

/ ACTUALITES

« Comment sauver la gastronomie française », par Olivier Assouly

Un article paru dans les Echos du 7 août 2008,

Le patrimoine immatériel regroupe des pratiques, des connaissances ou des savoir-faire reconnus par des groupes ou des communautés comme faisant partie de leur patrimoine culturel. L'Unesco doit bientôt désigner les fleurons du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité, et juger si la gastronomie française mérite d'y figurer, comme le souhaite le président Nicolas Sarkozy. Paru dans les *Echos* du 7 août 2008, un article d'Olivier Assouly, directeur de la Recherche à l'Institut Français de la Mode.

« Faut-il vraiment inscrire la cuisine française au patrimoine mondial de l'humanité ? Le débat fait rage entre ceux qui soutiennent que cette éventuelle décision de l'Unesco pourrait finalement fossiliser notre gastronomie et ceux qui objectent à raison que ce projet ne remet pas en cause la poursuite du mouvement de modernisation de la cuisine. La demande française de cette inscription, portée par Nicolas Sarkozy lors du dernier Salon de l'agriculture et soutenue à l'arrière-plan par l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (Iehca), se veut salvatrice. Que s'agit-il au fond de sauver, et avec quel degré d'efficacité ? Employé comme antidote, ce projet reconnaît l'influence néfaste de la globalisation sur l'identité de la gastronomie française.

Une première question se pose : au nom de quoi la France est-elle éligible ? Est-ce parce que la gastronomie française est, selon Nicolas Sarkozy, « la meilleure au monde » ou bien parce qu'elle constitue une « culture » à part entière ? La première alternative, qui mériterait davantage de circonspection, est au moins discutable. Quand à la seconde éventualité, en reconnaissant ce qui l'était déjà (qui doute encore de la dimension culturelle de la gastronomie ?), elle devra admettre que toutes les cuisines, qui sont autant de cultures, sont *in fine* dignes d'être reconnues patrimoines immatériels, même si l'Unesco a rejeté une demande en ce sens du Mexique en 2005. En tout cas, suite à l'annonce française, l'Italie a légitimement pris position en faveur de sa propre candidature.

Témoignant de l'ascendant de la mondialisation sur la gastronomie, la proposition de Nicolas Sarkozy pourrait être interprétée comme une mesure protectionniste motivée par la montée en puissance de gastronomies étrangères (Espagne, Royaume-Uni, Italie, Australie, Japon) d'autant plus entreprenantes et lestes qu'elles subissent moins le poids de la tradition que la France. Concurrence non seulement culturelle mais économique, qui s'explique encore par la vitesse de circulation des savoir-faire, des savoirs avec le numérique, par un cosmopolitisme des gourmets, et par le fait que les conditions économiques et politiques qui firent la gloire de la cuisine française depuis le XVII^e siècle sont aujourd'hui abolies. La « patrimonialisation » pourrait être simplement employée pour conserver une rente issue d'un monopole historique révolu.

A l'opposé, invoquant en toute hâte que la cuisine française résulte des échanges économiques et que son métissage a toujours fait sa force, des opposants au projet se réjouissent des opportunités de la mondialisation. L'argument adopte le parti du caractère mécaniquement vertueux d'une libéralisation de la cuisine. Cette dernière hypothèse, à bien des égards irrecevable, se signale par un renoncement à toute politique en matière de goût que la proposition de Nicolas Sarkozy aura eu le mérite de rappeler. Pourtant, la solution retenue est insuffisante face à une crise qui excède le périmètre de la gastronomie française qui n'en est qu'un des symptômes.

Considérons seulement ce qui résulterait d'une décision favorable de l'Unesco. D'une part, autant la protection des éléments matériellement destructibles est identifiable et a des chances par conséquent d'être efficace, que ce soit les terroirs ou les productions indissociables d'un

terroir, et évidemment les monuments. Autant avec la gastronomie, qui résulte d'une opération de production, le rapport au territoire est intangible. Qui plus est, la cuisine n'est pas tant un objet qu'une pratique. D'autre part, une fois la gastronomie classée patrimoine immatériel de l'humanité, comment empêchera-t-on effectivement un déferlement des avatars alimentaires issus de l'industrie et des biotechnologies ? Certes, on pourra contempler avec nostalgie la cuisine française à travers ses archives, à l'instar des vestiges architecturaux de la cité de Petra.

Si une oeuvre d'art peut être reconnue après plusieurs décennies, la gastronomie n'existe qu'au présent et pour un mangeur. Sans le gourmet, la gastronomie sonne creux. Paradoxalement, le point cardinal de la cuisine réside moins dans la formation des chefs, même si elle reste absolument nécessaire, non plus uniquement dans les produits et les recettes, mais dans la conversion du mangeur en gourmet. Opération qui conduit de la neutralité du mangeur au discernement esthétique du gourmet. Celui-ci déploie des compétences qui l'érigent en juge d'une gastronomie qui n'a pas d'existence intrinsèque. C'est dire que la gastronomie française ou étrangère, se conserve grâce à la transmission de compétences par le truchement de la famille, de l'école, de la restauration collective ou privée. A cela s'ajoute que ce gastronome ne « cultive » pas son goût uniquement dans les grandes tables, mais à travers des gestes et des exercices quotidiens et plus ordinaires. Et lorsque sa culture se transforme en s'érodant, la gastronomie en supporte indirectement le contrecoup.

Une des raisons de la crise de la gastronomie française tient notamment à la transformation par l'industrie du mangeur en consommateur. Ce n'est pas l'industrie en tant que telle qui est en cause car des modèles alternatifs sont parfaitement concevables, mais un type dominant de développement industriel qui aura prévalu depuis le XXe siècle. L'industrialisation alimentaire a eu des effets destructeurs sur des traditions qui portaient jusqu'alors la gastronomie française : neutralisation des activités de préparation, destruction ou minoration des terroirs, abandon des consommations locales, transformation des rythmes, conversion des usages en consommations, abandon des valeurs religieuses au profit de valeurs ludiques. L'industrie aura globalement eu raison des us et des coutumes alimentaires. Cette lame de fond a déstabilisé un bloc où étaient soudés des systèmes de transmission des savoir-faire et des systèmes d'appréciation gustative. Autrement dit, tout le tissu sur lequel se tissait par surimpression la gastronomie française s'est vu partiellement déchiré au nom de la modernité ou aujourd'hui du postmodernisme.

Le sort de la gastronomie française n'est pas juste la chasse gardée de quelques amateurs de bonne chère, c'est une question sociale qui appelle désormais une politique permettant de lutter efficacement contre des maux à la fois diffus, larges et débordant l'enceinte d'une seule nation française et sa gastronomie. Protéger notre gastronomie, c'est prendre soin des citoyens en cultivant les compétences nécessaires pour leur assurer une souveraineté gustative. Ce programme appelle une politique économique fondée sur la conception d'un autre modèle d'appréciation esthétique et de distribution économique, capable de faire appel à des « réseaux intelligents » pour promouvoir à grande échelle des productions locales, qualitatives et des savoir-faire. Politique encore esthétique et éducative, relayée par l'intelligence collective de l'Internet, qui mériterait d'introduire la formation au goût dans les programmes scolaires. Ce programme épargnerait à ce patrimoine immatériel de s'achever en service de soins palliatifs pour la gastronomie française ».