

Discours

Discours de Renaud Donnedieu de Vabres, ministre de la culture et de la communication, prononcé à l'occasion du dîner patrimoine culinaire et gastronomique à l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, Université François Rabelais de Tours  
Vendredi 24 novembre 2006



Cher Jean Bardet,  
Monsieur le Maire, cher Jean Germain,  
Monsieur le Président de la Chambre de commerce et d'industrie de l'Indre-et-Loire, cher Roger Mahoudeau,  
Monsieur le Président de l'Université François Rabelais, cher Michel Lusseau,  
Monsieur le Président de l'Université Paris-Sorbonne, cher Jean-Robert Pitte,  
Messieurs les Présidents,  
Messieurs les Professeurs,  
Monsieur le Directeur de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, cher Francis Chevrier,  
Mesdames, Messieurs,  
Chers Amis,

C'est un véritable plaisir que d'être présent à votre table ce soir, et je vous remercie de m'y avoir convié.

Contact presse

Département de l'information et de la communication

01 40 15 83 31  
service-de-presse@culture.fr

Merci à vous, cher Jean Bardet, qui êtes un maître, d'avoir réuni des cuisiniers aussi talentueux que Michel Troisgros, Olivier Roellinger, Stéphane Rimbault, Alain Senderens, Patrick Jeffroy, Stéphane Carrade, et Sang-Hoon Degeimbre.

SEUL LE PRONONCE FAIT FOI

Votre assemblée illustre à merveille cette passion – que, nous comprenons d'autant mieux que nous la partageons – pour la gastronomie française, dont vous avez, cher Jean-Robert Pitte, brillamment dressé l'histoire et la géographie, dans l'ouvrage éponyme.

Mon plaisir d'être parmi vous ce soir mêle les joies du palais et celles de l'esprit, puisque la gastronomie fait, bien sûr, partie de la culture, et, plus sûrement encore, de la culture française. Elle est un art que nous envient tous les pays, une haute expression de notre culture et de notre art de vivre.

Et quelle plus belle ville pouvions-nous rêver pour célébrer l'art culinaire que Tours, et l'Université qui porte le nom de ce grand amoureux de notre patrimoine culinaire que fut François Rabelais ? « Car je suis né et ai été nourri jeune au jardin de France : c'est Touraine », écrit ce chantre incomparable de la gastronomie française.

La culture, les cultures de l'alimentation, sont aussi anciennes et riches d'enseignements que l'histoire des hommes.

Les goûts, les saveurs, les coutumes alimentaires font partie intégrante du quotidien des hommes et de l'identité des peuples. Ils forgent nos représentations, nos modes de vie, ils font aussi notre fierté. A ce titre ils sont de formidables sujets d'études, et je suis ravi que le Forum organisé par votre Institut offre l'occasion à nos plus éminents spécialistes de dresser une sociologie de notre table, dans l'esprit de Brillat-Savarin, lorsqu'il écrit dans son fameux traité relevé, savoureux, et haut en couleurs, *La Physiologie du goût* : « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es » .

Le fameux adage tiré de cet ouvrage publié en 1825 n'a rien perdu de sa force, et vibre même d'une ardente actualité, à l'heure de la mondialisation, qui fait peser sur nous le risque d'un affadissement général, d'une uniformisation de nos alimentations, d'une banalisation.

Mais le thème retenu cette année pour le Forum attire notre attention également sur le rôle essentiel qu'ont eu, et que continuent à avoir « les échanges, les influences et les convergences » des cuisines du monde. A cet égard, nos cuisines sont sans doute l'une des plus belles illustrations d'une mondialisation faite d'apports, d'inspirations, d'échanges, dans le respect des traditions et des identités de chaque culture. Et si ces dialogues ne sont pas neufs – nombre d'aliments traditionnels, à l'instar de nos pommes de terre, nous viennent d'outre-océan – ils n'ont jamais été aussi féconds qu'aujourd'hui, en ce siècle qui a fait de l'ouverture à l'autre et de la diversité des exigences, toujours renouvelées.

Je tiens donc à féliciter chaleureusement l'Université François Rabelais et l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, son Directeur, Francis Chevrier et l'ensemble de votre équipe. Par vos actions, par vos recherches, vous donnez à l'art culinaire la place qui est la sienne, au cœur de notre patrimoine, de notre identité, de notre culture et de notre savoir-vivre.

Vous avez attiré récemment mon attention sur le projet de candidature de la gastronomie française au patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO. Cette idée me paraît excellente et elle s'inscrit en effet pleinement dans l'esprit de la convention de l'UNESCO pour la sauvegarde de ce patrimoine. Mes services, et plus particulièrement la direction de l'architecture et du patrimoine, et la délégation au développement et aux affaires internationales, sont à votre disposition pour vous aider à constituer le dossier argumentaire qui appuiera votre projet, et pour vous assister dans toutes les démarches que vous entreprendrez pour porter cette candidature.

Je suis certain que les échanges qui ont eu lieu et qui se poursuivent lors de ce Forum contribueront à mettre en lumière la place essentielle qu'occupent la culture et l'art culinaires au sein de notre patrimoine et de nos créations.

Je vous remercie.