

Le repas gastronomique dans le patrimoine français

ABDELKHALEKI Malak
DOUKKALI KHALFI Rita
SETTI Badr



Déjeuner des canotiers, Pierre Auguste Renoir 1881.
Un groupe d'amis réunis autour d'un bon déjeuner

Pourquoi et comment le repas gastronomique s'est-il imposé comme un facteur de rayonnement culturel ? En quoi représente-t-il une arme diplomatique?

Le “repas à la française”, inscrit dans le patrimoine immatériel de l’humanité à L’UNESCO



Cette prise de position de la Communauté internationale pour une reconnaissance et une valorisation non pas seulement des héritages matériels comme l’architecture ou l’art pictural, mais également des patrimoines immatériels, est une opportunité en or pour la France et son **rayonnement culturel**.

Jouissant d’une image de marque à travers le monde et pouvant compter sur une Francophonie toujours très active, quoiqu’on en dise, ce pays a ici une carte à jouer en termes de « **Soft Power** ».

Pour mieux comprendre: La **gastronomie française** est un sujet très vaste qui mérite d’être étudié. En France, elle se définit comme “l’art de la table”, et est souvent liée au plaisir de manger. Les spécialités culinaires, qui diffèrent en fonction des pays, nous permettent de découvrir leurs identités. La France elle, voue un véritable culte aux plats et à la cuisine. Les grands chefs cuisiniers se considèrent comme des artistes comparant leurs prouesses culinaires, à des oeuvres d’arts.

La gastronomie varie selon les différentes régions françaises... Pays multiculturel et ouvert sur le monde, la France propose une gastronomie variée.



I- Le repas gastronomique, élément du rayonnement culturel de la France à l'étranger

Le repas gastronomique représente pour 95% des français un moyen afin de renforcer le cercle amical et familial, et plus généralement les liens sociaux. Il existe des gastronomes qui possèdent des connaissances approfondies de la tradition, qui veillent à la pratique vivante des rites et qui contribuent ainsi à leur transmission orale et/ou écrite, aux jeunes générations. Cependant, **le repas gastronomique est un facteur de rayonnement de la France à l'étranger.**

Défendre les personnalités françaises de la cuisine pourrait aussi être un moyen pour les représentants politiques de souligner, concrètement, ce patrimoine séculaire. Paul Bocuse, Thierry Marx, ou encore Pierre Gagnaire sont autant de grands noms du patrimoine culinaire français qui s'exportent et font briller encore et toujours la cuisine française.

<https://www.google.com/search?q=les+grands+chefs+français&aq=les+grands+chefs+français&aqs=chrome..69i57j0l6.3444j0j1&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

<https://mesmanuels.fr/demo/9788201629907>



On note qu'un tiers des touristes venant séjourner en France ont pour première motivation un désir de goûter à la gastronomie et aux vins français. Des semaines de la gastronomie françaises sont organisées à l'international comme le *Goût de France* ou encore le festival *So French Délices* à Séoul.

*La France peut compter sur une curiosité répandue dans le monde pour sa cuisine. Les étrangers voient dans la cuisine française l'aboutissement du raffinement culinaire. Des Salons dédiés aux vins, à la gastronomie ou à la pâtisserie sont régulièrement organisés et attirent de nombreux curieux. Au Canada, aux États-Unis ou encore au Japon, la France propose régulièrement des manifestations gastronomiques, **liées le plus souvent à la promotion de la francophonie et de la culture française en général.***

II- Le repas gastronomique, un outil de la diplomatie française

Sans oublier !



La gastronomie est une arme de séduction fondamentale , un outil de soft power aux retombés économiques, valorisant l'aura symbolique du pays. **D'un patrimoine culturel immatériel, la France en a fait un atout stratégique.**



...Une petite pause citation...

“ Depuis quelques années, les Etats ne se contentent plus d'offrir des mets savoureux aux émissaires étrangers : ils utilisent la gastronomie comme une arme de soft power (puissance douce)”

Benoît Bréville, le Monde diplomatique, 2015.

“...Une gastro-diplomatie”

En effet, certains pays **développent des stratégies avec des institutions afin d’exporter leur patrimoine culinaire**. C’est ainsi qu’il faut comprendre la féroce concurrence que se livrent les nations pour faire reconnaître leurs traditions culinaires au patrimoine immatériel de l’UNESCO.



Fraîche, saine et très épicée, comme la France les restaurants thaïlandais sont les nouvelles ambassades « officieuses » et, dans ce sens, elles offrent des nouvelles opportunités de relations interculturelles.



L'exemple de l'opération "Goût de France" montre bien l'enjeu de la concurrence auquel est confrontée la gastronomie.. Il s'agit de célébrer sur le territoire national et à l'étranger le repas gastronomique français à travers de nombreux événements permettant de mettre en valeur les produits du territoire français. L'occasion d'allier gastronomie et diplomatie, on parle alors de «**gastro-diplomatie**».

.. Retour aux repas diplomatiques..

La diplomatie a de tout temps regardé l'art culinaire comme un moyen **d'améniser** la négociation, de créer une ambiance de détente, sinon de bonne humeur, autour de discussions entre différents chefs d'Etat ou personnalités importantes.



Charles et Yvonne de Gaulle et John F. Kennedy réunis autour d'un repas diplomatique le 1er juin 1961.



Barack Obama et François Hollande dans un restaurant parisien, accompagnés par la ministre de l'Environnement, du ministre des Affaires étrangères et du Secrétaire d'Etat américain pour négocier les modalités de la COP21.

....Pour résumer...

La gastronomie française constitue un outil de soft power et un outil de rayonnement culturel renforcé par son inscription au patrimoine immatériel de l'UNESCO. A l'image des produits de luxe, la gastronomie permet à la France d'imposer son savoir-faire culinaire au reste du monde... C'est une autre façon de faire de **la diplomatie...**

