

EN UN CLIN D'ŒIL LES HONNEURS DE L'UNESCO

L'institution internationale a inscrit, le 16 novembre 2010, le «repas gastronomique des Français» sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Il est ainsi reconnu comme une pratique sociale vécue par tous nos concitoyens, transmise de génération en génération et associée à tous les moments importants de la vie des foyers. Cette habitude qui réunit les membres de la famille ou les amis ne se limite pas à la célébration de la bonne chère. Elle s'étend aux usages et à l'art de la table – et donc au choix du menu, à la quête des produits, à l'élaboration des recettes, à l'ordre des plats, au mariage des mets et des vins, sans oublier le temps de la convivialité et des échanges entre commensaux.

En se félicitant de cette décision, les responsables de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, créée en 2008 pour porter le projet d'inscription, tenaient à rappeler que le «repas gastronomique des Français» n'est que la version démocratique de celui des élites de l'Ancien Régime et que, avec sa formule – entrée, plat principal, fromage et/ou dessert –, il avait aussi des vertus du point de vue nutritionnel. Au-delà de l'autosatisfaction, posons la question : qu'entend-on par l'appellation «repas gastronomique des Français» ? Est-ce le repas de famille ? Si des enquêtes cherchent à accréditer la persistance d'un modèle hexagonal de repas familial, dans les villes qui concentrent l'essentiel de la population, parents et enfants se retrouvent de moins en moins autour de la table. La sacro-sainte formule, tout comme le déjeuner du dimanche – entrée, poulet rôti ou gigot, haricots, gâteau –, tend à disparaître au profit du plat unique ou du menu à deux plats. Il y a bien sûr des exceptions : les repas de fête, d'anniversaire, de Noël ou du jour de l'An, où l'on met les petits plats dans les grands et où l'on fait bombance. En définitive, le «repas gastronomique» serait celui que l'on prend dans les restaurants du même nom, c'est-à-dire les enseignes réputées et, plus précisément, dans les deux et trois-étoiles du *Michelin*. Or l'immense majorité des Français ne fréquente pas ce type d'établissements. Dans tous les cas, on est loin du repas quotidien des Français ou de la pratique sociale répandue et partagée par la communauté nationale dont parle l'Unesco. Il est donc temps de redéfinir une gastronomie pour tous. ■

Alain Drouard, historien, sociologue, chercheur au CNRS, a signé *Le Mythe gastronomique français* (CNRS, 2010).

Le tour de France des spécialités

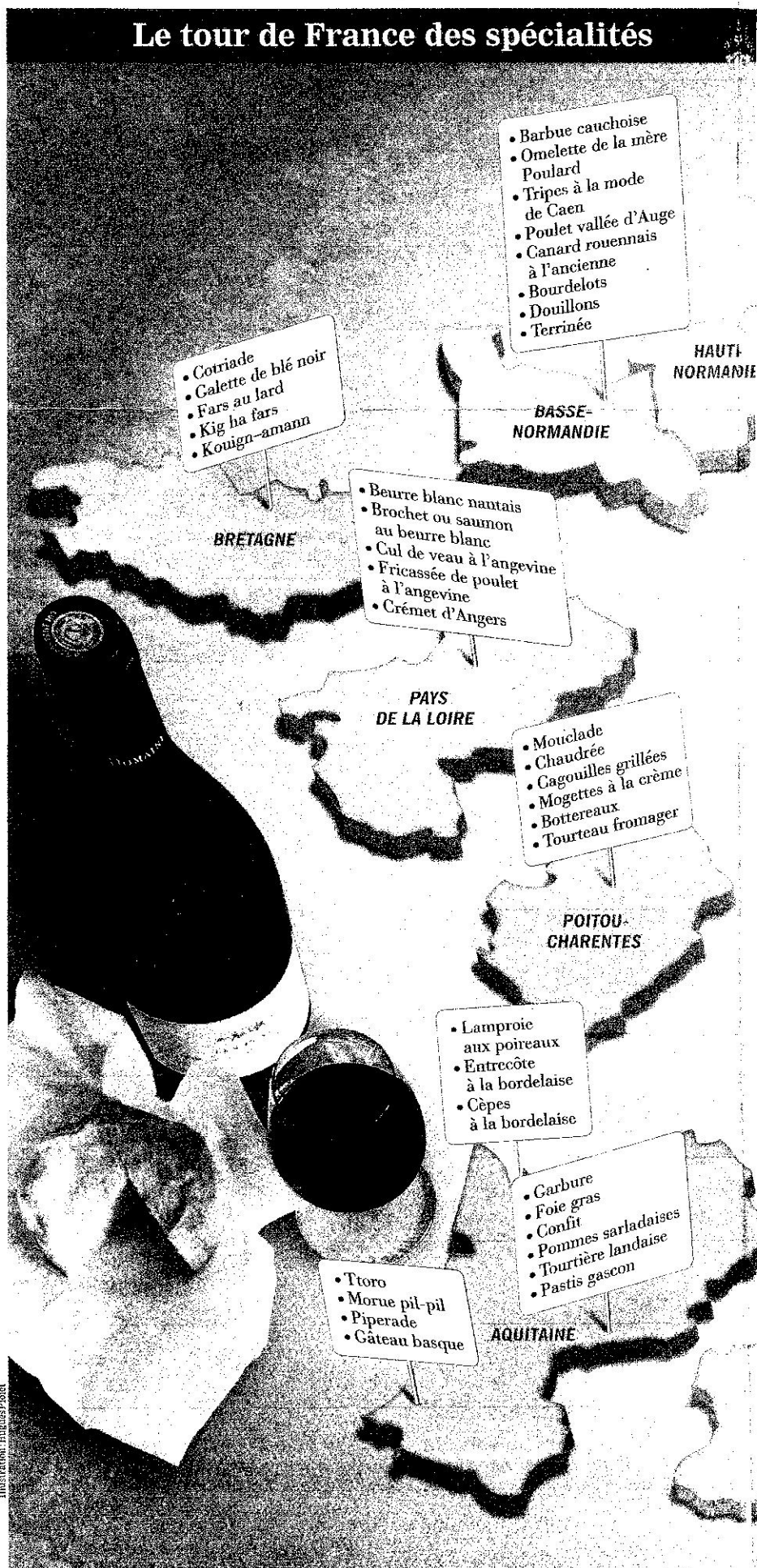


Illustration: Hugues Péllet