

N° 440

# SÉNAT

SESSION EXTRAORDINAIRE DE 2007-2008

---

---

Annexe au procès-verbal de la séance du 2 juillet 2008

## RAPPORT D'INFORMATION

FAIT

*au nom de la commission des Affaires culturelles (1) sur l'inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'UNESCO,*

Par Mme Catherine DUMAS,

Sénateur.

---

(1) Cette commission est composée de : M. Jacques Valade, *président* ; MM. Ambroise Dupont, Jacques Legendre, Serge Lagauche, Jean-Léonce Dupont, Ivan Renar, Michel Thiollière, *vice-présidents* ; MM. Alain Dufaut, Philippe Nachbar, Pierre Martin, David Assouline, Jean-Marc Todeschini, *secrétaires* ; M. Jean Besson, Mme Marie-Christine Blandin, MM. Yannick Bodin, Pierre Bordier, Louis de Broissia, Elie Brun, Jean-Claude Carle, Jean-Pierre Chauveau, Gérard Collomb, Yves Dauge, Christian Demuynck, Mme Béatrice Descamps, M. Denis Detcheverry, Mme Catherine Dumas, MM. Louis Duvernois, Jean-Paul Émin, Mme Françoise Férat, M. Bernard Fournier, Mme Brigitte Gonthier-Maurin, M. Jean-François Humbert, Mme Christiane Hummel, MM. Soibahadine Ibrahim Ramadani, Alain Journet, Philippe Labeyrie, Pierre Laffitte, Alain Le Vern, Mme Lucienne Malovry, MM. Jean Louis Masson, Jean-Luc Mélenchon, Mme Colette Mélot, M. Jean-Luc Miraux, Mme Catherine Morin-Desailly, M. Bernard Murat, Mme Monique Papon, MM. Jean-François Picheral, Jack Ralite, Philippe Richert, Jacques Siffre, René-Pierre Signé, Robert Tropeano, André Vallet, Jean-François Voguet.



## SOMMAIRE

	<u>Pages</u>
<b>INTRODUCTION</b> .....	7
<b>I. LA GASTRONOMIE, UNE PASSION FRANÇAISE</b> .....	9
A. UNE TRADITION VIVANTE ET POPULAIRE, ANCRÉE DANS NOTRE CULTURE : LA NAISSANCE D'UN ART DE VIVRE « À LA FRANÇAISE » .....	9
1. <i>Les variations historiques de la cuisine et des arts de la table</i> .....	10
2. <i>Les mets et les mots : un plaisir qui se partage</i> .....	11
B. UN PATRIMOINE RICHE D'UNE DIVERSITÉ DE PRODUITS ET DE « TERROIRS » : LE REFLET DE L'IDENTITÉ DE NOS TERRITOIRES .....	13
C. UN SAVOIR-FAIRE QUI PARTICIPE AU RAYONNEMENT CULTUREL ET ÉCONOMIQUE DE NOTRE PAYS .....	14
<b>II. LE PROJET D'INSCRIPTION AU PATRIMOINE IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ : LE SENS ET LES ENJEUX DE LA DÉMARCHE</b> .....	16
A. LA RECONNAISSANCE PAR L'UNESCO DE L'IMPORTANCE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL.....	16
1. <i>La genèse et les objectifs de la Convention de 2003</i> .....	16
2. <i>Le concept de « patrimoine culturel immatériel »</i> .....	18
3. <i>Les instruments de mise en œuvre de la Convention</i> .....	20
a) Les différents leviers d'action au service de la protection et de la valorisation du patrimoine culturel immatériel.....	20
b) Un dispositif désormais opérationnel.....	21
B. ...UNE OPPORTUNITÉ DE VALORISER LE PATRIMOINE CULINAIRE DE LA FRANCE COMME UN ÉLÉMENT ESSENTIEL DE NOTRE IDENTITÉ CULTURELLE .....	22
1. <i>Une idée promue par un réseau de chercheurs, qui reçoit le soutien des             professionnels du secteur</i> .....	22
2. <i>Un processus désormais en ordre de marche</i> .....	23
a) Le soutien officiel du Président de la République .....	23
b) La constitution de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires .....	23
3. <i>Le sens et les objectifs de la démarche</i> .....	24
a) Des incompréhensions à lever.....	24
b) Créer un sursaut et susciter une prise de conscience .....	25
c) Ouvrir la voie à la reconnaissance d'autres cultures culinaires : une démarche humble et pionnière .....	26

<b>III. LES PRÉCONISATIONS DE VOTRE COMMISSION</b> .....	27
<b>A. UN DOSSIER COMPLEXE : CERNER UN ANGLE D'APPROCHE PERTINENT POUR SE DONNER LES MEILLEURES CHANCES DE SUCCÈS</b> .....	27
1. <i>Des difficultés à ne pas sous-estimer</i> .....	27
2. <i>Des précautions nécessaires</i> .....	29
<b>B. UN ÉLAN MOBILISATEUR EN FAVEUR DE NOS ARTS CULINAIRES : UN LEVIER POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE LA TRANSMISSION, DE LA PROMOTION ET DU RENOUVELLEMENT DE CE PATRIMOINE VIVANT</b> .....	30
1. <i>Développer l'éducation au goût à tous les âges de la vie</i> .....	30
2. <i>Impulser une nouvelle dynamique au secteur</i> .....	32
a) <i>Valoriser des métiers de passion, d'épanouissement et d'intégration</i> .....	32
b) <i>Encourager l'innovation</i> .....	33
3. <i>Promouvoir un modèle de développement durable : un message fort que porte notre cuisine française</i> .....	34
a) <i>Le respect de l'authenticité du produit</i> .....	35
b) <i>Un élément du dialogue interculturel et des échanges entre les peuples</i> .....	36
<b>EXAMEN EN COMMISSION</b> .....	39
<b>ANNEXE 1 - Liste des personnes auditionnées</b> .....	41
<b>ANNEXE 2 - Comptes rendus des auditions</b> .....	43
• <b>M. François LEBEL, maire du 8ème arrondissement de Paris (Jeudi 12 juin 2008)</b> .....	43
• <b>M. Jean MUSITELLI, conseiller d'Etat, ancien ambassadeur et délégué permanent de la France auprès de l'UNESCO, membre de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (Vendredi 13 juin 2008)</b> .....	44
• <b>M. Jacques MOUCLIER, président de la Fédération des Cristalleries et Verreries à la main, président d'honneur de la Confédération française des métiers d'art (Vendredi 13 juin 2008)</b> .....	46
• <b>MM. Jean-Robert PITTE, géographe, président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, Francis CHEVRIER, délégué général de la Mission et de l'Institut européen d'histoire des cultures de l'alimentation (IEHCA), Pierre SANNER, délégué général adjoint de la Mission, et Mme Sophie VILLERS, chargée par le ministère de l'agriculture et de la pêche d'une mission temporaire d'accompagnement du projet (Vendredi 13 juin 2008)</b> .....	47
• <b>M. Thierry MARX, chef cuisinier au Château Cordeillan-Bages à Pauillac (Mardi 17 juin 2008)</b> .....	50
• <b>M. Guy SAVOY, chef cuisinier (Mercredi 18 juin 2008)</b> .....	51
• <b>M. Jean-Paul LESPINASSE, président de Lenôtre, membre du Club des Cent (Mercredi 18 juin 2008)</b> .....	52
• <b>M. Jean-Luc GERMOND, chef cuisinier du Sébastopol à Lille, président du Club des Tables Gourmandes de Lille-Métropole (Vendredi 20 juin 2008)</b> .....	53
• <b>Entretien téléphonique avec M. Marc SPIELREIN, président-directeur général de la SEMMARIS, Rungis Marché International (Vendredi 20 juin 2008)</b> .....	54
• <b>M. Jean LHERITIER, président de Slow Food France (Vendredi 20 juin 2008)</b> .....	55
• <b>M. Cyril LIGNAC, chef cuisinier, présentateur d'émissions de cuisine (Vendredi 20 juin)</b> .....	56
• <b>M. Stéphane BLOHORN, président des Fromageries Androuët (Lundi 23 juin 2008)</b> .....	57
• <b>M. Jacques PUISAIS, fondateur et vice-président de l'Institut du Goût (Lundi 23 juin 2008)</b> .....	58

• Mme Sandrine GARBAY, œnologue, maître de chai au Château d'Yquem (Lundi 23 juin 2008).....	59
• Entretien téléphonique avec M. Chérif KHAZNADAR, président du conseil d'administration de l'association Maison des cultures du monde, président de l'Assemblée générale des États partie à la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel (UNESCO) et président du Comité culture de la Commission nationale française pour l'UNESCO (Jeudi 26 juin 2008).....	61
• M. Jacques LE DIVELLEC, chef cuisinier au restaurant <i>Le Divellec</i> à Paris (Jeudi 26 juin 2008).....	62
• M. Alexandre CAMMAS, cofondateur du mouvement « Le Fooding » (Jeudi 26 juin 2008).....	63
• M. Éric KAYSER, artisan boulanger (Vendredi 27 juin 2008).....	64
• MM. Stephan RIVIERE, intendant de la Présidence du Sénat, Gilles POYAC, chef de cuisine, Pascal GRIERE et Jérôme LEMINIER, seconds de cuisine (Vendredi 27 juin 2008).....	65
• MM. Christian DELHAYE, directeur général des Cartes et Guides Michelin, et Jean-Luc NARET, directeur du Guide Michelin (Vendredi 27 juin 2008).....	66
• M. Gérard CAGNA, chef cuisinier, conseiller auprès du président de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH), membre de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (Vendredi 27 juin 2008).....	67
 ANNEXE 3 - Contribution de M. Stéphane Blohorn, Président de la Maison Androuët : « Le fromage, pilier de la gastronomie française ».....	 69
 ANNEXE 4 - « L'appel de Séville » du 20 mai 2008 : Le soutien des Grands Chefs Relais & Châteaux à la démarche d'inscription de la gastronomie française à l'UNESCO .....	 77



*« La découverte d'un mets nouveau fait plus de bonheur pour le genre humain que la découverte d'une étoile » (Brillat-Savarin – 1825)*

Mesdames, Messieurs,

En inaugurant le Salon International de l'Agriculture, le 23 février 2008, le Président de la République, M. Nicolas Sarkozy, a souhaité que la France soit le premier pays à déposer une candidature auprès de l'UNESCO pour demander l'inscription de son « patrimoine gastronomique » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Cette annonce a suscité un certain enthousiasme dans le milieu de la gastronomie : plusieurs de nos « grands chefs » y ont immédiatement apporté leur soutien, voyant dans cette initiative un **signe fort de reconnaissance de nos arts culinaires comme un élément essentiel de notre culture et de notre patrimoine**. En effet, comme le souligne Alain Ducasse dans son « Dictionnaire amoureux de la cuisine », *« de tous les phénomènes socioculturels que l'on peut analyser et répertorier, la cuisine, au-delà de l'alimentation, est le phénomène qui rend au mieux compte de la vie d'une communauté, dans l'espace et dans le temps. »*

Cependant, ce projet a également fait naître des réserves, voire quelques incompréhensions, quant à son intérêt et ses objectifs : il apparaît donc nécessaire d'en clarifier le sens et de bien en expliquer les enjeux.

Il ne s'agit pas, en effet, de prétendre démontrer une quelconque supériorité de notre cuisine française, mais de rappeler combien notre patrimoine culinaire, outre son importance indéniable pour notre activité économique et touristique, revêt, de par son ancrage dans notre culture, notre histoire et celle de nos territoires, en même temps que sa capacité d'innovation et sa renommée internationale, une forte dimension identitaire.

Ainsi, alors qu'une Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, présidée par M. Jean-Robert Pitte, vient d'être chargée de préparer le dossier de candidature de la France, votre rapporteur a souhaité **apporter un éclairage sur cette démarche**.

Au cours de **plus de vingt auditions**, dont les comptes rendus sont publiés en annexe au présent rapport, elle a entendu des « ambassadeurs », amateurs ou fins connaisseurs de notre cuisine française, adhérant -ou non- à cette initiative : cuisiniers et « grands chefs », critiques et chroniqueurs gastronomiques, représentants de la diversité des produits de nos terroirs, des « métiers de bouche » ou encore des « arts de la table »...

Elle a entendu, par ailleurs, des membres de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, ainsi que des représentants de l'UNESCO, et notamment notre collègue Yves Dauge, « correspondant » de cette organisation internationale au Sénat.

Par le présent rapport, votre rapporteur ne prétend en rien se substituer au travail de cette Mission, mais tend à apporter une contribution du Sénat, représentant des territoires, à ce **dossier certes délicat et complexe**, mais qui présente l'intérêt majeur, aux yeux de notre commission des affaires culturelles, de **mettre l'accent sur des savoir-faire exceptionnels et des traditions culinaires qui font partie de notre patrimoine culturel**.

Comme le souligne l'UNESCO dans la Convention de sauvegarde adoptée en 2003, les expressions du « patrimoine culturel immatériel » sont garantes de la diversité culturelle et du développement durable à l'heure de la mondialisation. Il s'agit donc de démontrer que les cultures culinaires répondent pleinement à ce critère.

Mais ce projet d'inscription n'est pas une fin en soi : il a vocation, au-delà, à susciter un **sursaut**, permettant de réaffirmer, par une série de mesures et d'actions concrètes, notre attachement à assurer la transmission, la promotion, la mise en valeur et le renouvellement de ce patrimoine vivant.

C'est pourquoi votre rapporteur souhaite que le présent rapport ne soit que la **première étape** d'un travail de suivi et de réflexion autour du secteur des arts culinaires. Ce dernier renvoie en effet à des enjeux fondamentaux pour les générations futures, qui ne sont pas seulement économiques, mais également culturels et éducatifs.

## I. LA GASTRONOMIE, UNE PASSION FRANÇAISE

Pourquoi est-il aujourd'hui question de proposer l'inscription de notre patrimoine gastronomique ou culinaire - quelle que soit la façon de le désigner - au patrimoine culturel de l'humanité ?

Point n'est besoin de trop longs commentaires pour démontrer l'attachement si particulier que notre pays lui voue.

Certes, tous les pays ont un patrimoine et des traditions culinaires, façonnés par leur histoire et leur environnement. Toutefois, l'image de notre pays de par le monde est, plus que pour tout autre, indissociable de sa cuisine, et, au-delà de celle-ci, de l'art de vivre qu'elle incarne.

Ainsi, outre leur impact pour notre économie et notre tourisme, nos arts culinaires sont ancrés dans notre culture et notre identité : ce constat est le produit de la rencontre entre une histoire, une géographie, le savoir-faire des hommes et leurs traditions gourmandes.

### ***A. UNE TRADITION VIVANTE ET POPULAIRE, ANCRÉE DANS NOTRE CULTURE : LA NAISSANCE D'UN ART DE VIVRE « À LA FRANÇAISE »***

Dans son ouvrage sur la gastronomie - au sens étymologique, « l'art de régler l'estomac » -, M. Jean Vitaux souligne que « *manger en tant que gastronome est un acte culturel.* »<sup>1</sup> En effet, comme il le rappelle, « *la gastronomie n'est pas totalement superposable à l'alimentation* » : cette dernière, « *commune à l'homme et à tous les animaux, est nécessaire à la vie, mais la gastronomie rajoute une recherche de la qualité, de l'expression du goût, du plaisir pris à manger : c'est une véritable passion* »<sup>2</sup>.

Cette passion a suivi les évolutions de l'histoire de notre pays, des traditions et des goûts des hommes. Elle s'est peu à peu imprégnée dans nos modes de vie, au point de trouver des expressions multiples, dont tous les champs de notre culture foisonnent.

Dans ses *Souvenirs inédits*, M. Auguste Escoffier souligne cet ancrage historique et culturel : « *pour qu'un peuple ait une bonne cuisine, il faut qu'il ait un long passé de vie courtoise qui fait apprécier la fête d'un bon repas pris entre amis, qu'il ait également de solides traditions domestiques transmettant de mère en fille tous les secrets d'une bonne table. Dans le renom de notre cuisine française, je veux voir une preuve de notre civilisation.* »

---

<sup>1</sup> « *La gastronomie* », Jean Vitaux, Presses universitaires de France, collection « *Que sais-je ?* », mars 2007.

<sup>2</sup> *Ibid.*

## 1. Les variations historiques de la cuisine et des arts de la table

Votre rapporteur ne prétend pas, en quelques lignes, retracer « la grande histoire » de notre cuisine française. En effet, bien des volumes ont déjà été écrits sur elle. Ainsi, dans son ouvrage intitulé *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, M. Jean-Robert Pitte fait remonter à l'héritage gaulois la place centrale qu'occupent les arts culinaires en France : « en Gaule, la bonne chère est inséparable de la vie politique et sociale ».

Cette tradition de gourmandise et de convivialité à table va traverser les siècles. Cependant, notre culture culinaire n'est pas statique : elle **suit l'évolution des sociétés** si bien que, dans son ouvrage intitulé *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, M. Jean-François Revel souligne combien les « traités de cuisine » sont « le reflet inconscient de la vie quotidienne et le lieu de rencontre des mœurs à travers les siècles ». Ainsi, au fil de l'histoire, la cuisine française a suivi l'évolution des goûts, des saveurs et des modes de consommation, elle s'est enrichie de **l'apport d'usages ou de produits venus de l'extérieur...**

De la « gastrôlastric » et des banquets « pantagruéliques » contemporains à Rabelais, jusqu'aux préceptes diététiques de la « nouvelle cuisine » dans les années 1970, en passant par l'« âge d'or » de notre gastronomie française, que certains situent au XIX<sup>e</sup> siècle, l'encadré suivant souligne quelques étapes essentielles pour comprendre l'ancrage historique de cette expression culturelle qu'est l'art de vivre « à la française ».

### Les grandes évolutions de la gastronomie française

#### • Le Moyen-Âge (1000 - 1450) :

- le service à la française s'organise en 3 à 6 tables successives garnies de mets ;
- il n'y a ni fourchettes, ni assiettes, ni serviettes : les aliments sont posés sur des « tranchoirs » (morceaux de pain) ;
- usage très important des épices, dans un double usage hygiénique (masquer les goûts rances) et de distinction sociale ;

- ouvrages : *Le Viandier* de Taillevent (1370), *Le Ménagier de Paris* (anonyme, 1393).

#### • La Renaissance (1450 - 1643) :

- la fourchette, la faïence et la cristallerie font leur apparition, venant d'Italie ;
- de nouveaux produits arrivent des Amériques (le Nouveau Monde) : tomates, maïs, haricots, pommes de terre, café, chocolat ;
- ouvrages : *Le Théâtre d'agriculture et les Mesnage des champs* d'Olivier de Serres (1600).

#### • La Monarchie (1643 - 1782) :

- sous le règne de Louis XIV, le service à la française se fixe à trois services, puis, sous le règne de Louis XV, il atteint un raffinement extrême ;

- le respect du goût de l'aliment de base est élevé en principe et l'usage des épices se fait de plus en plus discret ; les grands cuisiniers dédient leurs créations à leurs maîtres ou à des hôtes de marque : c'est le début des appellations culinaires ;

- 1674 : ouverture du premier café, *Le Procope* à Paris. Ils se multiplient ensuite ;

- ouvrages : *Le Cuisinier françois* de François La Varenne (1650), *Le Cuisinier royal et bourgeois* de Massialot (1691), *Le Cuisinier moderne* de Vincent La Chapelle (1739), *La Cuisinière bourgeoise* (1746) et *Les Soupers de la Cour* (1755) de Menon.

• **La Révolution et l' « âge d'or » de la gastronomie (1782 - 1880) :**

- la grande cuisine descend dans la rue avec l'ouverture du 1<sup>er</sup> restaurant par Beauvilliers en 1782 ; ces « bouillons » se multiplient à partir de la Révolution, ouverts par les cuisiniers et officiers de bouche des maisons aristocratiques, mis au chômage par l'exil ou l'emprisonnement de leurs maîtres, quand ils n'ont pas été guillotines ;

- le nombre de recettes se développe de façon exponentielle grâce aux appellations culinaires ; la pâtisserie se développe grâce à la méthode de fabrication du sucre de betterave ;

- ouvrages : *L'Almanach des Gourmands* de Grimod de la Reynière (à partir de 1802), *La Physiologie du goût* de Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1825), *Le Grand dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas (1873).

• **La période moderne (1880 - 1970) :**

- le service à la russe s'impose, avec ses trois variantes (service à l'anglaise, au guéridon et à la française) ;

- naissance et développement du tourisme gastronomique : la première édition du Guide Michelin paraît en 1900 ;

- théorisation et développement des techniques de cuisson ;

- création des premières écoles hôtelières à Nice, Thonon, Toulouse, Paris et Strasbourg ;

- ouvrages : *Le Guide culinaire* de Auguste Escoffier (1902), *Le Répertoire de la cuisine* de Gringuoire et Saulnier (1918), *Le Trésor gastronomique de la France* de Curnonsky et A. de Croze (1923), 1<sup>ère</sup> édition du *Larousse gastronomique* (1938), *Le Larousse culinaire* de Prosper Montagné (1967).

• **La nouvelle cuisine depuis 1970 :**

- le service à l'assiette s'impose ;

- le guide Gault-Millau fait son apparition en 1973 : Christian Millau et Henri Gault lancent « les 10 commandements » de la « nouvelle cuisine » ;

- la recherche et le respect de l'aliment de base sont de nouveau à l'ordre du jour ; la créativité culinaire est posée en principe ; la gastronomie « moléculaire » fait son apparition ; puis le passé et le terroir redeviennent des sources d'inspiration ;

- l'évolution de l'offre agroalimentaire s'allie aux progrès technologiques : cuisson et conservation sous vide donnent naissance à la « cuisine d'assemblage » ;

- ouvrages : *La Grande cuisine minceur* de Michel Guérard (1976), *La Cuisine du marché* de Paul Bocuse, *La Cuisine spontanée* de Freddy Girardet, etc.

Source : « *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de la table en France, du Moyen-Âge à nos jours* », Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck, Editions LT Jacques Lanore, 2007.

## 2. Les mets et les mots : un plaisir qui se partage

L'histoire de la gastronomie française est aussi celle de la diffusion, jusque dans nos traditions populaires, d'un art de vivre autour des plaisirs de la table, véritable **ciment de nos relations sociales** et de notre vie culturelle.

Ce plaisir est d'abord celui du partage et de la rencontre, d'un art de la conversation à table spécifiquement français, que relevait déjà en son temps

la reine Margot, à laquelle on prête la remarque suivante : « *La table est le lieu où ceux de ce pays communiquent avec le plus de franchise* ».

Il s'exprime également dans un « vocabulaire culinaire » particulièrement développé : ainsi que l'a souligné le chef Thierry Marx lors de son audition, « il n'est pas de mets qui ne suscite de mot ».

Cet esprit de partage **transcende les clivages** : comme l'exprimait Brillat-Savarin dans sa *Physiologie du goût* (sous-titrée *Méditations de gastronomie transcendante*) : « *Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours ; il peut s'associer à tous les plaisirs et reste le dernier pour nous consoler de leur perte.* »

Les espaces de sociabilité sont en effet divers : de l'intimité du cercle familial au repas d'affaire, en passant par le banquet, le repas à deux ou entre amis, « manger ensemble » est un rite social qui ponctue notre quotidien comme les moments festifs de la vie.

Par ailleurs, une **communication étroite s'est établie en France entre la « cuisine savante »** de la Cour puis des grands chefs **et les cuisines populaires, familiales ou de terroir**. L'intérêt voire la passion que les Français portent ainsi à leur patrimoine gastronomique et à sa transmission s'exprime de façons multiples :

- la transmission orale et intime des « **recettes de familles** » ;
- le nombre de ses bistrot, restaurants traditionnels, bourgeois ou « tendance », mais aussi de ses **marchés**, véritables lieux de vie et de rencontre dans les villes comme dans les villages ;
- la **littérature « culinaire »**, quasiment aussi ancienne que la cuisine elle-même, a pris son essor en France où elle reste particulièrement **foisonnante** ; on ne compte plus les livres de tous ordres, qui sont de véritables succès d'édition (livres de recettes, secrets et recettes des grands chefs, émotions et souvenirs culinaires, monographies de produits, vins, desserts, cuisine régionale ou exotique...) ;
- les **guides gastronomiques**, tels que le « Guide Michelin », né en 1900, qui conjugue table et voyage en automobile, visent à faire partager et connaître les établissements, alliant, comme pour l'illustre « guide rouge », découverte touristique de la France et découvertes gastronomiques ;
- les **associations, clubs ou confréries de gastronomes** qui ont fleuri, aux 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> siècles, autour de la défense d'un plat, d'un produit ou d'une région (comme la « Grande Confrérie du cassoulet de Castelnaudary »), d'un vin (par exemple « la jurande de Saint-Emilion » ou « les mousquetaires de l'Armagnac ») ; on compte par ailleurs deux grandes sociétés de gastronomes : le Club des Cent, fondé en 1912 par le journaliste Louis Forest à Evreux et l'Académie des gastronomes, fondée par Curnonsky en 1928 ;
- les **émissions télévisées** ont contribué à diffuser la cuisine des grands chefs dans les foyers, depuis le succès populaire de l'émission « Art et

magie de la cuisine », animée à partir de 1953 par le chef du *Grand Véfour*, Raymond Oliver, et la présentatrice Catherine Langeais ; d'autres émissions culinaires rencontrent toujours le même succès, comme celles qu'animent les chefs Joël Robuchon ou Cyril Lignac ; la cuisine a même des chaînes spécialisées sur le câble, comme « Cuisine TV » ;

- enfin, de multiples **revues spécialisées** ou des **sites internet** de partage de recettes se sont développés ces dernières années...

## **B. UN PATRIMOINE RICHE D'UNE DIVERSITÉ DE PRODUITS ET DE « TERROIRS » : LE REFLET DE L'IDENTITÉ DE NOS TERRITOIRES**

La diversité des produits, dont le corollaire est une grande diversité de métiers - dans l'ensemble de la filière, des producteurs aux « métiers de bouche » -, apparaît comme une caractéristique forte de notre patrimoine culinaire et comme l'un des atouts majeurs de notre cuisine française.

Dans ses souvenirs, M. Auguste Escoffier appuyait le mythe d'un « pays de cocagne », soulignant, avec un esprit cocardier non feint, que « *le sol français a le privilège de produire naturellement et en abondance les meilleurs légumes, les meilleurs fruits et les meilleurs vins qui soient au monde. La France possède aussi les plus fines volailles, les viandes les plus tendres, les gibiers les plus variés et les plus délicats. Sa situation maritime lui fournit les plus beaux poissons et crustacés. C'est donc tout naturellement que le Français devient à la fois gourmand et bon cuisinier.* »<sup>1</sup>

Sans aller aussi loin dans la démonstration, nombre d'interlocuteurs ont relevé que, de par son positionnement géographique, la variété de ses climats et ses caractéristiques géologiques, notre pays présente des dispositions favorables à des productions d'une grande diversité.

Le nombre de variétés de fromages - il en existe plus de 1 000 - en est l'illustration la plus évidente. Cette diversité se décline également dans nos pains, nos productions maraîchères ou viticoles... Des restaurateurs étrangers viennent ainsi s'approvisionner à Rungis, qui est le plus grand marché de produits frais au monde.

Toutefois, ce patrimoine culinaire est avant tout le résultat d'une **interaction entre l'homme et la nature**, de la capacité de l'homme à s'adapter à son environnement, de la rencontre entre un sol fertile et des qualités humaines d'observation, une sensibilité, un savoir et des traditions ancestrales qui se transmettent de génération en génération.

Ainsi, si le concept de « **terroir** » désigne d'abord les qualités agricoles d'une étendue de terre donnée, il renvoie, par extension, à **l'identité culturelle spécifique d'un territoire et de ses habitants, dont le patrimoine culinaire, mais aussi les savoir-faire, les pratiques et les traditions qui lui sont liées, sont alors l'expression.**

---

<sup>1</sup> « *Souvenirs inédits* », Auguste Escoffier, 1985.

Comme le relève M. Jean-François Revel dans son *Festin en paroles*, « le culte du terroir, l'attribution des qualités d'un vin aux seules propriétés intrinsèques du sol, combinées à celles de l'exposition, est un préjugé moderne (...) : le principal facteur de la qualité d'un vin, ce n'est pas le sol, c'est l'homme. » Mme Sandrine Garbay, œnologue et maître de chai au Château d'Yquem, a souligné, en effet, lors de son audition, qu'en matière de vin, le terroir se combine à des traditions et savoir-faire ancestraux.

Si la France n'est pas le seul pays où s'exprime ce concept de « cuisines de terroir » et de « spécialités régionales », elle s'est néanmoins attachée à défendre ces identités culinaires locales par le système d'« Appellation d'origine contrôlée », géré par l'Institut national de l'origine et de la qualité : ce label, qui s'intègre dans un système de protection défini au niveau européen, identifie un produit en fonction de l'authenticité de son origine géographique et de ses caractéristiques de fabrication.

De même, le label de « **patrimoine rural** », qui est constitué à la fois des monuments, paysages, savoir-faire, traditions et produits de terroir, montre combien les pratiques et spécialités culinaires locales contribuent à la valeur attractive de nos territoires et sont constitutifs de leur identité patrimoniale.

Quels produits, quelles recettes, en effet, ne font directement allusion à un territoire ou un lieu spécifique, au point d'en devenir un véritable emblème ? La sauce Nantua, le poulet basquaise, le camembert ou la tomme de Savoie en sont des illustrations connues. Mais chaque région a ses « trésors » : M. Jean-Luc Germond en a cité quelques exemples pour sa région du Nord, comme la « barbe de capucin » ou le chicon.

### ***C. UN SAVOIR-FAIRE QUI PARTICIPE AU RAYONNEMENT CULTUREL ET ÉCONOMIQUE DE NOTRE PAYS***

Comme de nombreux interlocuteurs l'ont relevé, **notre cuisine française reste un « phare » de la cuisine mondiale**, une référence en matière d'excellence et de rigueur. Rencontre entre un patrimoine et un savoir-faire, elle est l'expression d'une créativité humaine qui se traduit dans des alliances, assemblages ou sublimation des saveurs, dans un accord entre vins et plats qui est un « point d'orgue » de notre gastronomie....

Lors de ses auditions, votre rapporteur a entendu de multiples illustrations de cette renommée : nos « grands chefs », qui ont porté la cuisine au niveau d'un art, mais aussi nos boulangers ou œnologues, sont sollicités à l'étranger, où **leur savoir-faire est reconnu et s'« exporte » bien** ; ils contribuent ainsi au rayonnement culturel de notre pays. De même, la France est un point de passage quasi incontournable pour les chefs étrangers, qui viennent se former dans nos écoles ou auprès de chefs français. **Notre cuisine française s'enrichit, dans ces échanges permanents**, d'influences multiples, en même temps qu'elle « essaime » à l'extérieur où elle est réinterprétée.

Au-delà de sa haute gastronomie, c'est toute la diversité de nos produits et spécialités culinaires, mais également tout un art de vivre, une tradition populaire du « bien manger » et du « bien boire » autour d'une table conviviale, que véhicule **l'image de notre pays à l'étranger**.

Comme l'a souligné le boulanger Éric Kayser, la représentation de la France dans le monde reste indissociable du pain ; cela peut également se décliner à d'autres spécialités culinaires, comme le vin ou le fromage, et, au-delà, à notre « gastronomie » en général.

**L'impact en termes touristiques** est évident : les 82 millions de touristes qui viennent chaque année dans notre pays sont, bien souvent, attirés tant par notre patrimoine historique que notre patrimoine culinaire. Comme l'a souligné le président de la Maison Androuët lors de son audition, ses fromageries sont citées dans quasiment tous les guides touristiques, ce qui en fait une escale aussi incontournable que la Tour Eiffel ou le Louvre... C'est pourquoi, dans sa réflexion pour lutter contre la « banalisation » des Champs-Élysées, le maire du 8<sup>ème</sup> arrondissement de Paris nourrit le projet d'y créer une « vitrine de la gastronomie française »<sup>1</sup>.

Enfin, **l'impact du secteur pour notre économie** est considérable, à la fois en termes d'emploi et d'activité. Selon les données de l'INSEE, le chiffre d'affaires des boulangeries-pâtisseries artisanales s'établit en 2007 à 10,6 milliards d'euros et celui des boucheries-charcuteries à 8,4 milliards d'euros. On compte 158 500 restaurants et cafés, qui réalisent un chiffre d'affaires de 35,2 milliards d'euros et emploient plus de 570 000 personnes (représentant respectivement 72 %, 50 % et 64 % des entreprises, du chiffre d'affaire et des personnes occupées de l'ensemble des entreprises du tourisme). Les « métiers de bouche » embauchent près de 50 000 personnes par an et forment environ 40 000 apprentis...

C'est donc fort de cette rencontre entre un héritage et des traditions fortement ancrées dans notre culture, un patrimoine et un savoir-faire internationalement reconnus, qu'a germé le projet d'inscription de notre patrimoine culinaire au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

---

<sup>1</sup> Voir le compte-rendu de l'audition de M. François Lebel.

## II. LE PROJET D'INSCRIPTION AU PATRIMOINE IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ : LE SENS ET LES ENJEUX DE LA DÉMARCHE

### *A. LA RECONNAISSANCE PAR L'UNESCO DE L'IMPORTANCE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL...*

#### **1. La genèse et les objectifs de la Convention de 2003**

La Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, adoptée par la Conférence générale de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO) le **17 octobre 2003**, lors de sa 32<sup>e</sup> session, est issue d'un long travail de recherches mené par l'UNESCO, en vue de **reconnaître la fonction et la valeur des expressions et pratiques culturelles vivantes, de faire prendre conscience de leur importance et d'en assurer la protection, le respect et la mise en valeur.**

Comme le montre l'encadré ci-après, le point de départ de cette réflexion a été l'adoption, le 16 novembre 1972, de la Convention pour la protection du patrimoine mondial, culturel et naturel, concernant les sites et monuments remarquables. A l'instar de ce mécanisme reconnu et estimé de protection du patrimoine « matériel », il a dès lors été question de doter le patrimoine « immatériel » d'un instrument permettant d'en assurer la préservation.

En ce sens, une première étape importante a été l'adoption, en 1989, de la Recommandation de l'UNESCO sur la sauvegarde de la culture traditionnelle et populaire : de caractère non contraignant, elle a néanmoins incité des États membres à adopter des mesures législatives ou administratives et à dresser un inventaire de leur patrimoine culturel immatériel.

En outre, la démarche de valorisation et de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel s'est traduite dans différents programmes de l'UNESCO :

- le **programme pour la sauvegarde des langues en danger**, lancé en 1993 et visant à contribuer à la promotion et à la protection de la diversité linguistique à travers le monde ;

- le **programme des « Trésors humains vivants »**, lancé en 1994 sur le modèle des « Trésors nationaux vivants » du Japon ; son objectif est d'encourager la création de tels systèmes nationaux permettant d'honorer les détenteurs d'un savoir-faire traditionnel rare et exceptionnel et de les encourager à en assurer la transmission ; en France, la création, par arrêté du 15 novembre 1994, du titre officiel de **Maître d'art** s'inscrit dans ce cadre ;

- enfin, le **programme de « Proclamation des chefs d'œuvre du patrimoine culturel immatériel de l'humanité »**, institué en 1997 : cette nouvelle distinction internationale a permis d'attirer l'attention sur les exemples les plus remarquables de notre patrimoine vivant, dans le but de les partager, de les célébrer et de les sauvegarder ; le programme a ainsi permis de

sensibiliser la communauté internationale à la valeur et à la diversité des expressions culturelles portées par ce patrimoine, ainsi qu'à l'urgence d'agir pour assurer sa transmission ; en trois Proclamations successives - en 2001, 2003 et 2005 - **90 « chefs d'œuvres »** issus de **70 pays** ont été distingués<sup>1</sup>.

Ce dernier programme a servi d'**étape préalable à l'élaboration de la Convention**. Celle-ci consacre, de par son caractère d'instrument normatif international contraignant, la stratégie de sauvegarde du patrimoine immatériel. Son **entrée en vigueur, le 20 avril 2006**, marque la fin du programme des Chefs d'œuvre, intégré à la Convention.

La Convention compte à ce jour **95 États parties**. La France en est devenue le 54<sup>ème</sup>, le 11 juillet 2006.

#### La genèse de la Convention de 2003 : éléments de chronologie

- 1972 - Lors de l'adoption de la Convention pour la protection du patrimoine mondial, culturel et naturel, plusieurs États membres soulignent l'importance qu'ils accordent à la sauvegarde de ce qui s'appellerait plus tard le patrimoine immatériel ;
- 1973 - La Bolivie propose d'ajouter un Protocole à la Convention universelle sur le droit d'auteur afin de protéger le folklore ;
- 1982 - L'UNESCO met en place un Comité d'experts sur la sauvegarde du folklore ; création de la section pour le patrimoine non-matériel ;
- 1982 - La Conférence mondiale sur les politiques culturelles (Mondiacult), organisée à Mexico, reconnaît l'importance du « patrimoine culturel immatériel » et inclut ce dernier dans sa nouvelle définition de « culture » et de « patrimoine culturel » ;
- 1989 - La Recommandation sur la sauvegarde de la culture traditionnelle et populaire est adoptée par la Conférence générale ;
- 1994 - L'UNESCO lance le programme « Trésors humains vivants » à la suite d'une proposition formulée par la République de Corée ;
- 1996 - Le rapport intitulé « Notre diversité créatrice » souligne que la Convention de 1972 n'est pas appropriée pour la célébration et la protection de l'artisanat ou des formes d'expressions telles que la danse ou les traditions orales, et plaide en faveur d'autres formes de reconnaissance adaptées à la diversité et richesse du patrimoine existant dans le monde entier ;
- 1997/1998 - L'UNESCO lance le programme de Proclamation des chefs-d'œuvre du patrimoine oral et immatériel de l'humanité ;
- 1997 - En juin, l'UNESCO et la Commission nationale marocaine organisent à Marrakech une Consultation internationale d'experts sur la préservation des espaces culturels populaires ;
- 1999 - L'UNESCO et la Smithsonian Institution organisent conjointement à Washington une conférence intitulée « Évaluation mondiale de la Recommandation de 1989 sur la sauvegarde de la culture traditionnelle et populaire : pleine participation et coopération internationale » ;

---

<sup>1</sup> Parmi ces 70 pays, 14 sont en Afrique, 8 dans les États arabes, 30 dans la région Asie-Pacifique, 21 en Europe et 17 en Amérique latine et aux Caraïbes.

• 2001 - En mai, la première Proclamation 19 espaces culturels ou formes d'expression culturelle se voient décerner le titre de chefs-d'œuvre du patrimoine oral et immatériel de l'humanité. Les États membres de l'UNESCO adoptent la Déclaration universelle sur la diversité culturelle, ainsi que son plan d'action ;

• 2003 - La Conférence générale, au cours de sa 32<sup>e</sup> session, adopte la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel en octobre. En novembre, lors de la deuxième Proclamation, 28 nouveaux espaces culturels ou formes d'expression culturelle enrichissent la liste des Chefs-d'œuvre ;

• 2004 - L'Algérie dépose son instrument de ratification le 15 mars, devenant ainsi le premier État partie à la Convention ;

• 2005 - La Proclamation de 43 nouveaux Chefs-d'œuvre amène le total à 90 ;

• 2006 - La Convention entre en vigueur le 20 avril.

Source : UNESCO

## 2. Le concept de « patrimoine culturel immatériel »

Comme l'a relevé le directeur général de l'UNESCO, M. Koïchiro Matsuura, la Convention de 2003 a répondu à la nécessité d'assurer la protection d'« *un patrimoine vivant, dont la fragilité nous préoccupe, mais dont la richesse nous rend si fiers* »<sup>1</sup> à l'heure de la mondialisation.

En ce sens, le **préambule** de la Convention de 2003 réaffirme l'importance du patrimoine immatériel, « *creuset de la diversité culturelle* » et « *garant du développement durable* », et souligne son « *rôle inestimable* » comme « *facteur de rapprochement, d'échange et de compréhension entre les êtres humains* ».

L'**article 2** de la Convention en précise la définition, qui a donné lieu à de nombreux débats et réflexions entre experts au sein de l'UNESCO.

Ainsi, on entend, par la notion du « patrimoine culturel immatériel » : « *les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire - ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés - que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel.* »

« *Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, et leur procure un sentiment d'identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et de la créativité humaine.* »

Ce patrimoine se manifeste notamment dans les domaines suivants, cités de façon ni exclusive, ni exhaustive :

---

<sup>1</sup> Allocution de M. Koïchiro Matsuura, directeur général de l'UNESCO lors de la deuxième session du comité intergouvernemental de la Convention, tenue dans la baie de Tokyo du 3 au 7 septembre 2007.

- les traditions et expressions orales, y compris les langues ;
- les arts du spectacle ;
- les pratiques sociales, rituels et événements festifs ;
- les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ;
- les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel.

Le premier président de l'Assemblée générale des États parties à la Convention, M. Mohammed Bedjaoui, a souligné, lors de la dernière session de cette assemblée le 16 juin dernier, combien ce concept de patrimoine immatériel est difficile à cerner : il se fonde en effet sur une « *contradiction interne* », puisqu'il s'agit d'« *archiver le sensible, concilier la marche et l'arrêt, l'élan et le repos, le mouvant et l'immobile, l'être et le devenir* »...

Quelques **illustrations plus concrètes** de ce concept peuvent être apportées à travers des exemples d'éléments du patrimoine culturel immatériel proclamés « Chefs d'œuvre », comme retracé dans l'encadré ci-dessous.

**Les « Chefs d'œuvre du patrimoine oral et immatériel de l'humanité » :  
quelques exemples**

Le programme a distingué deux catégories de patrimoine culturel immatériel :

• **Les formes d'expression populaires ou traditionnelles**, telles que :

- les géants et dragons processionnels de Belgique et de France,
- la Samba de Roda de Bahia au Brésil,
- le Ballet royal du Cambodge,
- les chants polyphoniques des pygmées Aka de Centrafrique,
- le théâtre sanscrit Kutiyattam en Inde,
- le théâtre Nôgaku et le théâtre Kabuki au Japon,
- la création et le symbolisme des croix en Lituanie et Lettonie,
- le mystère d'Elche en Espagne (drame musical sacré),
- les dessins sur le sable de Vanuatu, etc.

• **les espaces culturels**, définis comme des « lieux où se concentrent des activités populaires et traditionnelles », tels que :

- l'espace culturel de Palenque de San Basilio en Colombie,
- l'espace culturel de Kihnu en Estonie,
- l'espace culturel de Sosso-Bala en Guinée,
- l'espace culturel de la place Jemaa el-Fna au Maroc, etc.

Rappelons que ces Chefs d'œuvre ont été sélectionnés sur la base de **six critères** : « une valeur exceptionnelle en tant que chefs d'œuvre du génie créateur humain » ; « un enracinement dans la tradition culturelle ou l'histoire culturelle de la communauté concernée » ; un « rôle en tant que moyen d'affirmation de l'identité culturelle » de cette communauté ; une « excellence dans la mise en œuvre du savoir-faire » ; un « témoignage unique d'une tradition culturelle vivante » ; une « menace de disparition à cause du manque de moyens de sauvegarde ou des processus de transformation accélérée ».

### 3. Les instruments de mise en œuvre de la Convention

#### *a) Les différents leviers d'action au service de la protection et de la valorisation du patrimoine culturel immatériel*

Les buts de la Convention, définis dans son article 1<sup>er</sup>, sont d'assurer la **sauvegarde** et le **respect** du patrimoine culturel immatériel, de **sensibiliser** aux niveaux local, national et international à l'importance de ce patrimoine et de son appréciation mutuelle, et enfin de développer, en ce sens, la coopération et l'assistance internationale.

A cette fin, la Convention distingue **deux niveaux d'actions**.

- **A l'échelle nationale**, d'une part, il incombe à chaque État partie d'identifier les éléments du patrimoine culturel immatériel présents sur son territoire, d'en réaliser un ou plusieurs inventaires et de prendre les mesures nécessaires en vue d'en assurer la sauvegarde, le développement, la reconnaissance, le respect et la mise en valeur. Cela passe par des mesures de nature « institutionnelle » (par exemple pour garantir l'accès à ce patrimoine et à la documentation portant sur celui-ci, pour favoriser la création ou le renforcement d'institutions de formation à sa gestion et à sa transmission...) ou éducative (programmes de sensibilisation et d'information à l'intention des jeunes notamment, « *moyens non formels de transmission des savoirs* »...).

- **A l'échelle internationale**, d'autre part, la Convention prévoit trois principaux instruments d'action, et notamment **deux listes** :

- la **promotion de programmes, projets et activités de sauvegarde** du patrimoine culturel et immatériel reflétant le mieux les objectifs de la Convention, « *en tenant compte des besoins particuliers des pays en développement* » ;

- la « **Liste du patrimoine culturel immatériel nécessitant une sauvegarde urgente** » : il s'agit des éléments de patrimoine pour lesquels l'UNESCO fournira une assistance technique et financière en vue d'assurer sa préservation, par le biais d'un « Fonds du patrimoine culturel immatériel » ;

- la « **Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité** » : cette seconde liste, considérée comme le pendant de la fameuse « Liste du patrimoine mondial », renvoie à ce que les États membres considèrent être les **éléments de leur patrimoine et les formes d'expression culturelle les plus remarquables** de leur pays : selon la Convention, elle vise

à « *assurer une meilleure visibilité* » de ce patrimoine immatériel, « *faire prendre davantage conscience de son importance* » et « *favoriser le dialogue dans le respect de la diversité culturelle* ».

Notons que la Convention prévoit qu'à la demande de l'État concerné, les éléments du patrimoine immatériel proclamés « Chefs d'œuvre » seront automatiquement intégrés à cette liste représentative : ainsi, comme l'a exprimé le directeur général de l'UNESCO, en novembre 2005, « *l'expérience considérable accumulée (...) en termes de méthodologie, d'identification et de sélection des chefs d'œuvre, mais aussi des leçons concrètes tirées des plans de sauvegarde en cours, constitue une matrice irremplaçable qui nous sera d'une utilité précieuse dans la mise en œuvre de la Convention.* »

Il existe néanmoins une nuance : la Convention met l'accent sur la notion de « représentativité », plutôt que sur celle de « *valeur exceptionnelle en tant que chef d'œuvre du génie créateur humain* », afin de ne pas tendre à établir une hiérarchie entre les éléments classés ou les cultures, jugée discutable s'agissant d'un patrimoine vivant.

*b) Un dispositif désormais opérationnel*

Les « **directives opérationnelles pour la mise en œuvre de la convention** », ont été récemment **adoptées par l'Assemblée générale des États parties, lors de sa deuxième session tenue à Paris, au siège de l'UNESCO, du 16 au 19 juin 2008.**

Dès lors, la Convention de 2003 est devenue pleinement applicable.

- Un **calendrier** a ainsi été fixé pour la première « vague » de dépôt et d'examen des dossiers de candidatures en vue de l'inscription sur les deux listes, représentative ou de sauvegarde. Ces dossiers, déposés avant fin septembre 2008, seront évalués par un sous-comité, émanation du Comité intergouvernemental des États parties. Ce dernier décidera, un an plus tard, d'inscrire ou non l'élément.

- Par ailleurs, les critères présidant à l'établissement et la mise à jour de ces listes ont été précisés.

S'agissant de la **liste représentative**, puisque **c'est dans ce cadre que s'inscrit le projet d'inscription de notre patrimoine culinaire**, les dossiers de candidature devront ainsi respecter les **cinq critères** suivants :

« - R.1. *L'élément est constitutif du patrimoine culturel immatériel tel que défini à l'article 2 de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel.*

- R.2. *L'inscription de l'élément contribuera à assurer la visibilité, la prise de conscience de l'importance du patrimoine culturel immatériel et le dialogue, reflétant ainsi la diversité culturelle du monde entier et témoignant de la créativité humaine.*

- R.3. *Des mesures de sauvegarde qui pourraient permettre de protéger et de promouvoir l'élément sont élaborées.*

- R.4. *L'élément a été proposé au terme de la participation la plus large possible de la communauté, du groupe ou, le cas échéant, des individus concernés et avec leur consentement libre, préalable et éclairé.*

- R.5. *L'élément figure dans un inventaire du patrimoine culturel immatériel présent sur le(s) territoire(s) de(s) (l')Etat(s) partie(s) soumissionnaire(s). »*

L'évaluation des dossiers de candidature par le sous-comité consistera simplement à vérifier l'adéquation de la demande avec ces cinq critères.

## ***B. ...UNE OPPORTUNITÉ DE VALORISER LE PATRIMOINE CULINAIRE DE LA FRANCE COMME UN ÉLÉMENT ESSENTIEL DE NOTRE IDENTITÉ CULTURELLE***

### **1. Une idée promue par un réseau de chercheurs, qui reçoit le soutien des professionnels du secteur**

L'idée d'une inscription, par l'UNESCO, du patrimoine culinaire français sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité a été défendue, à partir de 2006, par **l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA)**.

Centre de recherche abrité par l'Université François-Rabelais de Tours, l'IEHCA a été créé en 2001, par le ministère en charge de l'enseignement supérieur et de la recherche et la région Centre. Sa vocation est de fédérer la recherche européenne en sciences humaines et sociales relatives à l'alimentation, en vue de donner à celle-ci une plus grande lisibilité et de répondre à l'intérêt croissant que les citoyens portent à ces questions.

Ce réseau pluridisciplinaire et international de plus de 400 chercheurs - historiens, sociologues, anthropologues, spécialistes des représentations culturelles, etc. - a développé des liens avec le monde professionnel et les centres de formation relevant de l'éducation nationale.

Ainsi que l'a souligné M. Francis Chevrier, délégué général de l'IEHCA, la définition du « patrimoine culturel immatériel » dans la Convention de 2003 a attiré l'attention des chercheurs de cet Institut, qui ont reconnu, à travers les notions de transmission de génération en génération, de créativité humaine, de diversité culturelle, d'interaction avec la nature et l'histoire et d'identité, un lien évident avec nos arts culinaires.

Ce projet d'inscription est donc apparu comme une opportunité de les **reconnaître** comme un **élément déterminant de notre culture et de notre patrimoine**. Dès lors, pour donner vie à cette initiative, deux chantiers complémentaires ont été ouverts :

- d'une part, afin de faire connaître ce projet et de montrer qu'il suscite l'adhésion, un **comité de soutien** a été fondé : il compte actuellement environ 200 signataires, personnalités éminentes venues d'horizons divers (chefs, universitaires, politiques, etc.) ;

- d'autre part, une **réflexion scientifique** a été initiée à partir du début de l'année 2007, par la constitution d'un comité d'experts composé d'universitaires et de chercheurs français et étrangers.

## 2. Un processus désormais en ordre de marche

### *a) Le soutien officiel du Président de la République*

Le projet né au sein de l'IEHCA a franchi une étape décisive, puisqu'après des démarches de sensibilisation à ce combat engagées auprès des ministères, il a été relayé par les pouvoirs publics, condition nécessaire pour présenter un dossier de candidature auprès de l'UNESCO.

Ce processus a été couronné par la déclaration du Président de la République, M. Nicolas Sarkozy, à l'occasion de l'inauguration du Salon de l'Agriculture le 23 février 2008 : celui-ci a en effet apporté son soutien à ce projet, souhaitant que « *la France soit le premier pays à déposer, dès 2009, une candidature auprès de l'UNESCO pour permettre la reconnaissance de notre patrimoine gastronomique au patrimoine mondial.* »

Cet engagement au sommet de l'État, décisif pour la conduite de la démarche, a servi d'accélérateur au dossier.

### *b) La constitution de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires*

La Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, officiellement créée en février 2008 et présidée par M. Jean-Robert Pitte, géographe et ancien président de la Sorbonne, est désormais chargée de préparer le dossier de candidature pour l'inscription du patrimoine culinaire français sur la liste représentative du patrimoine immatériel de l'humanité.

• Si l'objectif est que la Mission soit, à terme, autonome, celle-ci bénéficie, dans sa phase de constitution et afin de lui apporter les moyens de commencer à fonctionner, d'un accompagnement des pouvoirs publics. Votre rapporteur estime en effet que cet **engagement de l'Etat est fondamental, au départ, pour donner une caution à l'action de la Mission.**

Cet appui s'est concrétisé par :

- la réunion, à plusieurs reprises depuis le mois de février, d'un **comité interministériel**, auxquels participent le ministère de l'agriculture et de la pêche, le ministère de la culture et de la communication, le ministère en charge du tourisme, le ministère de la recherche et de l'enseignement supérieur et enfin le ministère des affaires étrangères et européennes ;

- la mise à disposition de la Mission, par le ministère en charge de l'agriculture, d'un haut fonctionnaire chargé d'une mission temporaire d'accompagnement ; le ministère en charge de l'enseignement supérieur a proposé, en outre, de placer auprès de la Mission un universitaire en décharge de service, dans le cadre d'une convention avec l'IEHCA ;

- le recrutement, par convention, d'une personne en contrat à durée déterminée ;

- la mise à disposition de locaux, d'un secrétariat et d'outils logistiques, dans le cadre du futur office France-Agrimer.

Il faut souligner que le **ministère de la culture sera chargé de l'instruction du dossier de candidature**, avant son dépôt à l'UNESCO : il se place donc en position de retrait dans l'accompagnement de la Mission, afin ne pas être « juge et partie ».

• **La Mission doit désormais engager quatre chantiers :**

- réunir des **financements**, par la recherche de **partenariats** extérieurs, par exemple auprès de représentants de l'interprofession, des chambres d'agriculture, des collectivités territoriales... ; à cet égard, il apparaît que les régions, déjà sollicitées par l'IEHCA au moment du lancement du projet, pourraient apporter un appui à la Mission, notamment pour réaliser l'inventaire du patrimoine culinaire, en actualisant le travail déjà réalisé il y a quelques années par l'ancien Conseil national des arts culinaires ; notons que la Mission a évalué son budget à un million d'euros ;

- **définir le champ précis** de la candidature ; l'IEHCA doit rester sur ce volet un appui universitaire essentiel, compte tenu des recherches qu'il a déjà entreprises depuis 2002 sur les questions liées au patrimoine alimentaire ;

- élaborer un « **plan de gestion** » visant à assurer la préservation du patrimoine concerné ; c'est pourquoi la Mission a, selon ses représentants, vocation à être pérennisée, afin d'accompagner la mise en œuvre de ce plan à long terme ;

- mettre en œuvre, enfin, un **plan de communication**, afin de répondre à l'un des critères requis par l'UNESCO, à savoir la participation la plus large de la communauté concernée.

### **3. Le sens et les objectifs de la démarche**

#### *a) Des incompréhensions à lever*

Le projet d'inscription de notre patrimoine gastronomique français au patrimoine immatériel de l'humanité a pu susciter **quelques incompréhensions**, qui tiennent notamment à la difficulté à cerner ce qu'est le « patrimoine culturel immatériel ». Ce concept nouveau diffère en effet de la notion de patrimoine culturel et naturel mondial, désormais bien connue pour les sites et monuments exceptionnels auxquels elle renvoie.

Aussi semble-t-il nécessaire de clarifier, sur différents points, le sens de cette démarche, afin de répondre aux différentes craintes dont votre rapporteur s'est fait l'écho au cours de ses auditions :

- **il ne s'agit pas d'assurer la sauvegarde d'un « chef d'œuvre en péril »** ; le projet de candidature porte sur la liste dite « représentative », mettant en valeur les expressions culturelles jugées les plus remarquables, et non pas sur la liste du patrimoine requérant une sauvegarde urgente ;

- **il ne s'agit pas de « muséifier » notre patrimoine gastronomique**, d'en dresser un « panthéon » et d'y figer une vision que l'on pourrait avoir, à un moment donné, des traditions culinaires de notre pays ; le concept de patrimoine immatériel s'inscrit, au contraire, dans une **approche dynamique**, puisqu'il renvoie aux notions de transmission, de processus permanent de production, de créativité et d'innovation... ;

- **il ne s'agit pas de prétendre ou de démontrer que notre cuisine française serait la meilleure au monde** ; ce qu'il faudra prouver est un attachement des Français à ce patrimoine, constitutif de leur identité et profondément ancré dans leur culture ; la démarche n'est donc surtout pas comparative, mais **fédératrice** ;

- **il ne s'agit pas, enfin, de couronner l'« élite » de notre gastronomie française** ; comme votre rapporteur a pu l'entendre au cours de ses auditions, la démarche n'est pas une « affaire de grandes toques » : elle ne concerne pas uniquement nos restaurants « étoilés » mais l'ensemble du patrimoine culinaire de nos terroirs ; elle se veut donc **populaire** ; c'est pourquoi le terme de « gastronomie », compte tenu de sa connotation plutôt élitiste, n'est sans doute pas le terme le plus approprié pour présenter le projet.

*b) Créer un sursaut et susciter une prise de conscience*

Comme l'exprime M. Jean-Robert Pitte, président de la Mission, les Français sont fiers de leur patrimoine culinaire : selon un sondage IFOP et Gault-Millau de 1977, 84 % d'entre eux estimaient alors que la cuisine française est la meilleure au monde.

Mais il ajoute, en avant-propos de son ouvrage sur la « Gastronomie française », que « *s'ils veulent conserver cette particularité de leur culture dont ils sont si fiers, ils doivent lutter tous les jours, chaque fois qu'ils font leur marché ou qu'ils se mettent à table. Se montrer exigeant vis-à-vis de son assiette, c'est aussi l'être vis-à-vis de toute la chaîne agro-alimentaire ou de soi-même.* » Or, « *la gourmandise française vit actuellement des heures paradoxales. Jamais on n'a autant parlé de création culinaire et de cuisiniers, jamais on n'a autant publié de littérature - savante ou populaire - consacrée à ce thème. Et pourtant jamais on n'a aussi peu cuisiné dans les familles.* »

L'un des premiers objectifs de la démarche engagée en faveur de la reconnaissance de notre patrimoine culinaire est donc de **susciter un sursaut** :

- il s'agit, d'abord, de reconnaître la place qu'occupe celui-ci dans notre culture ; en effet, si l'on envisage souvent le monde de la cuisine sous l'angle économique, il est **plus rare de mettre l'accent sur sa dimension culturelle et identitaire : l'absence d'implication du ministère de la culture sur ce sujet est à cet égard révélateur** ; or, comme le soulignent les membres de la Mission française, « on se nourrit de culture » ;

- il s'agit, ensuite, de **sensibiliser les Français à la richesse et à la diversité d'un patrimoine** dont ils n'ont bien souvent qu'une faible connaissance, et de leur faire prendre conscience, face au développement de l'industrialisation et de la standardisation des goûts et des identités culinaires, que le bien manger n'est pas un luxe et doit rester une exigence au quotidien ;

- il s'agit, enfin, de **rendre hommage aux savoir-faire** qui sont attachés à l'image de notre pays de par le monde et d'assurer leur transmission, leur promotion et leur mise en valeur.

*c) Ouvrir la voie à la reconnaissance d'autres cultures culinaires : une démarche humble et pionnière*

Comme votre rapporteur l'a souligné, le projet de candidature auprès de l'UNESCO ne vise en rien à prouver une éventuelle supériorité française en matière de gastronomie : il s'agit d'abord, ainsi que l'a indiqué M. Francis Chevrier lors de son audition, de démontrer en quoi, pour nous Français, la cuisine fait partie de notre culture et de notre patrimoine et constitue une part importante de notre identité.

En raison de la reconnaissance internationale dont elle jouit et de la véritable passion que nous vouons, en France, à notre culture culinaire, notre pays dispose de solides atouts pour ouvrir la voie : en effet, **aucun élément du patrimoine culinaire n'a jusqu'alors été classé par l'UNESCO** au titre des « Chefs d'œuvre » du patrimoine oral et immatériel de l'humanité. En 2005, la candidature du Mexique avait été rejetée.

De fait, la candidature de la France n'est pas exclusive de celles d'autres pays, qui souhaiteraient voir reconnaître leur patrimoine culinaire, ou un élément de celui-ci, comme étant constitutif de leur identité culturelle.

Signalons, à cet égard, qu'un autre projet, porté par l'Espagne et l'Italie notamment, a d'ailleurs été évoqué : il consisterait à demander l'inscription du « régime méditerranéen », notamment dans le cadre de la future Union pour la Méditerranée.

### III. LES PRÉCONISATIONS DE VOTRE COMMISSION

Au cours de ses auditions, votre rapporteur a pu constater que le projet de candidature de la France auprès de l'UNESCO, pour l'inscription de son patrimoine culinaire sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, suscite un réel enthousiasme chez la plupart des professionnels du secteur.

Cette démarche est perçue comme un **signe fort de reconnaissance de la dimension culturelle et patrimoniale de nos arts culinaires**, parfois trop occultée, et donc comme une **opportunité de réaffirmer, par une série d'actions ou d'initiatives concrètes, l'importance que notre pays attache à la promotion et à la mise en valeur de ce patrimoine et des différents corps de métiers qui œuvrent en sa faveur.**

Même quand il ne suscite pas l'adhésion, ce projet de candidature a un mérite reconnu : celui d'attirer l'attention sur des combats importants à mener pour transmettre aux générations futures cette culture culinaire et répondre aux défis de la transmission et de l'innovation, essentiels à tout patrimoine vivant.

La démarche auprès de l'UNESCO sera certes délicate, mais elle contribue à mettre l'accent sur ces enjeux, pour tenter d'y apporter des réponses concrètes.

#### ***A. UN DOSSIER COMPLEXE : CERNER UN ANGLE D'APPROCHE PERTINENT POUR SE DONNER LES MEILLEURES CHANCES DE SUCCÈS***

##### **1. Des difficultés à ne pas sous-estimer**

Si elle part d'une idée passionnante et pertinente et d'une conviction légitime, la démarche d'inscription sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité est délicate et loin d'être gagnée d'avance.

Les membres de la Mission française chargée d'élaborer ce dossier en ont d'ailleurs bien conscience : ils soulignent également que la France ne pourrait aboutir à un échec. Il convient donc, en amont, d'être extrêmement vigilant afin de se donner toutes les chances de succès.

**Plusieurs difficultés** ont en effet été signalées à votre rapporteur au cours de ses auditions. A cet égard, le compte-rendu<sup>1</sup> de l'entretien avec M. Chérif Khaznadar, récemment élu, en juin dernier, président de l'Assemblée générale des États parties à la Convention, est particulièrement explicite sur ce point. Mais d'autres personnalités, par ailleurs membres de la

---

<sup>1</sup> Voir le compte-rendu de ces auditions en annexe.

Mission française, notamment M. Jean Musitelli, ancien ambassadeur et délégué permanent de la France auprès de l'UNESCO, ou encore M. Gérard Cagna, ont également mis l'accent sur certaines difficultés face auxquelles il conviendra de se montrer particulièrement attentif et prudent.

- Tout d'abord, la France devra convaincre les autres États parties à la Convention, et notamment les 24 représentants des pays membres du Comité intergouvernemental<sup>1</sup>, de la pertinence de son dossier : il s'agit, en effet, d'une véritable **démarche diplomatique**. Celle-ci sera conduite, dans sa phase finale, par notre ambassadeur auprès de l'UNESCO, qui est, depuis le mois de mars dernier, Mme Catherine Colonna, ancienne ministre déléguée aux affaires européennes.

- Or, cette **entreprise de conviction sera ardue**.

D'une part, compte tenu du paysage géopolitique de l'UNESCO, et a fortiori dans le **contexte actuel de crise alimentaire**, le projet d'inscription d'un patrimoine gastronomique français, plutôt « florissant », pourrait susciter certaines réticences.

D'autre part, et comme cela a été souligné par M. Khaznadar, ce projet apparaît, pour un grand nombre des experts du concept de « patrimoine culturel immatériel », très **éloigné de l'esprit de la Convention** de 2003.

En effet, celle-ci est articulée autour de la notion de « sauvegarde », même si la Liste dite représentative a vocation à donner une visibilité à des expressions remarquables de ce patrimoine et n'engage pas, à la différence de l'autre liste, de soutien financier.

Mais surtout, cette Convention a d'abord été pensée pour **rétablir un équilibre entre les pays « occidentaux » et les « pays du Sud »**, alors que la Convention de 1972 sur le patrimoine « matériel » et son illustre « Liste du patrimoine mondial » ont plutôt privilégié les premiers, dotés d'un patrimoine historique et monumental plus dense.

Le programme de proclamation des « Chefs d'œuvre » du patrimoine oral et immatériel, qui a précédé la Convention, montre bien que ce sont des **traditions populaires, rituelles voire folkloriques**, rattachées à des communautés ou des ethnies bien ciblées, qui sont ainsi valorisées, et dont il est question d'assurer la sauvegarde.

A cet égard, M. Khaznadar a souligné que la **procédure** de candidature était volontairement **légère**, contrairement aux dossiers pour l'inscription sur la Liste du patrimoine mondial, dont le montage est complexe et le niveau d'exigences très élevé.

---

<sup>1</sup> Depuis juin 2008, les 24 pays membres du Comité (dont le mandat court jusqu'en 2010 ou 2012) sont : Chypre, Italie, Turquie, Bélarus, Croatie, Estonie, Hongrie, Cuba, Mexique, Paraguay, Pérou, Venezuela, Inde, République de Corée, Vietnam, Gabon, Kenya, Mali, Niger, République centrafricaine, Zimbabwe, Emirats arabes unis. Le président du Comité est le représentant de la Turquie ; les vice-présidents ceux des Emirats arabes unis, de la Hongrie, de l'Inde et du Mexique ; le rapporteur est la représentante du Gabon.

- Enfin, la **dimension du projet**, qui est à l'échelle nationale dans sa formulation actuelle, peut poser problème, d'autant que la Convention, et notamment ses directives opérationnelles, font référence à des « **éléments** » du patrimoine culturel immatériel.

Le dossier de candidature, qui a été mis en ligne le 26 juin dernier sur le site de l'UNESCO, est encore plus précis : il y est demandé d'identifier l'élément et de le décrire en 1 000 mots maximum, étant entendu que celui-ci « *doit être une pratique, une représentation ou une expression spécifique, rattachée à une communauté donnée, plutôt qu'un vaste domaine de création ou un ensemble indéfini de manifestations culturelles lié à une zone géographique.* »

## 2. Des précautions nécessaires

Si elles ne doivent surtout pas décourager toute initiative, ces considérations appellent néanmoins à faire preuve d'une extrême vigilance et d'une grande subtilité dans la stratégie de présentation du dossier de candidature.

- Il est d'abord impératif de bien **préciser le champ de la demande**, afin qu'elle corresponde aux critères fixés par l'UNESCO.

La tâche est en effet ardue : que faut-il entendre par « patrimoine gastronomique » ou « culinaire » français ? Est-il possible d'aborder cette notion comme un tout, dans sa diversité dans l'espace et le temps et ses manifestations protéiformes ? Quelle unité trouver dans un ensemble si large, qui recouvre une grande diversité de métiers et de savoir-faire, des « métiers de bouche » aux « arts de la table », en passant par le secteur de la viticulture ?

Cette définition du contenu scientifique du dossier de candidature, incombe au « conseil d'experts » placé auprès de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, qui réunit des universitaires, chercheurs, historiens ou encore des spécialistes du patrimoine.

Comme cela a été souligné par M. Jean Musitelli notamment, **ce volet « expertise scientifique » ne doit pas être découplé de l'aspect diplomatique de la démarche, afin que le travail d'élaboration du dossier soit bien en phase avec l'esprit et la lettre de la Convention.**

Il conviendrait d'établir une concertation étroite entre le ministère de la culture, qui s'est vu confier la responsabilité du suivi de la mise en œuvre de la Convention, et la Mission française chargée de préparer le dossier de candidature, afin de bien orienter la démarche et de définir de façon précise le champ de la demande d'inscription. Tel est d'ailleurs le cas pour la préparation des dossiers d'inscription sur la Liste du patrimoine mondial.

- Dans ce cadre, il apparaît notamment nécessaire de **bien identifier ce qui relève, à proprement parler, de l'« immatériel »** au sein de ce patrimoine culinaire.

Certains interlocuteurs ont mis l'accent, à cet égard, sur ce qui tient aux **savoir-faire** ancestraux, transmis de génération en génération et renouvelés en permanence, du fait de la part de « sensible » et de création qu'ils comportent, mais également pour s'adapter à l'évolution des technologies ou des réglementations. Les exemples de la fabrication artisanale du pain ou des fromages apportent, sur ce point, des éclairages pertinents.

L'approche par les « coutumes culinaires », mise en avant par M. Gérard Cagna, est une autre piste qui mériterait d'être approfondie.

• Enfin, comme votre rapporteur l'a souligné, **plusieurs écueils seront à éviter dans la présentation du dossier** : l'arrogance, le repli franco-français et l'élitisme. Il ne s'agit pas, en effet, d'un concours d'excellence, mais d'un **projet que les Français devront s'approprier et qui devra, au-delà, faire écho aux différents peuples du monde.**

***B. UN ÉLAN MOBILISATEUR EN FAVEUR DE NOS ARTS CULINAIRES : UN LEVIER POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE LA TRANSMISSION, DE LA PROMOTION ET DU RENOUVELLEMENT DE CE PATRIMOINE VIVANT***

Votre rapporteur a mesuré, au fil de ses auditions, les multiples **enjeux que le projet de candidature auprès de l'UNESCO a l'immense mérite de mettre en avant** : ce projet, par son côté fédérateur, et quel que soit le champ qui en sera défini, peut en effet **créer un sursaut** utile pour l'ensemble des « arts du goût et de la table » et pour les générations futures.

Ces défis s'articulent notamment autour de trois principaux axes : le développement de l'éducation au goût, la dynamisation du secteur dans son ensemble par la valorisation des métiers et la promotion de l'innovation, et enfin la capacité de notre culture culinaire à porter un message fort en matière de développement durable et de dialogue interculturel.

**1. Développer l'éducation au goût à tous les âges de la vie**

L'éducation au goût a été soulignée par un grand nombre d'interlocuteurs comme un enjeu majeur, notamment pour **éveiller les jeunes palais**, dans un contexte de standardisation croissante des goûts et d'appauvrissement des saveurs lié à l'industrialisation.

Défenseur de l'éveil sensoriel des enfants et véritable « pionnier » en ce domaine, M. Jacques Puisais, fondateur de l'Institut du goût, a indiqué, lors de son audition, que le « bien manger » suppose en effet un contact entre un « émetteur » - le bon produit - et un « récepteur » averti. Il exprime ce principe à travers le slogan suivant : « *avalé sans goûter n'est que ruine du palais* ».

Alors que, par ailleurs, les changements de modes de vie font que le repas est de moins en moins un temps fort de la vie familiale, l'objectif est

également de faire retrouver les notions de plaisir, de saveur, d'émotions et de partage auxquelles la cuisine renvoie.

De fait, l'éducation au goût ne se limite pas à une seule perspective nutritionnelle, même si l'acquisition de bons réflexes alimentaires, pour ensuite choisir une nourriture saine et équilibrée, est la base de notre capital santé. Elle participe, au-delà, d'une véritable éducation morale : en effet, comme s'interroge le chef Alain Ducasse dans son « Dictionnaire amoureux de la cuisine » : « *Nos enfants pourraient-ils grandir normalement s'ils étaient privés de ce que la terre recèle de saveurs et de trésors culinaires ?* »<sup>1</sup>

Il s'agit de faire retrouver, d'une part, le plaisir et la convivialité du partage autour de la table, et, d'autre part, d'enrichir la culture culinaire en faisant découvrir - ou redécouvrir -, à travers une approche sensorielle, toute la diversité des sensations et des émotions qui s'attachent aux saveurs.

Diverses expériences ont été menées en France, depuis les premières **classes d'éveil au goût**, mises en place à l'initiative de M. Jacques Puisais à la fin des années 1970 : celles-ci ont concerné 100 000 enfants, avant d'être abandonnées au milieu des années 1990. Aujourd'hui, outre quelques actions éducatives ponctuelles, menées à l'initiative de grands chefs, on pense notamment à « **La Semaine du goût** », qui a lieu chaque année depuis 1990, et pendant laquelle un certain nombre d'événements autour de la cuisine sont organisés sur l'ensemble du territoire ; dans ce cadre, des ateliers sont proposés dans les écoles et les cantines scolaires. Signalons, par ailleurs, qu'à partir de la prochaine rentrée, et à l'initiative des ministres de l'agriculture et de l'éducation nationale, MM. Michel Barnier et Xavier Darcos, un fruit sera distribué à chaque élève pendant la récréation.

Ces actions ont permis de démontrer une **influence très positive sur le comportement** des enfants : stimulation de la **curiosité**, par une approche ludique, découverte de soi et **respect** de l'autre, car chacun éprouve une expérience gustative et des émotions qui lui sont propres, renvoient à sa propre sensibilité et à ses souvenirs, enfin capacité à s'exprimer et à **communiquer**, par la recherche du mot juste, approprié à la sensation perçue.

D'ailleurs, **d'autres pays ont vu tout l'intérêt de telles actions éducatives** :

- des **cours d'éducation au goût** ont été récemment introduits dans les écoles japonaises ; un programme est actuellement lancé en Louisiane ;

- le projet des « **jardins école** », initié aux États-Unis par la chef californienne Alice Waters notamment, et soutenu par l'association Slow Food, encourage la création de jardins potagers dans les écoles ;

- enfin, en janvier dernier, l'Angleterre a annoncé que les **cours de cuisine**, déjà proposés dans plus de 85 % des écoles primaires, seront obligatoires, dès la prochaine rentrée, dans les collèges, pour les élèves de 11 à

---

<sup>1</sup> « Dictionnaire amoureux de la cuisine », Alain Ducasse, Plon, 2003.

14 ans ; cette initiative répond à un objectif de santé publique précis, puisqu'il s'agit d'abord de lutter contre l'obésité, alors que la moitié des Britanniques seront concernés par ce fléau d'ici 25 ans.

A la lumière de ces différentes initiatives, votre rapporteur souligne l'intérêt de **multiplier ces expériences d'éveil au goût dans les écoles ou collèges**. Il existe pour cela des outils pédagogiques et nombre de chefs sont prêts à s'engager en faveur de cette noble cause : MM. Cyril Lignac et Thierry Marx, par exemple, ont indiqué, lors de leur audition, soutenir des projets pour **améliorer la qualité des repas dans les cantines scolaires**.

Ces expériences pourraient également être déclinées dans d'autres lieux de restauration collective, tels que les hôpitaux, les maisons de retraite, les prisons, les restaurants d'entreprise...

Partager des émotions autour d'une table est propice aux échanges et constitue un formidable **vecteur d'intégration** : le mot « plaisir » est revenu en leitmotiv au cours des auditions, prouvant, s'il en était besoin, que les expériences culinaires, en sollicitant tous les sens et en renvoyant chacun à sa propre histoire individuelle, contribuent à redonner du goût à la vie.

## 2. Impulser une nouvelle dynamique au secteur

Si la dynamique dont le projet d'inscription de notre patrimoine culinaire est porteur pouvait insuffler un même élan en faveur de la promotion de nos arts culinaires et des différents métiers, pour assurer la transmission de ces savoir-faire, notre pays aurait déjà gagné un formidable pari.

Un besoin d'encourager l'innovation est également mis en avant, pour que la France reste un aiguillon en matière d'arts culinaires, et, au-delà, pour soutenir un secteur comme celui des « arts de la table » notamment, dans un contexte fortement concurrentiel.

*a) Valoriser des métiers de passion, d'épanouissement et d'intégration*

Ainsi que l'a souligné M. Guy Savoy, il est urgent de « **redonner de la noblesse** » aux « métiers de bouche », pour renforcer leur attractivité aux yeux des jeunes et des familles.

Ces inquiétudes sont quasi unanimement partagées : comme le montrent les comptes-rendus d'auditions, différents interlocuteurs ont relevé une certaine désaffection des métiers, et donc des **difficultés à recruter**, dans le domaine de la pâtisserie, de la boulangerie ou encore de la fromagerie...

Différents **leviers** ont été mis en avant ou constitueraient des pistes de réflexion à approfondir :

- le défi s'adresse d'abord à notre système scolaire, dépassant d'ailleurs le champ du présent rapport : comme cela a été souligné de façon récurrente, notamment dans le cadre de plusieurs rapports de votre

commission, l' « **intelligence du geste et de la main** » n'est pas reconnue à sa juste valeur ; ce sont les enfants dits en difficulté, que l'on « oriente » ainsi, souvent par défaut, vers des formations manuelles en général dévalorisées ;

- un autre enjeu consiste à donner une **information plus concrète** sur les métiers : comme l'a souligné M. Alexandre Cammas, cofondateur du Fooding, il faut « **faire rêver** » les **jeunes** dans les centres d'apprentissage ou les écoles hôtelières, pour leur donner un « moteur » ; il ne s'agit pas, en effet, de professions comme les autres : **la passion est au cœur de ces métiers** ; les professionnels, dont votre rapporteur a perçu combien ils sont mus par le **désir de transmettre à leur tour ce qu'ils ont appris** et de partager leur passion, sont prêts à s'engager pour montrer aux jeunes que les métiers auxquels ils se destinent sont des **métiers de création, source d'épanouissement**, et qui permettent de gagner sa vie très honorablement et de réaliser de belles carrières ; M. Jacques Le Divellec a également insisté sur la nécessité de **contacts et partenariats plus fréquents entre établissements de formation et professionnels** ; la « rencontre » avec un « parrain » a servi pour beaucoup de tremplin, ce qui est assez spécifique à ces métiers ;

- la nécessité de **mieux communiquer** sur les métiers, dans toute leur diversité et dans toutes les opportunités qu'ils peuvent ouvrir - vers les domaines du marketing, de la gestion, de la formation ou vers l'international - a été soulignée, notamment par M. Éric Kayser ; il s'agit également de montrer que les conditions de travail, souvent perçues comme pénibles et aux horaires astreignants, ont changé grâce aux évolutions technologiques ;

- enfin, un certain besoin de **reconnaissance de ces professions**, qui pourrait passer par une restauration de la valeur des diplômes et des titres ; s'il existe de nombreux concours prestigieux, comme celui des Meilleurs ouvriers de France, il pourrait également être envisagé d'accorder le **titre de « Maître d'art »** aux professionnels des « métiers de bouche » qui en sont jusqu'à présent écartés.

Ces métiers permettent en effet à des jeunes de trouver leur voie et de trouver des repères dans une certaine rigueur de travail. L'émission télévisée animée par M. Cyril Lignac a montré que les résultats pouvaient être très positifs sur le comportement de certains jeunes. De même, l'opération « Palacités », menée depuis quelques mois au Plaza Athénée et au Meurice à Paris, a permis à des jeunes sans emploi et sans formation, originaires de Seine-Saint-Denis, de rejoindre les équipes de ces établissements de luxe. Son premier bilan s'avère très positif en termes d'intégration.

#### *b) Encourager l'innovation*

Cette autre exigence propre à tout patrimoine vivant, « *recréé en permanence* » pour reprendre la définition qu'en donne l'UNESCO, a été mise en avant sous plusieurs angles et à travers des pistes intéressantes :

- **l'innovation et la création sont une voie de salut pour un secteur tel que celui des arts de la table**, confronté à la concurrence des pays à bas

salaires ; lors de son audition, M. Jacques Mouclier, président de la Fédération des cristalleries, a souligné, à cet égard, l'intérêt de récents dispositifs comme le label « entreprises du patrimoine vivant » ou le « crédit d'impôt création » ; mais il reste encore beaucoup à faire pour soutenir ces entreprises de main d'œuvre, sur lesquelles pèsent des charges sociales élevées ;

- l'idée d'**encourager l'entrepreneuriat** en accompagnant ceux qui souhaitent se lancer dans le métier a été mise en avant, notamment par le chef Thierry Marx ; il a suggéré, d'une part, de réduire la durée d'apprentissage pour permettre une entrée plus rapide dans la vie active ; d'autre part, son projet de soutien à la création de **microentreprises de « cuisine de rue »**, conduit avec la ville de Blanquefort en Gironde, est un exemple très intéressant, à la fois en termes d'emplois et de renouvellement de l'offre de restauration populaire et de qualité ;

- enfin, **l'idée d'organiser, une fois par an**, et comme cela peut exister dans d'autres pays, comme l'Espagne, **un grand événement culturel de rencontres autour de la cuisine**, a été soulignée, à la fois par MM. Thierry Marx et Alexandre Cammas ; cela permettrait à la fois de montrer que notre pays reste un aiguillon en matière d'innovation et de mettre à l'honneur nos arts culinaires et ceux qui y excellent ; une plus forte **implication du ministère de la culture dans le domaine des arts culinaires** permettrait de coordonner de telles initiatives, en réaffirmant la **dimension culturelle de ces arts** et leur contribution au rayonnement culturel de notre pays.

Votre rapporteur rappelle, en outre, qu'en mars 2007, la mission présidée par M. Thierry Costes avait remis au Premier Ministre un rapport sur le secteur de l'hôtellerie-restauration<sup>1</sup> comprenant de nombreuses propositions assez convergentes en vue de d' « *encourager l'innovation* », de « *rénover et enrichir le système de formation* », de « *donner aux entrepreneurs qui ont un projet solide les moyens d'exercer leur métier et de réaliser leur rêve* » et de « *mettre en place une véritable communication* ».

### **3. Promouvoir un modèle de développement durable : un message fort que porte notre cuisine française**

Plusieurs personnalités, et notamment M. Jean Musitelli, ont souligné l'importance pour la France de porter, dans le cadre de la candidature à l'UNESCO, un message « généreux », dépassant ses frontières et s'inscrivant, en particulier, dans un **projet de coopération solidaire Nord-Sud**. Notre cuisine française a, depuis longtemps, un potentiel pour porter un tel message, par la promotion à la fois d'un modèle d'agriculture respectueuse du produit et d'un dialogue interculturel entre les peuples du monde.

---

<sup>1</sup> « *Innover, créer, faire rêver : les défis de l'hôtellerie-restauration* », Rapport de la mission présidée par M. Thierry Costes réalisé avec l'appui du Conseil d'analyse stratégique, remis au Premier ministre le 30 mars 2007.

a) *Le respect de l'authenticité du produit*

L'ensemble des interlocuteurs entendus par votre rapporteur ont souligné qu'il n'était pas de bonne cuisine sans de bons produits, inscrivant ainsi celle-ci dans une chaîne qui va du producteur au consommateur.

Le rappel de ces **valeurs d'authenticité et de respect du produit** est un message fort dont les « ambassadeurs » de notre gastronomie se font volontiers les porte-parole. Au-delà de la sensibilisation du « consommateur », cette sélection rigoureuse des produits, conduit à **favoriser et promouvoir une agriculture respectueuse de l'environnement**.

Cet objectif est d'ailleurs l'un des leitmotifs de l'association Slow Food, créée en 1986 en Italie et devenue internationale en 1989 : comme le souligne son fondateur, M. Carlo Petrini, le lien qu'établit ce mouvement entre plaisir du goût, **sauvegarde de la biodiversité** et valorisation des producteurs locaux permet de « *stopper la schizophrénie du gastronome, celui qui parle de son propre plaisir dans un monde qui meurt de faim* ».

Votre rapporteur a relevé un certain nombre d'initiatives qui constituent des pistes qu'il serait intéressant d'approfondir et de mettre en avant dans le cadre du projet de candidature auprès de l'UNESCO :

- le concept de **produits « sentinelles »**, développé en 1999 par Slow Food<sup>1</sup>, permet d'identifier, région par région, des produits en voie d'extinction (comme par exemple, en France, la volaille Coucou de Rennes ou le navet noir de Pardailhan dans l'Hérault) et de mettre en place des actions destinées à les promouvoir auprès des consommateurs, commerçants et restaurateurs ; l'objectif est double : **soutenir de façon concrète les producteurs artisanaux et garantir la pérennité de produits traditionnels menacés en les sortant de l'oubli** ; chacun de ces produits renvoie en effet à des siècles de savoir-faire et de créativité que le programme cherche ainsi à préserver ;

- la promotion d'une **agriculture de proximité** : cet enjeu a été souligné à plusieurs reprises ; il répond à la fois à un objectif d'aménagement du territoire et au souci de développer une production agroalimentaire de qualité, respectueuse des terroirs et du rythme des saisons ; M. Jacques Puisais a évoqué l'idée d'auberges qui s'approvisionneraient de ces productions locales pour assurer un lien entre ces producteurs et les consommateurs ;

- favoriser, enfin, les produits issus du **commerce équitable**...

Ce message a un impact qui dépasse nos frontières : en effet, comme l'a rappelé la Banque Mondiale, c'est par le maintien et le développement d'une agriculture vivrière dans les pays en développement que l'on parviendra à répondre au défi alimentaire et à nourrir la planète.

Notons, enfin, que la France a mis en place un certain nombre de systèmes de protection qui lui ont permis de sauvegarder des savoir-faire et de conserver une exigence de qualité et d'authenticité des produits : le label

---

<sup>1</sup> Voir le compte-rendu de l'audition de M. Jean Lhéritier, président de Slow Food France.

« pain de tradition française », qui a, selon M. Éric Kayser, permis de « sauver la profession », ou encore le label AOC « Appellation d'origine contrôlée ».

Comme l'a indiqué M. Stéphane Blohorn, président de la Maison Androuët, ces systèmes de protection sont sans doute à renforcer, afin de veiller à limiter l'influence des groupes industriels sur l'identité des productions fromagères artisanales<sup>1</sup>.

*b) Un élément du dialogue interculturel et des échanges entre les peuples*

Comme cela a été souligné dans la première partie du présent rapport, la cuisine française s'est toujours enrichie dans les échanges, elle a « sublimé » ses apports extérieurs, tout autant qu'elle a essaimé de par le monde ; elle est, comme la plupart des cuisines, le produit d'un **métissage** sans cesse renouvelé. Les cultures culinaires sont ainsi un pont privilégié entre les peuples, un **élément essentiel du dialogue des civilisations et de l'expression de la diversité des identités culturelles**.

Les **nombreux projets tournés vers l'extérieur** qui lui ont été présentés au cours de ses auditions ont convaincu votre rapporteur que la cuisine est un formidable **levier pour développer les échanges** entre les peuples, dans le respect des identités locales : ainsi, nos boulangers contribuent, par leur savoir-faire « de tradition française », à redonner vie aux pains locaux et à valoriser les produits présents dans les pays où ils s'implantent.

Il convient de veiller à soutenir mais aussi à faire connaître ces projets qui s'inscrivent pleinement dans la promotion du dialogue interculturel et peuvent apporter une **valeur ajoutée à nos projets de coopération**.

C'est en effet en s'appuyant sur cette « *ouverture à l'universel et au métissage des cultures* » que les « grands chefs Relais et Châteaux », réunissant des cuisiniers de plusieurs nationalités, ont apporté, en mai dernier, leur soutien à la candidature française auprès de l'UNESCO<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Voir le compte-rendu de l'audition et la contribution sur « le fromage : pilier de la gastronomie française », en annexe.

<sup>2</sup> Voir l'« Appel de Séville » des Grands chefs Relais et Châteaux, en annexe.

\*

\*            \*

Les arts culinaires font partie du patrimoine culturel de la France.

Le projet d'inscription à l'UNESCO présente l'immense intérêt de le réaffirmer, et, dans le même temps, attire l'attention sur ce secteur capital pour l'attractivité de nos territoires et le rayonnement de notre pays de par le monde, qui occupe une place à part dans le cœur des Français. Ce projet offre l'opportunité, en outre, de mettre en avant le savoir-faire exceptionnel d'hommes et de femmes animés par la passion et l'amour du métier, qui incarnent et font vivre, au quotidien, cet élément essentiel de notre patrimoine.

Votre rapporteur souhaite que cet éclairage et les propositions qui précèdent puissent être utiles à la Mission chargée de préparer le dossier de candidature, et contribuent, au-delà, à ce que les Français s'approprient la démarche, convaincus de l'importance, pour les générations futures et la vitalité culturelle de notre pays, des enjeux auxquels elle renvoie.



## EXAMEN EN COMMISSION

Au cours de sa séance du 2 juillet 2008, sous la présidence de M. Jacques Valade, président, la commission a procédé à l'examen du **rapport d'information de Mme Catherine Dumas sur l'inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'UNESCO.**

Un débat a suivi l'exposé du rapporteur.

**M. Ivan Renar** a relevé que le rapport aborde le dossier de façon sérieuse, montrant que la France a un message fort à porter et à défendre, sans arrogance, devant l'UNESCO. Il a estimé que notre pays a une histoire très riche, une agriculture millénaire, et que ce secteur a une importance considérable dans notre économie. S'il a souligné, certes, les problèmes de subsistance alimentaire existant dans le monde, il a considéré, néanmoins, que le sujet n'est pas futile : en effet, ces « arts » sont liés à la fête, à la joie de vivre, ils concourent au bonheur du genre humain et au dialogue des civilisations.

Soulignant que la France n'avait pas d'exclusivité en ce domaine, **M. Jacques Valade, président**, a estimé normal que l'UNESCO exprime quelques réticences à l'égard de la démarche française, celle-ci étant novatrice. Il a insisté, en outre, sur l'importance de mettre en avant le concept de sécurité alimentaire, garant de la qualité, du goût et de l'authenticité des produits. Il a rappelé, enfin, que notre savoir-faire culinaire est reconnu dans le monde entier, citant le succès des boulangeries françaises implantées à l'étranger.

**M. Pierre Bordier** a observé que la France est, par ailleurs, l'un des seuls pays à prêter une importance à l'accord entre mets et vins. Il a considéré que le concept de sécurité alimentaire, poussé à l'extrême, pouvait toutefois être un danger quant à la saveur des aliments, notamment du fromage.

**M. Jean-Claude Carle** a cité Brillat-Savarin, dont l'un des célèbres aphorismes souligne que « la découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile. »

En réponse, **Mme Catherine Dumas** a donné les précisions suivantes :

- il faut, en effet, se montrer parfois vigilant à l'égard des réglementations de sécurité sanitaire, pour qu'elles ne dénaturent pas l'authenticité des produits ; le projet a par ailleurs des implications en matière de santé publique ;

- les acteurs du secteur des arts culinaires ont bien souvent des parcours de vie extraordinaires et sont passionnés par leur métier : le mot « plaisir » est revenu de façon récurrente au cours des auditions ;

- la démarche engagée auprès de l'UNESCO est une démarche tout à fait sérieuse, que la France devra porter de façon modeste ; les Français devront s'emparer du sujet et se l'approprier.

**La commission a adopté, à l'unanimité, les conclusions de son rapporteur et en a autorisé la publication sous la forme d'un rapport d'information.**

## ANNEXE 1

### Liste des personnes auditionnées

*Jeudi 12 juin 2008*

**M. François Lebel**, maire du 8ème arrondissement de Paris.

*Vendredi 13 juin 2008*

**M. Jean Musitelli**, conseiller d'État, ancien ambassadeur et délégué permanent de la France auprès de l'UNESCO de 1997 à 2002, membre de la mission française du patrimoine et des cultures alimentaires ;

**M. Jacques Mouclier**, président de la Fédération des cristalleries et verreries à la main ;

**MM. Jean-Robert Pitte**, géographe, président de la mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, **Francis Chevrier**, délégué général de la mission, délégué général de l'Institut européen d'histoire des cultures d'alimentation (IEHCA), **Pierre Sanner**, délégué général adjoint de la mission et **Mme Sophie Villers**, ingénieure générale du génie rural, des eaux et des forêts au Conseil général de l'agriculture, de l'alimentation et des espaces ruraux du ministère de l'agriculture et de la pêche, chargée d'une mission temporaire d'accompagnement du projet de candidature.

*Mardi 17 juin 2008*

**M. Thierry Marx**, chef cuisinier.

*Mercredi 18 juin 2008*

**M. Guy Savoy**, chef cuisinier ;

**M. Jean-Paul Lespinasse**, membre du Club des Cent, président de Lenôtre.

*Vendredi 20 juin 2008*

**M. Jean-Luc Germond**, chef cuisinier, président du Club des tables gourmandes de Lille-métropole ;

**M. Marc Spielrein**, président-directeur général de la Semmaris, Rungis Marché International ;

**M. Jean Lhéritier**, président de Slow Food France ;

**M. Cyril Lignac**, chef cuisinier.

*Lundi 23 juin 2008*

**M. Stéphane Blohorn**, président de la Maison Androuët ;

**M. Jacques Puisais**, fondateur et vice-président de l'Institut du goût, président d'honneur des œnologues internationaux ;

**Mme Sandrine Garbay**, œnologue, maître de chai au Château d'Yquem.

*Jeudi 26 juin 2008*

**M. Chérif Khaznadar**, président du conseil d'administration de l'association Maison des cultures du monde, président de l'Assemblée générale des États partie à la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel (UNESCO) et président du Comité culture de la commission nationale française pour l'UNESCO ;

**M. Jacques Le Divellec**, chef cuisinier ;

**M. Alexandre Cammas**, cofondateur du mouvement Le Fooding.

*Vendredi 27 juin 2008*

**M. Éric Kayser**, artisan boulanger ;

**MM. Stephan Rivière**, intendant de la Présidence du Sénat, **Gilles Poyac**, chef de cuisine, **Pascal Grière** et **Jérôme Leminier**, seconds de cuisine à la Présidence du Sénat ;

**MM. Christian Delhaye**, directeur général Michelin cartes et guides, et **Jean-Luc Naret**, directeur du Guide Michelin ;

**M. Gérard Cagna**, chef cuisinier, conseiller auprès du président de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH), trésorier de la mission française du patrimoine et des cultures alimentaires.

## ANNEXE 2

### Comptes rendus des auditions

**M. François LEBEL, maire du 8ème arrondissement de Paris**

*(Jeudi 12 juin 2008)*

**M. François Lebel** a présenté son projet de « vitrine de la gastronomie française » sur les Champs-Élysées, rappelant que 300 à 400 000 visiteurs - et jusqu'à 500 à 600 000 en fin de semaine - fréquentent cette avenue chaque jour.

Cet afflux de visiteurs a un effet sur le montant des loyers, qui se situent au troisième rang mondial pour leur cherté : la conséquence est la disparition progressive des enseignes les moins rentables au profit des grands groupes mondialisés, contribuant ainsi à une banalisation de « la plus belle avenue du monde ».

La création d'un lieu où seraient présentés les nombreux produits de nos terroirs aux milliers de visiteurs, aussi bien étrangers que français, qui en ignorent parfois l'existence, permettrait de faire connaître notre patrimoine gastronomique et l'histoire de nos provinces. Il s'agit donc de matérialiser, dans ce lieu très visible de rendez-vous culturel, ludique et commercial, un patrimoine qui est « immatériel ». Un objectif serait notamment d'inciter les visiteurs à aller à la découverte des lieux de production.

Des colloques, des ateliers, cours de cuisine, démonstrations ou dégustations, des jeux-concours, « trophées des saveurs » ou d'autres animations culturelles pourraient y être organisés.

Une telle vitrine ne peut être rentable qu'en mobilisant des sources de financement diversifiées :

- un pourcentage prélevé sur le chiffre d'affaires des ventes, étant entendu que les étrangers hors Union européenne devront bénéficier de la vente hors taxe ;
- une participation des chambres consulaires, des syndicats professionnels, des groupements de producteurs voire des syndicats d'initiative ;
- enfin, des subventions de régions.

**M. François Lebel** a ajouté que la Ville de Paris devrait s'intéresser à ce projet, de même que les conseils généraux.

Des surfaces commerciales étant actuellement disponibles sur les Champs-Élysées, en particulier dans certaines galeries commerciales, il y a une réelle opportunité à saisir pour créer rapidement cette « vitrine de la gastronomie ». Il a ajouté qu'un tel lieu répondrait à une forte demande, si l'on considère le succès de manifestations telles

que le Salon des Saveurs, qui a lieu deux fois par an à Paris. A la différence des boutiques « duty free », cette vitrine proposerait des produits authentiques et artisanaux.

En conclusion, **M. François Lebel** a indiqué que l'annonce du Président de la République sur la demande d'inscription de notre gastronomie auprès de l'UNESCO avait servi de déclencheur pour présenter ce projet. Il a considéré que la richesse de notre sol offre à notre cuisine une grande diversité de produits et que l'inventivité de nos chefs la porte à la qualité d'un art.

**M. Jean MUSITELLI, conseiller d'Etat, ancien ambassadeur et délégué permanent de la France auprès de l'UNESCO, membre de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires**

*(Vendredi 13 juin 2008)*

Rappelant avoir participé à la genèse de la Convention de 2003 pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, en tant qu'ambassadeur et délégué permanent de la France auprès de l'UNESCO de 1997 à 2002, **M. Jean Musitelli** a jugé excellente l'idée de proposer l'inscription de notre gastronomie. Celle-ci répond en effet aux principes généraux énoncés par ladite Convention, faisant notamment référence à un patrimoine « *transmis de génération en génération* », « *recréé en permanence* » et procurant « *un sentiment d'identité* ».

Cependant, il a souligné que la mise en œuvre de ce projet, qui relève d'une démarche diplomatique, serait délicate. Aussi a-t-il insisté sur la nécessité d'adopter une méthode ajustée au contexte et à l'esprit de l'UNESCO, afin que la France se donne les meilleures chances de succès.

En ce sens, il s'est interrogé, tout d'abord, sur la terminologie la mieux adaptée pour présenter le dossier : il a considéré que la notion de « gastronomie », compte tenu de sa consonance élitiste, serait dangereuse à manier vis-à-vis de l'UNESCO, dont le projet s'inscrit davantage dans la valorisation des cultures et traditions populaires. Il a préféré que soient mis en avant les termes de « patrimoine culinaire » ou d'« arts culinaires » français.

Il a ajouté que les conditions d'application de la Convention de 2003 vont être précisées par des directives opérationnelles, devant être adoptées par l'Assemblée générale des Etats parties lors de sa prochaine session, du 16 au 19 juin 2008. A cette occasion, l'Assemblée générale élira, pour un mandat de deux ans, son nouveau président, qui pourrait être un Français, M. Chérif Khaznadar, président de la Maison des cultures du monde : fin connaisseur du concept de patrimoine immatériel, il faudra tâcher de le convaincre de la pertinence du dossier.

Or, ce projet soulève plusieurs types de difficultés auxquelles il faudra pouvoir répondre :

- son ampleur tout d'abord, dans la mesure où il s'inscrit à l'échelle nationale, alors que la Convention vise des « éléments » du patrimoine ; il faudra donc mettre en avant, à travers un travail d'inventaire en cours de réalisation, le fait que le patrimoine culinaire français forme un tout, autour des notions d'unité et de diversité constitutives de notre identité nationale ;

- en outre, il s'agit d'un patrimoine reconnu et « florissant », alors que la Convention insiste sur la notion de sauvegarde ; toutefois, il existe deux listes : une « liste de sauvegarde » d'une part, qui concernera le patrimoine en péril et bénéficiera des ressources financières mobilisées par le comité ; une « liste représentative », d'autre part, qui n'a pas vocation à recevoir des financements ; c'est dans ce dernier cadre que s'inscrit la démarche de la France : il ne s'agit donc en rien de « muséifier » la cuisine française, puisque la dimension de renouvellement est essentielle ;

- enfin, il convient de prendre en compte le paysage géopolitique de l'UNESCO - où sont représentés nombre de pays pauvres ou en développement -, de surcroît dans le contexte actuel de crise alimentaire ; il faudra que la France trouve de quelle façon convertir cette difficulté en atout.

En outre, plusieurs erreurs seront à éviter :

- d'une part, l'exaltation d'un « nationalisme des fourneaux » ; il a recommandé, au contraire, de faire preuve de beaucoup de modestie dans la présentation du projet ;

- d'autre part, toute démarche à caractère commerciale ou mercantile est à proscrire ; la cuisine française n'a d'ailleurs nul besoin de la reconnaissance de l'UNESCO pour s'exporter.

**M. Jean Musitelli** a souligné, en revanche, un certain nombre d'éléments à valoriser :

- le souci de solidarité et de coopération internationales, qui est l'un des principes fondateurs de l'UNESCO : aussi faudra-t-il mettre en avant, dans le dossier puis dans la mise en œuvre du projet, l'objectif visant à favoriser les échanges, les rencontres, le dialogue constructif avec les autres pays, en ciblant par exemple sur quelques pays du Sud des actions concrètes de coopération ;

- un modèle d'agriculture durable et raisonnée ;

- la dimension de diversité ;

- l'ouverture aux autres cultures dont a toujours fait preuve la cuisine française.

Il a insisté, enfin, sur la nécessité de ne pas découpler les deux aspects du dossier - l'expertise technique et scientifique d'un côté, la démarche diplomatique de l'autre - et de s'assurer de la forte adhésion des élus locaux, qui sera aussi cruciale que pour les dossiers d'inscription au patrimoine culturel « matériel ».

En réponse à **Mme Catherine Dumas**, il a confirmé que l'éducation au goût devrait effectivement constituer un volet très important du dossier. Celui-ci doit s'accompagner d'un plan de gestion qui désignera les autorités responsables et déclinera les mesures de valorisation de ce patrimoine. Il a suggéré que ces dernières recouvrent le plus large spectre possible : éducation au goût, dimension internationale, politique de santé publique...

En conclusion, il a souligné combien la notion de patrimoine était fédératrice et a estimé que l'engagement du Président de la République était déterminante pour que ce projet ait les meilleures chances d'aboutir. Si la candidature française devait être retenue par l'UNESCO, la France aurait ainsi fait preuve d'audace en ouvrant la voie à des candidatures d'autres pays. Il ne faut donc pas hésiter à faire preuve de créativité.

**M. Jacques MOUCLIER, président de la Fédération des Cristalleries et Verreries à la main, président d'honneur de la Confédération française des métiers d'art**

*(Vendredi 13 juin 2008)*

**M. Jacques Mouclier** a d'abord cité quelques données de cadrage sur le secteur des arts de la table :

- il représente un chiffre d'affaire de 1,6 milliard d'euros, dont 50 % à l'exportation (principalement vers les États-Unis et le Japon, et vers les Émirats Arabes Unis) ;

- on compte 97 entreprises, de vingt à plus de mille employés, spécialisées dans la porcelaine, la faïence, le verre, le cristal et l'orfèvrerie ;

- ces entreprises emploient environ 20 000 salariés.

Il a indiqué que ce secteur était néanmoins confronté à d'importants handicaps :

- d'abord, les habitudes des consommateurs changent : ainsi, la part des arts de la table sur les listes de mariage a chuté de 40 à 4 % ;

- ensuite, les entreprises sont des industries de main d'œuvre : les prix (qui atteignent près de 300 euros pour un verre par exemple) sont directement impactés par le renchérissement du coût de la main d'œuvre ; or, une amélioration interne des coûts, notamment par l'introduction d'une dose de mécanisation, se heurte rapidement à des limites ;

- enfin, le secteur est confronté à la concurrence étrangère, des pays à bas salaires comme la Chine, mais également d'un pays comme l'Allemagne, qui, grâce à la mise en place de la TVA sociale, a permis d'alléger le poids des cotisations sociales.

Les entreprises du secteur se sont diversifiées afin de compenser le déclin du secteur des arts de la table, vers la lustrerie ou encore la joaillerie (qui représente désormais 25 % du chiffre d'affaire de Baccarat).

**Mme Catherine Dumas** a relevé que le patrimoine gastronomique renvoyait également au « contenant », à la façon de présenter le produit, et donc aux arts de la table. Elle a souhaité que le projet d'inscription de ce patrimoine auprès de l'UNESCO apporte une opportunité de rebond pour le secteur des arts de la table. Elle a également souligné l'importance de l'éducation pour sensibiliser à ces arts.

**M. Jacques Mouclier** a ajouté que les grandes entreprises de ce secteur véhiculaient une part de notre identité à travers le monde et que le design jouait un rôle de plus important dans le domaine de la cuisine.

Puis il a souligné l'intérêt du crédit d'impôt création ainsi que du label « entreprises du patrimoine vivant », institué par la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises et délivré par une commission placée auprès du ministre en charge de l'industrie. De grandes marques de la mode ou des arts de la table, aussi bien que de petits artisans, ont reçu ce label, qui leur accorde certains avantages, dont une subvention par apprenti, et leur assure une publicité. Le secteur de la gastronomie n'est pas concerné, cependant, par ce label.

Enfin, en termes de formation, il a précisé qu'il fallait 10 à 15 ans pour faire un bon verrier, formé « sur le tas ». Par ailleurs, il a créé, il y a plus de trente ans, en lien avec l'éducation nationale et non sans difficultés, une école à Moulins, pour former des verriers à chaud et à froid et des dessinateurs en arts appliqués.

**MM. Jean-Robert PITTE, géographe, président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, Francis CHEVRIER, délégué général de la Mission et de l'Institut européen d'histoire des cultures de l'alimentation (IEHCA), Pierre SANNER, délégué général adjoint de la Mission, et Mme Sophie VILLERS, chargée par le ministère de l'agriculture et de la pêche d'une mission temporaire d'accompagnement du projet**

*(Vendredi 13 juin 2008)*

**M. Jean-Robert Pitte** a indiqué, au préalable, que la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires était née dans le cadre de l'Institut européen d'histoire des cultures de l'alimentation (IEHCA), réseau de chercheurs créé à Tours en 2002 et qui a noué des liens étroits avec les professionnels des métiers de la bouche et les écoles hôtelières.

L'idée de candidature de la France auprès de l'UNESCO pour l'inscription de sa gastronomie au patrimoine culturel immatériel de l'humanité a émergé des réflexions conduites au sein de cet Institut, avant que le Président de la République ne l'évoque à l'occasion de l'inauguration du Salon de l'agriculture. L'objectif est de fédérer l'ensemble des Français autour de cette thématique qui transcende les régions ainsi que les milieux sociaux et pourrait ainsi devenir une véritable « cause nationale ».

Il a souligné que les Français étaient légitimement fiers de leur culture alimentaire, de ce que leur cuisine a produit et des nombreux ouvrages qui ont été écrits sur elle. Ainsi, une majorité d'entre eux - y compris des grands chefs - sont convaincus que c'est en France que l'on mange le mieux. Il a estimé, néanmoins, qu'il nous fallait réinvestir ce pan essentiel de notre patrimoine : en effet, de moins en moins de personnes font réellement attention à leur alimentation et d'autres pays ont réalisé de grands progrès en termes de créativité culinaire.

Il s'agit donc de réaffirmer que l'« on se nourrit de culture » et que la gastronomie, la cuisine quotidienne, l'art du « bien manger », sont des actes culturels tout autant que des vecteurs de plaisir partagé et de lien social.

La Mission française, créée sous la forme d'une association loi 1901, a commencé à fonctionner grâce au concours de bénévoles issus pour la plupart de l'IEHCA. Mais il lui faut désormais l'investissement de collaborateurs permanents, afin d'élaborer et de rédiger un dossier de candidature solide, à la hauteur des exigences imposées par l'UNESCO.

**M. Francis Chevrier** a ajouté que la démarche de la France était humble et qu'elle se voulait utile à l'ensemble des peuples, en valorisant la cuisine comme un acte culturel.

Il a déploré, à cet égard, le manque d'intérêt de nos ministres de la culture pour cet élément de notre patrimoine : ainsi il n'existe pas, au sein de l'administration centrale, de service ou personne dédiée à la culture culinaire.

Or, il faudra démontrer devant l'UNESCO que, pour nous Français, la cuisine fait partie de notre culture et de notre patrimoine et qu'elle constitue une part importante de notre identité. En envoyant ce message fort, la France ouvrira une voie ; d'autres pays ou communautés seront ensuite libres de faire de même, s'ils l'estiment important.

Le plan de gestion qui sera présenté par la France pour mettre en valeur ce patrimoine et en assurer la transmission devra comporter des mesures sérieuses et ambitieuses : ce sera l'élément le plus important du dossier de candidature.

En effet, les attentes de l'UNESCO sont très exigeantes et la France devra donc arriver déterminée. La difficulté est d'autant plus grande qu'un grand nombre de personnes, notamment le prochain président du Comité intergouvernemental, avancent que la Convention de 2003 n'a pas été pensée pour les « pays riches » : elle aurait été conçue pour permettre à des pays du Sud de faire inscrire des éléments de leur patrimoine, la convention de 1972 ayant plutôt favorisé les pays dotés d'un riche patrimoine monumental.

**M. Francis Chevrier** a souligné que des moyens seront nécessaires pour constituer le dossier mais aussi expliquer la démarche auprès des Français : l'esprit de la Convention de 2003 est en effet très différent de celui de la Convention de 1972, puisque le patrimoine culturel immatériel ne renvoie pas à un patrimoine figé et en péril mais à un patrimoine « *recréé en permanence* ».

En effet, chacun doit se sentir concerné : la démarche n'est pas une « affaire de grandes toques ». L'adhésion des Français à la démarche sera capitale aux yeux de l'UNESCO.

Il a considéré que le terme de « patrimoine alimentaire », qui, à la différence du « patrimoine culinaire », recouvre explicitement le vin, serait le plus approprié pour présenter le dossier. Cependant, il a reconnu qu'en termes de communication, c'est en général la notion de « patrimoine gastronomique » qui est mise en avant : c'est d'ailleurs en ces termes que le Président de la République s'est exprimé au Salon de l'agriculture.

**M. Jean-Robert Pitte** a précisé que les grands chefs avaient un rôle à jouer, pour « tirer tout le monde vers le haut ». Il a dit sa préférence pour le terme de « gastronomie », étymologiquement l'art de bien se nourrir, qui doit perdre toute connotation liée au luxe car la démarche est trans-sociale.

**M. Francis Chevrier** a ajouté qu'il faudra également veiller, au moment où l'on décidera du bon terme, à sa traduction en anglais.

Il a précisé, ensuite, s'agissant des moyens nécessaires, qu'il faudrait, dans un premier temps, permettre à la Mission de fonctionner puis, dans un second temps, assurer la mise en œuvre du plan de gestion. Il a suggéré la création d'une structure de type fondation pour mener à bien cette dernière mission.

En effet, **M. Jean-Robert Pitte** a souligné que l'État devait s'engager au départ : la Mission n'a pas jugé opportun de répondre favorablement aux propositions de financement émanant de grands groupes privés.

**Mme Catherine Dumas** a reconnu qu'un engagement financier de l'État serait un moyen de concrétiser une volonté politique.

Puis **M. Francis Chevrier** a précisé que la Mission avait évalué son budget à un million d'euros, ce qu'il a comparé au budget de fonctionnement d'une petite scène nationale. Il lui faut encore réunir une grande part de cette somme pour prétendre déposer un dossier au 31 août 2009.

**Mme Sophie Villers** a indiqué que le ministère de l'agriculture lui avait confié, depuis le mois de mai, une mission temporaire de soutien à la mise en place opérationnelle de la Mission. Le ministère s'est fixé comme principe de ne pas allouer de subvention directe à la Mission, mais de mobiliser des financements extérieurs, émanant des collectivités territoriales ou de partenaires privés.

Le ministère de la culture et de la communication, qui sera chargé d'instruire le dossier, avant l'envoi de la candidature auprès de l'UNESCO, ne délèguera pas de moyen à la Mission car il considère qu'il ne peut être « juge et partie ».

Les autres ministères concernés sont :

- le ministère chargé du tourisme, prêt à soutenir la démarche mais qui ne prévoit pas d'y consacrer des moyens particuliers ;

- le ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche ; **M. Jean-Robert Pitte** a indiqué que celui-ci venait de promettre la mise à disposition d'un universitaire auprès de la Mission à compter de la rentrée 2008 ;

- le ministère des affaires étrangères et européennes, qui, dans un premier temps, aidera la Mission à avoir une lecture commune des directives opérationnelles que va adopter l'UNESCO ; ce ministère sera ensuite mobilisé sur l'action diplomatique, qui sera primordiale pour porter le dossier.

Comme il s'est avéré difficile pour la Mission, dans un premier temps, de mobiliser des financements extérieurs alors qu'elle doit pouvoir être rapidement opérationnelle, **Mme Sophie Villers** a fait savoir que le ministère de l'agriculture avait proposé un dispositif transitoire : ainsi, il va mettre à disposition de la Mission une personne en contrat à durée déterminée (CDD) et lui fournir des locaux, une secrétaire et les équipements nécessaires.

Quant aux financeurs extérieurs, ils devront, dans un premier temps, être plutôt généralistes. Les collectivités territoriales seront mobilisées au fil de l'inventaire qui sera réalisé région par région.

Elle a insisté, en outre, sur l'important volet communication qu'il faudra prévoir, en le comparant à celui d'un dossier de candidature aux Jeux Olympiques. La Mission s'articulera ainsi autour de quatre pôles :

- un pôle « expertise scientifique », qui sera essentiel pour définir, notamment, le champ précis de la candidature : faudra-t-il ainsi inclure au dossier la façon de servir ou les arts de la table ?

- un pôle financier ;

- un pôle « pouvoirs publics », car ceux-ci seront des interlocuteurs permanents pour la Mission ;

- un pôle « communication », auquel pourrait ponctuellement contribuer des étudiants de l'école de communication de l'Institut d'études politiques de Paris dans le cadre d'un projet collectif.

**M. Pierre Sanner** a souligné qu'il serait en effet essentiel de transmettre des messages forts, relayés, via des spots télévisés par exemple, par des personnalités et les collectivités territoriales, afin que le plus grand nombre de Français adhèrent à la démarche : il s'agit simplement de dire que la gastronomie fait partie de notre culture. Il sera également important de montrer que notre cuisine est riche d'influences multiples et qu'elle a elle-même « essaimé » un peu partout dans le monde.

**M. Jean-Robert Pitte** a également insisté sur l'importance de ces échanges interculturels : d'un côté, la cuisine française a toujours reçu des influences de l'étranger ; de l'autre, elle est aujourd'hui réinterprétée par des chefs étrangers. Il s'agit donc d'une culture vivante, généreuse.

**Mme Sophie Villers** a rappelé que l'idée de la France était d'ouvrir une porte. Elle a fait observer, néanmoins, qu'un dossier porté par l'Espagne et l'Italie, pour faire inscrire la « diète méditerranéenne » au patrimoine immatériel de l'UNESCO, aurait été évoqué lors d'un conseil européen l'an dernier. Il faudra que la France soit vigilante à l'égard de ce projet, qui s'inscrirait dans le cadre de la future Union de la Méditerranée.

En conclusion, **M. Francis Chevrier** a indiqué que, même si le Président de la République a évoqué un dépôt de candidature en 2009, le dossier ne sera transmis que quand il sera prêt, car la France ne peut pas se permettre l'échec. Il a souligné, enfin, que le soutien des parlementaires à la démarche sera très important.

**M. Thierry MARX, chef cuisinier  
au Château Cordeillan-Bages à Pauillac**

*(Mardi 17 juin 2008)*

**M. Thierry Marx** a vu dans le projet de candidature auprès de l'UNESCO une opportunité de mettre en avant la visibilité internationale de notre cuisine française, sa capacité constante à sublimer ses apports extérieurs, sa formidable diversité qui résulte des richesses de nos régions et enfin l'alliance entre la tradition et l'innovation qui la caractérise.

Il a souhaité, cependant, que cette démarche n'ait pas pour objet de créer un « panthéon » de la cuisine française ou de figer une certaine conception de la tradition, portée par ceux qui pourfendent les partisans de l'innovation dont il fait partie.

Il a souligné combien la France était perçue, à l'étranger et notamment en Asie, comme un « phare » du « savoir-être à table » et du « savoir-manger », en faisant observer que, dans notre pays, « il n'y a pas de mets qui ne suscite de mots. » Il a insisté sur la nécessité de continuer à faire évoluer notre cuisine, dont la grande force est d'avoir toujours été innovante, en suivant les évolutions de notre société.

Dans le souci d'assurer la protection de notre patrimoine culinaire et de notre cuisine populaire, il a dit son attachement à promouvoir la « cuisine de rue ». En s'inspirant de ce qui existe au Japon, il s'agit d'éduquer le goût des jeunes et des adultes de toutes les classes sociales et de proposer une alternative à la « malbouffe » : en effet, les bistrotts, devenus des lieux relativement « haut de gamme », ne remplissent plus cette mission comme jadis. Il a présenté le projet qu'il conduit actuellement, en ce sens, avec la mairie de Blanquefort en Gironde, visant à proposer, au sein du lycée hôtelier, une formation aux personnes souhaitant créer de telles microentreprises dans le domaine de la cuisine française. Ce projet fait suite à une première idée de « bus école », proposée à la ville de Bordeaux mais qui n'avait finalement pas abouti : l'objectif était, de même, d'initier et de former à la gestion d'entreprises de cuisine de rue, mais dans le cadre d'un bus constituant en lui-même une œuvre d'art et circulant de lieux en lieux. En outre, une première opération lancée à Blanquefort, « Toute la ville cuisine », avait montré la capacité de la cuisine à tisser du lien social entre les habitants, quelles que soient leurs origines.

Rappelant qu'il intervenait auprès de détenus en fin de longues peines ainsi que dans le cadre d'ateliers de cuisine aux « Restos du cœur », **M. Thierry Marx** a souligné que le fait de partager des plats avec ces personnes permettait, en effet, de créer un véritable échange et de les aider à se reconstruire : de par sa diversité et sa technicité, la cuisine française constitue un formidable outil de communication.

Il a souligné, par ailleurs, l'importance d'agir en direction du milieu scolaire, en défendant l'idée que le chef de cuisine des restaurants scolaires fait partie de la communauté éducative : une initiative a été lancée, en région Centre, pour les aider à améliorer la présentation et la qualité des plats ; elle rencontre un réel succès.

Puis il a insisté sur la nécessité d'attirer davantage de jeunes vers les métiers de la cuisine : il a suggéré, à cet égard, de concentrer la formation dans le temps et de réduire le temps d'apprentissage, pour permettre aux jeunes de s'installer plus rapidement dans un métier épanouissant et créatif, dont ils ont toutes les raisons d'être fiers. Il s'est inquiété, en outre, qu'un grand nombre de chefs « seniors » soient sur le point de quitter le métier, souhaitant qu'ils puissent rester, d'une façon ou d'une autre, des vecteurs de transmission d'un savoir-faire auprès des plus jeunes générations.

Il a rappelé que son parcours avait été difficile, depuis les banlieues populaires jusqu'à son entrée, à quinze ans, chez les Compagnons du Devoir. Après un séjour à Sydney, il est rentré en France et a eu la chance de rencontrer notamment MM. Joël Robuchon puis Bernard Loiseau. Il a gagné la reconnaissance de ses pairs en obtenant, dans chacune de ses nouvelles cuisines, une étoile au Guide Michelin, y compris au restaurant où il exerce actuellement dans le Médoc, après un séjour en Asie du Sud-Est puis au Japon.

Il a également créé un laboratoire de recherche scientifique à Paris, « cerveau collectif » réunissant des personnes extérieures au milieu de la cuisine, mais au service de son évolution. Il a rejoint, en outre, le mouvement « Génération C. », regroupant de jeunes chefs soucieux de valoriser l'esprit de créativité qui imprègne la cuisine française.

Enfin, **M. Thierry Marx** a appuyé l'idée consistant à organiser, une fois par an ou tous les deux ans, de grands entretiens réunissant des chefs, médecins, chercheurs ou autres observateurs extérieurs au métier, permettant de débattre des grands enjeux de notre cuisine, par exemple en termes de nutrition, de promotion d'une agriculture raisonnée, de nouvelles tendances en matière de cuisine mais aussi de design et d'architecture culinaires...

Il a cité l'exemple d'un colloque organisé l'an dernier en Espagne, au cours duquel des chefs étaient invités à présenter leurs avancées en termes d'innovation. Il a ajouté que de tels entretiens permettraient, d'une part, de promouvoir un métier qui a profondément évolué, mais qui garde encore parfois une mauvaise image, et prouveraient, d'autre part, le dynamisme de la cuisine française et la place qu'elle occupe dans le monde.

### **M. Guy SAVOY, chef cuisinier**

*(Mercredi 18 juin 2008)*

**M. Guy Savoy** a estimé que le projet de candidature auprès de l'UNESCO visait à faire prendre conscience aux Français de la grande diversité de notre patrimoine culinaire, des spécialités de l'ensemble de nos régions, mais aussi de nos métiers de bouche. En effet, tout le monde n'a pas connaissance de cette grande richesse de nos territoires. Or, cette diversité est véritablement propre à la France : le nombre de variétés de pains et de fromages en sont une illustration.

Il a souligné que ce patrimoine, issu des spécificités de nos terroirs, de l'observation et du savoir-faire des hommes, fait pleinement partie de notre culture. Il renvoie, en amont, à l'ensemble de notre filière agricole.

Par ailleurs, il a indiqué qu'un grand nombre de chefs français sont sollicités à l'étranger et y exportent leur savoir-faire : tel est le cas, par exemple, au Japon, où beaucoup de restaurants « trois étoiles » ont un chef français. Mais la demande s'accroît fortement, ces dernières années, dans des pays comme la Russie, l'Ukraine ou l'Inde.

A cet égard, il a indiqué qu'il avait été contacté pour participer à un projet d'école hôtelière à Pondichéry : le développement d'une classe moyenne en Inde crée en effet une très forte demande en ce domaine.

Il a souligné, ensuite, l'impact de ce patrimoine gastronomique en termes économique et touristique. Citant un récent article paru dans *Le Monde*, il a fait observer

que le chiffre d'affaires tiré de l'exportation des vins français représentait l'équivalent de 180 Airbus... Cependant, il a indiqué qu'il restait des efforts à faire, dans un grand nombre de domaines, pour renforcer l'attractivité de notre pays et donc valoriser notre grand potentiel.

Il a précisé, ensuite, qu'il faisait appel à plus de 460 fournisseurs pour l'approvisionnement de son restaurant. Des personnes de 14 nationalités y travaillent, dans un esprit de respect réciproque et d'épanouissement dans le travail.

Il a souhaité que l'école et les institutions relaient un message fort pour revaloriser les métiers de bouche et leur « redonner de la noblesse ».

**M. Jean-Paul LESPINASSE, président de Lenôtre,  
membre du Club des Cent<sup>1</sup>**

*(Mercredi 18 juin 2008)*

**M. Jean-Paul Lespinasse** s'est d'abord étonné de la volonté de classer ou de codifier la gastronomie, celle-ci étant par nature éphémère et évolutive.

Il a mis en garde contre toute tentation hégémonique, considérant que la cuisine devait être ouverte aux diverses influences étrangères, ainsi que le traduit le concept de « fusion food ». Il a estimé, en outre, que la France n'avait pas le monopole en matière de tradition et d'inventivité culinaires. Il a cité, à cet égard, la créativité des chefs espagnols.

**Mme Catherine Dumas** a précisé que le concept de « patrimoine culturel immatériel » était une notion nouvelle pour l'UNESCO, renvoyant aux notions de transmission, de promotion et d'innovation.

**M. Jean-Paul Lespinasse** a souligné qu'à cet égard, il était essentiel pour notre pays d'assurer la sauvegarde, la préservation et la transmission des savoir-faire, alors que certains sont en voie de disparition. Il a souhaité, notamment, une politique de formation plus volontariste et une revalorisation de l'apprentissage dans les métiers qui peinent à se renouveler, comme la boulangerie, la pâtisserie ou la charcuterie. Il a indiqué que l'Italie était performante sur ce point.

S'il est crucial de préserver ce savoir-faire, il ne saurait être question, cependant, de prétendre se l'approprié ou de chercher à l'ériger en modèle universel. Ainsi, à partir de pieds de vigne français, on produit désormais du vin dans un grand nombre de pays, y compris depuis peu en Éthiopie.

---

<sup>1</sup> *Le Club des Cent, club de gastronomes présidé par M. Jean Solane, a été fondé en 1912 par M. Louis Forest. Il réunit, une fois par semaine, 100 membres titulaires et 18 stagiaires.*

**M. Jean-Luc GERMOND, chef cuisinier du *Sébastopol* à Lille, président du Club des Tables Gourmandes de Lille-Métropole**

*(Vendredi 20 juin 2008)*

**M. Jean-Luc Germond** a défini, tout d'abord, la gastronomie comme « un art en perpétuel mouvement ». Il a indiqué que la France est un pays « phare » en ce domaine et que nombre de touristes sont attirés dans notre pays par notre art de vivre et notre patrimoine gastronomique.

Il a considéré que la cuisine fait partie de notre culture et que le projet de candidature auprès de l'UNESCO constitue une démarche positive pour accompagner l'ensemble de ceux qui œuvrent dans ce domaine, de la production jusqu'à la création.

Il a présenté, ensuite, le Club des Tables Gourmandes de Lille-Métropole, qui a été créé il y a plus de dix ans, avec l'appui de la Chambre de commerce et d'industrie, de la ville et de la région, pour valoriser le savoir-faire des chefs de la région. Il réunit 28 chefs, convaincus que la bonne cuisine se fait à partir de bons produits.

Ce Club est né de la volonté de promouvoir le Nord à travers son patrimoine gastronomique très riche, par une mise en valeur des produits et des recettes locales parfois oubliés. Des produits sont en effet spécifiques à la région, tels que le chicon, certaines variétés de pommes de terre, le jus de houblon, la barbe de capucin - sorte d'endive cultivée depuis plus de 150 ans dans des cavernes souterraines lilloises, les catiches, et dont il reste aujourd'hui quatre ou cinq producteurs -, les lingots du Nord - sorte de haricots blancs -, etc. Par ailleurs, la région a un rapport important à la terre : elle est extrêmement riche en maraîchers, producteurs de céréales ou éleveurs, qui font partie de la filière gastronomique. Il existe également un grand nombre de micro-brasseries artisanales.

Ce Club organise des manifestations et édite un certain nombre de brochures :

- un guide des restaurants, qui paraît tous les deux ou trois ans ; le dernier valorise, en parallèle, le patrimoine architectural, afin de promouvoir la région ;
- un livre « Envie de santé », destiné à donner, de façon ludique, le goût de cuisiner et de manger plus sain, en respectant les produits et le code des saisons ; ce livre a été diffusé dans le monde entier.

Le Club a également un site internet, qui reçoit plus de 4 000 visites par mois, venant du monde entier.

**M. Jean-Luc Germond** a souligné que pour valoriser et magnifier le produit, il fallait, au préalable, le connaître et le respecter.

S'agissant de la démarche de candidature auprès de l'UNESCO, il s'est réjoui que ce soit un signe d'un intérêt porté à notre patrimoine culinaire. Il a estimé que la France était tout à la fois riche de ses produits, de son sol et de son savoir-faire. Nombre de nos chefs, qui exercent à l'étranger, sont des « ambassadeurs » de notre cuisine : au sein de l'association des maîtres cuisiniers de France, dont il est membre, près de 80 chefs sur plus de 300 exercent ainsi à l'étranger.

Il a souligné, enfin, que la cuisine est un échange, un art vivant qui se nourrit des différentes expressions et interprétations que les différents cuisiniers donnent des produits, y compris de ceux qui viennent du monde entier, et de la valeur-ajoutée qu'ils y apportent. La richesse de notre gastronomie vient d'abord de nos régions et campagnes profondes, qui ont toutes une identité culinaire forte et sont un vivier de produits dont certains sont appelés à disparaître.

**Entretien téléphonique avec M. Marc SPIELREIN, président-directeur général  
de la SEMMARIS, Rungis Marché International**

*(Vendredi 20 juin 2008)*

**M. Marc Spielrein** a jugé excellente l'idée de candidature auprès de l'UNESCO pour l'inscription de notre patrimoine gastronomique : celui-ci est en effet reconnu au plan international. Il en est de même de la qualité de nos productions agricoles et de nos filières de mise en valeur des produits, jusqu'à notre tradition en matière de restauration. La France occupe sur ce point une position exceptionnelle. Elle est performante en matière de recherche et d'innovation dans ce domaine.

Le marché de produits frais de Rungis, qui est le plus grand au monde, illustre cette notion de patrimoine gastronomique ; il réalise un chiffre d'affaires de 7,2 milliards d'euros, dont environ 15 % à l'exportation. C'est une source d'approvisionnement dont la qualité et la diversité sont reconnues.

Il a insisté, en outre, sur l'importance du concept de « terroir », qui est très spécifique à la France même s'il se retrouve également dans d'autres pays comme l'Espagne ou l'Italie. Le terroir résulte de la conjonction d'un terrain, de conditions climatiques et du savoir-faire des hommes ; c'est l'union des ressources naturelles et du talent des hommes, de leur culture et de leurs traditions.

Enfin, c'est en France que s'est développée, dès le 18<sup>ème</sup> siècle, toute une littérature sur les recettes de cuisine.

Il en a conclu que notre pays avait de bonnes raisons de s'engager dans cette démarche, à laquelle le marché de Rungis apporte son soutien.

Cependant, il a relevé des difficultés techniques, tenant notamment à la définition de notre patrimoine gastronomique : en effet, celui-ci évolue dans le temps ; il accueille, acclimata et assimile des produits et recettes venus de l'extérieur... Aussi sera-t-il nécessaire de bien préciser, au préalable, ce que la France souhaite faire inscrire.

Il a indiqué, toutefois, que ces difficultés ne devaient pas décourager toute initiative : en effet, cette capacité d'évolution et d'assimilation fait également la force de notre cuisine française. Cette dernière a donné une expression particulière à des produits et recettes venus d'ailleurs. La reconnaissance de ces apports étrangers n'affaiblit donc pas le dossier de candidature : il constitue au contraire un élément de consensus à mettre en avant. Par ailleurs, il a souligné que notre pays dispose de ressources académiques et universitaires solides sur ce sujet, qui seront un appui pour cerner le sujet.

Enfin, il a indiqué que la démarche de la France devra être modeste, et qu'il sera par ailleurs très positif de donner une grande visibilité populaire à ce projet, afin que tous les Français s'y reconnaissent.

**M. Jean LHERITIER, président de Slow Food France**

*(Vendredi 20 juin 2008)*

**M. Jean Lhéritier** a rappelé qu'il faisait partie, depuis 2006, du comité de soutien en faveur de l'inscription par l'UNESCO du patrimoine alimentaire français sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, qu'a constitué l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA).

Il a indiqué, ensuite, que Slow Food est un mouvement international et populaire né en Italie dans les années 1980. Il a été avant-gardiste, en réfléchissant à la façon de produire et consommer mieux, dans un contexte marqué par l'obsession productiviste. Il réunit environ 100 000 membres dans 150 pays ; le mouvement commence à être reconnu en France, où il compte environ 2 000 adhérents. Il se décline, enfin, au niveau local, au sein de « convivium » : il en existe une quarantaine en France, plus de 500 en Italie et environ 150 aux États-Unis.

Il a souligné que, si la France était alors plus perméable que l'Italie à l'industrialisation, notre pays avait néanmoins entrepris, sous l'égide du Conseil national des arts culinaires (CNAC), un important travail d'inventaire de son patrimoine gastronomique.

Slow Food organise tous les deux ans, à Turin, un Salon du Goût (*Salone Internazionale del Gusto*) qui se tient en même temps que des rencontres entre paysans du monde entier (*Terra Madre*) : cette manifestation, qui comporte une dimension éthique, constitue une référence mondiale. Les rencontres entre paysans s'inscrivent en effet dans la logique de maintien et de développement des productions locales : la Banque Mondiale a montré que ces productions et économies vivrières étaient la solution pour nourrir l'humanité.

Par ailleurs, Slow Food cherche à donner aux consommateurs des outils pour apprendre à connaître les produits et développer ainsi l'éducation au goût : 250 laboratoires du goût ont été créés, sous la forme d'ateliers.

A partir de 2000, le mouvement s'est également préoccupé de la biodiversité, en procédant à un recensement des produits et en identifiant ceux - dénommés « sentinelles » - qui sont enracinés dans une pratique alimentaire locale mais néanmoins menacés de disparition : un plan de promotion est proposé pour chacune de ces « sentinelles », qui représentent un enjeu économique majeur car les grands chefs sont à la recherche de tels produits. Le navet noir de Pardailhan, le Pélardon affiné, la volaille Coucou de Rennes ou la lentille blonde de la Planète de Saint-Flour sont quelques exemples de produits « sentinelles » français.

**M. Jean Lhéritier** a souligné, ensuite, qu'il était possible de bien manger sans payer plus cher, citant à cette égard la campagne « 12 gestes pour manger mieux » lancée par son association.

Il a estimé que la démarche engagée par la France auprès de l'UNESCO avait vocation à donner une dignité à la culture alimentaire, dans une approche globale, comprenant l'agriculture, le goût, la dimension sociale de partage et de plaisir de la table qui s'est peu à peu étriquée. Il a souligné, à cet égard, qu'il était essentiel de modifier les comportements afin de retrouver cette dimension de plaisir : ainsi, son association a rédigé, en 1989, un « Manifeste du droit au plaisir ».

Puis il a relevé que ce nouveau regard porté sur la gastronomie, à travers ce projet de candidature, a fasciné les chefs.

De par la richesse de son patrimoine gastronomique, la France se doit de jouer un rôle pionnier, en ouvrant la voie à d'autres pays pour cette reconnaissance de la dignité des cultures alimentaires. Il ne s'agit donc pas d'opposer la gastronomie française aux autres cuisines. Il a estimé, par ailleurs, que le rejet de la candidature de la cuisine mexicaine tenait notamment à un manque de préparation du dossier.

Il a souligné, en outre, sur la nécessité de décloisonner, par cette approche globale, les savoirs des producteurs, chefs et chercheurs.

Puis il a insisté sur l'éducation à faire auprès des jeunes, pour qui la gastronomie est bien souvent un autre univers. Il a souhaité que des cours de culture alimentaire soient introduits dans les écoles, citant en exemple les initiatives de « jardin écoles » mises en place en Angleterre. Il a indiqué, de surcroît, que le Royaume-Uni venait d'annoncer l'introduction de cours de cuisine obligatoires au collège.

**Mme Catherine Dumas** ayant relevé la dimension d'intégration de la cuisine et l'importance, également, de développer la bonne alimentation dans l'hôpital et les prisons, il a cité le travail mené par son association auprès des maisons de retraite, avec la création de jardins potagers, ou encore l'action menée l'an dernier par Slow Food Italie auprès de 300 prisons.

Il a souligné, enfin, sur la nécessité pour la France, dans le cadre de cette démarche de candidature, de prouver, d'une part, que l'ensemble de la population est attachée à cette culture gastronomique et, d'autre part, de mettre en œuvre les moyens d'en assurer la transmission.

### **M. Cyril LIGNAC, chef cuisinier, présentateur d'émissions de cuisine**

*(Vendredi 20 juin)*

**M. Cyril Lignac** a estimé que la cuisine française incarne la notion de partage et qu'elle renvoie à l'image et à l'identité de notre pays.

La France a, en effet, une culture culinaire, un patrimoine et des terroirs d'une grande richesse et d'une diversité exceptionnelle. Il existe des traditions gourmandes dans toutes les régions. Cette richesse vient notamment de la diversité des sols et des climats existant d'un bout à l'autre de notre territoire : la France est ainsi une terre agricole, propice à l'agriculture et à la viticulture.

Relevant que l'on ne fait pas de bonne cuisine sans de bons produits, il a insisté sur la nécessité d'avoir une vision globale de la gastronomie, qui s'inscrit dans une chaîne allant de l'agriculteur jusqu'au restaurateur.

Il a souligné que Paris était, aux yeux d'un grand nombre de touristes étrangers, la « capitale de la gastronomie ». De grands restaurants, situés dans des lieux d'exception, allient art architectural et gastronomie.

Par ailleurs, des créations, en pâtisserie notamment, nous sont propres et nombre de grands chefs étrangers sont venus se former en France, comme par exemple l'anglais Gordon Ramsay auprès de Joël Robuchon. Enfin, la France exporte nombre de ses produits.

Aussi, **M. Cyril Lignac** a considéré que l'inscription de notre patrimoine gastronomique auprès de l'UNESCO serait une reconnaissance de ce savoir-faire - véritable « travail d'orfèvre » - qui fait partie de notre culture.

Puis il a rappelé être originaire de l'Aveyron, pays agricole de culture gastronomique traditionnelle. Après avoir travaillé auprès de MM. Pierre Hermé, Alain Ducasse et Alain Passart notamment, il a eu l'opportunité d'ouvrir son propre restaurant et de présenter, dans ce cadre, à une série d'émissions de télévision : le concept était de donner leur chance à des jeunes en difficulté, en les formant aux métiers de la cuisine ; ce restaurant emploie aujourd'hui 27 employés et sert 70 couverts par jour.

Les expériences médiatiques qui ont suivi ont permis de montrer que la cuisine se partage et qu'il est possible de se donner du plaisir tous les jours à partir de choses simples. Leurs bons résultats en termes d'audience ont également permis de montrer un engouement des Français pour la cuisine : cet intérêt se traduit également par le nombre et le succès dans les kiosques des ouvrages ou revues spécialisées ; son magazine, « Cuisine by Cyril Lignac », se vend à 80 000 exemplaires tous les deux mois.

Il a indiqué, ensuite, que le documentaire « Vive la cantine ! », qui a été un grand succès, visait à faire retrouver aux enfants le plaisir de manger, en améliorant l'alimentation dans les cantines tout au long de l'année, et non pas seulement pendant la « Semaine du goût ».

Dans le même sens, il participe à une opération du ministère de l'agriculture, qui sera lancée à la rentrée prochaine en lien avec le ministère de l'éducation nationale, et consiste à faire distribuer des fruits aux enfants pendant la récréation.

Puis il a considéré essentiel de développer des cours de cuisine dans les écoles et a indiqué préparer un concept d'émission autour de cette idée, une bonne alimentation étant la base de notre capital santé.

### **M. Stéphane BLOHORN, président des Fromageries Androuët**

*(Lundi 23 juin 2008)*

Soulignant que le fromage est l'un des piliers de notre gastronomie, **M. Stéphane Blohorn** a indiqué qu'il en existe, en France, plus de 1 000 variétés.

La production du fromage, qui remonte à la période néolithique, est ancrée dans une tradition très ancienne : elle est apparue en même temps que l'élevage, afin de répondre à la nécessité d'assurer la conservation du lait ; elle est liée à notre patrimoine culturel, puisque les fermes laitières - dont certaines sont classées au titre des monuments historiques - ou les caves d'affinage, représentent un patrimoine très riche ; enfin, elle traduit une part de notre identité culturelle, au travers des nombreuses fêtes, rites et traditions populaires qui y sont liées, comme par exemple les fêtes de la transhumance en Aubrac.

On compte aujourd'hui environ 90 000 exploitations laitières et plus de 3 000 producteurs de fromages.

Il existe des méthodes et techniques de fabrication ou d'affinage très différentes d'une région à l'autre : cette diversité est liée à la nature, puisque les hommes ont dû s'adapter à des climats et terroirs particuliers.

Il a relevé, ensuite, que les Appellations d'origine contrôlée (AOC) ou Indications géographiques protégées (IGP) traduisent un lien fort des produits avec l'identité des régions. Toutefois, il a regretté que ces systèmes de protection aboutissent à figer par écrit les modes de production et à les uniformiser selon un cahier des charges,

alors que ces productions sont marquées par l'importance de la tradition orale et une forme d'empirisme qui risquent ainsi de se perdre.

Il a souligné la nécessité de protéger l'extraordinaire diversité fromagère de notre pays, menacée par l'industrialisation, le changement des modes de vie et l'évolution des technologies en réponse aux risques sanitaires.

A cet égard, il a regretté que le lait, devenu d'une certaine façon « trop propre » du fait des traitements et de la sélection des germes qu'il subit, s'est appauvri au plan gustatif par rapport au « lait cru », qui est un lait vivant : cette standardisation des produits altère la notion de « terroir », qui renvoie au contraire à des arômes spécifiques tenant à la richesse des pâturages, à l'exposition au soleil...

Il a indiqué, ensuite, que la Maison Androuët, fondée en 1909, a été la première à présenter et faire découvrir une variété de fromages venant de productions artisanales des différentes régions, alors que les fromagers ne vendaient jusqu'alors que des productions locales.

La Maison compte aujourd'hui six points de ventes à Paris, employant 15 personnes, et un à Stockholm.

Elle est citée dans tous les guides touristiques et attire notamment beaucoup de visiteurs japonais. Le Japon, qui est l'un des rares pays à n'avoir jamais produit de fromages, est devenu le premier importateur.

**M. Stéphane Blohorn** a souligné, enfin, les difficultés de la profession à recruter. Cette formation se fait soit « sur le tas », soit au sein d'une école créée à l'initiative du syndicat des fromagers détaillants. Or, celle-ci ne forme que 15 fromagers par an.

Il a estimé important que la démarche d'inscription du patrimoine gastronomique français au patrimoine de l'humanité puisse aboutir, afin de renforcer l'attractivité de ces formations et de ces métiers, mais aussi afin de protéger un certain nombre de pratiques. Faisant observer que deux groupes industriels, assurant à eux seuls plus de 82 % de la production de camembert, font pression pour la disparition de la production au lait cru, il a jugé nécessaire d'aider les petits producteurs à assumer les coûts supplémentaires élevés liés à ce mode de production.

### **M. Jacques PUISAIS, fondateur et vice-président de l'Institut du Goût**

*(Lundi 23 juin 2008)*

Chimiste et œnologue de formation, **M. Jacques Puisais** a rappelé, au préalable, qu'un produit alimentaire possède trois propriétés : nutritionnelle, hygiénique et organoleptique. A la différence des deux premières, cette dernière propriété, qui s'assimile au goût, ne se mesure pas mais s'apprécie de façon sensorielle. En effet, le goût n'existe pas en tant que tel : il est ressenti individuellement, puis mémorisé ; mais on ne revit jamais le même instant.

Il a indiqué avoir mis au point, dans les années 1970, une méthode d'analyse sensorielle. Puis il a créé, en 1976, l'Institut français du goût, devenu ensuite Institut du goût.

Il a développé, dans ce cadre, les premières classes d'éveil au goût, qui ont concerné au total 100 000 élèves dans les écoles ; des enseignants volontaires ont suivi,

en outre, des formations. Cette méthode, traduite dans un manuel, « Le goût chez l'enfant », a été diffusée en Suède et plus récemment au Japon : ce dernier pays a rendu obligatoire, il y a moins d'un an, l'éducation au goût dans les écoles ; celle-ci est essentielle, en effet, pour favoriser l'intégration, le maintien des liens familiaux, etc., et donc lutter contre les formes de délinquance juvénile.

Il a regretté que les expériences conduites en France à partir de la fin des années 1970 aient été depuis abandonnées : soulignant qu'« avaler sans goûter n'est que ruine du palais », il a souhaité que la démarche engagée en faveur de la reconnaissance mondiale de notre patrimoine gastronomique permette notamment de faire prendre conscience de l'importance de cette dimension sensorielle, qui permet de dépasser tout clivage mais suppose une éducation au goût. L'Institut du goût a édité un CR-Rom, « Le Goût et les cinq sens », qui permettrait de relancer de telles initiatives, comme va le faire la Louisiane à partir de ce support. Il a également évoqué un manuel, « Le goût et l'idée : apprendre à manger en famille », qui devrait selon lui être distribué à tous les parents.

Définissant, ensuite, la gastronomie comme l'« acte de faire bonne chère », de bien manger et bien boire, il a indiqué que celle-ci était un dialogue entre un « émetteur » - le produit authentique, de saison - et un « récepteur » averti et intéressé. Il a distingué la gastronomie de la cuisine et de l'alimentation, cette dernière étant une nécessité vitale, tout en soulignant que la gastronomie n'avait rien d'élitiste : au contraire, c'est un moyen de faire que les gens se rassemblent et retrouvent le sourire.

Puis il a fait observer que la France, de par sa position géographique singulière et ses climats variés, avait des dispositions exceptionnelles en matière de production : ainsi, ses productions viticoles et fromagères, notamment, sont le résultat d'un biotope précis.

Il a indiqué que la richesse de notre patrimoine gastronomique était respectée de par le monde : au Japon, les écoles de cuisine enseignent les cuisines japonaise, chinoise et française.

Il a plaidé, ensuite, dans un souci de qualité mais aussi d'aménagement du territoire, en faveur d'une relance d'une agriculture de proximité, faisant observer que c'est d'abord à partir des produits locaux de la ferme que s'est écrite l'histoire de notre gastronomie. En ce sens, il a lancé l'idée d'« auberges à la française », qui s'approvisionneraient à partir de ces productions de proximité.

### **Mme Sandrine GARBAY, œnologue, maître de chai au Château d'Yquem**

*(Lundi 23 juin 2008)*

**Mme Sandrine Garbay** a indiqué, au préalable, que sans être issue du monde de la viticulture, elle a décidé de suivre, à 18 ans, une formation en œnologie à l'Université de Bordeaux, afin d'approfondir son intérêt pour la chimie et la biologie en l'appliquant à un produit concret. Se découvrant une passion pour le vin, elle a ensuite poursuivi sa formation en passant un doctorat en œnologie. Bordeaux est l'une des cinq écoles d'œnologie, avec celles de Reims, Dijon, Montpellier et Toulouse.

Elle a relevé, ensuite, que les femmes sont encore peu nombreuses dans la profession, même si celle-ci a tendance à se féminiser.

Puis elle a rappelé que le Château d'Yquem, où elle exerce les fonctions de maître de chai, produit, à Sauternes, un vin liquoreux dont la spécificité repose sur la notion de « pourriture noble » : il s'agit d'un petit champignon qui se développe sur le pied de vigne et entraîne une surconcentration en sucre ; il faut réunir pour cela des conditions climatiques spécifiques, alternant humidité et périodes sèches. De fait, la production de vins liquoreux reste assez limitée dans le monde : elle se retrouve également en Allemagne, en Alsace, en Autriche, en Hongrie, sur les coteaux du Layon ou encore en Afrique du Sud.

Château d'Yquem produit annuellement environ 100 000 bouteilles, soit 1 000 hectolitres, sur une production totale de 40 000 hectolitres de vins de Sauternes. 80 % de cette production est exportée, notamment aux États-Unis et au Japon, mais également à Singapour, Hong-Kong, en Europe du Nord, en Italie ou en Russie...

L'histoire du domaine est ancrée dans l'Histoire : il y existe des vignes depuis le Moyen-Âge ; en 1593, les droits de tenure du domaine, appartenant à la couronne de France, ont été donnés à un notable local, Jacques Sauvage ; en 1711, ses descendants, anoblis par Louis XIV, ont racheté ces droits, devenant propriétaires du domaine ; ce sera une femme, Françoise Joséphine de Sauvage, épouse du comte de Lur-Saluces, qui prendra, au décès de son mari, la tête du domaine en 1785 et qui le sauvera de la Révolution.

Le domaine est classé « premier cru supérieur » depuis 1865. Depuis 1999, le principal actionnaire en est le groupe LVMH (Louis Vuitton / Moët Hennessy). Le domaine est géré depuis mai 2004 par M. Pierre Lurton.

S'agissant du projet d'inscription à l'UNESCO de notre patrimoine culinaire, **Mme Sandrine Garbay** a estimé que cette démarche était pleinement justifiée, dans la mesure où les étrangers sont en général admiratifs de la richesse de notre gastronomie et de notre qualité de vie.

Elle a indiqué qu'un important travail d'éducation restait à mener afin de faire découvrir toutes les associations possibles entre mets et vins, mais aussi le vocabulaire spécifique à la dégustation. Cette approche intellectuelle du vin suscite un intérêt de plus en plus grand, notamment de la part des étrangers qui viennent en France pour suivre des stages de formation dans des « écoles du vin ».

Elle a souligné, enfin, l'ancrage du patrimoine viticole dans notre histoire, puisque l'existence du vignoble français remonte à l'Antiquité. La production est restée très localisée sur les sols les plus propices à une production de qualité, d'où ce concept de « terroir » qui nous est assez spécifique. Les pays étrangers importent à la fois nos techniques de production viticole et les hommes et femmes qui incarnent ces savoir-faire.

A Yquem, les procédés de vinification sont restés ancestraux.

**Entretien téléphonique avec M. Chérif KHAZNADAR,  
président du conseil d'administration de l'association  
Maison des cultures du monde,  
président de l'Assemblée générale des États partie à la Convention  
pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel (UNESCO)  
et président du Comité culture de la Commission nationale française  
pour l'UNESCO**

*(Jeudi 26 juin 2008)*

**M. Chérif Khaznadar** a estimé que le patrimoine gastronomique français n'a pas sa place sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, cette candidature ne correspondant ni à l'esprit ni à la lettre de la Convention de sauvegarde de 2003.

En effet, celle-ci a d'abord cherché à rétablir un équilibre entre les pays du Sud et les pays occidentaux, dans la mesure où la Convention de 1972 sur le patrimoine culturel mondial a davantage « favorisé » ces derniers, dotés d'un patrimoine architectural plus important.

Ainsi, la Convention de 2003 a fait suite à une série d'initiatives de l'UNESCO portant sur la reconnaissance des folklores et des traditions populaires, et notamment au programme de Proclamation des « Chefs d'œuvre du patrimoine oral et immatériel de l'humanité », qui a permis de valoriser des formes d'expression spectaculaire ou rituelle dont les pays du Sud sont riches.

Il a précisé, ensuite, que la procédure en vue d'une inscription sur la Liste représentative était très simple et légère, dans la mesure où cette inscription n'ouvre pas droit à un soutien financier : le dossier à remplir, qui va être mis en ligne cette semaine sur le site de l'UNESCO, consiste en un questionnaire en quatre pages. Aussi, il a jugé disproportionnée les dispositifs qui se mettent en place actuellement pour préparer la candidature de la gastronomie française.

L'élément dont il est demandé l'inscription doit être défini dans le dossier de candidature, celui-ci précisant clairement que cet élément « *doit être une pratique, une représentation ou une expression spécifique, rattachée à une communauté donnée, plutôt qu'un vaste domaine de création ou un ensemble indéfini de manifestations culturelles lié à une zone géographique.* »

Il a rappelé, par exemple, qu'au titre des Chefs d'œuvres, c'était ainsi le théâtre No qui avait été classé, et non le théâtre japonais dans son ensemble.

Indiquant que le projet de candidature française avait reçu un écho plutôt défavorable au sein des experts du patrimoine immatériel à l'UNESCO, il s'est demandé, en effet, comment il serait possible de définir un ensemble si large. Il a estimé, néanmoins, qu'il serait possible d'identifier un ou des élément(s) de ce patrimoine culinaire, renvoyant à des savoir-faire, des modes de vie ou des formes d'expression spécifiques.

**M. Jacques LE DIVELLEC, chef cuisinier au restaurant *Le Divellec* à Paris**

*(Jeudi 26 juin 2008)*

**M. Jacques Le Divellec** a indiqué, tout d'abord, qu'il avait pu mesurer, au cours de ses nombreux voyages, l'intérêt que suscite notre cuisine française à l'étranger : on retrouve ainsi des bases de celle-ci dans quasiment toutes les cuisines du monde ; notre cuisine s'est également enrichie dans ces échanges avec les autres pays.

Il a évoqué, ensuite, un projet qu'il a mis en place il y a quelques années avec l'UNESCO : un bateau a sillonné les côtes méditerranéennes, avec pour fil conducteur l'olivier, symbole de la Méditerranée. Chacune de ses escales, donnant lieu à des manifestations culturelles et folkloriques, a permis de découvrir les différentes façons dont cet arbre est cultivé et dont ses fruits sont cuisinés d'une région à l'autre.

Puis il a indiqué avoir écrit 15 livres, afin de transmettre ce qu'il a appris et de promouvoir le respect des produits. L'un d'eux, écrit avec le Père Alain de La Morandais et intitulé « *A table avec Moïse, Jésus et Mahomet* », s'intéresse aux traditions culinaires des trois grandes religions monothéistes et met en lumière, au-delà de leurs différences, bien des points de convergence.

Il a considéré que le projet d'inscription de notre patrimoine gastronomique au patrimoine de l'humanité était une idée formidable, afin de mettre en avant et de défendre l'influence qu'exerce notre cuisine de par le monde, mais également afin d'apporter une reconnaissance aux professionnels du secteur.

Il a indiqué avoir formé plus de 150 apprentis tout au long de sa carrière. Il a également été responsable des examens et concours en Région Poitou-Charentes et conseiller auprès du recteur, et a œuvré en faveur de la création d'un lycée hôtelier à la Rochelle, où il a exercé jusqu'en 1983 : ce dossier a abouti après plus de 10 ans de démarches.

Soulignant l'importance de l'intelligence de la main, qui permet à de nombreux jeunes de s'épanouir, il a dénoncé un certain laxisme de notre enseignement professionnel. Il a préconisé, d'une part, que les enseignants venant « contrôler » les apprentis pendant leur stage restent plusieurs jours avec eux, et, d'autre part, que des anciens professionnels soient sollicités pour accompagner ces jeunes. Il a souhaité que ces derniers puissent être mieux informés de ce qu'est réellement le métier.

Enfin, rappelant que son restaurant est spécialisé dans la cuisine du poisson, il a dénoncé les excès de la pêche en gros, estimant que notre siècle sera sans doute le dernier où l'on pourra déguster du poisson sauvage. Il a relevé, en outre, que la plupart des gens ne connaissent qu'une dizaine de poissons, alors qu'il en existe plus de 300 variétés.

**M. Alexandre CAMMAS, cofondateur du mouvement « Le Fooding »**

*(Jeudi 26 juin 2008)*

**M. Alexandre Cammas** a indiqué, au préalable, qu'après avoir fait l'école hôtelière, il a été serveur puis maître d'hôtel, avant d'être recruté par le journal *Libération* pour écrire une chronique gastronomique. Il a ensuite été rédacteur en chef d'un supplément au magazine Nova, « Boire et manger », et a travaillé, par ailleurs, au guide Gault-Millau.

Il a lancé, en 1999, le terme de « fooding », contraction de « food » et de « feeling », afin de promouvoir une vision nouvelle de la cuisine, plus ouverte sur ce qu'est la cuisine française actuelle, dans toute la richesse de sa diversité, et donc représentative du « goût de l'époque » : plutôt que de faire de la France un « musée » d'une gastronomie normée, l'objectif est ainsi de mettre en avant la personnalité et la sensibilité des chefs, c'est-à-dire des talents individuels et authentiques. D'autres termes renvoient à cette idée, tels que celui de « terroir mental » évoqué par M. Alain Ducasse, « cuisine au feeling » ou encore « cuisine d'auteur »...

Un autre objectif est de rendre, ainsi, la cuisine plus attractive afin de susciter des vocations auprès des jeunes, mais également de montrer que notre cuisine française peut encore continuer à servir d'aiguillon, en ayant un temps d'avance sur son époque.

Après un premier projet organisé en décembre 2001, le bureau du « Fooding » a été créé en 2003. Il comprend aujourd'hui six personnes employées à temps plein, la plupart étant des jeunes d'environ 25 ans, tous passionnés de cuisine. Le mouvement a eu un très grand nombre de retombées dans les médias : il propose sur son site et dans des magazines des critiques de restaurants, et organise également un grand nombre d'évènements, notamment les « grands pique-niques » d'été, qui réunissent plusieurs milliers de personnes, invitées, pour un droit d'entrée de cinq euros, à déguster des plats préparés par des grands cuisiniers. Le Fooding organise par ailleurs des actions « citoyennes », par exemple au profit d'Action contre la faim.

Au sujet du projet d'inscription de la gastronomie française au patrimoine de l'humanité, il a regretté que cela puisse être interprété comme une volonté de démontrer que notre cuisine serait la meilleure au monde. Il a considéré que le seul point positif de la démarche était qu'elle mettait en avant la dimension culturelle de la cuisine. Préférant le terme de « culture culinaire » à tous les autres, il a estimé que la cuisine était en effet un fer de lance de notre culture. Il a regretté que ce secteur, éclaté entre les différents ministères potentiellement concernés - agriculture, tourisme, culture... - soit finalement laissé à l'abandon.

Il a estimé que la France n'avait guère d'intérêt à s'engager dans cette démarche d'inscription à l'UNESCO, et qu'elle y avait d'ailleurs davantage à perdre qu'à gagner, en prenant le risque d'aller vers un échec. Puis il a considéré que la Mission chargée de préparer le dossier de candidature ne reflétait pas notre cuisine française, dans la mesure où elle ne comprend pas de chefs représentant la « nouvelle génération ».

Il aurait préféré que l'énergie déployée dans le but de cette candidature serve plutôt à mener des actions concrètes.

Il a insisté, à cet égard, sur une idée qui consisterait à organiser, au moins une fois par an, un grand événement autour de la gastronomie, par exemple dans un lieu aussi prestigieux que le Grand Palais, afin de montrer que « les choses bougent ».

Il a estimé, enfin, que les écoles hôtelières devaient évoluer, renvoyant, à cet égard, au travail sur les défis de l'hôtellerie-restauration réalisé en 2007, à la demande

du Premier ministre, M. Dominique de Villepin, par la mission présidée par M. Thierry Costes. Il a souligné que nombre de jeunes chefs, parmi les plus créatifs, étaient des autodidactes. Puis il a insisté sur l'importance de « faire rêver » les jeunes dans ces écoles et dans les centres de formation par apprentissage, par exemple par des « cours mobiles d'hôtellerie-restauration », leur montrant qu'il est possible de se construire un bel avenir dans ces métiers.

### **M. Éric KAYSER, artisan boulanger**

*(Vendredi 27 juin 2008)*

**M. Éric Kayser** a indiqué avoir suivi une formation en apprentissage en boulangerie avant d'entrer chez les Compagnons. Il a été formateur pour l'Institut national de la boulangerie et a travaillé à l'étranger, avant d'ouvrir sa première boulangerie rue Monge à Paris, en septembre 1996. Son entreprise sera présente, à la fin de l'année, dans 15 pays au total, faisant travailler, directement ou indirectement, de 3 à 4 000 personnes. Elle compte une trentaine de magasins à Paris, employant 500 personnes environ. Les boulangeries font appel à des procédés de haute technologie, tout en conservant une qualité artisanale.

Les boulangeries Kayser utilisent les matières premières des pays où elles sont implantées dans la fabrication du pain et s'adaptent aux us et coutumes et aux différences de goûts. Ainsi, au Japon, elles préparent du pain au thé vert ou à base de fleurs de cerisiers.

Il a créé une école en Russie, et envisage d'en ouvrir une autre au Sénégal notamment. Il souhaiterait également trouver un espace pour en ouvrir une à Paris.

Puis il a insisté sur la nécessité de mieux communiquer sur cette profession, de développer les formations y conduisant et de redonner ses lettres de noblesse à un métier qui a été dénigré et qui est aujourd'hui confronté à des difficultés de recrutement. Il a souhaité, notamment, que l'on dise aux jeunes que ce métier permet de bien gagner sa vie et peut ouvrir des perspectives de carrière intéressantes, comme devenir indépendant, travailler dans le commercial ou travailler à l'étranger.

Au regard du projet de candidature de la gastronomie française à l'UNESCO, il a souligné que le métier de boulanger fait appel à des connaissances et un savoir-faire pour transformer la farine en pain, en prenant en compte les conditions de température, d'air ou d'humidité. Il a estimé qu'il s'agit d'un véritable métier d'alchimiste, d'un métier millénaire transmis de génération en génération. Il a indiqué être lui-même la 5<sup>ème</sup> génération d'une famille de boulangers et de meuniers. Cette candidature offre une reconnaissance à tous ceux qui oeuvrent dans ces métiers.

Il a fait observer que les étrangers qui souhaitent apprendre le métier de boulanger viennent en France, ou font appel à des Français, pour acquérir un savoir-faire que nous avons su préserver, en conservant des recettes ancestrales tout en les adaptant aux techniques modernes.

Il a souligné, ensuite, que l'image de la France dans le monde reste indissociable du pain et que la profession de boulanger reste liée à l'image de notre pays à l'étranger.

Il a indiqué qu'une boulangerie est un lieu de rencontre et de dialogue. Dans les petits villages, elle constitue un élément du patrimoine rural, façonnant l'image des territoires et contribuant à leur valeur attractive.

Rappelant que le premier pain au levain naturel était apparu du temps des Égyptiens, il a précisé qu'il existe aujourd'hui de 200 à 300 variétés de pains : à l'origine, chaque région avait son propre blé et donc son pain spécifique.

Il a considéré, enfin, que la réglementation sur le « pain de tradition française » a permis de sauver la profession, en créant des points de repère pour faire du meilleur pain et préserver des savoir-faire.

**MM. Stephan RIVIERE, intendant de la Présidence du Sénat,  
Gilles POYAC, chef de cuisine,  
Pascal GRIERE et Jérôme LEMINIER, seconds de cuisine**

*(Vendredi 27 juin 2008)*

**M. Stephan Rivière** a indiqué être devenu intendant de la Présidence du Sénat en 2004, par le hasard des rencontres, et après avoir exercé au sein du groupe Accor puis à l'Assemblée nationale. Il est devenu, en 2007, Meilleur Ouvrier de France « Maître des arts et du service de la table ».

**M. Gilles Poyac** a indiqué être chef de cuisine de la Présidence du Sénat depuis 1994, après avoir travaillé auprès de MM. Pierre Gagnaire et Alain Chapel puis à l'ambassade de France à Londres. Il est entré en apprentissage à l'âge de 15 ans. Il a été Meilleur Ouvrier de France en 2000.

**M. Pascal Grière** est second de cuisine depuis 1999. Entré en apprentissage à 16 ans, il a notamment exercé au Ritz. Il est Meilleur ouvrier de France 2004. Il a indiqué, par ailleurs, être membre de l'Académie culinaire de France, de l'Association des meilleurs ouvriers de France et de l'association des Toques françaises.

Également second de cuisine depuis 1999 et Meilleur ouvrier de France en 2004, **M. Jérôme Leminier**, après une formation en apprentissage en Bretagne, a exercé à la Tour d'Argent, auprès de Bernard Loiseau et au Plaza Athénée.

Ils ont remporté le Bocuse d'Or en 2007.

S'agissant du projet d'inscription de notre patrimoine gastronomique à l'UNESCO, **M. Stephan Rivière** a considéré que ce serait l'opportunité de mettre l'accent sur la capacité de la France à assurer la transmission d'un savoir-faire par la formation : en effet, dans notre pays, l'apprentissage est développé et le compagnonnage garde une grande importance ; trois apprentis travaillent tout au long de l'année dans les cuisines de la Présidence du Sénat. L'importance que l'on accorde à la gastronomie se mesure, en outre, par l'existence de concours prestigieux tels que celui des Meilleurs Ouvriers de France ou le Bocuse d'Or, qui est un concours international, mais également de nombreux concours régionaux. On ne compte plus, par ailleurs, le nombre de guides portant sur le sujet.

Il a insisté sur la vocation de tous les grands chefs à transmettre leur savoir et sur les multiples échanges dont se nourrit la cuisine : garder une recette pour soi, c'est la laisser mourir. En effet, chacun interprète une recette selon sa personnalité, sa

sensibilité, les influences étrangères ou régionales qu'il a reçues. Il a souligné que la passion est au cœur de ces métiers.

**M. Gilles Poyac** a souligné, dans le même sens, que les rencontres jouaient un rôle essentiel pour progresser dans le métier et y trouver sa voie, soulignant l'importance des « parrainages ». Il a indiqué que c'était une belle reconnaissance, pour les jeunes apprentis, de se voir remettre un prix au Sénat, à l'occasion du concours des « Meilleurs apprentis de France », organisé par la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France.

Il a exprimé, néanmoins, la crainte que l'inscription de notre patrimoine gastronomique à l'UNESCO ne conduise à figer toute évolution.

**MM. Christian DELHAYE, directeur général des Cartes et Guides Michelin, et  
Jean-Luc NARET, directeur du Guide Michelin**

*Vendredi 27 juin 2008*

**M. Christian Delhaye** a indiqué que les guides Michelin ne représentent, certes, que moins de 0,5 % du chiffre d'affaire du groupe Michelin, mais qu'ils contribuent de façon très importante à sa renommée et lui confèrent une image positive. Il s'agit donc d'un positionnement très stratégique pour le groupe.

Le « Guide rouge » a été créé en 1900 par Edouard Michelin, pour accompagner la mobilité des « chauffeurs », avec l'arrivée de l'automobile. Il a été vendu à plus d'un million d'exemplaires cette année et est diffusé dans plus de 80 pays.

Par ailleurs, Michelin a créé, en 1908, le premier bureau des itinéraires. Aujourd'hui, le site internet, qui propose des itinéraires et conseille des restaurants et hôtels, reçoit environ 500 millions de connexions par an.

**M. Jean-Luc Naret** a ajouté qu'en dehors du Guide France, il existe à présent 12 guides pays, un guide des bonnes tables d'hôtes et des bonnes « petites tables » par région.

Le Guide sur Tokyo a été lancé cette année en Europe : il a été vendu à 100 000 exemplaires en 24 heures. Tokyo est ainsi devenue la ville la plus « étoilée » ; c'est également celle où il existe le plus de restaurants puisqu'on en compte plus de 170 000, contre 13 000 à Paris.

Environ 45 000 restaurants sont recommandés de par le monde, par le biais d'un système de distinction et d'un système de classification, reposant sur des inspections anonymes. Chaque inspecteur, à la recherche des meilleures adresses, rédige près de 1 200 rapports par an. L'équipe réunit près de 70 inspecteurs à plein temps en Europe ; la moyenne d'âge est de 43 ans. On compte très peu de femmes, sauf aux États-Unis, où elles sont majoritaires.

A la différence du système de distinction, qui prend en compte le cadre et le service, la classification en étoiles, revue chaque année, ne repose que sur la qualité de la cuisine, selon des critères tenant au choix des produits, à la qualité des cuissons, à la personnalité du chef, à la régularité et au rapport qualité-prix : ainsi, « les étoiles sont dans l'assiette ». Seuls 5 % des restaurants sélectionnés sont « étoilés » ou « étoilables ».

Le Guide reçoit environ 45 000 lettres par an, qui entrent en compte dans les évaluations et peuvent déclencher une visite d'inspecteur.

On compte 500 restaurants étoilés en France et 1 700 dans le monde : 73 restaurants « 2 étoiles » en France et 173 dans le monde, et enfin 27 restaurants « 3 étoiles » en France sur les 68 distingués dans le monde. La France reste le pays le plus étoilé et Paris est la ville où il existe le plus de restaurants « 3 étoiles » : 9 contre 8 à Tokyo. Cependant, c'est désormais Tokyo qui est la ville la plus étoilée.

Les chefs les plus « étoilés » sont Joël Robuchon (18 étoiles), Alain Ducasse (15 étoiles) et l'anglais Gordon Ramsay (10 étoiles).

40 % des restaurants répertoriés à Tokyo sont français et beaucoup de restaurants « 3 étoiles » à New York ont un chef français : cela montre que notre cuisine française s'exporte bien. Même si nous ne sommes pas les seuls, notre patrimoine gastronomique est reconnu et incontesté.

Le Guide Michelin, dont la 100<sup>ème</sup> édition paraîtra en mars prochain, reste une référence au niveau international et y figurer est une reconnaissance pour les établissements. Il doit donc se montrer sans complaisance. Or, les retombées d'un classement ou d'un déclassement sont importantes : une étoile permet en général d'augmenter de 15 % le chiffre d'affaire ; 3 étoiles permettent d'attirer une clientèle internationale.

S'agissant de la démarche engagée pour l'inscription par l'UNESCO, il a estimé qu'elle était intéressante pour la reconnaissance de notre gastronomie. Il s'est demandé, cependant, si cela ne conduirait pas à figer un patrimoine et des recettes.

**M. Gérard CAGNA, chef cuisinier, conseiller auprès du président de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH), membre de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires**

*(Vendredi 27 juin 2008)*

**M. Gérard Cagna** a d'abord indiqué être membre, en tant que trésorier, de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, aux côtés des autres chefs André Daguin, président de l'UMIH, et Guy Savoy.

Il a estimé que la démarche engagée par la France auprès de l'UNESCO était importante pour transmettre, promouvoir et innover dans le domaine de notre patrimoine culinaire et des coutumes alimentaires.

Toutefois, il a mis en garde contre le danger qu'il y aurait à prétendre que notre cuisine serait la meilleure au monde : il s'agit plutôt d'aborder notre cuisine comme un élément constitutif de notre culture.

Puis il a cité plusieurs termes auxquels ce projet d'inscription fait écho : territoire et géographie, hommes et histoire, produits et nourriture, transmission et innovation, diversité et métissage.

Il a salué, ensuite, l'approche plus universelle mise en avant par les grands chefs Relais et Châteaux, dans l'« appel de Séville » qu'ils ont lancé pour soutenir la démarche française.

Il a souligné, en effet, combien la cuisine française sert de passerelle, de médiation, entre les cuisines et les hommes du monde entier. La notion de partage est également au cœur de la cuisine : ce sont en effet la langue et l'alimentation qui rapprochent les hommes.

Il a reconnu, cependant, qu'une difficulté tenait à la bonne définition du champ de la demande d'inscription, soulignant la nécessité de ne pas garder une approche trop « franco-française » et de mettre en avant la notion de coutumes culinaires. Il a indiqué que Jean-Claude Ribaud, chroniqueur gastronomique au *Monde* avait mis en avant le fait que la démarche française pouvait apparaître en décalage avec l'esprit de la Convention de l'UNESCO, d'abord pensée pour valoriser le patrimoine immatériel de pays du Sud.

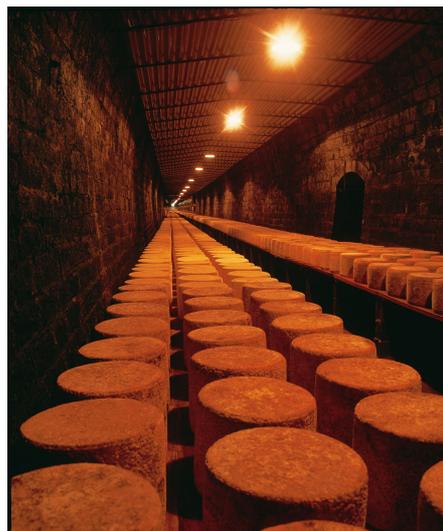
## ANNEXE 3

### **Contribution de M. Stéphane Blohorn, Président de la Maison Androuët : « Le fromage, pilier de la gastronomie française »**

#### **Les fromages français sont liés à un savoir-faire artisanal traditionnel.**

Depuis la préhistoire, le fromage est présent dans notre alimentation. Le fromage est apparu en même temps que l'élevage, à l'époque Néolithique, c'est-à-dire 7000 ans avant J.C. C'est un concentré de l'aliment de vie qu'est le lait, dont il permet de conserver les vertus. Le fromage est donc un acte de civilisation et de développement humain puisqu'il répond à la nécessité de conserver le lait, source abondante de protéines. Étiologiquement, le mot « fromage » vient de « mettre en forme ».

Aujourd'hui, l'ancrage de la tradition fromagère en France est fort puisque le pays compte plus de 90 000 exploitations laitières et 3 000 producteurs de fromages qui ont tous un savoir-faire propre. Avec, en moyenne, 40 têtes pour 60 hectares de terres, les fermes laitières françaises sont à taille humaine. Un grand nombre de fermes françaises appartiennent au patrimoine architectural, voire historique, comme les fermes de Thiérache, en Picardie, ou certaines fermes bressanes ou franc-comtoises. En aval de la filière, les lieux où se déroule l'affinage des fromages témoignent aussi du patrimoine culturel, comme les caves des Causses de l'Aveyron avec leurs fleurines, ou les caves d'alpage, ou encore les grottes naturelles, voire les tunnels de chemin de fer réformés ou les anciens forts militaires de montagne.



*Tunnel d'affinage de Cantal*

**Les fromages français sont en interaction avec la nature et avec l'Histoire.**

L'histoire du fromage, c'est un peu de l'histoire de France. Elle croise le chemin de Charlemagne ou de Napoléon, se mêle au rôle des religieux ou participe à l'évolution de la recherche scientifique.

Étroitement mêlé à l'histoire française et à sa tradition, le fromage est d'abord un produit de terroir, souvent fabriqué dans une aire géographique restreinte et selon des méthodes bien caractéristiques. C'est souvent le lieu de production qui donne son nom au fromage. Cantonnée à une commercialisation sur les marchés de proximité faute de pouvoir maîtriser le froid et faire voyager une matière fragile, la production est en effet restée longtemps fermière et de petits volumes.

Le munster est né en 855 dans un monastère alsacien. Son nom signifie "église abbatiale". Un siècle plus tard, vers 960, une autre recette voit le jour en Picardie : l'évêque de Cambrai incite les moines de Thiérache à prolonger l'affinage de leur fromage, initiative à l'origine du fameux maroilles.

Selon un texte de 1060, il est stipulé que les redevances dues à l'abbaye de Conques devaient être acquittées en l'espèce de deux fromages de Roquefort. Plus tard, en 1411, le roi Charles VI octroie par lettres patentes aux habitants de Roquefort, qui affinaient des fromages dans leurs caves depuis l'Antiquité, le monopole de cette pratique « tel qu'il est fabriqué de temps immémorial dans les grottes dudit village », charte qui fut confirmée par Charles VII en 1457, Henri III en 1516, François II en 1560, Louis XIII en 1619, Louis XIV en 1645 et Louis XV en 1752. Depuis, l'AOC a été obtenue en 1925 et confirmée en 1973. C'est donc toute l'Histoire de France qui apparaît à la lumière de ce savoir-faire artisanal et traditionnel, comme une interaction régulière entre mœurs et politique.

Les multiples méthodes de fabrication des fromages démontrent l'aptitude de l'homme à s'adapter à la nature et à son environnement. En France, la sélection des multiples races laitières et les huit grandes familles de fromages sont autant de réponses de l'homme au climat, à la géographie et parfois à la géologie d'une région de production.

En Poitou et en Touraine, l'herbe se fait rare en été : on y élève des chèvres depuis les invasions sarrasines du VI<sup>e</sup> siècle. En Normandie, le climat humide et doux assure toute l'année la présence d'herbe et donc de lait. Il n'est ainsi pas nécessaire de conserver très longtemps les fromages qui sont donc des pâtes molles, à affinage court comme le camembert ou le neufchâtel. Quand vient l'hiver, l'affinage s'allonge un peu, avec le pont l'évêque et le livarot. Déjà décrit dans le Roman de la Rose en 1236, l'angelot du Pays d'Auge est l'ancêtre du pont-l'évêque, fromage à pâte molle et à croûte lavée. C'est aussi l'aïeul du Livarot. Le Bassin Parisien, est depuis longtemps très urbanisé. Pour approvisionner les villes toute l'année, on livre aux fromagers des variétés à pâte molle, comme le brie, partiellement affinés. L'affinage se prolonge dans les caves calcaires de ces fromagers, qui deviennent ainsi affineurs, et des fromages "faits" sont disponibles en toute saison. Dans le Massif Central et l'Auvergne, les hivers froids et neigeux nécessitent depuis 2000 ans la fabrication de fromages de grande taille qui se conservent longtemps, comme le cantal ou le laguiole. Dans les Pyrénées, le lait, surtout de brebis, est disponible en plaine au printemps, puis en été dans les montagnes. On fabrique donc de gros fromages comme l'Ossau-Iraty et le Béthmale qui se conservent jusqu'au printemps suivant. Dans le Nord, en Lorraine ou en Alsace, il y a peu d'herbages et donc peu de lait en hiver. Les fromages, fabriqués essentiellement dans les monastères, doivent se conserver tout au long de l'hiver. Il s'agit donc de variétés à pâte molle, mais à affinage long et à croûtes lavées, comme le maroilles et le munster. Dans le Jura ou dans les Alpes, le lait est produit en été, dans les pâturages libérés par la fonte des neiges. Il permet de fabriquer d'énormes fromages à pâte pressée : comté, beaufort,

abondance... Ces fromages "de garde" sont les plus grands : ils dépassent tous les vingt kilos, et peuvent en peser plus de cent. Ils résistent au transport et se conservent longtemps. Ils redescendent dans les vallées à l'automne, et permettent de tenir jusqu'à l'été suivant. Au XIII<sup>e</sup> siècle en France, naissent les premières coopératives de production : les "fruitières". Les éleveurs de certains villages des Alpes et du Jura rassemblent leur collecte de lait quotidienne pour en faire un seul gros fromage. En région méditerranéenne, les brebis et les chèvres s'adaptent mieux que les vaches à la végétation rare et au temps chaud et sec. Les fromages sont petits : pèlardon, banon ou tomme d'Arles.

Ainsi, les fromages entretiennent tous une relation particulière à l'espace. Leur inscription en un lieu s'accompagne d'un ancrage historique et de pratiques collectives. Les productions locales croisent l'espace, le temps et font l'objet de savoir-faire partagés. Toutes les productions fromagères ont une histoire différente, mais l'antériorité qui donne une crédibilité est vraiment liée à la mémoire transmise.

### **Les fromages français procurent un sentiment d'identité et de continuité très fort.**

La profondeur historique, la localité, la notoriété et les savoir-faire forment l'identité d'une région. L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) française - à travers la dénomination d'un pays ou d'une localité - protège des contrefaçons un fromage qui est originaire de ce pays et dont les qualités ou les caractères sont dus au milieu géographique comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains. L'objectif de l'AOC est de formaliser juridiquement un cadre permettant de protéger une relation entre un fromage et un lieu ou une tradition. Cette démarche de protection et la dimension patrimoniale d'un certain nombre de productions fromagères s'explique par le contexte du libre-échange et de la mondialisation. En effet, il est beaucoup question aujourd'hui de territorialisation des activités, de fixation des bassins de production associés à l'aménagement du territoire et à la lutte contre la désertification des campagnes. L'attribution d'une protection pour les uns implique conjointement l'exclusion pour les autres. Lorsqu'un fromage bénéficie d'une AOC, une zone de protection très stricte est délimitée, au delà de laquelle il est interdit de fabriquer le fromage sous son nom. Il en est ainsi par exemple du beaufort, du bleu de Gex, de l'abondance ou du saint-nectaire. La démarche de protection concerne un mode ou un lieu de production qui fait partie du vivant diversifié, évolutif et éphémère.

Un fromage est l'aboutissement d'une accumulation de savoirs, de pratiques, d'observations, d'ajustements à mettre en relation avec la représentation que l'on s'en fait. Le vivant évolue et fait interférer de nombreux facteurs. Ainsi les micro-organismes, occupent une place considérable dans l'élaboration des fromages. Les ferments jouent un rôle déterminant dans les processus de maturation, de fermentation et d'affinage associés ou non à des techniques qui peuvent être d'une extrême complexité, aux différents stades d'intervention sur la matière vivante. En matière de pratique fromagère, température et temps de chauffe du lait, choix du ferment, taille des grains du caillé, intensité du pressage de la pâte, traitement accordé à la croûte, fréquence de retournements, degré d'hygrométrie sont autant de paramètres qui se conjuguent à l'infini et interfèrent sur la flore microbienne active pour donner la diversité que nous connaissons. Moisissures, levures et bactéries évoluent dans une complexité extrême, maîtrisées par les pratiques et les savoir-faire.

Ainsi, le vivant recèle un potentiel d'évolution et de variabilité considérable, dans lequel l'homme puise. Mais il est aussi associé à une durée de vie limitée: les savoir-faire extrêmement diversifiés qui le façonnent sont à la base de la conservation. L'accent est mis ici sur l'histoire de ces productions dès lors que l'on cherche à protéger

une tradition ou une origine géographique. L'ancrage historique d'un fromage passe par l'identification attentive et minutieuse des modes d'intervention et leur évolution. L'existence d'une profondeur historique forte est assimilée à l'authenticité patrimoniale d'un fromage. Or, elle doit être associée à une continuité des savoir-faire, faute de quoi l'on risque d'utiliser l'histoire pour légitimer des productions pseudo-patrimoniales, tirant simplement parti de la notoriété d'un lieu sans renvoyer à la spécificité d'un produit. Certains groupements professionnels veulent faire passer des productions fromagères pour traditionnelles, du seul fait que cette activité a pu avoir une réalité historique.

**Les fromages français sont liés aux transmissions orales de génération en génération.**

De nombreuses techniques de production sont des astuces développées empiriquement et peu transcrites sur papier. Par exemple, le coup de main du fromager qui plonge son bras dans la cuve en cuivre et palpe le grain du caillé pour donner le tempo aux phases de productions.

En Corse, les fromages de fabrication traditionnelle, sont marqués par l'omniprésence de micro-productions, dont les recettes se transmettent oralement de génération en génération ou par voisinage.

L'utilisation de l'écrit peut aller à l'encontre des informations orales. L'écrit semble être le gage de crédibilité le plus solide pour les experts chargés d'évaluer un cahier des charges. Or, dans cette logique, on fait relever la notion de patrimoine du sens commun, qui confond souvent la dimension historique, les petites histoires et la notoriété, sans véritable étude scientifique, que l'on réduit à la preuve écrite.

Le problème est que les producteurs choisissent de se protéger selon leurs propres intérêts. Pour beaucoup, il s'agit de protéger un lieu de production en développant une argumentation de nature patrimoniale pour donner un sens, à cette territorialisation. Ainsi, certains organismes tels que les chambres d'agriculture jouent un rôle très actif dans l'émergence patrimoniale des productions qui deviendront la carte de visite de la région.

Ce contexte comporte des risques. Par exemple, la brique du Forez est un fromage qui peut être de lait de vache, de chèvre ou de mélange, fabriqué selon des techniques qui varient avec l'altitude et la géographie. Ces productions, comportant de nombreuses variantes associées à des lieux différents, ont beaucoup de mal à se protéger. Et pourtant, elles restent présentes en grand nombre dans les différentes régions françaises.

Autre exemple, la tomme de Savoie, qui a obtenu une IGP en 1996. Désormais les producteurs doivent s'aligner sur un seul cahier des charges et ne plus utiliser que le terme tomme de Savoie, là où hier encore existait une multitude d'appellations et de modes de fabrication selon les lieux de production. Cette dimension patrimoniale est ici associée au zéro-défaut, à la récurrence, à la traçabilité et aux normes d'hygiène. Ainsi ces mesures de protection, dont on voit difficilement comment on pourrait s'en passer, ont tendance à entraîner une patrimonialisation à marche forcée des productions les moins investies culturellement et un appauvrissement de la diversité des autres, ou pire une mise à l'écart.

L'obligation d'apporter les preuves de l'antériorité d'une production renvoie au poids de l'oral et de l'écrit. Les témoignages oraux recueillis auprès des anciens ont peu de poids comparés au document écrit. Or, nombre de productions destinées à l'autoconsommation ne bénéficient d'aucune trace écrite. Dans notre culture, les savoirs acquis de l'expérience, transmis par les anciens, ont un statut subalterne, comparé à celui des savoirs acquis dans les livres. La nécessité pour la profession de se mettre d'accord

sur un contenu qu'elle devra valider ne va pas sans un appauvrissement des pratiques de production.

La place des savoirs locaux, que l'on a tant de difficulté à identifier et décrire a tendance à diminuer. L'écriture rend explicite ce qui autrement serait resté implicite. La règle écrite s'oppose aux pratiques orales; elle force les choix et fige les savoir-faire. Ainsi, cette patrimonialisation très formalisée fixe des pratiques appartenant jusqu'alors essentiellement au domaine de la transmission orale. On tend à s'acheminer vers une forme de vitrification de ces productions jusqu'alors multiformes, en figeant la partie vivante, évolutive, porteuse de diversité potentielle que l'on choisit de transmettre aux générations futures.



*Pliage du Banon dans les Alpes-de-Haute-Provence*

**Les fromages français contribuent à la diversité culturelle et sont représentatifs de la créativité humaine, du patrimoine culturel de la France et de ses différentes communautés.**

La diversité des fromages gaulois retint déjà l'attention naturaliste de Pline l'Ancien (23 av JC) - par exemple quand il évoque dans son Histoire naturelle, au chapitre XI « *De diversitate caseorum* », un fromage au lait de brebis du pays des Gabales, la Lozère actuelle, semblable au Roquefort ou bien les meules de fromages du pays des Arvernes et du Gévaudan, semblable au Salers, amenés vers Rome par les soldats romains. Pline l'Ancien établit que les meilleurs fromages provenaient des villages avoisinant Nîmes, bien que ceux-ci ne se conservaient pas bien dans le temps, et devaient être mangés frais. Par ailleurs, les fromages en provenance des Alpes étaient autant remarquables pour leurs variétés que maintenant. Pline rapporte également une variété de fromage fabriqué par les Ligures, principalement à partir de lait de brebis, dont certains spécimens pouvaient atteindre un poids d'environ cent livres chacun. Les fromages au lait de chèvre apportaient un goût nouveau et apprécié à Rome. Le goût était notamment amélioré par le procédé de fumaison s'inspirant des pratiques gauloises et rendant un goût médicinal.

C'est en France que l'étendue des variétés est la plus large et reflète à la fois la diversité des terroirs et de leurs productions sur les thèmes anciens de l'art laitier et de l'organisation de la communauté. L'exemple au XIIIème siècle des fromageries monastériennes - qui inventent les techniques d'affinage, ou celui des avatars redevanciers des tommes, ou reblochons, ont pu le montrer. A l'époque, les propriétaires des terres, le plus souvent des moines ou des nobles, possédaient sur les paysans le droit "d'ociège", sorte de fermage sur le rendement d'une vache. Au moment du contrôle, ingénieusement, le fermier pratiquait une traite incomplète pour payer moins de location. Dès le départ du contrôleur, il procédait à une seconde traite. Le lait ainsi obtenu n'était

sans doute pas très abondant, mais très riche en crème, pour en faire un fromage. Le Reblochon doit ainsi son nom à cette petite fraude, appelée localement la "Rebloche", car en patois "Re-blocher" signifie pincer les pis de la vache une deuxième fois.

L'extraordinaire diversité des fromages français provient de la grande variété des techniques de fabrication utilisées. Des grasses prairies du pays d'Auge aux pâturages alpins en passant par la garrigue, chaque région possède sa flore. Sur chaque terroir, des animaux produisent des laits différents qui sont traités de manière spécifique. Chacune des familles tire sa richesse de cette combinaison subtile et infinie entre la nature du lait, l'origine du terroir et les procédés de fabrication. Aussi la France compte-t-elle beaucoup plus de fromages que de régions. Chacun d'entre eux présente un goût, une forme, une texture typiques. « Matière délicate et vivante dans laquelle se nichent les identités et les traditions, le fromage exhale l'âme de la terre et de ses habitants » disait Pierre Androuët. En 1962, Charles de Gaulle décrète « qu'on ne peut pas gouverner un pays qui offre 246 variétés de fromages ». Quant à Winston Churchill, il déclare pendant l'occupation allemande « qu'un pays capable de donner au monde 360 fromages ne peut pas mourir ». En réalité il y a plus de 1000 variétés de fromages qui représentent la créativité de notre pays et donnent toute sa dimension à notre civilisation. Cette richesse n'existe dans aucun autre pays du monde.

#### **Les fromages français maintiennent les liens communautaires et collectifs.**

Des savoir-faire partagés rendent parfois compte de l'organisation du groupe ou de la société tout entière. Autonome et responsable, le producteur de fromage a développé une réactivité et une ouverture d'esprit importante, se liant en permanence avec les professionnels extérieurs afin de nourrir son savoir-faire. Le producteur de fromages fait vivre nos campagnes, contribue à la richesse du pays et dynamise notre économie agricole. C'est surtout par sa présence sur l'ensemble de notre territoire et de nos campagnes, que le producteur de fromages est le plus utile : acteur de la vie locale, il maintient de l'économie dans des zones rurales souvent désertées par les entreprises. Élu municipal ou pompier volontaire, le producteur de fromages s'implique souvent dans la gestion de sa commune. Grâce au producteur de fromages et à sa famille, ce sont des écoles qui restent ouvertes, des artisans et des commerçants des villages qui ont du travail. Le producteur de fromages dépend entièrement des saisons, du climat, de la nature et des animaux, c'est-à-dire du « vivant ». En phase avec son environnement, dont il se sent responsable et dépositaire pour nous tous, le producteur de fromages veille à utiliser le moins possible de traitements. Il respecte le développement durable et sait aujourd'hui valoriser au mieux l'usage des engrais, des fumiers et les déjections du troupeau. Toutes ces pratiques sont d'ailleurs très réglementées et contrôlées.

Exemplaire dans son tissu communautaire, l'Aubrac, où les rigueurs de l'existence en montagne, la cohérence des pratiques, le caractère profond d'une forme de civilisation ancestrale, le respect des valeurs, ont forgé le sens du travail, de l'hospitalité, de l'accueil. Tous ces éléments sont sans aucun doute à l'origine de la solidarité active de cette région. Le rayonnement exceptionnel de la gastronomie fromagère locale marque la volonté collective des acteurs locaux.

Ailleurs, les phénomènes de la transhumance pastorale ou de la montée en estives, cultivés comme un art de vivre, témoignent du tissu communautaire de la production fromagère. Les très nombreuses fêtes villageoises, rites et traditions populaires autour du fromage sont également une preuve évidente du rôle actif de la production fromagère pour maintenir les liens dans nos sociétés modernes de plus en plus individualistes.



*Fête de la transhumance en Aubrac*

## CONCLUSIONS

Beaucoup d'efforts ont été déployés ces dernières années pour protéger le patrimoine fromager, par exemple au niveau européen qui empêche aujourd'hui un État membre d'interdire l'usage du lait cru. Mais ces mesures de sauvegarde ne sont pas suffisantes. L'industrialisation et la concentration des productions fromagères mettent en péril notre patrimoine commun.

Les techniques de pasteurisation, de thermisation ou de microfiltration ont un impact négatif sur le goût de nos fromages. Il est prouvé que l'animal et son alimentation ont un effet important sur les caractéristiques sensorielles des fromages. L'orientation ou l'altitude d'un alpage, qui se traduit par des compositions floristiques très variées conduit à des différences de texture et de flaveur des fromages. Une étude menée par l'INRA sur la comparaison de fromages au lait cru et au lait pasteurisé a montré, après quatre mois d'affinage, des différences significatives. Une baisse de l'intensité du goût, de la typicité, de l'acide piquant ainsi qu'une augmentation de l'amertume et du mauvais goût ont également été observées dans les fromages pasteurisés. Il est unanimement reconnu que les fromages au lait cru présentent une richesse floristique et aromatique inégalée. Plus la flore est variée, moins un organisme néfaste a de chance de s'implanter. L'avenir des fromages au lait cru dépend de la vigilance de la filière, de sa mobilisation, de celles des pouvoirs publics et, surtout, du pouvoir de persuasion de nos représentants auprès des instances internationales. Les industriels utilisent largement les ferments afin de reproduire la typicité d'un fromage après la pasteurisation. Le risque est énorme car l'usage massif des ferments aboutit à des fromages standardisés et ne permet pas de reproduire la richesse aromatique et la diversité des terroirs. Notre patrimoine fromager est donc en péril.

**C'est pourquoi, nous devons tous soutenir la démarche d'inscription de la gastronomie française, et entre autre de nos fromages, au patrimoine culturel immatériel auprès de l'UNESCO.**

Il s'agit avant tout d'une reconnaissance que la gastronomie française, et notamment les fromages français ont un apport considérable dans la créativité humaine et les liens communautaires. Nous devons sensibiliser les nouvelles générations aux dangers de la mondialisation qui s'accompagne d'une standardisation des goûts et des

cultures. Le rôle des productions fromagères françaises dans la diversité culturelle et la richesse des savoir-faire est capital pour l'avenir des peuples, toujours en quête d'identité. L'appauvrissement de la gastronomie aura un impact sur la perte des valeurs identitaires de nos peuples et donc sur le creuset de la Nation.

L'inscription de la gastronomie française, et entre autre de nos fromages, au patrimoine culturel immatériel auprès de l'UNESCO, doit permettre la mise en œuvre d'actions concrètes :

- valoriser le métier et former les nouvelles générations.
- accroître la différenciation du statut des petits producteurs de fromages, permettant de baisser les charges qu'ils supportent, voir de les soutenir.
- inclure l'histoire du patrimoine vivant du fromage dans les programmes scolaires.
- respecter les traditions orales.
- soutenir les fêtes, rites et traditions populaires autour du fromage.
- veiller à limiter l'influence des groupes industriels sur l'identité des productions fromagères, par exemple dans la rédaction des cahiers des charges ou dans leurs initiatives de protections juridiques intéressés sur le patrimoine vivant via les AOC, les IGP ou les labels.
- limiter la standardisation des goûts de nos fromages par l'usage massif des ferments et du traitement thermique du lait en soutenant la filière fermière au lait cru.
- accepter une plus grande tolérance dans le contrôle réglementaire, notamment en termes d'hygiène, souvent inadaptée aux petits producteurs. Le coût des analyses microbiennes sur les petites productions de fromages au lait cru est très difficile à supporter – alors que la diversité microbienne contribue à entretenir une compétition bénéfique pour notre flore intestinale. La médiatisation à outrance des risques sanitaires met en péril notre patrimoine fromager. Il convient de reconsidérer notre analyse des risques à la lumière de l'apport culturel et identitaire.

Les fromages et la gastronomie française font indéniablement partie du patrimoine vivant de l'Humanité. Battons nous pour sa reconnaissance internationale.

## ANNEXE 4

### **« L'appel de Séville » du 20 mai 2008 : Le soutien des Grands Chefs Relais & Châteaux à la démarche d'inscription de la gastronomie française à l'UNESCO**

Nous, Grands Chefs Relais & Châteaux,

Réunis de par le monde par notre esprit de famille et notre engagement personnel, ayant pour ambition de promouvoir la gastronomie au firmament de son excellence

Sommes convaincus que la gastronomie est une marque de l'excellence et de l'authenticité, un savoir faire mêlant tradition et inventivité.

Sommes convaincus que la promotion d'expériences culinaires uniques est une réponse à l'uniformisation des goûts et à la standardisation.

Sommes convaincus que la gastronomie se nourrit du mélange des saveurs, de la rencontre des terroirs et de l'ailleurs ; qu'elle porte en elle une ouverture à l'universel et au métissage des cultures.

Entendons en tant qu'ambassadeurs du goût dans de nombreux pays, montrer combien le savoir-faire des créateurs de saveurs est un patrimoine à défendre et à valoriser.

Entendons apporter notre soutien à la valorisation des arts du goût et de la table dans le monde, inséparables de la conversation et de la capacité à « faire société ».

Entendons soutenir la mise en valeur d'un patrimoine immatériel, construit dans les échanges entre les peuples et les traditions culinaires de chaque pays.

Entendons, forts de nos traditions et de la diversité de nos origines, placer la gastronomie au service de la qualité, de la transmission des savoir-faire et du dialogue interculturel.

Nous, Grands chefs Relais & Châteaux,

Apportons notre soutien unanime à l'initiative de la France visant à inscrire la gastronomie française au patrimoine mondial de l'Unesco.