du livre et de la documentation (FFCB), de lancer un projet de *Répertoire national des fonds gourmands* (arts de la table, histoire, terroirs et coutumes) conservés dans les bibliothèques, centres de documentation, services d'archives et musées, afin de repérer et mettre en valeur les fonds concernés¹⁸, le patrimoine écrit de la gastronomie a fait naître des bases de données et des outils pour la recherche, dont ce numéro d'*In Situ. Revue des patrimoines* valorise aussi l'existence et les fonctionnalités. Au gré des avancées technologiques (dessin, gravure, photographie, vidéo, etc.), ouvrages spécialisés, guides, manuels, albums, émissions audiovisuelles... ont successivement sollicité les dispositifs de la médiation. Fonds et collections des institutions patrimoniales invitent à questionner cette évolution et cette adaptation au contexte sociétal.

Pratiques, savoirs et savoir-faire : un avènement patrimonial plus récent

- 25 Dernier-né dans le panorama institutionnel, le patrimoine culturel immatériel est à son tour sollicité, en particulier par l'inclusion des pratiques alimentaires et des savoir-faire culinaires et gastronomiques à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel, dès sa création en 2008.
- 26 La convention Unesco de 2003 pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, qui défend les pratiques et expressions culturelles traditionnelles et vivantes, a été approuvée par la France en 2006. Mettant l'accent sur la transmission et la sauvegarde (éducation formelle et informelle, valorisation de la diversité et de la créativité, recherche de nouvelles formes de diffusion culturelle) et incluant notamment les pratiques sociales et festives, les savoirs liés à la nature et les savoir-faire techniques et artisanaux, l'instrument juridique international a progressivement embrassé dans son périmètre possible les pratiques alimentaires et les savoir-faire culinaires, reflet des terroirs, des savoirs des producteurs et des apports culturels les plus divers.
- 27 Grâce au travail de réflexion et aux actions de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA)¹⁹, instaurée en février 2008, présidée par Jean-Robert Pitte et dirigée par Pierre Sanner, et à la coopération des deux ministères de l'Agriculture et de la Culture, le repas gastronomique des Français, en tant que pratique sociale ritualisée, sans citer, en son dossier de candidature, aucun produit spécifique, a

été reconnu, le 16 novembre 2010 à Nairobi (Kenya), sur la Liste représentative du Patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

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). Le repas gastronomique doit respecter un schéma bien arrêté : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, 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. 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 sociaux²⁰.

- 28 L'inscription est apparue pour les acteurs et les parties prenantes (municipalités, détenteurs et praticiens eux-mêmes, associations professionnelles, services ministériels, syndicats, centres éducatifs et de recherche, musées, institutions culturelles...) comme un outil de sauvegarde d'un nouveau genre, permettant de viser plusieurs objectifs complémentaires : mise en valeur de la fonction du patrimoine culturel immatériel, incarné par cet élément précis, dans la société ; encouragement aux études scientifiques, techniques et artistiques ; programmes éducatifs, de sensibilisation et de diffusion d'information ; programmes de formation au sein des communautés et des groupes concernés ; moyens non formels de transmission des savoirs ; éducation à la protection des espaces naturels et des lieux associés à l'élément.
- 29 Parmi les mesures spécifiques qui figuraient dans le dossier de 2010, le principe des Cités de la gastronomie est sans doute devenu le plus emblématique. Dans le prolongement de l'inscription et sur recommandations de la MFPCA, l'appellation « Cité de la gastronomie » a été accordée par l'État le 19 juin 2013 à quatre territoires aux projets complémentaires de création d'équipements culturels spécifiques, reposant sur différents types de gouvernance et de modèles économiques : les sites de Tours (villa Rabelais, Cité inaugurée en 2016), de Lyon (ancien hôtel-Dieu, Cité inaugurée en 2019), de Dijon (ancien hôpital général, Cité inaugurée en 2020) et de Paris – dans les faits, Grand Paris, Rungis et Chevilly-Larue (autour du marché international de Paris-Rungis, Cité prévue avant 2024). Le réseau culturel pluridisciplinaire ainsi forgé, entièrement dédié aux patrimoines gastronomiques, à leur transmission et à leur valorisation culturelle, économique et touristique, veut sensibiliser le public à l'histoire, aux fonctions et valeurs de l'élément, ainsi qu'à la vitalité de ses expérimentations en France et dans le monde.
- 30 Depuis 2010, de nombreux autres éléments « alimentaires » ont été reconnus par l'Unesco sur la Liste représentative du PCI de l'humanité²¹. Le dossier français lauréat a pu avoir levé certaines réserves de l'organisation quant à la reconnaissance de ces pratiques alimentaires²². L'angle de la dimension sociale et du partage demeure, dans la grande majorité des cas reconnus, l'inflexion propre à articuler la démarche de

patrimonialisation souhaitée par les porteurs de projet avec les dispositions de la convention de 2003 vis-à-vis des risques de commercialisation excessive²³ ou d'institution d'un système de certification de biens culturels identitaires à l'échelle d'un territoire donné²⁴.

- 31 À l'échelle nationale, l'Inventaire du patrimoine culturel immatériel, instauré par le ministère de la Culture en 2008, a forgé un lien entre le secteur de la gastronomie et ce nouveau champ patrimonial²⁵. Issues d'initiatives spontanées des communautés ou de travaux de recherche appliquée impliquant des institutions dédiées (universités, laboratoires du CNRS, Ethnopôles...), les fiches d'inventaire, en perpétuel accroissement, embrassent, depuis 2009, pour la première inclusion en ce domaine, les savoirs et savoir-faire traditionnels et vivants liés à la culture et à la cueillette²⁶ et à l'élevage²⁷. Les pratiques halieutiques y sont aussi présentes²⁸. L'Inventaire s'est ouvert aux savoirs liés à l'élaboration des produits culinaires²⁹ (**fig. 17**). Parmi eux, une dimension non négligeable est directement liée au déroulement de pratiques sociales, festives ou rituelles, associées à la consommation de mets ou de vins³⁰. On peut encore y voir inventoriés des savoir-faire liés aux arts de la table³¹.

Figure 17

Semis de vesce d'avoine chez Gérard Daumas, agriculteur à Mane (Alpes-de-Haute-Provence).
Phot. Magali Amir. © Magali Amir, 2018.

- 32 Ces travaux ont tous en commun de refléter les dispositions de la convention Unesco de 2003 dans l'importance donnée à la présentation des communautés, groupes et individus concernés, au questionnement sur la viabilité des pratiques (vitalité ou menaces et risques) et des mesures de sauvegarde passées et à venir, à la transmission, à la présentation des modes d'éducation formelle et non formelle, etc., approche délibérément opérative, qui différencie les méthodes du patrimoine immatériel de

celles qui ont permis la réalisation de l'admirable somme du Conseil national des arts culinaires (CNAC) en son temps.

- 33 Chargé de valoriser le patrimoine culturel français et d'encourager l'éducation du goût, ce Conseil national des arts culinaires, créé en 1989, avait lancé, avec le soutien des ministères de la Culture et de l'Agriculture et des conseils régionaux concernés, un inventaire systématique des savoir-faire agricoles et alimentaires traditionnels et des produits du terroir français (aromates et condiments, boissons et spiritueux, boulangerie, confiserie, pâtisserie, charcuterie, fruits et légumes, produits laitiers, viandes et volailles), l'*Inventaire du patrimoine culinaire de la France*, qui témoigne toujours aujourd'hui, quoique clos, du rôle joué par l'agriculture et ses métiers dans la naissance et l'enrichissement des traditions gastronomiques françaises³². Il contribue, notamment, à assurer la viabilité d'un des rites du repas gastronomique qu'est le choix du bon produit. Cet outil documentaire unique avait été inscrit au *Répertoire national des inventaires du patrimoine culturel immatériel*, lancé par le ministère de la Culture un an avant la création de l'Inventaire national du PCI.
- 34 Le CNAC a aussi participé à la création du réseau des Sites remarquables du goût³³, coordonnés en fédération nationale (FNSRG) depuis 1996. Cette fédération a pris en charge depuis 2015, dans le cadre d'un appel à projets annuel du ministère de la Culture, le programme d'études le plus suivi actuellement en matière d'enrichissement de l'Inventaire national du PCI par les pratiques spécifiques (savoir-faire et méthodes, maintien des lieux de production, transmission et formation) mises en œuvre autour des produits agro-alimentaires qu'elle sélectionne : fruits³⁴, plantes³⁵ (**fig. 18**), fromages³⁶, produits de la mer³⁷ et produits de l'élevage³⁸ (**fig. 19**).

Figure 18

La collecte du cresson à Méréville (Essonne), 15 mars 2016.

Phot. Catherine Virassamy. © Greenandcraft, le comptoir des savoir-faire / Fédération des Sites remarquables du Goût, 2016.

Figure 19

Ferme traditionnelle dans le Haut-Doubs, dotée d'un four à tuyé pour la fumaison des salaisons, 26 janvier 2016.

Phot. Catherine Virassamy. © Greenandcraft, le comptoir des savoir-faire / Fédération des Sites remarquables du Goût, 2016.

Conclusion

- 35 Ainsi, l'observation sur le temps long et la prise en compte synoptique des principaux secteurs institutionnels donnent une cohérence à cette approche du domaine de la gastronomie par le patrimoine. En 1985, dans le chapitre « Conserver » du rapport élaboré à la demande des ministres de l'Agriculture et de la Culture, qui lui avaient confié « une mission de réflexion et de proposition sur la partie de notre patrimoine culturel et économique, que représente la gastronomie française », Jean Ferniot (1918-2012), journaliste et écrivain, formulait ce vœu :

Il n'existe pas en France, patrie de la cuisine des vins et des arts de la table, de véritable musée ou conservatoire qui réunisse les trésors de notre patrimoine. (...) Rassembler les outils et matériels de l'art culinaire, de l'artisanat alimentaire (section du vin, du fromage, de la boulangerie, de la charcuterie, etc.), les œuvres nées des arts de la table, l'iconographie, se rapportant à la cuisine et aux produits, telle est la première tâche à accomplir³⁹.

- 36 L'ampleur et l'infinie variété des éléments matériels de la culture alimentaire et du fait culinaire et leur répartition sur tout le territoire français, hexagonal et ultramarin, pris en compte de façon cumulative par les différents secteurs patrimoniaux à l'échelle nationale, régionale ou locale, par la voie des inventaires, des protections juridiques, des collectes d'archives et d'objets d'art ou des projets scientifiques, didactiques et pédagogiques, ont démontré combien, dans sa vocation d'exhaustivité, la constitution de ce musée des trésors du patrimoine gastronomique relevait de la gageure !

NOTES

1. - Sur cette mise en contexte, lire CHAVE, Isabelle. « Le repas gastronomique des Français, patrimoine culturel immatériel de l'Humanité ». Dans GOFFAUX-CALLEBAUT, Géraldine (dir.). *Droit(s) et gastronomie*. Paris : Mare & Martin, coll. « Libre Droit », 2018, p. 43-53, et Ead. « Le repas gastronomique des Français : avènement d'un patrimoine culturel ». *Revue 303*, dossier « Arts culinaires. Patrimoines gourmands », n° 151, avril 2018, p. 34-37.
2. - Ce numéro ne comprend aucun propos introductif permettant de définir la notion, de justifier le choix des articles ou le contexte ayant présidé au choix de la thématique.
3. - HERVIER, Dominique. « Halles et marchés ». *Monuments historiques*, n° 131, février-mars 1982, p. 3-8.
4. - BELHOSTE, Jean-François et HAMON, Françoise. « L'industrie alimentaire ». *Monuments historiques*, n° 131, février-mars 1982, p. 13-18.
5. - BOISSIÈRE, Olivier. « Instantanés ». *Monuments historiques*, n° 131, février-mars 1982, p. 70-72.
6. - Seule une consultation de chacun des services régionaux permettrait une vision exhaustive de l'action de l'Inventaire général en la matière.
7. - Inventaire général... [MAGNIEN, Aline, ARMINJON, Catherine et BLONDEL, Nicole et al.]. *Système descriptif des objets mobiliers*. Paris : ministère de la Culture et de la Communication, 1998, en ligne : <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02270768/document> [consulté le 25/11/2019].
8. - IVAIN, Jeannette, MASSARY, Xavier de et al. *Système descriptif de l'architecture*. Paris : Inventaire général/Éd. du Patrimoine, coll. « Documents & Méthodes », rééd. 1999, accessible en ligne : <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02147060/document> [consulté le 28/11/2019].
9. - ARMINJON, Catherine, BLONDEL, Nicole (dir.). *Objets civils domestiques : vocabulaire*. Paris : Imprimerie nationale, 1984.
10. - Le Thésaurus de la désignation des objets mobiliers a été mis en ligne au premier trimestre 2014 : <http://data.culture.fr/thesaurus/page/ark:/67717/T69> [consulté le 28/11/2019]. Il constitue la réédition, revue et complétée, de l'outil élaboré par l'Inventaire général des monuments et richesses artistiques de la France et édité en 2001 par les Éditions du Patrimoine (coll. « Documents & méthodes »).
11. - La base Mérimée est accessible depuis la plateforme POP (<https://www.pop.culture.gouv.fr/>), mais aussi à cette adresse : <https://www.pop.culture.gouv.fr/search/mosaic?base=%5B%22Patrimoine%20architectural%20%28M%C3%A9rim%C3%A9e%29%22%5D&image=%5B%22oui%22%5D>. Ces résultats sont obtenus en recherchant les termes par dénomination, type d'édifice et domaine de recherche Inventaire.
12. - En plus d'un accès par la plateforme POP, déjà citée, la base Palissy peut se consulter en ligne à l'adresse : <https://www.pop.culture.gouv.fr/search/mosaic?image=%5B%22oui%22%5D&base=%5B%22Patrimoine%20mobilier%20%28Palissy%29%22%5D>.
13. - *Paris : boutiques d'hier*. Cat. exp., musée des Arts et Traditions populaires, 16 mai-17 octobre 1977. Paris : Éditions des Musées nationaux, 1977.
14. - Citons aussi les boulangeries inscrites 48 rue Caulaincourt (XVIII^e arr.), 153 rue de la Roquette, 45 rue Popincourt et 28 boulevard Beaumarchais (XI^e arr.), 19 rue Montgallet (XII^e arr.) ou 45 avenue Raymond-Losserand (XIV^e arr.).
15. - Les charcuteries du 4 bis rue Parrot (XII^e arr.) et du 75 rue Amelot (XI^e arr.) sont aussi inscrites la même année.
16. - On pourrait encore citer les charcuteries inscrites au 6 rue Mouffetard (V^e arr.) et au 172 avenue Victor-Hugo (XVI^e arr.).

17. - En particulier dans l'ouvrage récent : STÉFANINI, Laurent (dir.). *À la table des diplomates. L'histoire de France racontée à travers ses grands repas (1520-2015)*. Paris : L'Iconoclaste/Gallimard, 2019.
18. - Le formulaire d'enquête est diffusé en 2002, par la direction du Livre et de la Lecture et la direction des Archives de France, dans le réseau des archives et des bibliothèques, avec le projet de le diffuser dans un second temps, grâce à la direction des Musées de France, aux musées, associations et collectionneurs privés.
19. - Ses missions sont exposées sur le site internet dédié à l'élément reconnu : <https://repasgastronomiqueunesco.fr/> [consulté le 25/11/2019].
20. - Texte de présentation de la page de l'élément, sur le site de l'Unesco : <https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437> [consulté le 25/11/2019].
21. - « L'art du pain d'épices en Croatie du Nord » (Croatie, 2010), « La cuisine traditionnelle mexicaine - culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán » (Mexique, 2010), « La diète méditerranéenne » (Chypre, Croatie, Espagne, Grèce, Italie, Maroc, Portugal, 2010 et 2013), « Le washoku, traditions culinaires des Japonais, en particulier pour fêter le Nouvel An » (Japon, 2013), « Le kimjang, préparation et partage du kimchi en République de Corée » (République de Corée, 2013), « Le lavash : préparation, signification et aspect du pain traditionnel en tant qu'expression culturelle en Arménie » (Arménie, 2014), « La tradition de la préparation du kimchi dans la République populaire démocratique de Corée » (République démocratique populaire de Corée, 2015), « L'Oshi Palav, plat traditionnel et ses contextes sociaux et culturels au Tadjikistan » (Tadjikistan, 2016), « La culture de la bière en Belgique » (Belgique, 2016), « La culture de la fabrication et du partage de pain plat Lavash, Katyrma, Jupka, Yufka » (Azerbaïdjan, République islamique d'Iran, Kazakhstan, Kirghizistan, Turquie, 2016), « Le nsima, tradition culinaire du Malawi » (Malawi, 2017), « L'art du pizzaiolo napolitain » (Italie, 2017), « La tradition de la préparation et du partage du dolma, marqueur d'identité culturelle » (Azerbaïdjan, 2017). Consulter les dossiers complets à partir du répertoire en ligne : <https://ich.unesco.org/fr/listes> [consulté le 25/11/2019].
22. - CSERGO, Julia. « Les patrimoines alimentaires sur les listes du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco : éléments de caractérisation et enjeux commerciaux d'un domaine culturel ». Dans Ead., HOTTIN, Christian et SCHMIT, Pierre (dir.). *Le Patrimoine culturel immatériel au seuil des sciences sociales*. Paris : Éd. de la Maison des sciences de l'homme, coll. « Ethnologie de la France et des mondes contemporains », à paraître en 2020.
23. - *Directives opérationnelles pour la mise en œuvre de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*. Paris : Unesco, 2018, § 116-117.
24. - *Rapport de l'Organe d'évaluation sur ses travaux en 2017* [ITH/17/12.COM/11], Paris, 27 octobre 2017 : « (...) il est également rappelé aux États parties que l'objectif de la Convention de 2003 n'est pas d'établir un système de protection basé sur l'origine ou l'indication géographique. » et Décision finale 12.COM 11 (point 9), 12^e session du Comité intergouvernemental de sauvegarde du PCI, 4-9 décembre 2017 : « Les inscriptions sur les listes ne cherchent pas à établir un système de propriété à travers, par exemple, une indication géographique, la propriété intellectuelle, des certifications professionnelles ou des licences, et (...) l'inscription d'un élément sur l'une des listes de la Convention ne suppose pas la propriété exclusive d'une expression culturelle ».
25. - Riche de 451 éléments au 1^{er} décembre 2019, il est accessible en ligne sur le site « Patrimoine culturel immatériel » du ministère de la Culture : <https://www.culture.gouv.fr/Sites-thematiques/Patrimoine-culturel-immateriel/L-inventaire-national-du-PCI/Inventaire-national> [consulté le 25/11/2019].
26. - Par exemple : « Les pratiques de relance des céréales en Luberon », « Les savoirs naturalistes de Larrau, ou Sendatu ».
27. - Par exemple : « L'élevage du bœuf gras bazadais », « Les traditions des fermes d'élevage, ou Atandes, de Larrau ».

28. - Par exemple : « Les pêcheries fixes du littoral de la Manche », « Pratiques et savoir-faire des pêcheurs du lac de Grand-Lieu », « La pêche à la palourde dans le golfe du Morbihan ».
29. - Par exemple : « La fabrication des sugelli dans la vallée de la Roya », « Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain », « Les pratiques culinaires du pays niçois, de la mer à la montagne ».
30. - Par exemple : « Le repas gastronomique des Français », « La promenade des Bœufs gras à Bazas », « La galette des Rois mexicaine, ou *rosca de Reyes* », « Le pain des Morts, ou *pan de los Muertos* », « La piñata », « La Pelèra, ou tue-cochon », « Le Biou d'Arbois », « La fête de la Cerise à Itxassou », « La fête du piment à Espelette », « La fête de la Sainte-Agathe à Saint-Pierre-d'Albigny », « Les fêtes de la vigne et du vin en vallée du Rhône », « La fête du Citron à Menton », « La fête des Olives vertes à Mouriès ».
31. - Par exemple : « La porcelaine de Limoges », « Les gestes des métiers d'art verriers », « La vannerie du vacoa à La Réunion ».
32. - *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France*. Paris : Albin Michel, 24 vol., 1994-2012. L'inventaire du patrimoine culinaire japonais a été publié en 50 volumes.
33. - Voir le site internet de la Fédération : <https://sitesremarquablesdugout.com/> [consulté le 25/11/2019].
34. - « La culture du raisin chasselas de Moissac », « L'élaboration du vin de Châteauneuf-du-Pape », « La fabrication du kirsch de Fougerolles », « La fabrication des fruits confits d'Apt », « La fabrication du poiré en Domfrontais ».
35. - « La culture du cresson à Méréville », « La culture de l'ail rose de Billom ».
36. - « La fabrication du fromage de Salers », « La fabrication de la fourme de Montbrison », « La fabrication du fromage Saint-Nectaire fermier ».
37. - « La pêche aux poissons d'eau douce des étangs de la Dombes », « La pêche à la sardine à Saint-Gilles-Croix-de-Vie », « L'élevage des huîtres de Cancale ».
38. - « Les salaisons fumées au tuyé du Haut-Doubs ».
39. - FERNIOT, Jean. *Rapport aux Ministres sur la promotion des arts culinaires*. Paris : ministère de l'Agriculture / ministère de la Culture, avril 1985, p.30, en ligne : <http://www.repasgastronomiquedesfrancais.org/pdf/RapportFerniot1985.pdf> [consulté le 25/11/2019].
-

RÉSUMÉS

Si sa reconnaissance par l'Unesco, en 2010 a attiré sur le repas gastronomique des Français l'attention internationale, le fait alimentaire et culinaire dans les enjeux des politiques patrimoniales en France est plus ancien. Ce numéro de *In Situ. Revue des patrimoines* questionne ainsi de multiples manières, pluridisciplinaires et complémentaires, la notion même de « patrimoines gastronomiques » et la façon dont ceux-ci sont, depuis près de cinquante ans maintenant, identifiés, constitués, étudiés, conservés, protégés, valorisés et transmis. Les spécialistes du patrimoine, dans leur quotidien professionnel, se sont adaptés à l'essor sans précédent de la recherche appliquée au domaine de la gastronomie. En explorant les relations entre nourriture et patrimoine et phénomènes de patrimonialisation, les sciences du patrimoine ont profité de l'implication renouvelée des chercheurs et fait de la gastronomie un objet d'étude total, qui ne peut plus exclure aujourd'hui l'ampleur des études et des recherches menées par les professionnels des services patrimoniaux eux-mêmes. De l'objet au monument, la gastronomie,

dans son acception patrimoniale, se rattache à un large éventail d'espaces spécialisés : jardins, potagers et vergers, conservatoires de plantes alimentaires et horticoles, restaurants, cafés, usines de production alimentaire, commerces de produits de bouche, cuisines, salles à manger, salles des fêtes, lieux de restauration collective..., la typologie des lieux associés, à divers titres, à la notion, est l'une des plus riches qui soit. Dans leurs spécialités respectives, les acteurs du patrimoine ont progressivement défriché le champ des pratiques culinaires, à travers l'instauration et la valorisation de jardins patrimonialisés et de conservatoires de plantes alimentaires, les études du patrimoine gastronomique conduites par les services de l'Inventaire général du patrimoine culturel, les chantiers de restauration ou de réhabilitation du cadre architectural de la gastronomie, les protections au titre des monuments historiques des lieux, des monuments et des objets mobiliers liés aux arts culinaires, la collecte de fonds spécialisés, dits parfois « fonds gourmands », par les archives et les bibliothèques et la constitution de collections d'objets par les musées, en particulier les écomusées et les musées de société. Le patrimoine culturel immatériel, qui met en valeur les pratiques, les savoirs et les savoir-faire des détenteurs de traditions vivantes, constitue l'avènement patrimonial le plus récent du champ culinaire. Ainsi, bien avant l'inscription du repas gastronomique des Français par l'Unesco, et même dès les années 1960 selon les secteurs, les professionnels du patrimoine se sont penchés sur le terrain tout matériel de la culture alimentaire et culinaire : cet intérêt pour l'infinie variété des éléments matériels de la culture alimentaire et du fait culinaire s'est développé sur tout le territoire français, hexagonal et ultramarin, à travers autant de démarches décisives pour identifier, étudier, préserver et valoriser ce patrimoine, tantôt bâti, tantôt mobilier, tantôt écrit, tantôt anthropologique. L'observation sur le temps long et la prise en compte synoptique des principaux secteurs institutionnels que propose ce numéro de *In Situ. Revue des patrimoines* donnent une cohérence à cette approche du domaine de la gastronomie par le patrimoine matériel et immatériel, c'est-à-dire, à l'échelle nationale, régionale ou locale, par la voie des inventaires, des protections juridiques, des collectes d'archives et d'objets d'art ou des projets scientifiques, didactiques et pédagogiques.

If its recognition by UNESCO in 2010 drew international attention to the gastronomic meal of the French people, the food and culinary fact in the stakes of heritage policies in France is older. This issue of *In Situ. Revue des patrimoines* thus questions in multiple, multidisciplinary and complementary ways the very notion of "gastronomic heritage" and the way in which it has been identified, constituted, studied, conserved, protected, enhanced and transmitted for nearly fifty years now. Heritage specialists, in their daily professional lives, have adapted to the unprecedented growth of applied research in the field of gastronomy. By exploring the relationship between food and heritage and heritage phenomena, heritage sciences have benefited from the renewed involvement of researchers and have made gastronomy a subject of total study, which can no longer exclude the scope of studies and research carried out by heritage services professionals themselves. From objects to monuments, gastronomy, in its heritage sense, is linked to a wide range of specialized spaces: gardens, vegetable gardens and orchards, conservatories of food and horticultural plants, restaurants, cafés, food production plants, shops selling food products, kitchens, dining rooms, party rooms, collective catering places..., the typology of the places associated, in various ways, with the concept is one of the most rich. In their respective specialities, heritage actors have gradually cleared the field of culinary practices, through the establishment and enhancement of heritage gardens and food plant conservatories, studies of the gastronomic heritage conducted by the services of the General Inventory of Cultural Heritage, work to restore or rehabilitate the architectural framework of gastronomy, protection of historic monuments, monuments and movable objects related to the culinary arts, the collection of specialised funds, sometimes called "gourmet funds", by archives and libraries and the constitution of collections of objects by museums, in

particular ecomuseums and social museums. The intangible cultural heritage, which highlights the practices, knowledge and skills of the holders of living traditions, is the most recent heritage development of the culinary field. Thus, well before the inclusion of the French gourmet meal by UNESCO, and even as early as the 1960s, depending on the sector, heritage professionals focused on the field of all material aspects of food and culinary culture: this interest in the infinite variety of material elements of food and culinary culture developed in France, through so many decisive steps to identify, study, preserve and enhance this heritage, sometimes built, sometimes movable, sometimes written, sometimes anthropological. Observation over time and synoptic consideration of the main institutional sectors, as proposed in this issue of *In Situ. Revue des patrimoines*, give coherence to this approach to the field of gastronomy through tangible and intangible heritage, i.e., at the national, regional or local level, through inventories, legal protection, collection of archives and works of art or scientific, didactic and educational projects.

INDEX

Mots-clés : archives, arts culinaires, bibliothèques, cafés, commerces de produits de bouche, conservatoires de plantes alimentaires, culture alimentaire, écomusées, fait culinaire, fonds gourmands, gastronomie, Inventaire général du patrimoine culturel, jardins patrimonialisés, lieux de restauration, monuments historiques, musées de société, objets culinaires, patrimoine culturel immatériel, patrimoine horticole, patrimoines gastronomiques, patrimonialisation, périodiques culinaires, politiques patrimoniales, potagers, pratiques alimentaires, produits du terroir, repas gastronomique des Français, restaurants, savoir-faire de la gastronomie, sciences du patrimoine, traditions culinaires, usines de production alimentaire, vergers

Keywords : archives, cafés, culinary arts, culinary events, culinary objects, culinary periodicals, culinary traditions, ecomuseums, food culture, food plant conservatories, food practices, food production plants, food shops, French gourmet meals, gastronomic heritage, gastronomic know-how, gastronomy, General Inventory of cultural heritage, gourmet collections, heritage gardens, heritage policies, heritage sciences, Historical Monuments, horticultural heritage, intangible cultural heritage, libraries, local products, orchards, places of restoration, restaurants, society museums, vegetable gardens

AUTEURS

MARIE-HÉLÈNE BÉNÉTIÈRE

Chargée de mission Parcs et jardins, direction générale des Patrimoines, ministère de la Culture
marie-helene.benetiere@culture.gouv.fr

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, ministère de la Culture
isabelle.chave@culture.gouv.fr

JULIE FAURE

Conservateur en chef du patrimoine, service Patrimoine et Inventaires, Région Île-de-France
julie.faure@iledefrance.fr

MICHAËL VOTTERO

Conservateur régional adjoint des Monuments historiques, direction régionale des Affaires
culturelles Bourgogne-Franche-Comté michael.vottero@culture.gouv.fr