



Julia Csergo

La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ?

Menu Fretin, novembre 2016, 320 pages

En 2010, le repas gastronomique des Français était inscrit sur la liste représentative du Patrimoine culturel immatériel (PCI) de l'Unesco. De 2008 à 2010, Julia Csergo a été responsable scientifique du dossier et, six ans après cette inscription, elle livre dans cet ouvrage une analyse réflexive sur la pratique qu'elle en a eue, et invite à « réinvestir les résultats de cette réflexion dans une nouvelle action faite de propositions ». À l'appui de ce travail critique, elle rassemble, au fil de trente-six chapitres, de nombreux éléments de connaissance, de chronologie et de contextualisation. Alors que la gastronomie ne fait pas l'objet d'une définition commune en France, cet ouvrage permet en particulier de mieux cerner les enjeux culturels, sociaux et économiques dont elle est porteuse.

Les premiers chapitres mettent en évidence comment, au-delà du mot « gastronomie », « la recherche et l'affirmation d'un bien manger » ont fait partie des formes d'expression de la nation en construction : une synthèse s'est faite autour d'un « art de la bonne chère », non pas réservé aux élites, mais qui s'est diffusé à l'ensemble du corps social. Pour l'auteure, la gastronomie est ainsi un domaine culturel, à la fois expression, pratique, industrie produisant des biens, et patrimoine.

Alors que, en 2015, 10 % des 291 inscriptions sur la liste du PCI relèvent de patrimoines alimentaires et gastronomiques, et signent la construction progressive d'un patrimoine culturel alimentaire, les chapitres suivants montrent la difficulté à faire reconnaître la gastronomie (et plus généralement l'alimentation) dans le domaine culturel à l'Unesco. Cela explique, en partie, les difficultés et spécificités du dossier français, premier à se positionner sur ce domaine et le seul à ne pas s'incarner dans une « matérialité » (savoir-faire, fêtes, pratiques rituelles, etc.). Dans tous les autres dossiers, les produits et/ou les

cuisines occupent une place centrale, les plans de sauvegarde incluent les enjeux économiques et commerciaux, et de multiples communautés sont détentrices du patrimoine, avec une place croissante des professionnels.

J. Csergo conclut son ouvrage par un appel à la mise en place d'une politique culturelle publique de la gastronomie, sachant que des politiques culturelles de soutien aux filières (alimentaires, agricoles, artisanales) sont mises en œuvre par un nombre croissant de pays.

Julia Gassie
Centre d'études et de prospective
MAA
julia.gassie@agriculture.gouv.fr