

Un patrimoine vivant



© DR

> **FRANCIS CHEVRIER,**
DIRECTEUR DE L'INSTITUT
EUROPÉEN D'HISTOIRE ET DES
CULTURES DE L'ALIMENTATION
(IEHCA-UNIVERSITÉ DE TOURS)

Le 19 novembre 2010, l'Unesco inscrivait « le repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Par ce geste, était proclamé *urbi et orbi* que les Français reconnaissent leur gastronomie comme un élément majeur de leur culture. Ne peuvent en effet pénétrer dans ce Saint des Saints de l'Unesco que les patrimoines reconnus par une communauté donnée comme lui étant essentiels.

Point d'arrogance dans cette démarche puisqu'en aucune manière n'est porté un jugement de valeur. Autrement dit, avec cette inscription, les Français ne prétendent pas que leur cuisine surpasse les autres. Ils entendent simplement exprimer l'idée que leur gastronomie est un facteur d'identité très fort, un lien qui soude leur communauté et l'identifie à leurs yeux et aux yeux de l'étranger.

La cuisine, c'est ce qui reste quand on a tout oublié. En témoignent, par exemple, les mœurs culinaires des familles issues de l'immigration italienne aux États-Unis. Ces familles continuent de préparer les plats repris ou inspirés d'une « mère patrie » désormais inconnue d'elles et dont elles ne parlent plus même la langue.

Le repas gastronomique des Français est cette « bonne bouffe rituelle » que pratiquent souvent nos concitoyens lorsqu'ils souhaitent célébrer un événement important – retrouvailles entre amis, fêtes familiales... – ou lorsqu'ils entendent donner un caractère convivial à un événement professionnel ou officiel.

Il est essentiel que cette culture, dans sa beauté, sa diversité, son raffinement, sa complexité, soit transmise aux générations futures comme un monument de notre patrimoine immatériel. C'est dans cet esprit qu'a été noué ce partenariat avec TDC, afin de sensibiliser les enseignants à l'importance de cette belle mission. Ce partenariat n'aurait pas été possible sans le soutien de la Région Centre, terre de gastronomie s'il en est.

TDC

Directeur de la publication
Jean-Marc Merriaux
Rédacteur en chef
Guy Belzane
Rédactrice en chef adjointe
Sylvie Gendrot
Rédaction
Marielle Chevallier,
Corinne Denailles,
Laurence Denis,
Christiane Rebattet
Révision
Anne Dartigues,
Benoît Selleron
Iconographie
Pierre Philippon
Maquette
Séverine Tanguy

DIRECTION DE LA VALORISATION DES OFFRES
Ézéchiel de Coninck, directeur
Catherine Rastier, chargée des
médias et partenariats
catherine.rastier@cndp.fr
Téléport 1 @ 4 – BP 80158
86961 Futuroscope Cedex

RENSEIGNEMENTS
SCÉRÉN-CNDP Abonnement
Tél. 03 44 62 43 98
Fax 03 44 58 44 12
abonnement@cndp.fr

CONCEPTION
Agence 154
Création et direction artistique
Claire Salais
claire@lililik.com

TDC est une publication
du SCÉRÉN-CNDP
Téléport 1 @ 4, BP 80158
86961 Futuroscope Cedex
Tél. 05 49 49 78 78

TDC Rédaction
60, bd du Lycée
92170 Vanves
Tél. 01 40 95 53 82
tdc@cndp.fr

IMPRIMERIE
Jouve
1, rue du Docteur-Sauvé
53100 Mayenne



Les textes cités dans TDC
le sont à titre documentaire :
les opinions qu'ils peuvent
exprimer doivent être
appréciées de ce point de vue.
Tous droits de reproduction,
de traduction et d'adaptation
réservés pour tous pays.
© SCÉRÉN-CNDP 2013
Dépôt légal novembre 2013

UNE
© Plainpicture/Image Source

CE NUMÉRO A ÉTÉ COORDONNÉ PAR
Loïc Bienassis

ONT COLLABORÉ À CE DOSSIER
Loïc Bienassis,
Valérie Boudier,
Marc de Ferrière Le Vayer,
Isabelle Guillaume,
Pascal Ory,
Franck Philippe,
Patrick Rambourg,
Guy Savoy,
Kilien Stengel,
Jean-Pierre Williot