

AVANT-PROPOS

Simone Beck

Présidente de la Commission luxembourgeoise pour la coopération avec l'UNESCO

LE PATRIMOINE CULINAIRE

Par ses différents programmes, l'UNESCO soutient l'idée généreuse que les êtres humains - de par le monde entier - partagent des héritages. Ces héritages ou patrimoines peuvent être des sites culturels et naturels d'une exceptionnelle beauté, parmi lesquels figure depuis 1994 « Luxembourg, vieille ville et fortifications ». Ce patrimoine partagé peut aussi être constitué de documents, de collections ou d'archives d'un intérêt si grand qu'ils rayonnent au-delà des frontières du pays où ils sont conservés. Ce patrimoine documentaire porte le nom significatif de « La Mémoire du Monde », un programme où est inscrit depuis 2003 l'exposition « The Family of Man » conçue par Edward Steichen et présentée au Château de Clervaux.

Or, l'UNESCO et ses pays membres accordent une grande importance à un autre patrimoine : le patrimoine culturel immatériel. Par ce terme, nous entendons des traditions et expressions orales, les arts du spectacle, le savoir-faire lié à l'artisanat traditionnel, les connaissances et les pratiques concernant la nature et l'univers, et enfin les pratiques sociales, rituels et événements festifs. D'aucuns préfèrent le terme de « patrimoine vivant » pour cet héritage, car « le patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et les groupes et leur procure un sentiment d'identité et de continuité, promouvant ainsi le respect de la diversité culturelle et de la créativité humaine ».¹

Traditions, connaissances, compétences, pratiques, rites, festivités, sentiment d'identité, continuité, diversité culturelle et créativité humaine : si un domaine particulier regroupe tous ces éléments, c'est bien celui de la gastronomie, de l'art culinaire.

¹ Patrimoine culturel immatériel, Documentation adaptée et produite par l'UNESCO, 2015, www.unesco.org/culture/ich

Pêche et moulins à vent



Michel VR (CC BY 4.0) Wikimedia Commons

Le café et la bière

Si nous étudions plus en détail les inscriptions gastronomiques et culinaires qui font partie du patrimoine culturel immatériel, certaines concernent des boissons que nous associons - clichés obligent ! - à leurs pays d'origine.

Ainsi, en 2015, les Emirats arabes unis, l'Arabie saoudite, Oman et le Qatar ont fait inscrire le café arabe comme symbole de générosité et d'hospitalité sur la liste représentative de l'UNESCO. Dans leur dossier de candidature, on trouve la description détaillée de la préparation du café, mais aussi l'importance sociale de le boire en communauté, soulignant que l'invité le plus important, ou le plus âgé, est servi en premier, et qu'il faut boire au moins une tasse, mais jamais plus de trois. Deux ans plus tôt, en 2013, la Turquie a fait enregistrer « la culture et la tradition du café turc », insistant aussi sur sa valeur comme symbole d'hospitalité, en ajoutant que son marc peut être utilisé pour prédire l'avenir.



Thomas Quine (CC BY 2.0) Wikimedia Commons

Sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel en rapport direct avec la nourriture figurent des pratiques ancestrales bien vivantes encore aujourd'hui comme la pêche aux crevettes à cheval à Oostduinkerke, maîtrisée par douze familles et admise à l'inventaire de l'UNESCO en 2013. Deux fois par semaine, des chevaux brabançons s'enfoncent dans l'eau, tirant des filets en forme d'entonnoir dans lesquels les crevettes bondissent, secouées par des vibrations créées par des chaînes raclant le sable.

Les Pays-Bas ont fait inscrire en 2017 « le savoir-faire du meunier lié à l'exploitation des moulins à vent et à eau ». De nos jours, quelque quarante meuniers professionnels aidés par 2.000 meuniers bénévoles gardent en vie ce métier si important pour l'identité culturelle des Pays-Bas.



Ji-Elle (CC BY-SA 3.0) Wikimedia Commons

En 2016, quand la culture de la bière en Belgique a été admise comme patrimoine culturel immatériel, le grand public a réalisé que derrière cette boisson consommée trop souvent à la va-vite au zinc d'un bar se cache un véritable art. Au-delà de l'art brassicole proprement dit, la bière belge, avec ses différents goûts, est utilisée dans de nombreuses recettes et dans le traitement des fromages, tandis que les brasseries tant industrielles qu'artisanales effectuent des recherches pour réduire la consommation en eau lors de la fabrication de la bière.



Glen MacLarty (CC BY 2.0) Wikimedia Commons

Du pain d'épices à la pizza en passant par le lavash

Le pain d'épices de Croatie est bien plus qu'un pain épicé qui nous rappelle les kermesses et les fêtes de fin d'année. Les pains-d'épiciers modernes - majoritairement des hommes - s'inspirent d'une tradition dont les origines remontent aux monastères du Moyen-Âge. Peint avec des colorants alimentaires, mais décoré aussi par des petites perles ou des images pieuses, chaque pain d'épices est une œuvre unique portant la marque de son créateur et rehaussant par son message les fêtes familiales et locales.

La joie fut immense en Italie quand, en 2017, l'UNESCO a reconnu « l'art du pizzaiolo napolitain » comme patrimoine culturel immatériel.

Les quelque 3.000 pizzaiolos qui vivent et travaillent actuellement à Naples sont divisés en trois catégories : le maître pizzaiolo, le pizzaiolo et l'enfourneur. Des cours proposés par leurs associations renseignent sur l'histoire de ce plat qui a conquis le monde, sur les outils et les techniques de fabrication.

En étudiant le registre du patrimoine culinaire, on ne peut pas ne pas remarquer que la politique y laisse ses empreintes. En 2014, l'Arménie fait inscrire la préparation et la signification du lavash, pain traditionnel, rejoint deux ans plus tard par une inscription de la même tradition par l'Azerbaïdjan, la République islamique d'Iran, le Kazakhstan, le Kirghizistan et la Turquie. Il s'agit d'un pain plat cuit sur des plaques métalliques, les sajs, ou dans des tandyr, des fours en pierre creusés dans le sol (rappelant les plats tandoori de la cuisine indienne).

Au-delà de ses qualités nutritives, ce pain émett sur la tête de la mariée iranienne ou azerbaïdjanaise porte bonheur, tandis qu'au Kazakhstan, il protège le défunt. Si la fabrication du pain est du domaine strictement féminin, les hommes y interviennent par la construction des fours ou la fabrication des sajs.



Alessandro Bezzi (CC BY 4.0), via Wikimedia Commons

Des traditions culinaires comme facteur de cohésion sociale

En 2010, la France a fait inscrire « Le repas gastronomique des Français ». Le dossier de candidature ne mentionne aucune recette, mais insiste sur le caractère festif de ce repas marqué par la pratique du « bien manger » et du « bien boire ». « Parmi ces composantes importantes figurent : le choix attentif des mets (...), l'achat de bons produits, de préférence locaux (...), le mariage entre mets et vins, la décoration de la table et une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humer et goûter ce qui est servi à table).

Le repas gastronomique doit respecter un schéma bien arrêté : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert² ». Si la vie moderne avec ses contraintes ne permet pas une organisation fréquente de tels repas, ils contribuent d'autant plus à resserrer les liens entre familles et amis lors de grandes occasions festives comme les communions ou les mariages. Des tables dressées et décorées avec soin, des menus imprimés, des verres en cristal et des couverts en argent, de belles assiettes et de jolis plats sont autant d'autres éléments qui rehaussent un repas gastronomique.



² <https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-0043>

La préparation et le partage du dolma sont considérés comme des éléments essentiels de l'identité culturelle de l'Azerbaïdjan. Faisant partie du patrimoine immatériel depuis 2017, ce plat de feuilles farcies à la viande, aux légumes et au riz transmis de génération en génération varie d'une région à l'autre, mais est néanmoins considéré comme le plat national du pays.

La même année, le Malawi a fait inscrire le nsima, un porridge épais à base de maïs, dont la fabrication est soumise à des règles strictes de propreté et de stockage. Les jeunes filles sont en charge de piler le maïs et d'en tamiser la farine, tandis que les jeunes gens chassent les animaux dont la viande accompagne le nsima.



Alejandro Linares Garcia from Wikimedia Commons

De la cuisine traditionnelle mexicaine à la diète méditerranéenne

Derrière le terme « cuisine traditionnelle mexicaine » se cache un modèle culturel complet et complexe, venant en partie du fin fond de l'histoire d'un peuple marqué par son passé. De la plantation à la récolte, de la préparation à la consommation, les plats mexicains, basés sur le maïs, les haricots et le piment, reflètent une culture communautaire hors pair, conditionnée par le cadre naturel et des traditions ancestrales. Des îlots artificiels permettent des cultures en zones lacustres, tandis qu'une culture de rotation sur brûlis garantit une alternance des produits. La valeur nutritive du maïs est augmentée par sa décortication à l'eau de chaux et agrémentée par des produits locaux, comme les tomates, les courgettes, le cacao ou les avocats. Des projets pilotes dans l'Etat mexicain du Michoacán mettent l'accent sur le développement durable et la transmission des anciens savoirs.

En 2013, la Croatie, l'Espagne, la Grèce, Chypre, l'Italie, le Maroc et le Portugal ont fait inscrire « la diète méditerranéenne », en spécifiant qu'elle est marquée par des traditions communes concernant les cultures et les récoltes, la taille des oliviers et des vignes, la conservation et la transformation des aliments. Un accent tout particulier est mis sur les qualités nutritives de la diète méditerranéenne et la valeur d'hospitalité qu'elle comporte. Le dossier souligne le rôle essentiel joué par les femmes dans la transmission des connaissances et des savoir-faire de cette diète, en insistant également sur le rôle clé joué par les marchés comme espaces de culture et d'échanges.

La baguette et le bistrot...



DocteurCosmos [GFDL (<http://www.gnu.org/copyleft/fdl.html>) Wikimedia Commons

Si l'on ne peut que regretter l'absence de la France dans le concert des nations ayant porté la candidature de la diète méditerranéenne, il ne faut pas désespérer pour autant. Dans une interview donnée à la radio en janvier 2018, Emmanuel Macron a soutenu Dominique Anract, président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, qui aimerait faire inscrire la baguette au patrimoine mondial, comme « un produit merveilleux qui y aurait sa juste place ».

Comme les Viennois ont réussi à faire inscrire leur « Wiener Kaffeehaus-Kultur » comme patrimoine immatériel, les bistrotiers parisiens envisagent également une candidature. Comme le nombre des bistrotiers parisiens a diminué de 50 % les vingt dernières années, victimes de chaînes internationales, les cafetiers aimeraient faire protéger cette institution si typiquement parisienne avec ses petites tables rondes et ses chaises tressées.

J'aimerais donner le mot de la fin à l'historien André Castelot : « Être gourmet, c'est aimer les plaisirs de la table, être gastronome, c'est plus. Il ne suffit pas de les savourer, il faut les étudier, les élaborer, les construire et les travailler, afin de les rendre plus exquis. Ainsi, on se rend compte que le gourmet est égoïste et le gastronome est partageur et philanthrope ».

Le partage et la philanthropie : deux qualités que l'UNESCO et la gastronomie ont en commun.



Fraxinus Croat (CC BY-SA 3.0), Wikimedia Commons



David McSpadden (CC BY 2.0) Wikimedia Commons