

**Les métamorphoses du patrimoine gastronomique.**  
**Les chefs, figures d'un patrimoine reconfiguré par les mutations sociétales**

Comment comprendre les transformations contemporaines du patrimoine gastronomique ?  
Comment les évolutions des représentations des chefs participent-elles à ces transformations en valorisant d'autres modalités et catégories pour penser la gastronomie ?

**Contexte**

Artistes-peintres, écrivains, cinéastes, ont été les ardents défenseurs historiques de la gastronomie à la française. De multiples menaces pouvant atteindre cette culture culinaire singulière, le « repas gastronomique des Français » a été classé au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO en 2010. Déroulement des repas, savoir-faire et recettes, produits et arts de la table, histoire culinaire du pays et sociabilités rituelles autour de la table sont ainsi protégés pour leur singularité. Le rayonnement de la gastronomie française est soutenu et promu pour se diffuser partout dans le monde.

À la fois matériel, immatériel et mémoriel », ce patrimoine est toujours menacé par l'uniformisation des productions et du goût, la prépondérance des fabrications industrielles sur les savoir-faire artisanaux, la transformation des modes de vie au regard des rythmes de vie, les délaissements des manières et arts de table.

Les acteurs de la gastronomie, chefs et médias dédiés, apparaissent comme les ardents défenseurs et représentants de ce patrimoine. Mais ils ont été ou sont aussi parfois mis en cause au nom d'un modèle élitiste étoilé fondé sur des produits d'exception réservés aux « puissants » qui invisibilise les cuisines plus simples. Ce modèle élitiste aristocratique a longtemps dominé le modèle gastronomique local et populaire, mais le patrimoine de la cuisine française fusionne aujourd'hui patrimoine élitiste et patrimoines locaux (Barrère, 2013).

Les chefs sont aussi critiqués au nom de normes patriarcales présentes dans les modes de transmission (héritages et filiations), du maintien de l'organisation militaire historique de la « brigade » ou encore au nom de l'invisibilisation des femmes menaçant la disparition d'une partie du « patrimoine ». (Payany, 2024). Sont aujourd'hui revendiquées et valorisées d'autres types de pratiques et rapports aux publics de la gastronomie dans les restaurants et en-dehors : ateliers, stages, tourisme culinaire, etc.

À la fois héritage cristallisé ou « en sursis », dont le récit ethnographique témoigne, et héritage vivant, transmis par le discours gastronomique (Czergo, 2019), le patrimoine gastronomique français est au cœur d'enjeux culturels, diplomatiques et économiques, de la restauration aux arts de la table et au tourisme.

Comment les représentations du patrimoine gastronomique français sont-elles aujourd'hui interprétées et reconfigurées par l'intégration d'autres discours et représentations qui répondent aux menaces perçues et critiques exprimées ?

Comment l'analyse des intentions, ambivalences, oppositions et revendications présentes dans les discours et les médiatisations des chefs et sur les chefs peut-elle rendre compte des évolutions du patrimoine gastronomique contemporain français ?

**Objectif scientifique**

Il s'agit de comprendre les enjeux et modalités des discours tenus sur la gastronomie française comme analyseurs des représentations du patrimoine et de ses évolutions, sous la pression des transformations de la société et des dynamiques de singularisation des chefs.

L'enjeu de la recherche est de questionner les éléments qui participent à faire de la gastronomie française un patrimoine partagé et valorisé par les chefs, d'en dresser les contours, de comprendre ses porosités avec les autres champs sociaux et culturels.

L'enjeu épistémologique de la recherche est de comprendre le patrimoine comme « filiation inversée » (Davallon, 2000). Quel rapport au passé et au présent les transformations du patrimoine culinaire nous racontent-elles ?

Le projet de recherche s'attachera à trois volets principaux :

1<sup>er</sup> objectif. Un état de l'art sera dressé pour mettre au jour différences et convergences entre patrimoine alimentaire, culinaire, gastronomique.

2<sup>e</sup> objectif. Il s'agira de comprendre comment les chefs sont évoqués dans les médias, comment leurs singularités, leurs diversités, sont représentées au regard de la question patrimoniale. Il s'agira de questionner l'émergence de chefs venus de la diversité par leurs origines familiales, géographiques, ethniques ou de genre pour comprendre ce que la médiatisation de leurs spécificités révèle et valorise du patrimoine contemporain.

Le 3<sup>e</sup> objectif vise à mettre au jour les discours sur les pratiques de chefs apportant un point de vue singulier et innovant sur la gastronomie au regard de leurs approvisionnements (potagers, filières...), de leur adossement au patrimoine (site naturel, installation dans des lieux patrimoniaux, architecture, design culinaire et arts de la table) pour valoriser leurs rapports aux publics.

### **Justification de l'approche scientifique**

Les SIC, Sciences de l'Information et de la Communication, fortement ancrées dans l'interdisciplinarité, favorisent la mobilisation dans l'approche communicationnelle en intégrant des perspectives historiques, anthropologiques, sociologiques, sémio-linguistiques, qui seront particulièrement utiles pour ce projet de recherche.

La perspective retenue pour ce projet nécessitera un déploiement d'outils spécifiques des sciences humaines et sociales : analyse de discours, sémiologie, entretiens et analyse de contenu, outils auxquels le candidat ou la candidate devra être ouvert.

Les analyses pourront porter aussi bien sur les médiatisations initiées par les chefs (noms de restaurants, menus, livres de recettes, sites Internet, podcasts...) et sur les médiatisations circulant dans l'espace social (guides gastronomiques, médias, forums Internet...).

### **Adaptation à l'Institut Opus**

Le projet s'inscrit dans le cadre du nouvel axe thématique d'Opus portant sur les transitions patrimoniales dans des sociétés en mutation, avec les effets des dynamiques sociétales sur les processus de patrimonialisation.

Il pourra contribuer au rayonnement d'Opus et notamment renforcer la position d'Opus comme centre d'expertise patrimoniale reconnue grâce à l'intégration des enjeux et savoirs afférents à la constitution du patrimoine gastronomique.

## Références bibliographiques indicatives

Barrère Christian, Patrimoines gastronomiques et développement local, les limites du modèle français de gastronomie élitiste, *Mondes du tourisme*, n°7, Juin 2013, p. 15-36.

Bénétière Marie-Hélène, Isabelle Chave, Faure Julie et Vottero Michaël, « Patrimoines gastronomiques. Définitions, typologies et enjeux de conservation », *In Situ* [En ligne], 41 | 2019, mis en ligne le 15 décembre 2019, consulté le 18 février 2025. URL : <http://journals.openedition.org/insitu/26436> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/insitu.26436>

Certeau (de) Michel, *L'Invention du quotidien*, 1 : *Arts de faire*. Paris, UGE, 1980.

Csergo Julia, « Penser le(s) patrimoine(s) gastronomique(s) : à propos de quelques obstacles à l'appréhension d'un protéiforme au cœur d'un incertain », *In Situ* [en ligne], 41, 2019. <http://journals.openedition.org/insitu/24935> ; DOI : 10.4000/insitu.24935

Davallon Jean. « Le patrimoine : "une filiation inversée"? In: *Espaces Temps*, 74-75, « Transmettre aujourd'hui. Retour vers le futur », sous la direction de P. Dujardin, P. Garcia et B. Goussault, 2000, pp. 6-16.

Faure Julie, « Le patrimoine gastronomique en Île-de-France, un patrimoine en construction. Retour sur huit années d'expériences », *In Situ* [En ligne], 41 | 2019, mis en ligne le 13 décembre 2019, URL : <http://journals.openedition.org/insitu/26145> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/insitu.26145>

Marti Caroline, *Marque et patrimoine*, MkF Editions, en cours de publication

Marti Caroline. *Les médiations culturelles des marques*, ISTE, 2019

Ory Pascal, *Le repas gastronomique des Français*, Gallimard, 2015.

Payany Estérelle, « De la mère à la cheffe : entre invisibilisation et stéréotypisation, la médiatisation des cuisinières en question ». *Doctorales de la SFSIC*, Jun 2024, Nancy -, France. . [{hal-04607590}](#)

Rautenberg Michel et Tardy, Cécile. « Patrimoines culturel et naturel : analyse des patrimonialisations ». *Culture et Musées*, hors-série « La muséologie, 20 ans de recherches », juin 2013, p. 115-138.