



ZAWODY TRZECIEGO STOPNIA[©] 30.03.2023 R.

Texte 1

Le repas gastronomique des Français reconnu par l'Unesco

En 2010 l'Organisation des nations unies pour l'éducation, la science et la culture (Unesco) a classé sur la liste du patrimoine immatériel le repas gastronomique des Français : une pratique sociale destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires et autres. Cette inscription s'est effectuée dans le cadre de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco signée en 2003. Elle avait été ratifiée en 2006 par l'État français qui comptait inscrire la gastronomie française sur cette liste, occasion et moyen de faire reconnaître l'appartenance de la gastronomie au domaine de la culture.

Le reportage tourné en 2010 fait l'éloge de ce « nouveau monument » inscrit sur la liste mondiale du patrimoine immatériel. Il met en avant la haute gastronomie en donnant la parole à Eric Fréchon, chef *trois étoiles au Bristol à Paris. Une assimilation que l'Unesco cherchait à éviter en retenant l'expression « repas ... des Français » et en insistant sur le caractère populaire de cette tradition, notamment sur la pratique du repas en commun et la convivialité comme source de lien social et de bien-être.

Le reportage insiste également sur les aspects positifs d'un tel classement et vient rappeler à quel point la gastronomie peut constituer un levier économique et comment le processus de patrimonialisation participe au rayonnement de la France dans le monde. La France l'a d'ailleurs bien compris avec la gastrodiploatie, un concept apparu dans les années 2000 qui renvoie à l'usage de la gastronomie au service de la politique nationale et de la puissance dans ses relations avec les autres États. Il s'agit d'une stratégie de relations publiques afin de promouvoir un pays comme une marque et de développer les activités commerciales et touristiques. C'est pour ce faire qu'a été lancée en 2015 l'opération « Goût de France / Good France » auprès des restaurateurs du monde entier qui devaient proposer le même jour un repas sur le modèle du repas gastronomique des Français : apéritif, entrée, poisson ou plat de viande, fromages de France, dessert, café, alcool.

La scène internationale du goût apparaît aujourd'hui comme un espace concurrentiel où les puissances mettent en avant leurs productions ou leurs techniques, et les États, leurs grands cuisiniers. La présence de grands chefs étoilés (Joël Robuchon, Alain Ducasse ou Yannick Alléno à la tête de plusieurs établissements en Europe, Asie ou Amérique) dans le monde contribue à la promotion de la gastronomie française dans des restaurants privés mais aussi dans les ambassades, lors des visites d'États.

Ainsi la patrimonialisation du repas gastronomique vient affirmer un des traits de l'identité culturelle française et exprimer à la fois le rejet d'une uniformisation alimentaire et la diffusion de l'art gastronomique français dans le monde.

D'après <https://enseignants.lumni.fr/fiche-media/>

*trois étoiles – la plus haute reconnaissance d'un restaurant de qualité, publiée dans le Guide rouge Michelin