

Manger patrimonial

Patrice Groulx

Numéro 130, automne 2011

Le goût de l'identité

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/65395ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (imprimé)

1923-2543 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Groulx, P. (2011). Manger patrimonial. *Continuité*, (130), 21–22.

Manger patrimonial

par Patrice Groulx

Les Français pratiquent l'art du « bien manger » et du « bien boire », c'est connu, et même reconnu. L'UNESCO, en novembre 2010, a défini cet art de la table comme une « pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles ». Ce repas festif, ajoute-t-on, « met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature. Parmi ses composantes importantes figurent : le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir; l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble; le mariage entre mets et vins; la décoration de la table; et une gestuelle spécifique pendant la dégustation ». En outre, de l'apéritif au digestif, le repas gastronomique « doit respecter un schéma bien arrêté ».

Même si l'opinion française a bien accueilli l'inscription de son repas gastronomique national à cette prestigieuse liste mondiale, une certaine confusion entoure son objet. En effet, ce ne sont pas la gastronomie ou la restauration françaises qui ont été consacrées, mais une tradition du repas pris en famille, entre amis ou entre connaissances. Certains critiques ont fait remarquer que le déroulement d'un repas servi en plats successifs a été emprunté à l'aristocratie russe par la bourgeoisie française au cours du XIX^e siècle pour ensuite se répandre dans toute la société. Auparavant, dans les repas « à la française », tous les plats étaient servis en même temps et les convives se servaient dans ceux qui étaient le plus près d'eux. Au même titre que toutes les pratiques culturelles qu'on croit souvent « pure laine », le repas gastronomique des Français est donc le résultat, longuement travaillé, de pratiques nationales métissées à des apports étrangers. Peut-on d'ailleurs parler de « patrimoine » lorsqu'on désigne une pratique sociale aussi largement répandue que le repas

Photo : © UNESCO
Roger Viollet, 1920



Apéro, entrée, plat de résistance, fromage, dessert, digestif...

Le « repas gastronomique des Français » est maintenant inscrit à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO. Cette reconnaissance soulève certaines réserves, mais elle ouvre aussi des perspectives intéressantes.



Le repas gastronomique des Français, tel que reconnu par l'UNESCO, s'affirme à la fois comme une pratique sociale et comme une succession de mets.

Photo : © UNESCO Isabelle Guisard, château de Bourron-Marlotte, 2008



Photo : © UNESCO M. A. Minervini

La cuisine traditionnelle mexicaine (à droite) de même que la diète méditerranéenne figurent également à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.



Photo : © UNESCO A. Ríos, Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán

gastronomique? Le terme est habituellement réservé à des objets méritant une protection juridique et des efforts financiers exceptionnels. La convention de 2003 sur le patrimoine culturel immatériel a manifestement élargi le sens du mot, de sorte qu'il peut s'appliquer à toute réalité qui trouve des promoteurs convaincants. Malgré ces réserves, ne boudons pas le plaisir de voir que l'art de la table et la

convivialité des grandes tablées sont reconnus comme une valeur universelle, surtout à l'ère du *fast-food*. Et pourquoi s'arrêter en si bon chemin? Ne devrait-on pas aussi envisager que la partie de sucre québécoise s'ajoute à la liste de l'UNESCO?

Patrice Groulx est chargé d'enseignement en sciences historiques et études patrimoniales à l'Université Laval.


**MUSÉE
DE LA MÉMOIRE
VIVANTE**

Imprégnez-vous
de notre patrimoine immatériel !




 www.memoirevivante.org | Ouvert à l'année
 Renseignements : 418-358-0518 ou
 information@memoirevivante.org
 710 avenue de Gaspé Ouest, Saint-Jean-Port-Joli
 (Québec) G0R 3G0

Passion
à TABLE

Exposition d'archéologie
 Réalisée par les étudiants du programme
Histoire et civilisation
 du Collège Laflèche

Entrée gratuite
 Ouvert tous les jours


Manoir Boucher de Niverville
 168, rue Bonaventure, Trois-Rivières
 819 372-4531
 www.manoirdeniverville.ca



