

LA GASTRONOMIE

Question tarte à la crème ?

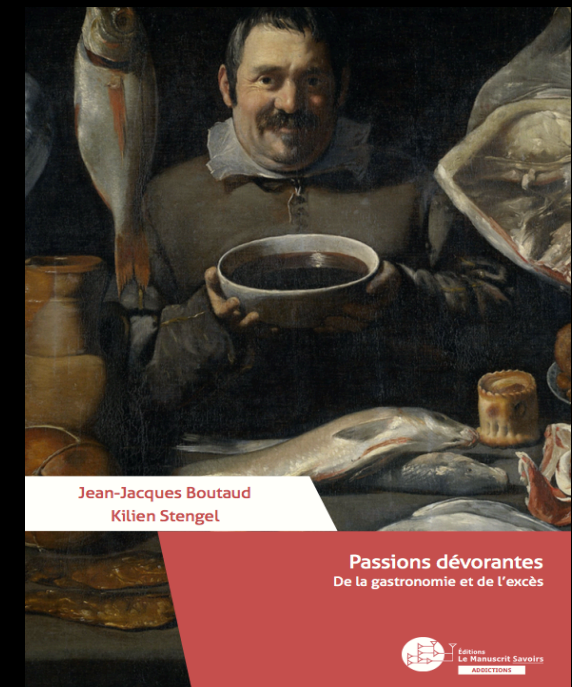
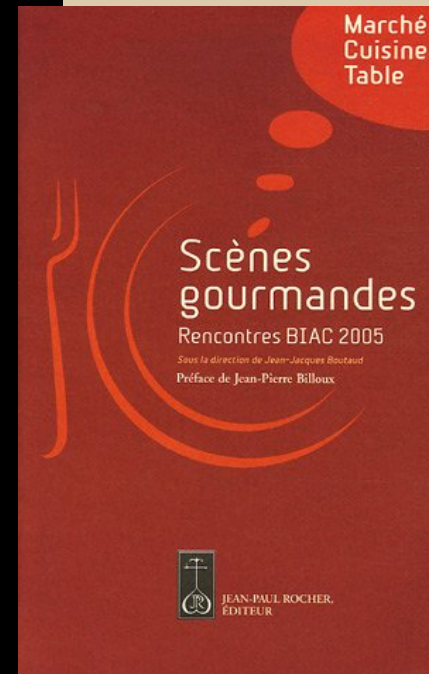
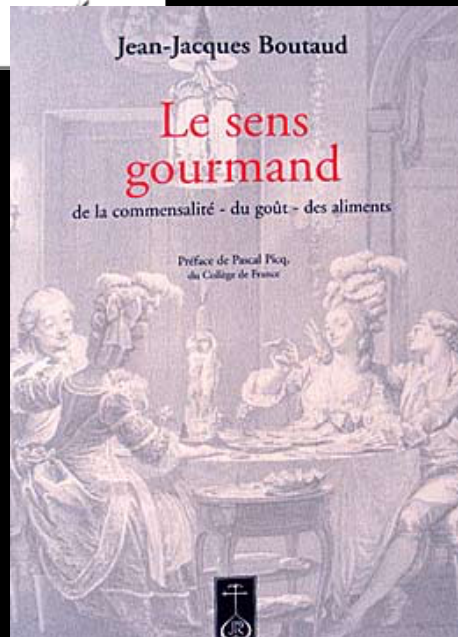
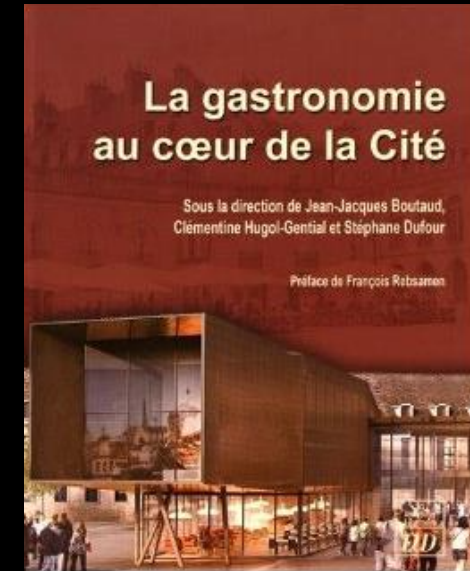
Jean-Jacques Boutaud

sémiologue, professeur émérite en sciences de la communication

Président du réseau national AGAP

Membre du Comité d'Orientation Stratégique de la Cité

Tourner autour du pot...





(In)définition de la gastronomie

Parole d'académicien

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE SELON PASCAL ORY

📅 6 SEPTEMBRE 2014 ✍️ LCAVADMIN 💬 1 🔖 GASTRONOMIE, HISTOIRE, LIBRAIRIE, PASCAL ORY



Pascal Ory, professeur d'histoire contemporaine à l'université Paris 1 Panthéon-Sorbonne (Paris 1) et à l'École des hautes études en sciences sociales (EHESS).

« La gastronomie, mise en règle du manger et du boire transformée de ce fait en art de la table »
« C'est d'abord une culture, celle du manger et du boire, permettant de théoriser un discours »
« culture du manger et du boire »

Parole d'académicien

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE SELON PASCAL ORY

6 SEPTEMBRE 2014 / LCAVADMIN / 1 / GASTRONOMIE, HISTOIRE, LIBRAIRIE, PASCAL ORY



Pascal Ory, professeur d'histoire contemporaine à l'université Paris 1 Panthéon-Sorbonne (Paris 1) et à l'École des hautes études en sciences sociales (EHESS).

Quelques repères sur une invention bien française

- 1782 Le Beauvilliers, Antoine Beauvilliers, « Le Restaurant où il faut être vu »
- 1801 **Joseph Berchoux, *La gastronomie, ou l'homme des champs à table.***
- 1803 *gastronome*
- 1807 *gastronomique*
- 1803-1812 *L'Almanach des gourmands, Grimod de la Reynière*
- 1825 *Physiologie du goût, Brillat-Savarin*
- 1864 invention de la *Poire Belle-Hélène* par Auguste Escoffier, inventeur de la gastronomie moderne

De la classification des espèces ...de mangeurs gastronome vs gourmand



Le gourmand et la gourmandise sont devenus le pécheur et le péché. Chez le gastronome, tout était vertu et perfection; chez le gourmand, il y a mélange de vices. C'est un type imparfait; c'est un gastronome avorté qui voudrait atteindre son modèle, mais qui préfère trop souvent la quantité à la qualité, l'apparence à l'essence. L'enfant est né gourmand; s'il a de l'esprit, il devient gastronome; s'il en manque, il tombe dans la glotonnerie, à moins que d'une nature indécise et puérile il ne reste gourmand ou qu'il ne dissimule son incapacité sous les dehors de la sobriété. Alors, il fait de nécessité vertu.

André Borel d'Hauterive, « Des diverses espèces de gastronomes », *L'Entr'acte du gastronome : nouvelliste des théâtres et des plaisirs de Paris*, n° 1, 14 décembre 1851 (source gallica.bnf.fr)

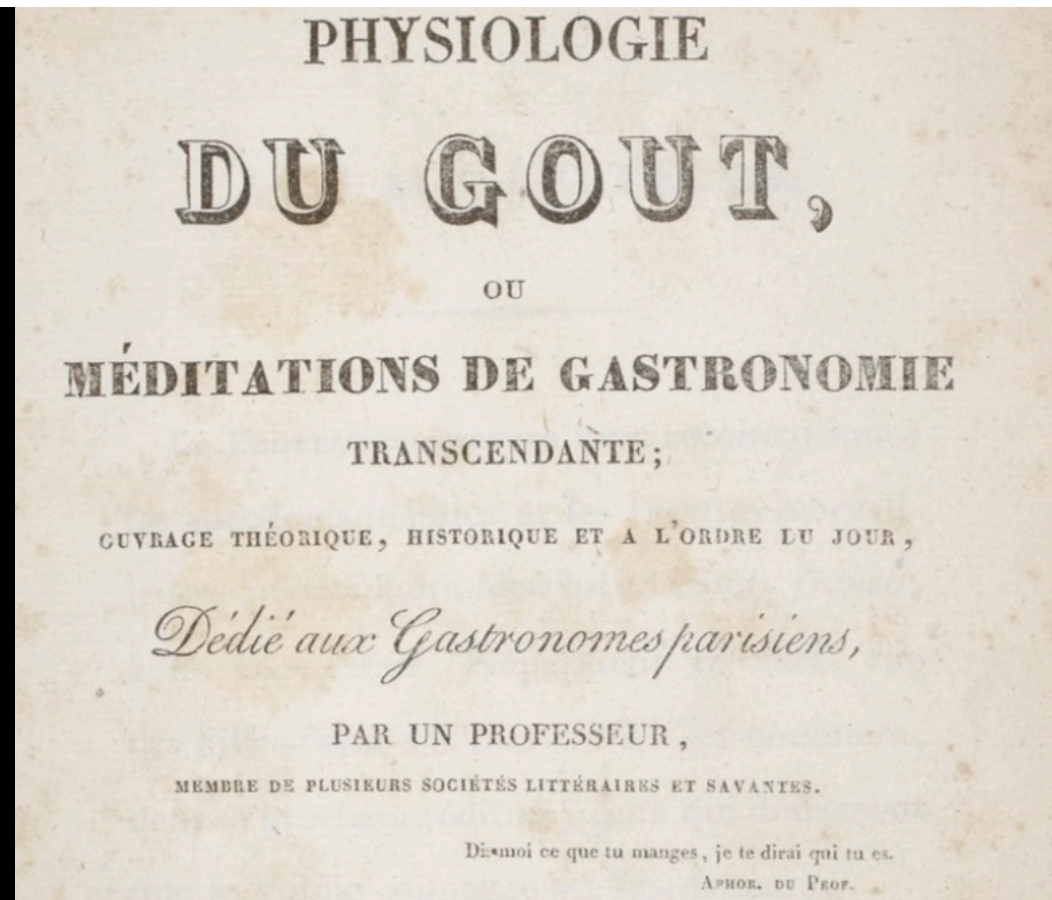
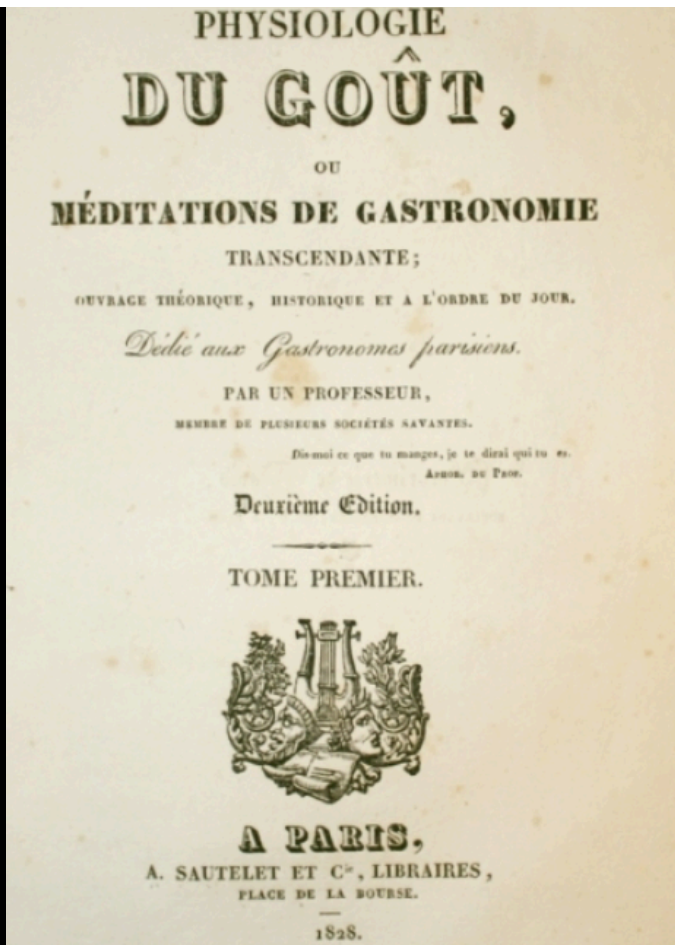
De la classification des espèces... de mangeurs

Déclassés et rebutants : goinfre, glouton, goulou

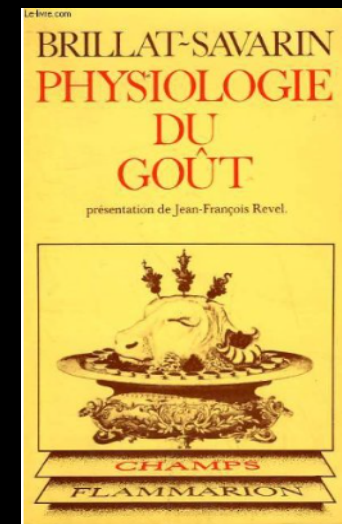


Le glouton, le goulou, le goinfre, variétés d'un même genre, sont des êtres dont la voracité est trop grande pour être domptée, trop inintelligente pour être dirigée. Le goinfre mange avidement et avec excès; le glouton dévore tout sans distinction; le goulou choisit bien quelquefois ses aliments, mais ensuite il avale toujours avec la même précipitation, sans savourer, sans déguster, sans avoir senti la nature et les qualités de l'aliment. Le glouton, arrivé au dessert, ne saurait dire ce qu'il a mangé; le goulou ne saurait dire combien il a mangé ou, pour mieux s'exprimer, l'un et l'autre ne mangent pas, ils engloutissent. Ce sont les deux seuls degrés gastronomiques auxquels puisse atteindre l'animal.

André Borel d'Hauterive, « Des diverses espèces de gastronomes », *L'Entr'acte du gastronome : nouvelliste des théâtres et des plaisirs de Paris*, n° 1, 14 décembre 1851 (source gallica.bnf.fr)



- **Spiritualisation de la nourriture**
- **Esthétisation de la table et de la vie en société**



La gastronomie

Une passion française

N° 440

SÉNAT

SESSION EXTRAORDINAIRE DE 2007-2008

Annexe au procès-verbal de la séance du 2 juillet 2008

RAPPORT D'INFORMATION

FAIT

au nom de la commission des Affaires culturelles (1) sur l'inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'UNESCO,

Par Mme Catherine DUMAS,

Sénateur.

(1) Cette commission est composée de : M. Jacques Valade, président ; MM. Ambroise Dupont, Jacques Legendre, Serge Lagache, Jean-Léonce Dupont, Ivan Renar, Michel Thiollière, vice-présidents ; MM. Alain Dufaut, Philippe Nachbar, Pierre Martin, David Assouline, Jean-Marc Todeschini, secrétaires ; M. Jean Besson, Mme Marie-Christine Blandin, MM. Yannick Bodin, Pierre Bordier, Louis de Broissia, Elie Brun, Jean-Claude Carle, Jean-Pierre Chauveau, Gérard Collomb, Yves Dauge, Christian Dumyach, Mme Beatrice Descamps, M. Denis Detchevry, Mme Catherine Dumas, MM. Louis Duvernois, Jean-Paul Emia, Mme Françoise Faet, M. Bernard Fournier, Mme Brigitte Gonthier-Meurin, M. Jean-François Humbert, Mme Christiane Hummel, MM. Soibehadine Ibrahim Ramadani, Alain Journet, Philippe Labeyrie, Pierre Laffine, Alain Le Vern, Mme Lucienne Malouvy, MM. Jean Louis Masson, Jean-Luc Mélenchon, Mme Colette Malot, M. Jean-Luc Miroux, Mme Catherine Morin-Dessilly, M. Bernard Murat, Mme Monique Papon, MM. Jean-François Pichard, Jack Ralite, Philippe Richard, Jacques Siffre, René-Pierre Signé, Robert Tropeano, André Vallot, Jean-François Voguet.

SOMMAIRE

	<u>Pages</u>
INTRODUCTION	7
I. LA GASTRONOMIE, UNE PASSION FRANÇAISE	9
A. UNE TRADITION VIVANTE ET POPULAIRE, ANCRÉE DANS NOTRE CULTURE : LA NAISSANCE D'UN ART DE VIVRE « À LA FRANÇAISE »	9
1. Les variations historiques de la cuisine et des arts de la table	10
2. Les mets et les mots : un plaisir qui se partage	11
B. UN PATRIMOINE RICHE D'UNE DIVERSITÉ DE PRODUITS ET DE « TERROIRS » : LE REFLET DE L'IDENTITÉ DE NOS TERRITOIRES	13
C. UN SAVOIR-FAIRE QUI PARTICIPE AU RAYONNEMENT CULTUREL ET ÉCONOMIQUE DE NOTRE PAYS	14
II. LE PROJET D'INSCRIPTION AU PATRIMOINE IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ : LE SENS ET LES ENJEUX DE LA DÉMARCHE	16
A. LA RECONNAISSANCE PAR L'UNESCO DE L'IMPORTANCE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL	16
1. La genèse et les objectifs de la Convention de 2003	16
2. Le concept de « patrimoine culturel immatériel »	18
3. Les instruments de mise en œuvre de la Convention	20
a) Les différents leviers d'action au service de la protection et de la valorisation du patrimoine culturel immatériel	20
b) Un dispositif désormais opérationnel	21
B. ... UNE OPPORTUNITÉ DE VALORISER LE PATRIMOINE CULINAIRE DE LA FRANCE COMME UN ÉLÉMENT ESSENTIEL DE NOTRE IDENTITÉ CULTURELLE	22
1. Une idée promue par un réseau de chercheurs, qui reçoit le soutien des professionnels du secteur	22
2. Un processus désormais en ordre de marche	23
a) Le soutien officiel du Président de la République	23
b) La constitution de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires	23
3. Le sens et les objectifs de la démarche	24
a) Des incompréhensions à lever	24
b) Créer un sursaut et susciter une prise de conscience	25
c) Ouvrir la voie à la reconnaissance d'autres cultures culinaires : une démarche humble et pionnière	26

Cuisine, arts culinaires, gastronomie...

De quoi parlons-nous ?

N° 440

SÉNAT

SESSION EXTRAORDINAIRE DE 2007-2008

Annexe au procès-verbal de la séance du 2 juillet 2008

RAPPORT D'INFORMATION

FAIT

au nom de la commission des Affaires culturelles (1) sur l'inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'UNESCO,

Par Mme Catherine DUMAS,

En inaugurant le Salon International de l'Agriculture, le 23 février 2008, le Président de la République, M. Nicolas Sarkozy, a souhaité que la France soit le premier pays à déposer une candidature auprès de l'UNESCO pour demander l'inscription de son « patrimoine gastronomique » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Cette annonce a suscité un certain enthousiasme dans le milieu de la gastronomie : plusieurs de nos « grands chefs » y ont immédiatement apporté leur soutien, voyant dans cette initiative un **signe fort de reconnaissance de nos arts culinaires comme un élément essentiel de notre culture et de notre patrimoine**. En effet, comme le souligne Alain Ducasse dans son « Dictionnaire amoureux de la cuisine », *« de tous les phénomènes socioculturels que l'on peut analyser et répertorier, la cuisine, au-delà de l'alimentation, est le phénomène qui rend au mieux compte de la vie d'une communauté, dans l'espace et dans le temps. »*

Éviter aussi le cheveu dans la soupe...

Meilleure cuisine du monde ou modèle gastronomique ?

N° 440

SÉNAT

SESSION EXTRAORDINAIRE DE 2007-2008

Annexe au procès-verbal de la séance du 2 juillet 2008

RAPPORT D'INFORMATION

FAIT

au nom de la commission des Affaires culturelles (1) sur l'inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'UNESCO,

Par Mme Catherine DUMAS,

C. UN SAVOIR-FAIRE QUI PARTICIPE AU RAYONNEMENT CULTUREL ET ÉCONOMIQUE DE NOTRE PAYS

Comme de nombreux interlocuteurs l'ont relevé, **notre cuisine française reste un « phare » de la cuisine mondiale**, une référence en matière d'excellence et de rigueur. Rencontre entre un patrimoine et un savoir-faire, elle est l'expression d'une créativité humaine qui se traduit dans des alliances, assemblages ou sublimation des saveurs, dans un accord entre vins et plats qui est un « point d'orgue » de notre gastronomie....

Premiers pas

Penser la gastronomie comme patrimoine culturel

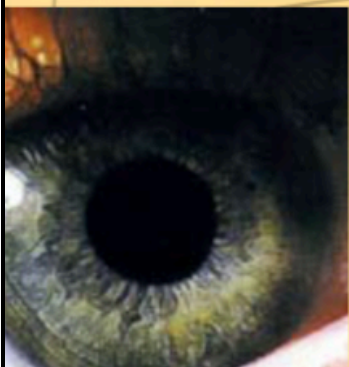
l e t t r e d ' I n f o r m a t i o n n ° 1 / 2 0 0 9

mfpca
mission française du patrimoine et des cultures alimentaires

LA GASTRONOMIE. UN PATRIMOINE CULTUREL

Il y a un an naissait la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires dont l'un des objets est de permettre à l'inscription par l'Unesco de la gastronomie française sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel (PCI) de l'humanité.

Convaincus que l'art de bien manger et de bien boire, est un acte culturel, social et politique, une manière de s'inscrire dans le monde, une façon de définir son identité, nous avons souhaité dès la création de la Mission affirmer la nécessité d'agir en faveur de la reconnaissance de la cuisine en général et de rappeler qu'elle est un élément essentiel du patrimoine et de l'identité culturelle des hommes.



Élément central du dossier Unesco

Nom de code : **RGF**

Le repas gastronomique des Français

Inscrit en 2010 (5.COM) sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité

Pays : France

Identification

Diaporama

Vidéo

Description

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, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire ». Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature. Parmi ses composantes importantes figurent : le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble ; 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 dessert. Des personnes reconnues comme étant des gastronomes, qui possèdent une connaissance approfondie de la tradition et en préservent la mémoire, veillent à la pratique vivante des rites et contribuent ainsi à leur transmission orale et/ou écrite, aux jeunes générations en particulier. Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux.



Le repas gastronomique des Français
©Lionel Gauci, 2008

Documents

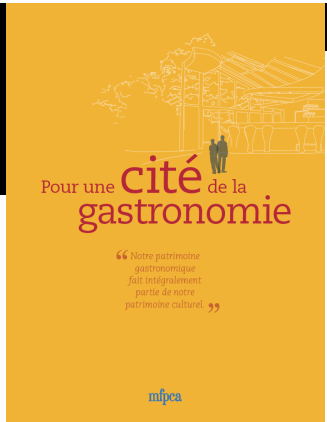
- Formulaire de candidature : [anglais](#)|[français](#)
- Consentement des communautés : [français](#)

Décision 5.COM 6.14

Le Comité (...) décide que [cet élément] satisfait aux **critères d'inscription sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité** comme suit :

- R.1 : Le repas gastronomique des Français joue un rôle social actif dans sa communauté et il est transmis de génération en génération comme partie intégrante de son identité ;
- R.2 : Son inscription sur la Liste représentative pourrait contribuer à une plus grande visibilité du patrimoine culturel immatériel, en tant que catalyseur pour le respect mutuel et le dialogue interculturel ;
- R.3 : Les mesures de sauvegarde reflètent l'engagement de la communauté, des autorités françaises et des ONG à renforcer sa transmission, notamment à travers le système éducatif, tout en encourageant la recherche et la promotion ;
- R.4 : La candidature a été présentée à la suite d'une large et active participation des communautés à travers le pays à des réunions, des débats et des enquêtes, et de nombreuses institutions et associations ont donné leur consentement libre,

“ La Cité de la gastronomie associe exigence culturelle, vocation pédagogique et développement économique. ”



1 Un lieu de culture et de découvertes

La Cité de la gastronomie proposera des activités pluridisciplinaires à travers :

- des espaces didactiques de découverte et de dégustation ;
- l’organisation de rencontres et de conférences (ponctuelles ou par cycle en partenariat avec les établissements universitaires) ;
- la programmation d’expositions autour, par exemple, des mouvements culinaires, des personnalités marquantes, des manières de table, « festins, banquets et peintures de genre », « les interdits alimentaires », « qu’est-ce que la cuisine moderne ? », « la publicité aux fourneaux », « architectures gourmandes »... ;
- le centre de création et d’innovation culinaire ;



- des résidences de chefs chargés de créer « un chef-d’œuvre » ;
- la programmation d’un festival des Cinq Sens témoignant des échanges innombrables entre les disciplines artistiques et les arts culinaires ;
- la « Cité hors-les-murs », politique d’itinérance et d’échanges culturels en France et dans le monde.

La Cité de la gastronomie s’impliquera dans toutes les grandes manifestations nationales (saisons culturelles-pays à l’honneur, biennale, salon de l’Agriculture, fête de la musique, foire de Paris, festival de Cannes, journées européennes du Patrimoine, biennale de la Danse, biennale d’art contemporain...).

2 Un centre de ressources et de formation

La Cité de la gastronomie, lieu d’apprentissage de l’art du bien manger et du bien boire, offrira de nombreux espaces et manifestations alliant pédagogie et information à travers :

- une bibliothèque-médiathèque publique d’information rassemblant les grands classiques de la littérature gourmande et des livres de cuisine du monde entier ;
- l’installation, en partenariat avec l’IEHCA*, d’un Institut Mémoires des Arts Culinaires et de découverte des cuisines du monde. Cet espace s’inspirant de l’Institut Mémoires de l’Edition Contemporaine (IMEC), rassemblera les documents des chefs cuisiniers (mais aussi des critiques, journalistes...), tels que les notes personnelles, les dessins, les croquis, les correspondances, les objets, les ouvrages... ;
- une plate-forme d’information et d’orientation aux métiers de bouche avec le concours, notamment, des

- Chambres d’agriculture, de commerce, d’artisanat... ;
- des ateliers de découvertes et de formations (cycles de Masterclass animés par des chefs, cours de cuisines pour adultes, ateliers d’éducation au goût pour enfants) ;
- les « Tables de la Cité » : organisation tous les mois d’un repas conçu et réalisé par des brigades d’amateurs (mise à disposition d’un encadrement professionnel et des cuisines) parrainé par un chef cuisinier ;
- les « Anciens de la Cité » : encouragement au dialogue intergénérationnel par la transmission de savoirs et savoir faire. Les « Anciens de la Cité » animeront des ateliers de cuisine, contribuant à renforcer la compréhension mutuelle par la valorisation et l’estime de soi ;
- des espaces d’accueil dédiés aux acteurs associatifs : clubs, confréries, bureaux des élèves, associations culturelles... ;
- la création d’un parcours sensoriel et d’un jardin potager.

**L’Institut Européen d’Histoire et des Cultures de l’Alimentation (IEHCA) est un centre de recherche crée en 2001 à Tours et rattaché à l’Université François Rabelais. Fédérant un réseau européen de plus de 400 chercheurs (historiens, anthropologues, sociologues, géographes...), l’IEHCA mène des programmes de recherche et de formations sur le thème « sciences humaines et alimentations ». Il est à l’origine de la candidature française en direction de l’UNESCO.*

3 Un pôle de développement économique et touristique

La Cité de la gastronomie se composera de lieux de commercialisation intégrés au sein de l’espace public dans l’esprit des halles couvertes : pavillons, caves, restaurants... Elle comportera :

- des espaces d’initiation et de dégustations commentées :  noth que/vinoth que, caves à fromages, épices, fruits, poissons, charcuteries, thés, cafés, chocolat, huiles... ;
- la grande halle des « trésors gastronomiques du monde » ;
- des restaurants à thème (du haut de gamme au panier pique-nique, et des échoppes dédiées à la nourriture de rue ou « street-food ») ;
- la grande salle des banquets susceptible d’accueillir des « repas gastronomiques » ;

- des cafés-librairies/maisons de la presse internationale ;
- des magasins dédiés aux Arts de la table (coutellerie, textile, vaissellerie...) ;
- l’Office d’information du tourisme et des paysages gastronomiques français (base de données recensant lieux, fêtes, mus s, hébergements, itinéraires, producteurs, lieux du patrimoine...). Ce bureau rassemblera les compétences des Comités (départementaux et régionaux) du tourisme ainsi que les Comités de promotion des produits alimentaires ;
- un pôle d’ingénierie culturelle et de coopération internationale.

Les Cités de la gastronomie, culture et patrimoine

Le 19 juin 2013 le gouvernement a officialisé le lancement du Réseau des Cités de la Gastronomie qui réunit les 4 projets – *Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours* – de création d'établissement vivant dédié aux cultures culinaires de France et du monde.

Les Cités de la gastronomie, modèle économique et publics à séduire

www.liberation.fr › lifestyle › gastronomie

Les Cités de la gastronomie, une recette à peaufiner

6 mai 2022 · D'où le concept de «Cité internationale de la gastronomie». Or au final, il y en aura non pas une, mais quatre en France. La première, lancée à Lyon en 2019 et fermée dix mois...

www.lesechos.fr › pme-regions › actualite-pme ▾

Les Cités de la gastronomie tentent d'éviter le fiasco

6 oct. 2020 · Ouverte en fanfare le 19 octobre 2019, la première des quatre Cités de la Gastronomie, à Lyon, axée sur l'alimentation et la santé, a annoncé sa fermeture en juillet dernier...



Pour sa réouverture, la cité de la gastronomie a accueilli plus de 4 000 visiteurs en 4 jours. (Crédit : Thierry Fournier / Métropole de Lyon)

Découvrez en images la 2e version de la Cité de la gastronomie de Lyon

📅 26 OCTOBRE 2022 A 13:16 👤 PAR HADRIEN JAME 💬 1 Commentaire

Nouveau départ et nouveau logo !



Une nouvelle identité graphique sortie en mode très discret...

Il faut dire que le récent passé des critiques formulées par certains comme le référent du magazine "étapes" dans la région pour l'identité graphique de la ville, peut-être par jalousie d'ailleurs, avait quelque peu refroidi les anciens élus.

C'est le graphiste [Alexis Pierre](#), un local, très familier des créations institutionnelles de la place tourangelle ces dernières années, qui a été en charge de relooker la dame. Bon il était temps !

Si le graphisme est bien dans l'air du temps avec cette succession de pictos au trait, associés et mélangés, on notera tout de même que certains manquent cruellement, comme la restauration ou la table, la pêche ligérienne qui anime et réjouit les cartes des talents actuels, la pâtisserie, le maraîchage et pourquoi ce fromage en forme de camembert au pays du Sainte-Maure ?

La gastronomie c'est l'art de travailler et de valoriser le produit par la cuisine et non uniquement un marché gourmand ou des ponts et monuments. À moins que la municipalité ne confonde la promotion entre sa ville et la cité... Enfin, il faut bien critiquer un peu, non ?

Pour le reste, à part la Villa Rabelais qui existe grâce à l'[IEHCA](#) et ses animations très pertinentes même si très universitaires, rien de bien nouveau et d'engageant à part des pincées de communications politiques pour nous faire croire que cela bouge...

Çà, ils savent le faire...

La Cité / Le projet

LE PROJET

Une Cité expérientielle

Nouvel équipement au sein d'un quartier animé de 7 hectares, la Cité de la gastronomie Paris-Rungis ouvrira ses portes en 2026 à proximité du Marché international (MIN) de Rungis. Lieu culturel, créatif et convivial, la Cité valorise une alimentation durable et une gastronomie responsable autour de la pratique sociale et festive du repas.

La Cité de la gastronomie Paris-Rungis est imaginée et conçue comme un ensemble culturel où l'expérience pratique et sensorielle, pédagogique ou artistique, accompagne chaque temps, chaque espace.



EN CE MOMENT

DÉCOUVRIR



VISITER

06.05
2022


CITÉ
INTERNATIONALE DE LA
GASTRONOMIE
& DU VIN

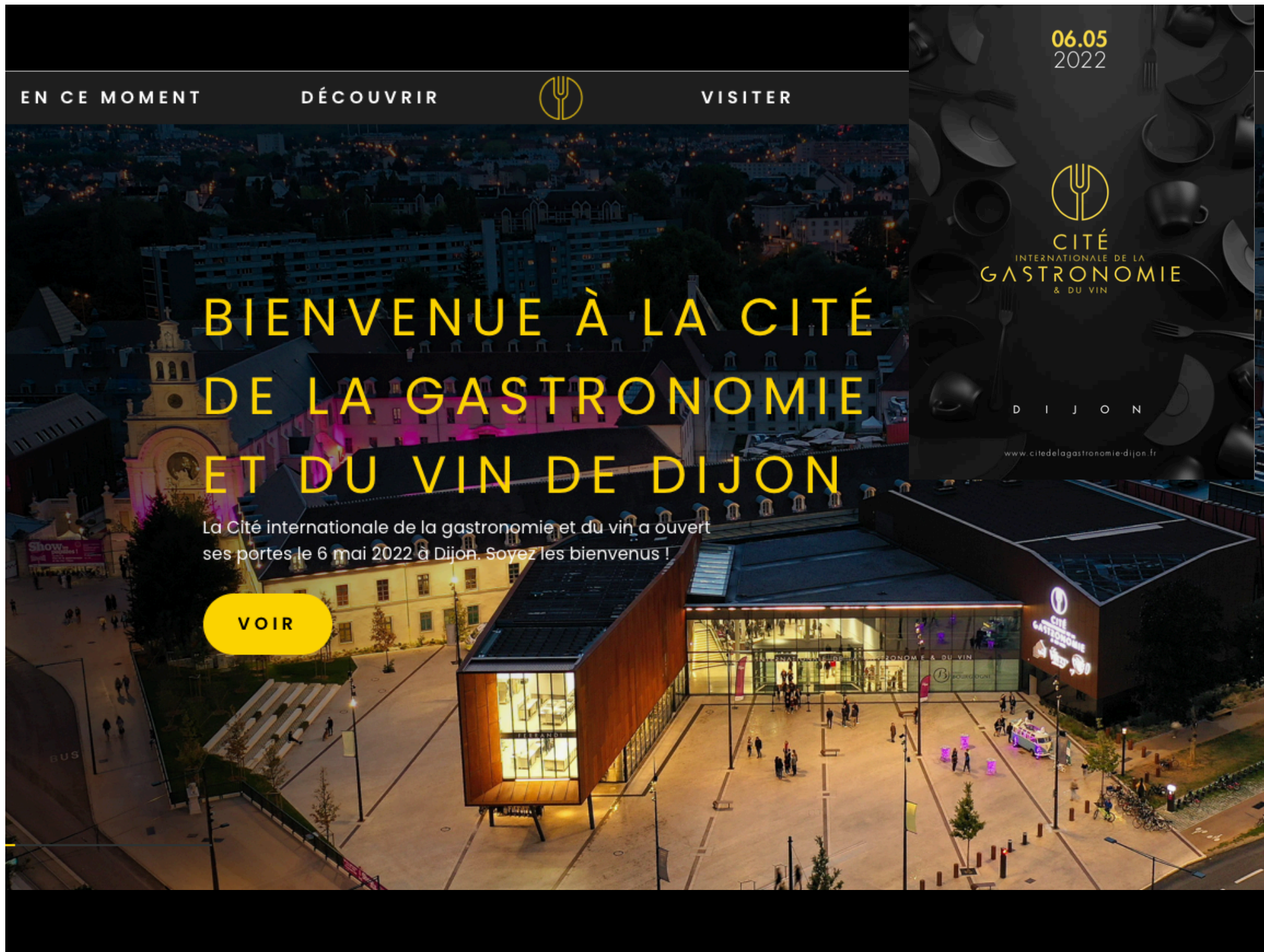
D I J O N

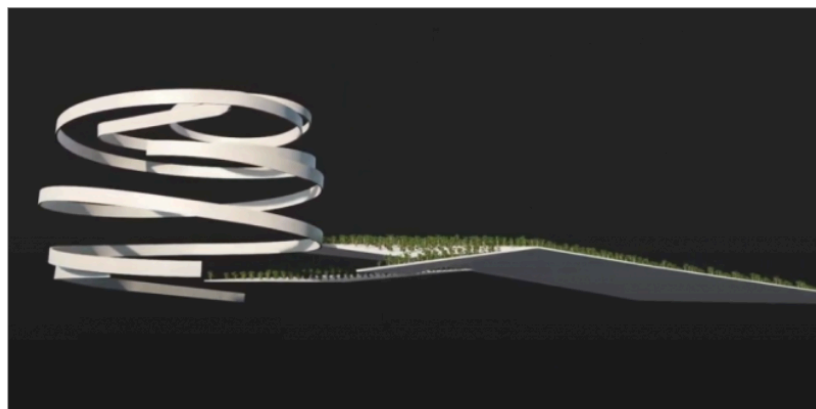
www.citedelagastronomie-dijon.fr

BIENVENUE À LA CITÉ DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN DE DIJON

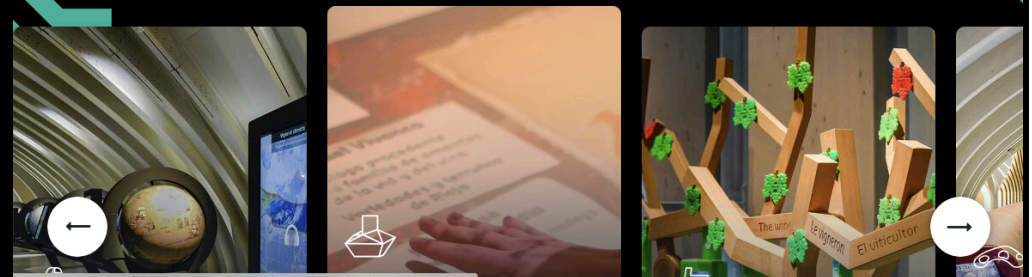
La Cité internationale de la gastronomie et du vin a ouvert ses portes le 6 mai 2022 à Dijon. Soyez les bienvenus !

VOIR





Embarquez pour une expérience
immersive et multisensorielle



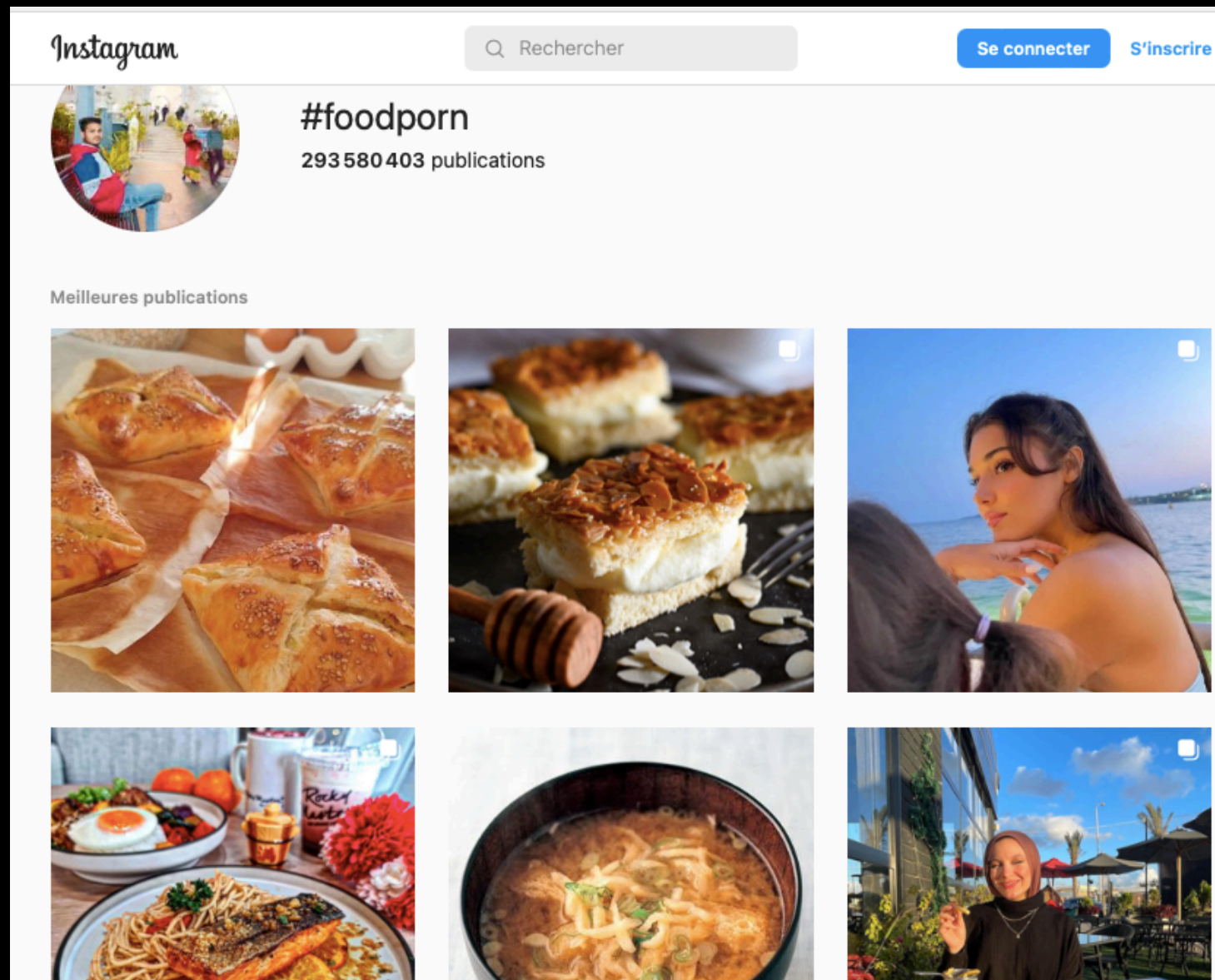
Nouveaux imaginaires gastronomiques

patrimoine, culture, identité

**consommation, expérience,
image**

Nouveaux imaginaires - Instagram

Étalage de bouffe et de soi



Gastronomie, incarnation et appropriation

Le primat expérientiel

préfiguration

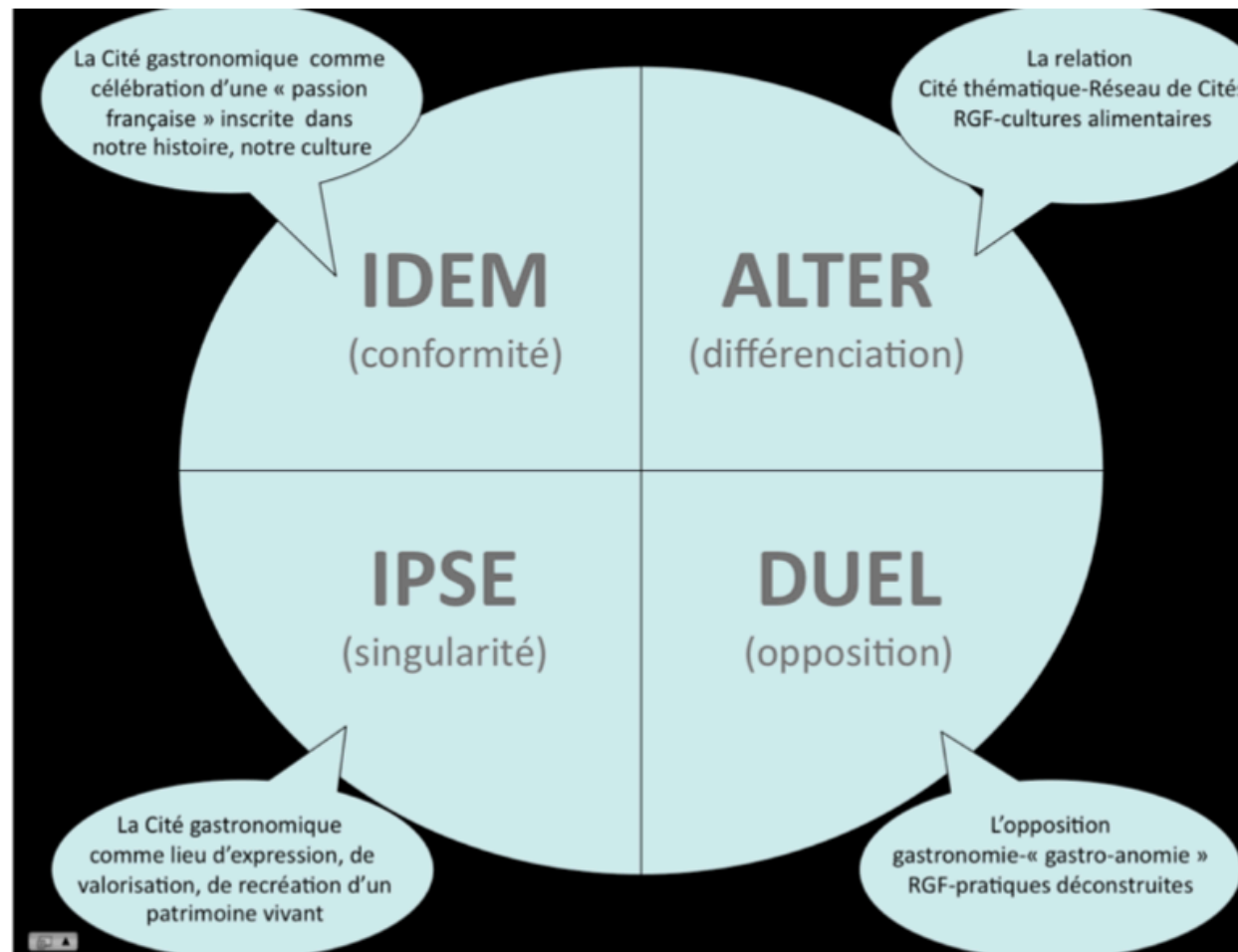
configuration

figuration

reconfiguration

Attente expérientielle, attente de l'inattendu

Identité(s), la question qui fâche ?



III. 2 : dynamique identitaire des Cités

Gastronomie et dynamiques identitaires- Jean-Jacques Boutaud

L'invention de la Cité. Label Unesco et identités gastronomiques

La fabrique du goût (dir. Stéphane Olivesi), Politiques de communication, n°5, automne 2015, 65-80



Table Ronde « La gastronomie qu'est-ce que c'est ? »

relica videoiehca
434 abonnés

Abonné

12



Partager



756 vues il y a 1 an

Comme tous les mots courants, le terme de gastronomie est frappé d'évidence, car chacun s'en fait une idée selon son imaginaire et son expérience, mais peine à s'enfermer dans une définition univoque et partagée. On reconnaît volontiers à la gastronomie, la valeur d'attention portée au boire et au manger, avec un soin particulier pour les moments de vie ainsi cultivés. Pas nécessairement le luxe des moyens mais celui du désir de bien faire. Pas nécessairement une gastronomie mais des gastronomies, au risque d'en dissoudre le sens dans la pluri. Plus

La gastronomie c'est l'écosystème, la synthèse, la vie, l'envie...

La gastronomie, l'immatériel et le Figuratif

Journées d'Études ANCOVART - Dijon, 17 au 21 janvier 2023
Conférence Dijon Métropole 17 janvier 2023

Le feuilleté gastronomique

Figuratifs de la gastronomie

méta

Formes transcendantes : âme, esprit, croyances, alchimie

macro

Valeurs sociales et projections imaginaires

méso

circulation médiatique et discours social autour de l'alimentation et la gastronomie (polyphonie/cacophonie)

microsocial

situations d'interaction, moments de consommation, formes commensales

**auto
micro-individuel**

sensations, plaisirs préférences, goûts : vins et saveurs

bio

Corps, nutrition, santé, hygiène, sécurité, bien-être

La gastronomie

Le feuilleté gastronomique

Figuratifs de la gastronomie



Moins la totalité
que l'unité
entre tous les niveaux
de l'échelle

Mais quel plan de
profondeur ?

La culture

**Alors, quelle meilleure définition
pour la gastronomie ?**

...

merci pour votre attention

jean-jacques.boutaud@u-bourgogne.fr

Journées d'Études ANCOVART - Dijon, 17 au 21 janvier 2023
Conférence Dijon Métropole 17 janvier 2023

