



ANA CRISTINA FREITAS

**A REFEIÇÃO GASTRONÔMICA FRANCESA NO PATRIMÔNIO IMATERIAL
MUNDIAL DA UNESCO E A CONSTRUÇÃO IDENTITÁRIA**

CANOAS, 2023.



ANA CRISTINA FREITAS

**A REFEIÇÃO GASTRONÔMICA FRANCESA NO PATRIMÔNIO IMATERIAL
MUNDIAL DA UNESCO E A CONSTRUÇÃO IDENTITÁRIA**

Dissertação de mestrado em Memória Social e
Bens Culturais da Universidade La Salle.

Orientação: Prof(a). Dr(a). Patrícia Kayser Vargas Mangan

CANOAS, 2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

F866a Freitas, Ana Cristina.

A refeição gastronômica francesa no patrimônio imaterial mundial da Unesco e a construção identitária [manuscrito] / Ana Cristina Freitas – 2023.
122 f.; 30 cm.

Dissertação (mestrado em Memória Social e Bens Culturais) – Universidade La Salle, Canoas, 2023.

“Orientação: Profa. Dra. Patrícia Kayser Vargas Mangan”.

1. Patrimônio imaterial – UNESCO. 2. Gastronomia francesa. 3. Memória coletiva – Transmissão. I. Mangan, Patrícia Kayser Vargas. II. Título.

CDU: **316.7**

Bibliotecário responsável: Melissa Rodrigues Martins - CRB 10/1380

ANA CRISTINA FREITAS

Trabalho Final aprovado como requisito parcial para
obtenção do título de mestre, pelo Programa de
PósGraduação em Memória Social e Bens Culturais da
Universidade La Salle.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Robert Charles Ponge
UFRGS

Profa. Dra. Lúcia Regina Lucas da Rosa
Universidade La Salle

Profa. Dra. Cleusa Maria Gomes Graebin
Universidade La Salle

Profa. Dra. Patrícia Kayser Vargas Mangan
Orientadora e Presidente da Banca – Universidade La Salle

Área de concentração: Memória Social e Bens Culturais

Curso: Mestrado em Memória Social e Bens Culturais

Canoas, 14 de abril de 2023.

Dedicatória

Dedico este trabalho àqueles que estiveram comigo no período desta escrita: família, amigos, alunos, colegas professores, colegas de Mestrado (a “Turma do Fundão”) e, em especial, à Wagner M. Rocha, companheiro de vida, que me apoiou de todas as formas possíveis.

AGRADECIMENTOS

Agradeço àqueles que me inspiraram e me incentivaram ao longo desta pesquisa, dispondo de seu tempo, conhecimento e paciência para que esta dissertação se concretizasse. Um “*mercizão*” aos professores Zilá Bernd e Luciano Lunkes que me orientaram do início ao meio do processo, norteados meus rumos e escolhas; à orientadora Patrícia Kayser Vargas Mangan que, aceitando o desafio de acompanhar esta pesquisa quando já estava em andamento, foi generosa em compartilhar sua experiência; e, ainda, a todos os professores do PPG em Memória Social e Bens Culturais e de outros PPGs que, de alguma forma, contribuíram com indicações de leituras, em conversas, observações e reflexões, como o querido professor Robert Ponge que me conhecia de “outros carnavais” (leia-se: orientador na Graduação em Letras na Ufrgs e integrante da banca examinadora na qualificação do projeto da pesquisa deste Mestrado). *Merci beaucoup.*

“Dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es.”

(BRILLAT-SAVARIN, 1838, p.9)

RESUMO

Este estudo tem como tema a gastronomia da França abordada através da refeição gastronômica francesa como integrante da lista do Patrimônio Imaterial da UNESCO. A motivação se deu através da vivência como professora de Francês, dispondo da gastronomia francesa como ferramenta no ensino de Língua Francesa nos cursos de idiomas das Universidades La Salle e Feevale bem como professora assistente no curso de Graduação da Feevale em uma disciplina intitulada “Francês para a Gastronomia”. O objetivo principal deste estudo é investigar como a alimentação representativa da França pode contribuir na (re)construção de identidade e, conseqüentemente, servir de base para o aprendizado da língua francesa. Este busca responder ao problema desta pesquisa: de que maneira a refeição gastronômica francesa se tornou um patrimônio podendo servir de base para o aprendizado da língua francesa? Para tanto, aplica-se a metodologia qualitativa, bibliográfica e documental cujo corpus é composto de documentos da candidatura francesa disponíveis no site da UNESCO e levantamento bibliográfico de teóricos que exploraram conceitos de: transmissão, memória coletiva/social, construção de identidade coletiva. A abordagem é crítico-dialética, compreendendo os fatos sociais admitindo as influências políticas, econômicas e culturais, contextualizando o objeto de estudo (no caso, a patrimonialização da refeição francesa). Ademais, integrando um Mestrado Profissional cuja aplicação do estudo se estende, obrigatoriamente, a um produto final, mostra-se a elaboração de um minicurso de língua francesa cujos objetivos são: instrumentalizar os estudantes do Curso de Gastronomia articulando o vocabulário básico da refeição francesa com o léxico em francês útil ao cotidiano da cozinha; promover um espaço de reflexão e discussão acerca do papel e da importância da valorização dos saberes e rituais das refeições para construção identitária e memória coletiva.

Palavras-chave: Patrimônio imaterial UNESCO; Gastronomia francesa; Transmissão; Memória coletiva.

RÉSUMÉ

Cette étude a pour thème la gastronomie de la France abordée à travers le repas gastronomique français dans le cadre de la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO. La motivation est venue de l'expérience en tant que professeur de français, utilisant la gastronomie française comme outil d'enseignement du français langue étrangère dans les cours de langue des universités La Salle et Feevale, ainsi que professeur assistant dans le cours universitaire de Gastronomie à Feevale dans une discipline intitulée "Le français pour la gastronomie". L'objectif principal de cette étude est d'examiner comment l'alimentation représentative de la France peut contribuer dans la (re)construction d'identité et, par conséquent, soutenir l'apprentissage de la langue française. Il s'agit de répondre à la problématique de cette étude: de quelle façon le repas gastronomique des français est devenu un patrimoine en soutenant l'apprentissage de la langue française? Pour ce faire, une méthodologie qualitative, bibliographique et documentaire est appliquée, dont le corpus est composé de documents de la candidature française disponibles sur le site de l'UNESCO et d'une recherche bibliographique auprès de théoriciens qui ont exploré les concepts de: transmission, mémoire collective/sociale, construction de l'identité collective. L'approche est critique-dialectique, comprenant les faits sociaux, admettant les influences politiques, économiques et culturelles, contextualisant l'objet d'étude (en l'occurrence, l'héritage du repas français). Par ailleurs, dans le cadre d'un Master Professionnel dont la candidature à l'étude s'étend, obligatoirement, à un produit final, est présentée l'élaboration d'un mini-cours en langue française dont les objectifs sont: d'équiper les étudiants du Parcours Gastronomie en articuler le vocabulaire de base du repas français avec le lexique en français utile au quotidien de la cuisine; promouvoir un espace de réflexion et de discussion sur le rôle et l'importance de la valorisation des savoirs et des rituels des repas pour la construction identitaire et la mémoire collective.

Mots-clés: Patrimoine immatériel de l'UNESCO; Cuisine française; Transmission; Mémoire collective.

ABSTRACT

This study has as its theme the French Gastronomy approached through the inclusion of the French Gastronomic Meal on UNESCO's list of intangible cultural heritage. The motivation came from my experience as a French teacher, having used French gastronomy as a tool in teaching French as a foreign language in language courses at La Salle and Feevale Universities, as well as during the time I worked as an assistant professor in the Feevale Graduation course in a discipline entitled "French for Gastronomy". The main objective of this study is to research how the French meal contributes to the (re)construction of identity and, thus, serve as a basis for learning the French language. This seeks to answer the problem of this research: how did the French gastronomic meal become a heritage and can serve as a basis for learning the French language? For this purpose, we have applied qualitative, bibliographical, and documental methodology. The corpus is composed of the documentation submitted for the French nomination, available on the UNESCO website, and a bibliographical survey of theorists who explored concepts such as transmission, collective/social memory, and construction of collective identity. The approach is critical dialectic, analyzing social facts, admitting political, economic, and cultural influences, and contextualizing the object of study (in this case, the inclusion of the Gastronomic Meal of the French on UNESCO's list). Furthermore, as part of a Professional master's degree whose study application extends, obligatorily, to a final product, I have created a brief course of French that enables Gastronomy students to articulate the basic vocabulary of the French meal with the French lexicon that is useful for the daily life in the kitchen. It will also promote a space for reflection and discussion about the role and importance of valuing knowledge and meal rituals for identity construction and collective memory.

Keywords: UNESCO intangible heritage; French cuisine; Transmission; Collective memory.

SUMÁRIO

1 APÉRITIF	12
1.1 Abrindo o apetite: Sobre a autora.	12
2 MISE-EN-PLACE	14
2.1 A metodologia colocada em ação viabilizando a pesquisa	14
3 AMUSE-BOUCHE	17
3.1 Preparando o paladar: a França da cozinha para a pesquisa.	17
4 ENTRÉE(S)	27
4.1 O conceito de patrimônio e as categorias patrimoniais: definição de Patrimônio Imaterial para a UNESCO	27
4.2 A herança da vocação camponesa e agrícola da França e o legado para a Gastronomia	30
5 PLATS	37
5.1 Premier Plat: A fama da cozinha francesa: indícios da construção de uma reputação, moldando uma identidade	37
5.2 A refeição gastronômica francesa: o que é e do que se constitui esta tradição	43
5.3 Deuxième Plat: O Dossiê da candidatura para a inscrição na lista representativa do Patrimônio Cultural Imaterial	50
6 DESSERT	55
6.1 Reflexões e críticas à patrimonialização: o que se queria e o que se tem com a refeição gastronômica francesa no patrimônio mundial da Unesco	55
7 DIGESTIF	60
7.1 Para além da França: pensando a tradição da refeição entre nós em um curso de francês para a Gastronomia: "Bon appétit!"	60
8 PETIT CAFÉ	67
8.1 Considerações finais	67
REFERÊNCIAS	69
APÊNDICE A	72
APÊNDICE B	73
ANEXO A	76
ANEXO B	103

Imagem de fundo: Menu. Fonte: shutterstock.com

1 APÉRITIF



Imagem 1 - *Apéritif: Champagne*. Foto de minha autoria. Acervo pessoal. Novo Hamburgo, 2019.

Para iniciarmos a degustação desta dissertação, proponho que se conheça a respeito desta autora que vos escreve, no tocante do surgimento do projeto desta pesquisa e devidas motivações.

1.1 Abrindo o apetite: Sobre a autora.

Professora de Língua Francesa graduada pela UFRGS em Letras Francês-Português e devidas literaturas, como mestranda em Memória Social tenho descoberto muito mais sobre o ensino da língua francesa do que poderia esperar. De fato, a ligação entre a prática exercida e o objeto da pesquisa - um patrimônio alimentar francês - era mínima e talvez improvável: professora de Língua Francesa no Brasil, alimentando os clichês da identidade francesa, reproduzindo aquilo que sempre me chegava e nunca havia questionado.

O mestrado se iniciou em meio a uma pandemia¹ e o isolamento social imposto por ela: atividades presenciais suspensas, aulas ministradas de modo remoto e, em meio a situação, a vontade de me reinventar (como professora? como curiosa? como estudante?). Intrigada com a ideia de investigar um outro clichê francês que não era aquele de que a língua

¹ Em 11 de março de 2020 a ONU decretou estado de pandemia devido ao alastramento do vírus da COVID-19.

é "chique" e musical (depoimentos escutados frequentemente de meus alunos de Francês e de pessoas que me descobrem professora desta língua) ou a Paris dos viajantes que tantos estudantes buscam e sempre ofereci e compartilhei impressões das experiências naquelas terras.

O clichê da melhor gastronomia do mundo me foi apresentado mais fortemente anos atrás quando trabalhei a língua francesa de maneira instrumental como auxiliar de uma professora titular em um curso de graduação em Gastronomia. A generosa Chef e Mestra Hosana Esperanza Cimadon foi minha (dedicada) aluna de Francês no curso de idiomas da universidade Feevale e eu, sua aprendiz na curiosidade das alquimias da cozinha, enquanto sua auxiliar na disciplina no curso de Gastronomia na disciplina de Francês para a Gastronomia. Juntas, partilhamos idiomas, receitas, técnicas (e até um feliz e furtivo encontro em Paris no ano de 2015: eu, de férias, ela, frequentando e se especializando em conceituadas escolas francesas de gastronomia como a *Le Nôtre* e a *Cordon Bleu*) e compartilhamos uma amizade bonita que existe desde então.

O Francês para a Gastronomia se tratava da desmistificação dos termos, dos nomes das técnicas, dos utensílios, das origens e das etimologias que ainda dominam (ou dominavam) esta área. Tentei mediar os conhecimentos úteis da língua para quem precisa compreender e usar esses termos, muitas vezes, com um pouco de fascínio de minha parte, e hoje, sem nenhum orgulho disso, muita colonialidade.

Revisitando a bibliografia da gastronomia francesa durante a pandemia comecei a questionar porque a refeição gastronômica francesa foi considerada patrimônio imaterial da humanidade pela UNESCO, em 2010. Parecia óbvio, era a melhor gastronomia do mundo, segundo os livros, as mídias, e até a universidade. Mas o que será que isso representava para os franceses? Será que o país se identifica(va) com este patrimônio? Essa inquietação me fez buscar os documentos da candidatura propostos pelas instituições francesas no site da Unesco.

Então, a ideia de produzir estudos que trouxessem reflexão sobre a hegemonia gastronômica francesa tomou outras proporções. A suposta hegemonia gastronômica é só uma face dos valores e tradições criados e impostos pela colonialidade. Acreditando que questionar esses valores, expor e destrinchar a impressão de que uma cultura se sobrepôs a (e possa, inclusive ter apagado) tantas outras é lançar uma faísca de descolonização nos palheiros da gastronomia, do ensino das línguas e na tomada de consciência do que a história escreveu mas que a memória social pode recontar.

2 MISE-EN-PLACE



Imagem 2 - *Mise-en-place*: separação dos ingredientes e utensílios para o preparo de uma ratatouille em turma online síncrona em curso de Francês. Foto de minha autoria. Acervo pessoal. Novo Hamburgo, 2021.

Esse capítulo apresenta a metodologia proposta com vistas a responder ao seguinte problema desta pesquisa: de que maneira a refeição gastronômica francesa se tornou um patrimônio podendo servir de base para o aprendizado da língua francesa? Partindo do pressuposto que ela é representativa para identidade dos franceses tornando-se uma memória coletiva, define-se como objetivo geral: investigar como a alimentação representativa da França pode construir identidade e, conseqüentemente, servir de base para o aprendizado da língua francesa.

Os objetivos específicos são: (a) descrever critérios utilizados para inscrever a refeição gastronômica francesa como patrimônio intangível; (b) tramar conceitos de patrimônio (imaterial), memória (geracional) e identidade como base para a análise documental; (c) utilizar os principais resultados de pesquisa como base para proposição de um curso de extensão. Há ainda que indicar que a pesquisa se pauta por outras questões norteadoras: Por que, afinal, associamos gastronomia, ou culinária ou mesmo a alta cozinha à França? Que reputação e identidade se constroem através da elevação dessas memórias gastronômicas à categoria de patrimônio?

2.1 A metodologia colocada em ação viabilizando a pesquisa

Esta é uma pesquisa qualitativa, bibliográfica e documental. Busca, através de um corpus composto de documentos da candidatura francesa disponíveis no site da UNESCO,

descrever critérios dessa entidade bem como as motivações da França para inscrevê-la como patrimônio intangível através de sua refeição gastronômica.

Quanto à técnica da pesquisa, serão investigados os objetivos da França quanto à proposição de sua candidatura, através de levantamento bibliográfico da literatura crítica dos teóricos citados no presente trabalho, procurando elucidar os conceitos de transmissão de memórias "de geração em geração" e "identidade francesa", termos que aparecem no texto do dossiê da candidatura.

Nesse sentido, serão analisados, os critérios da Unesco para consideração de um patrimônio imaterial e a proposição da refeição gastronômica francesa a partir, principalmente, das reflexões de Candau, Halbwachs, Muxel e Pollack: a construção de uma identidade nacional através da reputação da gastronomia, a memória coletiva, social e cultural na transmissão das memórias do *savoir-faire* das comemorações gastronômicas.

A abordagem metodológica desta pesquisa qualitativa segue, no eixo epistemológico, o método crítico-dialético, considerando que os fatos sociais não podem ser compreendidos isoladamente, abstraídos de influências políticas, econômicas e culturais, contextualizando o objeto de estudo (no caso, a patrimonialização da refeição francesa), compreendendo as causas e consequências implicadas.

Assim, se conduzirá a investigação a partir: do estudo da patrimonialização da refeição gastronômica francesa; dos processos da candidatura francesa da época, com o intuito de explicar, através dos teóricos citados, a influência da patrimonialização na construção da identidade francesa.

Por último, o produto final agregado a esta pesquisa será, então, a proposição de um curso de Francês para a Gastronomia a partir do material da refeição gastronômica disponível no site da UNESCO. O curso servirá, de maneira instrumental, aos alunos e egressos do curso de Gastronomia. As atividades linguísticas desenvolvidas terão uma abordagem cultural tendo a temática da refeição francesa e seus rituais para: motivar os estudantes da língua a se comunicarem em francês sobre o assunto da refeição, comida, mesa e afins; proporcionar o compartilhamento de experiências e vivências dos estudantes, versando inclusive a respeito das refeições festivas praticadas em seus meios, suas famílias, suas localidades ou seu(s) país(es) e, dessa forma, viabilizar a apropriação do léxico em questão, auxiliando na prática do uso da língua francesa no contexto da gastronomia.

3 AMUSE-BOUCHE



Imagem 3 - *Gougère*, típico da Bourgogne, é uma espécie de “pão de queijo” francês. Foto de minha autoria, receita preparada em uma aula online, em conjunto, de maneira síncrona, com alunos de uma turma de Francês. Acervo pessoal, Novo Hamburgo, 2011.

3.1 Preparando o paladar: a França da cozinha para a pesquisa.

Talvez Proust² não soubesse, mas descrever a sensação de uma migalha de *Madeleine* amolecida pelo chá na boca suscitou muito além da memória perdida de infância na casa da tia Léonie nos domingos em Combray. O biscoito ou bolinho francês conhecido na literatura mundial tornou-se símbolo de memória sensorial, imagética, afetiva. Tanto, que existe uma expressão na língua francesa "*madeleine de Proust*" que se refere a uma experiência sensorial que nos transporta a alguma lembrança, segundo definição do dicionário Larousse, a *Madeleine de Proust* trata-se de: “*objet, odeur, saveur, etc., qui fait surgir une série de souvenirs anciens*”³. É a materialização da memória afetiva em um bolinho de massa leve com aroma de limão ou laranja em forma de uma delicada concha, é a memória passada desencadeada pelo sensorial no presente (re)vivida e (re)contada.

A França gastronômica que posa fotogênica e empratada e seus clichês de refinamento e exclusividade, o país dos restaurantes e dos chefs estrelados, nos conta sobre a relação francesa com a gastronomia, muito menos do que as lembranças afetivas e familiares à mesa e suas receitas e rituais transmitidos de geração em geração. Para Anne Muxel (2007), esta transmissão familiar não diz respeito à repetição, mas a uma necessidade de re-apropriação de saberes e práticas, às negociações e às reinvenções que podem garantir, por exemplo, que uma receita familiar permaneça viva. Pois uma França, orgulhosa de seu

² Marcel Proust, escritor francês autor de *À la recherche du Temps Perdu - Du côté de chez Swann* (1913).

³ “objeto, odor, sabor, etc., que faz surgir uma série de lembranças antigas.” (tradução minha) - Dicionário Larousse online, disponível em: <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/madeleine/48471#:~:text=La%20madeleine%20de%20Proust%2C,une%20s%C3%A9rie%20de%20souvenirs%20anciens>

passado agrícola descrito e detalhado por historiadores como Fernand Braudel (1986) em seus três tomos de *L'identité de la France*, renasceu e se recriou a partir da promoção da sua gastronomia, lembrando as origens dos produtos, reconhecendo os indivíduos que os fazem e como os fazem. A identidade da França pelo viés da gastronomia seria, então, moldada como um patrimônio da UNESCO.

Chevrier (2011) aponta, em uma enquete realizada pelo IEHCA (*Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation*) entre os franceses questionados sobre tornar a refeição francesa um patrimônio, que a quase totalidade dos entrevistados teria respondido concordando com a proposição. Mais ainda, segundo Chevrier, os franceses consideram a gastronomia francesa um monumento: “*La gastronomie est en effet non seulement une passion, mais encore un “monument” de la culture des Français et de leur art de vivre.*” (p.17). A pesquisa sobre alimentação foi realizada pelo centro de pesquisas Crédoc (*Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie*) em 2009 através de uma amostragem nacional considerada representativa⁴ por Chevrier: 998 pessoas maiores de 18 anos foram entrevistadas pessoalmente em seus domicílios entre 3 e 17 de julho daquele ano. Reproduzo, a seguir, alguns resultados obtidos pela pesquisa conforme os dados fornecidos por Chevrier (2011, p. 18):

- 95,2% responderam “sim” quando perguntados se: “Para você a gastronomia faz parte do patrimônio e da identidade dos franceses?”;
- 98,7% responderam “sim” à pergunta: “É importante preservar, valorizar e transmitir às gerações futuras as tradições gastronômicas dos franceses?”
- 83,3% estimaram que: “A refeição gastronômica é uma cultura da qual os franceses são portadores.”

Entendeu-se, na época, segundo Chevrier, que esta quase unanimidade (ver nota 4) se identificava ou se sentia representada por este patrimônio imaterial, de maneira que sua gastronomia reflete a França para o mundo.

Ao mesmo tempo, verificou-se que depois da entrada da refeição francesa na lista da Unesco, havia uma confusão, uma dificuldade de identificar o que havia se tornado patrimônio: a gastronomia francesa? Os pratos franceses?

⁴ Foram entrevistadas 998 pessoas, maiores de 18 anos, cujos critérios de seleção não constam nos relatos de Francis Chevrier. A população total da França em 2009 girava em torno de 64,4 milhões de habitantes, conforme dados do Insee (l’Institut national de la statistique et des études économiques). Os dados podem ser consultados no site www.insee.fr/fr/statistiques/serie/001641586. Assim, considero que a fatia de pessoas entrevistadas no bolo de muitas camadas e confeitos que é a França, é uma migalha da população total.

A mídia francesa reproduzia a notícia como se a gastronomia francesa tivesse entrado para o patrimônio da humanidade, como nos jornais Le Monde, Le Figaro e Le Parisien.

A seguir, reproduzo a manchete do jornal Le Monde e a confusão que destaca que “pela primeira vez, uma gastronomia figura no patrimônio imaterial da humanidade”.



Imagem 4 - Captura de tela, de minha autoria, do site do jornal Le Monde, versão eletrônica. Fonte: https://www.lemonde.fr/vous/article/2010/11/16/le-repas-gastronomique-des-francais-inscrit-au-patrimoine-de-l-humanite_1440921_3238.html

O próprio Chevrier tentou desempelotar este “molho *béchamel*” mal misturado e, em entrevista para o jornal L’Express, declarando que “*Il ne s'agit pas de momifier le cassoulet ou de breveter des savoir-faire artisanaux, ce qui serait impossible et ridicule (...)*”⁵ e destacou o feito como a vontade de reconhecimento como patrimônio vivo de uma prática costumeira na qual os franceses se reconhecessem.

Julia Csergo, uma das responsáveis pelo projeto e pelo ingresso da França na lista da UNESCO, observou, em uma conferência em Toulouse, a incompreensão do que estava em jogo: “*ce n’est pas ce que les gens mangent, l’objet de l’inscription*”⁶. Em realidade, o que ingressou na lista foi “*Le repas gastronomique des français*”, a refeição gastronômica dos franceses, explicada mais adiante.

⁵ “Não se trata de mumificar o cassoulet ou profissionalizar todos os saberes artesanais”, o que seria impossível e ridículo (...) » (tradução minha).

⁶ “não é o que as pessoas comem, o objeto da inscrição” (tradução minha). CSERGO, Julia. “*Les pratiques alimentaires, un patrimoine culturel immatériel?*” - Conférence à l’Université de Toulouse II, 31/01/2011.

Da mesma forma, para que se evite gerar confusões de termos como aquela do recebimento da notícia da refeição francesa na lista da UNESCO, considero necessário, para explicitar o tema desta pesquisa, definir gastronomia como termo geral e distingui-la entre suas variantes. Na sua etimologia, gastronomia vem do grego *gaster* (ventre, estômago) e *nomos* (lei), significando literalmente “lei do estômago” e o termo surgiu pela primeira vez em *Hedypatheia*, um compilado de experiências sobre cozinha escrito por Archestratus (séc.IV a.C). Para Brillat-Savarin⁷, em seu tratado gastronômico *Physiologie du goût*, o termo gastronomia está ligado a todo conhecimento relacionado ao homem enquanto ele se nutre:

*(...) la gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui rapporte à l'homme, en tant qu'il se nourrit. (...) Ainsi, c'est elle, à vrai dire, qui fait mouvoir les cultivateurs, les vignerons, les pêcheurs, les chasseurs et la nombreuse famille des cuisiniers, quel que soit le titre ou la qualification sous laquelle ils déguisent leur emploi à la préparation des aliments. (...) la gastronomie régit la vie entière.*⁸(BRILLAT-SAVARIN, 1995. p.57-58)

Mas de qual variante deste conhecimento, de qual gastronomia se está tratando: da alta gastronomia extremamente técnica, tradicional mas também da inovadora e arrojada, ou das especificidades da gastronomia regional, ou ainda, daquela do cotidiano dos franceses? Pois a gastronomia referida na candidatura da França na UNESCO, é a refeição gastronômica francesa, relacionada à tradição dos rituais festivos familiares como aniversários, casamentos, celebrações diversas onde um grupo de indivíduos da mesma família e/ou localidade se reúne para preparar uma festa em torno de uma mesa.

Além disso, não se pode deixar de lado a intencionalidade da patrimonialização da refeição francesa. O enaltecimento da gastronomia através do ritual que a representa significa uma declaração ao mundo de que a França detém uma supremacia: seja ela estética, seja ela técnica. Mas, sobretudo como um trunfo econômico, como ressaltou o jornal *Le Point* 2010, na ocasião do aceite da Unesco: “*La gastronomie française au patrimoine mondial, un atout économique*”. O jornal tratou a inclusão francesa no patrimônio mundial como sendo um “atout”, ou seja, um trunfo econômico e que, segundo os ministros Bruno Le Maire (Agricultura) e Frédéric Mitterrand (Cultura), a candidatura representava para a França a

⁷ Brillat Savarin, ou Jean Anthelme (1755-1826), jurista de formação, não era profissional da cozinha, mas um gastrônomo, alguém que cultuava o sabor, como também a música. (Dicionário de Termos de Gastronomia - Helen Hélène, Ed. Boccardo, São Paulo 2011 p.139)

⁸ (...)gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo ao que se refere ao homem na medida em que se alimenta. Assim, é ela, bem dizer, que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores, e a numerosa família de cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos (...) a gastronomia governa a vida inteira. (tradução minha)

valorização de seus produtos alimentares e sua sabedoria culinária e encorajaria o turismo gastronômico, promovendo o patrimônio francês internacionalmente.

Logo, a melhor gastronomia do mundo é a que possui os melhores produtos, produtores, solo, clima e saberes do mundo. Criam-se, então, os melhores restaurantes, vitrines de toda esta qualidade, onde o turismo cresce e se fortifica mas também cria uma espécie de aura aristocrática. Isso porque os novos restaurantes, conduzidos por chefs com status de estrelas hollywoodianas e preços exorbitantes são exclusivos e excludentes para a maioria dos franceses e do mundo todo.

Neste sentido, surge uma contradição: a gastronomia francesa é ligada aos costumes tradicionais do cotidiano dos franceses, sendo uma referência naturalmente relacionada aos indivíduos que a praticam ou é atrelada a protocolos elitistas e sofisticados? Os restaurantes são um marco da gastronomia francesa e foram criados desmistificando o “bem comer” por contingência da revolução que foi eclodir em 1789. Os chefs serviam aos nobres que foram condenados por suas extravagâncias e gastos indecentes. Muitos dentre eles foram guilhotinados ou fugiram. Assim, extintos os banquetes, os chefs tiveram de descer do Olimpo dos palácios para servirem à burguesia em lugares para se nutrir e se "restaurar" no dia-a-dia: o restaurante.



Imagem 5 - Gravura representando um jantar em um restaurante em Paris, em 1874, Museu Frans Hals. Haarlem, Holanda. Foto: Hulton Archive. Fonte: Disponível em: © Getty

Foi Chantoiseau, segundo Flandrin e Montanari (1998, p.1310), que estabeleceu um serviço revolucionário, mesas individuais e pratos a escolher em um cardápio, em uma rua próxima ao Louvre para vender "*restaurats*", ou seja, caldos restauradores, "caldos à base de carne, propícios a restaurar" as forças debilitadas. Para atrair o cliente, ele teria inscrito na fachada a sentença: "*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego vos restaurabo*", ("venham vós restaurar, àqueles em que o estômago sofre, eu os restaurarei"). O "restaurador" referia-se ao prato, à comida, não ao lugar, como o termo, pelo uso, passou a designar.

Foi, então, que o “bem-comer” começou a ser democratizado e propagado entre as classes trabalhadoras, os camponeses e a burguesia. O espaço do restaurante revigora a convivialidade e mistura as gentes. Apesar da comida de restaurante não ser diretamente uma refeição familiar, tem nela relação com suas origens, trazendo à mesa a reunião e a diversidade de pessoas em torno de uma refeição. Este, talvez, o conceito de base do patrimônio alimentar francês aqui discutido.

No entanto, o ritual da refeição francesa não parece ser uma exclusividade francesa. Basta que se tente estabelecer uma comparação com outras culturas, por exemplo, cotejá-lo aos hábitos brasileiros da feijoada ou do churrasco festivos. Nestes rituais, em finais de semana e/ou ocasiões especiais, tudo é feito em um ritmo mais lento e cada etapa é bem apreciada. Detenhamo-nos, pois, no exemplo do churrasco, tradição da região Sul do Brasil, na qual me insiro, guardando memórias familiares deste ritual.



Imagem 6 - Mosaico de fotos de minha autoria. Fotos de um aniversário de minha mãe, em fevereiro de 2020, onde se vê pessoas em pé, conversando, o churrasco sendo assado, a partilha das sobremesas à mesa, a criança fazendo parte das relações.

Fonte: Acervo pessoal. Montagem e fotos de minha autoria pelo aplicativo Google Fotos.

Não basta sentar-se à mesa e servir-se ou ser servido das carnes grelhadas e assadas na brasa de carvão ou lenha. Há toda uma variedade de complementos que se saboreia à espera das carnes: o pão temperado com alho, frituras como o aipim, a banana e a polenta, o queijo coalho no espeto, a linguiça ou o salsichão e os corações de frango (vísceras apreciadas no sul do Brasil) que são postos no fogo antes das demais carnes e servidos, geralmente, com farinha de mandioca, para se beliscar com palitinhos, as azeitonas, os ovos de codorna, os pickles e uma infinidade de saladas, dentre elas, a indispensável salada de batatas com

maionese e a indefectível farofa e suas muitas versões conforme ingredientes regionais. Há o tempo de aperitivar e bebericar cervejas ou caipirinhas (bebida com cachaça e suco de limão ou variações regionais e criativas com maracujá, caju, morango, etc). Depois, na hora do churrasco vir à mesa, enquanto tudo ocorre em torno de uma mesa, pessoas servem, passam bandejas, tábuas, conversam, riem, se lamentam, fofocam, se ajudam no preparo dos comes e bebes. Crianças, como em minhas lembranças de infância com muitos primos, filhos de muitos tios, brincam e correm em torno da mesa, as mais crescidas ajudam na arrumação da mesa e a servir as comidas.

Nestes momentos festivos, os indivíduos partilham diversos assuntos, mastigando tira-gostos, derramando-se em risadas. E entre risos e algumas lágrimas, também se recuperam histórias de familiares que se foram, momentos são relembrados, geralmente sem muita exatidão ou com divergências de quando ou de onde, a lembrança se refaz e se materializa pela força dos testemunhos. Cada participante adiciona uma palavra daquilo que lembra daquelas pessoas que faziam parte daquele grupo e assim, como no mosaico de fotos que ilustra essa parte do texto, as histórias se reconstituem em pequenos pedaços, como recortes de fotos e, unidos, formam um todo coerente, uma memória coletiva.

As memórias são misturadas e compõem o prato principal da refeição, do ritual, repetição após repetição, se modificando, como o grupo de pessoas que vai se alterando, diminuindo, ou aumentando o número de integrantes, mudando as coisas de lugar, renovando as receitas dos pratos, mas mantendo a essência do encontro. Frequentemente, os participantes do churrasco trazem sobremesas. E no final da refeição, a mesa se torna um grande *buffet* variado onde todos se servem, misturam os gostos, as lembranças e, assim, produzem doces memórias que vão se perpetuar por muito tempo, não somente nos registros fotográficos mas nos vestígios de sabor, nos rastros de saudades.

O exemplo referido não é de uma refeição francesa, mas de uma brasileira. E assim como a tradição francesa, a brasileira, não se aplica a todos os brasileiros. O ritual se perpetua na sua recriação, na insistência da repetição: por exemplo, um indivíduo desprovido, sem meios, pode continuar a praticar o ritual do churrasco para comemorar um momento importante de sua vida, embora o cardápio e os ritos sejam mais enxutos, pela força da imposição desta tradição. Isso porque, simbolicamente, ele precisa manter o elo social, exibindo uma fartura (que muitas vezes não possui) a um grupo, apresentando suas conquistas e, segundo a tradição, o churrasco serve a este papel: a comemoração e a confraternização.

Hobsbawm (1997) aponta os costumes e práticas sociais contínuos como base das tradições sociais que vão se adaptando para não desaparecerem. Assim, estas tradições são inventadas, no sentido que se transformam conforme os costumes mudam. E a contradição neste processo de invenção é a pretensão da homogeneidade cultural, a vontade de petrificar tradições sem alterações, inseridas em um mundo constante e inevitavelmente mutável.

O elo que aproxima e assemelha as culturas francesa e brasileira, aqui, no entanto, é composto pelo caráter ritualístico e o sentido de coletividade e compartilhamento: pelo caráter humano, ou melhor definindo, o caráter imaterial contido na reunião de pessoas e partilha e transmissão de memórias.

Muxel⁹ (2007) chama de *mise en scène* (quer dizer: encenação, preparação), as cenas da vida familiar cumprindo seu jogo que se repete e se ritualiza de maneira que a refeição, a comida e tudo o que ela envolve, produz memória e a memória familiar se relaciona às lembranças das refeições e sua função na existência e na sobrevivência mesma da família. Esta memória familiar é suscitada através da reunião de pessoas à mesa, no texto original em francês, o termo *tablées* refere-se às pessoas que estão à mesa (*table*). A ordem e o desenrolar das refeições são descritas se costurando aos recortes de testemunhos de indivíduos que recuperam sua memória familiar através das lembranças à mesa. Para a autora, o ritual de uma refeição segue, ao longo dos tempos, tendo papel fundamental, constante e necessário para os membros da família, onde o ato de comer é mais do que nutrir: é dar, compartilhar. A autora enfatiza diferentes momentos da vida familiar através de recortes de depoimentos à mesa e relacionar papéis dos indivíduos e suas funções na mesa e na família lançando mão de transcrições de falas e descrições das cenas que ela analisa e conecta ao campo da memória.

Então, a partir do exemplo citado, o churrasco se parece bastante com o ritual francês, ou ao menos, pode-se aferir que um ritual gastronômico festivo não se trata de uma exclusividade francesa. O ritual festivo de refeições ocorre em diversas culturas com equivalente importância para recriação de uma memória familiar e coletiva se parecendo na transmissão da memória geracional, no repassar dos saberes e na convivialidade do momento.

⁹ MUXEL, Anne. Individu et Mémoire Familiale. Deuxième Partie: Notre coin dans le monde. Cap.III: Table et tablées familiales. p.63 à 93. Paris: Hachette, 2007. Anne Muxel é uma socióloga francesa, diretora do centro de pesquisa em ciências políticas do CNRS (Centre National de la Recherche Scientifique da França). Além de pesquisadora do comportamento político, estuda o campo da memória, tendo participado da candidatura da França no Patrimônio Imaterial da Unesco com a Refeição Gastronômica Francesa de 2004 à 2011.

No caso do hábito francês, destaca-se a valorização da convivência de um grupo, em detrimento ao refinamento e à qualidade dos pratos, à meticulosidade na arrumação da mesa, embora reconhecidos e reverenciados mundialmente. O compartilhamento de saberes, de preparos e de jeitos fazem da refeição um ritual onde os indivíduos se ocupam e interagem ativamente no processo naquele momento de celebração. Deste modo, o ritual da refeição francesa demonstra este esforço pela permanência e continuidade do hábito da convivialidade, do compartilhamento, repetindo, ensinando e transmitindo aos mais novos.

A análise desse ritual em particular, indica que o mais caro para os franceses é o tempo, esse elemento raro na contemporaneidade. A refeição preparada e partilhada, degustada e conversada, que se alonga, que passa de indivíduo para indivíduo, de geração em geração: as palavras, as comidas, os hábitos. Para Halbwachs, é no tempo que a lembrança se apoia, se sustenta, desde que representada de maneira contínua:

C'est dans le temps, dans un temps qui est celui d'un groupe donné, qu'il cherche à retrouver ou plutôt à reconstituer le souvenir et c'est sur le temps qu'il prend son appui. Le temps peut et peut seul jouer ce rôle dans la mesure où nous nous le représentons comme milieu continu qui n'a pas changé et qui est resté tel aujourd'hui qu'hier; en sorte que nous pouvons retrouver hier dans aujourd'hui.¹⁰ (HALBWACHS, 1968. p. 118)

Para Halbwachs, a lembrança individual, rememorada, se pluraliza em memória coletiva, retendo do passado somente aquilo que ainda está vivo ou capaz de viver na consciência do grupo que a mantém. Como os ritos repetidos cerimoniosamente à mesa, por exemplo, o uso de produtos selecionados conforme a tradição e os saberes transmitidos, garantindo, (re)criando esta memória que permanece viva.

O ritual da refeição francesa se materializa como um vestígio memorial que se reconstitui para recuperar e formar, pelo sentimento de pertencimento, por uma busca de coerência de um grupo, construindo uma identidade coletiva e, ao mesmo tempo individual, particular de cada um que compõe o grupo. Pollak (1992) entende que a memória é um elemento que constitui o sentimento de identidade:

Nessa construção da identidade (...) há três elementos essenciais. Há a unidade física, ou seja, o sentimento de ter fronteiras físicas, no caso do corpo da pessoa, ou fronteiras de pertencimento ao grupo, no caso de um coletivo; há a continuidade dentro do tempo, no sentido físico da palavra, mas também no sentido moral e psicológico; finalmente, há o sentimento de coerência, ou seja, de que os diferentes

¹⁰ “É no tempo, num tempo que é o de um determinado grupo, que procura reencontrar, ou melhor, reconstituir a memória e é no tempo que ele se apoia. O tempo pode e só pode desempenhar esse papel na medida em que o representamos para nós mesmos como um meio contínuo que não mudou e que permaneceu tão hoje quanto ontem, para que possamos encontrar o ontem no hoje.” Maurice Halbwachs, *La mémoire collective*. 1968.p.118, tradução minha.

elementos que formam um indivíduo são efetivamente unificados.(...) Podemos, portanto, dizer que a memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si. (POLLAK, 1992, p.204)

A imagem do francês para o mundo, pode aparecer formatada pelo clichê de um parisiense com uma boina pousada diagonalmente sobre a cabeça, vestindo uma camiseta listrada, com uma baguete debaixo de um braço, erguendo uma taça de vinho na outra mão. Mesmo que este parisiense seja, na realidade, de origem interiorana e não coma croissants no café da manhã e sua refeição costumeira seja bem servida e não porções mínimas, em etapas, conforme são as dos restaurantes estrelados frequentados por turistas abastados. A identidade francesa não é homogênea pois é constituída de culturas distintas ainda que se tente mostrá-la, em alguns contextos, de maneira estereotipada, reforçando a ideia artificial de uma unidade em prol de uma identidade nacional.

A refeição gastronômica francesa pretende, como patrimônio imaterial legitimado, em alguma medida homogeneizar a identidade francesa, considerando que todos os franceses se assemelham nos rituais gastronômicos festivos. É bem provável que existam ritos de comemorações e festividades entre todas ou a maioria das diferentes culturas que costuram e compõem o território francês. No entanto, acredito que não se possa enquadrá-las em uma identidade única, admitindo que todos os indivíduos o fazem da mesma forma. Para avançar nessa discussão, é preciso primeiro analisar os conceitos relativos à patrimônio, mas não sem antes lembrar a intrínseca relação entre a memória, a identidade e o patrimônio segundo Candau:

Se identidade, memória e patrimônio são "as três palavras-chave da consciência contemporânea" - poderíamos, aliás, reduzir a duas se admitimos que o patrimônio é uma dimensão da memória -, é a memória, podemos afirmar, que vem fortalecer a identidade, tanto no nível individual quanto no coletivo. (CANDAU, 2016, p.16)

4 ENTRÉE(S)



Imagem 7 - *Entrée: Soupe d'oignon gratinée* (Entrada: Sopa de cebola gratinada). Foto de minha autoria. Acervo pessoal. Chez la Mère Catherine, Paris, 2020.

4.1 O conceito de patrimônio e as categorias patrimoniais: definição de Patrimônio Imaterial para a UNESCO

Patrimônio, na sua etimologia latina *patrimonium*, conforme destaca Meira (2004), pressupõe herança, legado e posse, contendo um duplo sentido ligado ao paterno e à pátria. Segundo definição do dicionário Larousse:

1) Bem que se tem de herança de seus descendentes; 2) Aquilo que é considerado como um bem próprio, uma riqueza; 3) Aquilo que é considerado como herança comum de um grupo; 4) Conjunto de bens, direitos e obrigações tendo um valor econômico cuja pessoa pode ser titular ou responsável; 6) Conjunto dos elementos alienáveis e transmissíveis, que são de propriedade, em um momento, de uma pessoa, de uma família, de uma empresa ou de uma coletividade pública. (Tradução minha. Disponível em: <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/patrimoine/58700>)

Nora (1986), ao refletir sobre a materialização da memória, lembra da mudança na concepção do termo “patrimônio”, enquanto no dicionário *Larousse* de 1970, o patrimônio era definido como: “o bem que vem do pai ou da mãe”, diferentemente, em 1979, já sob influência da convenção dos sítios de 1972, o dicionário *Petit Robert* alarga a definição como “a propriedade trazida pelos ancestrais, o patrimônio cultural de um país”.

No Brasil, por exemplo, a Constituição Federal no Decreto-lei nº 25, de 30 de novembro de 1937, estabelecia como patrimônio:

(...) o conjunto de bens móveis e imóveis existentes no País e cuja conservação seja de interesse público, quer por sua vinculação a fatos memoráveis da história do Brasil, quer por seu excepcional valor arqueológico ou etnográfico, bibliográfico ou artístico. (Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/218>)

A definição foi alterada na Constituição de 1988, no Artigo 216, substituindo a nomenclatura Patrimônio Artístico e Histórico por Patrimônio Cultural, este último como sendo os bens “de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira”. O texto foi influenciado pelas regulamentações da UNESCO nas deliberações de uma sessão do Comitê do Patrimônio Mundial que foi sediada em Brasília, de cinco a nove de dezembro de 1988.

A conferência geral da UNESCO, em dezesseis de dezembro de 1972, adotou a recomendação acerca da proteção sobre o plano nacional do patrimônio cultural e natural expandindo do âmbito nacional ao mundial: “considerando que certos bens do patrimônio cultural e natural apresentam um interesse excepcional que necessita de preservação como elemento do patrimônio mundial da humanidade inteira”. A partir daquela conferência, decidiu-se pela criação, em 1977, de um comitê internacional, mantido por um fundo do patrimônio mundial criado no mesmo ano. O comitê tem como função decidir e deliberar sobre quais patrimônios podem fazer parte da lista da UNESCO. A primeira sessão ocorreu entre vinte e sete de junho a primeiro de julho de 1977, em Paris e, desde então, as sessões ocorrem anualmente em diferentes sedes conforme decisão dos vinte e um Estados membros. Estes, eleitos a cada dois anos, decidem sobre a ratificação da convenção a cada sessão do comitê que ocorre anualmente. Desde então, cento e noventa países já ratificaram a convenção, adicionando patrimônios à lista. As sessões do comitê já aconteceram em diversos países tendo como sede inclusive o Brasil, como citado anteriormente.

Diversas classificações acerca do patrimônio foram sendo feitas ao longo dos anos, desde a primeira convenção de 1972, passando pelo comitê do Patrimônio Mundial em 1977. A contar daquele momento, configuraram-se diferentes divisões e subdivisões acerca do termo “patrimônio”.

Como se pode observar no mapa mental que reproduzo na sequência:



Imagem 8 - Captura de tela de mapa mental de minha autoria, utilizando a ferramenta Canva.

Fonte: www.canva.com

Desde 2003, em novo texto, a UNESCO inseriu o Patrimônio Cultural Imaterial, definido como:

Le patrimoine culturel ne s'arrête pas aux monuments et aux collections d'objets. Il comprend également les traditions ou les expressions vivantes héritées de nos ancêtres et transmises à nos descendants, comme les traditions orales, les arts du spectacle, les pratiques sociales, rituels et événements festifs, les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ou les connaissances et le savoir-faire nécessaires à l'artisanat traditionnel. (Disponível em: <https://ich.unesco.org/fr/qu-est-ce-que-le-patrimoine-culturel-immatriel-00003>)

O patrimônio cultural imaterial é, ainda, conforme a instituição: tradicional, contemporâneo e vivo ao mesmo tempo; inclusivo; representativo, fundado nas comunidades.

Como sendo um patrimônio imaterial, então, a refeição gastronômica francesa não se limita ao amplo termo da gastronomia, nem tampouco à tradição de um prato ou a um repertório de receitas, sob um outro prisma, refere-se à transmissão de uma tradição, usos e costumes, maneiras de se fazer uma refeição festiva e tudo o que isso implica ou que tal prática implica. Desta forma, como sugerem Vitrolles e Fontaine (2013), investigando esta patrimonialização alimentar na França e no mundo, a tradição não pode ser mensurada por critérios de conservação, pois ela está sujeita a evoluções e inovações como o progresso tecnológico ou adaptação a regulamentações, regras que se atualizam e a tradição que se faz e refaz.



Imagem 9 - Capturas de tela de minha autoria do vídeo sobre a refeição francesa disponível no site da UNESCO. Cenas ritual da refeição francesa: Adulto ensina criança a fazer maionese; Família reunida na arrumação da mesa.

Além disso, a tradição está interligada a conceitos de identidade, de cultura e de qualidade específicas. A originalidade de um produto não está enraizada territorialmente, mas depende das trajetórias percorridas pelos indivíduos que alimentam esta história, construindo socialmente uma identidade coletiva: uma memória coletiva.

4.2 A herança da vocação camponesa e agrícola da França e o legado para a Gastronomia

A gastronomia francesa que remonta, no imaginário coletivo e no universo midiático, à qualidade, à arte de viver, ao refinamento e ao luxo talvez não desvele facilmente sua origem de procedência como os selos de qualidade de seus produtos mundialmente reconhecidos. Isso porque ela não remete somente a um período histórico específico ou a uma determinada região ou a uma receita icônica. A identidade gastronômica francesa se reafirma e evolui desde a origem de seu território, e ainda antes, no surgimento dos indivíduos que o compuseram. É preciso que se remonte às raízes mais profundas deste país e suas bases camponesas e agrícolas para entender o valor dado aos produtos e aos saberes ligados à comida e ao compartilhamento de refeições e seus rituais.

Braudel (1988), se propondo a escrever sobre a história da França, intitulou a obra de “*L’identité de la France*” (“A identidade da França”) pois, entendendo que a história do país se faz juntamente com a da Europa e a do Mundo, considerava falho fazer um recorte histórico limitado à criação de um território ou ancorado sempre na (ideia de) modernidade como referência. O fio da história, para Braudel, está inscrito nas longas durações:

Il est évident qu’une nation en train de se faire, ou de se refaire, n’est pas un personnage simple (...). Elle est une multitude de réalités, d’êtres vivants qui saisit mal mal d’une histoire chronologique à la petite journée, à la petite semaine, à la

*petite année.(...) c'est une autre forme d'histoire inscrite dans le plus longues durées, qui permet de dégager les invraisemblables accumulations, les amalgames et les surprenantes répétitions du temps vécu, les responsabilités énormes d'une histoire multiséculaire, masse fantastique qui porte en elle-même un héritage toujours vivant (...).*¹¹ (BRAUDEL, 1986, *L'identité de la France - Espace et Histoire*, p.12)

E nesta passagem introdutória do seu tratado sobre a identidade da França há uma forte correlação com a memória, embora, em 1986 não fosse tão usual essa percepção, sendo geralmente considerada a ligação binária e, na época, oposta entre a história e a sociologia. Braudel se refere às “repetições do tempo vivido” e na “massa fantástica” que a história antiquíssima possui por ser uma “herança sempre viva”. Ora, a memória é feita desta herança sempre viva, a refeição francesa faz parte desta herança que se perpetua pela repetição e pela vontade de continuar um hábito que identifica os indivíduos em um grupo.

As origens da identidade gastronômica francesa são profundas, antigas e complexas, muito mais do que uma linha de tempo que privilegia uma revolução e os períodos anteriores e posteriores a ela.

Não é preciso adentrar profundamente no período da Pré-história, embora seja importante citá-la no que tange a gastronomia. No Neolítico, distante cerca de 12000 anos dos dias atuais, a descoberta do fogo, o surgimento da agricultura e da pecuária, o uso do sal para conservação mudaram a maneira como os humanos se relacionam com o alimento e, consequentemente, entre si nesse ínterim, nos rituais e modos de fazer a comida. Plantar e criar faz com que o homem aprecie estar em comunidade, pois é onde os indivíduos se ajudam mutuamente e é vantajoso não ser solitário como nos tempos em que apenas se caçava. O ato de se alimentar evolui da nutrição para a sobrevivência para o cultivo de um modo de vida e pela valorização do estar junto, do comer junto, fator que diz muito sobre a refeição gastronômica francesa e aquilo que foi reconhecido pela UNESCO.

O território francês que hoje se conhece foi atravessado por diversos povos e por isso, a França não é única, mas “*Frances*” (“Franças”), no plural, segundo Braudel. No primeiro capítulo intitulado “*Que la France se nomme diversité*” (“Que a França se chame diversidade”) do primeiro tomo de *L'identité de la France - Espace et Histoire*, o autor já

¹¹ “É evidente que uma nação em formação, ou se refazendo, não é um simples personagem (...). É uma infinidade de realidades, de seres vivos que mal capta uma história cronológica no pequeno dia, na pequena semana, no pequeno ano (...) é possível identificar os incríveis acúmulos, os amálgamas e as surpreendentes repetições do tempo vivido, as enormes responsabilidades de uma história multissecular, uma massa fantástica que carrega em si um patrimônio sempre vivo...” (Braudel, 1986. *L'identité de la France - Espace et Histoire*. p.12, tradução minha).

alerta o leitor para a verdade “não tão desagradável”, nem tão “perigosa” de se aceitar: que há muitas “Franças”, admitindo que a ideia de unidade da França se apaga. E aqui, é possível considerar o quanto a tentativa de transmitir uma imagem de unidade foi colocada no projeto de patrimonialização da refeição francesa, admitindo que aquele ritual pertence a todos os franceses, ocorrendo repetidamente mais ou menos da mesma maneira, com as mesmas etapas, em todos os cantos da França.

Sobre os primórdios da cozinha francesa, pouco se sabe precisamente sobre o legado dos gauleses, povo que vivia na região da Gália, território dos romanos, habitado por Celtas e Aquitanos, por volta de 50 anos a.C. Além do *coq gaulois* (galo gaulês) ser conhecido por estampar o uniforme dos *Bleus* (*les Bleus*, os azuis, apelido da equipe francesa de futebol), ele simboliza valentia e virilidade, trazidos da época das lutas pelo território. Sabe-se, somente após o aparecimento de relatos escritos, que os bárbaros (como os celtas e gauleses eram conhecidos pelos romanos) eram grandes consumidores de carne assada (boi, porco, e até cachorro), ensopados e produtores de charcutaria. Além disso, um produto emblemático da cozinha francesa também era um dos pilares da alimentação dos gauleses: a manteiga que era, inclusive, bebida (!). Isso se deve à prática da criação de bovinos para carne e leite.

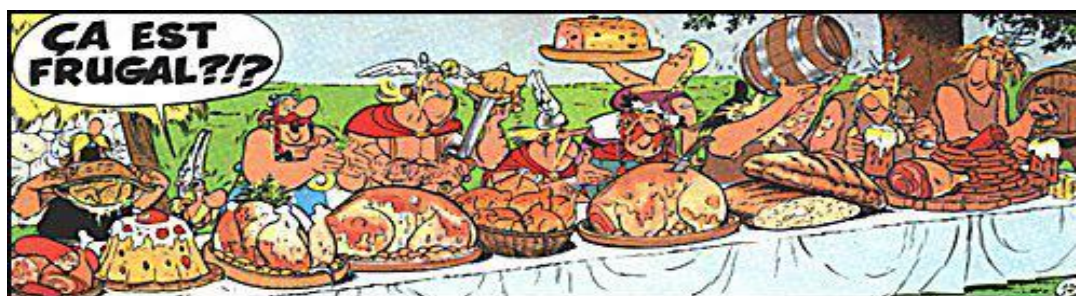


Imagem 10 - Astérix e Obélix, os gauleses criados por Uderzo e Goscinny à mesa comendo e bebendo, onde pode-se ler: “Isto é simples?” (tradução minha). Disponível em: <https://falbalatitix.skyrock.mobi/625108788-La-gastronomie-gauloise.html>

Os verdadeiros *Astérix* e *Obélix*¹², embora se alimentassem sem modos, como representados nas histórias em quadrinhos, não consumiam o *sanglier* (javali), segundo relata François Giron em artigo para o *Le Point* em 1993¹³, pois os javalis eram raros na época. Uma contribuição que se pode associar à gastronomia francesa é a que os gauleses trabalhavam com madeira e criaram o tonel, ou barril com a cinta de metal no meio, infinitamente mais

¹² Astérix e Obélix são personagens de histórias em quadrinhos criadas por Albert Uderzo e René Goscinny em 1959, baseadas no povo gaulês.

¹³ François Giron, *Le Point*, nº 1089, 31.07.1993 in: Monnerie-Goarin, Annie. *La France aux cent visages*. Les Éditions Didiers, Paris: 1996.

fácil e leve do que as ânforas, facilitando o transporte de produtos como vinhos e peixes salgados. Outra herança atribuída aos gauleses, é a cultura do festim, primórdio das refeições-banquete, do comer em uma grande mesa compartilhada, que também está ligada aos hábitos gauleses, reproduzidos inclusive nas histórias em quadrinhos. Ademais, às heranças romanas e gaulesas juntaram-se, na Idade Média, as especiarias vindas do oriente. Nos séculos XVI e XVII algumas plantas e legumes italianos aparecem como: os aspargos, as alcachofras, as beterrabas e as ervilhas, assim como legumes vindos da América como os tomates e as vagens.

Braudel (p.12) também faz referência à "*l'économie paysanne*" (a economia camponesa) na França à Gália independente: o cultivo dos produtos, as criações de animais, aconteciam, primeiramente, em uma economia familiar, em liberdade de produzir e agir, e depois, à Gália romana, nos grandes espaços fracionados: as *villae*, uma forma primitiva dos feudos e espaços senhoriais. Refere-se igualmente aos espaços *villages-bourgs-villes*, entre os séculos XI e XII, onde as atividades rurais induziram ao alargamento das *villages*, ao crescimento das *villes* (cidades) e o contrário também é verdadeiro: as trocas e o crescimento urbano também impulsionam as atividades rurais ao redor das cidades.

A partir dos relatos de Braudel, observa-se a interdependência de uma França que visava o crescimento e modernização mas, ao mesmo tempo, estava ancorada fortemente à economia camponesa e rural que constrói sua identidade gastronômica: ou seja, um país que depende intrinsecamente de seus recursos naturais, valorizando e destacando essa autossuficiência e supremacia.



Imagem 11 - Os trabalhos no campo. Digitalização de minha autoria das páginas 130 e 131 de *L'identité de la France - Espace et Histoire* de Fernand Braudel. Pintura de Pierre de Crescens, *Le Rustican - Calendrier*, por volta do ano 1306. Musée Condé, Chantilly.

Para De l'Aulnoit e Alexandre (p.10, 2012) o país é “abençoado por deuses” relacionando a suposta supremacia gastronômica francesa a uma situação natural privilegiada do território francês, citando ricas pradarias, abundância de animais que fornecem as melhores carnes, leite e manteiga e comparam as hortas e os pomares à “jardins do Éden”, não esquecendo da natureza selvagem das florestas onde crescem variados e deliciosos champignons e trufas.

A imensa e bem servida mesa de Astérix esboça o que se consagraria na Idade Média: os banquetes. Estes, tão bem representados por Rabelais, na literatura, em *Pantagruel* e *Gargantua*¹⁴, configuram uma prática que representa além da fartura que se queria ostentar, simbolizando o poder e a força da nobreza, também se observa a construção da imagem da convivialidade, aquilo que a refeição francesa, entre abastados e desprovidos, separados por diferentes séculos, culturas, pretendeu patrimonializar lá em 2010.

¹⁴ François Rabelais foi um escritor francês humanista do Renascimento, praticante da paródia e da sátira, usadas para criticar os costumes da Idade Média. *Pantagruel* (1532) e *Gargantua* (1534) e outros três livros, narram as aventuras de dois gigantes, Gargântua e seu filho Pantagruel. Nas obras, muitas cenas descrevem banquetes grotescos muitas vezes escatológicos e violentos.



Imagem 12 - Desenho de Gustave Doré (1851), ilustração para uma edição de Pantagruel de Rabelais.
 Fonte: Bibliothèque Nationale de France, Département des Estampes et de la Photographie. Disponível em:
<http://expositions.bnf.fr/orsay-gustavedore/albumsmobile/rabelais/index.htm>

Por outro lado, enquanto aquela cultura do banquete, da infinidade de produtos na mesa, se difundia entre os privilegiados, a fome e a insegurança alimentar atingia os desfavorecidos em consequência das guerras e das pestes e os camponeses que serviam a mesa do banquete comiam o mínimo e à escassez. A Idade Média fortificou os contrastes entre as classes sociais e a alimentação de cada uma refletia isso: nobreza, clérigo, terceiro-Estado e plebe. Enquanto os primeiros consumiam produtos de caça e legumes verdes, os últimos consumiam caldos de aveia, carnes de animais criados, como os porcos, e tubérculos.

Entretanto, muito mais do que uma mesa enorme e compartilhada, uma ostentação da riqueza, um banquete era uma alegoria, um exagero, e antes de tudo, um cerimonial de muitas etapas e protocolos. É, igualmente, o momento de reafirmação de uma unidade e coesão social.

Bakhtin (1987) vai além e estabelece uma relação entre os banquetes contados e descritos e o significado sociológico desta cultura, comparando o banquete à partilha da palavra, ao nascimento, à vida, ao oposto à tristeza:

Qual é a importância de todas essas imagens do banquete? Já explicamos que elas estão indissolivelmente ligadas às festas, aos atos cômicos, à imagem grotesca do corpo; além disso, e da forma mais essencial, elas estão ligadas à palavra, à conversação sábia, à verdade alegre. Já notamos enfim a sua tendência inerente à abundância e à universalidade (...). Na absorção de alimentos, as fronteiras entre o

corpo e o mundo são ultrapassadas num sentido favorável ao corpo, que triunfa sobre o mundo (...) Essa fase do triunfo vitorioso é obrigatoriamente inerente a todas as imagens de banquete. Uma refeição não poderia ser triste. Tristeza e comida são incompatíveis (enquanto que a comida e a morte são perfeitamente compatíveis) (...) O triunfo do banquete é universal, é o triunfo da vida sobre a morte. Nesse aspecto, é o equivalente da concepção e do nascimento. (BAKHTIN, Mikhail, 1987. p. 245 e 247)

Os banquetes são a alegoria de momentos felizes compartilhados, são a representação da comemoração de vitórias. A refeição francesa, como as pistas nesta investigação sugerem, tem suas raízes nestas celebrações festivas e felizes, demonstrando momentos gloriosos. Festejam-se aniversários, casamentos, nascimentos ou ainda, recortes menos simbólicos mas que representam, de alguma maneira, ritos de passagens, mudanças, como a aprovação em um exame ou a conquista de um novo posto de trabalho. Estas ocasiões celebram conquistas pessoais, familiares, mas também podem significar que mostram ao mundo um triunfo através de um rito gastronômico de uma França gloriosa, vencedora.

5 PLATS



Imagem 13 - Plat: *Parmentier de canard* (Prato: Parmentier de Pato). Restaurant Les Giron'dines. Foto de minha autoria. Saint-Émilion, 2022.

5.1 Premier Plat: A fama da cozinha francesa: indícios da construção de uma reputação, moldando uma identidade

Ao inscrever a gastronomia francesa no patrimônio imaterial mundial, o hexágono¹⁵ precisou se voltar para suas raízes camponesas e suas tradições mais fortes para então recriá-las e moldá-las em uma estética do gosto gourmetizado, da excelência e da qualidade. Quando uma comissão decidiu retratar mundialmente a França como um país que valoriza sua gastronomia, no início, houve um esforço por parte dessas entidades, juntamente com o governo, para que a população entendesse e defendesse a ideia de que a gastronomia francesa era um patrimônio a ser preservado e transmitido.

Entretanto, antes de detalhar o que é o patrimônio imaterial da refeição francesa, se faz importante abordar a imagem construída difundida mundialmente através das artes, por exemplos da literatura e do cinema, para depois contrastá-la com o que foi patrimonializado.

Através de uma pergunta norteadora, condutora deste estudo: Por que, afinal, associamos gastronomia, ou culinária ou mesmo a alta cozinha à França? Aponto, então, brevemente, algumas “faíscas” que alimentam esse fogareiro da fama francesa na

¹⁵ Hexágono (*hexagone*), é um apelido da França, devido à sua forma territorial aproximada da forma geométrica do hexágono, o que também, como a gastronomia, é um símbolo explorado de maneira identitária. Tanto, que até uma tradicional marca de veículos, a Renault, que já foi estatal francesa - e hoje faz parte de conglomerado com uma marca japonesa - tem como logotipo, o hexágono.

gastronomia. Passemos aos indícios, a alguns fatores de construção da reputação gastronômica que se liga à identidade francesa:

Iniciando por nomes famosos da gastronomia que estão, de alguma forma, ligados à França: desde Taillevent (Guillaume Tirel, 1310-1395) que escreveu *Le Viandier*, o mais antigo livro de gastronomia em francês; La Varenne (François Pierre de, 1618-1678), autor de *Le cuisinier Français*; o suíço Vatel (François, 1635-1671) realizador dos banquetes da corte de Louis XIV, e a quem se atribui a criação do creme *Chantilly*¹⁶; Brillat-Savarin (1755 - 1826)¹⁷; Carême (1784 - 1833), responsável por implementar o serviço *à russe* na França: sequência de pratos consagrada até hoje - e inclusive essencial na refeição francesa - composta por: entrada, primeiro prato de peixe, prato principal de carne e sobremesa; além disso é o inventor do *vol-au vent*¹⁸ e do seu legado também resta o uso da *toque blanche*, o tradicional chapéu branco plissado dos chefs. Na *Belle Époque*, Escoffier (1846 - 1935), o “rei dos cozinheiros”, simplificou, sistematizou e organizou a cozinha, tendo publicado livros que são considerados mundialmente como verdadeiras “bíblias”, guias de cozinha.

Mais recentemente, outros nomes surgiram em torno da gastronomia francesa e se destacaram como Paul Bocuse (1926 - 2018), Pierre Troisgros¹⁹ (1928 - 2020), Joël Robuchon (1945 - 2018), e os que seguem se destacando e inovando como Alain Ducasse (1956) e Anne-Sophie Pic (1969), chefes da era dos restaurantes estrelados. O guia Michelin²⁰

¹⁶ *La crème Chantilly* teria sido criada na ocasião de um dos muitos banquetes e recepções no Château de Chantilly. A partir da insuficiência de ovos cujas claras são o ingrediente principal para a preparação do merengue que cobria os bolos, François Vatel teria batido creme de leite frio e conseguido um creme consistente para a cobertura das sobremesas a qual deu o nome de Chantilly.

¹⁷ Ver nota 7

¹⁸ L'Aulnoit et Alexandre (2012, p.132) contam que Antonin Carême era um jovem patissier (confeiteiro) de 18 anos e ele criara o *vol-au-vent*, tratava-se de um receptáculo de massa folhada, muito leve que, conforme recebeu o nome: “*elle vole au vent!*” (Ela voa ao vento!). Os surpreendentes e elegantes *vol-au-vents* são, geralmente, recheados com champignons ou *quenelles* de aves.

¹⁹ Pierre Troisgros (1928 - 1920), juntamente com seu irmão Jean, foi reconhecido como um dos precursores da *nouvelle cuisine française*, movimento encabeçado por Paul Bocuse (1926 - 1918), quando a cozinha francesa se tornou mais leve, sofisticada e digesta, aperfeiçoando as técnicas, primando pela qualidade dos insumos e abrindo mão dos excessos. Claude, um dos filhos de Pierre, é radicado no Brasil e tem um programa televisivo que remete à cozinha brasileira com sotaque francês: “Que Maravilha!” no canal a cabo GNT, onde ensina técnicas francesas com ingredientes e pratos brasileiros. Aqui, também se verifica uma aura de endeusamento da gastronomia francesa frente aos outros países: seja pelo título, seja pela imposição das técnicas francesas, como verdade única e universal, para o preparo de pratos de outras culturas. Apesar desta crítica que teço, acredito que o personagem do chef representado por Claude seja vendável na mídia, e que o verdadeiro Claude Troisgros seja um francês apaixonado pelo Brasil e pela cultura brasileira, pela qual tem o máximo respeito e maior admiração.

²⁰ O guia que hoje é sinônimo de refinamento e exclusividade, premiando qualidade, criatividade e tradição, remonta aos anos 1900, quando era um desprezível guia para caminhoneiros e viajantes que apontava bons lugares para se comer. Michelin refere-se ao nome da marca de pneus que criou um guia, uma espécie de divulgação publicitária, para ajudar os viajantes.

Dos mais de 1200 tipos de queijos franceses catalogados²¹, exemplifico com um dos mais representativos, o *Roquefort*. Isso porque o modo de fazer deste queijo é tão restrito, que só pode ser chamado (*appeler*, significa chamar, e *appellation*, a nomenclatura, o nome, em francês) pelo nome de *Roquefort* se for produzido na região geográfica de origem e nas regras tradicionais de sua produção. A fabricação nas caves com dimensões convencionadas pela AOC (*Appellation d'Origine Contrôlée*): 2km extensão, 300m de largura e 350 m de profundidade, deve estar situada em território dentro do perímetro da comunidade de Roquefort-sur-Soulzon, dentro de uma montanha de calcário onde as falhas permitem a penetração de umidade e assim, a proliferação do fungo *Penicillium Roqueforti* que transforma o leite de ovelhas (da região) em um queijo de massa mole com veios azulados e odor característico.



Imagem 15 - Queijo Roquefort. Foto de minha autoria. Acervo pessoal. Paris, 2020.

Com base nesta descrição do modo de fazer e da origem deste queijo, pode-se aferir que: a geografia do território francês importa para que exista o queijo Roquefort; o leite das ovelhas francesas da região, é essencial. No entanto, a maneira de fazê-lo (o *savoir-faire*), que é o conhecimento exclusivo de um grupo de indivíduos e que depende da transmissão dessa memória, o define, o caracteriza, o identifica, é o que o torna, assim, um marcador de identidade regional e nacional. E assim como tantos e diversos pratos e produtos reconhecidos por sua origem (e qualidade) francesa.

A gastronomia francesa como referência possui registros notáveis e frequentes também na literatura, retratando a França *gourmet*²² para o mundo, apontando o país como um precursor de vários marcos na história da gastronomia. A notoriedade dos franceses quanto à

²¹ Segundo “*Entreprise et Découverte: À la rencontre de nos savoirs-faire*”, uma associação nacional francesa criada para visitas à empresas para reconhecimento do modo de fazer, de produzir, exclusivo dos franceses. (<https://www.entrepriseetdecouverte.fr/savez-vous-combien-il-existe-de-fromages-en-france/>.)

²² O termo francês *gourmet* refere-se àquele ou àquilo que prima pela qualidade dos produtos ligados à gastronomia e à alimentação. Diferentemente, o termo *gourmand* refere-se ao gostar de comer, mas remetendo ao exagero, à comilança.

“magia da comida” aparece até em uma improvável ligação com o francês Nostradamus (Michel de Nostredame). O astrólogo que também era médico, mas era mais conhecido por suas profecias, escreveu o “*Traité des Fardements et Confitures*” (1552), um tratado sobre o preparo de geleias, a partir de seus estudos sobre a cura pelas plantas.

O escritor de comédias Rabelais (1494 - 1553), na Idade Média, através de seus personagens Gargantua e Pantagruel, este último, um “gigante de apetite perene e colossal” (Helene, 2006. p.138). O autor descreveu pratos de *tripes* e de *boudins* (tripas e morcelas) e criou expressões como o “festim” ou “banquete pantagruélico” como citado anteriormente (ver nota 13, p.32).

Honoré de Balzac (1799 - 1850), autor conhecido por *La femme de trente ans* (1832) e *Eugénie Grandet* (1833), romances de crítica à hipocrisia burguesa, descreveu, por exemplo, muitas experiências gastronômicas e tipos de apreciadores no seu conjunto de obras intitulado *La Comédie humaine*, por volta de 1900 e reeditou e escreveu o prefácio de *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin e inspirado na temática escreveu várias outras obras como *L'Art de la table*, *La Nouvelle théorie du déjeuner*, e *Traité des excitants modernes*, antes, em 1830. Gustave Flaubert (1821 - 1880) contribuiu para uma edição do dicionário *Larousse gastronomique* (a edição de número 636); Alexandre Dumas (1802 - 1870), autor famoso por *Les Trois Mousquetaires* (1844) e *Le Comte de Monte-Christo* (1845) escreveu um dicionário publicado em 1873, após sua morte, como: *Le grand dictionnaire de cuisine*. A alimentação também é recorrente nas narrativas de Guy de Maupassant (1850) - 1893), como em *La Parure* (1884) citando o *pot-au-feu*, prato emblemático da cozinha francesa. A importância do alimento - a abundância ou a falta dele - também estão presentes nas obras de Émile Zola (1840 - 1902) simbolizando metaforicamente a sociedade francesa através dos tempos.

Os casos destes autores citados só retratam e reforçam, através de seus escritos, uma ligação entre a França e o bem comer, a melhor supremacia da cozinha mais especializada e requintada, a qualidade irreparável de seus produtos e a maneira única de produzi-los.

Outra forma de representação, construindo essa identidade gastronômica francesa para o mundo, aparece através de registros cinematográficos emblemáticos como: a produção franco-dinamarquesa *A festa de Babette* (1987), na qual Babette, uma francesa,

fugida dos conflitos da Comuna de Paris (1871), é contratada como cozinheira em vilarejo da Dinamarca e, cozinhando e maravilhando a todos, ressignifica sua vida.

Outro filme que liga a identidade francesa à gastronomia e, ao mesmo tempo, representa um marco da memória afetiva e sensorial aos moldes de Proust, é *Ratatouille* (2007), uma animação americana cujo protagonista é Remy, um rato de paladar aguçado. O personagem procura resgatar os sabores da cozinha afetiva e familiar francesa. Ele consegue montar um prato que emociona um crítico gastronômico que, ao degustar uma *ratatouille* (espécie de ensopado de legumes) retorna à sua infância na lembrança, graças aos sabores familiares, conhecidos, que acionam sua memória afetiva.



Imagem 16 - O ratinho-chef do filme *Ratatouille* prepara o prato; O crítico gastronômico lembra de sua infância ao provar o prato ativando sua memória afetiva. Fonte:

<https://jornalismojunior.com.br/entendendo-a-gastronomia-francesa-com-ratatouille/> e
<https://viniciusreimberg.wordpress.com/tag/ratatouille/>

Já o filme americano *Julie & Julia* (2009), baseado no livro homônimo, conta a história de Julie, frustrada em seu trabalho, decide criar um blog e partir para o experimento de fazer as 524 receitas do livro de culinária de Julia Child, uma americana que desmistificou os segredos da cozinha francesa, explicando as técnicas culinárias francesas aos americanos e ao mundo. Na película francesa *Os sabores do Palácio* (2012), a cozinheira Hortense trabalha na cozinha do Palais de l'Élysée, no governo de François Mitterrand e retoma a cozinha familiar e as origens da gastronomia menos sofisticada e mais tradicional da França, quebrando protocolos e desmontando a sofisticação em prol da simplicidade e do sabor tradicional francês. Outro filme, também francês, *Como um chefe* (2012) retrata a luta de um cozinheiro para se tornar chef e tudo o que isso implica, incluindo a guerra de restaurantes e de egos dos chefs e a supervalorização de uma gastronomia exclusivista, um ponto de vista que se destaca depois da patrimonialização da refeição francesa.

Pois antes da refeição francesa ser considerada patrimônio mundial, pode-se dizer, com base nestes exemplos, que há um forte elo entre a França e a gastronomia e inclusive uma «aura de superioridade» em torno da comida francesa. Até mesmo o ex-presidente francês Nicolas Sarkozy, ao promover a candidatura francesa, teria declarado que se tratava da “melhor gastronomia do mundo”, antecipando a candidatura da refeição na UNESCO. Na época, tal declaração teve reverberação nas mídias, como em resenha da rede France24 onde se sugeriu, enfatizando um outro caráter (este mais caricatural da identidade francesa) que talvez o mau humor francês também devesse ser inserido no patrimônio da humanidade.



Imagem 17 - Captura de tela de minha autoria de resenha da rede France24 de novembro de 2010. Disponível em:

https://www.france24.com/fr/20101117-revue-presse-francaise-gastronomie-patrimoine-immateriel_humanite-un-esco-foutu-caractere

5.2 A refeição gastronômica francesa: o que é e do que se constitui esta tradição

Embora Hobsbawm (1997) diferencie os termos tradição e costume, estes ainda são expressões cambiáveis e geradoras de confusões. Para o autor, a tradição tem caráter inventado e ela se torna desnecessária quando os costumes se preservam. A tradição é e pretende ser invariável, impondo normas e práticas imutáveis. O costume não impede as inovações, não possui função simbólica nem ritual, portanto, se perpetua. O costume é um hábito que existe e se prolonga pois muda, não o suficiente para perder sua essência, mas o bastante para se reinventar e sobreviver. Sob a ótica de Hobsbawm, é possível admitir que a refeição francesa é um costume, não homogêneo, sendo uma repetição que existe e permanece no tempo e no espaço dos franceses. A tradição, é o objetivo de tornar este costume algo a ser transmitido, pelo entendimento do autor, intencionalmente. O que move a patrimonialização é a tradição, a imposição da repetição. O costume existirá apesar da tradição ou do fato de ter se tornado um patrimônio gastronômico.

Quanto ao termo “gastronômica” que acompanha o título do patrimônio da refeição francesa, é importante compreender, de maneira mais específica, o termo gastronomia. Além do conceito ditado por Brillat-Savarin (1838) citado anteriormente, segundo o dicionário Larousse Gastronomique (1997, p.512), apareceu pela primeira vez em 1801 na obra *La Gastronomie ou L’homme des champs à table*, de Joseph Berchoux, mas a palavra só foi oficializada pela *Académie Française* em 1835, embora já tivesse aparecido nos séc. XVI, no quarto livro de Rabelais, um personagem chamado *Gaster*, idolatrado pelos glutões. O gastrônomo Alain Bauer (2013, p.80), em uma compilação de palavras ligadas à gastronomia intitulada “As 100 palavras da gastronomia”²³, traz a etimologia do termo, que vem do grego *gaster* (usado por Rabelais para nomear seu personagem), que significa “ventre” e de *nomos* “regra”, logo, “a arte de regar o estômago”. Bauer (2013, p.81) também observa a convivialidade ligada ao conceito de gastronomia: “a gastronomia está na encruzilhada entre o sonho e a necessidade, um espaço de alegria entre necessidade de comer para viver, desejo do melhor e prazer da mesa, não raro em grupo”. Ainda, de acordo com o Larousse Gastronomique, a variante “gastrônomo” também está ligada ao conhecimento apurado do gosto, .

A refeição está associada à identidade cultural francesa que se destaca, em todos os seus componentes citados no documento da UNESCO. São eles:

- a compra de bons produtos, de preferência locais, cujos sabores combinam bem;
- escolha cuidadosa de pratos de uma coleção cada vez maior de receitas;
- a combinação de comida e vinho;
- a estética da mesa;
- conversas.

Além disso, consta na definição do elemento na candidatura da UNESCO, a descrição da estética da mesa:

Esthétiser la table selon le goût français «classique» (symétrie à partir du centre). Elle comporte nappe, serviettes (art du pliage), objets aux formes adaptées à chaque service et étudiés pour sublimer les goûts. Selon l'apparat, on trouve deux à cinq verres, plusieurs assiettes et couverts, parfois un menu écrit. Les places à

²³ Tradução brasileira de 2013 de Maria José Perillo para Edições Tapioca, do original “*Les 100 mots de la gastronomie*”, de Alain Bauer e Laurent Plantier para *Presses Universitaires Françaises*.

*table peuvent marquer le statut (hiérarchie, genre).*²⁴(Anexo B, p.108)

Conforme *L'Art de la table* (a arte da mesa), os objetos de serviço na mesa decoram e tem inúmeras funções práticas referindo-se à ordem dos talheres, taças e outros utensílios de acordo com a ordem dos pratos. Exemplos que fazem história como a famosa porcelana da manufatura da cidade de Sèvres, consagrada no século XVIII, usada para ornar os banquetes oferecidos por Louis XIV a outros reis e chefes de estado. Ou os jantares protocolares de Napoleão I. A arte da mesa atua em um papel sedutor, e nas refeições oficiais, uma sedução política, ostentando o poder e a supremacia que a França quer demonstrar.



Imagem 18 - *Le cadre du repas gastronomique: la table dressée*. (O quadro da refeição gastronômica: a mesa posta). Fotografia: Eb Macelion © Eb Macelion, 2006. Fonte: site da UNESCO

Para Muxel (2007, p.72), à mesa existe uma ordem que se inscreve em um espaço fixando o papel de cada um refletindo o movimento, a dinâmica de um grupo de indivíduos, como em uma família onde a mãe está sentada em frente às crianças pequenas para melhor orientá-las no momento da refeição. Neste caso, fica explícito que o cuidado dos filhos foi atribuído à função materna, nesta posição marcada da mesa.

A refeição gastronômica deve também seguir um padrão muito específico, compreendendo que, na constituição deste ritual, o mais importante é o tempo, cada etapa é saboreada e valorizada fazendo a duração da convivialidade. A refeição se divide em etapas que devem ser coerentes e combinarem entre si: começa com um aperitivo e termina com um

²⁴ Estetizar a mesa de acordo com o sabor francês "clássico" (simetria do centro). Inclui uma toalha de mesa, guardanapos (arte da dobra), objetos com formas adaptadas a cada serviço e estudadas para aprimorar os gostos. De acordo com o cerimonial, existem dois a cinco copos, vários pratos e talheres, às vezes um menu escrito. Os lugares à mesa podem marcar o status (hierarquia, gênero). (Tradução minha)

digestivo, havendo entre os dois pelo menos quatro pratos, nomeadamente entrada, peixe e/ou carne, queijo e sobremesa.

É possível observar a ordem e a evolução dos pratos no exemplo que reproduzo a seguir: um cardápio de um dos muitos jantares de gala em comemoração ao aceite da candidatura (este, no ano seguinte, em fevereiro de 2011, organizado por *Le Club parlementaire de la table française*):

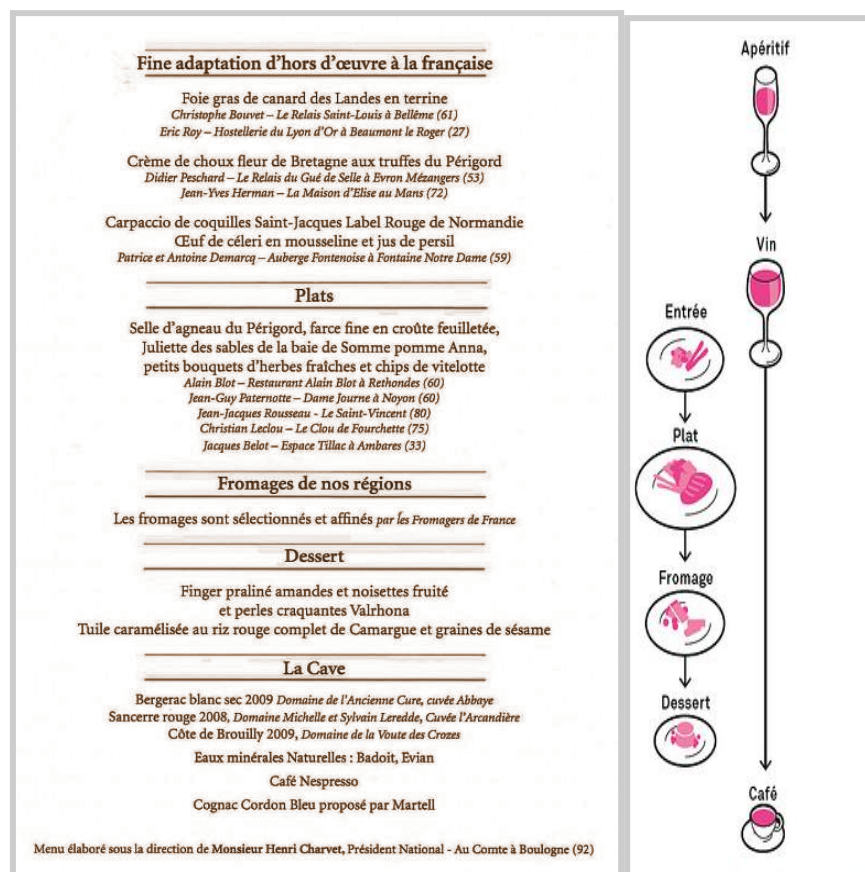


Imagem 19 - Colagem de duas imagens: Cardápio de jantar, seguindo todas as etapas de uma refeição gastronômica francesa com entradas, pratos, queijos, sobremesas e os vinhos específicos que combinam com cada prato; A sequência mínima de pratos da refeição gastronômica francesa: entrada, prato, queijo e sobremesa e as bebidas: aperitivo, vinho e café.

Fontes:

<https://www.pourcel-chefs-blog.com/blog1/2011/02/27/diner-prestigieux-du-repas-gastronomique-des-francais/> e www.interseccionbook.com por Milan Guenther.

A candidatura da refeição gastronômica foi inscrita pela França - e aqui, entende-se uma série de entidades em conjunto que se unem em prol da elevação da refeição em um patrimônio mundial - em 2009. Mas os trâmites já ocorriam desde 2003, de acordo com os protocolos da UNESCO, há relatórios periódicos sobre a candidatura durante 6 anos até o aceite (Apêndice A, p.72) e todo o processo fica disponível para consulta pública no site

da instituição. A candidatura, que movimentou a comunidade francesa, foi aceita, então, em 2009, sendo publicado em 15 de janeiro de 2010, fazendo parte dos protocolos da UNESCO como: “*Preuves du consentement libre, préalable et éclairé de la communauté à la candidature*” (ou seja: provas do consentimento livre, requisitado e informado da comunidade à candidatura). No documento (Apêndice A, p.72), assinado pelo Ministro da Cultura e da Comunicação da época, Frédéric Mitterrand, a comunidade expressa estar de acordo com a candidatura e entender os motivos e a importância da refeição francesa no patrimônio mundial. Fazem parte desta comunidade e assinaram o documento as seguintes entidades:

- L'Association des Régions de France (Associação das Regiões Francesas)
- L'Assemblée des Départements de France (Associação dos Departamentos Franceses)
- L'Association des Maires de France (Associação dos Prefeitos da França)
- L'Association des Maires des Grandes Villes (Associação dos Prefeitos das Grandes Cidades)
- L'Association des Petites Villes de France (Associação das Pequenas Cidades)
- Le Conseil National des Associations Familiales Laïques (Associação Famílias Laicas)
- L'Académie des Gastronomes (Academia dos Gastrônomos, de Paris)
- L'Association Le sens du Goût (Associação O sentido do Gosto)
- L'Association Alimentine (Associação Alimentine, de Bonsecours)
- L'Association Les Arts des mets (Associação As artes dos pratos, de Marquillies)
- La Coordination Nationale des Actions Alimentaires Gastronomiques et Touristiques (A coordenação Nacional das Ações Alimentares e Turísticas)
- La Confrérie des Épicuriens de Provence (Associação de amadores defensores de produtos alimentares, cozinhas e fazeres artesanais e regionais franceses)
- L'Association Gastronomie Provençale (Associação da Gastronomia Provençal, de Marseille)
- L'Association GEOFOOD des étudiants de l'Université Paris-Sorbonne (Associação GEOFOOD dos estudantes da Universidade Paris-Sorbonne)
- La Catananche Cartusienne (Associação que promove as trufas do Massivo Central)

- La Taula del Souquet (Associação cultural que trata da salvaguarda e promoção das cozinhas ancestrais regionais de Digne d'Aval)
- Le Cagouill'Eure Slow Food (Associação em prol do Slow Food e da biodiversidade de Bernay)
- Le Cercle des Gourmets (Associação para promover a gastronomia para todos, de St Quentin de Barons)
- Les Symposiarques (Associação para a descoberta e a promoção do vinho e da gastronomia, de Bazainville)
- MIAM INSEEC Paris (Escola Superior de Comércio e Administração)
- Le Festival L'Art du goût, le goût de l'Art (Associados do Festival A Arte do gosto, o gosto da arte, de Paris)
- L'Association Question de Goût (Associação Questão de Gosto, de Besançon)
- La Cuisine Au Hameau de Noisement (Escola de cozinha para adultos, de Noisement)
- Vivre-Autrement.net (Associação para a promoção e valorização dos produtos gastronômicos, artesanais, regionais europeus com origem em "terroirs", de Lyon)
- Centre Polyvalent Jean Rieux (Centro Social e Sociocultural Polivalente de Toulouse)

Destacam-se, dentre todas estas instituições, as cinco primeiras desta lista, que são as associações de regiões, departamentos e de prefeituras de grandes e de pequenas cidades francesas ligadas ao poder público.

Além disso, pode-se observar a aderência das pequenas agremiações de vilarejos, existentes para os mais variados fins, contando com muitos ou pouquíssimos integrantes, como as associações *Les Arts des Mets*, da cidade de Marquillies, com cinco membros (Anexo A, p.87) e *Question de goût*, de Besançon, que, conforme o documento (Anexo A p.99), conta com somente três associados.

Assim, estas inscrições nas mais variadas esferas da sociedade, demonstram o esforço feito para que houvesse uma mobilização coletiva, até mesmo dos pequeníssimos grupos, em comprovar que a candidatura francesa era de interesse das comunidades, dos diferentes grupos de gastrônomos, produtores e entidades locais que queriam promover as especialidades locais projetando a gastronomia francesa mundialmente.

As entidades citadas, assinaram um documento padrão que foi replicado a partir de um modelo, descrevendo a justificativa pela qual a refeição francesa deveria constar no patrimônio da humanidade seguido dos objetivos e dados da associação:

CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTÉ: 1. Nous, l'association (nom) reconnaissons que le repas gastronomique fait partie de notre patrimoine culturel vivant et qu'il en est un élément essentiel. 2. Nous estimons qu'il s'agit d'un élément de notre culture qui est recréé en permanence et transmis de génération en génération. 3. Nous souhaitons vivement pouvoir contribuer à la mise en œuvre d'un programme d'actions qui permettra de préserver, transmettre et mettre en valeur cet élément essentiel de notre patrimoine culturel. à (date), (signature). Nom de l'Association. Nom de son Président. Objets. Nombre d'adhérents. Adresse. Téléphone fixe. Téléphone mobile. Adresse électronique.²⁵ (Descrição do texto modelo do documento. Disponível em: <https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>)

O texto modelo para o consentimento da comunidade francesa destaca os termos de consideração ao caráter essencial da refeição como um elemento integrante do patrimônio cultural vivo. Os assinantes concordam em contribuir com ações para que o ritual possa ser recriado em permanência, transmitido de geração em geração, assim, possibilitando sua preservação e valorização.

A refeição gastronômica francesa, com respaldo da descrição feita no dossiê da sua candidatura na UNESCO, se refere a uma reunião de pessoas em torno da mesa, compartilhando uma refeição em um momento festivo, por motivo de alguma celebração, com rituais diferentes dos cotidianos. Na definição os convivas são referidos como sendo praticantes da arte do *bien-manger* (comer bem) e do *bien-boire* (beber bem), ficando a cargo dos *gastronomes*, os especialistas do gosto (como já explicitado anteriormente, conforme o Larousse Gastronomique), a escolha dos produtos que vão compor as receitas selecionadas, preparadas conforme a tradição e o *terroir*²⁶ no qual se inserem.

²⁵ “CONSENTIMENTO DA COMUNIDADE: 1. Nós, a associação (nome), reconhecemos que a gastronomia gourmet faz parte de nossa herança cultural viva e é uma parte essencial dela. 2. Acreditamos que é um elemento da nossa cultura que é constantemente recriado e transmitido de geração em geração. 3. Esperamos sinceramente poder contribuir para a implementação de um programa de ação que permita preservar, transmitir e valorizar este elemento essencial do nosso patrimônio cultural. em (data), (assinatura). Nome da Associação. Nome do seu Presidente. Objetivos. Número de membros. Endereço. Telefone. Celular. Endereço de email.” (Tradução minha)

²⁶ *Terroir*, segundo o dicionário Larousse, designa: Nome masculino, popular do latim *terratorium*, do latim clássico *territorium*. 1. Toda a terra utilizada pelos habitantes de uma aldeia; 2. Todas as terras de uma região, consideradas do ponto de vista da sua aptidão agrícola e fornecendo um ou mais produtos característicos, por exemplo um vinho; 3. Província, campo considerado refúgio de hábitos, de gostos tipicamente rurais ou regionais. (tradução minha da definição do dicionário Larousse versão online disponível em <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/terroir/77475>).

5.3 Deuxième Plat: O Dossiê da candidatura para a inscrição na lista representativa do Patrimônio Cultural Imaterial

O texto da candidatura consta em um documento da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, do Comitê Intergovernamental da Salvaguarda do Patrimônio Imaterial, na sua quinta sessão, em Nairobi, no Quênia, em novembro de 2010, inscrito sob o nº 00437 (Anexo B, p.103).

No documento está registrado o nome *Le repas Gastronomique des Français* bem como as outras designações que podem ser usadas para se referir a esta refeição gastronômica dos franceses, como: *culture populaire du bien manger et du bien boire* (cultura popular do comer bem e do beber bem), *repas festif* (refeição festiva), *festin* (festim), *banquet* (banquete), *gueuleton* (um grande jantar), *bonne bouffe* (gíria das novas gerações para “boa comida”) ou ainda *l’art de la bonne chère* (arte da boa comida, *bonne chère* também refere-se ao bem viver).

Na descrição resumida do ritual, no item “D” da na terceira página do documento, a refeição gastronômica francesa é explicada como sendo uma prática social ligada a uma representação comum do comer bem, mais do que os pratos e tratos particulares do ritual. Considera-se, por um lado, o sentido do bem estar do hábito de estar junto, compartilhando o prazer do gosto e a valorização da atenção ao outro, há o respeito aos produtos que a natureza fornece e, por outro lado, os ritos específicos que se desenrolam na montagem da mesa, no preparo das receitas, na combinação de pratos e bebidas:

(...) d’une part, du sens qu’elle lui donne : le bien être ensemble, l’attention à l’Autre, le partage autour du plaisir du goût, l’équilibre entre l’être humain et les productions de la nature; - d’autre part, des rites précis selon lesquels il se déroule : recherche de bons produits, référence aux corpus de recettes codifiées, savoir-faire culinaires, esthétisation de la table, succession des services, mariage des mets et des vins, conversations autour des mets.(UNESCO. Anexo B, p.106)

Evidenciam-se, ainda, na terceira e na quinta páginas do documento, os elementos que se referem ao caráter intangível do patrimônio, para além da reputação gastronômica: é uma prática que reafirma o círculo familiar e de amizades, reforçando o laço social entre os indivíduos.

São citadas no texto dois processos da transmissão geracional do patrimônio que são imprescindíveis para a continuidade do ritual: a transmissão individual, considerando que

a ligação da comunidade com o patrimônio se faz de indivíduo para indivíduo e da transmissão na continuidade da história. Assim, estes dois processos tem valor essencial para reforçar o sentimento de pertencimento e a construção de um marco identitário: *“Le repas gastronomique (...) constitue un repère identitaire important et procure un sentiment de continuité et d’appartenance.”* (Anexo B, p.106)

A transmissão, segundo Muxel (2007, p.19), se opera através da repetição e pela sacralização que se faz a reprodução. É o que ela chama de “memória ritual” que é mobilizada em prol da coesão e da “alma” de um grupo. Entretanto, a autora alerta que a transmissão: *“Elle n’est jamais une reproduction à l’identique, elle est une histoire d’accommodements (...) c’est la nécessité de cette réappropriation qui aboutit à la transmission.”*²⁷ (2007, p.92).

A ideia da repetição do ritual envolve a memória coletiva suscitada por Halbwachs (1968) e a ideia da comunidade afetiva: os indivíduos se reúnem em torno da mesa e compartilham lembranças significativas para aquele grupo, repetindo um ritual. É uma memória pertencente ao passado que se recria no futuro, sendo um laço vivo das gerações. Já Candau (2016), faz referência a uma memória genealógica.

A memória genealógica, como um verbete do Dicionário de Expressões da Memória, dos Bens Culturais e da Cibercultura organizado por Zilá Bernd e Patrícia Kayser define que: “a reapropriação identitária passa pela aproximação do indivíduo com a memória genealógica, cabendo à transmissão um papel vital nesse processo.” (p.197). Esta memória geracional, conforme Bernd e Mangan lembram, de acordo com Candau (2016), depende da transmissão de duas ou três gerações, minimamente. Isso porque está ligada aos pais e aos avós, parentes mais próximos, e se refere à busca da identidade de um indivíduo. As famílias, ao reproduzirem o ritual da refeição francesa em momentos comemorativos, buscam nos indivíduos mais velhos da família a referência de memória geracional que garante a transmissão dos saberes para que a recriação do ritual continue acontecendo. Os saberes desde as decisões de cardápio, a montagem da mesa, a seleção dos produtos, a combinação dos pratos e bebidas, a escolha dos vinhos, depende, intrinsecamente, das trocas geracionais, da fala e dos ensinamentos dos membros mais experientes do grupo. Neste processo de rememoração da memória geracional, para Halbwachs (1990), a evocação do passado é necessária e se torna possível através da validação pelas lembranças dos outros.

²⁷ “Ela nunca é uma reprodução idêntica, ela é uma história de acomodações (...) é esta necessidade de reapropriação que resulta na transmissão.” (Muxel, 2007, p.92). Tradução minha.

Como já citado, ao candidatar um patrimônio na UNESCO, é preciso que se cumpra o formulário com os itens obrigatórios, a fim de explicar e justificar a proposição, comprovando o desejo e o trabalho de um grupo para que isto aconteça. No item C1 (Anexo B, p.104), onde deve constar “*Identification des communautés, des groupes ou, le cas échéant, des individus concernés*” (Identificação das comunidades, dos grupos ou, quando aplicável, dos indivíduos envolvidos) destaca-se o termo “*communauté*” (comunidade) inferindo um sentido de coletividade mas também de unidade nacional quando utiliza-se o termo “*l’ensemble du peuple français*” (o conjunto - ou o todo - do povo francês):

Les Français. La communauté concernée par l’élément est l’ensemble du peuple français. C’est une communauté étendue, diverse et unie dont l’expérience collective s’est construite depuis plusieurs siècles. Elle est le fruit de mixités culturelles et sociales, de pluralités régionales et d’apports migratoires. Elle est cimentée par des pratiques communes dont le repas gastronomique. C’est un repas festif par lequel elle célèbre, de manière ritualisée, les moments importants de la vie des individus et des groupes. (Item C1 do documento da candidatura. Anexo B, p.105)

No texto aparecem ainda os termos “*mixités culturelles et sociales*” (miscigenações culturais e sociais), “*pluralités régionales*” (pluralidades regionais) e “*apports migratoires*” (contribuições migratórias) levando em conta ou, tentando abarcar a diversidade de indivíduos que compõe este “conjunto do povo francês”. Ademais, considera-se aqui neste trecho que, em todos estes grupos, a refeição festiva é uma prática comum para celebrar, de maneira ritualizada, os momentos importantes da vida.

No item seguinte, C2, tratando da extensão territorial do patrimônio, o ritual é descrito como uma prática comum em todo o território francês e também entre os franceses que moram no exterior: “*se pratique sur tout le territoire de l’Etat partie concerné. Il est aussi pratiqué par les Français qui vivent à l’étranger.*” (Anexo B, item C2, p.105). Na descrição do elemento, a refeição, é construída a ideia de que a prática social é homogênea em toda a comunidade (“conjunto do povo francês”). Mais adiante, ainda se adiciona a contribuição quanto aos “menos favorecidos” que, com o suporte de entidades comunitárias viabilizando a prática da refeição em dias festivos, teriam a possibilidade de realizar “as refeições nos belos dias de suas vidas”: “*aident les personnes démunies à “réaliser les repas des plus beaux jours de leur vie” (mariage, baptêmes, etc.)*” (Anexo B, p.109). Nota-se, aqui, o interesse em mostrar um caráter democrático e até “filantrópico” do ritual, justificando a patrimonialização frente ao mundo como uma prática repetida que é comum a todos e que beneficia a todos, indistintamente.

Fromage: A refeição francesa é um ritual homogêneo entre os franceses?

Apesar do esforço demonstrado em retratar uma “homogeneização” (“*homogénéité*”, termo utilizado no documento) quanto ao hábito da refeição entre os franceses, após a patrimonialização, houveram críticas que sinalizam para uma não-unanimidade quanto ao caráter democrático e beneficente da refeição, como nesta charge do cartunista Lacombe que satiriza o patrimônio francês fazendo representando um indivíduo desprovido e seu da refeição gastronômica francesa como um patrimônio da humanidade:



Imagem 20 - *Le repas gastronomique des français au patrimoine de l'humanité* (A refeição gastronômica francesa no patrimônio da humanidade). Charge noticiando a refeição gastronômica francesa no patrimônio da humanidade: um indivíduo com roupa remendada sentado à mesa, com uma janela quebrada ao fundo, come uma refeição enlatada, diz: “Isso me enche de orgulho!” (tradução minha) - Fonte: Lacombe, 2010. Blog: Le journal du Clébard.

Essa é uma discussão bastante relevante, mas que apenas iniciamos a questionar. Resta como trabalho futuro aprofundar a problematização em torno das diversas culturas existentes no mesmo espaço geográfico francês e suas implicações quanto a eventuais diferenças rituais e de significado.

6 DESSERT



Imagem 21 - *Dessert: Crème brûlée* (Sobremesa: *crème brûlée*). Café Les Deux Moulins. Foto de minha autoria. Acervo pessoal. Paris, 2018.

6.1 Reflexões e críticas à patrimonialização: o que se queria e o que se tem com a refeição gastronômica francesa no patrimônio mundial da Unesco

Deter a hegemonia gastronômica mundial serve, certamente, a fatores políticos e econômicos, mas antes, é, talvez, o grande pretexto para a manutenção validada da comensalidade ancestral.

Na repetição do ritual da refeição gastronômica e na sua patrimonialização está o constante trabalho da memória de lembrar (apagar, selecionar, validar histórias) e reescrever narrativas para construir uma identidade onde os indivíduos se reconheçam, enfim, franceses. Estes, se conectam por hábitos e representações construídas.

A imagem do francês, fora da França, é a do parisiense, mesmo que ele seja interiorano e não coma croissants e seu prato costuma ser bem servido, sendo devorado mais rapidamente do que a refeição longa e não porções mínimas, em etapas, conforme são as dos restaurantes estrelados. A refeição cotidiana não é a refeição festiva. E o parisiense clichê não é o francês. E, ainda, muito provavelmente, aquele parisiense de boina, não exista.

Braudel (1986) já chamava a atenção para a ferrugem na noção de unidade, especialmente na ideia de nação, pois é um conjunto de indivíduos feito e refeito por uma multiplicidade de realidades. Criar um patrimônio em prol de uma identidade, a partir de uma imagem construída homogênea e estática, mesmo que se reivindique o novo, me parece, ainda sim, uma velha fotografia de família e, na qual nem todos os membros estão participando

dela. A refeição ritualizada é, então, o elo perdido da identidade francesa? É um caráter comum e indiscutível dentre os franceses? Como a tradição da feijoada é para os brasileiros? Sou brasileira e a feijoada, na região sul, não é tradição unânime. A roda de chimarrão, talvez. Mas, subindo um pouco mais no mapa do Brasil, o chimarrão esfria e passa a se chamar Tererê. E mais lá adiante, acima, adoram o cuscuz que não é aquele tão consumido pelos franceses (embora seja marroquino), é o dos paulistas ou o dos nordestinos e dos nortistas. Todos, totalmente diferentes e totalmente brasileiros. O problema, suponho, pode repousar justamente nesta totalização, no anseio de uniformizar uma tradição, generalizá-la, ainda que abrindo brechas para as inovações, impor o patrimônio como coisa única, certa e indiscutível, cabe aqui, novamente, o conceito de tradições inventadas de Hobsbawm e Ranger (1997). Essa discussão, já referida no início da seção 5.2, é bastante relevante e controversa, restando seu aprofundamento como trabalhos futuros.

Voltemos-nos para a imagem fabricada do francês. O imaginário, uma constante em Paul Ricoeur, e a relação do inconsciente (individual) com o imaginário social: as construções simbólicas são necessárias para que se realize o discurso. A construção identitária de um país como a França passa por uma herança camponesa e agrícola, mas também por arrebatamento de territórios, povos, aniquilação de outras culturas. O apagamento de uma história que submerge em relação a outra é fruto de uma construção discursiva, alimentada por um imaginário onde as memórias boas (Ricoeur, 2008), legitimadas pelo testemunho verídico dos indivíduos de um grupo (da França próspera e produtiva que possui o melhor *savoir-faire* artesanal e os melhores produtos) vão escrever a história e as mazelas da colonização podem virar nota de rodapé de livros escolares.

Assim, a repetição do ritual da refeição festiva francesa que ingressou na lista do patrimônio imaterial mundial da humanidade da Unesco em 2011, propõe a transmissão de saberes geracionais no cumprimento da tradição. O exercício da memória coletiva é exercida forçosamente pela motivação ou objetivo de garantir a perpetuação de uma prática, lançando mão daquilo que Ricoeur (2008) se refere como *Reminding* ou *aide-mémoire*, ou seja, uma espécie de lembrete para reviver o passado evocando acontecimentos entre várias pessoas. Encontrar-se em torno de uma mesa, relembrar (através da fala dos indivíduos) os preparos, a disposição dos objetos e utensílios, a ordenação das etapas do cardápio, a combinação perfeita entre os pratos e os vinhos, a manutenção e atualização de receitas regionais. A representatividade da identidade francesa através do ritual é, antes de tudo, um movimento no presente para garantir que o passado se perpetue no futuro, lembrando a relação entre

memória e temporalidade trazida por Ricoeur (2008) através da definição aristotélica de que a memória pertence ao passado. A contribuição da hermenêutica, disciplina na qual se insere o pensamento de Ricoeur aqui citado, para a construção identitária francesa na questão da sua refeição gastronômica abrange também os questionamentos que Ricoeur (2008) tomou emprestados de Husserl: “Do que se faz memória e de quem são essas memórias?” ou: todos os franceses se reconhecem naquele patrimônio, naquela tradição?

Para Nora (1993), a patrimonialização da memória e os rituais se relacionam com os lugares da memória onde os indivíduos se (re)criam e se reconhecem:

Os lugares de memória são, antes de tudo, restos. (...) São os rituais de uma sociedade sem ritual; sacralizações passageiras numa sociedade que dessacraliza; fidelidades particulares de uma sociedade que aplaina os particularismos; diferenciações efetivas numa sociedade que nivela por princípio; sinais de reconhecimento e de pertencimento de grupo numa sociedade que só tende a reconhecer indivíduos iguais e idênticos. (NORA, 1993. p.12, 13)

Candau (2016) destaca o enorme esforço de inventariar, salvaguardar e conservar indícios de um suposto passado:

A sociedade francesa contemporânea manifesta um imenso desejo de memória (...) a ponto de fazer do país inteiro um imenso museu (...). A reivindicação patrimonial se pensa a si própria como um elemento do patrimônio: ela é considerada como um "investimento identitário" a ser transmitido (...) e reapropriação de heranças diversas concernentes tanto ao material quanto ao ideal, o cultural e o natural) (...) abre a ele o caminho de uma expansão conquistadora (pode ser patrimônio nacional, etnológico, natural, imaterial, histórico, arqueológico, artístico e mesmo genético).(CANDAU, 2016. p.158, 159)

Acredito, entretanto, a partir da redação proposta à Unesco, que a intenção inicial ou ao menos a motivação primeira do projeto, tenha sido, realmente, a de elevar este hábito tão simpático da convivência à mesa e sim, esta memória socializadora, afetiva e afetuosa, mas também política e econômica. A ideia de tornar patrimônio uma tradição bonita, como uma mesa bem posta e arrumada, é um trunfo para vender a imagem da França gastronômica e que foi usado para tirar de uma inércia setores da agroindústria que precisavam de um mote para encabeçar uma hegemonia mundial da qualidade, da primazia, da sofisticação e da exclusividade gastronômicas. A função foi a de forjar a identidade francesa do refinamento culinário como um *chef pâtissier*; com um saco de confeito em mãos, enfeitando um bolo com bicos de merengues perfeitamente moldados.

Investigando a exaltação desta refeição francesa "patrimonializada" aos moldes das festividades da Queda da Bastilha no 14 de julho, observo que há uma conexão possível com as reflexões de Hobsbawm e Ranger (1997) acerca da maleabilidade da memória, das tradições, suas construções e instituições. A defesa dos rituais familiares bem como do uso dos produtos regionais e suas origens camponesas de tempos gloriosos da formação da França, remete àquilo que Hobsbawm e Ranger trataram como "invenção das tradições", fenômeno do século XIX, nos países pós-revolução, ligado ao interesse das classes dominantes em criar um nacionalismo, selecionando o legado a ser herdado, transmitido, praticado, convencionando e forjando uma nação sob bases elitistas.

Traçando um paralelo entre a força da representatividade da refeição gastronômica francesa para aqueles indivíduos que têm acesso a ela e as reflexões de Bourdieu (2007) sobre o legado dos bens culturais acumulados e transmitidos pelas gerações anteriores e que pertencem, de fato, aos que têm meios para se apropriarem deles - ainda que tal legado figure como acessível a todos. A refeição gastronômica francesa parece ser um capital cultural potencialmente forte na construção da identidade da França. Assim, poderia se cogitar a referida refeição francesa como um costume cujo sentido social se deu pelo senso comum ou, para além disso, abordá-la conforme Bourdieu (2008) sob a ótica do capital simbólico e as trocas linguísticas no discurso, tratando-a como uma visão legitimada imposta como consenso.

Romain Guyonnet (2018), estudioso e profissional da área de hotelaria e restauração, por exemplo, investigou quais os reais desafios da inscrição da refeição francesa no patrimônio mundial e salientou que a inscrição da refeição no patrimônio mundial foi uma maneira de promover a gastronomia francesa. Destacou também o fator da tradição, um retorno “às receitas da vovó” (p.59). Além disso, aponta que a certificação da UNESCO representou um impacto real para os setores de hotelaria e dos restaurantes (p.75).

Julia Csergo, é uma especialista em culturas alimentares e história cultural do mundo contemporâneo, esteve engajada na inscrição da candidatura da refeição francesa na UNESCO representando o Ministério do Ensino Superior e da Pesquisa. Ela propõe diversas reflexões sobre a patrimonialização da refeição francesa, dentre elas, em artigo posterior à inclusão da França na lista de patrimônio imaterial, ela discute o que chama de “conceito de patrimônio gustativo da França” e a tendência de valorização do universo material de uma elite. Após anos do engajamento na candidatura francesa, em seu livro lançado em 2016: “*La*

gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme un autre?” (A gastronomia é uma mercadoria cultural como qualquer outra? - tradução minha), a autora aponta a gastronomia como sendo uma mercadoria cultural e tece críticas à França por promover uma visão reducionista e elitista da sua gastronomia alertando para o confisco, por parte da indústria do luxo, da cultura do comer bem, que pertence a todos.

É possível, ainda, relacionar a abordagem de Raul Matta (2019), quanto à promoção da gastronomia francesa. O autor denuncia o surgimento de uma gastro-diplomacia que funcionaria como um “*soft-power*”, ou, um poder suave, mas não tão “*soft*”, segundo ele, que se propõe a ditar e a impor valores, moldando identidade francesa gastronômica quase etérea no imaginário estrangeiro.

Desta forma, tais críticas a respeito da patrimonialização apontam uma preocupação em relação aos reflexos da ascensão francesa na gastronomia mundial de maneira elitizada e fabricada em detrimento de uma tradição popular comum aos franceses, como reivindica a candidatura proposta junto à UNESCO.

7 DIGESTIF



Imagem 22 - Digestif: Liqueur Bénédictine (Digestivo: Licor Bénédictine). Foto de minha autoria. Acervo pessoal, 2013.

7.1 Para além da França: pensando a tradição da refeição entre nós em um curso de francês para a Gastronomia: "*Bon appétit!*"

O produto final, item obrigatório deste Mestrado Profissional, para onde converge a pesquisa, foi elaborado a partir do estudo sobre a refeição francesa. É um projeto de curso de extensão para a Universidade Feevale, chamado: "*Bon appétit!* - Francês para Gastronomia". Bon appétit! é um projeto de curso de Francês de curta duração, pensado para ser proposto pelo núcleo de Idiomas, em modalidade extensão, voltado para o curso de graduação em Gastronomia, pretendendo cruzar os usos do vocabulário nas rotinas de cozinha e os conhecimentos da gastronomia internacional (especificamente da cozinha francesa) com a língua francesa.

A motivação do curso se deu através da experiência no ensino de Língua Francesa, de modo instrumental, para o curso de Gastronomia, onde o foco é o léxico da culinária, utensílios, alimentos, verbos de preparação, etc.

O título do curso: "*Bon appétit!*", é uma expressão conhecida no meio da gastronomia e que significa "bom apetite", em português. Tal expressão foi escolhida como uma provocação para que se discuta a relação do uso da língua francesa atrelada ao léxico da cozinha. Aprender a língua francesa é importante para que se amplie os conhecimentos em torno das técnicas, dos utensílios que muitas vezes não tem nome equivalente em outras línguas. Por exemplo: não há equivalência em português para termos como: o "*mirepoix*",

composto de legumes cortados em cubos para o preparo de um refogado que dá origem a caldos e fundos; o “*roux*”, mistura espessante à base de farinha e manteiga para engrossar caldos e molhos. Assim, o conhecimento destas palavras francesas que foram incorporadas ao léxico gastronômico se faz necessário para o exercício da profissão na cozinha. O uso da língua francesa na gastronomia construiu uma identidade gastronômica para a França em termos de status e hegemonia, incluindo o vocabulário imposto pelo uso das técnicas. O título do curso pretende indagar, alimentar, desde o início, o uso deste vocabulário que é importante mas que se impõe, ainda, muitas vezes, assim como os preparos e as técnicas como indiscutíveis para a base da gastronomia.



Imagem 23 - Foto de uma turma da extinta disciplina de Francês para a Gastronomia da Universidade Feevale, no laboratório do curso na instituição. Fonte: Acervo pessoal. Novo Hamburgo, 2013.

Além do Francês para a Gastronomia, o objeto de estudo do projeto de pesquisa como mestranda em Memória Social e Bens Culturais: a figuração da refeição francesa (com sua estrutura prato, entrada, sobremesa, etc) no Patrimônio Mundial da Humanidade pela Unesco, contextualiza o vocabulário que será apresentado no curso. A ideia é a de destrinchar o esquema daquela refeição comparando aos modos de servir e preparar de outras culturas, como a brasileira, mostrando que a alimentação francesa patrimonializada faz parte de uma construção identitária que favorece e reforça um padrão de uma cultura dominante. Ao mesmo tempo, a reflexão proposta é também a de que outras culturas alimentares poderiam se tornar igualmente um patrimônio, pelo caráter ritualístico, de repetição e tradição de geração em geração.

O projeto deste curso de extensão será oferecido ao Curso de Gastronomia da Universidade Feevale, de Novo Hamburgo, no intuito de instrumentalizar os alunos quanto ao vocabulário básico de Francês para esta área, desenvolvendo as quatro habilidades linguísticas: compreensão oral e escrita, produção oral e escrita.

Através do material sobre a refeição gastronômica francesa disponível no site da Unesco, se desenvolve o projeto de curso de extensão de Francês, modalidade curta duração, servindo ao curso de Gastronomia da Feevale, instituição na qual atuo nos cursos de Francês. O minicurso de língua francesa pretende ser um ampliador de horizontes, incluindo o conhecimento de uma outra língua, mostrando a patrimonialização de uma cultura alimentar e gerando reflexões. Propõe articular o vocabulário básico da refeição francesa com o léxico útil ao cotidiano da cozinha. O objetivo é, ainda, envolver a área de idiomas facilitando o fazer da gastronomia, movimentando diferentes integrantes e setores da instituição, beneficiando direta e indiretamente estudantes como profissionais da área, colaborando em qualificação e em acesso a novas experiências.

Os colaboradores do projeto serão profissionais da Gastronomia e do Francês da Feevale. O curso pode contar com parcerias externas, conforme negociações em andamento, de professores e chefs, incluindo estrangeiros (França e Senegal), para que, através de suas vivências e experiências, apresentem sua visão sobre o uso da língua francesa na cozinha, qual sua importância e a contribuição ou prejuízo que isso possa inferir na cultura alimentícia de um lugar.

Os insumos listados através de relatório dos professores da gastronomia, conforme o planejamento dos pratos preparados no curso, são planilhados, calculados e disponibilizados pela universidade para serem finalmente embutidos no preço final do curso pago pelos alunos. Quanto às estimativas e cálculos financeiros, estes são feitos pela instituição conforme os custos informados pelo proponente do curso em formulário da instituição (Apêndice B, p.73), no caso, para as 12 horas de curso, ocorrendo em 3 dias, explicitado em seguida:

Profissionais	Espaços	Insumos	Outros materiais
Professor do Centro de Idiomas Valor da hora/aula para Professor Nível 2 (Especialização)	Sala de aula (Campus II) para aproximadamente 50 alunos Laboratório de Gastronomia	Previsão de insumos para preparo de uma refeição contendo entrada, prato, sobremesa e prato de queijos e combinações de bebidas.	Máscaras, toucas, jalecos e propés descartáveis.
Professor da Graduação Valor da hora/aula para Professor Nível 3 (Mestrado)			

Valor da hora/aula para Professor Nível 4 (Doutorado)			Emissão de certificado online

Tabela 1 - Profissionais, Espaços, Insumos e Materiais do Curso *Bon Appétit!*

Fonte: Tabela elaborada por mim com o conforme o preenchimento de formulário de proposição de cursos da Feevale (Apêndice B, p.73)



Imagem 24 - Laboratório de Gastronomia, Campus II, Universidade Feevale. Espaço para realização do curso proposto. Fonte da foto: site da Feevale.

Plano e estratégias de divulgação



Imagem 25 - Propaganda de divulgação do Curso regular de Francês do Idiommas Feevale. Fonte: Instagram da Feevale.

A instituição dispõe de um setor de marketing responsável pela triagem e seleção da divulgação exclusiva de todo e qualquer evento de extensão. A divulgação é feita via email institucional aos alunos, via site da universidade e via redes sociais da universidade (Facebook e Instagram) como na imagem a seguir, um exemplo de divulgação do curso de Francês.

Outras ações de divulgação podem ser realizadas para a promoção e visibilidade do curso, como mini-eventos envolvendo degustações e dicas de pronúncia de francês, nos intervalos do curso de Gastronomia, por exemplo, para a prospecção de interessados, revertendo em inscrições.

O processo operacional do curso:

Trata-se, portanto, de um curso de Francês para a gastronomia, cuja temática é a refeição gastronômica francesa. O curso tem duração prevista de 12 horas, divididas em 3 encontros. Seleccionados conteúdos e referências (vídeos, bibliografia, seleção de cardápio, etc) será feito um roteiro para os 3 encontros do curso, distribuindo o foco de aprendizagem em cada um deles.

O roteiro seguido será a partir do programa sugerido para o andamento destes encontros. No curso, os alunos assistirão, com comentários e traduções da professora de

Francês, a um vídeo da UNESCO que fala da refeição gastronômica francesa. A partir do vídeo serão repertoriados diversos conceitos e vocabulário a ser trabalhado neste encontro, estabelecendo um paralelo com os conteúdos da culinária internacional, a culinária francesa, trazida pelos professores da gastronomia. Será feito um trabalho de reconhecimento do vocabulário do vídeo em geral, comparação com a língua portuguesa e será usado um guia de pronúncia.

Ao longo dos encontros, se proporcionará aos alunos o desenvolvimento da pronúncia, a compreensão oral e escrita e também se promoverá a criação de protótipos de cardápios com prato, entrada e sobremesa, em língua francesa.

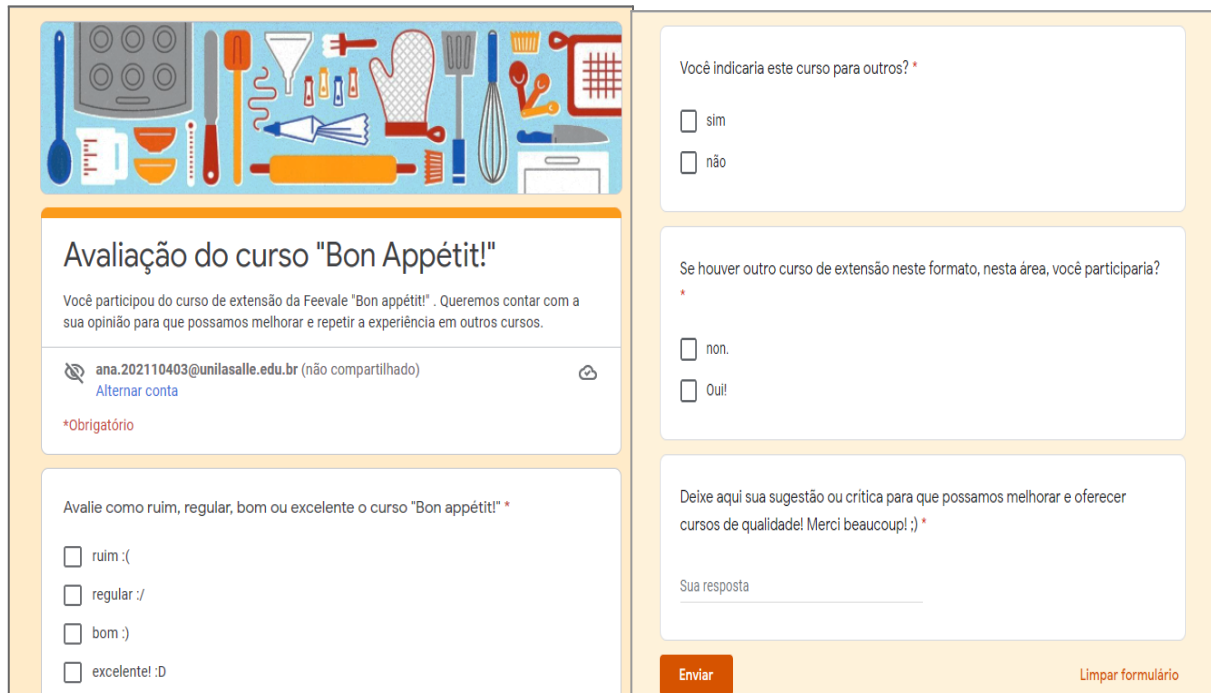
A seguir, a proposta de programa do curso:

Aula 1	Aula 2	Aula 3
Sábado __/__/2023.	Sábado __/__/2023.	Sábado __/__/2023.
Horário: das 8h às 12h	Horário: das 8h às 12h	Horário: das 8h às 12h
O que é uma refeição gastronômica francesa? - Apresentação da refeição gastronômica francesa, patrimônio Imaterial da humanidade, segundo a UNESCO; O que usamos de francês no dia-a-dia da gastronomia?; Aprendendo sobre entrada, prato e sobremesa: vocabulário em francês: como se diz? - Guia básico de pronúncia.	Rotina da gastronomia em francês: nome de utensílios, preparos e ingredientes. - Vocabulário básico. Dinâmicas de aprendizado e uso das palavras em francês; No mundo dos vinhos e queijos: palavras em comum.	Entendendo e montando um cardápio à francesa e em francês. Teoria e prática: Comida de família: uma refeição caseira brasileira em francês: rituais e saberes envolvidos. Compartilhamento de vivências e preparo de refeições. Cardápio da refeição em francês.
Duração: 4h	Duração: 4h	Duração: 4h

Tabela 2 - Proposta de programa do curso *Bon Appétit!*

Fonte: Tabela elaborada por mim com o conforme o preenchimento de formulário de proposição de cursos da Feevale (Apêndice B, p.73)

E, finalmente, a avaliação, após o curso ter ocorrido, será feita via formulário do Google, enviado aos participantes pelo email inscrito, como no modelo a seguir:



The image shows a Google Form titled "Avaliação do curso 'Bon Appétit!'" with a header featuring various kitchen utensils. The form is divided into several sections:

- Header:** A banner with colorful illustrations of kitchen tools like a spoon, whisk, rolling pin, and oven.
- Title and Introduction:** The title "Avaliação do curso 'Bon Appétit!'" is followed by a message: "Você participou do curso de extensão da Feevale 'Bon appétit!'. Queremos contar com a sua opinião para que possamos melhorar e repetir a experiência em outros cursos."
- User Information:** A section showing the email "ana.202110403@unilasalle.edu.br (não compartilhado)" and a link to "Alternar conta".
- Thank You:** A red asterisk followed by the word "Obrigatório".
- Rating Section:** A question "Avalie como ruim, regular, bom ou excelente o curso 'Bon appétit!'" with four radio button options: "ruim :(", "regular :/", "bom :)", and "excelente! :D".
- Recommendation Section:** A question "Você indicaria este curso para outros?" with two radio button options: "sim" and "não".
- Future Participation Section:** A question "Se houver outro curso de extensão neste formato, nesta área, você participaria?" with two radio button options: "non." and "Oui!".
- Feedback Section:** A question "Deixe aqui sua sugestão ou crítica para que possamos melhorar e oferecer cursos de qualidade! Merci beaucoup! :)" followed by a text input field labeled "Sua resposta".
- Buttons:** At the bottom right, there are two buttons: "Enviar" (orange) and "Limpar formulário" (red text).

Imagem 26 - Captura de tela de minha autoria de simulação de avaliação em modelo de formulários do Google.

A partir do retorno dos formulários será possível avaliar o sucesso do curso e aprimorá-lo de acordo com as críticas, sugestões e conforme o interesse dos participantes. Desta forma, a ideia é replicá-lo na mesma modalidade ou mesmo em outros módulos sobre assuntos perpendiculares nesta universidade ou adaptá-lo para ser oferecido a outras que demonstrem interesse pela proposta.

8 PETIT CAFÉ



Imagem 27 - *Petit café* (Cafezinho). Foto de minha autoria. Acervo Pessoal. Restaurant Le Voltaire, Paris, 2022.

8.1 Considerações finais

A partir da pesquisa documental baseada na candidatura da França junto à UNESCO foi possível perceber que, de fato, houve um esforço conjunto de entidades ligadas ao poder público, bem como da comunidade francesa em geral para elevar a refeição gastronômica francesa à patrimônio da humanidade. Notou-se também que o interesse primeiro da iniciativa de patrimonialização foi o de perpetuar um costume que continua através da transmissão geracional, mas que se modifica em função das constantes transformações da sociedade.

Por um lado, a transmissão de saberes em torno das mesas festivas se verifica e se mantém, graças ao trabalho contínuo do refazer da memória coletiva dos sujeitos que querem lembrar e desejam transmitir um ritual que consideram importante pois constrói uma tradição que os identifica, que os insere em um grupo ao qual querem pertencer: os franceses. Daí ratifica-se que a relação da refeição francesa é um fator relevante para a construção identitária dos franceses. Por outro lado, o patrimônio não representa todos os franceses como é citado no documento da candidatura. A homogeneização ("*homogénéité*") do costume entre os franceses é contestável visto que a sociedade não é homogênea. Esta pretensa homogeneização cultural procura forjar uma identidade francesa onde os sujeitos se alimentam e se portam à mesa, em ocasiões especiais, de forma semelhante, indiferente de condição social e diferenças culturais de origem étnicas, por exemplo. Reforça-se, nesta homogeneização, que os franceses são gastrônomos por natureza, graças às inúmeras contribuições francesas na gastronomia, como aquelas citadas nesta dissertação. Além disso, o objetivo primeiro de continuidade da tradição comemorativa de uma sociedade se diluiu na propagação de uma imagem gourmetizada da gastronomia exclusiva representada por restaurantes premiados. Esta imagem está cada vez mais distante da cozinha "das avós", da transmissão de saberes e de sabores. A tradição artificial criada promoveu produtos e *terroirs*,

projetando chefs e restaurantes internacionalmente, se consolidando como um trunfo econômico.

A patrimonialização da refeição gastronômica francesa é positiva no sentido de que se discuta o significado e a importância da continuidade de um costume para um grupo, mas, ao mesmo tempo, que este patrimônio esteja a serviço de observação e de análise sobre as mudanças inevitáveis no ritual e que refletem uma sociedade heterogênea e em constante transformação. E, finalmente, que o exemplo da refeição francesa sirva para que se pense na mutabilidade das tradições em função dos indivíduos que a criaram e daqueles que a recriam constantemente, considerando a responsabilidade do patrimônio como um capital potente e representativo para um país e sua imagem mundial. Espera-se, ainda, que a elevação de um costume ao patrimônio mundial da UNESCO não seja uma fotografia velha, em sépia, nem tampouco um parâmetro de contraste diminuindo outras culturas. Ao contrário, que seja um esforço de memória coletiva trabalhando no presente em função do futuro, percebendo e incluindo sujeitos e culturas em toda sua complexidade e diferenças. Que seja um patrimônio inspirador do diálogo, da reflexão descolonizadora, da valorização da diversidade e pluralidade inerentes das sociedades contemporâneas, em um caldeirão perfumado de sabores e de saberes. Que seja motivador de encontros de culturas e da riqueza que a mistura delas produz. A proposta desta pesquisa em perspectiva é de que ela seja geradora de trabalhos futuros a partir de reflexões e de desdobramentos como cursos e encontros que cruzem culturas, línguas, gastronomia e seus rituais congregando o meio acadêmico e a comunidade, os pesquisadores, os estudantes e os profissionais das áreas.

Na epígrafe deste texto, citei Brillat-Savarin: “*Dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es.*” (BRILLAT-SAVARIN, 1838, p.9) (“Diga-me o que tu comes e te direi quem tu és”, tradução minha). Segundo a percepção de que a convivialidade, o encontro, a transmissão de saberes e de memórias constituem esse patrimônio que é o ritual de uma refeição, reformularia a consagrada frase de Brillat-Savarin para: “Diga-me com quem comes e te direi quem és.”



Imagem 28 - Foto de minha autoria: Atividade de integração no laboratório de nutrição da Universidade La Salle. Preparação e degustação de aperitivos com alunos brasileiros do curso de Francês do Unidiomas e alunos franceses intercambistas da Unilasalle Beauvais. Momento de trocas de saberes e sabores culturais. Acervo pessoal. Canoas, 2018.

REFERÊNCIAS

- BAKHTIN, Mikhail. **A cultura popular na idade média e no renascimento**. São Paulo: Hucitec, 1987.
- BAUER, Alain; PLANTIER, Laurent (Orgs.) **As 100 palavras da gastronomia - 100 palavras por 100 chefs, críticos e gastrônomos**. São Paulo: Edições Tapioca, 2013.
- BERND, Zilá; MANGAN, Patrícia Kayser Vargas (Orgs.) **Dicionário das Expressões da Memória Social, patrimônio e Cibercultura**. Canoas: Editora UnilaSalle, 2017.
- BERND, Zilá; MANGAN, Patrícia K.V. (Orgs.) **Memória cultural, herança e transmissão**. Canoas: Editora UnilaSalle, 2017.
- BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas simbólicas**. São Paulo: Perspectiva, 2007.
- BOURDIEU, Pierre. **A Economia das trocas linguísticas: O que Falar Quer Dizer**. 2ª ed., São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008.
- BRAUDEL, Fernand. **L'identité de la France**. Paris: Arthaud-Flammarion, 1986.
- BRILLAT-SAVARIN, Anthelme. **Physiologie du goût**. Aphorismes: Méditation IV: Définition de l'appétit. Paris: Bibliothèque Nationale de France, 1838. Disponível em: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6381231p.texteImage>. Acesso em: novembro, 2022.
- CANDAU, Joël. **Memória e identidade**. São Paulo: Contexto, 2016.
- CANDAU, Joël; FERREIRA MAZZUCCHI, Maria Leticia. Mémoire et patrimoine: des récits et des affordances du patrimoine. **Educar em Revista**, Curitiba, Brasil, n. 58, p. 21-36, out./dez.2015.
- CHEVRIER, Francis. **Notre gastronomie est une culture**. Paris: François Bourin Éditeur, 2011.
- CSERGO, Julia. O patrimônio gastronômico na França: como pensar um monumento, do artefato ao mentefato?. **História: Questões & Debates**, [S.l.], v. 54, n. 1, jun. 2011. ISSN 2447-8261. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25744>. Acesso em: jun. 2021.
- CSERGO, Julia. **LA FRANCE promeut une vision réductrice et élitiste de la gastronomie. L'Humanité**. Disponível em: <https://www.humanite.fr/julia-csergo-la-france-promeut-une-vision-reductrice-et-elitiste-de-la-gastronomie-julia-csergo>. Acesso em: mai.2021.
- DÎNER de gala prestigieux du repas gastronomique des français. **Food et sens by Les Frères Pourcel**, 27 fev, 2011. Disponível em: <https://www.pourcel-chefs-blog.com/blog1/2011/02/27/diner-prestigieux-du-repas-gastronomique-des-francais/>. Acesso em: novembro, 2022.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FOUCAULT, Michel. **L'ordre du discours**. Paris: Gallimard, 1971.

FRANCE24. **France 24 - Revue de presse**. 11 de novembro de 2010. Disponível em: https://www.france24.com/fr/20101117-revue-presse-francaise-gastronomie-patrimoine-immateriel_humanite-unesco-foutu-caractere. Acesso em: set.2022.

GIRON, François. Le Point, n° 1089, 31.07.1993 In: MONNERIE-GOARIN, Annie. **La France aux cent visages**. Paris: Les Éditions Didiers, 1996.

GUYONNET, Romain. **L'inscription du repas gastronomique à l'Unesco**: Quels sont les réels enjeux de l'inscription du repas gastronomique au patrimoine immatériel de l'UNESCO. Édition française. Paris: Éditions universitaires européennes, 2018.

HALBWACHS, Maurice. **La mémoire collective**. Presses universitaires de France. Paris, 1968.

HÉLÈNE, Helen. **Dicionário de Termos de Gastronomia Francês/Português**: Prefácio de Laurent Suaudeau. Editora Boccato. São Paulo, 2006.

HOBBSAWM, E. ; RANGER, T. (Orgs.) **A Invenção das Tradições**. 6. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

LA GASTRONOMIE française au patrimoine mondial un atout économique. **Le Point**, 16 nov. 2010 Disponível em: https://www.lepoint.fr/economie/la-gastronomie-francaise-au-patrimoine-mondial-un-atout-economique-16-11-2010-1263120_28.php. Acesso em: mai. 2021.

LE REPAS gastronomique des français au patrimoine de l'humanité. **Blog Le journal du Clébard**. Lacombe, 2010. Disponível em: http://leclebard.blogspot.com/2010_11_17_archive.htm. Acesso em: maio, 2021.

LE REPAS gastronomique des français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité (décembre 2010) Disponível em: https://www.diplomatie.gouv.fr/z_archives/fr/archives-autres/archives-2016/venir-en-france/connaitre-la-france/societe/dossiers/gastronomie/article/le-repas-gastronomique-des-francais. Acesso em: novembro, 2022.

L'AULNOIT, Béatrix de. ALEXANDRE, Philippe. **Breve história da gastronomia francesa**. 1. ed. Rio de Janeiro: Tinta Negra, 2012.

MATTA, Raul. Gastro-Diplomatie: Un soft power (pas si soft). **Essachess - Journal for Communication Studies**. 12. 99-120. 2019. Disponível em: http://researchgate.net/publication/334696308_Gastro-diplomatie_un_soft_power_pas_si_soft. Acesso em: dezembro de 2021.

MEREUZE, Didier. LE REPAS gastronomique français au patrimoine mondial. **La Croix**. Disponível em:

https://www.la-croix.com/Culture/Actualite/Le-repas-gastronomique-francais-classe-au-patrimoine-mondial-_NG_-2010-11-17-558936. Acesso em: mai.2021.

MUXEL, Anne. **Individu et mémoire familiale**. Paris: Hachette, 2007.

NORA, Pierre. **Historien public. Les lieux de mémoire – II: La Nation**. Paris: Gallimard, 1986.

NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. **Projeto História**. São Paulo, n.10, dez. 1993, p.7-28.

POLLAK, Michael. Memória e Identidade Social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, 1992, p. 200-212.

PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL. Convention 2003. Disponível em:<https://ich.unesco.org/fr/convention#art2>. Acesso em set. 2022.

RFI. Radio France Internationale. **Naissance du restaurant: une révolution dans l'assiette**. 1º de julho de 2020. Disponível em: <https://www.radiofrance.fr/franceculture/naissance-du-restaurant-une-revolution-dans-l-assiette-4303815>. Acesso em dez. 2022.

RICOEUR, Paul. **A memória, a história, o esquecimento**. Campinas: Editora da Unicamp, 2008.

RICOEUR, Paul. **Do texto à ação: ensaios de hermenêutica II**. Porto: Rés-Editora, 1989.

UNESCO. **Qu'est-ce que le patrimoine culturel immatériel?** Disponível em: <https://ich.unesco.org/fr/qu-est-ce-que-le-patrimoine-culturel-immateriel-00003> . Acesso em set. 2022.

ROBUCHON, Joël. (Org.) **Larousse Gastronomique**. 2a ed. Paris: Larousse-Bordas, 1997.

UNESCO. Le repas gastronomique des français. **UNESCO**, Disponível em: <https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>. Acesso em: set. 2022.

VITROLLES, Delphine; FONTAINE Alexine. La Patrimonialisation alimentaire en France et dans le monde, **Food Geography**, n. 2, p. 3-9, 2013. Disponível em: <http://www.food-geography.com/news-item/numero-2-de-la-revue-food-geography-la-patrimonialisation-alimentaire-en-france-et-dans-le-monde-coordination-delphine-vitrolles-et-alexine-fontaine/>. Acesso em set. 2022.

APÊNDICES

APÊNDICE A

Anúncio oficial do reconhecimento da inscrição da refeição francesa no patrimônio mundial publicado pelo governo francês em 16 de novembro de 2010, assinado pelo primeiro ministro François Fillon onde ele destaca a honra e a notoriedade do reconhecimento da refeição francesa como patrimônio mundial.

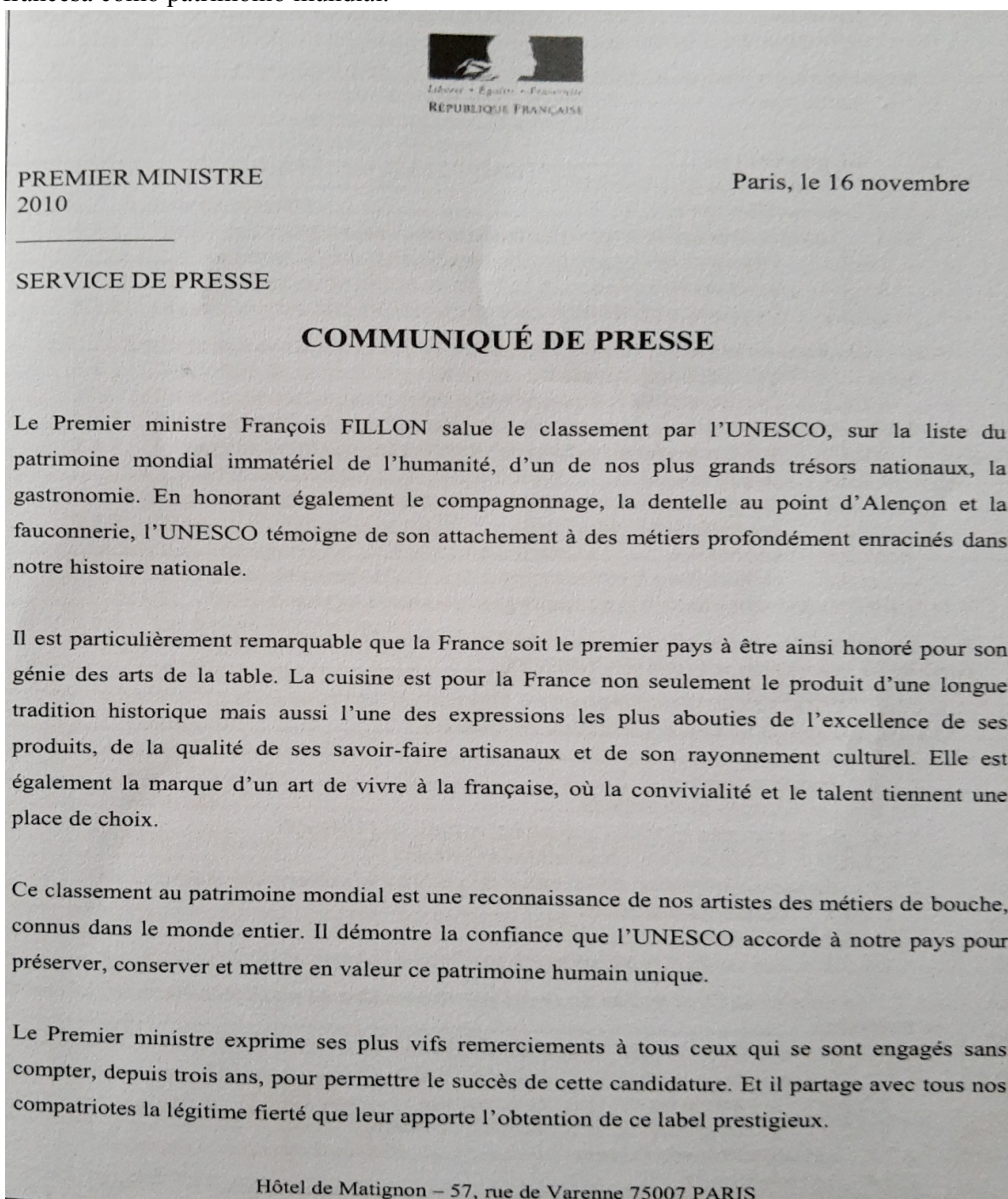


Imagem: Foto digitalizada por mim de anexo do livro de Romain Guyonnet «L'inscription du repas gastronomique à l'Unesco» (GUYONNET, 2018, p.115)

APÊNDICE B

Modelo para projeto de curso de extensão da Universidade Feevale:



**PROPOSTA DE CURSOS DE EXTENSÃO
NOME DO CURSO E EDIÇÃO**

Bon Appétit! Francês para a Gastronomia - 1ª edição

PROMOÇÃO – INSTITUTO E CURSO DE GRADUAÇÃO:

☐	ICCT	☐	ICS	☐	ICHS	☐	DINOVA
☐	DRII	☐	PROPPEX	☐	PROEN	☐	DNN
X	IDIOMAS	☐	Outros: _____	Curso		☐	

VINCULAÇÃO A CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO

☐	SIM	X	NÃO
Curso			

ÂMBITO:

X	Regional	☐	Estadual	☐	Nacional	☐	Internacional
---	----------	--------------------------	----------	--------------------------	----------	--------------------------	---------------

COORDENADOR DO CURSO DE EXTENSÃO:

Nome completo	Ana Cristina Freitas
Telefone	51994242454
E-mail	anafreitas@feevale.br
Selecione o cargo para pagamento (marque com X):	() Prof. Auxiliar () Prof. Assistente () Prof. Adjunto (X) Prof. Titular Esp. Ana Cristina Freitas - Professor do Centro de Idiomas - Núcleo de Idiomas
Currículo resumido para divulgação (máximo 5 linhas)	Prof. Esp. Ana Cristina Freitas – Professora de Francês na Universidade Feevale, Graduada em Letras Francês-Português (UFRGS), Especialista em Docência no Ensino Superior (PUCRS), Mestranda em Memória Social e Bens Culturais (Universidade La Salle)

DIAS, HORÁRIO E CARGA HORÁRIA:

Data de Início	A confirmar.
Data de Término	A confirmar.
Dias de Aula	3

Dias da Semana	sábado
Horário	8h à 12h
Carga-horária (60 minutos)	12

APRESENTAÇÃO DO CURSO PARA O SITE E PARA OS MATERIAIS DE DIVULGAÇÃO

“*Bon Appétit!*”, curso rápido do vocabulário básico de gastronomia que se utiliza em francês: utensílios, nome de técnicas e pratos focando na compreensão dos significados em contexto e pronúncia através do conhecimento da refeição gastronômica francesa.

PROGRAMA:

Aula 1: O que é uma refeição gastronômica francesa? - Apresentação da refeição gastronômica francesa, patrimônio Imaterial da humanidade, segundo a UNESCO; O que usamos de francês no dia-a-dia da gastronomia?; Aprendendo sobre entrada, prato e sobremesa: vocabulário em francês: como se diz? - Guia básico de pronúncia.

Aula 2: Rotina da gastronomia em francês: nome de utensílios, preparos e ingredientes. - Vocabulário básico. Dinâmicas de aprendizado e uso das palavras em francês; No mundo dos vinhos e queijos: palavras em comum.

Aula 3: Entendendo e montando um cardápio à francesa e em francês. Teoria e prática: Comida de família: uma refeição caseira brasileira em francês: rituais e saberes envolvidos. Compartilhamento de vivências e preparo de refeições. Cardápio da refeição em francês.

PÚBLICO-ALVO (Especificar para a segmentação na divulgação):

Alunos do curso de Gastronomia

ÁREAS E CURSOS RELACIONADOS PARA DIVULGAÇÃO (Para cursos que abrangem outras áreas do conhecimento) :

-

PRÉ-REQUISITO (Se houver, será informado na divulgação do curso):

Ser aluno de Graduação da Gastronomia da Feevale.

INSCRITO NECESSITA LEVAR PARA O CURSO (Se houver, será informado na divulgação do curso):

Vestimenta utilizada nos laboratórios de Gastronomia, material para anotações.

NÚMERO DE VAGAS (Número máximo de participantes):

50

LOCAL DE EXECUÇÃO (marque com X):

Sala de aula () Câmpus I (X) Câmpus II	Auditórios (especificar):
Sala de aula/polo: () Campo Bom () Parobé () Igrejinha () Gramado () Nova Petrópolis () São Sebastião do Caí () Montenegro () Esteio () Sapiranga () Gravataí	

Laboratórios (especificar): Gastronomia (Campus II)	Outros:
--	----------------

INFRAESTRUTURA E OUTROS MATERIAIS NECESSÁRIOS

Laboratório de Gastronomia com todos os utensílios e maquinário;

Sala de aula com notebook e projetor;

Insumos (serão listados e encaminhados pelos professores da Gastronomia conforme e se houver o preparo das refeições)

RELACIONAR OUTRAS DESPESAS NECESSÁRIAS PARA A REALIZAÇÃO DO CURSO, CASO SEJA NECESSÁRIO.

TIPO DE CERTIFICADO (marque com X):

	Frequência 75%
X	Participação

MINISTRANTES:

PROFESSORES DO QUADRO DOCENTE DA FEEVALE:

Obs: Replicar a informação para cada ministrante interno.

- **Nome Completo:** Ana Cristina Freitas

- **Código na FEEVALE:** 0140836

- **Cargo (importante):** () Prof. Auxiliar () Prof. Assistente () Prof. Adjunto (X) Prof. Titular

- **Telefone:** 51994242454

- **E-mail:** anafreitas@feevale.br

- **Carga Horária no curso:** 12h

- **Dias de Aula no Curso:** 3 sábados

- **Currículo resumido para divulgação (máx 5 linhas):**

Prof. Esp. Ana Cristina Freitas - Professora de Francês na Universidade Feevale, Graduada em Letras Francês-Português (UFRGS), Especialista em Docência no Ensino Superior (PUCRS), Mestranda em Memória Social e Bens Culturais (Universidade La Salle).

Outros: (professores e monitores do Curso de Gastronomia)

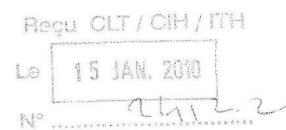
ANEXOS

ANEXO A

Documento atestando a validação da comunidade francesa quanto à candidatura da refeição gastronômica francesa junto à UNESCO, aceito pelo Ministro Frédéric Mitterrand em 2009 e publicado em 2010.



Le repas gastronomique des Français



**Preuves du consentement libre, préalable et éclairé
de la communauté à la candidature**

Ministère de la Culture et de la Communication

Le Ministre

23 DEC. 2009

ATTESTATION

Le ministre de la Culture et de la Communication de la République française déclare apporter son soutien le plus vif aux efforts déployés en faveur de la reconnaissance du « repas gastronomique des Français » en tant qu'élément du patrimoine culturel immatériel défini par l'UNESCO.

Le ministre de la Culture et de la Communication précise en outre que le « repas gastronomique des Français » est bien inscrit à ce titre sur l'Inventaire du patrimoine culturel immatériel tenu à jour par la France en application de l'article 12 de la convention de l'UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel.



Frédéric MITTERRAND
Ministre de la Culture et de la Communication

Le Délégué Général



Paris, le 6 Janvier 2010

L'Association des Régions de France soutient et s'associe à la démarche de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires visant à proposer l'inscription du « repas gastronomique des français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité établie par l'UNESCO.

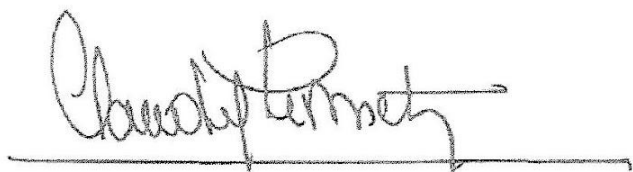
En effet, l'Association des Régions de France est convaincue que le « repas gastronomique des français » est un élément essentiel du patrimoine et de la culture populaire de nos territoires, et elle accorde une attention particulière aux enjeux liés à la transmission de nos expressions et savoir-faire gastronomiques, notamment en direction des jeunes générations.

François LANGLOIS

Paris, le mardi 5 janvier 2010

L'Assemblée des départements de France (ADF) soutient et s'associe à la démarche de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires visant à proposer l'inscription du « repas gastronomique des français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité établie par l'UNESCO.

L'Assemblée des départements de France (ADF) est convaincue que le « repas gastronomique des français » est un élément de notre culture et donc de notre patrimoine. La convention de l'Unesco pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel offre la possibilité de mettre en place les outils de sensibilisation et d'éducation en vue de promouvoir le « repas gastronomique des français », c'est pourquoi nous soutenons cette démarche.



Claudy LEBRETON
Président de l'Assemblée des Départements de France



JP/MHG/PP
Réf AMF : 114/09
Réf. AMF : Service de la Communication

Paris, le 2 décembre 2009

LE PRÉSIDENT

Monsieur le Directeur,

L'Association des maires de France soutient et s'associe à la démarche de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires visant à proposer l'inscription du « repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité établie par l'UNESCO.

En effet, l'Association des maires de France est convaincue que le « repas gastronomique des Français » est un élément essentiel du patrimoine et de la culture populaire de nos territoires, et elle accorde une attention particulière aux enjeux liés à la transmission de nos expressions et savoir-faire gastronomiques, notamment en direction des jeunes générations.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Jacques PELISSARD

Monsieur Pierre SANNER
Directeur
Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA)
12 rue Henri Roi-Tanguy
93555 MONTREUIL SOUS BOIS cedex



Paris, le 1^{er} décembre 2009

**Les Maires de Grandes Villes de France apportent leur soutien officiel
à l'inscription du « repas gastronomique des Français » au
patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO**

Sur proposition de Jean GERMAIN, Maire de Tours, le bureau de l'Association des Maires de Grandes Villes de France (AMGVF) a décidé, à l'unanimité, lors de sa réunion du 14 janvier 2009, de soutenir officiellement la démarche de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires visant à proposer l'inscription du « repas gastronomique des français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité établie par l'UNESCO.

L'AMGVF est une association pluripolitique qui regroupe, depuis 1974, les élus des villes et EPCI d'au moins 100 000 habitants. Elle est constituée à ce jour de 95 membres : 49 communes et 46 groupements de communes à fiscalité propre.

Les traditions gastronomiques et culinaires de l'ensemble des régions françaises sont donc particulièrement bien représentées par l'ensemble de nos adhérents.

Michel DESTOT
Président de l'AMGVF
Député-Maire de Grenoble



Paris, le 7 décembre 2009

Le Président

L'Association des Petites Villes de France s'associe à la démarche que la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires initie en vue de faire inscrire par l'UNESCO le « repas gastronomique des français » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Elément fondamental du patrimoine de notre pays, le « repas gastronomique des français » est également une composante indéniable de la culture dans nos territoires, dont les petites villes représentent toute la diversité.

L'Association des Petites Villes de France partage avec la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires, la conviction que cette richesse doit être mise en avant et exploitée, notamment au travers d'actions de sensibilisation et d'éducation.

Martin MAL VY
Ancien Ministre
Président du Conseil régional Midi-Pyrénées
Président de l'APVF



Paris, le 11 décembre 2009

CNAFAL
108, Av. Ledru Rollin
75011 PARIS

Le Conseil National des Associations Familiales Laïques soutient et s'associe à la démarche de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires visant à proposer l'inscription du « repas gastronomique des français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité établie par l'UNESCO.

En effet, le Conseil National des Associations Familiales Laïques est convaincu que le « repas gastronomique des français » est un élément essentiel de notre culture et de notre patrimoine. Il accorde une importance particulière à l'implication des familles dans l'expression et la transmission aux générations futures de cet art de bien manger ensemble.

Jean-Marie BONNEMAYRE

Président du CNAFAL

Au coeur de la solidarité

Conseil National des Associations Familiales Laïques - 108 avenue Ledru Rollin - 75011 Paris

Tél. : 01.47.00.02.40 - Fax : 01.47.00.01.86 - Site : www.cnafal.org - Messagerie : cnafal@wanadoo.fr

CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTÉ

1. Nous, association Académie des Gastronomes, représentée par
Michel Degroux - Ricard, reconnaissons que le repas gastronomique fait partie de
notre patrimoine culturel vivant et qu'il en est un élément essentiel.
2. Nous estimons qu'il s'agit d'un élément de notre culture qui est recréé en permanence et transmis de
génération en génération.
3. Nous souhaitons vivement pouvoir contribuer à la mise en œuvre d'un programme d'actions qui permettra
de préserver, transmettre et mettre en valeur cet élément essentiel de notre patrimoine culturel.

à Paris

le 11 janvier 2010 signature [Signature]

nom de l'association : Académie des Gastronomes

nom de son président : Michel Degroux - Ricard

fondateur par CUR NOREKY
objets : "Encourager l'art de la table et maintenir en même temps que les règles
du bien-manger et du bien-boire, les traditions de la cuisine française"

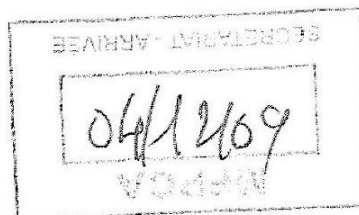
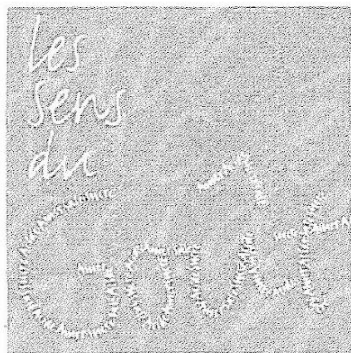
nombre d'adhérents : 40 membres titulaires + 10 membres émérites + 10 membres honoraires

adresse : 18 Avenue de l'Opéra 75001 PARIS

tel. fixe : 01 55 35 97 93

tel. ~~mobile~~ Fax : 01 55 35 97 92

adresse électronique : d.m.pfouquet@wanadoo.fr



Le Quesnoy, le 27 novembre 2009

L'Association les sens du goût soutien et s'associe à la démarche de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires visant à proposer l'inscription du « repas gastronomique des français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité établie par l'UNESCO.

En effet, L'Association les sens du goût est convaincue que le « repas gastronomique des français » est un élément essentiel du patrimoine et de la culture populaire de nos territoires, et elle accorde une attention particulière aux enjeux liés à la transmission de nos expressions et savoir-faire gastronomiques, notamment en direction des jeunes générations.

Danielle PAUTREL
Directrice de l'association

Association Les Sens du Goût
B.P. 10015 59 530 LE QUESNOY Tél. : 03 27 29 22 22 courriel : lessensdugout@wanadoo.fr

les sens du Goût association loi 1901 ■ 27, rue Pasteur - 59530 Englefontaine ■ tél / fax : 03 27 26 65 89 ■ e-mail : lessensdugout@free.fr
■ Siret : 421 257 847 00013 ■ Organisme de formation n° 31590473259

CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTÉ

1. Nous, association ALIMENTINE, représentée par
Mme Desmarais, reconnaissons que le repas gastronomique fait partie de
notre patrimoine culturel vivant et qu'il en est un élément essentiel.
2. Nous estimons qu'il s'agit d'un élément de notre culture qui est recréé en permanence et transmis de
génération en génération.
3. Nous souhaitons vivement pouvoir contribuer à la mise en œuvre d'un programme d'actions qui permettra
de préserver, transmettre et mettre en valeur cet élément essentiel de notre patrimoine culturel.

à BONSECOURS, le 26/07/2009 signature P. Desmarais

nom de l'association : ALIMENTINE

nom de son président : Madame DESMARAIS Patricia

objets : Découverte des aliments à travers la transdisciplinarité

nombre d'adhérents :

adresse : 36 rue de la Plaine - 76240 BONSECOURS

tél. fixe :

tél. mobile : 06 73 61 44 54

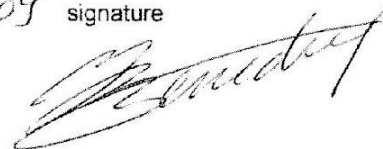
adresse électronique : Patricia.desmarais35@orange.fr
http://alimentine.monsite.orange.fr

CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTE

1. Nous, association LES ARTS DES METS, représentée par
M^{re} VAN BENEDEN Jacky, reconnaissons que le repas gastronomique fait partie de
notre patrimoine culturel vivant et qu'il en est un élément essentiel.
2. Nous estimons qu'il s'agit d'un élément de notre culture qui est recréé en permanence et transmis de
génération en génération.
3. Nous souhaitons vivement pouvoir contribuer à la mise en œuvre d'un programme d'actions qui permettra
de préserver, transmettre et mettre en valeur cet élément essentiel de notre patrimoine culturel.

à Marquillès

, le 22/08/2009 signature



nom de l'association : LES ARTS DES METS

nom de son président : M^{re} VAN BENEDEN Jacky

objets : Traiteur, cuisines pour venir en aide aux personnes les plus démunies

nombre d'adhérents : 5

adresse : 158A Rue du Touquet Impasse des Bouchères 59274 Marquillès

tel. fixe : 03 20 29 33 53 Après 18 heures

tel. mobile : 06 60 35 11 39

adresse électronique : NATJAC 51@Hot-mail - FR en Minuscule

CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTE

1. Nous, association ^{Coordination Nationale des actions}
^{alimentaires, gastronomiques et touristiques}
ENALIGATO, représentée par

Christophe Le Garscheur

^{Resp. Site pédagogique du GOR}, reconnaissons que le repas gastronomique fait partie de
notre patrimoine culturel vivant et qu'il en est un élément essentiel.

2. Nous estimons qu'il s'agit d'un élément de notre culture qui est recréé en permanence et transmis de
génération en génération.
3. Nous souhaitons vivement pouvoir contribuer à la mise en œuvre d'un programme d'actions qui permettra
de préserver, transmettre et mettre en valeur cet élément essentiel de notre patrimoine culturel.

à St Cyr

, le

9/10/16

signature



nom de l'association : Coordination Nationale des Actions Alimentaires, Gastronomiques
et Touristiques.

nom de son président : Christophe Le Garscheur

objets : Relevés deateurs pédagogiques autour du repas gastronomique (Ateliers de cuisine, Ateliers
du; lieux d'accueil pédagogiques, ...)

nombre d'adhérents : 1

adresse : 25 r Paul Doumer 37540 St Cyr s/Loire

tél. fixe : 02 53 53 53 53

tél. mobile : 06 12 12 12 12

adresse électronique : enalligato@gmail.com

CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTE

1. Nous, association LA CONFRERIE DES EPICURIENS DE PROVENCE, représentée par

NICHEL JEGU, reconnaissons que le repas gastronomique fait partie de
notre patrimoine culturel vivant et qu'il en est un élément essentiel.

2. Nous estimons qu'il s'agit d'un élément de notre culture qui est recréé en permanence et transmis de
génération en génération.

3. Nous souhaitons vivement pouvoir contribuer à la mise en œuvre d'un programme d'actions qui permettra
de préserver, transmettre et mettre en valeur cet élément essentiel de notre patrimoine culturel.

à ARLES, le 22.09.2009 signature



nom de l'association : CONFRERIE DES EPICURIENS DE PROVENCE

nom de son président : JEGU NICHEL

objets : DECOUVERTE OU REDECOUVERTE DES PRODUITS REGIONAUX
FRANCAIS.

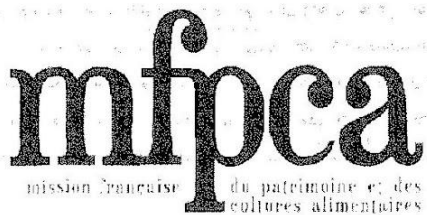
nombre d'adhérents : 60

adresse : 41 CHEMIN DU MAS D'ANDON, RTE D'EXGUERES 13200 ARLES

tel. fixe : 04 90 18 58 70

tel. mobile : 06 35 15 44 57

adresse électronique : (*) cepro@neuf.fr



CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTE

1. Nous, association GASTRONOMIE PROVENCALE représentée par

M^{me} MICHELLE CERGLIO, reconnaissons que le repas gastronomique fait partie de notre patrimoine culturel vivant et qu'il en est un élément essentiel.

2. Nous estimons qu'il s'agit d'un élément de notre culture qui est recréé en permanence et transmis de génération en génération.

3. Nous souhaitons vivement pouvoir contribuer à la mise en œuvre d'un programme d'actions qui permettra de préserver, transmettre et mettre en valeur cet élément essentiel de notre patrimoine culturel.

à Marseille, le 29/07/2009 signature

nom de l'association : GASTRONOMIE PROVENCALE

nom de son président : M^{me} MICHELLE CERGLIO
Toutes activités concernant la gastronomie Provençale

objets : Developper et promouvoir au niveau national et international

nombre d'adhérents : 100 pour le moment

adresse : 201 bis av Pierre Mendès France 13008 MARSEILLE

tel. fixe : 0954 182885

tel. mobile : 06 10 27 43 38

adresse électronique : almipa@hotmail.fr
gastronomie.provencale@hotmail.fr

CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTE

1. Nous, association étudiante (Sorbonne) GEO.FOOD..., représentée par
Vincent MARCILHAC..., reconnaissons que le repas gastronomique fait partie de
notre patrimoine culturel vivant et qu'il en est un élément essentiel.
2. Nous estimons qu'il s'agit d'un élément de notre culture qui est recréé en permanence et transmis de
génération en génération.
3. Nous souhaitons vivement pouvoir contribuer à la mise en œuvre d'un programme d'actions qui permettra
de préserver, transmettre et mettre en valeur cet élément essentiel de notre patrimoine culturel.

à Paris

le 09/09/09

signature



nom de l'association : Geofood

nom de son président : Vincent MARCILHAC

objets : Educations au goût à l'Université Paris-Sorbonne

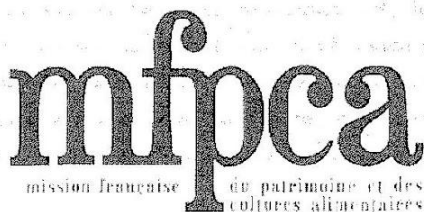
nombre d'adhérents : 54

adresse : 191 rue Saint Jacques 75005 PARIS

tel. fixe : 01 44 68 06 19

tel. mobile : 06 76 29 17 19

adresse électronique : geofood.sorbonne@gmail.com



CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTÉ

1. Nous, association La Catanaanche Cartusienne, représentée par Coulon André, reconnaissons que le repas gastronomique fait partie de notre patrimoine culturel vivant et qu'il en est un élément essentiel.
2. Nous estimons qu'il s'agit d'un élément de notre culture qui est recréé en permanence et transmis de génération en génération.
3. Nous souhaitons vivement pouvoir contribuer à la mise en œuvre d'un programme d'actions qui permettra de préserver, transmettre et mettre en valeur cet élément essentiel de notre patrimoine culturel.

à Colles

, le 18 juillet 2009

signature

nom de l'association : La Catanaanche Cartusienne

nom de son président : Badet Sébastien

objets : partager les savoirs antans de la nature, des plants comestibles des truffes et de la gastronomie

nombre d'adhérents : 12 mai 400 repas truffes servis en 608 avec le parc de Chantenne

adresse : Cidex 210 219 rue de Mayard 38920 COLLES

tel. fixe : 0476 089467

tel. mobile : 0673459818

adresse électronique : andrecoul@wanadoo.fr

CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTE

1. Nous, association La Toule del Souquet, représentée par
Michel Teixido, reconnaissons que le repas gastronomique fait partie de
notre patrimoine culturel vivant et qu'il en est un élément essentiel.
2. Nous estimons qu'il s'agit d'un élément de notre culture qui est recréé en permanence et transmis de
génération en génération.
3. Nous souhaitons vivement pouvoir contribuer à la mise en œuvre d'un programme d'actions qui permettra
de préserver, transmettre et mettre en valeur cet élément essentiel de notre patrimoine culturel.

à La Digne d'Aval, le 8 juillet 2009 signature

nom de l'association : La Toule del Souquet

nom de son président : Michel Teixido

objets : Souvenir et promotion de la cuisine régionale auvergnate

nombre d'adhérents : 60

adresse : Le Lhaun 11300 La Digne d'Aval

tel. fixe : 00 33 (0)4 68 31 05 90

tel. mobile : 06 33 78 93 06

adresse électronique : michelteixido@yahooc.fr

CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTE

1. Nous, association Le Pouill'Eure - Slow Food, représentée par
Victor P. Jarnes, reconnaissons que le repas gastronomique fait partie de
notre patrimoine culturel vivant et qu'il en est un élément essentiel.
2. Nous estimons qu'il s'agit d'un élément de notre culture qui est recréé en permanence et transmis de
génération en génération.
3. Nous souhaitons vivement pouvoir contribuer à la mise en œuvre d'un programme d'actions qui permettra
de préserver, transmettre et mettre en valeur cet élément essentiel de notre patrimoine culturel.

à Bertay, le 4/7/04 signature



nom de l'association : Slow Food Eure - Pouill'Eure

nom de son président : Victor P. Jarnes

objets : répense du patrimoine et des traditions culinaires - Préservation de
la biodiversité alimentaire

nombre d'adhérents : 25

adresse : Association - 27300 BERTAY

tel. fixe : 02-32-46-52-34

tel. mobile : 06-61-77-20-26

adresse électronique : slowfood.eure@laposte.net

CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTE

1. Nous, association LE CERCLE DES GOURMETS, représentée par
PASCAL GARBAY, reconnaissons que le repas gastronomique fait partie de
notre patrimoine culturel vivant et qu'il en est un élément essentiel.
2. Nous estimons qu'il s'agit d'un élément de notre culture qui est recréé en permanence et transmis de
génération en génération.
3. Nous souhaitons vivement pouvoir contribuer à la mise en œuvre d'un programme d'actions qui permettra
de préserver, transmettre et mettre en valeur cet élément essentiel de notre patrimoine culturel.

à ST QUENTIN
DE BARON

, le 27/8/09

signature



nom de l'association : LE CERCLE DES GOURMETS

nom de son président : PASCAL GARBAY

objets : PROTEGER LA GASTRONOMIE POUR TOUS

nombre d'adhérents : 23

adresse : 11 ENCLOS DE L'EGLISE 33750 ST QUENTIN DE BARON

tel. fixe :

tel. mobile : 06 63 19 32 00

adresse électronique : CONTACT @ LE CERCLE DES GOURMETS . FR



CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTÉ

1. Nous, association LES SYMPOSIARQUES, représentée par M. DRONIOU-CASSARO, reconnaissons que le repas gastronomique fait partie de notre patrimoine culturel vivant et qu'il en est un élément essentiel.
2. Nous estimons qu'il s'agit d'un élément de notre culture qui est recréé en permanence et transmis de génération en génération.
3. Nous souhaitons vivement pouvoir contribuer à la mise en œuvre d'un programme d'actions qui permettra de préserver, transmettre et mettre en valeur cet élément essentiel de notre patrimoine culturel.

à Bazainville, le 8 août 2009 signature

nom de l'association : Les symposiarques

nom de son président : Michel DRONIOU-CASSARO

objets : Découverte et promotion du vin et de la gastronomie

nombre d'adhérents : Démarrage en septembre Prévisions ~ 20

adresse : 6A route du Breuil - 28550 Bazainville

tel. fixe :

tel. mobile : 06 62 08 99 91

adresse électronique : symposiarques@laposte.net

CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTE

1. Nous, association MIAM INSEEC, représentée par
Cynthia FLAMANT, reconnaissons que le repas gastronomique fait partie de
notre patrimoine culturel vivant et qu'il en est un élément essentiel.
2. Nous estimons qu'il s'agit d'un élément de notre culture qui est recréé en permanence et transmis de
génération en génération.
3. Nous souhaitons vivement pouvoir contribuer à la mise en œuvre d'un programme d'actions qui permettra
de préserver, transmettre et mettre en valeur cet élément essentiel de notre patrimoine culturel.

à Paris

, le 6/08/09

signature



nom de l'association : MIAM INSEEC

nom de son président : Cynthia FLAMANT

objets : Faire découvrir la cuisine française à travers des ateliers, des
conférences et des dégustations au sein de l'INSEEC Paris.

nombre d'adhérents : 10

adresse : 27 Avenue Claude Vellefaux, 75010 PARIS

tel. fixe : 01 42 09 99 17

tel. mobile : 06 31 15 80 38

adresse électronique : cynthia.flamant@insec-france.com

A D C , E P

ASSOCIATION POUR LE DEVELOPPEMENT DE LA CULTEURATION ETUDIES ET PROJETS

21 rue de la Ville
F-75019 Paris
tel 33 (0)1 40 03 94 70
fax 33 (0)1 42 00 66 00
contact@adcep.fr

Festival L'Art du Goût, le Goût de l'Art
parrainé par Michel Bras

Paris, le 17 décembre 2009

En tant que Directrice artistique du festival « l'art du goût, le goût de l'art » j'estime que le REPAS GASTRONOMIQUE est un élément essentiel du patrimoine et de la culture partagée des Français.

A ce titre je soutiens la démarche en faveur de l'inscription du repas gastronomique des Français par l'Unesco sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Je souhaite que la candidature française contribue à mieux mettre en valeur cet élément de notre patrimoine gastronomique et à en favoriser la transmission aux générations futures.

Anne-Marie Gazzini



CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTE

1. Nous, association QUESTIONS DE GOÛT, représentée par
DR. PIERRE-A. PEUTEUIL, reconnaissons que le repas gastronomique fait partie de
notre patrimoine culturel vivant et qu'il en est un élément essentiel.
2. Nous estimons qu'il s'agit d'un élément de notre culture qui est recréé en permanence et transmis de
génération en génération.
3. Nous souhaitons vivement pouvoir contribuer à la mise en œuvre d'un programme d'actions qui permettra
de préserver, transmettre et mettre en valeur cet élément essentiel de notre patrimoine culturel.

à

Beaune

, le

09.07.09

signature

[Signature]

nom de l'association : QUESTIONS DE GOÛT

nom de son président : DR. Pierre-A. Peuteuil

objets : élargir et faire partager les champs d'expérience des adhérents
à travers le mise en place de réflexions et d'actions autour
de ce thème.

nombre d'adhérents : 3 (constitution de l'association en cours)

adresse : 8, rue Renan, 25000 BEAUNE.

tél. fixe : 03.81.81.27.30

tél. mobile : /

adresse électronique : pierre.peuteuil@wevadoo.fr

CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTE

1. Nous, association LA CUISINE DU HAREAU DE NOISEMENT, représentée par
M^r JUNGWITZ GUY Patrick, reconnaissons que le repas gastronomique fait partie de
notre patrimoine culturel vivant et qu'il en est un élément essentiel.
2. Nous estimons qu'il s'agit d'un élément de notre culture qui est recréé en permanence et transmis de
génération en génération.
3. Nous souhaitons vivement pouvoir contribuer à la mise en œuvre d'un programme d'actions qui permettra
de préserver, transmettre et mettre en valeur cet élément essentiel de notre patrimoine culturel.

à Noisement, le 16 juillet 2009 signature



nom de l'association : LA CUISINE DU HAREAU DE NOISEMENT

nom de son président : M^r JUNGWITZ GUY Patrick

objets : Cours de Cuisine Que Anglès, Durée 3h suivi de la dégustation

nombre d'adhérents :

adresse : 43 RUE DE NOULIN DEFORGE HAREAU DE NOISEMENT
77176 SAVIGNY LE TEMPLE

tel. fixe : 01 64 41 00 73

tel. mobile : 06 77 17 40 07

adresse électronique : CUISINE.HAREAU@201.FR



CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTE

1. Nous, association Vivre - Autrement . net, représentée par M Serge Pollica, reconnaissons que le repas gastronomique fait partie de notre patrimoine culturel vivant et qu'il en est un élément essentiel.
2. Nous estimons qu'il s'agit d'un élément de notre culture qui est recréé en permanence et transmis de génération en génération.
3. Nous souhaitons vivement pouvoir contribuer à la mise en œuvre d'un programme d'actions qui permettra de préserver, transmettre et mettre en valeur cet élément essentiel de notre patrimoine culturel.

à Lyon

le 15/03/09

signature

nom de l'association : VIVRE - AUTREMENT . NET

nom de son président : Serge Pollica

objets : Prévention et valorisation des produits gastronomiques artisanaux, régionaux et européens ayant un origine de Terroir

nombre d'adhérents : 1

adresse : 78, avenue Jean Jaurès 69007 Lyon

tél. fixe :

tél. mobile :

adresse électronique :



CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTÉ

1. Nous, association Centre Polyvalent Jean Rieux, représentée par M. Dubreuil, Président, reconnaissons que le repas gastronomique fait partie de notre patrimoine culturel vivant et qu'il en est un élément essentiel.
2. Nous estimons qu'il s'agit d'un élément de notre culture qui est recréé en permanence et transmis de génération en génération.
3. Nous souhaitons vivement pouvoir contribuer à la mise en œuvre d'un programme d'actions qui permettra de préserver, transmettre et mettre en valeur cet élément essentiel de notre patrimoine culturel.

à Toulouse, le 8/01/10

signature
Centre Polyvalent Jean Rieux
GERARD DUBREUIL
Président
157 Avenue Jean Rieux - 31500 TOULOUSE
Tél : 05 61 54 80 00 - Fax : 05 61 80 43 08
presidence.cpr@orange.fr

nom de l'association : Centre Polyvalent Jean Rieux

nom de son président : GERARD DUBREUIL

objets : Centre Social et socioculturel

nombre d'adhérents : 1500 environ

adresse : 157, Avenue Jean Rieux - 31500 Toulouse

tél. fixe : 05 61 54 80 00

tél. mobile : _____

adresse électronique : Centre polyvalent.cpr@wanadoo.fr -

ANEXO B

Dossiê da candidatura para a inscrição na lista representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, do Comitê Intergovernamental da Salvaguarda do Patrimônio Imaterial, na sua quinta sessão, em Nairobi, no Quênia, em novembro de 2010, inscrito sob o n° 00437.



Liste représentative

Original: français

**CONVENTION POUR LA SAUVEGARDE DU
PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL**

**COMITÉ INTERGOUVERNEMENTAL DE
SAUVEGARDE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL**

**Cinquième session
Nairobi, Kenya
novembre 2010**

**DOSSIER DE CANDIDATURE N° 00437
POUR L'INSCRIPTION SUR LA LISTE REPRÉSENTATIVE
DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN 2010**

A. ÉTAT(S) PARTIE(S) <i>Pour les candidatures multinationales, les États parties doivent figurer dans l'ordre convenu d'un commun accord.</i>
France
B. NOM DE L'ÉLÉMENT
B.1. Nom de l'élément en anglais ou français <i>Il s'agit du nom officiel de l'élément qui apparaîtra dans les publications concernant la Liste de sauvegarde urgente. Il doit être concis. Veillez à ne pas dépasser 200 caractères, ponctuation et espaces compris. Le nom doit être transcrit en caractères latins Unicode (Basic Latin, Latin-1 Supplément, Latin Extended-A ou Latin Extended Additional).</i>
Le repas gastronomique des Français
B.2. Nom de l'élément dans la langue et l'écriture de la communauté concernée, le cas échéant <i>Il s'agit du nom officiel de l'élément dans la langue vernaculaire qui correspond au nom officiel en anglais ou en français (point B.1). Il doit être concis. Veillez à ne pas dépasser 200 caractères Unicode (latins ou autres), ponctuation et espaces compris.</i>
—

B.3. Autre(s) nom(s) de l'élément, le cas échéant <i>Outre le(s) nom(s) officiel(s) de l'élément (point B.1), mentionner, le cas échéant, le/les autre(s) nom(s) de l'élément par lequel l'élément est également désigné, en caractères Unicode (latins ou autres).</i>
D'autres noms sont donnés couramment au repas qualifié de « gastronomique », un terme qui renvoie, dans la langue française, à la culture populaire du bien manger et du bien boire: repas festif, festin, banquet, gueuleton, bonne bouffe (dans les jeunes générations) où se pratique « l'art de la bonne chère ».
C. CARACTÉRISTIQUES DE L'ÉLÉMENT
C.1. Identification des communautés, des groupes ou, le cas échéant, des individus concernés <i>Selon la Convention de 2003, le patrimoine culturel immatériel ne peut être identifié que par rapport à des communautés, groupes ou individus qui le reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Il est par conséquent important d'identifier clairement une ou plusieurs communautés, groupes ou, le cas échéant, individus concernés par l'élément proposé. Les informations fournies doivent permettre au Comité d'identifier les communautés, groupes ou individus principalement concernés par l'élément, et doivent être en cohérence avec les rubriques 1 à 5 ci-dessous.</i>

Les Français. La communauté concernée par l'élément est l'ensemble du peuple français. C'est une communauté étendue, diverse et unie dont l'expérience collective s'est construite depuis plusieurs siècles. Elle est le fruit de mixités culturelles et sociales, de pluralités régionales et d'apports migratoires. Elle est cimentée par des pratiques communes dont le repas gastronomique. C'est un repas festif par lequel elle célèbre, de manière ritualisée, les moments importants de la vie des individus et des groupes.

C.2. Situation géographique et étendue de l'élément, et localisation des communautés, des groupes ou, le cas échéant, des individus concernés

Cette rubrique doit identifier l'étendue de la présence de l'élément, en indiquant si possible les lieux où il se concentre. Si des éléments liés sont pratiqués dans des régions avoisinantes, veuillez le préciser.

Le repas gastronomique se pratique sur tout le territoire de l'Etat partie concerné. Il est aussi pratiqué par les Français qui vivent à l'étranger. Il est diffusé dans de nombreux pays par la proximité géographique (régions frontalières), par l'action d'associations, par les migrations et les flux de populations.

C.3. Domaine(s) représenté(s) par l'élément

Identifiez brièvement le(s) domaine(s) du patrimoine culturel immatériel représenté(s) par l'élément, qui peuvent être un ou plusieurs des domaines identifiés à l'article 2.2 de la Convention (cette information sera principalement utilisée pour la visibilité, si l'élément est inscrit).

Le repas gastronomique est une pratique sociale qui réunit un groupe pour marquer de façon festive les moments importants de la vie des individus et des groupes.

Il s'inscrit principalement dans le domaine (c) : pratiques sociales, rituels et événements festifs.

Cependant, d'autres domaines sont secondairement concernés : domaine (a) : traditions et expressions orales (pour ce dossier : conversations de table, lexiques spécialisés), et domaine

(d) : connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers (pour ce dossier : choix des produits, connaissance des terroirs).

D. BREF RÉSUMÉ DE L'ÉLÉMENT

Cette rubrique est particulièrement utile, car elle permet au Comité d'identifier rapidement l'élément proposé pour inscription et, en cas d'inscription, elle sera utilisée à des fins de visibilité. Elle doit être un résumé des éléments fournis au point 1 ci-dessous mais ne doit pas constituer une introduction à ce point.

Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes (naissances, mariages, anniversaires, succès, retrouvailles). C'est un repas festif réunissant des convives qui pratiquent ensemble, pour cette occasion particulière, « l'art de bien manger et de bien boire ». Cette pratique, très populaire et familière à tous les Français, se développe en France depuis des siècles. Elle se transmet et évolue en permanence.

C'est une pratique sociale qui s'attache à une représentation commune du bien manger plutôt qu'à des mets particuliers. Son homogénéité dans toute la communauté provient :

- d'une part, du sens qu'elle lui donne : le bien être ensemble, l'attention à l'Autre, le partage autour du plaisir du goût, l'équilibre entre l'être humain et les productions de la nature ;
- d'autre part, des rites précis selon lesquels il se déroule : recherche de bons produits, référence aux corpus de recettes codifiées, savoir-faire culinaires, esthétisation de la table, succession des services, mariage des mets et des vins, conversations autour des mets.

Le repas gastronomique rythme la vie des membres de la communauté. Il resserre le cercle familial et amical et, au delà, renforce le lien social. Il constitue un repère identitaire important et procure un sentiment de continuité et d'appartenance.

1. IDENTIFICATION ET DÉFINITION DE L'ÉLÉMENT (CF. CRITÈRE R.1)

C'est la rubrique de la candidature qui doit démontrer que l'élément satisfait au critère R.1 : « L'élément est constitutif du patrimoine culturel immatériel tel que défini à l'article 2 de la Convention ». Une explication claire et complète est essentielle pour démontrer que l'élément à inscrire est conforme à la définition du patrimoine culturel immatériel par la Convention. Cette rubrique doit aborder toutes les caractéristiques significatives de l'élément, tel qu'il existe actuellement. Elle doit inclure notamment :

une explication de ses fonctions sociales et culturelles, et leurs significations actuelles, au sein et pour ses communautés,

les caractéristiques des détenteurs et des praticiens de l'élément, tout rôle ou catégorie spécifiques de personnes ayant des responsabilités spéciales à l'égard de l'élément, les modes actuels de transmission des connaissances et les savoir-faire liés à l'élément.

Le Comité doit disposer de suffisamment d'informations pour déterminer :

que l'élément fait partie des « 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 [le] reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel » ; qu'il est « transmis de génération en génération, [et] est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire » ; qu'il procure aux communautés et groupes concernés « un sentiment d'identité et de continuité » ; et

qu'il n'est pas contraire aux « instruments internationaux existant relatifs aux droits de l'homme ainsi qu'à l'exigence du respect mutuel entre communautés, groupes et individus, et d'un développement durable ».

Les descriptions trop techniques doivent être évitées et les États soumissionnaires devraient garder à l'esprit que cette rubrique doit expliquer l'élément à des lecteurs qui n'en ont aucune connaissance préalable ou expérience directe. L'histoire de l'élément, son origine ou son ancienneté n'ont pas besoin d'être abordés en détail dans le dossier de candidature.

Le repas gastronomique est une pratique sociale coutumière à laquelle les Français sont très attachés.

Ils le reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine. L'édition 2009 de l'enquête annuelle sur « l'Alimentation des Français » établit qu'il est pour 95,2% des Français un élément de leur patrimoine culturel et de leur identité, et que 98,7% d'entre eux souhaitent le sauvegarder et le transmettre aux générations futures. L'Etat l'a inscrit à l'Inventaire du patrimoine culturel immatériel de la France.

Quand les Français veulent célébrer et témoigner ensemble d'un événement important et heureux de la vie (naissances, anniversaires, mariages, succès, retrouvailles), ils organisent un repas gastronomique.

C'est un repas festif qui réunit, pour un moment de plaisir partagé, un groupe de convives (familial, amical, associatif, voire villages entiers). Il se déroule à la maison, parfois dans un lieu public (salle des fêtes ou restaurant).

Le repas gastronomique s'attache à une représentation commune du bien manger plutôt qu'à des mets particuliers. Il se réfère à la culture gastronomique, très populaire, familière à tous les Français, transmise depuis longtemps de génération en génération et recrée en permanence, par exemple par l'apport de nouveaux savoirs et savoir-faire. Il est profondément ancré dans le patrimoine culturel immatériel des Français, leur procure un sentiment d'identité, d'appartenance.

Ce sentiment est aussi nourri par le regard des étrangers qui y voient un marqueur de l'identité des Français.

Le repas gastronomique est une pratique sociale homogène dans toute la communauté. Cette

homogénéité provient :

1) de son sens et de sa fonction sociale. Il a des fonctions culturelles fortes. Il symbolise l'équilibre entre l'homme et les productions de la nature, la convivialité, le bien être ensemble par la volonté commune du partage du plaisir du goût. Il resserre ainsi le cercle familial et amical et renforce le lien social.

2) de ses rites qui requièrent connaissances et savoir-faire. Son élaboration demande une anticipation. Sa préparation et sa consommation demandent un temps plus long que celui du repas quotidien. Cette attention est destinée à honorer l'Autre du mieux possible. Il est ouvert à la diversité des traditions, des aliments et des cuisines, fondement de sa recreation permanente.

Il se déroule toujours selon les mêmes rites :

a) Etablir à l'avance un menu inhabituel en se référant aux corpus de recettes qui s'enrichit en permanence.

b) S'approvisionner en bons produits, prévoir l'accord des saveurs.

c) Marier mets et vins.

d) Respecter une même structure : ouvert par l'apéritif, clos par le digestif, il comporte des services successifs : entrée, poisson et/ou viande avec légumes, fromages, desserts. De quatre minimum, le nombre de services peut aller jusqu'à cinq ou six selon les circonstances.

e) Esthétiser la table selon le goût français « classique » (symétrie à partir du centre). Elle comporte nappe, serviettes (art du pliage), objets aux formes adaptées à chaque service et étudiés pour sublimer les goûts. Selon l'apparat, on trouve deux à cinq verres, plusieurs assiettes et couverts, parfois un menu écrit. Les places à table peuvent marquer le statut (hiérarchie, genre).

f) Sa consommation s'accompagne d'une gestuelle : humer, goûter, découper à table les grosses pièces (viande, gâteaux, etc.) selon des gestes codifiés symbolisant le partage dans l'unité du groupe. Elle s'accompagne aussi d'expressions orales : parler à table de ce que l'on mange et boit, montrer par les mots d'un lexique spécifique qu'on apprécie le repas. Ce que la communauté nomme « le discours gastronomique » est une composante de la fonction sociale de l'élément. Pour ne pas rompre cette communication, les convives restent à table après les desserts. Parfois, il arrive que des chants accompagnent le repas.

Le repas gastronomique est profondément ancré dans le mode de vie de la communauté. Il conjugue traditions populaires et savantes ; transcende coutumes vernaculaires, générations, milieux sociaux, opinions ; s'adapte aux convictions religieuses et philosophiques. Ses valeurs, intégratives des diversités, renforcent pour ceux qui le pratiquent le sentiment d'appartenance. Il s'ancre dans une communauté selon deux processus :

1) la transmission individuelle.

Les Français sont praticiens et détenteurs de ce patrimoine transmis de façon non formelle dans la famille, entre amis, de génération en génération et sans cesse recréé. Les savoirs, savoir-faire et rituels du repas gastronomique sont gardés, de façon informelle, par certains membres de la communauté (parents, grands-parents, tante, ami, etc.) qui en ont des connaissances approfondies et en gardent la mémoire. On les nomme « les gastronomes ». Ce sont eux qui veillent à la pratique vivante des rites, et contribuent ainsi à leur transmission, orale ou écrite, particulièrement en direction des jeunes générations. L'enfant aide aux préparatifs, reçoit oralement et par l'exemple, façons de faire, d'agir, d'être, de dire. Sa présence à la table relève du rite d'initiation par ce qu'il suppose d'intégration des codes nés de l'observation. C'est le socle de la recreation. La transmission se fait aussi par l'école, la littérature, le cinéma et les médias, les associations. Plus de 2000 associations, certaines très anciennes, maintiennent en France cette pratique dans la vie sociale, hors de la famille.

2) la transmission dans le continuum de l'histoire.

Les Français ont conscience que leur pratique actuelle est investie d'un sens hérité d'une histoire partagée, qu'elle porte des valeurs qui fondent la culture française : attachement à l'univers agricole (important dans l'imaginaire des Français, d'où leur attention aux bons

produits) ; à la commensalité ; aux manières élégantes, à la conversation (le repas de la Haute Société transmis par la France révolutionnaire a inspiré les pratiques populaires) ; à l'idéal du

bonheur pour tous (héritage de la philosophie du XVIII^e siècle) et à l'idéal populaire d'opulence festive. Il rappelle leur histoire et leur procure ainsi un sentiment de continuité.

Par la valeur positive qu'est la convivialité, le repas gastronomique est un lieu de pacification, de partage, d'inclusion et de générosité. Il n'est aucunement contraire aux droits de l'homme. Il ouvre à la connaissance de l'Autre, au dialogue interculturel, à l'amitié entre les peuples. Il peut aider à l'insertion sociale, aux échanges intergénérationnels. Des associations favorisent les liens entre générations et cultures autour de repas gastronomiques, aident les personnes démunies à « réaliser les repas des plus beaux jours de leur vie (mariage, baptêmes, etc.) » telle « les Arts des mets ».

Le repas gastronomique utilise de préférence des denrées issues de la tradition des « terroirs » (par exemple en provenance des marchés) qui ont une haute valeur culturelle. Elles symbolisent pour les Français, la qualité (gustative, nutritionnelle, sanitaire) et l'absence de standardisation qui découlent d'une interaction intelligente entre l'homme et l'environnement. La reconnaissance de l'élément contribuerait à maintenir et renforcer le respect d'une gestion harmonieuse de l'environnement, de la biodiversité, des paysages, et renforcerait aussi le tissu social, éléments constitutifs d'un développement durable.

2. CONTRIBUTION À LA VISIBILITÉ ET À LA PRISE DE CONSCIENCE, ET ENCOURAGEMENT AU DIALOGUE (CF. CRITÈRE R.2)

La candidature doit démontrer (critère R.2) que « l'inscription de l'élément contribuera à assurer la visibilité et la prise de conscience de l'importance du patrimoine culturel immatériel et à favoriser le dialogue, reflétant ainsi la diversité culturelle du monde entier et témoignant de la créativité humaine ».

Expliquez en quoi l'inscription sur la Liste représentative contribuera à assurer la visibilité du patrimoine culturel immatériel et à faire prendre davantage conscience aux niveaux local, national et international de son importance. Cette rubrique ne doit pas traiter la manière dont les inscriptions apporteront une plus grande visibilité à l'élément, mais la façon dont son inscription contribuera à la visibilité du patrimoine culturel immatériel d'une façon plus générale.

Expliquez en quoi l'inscription favorisera le « respect de la diversité culturelle et la créativité humaine, ainsi que le respect mutuel entre les communautés, les groupes et les individus ».

L'élaboration du dossier de candidature du repas gastronomique des Français pour inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel a suscité un vif intérêt. Les médias s'en sont fait largement l'écho, montrant à quel point les Français sont attachés à cet élément de leur vie quotidienne.

La réflexion liée au dossier a nécessité de déployer une pédagogie active pour faire comprendre la notion de patrimoine culturel immatériel et le périmètre des éléments concernés par la convention de 2003. L'élaboration du dossier de candidature a fortement contribué à ce que la communauté française, qui était peu familiarisée avec la notion de PCI, prenne conscience de l'importance de ce patrimoine qui s'exprime dans sa vie quotidienne, ses modes de vie et ses pensées. Cette démarche de sensibilisation est d'autant plus importante qu'en France, comme dans beaucoup d'autres pays, le patrimoine promu sous l'égide de l'UNESCO est compris - au moins pour le moment - comme matériel et relevant essentiellement de la convention UNESCO de 1972.

L'inscription contribuera à amplifier cet intérêt et à installer la notion de patrimoine culturel immatériel dans l'esprit des Français qui n'ont pas toujours conscience que leurs pratiques sociales relèvent de la culture immatérielle. Au-delà, elle donnera lieu à une plus grande visibilité du patrimoine culturel immatériel en général et de la Convention de 2003.

Au niveau international, l'inscription du repas gastronomique des Français pourrait tout d'abord contribuer à enrichir la liste représentative par l'ajout d'un élément qui relève des pratiques alimentaires. En effet, la liste des Chefs d'œuvre du patrimoine oral et immatériel de l'humanité proclamée par l'UNESCO avant l'entrée en vigueur de la Convention de 2003 ne comportait aucune pratique alimentaire bien que ces pratiques constituent un élément important de la culture et de l'identité des communautés.

L'inscription du repas gastronomique des Français pourrait donc montrer à tous que la diversité culturelle inclut les pratiques alimentaires et que leur inscription pourrait aider à lutter contre la standardisation et l'uniformisation des modes de vie dans le monde.

La liste, ainsi enrichie, serait encore plus représentative de la créativité humaine et serait, par le partage de ces éléments, plus respectueuse de la diversité culturelle.

L'inscription du repas gastronomique des Français sur la liste représentative pourrait inspirer d'autres communautés, groupes ou individus, sur ce que les pratiques alimentaires, et, plus largement les pratiques sociales, peuvent représenter comme support de l'identité des communautés. Elle participerait aussi de cette façon à donner une visibilité plus large au patrimoine culturel immatériel et à la Convention de 2003.

De plus, par le partage de l'élément et, plus largement par l'attention qu'elle manifesterait à l'ensemble des pratiques sociales et aux sens dont elles sont porteuses, l'inscription favorisera le dialogue entre les communautés et les cultures et ouvrira à la compréhension et au respect entre les peuples. Elle sera un vecteur privilégié pour susciter et nouer des contacts internationaux, développer des dialogues féconds entre les peuples et les communautés. Aux niveaux de la recherche et de l'enseignement, des contacts ont déjà été établis à l'heure actuelle avec le Brésil, la Chine, l'Espagne, l'Inde, l'Italie, le Niger, le Pérou, le Togo.

L'inscription favorisera dans la communauté la conscience du fait qu'elle est détentrice et praticienne de nombreux éléments patrimoniaux immatériels dont l'importance pour son bien-être et son identité, ainsi que pour le respect et la diversité des cultures, est confirmée par la Convention de 2003.

3. MESURES DE SAUVEGARDE (CF. CRITÈRE R.3)

Les points 3.a. à 3c. exigent l'élaboration d'un ensemble cohérent de mesures de sauvegarde comme demandé dans le critère R.3 : « Des mesures de sauvegarde qui pourraient permettre de protéger et de promouvoir l'élément sont élaborées ». De telles mesures devraient refléter la participation la plus large possible des communautés, groupes ou, le cas échéant, des individus concernés, aussi bien dans leur formulation que dans leur mise en œuvre.

3.a. Efforts en cours et récents pour sauvegarder l'élément

Décrivez les efforts en cours et récents de la communauté, du groupe ou, le cas échéant, des individus concernés pour assurer la viabilité de l'élément. Décrivez les efforts du ou des État(s) partie(s) concerné(s) pour sauvegarder l'élément, en précisant les contraintes externes ou internes, telles que des ressources limitées.

Le repas gastronomique des Français jouit en France d'une bonne viabilité. Il est soutenu par des initiatives variées qui nécessitent une mise en cohérence pour garantir une sauvegarde selon les termes de la Convention de 2003. Parmi les efforts en cours et récents pour promouvoir et gérer ce patrimoine, on peut signaler :

1 - Des mesures favorisées par l'Etat.

a) Depuis la fin des années 1980 la recension du patrimoine alimentaire autour des produits et des savoir-faire traditionnels a permis la réalisation et la publication de l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France. Cet inventaire qui se poursuit contribue, notamment, à assurer la viabilité d'un des rites du repas gastronomique qu'est le choix « du bon produit ».

b) Depuis le début des années 2000, des initiatives importantes dans le domaine de l'enseignement et de la recherche scientifique ont été développées qui ont permis une plus large connaissance de la pratique sociale du repas, de son histoire et de ses représentations.

c) La sensibilisation des jeunes enfants, avec l'organisation annuelle d'une « Semaine du goût ». Les établissements scolaires ont la possibilité d'orienter leurs activités éducatives autour de la nutrition et de l'apprentissage du goût constitutif du maintien des rites de l'élément : accord des saveurs, plaisir du goût, choix du bon produit, conversation et discours gastronomiques.

d) Avec le soutien de l'Etat, la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires

(MFPCA) a largement contribué à l'élaboration du dossier de candidature. La MFPCA est une association à but non lucratif qui agit en faveur de la reconnaissance des éléments du patrimoine alimentaire comme essentiels à la diversité et la créativité culturelles. Elle a été et sera encore invitée à participer à de nombreuses prises de parole dans des manifestations populaires. Elle sillonne le territoire, organise des rencontres et des débats pour fédérer la demande collective et réunir les préconisations pour la mise en œuvre d'un plan cohérent de mesures de sauvegarde du repas gastronomique et de ses rites. Les travaux, réunions, rencontres et publications engagées constituent des efforts récents et en cours contribuant à une plus large prise de conscience de l'importance du repas gastronomique comme élément du patrimoine culturel immatériel des Français.

2 - Les collectivités territoriales organisent régulièrement des repas gastronomiques pour célébrer certains moments importants de la vie des membres de groupes spécifiques ; « repas des anciens » (repas annuel en l'honneur des aînés) ou repas d'anniversaire de la personne la plus âgée d'un village. En France, toutes les « fêtes gourmandes », manifestations populaires et festives se déroulant à l'échelle nationale ou locale, s'accompagnent systématiquement d'un repas gastronomique qui réunit l'ensemble des organisateurs et des participants.

3 - Les médias (presse, radio, télévision, blogs, forums et sites internet) sont nombreux à traiter le repas gastronomique dans son contexte historique, social et culturel. Ils contribuent à la transmission de ses rites et témoignent, par l'intérêt qu'ils suscitent, de l'attachement des Français à cet élément de leur patrimoine.

3.b. Mesures de sauvegarde proposées

Pour la Liste représentative, les mesures de sauvegarde sont celles qui peuvent aider à renforcer la viabilité actuelle de l'élément et permettre à cette viabilité de ne pas être menacée dans le futur, en particulier du fait des conséquences involontaires produites par l'inscription ainsi que par la visibilité et l'attention particulière du public en résultant.

Citez et décrivez les différentes mesures de sauvegarde qui sont élaborées et qui, une fois mises en œuvre, sont susceptibles de protéger et de promouvoir l'élément, et donnez des informations succinctes sur divers aspects tels que leur ordre de priorité, les domaines d'application, les méthodologies, les calendriers, les personnes ou organismes responsables, et les coûts.

Les mesures de sauvegarde envisagées sont destinées à assurer la viabilité à long terme de la pratique sociale qu'est le repas gastronomique des Français et à favoriser sa transmission aux générations futures.

Ces mesures, élaborées avec les représentants de la communauté, ont pour objectif de permettre la sauvegarde de chacun des rites qui composent le repas gastronomique. Elles s'attachent ainsi à la transmission formelle par l'éducation, au développement de la documentation et de la recherche, à la création d'outils et d'équipements de sensibilisation et d'information au plus grand nombre, au renforcement du dialogue interculturel par la coopération internationale.

1 - Mesures relatives à la transmission par l'éducation.

Pour accompagner et renforcer la transmission familiale, seront mis en œuvre des apprentissages qui s'appuient sur l'Education nationale et sur les centres de loisirs (lieux d'accueil extrascolaire) avec une implication des familles.

Pour transmettre la pratique de l'élément qui contribue au renforcement des liens sociaux et familiaux, au plaisir du goût partagé, l'État instituera des « ateliers de découverte » de cette culture qu'est le repas gastronomique dans le cadre des mesures d'accompagnement éducatif mises en place dans les écoles.

Des repas pourront être régulièrement préparés et consommés dans les écoles primaires, associant élèves, enseignants, personnel d'encadrement et parents. Ces repas auront pour objet, d'une part, la mise en valeur du sens donné au repas gastronomique par les Français (bien être ensemble et partage du plaisir du goût) et, d'autre part, l'apprentissage des rites du repas gastronomique (choix des bons produits, recours au vaste corpus des recettes, esthétisation de la table). Ces repas participeront de la découverte de l'Autre et permettront de

valoriser l'estime de soi.

Ces mesures, élargies aux centres de loisirs, favoriseront la transmission intergénérationnelle en invitant les personnes âgées, authentiques passeurs de connaissances, à expliquer les rites du repas et leur évolution.

2 - Développer la documentation et la recherche.

- a) L'Etat engagera une action de recensement et de collecte à l'égard de ce patrimoine culturel immatériel qu'est le repas gastronomique des Français et des rites qui le composent : gestes et savoir-faire, célébrations festives, expressions orales (proverbes, chansons), représentations (littérature, images), objets et artefacts. Cette documentation issue des archives familiales, des entreprises et des médias sera réunie dans un Centre de ressources. La communauté dans son ensemble bénéficiera de l'action de ce Centre. Il favorisera par la mise à disposition des informations collectées (base de données en ligne) la visibilité et la transmission des pratiques et des rites qui composent le repas gastronomique. Le Centre pourra constituer le pôle « archives et documentation » de l'équipement culturel tel que décrit ci-après.
- b) Encourager la recherche sur le repas gastronomique et son contexte socio-culturel.
 - b.1) L'Etat encouragera la création, en accord avec le Centre National de la Recherche Scientifique, d'une Unité Mixte de Recherche « Patrimoines et cultures alimentaires et gastronomiques » dont l'objectif sera notamment l'étude du repas gastronomique et de son contexte. Cette Unité aurait pour siège l'Université de Tours qui a développé depuis plusieurs années de nombreux travaux dans ce domaine. Afin de constituer un réseau national, cette Unité serait dotée d'« antennes » dans les universités Lyon 2, Paris 1 et Paris 4, Dijon, ou Toulouse, par exemple.
 - b.2) L'équipe d'enseignants chercheurs de Tours sera renforcée en faisant appel à des spécialistes de différentes disciplines des sciences humaines et sociales.
 - b.3) Plus largement, une Chaire et un réseau UNESCO associant des universités du Monde seront proposés sur les patrimoines et pratiques alimentaires pour favoriser la coopération internationale.

3 - Sensibilisation et information.

- a) L'Etat engagera une réflexion avec l'ensemble des acteurs concernés, privés comme publics (notamment les collectivités territoriales), afin d'étudier les conditions de création d'un équipement culturel pluridisciplinaire à dimension nationale et internationale qui contribuera à sensibiliser le public à l'histoire, aux fonctions et valeurs de l'élément, ainsi qu'à la vitalité de ses expérimentations en France et dans le monde. Cet équipement culturel pourrait être un espace vivant favorisant par des activités pédagogiques (ateliers, production éditoriale), artistiques et documentaires (expositions, rencontres et discussions), une meilleure connaissance de la pratique culturelle et sociale du repas gastronomique des Français, de ses rites, et plus largement des traditions des repas des communautés partout dans le monde.
- b) Afin de renforcer l'intégration de l'élément dans le champ culturel, l'Etat encouragera les grandes manifestations culturelles nationales à intégrer un volet dédié au repas gastronomique. L'Etat aura soin d'étendre les « Journées européennes du patrimoine », événement populaire annuel de mise en valeur du patrimoine bâti, au repas gastronomique et plus largement aux éléments du patrimoine culturel immatériel.
- c) La conception et la diffusion d'une émission télévisée de sensibilisation du grand public sont envisagées. Elle portera sur la pratique sociale du repas gastronomique en France et plus largement sur la richesse des cultures alimentaires du monde.
- 4) Organisme spécifique de veille et de suivi des mesures de sauvegarde.
La MFPCA, organisme spécifique et fédérateur, assurera en lien avec l'Etat la veille et le suivi des mesures de sauvegarde. Sera ainsi garantie la mise en œuvre des mesures appropriées aux termes et à l'esprit de la Convention de 2003. La mission alertera l'Etat sur les risques éventuels d'utilisation dévoyée de l'inscription sur la liste de l'UNESCO, tels que l'instrumentalisation ou la labellisation mercantiles.

5) Favoriser la coopération internationale.

La France entend faire partager son expertise en matière d'identification, de documentation, de transmission des savoirs, des savoir-faire et participer activement à la valorisation des pratiques sociales et rites du repas comme témoignages importants de la diversité culturelle.

3.c. Engagement de la communauté, du groupe ou des individus concernés

La faisabilité de la sauvegarde dépend en grande partie des aspirations et de l'engagement de la communauté, du groupe ou, le cas échéant, des individus concernés. Cette rubrique doit démontrer que la communauté, le groupe ou, le cas échéant, les individus concernés ont la volonté et s'engagent à sauvegarder l'élément si les conditions sont favorables. La meilleure preuve sera souvent la démonstration de leur implication dans les mesures de sauvegarde passées et présentes, et de leur participation à la formulation et la mise en œuvre des mesures de sauvegarde futures, plutôt que de simples promesses ou affirmations de leur soutien ou de leur engagement.

Le fort attachement des Français au repas gastronomique et leur volonté de préserver et de transmettre ce patrimoine vivant se sont manifestés lors de l'enquête annuelle sur « l'Alimentation des Français » (CREDOC 2009) : pour 95,2% d'entre eux le repas gastronomique fait partie de leur patrimoine et de leur identité, pour 98,7% il faut le sauvegarder et le transmettre aux générations futures.

De nombreux Français ont exprimé le souhait de s'engager dans la mise en œuvre des mesures proposées. La communauté et ses représentants, à travers les réseaux institutionnels et associatifs, s'engageront dans les actions prévues au sein des écoles et des centres de loisirs.

Des associations engagées dans l'organisation de repas gastronomiques comme élément de la cohésion sociale participeront à la mise en réseau des informations qu'ils détiennent et communiqueront leurs expériences pour la création de la base de données en ligne. A l'échelle locale, elles participeront à la collecte des données (correspondances, photographies, témoignages), à leur restitution au Centre de ressources, et relayeront les mesures de sauvegarde vers leurs membres.

Les institutions représentatives de la communauté (villages, villes, départements, régions) ont aussi manifesté la volonté d'engager des efforts notamment dans les domaines relevant de leurs compétences, éducation, insertion sociale et information.

3.d. ENGAGEMENT DES ÉTATS PARTIES

La faisabilité de la sauvegarde dépend également du soutien et de la coopération de l'(des) État(s) partie(s) concerné(s). Cette rubrique doit démontrer que l'État partie concerné est prêt à soutenir l'effort de sauvegarde en créant des conditions favorables à sa mise en œuvre, et doit décrire comment l'État partie a démontré un tel engagement par le passé et pour l'avenir. Les déclarations et les promesses de soutien sont moins instructives que les explications et les démonstrations.

L'Etat qui a pleinement accompagné (mise à disposition de ressources humaines et d'expertise) et soutenu par la voix du Président de la République la candidature, s'engage à créer les conditions favorables à la mise en œuvre des mesures de sauvegarde décrites au point 3b.

L'Etat s'engage par ailleurs pour les domaines qui relèvent de sa compétence, principalement en matière d'éducation nationale, de documentation, de recherche universitaire et de coopération :

- l'Etat instituera des ateliers de découverte de la culture gastronomique dans le cadre des mesures d'accompagnement éducatif mises en place dans les écoles.
- l'Etat engagera une action de recensement et de collecte des éléments de ce patrimoine culturel immatériel qu'est le repas gastronomique des Français et des rites qui le composent.
- l'Etat encouragera la création, en accord avec le Centre National de la Recherche

Scientifique, d'une Unité Mixte de Recherche « Patrimoines et cultures alimentaires et gastronomiques ».

- l'Etat encouragera les grandes manifestations culturelles nationales à intégrer un volet dédié au repas gastronomique.

4. PARTICIPATION ET CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTÉ, GROUPES ET INDIVIDUS CONCERNÉS DANS LE PROCESSUS DE CANDIDATURE (CF. CRITÈRE R.4)

Cette rubrique demande à l'État partie qui soumet la candidature de prouver que la candidature répond au critère R.4 : « L'élément a été soumis 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 ».

4.a. Participation des communautés, groupes et individus concernés dans le processus de candidature

Décrivez comment et de quelle manière la communauté, le groupe et, le cas échéant, les individus concernés ont participé activement au processus de candidature à toutes les étapes, comme le requiert le critère R.4. Les États parties sont en outre encouragés à préparer les candidatures avec la participation de nombreuses autres parties concernées, notamment, s'il y a lieu, les collectivités locales et régionales, les communautés voisines, des ONG, des instituts de recherche, des centres d'expertise et autres parties intéressées. La participation des communautés dans la pratique et la transmission de l'élément doivent être traitées dans le point 1 ci-dessus, et leur participation dans la sauvegarde doit être traitée dans le point 3 ; ici les États soumissionnaires doivent décrire la participation la plus large possible des communautés dans le processus de candidature.

Les Français et leurs représentants ont participé de façon étroite et suivie à chaque étape de l'élaboration du dossier.

L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), association réunissant des centaines de membres, a été informé en octobre 2006, lors de son entrée en vigueur, des termes de la Convention de 2003. Il a entrepris des démarches afin de consulter la communauté sur son adhésion à des candidatures visant à l'inscription de certaines expressions et pratiques du patrimoine alimentaire des Français sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel. Les très nombreuses manifestations de soutien et d'engagement l'ont encouragé à rendre public le projet d'une candidature portant sur la pratique sociale chère à tous les Français et qui dit son identité commune, le repas gastronomique.

La MFPCA a été créée à la suite de cette forte adhésion de la communauté. Elle a reçu le soutien de l'Etat qui l'a encouragée à finaliser la démarche.

Depuis, le dossier a été élaboré en synergie avec les représentants de la communauté qui ont organisé sur tout le territoire des réunions participatives d'information et des débats qui ont contribué à réunir l'information nécessaire au dossier et aux propositions de mesures de sauvegarde.

On peut citer parmi de nombreux exemples : dans la ville de Nantes, l'Université d'automne a rassemblé 200 personnes ; à Strasbourg, l'Assemblée des Cercles culinaires de France a réuni des centaines de congressistes ; dans la ville de Périgueux se tient chaque année un Salon du livre, très populaire (8000 visiteurs pendant 3 jours), où a été organisée en 2008 une table ronde sur la Convention de 2003 et sur le repas gastronomique des Français.

Des rencontres ont également été organisées : réunions d'universitaires (journées d'études 30 janvier et 6 mars 2009) ; débats publics qui se sont tenus avec le soutien actif du Sénat le 19 mars (assemblée d'élus qui est l'expression des territoires) et de l'Institut de France les 24 et 25 juin 2009 (siège des cinq Académies) ; publications fréquentes dans la presse nationale et régionale qui ont rendu compte de la candidature pour l'inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel du repas gastronomique. Ces initiatives ont suscité de nombreuses contributions de la communauté au processus de candidature.

4.b. Consentement libre, préalable et éclairé à la candidature

Le consentement libre, préalable et éclairé de la communauté, du groupe ou, le cas échéant, des individus concernés peut être démontré par une déclaration écrite ou enregistrée, ou par tout autre moyen, selon le régime juridique de l'Etat partie et l'infinie variété des communautés et groupes concernés. Le Comité accueillera favorablement une diversité de manifestations ou d'attestations de consentement des communautés au lieu de déclarations standard et uniformes.

Prière de joindre au formulaire de candidature les preuves démontrant un tel consentement en indiquant ci-dessous quelle preuve vous fournissez et quelle forme elle revêt.

Le consentement libre, préalable et éclairé de la communauté est démontré par les résultats de la dernière enquête nationale sur « l'Alimentation par les Français » : 89,2% des Français soutiennent la candidature de l'élément à l'inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel (enquête annuelle réalisée auprès d'un échantillon représentatif de la population française, CREDOC 2009).

De plus, ont été recueillies d'autres preuves de consentement de la communauté :

1. Auprès de ses institutions représentatives, et ce en conformité avec le régime juridique de l'Etat français (niveaux : national, régional, départemental et local). Ces institutions représentatives ont toutes des compétences dans les domaines d'action éducative, culturelle et sociale.

Les preuves de leur consentement sont ici présentées sous forme de lettres et d'attestations émanant des:

- Ministère de la Culture et de la Communication (attestation du Ministre)
- Association des Régions de France (lettre de consentement du Président de l'association)
- Assemblée des Départements de France (lettre de consentement du Président de l'Assemblée)
- Association des Maires de France (lettre de consentement du Président de l'association)
- Association des Maires des Grandes Villes de France (déclaration de consentement du Président de l'association)
- Association des Maires des Petites Villes de France (lettre de consentement du Président de l'association)
- Conseil National des Associations Familiales Laïques (attestation du Président du Conseil). Le CNAFAL réunit l'ensemble des associations familiales laïques de France. Il est le principal interlocuteur des pouvoirs publics en matière de politique de la famille (éducation, loisirs, habitat, environnement, culture ...)

2. Auprès d'associations. Nombreuses sont les associations qui, ayant pour objet de faire vivre le repas gastronomique, ses rites et ses valeurs, ont spontanément manifesté leur consentement libre et éclairé à la candidature. L'importance de leur nombre ne nous permet pas de les citer de façon exhaustive, mais nous pouvons citer et produire à titre d'exemple les consentements de :

Académie des Gastronomes (Paris - 75)

Association Les sens du gout (Le Quesnoy - 59- Nord),

Alimentine (Bonsecours - 76 - Seine-Maritime),

Association les Arts des mets (Marquillies - 59 - Nord),

Coordination nationale des actions alimentaires, gastronomiques et touristiques (Saint-Cyr-sur-Loire, 37 -Indre et Loire)

La Confrérie des Epicuriens de Provence (Arles - 13 - Bouches du Rhône)

Gastromie Provençale (Marseille - 13- Bouches du Rhône)

Geofood Sorbonne (Paris - 75)

La Catananche Cartusienne (Crolles - 38- Isère)

La Taula del Souquet (La Digne d'Aval - 11- Aude)
 Le Lagouill'Eure (Bernay - 27- Eure)
 Le Cercle des gourmets (Saint Quentin de Baron - 33- Gironde)
 Les Symposiarques (Bazainville - 78- Yvelines)
 Miam INSEEC (Paris - 75)
 Association ADCEP-« Festival l'art du goût, le goût de l'art » (Paris - 75)
 Question de goût (Besancon - 25- Doubs)
 La cuisine du Hameau de Noisement (Savigny le Temple - 77- Seine Maritime)
 Vivre-Autrement.net (Lyon - 69-Rhône)
 Centre Polyvalent Jean Rieux (Toulouse - 31- Haute-Garonne)

4.c. Respect des pratiques coutumières en matière d'accès à l'élément

L'accès à certains aspects spécifiques du patrimoine culturel immatériel est quelquefois limité par les pratiques coutumières régissant, par exemple, sa transmission, son interprétation, ou préservant le secret de certaines connaissances. Prière d'indiquer si de telles pratiques existent et, si tel est le cas, démontrez que l'inscription de l'élément et la mise en œuvre des mesures de sauvegarde respecteraient pleinement de telles pratiques coutumières qui régissent l'accès à des aspects spécifiques de ce patrimoine (cf. article 13 de la Convention). Décrivez toute mesure spécifique qui peut être nécessaire pour garantir ce respect.

Il ne semble pas y avoir de problème ni de difficulté dans le respect des pratiques coutumières en matière d'accès au repas gastronomique. Si des structures ou associations d'individus souhaitaient organiser des repas gastronomiques avec certaines restrictions, l'Etat, qui est informé de l'article 13 d (ii) de la Convention, le fera appliquer s'il y a lieu.

5. INCLUSION DE L'ÉLÉMENT DANS UN INVENTAIRE (CF. CRITÈRE R.5)

C'est la rubrique dans laquelle l'État partie doit démontrer que la candidature satisfait au critère R.5 : « L'élément figure dans un inventaire du patrimoine culturel immatériel présent sur le(s) territoire(s) de(s) (l')État(s) partie(s) soumissionnaire(s) tel que défini dans les articles 11 et 12 ».

Indiquez l'inventaire dans lequel l'élément a été inclus, ainsi que le bureau, l'agence, l'organisation ou l'organisme chargé de le tenir à jour. Démontrez que l'inventaire a été dressé en conformité avec les articles 11 et 12, et notamment avec l'article 11 paragraphe (b) qui stipule que le patrimoine culturel immatériel est identifié et défini « avec la participation des communautés, des groupes et des organisations non gouvernementales pertinentes », et l'article 12 qui exige que les inventaires soient régulièrement mis à jour.

L'inclusion dans un inventaire de l'élément proposé ne devrait en aucun cas impliquer ou nécessiter que le ou les inventaire(s) soient achevés avant le dépôt de candidature. Un État partie soumissionnaire peut être en train de compléter ou de mettre à jour un ou plusieurs inventaires, mais doit avoir déjà intégré l'élément dans un inventaire en cours d'élaboration.

Le repas gastronomique des Français figure dans l'Inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel de la France.

Les inventaires du Patrimoine Culturel Immatériel présent sur le territoire de la France sont coordonnés par la « Mission Ethnologie » du ministère de la Culture et de la Communication (Direction du patrimoine/ sous-direction archéologie, ethnologie, inventaires et systèmes d'information) qui est chargée de coordonner les Inventaires, en collaboration avec les autres directions concernées par les différents domaines de ce patrimoine.

Le but de cet Inventaire, outre celui de répondre aux objectifs et obligations de la Convention de 2003, est d'être un outil de connaissance à la disposition de tous les publics.

Cet Inventaire est dressé en conformité avec les articles 11 et 12 et notamment avec l'article 11(b) qui exige la participation active et le consentement éclairé des communautés, des groupes

et des individus concernés. Ceux-ci sont invités à remplir des fiches et à fournir de la documentation et d'autres informations relatives à la pratique inscrite.

L'Inventaire est également conforme à l'article 12 puisqu'il est régulièrement mis à jour. Il comporte, outre les fiches, des photographies et des extraits audiovisuels relatifs aux pratiques inscrites.

Les informations correspondant à la fiche type d'Inventaire du patrimoine culturel immatériel de la France sont accessibles à l'adresse suivante : http://www.culture.gouv.fr/culture/dp/ethno_spci/pdf1/Fiche_Type.pdf

Les travaux ont commencé en mars 2008, et le premier résultat sera publié au premier trimestre 2010.

Des patrimoines associés au repas gastronomique figurent dans deux autres Inventaires :

- L'Inventaire des savoir-faire agricoles et alimentaires traditionnels ainsi que des produits du terroir qui y sont associés (aromates et condiments, boissons et spiritueux, boulangerie, confiserie, pâtisserie, charcuterie, fruits et légumes, produits laitiers, viandes et volailles). Cet Inventaire commencé en 1989 couvre aujourd'hui 22 des régions qui composent le territoire français. Les deux autres régions sont en cours de traitement. Il est publié en version papier sous le titre Inventaire du patrimoine culinaire de la France (éditions Albin Michel) et sa mise en ligne est à l'étude.

- Les objets et artefacts qui sont traditionnellement utilisés pendant la préparation et la consommation du repas gastronomique (objets de la cuisine et de la table) figurent dans l'Inventaire général des monuments et des richesses artistiques de la France - Objets civils domestiques. Cet Inventaire lancé en 1964 a été publié en 1985 (Imprimerie Nationale) et figure partiellement sur le site Internet du Ministère de la Culture.

Tous ces inventaires s'inscrivent aussi dans un Inventaire des Inventaires, entamé en août 2007, et établi selon un principe documentaire de recensement des inventaires déjà existants, ouvrages déjà parus ou bases de données déjà réalisées, disponibles ou non sur internet. Le résultat de ce travail est disponible sur le site internet du ministère de la Culture et de la Communication, dans la rubrique « dossiers thématiques/ ethnologie/inventaire des inventaires du patrimoine culturel immatériel ». http://www.culture.gouv.fr/culture/dp/ethno_spci/invent_invent.htm

DOCUMENTATION

a. Documentation obligatoire et facultative

Documentation obligatoire fournie

b. Cession de droits avec une liste des éléments
Cession de droits obligatoire fournie.
c. Liste de références documentaires
Sur la communauté des Français : Beaune (Colette), Naissance de la nation France, Gallimard, 1985, 431 p. Braudel (Fernand), L'Identité de la France. 1. Espace et histoire, 2. Les hommes et les choses, (1986), Flammarion, 1990, 3 vol., 410, 241, 536 p. Noiriel (Gérard), Le creuset français. Histoire de l'immigration, XIXe-XXe siècle, seuil, 1993, 604 p. Sur le repas gastronomique des Français :
Arminjon (Catherine), Objets civils et domestiques, Imprimerie nationale, 1984, XXIII-632 p. Aron (Jean-Paul), Le mangeur du xixe siècle, Robert Laffont, 366 p. CNAC, L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France, Albin –Michel, 22 vol. depuis 1989 Cobbi (Jane), Flandrin (Jean-Louis) éd., Tables d'hier, Tables d'ailleurs, Odile Jacob, 1999, 496 p. Fischler (Claude), Masson (Estelle) ed., Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation, Odile Jacob, 2008, p. Flandrin (Jean-Louis), L'Ordre des mets, Odile Jacob, 2002, 288 p. Garrier (Gilbert), Histoire sociale et culturelle du vin, Bordas, 1995, 366 p. Goudchaux (Florence), Table Décor, Hachette, 1992, np. Guillemard (Colette), Les mots de la cuisine et de la table, Belin, 1990, 429 p. Le Grand Larousse Gastronomique, éditions Larousse, 2007, 989 p. Marenco (Claudine), Manières de table, modèles de mœurs, 17ème-20ème siècle, Ecole Normale Supérieure de Cachan, 1992, 310 p.
Mordacq (Philippe), Le Menu, Une histoire illustrée de 1751 à nos jours, Laffont, 1989, 153 p. Ory (Pascal), Le Discours gastronomique français des origines à nos jours, Gallimard, 1998, 199 p.
Pitte (Jean-Robert), Gastronomie Française. Histoire et géographie d'une passion, Fayard, 1991, 265 p. Poulain (Jean-Pierre), Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire, PUF, 2005, 287 p. Quellier (Florent), La Table des Français. Une histoire culturelle (XVe-début XIXe siècle), PUR, 274 p. Rambourg (Patrick), De la cuisine à la gastronomie. Histoire de la table française, Audibert, 2005, 286 p. Revel (Jean-François), Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours, J.J. Pauvert, 1985, 316 p. La gastronomie, le vin, l'art, Magazine Art Presse, n°10, août -sept -octobre 2008. Littérature et gastronomie – Les mots à la bouche, Le Magazine littéraire, n° 480, novembre 2008

COORDONNÉES
a. Personne à contacter pour la correspondance
Ministère de la Culture et de la Communication – Direction de l'architecture et du patrimoine – Mission ethnologie. Christian Hottin 182, rue Saint-Honoré, 75033 Paris Cedex 01 christian.hottin@culture.gouv.fr Tél : 00 33 (0)1 40 15 77 37
b. Organisme(s) compétent(s) associé(s)
Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires Pierre Sanner 12 rue Henri Rol-Tanguy - 93555 Montreuil-sous-Bois cedex pierre.sanner@mf-pca.fr - Tél : 00 33(1) 73 30 26 04 Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, IEHCA
Francis Chevrier 16 rue Briçonnet - 37000 Tours Tél. : 00 33 (0)2 47 05 90 30 - Mèl : contact@iehca.eu Ministère de la Culture et de la Communication - Mission Ethnologie Christian Hottin 182 rue du Saint Honoré - 75001 Paris christian.hottin@culture.gouv.fr - Tél : 00 33 (0)1 40 15 77 37
c. Organisme(s) communautaire(s) ou représentant(s) des communautés concerné(s)
Les organismes communautaires, clubs et associations concernés sont beaucoup trop nombreux pour pouvoir être mentionnés ici de façon exhaustive. En effet, rien que pour ces dix dernières années plus de deux mille associations dont l'objet porte sur le repas gastronomique et ses rites associés ont été créées en France. Les institutions représentatives concernées sont : Ministère de la Culture et de la Communication – Direction de l'architecture et du patrimoine, 182, rue Saint-Honoré, 75033 Paris Cedex 01 Association des Régions de France, 282, boulevard Saint-Germain, 75007 Paris Assemblée des Départements de France, 6 rue Duguay-Trouin, 75006 Paris Association des Maires de France, 41 quai d'Orsay, 75343 Paris cedex 07 Association des Maires des Grandes Villes de France, 45 rue Notre-Dame des Champs, 75006 Paris Association des Maires des Petites Villes de France, 42 boulevard Raspail, 75007 Paris
SIGNATURE POUR LE COMPTE DE L'ÉTAT PARTIE

Nom : Catherine COLONNA

Titre : Ambassadeur, déléguée permanente de la France

Date : 15 janvier 2010

Signature : <signé>