HAL
open science

Le Repas gastronomique des Français : la fabrique symbolique et médiatique d'un nouvel objet culturel

Fanny Gras

To cite this version:

Fanny Gras. Le Repas gastronomique des Français : la fabrique symbolique et médiatique d'un nouvel objet culturel. Sciences de l'information et de la communication. 2019. dumas-02529964

HAL Id: dumas-02529964

https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-02529964

Submitted on 2 Apr 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Copyright

Master professionnel

Mention : Information et communication

Spécialité : Communication Entreprises et institutions

Option : Entreprises, institutions, culture et tourisme

Le Repas gastronomique des Français

La fabrique symbolique et médiatique d'un nouvel objet culturel

Responsable de la mention information et communication
Professeure Karine Berthelot-Guiet

Tuteur universitaire : Dominique Pagès

Nom, prénom : GRAS Fanny

Promotion : 2018-2019

Soutenu le : 22/10/2019

Mention du mémoire : Bien

REMERCIEMENTS

Je crois que l'idée de ce mémoire a commencé à germer lors d'un voyage à Cracovie. J'avais choisi au restaurant, un plat regroupant plusieurs spécialités afin de m'initier à la culture culinaire polonaise. En contemplant mon assiette, je me suis rendu compte que cette succession de mets, avec ces plats d'inspirations allemandes, russes, racontait l'Histoire de ce pays. Et donc, mon histoire aussi. Je venais de poser un pied dans le monde des « food-studies ».

Je remercie Dominique Pagès, maître de conférences, chercheur GRIPIC et responsable du Celsa Master 2 Cultures, Tourisme et Communication, pour sa bienveillance et son aide précieuse lors de l'élaboration de ce mémoire. Par vos apports, suggestions, questions, vous avez su m'amener sur des sentiers que je n'aurais peut-être pas osé emprunter seule.

Je remercie également Carole Metayer, directrice de la Route des gourmets et rapporteur professionnel pour son soutien.

Je remercie particulièrement, Gilles Fumey et Laure Protat d'avoir accepté de répondre à mes questions, Antoine Roland, pour ses suggestions concernant ce satané 3.3.3 et Caroline Lecomte, mon binôme celsien, qui a su me motiver pendant les périodes de doutes.

Je remercie mon compagnon Yacine Badday, pour nos échanges et sa relecture bienfaitrice.

Et enfin, je remercie ma famille, pour les repas de fête et du dimanche mais aussi et surtout pour ces repas du quotidien qui m'ont donné à pratiquer la commensalité bien avant d'en connaitre le mot.

J'ai également une pensée particulière pour Dziadzia, cuisinier amateur et émérite à une époque où il n'était pas courant de voir un homme derrière les fourneaux.

TABLE DES MATIERES

REMERCIEMENTS 2
TABLE DES MATIERES 3
INTRODUCTION 5
PARTIE 1 : A LA RENCONTRE D'UNE PRATIQUE SOCIALE 9
1.1. La gastronomie en France, une culture commune 9
1.1.1. La naissance de la littérature gourmande : de la pratique culinaire à la pratique sociale 9
1.1.2. Pays de gastronomes ou pays du mythe gastronomique ? 11
1.1.3. L'amplification du mythe gastronomique 12
1.2. Le mythe gastronomique à l'épreuve de la table 14
1.2.1. Le modèle traditionnel français 15
1.2.2. Modèle déclaré ou modèle pratiqué ? 16
1.2.3. Les représentations de la pratique de la table 20
1.3. Le mythe gastronomique bousculé 26
1.3.1. Le trio cuisinier – critique – mangeur bousculé 26
1.3.2. Le nouveau label se nomme « influenceurs » 27
1.3.3. Étude de deux influenceurs 30
PARTIE 2 : LA PATRIMONIALISATION D'UN REPAS 34
2.1. La création d'un ovni politique 34
2.1.1. Le Repas gastronomique des Français, un ovni 34
2.1.2. Le Repas gastronomique des Français, un objet politique 37
2.1.3. Le Repas gastronomique des Français, un compromis 40
2.2. Le RGdF comme outil de développement touristique ? 42
2.2.1. Les comités régionaux de tourisme à l'épreuve du RGdF 43
2.2.2. L'analyse de Marseille Provence Gastronomie 45
2.2.3. L'analyse de Good France / Goût de France 50
2.3. Le RGdF s'expose 53
2.3.1. Analyse de l'exposition *« Quand les artistes passent à table »* 53

2.3.2. Analyse de l'exposition *« Manger à l'œil »* 54
2.3.3 Les promesses des Cités de la gastronomie 55
PARTIE 3 – LE CULINAIRE COMME OBJET MEDIATIQUE 58
3.1. Le culinaire et les médias 58
3.1.1. La presse culinaire 58
3.1.2. Le culinaire et les médias traditionnels 60
3.1.3. La surmédiatisation du culinaire 63
3.2. Etude d'une médiatisation créative : le *« Grandmas Project »* 63
3.2.1. Analyse du *« Grandmas Project »* 64
3.2.2. Les écritures numériques 67
3.2.3 Le *« Grandmas Project »* confronté à d'autres dispositifs 68
3.3. Quelles médiations pour le patrimoine immatériel ? 73
3.3.1. Le numérique comme lieu de sauvegarde 73
3.3.2. Au-delà du numérique 75
3.3.3. Quelques préconisations 77
CONCLUSION 81
BIBLIOGRAPHIE 86
WEBOGRAPHIE 87
ANNEXES 91
MOTS CLÉS 98
RESUME 100

INTRODUCTION

« La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent » Jean Anthelme Brillat-Savarin

De nos jours, la question de l'alimentation constitue un enjeu global, cristallisant un grand nombre des problématiques auxquelles notre monde doit faire face. **D'un point de vue écologique** d'abord : il ne s'agit pas seulement de répondre au problème épineux de nourrir les dix milliards d'individus qui peupleront la terre en 2050. Il s'agit aussi, et surtout, d'y parvenir de manière qualitative pour l'être humain et sans abîmer davantage la planète. **D'un point de vue civilisationnel** ensuite : la mondialisation et plus encore l'industrialisation suscitent la crainte de voir s'uniformiser les comportements et cultures à travers le monde. Les manières de table n'échappent pas au phénomène. En 2010, l'Unesco accordait à la délégation française, portée par la MFPCA (mission française du patrimoine et des cultures alimentaires), l'inscription du *Repas gastronomique des Français* au patrimoine culturel immatériel, afin de valoriser et de préserver des pratiques associées audit repas. Pour autant, est-il réaliste et même souhaitable, d'empêcher ou de freiner une évolution des usages socioculturels liés à l'alimentation et aux arts de la table ? En quoi l'appellation choisie de *Repas gastronomique des français* éclaire-t-elle nos propres représentations des repas et l'évolution de nos pratiques nationales ? Le risque de cette appellation n'est-il pas, à terme, de valoriser une pratique nationale du repas « patrimoniale » débarrassée des influences extérieures ? L'évolution des pratiques n'est-elle pas indissociable de la notion de progrès et de développement ? Et enfin, plus généralement, comment définit-on ce RGdF et comment a-t-il été choisi parmi toutes les pratiques associées à la table et à l'alimentation ? Sidonie Naulin en 2012 abordait la question de l'inscription du RGdF sur la liste du patrimoine culturel immatériel dans un article éclairant « le RGdF, genèse d'un nouvel objet culturel ». Elle y interrogeait la construction des objets patrimoniaux, expliquant la nécessité de définir l'objet avant de pouvoir l'inscrire sur une liste. Elle y mettait alors en avant la difficulté liée à cette définition, notamment pour les objets issus du patrimoine culturel immatériel. Ce patrimoine, censé ne pas être figé et voué à mettre en avant des pratiques « vivantes » n'est pas circonscrit physiquement comme le sont les objets liés au patrimoine

matériel. Il s'agit généralement d'usages, de façons de vivre ou de faire, ancrées dans les cultures des peuples. Mais dès lors, pourquoi mettre en avant ce patrimoine et pas un autre ? **Ces questions me tiennent particulièrement à cœur et c'est pourquoi j'ai choisi de les explorer dans mon mémoire.** Je veux me réorienter dans le secteur de l'alimentation ou de la gastronomie et sonder ce domaine dans ce mémoire me permet de le connaitre davantage. Par ailleurs, ce sujet est aussi vaste que passionnant car l'étude de nos pratiques alimentaires est interdisciplinaire et convoque l'histoire, la géographie, la sociologie, l'anthropologie, l'art ou encore la philosophie.

Mon souhait premier a été d'explorer un maximum de ces disciplines pour comprendre, analyser et mettre en relation les éléments constitutifs du *Repas Gastronomique des Français* (RGdF) et ce qu'il englobe. Par ailleurs, jamais l'alimentation et la gastronomie n'ont été aussi médiatisées qu'au XXIème siècle. On assiste, ces dernières années, à une réelle *« foodmania »* qui questionne et renouvelle aussi bien nos pratiques alimentaires que leur représentation. Cette tendance est-elle simplement le reflet de nos pratiques et questionnements alimentaires ? Ou en est-elle l'inspiratrice ?

Enfin, **pourquoi et dans quelles mesures les discours et représentations du RGdF sont-ils à la fois l'objet d'appropriations contradictoires et de diverses propositions médiatiques, des plus patrimoniales au plus innovantes ?**

Ma réflexion et mes recherches m'ont amenée à formuler trois hypothèses de travail.

- Hypothèse 1 : le RGdF défini par l'UNESCO ainsi que la pratique sociale du repas partagé semblent être les héritiers des pratiques bourgeoises du XIXe siècle. Si les valoriser revient à mettre en avant tout ce pan historique, la représentation contemporaine de ces pratiques semble minorer leur renouvellement, leur diversité et leur variété.

- Hypothèse 2 : l'étude des événements développés par les institutions culturelles et touristiques semblent indiquer que les institutions se situent dans une période de transition, dite *d'essais-erreurs*, nécessaire lors de l'appréhension d'un nouvel objet culturel de nature immatérielle.

- Hypothèse 3 : La diversité des représentations des repas des Français, notamment par le biais numérique, semble témoigner d'une démocratisation progressive des pratiques.

Les recherches qui ont permis la rédaction de ce mémoire ont couvert plusieurs champs. Il y eut tout d'abord un travail de recherche et de consultations de sources (ouvrages et articles) couvrant différents champs :

- Des études sur l'alimentation et la pratique du repas à travers le prisme de différentes disciplines : histoire, sociologie, anthropologie, communication, etc.
- La conception, la naissance et l'impact du RGdF sur la sauvegarde ou la représentation des pratiques alimentaires régionales ou nationales.
- La médiatisation du repas, de la cuisine et du culinaire.
- Le lien existant entre les pratiques numériques et la valorisation du patrimoine culturel immatériel.

Ces lectures et consultations ont été complétées par un travail d'analyse :

- Des observations participantes de deux expositions. L'analyse s'est portée sur leur scénographie et les choix des thématiques traitées.
- Un corpus d'événements culturels portant sur l'alimentation et la gastronomie en France, notamment via l'analyse de leur programmation.
- Un large échantillon de médias abordant la question du repas : émissions télévisuelles, courts métrages, longs métrages, émissions radiophoniques, podcasts, bandes dessinées...

Enfin, différents entretiens sont venus enrichir la rédaction de ce mémoire :

- Une rencontre avec Laure Protat, réalisatrice du court métrage documentaire *Couscous Boulettes*, produit dans le cadre du *Grandmas Project.*

- Un entretien par e-mail avec le chercheur Gilles Fumey, portant notamment sur sa participation à l'exposition du MUCEM *« Manger à l'œil »* et plus généralement sur le *Repas gastronomique des Français*.

Dans **une première partie**, nous reviendrons sur les fondations de la pratique sociale du repas en France. Nous tenterons de dater sa naissance, ses origines et ses influences, avant d'interroger la notion de mythe gastronomique. Puis nous étudierons l'évolution du modèle traditionnel du repas en France et ses représentations. **La deuxième partie** sera dédiée au Repas gastronomique des Français (RGdF). En 2019, il entre pour la première fois dans un musée. Intitulée *« A table ! le repas français se raconte »,* l'exposition qui s'y consacre se tient au Musée Pointe à Caillère à Montréal entre avril et octobre 2019. Dans ce mémoire, grâce à l'étude de différentes expositions et événements qui se sont tenus en France, nous reviendrons sur la conception, la définition et l'appropriation du RGdF par les institutions culturelles et touristiques. Dans la **troisième partie**, nous partirons à la découverte des médias traitant de gastronomie et étudierons plus précisément une initiative de webdocumentaire intitulée le *Grandmas Project*.

L'étude, l'analyse et la mise en relation des différentes sources confrontées à mes hypothèses de travail permettront, je l'espère, d'aborder avec clairvoyance et autant d'exhaustivité que possible un sujet riche et passionnant, décisif dans notre histoire commune et à la constitution de notre identité collective.

PARTIE 1 : A LA RENCONTRE D'UNE PRATIQUE SOCIALE

Concernant le Repas gastronomique des Français, l'UNESCO n'a pas pris en compte la gastronomie dans son acceptation populaire de cuisine haut de gamme élaborée par des chefs. La définition retenue a plutôt été celle de la mise en discours de règles du manger et du boire qui convergent vers l'estomac. Donc, la pratique sociale. Dans cette première partie, nous allons explorer les **fondations** de cette pratique sociale, ses origines, ainsi que les différentes phases de son **évolution**.

1.1. La gastronomie en France, une culture commune

En 1654, Louis XIV monte sur le trône. Depuis Versailles, il fera de la Cour de France la référence en matière d'art, d'architecture, d'ingénierie… et de cuisine. Sous son règne paraissent des ouvrages fondateurs d'une grande cuisine véritablement française : *« Le Cuisinier françois »* (1651), *« Le Pastissier françois »* (1653) et *« Le Confiturier françois »* (1664) de François Pierre, sieur de La Varenne. Désormais, la France donne le ton à l'Europe et sa gastronomie rayonne avec une sophistication sans égale.

Pourtant, le repas tel que nous le connaissons actuellement n'existe pas encore et il faudra attendre un moment charnière, le XIXème siècle pour le voir apparaître.

1.1.1. La naissance de la littérature gourmande : de la pratique culinaire à la pratique sociale

À la fin du XVIIIème siècle, les restaurants connaissent, pour des raisons sociales et politiques, une expansion importante et créent un terreau fertile à la naissance du repas tel que nous le connaissons.

Jusqu'ici, les principaux employeurs des cuisiniers sont les princes et les aristocrates. Mais, à l'approche de la Révolution, ils décident de quitter la France. Les chefs de cuisine jusque-là au service de l'aristocratie se retrouvent face à deux options possibles : suivre leur maître en exil ou rester en France. Ceux qui optent pour la première solution participent alors au **rayonnement de l'influence française en Europe**. Ceux qui restent en France louent leur

service aux bourgeois ou ouvrent un restaurant. L'expansion des restaurants après la Révolution française donne alors naissance à trois phénomènes constitutifs de notre modèle alimentaire :

- le service à la Russe : *à contrario* du service à la Française, pratiqué au cours du Moyen Âge en France, dans lequel les plats étaient tous présentés en même temps, car la notion de visuel prédomine, le service à la Russe permet la consécration du goût. Ainsi, les plats se succèdent selon les normes suivantes : un service à la place et des assiettes individuelles ; des mets servis à gauche et le vin servi à droite dans des verres différenciés. **Ce service peut être considéré comme plus égalitaire : les plats se succèdent et chacun mange la même chose. C'est ce service qui paradoxalement est constitutif du repas gastronomique français.**

- La littérature gourmande : ce sont les écrits à visée pédagogique ou permettant de labelliser les nouveaux commerces de bouche et les restaurants qui sont apparus après la Révolution en France.

- Les critiques gastronomiques : ce sont les gastronomes, adeptes de la bonne chère et possédant une belle plume, qui font le lien entre les restaurants et les mangeurs. Dans la période post-révolutionnaire en France, ils permettent également de codifier la gastronomie.

L'apparition du restaurant bouleverse les codes puisqu'elle permet **progressivement de ritualiser la notion de repas** et de créer des habitudes chez les consommateurs.

Les restaurants sont fréquentés par les nouveaux riches de la Révolution qui ne connaissent pas bien les règles de la gastronomie aristocratique ni le bon usage des mets et des vins. C'est à ce nouveau besoin que répondent les littératures et discours gourmands, des supports et pratiques initiés par Grimod de la Reynière et Brillat-Savarin. Comme l'explique Jean-Pierre Poulain, *« La position de plus en plus dominante de la bourgeoisie (à la fois proche du pouvoir et toujours en quête de légitimité) favorise dès lors l'émergence d'une instance nouvelle : le critique gastronomique ».* S'adressant en premier lieu à la bourgeoisie, le critique définit pour elle ce qui est bon et ce qui est beau. Grimod de la Reynière instaure

les pratiques des jurys dégustateurs de la légitimation. Ces jurys consistent en une dégustation critique dont l'aboutissement est la légitimation de la création puis la parution de l'établissement dans *l'Almanach des gourmands*. La mission dudit Almanach (édité à plusieurs reprises entre 1802 et 1812), est de *« guider la bourgeoisie dans le maquis de ses nouveaux magasins de bouche, restaurants, traiteurs… »*. L'ouvrage rencontre un vif succès et devient un guide hiérarchisant les établissements et distribuant les labels. La pratique des labels et autres recommandations est née. Brillat-Savarin poursuit par la suite sa démarche en publiant en 1824 « *La Physiologie du goût »,* ouvrage dans lequel il définit la gastronomie.

1.1.2. Pays de gastronomes ou pays du mythe gastronomique ?

Cette **littérature culinaire** est essentielle car elle **transforme une pratique culinaire en fait social** et permet ainsi la création d'une culture culinaire commune.

Selon Priscilla Ferguson, sociologue, *« pour que la nourriture, phénomène matériel s'il en est, devienne fait social, il faut que l'expérience sensuelle première se métamorphose en objet saisissable* ***non par le corps, mais par l'esprit****. Il s'agit en somme de "civiliser" l'appétit, et c'est ce que la gastronomie se propose de faire. »* Comme l'explique Priscilla Ferguson, la pratique sociale culinaire dépend essentiellement de l'écrit, vecteur de *« civilisation »* à ses yeux. Elle évoque également la notion de *« rationalisation »* de l'appétit par l'écrit permettant de transformer le matériel en social. En effet, sans les textes, le culinaire resterait circonscrit à une expérience individuelle, sans autre possibilité de transmission que la transmission orale, pouvant causer une déperdition des règles, pratiques et usages. Décrivant la *« nécessaire rationalisation de l'appétit »,* Priscilla Ferguson nous explique que *« l'écrit est la véritable aubaine : c'est par lui, en effet, que le matériel se transforme en social »*, s'affranchissant en cela d'une expérience individuelle *« forcément limitée, transitoire et éphémère. »*[2] On peut ainsi considérer qu'en scientifisant la cuisine, les **premiers critiques gastronomiques ont donc permis de lui apporter la légitimité qui l'a définitivement transformée en fait social.**

2 FERGUSON Priscilla - *La Gastronomie En Revues* – Revue Critique 2004/6-7 (N° 685-686)

Le rôle des critiques est fondamental : selon le sociologue Jean-Pierre Poulain, les critiques jouent un rôle de passeur « *entre un groupe social montant et les anciens groupes légitimes, donnant aux premiers les moyens de faire de la bonne chère un lieu d'expression de leur nouvelle position sociale.* » Cette mise en discours de la cuisine à visée pédagogique a renforcé ce que l'historien Alain Drouard appelle *« le mythe gastronomique français »* incarné par le trio cuisinier – critique - mangeur. Les restaurants vont aussi contribuer à populariser la gastronomie bourgeoise et les manières de table au cours du XIXe siècle.

1.1.3. L'amplification du mythe gastronomique

Ce mythe est renforcé par le phénomène de **gastronomisation de la cuisine populaire** qui voit le jour au siècle suivant.

Au début du XXe siècle, le mythe gastronomique est amplifié par les clubs et associations gastronomiques qui se multiplient pour défendre la cuisine *« française »* qu'ils estiment menacée par l'industrialisation et l'internationalisation. Austin de Croze, chroniqueur gastronomique, érige même la gastronomie en neuvième art dès 1923, tandis que Curnonsky, *« prince élu des gastronomes »*, fonde en 1930 l'Académie des gastronomes. Ces deux gastronomes vont porter sur le devant de la scène les gastronomies régionales. Cette action s'articule en trois grandes étapes. La première érige le terroir en lieu de résistance des anciennes provinces, face à la grande action centralisatrice des gouvernements de la IIIe République. Le second volet de cette action est lié au développement du tourisme dans la première moitié du XXe siècle, qui va de pair avec la valorisation des Provinces. Enfin, la dernière étape correspond au mouvement d'inventaire qui se systématise à partir des années 1980, dans le contexte de développement de la Nouvelle Cuisine.

- *La résistance à la « départementalisation »*

Dans la période postrévolutionnaire, la IIIe République fait voler en éclat les anciennes provinces et départementalise le territoire national. En réaction, des ouvrages de cuisine régionale se multiplient. Au-delà des recettes et des pratiques, se profile alors une forme de rhétorique identitaire. Ce faisant, l'idée que la cuisine et les manières de table font partie intégrante de la culture émerge et se développe.

- *La découverte du « trésor gastronomique français »*

Après la Seconde Guerre mondiale, l'écrivain et journaliste Austin de Croze s'impose comme la figure incontournable dans le développement du tourisme gastronomique. Président du salon des arts ménagers, il met également en lumière le trésor gastronomique français, dans le cadre d'un livre réalisé avec Curnonsky. Il œuvre également à l'organisation des semaines de gastronomie régionale qui mettent en lumière ces dernières et participent au développement du tourisme gastronomique. En parallèle, le mouvement d'une découverte gastronomique des provinces de France prend de l'ampleur grâce à la littérature gastronomique. Un mouvement dont Curnonsky devient la figure marquante, à tel point que son aura et son influence dans ce domaine sont prégnantes jusque dans les années 1970.

- *De la nouvelle cuisine de terroir à l'institutionnalisation des inventaires*

Toutefois, dans les années 1980, les cuisines régionales changent de statut sous l'influence de la Nouvelle Cuisine. Remettant en question la patrimonialisation du terroir, les grands chefs voient dans les cuisines locales une source d'inspiration à renouveler et revisiter.

La Nouvelle Cuisine va elle aussi contribuer à renforcer et perdurer le mythe gastronomique français. Parmi d'autres innovations, la Nouvelle Cuisine a contribué à donner une nouvelle envergure à la figure du chef cuisinier. Jusqu'aux années 70, le grand chef se concevait comme le continuateur d'une longue tradition, reproduisant ou adaptant à la marge les œuvres culinaires initiées par ses aînés. La Nouvelle Cuisine se libère de cet état de fait. Rompant avec les recettes de l'âge d'or, les cuisiniers exaltent la créativité culinaire ainsi que les vertus d'une inspiration parfois iconoclaste. Ce renouvellement porte principalement sur des axes distincts :

- La cuisine aristocratique d'avant l'Âge d'Or (Moyen-Age, Renaissance) est remise à jour.

- Les cuisines régionales populaires sont également investies de manière innovante, car la tradition gastronomique aristocratique française s'était justement développée en se distanciant des pratiques alimentaires culinaires. La nouvelle cuisine du terroir

traduit donc le retour des grands cuisiniers aux produits et aux techniques des cuisines régionales. Elle répond aussi au besoin de redonner des racines à un monde alimentaire de plus en plus industrialisé, ce qui perpétue ainsi l'ambition de Curnonsky.

Dans les années 1980, les chefs de la Nouvelle Cuisine parcourent le Monde pour faire la promotion de leur mouvement. Les grands Chefs français mettent ainsi en avant leur conception de la cuisine attentive aux patrimoines culinaires locaux. Cette rencontre avec d'autres cultures aura deux conséquences. La première est le développement de cuisines d'inspiration locale partout dans le monde. La seconde est l'influence des cuisines étrangères sur la cuisine française elle-même.

En conclusion, comme l'a démontré Jean-Pierre Poulain, les frontières entre cuisines savantes, bourgeoises, populaires et régionales sont beaucoup plus poreuses qu'il n'y paraît. ***« Le processus de copiage/distanciation entre aristocratie et bourgeoisie montante a eu des effets paradoxaux. En même temps qu'il était au service de la différenciation sociale, il a contribué à une certaine mise en commun. »*** [3] Ainsi un certain nombre de pratiques culinaires ont traversé le corps social selon un schéma descendant et il est probable que ce processus a participé à la construction de ce sentiment plus ou moins partagé en France, que nous avons des choses « en commun » autour du rapport à l'alimentation. [4]

Nous pouvons également avancer que la Nouvelle Cuisine, en portant à travers le monde le modèle français, a aussi déporté le processus de copiage/distanciation au niveau international, entre les différentes cuisines.

1.2. Le mythe gastronomique à l'épreuve de la table

Nous venons de voir que la gastronomie et la culture de la table en France en tant que fait social et mythe culturel s'étaient renforcées au XIXe siècle grâce à l'émergence de la bourgeoisie et à la naissance d'un discours gastronomique. Nous allons dorénavant nous

3 POULAIN Jean Pierre – *« La gastronomisation des cuisines de terroir : sociologie d'un retournement de perspective »,* in Nicolas Adell , Yves Pourcher, Transmettre, quel(s) patrimoine(s) ? – Autour du patrimoine culturel immatériel, Michel Houdiard éditeur

4 idem

intéresser à la pratique de la table. Est-elle en accord avec le mythe gastronomique ? Quelle a été son évolution jusqu'à aujourd'hui ?

1.2.1. Le modèle traditionnel français

Le modèle traditionnel français est défini par deux marqueurs forts : l'hétéronomie et le fait de manger à table.

- **Un principe d'hétéronomie fort**

Le modèle français est marqué par un principe d'hétéronomie fort. On définit l'hétéronomie comme l'ensemble des règles qui structurent ou déterminent les conduites des individus. Ces règles sont produites en dehors de l'individu, dans la culture. Elles sont portées collectivement sans qu'on y prête attention. On peut dès lors considérer l'alimentation en France comme un fait social obéissant à trois critères : **trois repas principaux par jour** à des heures relativement fixes et communes à tous ; un temps de préparation et une **durée des repas** non négligeables ; un **repas structuré** (entrée, plat, dessert) ; une grande importance accordée au goût des aliments ; enfin des **savoir-faire transmis par l'expérience**. Certaines de ces règles, présentes dans l'imaginaire collectif, peuvent être datées du XIXe siècle et de l'arrivée du service à la Russe, notamment avec la règle des trois repas par jour et du service ternaire entrée-plat-dessert.

- **Manger à table**

Selon Guillaume Faroult, conservateur au Musée du Louvre, le souhait de l'aménagement d'un espace dédié au repas se manifeste dans les classes privilégiées, à partir de la fin du règne de Louis XIV en 1715. La salle à manger est alors l'un des espaces qu'on invente[5]. D'après Guillaume Faroult, si on se met à table au XVIIIe siècle, c'est pour se former : on apprend les bonnes manières pour s'extraire de son milieu et progresser socialement. En

5 Plan culinaire – *Est-ce qu'un jour on arrêtera de manger à table ?* – Podcast - Animé par Nora Bouazzouni et Mélissa Bounoua - Diffusée le 07 septembre 2018 - Louie Media

étudiant les tableaux de l'époque, nous pouvons dater à la seconde moitié du XVIIIe siècle le moment à partir duquel tout le monde s'est assis à table pour manger.

Il est légitime de se demander si, de nos jours, l'attachement au repas à table et à la commensalité est toujours aussi présent chez les Français. Il apparaît que cet art de vivre peut être qualifié de *« méditerranéen »* puisqu'il est partagé avec les Italiens, Espagnols, Portugais et Maghrébins. Il diffère en cela des pratiques nordiques, ou anglo-saxonnes. [6] D'après Jean-Pierre Corbeau, professeur en sociologie de l'alimentation : *« Dès qu'un Français pense à déjeuner ou dîner, il a envie de s'asseoir et de se sédentariser. Si l'on prend l'exemple des Américains, ils ne prennent pas le temps de s'asseoir, ils vont souvent manger debout, à côté du plan de travail et pas forcément avec d'autres personnes »* (…) *« Un phénomène que l'on remarque aussi dans leurs pratiques plus récentes, notamment autour de la street-food » (…) « La street-food a beau plutôt bien se porter dans les grandes villes françaises, on ne mange pas pour autant en marchant, note le sociologue. On se pose, on cherche un banc, un trottoir, un endroit pour s'asseoir ».* L'importance du repas ritualisé à la Française est telle que ses différentes dimensions ont donné lieu à un grand nombre d'interprétations. Ainsi, dans un récent ouvrage *« Histoires de l'alimentation »*, Jacques Attali va jusqu'à affirmer que ce type de repas est *« anticapitaliste par excellence »* puisque, quand on prend le temps de manger, on ne travaille pas, ce qui est un temps perdu pour l'industrie et la création de richesses.

1.2.2. Modèle déclaré ou modèle pratiqué ?

Les codes de ces pratiques traditionnelles sont bouleversés depuis quelques années par des changements qui amènent à la simplification du modèle, un temps passé en cuisine moins important et un assouplissement des règles du repas à table.

- **La simplification du modèle**

6 PANFILI Robin – *La petite mort du repas à table* – [article en ligne] Slate, février 2017 – consulté en mai 2019 - http://www.slate.fr/story/137066/repas-table

Selon certaines études, le modèle alimentaire français résiste à l'uniformisation des usages. Pour d'autres, en revanche, son évolution d'année en année est indéniable. À ce titre, il est intéressant de noter que les enquêtes vantant la résistance du modèle sont élaborées sur le mode déclaratif et donc basées non pas sur des comportements, mais des déclarations. Cela peut amener à penser que la thèse du mythe gastronomique d'Alain Drouard (qui explique que la gastronomie fait partie d'une culture commune qui n'est pas forcément corrélée aux pratiques) est toujours d'actualité. De plus, il faut prendre en compte le poids des normes sociales dans les études déclaratives. Ainsi, étant donné que la norme sociale est de trois repas par jour, les personnes interrogées ont tendance à déclarer qu'elles ont eu trois prises alimentaires en une journée, même si cela se révèle en décalage avec la réalité.

Il nous semble plus judicieux d'effectuer un bref rappel des différentes études élaborées en mode comportemental au fil des années. Ainsi, une étude menée par Jean-Pierre Poulain en 1995-1997 semblait déjà indiquer une modification du modèle alimentaire français et, ce sur trois points :

1. La simplification de la structure du repas, remettant en cause le classique service ternaire (entrée – plat – dessert).
2. L'augmentation du temps d'alimentation hors repas ;
3. L'émergence de l'alimentation sur le lieu de travail.

Par ailleurs, dans son ouvrage « *L'Homnivore »*, le socioanthropologue Claude Fisher observe une mutation comportementale tendant vers des repas moins codifiés et plus improvisés : *« La régularité, la composition et le déroulement des repas semblent évoluer dans le sens d'une souplesse accrue : le nombre hebdomadaire des repas "sautés", la fréquence de la suppression d'un plat dans un repas, la simplification du repas du soir, la régularité des horaires sont considérés comme autant d'indicateurs [...] d'une "déstructuration" des habitudes alimentaires et des repas. »*

En outre, le temps moyen consacré à la préparation des repas en France a baissé de 25 % en 25 ans. En 2010, il était de **53 minutes** et en 1986 de **71 minutes** (INSEE, 2012).[7] Depuis 1960, la consommation de plats préparés s'accroît de 4,4 % par an en volume par habitant [8] (contre +1,2 % pour l'ensemble de la consommation alimentaire à domicile, selon des chiffres de l'INSEE, 2015). Comme l'explique Jean-Pierre Poulain : *« Ces changements peuvent s'expliquer, aussi, par l'industrialisation de la filière agroalimentaire qui a redéfini notre manière de consommer et de cuisiner, ou encore la baisse de la part d'alimentation dans le budget des ménages au profit des activités de loisirs. Mais, aussi, par une réappropriation du temps par les Français pour qui un repas ne doit plus nécessairement durer aussi longtemps qu'auparavant. »* En revanche, on constate désormais, que le temps passé en cuisine est perçu comme un réel temps de loisirs, notamment le week-end. En témoignent les nombreuses émissions de télévision et l'essor indéniable des cours de cuisine individuels et collectifs.

Enfin, nous voyons également arriver l'avancée de l'autonomie devant l'hétéronomie. Ces dernières années ont été marquées par différents scandales alimentaires (la crise de la vache folle dans les années 1990, la grippe aviaire au début des années 2000, l'affaire Spanghero en 2013, etc.), ainsi que par des campagnes de sensibilisation sur l'équilibre alimentaire. Désormais, l'assiette peut faire peur aux mangeurs ; les régimes de différentes sortes constituent un moyen pour eux de reprendre le contrôle sur leur alimentation. On peut, à ce titre, distinguer trois types de régime :

- Les régimes d'ordre médicaux : allergies alimentaires
- Les régimes individuels qui permettent au mangeur de s'affirmer
- Le régime d'ordre éthique, religieux ou politique

Toutefois, la multiplication des régimes individuels remet en question la prédominance du *« manger ensemble »*. L'essor de ces *« alimentations spécifiques »* nous interroge sur le

7 CREDOC - Etude « COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES EN 2025-TENDANCES ET IMPACTS » –décembre 2016

8 idem

devenir du *« toujours manger ensemble demain. »* [9] La volonté d'individualiser son alimentation s'impose comme une réponse à une problématique moderne : les aliments transformés en dehors de notre vue par l'industrie suscitent crainte et méfiance. Les pratiques collectives qui allaient auparavant de soi sont de plus en plus interrogées et portent une nouvelle problématisation. Les manières de table ont longtemps joué un rôle important de socialisation. Mais dans la logique individualiste qui tend à s'affirmer de nos jours, plutôt que ces règles, ce sont la bonne nutrition, le bon choix ou la découverte individuelle du goût qui sont au centre de l'attention.

- **L'assouplissement des règles du repas à table**

Selon une étude BVA Groupe parue en 2017, le repas traditionnel quotidien, à table, était plébiscité par 83 % des Français en 2010, contre 68 % l'année de l'enquête. Ce qui s'estompe avec le temps, note Jean-Pierre Corbeau, c'est moins le besoin de se poser que *« le protocole de la table traditionnelle, le rituel avec la fourchette à gauche, le couteau à droite. On ne veut plus être prisonnier de cet espace. Ce besoin de liberté revient beaucoup dans les verbatims de l'étude ».* Cette prise de liberté a été théorisée par Jean-Pierre Poulain via le concept de *« vagabondage alimentaire ».* Jean-Pierre Poulain définit ce concept comme la volonté des Français de s'alimenter de manière moins linéaire, davantage fractionnée et en dehors des contraintes du repas traditionnel. La transformation de ce repas peut notamment s'expliquer par des contraintes techniques. De nos jours, les logements sont de plus en plus petits notamment en zone urbaine et il est de plus en plus compliqué de bénéficier d'une salle à manger.

De plus, dès 2005, le sociologue Jean-Claude Kaufmann soulignait dans son ouvrage *« Casseroles, amour et crises »*, que la prise d'un repas devant la télévision était en constante augmentation chez les Français. À cette époque-là, un Français sur deux disait regarder la télévision en mangeant lors de chaque dîner : *« La télévision associée au repas familial n'a rien d'anecdotique. Elle joue un rôle important et est très révélatrice de ce qui se joue à ce moment particulier. Le repas est l'architecte de la vie familiale, imposant*

9 FISCHLER Claude – *L'homnivore* - Paris : Seuil, 1993

notamment une conversation par ailleurs plus aléatoire. Mais cette conversation est difficile dans nombre de ménages, qui doivent donc s'aider de la prothèse télévisuelle, pour masquer le silence et relancer la parole. Ceci explique sa fréquente utilisation. »

1.2.3. Les représentations de la pratique de la table

Les études menées par les sociologues nous renseignent sur l'évolution du repas et de nos pratiques à table. Qu'en est-il des représentations dans l'art ?

XVIIIe siècle : l'apprentissage des bonnes manières

Il est rare de représenter des gens en train de manger au XVIIIe siècle, car cette activité était alors considérée comme triviale. Penchons-nous par exemple sur le tableau de Jean Siméon Chardin, intitulé *« Le Bénédicité ».* Ce tableau représente un élément constitutif du RGdF à l'UNESCO, à savoir la table.

Jean-Siméon CHARDIN, *le Bénédicité*, 1740, tableau, Musée du Louvre

Le tableau en question se compose de trois personnages : une femme et deux enfants. La femme s'apprête à donner à manger aux enfants et l'un des enfants s'apprête à faire le bénédicité. Scène de repas d'une famille catholique au XVIIIème siècle, le tableau met en

scène un moment de la vie quotidienne, dans les classes bourgeoises catholiques. On peut également la considérer comme une scène d'apprentissage puisqu'au XVIIIème siècle, on se met à table pour se former, apprendre les bonnes manières et, déjà, pour s'extraire de son milieu. C'est d'ailleurs à cette époque que la salle à manger est instaurée.

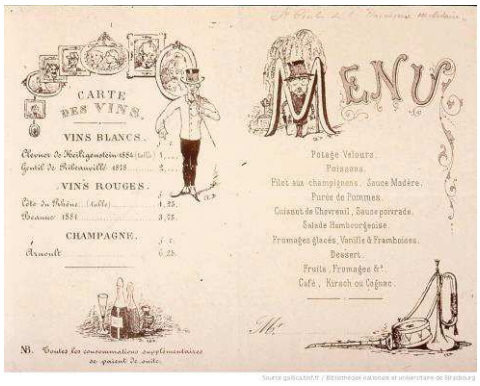
A cette époque, la représentation des français à table est partielle et ne rend compte que de la richesse gastronomique liée à la richesse économique.

XIXe siècle : la mise en place du repas tel que nous le connaissons. Le goût avant le visuel

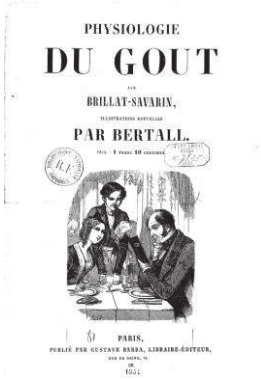
Le tableau ci-dessous s'intitule *Repas de noces à Yport*, d'Albert Auguste Fourier, 1886. Sur la table, le peintre a représenté les produits du terroir normand. Cette scène illustre la fonction sociale du repas et la convivialité. En effet, manger, ce n'est pas seulement *« se nourrir »,* mais c'est également *« se réjouir »* et *« se réunir »*. Le repas de famille ou de communauté accompagne ainsi les fêtes religieuses ainsi que la célébration des grands événements de la vie (naissances ou baptêmes, anniversaires, fiançailles, noces, obsèques).

Albert Auguste FOURIER, *Repas de noces à Yport*, 1886, tableau, Musée des beaux-arts de Rouen

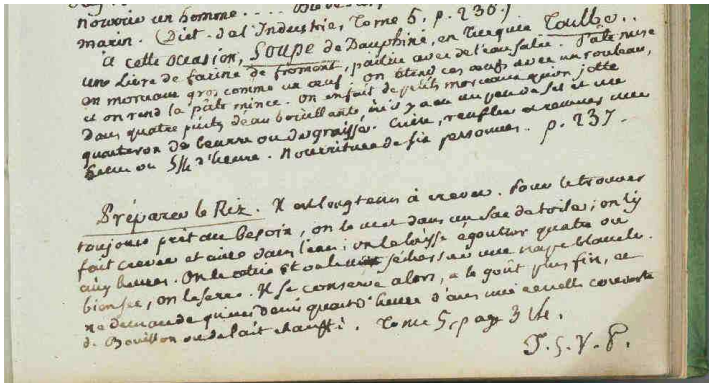
Durant cette période, pour traiter de cuisine et de gastronomie, l'écrit prédomine comme en témoignent les menu, recette et couverture de livre ci-dessous :



Théodore SIEGFRIED, menu de Ste Cécile, 1886, lithographie, Gallica



Jean Anthelme Brillat-Savarin, Physiologie du goût, illustrations nouvelles par Bertall, 1851, livre



La transmission du savoir culinaire : la recette de la « soupe du Dauphiné » et de la préparation du riz. Il s'agit d'un carnet dans lequel François de Neufchâteau (1750-1828), écrivain et homme politique féru d'agronomie, consigne des observations puisées dans différents ouvrages d'agriculture et de botanique [1er quart du XIXe siècle]. Arch. nat., 27AP/17.

Le XIXe siècle consacre ainsi la tradition culinaire française. La cuisine et les arts de la table deviennent des signes essentiels d'appartenance sociale. La cuisine bourgeoise est vantée

par des chroniqueurs littéraires tel Brillat-Savarin, elle se revendique comme une branche des Beaux-Arts et rayonne dans le monde. De nombreuses innovations plantent le décor du siècle suivant : la salle à manger, le *« service à la russe »*, le savoir-vivre, les arts de la table et la présentation des plats, les guides gastronomiques, les livres de cuisine, les recettes incontournables, la vogue des restaurants, la mécanisation de la production agricole, la naissance de l'industrie agroalimentaire (mise au point des procédés de conserve, pasteurisation, réfrigération, confiserie), les nouveaux fourneaux de cuisson…

La représentation des repas n'est pas importante. On écrit plus qu'on ne représente. Cela a sûrement servi à légitimer un art considéré comme trivial jusque-là.

XXe et XXIe siècle : le retour du plaisir visuel ?

Comme on a pu le voir, le XIXe siècle place le goût au centre de la table (service à la Russe, révolution culinaire, etc.) rompant ainsi avec les codes de la Cour de Versailles. Jusqu'ici, l'intérêt du service à la française était essentiellement visuel et on disposait alors les plats en fonction de leurs couleurs. Aujourd'hui, il semble que le visuel soit de nouveau la clef de voûte. La photographie, procédé inventé au début du XIXe siècle, permet de saisir la diversité des repas sous toutes ses formes, populaires ou bourgeoises, ordinaires ou non :

Jacques BOYER, Repas collectif intégré à l'entreprise cantine des usines Citroën, 1917, photographie

Anonyme, *Anniversaire de Charlotte*, 1997 Collecte dans le cadre de l'exposition Manger à l'œil, photographie

Actuellement, les artistes semblent poser un regard critique sur le contenu de l'assiette faisant écho à des problématiques écologiques :

Alexa BRUNET, *Fin de la souveraineté alimentaire*, série : 2013/2014, photographie

Ils portent également un regard critique sur nos manières de manger ensemble :

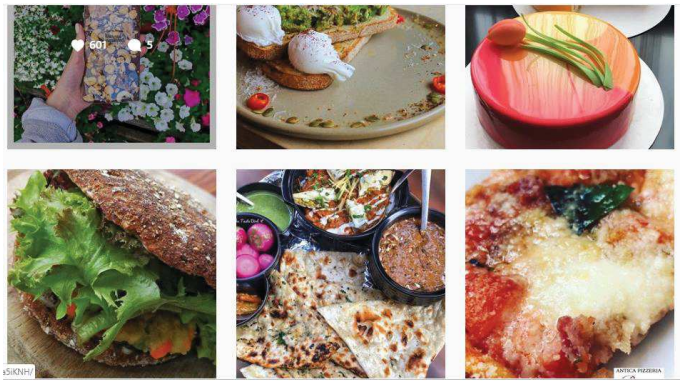
Stéphanie LACOMBE, *La choucroute*, série : la table de l'ordinaire, 2008, photographie

L’artiste Stéphanie Lacombe explique :

« Je m’invite chez les habitants et j’observe la vie souvent simple, noyée dans ses habitudes et son quotidien. Quoi de plus banal qu’un repas pris chez soi le soir, à la même heure, même table, même assiette ? Le repas est un acte rempli de symboles, de rituels et de coutumes. La table est le punctum de l’image. L’objet devient scène. C’est le lieu de la maison où se joue le théâtre de l’ordinaire. »

Stéphanie Lacombe, *Le Roi lion*, série : la table de l’ordinaire, 2007, photographie

Plus récemment encore, le food porn place le plaisir visuel et la mise en scène de soi sur le devant de la scène. L’acte de manger et de se régaler étant relégué au second plan derrière celui de contempler, de « donner à voir » et de (se) mettre en scène.



Capture d’écran des posts Instagram qui apparaissent en premier en tapant la requête « foodporn ».

Le regard sur l'image évolue au fil des techniques mais aussi des sociétés ; comme nous voyons de le voir, on ne représente pas le repas de la même façon au XIXe, XXe et XXIe siècle. Actuellement, sa diffusion extrême semble correspondre au triomphe de la vue sur les autres sens. L'image semble omniprésente dans notre société. Cela a été encouragé par la vulgarisation des outils photographiques qui sont devenus les attributs de l'individu contemporain (appareil photo intégré au téléphone par exemple). Ce dernier se donne à voir au fil des images et il gagne ainsi en connaissance de lui-même.

1.3. Le mythe gastronomique bousculé

Le RGdF et la patrimonialisation du rituel du repas peuvent apparaitre comme la réponse à une crise identitaire profonde qui toucherait le trio cuisinier – critique – mangeur. Nous avons déjà vu plus haut que le modèle du mangeur est en constante évolution et que les différents scandales alimentaires ont contribué à individualiser davantage les repas.

Attachons-nous ici à comprendre comment les chefs et les critiques sont bouleversés dans leur pratique.

1.3.1. Le trio cuisinier – critique – mangeur bousculé

Le rôle de médiateur des Chefs et des critiques semble s'être quelque peu atténué avec le temps.

- Certains Chefs participent au processus d'une alimentation à deux vitesses. En effet, leurs restaurants sont inabordables pour la plupart des mangeurs. Dans le même temps, certains chefs profitent de leur aura et du prestige acquis pour cautionner des produits de l'industrie agroalimentaire comme Thierry Marx qui a collaboré à la création d'une boisson en poudre pour la marque *Feed*.

- Certains observateurs font état d'une crise actuelle de la haute-cuisine, dont, par exemple, François-Régis Gaudry, chroniqueur et journaliste gastronomique, qui en 2013 dans l'Express, expliquait que le suicide de Bernard Loiseau en 2003 serait, en partie, symptomatique de la course aux étoiles que le guide Michelin peut

provoquer. Par ailleurs, on peut relever que certains chefs tournent actuellement le dos aux labels et ferment leur restaurant étoilé à l'instar de Cyril Lignac qui a annoncé en juin 2019 la fermeture de son restaurant le Quinzième (1 étoile) et qui fustige le manque de transparence du Michelin. Le rôle des critiques est donc remis en question par les cuisiniers eux-mêmes.

- Par ailleurs, l'essaimage du modèle français à l'étranger pose un problème de différenciation et de spécificité. À ce titre, le processus de « copiage » relevé entre les nobles et les bourgeois au XVIIIème siècle semble aujourd'hui se déporter au niveau mondial entre les différentes cuisines nationales.

Il convient également de préciser, qu'à l'instar de la nation qui se définit notamment par ses exclus et par ses adversaires, la gastronomie n'est pas exempte de conflits. La question des interdits alimentaires touchant les minorités religieuses ou certaines populations d'origine immigrée (notamment autour de l'alcool et du porc) démontrent qu'en tant qu'élément identitaire, la gastronomie peut diviser les membres de la communauté nationale et conduire à la discrimination. Cet exemple, auquel il serait nécessaire d'ajouter les inégalités socio-économiques liées aux façons de s'alimenter, tend à démontrer qu'au-delà de sa dimension idéelle, la cuisine est également l'un des symptômes du décalage entre l'imaginaire national et la réalité sociale.[10]

1.3.2. Le nouveau label se nomme « influenceurs »

Au fil des décennies, voire des siècles, les gestes, techniques, *« l'esprit de Versailles »* se sont diffusés chez les Français modestes par imitation grâce aux livres de cuisine, à la presse et aux émissions de télévision, nous l'aborderons plus en détail dans la troisième partie. Comme vu précédemment, les grands chefs s'inspirent de longue date des recettes populaires et régionales et ils le font encore amplement aujourd'hui[11]. Ces dernières années,

10 MARTIGNY Vincent - Le goût des nôtres : gastronomie et sentiment national en France - Raisons politiques, vol. 37, no. 1, 2010 – consulté en juillet 2019 - https://www.cairn.info/revue-raisons-politiques-2010-1-page-39.htm

11 CHEVRIER Francis, BIENASSIS Loïc – le Repas gastronomique des Français – Gallimard, 2015

l'avènement des réseaux sociaux a créé une nouvelle catégorie de passeurs de culture : **les influenceurs**. Ce qui semble donc nouveau, c'est la faculté qu'ont les amateurs, via un système de recommandation, à s'informer et à s'influencer mutuellement. Les mangeurs, organe passif dans le trio mis en lumière par Alain Drouard, semblent donc devenir actifs et alimenter leurs « pairs », ainsi que les cuisiniers eux-mêmes.

Dans leur ouvrage *« Les Médias passent à table »*, Marie-Christine Allart et Jean-Paul Visse expliquent que : *« la gastronomie a changé de statut ces dix dernières années ; d'art réservé à une élite de chefs et de connaisseurs, elle est devenue un loisir pour tous. De corvée ménagère, elle est devenue un plaisir valorisant, succès qui a permis aux médias culinaires de se développer. »*

On peut également avancer que la médiatisation des chefs donne plus facilement accès aux codes et techniques liés à l'alimentation. Les amateurs éclairés peuvent ainsi progresser davantage, quitte à bousculer, à leur tour, les chefs. À ce sujet, un extrait de l'épisode 3 de la série documentaire *« Ugly Delicious »* (produite et diffusée sur la plateforme de SVOD Netflix) est particulièrement révélateur. Dans cet épisode, le chef David Chang explore les origines *« familiales »* de sa cuisine. Il y annonce qu'il souhaite simplifier sa conception et sa pratique de la cuisine, fuir le spectaculaire et revenir à une cuisine suscitant la réminiscence de souvenirs. Chang se rend alors, sous l'œil des caméras, chez un couple d'amis, les Redzepi. René, le mari, est le chef du *Noma* (deux étoiles au Michelin) qui a permis à la cuisine nordique de briller à l'étranger. Nadine, la femme, est celle qui cuisine à la maison, ainsi que l'auteure du livre de cuisine *« Savourer »* (paru en 2019 en France). Nadine est également une adepte des réseaux sociaux, alimentant ses différents profils d'astuces, recettes et mises en scène diverses.

Dans cette scène de l'épisode 3, c'est donc Nadine qui cuisine. David Chang laisse, par endroits, entrevoir un peu de condescendance, comme en témoigne cet aparté : *« si le plat de Nadine est un peu raté, on lui dira tout de même que c'est bon, car il a été réalisé avec le cœur. »* Lors de la dégustation du dessert, jugé trois étoiles par René Redzepi, David Chang est sans voix. L'épisode laisse clairement comprendre que l'amatrice Nadine a bousculé les à

priori du chef Chang. Au-delà des vertus du storytelling anglo-saxon (mettant en scène un chef éprouvé surpris, voire ému par la cuisine d'une amatrice éclairée), le dîner se clôture sur cette pensée : aujourd'hui, il est beaucoup plus facile d'atteindre les sommets en cuisine grâce à l'ouverture sur le monde qu'offrent Internet et les réseaux sociaux. Alors comment un chef peut-il encore se démarquer ?

De plus, par son statut d'amateur éclairé, l'influenceur est un vecteur de transmission moins intimidant et plus fédérateur pour l'internaute. Les influenceurs insistent d'ailleurs souvent sur les vertus d'une pédagogie horizontale, plus inclusive pour le profane. Les influenceurs n'hésitent pas à commenter leurs « essais-erreurs » ou leur quête de la recette parfaite. Ainsi Clotilde Dussoulier du blog *Chocolate and Zucchini* narre en détail sa quête de la recette qui imitera un dessert Picard : *« Tout a commencé l'été dernier, lorsque nous avons goûté chez des amis un certain dessert surgelé qui consistait en une mousse légère à la vanille garnie de framboises et prise en sandwich entre deux fines couches de biscuit aux amandes, croustillant, et moelleux à la fois. Tout le monde a aimé et je me suis dit, tiens, je crois que je saurais faire un truc comme ça. […] Et ce jour est venu q*uand ma mère et moi discutions *du menu du déjeuner de Noël et que j'ai proposé d'apporter le dessert : j'ai tout de suite pensé à une version maison de l'entremets aux framboises sus-cité. Dans la mesure où je n'avais jamais rien fait de tel et que mon four est une forte tête, c'était peut-être un peu rock'n'roll de tenter ça le jour de Noël, mais j'ai une famille très indulgente, et je savais que si les choses tournaient au désastre, je n'en entendrais pas parler pendant plus de sept ou huit ans ».*

Patoumi, auteure du blog Poppies in October avance également que l'influenceur à ce petit *« supplément d'âme »* qui le différencie du critique ou Chef professionnel [12]: « *mais surtout, et c'est là que le médium blog gagne en intérêt, les apports et suggestions quant à la recette que le lecteur aura refaite chez lui, dans sa propre cuisine avec pour conséquence l'excitation légitime ressentie par l'auteur d'avoir réussi à transmettre à un parfait inconnu une recette relevant souvent d'une histoire plus intime. Ainsi, ce qui fait d'un blog une exception parmi*

12 Revue de l'association des bibliothécaires de France N°63 – Juillet 2012

les milliers d'autres, reste une patte, un style immédiatement reconnaissable, parfaitement inimitable, à l'origine d'un véritable univers (…) »

« C'est aussi l'une des vertus les plus enthousiasmantes des blogs de cuisine : faire en sorte que la recette d'une tarte aux pommes choisie grâce à un moteur de recherche soit aussi celle d'une personne que l'on peut arriver à connaître un petit peu. On ne mange alors plus une simple part de gâteau maison, mais un morceau d'existence ».

1.3.3. Étude de deux influenceurs

On peut toutefois se demander légitimement si les influenceurs rompent complètement avec les codes de la littérature gastronomique ?

Pour répondre à cette question, nous avons choisi d'étudier deux univers en apparence très dissemblables : celui du blog Chocolate and Zucchini de Clotilde Dussolier ; et celui de Mimi Morison.

Chocolate and Zucchini, le blog qui renoue avec la mode littéraire du début du XXe siècle

Il s'agit d'un des tout premiers blogs de cuisine en France. Ce blog a été ouvert en 2003 par Clotilde Dussolier, alors expatriée aux États-Unis. Ingénieure de formation, cette dernière a décidé de se consacrer à l'écriture et à la cuisine à la suite du succès de son blog. Elle écrit désormais pour la presse spécialisée, tout en continuant d'animer parallèlement son blog. La phrase d'accroche de *Chocolate and Zucchini* est la suivante : **«** *Un blog de cuisine tenu par une Parisienne trentenaire, qui propose des recettes fraîches, simples et colorées. »* Dans ce médium, les recettes présentées sont toujours mises en perspective grâce à l'intégration d'un souvenir ou la description du partage d'un repas qu'évoque Clotide Dussolier dans le texte.

Cette manière de personnaliser la pratique de la cuisine, mais également de la mettre en récit a permis à Clotilde Dussolier de renforcer l'identité de son blog. Ainsi, la Revue des bibliothèques – gastronomie écrit à ce sujet : *« Tout l'art de Clotilde est de faire se rencontrer des anecdotes de l'ordre de l'intime à travers de minuscules détails distillés çà et*

là (le rituel passage au Canard du midi pour refaire le stock de confits après des vacances dans le Sud-Ouest, le coup de cuillère en bois frappé par sa voisine de palier sur la fenêtre de sa cuisine indiquant qu'il est l'heure de se retrouver pour partager une tasse de café, le tiroir secret où elle dissimule ses tablettes de chocolat...) et qui côtoient une obstination qui n'a d'égale que sa curiosité sans cesse en éveil. Son acharnement rigoureux et sensible à vouloir reproduire des mets dégustés en voyage donne à la fois envie de prendre des billets d'avion et d'enfiler son tablier. S'il existe aujourd'hui plusieurs milliers de blogs de cuisine francophones, peu d'entre eux arrivent à concilier ce qui en fait le charme et crée l'addiction du lecteur, tout simplement parce qu'il ne s'agit pas juste de montrer le croque-monsieur du dîner de la veille sur une photo prise au flash, sauf peut-être si cela est prétexte à évoquer une soirée particulière, un souvenir, quelque chose qui viendrait transcender la trivialité de l'objet et le transforme en sujet surprenant d'une histoire personnelle ».

D'après Marie-Christine Allart et Jean-Paul Visse dans leur ouvrage *« Les médias passent à table »*, *« le discours gastronomique au début du XXe siècle possède une dimension littéraire avec des métaphores, des citations littéraires. L'écriture de la recette est prétexte à un exercice de style. Certains blogs reprennent ce genre de procédé d'écriture. La modernité actuelle renoue avec la mode d'entre-deux-guerres : à presque un siècle d'intervalle, les blogueurs s'amusent à scénariser leurs recettes comme le faisaient les journalistes de l'époque ».* Chocolate and Zucchini appartient clairement à cette mouvance. Même si son discours est plus généralement au service de gestes techniques ou d'explication concernant les ingrédients, on peut tout de même avancer qu'il participe à la création de « son » fait social, celui de l'intime, de son histoire. Et elle réussit avec succès, car si on en croit le nombre de commentaires sous chaque recette, on peut conclure que ses lecteurs se retrouvent dans ses récits. On peut également avancer que Clotilde est en prise avec son temps puisqu'elle fait la promotion d'une cuisine plus végétale et plus légère. Elle rompt ainsi avec les traditions culinaires françaises.

Mimi Thorisson, l'Américaine qui remet au goût du jour la cuisine bourgeoise du XIXe siècle

Mimi Thorisson est une Américaine qui a vécu en France dans le Médoc pendant plusieurs

années. C'est une ancienne femme d'affaires qui a quitté son travail pour fonder une très grande famille de 8 enfants. Elle a déménagé à Turin en 2019, mais, pour plus de cohérence, nous allons nous intéresser précisément à ses publications « françaises ».

Le personnage de Mimi T. est intéressant à étudier, car :

- Elle promeut un certain art de vivre à la française auprès des Américains.

- Elle joue avec les clichés et la nostalgie du terroir, du passé… y compris dans sa vie privée. En poussant un peu, on peut dire qu'elle incarne et dépoussière l'image de nos grands-mères !

- Elle est cuisinière, blogueuse et influenceuse

Mimi Thorisson tient un blog qui met en scène ses recettes et sa vie dans le Médoc et un fil Instagram qu'elle alimente de ses déjeuners en famille ou entre amis.

Sur son blog, elle revisite énormément de recettes traditionnelles françaises. Comme elle le dit pour sa recette de bouchée à la Reine, ce qu'elle aime, c'est la nostalgie que peut susciter un plat : *« I have always loved 'bouchée à la Reine' – this classic starter is exactly what I love about French cuisine – elegant and old-fashioned ».*

Les recettes fleurent bon la tradition et on est loin des nouveaux enjeux écologiques (recettes végétariennes) ou sociétaux (batch-cooking, Simplissime) de ses confrères. Quand elle propose une recette de son pays, elle est automatiquement francisée, à l'instar de son Duck Burger.

Les photographies sont léchées et renvoient une image aristocratique. Elle revisite les codes de la nature morte et des tableaux de la fin du XIXe siècle, et du début du XXe siècle. Elle a une façon de « figer » le terroir français dans ses clichés tout en faisant sa promotion d'une manière raffinée. Les Américains l'adorent sûrement pour ça. Elle idéalise ainsi les traditions françaises.

Sa position est toujours centrale : dans les photos de tablées, elle est assise en bout de table ou debout, apportant un plat ou le servant. Elle endosse clairement le rôle de « celle qui transmet » par la cuisine, comme les femmes du siècle dernier ont pu le faire.

capture d'écran du compte Instagram de @mimithor

Mimi Thorison imite clairement les codes bourgeois du XIXe siècle, à tel point qu'elle ferait une excellente ambassadrice du RGdF !

L'étude de ces deux influenceurs nous montrent donc que le principe de copiage-différenciation qui a participé à la mise en commun des pratiques culinaires aux XIXe et XXe siècles et dont on a avancé qu'il opérait dorénavant entre les différentes cuisines du monde, semble également opérer avec les influenceurs, les chefs et les critiques.

Ceci nous pousse à avancer que le mythe gastronomique est certes bouleversé, mais bel et bien vivant.

La première partie de ce mémoire nous a permis de comprendre l'origine du repas tel que nous le connaissons, ainsi que l'importance accordée à la gastronomie en France. Nous avons également mis en avant les enjeux auxquels le repas et la gastronomie font face, tant dans les nouvelles pratiques alimentaires que dans la démocratisation de plus en plus importante de la gastronomie.

PARTIE 2 : LA PATRIMONIALISATION D'UN REPAS

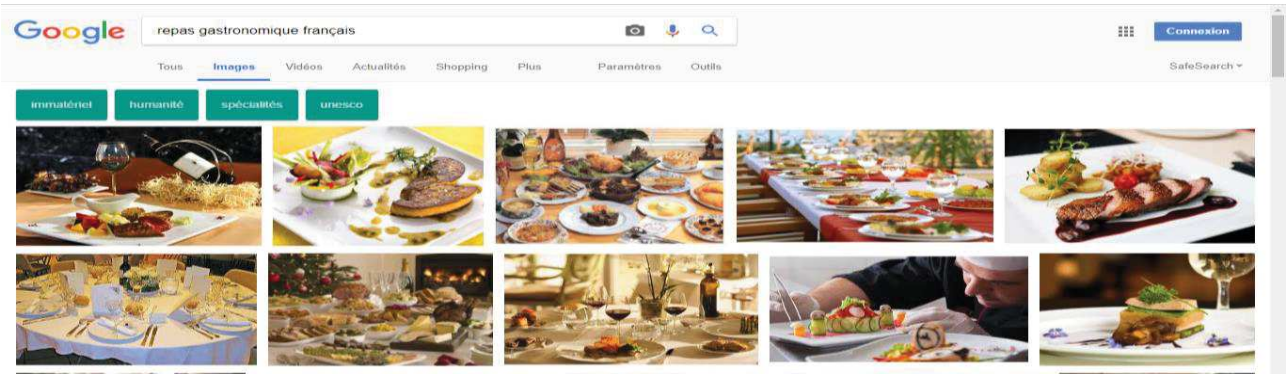
Cette deuxième partie va nous permettre de pratiquer une **analyse plus poussée** du Repas gastronomique des Français (*RGdF*). Comment a-t-il été défini ? Comment est-il compris aujourd'hui ? Comment les institutions s'en emparent-elles ?

2.1. La création d'un ovni politique

En 2010, l'UNESCO accordait à la délégation française l'inscription du RGdF sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Ce repas est défini de la sorte : *« Le RGdF 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 »*. L'UNESCO célèbre donc une pratique sociale : celle de **manger ensemble lors des moments importants de la vie**.

2.1.1. Le Repas gastronomique des Français, un ovni

Une étude sur *Google Images* nous permet toutefois d'identifier un problème : les illustrations du RGdF ne correspondent pas à la définition donnée par l'UNESCO.



capture d'écran de la recherche Google images des termes « repas gastronomique français » réalisée en mars 2018

Ainsi, les deux premières lignes d'images nous montrent essentiellement des photos d'assiettes ou de tables dressées. Certes, la décoration de la table est une partie de la

définition du RGdF. Mais ici, sa principale dimension, la commensalité, est complètement oubliée. Aucun convive n'est représenté et le seul être humain présent est un chef achevant une assiette qu'on imagine issue d'un repas de haute-cuisine. Cela donne une impression de repas et d'assiettes figés. Les photos renvoient, pour la moitié d'entre elles, à la cuisine des grands établissements et à la *« haute gastronomie »*. Sur ces dernières, on peut notamment y observer des assiettes superbement dressées. Sur certaines d'entre elles, les sauces, condiments au cœur de la cuisine française « classique », sont mises en avant.

Seules deux photos évoquent la diversité des mets français et mettent notamment en valeur des spécialités issues de nos terroirs. Même si leur agencement sous forme de service à la française nous éloigne du service *apéritif/entrée/plat/fromage/dessert* du RGdF, elles ont le mérite de souligner la diversité de la gastronomie française et semblent moins élitistes. Un clic sur chacune de ces photos nous renvoie à chaque fois à des articles traitant du RGdF de l'UNESCO. Nous pouvons alors nous demander : **s'agit-il d'une simple erreur d'illustration ou d'une interprétation anglo-saxonne du terme « gastronomie » ?**

capture d'écran de la recherche Google images des termes « repas gastronomique des Français » réalisée en mars 2018

Il faut attendre la 3e ligne pour voir enfin apparaître des convives autour d'une table, représentant bien en cela le repas gastronomique défini par l'inscription à l'UNESCO. Deux tableaux viennent également agrémenter les lignes suivantes : *Déjeuner des canotiers* d'Auguste Renoir qui évoque les guinguettes de la fin du XIXe siècle et du début XXe siècle ; *Un repas de noces* à Yport d'Albert Fourié (1886), témoignage de la vie normande dans la seconde moitié du XIXème siècle. La vision proposée est ici bucolique et associe la gastronomie française aux charmes d'antan.

capture d'écran de la recherche Google images portant sur les termes « repas gastronomique des Français » réalisée en mars 2018

Les trois lignes suivantes diversifient encore la notion avec la représentation des banquets officiels et d'une table de restaurant. Le repas n'est donc pas au centre des images qui ressortent lors de la recherche sur *Google images*.

Une rapide étude des coupures de presse traitant du RGdF montre que le terme est également peu repris dans les articles qui en parlent. C'est souvent le terme « gastronomie » qui est utilisé.

MENU Le Point Culture

Actualité > Culture

La gastronomie française classée au patrimoine mondial de l'Unesco ?

Publié le 13/11/2010 à 00:27 | AFP

PROFITEZ DE VOTRE ABONNEMENT À 1€ POUR 2 MOIS !

La gastronomie française a de grandes chances d'être retenue par l'Unesco, jeudi à Nairobi, comme patrimoine culturel immatériel de l'Humanité, ce qui représenterait une énorme consécration internationale pour les cuisiniers, métiers de bouche et gastronomes français.

capture d'écran de l'article de presse https://www.lepoint.fr/culture/la-gastronomie-francaise-classee-au-patrimoine-mondial-de-l-unesco-13-11-2010-1261692_3.php

La gastronomie française inscrite au patrimoine de l'Humanité

Les experts de l'UNESCO ont estimé que le repas gastronomique à la française, avec ses rituels et sa présentation, remplissait les conditions pour rejoindre la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. C'est la première fois que la gastronomie d'un pays accède à ce statut.

UNESCO

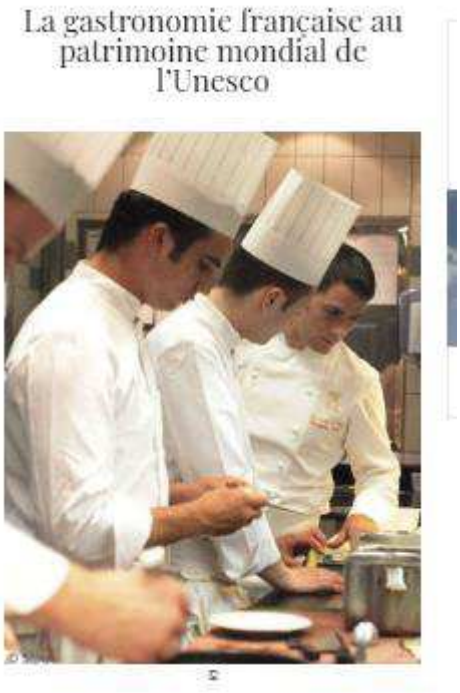
La France s'emploie à préserver ce patrimoine malgré l'évolution des modes de vie. C'est ainsi que les repas pris dans les écoles sont conçus comme un moment éducatif à part entière. Et chaque année, au mois d'octobre, la semaine du goût incite les enfants à découvrir une palette de saveurs aussi large que possible.

En outre, partout dans le monde, les ambassadeurs de France veillent à la qualité de la table pour faire honneur à la réputation gastronomique française. La résidence de France en Tunisie ne fait pas exception à la règle.

Une décision prise par l'UNESCO

C'est chose faite : les experts d'un comité intergouvernemental de l'UNESCO, réunis à Nairobi (Kenya), ont statué favorablement à la demande de la France. La gastronomie française, mais également le compagnonnage et la dentelle au point d'Alençon, autres dossiers présentés par Paris, ont été inscrits au patrimoine mondial de l'Humanité. L'ambassadrice de France auprès de l'UNESCO, Catherine Colonna, s'est félicitée de cette décision qui « contribue à la

capture d'écran de l'article https://tn.ambafrance.org/La-gastronomie-francaise-entre



capture d'écran de l'article de presse : http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Les-dossiers-de-la-redaction/News-de-la-redaction/La-gastronomie-francaise-au-patrimoine-mondial-de-l-Unesco-1421308

capture d'écran d'un article de presse : http://www.leparisien.fr/societe/l-unesco-inscrit-la-gastronomie-francais-au-patrimoine-de-l-humanite-16-11-2010-1152816.php

Le terme utilisé dans le titre des articles est souvent *« la gastronomie »* occultant les termes *« repas des Français »*. Même si la terminologie exacte est toujours expliquée plus loin dans l'article, le titre est révélateur du fait que le *« Repas gastronomique des Français »* n'est pas signifiant pour les lecteurs. Les journalistes choisissent donc de mettre en avant la notion qui est connue et associée à la « cuisine » française : la gastronomie.

L'étude de l'inscription du RGdF nous permet de comprendre les raisons qui ont poussé à retenir cette appellation hybride qui manque de signification pour tout un chacun.

2.1.2. Le Repas gastronomique des Français, un objet politique

La littérature scientifique nous éclaire sur les ressorts qui amènent à la mise en patrimoine d'une pratique.

Ainsi, en ce qui concerne le patrimoine matériel, le sociologue Jean Davallon explique qu'il faut en premier lieu identifier l'objet et que cette identification se fait au présent : on choisit de quoi on veut se rapprocher dans l'Histoire et on passe certaines choses sous silence. On choisit son héritage et il peut bouger au fil du temps. Cela s'appelle la filiation inversée : en quelque sorte, on choisit ses parents. Concernant le patrimoine immatériel, l'approche est sensiblement la même : on identifie un comportement culturel qui tend à disparaitre et on tente de mettre en place des actions permettant de continuer à le faire vivre.
Les chercheurs Sophie Le Coq, Julie Léonard, Jean-Yves Dartiguenave, Charles Quimbert et Jean-Claude Quente indiquent dans leur travail de recherche « Patrimoine et transmission »[13] que le PCI invite à l'analyse non plus des procédures d'élection d'objets au rang patrimonial mais de l'élection et de la production de liens de filiation. Dans le cas du patrimoine matériel, on sauvegarde des biens et dans celui du PCI, on sauvegarde des liens. Dans les deux cas, on choisit ses filiations avec le passé, mais lorsqu'on sauvegarde des liens, alors on aménage un cadre permettant la viabilité des pratiques. On ne cherche pas à les figer ou à les conserver à un instant T.

A quel moment décide-t-on de patrimonialiser une pratique ? Le fait qu'un objet soit reconnu comme patrimoine par un groupe signifie qu'il y a eu rupture de la mémoire : quelque chose du passé ne « passe » plus dans le présent, l'objet est toujours là mais le contexte n'est plus et il est nécessaire de le reconstruire.
L'analyse proposée dans notre première partie indique que c'est le repas du quotidien, notamment sa durée et ses règles, qui est bousculé en France. On peut alors se demander pourquoi c'est le repas de fête qui a été sauvegardé et s'il est réellement représentatif pour chacun des Français.

De son côté, l'UNESCO définit le patrimoine culturel immatériel comme un patrimoine qui *« ne s'arrête pas aux monuments et aux collections d'objets. Il comprend également les traditions ou les expressions vivantes héritées de nos ancêtres et transmises à nos descendants, comme les traditions orales, les arts du spectacle, les pratiques sociales, rituels et événements festifs, les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ou les*

13 LE COQ Sophie, LÉONARD Julie, DARTIGUENAVE Jean-Yves, QUIMBERT Charles, QUENTEL Jean-Claude - *Patrimoine et transmission* - Tétralogiques, n°24, 2019

connaissances et le savoir-faire nécessaires à l'artisanat traditionnel. Le patrimoine culturel immatériel est : traditionnel, contemporain et vivant, inclusif, représentatif, fondé sur les communautés ».

Les objectifs du patrimoine culturel immatériel sont clairement indiqués sur le site Internet de l'UNESCO. Il consiste à *« rééquilibrer la répartition du patrimoine protégé dans le monde en faveur des pays du Sud pauvres en patrimoine matériel, mais riches d'un patrimoine immatériel que rien ne protège »*. Mais également à *« protéger plus généralement des effets néfastes de la mondialisation et des évolutions de la vie sociale les richesses, qui en raison de leur forme immatérielle, ne sont actuellement pas protégées ».* Par ailleurs, il s'agit d'un patrimoine qui se définit **avec le concours des habitants du territoire.** À ce titre, la notion de patrimoine immatériel nous intéresse au-delà de l'UNESCO. En effet, concernant le RGdF, les initiateurs du projet n'étaient pas les habitants du territoire. Ces derniers ont été consultés assez tard par le biais d'une enquête qui visait à légitimer le terme choisi.

En France, les porteurs et les soutiens du projet étaient constitués d'organismes aux intérêts particuliers et divergents, puisque les initiateurs et les porteurs du projet étaient l'IEHCA et François Chevrier, la MFPCA et Jean-Robert Pitte. Selon Julia Csergo, *« l'outil international est utilisé par un groupe local comme un moyen pour faire pression sur un gouvernement national* »[14]. Leur ambition est de forcer l'État à mettre en place une politique culturelle en faveur de la gastronomie. Les initiateurs souhaitaient également que leurs recherches interdisciplinaires dans le domaine de l'alimentation soient reconnues.

Or, le Chef de l'État de l'époque (Nicolas Sarkozy) et le gouvernement ne souhaitent pas mettre en place une telle politique culturelle. Selon Julia Csergo, *« [Le Président Sarkozy] voit cependant deux avantages à cette candidature : le premier d'ordre symbolique permet à la France de réaffirmer son rôle de leader en matière culturelle, ce qui participerait à son rayonnement culturel. Le second est économique. L'inscription soutiendrait le développement d'un marché international autour de cette gastronomie ».* Le Président Nicolas Sarkozy

---

12 CSERGO Julia - *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ? La gastronomie française à l'Unesco : histoire et enjeux*. – Menu fretin, novembre 2016

annonce donc officiellement son *« soutien »* lors d'une prise de parole pendant le Salon international de l'agriculture 2008.

L'initiative du RGdF **ne repose donc ni sur la communauté qui consomme la gastronomie** (le grand public) **ni sur celle qui la produit** (les chefs, entreprises agroalimentaires, artisans). L'approche est de forme *top-down* comme il en est pour le patrimoine matériel. Or, concernant le patrimoine immatériel, la Convention explique bien que ce sont les communautés qui doivent en être les demandeurs.

2.1.3. Le Repas gastronomique des Français, un compromis

La terminologie employée et notamment l'utilisation du terme « gastronomie » peut également expliquer les erreurs d'interprétation.

Il est difficile de définir la gastronomie. Comme cela a été souligné par Julia Csergo *« Quel sens donner à un mot devenu dans les usages un mot aux significations multiples ? Chacun y met ce qu'il veut et personne n'a vraiment tort. »*

Le mot apparaît pour la première fois en 1801 dans un poème de Joseph Berchoux, *La gastronomie ou l'homme des champs à table*. [15] Dans ce poème, il fait l'éloge de la bonne chère et qualifie pour la première fois ce que signifie encore aujourd'hui la gastronomie.

Comme indiqué dans la première partie, Brillat-Savarin avec la Physiologie du goût fera entrer au XIXe siècle, le mot dans la pratique courante : *« La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible. Elle y parvient en dirigeant, par des principes certains, tous ceux qui recherchent, fournissent ou préparent les choses qui peuvent se convertir en aliments.*

[…]

---

15 CSERGO Julia - *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ? La gastronomie française à l'Unesco : histoire et enjeux*. – Menu fretin, novembre 2016

La gastronomie tient :

À l'histoire naturelle, par la classification qu'elle fait des substances alimentaires.

À la physique, par l'examen de leurs compositions et de leurs qualités. À la chimie, par les diverses analyses et décompositions qu'elle leur fait subir. À la cuisine, par l'art d'apprêter les mets et de les rendre agréables au goût. Au commerce, par la recherche des moyens d'acheter au meilleur marché possible ce qu'elle consomme, et de débiter le plus avantageusement ce qu'elle présente à vendre.

Enfin, à l'économie politique, par les ressources qu'elle présente à l'impôt, et par les moyens d'échange qu'elle établit entre les nations. »

Signe que ce terme n'est pas encore bien défini, certaines instances sont toujours en train d'en dessiner les contours… Ainsi, le 12 mars 2014, l'assemblée sortante du parlement européen définit la gastronomie par *« L'ensemble des connaissances, des expériences, ainsi que des formes d'art et d'artisanat qui permettent de manger de manière saine et avec plaisir… elle fait partie de notre identité et est un élément essentiel du patrimoine culturel européen ainsi que du patrimoine culturel des États membres ».*

En outre, aujourd'hui, il semble que naturellement, on associe la gastronomie à la haute cuisine, dans une conception plutôt anglo-saxonne.

Julia Csergo explique avoir choisi ce mot dans sa définition première (celle de Brillat) qu'elle estime être plus populaire. Cependant certains chercheurs trouvent que cette définition très intellectuelle contribue au fossé qui se creuse entre cuisine populaire et de cour contribuant à l'incompréhension de l'appellation. [16]

Bien que les pratiques populaires soient celles qui sont menacées par la mondialisation, l'industrialisation, la perte de transmission ou les évolutions de la vie sociale, ce sont celles qui sont les plus compliquées à définir, car elles sont extrêmement variées. Comme le relève

14 DE LIMA Dora et DO PACO David - Le métissage, dynamique des gastronomies - Hypothèses 2012/1 - https://www.cairn.info/revue-hypotheses-2012-1-page-289.htm

la sociologue Sidonie Naulin, le RGdF est finalement un compromis entre la spécificité française de la haute cuisine et l'aspect populaire attendu par l'UNESCO, tout en sortant de l'alternative entre la cuisine des grands chefs, trop élitiste, et la cuisine populaire, insuffisamment singularisante.[17]

Le compromis est visible dans l'appellation retenue : REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS :

- *« Repas… des Français »* intègre la notion de pratique populaire
- *« Gastronomie »* renvoie à l'interprétation anglo-saxonne de haute cuisine

Ce flou sémantique autour de la notion de gastronomie française a permis de rassembler autour du projet d'inscription des personnes aux intérêts divers et de trouver un compromis quant à l'appellation choisie. Mais aujourd'hui, se pose un problème d'appropriation… comme étudié dans l'analyse *Google Images* et les coupures de presse, l'appellation est très peu reprise telle quelle dans les médias et renvoie à un imaginaire qui diffère grandement de sa définition première. Ce flou permet aussi à divers acteurs d'y apposer leurs propres visions et imaginaires parfois contradictoires avec ceux de l'UNESCO.

2.2. Le RGdF comme outil de développement touristique ?

Objet nouveau, sujet à des interprétations contradictoires, le Repas gastronomique des Français est de plus en plus utilisé par les institutions pour créer des événements et des expositions. Dans cette partie, nous allons analyser ce que les Comité régionaux de tourisme (CRT) ont mis en place, deux événements : *« Goût de France »* et *« Marseille Provence Gastronomie 2019 »* et deux expositions : *« Quand les artistes passent à table, leur regard sur l'alimentation »* et *« Manger à l'œil ».*

---

17 NAULIN Sidonie – *Le repas gastronomique des Français : genèse d'un nouvel objet culture*l - Sciences de la Société, Presses universitaires du Midi, 2013

2.2.1. Les comités régionaux de tourisme à l'épreuve du RGdF

Nous avons choisi de partir d'un document établi par Lancéa Développement pour Atout France *« le Repas gastronomique des Français, une nouvelle opportunité de valorisation des territoires »*, édité en 2012. Nous avons dans un premier temps extrait les préconisations d'Atout France concernant la mise en pratique du RGdF pour les organismes touristiques. Dans un second temps, nous avons étudié quelques sites de Comités Régionaux du Tourisme ciblés ou non par ce document afin de voir, en 2019, ce qu'il reste de ces préconisations. Mais aussi, afin de voir comment les territoires non ciblés s'approprient ce nouveau patrimoine culturel immatériel.

ATOUT France a défini avec l'aide de LANCÉA DEVELOPPEMENT des préconisations dans un document édité en 2012 et s'intitulant *« Le repas gastronomique des Français, une nouvelle opportunité de valorisation des territoires ».*

Ce document était destiné aux territoires d'Alsace, de Bourgogne, de Charente-Maritime, de Lorraine et de Franche-Comté. Telles étaient les opportunités identifiées par ATOUT France :

- Mise en relation plus forte de l'habitant avec le visiteur : la notion de tourisme participatif est détaillée dans le document : *« Initié par un sentiment identitaire, le tourisme participatif se développe aujourd'hui sur des territoires ruraux. Il correspond aussi à une tendance, où dans un monde totalement globalisé, l'ancrage local prend d'autant plus d'importance. De plus en plus de communautés affinitaires se développent grâce à ce mouvement de fond, amplifié par Internet, auquel les organismes locaux de tourisme doivent s'intéresser. »*

- Construction d'une nouvelle relation aux produits et aux savoir-faire.

- Nouvelle conception du développement des territoires, notamment grâce à la mise en réseau de tous les acteurs afin que chacun soit valorisé.

- Nouvelle communication auprès des clientèles : des conseils sont donnés concernant les sites Internet *« Au lieu d'organiser les entrées d'un site pour ceux organisent leur*

séjour et cherchent des adresses, l'idée est de s'adresser aux cibles pour communiquer sur les valeurs du repas et répondre à une demande de plus en plus prégnante des tourismes ; celle de découvrir les coutumes locales d'un pays ».

- Revalorisation de l'animation des territoires : il est conseillé de ne pas forcément créer de nouveaux événements, mais d'adapter les existants aux prérogatives du RGdF.

- Meilleure exploitation des avantages du web 2.0 : le web 2.0 revêt une dimension qui s'accorde tout à fait avec les valeurs prônées par l'UNESCO pour l'inscription du *« Repas gastronomique des Français »*, valeurs basées sur le partage, l'échange interpersonnel et la transmission aux jeunes générations.

- Promotion des routes touristiques virtuelles.

Nous avons ensuite étudié les sites grand public des CRT d'Ile-de-France, d'Alsace, de Lorraine et de PACA.

Nous pouvons constater que lorsque les sites proposent une entrée *« Gastronomie »*, l'accent est mis sur les produits emblématiques de la région, les restaurants, les commerces de bouche. Ainsi, la région Lorraine et la région PACA proposent toutes deux un focus sur la filière complète : ils partent du produit emblématique et remontent jusqu'au producteur puis descendent jusqu'à la dégustation. La région Alsace, quant à elle, propose de vrais parcours gourmands en lien avec des plats traditionnels. Néanmoins, les sites Internet des régions citées plus haut ne valorisent que modérément la gastronomie. Il faut passer plusieurs étapes pour accéder à des sous-rubriques du site, permettant de découvrir la région sous le prisme de la gastronomie. L'accent est par ailleurs souvent mis sur la notion plus large de *« convivialité ».* Depuis 2016, la région Île-de-France ne met plus du tout en avant la gastronomie sur son site. Les seules entrées concernant la gastronomie sont des recensements d'adresses de restaurants, de commerces de bouche, mais nous ne relevons aucun focus sur les produits emblématiques.

Par ailleurs, aucun des sites ne mentionne le RGdF. On peut supposer que **le repas tel qu'inscrit à l'UNESCO est compliqué à valoriser**. Nous avons vu que sa définition n'était pas *« naturelle »* et il est probable que les acteurs du tourisme ne savent pas comment appréhender ce nouvel objet. **Les préconisations d'Atout France sont également paradoxales**. Dans le document, il est indiqué qu'« *il s'agit d'une promotion nationale et non régionale qui ne doit pas mettre en avant les productions régionales »* et qu'il n'est pas possible d'utiliser ce patrimoine à des fins économiques. Le document se contredit cependant sciemment quelques lignes plus loin *« Il n'y a donc pas incompatibilité à générer directement ou indirectement des revenus en se rattachant à l'esprit de cette inscription pour développer une activité commerciale, dès lors que cette activité valorise l'importance et le rôle de ce patrimoine auprès du plus grand nombre, et qu'elle s'inscrit dans une démarche de tourisme durable, afin de n'altérer ni la nature, ni le sens, ni la finalité de ce patrimoine culturel immatériel pour la communauté concernée ».* On peut également supposer qu'il est **compliqué de mettre en avant un patrimoine immatériel surtout lorsqu'il s'agit de *« convivialité »*.** Comme la concrétise-t-on ? Il est en cela intéressant de noter que tous les sites se servent du label patrimoine matériel pour promouvoir les sites emblématiques du territoire, mais aucun du patrimoine immatériel.

Cette première étude nous montre une certaine difficulté ou un manque d'intérêt des organismes touristiques concernant la valorisation du RGdF. Afin d'aller plus loin dans l'étude, nous nous sommes attachés à étudier plus en détail deux événements touristiques : *« Goût de France »* et *« Marseille Provence Gastronomie 2019 ».*

2.2.2. L'analyse de Marseille Provence Gastronomie

Nous avons choisi d'étudier deux événements : Goût de France, événement national mis en place par le ministère de l'économie et Marseille Provence Gastronomie, événement territorial mis en place par le département des Bouches du Rhône et l'association Provence Tourisme. Nous avons exploré leurs programmations.

Marseille Provence Gastronomie a été créé par le département des Bouches du Rhône et l'association *Provence Tourisme,* avec le concours d'un comité d'expert.

capture d'écran du site internet www.mpg2019.com

Cet événement a été créé pour tous les publics de la région (touristes et habitants) et **met en valeur les atouts régionaux de la production et du savoir-faire culinaire**, du champ à l'assiette. Par ailleurs, cet événement poursuit les initiatives portées par la ville de Marseille depuis son titre de *Capitale européenne de la Culture en 2013*. *Marseille Provence Gastronomie* a été créé dans le cadre du *Contrat de Destination Provence*. Il parait intéressant de souligner que l'événement *Marseille Provence Gastronomie* permet de lier deux cibles (habitants et touristes) **tout en articulant dans un seul dispositif** cuisine populaire, convivialité et mise en avant des savoir-faire pointus. Ceci, à travers la valorisation des professionnels locaux (chefs, producteurs, commerçants, etc.).

Il est dès lors pertinent d'analyser ce contrat de départ, pour évaluer si, tant la programmation de l'événement que sa communication ont permis d'atteindre ces objectifs. Le contrat de départ de Marseille Provence Gastronomie est défini dans leur *manifesto* dont voici l'introduction :

« UN PÉRIPLE GOURMAND EN PROVENCE

MPG2019 célèbre les savoir-faire et les savoir-être du territoire des Bouches-du-Rhône afin de révéler et de magnifier l'ensemble des acteurs de la filière de la gastronomie, de la production à la transformation, de la réalisation au service.

MPG2019 c'est une année de fête, de rencontres de chefs, de marchés gourmands, de pique-niques avec vue, de potagers urbains… C'est tout un voyage gastronomique sur le territoire des Bouches-du-Rhône. »

Les dix principes de l'événement :

capture d'écran du site internet www.mpg2019.com

Ces principes peuvent se rapprocher de la définition du RGdF dans ses valeurs de transmission et de fédération de filière. **Pourtant, le RGdF n'est jamais mentionné malgré la présence dans le comité d'experts de Julia Csergo**. Comme nous l'avons vu, l'historienne a travaillé sur la définition du RGdF, puis a largement critiqué les manquements français quant à la sauvegarde des producteurs [18]. Le site Internet et la programmation de l'événement semblent donc refléter l'essence du RGdF.

Une programmation très diversifiée

18 CSERGO Julia - *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ? La gastronomie française à l'Unesco : histoire et enjeux.* – Menu fretin, novembre 2016

Dix-huit types d'événements seront créés tout au long de l'année. Pour une étude plus détaillée, nous nous sommes basés sur le programme téléchargeable de mars à juin, correspondant au programme du premier tiers de l'événement. Le programme comprend :

- Expositions portant sur les producteurs, sur l'art pictural en Provence, de céramiques, contemporaines sur les dérives de l'industrie agroalimentaire, photos, installations vidéo, etc.

- Art : soirée cinéma et gastronomie, théâtre et gastronomie, mapping, opéra

- Conférences : gastronomie et psychologie, etc.

- Randonnées : vélo, à pieds

- Marchés producteurs, manifestations de rue.

- Soirées : dîner ou dégustation suivie d'un concert, etc.

- Ateliers mélangent création autour de la cuisine provençale (avec ajout d'autres ingrédients), atelier sur les micropousses, chasse aux œufs, cours de cuisine.

- Fêtes de la chèvre, de la transhumance

On peut donc constater que les événements proposés sont très divers et proposent une **photographie intéressante de ce que met en place le territoire**. La programmation alterne entre des mises en lumière des traditions et des focus sur les nouvelles tendances et produits. Car on ne fait pas que manger à cette fête de la gastronomie ; on se cultive, on assiste à des spectacles, on participe à des ateliers, etc. La programmation permet par ailleurs d'éclairer des enjeux liés à l'alimentation aujourd'hui : gaspillage alimentaire ou problématiques liées aux industries agroalimentaires. Une lacune apparaît toutefois : la programmation laisse de côté la valorisation de l'influence des migrations sur les aliments, les produits, les recettes. Si la programmation dépoussière l'image un peu vieillotte que l'on peut avoir de la gastronomie provençale, **elle ne s'est pas aventurée à remettre en question la notion de « patrimoine »**. En 2019, on mange en Provence presque comme dans un roman de Pagnol.

La programmation fait également la part belle aux moments où l'on mange ensemble. Sur les 123 événements programmés, 15 événements sont liés à un repas, 14 événements sont liés à de la dégustation et 7 événements sont des pique-niques. 30 % des événements sont donc des événements liés à l'incorporation de nourriture et 17 % des événements sont des repas partagés (pique-nique et repas). Nous trouvons dans le programme 30 récurrences du mot *« repas »* et 18 récurrences du mot *« banquet »*.

Nous notons que les repas sont diversifiés : Repas concoctés par des chefs qui visitent le patrimoine culinaire de la Provence, repas caritatifs, repas populaires avec des plats traditionnels, repas de type performance artistique, repas pris sur les lieux de productions, déjeuner pique-nique, food truck, street barbecue, etc.

Il est également éclairant de noter que chaque événement, qu'il soit lié à un repas ou non, incorpore l'ensemble des filières *« du champ à l'assiette »* et que certains intègrent d'autres disciplines artistiques telles que le cinéma, les performances artistiques, la peinture, etc.

À notre avis, **l'événement a su faire sien ce RGdF, ardu à mettre en place**. Il nous semble que cela donne **une idée pertinente de ce qu'est le repas des Provençaux** et que ce type d'événement peut avoir des chances d'être à la fois **attrayant pour les deux cibles annoncées : résidents et touristes.**

La programmation, mais aussi la charte graphique utilisée (logo, couleurs, typo) permet de **dépoussiérer l'image de la cuisine provençale** et de susciter de nouveaux imaginaires autour de cette dernière. À ce titre, il sera judicieux d'analyser les résultats de l'enquête (toujours en cours à l'heure actuelle) concernant l'impact qu'a eu l'événement sur la perception de la gastronomie provençale pour les habitants de Provence.

Enfin, il faut souligner que l'événement *Marseille Provence Gastronomie 2019* s'est monté en bonne intelligence avec *Goût de France/Good France,* dont le support de cet événement a même permis de faire rayonner la Provence à l'étranger.

Analyse Instagram : 2 800 followers ; 94 posts (au 4 juin 2019)

Les posts mettent surtout en scène les produits et la programmation. Sur les 94 posts consultés, seuls trois suggèrent ou donnent à voir des personnes en train de manger. Les stories sont beaucoup plus immersives puisqu'elle elles relatent les événements de la journée ou en cours, et prennent sur le vif les résidents ou touristes en train de déguster. Il faut noter qu'une des stories Instagram est d'ailleurs consacrée à *Good France.*

2.2.3. L'analyse de Good France / Goût de France

En 2011, le Ministère de l'Économie et des Finances crée la fête de la gastronomie comme une mesure de sauvegarde pour donner suite à l'inscription du RGdF sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

En 2018, à la demande du Président Emmanuel Macron, la *« fête de la gastronomie »* s'associe à *« Good France »* et devient *« Goût de France »*. L'objectif annoncé de ce mariage est de donner encore plus de résonnance à la gastronomie dans le monde.

Nous allons étudier cet événement via 2 outils : la programmation et les newsletters. Nous choisissons également d'étudier 2 éditions, celle de 2018 lors de laquelle la fête de la gastronomie se transforme pour devenir Goût de France/Good France, et celle de 2019.

Les publics visés par les newsletters sont les professionnels ayant participé aux organisations et dans une moindre mesure le grand public. Le but de la newsletter est d'encourager les abonnés à créer des événements. Pour cela, elle diffuse des informations relatives à l'esprit de la fête de la gastronomie, aux événements déjà mis en place, etc. Concernant l'édition de septembre 2018, il s'agit d'une période de transition donc l'événement est toujours appelé fête de la gastronomique – goût de France. Cette année 2018, 13 numéros de la newsletter sont sortis.

Les rubriques mises en avant dans les newsletters sont variées

Dans chaque numéro, on met en avant un chef plutôt médiatisé ou avec une actualité (sortie de livres, finalistes top-chef), des cuisines (street food, pique-nique, etc.), un produit (terroir)

et parfois, les mangeurs (nouveaux modes de consommation), le tourisme, le RGdF, l'art, les métiers de table, etc.

***Des organismes variés qui accueillent ou mettent en place des événements** :*

De nombreux organismes mettent en places des événements : associations, villes, régions, supermarchés coopératifs, lieux (patrimoine ou culturel), magasins spécialisés, cantines scolaires, etc.

Un festival à la programmation variée

La programmation permet de mettre en avant différentes choses comme le terroir, les nouvelles façons de s'alimenter, de manière artisanale ou professionnelle. Ainsi, à Paris et en Ile-de-France, on peut relever le Saint-Maur food truck festival, le repas partagé *« les sans fourchettes »* qui permet à des malades atteints de maladie neuroévolutives de se rendre dans des restaurants gastronomiques avec leurs aidants et/ou leur famille, Food Temple mis sur pied par le chroniqueur François-Régis Gaudry, le supermarché coopératif « La Louve » s'est quant à lui coordonnait avec d'autres associations pour mettre en place des événements dans le quartier de Barbès.

En région, on peut trouver : la confection d'un dîner par le Lycée Hôtelier d'Orléans, l'édition d'un livre en Alsace, la dégustation de produits emblématiques dans diverses régions, des visites gourmandes d'une ville avec dégustation chez les commerçants, des jeux de piste, des spectacle-repas (théâtre), des expositions d'ouvrages culinaires anciens et ateliers avec imprimante 3D dans une bibliothèque, etc.

Nous n'avons pas pu analyser les 7 000 événements mis en place en 2018, mais ceux que nous avons consultés nous donnent ces impressions : il y a peut-être **une difficulté à appréhender le thème** (en 2018, il s'agissait du goût), il nous semble que beaucoup d'événements tournent autour de la dégustation alors que c'était l'occasion de s'aventurer sur d'autres terrains à l'instar des musées qui créent des repas à partir d'œuvres. Il y a quelques événements qui fédèrent plusieurs associations, beaucoup de choses plus classiques, mais qui à notre avis fonctionnent. Enfin, la variété d'événements et

d'organismes, grands et petits qui participent à ce projet, nous fait dire que ***GOÛT DE FRANCE*** **réussit à fédérer beaucoup de monde autour de la gastronomie**. Il manque cependant les producteurs.

Pour l'édition 2019 qui s'est tenue au mois de mars, la *« fête de la gastronomie »* a opéré sa mue et se renomme *« Goût de France »*.

3 numéros de la newsletter sont sortis avant l'événement. Le contenu est beaucoup plus dépouillé qu'en 2018, on peut supposer que les équipes ont manqué de temps. Le ton se veut rassurant et le message est le suivant : « même si on se rapproche de Good France, l'esprit de la fête de la gastronomie est toujours là ». La programmation est divisée en 2 parties : une pour la France, une pour l'étranger. Concernant le nombre d'événements mis en place, les chiffres se contredisent à divers endroits. Pour la partie se déroulant en France, c'est-à-dire celle qui équivaut à l'ancienne fête de la gastronomie, il est annoncé plus de 13 000 événements mis en place. Après une recherche sur le site, nous n'avons trouvé que 11 événements de type banquets et aucun événement de type pique-nique ou dégustation.

Concernant l'association à l'événement *« Good France »*, on peut se poser la question de l'intérêt d'une telle manœuvre pour la Fête de la gastronomie. Sur le site France.fr, pour l'année 2019, seule est mise en avant la stratégie de *« Good France »* à savoir, le partenariat avec des restaurateurs et la mise en place de dîners gastronomiques un peu partout dans le monde. Cela laisse entendre que **l'événement n'a plus sa vocation initiale, celle de mettre en avant le patrimoine immatériel qu'est le RGdF**.

Nous avons pu voir que les organismes touristiques ont parfois du mal à appréhender le RGdF. Concernant les événements, *« Goût de France »,* créé afin de faire la promotion du RGdF, semble opérer un changement d'échelle et se consacrer davantage à la mise en lumière de la gastronomie à l'international. Quant à *« Marseille Provence Gastronomie »,* même s'il ne mentionne pas le RGdF, nous avançons qu'il a sur faire sien cet objet en l'adaptant au territoire provençal …. et aux Provençaux !

2.3. Le RGdF s'expose

Les institutions se sont elles aussi emparées du RGdF. Nous allons étudier deux expositions et faire le point sur les attendus des cités de la gastronomie, établissements qui doivent être créés pour incarner le patrimoine culturel immatériel.

2.3.1. Analyse de l'exposition *« Quand les artistes passent à table »*

Exposition du Ministère de l'Éducation *« Quand les artistes passent à table – Leurs regards sur l'alimentation »*

Cette exposition a eu lieu du 4 au 30 octobre 2017, dans le hall d'accueil du ministère de la Culture. Elle a ensuite tourné dans toute la France. Le parti pris de cette exposition est d'interroger le visiteur sur le contenu de son assiette à travers le regard de quinze artistes contemporains. Six thématiques y sont abordées : manger, acheter, modifier, cultiver, élever et préserver, passant de la chaîne alimentaire à la chaîne de création.

À l'initiative de cette exposition se trouve le site *Alimentation Générale,* mandaté par le ministère de la Culture. Cette initiative rejoint la volonté de Julia Csergo, historienne ayant participé à la définition du RGdF, de faire entrer la gastronomie et l'alimentation au sein du ministère de la Culture, pour mieux protéger les producteurs, aliments, etc. des affres de la globalisation. Dans cette exposition, l'angle privilégié est clairement celui de l'alimentation durable. Les tableaux et photographies choisis sont tous conçus de manière à encourager le visiteur à se questionner. L'aspect culturel est également abordé par le biais de certains tableaux ou photographies. Ces derniers permettent de comparer la composition d'une assiette française avec celle d'un voisin européen.

En termes de communication, le communiqué publié sur le site du Ministère de la Culture met l'accent sur la thématique du développement durable, en précisant que les panneaux ont été réalisés avec des composants respectueux de l'environnement.

Toutefois, il faut souligner, qu'**à aucun moment dans la communication**, les notions de RGdF ou de patrimoine culturel immatériel ne sont mentionnées.

2.3.2. Analyse de l'exposition *« Manger à l'œil »*

Une nouvelle fois, cette exposition a été mise en place par l'équipe du magazine *Alimentation Générale*. Cette exposition s'appuie sur le RGdF pour mener une réflexion sur les représentations de ce repas depuis l'émergence du médium photo. Ce choix est argumenté de cette façon : la photographie est devenue assez rapidement très populaire, elle fournit ainsi quantité d'informations à analyser, provenant autant d'artistes que du grand public. De plus, l'apparition de la photographie et l'intérêt porté à la gastronomie sont concomitants. Avant la photographie, il n'y avait pas eu autant de matériel iconographique lié aux repas et à la gastronomie.

L'effet recherché de cette exposition se situe clairement du *« côté gauche du cerveau »,* celui du plaisir, des sensations, des souvenirs. Lors d'une présence *in situ* au Mucem en septembre 2018, il a pu être constaté que les photos de cette exposition suscitaient de nombreuses conversations informelles entre les visiteurs : *« Ah oui, à mon époque on buvait du vin à la cantine »*, *« My mum used to cook with that machine, and yours ? »*. L'exposition met l'emphase sur la diversité des repas, et pas seulement le RGdF, pendant lesquels on choisit des produits, mange, discute, cuisine ensemble. Cette exposition donne ainsi l'impression de transcender les carcans du RGdF. La profusion et la diversité des repas représentés ne se font jamais au détriment du parcours de l'exposition. Au contraire, les grandes étapes sont classées par ordre chronologique, faisant ainsi écho tant à l'Histoire qu'à l'économie (arrivée du coca ou des machines pour cuisiner).

Ce qui est flagrant dans cette exposition est le **bouleversement suscité par l'arrivée de la télévision**. Celle-ci permet, via des émissions culinaires, de donner accès à des *« cours »* de cuisine de manière très descendante et donc d'avoir accès au savoir des chefs. Elle modifie également le temps et l'organisation du *repas partagé*. Il s'agit presque d'un nouvel invité à table.

Cette **variété de représentations** permet à l'exposition de battre en brèche l'a priori d'un repas codifié unique, qui serait celui des Français. Au contraire, l'exposition met en scène un grand nombre de situations, de lieux, d'occasions qui nous amènent à manger avec d'autres : lors d'un repas de fête ou au quotidien, dans sa salle à manger ou au parc, chez soi

ou au travail, etc. En cela, l'exposition prouve que la commensalité mise en avant par le RGdF n'est pas propre aux périodes de fête, mais bien aux repas quotidiens. Gilles Fumey nous indique d'ailleurs que l'exposition a été conçue sur la perception que l'équipe avait du repas des Français, pas du RGdF. Ainsi, **la notion de r*epas de fête partagé* semble commune à de nombreuses cultures, alors que la notion de *repas quotidien partagé et ritualisé* semble beaucoup plus spécifique à nos cultures**. On peut même arguer que c'est cela qui semble différencier les cultures européennes et méditerranéennes, des cultures anglo-saxonnes. Au quotidien, nous mangeons plus longtemps et plus ensemble que nos amis d'outre-Atlantique. Il faut toutefois relativiser une assertion qui a peut-être perdu en pertinence ces derniers temps. Le *repas quotidien partagé* semble moins incontournable qu'il ne l'a été pour les générations précédentes. La faute au temps de travail, à l'allongement du trajet domicile-travail, à la facilité à se nourrir grâce à l'industrie agroalimentaire… Mais, aussi, peut-être, à une **rupture de transmission**.

Cité sur le panneau d'entrée de l'exposition, le RGdF est donc clairement mis en avant et représenté durant l'exposition. Avec un bémol toutefois : **le RGdF n'y est-il pas, par le même truchement mythifié, voire idéalisé ?** Les photos choisies permettent-elles réellement de saisir toutes les occasions de manger ou seulement des représentations ou des reproductions à la lisière de la scène ?

2.3.3 Les promesses des Cités de la gastronomie

L'inscription officielle du RGdF au patrimoine de l'UNESCO implique la conception et la mise en œuvre de séries de mesures visant à préserver le RGdF. Dans cette logique, la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA) s'engage à la création d'une cité de la Gastronomie, un lieu de sauvegarde de notre patrimoine et fédérateur, au même titre que la Cité des Sciences, la Cité de l'Architecture ou la Cité de l'Immigration. Ce lieu culturel unique mettrait en valeur l'ensemble des secteurs couverts par la gastronomie française.

La question du choix d'une seule ville pour accueillir une cité unique est posée. Une compétition entre collectivités territoriales s'instaure. Six villes postulent (Beaune, Tours, Dijon, Lyon, Versailles et Paris-Rungis). Compte tenu des enjeux multiples couverts par ce

projet (économie, tourisme, art, éducation, sciences), quatre villes sont retenues : Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours. Le **réseau des Cités de la Gastronomie** est né. Pour la première fois, des lieux culturels sont exclusivement consacrés à la connaissance et à la transmission du patrimoine gastronomique français. Ils accueilleront des activités pédagogiques, artistiques et documentaires afin de développer une meilleure connaissance de la pratique culturelle et sociale du RGdF. Ce seront des lieux d'apprentissage, de dégustation, de découverte et de développement économique et touristique. En termes de spécialisation, chaque ville incarne un pôle moteur et concernant leur mise en place, elles en sont toutes à des stades différents :

- Dijon traitera de la valorisation et de la promotion de la culture de la vigne et du vin. La construction du bâtiment vient de démarrer en juillet 2019.

- Lyon traitera d'alimentation et de santé et ouvrira ses portes en automne 2019.

- Paris-Rungis aura pour thème l'alimentation durable et ouvrira ses portes en 2024.

- Tours aura pour thème les sciences et cultures de l'alimentation.

On peut se poser la question de la pertinence des Cités pour répondre à l'enjeu de transmettre un patrimoine immatériel. Concernant la transmission, la sociologue Sylvie Octobre explique en 2010 que le sujet a été traité par sa discipline en ne prenant en compte que l'idée d'une reproduction. Selon l'auteur, ceci est un écueil car la transmission englobe une diversité de configurations possibles et la reproduction n'en est qu'un aspect. La transmission suppose toujours une action, une transformation des héritiers essentielles à l'appropriation. Selon David Berliner, l'anthropologie s'est fourvoyée de la même façon.
On peut dès lors se demander si les médiations muséales seront en mesure de répondre à l'enjeu mis en exergue par ces deux disciplines. Les médiations sont-elles le meilleur moyen de transmettre un patrimoine immatériel ? Ne risquent-elles pas de ne mettre en avant uniquement l'action de reproduction ? Sont-elles capables d'amener les héritiers à transformer la pratique ?

Dans la deuxième partie de ce mémoire, l'analyse du RGdF nous a permis de comprendre pourquoi il est mal compris par le grand public. Nous avons également étudié différents événements et expositions et nous nous sommes rendu compte que lorsque les institutions se libèrent des carcans de la définition du RGdF, elles parviennent à valoriser le repas sous toutes ses formes.

PARTIE 3 – LE CULINAIRE COMME OBJET MEDIATIQUE

Dans cette troisième partie, nous allons explorer les médias qui traitent du culinaire afin de savoir de quelles façons ils permettent de renouveler le mythe gastronomique. Pour répondre à cette question, nous reviendrons rapidement sur la naissance des médias culinaires avant d'étudier une initiative, le « Grandmas Project ». Ce webdocumentaire sera comparé à d'autres émissions qui traitent du repas. Pour terminer, nous aborderons les bienfaits et les limites du numérique, puis proposerons des recommandations pour le « Grandmas Project. »

3.1. Le culinaire et les médias

3.1.1. La presse culinaire

Les plus anciennes recettes de cuisine retrouvées datent de l'époque babylonienne (1 600 ans avant Jésus-Christ). Mais il faut attendre le XVIIe siècle pour qu'une nouvelle étape soit franchie avec la production d'ouvrages entièrement dédiés à la reproduction de recettes culinaires. La transmission de recettes s'effectue alors par le biais de l'écrit pour les classes bourgeoises, tandis que les classes non bourgeoises transmettent leurs recettes par le biais de l'oralité, dans le cadre d'une transmission mère-fille. Au cours du XIXe siècle, la presse généraliste et spécialisée se développe, tant à destination du grand public que des professionnels. Le XIXe siècle marque donc un tournant dans la médiatisation de la gastronomie. On peut même parler de révolution médiatique, tant l'époque voit se multiplier les quotidiens, les revues, les magazines, permettant à cette culture de presse de se diffuser partout en France et dans toutes les couches sociales.

Dans un premier temps, la cuisine apparaît dans les quotidiens destinés à un public bourgeois et dans des revues principalement vendues par abonnement. Dans la continuité du travail initié par Grimod de la Reynière, les premières rubriques sont constituées de recommandation de restaurants, de comptes-rendus de dîners et banquets, de présentation de menus. La notion d'éducation est donc prégnante dans ces articles, leur but étant

clairement de contribuer à former de bons gastronomes, rompus aux goût et tendances du moment, plus que de bons cuisiniers. Par ailleurs, les journaux s'adressaient en premier lieu au lectorat bourgeois. Que leur cible soit féminine (avec des articles consacrés à l'art de recevoir) ou masculine (avec des articles centrés sur l'art de bien manger), les périodiques évoquaient très peu l'aspect technique des recettes qui n'avait pas d'intérêt direct pour leur lectorat.

Dans les années 1880, le quotidien vendu à l'unité se démocratise et une nouvelle cible émerge, celle du grand public. Les rubriques de recettes apparaissent, de manière concomitante à l'émergence d'une nouvelle science enseignée aux femmes, celle de l'économie domestique. La rubrique *« cuisine »* peine toutefois à trouver une place pérenne dans les principaux journaux de l'époque. Pour le lectorat populaire, la cuisine est perçue comme une corvée et non comme un art. Quant aux journaux politiques, leur lectorat masculin cherche davantage à devenir gastronome que cuisinier. **Néanmoins, à partir des années 1920, les recettes de cuisine apparaissent dans les journaux grand public, afin d'encourager les femmes de la bourgeoisie qui se sont éloignées des fourneaux. Il devient nécessaire de transmettre le savoir culinaire, car les cuisinières se raréfient et que les jeunes femmes n'ont plus d'intérêt pour la cuisine.**

Ce n'est qu'après la Seconde Guerre mondiale que les rubriques *« cuisine »* connaissent un réel essor et rencontrent l'intérêt du grand public. La France sort en effet d'une période d'Occupation de quatre ans, marquée par les tickets de rationnement et la privation. Cet état de fait se prolonge d'ailleurs même après la Libération, ne faisant que stimuler l'intérêt des Français pour les questions alimentaires : il est alors question d'être ingénieux, pratique et économe pour pouvoir manger le plus possible à sa faim malgré les privations. **Lorsque l'abondance revient, les restaurants renaissent de leurs cendres et les « mangeurs » sont heureux de pouvoir se sustenter sans restriction.** Au tournant des années cinquante, les rubriques du tourisme et de la gastronomie connaissent un véritable *boom* dans les journaux. À ceci, deux raisons. Tout d'abord, la France entre de plain-pied dans la période des Trente Glorieuses, synonyme de prospérité économique, de l'amélioration du confort domestique et de l'émergence de la société de loisirs. À ce titre, la gastronomie et le tourisme deviennent des sujets incontournables et obtiennent des rubriques dédiées dans la

plupart des journaux de l'époque, permettant d'élargir et de fidéliser un nouveau lectorat. Par ailleurs, toute une classe de journalistes se trouve affectée en priorité à ces questions. Il s'agit, dans un premier temps de journalistes rendus coupables ou soupçonnés de collaboration pendant la guerre et qui se voient retirer leur carte de presse. Or, le tourisme et la gastronomie ne nécessitent justement pas d'accréditation, permettant à ces journalistes d'exercer leur métier sans carte de presse.

Après la Seconde Guerre mondiale, on voit donc apparaître cinq types de rubriques, creusant les notions de transmission (recettes, conseils) ; de valorisation de terroirs régionaux (liant les questions alimentaires au sujet du tourisme, dans la lignée du courant régionaliste initié par Curnonsky, comme nous l'avons vu précédemment) ; d'ouverture sur le monde (présentant des recettes étrangères, mais adaptées ou vulgarisées pour être rendues conformes au goût français) ; de santé (insistant sur les valeurs nutritives des aliments) et de système D (permettant de pallier les pénuries ou manques, notamment pour des raisons économiques).

La presse s'empare donc largement de ces questions, permettant à l'écrit de devenir le principal vecteur de transmission et de démocratisation des pratiques.

3.1.2. Le culinaire et les médias traditionnels

Au cours du XXe siècle, de nouveaux médias apparaissent en France. Il y a tout d'abord la radio. Dès 1921, la première émission radiophonique destinée au grand public est diffusée sur la station Radio Tour Eiffel. Toutefois, jusqu'aux années 1980, la radio ne constitue pas un média de prédilection pour la transmission culinaire. C'est à partir de ces années-là (et donc du phénomène des radios libres qui aboutit à une explosion du nombre de stations) que les émissions de cuisine deviennent populaires. Se développent ainsi des émissions culturelles ou pédagogiques, proposant notamment des conseils de cuisine. Concernant la télévision, la première émission officielle a lieu le 26 avril 1935, sous l'égide de Georges Mandel, ministre des PTT. Elle consiste en une séquence de vingt minutes durant laquelle la comédienne Béatrice Bretty déclame un texte relatant sa récente tournée en Italie. Il faut néanmoins attendre les années 1950 pour que la télévision se démocratise et trouve un réel écho auprès des Français. Sur les chaînes publiques (de la RTF, puis ORTF), des émissions de

recettes se développent, dans lesquelles un cuisinier présente une recette pour en assurer sa transmission. Dans les années 1970, vient le règne des cuisiniers de la nouvelle cuisine, ils proposent le même type d'émissions. Là, aussi, dans les années 1980, la création de chaînes privées et l'explosion de l'offre télévisuelle correspondent à la multiplication des formats centrés sur les questions culinaires.

Enfin, à l'aube du XXIe siècle, Internet constitue un réel bouleversement. Dès 1994, une partie de la population découvre les joies de la navigation sur les premiers sites et *« pages personnelles »* (ancêtres des blogs notamment). Très vite, le développement des « *box »* (qui lient accès à Internet, au téléphone et à la télévision via un seul appareil) contribue à rendre Internet incontournable. Le phénomène des blogs, au milieu des années 2000, puis l'apparition des réseaux sociaux (Facebook puis Instagram, Twitter, etc.) contribuent à transformer Internet en véritable moyen d'expression pour ses utilisateurs. En 2017, selon une étude**,** 92,6 % des Français étaient des internautes. À n'en pas douter, ce chiffre peut encore progresser dans les années à venir. Concernant les réseaux sociaux, Facebook, Instagram et Twitter nous intéressent particulièrement, pour des raisons différentes. S'ils ont tous les trois été créés dans la Silicon Valley entre 2004 et 2010, chacun possède sa particularité. Facebook est le réseau le plus populaire ; Twitter est un réseau social particulièrement prisé par les journalistes, chercheurs pour l'expression d'opinions personnelles… Quant à Instagram, réseau de l'image par excellence, il a notamment permis l'émergence du *food porn,* valorisant de manière souvent glamour et irréaliste les mets, arts de la table, aliments, etc. Apparus à l'orée des années 2000, les blogs culinaires ont littéralement explosé au cours des années 2005-2006, selon une étude lancée par le site 750g et parue en 2011[19]. Certains d'entre eux sont aujourd'hui devenus de réelles institutions, à l'image du site communautaire *Marmiton* (né en 2000) ou du blog *Chocolate and Zucchini*, apparu en 2003.

Pour illustrer ce développement médiatique, il nous parait pertinent de nous livrer à une analyse quantitative des émissions traitant du culinaire. En 2014, l'INA a recensé les fonds consacrés à la cuisine et à la gastronomie, notamment à la télévision et à la radio. Ce

19 http://www.dumieletdusel.com/archives/2011/06/28/21496660.html

recensement, quoique non exhaustif, permet de lister des collections qui couvrent une grande partie de la mémoire du XXe et du XXIe siècle.

- Émissions radiophoniques : Depuis l'année 1969, 33 émissions ont été listées par l'INA. Ce média a suscité dans la seconde moitié du XXe siècle, un véritable engouement pour le fait culinaire. En consultant les émissions recensées, on constate que celles-ci sont aussi bien de nature généraliste (avec des rubriques dédiées au fait culinaire) que spécialisée (via différents modules). Ainsi, l'INA a recensé dix émissions dédiées entièrement au fait culinaire. Nous pouvons citer On va déguster créé par François-Régis Gaudry et diffusé sur France Inter.

- Émissions télévisuelles : le premier magazine culinaire télévisuel voit le jour en 1954 et s'intitule *« Les recettes de Monsieur X »*, l'émission est présentée par le comédien Georges Adet. Par la suite, vingt-deux magazines culinaires seront diffusés, parmi lesquelles certains s'imposeront dans la mémoire collective. Ainsi, *« La Cuisine des mousquetaires »* présentée par Maïté Ordonez et Micheline Banzet, sera diffusée de 1983 à 1999, soit seize années, ce qui constitue un record de longévité. Dans tous ces magazines, on peut noter des formats, rubriques et sujets récurrents. Ainsi, l'explication d'une recette revient dans dix émissions (soit 45 % des émissions recensées) et la présentation d'un terroir revient dans sept magazines (32 % des émissions recensées). Nous pouvons donc conclure que ces magazines répondent aux finalités de cuisine didactique, qui s'est développé dans la presse écrite dès la première moitié du XXe siècle, mais valorisent également la cuisine de terroir, dans la continuité d'une tradition qui s'est affirmée tout le long du XXe siècle.

Le XXIe siècle marque un tournant avec l'émergence des émissions de **télé-coaching**, dans un registre proche de la télé-réalité naissante. L'INA recense ainsi sept émissions de ce type entre 2005 et 2014. La première émission de ce genre *« Oui Chef ! »* présentée par Cyril Lignac voit le jour en France en 2005. Elle est la digne héritière de sa voisine anglo-saxonne *« Jamie's Kitchen »* diffusée en 2002 et présentée par Jamie Oliver. Adaptation originale de cette dernière, *« Oui Chef ! »* relate en 5 épisodes l'histoire d'un jeune chef cuisinier qui donne leur chance à des jeunes sans diplôme, en leur apprenant un métier : la cuisine. Ces

deux émissions reflètent l'engouement du grand public pour une cuisine simple et accessible à tous, marquant en cela un tournant dans le rapport des Français à la cuisine.

3.1.3. La surmédiatisation du culinaire

À partir du milieu des années 2000, la cuisine devient un phénomène de société, comme en témoignent la multiplication des émissions de TV ou l'augmentation des ventes de livres de recettes. Dans l'inconscient collectif, la personne qui cuisine n'est plus seulement assimilée à celle qui effectue une tâche ménagère ou pire, une corvée. Symboliquement, plusieurs barrières tombent : la bonne cuisine n'est plus réservée à une élite ; la cuisine devient un loisir, et plus encore, un loisir désexué ; la crise économique encourage le repli sur des fondamentaux comme la cuisine ; la transmission orale des recettes cède la place à une transmission à grande échelle via les livres et formats audiovisuels. La cuisine devient un passe-temps porteur de valeurs, révélateur de l'état d'une société et de son évolution.

Récemment, ce phénomène semble s'être encore davantage amplifié avec l'émergence des platesformes de SVOD et des podcasts. Reposant sur une consommation *« à la carte »* de ces contenus, les plateformes de SVOD et les podcasts peuvent également permettre de s'adresser à un public plus ciblé. Dès lors, l'éventail de nouvelles émissions comme *« Plan Culinaire »* (podcast hébergé par Louie Média) ou *« Cooked »* (série documentaire produite par Netflix) semble contribuer à représenter dans toute sa diversité un phénomène culinaire plus vivace que jamais. À l'image des *food studies*, ces émissions abordent la cuisine et la gastronomie sous différents angles.

3.2. Etude d'une médiatisation créative : le *« Grandmas Project »*

Ces dernières années, la possibilité pour tout un chacun de s'emparer du numérique pour créer un projet a permis l'émergence d'initiatives créatives. Concernant notre sujet, nous pouvons citer le *« Grandmas Project ».* Dans cette partie, nous allons étudier ce projet puis le comparer à d'autres médias ou émissions qui traitent du culinaire afin de mieux le situer.

3.2.1. Analyse du *« Grandmas Project »*

Le *« Grandmas Project »* est une plateforme collaborative initiée par l'auteur et producteur Jonas Parienté donnant son nom à une collection de films documentaires indépendants les uns des autres. La plateforme permet à des cinéastes de poster des films de huit minutes maximum mettant en scène leur grand-mère en pleine préparation d'une recette. Dans le *« Grandmas project »*, le repas à venir est secondaire. Le but est bien de libérer la parole, d'occuper les mains pour mieux délier les langues. En ce sens, ce projet illustre la notion de transmission indiquée dans la convention de l'UNESCO concernant le *« Patrimoine culturel immatériel »*. Le *« Grandmas Project »* a d'ailleurs reçu le patronage de l'UNESCO pour son travail de transmission via les outils numériques. Dans les films du *« Grandmas Project »*, différentes thématiques interviennent de manière quasi systématique. Il est ainsi question de la transmission de nos goûts alimentaires par le biais d'un dialogue intergénérationnel. Ce procédé amène naturellement le spectateur à s'interroger : la formation et la transmission de nos goûts alimentaires sont-elles génétiques, culturelles ou issues de nos propres expériences ? L'origine des aliments et des recettes, ainsi que les aliments « voyageurs » sont également souvent explorés, permettant de questionner l'interculturalité et la notion de migration.

À ce sujet, Jonas Parienté a déclaré dans un entretien dans l'émission Paris Direct, sur la chaîne France 24 [20]*que « les recettes de nos grands-mères incarnent les bouleversements de la première moitié du XXème siècle (…) et qu'avec ce projet, la jeune génération est invitée à dialoguer avec cette histoire et à se l'approprier. »* Ici, l'outil numérique permet de donner au *« Grandmas Project »* une ampleur internationale et d'insister sur le caractère universel et interculturel des recettes. À ce titre, les termes *« héritage »*, *« transmission », « patrimoine », « humanité », « dialogue intergénérationnel »* sont les occurrences les plus souvent utilisées dans les articles consacrés au *« Grandmas Project ».*

Contrairement à la définition du RGdF, dans les films du *« Grandmas Project »*, le repas est moins codifié, on y cuisine un seul plat. Le repas est ramené à sa dimension quotidienne, sans prétexte festif ou mise en scène d'une occasion particulière, si ce n'est celle de réaliser

18 Intervention de Jonas Parienté dans l'émission Paris Direct diffusée sur France 24 - https://www.youtube.com/watch?v=f6_GVeut7Gk

le film ! De plus, les recettes ne sont pas issues du corpus de recettes traditionnelles françaises, mais des corpus des pays d'origine. Ce qui est intéressant c'est la façon dont lesdites *« grands-mères »* adaptent ou mettent à jour ces recettes en y intégrant des ingrédients français ou des méthodes apprises ensuite. Toutefois, là où le *« Grandmas Project »* semble totalement s'inscrire dans la lignée du RGdF, c'est par sa mise en avant de la notion de transmission. En effet, la description du RGdF sur le site de l'UNESCO indique *que « Des personnes 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 »*. Dans les films du *« Grandmas Project »*, au-delà de la recette, c'est aussi l'histoire familiale qui est transmise, par celle qui est au centre de la cuisine à cette époque, la femme.

Il est d'ailleurs intéressant de noter que dans un colloque donné en 2018 pour la chaire UNESCO *« Alimentations du monde »*, [21] une spectatrice s'est étonnée que les hommes n'étaient jamais vecteur de transmission dans ce webdocumentaire. Cette intervention est révélatrice d'un moment précis de notre époque (post #*Metoo*), où les combats pour l'égalité femme-homme dans les domaines professionnels, personnels, familiaux, domestiques, font rage. Certes, depuis le début du XXIe siècle, la pratique culinaire s'est désexuée mais les études tendent à montrer qu'au quotidien, c'est encore majoritairement la femme qui cuisine, tandis que les hommes réservent cette activité au week-end, l'associant plus clairement à un loisir.

Pour en revenir à l'intervention de la spectatrice durant la chaire UNESCO, le créateur Jonas Parienté a apporté la réponse suivante : il explique l'absence des grands-pères par la dimension personnelle de son initiative et par la spécificité de la culture orientale (sa grand-mère est d'origine tunisienne), dans laquelle la différence homme/femme est plus marquée (à l'époque, seul son film était sorti sur la plateforme). Or, les différents corpus étudiés dans le cadre de ce mémoire le prouvent : pour les générations nées avant la seconde guerre mondiale, peu importe la culture, peu importe les familles, la personne qui est au centre de la cuisine du quotidien, c'est bien la femme. On peut dès lors regretter que les témoignages des différents films manquent de perspective historique. La nature de la collection implique

21 Vidéo de l'intervention de Jonas Parienté hébergée sur le site Chaire UNESCO Alimentations du monde : https://www.chaireUnesco-adm.com/Jonas-Pariente

également une qualité inégale des films qui ne parviennent pas tous à dépasser l'anecdote ou la dimension *« personnelle »* dans son sens le plus étroit.

capture d'écran du site grandmasproject.com

Cette série documentaire a néanmoins plusieurs mérites, le principal étant de remettre au centre de l'attention les femmes de cette époque, nées dans les années 1920-1930. Elle permet également, via la captation des recettes de les conserver et de les patrimonialiser. De plus, au-delà de la question de la migration, le propos du *« Grandmas Project »* est universel, car la série met l'accent sur la transmission intrafamiliale. Le *« Grandmas Project »* interroge, via l'origine des plats, nos propres origines et ouvre même un questionnement intéressant concernant la migration de nos aliments. Laure Protat est la réalisatrice de *« Couscous Boulettes »*, court documentaire conçu dans le cadre du *« Grandmas Project »* puis ensuite diffusé dans des canaux plus classiques de mise en avant de courts métrages, tel que le festival des cultures juives. Durant notre entrevue, elle nous explique que selon elle, la culture, les traditions et en premier lieu, la cuisine, font partie des rares éléments constitutifs d'une identité à accompagner la personne lors d'une migration. Elle émet même l'hypothèse que durant les années qui ont précédé la création de l'État d'Israël, la cuisine a constitué un creuset de l'identité juive pour une grande part de la diaspora, symbolisant un pays qui n'existait pas. Jonas Parienté le mentionne également dans un article publié sur le site Télérama [22] *« Beaucoup des réalisateurs de cette collection de films sont de culture juive,* explique le jeune producteur. U*ne grande partie de ces récits sont marqués par des histoires d'exil très fortes. Les gens qui ont vécu l'exil ont un besoin d'autant plus fort de*

20 FELIX Virginie - A voir sur Télérama.fr, "Couscous boulettes", délicieux doc sur Mamie Colette et ses recettes – article hébergée sur télérama.fr – consulté en septembre 2019 - https://www.telerama.fr/television/a-voir-sur-telerama.fr,-couscous-boulettes,-delicieux-doc-sur-mamie-colette-et-ses-recettes,n6290965.php

retrouver leurs racines. Connaître l'histoire de ce qu'on mange est une manière de se relier à sa culture, à ses origines. C'est une manière de recomposer un puzzle dont certaines pièces sont manquantes. » « Grandmas Project » met aussi en avant les liens intergénérationnels et l'interculturalisme.

À la manière des inventaires, la plateforme s'érige en gardienne des mémoires personnelles des réalisateurs et des amateurs ayant partagé des tranches de vie. Un second intérêt pourrait être celui de la transmission du patrimoine immatériel. Qu'il s'agisse de la recette ou de l'histoire, un dialogue est établi entre des générations. Enfin, un dernier intérêt pourrait être celui de rassembler et fédérer une communauté autour de cette thématique. Cela nous amène à nuancer l'écueil cité dans la partie précédente : le projet permet de transcender les histoires individuelles, car il réussit à créer une communauté. Laure Protat nous explique que l'histoire racontée par sa grand-mère s'est enrichie au fur et à mesure de son échange et de son dialogue avec cette dernière à tel point qu'il était impossible pour elle de monter un film en huit minutes sans perdre en récit. Son film, en gagnant en ampleur a dépassé la durée correspondant à la *« charte »* du Grandmas Project et la réalisatrice Laure Protat a ainsi été déçue de ne pas pouvoir partager son film en ligne sur la plateforme et de ne pas faire complétement parti de la communauté du *« Grandmas Project ».*

3.2.2. Les écritures numériques

Le *« Grandmas Project »* est parfois désigné comme un webdocumentaire, parfois comme une webserie. En ce sens, il nous paraît intéressant de préciser ces deux termes. Évelyne Broudoux, maître de conférences en sciences de l'information et de la communication au CNAM, définit le webdocumentaire comme [23] *« un média interactif d'information éditorialisé présent sur le web, avec une interface regroupant du Richmedia. À un reportage vidéo principal s'ajoute une série de liens qui permettent d'enrichir l'information avec des vidéos, textes, photos, sons complémentaires, réseaux sociaux/commentaires des internautes... »*. Selon elle, les caractéristiques du webdocumentaire est qu'il est réalisé en vidéos, en bandes sons, en textes et en images ; que sa scénarisation tient compte de l'interactivité dans la

23 BROUDOUX Évelyne - *« Le documentaire élargi au web »*, Les Enjeux de l'information et de la communication, vol. 12/2, no. 2, 2011 - https://www.cairn.info/revue-les-enjeux-de-l-information-et-de-la-communication-2011-2-page-25.htm

fragmentation des récits et dans l'interface graphique ; et qu'il s'insère dans un dispositif personnalisant la communication avec l'internaute (réseaux sociaux, commentaires, etc.). Chaque épisode se suffit donc à lui-même et ceci est vérifié sur la plateforme du *« Grandmas Project »*. Contrairement à un webdocumentaire où les contenus sont imbriqués les uns aux autres de façon souvent complexe, et permettent grâce aux liens hypertexte et aux tags de surfer sur les contenus en mode « sérendipité », les contenus du *« Grandmas Project »* sont totalement autonomes.

Toutefois, bien qu'autonome, chaque documentaire du *« Grandmas Project »* est défini comme un épisode et répond à des contraintes (format, durée, thématique). Le terme *« Grandmas Project »* permet de fidéliser le public et contribue à la visibilité de chaque documentaire lors de sa mise en ligne, avec communication intensive sur les réseaux sociaux et parfois, la mise en place de relations presse. En cela, le *« Grandmas project »* peut se rapprocher d'une websérie.

3.2.3 Le *« Grandmas Project »* confronté à d'autres dispositifs

Dans cette partie, nous proposons de comparer le *« Grandmas Project »* à d'autres dispositifs médiatiques. Tous utilisent le fait culinaire dans un but de transmission et peuvent, de près ou de loin, faire écho aux valeurs associées au RGdF.

<u>Dispositif de médiation – Musée de l'histoire de l'immigration</u>

Dans ce dispositif, on part des objets du quotidien utilisés en cuisine ou dans les arts de la table pour interroger tant leur origine que leur utilisation *« française »*. Se retrouvent donc accrochés au plafond un couscoussier, un mazagran mais aussi une cafetière italienne, etc. Les bornes multimédias disposées au sol, précisément sous les objets, permettent au public d'en apprendre davantage sur chacun des ustensiles de cuisine. A ce titre, chaque objet est raconté à travers un film d'une minute environ, présentant son origine, son arrivée et son utilisation en France. Ce dispositif se rapproche du *« Grandmas Project »* car il permet d'interroger les migrations au travers d'objets du quotidien dédiés à la cuisine. Il interroge notre identité et le rapport de chacun à l'altérité. En découvrant l'histoire de l'objet, on en apprend un peu plus sur son voisin, mais aussi sur l'Histoire de son pays.

Podcast Casseroles – Saison 1 – 2018 - Zazie Taviatan

Ce podcast hébergé sur la plateforme Binge Audio est produit et réalisé par la journaliste Zazie Taviatan. Dans sa première saison, la journaliste choisit un angle peu abordé en podcast culinaire, celui des recettes de l'ordinaire, cuisinées par des amateurs. Zazie Taviatan s'invite donc dans sa propre famille, chez des amis ou même des *« amis d'amis ».* Puis au cours du podcast, elle cuisine avec eux une recette qui raconte une histoire. Ce podcast s'inscrit clairement dans la dimension orale du RGdF : on parle de ce qu'on cuisine, puis de ce qu'on mange. Et, à l'instar du « *Grandmas Project »*, la préparation de la recette se mêle aux confessions personnelles et familiales sur fond de migrations, de terroirs régionaux ou même d'aliments issus de l'industrie. D'ailleurs, dans deux épisodes, les recettes cuisinées sont issues du répertoire d'un homme, en l'occurrence, le père de la personne interrogée. Si la question de la migration inter-pays n'est pas systématique, les notions d'origine géographique, de cuisine régionale sont récurrentes. Cependant, malgré une exécution de qualité (ambiance intimiste, travail sonore soigné et très immersif), les épisodes peinent à dépasser une dimension anecdotique qui frise le nombrilisme, comme si la simple confession d'une histoire personnelle ne menait pas à une ouverture mais à un rétrécissement du propos. Cet écueil était, on l'a vu, déjà présent dans différents épisodes du *« Grandmas Project ».*

Émission télé – *« Les carnets de Julie »* - Épisode *« Nantes 2019 »*

Dans chaque épisode de cette émission, la journaliste Julie Andrieu part à la découverte d'un terroir français différent. A travers la rencontre avec cinq à sept personnes aux profils variés (producteur, mangeur, chef cuisinier, etc.), l'émission permet de découvrir à chaque fois une spécialité culinaire, un type de culture régionale, un élément du patrimoine, une recette. À la fin de l'émission, les personnes rencontrées se réunissent autour d'un repas et dégustent les plats présentés lors de l'émission. On retrouve en cela dans cette émission l'essence même du RGdF : transmission, recettes, commensalité. Valorisant indiscutablement les terroirs présentés, l'émission s'appuie sur une dimension pédagogique assez fédératrice. On peut néanmoins questionner une vision des terroirs figés dans le temps et parfois limités à une apologie de la tradition. Certaines des émissions mettent en valeur des initiatives plus

iconoclastes. Par exemple, l'émission située à Nantes nous présente successivement une mère de famille allergique au beurre et une agricultrice en permaculture qui fait pousser des légumes asiatiques. Mais ce type de profil demeure l'exception et non la règle dans une émission qui n'aborde que très peu, le rapport à la migration ou aux échanges franco-mondiaux.

Série documentaire *« Ugly Delicious »* (Netflix) – 2018 – 6 épisodes

Il nous semble intéressant d'intégrer un exemple de production américaine qui aborde dans l'un de ses épisodes la cuisine familiale. Dans chaque épisode de cette série documentaire, le chef David Chang part à la rencontre d'une recette et/ou d'un ingrédient. Il essaie de revenir à l'essence du plat ou de l'ingrédient étudié (telle que la pizza, dans un épisode), pour comprendre comment la recette a évolué à l'échelle mondiale. L'initiative est plutôt louable puisqu'il n'est jamais question d'attribuer la paternité d'un plat à un seul peuple ou à un pays mais d'évaluer les contributions fondamentales liées aux migrations et aux réappropriations diverses. En cela, il est intéressant de relever que ses nombreuses références à une idée qu'on pourrait qualifier de *« terroir mouvant »* soient finalement assez proches de ce que les chefs de la Nouvelle Cuisine ont bâti en parcourant le monde dans les années 90. David Chang lui-même ne se réclame pas explicitement de cette référence dans l'émission. Toutefois, ces valeurs sont essentielles dans l'image de l'émission, jusqu'à devenir des slogans dans les bandes-annonces qui insistent sur les termes « c*omfort food »*, *« cultural fusion »* ou encore « *culinary rebels ».*

L'émission s'appuie sur une réalisation extrêmement dynamique et personnalisée, centrée sur les tribulations et voyages de l'intrépide David Chang. Faisant fi de son bilan carbone, David multiplie les trajets en avion et donne l'impression de faire des sauts de puce en fonction de son intuition du moment. On sort de chaque épisode un peu groggy et convaincu que toutes les recettes font dorénavant partie d'un terrain de jeu mondial, redonnant une nouvelle acuité au terme *« village planétaire »*. Rejetant l'étiquette, le chef David Chang joue avec un certain plaisir au *« passeur »,* assumant sa posture de vulgarisateur, privilégiant à l'envi les goûts et saveurs à la beauté de l'assiette. Chang semble toutefois rarement mis en difficulté lors de ses différents périples qui n'ont rien du voyage initiatique. Il s'agit souvent

pour lui de confirmer une intuition préexistante, d'être conforté dans ses opinions et *à priori*, plus que de découvrir de nouvelles cultures ou approches.

Bien entendu, l'efficacité toute anglo-saxonne de cette série documentaire va de pair avec un certain sentimentalisme qui semble souvent de circonstance, voire surjoué. Ainsi, dans l'épisode 3, intitulé *« Cuisine familiale »*, centré sur les racines de la cuisine, David Chang n'a de cesse de vanter les mérites de la *« cuisine de l'amour »* qui serait la *« vraie cuisine »*, riche de l'affection qu'on porte aux siens, à défaut d'avoir le raffinement d'une cuisine de chef. Pour prouver ses dires, il va fêter Thanksgiving en famille et cuisine en compagnie de sa mère et d'un ami journaliste. Les plats qu'il prépare sont *« mixtes »* puisqu'on trouve aussi bien l'incontournable dinde américaine que des plats coréens, pays d'origine de sa famille. Là encore, le temps de préparation est propice aux souvenirs et échanges privilégiés, dans un rythme moins soutenu qu'à l'accoutumée. Dans la droite ligne du postulat de départ, cet épisode devient le prétexte à un dénigrement en règle de la *« cuisine européenne »* (terme vague s'il en est) qu'il associe à la haute cuisine et à des pratiques barbares et brutalisantes.

En dépit d'un formatage qui tend parfois à appauvrir le propos, cet épisode en particulier permet de formuler plusieurs observations. Tout d'abord, le *« Repas gastronomique »* tel que défini par l'Unesco n'est pas spécifique aux Français. Par ailleurs, le journaliste qui accompagne David Chang fait remarquer que *« les heures passées en cuisine auraient pu être utilisées pour passer du temps en famille »,* battant quelque peu en brèche cette apologie du temps passé en cuisine comme le point culminant des relations familiales. L'émission n'est toutefois pas dénuée de contradictions. David Chang a beau clamer qu'il préfère la *« cuisine du cœur »* à la grande cuisine, la personnalisation de la réalisation (montrant David Chang au saut du lit, en véritable dieu *cool* de la cuisine animé d'intuitions brillantes) ou son attitude condescendante vis-à-vis de certains *« amateurs éclairés »* (tels que Nadine Lévy Redzepi) semblent instaurer une certaine verticalité entre le *« sachant »* (David Chang) et les profanes (ses interlocuteurs).

Il nous paraît importer de nous intéresser à un échantillon d'œuvres culturelles reflétant les nouvelles représentations de la cuisine, dans la lignée du RGdF ou du *« Grandmas Project ».*

Bande dessinée « Quitter Saigon », tome 1 de *« Mémoire de Viet Kieu »* de Clément Baloup

Dans cette bande dessinée, l'auteur donne la parole à ses proches, tous vietnamiens et condamnés à l'exil après la défaite française lors de la guerre d'Indochine. Dans le premier témoignage de l'ouvrage, le lecteur rencontre le père de l'auteur, en pleine préparation d'une recette vietnamienne à base de crevettes. Les explications culinaires se mêlent aux souvenirs et permettent au père d'évoquer sa jeunesse dans le Vietnam en guerre. Le partage de nourriture se mue en partage d'expériences, puis de mémoire. Nous retrouvons donc le dispositif du *« Grandmas Project »* : un aîné, ici le père de famille, évoque son histoire personnelle tout en cuisinant avec son fils un plat typique de son pays d'origine. On peut d'ailleurs souligner qu'ici, il s'agit bien d'un homme qui s'affaire en cuisine ! Toutefois, contrairement au *« Grandmas Project »*, le contexte historique, le passé du pays d'origine sont davantage mis en avant. Le travail en cuisine sert en fait de fil conducteur aux confessions du père que l'auteur met ensuite en image pas le biais de flashbacks. Le lecteur voyage donc géographiquement (de la France au Vietnam) et temporellement des années 1940 à nos jours. Enfin, l'univers graphique permet une immersion plus grande dans la période dépeinte. Si la recette de cuisine est le point de départ du roman graphique, elle passe vite au second plan pour s'intégrer dans un ensemble plus vaste sur l'histoire d'un pays. L'anecdote familiale a quasiment valeur de parabole, se veut représentative du destin d'un peuple.

Film le festin de Babette

Parfois cité en exemple lorsqu'on évoque le RGdF, le film *« Le Festin de Babette »* nous semble pourtant ne pas correspondre à la définition de cet objet culturel. Ce long métrage du danois Gabriel Axel est sorti en 1987 et a reçu l'oscar du meilleur film étranger l'année suivante. L'intrigue se situe dans un village danois au XIXe siècle. Un pasteur luthérien a deux filles, chacune d'elles aura une histoire d'amour naissante mais sans lendemain avec un jeune officier de passage et un chanteur d'opéra en villégiature. 35 ans plus tard, les deux sœurs, toujours célibataires, ont pris la suite de leur père à la tête de la petite communauté. Elles accueillent Babette comme servante, une Française qui a fui la guerre civile à Paris. Babette apprend le danois et la cuisine locale et servira humblement Martine et Filippa

pendant quinze années, jusqu'au jour où elle apprend avoir gagné à la loterie. Elle propose alors de préparer elle-même un grand repas à la française pour la soirée d'anniversaire du centenaire du défunt pasteur. Dans ce film, on voit une ancienne cheffe, Babette, renouer une toute dernière fois avec son art. Par le biais de ce repas français, elle ressoude une communauté religieuse endeuillée par la disparition de chef. Toutefois, c'est davantage par le plaisir des sens qu'elle parvient à égayer les fidèles et non par la conversation ou par la mise en scène d'une commensalité, d'un lien social lié aux arts de la table.

Dans cette partie, nous avons parcouru très succinctement l'histoire des médias afin de comprendre l'engouement actuel pour les émissions culinaires. Nous avons ainsi pu nous rendre compte que les succès médiatiques accompagnent toujours un phénomène de société. Nous nous sommes ensuite attardés sur une série de webdocumentaires regroupés sous le nom de *« Grandmas Project ».* Nous avons également tenté de comprendre en quoi ce projet permettait de mettre en avant un patrimoine immatériel, puis avons veillé à le situer dans un nuage de médias et de médiations liés à la transmissions culinaire.

Dans cette dernière sous-partie, nous souhaitons nous attarder sur la médiation du patrimoine immatériel. A l'instar du *« Grandmas Project »*, le numérique constitue-t-il un biais approprié à la médiation de ce patrimoine ? D'autres éléments sont-ils à prendre en compte ? Quelles recommandations pourrions-nous formuler aux initiateurs et participants du « *Grandmas Project* » ?

3.3. Quelles médiations pour le patrimoine immatériel ?

3.3.1. Le numérique comme lieu de sauvegarde

Dans leur article *« Le paradoxe documentaire des inventaires numériques du patrimoine culturel immatériel »* Marta Severo, maitre de conférence en sciences de l'information et de la communication, spécialiste du patrimoine culturel et numérique et Fernando Filipponi,

historien de l'art, rappellent [24] que le concept de patrimoine fait appel à l'idée d'un héritage laissé par les générations qui nous ont précédés et qui serait transmis aux générations futures. Initialement, dans les conventions de l'UNESCO, l'expression de *« patrimoine culturel »* désignait principalement le patrimoine matériel. Mais au cours des dernières années, cette expression s'est étendue de l'extraordinaire à l'ordinaire, du sacré au profane, du matériel à l'idéel, de l'objet au territoire. Pierre Nora, historien avance en 2010 que le patrimoine a quitté son âge historique pour entrer dans son âge mémoriel : le nôtre. Ainsi, la convention de l'Unesco de 2003 ne se réfère pas au système de sauvegarde utilisé pour le patrimoine matériel (listes, classifications, hiérarchies, etc.), car ce système s'avère insuffisant pour protéger le patrimoine de certains pays. Il apparaît qu'à ce jour, les instances demeurent dans une période de construction et d'élaboration de nouvelles façons de gérer ce patrimoine.

Depuis 2013, de nouveaux enjeux sont ainsi apparus. En effet, le patrimoine culturel immatériel nécessite de nouveaux outils de documentation qui peuvent contribuer à la sauvegarde du patrimoine tout en préservant son caractère vivant et participatif. Il ne s'agit pas, de préserver les traces de pratiques définitivement disparues ou éteintes, mais de contribuer à leur pérennité dans le temps. Chérif Khaznadar, poète, romancier et metteur en scène français d'origine syrienne est également président de la Maison des cultures du monde - Centre français du patrimoine culturel immatériel. Il fait partie des principaux initiateurs de la convention de 2003. Il a publié en 2014 un texte intitulé *« Alerte : patrimoine immatériel en danger »*, dans lequel il insiste sur les contradictions et dangers de cette convention même. Selon lui, cette convention, née pour protéger un patrimoine risquant la disparition, définit un système de sauvegarde *« unesquien »* basé sur des mesures visant à la viabilité du patrimoine, y compris l'identification et la documentation. Par conséquence, selon Khaznadar, *« la convention peut devenir un outil de muséification et de mort »*. Dans ce contexte, le numérique apparaît comme une solution possible pour éviter cet écueil. Grâce à leur structure ouverte et partagée, les plateformes numériques devraient contribuer à résoudre deux problèmes majeurs en matière de sauvegarde : la contrainte d'une organisation *top-down* (qui est traditionnellement celle des institutions du

22 SEVERO Marta, FILIPPONI Fernando - *Le paradoxe documentaire des inventaires numériques du patrimoine culturel immatériel* - 20ème Colloque International sur le Document Numérique (CiDE.20), Nov2017, Lyon, France.

patrimoine) ; ainsi que les risques de « fossilisation » liés à la documentation et à l'archivage. Le numérique semble ainsi utile pour sauvegarder le patrimoine grâce aux inventaires numériques, pour sensibiliser les publics au patrimoine en question, mais aussi pour faire acte de transmission.

Pour autant, de nouvelles problématiques apparaissent. Milad Doueihi, historien des religions et titulaire de la chaire d'humanisme numérique, émet une théorie intéressante concernant l'oubli. Il explique dans l'article *« Pour un humanisme numérique »* paru en 2018 dans les cahiers du CFPCI (Centre français du patrimoine culturel immatériel) que la capacité d'oubli est constitutive de l'expérience humaine. Selon les thèses philosophiques d'Aristote ou encore Nietzsche auxquelles il se réfère, sans l'oubli, l'humain devient un monstre. C'est pourquoi selon Doueihi, il est nécessaire de négocier, dans la tendance du numérique, entre les avantages de l'oubli et la nécessité de préserver ce qui relève de la mémoire commune et des modalités de transmission. On peut également avancer que fixer un patrimoine oral sur un support, revient finalement et fatalement à le figer à un instant T. Les initiatives mises en place par l'UNESCO sont révélatrices. D'une part, elles valorisent le numérique pour la sauvegarde du patrimoine immatériel. D'autre part, les instances de l'UNESCO ont créé en 2001 une Chaire pour la sauvegarde du patrimoine numérique lui-même, conscient que ce dernier est également en danger !

Mais existe-t-il d'autres façons de faire vivre le patrimoine immatériel ; des biais qui éviteraient sa muséification ou des modifications contraires à son intégrité ?

3.3.2. Au-delà du numérique

Nous vivons une période d'innovations en termes de médiations, car la notion de Patrimoine Culturel Immatériel est récente. C'est pourquoi, nous avons listé ici trois phénomènes qu'il nous semble important d'associer au numérique pour éviter cet écueil de la muséification.

<u>Les sens</u>

Les sens étant des biais d'activation de la mémoire, il nous paraît utile d'avoir recours à ce levier lorsqu'on construit une médiation de patrimoine immatériel. Laure Protat, la

réalisatrice de *« Couscous Boulettes »* explique par exemple avoir veillé pendant le tournage et lors de la postproduction son (montage son, mixage) à valoriser les différents sons du travail en cuisine : aliments qu'on épluche, lave, émince, mais aussi le bruit de l'eau qui bout, de l'huile qu'on verse, etc., car elle considérait que le son était un activateur capital dans le travail de mémoire. Dans l'article mis en ligne sur le site Food 2.0, Richard C. Delerins [25] démontre également avec moult exemples que la musique s'est régulièrement inspirée de cuisine et vice-versa. De plus, l'étude de la synesthésie (phénomène neurologique non pathologique par lequel deux ou plusieurs sens sont associés), nous apprend qu'au moins deux sens peuvent être associés dans la perception d'une sensation.

« Récemment, Charles Spence et Qian Wang ont montré statistiquement, qu'un grand nombre de personnes associent aux notions de salé, de sucré, d'amer ou d'acide les mêmes sonorités, graves ou aiguës, les mêmes rythmes. Par exemple, les notes de piano sont très souvent associées aux arômes d'abricot, de fruits rouges ou de vanille ; les arômes musqués sont liés aux sons cuivrés… Enfin, deux verres du même vin dégustés à l'aveugle avec deux musiques différentes sont souvent perçus comme deux crus distincts. »

Le spectacle vivant comme une ouverture vers les autres :

Lena Boisard-Le Coat est étudiante en ethnologie, et était en 2015 chargée de projet à l'écomusée des Monts d'Arrée. Elle est partie d'une collection de témoignages oraux pour créer un spectacle avec les habitants. Ici, ce qui est intéressant, c'est finalement la façon dont on s'empare d'un inventaire numérisé pour créer quelque chose de nouveau. La place de l'artiste semble être également primordiale car sa subjectivité est un espace nécessaire au renouveau de ce patrimoine, évitant par la même toute muséification ou patrimoine figé dans un folklore réducteur.

La tierce personne

23 C. DELERINS Richard - *Musique et Art culinaire : les rhapsodies du goût* - https://food20.fr/musique-et-art-culinaire-les-rhapsodies-du-gout-12/

En 2016, la Fédération des écomusées et musées de société (FEMS) sollicitait deux photographes, Jean-Christophe Bardot et Olivier Pasquiers, pour réaliser des reportages photos. L'un des enjeux de ce travail était de démontrer en quoi les traditions sont le fruit d'une farouche volonté de les rendre présentes. Ainsi, les traditions évoluent grâce à l'idée que les habitants se font de leur passé. Quand les nouvelles générations s'emparent d'une tradition, elles le font avec de nouveaux besoins, de nouveaux imaginaires voire même de nouveaux codes, en fonction de leur milieu social et de leur environnement. Cela a pour finalité d'enrichir les traditions et finalement, de les gardent vivantes. Dans ce projet, le travail des photographes a été non pas de « capturer » la tradition, mais d'enregistrer sa pratique vivante, posant ainsi un œil sur ce renouvellement et cette modernité. Pour y arriver, ils se sont focalisés sur les temps de transmission et les temps creux (les temps de préparation, d'attente), qui ne reflètent pas forcément la pratique en elle-même.

Dans ce projet, ce qui nous semble intéressant, c'est le nouveau cadrage apporté par le travail des photographes. À l'instar du travail réalisé par les réalisateurs du « *Grandmas Project »* et par celui de la metteuse en scène Lena Boisard-Le Coat, leur lecture permet d'ouvrir une troisième voie, entre les discours des institutions et celui des communautés. Elle permet également de réintroduire de la réflexivité et de saisir, dans toute son incarnation, le comportement humain lié à la pratique plus que la pratique elle-même.

3.3.3. Quelques préconisations

Il est incontestable que l'initiative du *« Grandmas Project »* a fait des émules, à l'instar de la communauté de Vitré en Ille-et-Vilaine, qui organise un concours de vidéos de recettes familiales dans le cadre du *« Mois du multimédia »* à venir, prévu du 1er octobre au 2 novembre 2019. Nous avons donc choisi de proposer des recommandations au *« Grandmas Project »,* dans un esprit d'optimisation du dispositif. Nous avons défini trois registres de recommandations. Le premier regarde le projet en lui-même ; le second concerne l'animation et la promotion du webdocumentaire ; enfin, le troisième registre propose des biais permettant de prolonger l'expérience du *« Grandmas Project »*.

<u>Donner de l'ampleur au projet en dépassant l'anecdote personnelle :</u>

Afin de donner de l'ampleur au projet, il nous paraît primordial que celui-ci puisse transcender la part « anecdotique » de son dispositif. En cela, il nous semble pertinent de créer un webdocumentaire *« transversal »* qui compilerait et articulerait les différents témoignages recueillis de manière thématique et d'ajouter de nouveaux contenus. Il s'agirait ici de lier les témoignages et les films entre eux. Ces nouveaux contenus pourraient traiter du pays d'origine, du pays d'accueil, du contexte historique en lien avec l'histoire familiale ou personnelle... Des contenus vidéos du *« Grandmas Project »* pourraient également se focaliser sur les recettes culinaires en donnant des informations sur les produits utilisés (bruts, transformés), mais aussi les coutumes et comportements alimentaires du pays d'origine, etc. Les contenus alterneraient formats courts et longs, fictions, extraits de films, et d'émissions, photographies, illustrations, témoignages et donneraient la parole tant aux populations qu'aux experts. En termes de navigation, le site serait *taggué (t*out comme un webdocumentaire) et l'internaute pourrait ainsi créer sa propre navigation.

Capture d'écran du site cesanimauxquonmange.fr

Deux exemples de webdocumentaire nous semblent intéressants à évoquer. Tout d'abord, le *Muséum Aquarium de Nancy* a accompagné son exposition *« Ces animaux qu'on mange »* (2015-1016), d'un webdocumentaire toujours en ligne. Les contenus du webdocumentaire sont divisés en trois parties : chez l'éleveur, chez le boucher, dans la cuisine. Ils permettent d'en apprendre davantage sur le parcours de la viande avant qu'elle n'atterrisse dans notre assiette. Les contenus permettent de préparer ou de compléter l'expérience de visite au Muséum.

capture d'écran du site http://webdocpaysan-ne.poussedeterre.fr/

Leur durée assez courte (2 minutes par

vidéo) permet d'aborder le sujet dans une forme succincte et un esprit vulgarisateur. Par ailleurs, *« Vous avez dit paysan(ne) »* est un webdocumentaire concocté par l'association *Les moutons zébrés.* Leur but est de *« tisser des liens agri-culturels »* entre l'agriculture et les citoyens. Le webdocumentaire traite de la construction de la représentation de la figure paysanne. Le découpage choisi est ici chronologique : une vidéo d'environ 5 minutes permet de situer la naissance et l'évolution de la figure du paysan. À la suite de chaque vidéo, sont proposés des contenus en lien avec le thème traité. Les formats de ces contenus sont divers (articles, vidéos additionnelles, images, etc.). Ce projet nous paraît particulièrement pertinent, car il semble éviter l'écueil identifié lors de l'étude du *« Grandmas Project »,* à savoir l'absence de perspective historique.

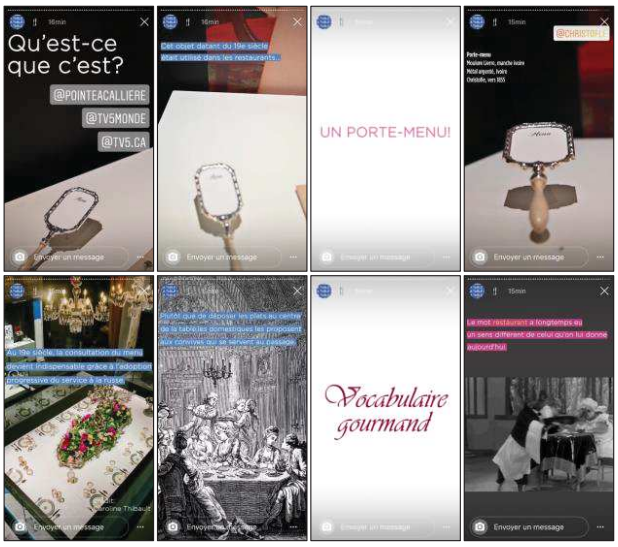
<u>Animer et promouvoir le webdocumentaire par le biais des réseaux sociaux</u>

Capture d'écran du site grandmasproject.org

Actuellement, les contributions au *« Grandmas Project »*, des non-cinéastes sont regroupées au sein d'un onglet dédié. Ces contributions consistent en une photo, un texte et parfois une recette. Toutefois, ces contenus ne semblent pas être utilisés et ne sont jamais mis en valeur. Nous proposons de systématiquement publier ces contributions sur les réseaux sociaux afin de leur donner davantage de **visibilité** et de proposer un projet qui **inclut réellement l'ensemble du grand public**. Les réseaux sociaux peuvent ainsi contribuer à valoriser les contenus des participants qui ne sont pas cinéastes.

Nous pouvons citer comme exemple le projet *« Human of New York »* (HONY), un photoblog qui réunit des portraits photographiques et des interviews des New-Yorkais. Le site est organisé par thématique afin de cibler au plus près les différents publics, de renouveler le concept et de le pérenniser, voire même l'exporter sur d'autres continents. Ainsi, nous pouvons voir sur le site web un onglet « *Series »* dans lequel le même concept de portraits et interviews est axé sur des populations plus spécifiques, telles que les personnes réfugiées ou les détenus. Un autre onglet, nommé *« Countries »,* duplique quant à lui le concept originel

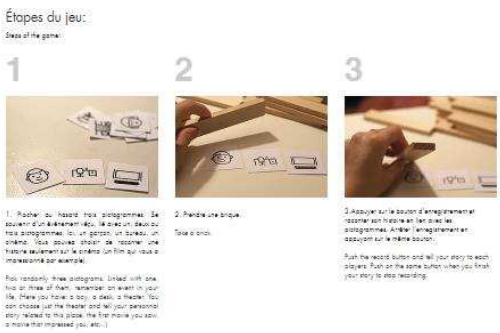
pour l'exporter à travers le monde. Le projet HONY nous semble intéressant, car il permet une forte cohésion de tous les supports de communication. Le blog s'attachant particulièrement aux habitants de New York, ce sujet et cette cible induisent un partage et le déplacement des contenus sur les réseaux sociaux. Ainsi, le blog, sa page Facebook et son compte Instagram fonctionnent de concert et se nourrissent les uns des autres.



captures d'écran de la story Instagram postée par le compte du musée Pointe à Caillère (@pointeacalliere) en date du 04 septembre 2019.

Les réseaux sociaux peuvent également servir d'outil de promotion du webdocumentaire. Nous pouvons citer en exemple *Pointe à Caillère,* la Cité d'archéologie et d'histoire de Montréal qui héberge jusqu'au 14 octobre 2019 l'exposition *« À table ! Le repas français se raconte »,* en lien avec le RGdF. L'institution utilise les réseaux sociaux pour promouvoir l'exposition de façon pédagogique et décalée. Chaque semaine, la Cité met en avant un thème (tel que *« les restaurants »*) et propose une dizaine de *« stories »* à ce sujet, mêlant images d'archives, vidéos ou même GIF animé. Le format est très dynamique et innovant à l'instar d'un musée qui se veut à l'avant-garde des médiations numériques.

<u>Prolonger l'expérience par le biais d'objets concrets</u>

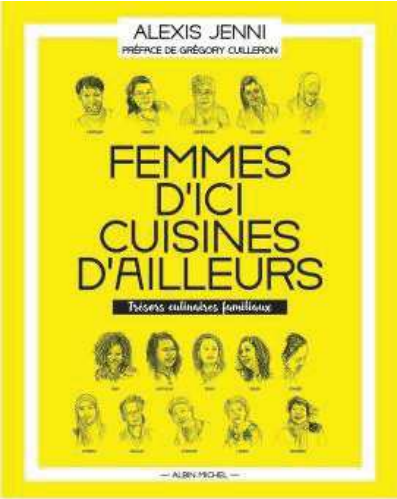


capture d'écran du site https://mferragut.wixsite.com/koe-memory/koe-shared-memories

Le jeu de société intergénérationnel *Koé* a été créé en 2017 par quatre étudiants à Strate (du cursus design) et à Paris Tech (du cursus télécom et ingénierie). Koé signifie *« voix »* en japonais. Ce jeu a été initialement conçu pour permettre les échanges intergénérationnels, car tour à tour, les membres de la famille racontent un souvenir. Pour lancer le jeu, les participants

tirent trois cartes. Sur chacune d'elles figure un pictogramme, déclencheur de souvenir. Il peut s'agir d'un vélo, d'une valise, d'un champ et le joueur doit, pour chaque carte, raconter un moment de sa vie. Les paroles des joueurs sont enregistrées via des *« briques »* de bois aux formes variées qui contiennent des petits dictaphones. Ces briques sont ensuite empilées pour former une tour de souvenirs. Il est ensuite possible de défaire la tour et d'archiver numériquement les souvenirs, ou alors de garder la tour comme un totem familial. Le jeu constitue une façon ludique pour les grands-parents d'évoquer leur vie à travers des histoires vécues. Le jeu Koé est toujours, à ce jour, au stade de prototype. Il a toutefois remporté en 2018 le Premier prix du concours *Design et Sciences*. On peut facilement imaginer les possibilités qu'offre ce jeu. Dématérialisé, il pourrait s'intégrer au site internet du *« Grandmas Project »*. Il s'adresserait aux « joueurs » sur toute la planète. On peut également imaginer que la structure « *Grandmas Project »* noue un partenariat avec les créateurs de Koé et sortent une version du jeu dont le thème serait l'alimentation. Enfin, en s'éloignant ici du *« Grandmas Project »*, le jeu pourrait devenir un vecteur de médiation et faire partie intégrante d'une exposition.

Enfin, une façon de prolonger l'expérience et de la rendre tangible, pourrait être l'édition d'un livre de recettes. L'ouvrage *« Femmes d'ici cuisine d'ailleurs »* d'Alexis Jenny a été édité en octobre 2017 chez Albin Michel. Le livre propose quinze récits de femmes habitant Lyon et Vaulx-en-Velin, mais venant des quatre coins du monde. Ces femmes ouvrent leur cuisine pour partager un plat qui leur est cher, ainsi que le récit de leur migration, puis de leur intégration en France. Ce projet fait clairement écho à certains thèmes traités dans le *« Grandmas Project »* en leur donnant une ampleur nouvelle.



CONCLUSION

Au cours de ce mémoire, nous avons pu établir, études de sociologues et représentations des repas à l'appui, que le repas de fête ne relève pas d'une spécificité nationale *« française »*, de nombreux peuples le pratiquent dans le monde. En revanche, le repas quotidien ritualisé et partagé est représentatif des cultures méditerranéennes et se trouve bousculé.

A l'heure actuelle, les représentations (institutionnelles, médiatiques, culturelles) du repas partagé des Français sont multiples et parfois contradictoires. A cela, plusieurs raisons : au XIXe siècle, la littérature gourmande a permis la légitimation de l'art culinaire, jusqu'ici considéré comme trivial. Cette légitimation a contribué à l'émergence d'un nouveau métier faisant le lien entre le cuisinier et le mangeur, celui de critique. Cet élan a donné naissance au mythe gastronomique. Par la suite, cette même littérature gourmande a été déterminante dans le basculement du fait culinaire, de la culture noble vers la culture bourgeoise, puis vers la culture populaire. Le mythe gastronomique, génère, par son existence même, des écarts notables entre les pratiques perçues, rêvées, idéalisées et nos pratiques réelles voire même entre la réalité du fait culinaire et sa représentation. Ceci nous amène à nuancer notre première hypothèse. Certes, le RGdF est l'héritier direct des habitudes bourgeoises du XIXe siècle mais le XXe siècle a contribué à l'enrichissement et à la sédimentation du mythe gastronomique de plusieurs manières. La gastronomisation du terroir, couplé au principe de copiage-distanciation, ainsi que l'ensemble des pratiques communicationnelles mises en œuvre pour valoriser le repas partagé ont été essentiels à sa pérennisation et à son enracinement dans notre culture et notre patrimoine communs.

L'appellation choisie pour la valorisation de ce patrimoine immatériel pose également question. Le recours au qualificatif *« gastronomique »,* en particulier, contribue à troubler sa définition. Ce terme renvoie pour tout un chacun à la « haute cuisine » et ne correspond pas à la tradition du repas partagé par les Français que le RGdF entend défendre. Cela rend aujourd'hui difficile l'appréhension du RGdF par les acteurs institutionnels car cette appellation apparaît vague, parfois floue et contradictoire. Toutefois, il est indéniable qu'à l'époque de cette candidature éminemment politique pour l'entrée au patrimoine culturel

immatériel, l'emploi d'un tel terme a permis de rassembler divers soutiens de premier plan (les chefs-cuisiniers, le chef de l'Etat de l'époque : Nicolas Sarkozy).

Concernant notre deuxième hypothèse, les institutions culturelles et politiques se trouvent bien dans une période d'essai-erreur concernant l'appréhension du RGdF. Il convient cependant de nuancer cette hypothèse. L'étude des différents corpus permet d'établir que ces mêmes institutions parviennent à transcender les carcans du RGdF. Respectant d'une certaine manière l'esprit du RGdF plus que sa lettre, elles intègrent une valorisation de l'ensemble des repas partagés (notamment ceux du quotidien) ou une mise en avant des corps de métiers qui gravitent autour de ce repas. Deux exceptions doivent malgré tout être rapportées. Tout d'abord, le pendant international de *« Goût de France »*, intitulé *« Good France »*, minore la diversité des pratiques culinaires au profit d'une représentation de la « haute cuisine », dans une finalité évidente de soft power à l'étranger. Par ailleurs, les organisations touristiques, tels que les CRT, semblent peiner à faire du RGdF un véritable levier de promotion de leur territoire. Dès lors, comment alimenter de manière pérenne la promotion de ce RGdF au sein des territoires ?

La troisième hypothèse semble, elle, entièrement vérifiée : la variété des représentations (notamment numériques) du repas partagé témoigne bien de la diversification et de la démocratisation des pratiques. Les médias, tant traditionnels que numériques, suivent de très près les nouvelles tendances, tant et si bien qu'il est légitime de se demander dans quelle mesure ils les accompagnent, initient ou encouragent. L'émergence d'un certain type d'émissions radio (comme *« Les Bonnes choses »*) ou de podcasts (tel que *« Plan Culinaire »*), est, en ce sens, révélatrice. Ces émissions prennent le parti d'aborder l'alimentation et la gastronomie de manière transversale et interdisciplinaire, à la manière des food studies. Ceci nous amène à émettre l'hypothèse que ce type de média semble constituer un espace de vulgarisation mais aussi de formation d'une nouvelle génération de gastronomes. L'arrivée des influenceurs bouscule quant à elle la place jusqu'ici occupée par les critiques car les influenceurs facilitent la transmission et éclairent les nouveaux usages. Toutefois, ils contribuent également à alimenter le mythe culinaire.

En revanche, ce qui semble nouveau, c'est la facilité et la rapidité avec lesquelles le principe de copiage-distanciation s'est déporté au niveau mondial, grâce au digital. Cet état de fait ne se limite d'ailleurs pas qu'au seul registre culinaire. Dans une interview de juillet 2019 au journal *« Le Monde »*, l'écrivain-voyageur Sylvain Tesson émet l'avis que l'uniformisation mondiale des cultures à laquelle il assiste serait en partie causée par la place croissante du digital dans nos vies et nos échanges. Est-il possible que le numérique puisse à la fois aider à garder vivant un patrimoine immatériel tout en contribuant, dans un même élan, à le diluer et à l'appauvrir ? Ce mouvement général d'une uniformisation qui serait entravée par des particularismes sauvegardés ou ravivés, mériterait, il est vrai une étude à part entière, car la question ne manque pas de complexité.

Nos recherches nous ont permis d'exposer que le numérique aide notamment les institutions à créer et à maintenir un lien avec les publics. En ce sens, le numérique est un vecteur de transmission. Grâce aux plateformes ouvertes, il permet également de répondre à la problématique de la muséification des pratiques. Pour autant, le numérique fige également la pratique, ce qui ne permet pas de la maintenir vivante. Ajouter l'œil d'un artiste semble parfois résoudre une partie du problème. En effet, certaines formes d'art remettent l'humain au centre et viennent nous rappeler que la vie se trouve, non pas dans une volonté farouche d'étiqueter nos cultures et nos pratiques, mais dans la façon dont on s'empare du passé reçu en héritage pour le faire sien. L'art est du côté de l'évolution et non de la conservation. Ne pas limiter l'outil numérique à une simple fonction d'archivage apparaît donc essentiel. Cette façon d'articuler l'art et le numérique me semble essentielle et j'aurais aimé la questionner davantage.

En dernier lieu, une question s'est posée en creux tout le long de la conception et de la rédaction de ce mémoire. Elle concerne la notion même de patrimoine immatériel. Comment œuvrer à sa valorisation ? Comment rendre concret et faire la médiation d'un objet insaisissable ? Et d'ailleurs… est-ce même souhaitable ? À ce titre, quelle est la finalité, l'impact durable d'une telle préservation de pratiques amenées à disparaître ? Les conserver, n'est-ce pas prendre le risque d'entraver une transformation légitime et naturelle ? Le travail effectué dans le cadre de ce mémoire ne m'a pas éclairée davantage sur ces questionnements. Pour citer de nouveau Sylvain Tesson, celui-ci déclarait, non sans

ironie que, à l'ère de cette uniformisation qu'il décrivait, l'Humanité était entrée dans un nouvel âge, étant passée des âges d'or, du bronze, du fer à celui… des Musées. Et, ajoutait-il, de nos jours « *ce sursaut de l'agonisant s'accompagne d'un goût pour commémorer ce qui n'est plus, pour empailler ce qui se meurt.* »

BIBLIOGRAPHIE

APPROCHES INTERDISCIPLINAIRE DE LA GASTRONOMIE

Sociologie

POULAIN Jean-Pierre – *Sociologies de l'alimentation* – PUF, 4e édition janvier 2017

POULAIN Jean Pierre – « *La gastronomisation des cuisines de terroir : sociologie d'un retournement de perspective »,* in Nicolas Adell , Yves Pourcher, *Transmettre, quel(s) patrimoine(s) ? – Autour du patrimoine culturel immatériel*, Michel Houdiard éditeur, 239-248.

Communication

DROUARD Alain – *Communication et mythe gastronomique* – Hermès, La Revue 2014/3 (N°70)

DROUARD Alain - *Le mythe gastronomique français* [vidéo en ligne] - Gallica, 20 novembre 2010 [vue le 14 juin 2019] - https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1320910x/f1

Histoire

DROUARD Alain - *Les Français et la table : alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen âge à nos jours* – Ellipses, 2005

POULAIN Jean-Pierre et NEIRINCK Edmond - *Histoire de la cuisine et des cuisiniers* - Cachan : J. Lanore, 5ème édition augmentée : 2004

Anthropologie

FISCHLER Claude - *Alimentations particulières, mangerons-nous encore ensemble demain ?* - Paris : O. Jacob, 2013

FISCHLER Claude – *L'homnivore* - Paris : Seuil, 1993

LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS

CSERGO Julia - *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ? La gastronomie française à l'Unesco : histoire et enjeux*. – Menu fretin, novembre 2016

NAULIN Sidonie – *Le repas gastronomique des Français : genèse d'un nouvel objet culturel* - Sciences de la Société, Presses universitaires du Midi, 2013

ATOUT France – *Le repas gastronomique des Français : un nouvel outil de valorisation des territoires* – LANCÉA Développement, édition 2012

HIVERNAT Pierre, MARTIN Elisabeth, LEBART Lucet, FUMEY Gilles, SAILLARD Denis et BEAUGÉ Bénédict - *Manger à l'œil* – les éditions de l'épure, 2018

CHEVRIER Francis, BIENASSIS Loïc – *le Repas gastronomique des Français* – Gallimard, 2015

LEGARS Christelle - *Valorisation et transmission touristiques des cultures alimentaires : les médiations au défi de la Cité de la Gastronomie de Paris-Rungis* - Mémoire professionnel, sous la direction d'Hélène Sallet-Lavorel et Dominique Pagès - Celsa, Master 2 Cultures, Tourisme et Communication, 2017

LES MEDIAS DE L'ALIMENTATION ET DE LA GASTRONOMIE

ALLART Marie-Christine, VISSE Jean-Paul - *Les médias à table, la cuisine dans la presse, la radio, la télévision et l'internet du 19è au 21è siècle* – l'Harmattan 2016

PARKHURST FERGUSON Priscilla – *Médiatiser la France culinaire : identité, institutions, idéologie* – Le temps des médias, la revue, 2015

Revue de l'association des bibliothécaires de France N°63 – Juillet 2012

WEBOGRAPHIE

LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS

Le repas

PANFILI Robin – La petite mort du repas à table – [article en ligne] Slate, février 2017 – consulté en mai 2019 - http://www.slate.fr/story/137066/repas-table

MARTIGNY Vincent - *Le goût des nôtres : gastronomie et sentiment national en France* - Raisons politiques, vol. 37, no. 1, 2010 – consulté en juillet 2019 - https://www.cairn.info/revue-raisons-politiques-2010-1-page-39.htm

La gastronomie

CANTAU Alina, et WIBAULT Dominique - *La gastronomie du sens aux sens* - Revue de la BNF, vol. 49, no. 1, 2015 – consulté en mai 2019 - https://www.cairn.info/revue-de-la-bibliotheque-nationale-de-france-2015-1-page-2.htm

GAUDRY François-Régis – *La vérité sur le suicide du chef Bernard Loiseau* – [article en ligne] l'Express, janvier 2013 – consulté en juin 2019 - https://www.lexpress.fr/styles/saveurs/restaurant/la-verite-sur-le-suicide-du-chef-bernard-loiseau_1212381.html

DE LIMA Dora et DO PACO David - *Le métissage, dynamique des gastronomies* - Hypothèses 2012/1 – Consulté en septembre 2019 - https://www.cairn.info/revue-hypotheses-2012-1-page-289.htm

Évènements

Goût de France – [en ligne] – consulté en juin 2019 - https://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/presentation-fg

Marseille Provence Gastronomie 2019 – [en ligne] – consulté en juin 2019 - https://www.mpg2019.com/

Expositions

Dossier de presse de l'exposition « Quand les artistes passent à table, leurs regards sur l'alimentation » – consulté en avril 2019 - http://www.culture.gouv.fr/content/download/172766/1920013/version/1/file/Livret.pdf

MEDIATISATION

Dossier collectif – *La médiatisation du culinaire* - Communication & langages 2010/2 (N° 164) - consulté en juillet 2019 - https://www.cairn.info/revue-communication-et-langages1-2010-2.htm

FERGUSON Priscilla - *La Gastronomie En Revues* – Revue Critique 2004/6-7 (N° 685-686) – Consulté en Juillet 2019 - https://www.cairn.info/revue-critique-2004-6-page-584.htm?contenu=resume

Webdocumentaire

RONDOT Franck - *Qu'est-ce qu'un webdocumentaire ?* – [vidéo en ligne] – consultée en juillet 2019 - https://primabord.eduscol.education.fr/qu-est-ce-qu-un-web-documentaire

BERNART Bruno - *Webdocumentaire et ressources numériques applicables à la mise en scène, à la délinéarisation et à l'interactivité* – consulté en juillet 2019 - https://journals.openedition.org/entrelacs/1754

CANITROT Armelle et DREYFUS Stéphane - *Webdocumentaire, le reportage à l'ère du multimédia* – [article en ligne] La croix, décembre 2009 – consulté en juillet 2019 - https://www.la-croix.com/Culture/Actualite/Webdocumentaire-le-reportage-a-l-ere-du-multimedia-_NG_-2009-12-03-569778

BROUDOUX Évelyne - « Le documentaire élargi au web », *Les Enjeux de l'information et de la communication*, vol. 12/2, no. 2, 2011 - https://www.cairn.info/revue-les-enjeux-de-l-information-et-de-la-communication-2011-2-page-25.htm

GrandMas Project – plateforme de webdocumentaires – consultée à diverses reprises en 2018 et 2019 - http://grandmasproject.org/fr/

MEDIATIONS DU PATRIMOINE

PERLÈS Valérie - *« Sortez des clichés ! Regard sur des patrimoines vivants » Le patrimoine culturel immatériel vu par la Fédération des écomusées et musées de société* in Patrimoine culturel immatériel et institutions patrimoniales, numéro 33, 2017 - https://journals.openedition.org/insitu/15616

WATREMEZ Anne. Sous la direction d'Emmanuel Amougou. *La Question patrimoniale : de la « patrimonialisation » à l'examen des situations concrètes* In: Culture & Musées, n°5, 2005. Du musee au parc d'attractions : ambivalence des formes de l'exposition (sous la direction de Serge Chaumier) - https://www.persee.fr/doc/pumus_1766-2923_2005_num_5_1_1352_t1_0187_0000_1

LE COQ Sophie, LÉONARD Julie, DARTIGUENAVE Jean-Yves, QUIMBERT Charles, QUENTEL Jean-Claude - *Patrimoine et transmission* - Tétralogiques, n°24, 2019

Les cahiers du CFPCI N°5 - Patrimoine culturel immatériel et numérique - 2018

EMISSIONS DE RADIO

Plan culinaire – *Est-ce qu'un jour on arrêtera de manger à table ?* – Podcast - Animé par Nora Bouazzouni et Mélissa Bounoua - Diffusée le 07 septembre 2018 - Louie Media

Les bonnes choses – *Comment est né le restaurant français ?* – Émission de radio – Animée par Caroline Broué - diffusée le 31 mars 2019 - France Culture

Les bonnes choses -– *A table ! 200 ans de repas des Français au jour le jour* – Émission de radio - Animée par Caroline Broué - diffusée le 02 septembre 2018 - France Culture

Casseroles – l'intégralité de la saison 1 – Podcast – Animé par Zazie Tavitian - diffusé en 2018 - Binge Audio

EMISSIONS TELE

Ugly delicious – Saison 1 épisode 3 *Cuisine familiale* – Série documentaire - Présentée par David Chang - 2018 - Netflix

Les carnets de Julie - Saison 7 Episode *Nantes* – Emissions télé – Présentée par Julien Audrieu – 2019 – France 3

DOCUMENTAIRES

BARON Philippe – *A table* – documentaire – 2014 – TGA Production France Télévisions

FILMOGRAPHIE

AXEL Gabriel – *Le festin de Babette* – long métrage – 1987

BELIN Charles – *Blanquette* – court métrage – 2016

ANNEXES

Annexe 1 - Réponses au questionnaire envoyé à Gilles Fumey, géographe spécialiste des questions de l'alimentation

A votre connaissance, est-ce que le Repas gastronomique des Français (RGdF) a joué un rôle dans la mise en lumière de l'exposition « Manger à l'œil » ? Ou serait-ce plutôt l'inverse ?

Non, je pense que le musée de Marseille se fiche de ce classement. Enfin, il me semble...

La définition du RGdF vous a-t-elle influencé dans la manière de concevoir et de structurer l'exposition ?

Non, l'exposition a été conçue sur la perception que nous avions du repas (pas gastronomique) des Français.

Considérez-vous la définition du RGdF telle qu'arrêtée par l'UNESCO comme conforme à la réalité ? Trop vague ? Trop restrictive ?

La définition de l'Unesco est une ambition : sauver ce qui peut l'être de cette pratique progressivement abandonnée, sinon muséifiée dans les grands restaurants inabordables au commun des mortels. C'était une manière de classer la cuisine française car le Mexique l'avait demandé et obtenu et certains en France pensaient que la France se devait d'avoir une distinction. Mais l'industrie agroalimentaire poursuit son œuvre de sape dans les restaurants et s'en fiche !

Les événements qui se servent du RGDF pour élaborer leur programmation ont parfois du mal à valoriser l'influence des migrations sur un terroir. Je pense par exemple à l'événement *Marseille Provence 2019*. Malgré des indéniables atouts (comme un certain dépoussiérage de la gastronomie provençale, la prise en compte des enjeux actuels liés à l'alimentation et la mise en avant de tous les acteurs « du champ à l'assiette »), cet évènement peine à remettre en question la notion de patrimoine, à l'actualiser. En 2019,

on mange en Provence presque comme dans un roman de Pagnol. Comment, d'après vous, remédier à cet état de fait ?

Je ne suis pas sûr qu'on mange en 2019 comme au temps de Pagnol. Qui dit cela et vous permet de le dire ?

Le risque d'une appellation telle que le RGdF n'est-il pas, à terme, de valoriser une pratique nationale du repas « patrimoniale » débarrassée des influences extérieures ? Un « rétrécissement identitaire » si j'ose dire de la représentation du repas pratiqué en France est-il à exclure ?

Non, il n'y a aucun danger de ce côté-là. Le patrimoine gastronomique est conservé dans les musées que sont les grands restaurants. Qui, par ces temps de changement climatique et de coup de frein sur la consommation de viande, fait de la blanquette de veau chez lui ? Du lièvre à la royale ? Des asperges aux truffes ? Tout cela n'a rien à voir avec des pratiques courantes. Ce repas, à mon avis, est condamné ou alors confiné à des événements rares, mondains pour certaines familles au moment des fêtes calendaires (fin d'année, réveillons) ou des mariages mondains, voire quelques restaurants ou des banquets à l'Elysée. Mais les traditions se perdent, les longs repas où chacun est assis à attendre qu'on le serve, tout ça, c'est pour le cinéma. Guère plus !

Annexe 2 – retranscription de l'entretien réalisé avec Laure Protat, réalisatrice du webdocumentaire *« Couscous Boulettes »*

Quel est ton parcours professionnel ?

Pendant mon master de recherche de cinéma, j'ai travaillé en tant qu'assistante de mise en scène. Puis j'ai décidé de faire un master2 de gestion des organisations culturelles. Après mes études, j'ai travaillé en tant que responsable d'édition pendant un an et demi. Quand ma boîte a fermé ses portes, je n'ai pas retrouvé de poste dans l'édition et un peu par hasard, j'ai accepté un job dans la fondation de l'université Dauphine. Pendant trois ans, j'étais chargée de projet. Au même moment, j'ai écrit un livre qui a été publié en septembre 2014 et sa publication a été le déclencheur qui m'a fait prendre conscience que je voulais changer de travail. J'ai bénéficié d'une rupture conventionnelle. Puis, une jeune réalisatrice qui avait un projet de long métrage de fiction (un projet d'adaptation de l'enfant bleu d'Henry Bauchau) m'a demandé d'écrire avec elle. C'est comme ça que je me suis remise à faire du cinéma. Travailler sur ce projet de scénario m'a redonné envie de tourner car à l'école, c'est ce que je voulais faire. A l'époque, je pensais à un projet de documentaire dont le sujet serait mon petit frère et sa pratique de la trottinette free style. Ce documentaire serait l'occasion de parler de ces jeunes hommes et de l'adolescence, des rapports entre eux, aux corps, aux limites, etc. Mais je me rendais compte que c'était trop gros et ambitieux. Puis un matin, j'entends l'appel à projet de Jonas à la radio dans l'émission *« On va déguster ».* J'ai consulté le site du GMP et à partir de ce moment-là, j'ai passé toute la journée à imaginer le film que je pourrais faire avec ma grand-mère.

Et qu'est-ce qui t'a motivée dans le projet et dans ce que Jonas Parienté racontait du projet ?

J'imagine que c'est ce qu'il raconte à propos de la transmission des histoires familiales et de manière un peu plus large, des histoires de cuisine. Pour moi, cette transmission, presque sans mot, est très forte. Ma grand-mère m'a transmis le fait que la cuisine nous relie aux autres et que la cuisine pour sert d'acte d'amour. J'ai un lien très fort avec ma grand-mère et un lien fort avec la cuisine, qui pour moi sont liés. C'est l'ensemble de ces choses qui m'ont motivée : la manière dont Jonas parlait du « *Grandmas Project »*, mon envie de faire un documentaire et le fait que j'ai toujours aimé les histoires qui partent de l'intime pour

rejoindre les histoires d'autres gens. Et puis après, je n'y ai pas énormément réfléchi, j'en avais juste hyper envie.

Tu dis que la cuisine était importante pour toi. Quel est sa place dans ton histoire à toi et dans l'histoire de ta famille ?

L'histoire que je me raconte est que l'importance de la cuisine est directement liée à l'histoire de mes grands-parents. Pour s'intégrer dans la famille de mon grand-père et démontrer sa bonne volonté et son respect de la culture et de la religion juive, ma grand-mère a appris la cuisine sépharade et toute la cuisine qui est faite pour les fêtes comme le Shabbat, Kippour, Pâques. Dans mon enfance, il y a eu relativement peu de culture juive car mon grand-père n'est pas du tout pratiquant. Quand son père à lui est mort, ce qui est resté ce sont 2 fêtes : Kippour et la Pâques juive. L'une des manifestations de ces fêtes est la pléthore de nourriture… et c'est très bon ! Ma grand-mère sait très bien cuisiner et moi j'adorais ces fêtes, pas uniquement pour la nourriture mais quand même ! D'ailleurs, même les prières intègrent des éléments de nourriture. Il y a des prières pendant lesquelles il faut tremper du céleri dans une sauce amère car ça rappelle l'Egypte. La nourriture est impliquée dans le rituel. J'ai la sensation que la transmission de la culture juive s'est faite par la cuisine. Ça, j'imagine que ça fait partie des choses qui font que c'est important pour moi dans mon histoire. Et après on parlait de la place de la nourriture dans ma famille. Je dirais que c'est la chose la plus centrale.

Plus la culture des fêtes, des repas qui sortent de l'ordinaire ?

Oui, et tout le monde a toujours adoré les repas du dimanche chez mes grands-parents en partie car ma grand-mère cuisinait très bien ! Ca a toujours existé, cette joie de partager des repas familiaux et malgré les distensions qui existent, on s'entend tous très bien. C'est ma grand-mère le personnage central de ces rassemblements autour de la nourriture. C'était une façon pour elle de donner pleins d'autres choses que la nourriture ; de la tendresse, du souci de l'autre, du désir de faire plaisir, de l'amour. C'est une transmission d'amour. Donc moi ça me plait bien. Et c'est un peu moi qui ai repris cette fonction.

C'est toi qui cuisines maintenant ?

Je cuisine beaucoup. Les 10-15 dernièrs repas de Noël, c'est ma grand-mère et moi qui les avons cuisinés. D'ailleurs cette année c'est l'année du tournant car c'est moi qui ai pris la direction des opérations.

Dans le film on vous voit cuisiner à 4 avec tes frères et ta grand-mère. Est-ce que c'est quelque chose que vous avez l'habitude de faire ou est-ce un parti pris pour la réalisation ?
Quand on cuisine à Noël, on cuisine chez elle, dans sa cuisine, même si on mange chez ma mère. On y va ensemble avec mes frères. C'est ma grand-mère et moi qui cuisinons, mes frères vadrouillent entre la cuisine et le jardin, vaquent à d'autres occupations. Le féminisme n'est vraiment pas passé par la cuisine dans ma famille ! Quand j'ai commencé à imaginer une situation pour le film, assez naturellement j'ai pensé à une situation où ils étaient là. De toute façon, on est toujours allé chez ma grand-mère en groupe avec mes frères. Dans ce film, ma grand-mère va transmettre une recette familiale et moi aussi je fais un geste de transmission car je mets en place une situation qui permette cette transmission. Je suppose que mon désir de transmission est lié à ce que j'ai envie de transmettre à mes frères et aussi aux générations d'après. L'histoire de ma grand-mère, mais aussi la recette du couscous ! Ca me semblait important qu'Alexandre et Maxence bénéficient de cet héritage-là.

Toi tu as appris cette histoire-là en cuisinant avec ta grand-mère ou à un autre moment ?
Elle me raconte beaucoup d'histoires mais pas forcément en cuisinant. Cette histoire-là, elle me l'a raconté plusieurs fois car je lui ai demandé de me la répéter pour écrire le synopsis du film, et à chaque fois, l'histoire s'est enrichie. Pendant le tournage, je lui ai demandé si elle se sentait juive. C'était la surprise du tournage. Je pense que je ne lui ai jamais posé la question car je savais qu'elle me dirait non et que ça ne me ferait pas plaisir. En faisant ce film, j'allais chercher auprès d'elle un héritage juif. Et ce n'est pas du tout ce qu'elle m'a donné.

Est-ce que ça a changé quelque chose, le fait d'avoir fixé cette histoire ; dans un film ou même à l'écrit ?
Oui mais c'est impalpable. J'ai l'impression que je ressens quelque chose de beaucoup moins flou par rapport à la question du judaïsme. Je me suis toujours trouvée dans une forme d'entre deux un peu bizarre ; ma grand-mère est convertie, mes parents sont athées. Et là,

c'est toujours flou mais c'est comme si ce film avait donné une forme au fait que ce soit flou. C'est comme ça, c'est l'histoire de notre famille. Ca a donné une forme à un sentiment flottant.

Ton film est plus long que les autres films de la plateforme. Est-ce que ça t'a permis de développer davantage que la recette ?

En tout cas, je n'arrivais pas à raconter le film en 8 min. Le film est très proche du projet envoyé au Grandmas Project. J'avais tout le dispositif en tête : on est tous les 4 et la caméra ne sort pas de la cuisine même si parfois elle regarde par la fenêtre. On prépare tous les 4 le couscous et en même temps ma grand-mère nous raconte pourquoi une fille athée du nord de la France sait cuisiner le couscous tunisien qui est le plat du shabbat. Je savais quand j'ai présenté le projet qu'en 8 minutes ça allait être compliqué. Il n'y a jamais eu aucune discussion sur la longueur du film. J'ai tourné le film et le montage a confirmé ce que je craignais : en 8 min ça allait être chaud. On a essayé, on a travaillé en essayant de faire au plus bref, d'être le plus synthétique mais on perdait beaucoup en récit, c'était pauvre. On manquait le ressenti de ma grand-mère, nos interrogations, etc. On a monté une version pas très éloignée de la forme définitive, qu'on a montrée à Jonas. Mon pari était que si le film lui plaisait, il ne me ferait pas retoucher. C'est ce qui s'est passé.

Ensuite, on s'est beaucoup interrogé car moi je voulais faire partie du « *Grandmas Project* », de ce grand partage. La solution trouvée a été que dans un premier temps, le film ferait parti du « *Grandmas Project* » mais ne serait pas sur le site, il serait traité à part, il tournerait en festival.

A ce jour, on ne sait pas encore si le film sera sur le site à un moment car il est hors format.

Récemment, il a été projeté avec d'autres films du *« Grandmas Project »* lors de festivals. Il a fait sa première à Hot Docs à Toronto, il est passé en Corée. Je sais que plein de jeunes gens en Corée ont vu le film !

Quels sont les retours que tu as eus à l'issu des projections ?

Beaucoup de gens me parlent de leurs grands-mères, de ce qu'elles cuisinaient. Quand ce sont des gens qui viennent d'Afrique du nord, il y a de grands comparatifs entre les

différents couscous. Et aussi des gens qui racontent des choses par rapport à leur histoire. Il y a des histoires de religion, d'être accepté ou pas dans des familles.

Qu'est-ce que le film a changé pour toi ?

Après ce tournage mon grand-père s'est mis à écrire ses mémoires. J'ai l'impression que ce film a beaucoup plus touché mon grand-père que ma grand-mère. Mon grand-père s'occupe donc du travail de mémoire !

Filmer la cuisine est-ce que c'est compliqué ?

J'ai beaucoup pensé la question de la sensualité au sens large, la question des sens. Il y a un lien fort entre les perceptions et la mémoire, ce sont elles qui créent la mémoire. J'ai demandé à la chef opérateur et à l'ingénieur du son d'être le plus attentif possible à des choses de l'ordre des 5 sens. Surtout le bruit. Celui de la viande malaxée, des graines de couscous qui glissent entre les doigts, etc. On a du rebruiter des choses car dans certaines scènes, dès qu'on parlait, la perche était concentrée sur les dialogues et on a perdu des bruits de cuisine comme celui d'une patate pelée, etc.

MOTS CLÉS

Gastronomie

Julia Csergo qui a dû définir ce terme lorsqu'elle a travaillé à l'élaboration de la candidature française au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO explique que « la gastronomie constitue plus qu'un art d'agrément, un art de vivre. C'est une culture de la qualité et du plaisir de la table inscrite dans le territoire des identités, et qui repose sur la combinaison harmonieuse et réfléchie de produits agricoles et alimentaires, de cuisines, d'ordonnancements et de présentations des repas, de conduites et de sociabilité ».

Patrimoine culturel immatériel

L'UNESCO le définit comme « des pratiques, représentations, expressions, ainsi que les connaissances et savoir-faire que des communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel ».

Patrimonialisation

Jean Davallon, sociologue et spécialise des questions patrimoniales propose de définir le processus de patrimonialisation par « le processus par lequel un collectif reconnaît le statut de patrimoine à des objets matériels ou immatériels, de sorte que ce collectif se trouve devenir l'héritier de ceux qui les ont produits et qu'à ce titre il a l'obligation de les garder afin de les transmettre ».

Repas

Sur le site du CNRS, nous trouvons la définition suivante : « Action de se nourrir ; forme, rituel social pris par l'absorption quotidienne de nourriture à heures fixes ».

Commensalité

Le fait de manger et de partager un repas avec d'autres convives

Médiatisation

La médiatisation désigne la publicité faite autour d'une idée, d'une organisation ou d'une personne, par les médias.

Le média

Dans le langage courant, le terme « média » se réfère aux moyens de communications de masse tels que internet, télévision, radio, presse.

Médiation

Dispositif de communication permettant à l'usager de recevoir une information, de l'interpréter et de la transmettre par la suite.

Médiation numérique

L'expression « médiation numérique » porte en elle une ambiguïté sémantique car elle peut désigner à la fois la médiation des technologies ou bien la médiation culturelle par les technologies (Sandri, 2016). Dans ce mémoire, nous faisons référence à la deuxième définition.

RESUME

Alors que l'alimentation cristallise de nombreux enjeux, les Sciences de l'Information et de la Communication tentent d'apporter des réponses. À travers ce mémoire professionnel, nous analysons l'évolution des représentations d'un patrimoine immatériel : le Repas gastronomique des Français. Des événements touristiques, des expositions, différents médias numériques et un webdocumentaire font l'objet d'une analyse communicationnelle et ce, afin de formuler des préconisations de médiations à destination des professionnels de la culture et du tourisme.