

淡江大學法國語文學系碩士班
碩士論文

指導教授：梁蓉

共同指導教授：Fabienne Boissieras

法國美食與無形文化遺產之概念：
以歷史與語言學為研究途徑

研究生：鄭雅慈 撰

中華民國 106 年 6 月

Université Jean Moulin Lyon III
Faculté des Lettres et Civilisations

**La gastronomie française et la notion de patrimoine culturel
immatériel : étude historique et linguistique**

Mémoire de soutenance de Diplôme Master 2 ès Lettres
Spécialité Lettres Modernes, Parcours Études Françaises Polyvalentes

Présenté par :
CHENG Ya-Tzu

Sous la direction de :
Madame Fabienne Boissieras - Université Jean Moulin Lyon III
Madame Zong LIANG - Université de Tamkang

Soutenu le 12 juin 2017

Remerciements

J'adresse mes plus sincères remerciements à ma directrice de mémoire en France, Madame Fabienne Boissieras et ma directrice de mémoire à Taïwan, Madame LIANG Zong, pour l'orientation, l'aide et le conseil qu'elles m'ont apportés pendant mes études.

Je souhaite ensuite remercier Mademoiselle Yvette Badero et Madame Bernadette Labate qui m'ont donné des idées, des conseils et m'ont aidé à corriger mon mémoire. Sans leurs aide, je n'aurais pas pu profondément connaître et découvrir la gastronomie lyonnaise.

Je tiens aussi remercier au propriétaire de bouchons lyonnais – Le Musée Luc Minaire et au responsable de Maison Giraudet qui ont pris le temps d'accorder une interview.

Je remercie également mes chers(ères) amis(es) LIN Liang-Jun, ZHUANG Zhong-Han, SHI Wei-Zhen, KUO Yu-Chi, LEE Xiao-Meng, WEI Ching-Chih, CHANG, Lan-Ting, Madame CHENG Yi-Zong, Madame HUANG, Hsing-Yi qui m'ont accompagné et encouragé pendant mes études en France.

Je veux bien entendu remercier Dieu de m'avoir donné la force et le courage de réaliser ce mémoire.

Enfin, je tiens tout particulièrement à remercier mes parents et HUANG Yu-Chih (Sam) qui m'ont toujours soutenu et m'ont apporté confiance à tous les moments.

Merci à toutes et à tous

中文摘要

論文名稱：法國美食與無形文化遺產之概念：

頁數：90

以歷史與語言學為研究途徑

校系(所)組別：淡江大學

法國語文

學系碩士班

畢業時間及提要別：105 學年度第 2 學期

學位論文提要

研究生：鄭雅慈

指導教授：

梁蓉、Fabienne Boissieras

論文提要內容：

近年來，由於聯合國教科文組織《保護無形文化遺產公約》的出現，美食文化逐漸備受重視。於 2010 年法國美食被列入此項遺產中，成為維護美食文化的首要先鋒。本論文將透過歷史與語言學的研究手法，窺探法國美食與無形文化遺產兩者之間所產生的緊密連結。

第一章節中，為了有助於瞭解法國美食對於後世的影響與浸潤，將先著重於美食的起源，隨後將觀察法國當前是藉由何種方式對此文化進行傳遞與推廣。第二章，我們會揭開法國各區風土美食的多樣性，並以法國美食重鎮一里昂市，其歷時悠久之特產：《魚腸》為研究案例。第三章，將以烹飪書和美食指南來探究法國美食的傳播。再者，美食行銷和國際化之發展也具有不容忽視的影響力。通過本研究，將會發現法國美食當今於國際上扮演著重要角色。

關鍵字：法國美食、無形文化遺產、傳承之方式

*依本校個人資料管理規範，本表單各項個人資料僅作為業務處理使用，並於保存期限屆滿後，逕行銷毀。

表單編號：ATRX-Q03-001-FM030-03

Abstract

Title of Thesis : French gastronomy and the notion of intangible cultural heritage: historical and linguistic studies **Total pages:** 90

Key word: French gastronomy, intangible cultural heritage, modes of transmission

Name of Institute: Department of French,
Tamkang University
Jean-Moulin Lyon III University

Graduate date: June 2017 **Degree conferred:** Master

Name of student: Ya-Tzu CHENG **Advisor:** Zong LIANG
鄭雅慈 梁蓉 博士
Fabienne Boissieras

Abstract:

The preservation of gastronomic culture has been a growing concern in the recent years, and it's thanks to the Intangible Cultural Heritage Convention of the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). In 2010, UNESCO declares that French cuisine is a world intangible heritage, this is a first pioneer gastronomical all over the world.

In this thesis, we will discover the link between French gastronomy and the intangible cultural heritage via the historical and linguistic approach.

To better understand the influence of French gastronomy for future generations, our study will focus in the origin of the gastronomy. In the second part of my study will bring to light the diversity of French cuisine in each region with reference to the city of Lyon "The Capital of the Gastronomy" and to one of its specialties foods for their quenelles lyonnaise. The last part, we will find out the important role of the French cookbooks and gastronomic guides in the dissemination of gastronomy throughout the world. Through the development in the field of marketing and international, we will presently reveal the position of this culture heritage.

According to "TKU Personal Information Management Policy Declaration", the personal information collected on this form is limited to this application only. This form will be destroyed directly over the deadline of reservations.

表單編號：ATRX-Q03-001-FM031-02

Résumé en Français

Ces dernières années, la préservation de la culture gastronomique a été une préoccupation croissante, et ce grâce à la convention du patrimoine culturel immatériel de l'Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO). La France a été pionnière en 2010 et sa gastronomie a été remarquée par l'UNESCO.

Dans ce mémoire, nous découvrirons le lien qui existe entre la gastronomie française et le patrimoine culturel immatériel à travers l'approche historique et linguistique.

Nous nous intéresserons à l'origine de la gastronomie afin de mieux comprendre son influence sur générations futures. Ensuite, nous examinerons les moyens à l'œuvre pour transmettre et promouvoir cette culture actuellement. Nous mettrons au jour la diversité de la gastronomie française dans chaque région en faisant référence plus particulièrement à la ville de Lyon, et à une de ses spécialités qu'est « la quenelle lyonnaise ». À la fin de l'étude, nous tenterons d'évaluer le rôle des livres culinaires et des guides gastronomiques dans la diffusion de la gastronomie française dans le monde entier. Enfin, nous prendrons en compte le développement de la gastronomie dans le domaine du marketing et de l'internationalisation. À travers cette étude, nous dégagerons le rôle de la gastronomie française au niveau international aujourd'hui.

Mot clé : la gastronomie française, le patrimoine culturel immatériel, les modes de transmission.

Table des matières

Introduction	1
Première partie : La gastronomie : « un art éphémère » à l'exemple de la France	
1. Son origine	5
1.1.1 Création de la littérature gourmande	5
1.1.2 La gastronomie, une science ?	8
2. Sa transmission	12
1.2.1 Transmission à l'école	13
1.2.2 Transmission au sein de la famille	16
3. La notion de « nation » et la gastronomie, rôle de l'État	19
1.3.1 Encourager à l'excellence : « Les Meilleurs Ouvriers de France »	20
1.3.2 Favoriser l'échange culturel : « La Fête de la Gastronomie »	22
1.3.3 Soutenir l'éducation alimentaire	25
Deuxième partie : Gastronomie et territoire : « à l'exemple de la quenelle lyonnaise »	
1. La gastronomie et le terroir français	28
2.1.1 Du terroir à la protection	28
2.1.2 L'histoire des aléas de la cuisine française et régionale	31
2. La naissance de la gastronomie lyonnaise	36
2.2.1 L'origine de la cuisine lyonnaise	38
2.2.2 Les défenseurs de la gastronomie lyonnaise	42
2.2.3 Coexistence entre tradition et modernité	44
3. Une spécialité lyonnaise : « La quenelle »	47
2.3.1 L'origine de la quenelle	47
2.3.2 Les recettes de quenelles	50

2.3.3 Les recettes de sauce	53
2.3.4 La quenelle comme emblème gastronomique lyonnais	56
Troisième partie : La diffusion du patrimoine gastronomique française	
1. La propagation des livres culinaires et des guides gastronomiques	58
3.1.1 Le livre culinaire : un genre à part entière	58
3.1.2 Le Guide gastronomique : diversités et rivalités	61
2. La gastronomie et le marketing	69
3.2.1 Diffusion de la gastronomie par la télévision	69
3.2.2 Influence des réseaux sociaux dans la gastronomie française	70
3.2.3 Création des propres marques de grands chefs à l'international	71
3. La gastronomie à l'international	76
3.3.1 Échanges internationaux de concours gastronomiques	76
3.3.2 Goût de / Good France	80
Conclusion	84
Bibliographie	88

Introduction

Pour les Français, bien manger et bien boire constituent un art de vivre du quotidien mais aussi dans des moments de grandes cérémonies : naissance, mariage, séminaires, etc.

En 2008, le Président de la République, Nicolas Sarkozy a annoncé durant ses vœux de la nouvelle année la reconnaissance du patrimoine gastronomique français par l'UNESCO. Le 16 novembre 2010, la gastronomie française a été inscrite au patrimoine culturel immatériel, ainsi on l'a nommé « le repas gastronomique des Français ». C'est le premier pays dont on a reconnu la gastronomie comme un patrimoine culturel. Après cette consécration, plusieurs autres pays ont été reconnus par l'UNESCO : la cuisine traditionnelle mexicaine (2010) ; la diète méditerranéenne (2010) ; la tradition cérémonielle du Keşkek (Turquie, 2011) ; la culture et la tradition du café turc (2013) ; le washoku, traditions culinaires des Japonais (2013) ; le kimjang, préparation et partage du kimchi en République de Corée (2013).

Généralement, nous reconnaissons le patrimoine culturel comme un ensemble de biens (l'architecture, les sites géologiques ou archéologiques). En raison de leurs ancienneté et de sa particularité, ils sont des héritages humains importants, aussi doivent-ils être activement protégés. En effet, les situations de crise sont la cause de beaucoup de difficultés, le maintien de la culture devient un enjeu primordial. En 2003, l'UNESCO a approuvé « la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel », entré en vigueur en 2006. « La Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel » donne une définition précise, dans *l'article 2* :

« On entend par “patrimoine culturel immatériel” les 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 reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, et leur procure un sentiment d’identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et la créativité humaine.¹ »

Nous pouvons constater que cette Convention insiste sur la relation entre l’humain et la culture espérant ainsi relever la conscience de chacun d’entre nous, surtout celle de la nouvelle génération.

Le patrimoine culturel immatériel prend en compte les domaines suivants :

- (a) les traditions et expressions orales, y compris la langue comme vecteur du patrimoine culturel immatériel ;*
- (b) les arts du spectacle ;*
- (c) les pratiques sociales, rituels et événements festifs ;*
- (d) les connaissances et pratiques concernant la nature et l’univers ;*
- (e) les savoir-faire liés à l’artisanat traditionnel.²*

¹ « Texte de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel », consulté le 19 mai 2017, disponible sur <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/convention>

² *Ibid.*

La culture gastronomique fait partie des connaissances et des pratiques concernant le terroir. À l'exemple du patrimoine de la gastronomie française, on insiste sur l'accord entre les gens, le plaisir du goût ou bien l'harmonie entre l'humain et les productions naturelles. Tout se tient !

En tant qu'étudiante taïwanaise, j'aime bien faire la cuisine et déguster la bonne cuisine de tout pays. En 2016, j'ai eu l'occasion de venir étudier à Lyon, j'ai ainsi profité de l'ambiance culinaire de cette ville. Cela m'a incité à écrire sur ce sujet. En tant que taïwanaise, j'ai découvert la relation et le lien entre la gastronomie française et le patrimoine culturel immatériel. L'histoire est la base de la transmission culturelle ; la langue écrite est un vecteur important de l'expression culturelle, c'est la raison pour laquelle je donne des définitions de mots. Pour moi, l'étude historique et linguistique est essentielle pour la sauvegarde de la culture.

Cette recherche se compose de trois parties. Dans la première partie, nous définirons d'abord le mot : « gastronomie », ensuite nous retraçons son origine à travers les deux grands maîtres de la gastronomie : Grimod de la Reynière et Brillat-Savarin. Puis, nous verrons comment sensibiliser le public à la préservation de cette culture.

Dans la deuxième partie, nous abordons les caractéristiques et la valeur de la gastronomie française. Au début, nous montrerons comment le terroir influence profondément toute la cuisine régionale de France. Après cela, nous prendrons comme exemple typique, la ville de Lyon, nommée « capitale de la gastronomie ». Elle bénéficie depuis longtemps d'une grande richesse de terroir et a également une très longue histoire de gastronomie. À la fin de cette partie, nous nous arrêterons sur l'étude d'une des spécialités lyonnaises : « La quenelle » afin de mieux repérer la valeur de cet

héritage.

Néanmoins, dans l'Hexagone il existe de nombreux plats renommés, régionaux et typiques et pas seulement la quenelle lyonnaise ! C'est un défi de propager cette culture gastronomique française. Ainsi, dans la troisième partie, nous aborderons l'inflation des livres culinaires et des guides gastronomiques, du passé jusqu'à aujourd'hui. Enfin, nous observerons la gastronomie sur un plan marketing à l'international pour découvrir l'impulsion de la gastronomie française dans le monde entier.

Face à la mondialisation, comment les Français continuent-ils à sauvegarder leurs propres cultures gastronomiques tout en les transmettant à la nouvelle génération ? Après avoir été classée au patrimoine culturel immatériel, la gastronomie française devient une obligation de qualité non seulement pour les professionnels mais aussi pour l'État ? Comment continuer et promouvoir cette culture ? Fallait-il développer le marketing et l'internationalisation ? Actuellement, quels sont la place et le rôle de la gastronomie française à international ? Ce sont ces principales questions qui ont motivé ma recherche.

Première partie :

La gastronomie : « un art éphémère » à l'exemple de la France

Chapitre 1

Son origine

En France, la conception de la gastronomie est prise au sérieux sous le règne de Louis XIV, le Roi-Soleil. Au XVII^{ème} siècle, il s'attache à donner de l'importance au bien manger, à l'esthétique de la table et au décorum. Selon l'étude de Jean-Pierre Poulain et d'Edmond Neirinck, Louis XIV s'entoure d'un Grand Maître de la Maison du Roi qui organise tout ce qui concerne la table, « au-dessous de lui sont le Maître d'hôtel, le Grand Panetier, le Grand Échanson, le Grand Écuyer Tranchant et les Gentilshommes servants³ » qui sont au service de la table du roi. Il est étonnant qu'il y ait déjà une répartition aussi claire de ces services à cette époque-là. La haute cuisine est mise en valeur par Louis XIV, notamment ce qui est raffinée et somptueux. Au XVIII^{ème} siècle, elle continue à se développer à la Cour et chez l'aristocrate. Au siècle suivant, grâce à la littérature gourmande qui se développe, la gastronomie commence à se répandre dans la société.

1.1.1 Création de la littérature gourmande

Le mot « gastronomie » est issu de l'étymologie grecque, *gastro*, synonyme d'« estomac », de « ventre », et *nomie* de « la loi ». C'est tout ce qui concerne l'art du manger, lié à l'art de la bonne chère. Il s'agit d'une manière de confectionner les mets, de leur qualité et de leur finesse etc. Néanmoins, manger est non seulement une

³ Poulain, J.P. et Neirinck, E., (2004) [1971] : *Histoire de la cuisine et des cuisiniers : Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Age à nos jours*, Paris, LT Jacques Lanore, p. 54.

nécessité pour vivre, mais également un art de vivre, comme François de La Rochefoucauld l'a dit : « Manger est un besoin, savoir manger est un art ». En fait, le premier usage de ce mot est un poème de Joseph de Berchoux, *Gastronomie ou l'homme des champs à table*, en 1801.

Le premier fondateur de ce nouveau genre de littérature gourmande est Alexandre Grimod de la Reynière (1758-1837), il vient d'une famille noble. Depuis son enfance, il a goûté à une variété de bonne chère. À cause de cela, il s'en inspire pour promouvoir la gastronomie. Entre 1803 et 1812, il a publié l'*Almanach des Gourmands*, périodique gastronomique qui aura huit volumes. Dans la première édition, il crée un « calendrier nutritif » et des « promenades nutritives ». Grimod de la Reynière a donné une conception du produit saisonnier, et il a sélectionné des magasins alimentaires dans Paris. C'est un ouvrage culinaire qui permet aux consommateurs une meilleure connaissance de ce qui est bon et de pouvoir trouver des lieux de bonne chère.

Du fait du succès de son premier volume, Grimod de la Reynière a institué des « jurys dégustateurs », et ce qu'il appelle la « légitimation⁴ » il a ainsi instauré la critique gastronomique. Ces jurys gourmands vont faire une dégustation critique. Elle va concerner différents corps de métier : des restaurateurs aux pâtisseries, des traiteurs aux charcutiers qui présentent leurs produits, afin qu'ils soient jugés et légitimés. Cette initiative a incité le développement des métiers de bouche. Le résultat final sera publié dans l'*Almanach des Gourmands* suivant. Les bons professionnels seront félicités mais aussi leurs noms seront publiés et les consommateurs pourront ainsi avoir des occasions de cultiver leurs goûts.

⁴ La création des métiers de bouche a désigné ce qui est bonne chère pour les jurys, en recevant un véritable label. Cela signifie que les plats sont approuvés.

Pendant la Révolution, la plupart des monuments ont été détruits mais aussi tous les arts, seul l'art de manger continuera à fleurir. Avec la chute de l'Ancien Régime, les restaurants se multiplient dans les rues de Paris, la gastronomie commence à se populariser. Il en est ainsi pour la nouvelle classe qu'est la bourgeoisie : Grimod de la Reynière leur a transmis les règles de la gastronomie aristocratique par l'*Almanach des gourmands* qui est donc devenu un ouvrage de pratique. Il a dit aussi dans sa préface du *Manuel des amphytrions* (1808) :

« C'est afin d'offrir à ces dignes néophytes quelques documents utiles, que nous nous sommes lancés dans la carrière alimentaire, et livrés sans réserve à la littérature gourmande, que jusqu'à cette époque, nous n'avions guère cultivée qu'in petto. Le succès inespéré qu'ont obtenu les cinq années de notre Almanach des gourmands, publiées successivement, attendues avec impatience, enlevées avec rapidité et réimprimées plusieurs fois, nous a prouvé que le nombre des candidats et des adeptes augmentait chaque jour, et que tous demandaient impatiemment qu'on leur fit voir la lumière.⁵ »

Ce nouveau genre littéraire a été très en vogue à cette époque, car la bourgeoisie est désireuse de relever son statut social. Les bourgeois sont intéressés par toutes les formes de culture, de ce fait à la gastronomie. Mais pour les bourgeois, le restaurant est un lieu inconnu. L'*Almanach* a répondu ainsi à leurs interrogations.

Grimod de la Reynière a également mentionné la popularité de la gastronomie :
« La science gastronomique est devenue à la mode, chacun a voulu s'en mêler, elle a

⁵ Poulain, J.P. et Neirinck, E., *op. cit.*, p. 63.

passé des cuisines et des boutiques, dans les salons , dans les bibliothèques, jusque sur les théâtres ; et nous ne désespérons pas de voir bientôt une chaire de gastronomie s'établir dans nos lycées.⁶ » Bien que l'art de manger ait couvert tous les aspects culturels, il s'est rendu compte que l'éducation gastronomique n'a pas encore été mise en œuvre dans la société. En 1808, il a édité le *Manuel des Amphitryons*, il est divisé en 3 parties : « la dissection des viandes à table », « l'ensemble de menus saisonniers », « l'élément de politesse gourmand ». Grimod de la Reynière a clairement mis en évidence l'importance de bien accueillir les hôtes à table. Le service, la façon de dresser la table ainsi que le savoir vivre, doivent révéler la qualité de l'hospitalité donnée aux convives. C'était non seulement une promotion de la culture, mais aussi de leur classe sociale. Comme le dit Brillat-Savarin dans cet aphorisme : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es.⁷ »

1.1.2 La gastronomie, une science ?

Selon l'observation d'une historienne, Julias Csergo, ce terme « gastronomie » a rarement été utilisé par Grimod de la Reynière. C'est Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), issu d'une famille bourgeoise, gastronome, qui emploie ce mot dans son œuvre *Physiologie du goût* en 1825. Ce livre est divisé en trente méditations, il a tenté de constituer les bases théoriques de la gastronomie et de décrire le plaisir de la table. Ce livre jouit toujours d'une excellente réputation.

Selon lui, « la gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des

⁶ Rambourg, P. (2010) : *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, p. 203.

⁷ Brillat-Savarin, J. A. (2004) [1825] : *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion, p. 19.

hommes.⁸ » Elle se rapporte à la physiologie, notamment, elle a une influence sur la santé et la vie quotidienne des hommes. Autrement dit, la gastronomie domine toute la vie de l'homme. Bien que le manger soit un acte quotidien et banal, il nous apporte la nutrition et la jouissance de la vie.

Brillat-Savarin donne en expert la définition de la gastronomie. Il a estimé que la gastronomie encourage tous les métiers de bouche (chasseurs, cultivateurs, pêcheurs, vignerons, cuisiniers, etc.). Nous pouvons dire que ceux qui cultivent les produits alimentaires donnent une valeur qualitative à la gastronomie comme un artisan habile. En plus, selon l'étude de Patrick Rambourg, Brillat-Savarin a considéré que la gastronomie touche également divers domaines :

« Elle tient à la fois de l'histoire naturelle, par la classification des aliments ; de la physique, par l'examen de la composition et de la qualité des produits ; de la chimie, par les diverses analyses et décompositions qu'elle leur fait subir ; de la cuisine, par l'apprêtement des mets ; de commerce, par la recherche des meilleurs marchés ; de l'économie politique, en fin par les ressources qu'elle présente à l'impôt, et par les moyens d'échange qu'elle établit entre les nations.⁹ »

En bref, la gastronomie est une culture en développement continu, mais aussi une discipline transversale. Brillat-Savarin reconnaît que le goût est indispensable pour l'homme. À partir de l'expérience de la dégustation, nous acquérons de la satisfaction mais aussi nous apprenons à distinguer ce qui est qualitatif ou pas. Cependant, le savoir

⁸ *Ibid*, p. 62.

⁹ Rambourg, P., *op. cit.*, p. 212-213.

bien manger est également nécessaire à tous. La gastronomie devient donc très importante pour les classes les plus aisées de la société, elle a progressé très rapidement.

Toutefois, Brillat-Savarin montre la différence entre le plaisir de manger et celle de la table, il a écrit : « Le plaisir de manger est la sensation actuelle et directe d'un besoin qui se satisfait. Le plaisir de la table est la sensation réfléchie qui naît des diverses circonstances de faits, de lieux, de choses et de personnes qui accompagnent le repas.¹⁰ » Le plaisir de manger est comme celui des animaux, qui mangent pour subsister. L'homme est conscient de la valeur du goût. Il aime déguster, bien jouir d'un festin, faire très attention à tout ce qui touche à la table, et même à la conversation de table.

Au début du XIX^{ème} siècle, nous observons que les gastronomes transmettent leurs expériences gourmandes sous forme écrite à l'aristocratie et à la bourgeoisie. Pour la gastronomie française, ils présentent un modèle culturel (goût et coutume), un modèle moral (plaisir de la table). En plus, ils encouragent les professionnels à poursuivre les progrès accomplis. Grimod de la Reynière et Brillat-Savarin, ces deux gourmets ancrent intimement la connaissance de la gastronomie dans le cœur du Français.

Actuellement, les Français sont encore étroitement liés à ces us et coutumes. Que ce soit la civilité de table, la manière de servir, etc. tout ce qui concerne la table, tout cela est si codifié et si « raffiné ». Cela nous montre l'importance de la transmission gastronomique. Cependant, la gastronomie française est flexible, elle est non seulement faite de plaisir, mais aussi de l'art de vivre. C'est pour cela qu'elle est renommée dans

¹⁰ Brillat-Savarin, J. A., *op.cit.*, p. 170.

le monde entier, et c'est la raison pour laquelle elle a été classée dans la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.



Chapitre 2

Sa transmission

Le patrimoine culturel immatériel est une richesse culturelle commune de l'humanité. Afin d'éviter une dispersion voire une disparition culturelle, la transmission est de toute évidence un acte fondamental dans la conduite d'une société. Cette attention essentielle au passage d'un savoir et d'un savoir-faire fait l'objet d'un commentaire dans la « Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel ». Ainsi d'après l'article 15 l'importance de l'implication active des communautés, des groupes et des individus est mise en exergue :

« Dans le cadre de ses activités de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, chaque État partie s'efforce d'assurer la plus large participation possible des communautés, des groupes et, le cas échéant, des individus qui créent, entretiennent et transmettent ce patrimoine, et de les impliquer activement dans sa gestion.¹¹ »

Lorsque « le repas gastronomique des Français » a été inscrit dans la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, de nombreux chefs cuisiniers ont accueilli le projet avec fierté et responsabilité en tant que créateurs et transmetteurs d'une connaissance. Nous pouvons dire que c'est une personne (le grand chef cuisinier) qui influence les communautés notamment dans l'enceinte de sa cuisine auprès de ses « ouvriers » et plus largement dans le cadre de la formation professionnelle. La mission

¹¹ « Texte de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel », consulté le 27 mars 2017, disponible sur <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/convention>

du chef cuisinier est de renforcer la compétence des jeunes et ainsi de maintenir la culture gastronomique.

Par ailleurs, il ne faut pas négliger la fonction de la transmission familiale. La culture alimentaire est enracinée profondément dans la famille française. Les savoir-faire, les rites ou les secrets ancestraux de cuisine sont gardés par les grands-parents, les parents ou les proches, etc. Ils les transmettent de génération en génération. Les enfants, en grandissant, lient toujours étroitement le manger à l'éducation familiale. L'expérience du goût joue sur le souvenir, il prend racine dans le cœur. À l'instar de la madeleine dans la *Recherche du temps perdu* de Marcel Proust, capable à elle seule de faire surgir des souvenirs enfouis. Notre mémoire porte trace de nos expériences précoces de repas partagés, d'odeurs diffusant dans une cuisine, de saveurs insolites et délicieuses.

1.2.1 Transmission à l'école

Auparavant, la cuisine était, dans les maisons bourgeoises, la tâche de l'employée de maison. C'était un travail féminin plus ou moins soumis aux injonctions de leur maître(sse). De même aux restaurants, les employés doivent également se conformer à des règles et à des exigences érigées par le chef. Longtemps, la cuisine a été transmise par oral et par mimétisme. C'est en 1882 que l'idée d'une école de cuisine a émergé. Plusieurs chefs cuisiniers réputés se sont réunis, afin de créer une première école professionnelle de cuisine et de « sciences alimentaires », terme technique qui dit bien le sérieux de l'entreprise. Cette initiative a reçu l'approbation de l'État français, elle a donc été reconnue en 1892. La formation était ouverte uniquement aux hommes. Malheureusement, les propriétaires de restaurants ont empêché leurs employés de s'y

inscrire ; ceux-ci ont exprimé leur opposition à cette restriction et l'école a été contrainte de fermer.

Malgré la difficile mise en place des écoles de cuisine, de nos jours, la France s'est dotée de nombreuses écoles de restauration, parfois élitistes. Pendant des décennies, la transmission traditionnelle s'est faite de façon empirique. Aujourd'hui, la formation est très encadrée, elle est considérée comme un moyen de transmission prodigieux. Elle est aussi un lieu d'apprentissage pour les amateurs éclairés de fine cuisine, et bien sûr sans distinction de sexe.

En 1971, le grand pâtissier, Gaston Lenôtre (1920-2009) a fondé l'École Lenôtre dans les Yvelines. Sa mission était de partager sa délicate pâtisserie au plus grand nombre, à travers la transmission d'un savoir-faire et plus encore, comme Gaston Lenôtre le souligne : « La pâtisserie, vous savez, on ne la fait pas pour nourrir les gens mais pour leur offrir de la douceur à partager.¹² »

Chaque année, son école séduit 3000 étudiants qui viennent renforcer leurs compétences dans ce métier. Actuellement, l'un des plus prestigieux pâtissier, Pierre Hermé¹³ (1961-) et un grand chef cuisinier, Alain Ducasse (1956-) bénéficient de la formation de Gaston Lenôtre. Ils apportent toujours leurs contributions à la gastronomie française. Pierre Hermé explique dans une interview : « Dans notre métier de pâtissier, la transmission est à la fois un plaisir mais aussi un devoir.¹⁴ » En fait, dans tout domaine professionnel, la diffusion du savoir est un acte primordial.

¹² « L'héritage de Gaston Lenôtre », consulté le 26 mars 2017, disponible sur <http://www.lenotre.com/index.php/1-univers-lenotre/notre-histoire/gaston-lenotre.html>

¹³ Pierre Hermé a été nommé le meilleur pâtissier du monde « World's 50 Best Restaurants » en 2016.

¹⁴ « Pierre Hermé », consulté le 26 mars 2017, disponible sur : <http://www.gouvernement.fr/histoiresdefrance-chapitre-18-pierre-herme-dans-notre-metier->

Depuis plusieurs années, l'Institut Paul Bocuse s'est établi à Écully (près de Lyon). C'est un institut très connu dans le monde avec un très haut niveau d'enseignement. Il attire plus de 700 étudiants de 49 nationalités chaque année. Les cours sont également diversifiés, du management de l'hôtellerie et de la restauration à celui de la cuisine. Il conçoit aussi des programmes culinaires adaptés aux amateurs. De plus, cet institut attache beaucoup d'importance à la pratique et au développement de capacités des stagiaires et crée aussi des échanges internationaux gastronomiques. De nos jours, on y trouve 17 associés de 17 pays (Afrique du Sud, Amérique du Sud, Asie, États-Unis, Europe, etc.) qui ont des relations de coopération avec l'Institut Paul Bocuse. Cela élargit non seulement l'horizon des étudiants mais aussi valorise la réputation de la gastronomie française dans le monde entier.

Alain Ducasse a créé lui deux établissements, le Centre de formation Alain Ducasse et l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie. En 2009, il a aussi ouvert l'École Alain Ducasse à Paris et partage le plaisir de la cuisine pour les débutants et les amateurs passionnés. Alain Ducasse insiste : « en cuisine, s'il y avait des secrets dans le passé, il n'y a plus de secrets aujourd'hui, parce que je pense que dans la notion de transmettre et de partager, les cuisiniers ont su le faire mieux que d'autre métiers.¹⁵ » La cuisine fait partie de la culture immatérielle publique. Pour la culture d'excellence, les chefs échangent leurs savoir-faire et leurs techniques. De plus, il est important que pour un même plat, ils sachent clairement soigner l'esthétique : plaisir des yeux qui participe au plaisir du goût.

depatissier-la-transmission-est-a-la

¹⁵ « Le dictionnaire des citations », consulté le 26 mars 2017, disponible sur <http://dicocitations.lemonde.fr/citations/citation-70339.php>

Nous devons dire que ces chefs ont un esprit clairvoyant. Ils continuent à consolider leurs compétences et leurs expériences, même lorsqu'ils atteignent le sommet de leurs métiers. Ils fondent des établissements d'enseignement et se vouent à la société ainsi qu'à la culture gastronomique. À travers l'éducation, c'est également une manière de communiquer ses enthousiasmes en gastronomie et ses fiertés professionnelles aux étudiants, aux amateurs ou à l'international. Outre la transmission du savoir-faire, ils transmettent une culture et une histoire de la cuisine française qui est en marge de la grande histoire. Ainsi, comme Paul Bocuse le dit : « La transmission est essentielle.¹⁶ »

1.2.2 Transmission au sein de la famille

La famille est toujours un noyau de transmission de la culture alimentaire. Nous pouvons dire qu'il est un vecteur de liens importants en matière d'alimentation. Thierry Damien souscrit : « la famille a longtemps constitué le lieu privilégié d'apprentissage du goût, des bonnes pratiques alimentaires et du plaisir du - bien manger -¹⁷ ».

Les parents cuisinent, transmettent une alimentation originale et permettent ainsi aux enfants de bien reconnaître la saveur des plats. C'est une façon basique de cultiver les goûts, mais aussi d'apprendre le respect de l'environnement. En d'autres termes, au fil du temps, les enfants vont progressivement apprécier de manger et de découvrir les plaisirs de dégustation, de sélectionner à leur tour le produit d'exception. La cuisine fonde comme d'autres facteurs un sentiment d'appartenance à une famille. La

¹⁶ « Paul Bocuse : la transmission est essentielle », consulté le 27 mars 2017, disponible sur : <http://tvmag.lefigaro.fr/programme-tv/article/television/40873/paul-bocuse-la-transmission-estessentielle.html>

¹⁷ Damien, T., (2014) : « Développer l'information et l'éducation autour de l'alimentation », *Favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité, saine et équilibrée*, Paris, Journaux Officiels, p. 29.

conception de l'éducation du goût touche à la santé de l'enfant, et de ce fait, influence le développement futur de la société.

De plus, l'éducation alimentaire dans la famille est liée aux souvenirs émotionnels. L'écrivain, Jean-Philippe Derenne exprime le sens de l'éducation alimentaire en famille : « En faisant la cuisine avec un enfant, en amenant ce dernier à faire partie active du processus, on n'en fait pas un cuisinier. On lui donne simplement l'occasion d'une pratique en commun, on lui offre un souvenir, celui d'un mélange complexe : affection, expérience sensorielle et fierté du succès.¹⁸ » Bien avant, dans *Physiologie du goût*, Brillat-Savarin a analysé trois niveaux de goût :

« Dans l'homme physique, c'est l'appareil au moyen duquel il apprécie les saveurs ; considéré dans l'homme moral, c'est la sensation qu'excite, au centre commun, l'organe impressionné par un corps savoureux ; enfin, considéré dans sa cause matérielle, le goût est la propriété qu'à un corps d'impressionner l'organe et de faire naître la sensation.¹⁹ »

Les enfants peuvent profiter ainsi de l'odeur et du goût, et en être transformé moralement et affectivement. C'est-à-dire que, ce que nous mangeons est non seulement de la nourriture, mais aussi qu'elle contient des éléments affectifs et imaginaires.

¹⁸ Châtel, V., (2000) : *Saveurs de Famille : la cuisine en héritage*, Paris, Mille et une nuits, p. 13-14.

¹⁹ Brillat-Savarin, J.A., *op. cit.*, p. 47.

Dans les écoles ou les Ateliers des Chefs, on propose des cours à des parents accompagnés de leurs enfants, sous l'égide de l'État français. Ces institutions ont pour but d'aider les enfants à bien s'alimenter mais aussi à prendre en compte l'importance de ce que l'on appelle la culture gastronomique. Selon l'UNESCO dans le repas gastronomique des Français : « 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.²⁰ » De même, au début de XXI^{ème} siècle, l'État français a voulu modifier les cantines scolaires et améliorer la qualité de ses menus. En 2000, le Programme National Nutrition Santé (PNNS) a lancé par l'Agence française de sécurité sanitaire des programmes favorisant une alimentation saine à l'école. Cela est également une façon de mieux informer les parents de l'importance de l'éducation nutritionnelle.

Nous pouvons observer que les familles françaises n'ont pas toutes cette capacité à partager et à transmettre leurs connaissances, c'est pourquoi il est important que les jeunes générations approfondissent ce qu'est la mémoire gustative grâce à d'autres vecteurs que sont les grands-parents, les proches, les amis mais aussi les restaurants scolaires ! Ils doivent apprendre à savoir déguster dans leur vie quotidienne et ainsi de génération en génération.

²⁰ « Le repas gastronomique des Français », consulté le 27 mars 2017, disponible sur : <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>

Chapitre 3

La notion de « nation » et la gastronomie, rôle de l'État

La culture gastronomique est devenue une réalité sociale. D'après un sondage du Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie (CREDOC) : « il y a 95,2 % des Français qui considèrent que la gastronomie est un élément de leur patrimoine culturel et de leur identité, et 98,7 % d'entre eux souhaitent la sauvegarder, valoriser et la transmettre aux générations futures.²¹ » De plus, avec « La Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel » de l'UNESCO, on souligne qu'il est nécessaire de prendre des mesures pour protéger et maintenir le patrimoine culturel immatériel dans le cadre du consensus communautaire. Autrement dit, il faut renforcer tous les moyens appropriés. Conformément au texte de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, dans l'article 14, il est écrit :

« Chaque État partie s'efforce d'assurer la reconnaissance, le respect et la mise en valeur du patrimoine culturel immatériel dans la société, en particulier grâce à :

(i) des programmes éducatifs, de sensibilisation et de diffusion d'informations à l'intention du public, notamment des jeunes ;

(iv) des moyens non formels de transmission des savoirs.²² »

En fait, l'État français joue un rôle de manière intermittente, dans le soutien continu des acteurs non gouvernementaux (les agriculteurs, les artisans, les chefs, etc.)

²¹ CEDUS, *Grain de Sucre*, Paris : CEDUS, n. 24, mai 2011, p. 5.

²² « Texte de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel », consulté le 7 mars 2017, disponible sur <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/convention>

et favorise ainsi la réputation de la gastronomie française. Dans cette partie, nous nous sommes intéressés à 3 axes prioritaires qui sont : encourager les artisans, promouvoir les événements culturels et soutenir l'éducation alimentaire.

1.3.1 Encourager à l'excellence : « Les Meilleurs Ouvriers de France »

La dénomination « Meilleurs Ouvriers de France » (M.O.F.) a été inspiré par le journaliste Lucien Klotz (1898-1925) en 1913. Ce dernier trouve que l'artisanat traditionnel est progressivement évincé de l'espace public, aussi il décide de lancer une exposition nationale de l'artisanat pour conserver et éveiller l'attention du grand public sur l'importance de l'artisanat d'art. La première exposition a été réalisée à l'Hôtel de Ville de Paris en 1924, après avoir obtenu le consentement du Ministre du Commerce. Cet événement a permis de révéler les plus grands chefs-d'œuvre, toute discipline confondue et attribue le plus grand honneur aux artisans (sans limite de lauréats).

Au cours du temps, l'exposition a été élevée au titre de concours dénommé « Les Meilleurs Ouvriers de France ». L'événement se tient tous les 4 ans. Les candidats doivent être âgés d'au moins 23 ans et avoir la possibilité de démontrer leurs compétences dans leur domaine professionnel. Ce concours s'est subdivisé en 17 groupes (métiers de l'artisanat, de l'agriculture, du textile, etc.). Il mobilise plus de 230 métiers manuels. Parmi eux, il y a 2 grandes catégories liées à la gastronomie comme indiqué ci-dessous :

Métiers de la restauration	Métiers de l'alimentation
Cuisine, gastronomie	Pâtisserie, confiserie
Maître d'hôtel, du service	Boucherie-étal

et des arts de la table	
Sommellerie	Charcutier (ère) - traiteur (e)
Barman-barmaid	Boulangerie
	Glaces, sorbets, crèmes glacées
	Chocolaterie
	Fromager (ère)
	Poissonnier (ère), écailler (ère)
	Primeurs
	Torréfacteur (trice)

Selon les statistiques de COET (Comité d'Organisation des Expositions du Travail), 9006 artisans ont été récompensés depuis 1924. Sous la bannière des Meilleurs Ouvriers de France de la catégorie cuisine-gastronomie, il y a eu 431 candidats participants, avec au final que 8 lauréats cuisiniers en 2015. La sélection s'opère en deux étapes : l'épreuve qualificative et l'épreuve finale. Les candidats doivent se rendre à un endroit désigné où ils rivaliseront de compétences et d'invention. Pendant le processus du concours, les jurys cuisines sont très attentifs à chaque détail, et les candidats seront évalués à partir de 10 critères :

1. Ils doivent avoir la capacité d'accomplir toute la cuisson en autonomie ;
2. Savoir compter, produire et expliquer des documents techniques ;
3. Savoir et mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité ;
4. Avoir intégré la connaissance professionnelle de son métier ;
5. Savoir user des termes techniques professionnels en anglais ;
6. Réaliser les techniques préparatoires (tous genres de cuissons simples ou

complexes ; en cuisine ou en pâtisserie) ;

7. Cuisiner en utilisant les matériels traditionnels et évolutifs dans les temps imposés ;
8. Faire des travaux de finition et de décoration à la température appropriée ;
9. Démontrer sa singularité dans son métier ;
10. Assurer que les mets sont excellents en qualité et en saveur.

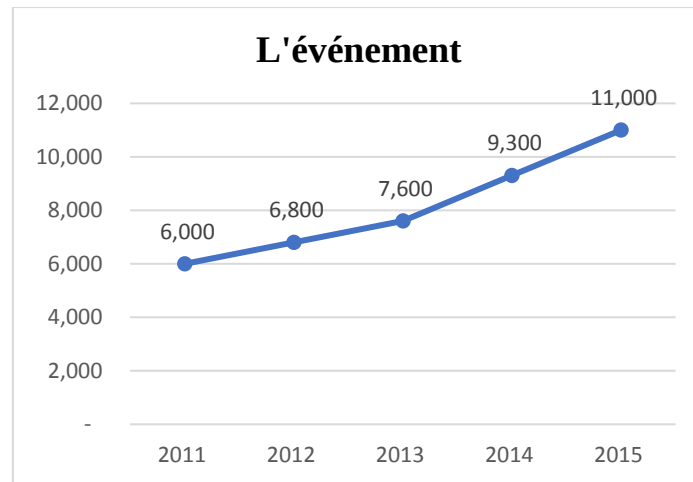
Seuls, des artisans remarquables pourront obtenir le diplôme de « Les Meilleurs Ouvriers de France » (diplôme d'État de niveau III), attribué par le Ministre de l'Éducation Nationale. En outre, ils peuvent porter le col bleu-blanc-rouge à leur veste de cuisine et seront invités par le Président de la République afin de recevoir des félicitations. En conséquence, cette récompense est un grand honneur en France pour les lauréats, cela signifie qu'ils sont au sommet de leur carrière professionnelle ; ils peuvent également utiliser le titre de M.O.F. durant toute leur vie. Après la réussite du concours, les Meilleurs Ouvriers de France se voient obliger de transmettre leur passion et leur savoir-faire au grand public et aux jeunes générations.

1.3.2 Favoriser l'échange culturel : « La Fête de la Gastronomie »

La protection du patrimoine immatériel insiste sur l'importance de la transmission de la connaissance et de la compétence. Nous pouvons observer comment le gouvernement protège la cuisine française. En 2011, la Fête de la Gastronomie a été initiée par Frédéric Lefebvre, le ministre de l'Économie et des Finances. Elle se déroule partout en France lors du quatrième week-end de septembre (durant 3 jours, du vendredi jusqu'au dimanche) pour permettre aux gens de connaître davantage la richesse et l'héritage de la cuisine. Selon les données officielles de la Fête de la Gastronomie, les principales activités ont pour but de mettre à jour les objectifs suivants :

1. La convivialité : Les Français sont invités à se réunir dans un banquet, certains visiteurs étrangers y participent. Le but est de diffuser l'art culinaire tout en jouissant du partage autour de la table.
2. La découverte : Diverses conférences ont lieu dans les musées locaux ou nationaux, afin de faire connaître, visiter la fabrique des arts de la table, déguster des produits locaux toujours emblématiques du savoir-faire culinaire français.
3. La transmission : La participation de nombreux grands chefs permet de planifier des démonstrations de cuisine en direct pour partager l'élaboration d'un met et transmettre les savoir-faire et les traditions avec les participants.
4. La créativité : Faire découvrir les recettes au grand public en organisant des concours de cuisine et démontrer l'innovation de chaque compétiteur, le gouvernement français élargit ses horizons, tant culturels qu'économiques.

À partir des données suivantes, nous pouvons noter l'accroissement des événements et du nombre de professionnels participants. En 2011 : (6000 événements), en 2012 : (6800), en 2013 : (7600), en 2014 : (9300), en 2015 : (11000) ; Pour la participation des agriculteurs, bouchers-charcutiers, boulangers, restaurateurs ou métiers d'art etc., en 2011 : (75000 professionnels), en 2012 : (150000), en 2013 : (230000), en 2014 : (280000), en 2015 : (300000). Dès 2012, le gouvernement français développe la fête de la gastronomie à l'étranger afin de renforcer la position de la gastronomie française dans le monde entier.



Plus précisément, nous allons noter l'intention du gouvernement français : non seulement, il met en évidence la valeur patrimoniale de la gastronomie, mais aussi il met en œuvre activement une politique régionale. Il met en valeur l'agriculture mais aussi le rôle de l'éducation afin d'enraciner la gastronomie dans le cœur de chacun. De plus, le plan de formation proposé par le gouvernement sert à rehausser les connaissances et à permettre aux professionnels de se perfectionner de manière continue et encourage l'initiation du public le plus passionné à découvrir la gastronomie française. La politique gouvernementale se donne les moyens de sensibiliser le public. Sa motivation consiste à réveiller la fierté d'être français et de reconnaître l'art gastronomique comme un élément intrinsèquement culturel.

1.3.3 Soutenir l'éducation alimentaire

En 1990, Jean-Luc Petitrenaud, un chroniqueur gastronomique a lancé « **La semaine du Goût** ». Il est indéniable que la cuisine française est comme un emblème pour les Français, ils attachent de l'importance à un certain hédonisme, qui passe également par le « bien-manger » et le « bien-boire ». Autrement dit, la gastronomie et le peuple français entretiennent historiquement des liens forts. Pour cela, ils se concentrent sur l'importance de l'éducation dans l'apprentissage du goût.

La Semaine du Goût donne une opportunité au grand public de retrouver des richesses du patrimoine de la gastronomie française. Chaque année, cette activité est organisée la troisième semaine d'octobre. De nos jours, c'est la 27^{ème} édition de la Semaine du Goût. Pour le public adultes et enfants, c'est un bon moment pour rencontrer les professionnels et tout en cultivant ses goûts de promouvoir une certaine forme de raffinement. Les visées de la Semaine du Goût sont les suivantes :

1. L'éducation au goût des consommateurs, notamment des enfants ;
2. La connaissance de la diversité des goûts et saveurs ;
3. L'information transparente et pédagogique sur les produits, leur origine, leur mode de production et leurs spécificités ;
4. La transmission des métiers et savoir-faire ;
5. L'ouverture au Plaisir du goût ;
6. L'encouragement aux comportements et aux consommations alimentaires s'inscrivant dans un mode de vie équilibré et durable²³.

²³ « La Semaine du Goût », consulté le 23 janvier 2017, disponible sur <http://www.legout.com/>

La semaine s'organise autour de 4 activités :

1. Animations du goût par des chefs : Les professionnels partagent les saveurs des divers terroirs au grand public.
2. Présence de chefs sur le campus : Les professionnels vont réaliser des spectacles culinaires aux étudiants afin de faire découvrir l'importance d'une alimentation variée et équilibrée.
3. Leçon du goût : Les chefs de cuisine, pâtisseries, bouchers, fromagers, agriculteurs etc. vont faire bénéficier des connaissances sur le goût des écoliers.
4. Rencontre des chefs de demain : Les professionnels d'excellence vont transmettre leur savoir-faire aux élèves des lycées professionnels.

Lors de cette semaine-là, les chefs, ainsi que les éducateurs et les professeurs vont apprendre aux enfants à élargir leur connaissance sur la cuisine française. De plus, cette semaine rassemble des professionnels remarquables pour partager leurs savoir-faire avec des élèves de lycées hôteliers. La Semaine du Goût réveille les sens des enfants (la vue, l'ouïe, l'odorat, le goût, le toucher), ouvre leur horizon et réveille de futurs talents.

La réussite de l'événement est sensible : En 1990, seulement 29 % des Français qui connaissaient cet événement. Après 10 ans, plus de 83 % des Français sont mieux informés, grâce à la promotion faite par le Ministère de l'Éducation Nationale. Ce dernier a déclaré : « L'école est aussi un lieu privilégié d'éducation au goût, à la nutrition et à la culture alimentaire.²⁴ » En général, les Français qui viennent dans un

²⁴ « L'école élémentaire en pratique », consulté le 24 janvier 2017, disponible sur <http://www.education.gouv.fr/cid45/la-restauration-a-l-ecole.html>

pays étranger, sont eux-mêmes des ambassadeurs de la cuisine française. En d'autres termes, la gastronomie fait partie de la vie des Français. C'est la raison pour laquelle ils doivent transmettre les valeurs gastronomiques à leurs enfants et aussi dans les restaurants scolaires.



Deuxième partie

Gastronomie et territoire :

« à l'exemple de la quenelle lyonnaise »

La gastronomie et le terroir français

Le « *terroir* » désigne un environnement restreint qui est un lieu de promotion de saveurs spécifiques corrélées à des méthodes de culture et d'élevage reconnues pour leur qualité et leur respect de fabrication. Dans *Le repas gastronomique des Français*, Laurence Bérard s'appuie sur l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (l'INAO) pour proposer la définition suivante : « Un système au sein duquel s'établissent des interactions complexes entre ensemble de facteurs humains (techniques, usages collectifs...), une production agricole et un milieu physique (territoire). Le terroir est valorisé par un produit auquel il confère une originalité (typicité).²⁵ » En d'autres termes, elle insiste sur l'interaction entre l'environnement et l'homme qui sont les deux éléments importants dans le concept de terroir.

2.1.1 Du terroir à la protection

Le vin est toujours omniprésent sur la table des français, il est parmi les produits celui qui donne aisément son sens au mot *terroir*. La culture du vignoble doit compter sur plusieurs facteurs environnementaux : le climat, la géologie, l'exposition, les précipitations, etc. pendant le processus de croissance du cépage puis lors de l'étape de vinification. La relation entre le terroir et le vin est toujours étroite. La sélection du mot terroir bénéficie aux 10 grandes régions viticoles de France. Dans *Mythologies*, Roland Barthes parle aussi du vin : « Le vin est socialisé parce qu'il fonde non seulement une morale, mais aussi un décor ; il orne les cérémoniaux les plus menus de la vie quotidienne française, du casse-croûte (le gros rouge, le camembert) au festin, de la

²⁵ Unesco., (2015) : *Le repas gastronomique des Français*, Gallimard, Paris, p. 66.

conversation de bistrot au discours de banquet.²⁶ » Ainsi, nous pouvons dire plus précisément que le terroir mobilise une culture singulière et fait aussitôt surgir tout un imaginaire dans la conscience collective. En France, un exemple probant vient de l'inscription des « climats du vignoble de Bourgogne » et des « Coteaux, maisons et caves de Champagne » au patrimoine mondial de l'UNESCO en juillet 2015.

Cependant, le gouvernement français a réalisé des lois de protection pour garantir ces produits comme des produits de terroir. Au début du XX^e siècle, l'État français a commencé à redresser le marché du vin. Il a constitué un système d'appellation d'origine afin d'éviter les fraudes et toute falsification du vin. En 1935, l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (l'INAO) a été fondé, celui-ci a créé des règlements d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Il en a précisé les critères de contrôle : « zone de production, cépages, rendements, degré alcoolique, procédés de vinification ou de distillation.²⁷ » C'est une loi qui permet de bien gérer la qualité du vin, d'assurer l'origine du produit et aussi le lien étroit entre le terroir et le vin. Jusqu'en 1990, l'INAO élargit son domaine aux fruits, légumes, viandes, fromages, et produits laitiers). En 1992, cette appellation d'origine contrôlée a été confirmée par d'autres pays de l'Union Européenne, ils ont pris une décision d'adopter cette politique. En 2009, l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est apparue. Depuis le 1^{er} janvier 2012, certains vins français portant la mention AOC sont reconnus au niveau Européen. Les AOP ne doivent plus porter la mention AOC, mais seulement celle d'AOP. En fait, le critère de l'AOC correspond à celle de l'AOP. L'INAO a dit ceci : « L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont les principales étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui

²⁶ Barthes, R., (1957) : *Mythologies*, Paris, Seuil, p. 76.

²⁷ Unesco., *op. cit.*, p. 68.

donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.²⁸ »

De plus, il y a aussi d'autres labels dans d'autres domaines de production. Pour garantir ces appellations, la France et l'Europe se sont donnés des labels qualitatifs : Agriculture Biologique, Indication Géographique Protégée, Label Rouge (comme ci-dessous). Leurs objectifs étaient la protection de bons produits, leurs authenticités. Tout cela en vue d'obtenir la confiance du consommateur.

Le nom de signe	Le label	L'explication
Appellation d'Origine Contrôlée		Appellation d'Origine Contrôlée est un signe français. Par exemples : vins de Bordeaux, de Jura, Beaufort (fromage) de Savoie etc.
Appellation d'Origine Protégée		Appellation d'Origine Protégée est un signe de l'Union européenne. Par exemples : Camembert de Normandie, Beurre de Bresse, Noix de Grenoble.
Indication géographique protégée		L'Indication géographique protégée désigne un produit qui doit avoir au moins une étape de processus territorial (la production, la transformation ou l'élaboration) et qui se termine dans cette aire géographique délimitée. En d'autres termes, ce signe insiste sur le lien entre le produit et le terroir comme pour l'AOC et l'AOP, mais

²⁸ « AOP-AOC », consulté le 15 mars 2017, disponible sur <http://www.inao.gouv.fr/>

		l'élaboration n'est pas nécessairement fait dans la même zone géographique. Par exemple : la farine de blé noir de Bretagne, le miel de Provence, etc.
Label rouge		Le Label rouge désigne des fabrications et des produits certifiés par l'État français. Par exemple : charcuteries, volailles, viandes, etc.
Agriculture biologique		Il y a plus de 32000 producteurs qui se sont engagés dans les métiers d'agriculture biologique en France. C'est une façon de respecter l'écosystème et la conservation des ressources naturelles à travers un système de gestion durable. Par exemple : les fruits bios (pomme, clémentine, etc.), les légumes bios (courgette, avocat, etc.)

2.1.2 L'histoire des aléas de la cuisine française et régionale

Le plus petit coin de France a sa cuisine régionale. Toutes les régions ont recours aux produits locaux ou de saisons en tant qu'ingrédient de base. En effet, sous l'Ancien Régime, Louis XIV a préconisé que la cuisine à la cour doit être « exquise ». À cette époque la cuisine française s'est concentrée à Paris. Ensuite, à la fin du XVIII^{ème} siècle, avec la Révolution française les nobles ont dû fuir Paris. Les chefs cuisiniers qui servaient la noblesse, ont ouvert progressivement des auberges-restaurants, c'est ainsi que la gastronomie française est devenue d'abord une cuisine nationale.

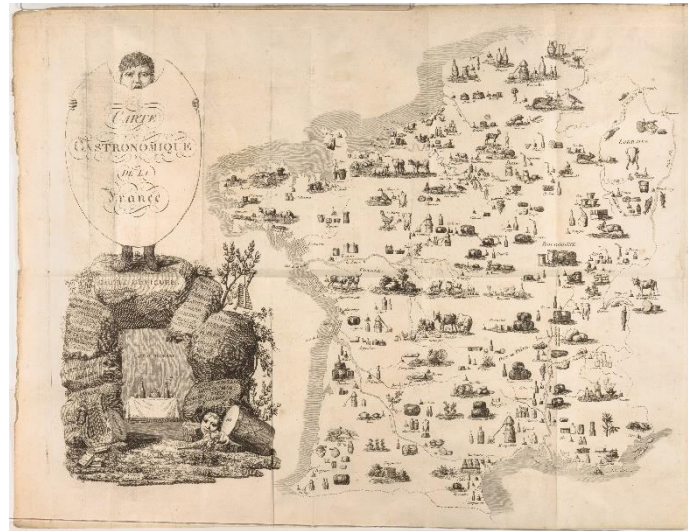
Au début du XIX^{ème} siècle, Cadet de Gassicourt (1769-1821) a observé les caractéristiques de chaque région, et a publié une « carte gastronomique de la France » (comme ci-dessous). Il a remarqué que les produits locaux étaient source de richesse et de reconnaissance : vin de Bordeaux, fromage de Brie ou élevage de Limoges, etc. Ils sont encore réputés de nos jours.

Cependant, au siècle suivant, Austin de Croze, fin gourmet, s'est rendu compte que la cuisine française avait baissé en qualité en raison de l'industrialisation et de la Première Guerre Mondiale. Personne ne savait plus vraiment cuisiner. Aussi a-t-il lancé un « régionalisme de la table » et a organisé plusieurs manifestations de « gastronomie régionaliste » de 1923 à 1924, événement repris par Curnonsky. Ainsi, les deux gourmets étaient des passionnés de cuisine régionale. En 1933, ils ont ensemble édité « Le Trésor gastronomique de France », présentant les spécialités régionales des anciennes provinces. Ces deux gastronomes ont contribué à la promotion de la cuisine régionale. Curnonsky a donné une explication pour une des spécialités locales celle-ci : « se résume presque toujours en un plat régional qui est le résultat de nombreuses expériences poursuivies pendant des années et parfois pendant des siècles.²⁹ » Il ne fait aucun doute qu'ainsi l'idée d'une cuisine régionale a infiltré le moindre coin de France. Avec l'émergence de recettes des régions, les gens réalisent que la spécialité régionale est en lien étroit avec l'identité culturelle. Dans les différentes régions, on vit dans un environnement géographique différent, un style de vie dissemblable, ainsi que des façons différentes de se nourrir. Comme Annabelle Seoane l'analyse : « Cette identité culturelle a été définie par les anthropologues comme caractérisée par un espace et des habitudes partagés par une même collectivité.³⁰ » Le privilège de culture

²⁹ Rambourg, P., (2010), *op. cit.*, p. 275.

³⁰ Seoane, A., (2014) : « Représentations stéréotypiques et positionnement du locuteur dans la construction discursive d'une gastronomie bretonne : entre enracinement culturel et effets

gastronomique locale forme progressivement une identité et une conscience collective non sans aiguïser une certaine fierté régionale.

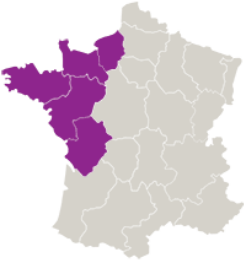


« Carte gastronomique de la France » (1809) publié par Cadet de Gassicourt³¹

Sans conteste, la cuisine régionale est influencée non seulement par les événements de l'histoire, mais également par l'environnement naturel. Du fait de ses conditions climatiques, de ses vastes terres cultivables et de l'influence des pays voisins, la gastronomie française est riche et diversifiée. Le tableau suivant présente une liste des différentes de cuisines régionales en France, la France est découpée en 6 territoires : Nord, Grand-Ouest, Sud-Ouest, Sud-Est, Grand-Est, Île-de-France. Nous pouvons constater que chaque région a ses propres plats typiques.

d'exotisme », *Le discours et la langue*, Bruxelles, Fernelmont. vol.6 : p. 91.

³¹ La source de photo : « Carte gastronomique de la France », consulté le 18 mars 2017, disponible sur : <https://digital.library.cornell.edu/catalog/ss:3293759>

La Région	Le Climat	La Caractérisation	La Spécialité
Nord 	Climat océanique	Principalement par la pêche ; à côté de la Belgique, la cuisine en est beaucoup marquée.	Coq à la bière, Waterzooï ³² , tarte au sucre, etc.
Grand-Ouest 	Climat océanique	Les zones côtières sont riches en fruits de mer ; le climat est tempéré à l'intérieur. Dans cette région abonde les légumes et les fruits ainsi que l'élevage bovin.	Cidre de Bretagne, moules, huîtres, brochet au beurre blanc, etc.
Sud-Ouest 	Climat océanique	Bon emplacement stratégique ; proximité de la mer, avec quelques étirements de vallées : riches vignobles.	Vin de Bordeaux, cassoulet de Toulouse, potée limousine, velouté de cèpes à la truffe, etc.
Sud-Est 	Climat semi-continental, Climat méditerranéen	L'intérieur des terres est faite de diversités géographiques. Près de la mer Méditerranée, le climat est modéré. À proximité de l'Italie.	Coq au vin d'Auvergne, tarte aux myrtilles du Limousin, bouillabaisse ³³ , tarte aux abricots du Roussillon, Aziminu ³⁴ , etc.

³² « Waterzooï » est un plat spécial en Nord-Pas-de-Calais. C'est le poisson ou le poulet, accompagné de légumes en bouillant avec une soupe. Ensuite, arrosez la crème et assaisonnez d'épice.

³³ « Bouillabaisse » est un plat typique en Provence. Utilisez des poissons dans un court-bouillon (comme base pour une soupe), et puis ajoutez d'ail et d'huile d'olive.

³⁴ « Aziminu » est un genre de bouillabaisse corse. Réalisez avec des poissons corses dans un bouillon, et en mettant d'aromates et d'herbe. Ensuite, arrosez d'huile d'olive corse et d'un verre de pastis régional.

Grand-Est 	Climat semi-continental	Frontière de Grand-Est avec l'Allemagne, avec beaucoup d'influence sur la cuisine régionale. Les régions de Champagne et de Bourgognes ont les plus réputés en vins.	Quiche lorraine, choucroute Alsacienne, bœuf bourguignon, comté, gâteau aux noix, etc.
Île-de-France 	Climat continental	Le climat est modéré et tempéré. La région Centre est riche de produits agricoles.	Bœuf à la ficelle, Saint-honoré³⁵, tarte tatin, brochet de Loire au beurre blanc, etc.

La source de photo : « Le découpage géographique en France », consulté le 13 mars 2017, disponible sur : <http://www.altran.fr/>

³⁵ « Saint-honoré » est une pâtisserie qui vient de Paris.

Chapitre 2

La naissance de la gastronomie lyonnaise

Pour Lyon, « Capitale mondiale de la gastronomie » est un titre de gloire qui fut attribué en 1935 par le critique culinaire français Maurice Edmond Sailland, alias Curnonsky, surnommé « le prince des gastronomes ». En effet, Lyon se situe au Sud-Est de la France et bénéficie d'une situation géographique privilégiée, avec ses deux fleuves le Rhône et la Saône qui la traversent. Depuis l'antiquité romaine jusqu'à la Renaissance, Lyon a été un carrefour du commerce alimentaire, favorisé par cet avantage géographique.

Brillat-Savarin a également mentionné que : « Lyon est une ville de bonne chère ; sa position y fait abonder vins, viandes et poisson.³⁶ » Au nord, le Charolais est réputé pour sa viande de bœuf. Au nord-est, les fermes de la Bresse fournissent les volailles ; les Dombes pour sa richesse en poissons. À l'ouest, il y a multitude d'élevages de porcs dans les Monts du Lyonnais. Les saucisses lyonnaises (saucisson sec ou saucisson à cuire) sont donc très célèbres en France. L'Ardèche est riche en marrons. D'autre part, le vignoble du Beaujolais est situé au nord de Lyon. Léon Daudet (1867-1942), écrivain a fait des louanges sur le vin du Beaujolais : « Lyon est une ville arrosée par trois grands fleuves : le Rhône, la Saône et le Beaujolais, qui n'est jamais limoneux, ni à sec.³⁷ » Par ailleurs, le vignoble de la vallée du Rhône est le deuxième vignoble en France, avec du vin de bonne qualité et de nombreux AOC. Il s'étend encore plus au sud de Lyon. Du fait de sa situation géographique et de la richesse de sa terre, Lyon est devenu un grand lieu culinaire et le berceau de la gastronomie jusqu'à aujourd'hui.

³⁶ Brillat-Savarin, J. A., *op. cit.*, p. 326.

³⁷ « Les Bouchons Lyonnais - les vins », consulté le 26 février 2017, disponible sur <http://lesbouchonslyonnais.org/>

À partir de la Renaissance, les échanges commerciaux et culturels se sont enrichis d'un savoir-faire extérieur et d'une renommée attirant des populations étrangères et d'autres régions. Lorsque Catherine de Médicis (1519-1589) épouse Henri II, elle se fit accompagner par ses cuisiniers florentins à la Cour de France ce qui influença beaucoup la cuisine française. Selon une affirmation d'un livre d'histoire de la cuisine : « Les Italiens avaient porté les délices de la table aussi loin qu'elles pouvaient aller [et] firent connaître la bonne chère aux Français.³⁸ » À Cette époque-là, il y eut également un grand nombre de marchands et de cuisiniers florentins qui s'établirent à Lyon, du fait de sa situation de jonction entre le Rhône et la Saône, autrement dit, dans une intersection commerciale, dans une région qui a de nombreuses richesses.

Avec la cuisine lyonnaise, les gens ont commencé à se rendre compte qu'il y avait un véritable plaisir de la table. Surtout, en 1523 François Rabelais (1494-1553), écrivain humaniste, mais aussi bon vivant, a fait un séjour à Lyon. Pendant cette période, il a publié deux romans « *Pantagruel* » et « *Gargantua* » qui se sont inspirés de la gastronomie lyonnaise. Dans cet extrait de *Gargantua* est évoquée la cuisine lyonnaise :

*Gargantua se mettait à table [...] il commençait son repas par quelques dizaines de jambons, de langues de bœuf fumées, de cervelas, d'andouilles et tels autres avant-coureurs de vin. Pendant ce temps, quatre de ses gens lui jetaient dans la bouche, l'un après l'autre et sans cesse de la moutarde à pleines pelletées ; après quoi, il buvait un honorifique trait de vin blanc pour lui soulager les rognons.*³⁹

³⁸ Rambourg, F., *op. cit.*, p. 92.

³⁹ Rabelais, F., (1994) [1534] : *Gargantua*, Paris, Librairie générale française, p. 176.

Dans « Voyage à Lyon », Stendhal se remémore également son séjour à Lyon en 1837 : « Je ne connais qu'une chose que l'on fasse très bien à Lyon, on y mange admirablement, et, selon moi, mieux qu'à Paris. Les légumes surtout y sont divinement apprêtés.⁴⁰ » Il est étonnant que Stendhal ne retienne de la gastronomie française que les légumes, alors même que d'autres plats fameux sont généralement cités. Il ne fait aucun doute que la cuisine lyonnaise a été accueillie, partagée, louée et ce, depuis ses balbutiements.

2.2.1 L'origine de la cuisine lyonnaise

À la fin de XIX^e siècle, les « Mères » lyonnaises font des plats modestes mais d'excellente qualité. À l'origine, ces femmes étaient employées dans des familles bourgeoises comme cuisinières, mais en raison de la Grande Dépression Économique de 1929, elles ont été licenciées, certaines d'entre elles ont décidé de gérer leur propre établissement.

La première mère lyonnaise fut « La Mère Guy », en 1759. Une des Mères la plus célèbre est Françoise Fayolle (1865-1925), nommée « La Mère Filloux ». Durant sa jeunesse, elle a été embauchée comme cuisinière chez l'assureur de Gaston Eymard. À partir de ce moment, elle apprend la vraie cuisine de la bourgeoisie, elle est aussi l'une des Mères qui va influencer les plus grandes cuisines lyonnaises. Elle ouvre un bistrot en 1890, et jouit d'une excellente aussitôt réputation. L'écrivain J.A.P. Cousin raconte : « C'est un restaurant unique au monde où tous les jours de l'année, matin et soir, on sert le même menu : jambon, saucisson de Lyon, beurre. Volaille demi-deuil. Quenelles au gratin au beurre d'écrevisses. Fonds d'artichauts au foie gras truffé.⁴¹ »

⁴⁰ Stendhal, Mérimée, Alexandre Dumas et al., (2015) : *Voyage à Lyon*, Urrugne, Pimientons, p. 104.

⁴¹ Privat-Savigny, M.A., (2011) : *Gourmandises ! Histoire de la gastronomie à Lyon*, Paris, Silvana, p. 56-57.

La Mère Filloux a aussi dit qu'elle n'a su faire que 5 plats durant toute sa vie. Elle s'en est tenue à la tradition et a bénéficié de la confiance du client, bien au-delà des frontières de la région.

Par ailleurs, La Mère Filloux a formé une apprentie d'excellence, Eugénie Brazier (1895-1977). En dépit d'un apprentissage à la dure, cette dernière n'a eu de cesse de se passionner pour la cuisine. Comme elle travaillait à la Brasserie du Dragon, son don a été reconnu. Dans sa carrière de cuisinière, elle a formé plusieurs chefs, surtout, Paul Bocuse. En 1932, la Mère Brazier a été couronnée de 2 étoiles au Guide Michelin pour ses deux restaurants (celui du col de la Luère et de la rue Royale à Lyon). L'année suivante, elle a obtenu ses 3 étoiles. C'est la première femme qui a acquis 3 étoiles au Guide Michelin. Pour elle, la cuisine doit rester dans la simplicité. Son apprenti, Paul Bocuse commente : « C'est une cuisine simple, honnête, rigoureuse mais sans prétention.⁴² » La Mère Brazier est la plus célèbre représentante du patrimoine de la gastronomie lyonnaise. Aujourd'hui, il existe encore un restaurant de la Mère Brazier (du 12, rue Royale de Lyon). En 2008, un grand chef Mathieu Viannay (qui a obtenu le diplôme des Meilleurs Ouvriers de France en 2004) décide de le racheter. Il continue à suivre les recettes traditionnelles afin de respecter le goût initial des mets de la Mère Brazier et aussi de protéger la cuisine initialement bourgeoise.

En outre, il y a encore de nombreuses Mères fameuses, qui ont leurs propres spécialités. « La Mère Léa » connue pour son tablier de sapeur, ses quenelles de brochet ; « La Mère Bourgeois » pour son pâté chaud au foie gras et aux truffes ; « La Mère Andrée » (ancienne élève de Brazier) pour sa poularde demi-deuil, etc... La

⁴² Rambourg, P., *op. cit.*, p. 280.

cuisine des Mères est toujours simple, mais très généreuse et raffinée dans ses émotions. Elles rehaussent le prestige de la cuisine lyonnaise en frayant le chemin aux cuisiniers de la région. Non seulement les Mères sont des légendes de la gastronomie lyonnaise, mais aussi elles sont un emblème pour Lyon.

Dans un autre style, le bouchon est un restaurant très typique à Lyon. « *Bouchon* » vient de l'ancien français « *bousche* », cela signifie gerbe ou feuillage. Selon Nizier de Puitspelu, dans son « *Littre de la Grand'Côte* », il confirme que cette étymologie s'est faite par métonymie⁴³. Au XIV^e siècle, les cabaretiers suspendent un bouchon de paille à l'extérieur de leur porte afin de faire une distinction entre l'auberge et le cabaret. Des enseignes en fer ou en bois sont pour les plus riches, mais celles de bouchons de paille pour les pauvres. En outre, ce mot a encore d'autres significations, l'une est que les clients peuvent « bouchonner » leur monture avant de se mettre à table ; l'autre renvoie au bouchon de bouteille. Le terme se réfère donc au manger et au boire à plus d'un titre.

Au fil du temps, les bouchons lyonnais ont servi les canuts sur le quartier de la Croix-Rousse à Lyon. Actuellement, il y a beaucoup de bouchons ouverts à Lyon, ils font également partie du patrimoine de la gastronomie, et offrent une ambiance conviviale. Tout est à la « bonne franquette », comme lorsque l'on mange à la maison. Le mot franquette vient du mot français et dépeint une façon de vivre dans la simplicité. Les bouchons lyonnais ont au menu du jour des plats traditionnels, souvent copieux de la cuisine lyonnaise : la salade lyonnaise, la salade de clapetons, le saucisson chaud au Beaujolais, le boudin aux deux pommes, les quenelles de brochet, le poulet à l'ail ou

⁴³ Selon *Le dictionnaire de rhétorique*, Georges Molinié a expliqué le mot de métonymie : « La métonymie est un trope, on peut considérer que, par rapport à la métaphore, elle constitue l'autre trope majeur. La tradition a répertorié un nombre fixe de métonymies canoniques, selon le sens de la relation entre les termes effectivement occurants dans les discours et l'organisation verbale qu'il faut reconstituer pour interpréter correctement le passage.

au vinaigre, la cervelle de canut, etc...

En 1997, une association de défense des bouchons lyonnais a été fondée (par 20 établissements) afin d'assurer l'authenticité des bouchons et de sauvegarder la gastronomie lyonnaise. Elle vise plus précisément à rappeler, d'après le code de bonne conduite des authentiques bouchons lyonnais qu'« il faut préserver un pan du patrimoine et la réputation d'une cité où le bien-manger dans la simplicité est élevé au niveau de l'institution.⁴⁴ » Cette association a créé un label surnommé « Authentiques Bouchons Lyonnais » (comme ci-dessous). Une plaque illustre une marionnette (Gnafron) qui porte un verre de vin ainsi que le logo de Lyon, avec un visage bien enjoué. Elle évoque véritablement la jouissance et le plaisir de la table.

En 2012, avec le soutien de la Chambre de Commerce et de l'Industrie de Lyon et de l'Office du Tourisme de Lyon, une 2^{ème} association s'est créée, elle concerne aussi les Bouchons Lyonnais et veut développer l'économie des bouchons lyonnais ainsi que promouvoir les spécialités culinaires lyonnaises à l'international. Pour être membre de cette association, il faut répondre à plusieurs critères : la relation entre les clients et les serveurs, la qualité des produits, l'environnement, la propreté, l'hygiène et la sécurité, etc... Ainsi peut-on obtenir un label des « Bouchons Lyonnais » (comme ci-dessous). Bien que la plupart des clients soient des touristes, ces deux associations aimeraient continuer à maintenir et protéger les traditions de la cuisine lyonnaise.

⁴⁴ Boudou, E., (2010) : *Les bonnes recettes des Bouchons lyonnais*, Grenoble, Glénat, p. 6.



Le label des « Authentiques Bouchons lyonnais »



Le label des « Bouchons lyonnais »

2.2.2 Les défenseurs de la gastronomie lyonnaise

De nos jours, il y a plus de 2500 restaurants (incluant 24 étoiles au Guide Michelin) à Lyon, c'est la ville qui a le plus de restaurants en France, nous pouvons affirmer que Lyon est une véritable capitale de la gastronomie. Cependant, cette réputation n'est pas simplement héritée de l'histoire ancienne. Il suffit de remonter au début du XX^e siècle, avec Marius Vettard, propriétaire et chef réputé du Café du Pont de la Place Bellecour à Lyon, il a créé la Fondation de l'Amicale des Toques Blanches Lyonnaises pour défendre les intérêts de ce métier et mettre en lumière la gastronomie lyonnaise. À ce période-là, 7 membres fondateurs (Albert Mennweg, Claude Maret, Edmond Lafoy, Jean Vignard, Joannès Nandron, Marcel Thibaud, Marius Vettard) ont poursuivi le

même idéal. Malheureusement, au cours de la seconde guerre mondiale, en raison des restrictions alimentaires, chacun s'est retiré un temps. Pourtant, rien ne pouvait pas interrompre leur détermination. Après la guerre, ils ont rassemblé une nouvelle génération de cuisiniers, et redonné ainsi progressivement de l'éclat à la cuisine lyonnaise. Aujourd'hui, cette association se nomme « l'Association des Toques Blanches Lyonnaises et de la région ».

Parmi eux, Léa Bidaut (La Mère Léa) est la première femme qui s'y est jointe, ensuite c'est Jacotte Brazier (la petite fille de la Mère Brazier), elle avoue : « J'ai toujours senti peser sur moi cet immense héritage moral et gastronomique [...] Auprès des Toques Blanches, j'ai trouvé cette ambiance amicale, cet esprit de rigolade et aussi le réconfort dans les moments difficiles [...] Ils m'ont supportée et même portée.⁴⁵ » De plus, Paul Bocuse (né en 1926 à Collonges-au Mont-d'Or), a été nommé « le Pape de la cuisine » et « le Cuisinier du Siècle » par Gault-Millaut (guide gastronomie française). À l'époque, il a fait partie d'une nouvelle génération de cuisiniers. Il continue à donner ses conseils à l'Association des Toques Blanches Lyonnaises. Il obtient sa première étoile en 1958, et puis il remporte le titre de « Meilleurs Ouvriers de France ». En 1965, il conquiert trois étoiles au Guide Michelin et se maintient ainsi durant cinquante années. C'est le premier cuisinier à recevoir la prestigieuse médaille de Chevalier de la Légion par le Président de la République, Valéry Giscard d'Estaing. Il favorise le développement de la gastronomie française au travers de sa fondation, de son institut culinaire et de la mise en place d'un concours (Bocuse d'Or). Cela permet non seulement d'augmenter la renommée de la cuisine lyonnaise, mais aussi de favoriser une grande visibilité de la gastronomie française dans le monde entier.

⁴⁵ Desgrandchamps, V., (2007) : *Les Toques Blanches lyonnaises*, Lyon, Stéphane Bachès, p. 145.

Actuellement, cette association existe déjà depuis 80 ans, rassemblant 117 chefs cuisiniers (et incluant 14 des Meilleurs Ouvriers de France). L'esprit de la gastronomie lyonnaise se perpétue, aussi bien que ses merveilleuses amitiés ! Comme toujours, ils se conforment aux missions de l'Association pour le maintien de la tradition et la défense des intérêts de la cuisine lyonnaise et de la région. Dans le futur, ils ont l'intention de pérenniser des traditions de la cuisine lyonnaise et de transmettre leur savoir-faire de génération en génération. Comme le président des Toques blanches lyonnaises, Christophe Marguin soutient : « On se place dans la trace des “Mères”, mais on veut poursuivre l'histoire. La transmission est centrale à Lyon et l'on voit déjà des pépites chez les jeunes qui s'installent.⁴⁶ »



Le label des « Toques blanches lyonnaises »

2.2.3 Coexistence entre tradition et modernité

Après la suprématie des bouchons lyonnais et des toques blanches lyonnaises, nous avons affaire aujourd'hui à un paysage gastronomique plus contrasté à Lyon entre tradition et modernité. Selon Annabelle Seoane : « Les contrastes entre une cuisine du terroir et une cuisine gastronomique sont garants d'un patrimoine culinaire et d'une des cuisines les plus modernes.⁴⁷ » Le caractère des plats relevés d'un style différent entre

⁴⁶ Ville de Lyon, *Lyon citoyen*, “Capitale du goût”, n. 153, 2017, p. 15.

⁴⁷ Seoane, A. (2014) : « Représentations stéréotypiques et positionnement du locuteur dans la

les deux établissements (comme le montre les tableaux ci-dessous) :

Les Bouchons lyonnais / Les Toques blanches lyonnaises

« La cuisine traditionnelle, territoriale » / « La cuisine moderne, innovante »

« Simplicité » / « Raffinement »

Nous pouvons dire que les bouchons lyonnais sont les protecteurs de la tradition, alors que les toques blanches lyonnaises sont les représentantes de la cuisine moderne. En d'autres termes, les chefs de toque blanche peuvent innover selon leur créativité dans leurs restaurants. Comme propriétaire d'un bouchon lyonnais, Yves Rivoiron a pu dire dans une interview : « Nous sommes les témoins du passé, les garants de la tradition. On ne fait pas la même cuisine qu'eux (les toques blanches).⁴⁸ » Mais dans certains restaurants de toques blanches lyonnaises, nous pouvons observer que les chefs ont leurs propres plats traditionnels traité d'une façon novatrice, ce dont témoigne leur intitulé de plat. À l'exemple de la quenelle :

1. La Quenelle lyonnaise au brochet, sauce Nantua (le bouchon - Daniel & Denise)
2. Gratin de quenelle aux queues d'écrevisses (Le bouchon - Le Val d'Isère)

Ces deux mets sont extraits du menu de bouchons lyonnais. Nous pouvons constater qu'ils se réfèrent à l'essentiel de la tradition. Le premier intitulé souligne par le terme de lyonnais, son identité territoriale. Autrement dit, elle fait partie de la cuisine lyonnaise. Le deuxième intitulé est tout simplement une description de la façon de

construction discursive d'une gastronomie bretonne : entre enracinement culturel et effets d'exotisme », *Le discours et la langue*, Bruxelles, Fernelmont. vol. 6 : p. 97.

⁴⁸ « La gastronomie lyonnaise et les bouchons », consulté le 1 avril 2017, disponible sur <http://www.millenaire3.com/index.php/interview/2004/la-gastronomie-lyonnaise-et-les-bouchons>

cuisiner les ingrédients. Ils sont en accord avec le caractère du mets (la cuisine traditionnelle, territoriale et simple).

3. Quenelle de Sandre, Brochet, St Jacques, Façon Laurent (le Toque blanche - Chez Moss)
4. Quenelle de brochet, sauce Américaine et champignons de Paris (le Toque blanche - Espace Carnot)

Ces deux derniers intitulés viennent, par contre, d'un menu d'une Toque blanche lyonnaise. De toute évidence, ils adoptent le style créatif du chef. Traditionnellement, la quenelle est à base de poisson ou de viande, mais dans le troisième intitulé, il contient aussi de la Saint-Jacques (une sorte de coquillage), et pour le quatrième, la quenelle est accompagnée d'une sauce Américaine. Le chef suit ses propres idées pour composer un plat unique. C'est également une cuisine moderne, innovante et raffinée.

Nous pouvons constater la diversité et la plasticité de la cuisine lyonnaise à travers le menu d'un restaurant, seuls les bouchons lyonnais s'en tiennent à la tradition. Certains de ces restaurants modernes encouragent l'originalité sans oublier leurs racines lyonnaises. La cuisine traditionnelle est la base de la cuisine moderne. C'est la raison pour laquelle les toques blanches lyonnaises ont le désir de conserver la tradition, mais aussi l'intention de se mettre en scène afin de montrer leurs talents.

Chapitre 3

Une spécialité lyonnaise : « La quenelle »

Lyon est une ville qui rassemble des trésors de gastronomie depuis fort longtemps et aujourd'hui il y a chaque semaine près de 200 marchés de produits de qualité qui approvisionnent les consommateurs ordinaires et les professionnels. L'un des marchés les plus connus et emblématique est le marché Saint-Antoine. En fait, c'est un espace non seulement fournissant de l'alimentation, mais aussi un lieu d'échange de connaissances alimentaires et culinaires. Lorsque les producteurs peuvent garantir la qualité de leurs produits régionaux, la plupart des restaurateurs viennent y sélectionner leurs produits tant saisonniers que locaux, ceux-ci pour servir des plats traditionnels et typiques. Parmi les mets traditionnels, la quenelle lyonnaise est la plus emblématique de la Capitale des Gaules.

2.3.1 L'origine de la quenelle

Ce produit est originaire d'Europe de l'Est, ce mot est emprunté à l'allemand *Knödel*, qui signifie « boule de pâte ». Autrement dit, les quenelles sont en forme de boulette et à base de viande ou de poissons finement hachés auxquels on incorpore une pâte à base de farine pour ensuite les napper d'une sauce. Aujourd'hui le terme quenelle fait toujours référence à ce produit originel mais dont les ingrédients peuvent plus ou moins être modifiés.

Aux environs de 1830, un certain Charles Morateur, qui était maître pâtissier conçut l'idée de mélanger la chair de brochet à une pâte à choux. Finalement, ce fut bel et bien une réussite. Après 50 ans, sous l'influence de Joseph Moyne, on recréa la recette de la quenelle, ce dernier choisit de la semoule de blé comme base et substitua

la graisse de veau à du beurre de Bresse pour confectionner une quenelle plus fine et légère. Ce fut le premier artisan à fabriquer la quenelle avec deux cuillères à soupe, pour la mouler de façon oblongue. Depuis on n'a pas cessé de lui donner cette forme allongée et pointue aux deux bouts si caractéristiques.

En 1990, Henri Giraudet, un maître d'un hôtel-restaurant de Bourg-en-Bresse décide de se consacrer au façonnage et à la vente des quenelles avec son fils Gabriel Giraudet. Il transforme son restaurant en atelier et crée la maison Giraudet ouvert depuis plus de 100 ans à Lyon et en Bresse. Le fabricant produit 14 sortes des quenelles qui sont riches en saveurs différentes et invente aussi 7 genres de sauces originales. Si la quenelle traditionnelle s'est implantée en Bresse et à Lyon, c'est grâce aux élevages de volaille et à l'abondance de poissons (de rivières et d'étangs). En effet, la quenelle s'élabore à partir de la chair de brochet de la Dombes et du lac de Nantua ou encore de blancs de volaille ; ensuite, reste à opter pour une sauce parfumée dans laquelle la quenelle va pouvoir gonfler et gratiner dans un four très chaud. Selon le livre de « Giraudet 100 ans de maison » : « La quenelle est traditionnellement accompagnée d'une sauce désormais célèbre, à base d'écrevisses issues du même lac, sauce Nantua.⁴⁹ ». Brillat-Savarin a également proposé l'historique de cette sauce si fameuse : « L'ancienne cuisine connaissait les écrevisses à la crème mais les gourmands du Bugey ont découvert la véritable manière de les apprêter et de donner à la sauce le goût et la couleur qui la distinguent ; et pour ce motif on les appelle les écrevisses à la Nantua.⁵⁰ » Les Lyonnais ont un engouement particulier pour cette spécialité qui fait office de repas complet tant les ingrédients sont riches et variés.

⁴⁹ Ezgulian, S., (2010) : *Giraudet 100 ans de maison*, Paris, Editions de l'épure, p. 47.

⁵⁰ Tendret, L., (2014) : *La table au pays de Brillat-Savarin*, Paris, Menu Fretin, p. 81.

La quenelle est donc un plat typique qui appartient au patrimoine gastronomique lyonnais. Elle est en effet un emblème de la gastronomie lyonnaise, car elle est incontournable dans chaque restaurant lyonnais (les mères lyonnaises ou bien les *bouchons* lyonnais). Par ailleurs, ce produit de choix peut se prêter à différentes cuissons : grillé, en salade, en sauce ou en soupe, ce qui permet de ne pas en faire un produit saisonnier et de pouvoir l'accommoder aisément. Au fil du temps, une large gamme est proposée à la vente avec une certaine inventivité et audace : ce sont des quenelles à la châtaigne, au lin, au jambon, au basilic, aux olives, aux épinards, à l'encre de seiche, etc. que l'on trouve dans les magasins spécialisés ou plus modestement dans les supermarchés. Plusieurs boutiques Giraudet se sont ouvertes à Paris, exportation qui délocalise le produit mais lui offre une réputation nationale voire internationale tant la capitale accueille d'étrangers attirés par la gastronomie française.

Même si la culture culinaire de Lyon a une longue histoire et exige le respect strict des traditions, elle mêle ingénieusement des éléments novateurs. Pour la quenelle, il semble que la fantaisie soit à son comble : la quenelle de chocolat ou de glace, ou bien celle colorée aux saveurs exotiques (curry, cumin, safran, etc.) surprennent le gastronome. Par ailleurs, bien d'autres traditions lyonnaises sont ancrées dans la culture du terroir : les grattons, les charcuteries (saucisson à cuire, rosette, joue de porc), les tripes de bœuf (le tablier de sapeur, les tripes à la lyonnaise), les fromages dont le Saint-Marcellin (fromage crémeux créé par la Mère Richard) mais aussi la cervelle de canut et le dessert désigné bugnes de Lyon.

2.3.2 Les recettes de quenelles

Les trois procédés de fabrication des quenelles sont les suivants :

1.	Nom	Photo
	Quenelles lyonnaises nature	
Ingrédients (pour 4 personnes)	100 g de beurre 120 g de farine 100 g de gruyère râpé 3 œufs - Noix de muscade râpée 20 cl d'eau	
préparation	- Faire chauffer un verre d'eau avec le beurre et un peu de sel. Quand le beurre est fondu, ajouter la farine, et cuire 10 minutes à feu doux en remuant sans cesse. - Hors du feu, ajouter le gruyère puis les œufs et la muscade quand le mélange a un peu refroidi. - Former des boudins sur une surface farinée et les mettre au frais une demi-heure pour que les quenelles se tiennent bien. - Mettre les quenelles dans une marmite 30 à 40 minutes, à feu très doux, retirer à l'écumoire et égoutter.	

2.	Nom	Photo
	Quenelles de volaille	
Ingrédients (pour 4 personnes)	1. 400 g de blanc de poulet 2. 60 g de farine 3. 10 cl de lait 4. 2 œufs 5. 15 g de beurre 6. 10 cl de crème fraîche, sel et poivre	
préparation	1. Porter le lait à ébullition avec le beurre et du sel. Ajouter la farine en une fois et mélanger énergiquement, jusqu'à ce que la pâte forme une masse compacte (comme pour une pâte à choux). 2. Incorporer les 2 jaunes d'œufs, puis étaler la pâte dans un plat beurré et laisser refroidir. 3. Mélanger la chair de poulet finement, ajouter les 2 blancs d'œufs en continuant de mixer, salez et poivrez. Rajouter la pâte préparée au début et continuer de mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ensuite laisser refroidir 1 heure au frais. 4. Incorporer ensuite la crème fraîche fouettée dans un bain-marie de glaçon pour ne pas qu'elle retombe. 5. Prélever un peu de pâte à l'aide de 2 cuillères à soupe et former les quenelles. Faites-les cuire dans une grande casserole d'eau bouillante salée, environ 15 minutes : elles sont cuites lorsqu'elles remontent à la surface.	

3.	Nom	Photo
	Quenelle de poisson	
Ingrédients (pour 4 personnes)	1. 400 g de poisson blanc (cabillaud, brochet, etc...) 2. 400 g de mie de pain 3. 40 cl de lait 4. 4 œufs 5. 10 cl de cognac 6. Farine 7. Sel et poivre	
préparation	1. Hacher le poisson et émietter le pain dans un saladier. 2. Verser le lait dessus et laisser tremper, la mie de pain va gonfler. 3. Essorer en pressant et piler le mélange au mortier en y ajoutant les œufs, le cognac. 4. Saler, poivrer et former un boudin sur une planche farinée. 5. Découper en 4 et former 4 quenelles, rouler les dans la farine. Faire cuire les quenelles 15 minutes à l'eau bouillante, retirer à l'écumoire et égoutter.	

La source des recettes : « Marmiton, Les quenelles », consulté le 25 décembre 2016, disponible sur : <http://www.marmiton.org/>

2.3.3 Les recettes de sauce

Au Moyen-Âge, les sauces étaient presque toutes à base de produits amères et épicés afin de masquer la médiocrité de la matière première. Cependant, au XVII^e siècle, la cuisine française a progressivement changé. Les gens ont commencé à respecter le goût original de l'aliment. Afin de ne pas couvrir la saveur, les chefs alors utilisent moins d'épices et les sauces sont moins aigres. Au début de XVIII^e siècle, François Marin publie *Les Dons de Comus ou les délices de la table*, et montre les nombreuses pratiques de sauce, largement utilisées dans la cuisine française.

J. Favre en parlant des sauces dit : « C'est à elles, que la France doit de tenir le flambeau de la gastronomie. Les sauces forment la base de la bonne cuisine, et c'est à leur excellence que la cuisine française doit sa supériorité sur celle des autres nations.⁵¹ » Plus précisément, la sauce serait une quintessence ou plutôt ce qui donne âme au plat, jouant un rôle très important dans la gastronomie française, elle accompagne toujours, n'importe quelle entrée ou quel plat. L'essentiel de la sauce, est de relever le goût des aliments. C'est-à-dire à l'inverse de son intention première. Pour les quenelles, les sauces ont ce même rôle. Les quatre sauces accompagnent souvent les quenelles : sauce Nantua, sauce tomate, sauce blanche, sauce béchamel.

Nom	Sauce Nantua
Ingrédients	1. 40 g de beurre 2. 40 g de farine

⁵¹ Poulain, J.P. et Neirinck, E., *op. cit.*, p. 46.

	3. 1/2 litre de lait 4. Sel et poivre 5. 1 boîte de bisque de homard 6. 200 g de crème fraîche épaisse 7. 1 cuillère à soupe de cognac
préparation	1. Faire fondre le beurre, ajouter la farine en remuant puis délayer avec le lait. 2. Saler et poivrer. 3. Faire cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à épaississement. 4. Ajouter la bisque de homard et la crème. 5. Cuire 15 minutes , puis ajouter le cognac. 6. Disposer les quenelles dans un plat et couvrir de sauce.

Nom	Sauce tomate
Ingrédients	1. 1 boîte de coulis de tomate 2. L'huile d'olive 3. Quelques herbes de Provence 4. 2 oignons 5. Du gruyère râpé
préparation	1. Éplucher et hacher les oignons, 2. Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole. 3. Ajouter les herbes et le coulis de tomate. 4. Laisser mijoté 20 minutes environ. 5. Verser la sauce sur les quenelles.

Nom	Sauce blanche
Ingrédients	1. 30 g de beurre 2. 30 g de farine 3. 1 pot de 500 g de crème épaisse 4. 1 bouillon cube 5. Le jus de citron
préparation	1. Préparer un roux avec le beurre et la farine, mouiller avec 1/2 l d'eau et le jus de citron. 2. Ajouter le bouillon émietté et la crème fraîche. 3. Verser dans une grande sauteuse, et faire chauffer à feux modéré en remuant un peu pour dissoudre le bouillon.

Nom	Sauce béchamel
Ingrédients	1. 50 g de farine 2. 50 g de beurre 3. 60 cl de lait 4. Sel et poivre 5. Muscade râpée
préparation	1. Faire fondre le beurre dans une casserole à fond épais. 2. Ajouter la farine et remuer avec une cuillère sans laisser colorer. La farine doit juste épaissir. 3. Verser le lait progressivement, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la sauce épaississe. 4. Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée.

La source des recettes de sauce : « Marmiton, Les quenelles », consulté le 25 décembre 2016, disponible sur : <http://www.marmiton.org/>

2.3.4 La quenelle comme emblème gastronomique lyonnais

L'UNESCO insiste sur les 4 caractères du patrimoine culturel immatériel : « Le patrimoine culturel immatériel est traditionnel, contemporain et vivant à la fois, inclusif, représentatif et fondé sur les communautés.⁵² » La gastronomie peut à l'évidence exprimer cette singularité. À travers la quenelle, nous pouvons également observer que la valeur de ce mets s'est fondée sur 4 axes : patrimonial, immatériel, représentatif et identitaire.

1. Patrimonial : La transmission de la culture alimentaire est très importante. Depuis près de 2 siècles, de l'innovation personnelle aux Mères lyonnaises, des bouchons lyonnais aux toques blanches lyonnaises, la quenelle, produit phare s'il en est, n'a cessé de s'inscrire dans une continuité et dans un imaginaire. Elle est non seulement une tradition héritée du passé, mais également une pratique contemporaine.
2. Immatériel : La gastronomie est une culture vivante. La quenelle est vouée dirait Ponge à la disparition comme tout produit alimentaire. Cependant elle conserve non seulement son aura d'origine mais apparaît comme un support à la créativité. De la quenelle salée, sucrée à celle de saveur exotique, elle connaît un changement subtil dans l'invisible, aussi imaginatif, fantaisiste parfois, que possible selon « les artistes » qui s'en préoccupent.
3. Représentatif : La gastronomie française est influencée par la géographie et l'histoire si bien que chaque région a une spécialité représentative. Pour Lyon, La quenelle est une spécialité localisée. Son processus de production est simple, aussi elle peut se prêter à tout genre de cuisson. Dès lors, elle

⁵² « Qu'est-ce que le patrimoine culturel immatériel ? », consulté le 9 avril 2017, disponible sur <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/qu-est-ce-que-le-patrimoine-culturel-immateriel-00003>

s'enracine dans la culture gastronomique lyonnaise. Avec l'héritage de la tradition, de la technique et de la connaissance, les lyonnais transmettent et partagent cette saveur traditionnelle de génération en génération.

4. Identitaire : Ceci est une spécialité reconnue par les lyonnais, sous l'identité de région gastronomique (les lyonnais, les restaurateurs, etc.), nous pouvons découvrir incidemment qu'ils ont l'intention d'exporter cette gastronomie dans d'autres régions françaises ainsi qu'à l'étranger. Par exemple : la Maison Giraudet est en train de mener ce projet : en 1998 et en 2002, elle a créé deux boutiques de quenelle à Paris. Par ailleurs, la directrice de Giraudet a déclaré en 2016 : « Nous cherchons à exporter à l'étranger notre expertise de la quenelle [...] Nos quenelles, mais aussi [...] nos sauces sont à faire apprécier à d'autres palais, depuis des boutiques que nous aimerions prochainement déployer à Londres, Genève et, pourquoi pas, Milan ou Rome.⁵³ »

La quenelle s'est ainsi développée avec une présentation en perpétuelle évolution et innovation, tout en se maintenant dans sa propre tradition. L'objectif est de faire rayonner plus encore la table lyonnaise « Capitale mondiale de la gastronomie » au monde entier. C'est la raison pour laquelle elle devient l'emblème de la gastronomie lyonnaise.

⁵³ « Giraudet veut développer ses boutiques à l'international », consulté le 9 avril 2017, disponible sur <http://www.ledauphine.com/isere-sud/2016/10/18/giraudet-veut-developper-ses-boutiques-a-l-international>

Troisième partie : La diffusion du patrimoine gastronomique française

Chapitre 1 La propagation des livres culinaires et des guides gastronomiques

En 2012, il y a eu 13 millions d'exemplaires de livres de cuisine vendus, preuve de l'engouement pour une pratique qui fait sens et réunit autour d'une même passion. À l'exemple de Lyon, ville gastronomique historique s'il en est, le livre de cuisine a une histoire pluriséculaire. Outre le livre de recettes, les guides gastronomiques jouent également des rôles importants dans le secteur de restauration. Nous devons remonter un siècle plus tôt pour trouver un guide pionnier, le Guide Michelin, lequel fournit des informations précises sur les restaurants, fameux ou discrets en listant les menus, les prix, le souci de l'accueil et du service. Concurrencé par le jeune guide *Gault & Millau*, le guide Michelin est la bible pour tous ceux qui veulent s'aventurer autour d'une table de renom.

3.1.1 Le livre culinaire : un genre à part entière

Au début du XXème siècle, la première publication de recettes lyonnaises a été éditée par Mathieu Varille (1885-1963). Depuis ce temps-là, les livres de cuisine lyonnaise paraissent régulièrement jusqu'à aujourd'hui, avec le souci de révéler au plus grand nombre des secrets de famille sur des spécialités réputées : *Quenelles maison* (par Sandra Mahut en 2011) ; *Cuisiner la quenelle tout simplement* (par Cathy Ghinozzi en 2012). *Il n'y a pas que les quenelles à Lyon* (par Sonia Ezgulian en 2012). Ou bien, ce sont les grands chefs lyonnais qui s'improvisent rédacteurs en chef, jouant d'une rhétorique parfois singulière pour désigner leur plat de prédilection.

Pour ce qui est des livres de cuisine nationale, le premier livre culinaire manuscrit *Le Viandier* a été écrit par Taillevent aux environs de 1300. Au milieu du XV^{ème} siècle, l'imprimerie est apparue, ce livre a largement été diffusé. « Entre 1486 et 1615, *Le Viandier* connaîtra pas moins de 24 éditions.⁵⁴ » En effet, Taillevent s'est chargé comme cuisinier royal de Charles V et de Charles VI, de prendre des notes sur son travail et en même temps de le faire connaître. Il est le premier de son temps à avoir écrit, mais aussi à concevoir un livre culinaire.

Au XVII^{ème} siècle, deux nouveaux livres culinaires sont publiés. Pierre François La Varenne, chef cuisinier du Marquis d'Uxelles, édite *Le Cuisinier françois* (1651). Cet ouvrage a été réédité plusieurs fois ainsi que traduit en anglais et en italien. La cuisine française commence alors à se faire connaître à l'étranger. Nous pouvons dire que ce livre est un modèle du genre mais aussi que c'est une cuisine nouvelle, précieuse, caractérisée par : « les plus fines & les plus délicates façons d'apprêter les viandes, pâtisseries, & autres choses qui se servent sur les tables des Grands⁵⁵ ». En comparaison avec le Moyen-Âge et la Renaissance, les siècles suivants ont vu diminuer les épices exotiques pour les aromates du terroir mais aussi l'emploi du beurre comme sauce et le respect du goût naturel des produits. Le second livre culinaire, *L'Art de bien traiter* (1674), publié par L.S.R.⁵⁶ met l'accent sur la qualité du service calqué sur un art de la mondanité : « le choix exquis des viandes, la finesse de leur assaisonnement, la politesse et la propreté de leur service, leur quantité proportionnée au nombre des gens⁵⁷ ». Au XVIII^{ème} siècle, Vincent de la Chapelle, chef à la Cour mais aussi grand voyageur travaille partout dans le monde. Il écrit en anglais *The Modern Cook* (1733).

⁵⁴ « *Le Viandier* », consulté le 18 avril 2017, disponible sur <http://manucius.com/produit/le-viandier/>

⁵⁵ Rambourg, P., *op. cit.*, p. 114.

⁵⁶ L.S.R. est un auteur anonyme. Selon l'étude d'historiens, il est éventuellement un cuisinier nommé Robert, qui travaille à la Cour.

⁵⁷ Rambourg, P., *op. cit.*, p. 112.

Après quelques années, ce livre sera édité en français. À partir de ce moment-là, nous pouvons affirmer que la cuisine n'a plus de frontières et que les goûts rares s'invitent à toutes les tables d'exception.

Avec l'épisode de la Révolution française et l'effondrement de la Monarchie, le métier de chef cuisinier fleurit et trouve une toute autre dignité. Un grand pâtissier et un chef, Antoine Carême (1783-1833), rédige 5 volumes liés à la cuisine. Plus tard Auguste Escoffier, de 1846 à 1935, pose des bases solides sur la cuisine française toujours à inventer. « On ne peut donc nous accuser de parti pris en faveur des méthodes nouvelles ; nous avons simplement voulu suivre la marche en avant de notre art, être de notre époque.⁵⁸ » Escoffier systématise et simplifie la cuisine en rédigeant *Le Guide Culinaire* (1902), de manière à répondre aux besoins de la vie moderne.

C'est au XIX^{ème} siècle que les recettes régionales ont commencé à sortir des confins du pays et a gagné l'estime de tous. Nous mentionnons qu'Austin de Croze a participé à la promotion de la cuisine régionale (voir deuxième chapitre, 1^{er} partie). Il publie *Les Plats régionaux de France*. Cet ouvrage rassemble près de 1400 recettes traditionnelles provinciales. C'est à moment-là que la cuisine française a fait des progrès notables. « Cette cuisine régionale devient accessible sur place grâce à l'automobile.⁵⁹ » En raison de l'amélioration des transports, la cuisine régionale est progressivement reconnue et respectée par le grand public. En d'autres termes, l'enthousiasme pour la cuisine régionale suit le même trajet que celui du voyage pittoresque au cœur de la France. Gastronomie et tourisme sont intimement liés. On découvre non seulement tous les coins de la France mais on recherche aussi la bonne

⁵⁸ Rambourg, P., *op. cit.*, p. 263.

⁵⁹ Unesco., *op. cit.*, p. 96.

chère locale. Cela nous conduit à penser au Guide Michelin. Nous en parlerons plus loin.

Actuellement, beaucoup de grands chefs, nous l'avons dit, publient leurs propres livres culinaires, de Joël Robuchon à Marc Veyrat ainsi que de Thierry Marx à Philippe Etchebest. Ils ont pour but de partager leur savoir-faire avec les lecteurs et les amateurs de gastronomie. Ainsi, Alain Ducasse établit sa propre maison d'édition dans le domaine culinaire. Il compile divers types de livres (Best of chef, livre de chef, etc.), notamment la collection « nature » (Nature mers & océans, Nature céréales & légumineuses ainsi que Nature bébés) qui vise les fidèles de l'alimentation saine. Rappelons que Paul Bocuse publie *La Cuisine du marché*, *Paul Bocuse dans votre maison* et *365 recettes des terroirs de France*, etc., œuvres traduites en onze langues. En 2015, son Institut a également réalisé l'ouvrage de référence en cuisine, *Institut Paul Bocuse, l'école de l'excellence culinaire* qui est riche de 70 recettes et illustré par plus de 1800 photographies.

3.1.2 Le Guide gastronomique : diversités et rivalités

À Lyon, le plus ancien guide gastronomique lyonnais, *Lyon gourmand* est créé en 1970 par André Mure. Il en est à sa 43^{ème} édition. Pour les bouchons lyonnais, il existe également leur propre guide en bilingue, en 2015. En effet, le plus ancien guide gastronomique de France date de 1900, fait par les Frères Michelin. La conception du Guide Michelin a été imaginée au moment de la grande flambée des automobilistes afin d'augmenter leurs déplacements. Au début du XIX^{ème} siècle, il y avait environ 3000 véhicules en France. « L'automobilisme vient de naître ; il se développera chaque année

et le pneu avec lui.⁶⁰ » Afin d'écouler des pneus, Michelin en offre gracieusement aux conducteurs. Le guide contient une variété d'informations (gares, bureaux de téléphone, de poste ou les médecins, etc.) ainsi que le plan des villes. Tout cela pour rassurer les chauffeurs qui peuvent conduire sans souci. La première édition a été tirée à 35000 exemplaires, puis 10 ans après elle a été imprimée à 80000 exemplaires. Le guide a été reçu avec enthousiasme par les conducteurs désireux de faire des haltes gastronomiques ou du moins gourmandes.

Cependant, l'éditeur comprit que le Guide avait encore des imperfections. Dès lors il a mis en place des conseils de lecteurs, afin d'améliorer et d'enrichir le contenu : « Nous nous ferons un plaisir de prendre note des personnes qui voudront bien nous communiquer quelques renseignements utiles afin de pouvoir l'année prochaine leur adresser franco, des apparitions, un exemplaire de la seconde édition du Guide Michelin.⁶¹ »

Grâce aux exigences des lecteurs, le Guide Michelin a commencé à innover. En 1920, l'éditeur a ajouté un titre sur le « Guide de Route », il ne fait aucun doute que c'était pour développer la qualité du tourisme. Pour qui voyage, le manger et le logement deviennent une préoccupation. En 1926, le Guide a mis en lumière la bonne qualité de restaurants en France, premier pas pour découvrir la gastronomie régionale. Ce guide gastronomique a progressivement fait partie du paysage culturel, par ce système d'évaluation gastronomique. Selon un livre, *Le Guide vert Michelin* a évoqué :

⁶⁰ Mesplède, J.P., (1998), *Trois étoiles au Guide Michelin*, Paris, Gründ, p. 10.

⁶¹ Francon, M., (2001) : *Le Guide vert Michelin, l'invention du tourisme culturel populaire*, Paris, Économica, p. 7.

« La création des étoiles de bonne table entre 1926 et 1933 touche une fibre très sensible dans le cœur (ou plutôt l'estomac) des Français : ces inspecteurs anonymes et intègres, ces promotions ou ces destitutions décrétées en toute indépendance, cette sélection rigoureuse qui ne vise que l'intérêt et la satisfaction du lecteur en voyage, tout cela crée autour du "Michelin" une atmosphère de jalousie (rarement), de mystère (parfois) de respect (toujours).⁶² »

Après 1929, le Guide rouge Michelin n'a présenté que des croquis de cartes régionales en diminuant lentement les informations qui ont fait sa fortune. Il est même advenu un autre guide « Le Guide Vert Michelin », qui insiste sur l'exploration du patrimoine naturel et culture en visant plus particulièrement les touristes. Le Guide rouge Michelin est devenu une référence gastronomique véritable en montrant progressivement sa propre indépendance.

En 1937, l'éditeur explique l'importance cruciale de ces étoiles : « Il s'agit de tables "hors classe", la fine fleur de la cuisine française. Quelle que soit la région, tout doit y être parfait : cuisine, vins service. Il n'est plus question de prix.⁶³ ». La Seconde Guerre Mondiale trouble la publication du guide. Le développement de la cuisine française est donc suspendu. Dès la fin de la guerre, on se remet peu à peu des restrictions ; la capacité économique est aussi en train de se redresser. En 1951, il n'y a que 7 restaurants de trois étoiles. Au cours de cette période, le Guide Michelin lance une carte des « repas soignés à prix modérés ». Autrement dit, ce sont des restaurants plus modestes et plus simples que le Guide recommande. Un chroniqueur gastronomique, Jean-Claude Ribaut commente ainsi : « Le Guide s'érige en arbitre du bon goût, suscite

⁶² *Ibid.*, p. 11.

⁶³ Mesplède, J.P., *op. cit.*, p. 13.

et encourage les hauts lieux de la gastronomie, même s'il sélectionne aussi des tables modestes.⁶⁴ » De plus, à ce moment-là, le guide crée une nouvelle apparence d'étoile (blanche), qui est encore utilisée aujourd'hui.

Année	Classement et explication
1931	★ <i>de très bonne qualité</i>
	★★ <i>d'excellente qualité</i>
	★★★ <i>fine et justement renommée</i> ⁶⁵
1933	★ <i>une bonne table dans la localité.</i>
	★★ <i>cuisine excellente ; mérite un détour</i>
	★★★ <i>une des meilleures tables de France ; vaut le voyage</i> ⁶⁶
1946	✿ <i>une cuisine d'une grande finesse. Vaut l'étape !</i>
	✿ ✿ <i>une cuisine d'exception. Vaut le détour !</i>
	✿ ✿ ✿ <i>une cuisine unique. Vaut le voyage !</i> ⁶⁷

Vingt ans plus tard, deux critiques gastronomiques, Henri Gault et Christian Millau publient un nouveau guide « Gault & Millau », qui est dédié à la nouvelle cuisine. Ce guide a retenu les établissements qu'ils jugent dignes d'intérêt, leurs critères ne sont ni la richesse du lieu, la vaisselle, la table, comme les valeurs prônées par le Michelin, mais le goût et l'imagination du chef.⁶⁸ Les deux guides présentent un point de vue différent, le système de notation est lui aussi distinct. Ses critères d'évaluation concernent la cuisine, l'ambiance et l'expérience globale. Chaque restaurant évalué obtient une note

⁶⁴ Unesco., *op. cit.*, p. 246.

⁶⁵ Mesplède, J.P., *op. cit.*, p. 11.

⁶⁶ *Ibid.*, p. 13.

⁶⁷ Michelin. (2016), *Lyon & sa région Restaurants 2016*, Paris, Michelin, p. 7.

⁶⁸ « Gault & Millau - notre histoire », consulté le 27 avril 2017, disponible sur <https://fr.gaultmillau.com/pages/notre-histoire-gault-millau>

sur 20 points, la note d'admissibilité est de 10 points :

Le système de notation de Gault & Millau	
Bonne adresses (de 10,5 à 10/20)	Établissement sans toque
Bonne tables (de 12,5 à 11/20)	
Tables de chef (de 14,5 à 13/20)	
Grandes tables (de 16,5 à 15/20)	
Très grandes tables (de 18,5 à 17/20)	
Tables exceptionnelles (de 19,5 à 19/20) ⁶⁹	

Le Guide Michelin ne fut pas ébranlé par cette autre parution. En fait, ces deux guides ont une grande influence sur le secteur de la restauration française. En 1996, un chef-cuisinier, Alain Zick s'est suicidé, car il avait appris la perte d'une de ses étoiles Michelin. Trente-trois ans plus tard, Bernard Loiseau, très grand chef a eu une dégradation dans le Guide Gault & Millau. Il a également mis fin à sa vie comme Alain Zick. En 2016, Benoît Violier, élite en cuisine a mis fin à sa vie. Dans une interview à la télévision suisse : « Violier a reconnu l'importance du stress. [...] c'est pour maintenir une garantie de perfection, l'attitude perfectionniste et la nécessité de rivaliser avec le passé, on peut presque ressentir un grand mur devant soi.⁷⁰ ». Si on remonte au XVII^{ème} siècle, il y a aussi un maître d'hôtel, perfectionniste, François Vatel (1653-1671) qui a

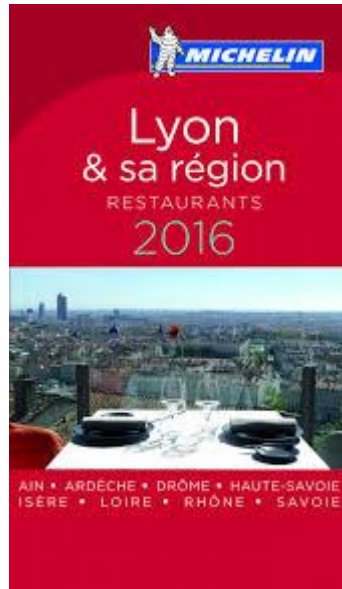
⁶⁹ Gault & Millau. (2016), *Guide 2016 Rhône-Alpes*, Paris, Gault & Millau, p. 16.

⁷⁰ Traduit en français par Cheng, Y.T. « Benoît Violier : Chef whose perfectionist rigour led to his restaurant in Lausanne being recently named as the best in the world », *Independent*, consulté le 27 avril 2017 : « Violier acknowledged the importance of stress in maintaining a commitment to perfection. [...] The perfectionist attitude, and the need to compete with the past, can almost be felt in the walls of the building. »

mis fin à sa vie parce que les produits de la mer n'était pas arrivé à temps au Château de Chantilly, que raconte la Marquise de Sévigné dans sa *Correspondance* (1626-1696). En effet, les cuisiniers français cherchent souvent la perfection culinaire. Nous mettons de côté les ennuis provoqués par les guides (obligation de maintenir une qualité constante, une même fourchette de prix). Les deux guides font honneur aux chefs, qui progressent dans le domaine de restauration. Les chefs obtiennent ainsi la reconnaissance de la clientèle.

Actuellement, les deux guides s'intéressent à toutes les régions de France. En 2013, Gault & Millau a publié sa première édition régionale (le guide Grand-Sud). Après son succès, il continue de découvrir la région du Grand-Ouest, du Sud-Ouest et du Grand-Est. Pour le Guide Michelin, à l'exception de Paris, ce premier guide régional choisit la ville de *Lyon & sa région*, publié en 2016. Pour 2017 il a un projet d'un deuxième guide. Le directeur international des Guides Michelin, Michael Ellis a déclaré : « Ville gourmande par excellence depuis des siècles, Lyon fait figure de capitale gastronomique en France et à l'international : consacrer un guide Michelin à cette région s'est donc imposé comme une évidence !⁷¹ » La gastronomie lyonnaise est très mise en valeur par le Guide Michelin. Dans cette édition, il y a non seulement des grands restaurants étoilés, mais également des brasseries, des bistrots ou des restaurants régionaux (comme les bouchons lyonnais). L'un des guides le plus renommé concerne le terroir gastronomique de Lyon, c'est un bon signe que de glorifier le berceau gastronomique de la France, et ainsi de favoriser la visibilité de la gastronomie lyonnaise.

⁷¹ « Partez à la découverte de la gastronomie lyonnaise avec le Guide Michelin Lyon & sa région 2016 ! », consulté le 27 avril 2017, disponible sur <http://www.michelin.com/fre/presse/Presse-et-actualites/communiqués-de-presse-michelin/Produits-et-Services/Partez-a-la-decouverte-de-la-gastronomie-lyonnaise-avec-le-guide-MICHELIN-Lyon-sa-region-2016>



« Guide Michelin Lyon & sa région 2016⁷² »

Tous les restaurants sont « dénichés » par les inspecteurs. Ils font des commentaires sur les restaurants sélectionnés et notent les spécialités de chaque restaurant étoilé. À Lyon, le restaurant des trois dômes a une vue panoramique sur Lyon mais a aussi une bonne table avec des spécialités intéressantes.



« Restaurant d'une étoile de Lyon à l'exemple des trois Dôme⁷³ »

⁷² La source de photo : « une Guide Michelin rien que pour Lyon et sa région », consulté le 27 avril 2017 disponible sur : <http://le-tout-lyon.fr/un-guide-michelin-rien-que-pour-lyon-et-sa-region-6073.html>

⁷³ La source de photo : Michelin., *op. cit.*, p. 21.

Le Guide Michelin et Gault & Millaut, ces deux guides, ont un prestige inouï dans le monde entier. Pour Gault & Millau, il s'agit de faire aussi une incursion en Hollande, en Allemagne, en Autriche, en Australie, au Luxembourg et en Belgique. Le Guide Michelin se construit également une image inébranlable en Europe. Il élargit ses enquêtes à l'international et repère les meilleures tables dans plusieurs villes comme à Londres, aux États-Unis, New York, Washington, au Brésil, en Asie (Hongkong et Macao, Séoul, Singapour, Tokyo, etc.). Au niveau de l'international, nous pouvons dire que le guide se concentre non seulement sur la France, mais aussi observe la cuisine française à l'étranger et il va même s'intéresser à la cuisine exotique. À Londres, *Alain Ducasse at the Dorchester* obtient 3 étoiles. Au Japon, *l'Atelier et la Table de Joël Robuchon* conquièrent 2 étoiles. Nous trouvons un seul bouchon lyonnais qui a une étoile Michelin au Japon⁷⁴. À travers le guide, Herbert Lottman, historien observe : « Le guide est un outil au service du marketing planétaire de la marque.⁷⁵ » C'est la raison pour laquelle les deux guides gastronomiques sont si importants.

⁷⁴ Christophe Paucod, chef lyonnais, ouvre « Lugdunum Bouchon Lyonnais » à Tokyo en 2007. Depuis 2011, il obtient une étoile de Michelin.

⁷⁵ Unesco., *op. cit.*, p. 248.

Chapitre 2

La gastronomie et le marketing

Le marketing s'intéresse aux processus d'échange, il désigne une activité qui satisfait les désirs et les besoins du consommateur. D'après l'AFM (association française du marketing) : « Le concept de marketing est une vision spécifique des échanges, ceux-ci doivent être équitables et impliquer la création de valeur pour chacune des parties prenantes.⁷⁶ »

Au niveau de la gastronomie, certains chefs cuisiniers ou animateurs travaillent à promouvoir la gastronomie, à travers les média (télévision), les réseaux sociaux en ligne (facebook, instagram, etc.) et le marketing spécifique (création de marques, établissements à l'international). Les chefs cuisiniers sortent la cuisine de son espace réservé en créant des marques qui viennent de leur imagination. Nous examinerons ces trois axes.

3.2.1 Diffusion de la gastronomie par la télévision

Au milieu du XX^{ème} siècle, la télévision se vulgarise. Raymond Oliver (1909-1990), couronné par le Guide Michelin à plusieurs reprises accepte en 1954 une série d'émissions hebdomadaires culinaires et ce, pendant 14 ans, *Art et magie de la cuisine*. Il doit faire face à un environnement différent qui est celui des studios de télévision et expliquer sa façon de cuisiner à des auditeurs invisibles. Sa présentation doit être organisée, claire et pédagogique tout en se concentrant sur ses plats délicats et bien présentés. C'est le premier pas d'un chef de cuisine devant les caméras. Les techniques du chef ont été largement diffusées dans chaque famille.

⁷⁶ « AFM : la définition du marketing », consulté le 7 mai 2017, disponible sur <https://www.afm-marketing.com/fr/content/la-d%C3%A9finition-du-marketing>

Actuellement, l'émission culinaire est encore populaire. En 2012, *Les Carnets de Julie*, sont présentés par Julie Andrieu, une critique gastronomique. Dans chaque émission elle met en valeur la gastronomie française en rencontrant d'autres intervenants de la chaîne alimentaire : producteurs commerçants, restaurateurs, afin de découvrir les traditions, les recettes et les produits de régions.

En 2014, Grégory Cuilleron, chef lyonnais, est animateur de l'émission : *La Tournée des Popotes*. Il part à la rencontre des métiers de bouche de plusieurs pays (Liban, Madagascar, Mexique, Taïwan, etc.), afin d'exploiter leurs produits et leurs plats locaux. Ensuite, c'est à lui de leur faire découvrir à son tour les trésors gastronomiques de France. En fin d'émission, les deux chefs de pays différents font la cuisine ensemble autour d'une alliance pour une même recette. Par exemple : en 2016, Grégory Cuilleron a invité un professeur d'œnologie taiwanais à venir à Lyon. À la fin de l'épisode, ils préparent ensemble un plat de quenelles en « les mariant » à la saveur taiwanaise.

Nous pouvons constater que l'émission culinaire est en train de transformer le tourisme gastronomique, le but n'est pas simplement économique, mais également de favoriser et d'étendre les échanges culturels et gastronomiques internationaux.

3.2.2 « Influence des réseaux sociaux dans la gastronomie française »

Avec les progrès technologiques du XXI^{ème} siècle, les réseaux sociaux sont en plein essor. Certains chefs observent que les réseaux sociaux en ligne ont une efficacité plus rapide. Progressivement, ils utilisent Facebook ou Instagram afin de montrer l'art de la gastronomie française. Prenons par exemple, la page de fans sur Facebook de Paul Bocuse, il expose souvent des recettes et des techniques de ses chefs en vidéos.

Autre cas, Alain Ducasse est très bien informé quant au marketing en ligne. Sa page de Facebook a plus de 600 mille abonnés, il donne des informations gastronomiques, propose des vidéos et ventile des photos esthétiques et gourmandes, tout en faisant l'éloge des chefs de demain. Il use de divers médias pour asseoir sa réputation internationale. Il crée également sa propre page sur Instagram, déploie des photos de ses magnifiques restaurants et de ses excellentes réalisations culinaires qui mêlent couleurs et produits de saison.

De plus, il y a d'autres nouveaux jeunes cuisiniers qui suivent la trace d'Alain Ducasse : Anne-Sophie Pic (chef cuisinière 3 étoiles au Guide Michelin à Valence, 2 étoiles à Lausanne, 1 étoile à Paris), c'est la seule femme chef de 3 étoiles ; ses plats sont très originaux toujours accompagnés de végétal, de floral et d'épices, ce sont de véritables œuvres d'art. Mais aussi, Jean François Piège (2 étoiles à Paris) et Jean Imbert (formé chez Paul Bocuse, 1 étoile) partagent souvent leurs quotidiens, leurs rencontres, leurs plats extraordinaires aux abonnés. Ils diffusent la gastronomie française à tous les coins du monde.

3.2.3 Création des propres marques de grands chefs à l'international

La marque est une des stratégies marketing. Elle peut prendre comme emblème soit le nom d'une personne soit celui d'une image. Joël Clair et Stéphane Pihier donnent une définition de la marque : « C'est pour signifier une valeur supplémentaire : la marque doit être une garantie apportée par son créateur, c'est la caution que le client achète en même temps que le produit.⁷⁷ » Autrement dit, la marque est une garantie de la qualité du produit.

⁷⁷ Clair, J. et Pihier, S., (2014) : *Le marketing*, Paris, Nathan, p. 20.

Les chefs cuisiniers désormais utilisent leurs propres noms comme marque, celle qui devient une valeur marchande. En 1970, Paul Bocuse s'est associé à Shizuo Tsuji, le président d'une école de cuisine à Osaka (Japon). Depuis lors, il a fait le premier pas pour diffuser la gastronomie française à l'extérieur de ses frontières. Sous la puissance des médias japonais, Paul Bocuse est rapidement devenu une star de la gastronomie.

En 1976, propriétaire du magasin Daimaru (à Tokyo), il lui a proposé de vendre les produits français dans ses magasins. Depuis Paul Bocuse a créé la société « Produit Paul Bocuse », devenu véritablement une marque, c'est le premier chef qui a pu mettre son nom sur des confitures, du miel et des bouteilles de vin, etc., et exporter au Japon. Ensuite il a ouvert des boulangerie-pâtisseries et des épiceries fines. Néanmoins, dans le livre sur Paul Bocuse : *Le feu sacré*, il dit : « Ma décision n'est pas commerciale puisque le produit des ventes est destiné à financer des bourses pour les étudiants de l'école hôtelière d'Écully dont le chef de Collogne est président.⁷⁸ » Il est un cuisinier qui a dédié toute sa vie à la mission de transmission.

Au début de 1980, Paul Bocuse, Gaston Lenôtre et Roger Vergé se sont associés pour développer la renommée de la gastronomie française, ils ont exploité le restaurant et la boulangerie-pâtisserie du pavillon français à Disney World d'Orlando en Floride (Etats Unis) où ils ont préparé plus de 5000 couverts par jour. Paul Bocuse y a établi son propre restaurant *Chefs de France*. Actuellement, c'est son fils, Jérôme Bocuse qui le fait fonctionner.

Après quelques années, Paul Bocuse a implanté 5 restaurants⁷⁹ qui portent le label

⁷⁸ Zizza-Lalu, È.M. et Vavro A., (2005) : *Paul Bocuse : Le feu sacré*, Grenoble, Glénat, p. 193.

⁷⁹ Les cinq restaurants de Paul Bocuse au Japon : « *Brasserie Paul Bocuse Musée* », « *Brasserie Paul Bocuse Ginza* », « *Brasserie Paul Bocuse Daimaru Tokyo* », « *Maison Paul Bocuse* », « *Jardin Paul*

« Paul Bocuse » au Japon. En 2016, grâce à sa contribution d'échange entre la France et le Japon, Paul Bocuse a été décoré de l'ordre du Soleil Levant par l'ambassadeur du Japon en France, l'équivalent de la Légion d'honneur française. Il est véritablement un représentant vénéré de la gastronomie française et participe au succès du goût français à l'étranger.

En 1999, le grand chef Alain Ducasse débute son entreprise : Groupe Alain Ducasse, pour ensuite étendre ses restaurants au-delà des frontières françaises. Aujourd'hui, il a 24 restaurants dans 8 pays (Hongkong, Liban, Londres, Tokyo, etc.). Il est classé par *Forbe*, le magazine économique américain, 94^{ème} des 100 personnalités les plus influentes du monde. Ce grand dirigeant renforce sa visibilité, tout en donnant plus de valeur qualitative à son entreprise : « L'ouverture sur le monde est une source d'inspiration.⁸⁰ »

Titulaire de plus de 30 étoiles au Guide Michelin en 2017, Joël Robuchon a créé son premier *Atelier Joël Robuchon* à Paris. S'inspirant de son expérience japonaise, il a ensuite étendu ses marchés en ouvrant 25 restaurants dans 10 pays (Hongkong, Las Vegas, Londres, Monaco, Taipei, Tokyo, etc.). Il brille aussi à New York, Miami et Genève.

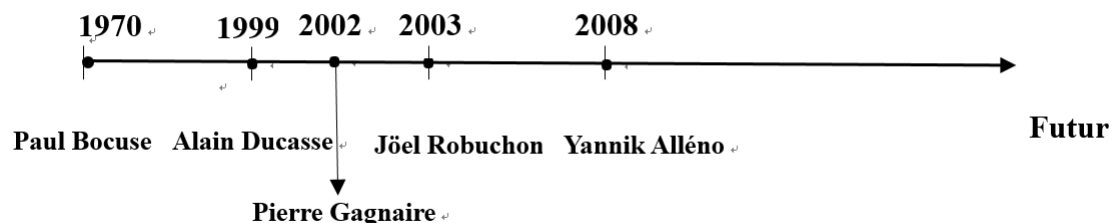
En 2017, Pierre Gagnaire a obtenu 2 étoiles au Guide Michelin à La *Grande Maison de Bernard Magrez* (Bordeaux). Il est cuisinier-voyageur, adore découvrir et s'inspirer d'autres cultures gastronomiques et rechercher des produits locaux dans différents pays. En 2002, il ouvre son premier restaurant le *Sketch* à l'étranger (Londres).

Bocuse ».

⁸⁰ « Alain Ducasse entreprise », consulté le 9 mai 2017, disponible sur : <http://www.alain-ducasse.com/fr/decouvrez-alain-ducasse>

Outre Paris, Bordeaux, Gordes, ses restaurants sont présents aussi dans le monde entier (Berlin, Hongkong, Las Vegas, Séoul, Tokyo, etc.).

Depuis 2007, Yannik Alléno a 3 étoiles au Guide Michelin. L'année suivante, ce jeune cuisinier ambitieux a créé le *Groupe Yannik Alléno* afin d'exporter sa gastronomie française à l'étranger. Pour le moment, il a ouvert 8 restaurants dans 6 pays (Dubai, Séoul, Taipei, etc.) en continuant à développer activement sa conception paradisiaque de la gastronomie française.



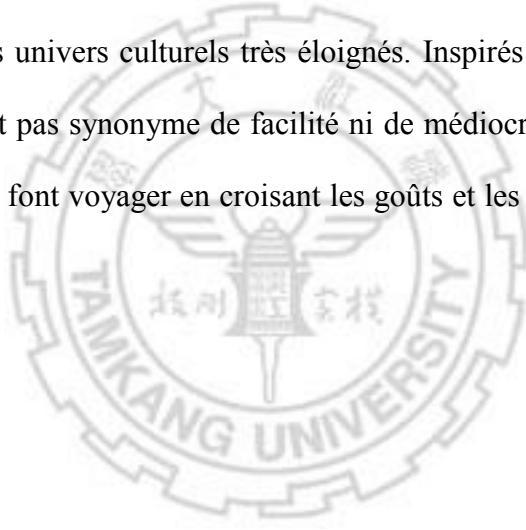
« Chronologie de la propagation de la gastronomie française par les chefs »

Comme la donnée chronologique le montre ci-dessus, après que Paul Bocuse ait ouvert la porte des échanges gastronomiques internationaux en créant sa marque, c'est toute la gastronomie française qui va rayonner au-delà de ses frontières européennes. Depuis plus de 2 décennies, le Guide Michelin mentionne des chefs d'excellence qui ont pu favoriser progressivement la conquête des marchés asiatiques et américains, témoignage de la valeur de la gastronomie française.

Nous pouvons ainsi constater que les Français portent au sommet la réputation de la gastronomie française à l'internationale de diverses façons. Les reportages des émissions culinaires se répandent partout dans le monde montrant la diversité et la qualité de la gastronomie française. Les échanges sur internet avec les chefs cuisiniers

font rêver et permettent à tous d'imaginer ce qu'est la gastronomie française notamment par la visibilité des marques.

De plus, le pionnier de l'échange gastronomique international, Paul Bocuse a établi une véritable image sympathique de la France sur le marché international. Le consultant en communication et spécialiste des marques pour l'industrie, Antoine Gauvin a expliqué : « Un chef parle de lui, une marque parle de nous.⁸¹ » En d'autres termes, ces chefs n'ont pas seulement à démontrer la valeur de leur savoir-faire personnel, mais ils ont également à tisser des liens, à établir des ponts parfois improbables entre des univers culturels très éloignés. Inspirés par Paul Bocuse, pour qui le commerce n'est pas synonyme de facilité ni de médiocrité, de nombreux chefs cuisiniers voyagent et font voyager en croisant les goûts et les traditions pour garantir toujours le meilleur.



⁸¹ Bellon, S., (2012) : *Gastronomie & Hôtellerie : secrets de cuisine*, Paris, Eyrolles, p. 67.

Chapitre 3

La gastronomie à l'international

L'Internationalisation témoigne de la circulation des idées, des productions, entre de nombreux pays. Il en va de même pour la culture gastronomique. La gastronomie française se développe sans cesse en valorisant sa place dans le monde entier en affectant la culture gastronomique d'autres pays.

Aussi, le patrimoine culturel immatériel a mis l'accent sur la coopération internationale. Selon l'article 19 de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, il est dit : « de la présente Convention, [que] la coopération internationale comprend en particulier l'échange d'informations et d'expériences, des initiatives communes ainsi que la mise en place d'un mécanisme d'assistance aux États parties dans leurs efforts pour sauvegarder le patrimoine culturel immatériel.⁸² » Cela fait écho à l'internationalité de la gastronomie française.

Dans cette partie, nous nous penchons sur 2 axes : la nature des échanges *via* les *concours* gastronomiques et le concept d'événement culturel de la gastronomie française à international.

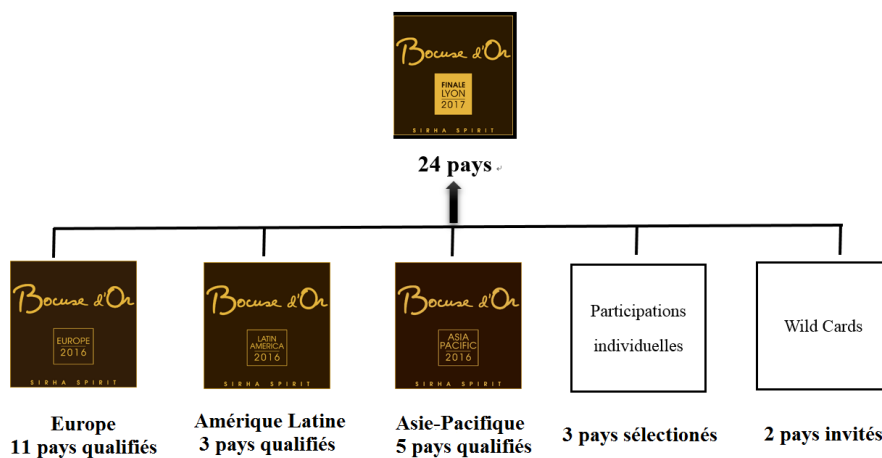
3.3.1 Échanges internationaux de concours gastronomiques

Depuis 1983, Sirha (Salon International de la Restauration de l'Hôtellerie et de l'Alimentation) est un grand événement qui a lieu une fois tous les 2 ans, pendant 5 jours à Lyon. À ce moment-là, de nombreux restaurateurs, producteurs, professionnels s'y croisent, de présentation en démonstration, de conférence en concours (Coupe de

⁸² « Texte de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel », consulté le 15 mai 2017, disponible sur <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/convention>

France de la Boulangerie, Concours National des Fromages, etc.). Tout échange de ce genre de connaissances attire de nombreux visiteurs qui viennent les découvrir. De plus, beaucoup de concours professionnels internationaux ont lieu durant cette période, à l'exemple des deux plus prestigieux à savoir le Bocuse d'Or et la Coupe du monde de la pâtisserie.

En 1987, Paul Bocuse a lancé le concours « Bocuse d'Or ». Trente ans plus tard, il a passé la main à son fils comme nouveau président du Bocuse d'Or. Ce concours est un peu comme les jeux Olympiques de la cuisine ! Le fonctionnement du concours se déroule comme le tableau ci-dessous. Au début, il y a des concours préliminaires en Europe, en Amérique Latine, en Asie Pacifique. Ensuite, 24 candidats finalistes participent au concours final à Lyon, ils sont désignés parmi plus de 60 pays.



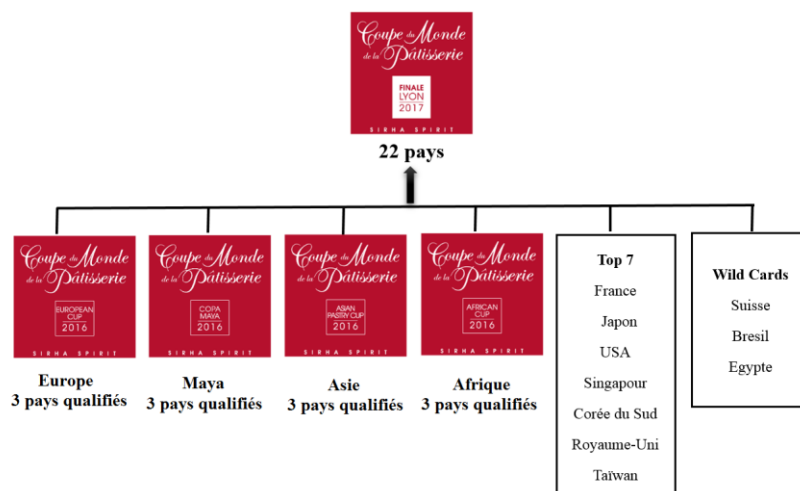
« Processus de sélection du Bocuse d'Or en 2017⁸³ »

Le chiffre de la donnée est organisé par soi-même

⁸³ La source de photo : « Processus de sélection », consulté le 14 mai 2017, disponible sur : <http://www.bocusedor.com/bocuse-d-or-finale-2015>

Tous les deux ans, le comité d'organisation propose, un mois avant le concours, un thème (poulet, fruit de mer, etc...). Les candidats doivent réaliser leur plat sur un plateau en 5 h 35 minutes. En 2017, à l'exception des produits des fournisseurs officiels, il a été décidé de permettre aux candidats d'apporter 2 produits originaires de leur pays. C'est une très bonne occasion de montrer dans leurs assiettes l'originalité de chaque gastronomie.

Gabriel Paillason, est le seul pâtissier qui a reçu les deux titres de MOF de Glacier et Pâtissier. En 1987, il est cofondateur avec Paul Bocuse, mais il s'est dédié au seul domaine de la pâtisserie, «la Coupe du Monde de la Pâtisserie ». La fonction de ce concours est comme celui du Bocuse d'Or : il y a des concours en Europe, en Asie et en Amérique Latine (Maya), ensuite 22 candidats sont sélectionnés parmi 50 candidats de nations différentes. Pour les pays dit « du Top 7 » (voir ci-dessous), ils ont eu une bonne performance dans leurs 3 dernières participations, ils sont donc automatiquement qualifiés pour la prochaine édition. Pour les Wild Cards (Suisse, Brésil, Égypte), ce sont les nations désignées par Gabriel Paillason, du fait de l'éminence de leurs performances dans les concours préliminaires. Afin d'équilibrer les chances, les champions de ces concours ne peuvent pas participer à l'édition suivante.



« Processus de sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2017⁸⁴ »

Pendant la compétition, les équipes doivent réaliser les épreuves suivantes en temps limité (10 h) : 3 entremets au chocolat, 3 entremets glacés aux fruits, 15 desserts à l'assiette, une pièce artistique en chocolat, en sucre et en glace sculptée. Les participations doivent tenir compte du goût, de l'apparence et de l'esthétique de leurs produits.

Le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie, ces deux fameux concours internationaux existent depuis 3 décennies. Tous les candidats doivent surmonter des conditions difficiles : environnement différent, utilisation de machines, de température et d'ingrédients différents afin de faire une œuvre d'excellence dans un temps limité.

De plus, dans le livre de Paul Bocuse, il exprime l'objectif de la mise en place de concours : « Le Bocuse d'or n'est pas seulement une machine à produire des chefs étoilés, c'est aussi la traduction de la philosophie de Paul Bocuse : la conviction que le

⁸⁴ La source de photo : « Processus de sélection », consulté le 14 mai 2017, disponible sur : <http://www.cmpatisserie.com/processus-de-selection>

métier ne peut exister que par ce devoir sacré qu'est la transmission.⁸⁵ » Comme vainqueur de la médaille d'argent dans la dernière Coupe du Monde de la Pâtisserie, l'équipe japonaise a dit : « Notre mission est de transmettre nos expériences et notre passion aux nouvelles générations de Pâtissiers Japonais.⁸⁶ » Ces compétitions ne sont pas uniquement un symbole d'échange culturel international, mais aussi une manière de transmettre une culture.

3.3.2 Goût de / Good France

« Goût de / Good France » est un événement qui est organisé par Alain Ducasse, grand chef cuisinier lequel a proposé son idée au Ministre des Affaires étrangères et du Développement international en septembre 2014. Après consultation, la première édition a eu lieu le 21 mars de l'année suivante. L'inspiration de cette manifestation vient d'Auguste Escoffier (1846-1935) initiateur « Du Dîner d'Épicure » en 1912. Ce dîner consistait à établir le même menu, le même jour dans des villes différentes, et d'accueillir chaleureusement des invités pour déguster la bonne cuisine française. Épicure (342 av. J.-C. - 270 av. J.-C.) rappelons-le est un philosophe grec. La doctrine d'Épicure se fonde sur la recherche du plaisir : plaisir sensoriel, tranquillité, sérénité. Le philosophe pense que « Le bonheur de l'homme réside donc tout entier dans le plaisir, et par là il faut entendre le plaisir physique de l'estomac, la jouissance grossière du ventre.⁸⁷ »

L'essentiel de l'événement « Goût de France », tient aux plaisirs procurés par le manger et le boire. Cette joie de manger pour les Français est partagée avec le monde

⁸⁵ Zizza-Lalu, È.M. & Vavro A., *op. cit.*, p. 215.

⁸⁶ « Interview des vainqueurs : 2^{ème} Japon », consulté le 14 mai 2017, disponible sur <http://www.cmpatisserie.com/interview-des-vainqueurs-2eme-japon>

⁸⁷ « Épicure et l'épicurisme », consulté le 18 janvier 2017, disponible sur <http://remacle.org/bloodwolf/livres/epicure/livre1.htm>

entier. D'après la source officielle, « Goût de France » a pour but de transmettre le message de Modernité et d'Excellence dans le monde :

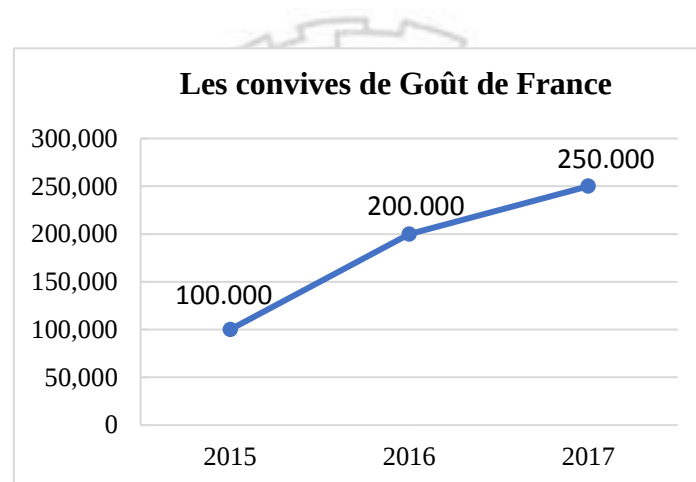
1. Pour la modernité : La France attire de plus en plus de chefs étrangers. Ils exposent leurs savoir-faire français en combinant leur propre tradition culinaire.
2. Pour l'excellence : La véritable cuisine française ne dissocie pas la culture gastronomique aux plaisirs de la table. La vraie cuisine de France se fait avec des produits du terroir ou saisonniers et frais et réalise ainsi un repas délicat et sain (moins de gras, de sel et de sucre).

En mars 2017, il y a eu près de 2000 chefs avec 150 ambassadeurs sur 5 continents pour célébrer ce festin dans l'esprit de « Goût de France ». Cet événement met l'accent sur la valeur du partage et du plaisir, dans le respect du « bien-manger », des contemporains de toute la planète. En outre, c'est une façon de rendre hommage à l'excellence de la cuisine française, à la capacité d'originalité des chefs cuisiniers. Du grand restaurant étoilé jusqu'au bistrot dans le monde entier, les cuisiniers sont y conviés. En soumettant une demande de participation, et en proposant un menu inspiré de la gastronomie française, toute candidature au Goût de France est recevable. Chaque chef crée un menu de cuisine française unique selon un ordre attendu, ce qui comprend un apéritif, une entrée, un plat principal, du fromage, un dessert, du vin, un digestif.

Moment de partage et de jouissance, que souligne les propos d'Alain Ducasse : « Parler de cuisine - de cuisine française - c'est parler de joie de vivre, de légèreté, d'optimisme et de plaisir - des idées tout à fait centrales pour l'image de la

Destination France.⁸⁸ » Pour les gourmands, ils pourront manger de la cuisine typique et traditionnelle française à n'importe quelle distance de l'épicentre français.

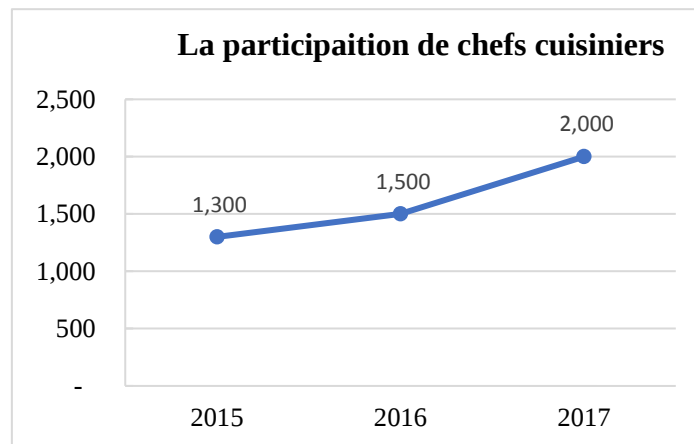
Chaque année, les convives qui participent à cet événement s'accroissent sans cesse, en 2015 : (100.000 convives), en 2016 : (200.000), en 2017 : (250.000). Nous pouvons observer que le paysage de la table à la française est en train de s'étendre dans le monde entier. Cet échange gastronomique international a été reconnu et a été réalisé par diverses nations étrangères.



À cette occasion, Alain Ducasse rassemble les forces vives du métier : les chefs cuisiniers afin d'exprimer et de représenter leur virtuosité culinaire. Selon le chiffre clé de Goût de France, nous pouvons remarquer que la manifestation renforce progressivement sa visibilité. La participation de chefs cuisiniers augmente chaque année, en 2015 : (1300 chefs), en 2016 : (1500), en 2017 : (2000). De toute évidence, les chefs cuisiniers sont certains de réaliser des menus avec brio. Cet événement a une résonance considérable au point que la cuisine française est devenue une arme de séduction de la diplomatie française. Non seulement les professionnels du monde entier

⁸⁸ *Ibid.*

peuvent échanger leurs expériences et leurs savoir-faire, mais aussi les transmettre à l'étranger, tout en intégrant d'autres notions et particularités.



La gastronomie française occupe une position importante dans les échanges culturels internationaux. La France fournit une plate-forme d'échange culinaire aux chefs cuisiniers venus d'ailleurs. Cela leur permet de continuer de progresser, d'élargir leurs horizons culturels internationaux et de renforcer leur capacité professionnelle et leur compétence d'adaptation en réunissant l'enthousiasme de leur métier, afin de transmettre le savoir-faire à la jeune génération.

Avec le lancement de Goût de France, la gastronomie française se propage avec succès dans le monde entier, les étrangers sentent ainsi la vitalité de cette culture. La gastronomie ne concerne pas seulement la vie de quelques Français mais ils sont en train de partager doucement ce patrimoine culturel immatériel à l'étranger. Plus précisément, la sauvegarde de la gastronomie française a besoin non seulement des efforts de tous les Français, mais aussi de l'échange et de la coopération internationale. Ainsi, sera maintenu et perpétué cet héritage de la culture gastronomique.

Conclusion

La gastronomie française a été honorée par l'UNESCO, c'est un honneur bien mérité, les Français sont fiers de leur propre culture gastronomique. Ceci est également un nouveau départ et enjeu. En conséquence, la France doit continuer à assumer sa responsabilité dans le maintien de cette culture. Jack Lang a donné son point de vue sur la culture : « La culture n'est pas non plus la propriété d'un ministère, c'est l'affaire d'un gouvernement, c'est l'affaire d'une nation. Elle n'est pas non plus la propriété d'une classe, c'est l'affaire du peuple.⁸⁹ » À travers cette étude, nous avons observé en effet que les communautés jouent un rôle important dans la protection de leurs cultures. Les Français entretiennent inconsciemment avec leur culture gastronomique une véritable passion et par ailleurs l'État français continue lui aussi à faire plus d'efforts dans la promotion et l'éducation alimentaire. Il y a donc trois domaines qui s'influencent mutuellement : la reconnaissance des professionnels, l'éducation familiale, l'impulsion de l'État. Ils peuvent ensemble maintenir la vitalité de cet héritage. Ainsi, le peuple donne son empreinte dans l'identité culturelle et se sent responsable du maintien de cette culture, pour la perpétuer de génération en génération.

De la gastronomie de Cour à la gastronomie populaire, la gastronomie française a une longue histoire. Actuellement, nous pouvons constater qu'elle s'appuie autant sur la richesse du terroir que sur les appellations. On doit également attribuer tous les mérites à l'agriculteur, à l'artisan de bouche, au chef cuisinier, à tous ceux qui donnent une âme aux produits dits de : « bonne qualité » ; par exemple : grâce aux artisans locaux, la quenelle lyonnaise existe depuis trois siècles. Avec l'évolution du temps et l'exigence de la clientèle, la Maison Giraudet, à côté de la quenelle traditionnelle, a

⁸⁹ Chevrier, F., (2011) : *Notre gastronomie est une culture : le repas gastronomique des Français au patrimoine de l'humanité*, Paris, François Bourin, p. 99.

diversifié ce produit de base grâce à l'ajout d'autres saveurs et d'autres ingrédients qu'il nous tarde de goûter ! La gastronomie est un patrimoine vivant, elle suit l'évolution du temps, elle trouve toujours de nouveaux goûts et montre ainsi son originalité. Comme le dit le poète, Jean Cocteau : « La tradition est un mouvement perpétuel. Elle avance, elle change, elle vit. La tradition vivante se rencontre partout, efforcez-vous de la maintenir à la manière de votre époque.⁹⁰ »

Du fait de son contexte historique, la ville de Lyon « capitale de la gastronomie » possède une pleine conscience de la valeur de sa gastronomie et de l'héritage de ses recettes anciennes. Sa manière de bien manger favorise les liens amicaux, régionaux et professionnels, et fait la preuve qu'elle est un art de vivre émotionnel et collectif. Plus précisément, les chefs cuisiniers lyonnais ou les magasins de spécialités régionales établissent un pont entre modernité et tradition, ils pérennisent l'esprit ancestral et la valeur culturelle. C'est le cœur d'un précieux héritage gastronomique où s'expriment sa diversité, sa singularité et son identité régionale.

Par ailleurs, la parution de livres culinaires a consolidé les bases de la gastronomie française, ce qui a joué un rôle fondamental. Le livre culinaire a des caractéristiques propres à chaque siècle. Actuellement, le développement de la cuisine française est très actif et varié, en conséquence, la gamme de livres est abondante. Les chefs cuisiniers n'oublient jamais leurs racines, ils puisent leur inspiration dans certains livres anciens en redécouvrant une nouvelle interprétation de leurs recettes. Ils se font plaisir en partageant leurs connaissances et savoir-faire avec le grand public. C'est ainsi que la gastronomie s'est propagée à l'étranger.

⁹⁰ Fleury H. et Bocuse P., (2015) : *Institut Paul Bocuse : l'école de l'excellence culinaire*, Paris, Larousse, p. 14.

De plus, la rivalité des deux grands guides réputés « le Guide Michelin » et le guide « Gault & Millau » sert de force motrice à la gastronomie française. Si les guides gastronomiques ignorent ou ne sont pas présents dans certaines régions de France, leurs cuisines locales ne peuvent pas s'exprimer et les chefs cuisiniers potentiels ne sont pas révélés !

Nous voyons que les guides sont un moyen de transmission des plats uniques de chefs locaux sur la fenêtre internationale et font découvrir l'excellence et la créativité de la gastronomie française à l'international.

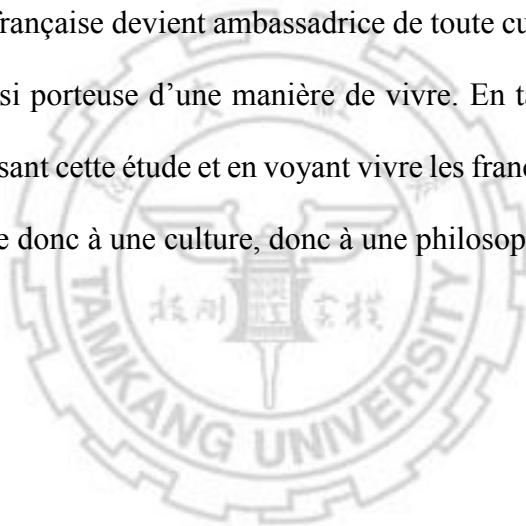
Dans cette étude, nous pouvons constater que le marketing pousse la gastronomie française à se faire connaître dans le monde entier. Au milieu du XX^{ème} siècle, la gastronomie française commence à faire des échanges et des ouvertures vers d'autres cultures, grâce à Paul Bocuse et à d'autres grands chefs.

Aujourd'hui, les réseaux sociaux et les transports favorisent les informations gastronomiques qui deviennent à portée de main, au moyen de programmes de télévision, de sites, de blogs, etc... De plus, les plus célèbres chefs créent leurs établissements à l'étranger comme garantie de la gastronomie française ou comme représentants de l'art culinaire français. Ils recherchent également de nouvelles inspirations et interprétations en émergeant sur la scène internationale. De ce fait, cela renforce et attire l'attention du public international vers ce patrimoine gastronomique.

Pour conclure, la France conforte sa position dans le domaine gastronomique international, ce n'est pas une hégémonie, mais un modèle culturel. Autrement dit, elle ouvre la voie à d'autres pays qui souhaitent promouvoir leurs patrimoines

gastronomiques. Avec « cette manière douce » de coopération internationale, elle incite les professionnels internationaux à créer leurs propres excellences de la culture gastronomique ; les chefs du monde entier se réunissent pour montrer leur métier et leur passion en dévoilant ainsi les valeurs culturelles et spirituelles de la gastronomie. Le patrimoine gastronomique français donne naturellement un sentiment d'identité et de pérennité pour cette communauté professionnelle. La propagation de la gastronomie française à l'international réveille une force d'union internationale tout en maintenant la diversité de la culture gastronomique.

La gastronomie française devient ambassadrice de toute culture gastronomique de tout pays, elle est aussi porteuse d'une manière de vivre. En tant que taïwanaise, j'ai pris conscience, en faisant cette étude et en voyant vivre les français, que le bien manger est lié à un art de vivre donc à une culture, donc à une philosophie de la vie !



Bibliographie

- Atout France., (2012) : *Reconnaissance du repas gastronomique des Français par l'UNESCO*, Paris, Atout France.
- Barthes, R., (1970) [1957] : *Mythologies*, Paris, Seuil.
- Bellon, S., (2012) : *Gastronomie & Hôtellerie : secrets de cuisine*, Paris, Eyrolles.
- Boissieras, F., (2014) : « Le titre gastronomique : une poétique et une pragmatique du désir », *Le discours et la langue*, Bruxelles, Fernelmont. vol. 6 : p. 119-130.
- Bortolotto, C., (2011) : *Le patrimoine culturel immatériel : enjeux d'une nouvelle catégorie*, Paris, Maison des sciences de l'homme.
- Boudou, E., (2010) : *Les bonnes recettes des Bouchons lyonnais*, Grenoble, Glénat.
- Brazier, E., (2001) : *Les secrets de la mère Brazier*, Paris, Solar.
- Brillat-Savarin, J.A., (1982) [1825] : *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion.
- CEDUS, *Grain de Sucre*, Paris, CEDUS, n. 24, mai 2011.
- Châtel, V., (2000) : *Saveurs de famille : la cuisine en héritage*, Paris, Mille et une nuits.
- Chevrier, F., (2011) : *Notre gastronomie est une culture : le repas gastronomique des Français au patrimoine de l'humanité*, Paris, François Bourin.
- Clair, J. et Pihier, S., (2014) : *Le marketing*, Paris, Nathan.
- Damien, T., (2014) : « Développer l'information et l'éducation autour de l'alimentation », *Favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité, saine et équilibrée*, Paris, Journaux Officiels.
- Desgrandchamps, V., (2007) : *Les Toques Blanches lyonnaises*, Lyon, Stéphane Bachès.
- Donnet, P.A., (2008) : *La saga Michelin*, Paris, Seuil.
- Ezgulian, S., (2010) : *Giraudet, 100 ans de maison*, Paris, L'épure.
- Félix, B., (1980) : *La cuisine lyonnaise*, Paris, Solar.
- Francon, M., (2001) : *Le Guide vert Michelin, l'invention du tourisme culturel populaire*, Paris, Économica.

- Gault & Millau., (2016), *Guide 2016 Rhône-Alpes*, Paris, Gault& Millau.
- L'Aulnoit, B. Alexandre, P., (2010) : *Des fourchettes dans les étoiles : brève histoire de la gastronomie française*, Paris, Fayard.
- Mahut, S., (2011) : *Quenelles maison*, Paris, Marabout.
- Mesplède, J.P., (1998), *Trois étoiles au Guide Michelin*, Paris, Gründ.
- Michelin., (2016), *Lyon & sa région Restaurants 2016*, Paris, Michelin.
- Ory, P., (2013) : *L'identité passe à table : l'avenir gastronomique de l'humanité en général et de la France en particulier*, Paris, Puf.
- Pantaleoni, L., (2016) : *Quenelles tendance*, Paris, Solar.
- Polisson, M. et Winckler, N., (2016) : *Lyonpeople*, Lyon, Chirat.
- Poulain, J.P. et Neirinck E., (2004) [1957] : *Histoire de la cuisine et des cuisiniers : Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Age à nos jours*, Paris, Delagrave.
- Privat-Savigny, M.A., (2011) : *Gourmandises ! : Histoire de la gastronomie à Lyon*, Paris, Silvana.
- Rabelais, F., (1994) [1534] : *Gargantua*, Paris, Librairie générale française.
- Rambourg, P., (2010) : *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin.
- Seoane, A., (2014) : « Représentations stéréotypiques et positionnement du locuteur dans la construction discursive d'une gastronomie bretonne : entre enracinement culturel et effets d'exotisme », *Le discours et la langue*, Bruxelles, Fernelmont. vol. 6 : p. 91-104.
- Stendhal, Mérimée, Alexandre Dumas et al., (2015) : *Voyage à Lyon*, Urrugne, Pimientons.
- Tendret, L., (2014) : *La table au pays de Brillat-Savarin*, Paris, Menu Fretin.
- Unesco., (2015) : *Le repas gastronomique des Français*, Paris, Gallimard.

Ville de Lyon, (2017) : *Lyon citoyen*, “Capitale du goût”, n. 153.

Zizza-Lalu, E.V., (2005) : *Paul Bocuse, le feu sacré*, Grenoble, Glénat.

Webographie

« Alain Ducasse » : <http://www.alain-ducasse.com/fr>

« Association française du marketing » : <https://www.afm-marketing.com/fr>

« Bocuse d’Or » : <http://www.bocusedor.com/>

« Coupe du Monde de la Pâtisserie » : <http://www.cmpatisserie.com/>

« Gault & Millau » : <https://fr.gaultmillau.com/>

« Giraudet » : <http://www.giraudet.fr/>

« Goût de / Good France » : <http://france.fr/fr/gout-france-good-france>

« Groupe Yannick Alléno » : <http://www.yannick-alleno.com/fr/>

« INAO » : <http://www.inao.gouv.fr/>

« La Semaine du Goût » : <http://www.legout.com/>

« Le Monde de Joël Robuchon » : <http://www.joel-robuchon.com/fr/>

« L’UNESCO - le patrimoine culturel immatériel » :

<https://ich.unesco.org/fr/convention#art2>

« Les Bouchons lyonnais » : <http://lesbouchonslyonnais.org/>

« Marmiton » : <http://www.marmiton.org/>

« Meilleur Ouvrier de France » : <http://www.meilleursouvriersdefrance.info/>

« Paul Bocuse - chef 3 étoiles » : <http://www.bocuse.fr/fr/>

« Sirha » : <http://www.sirha.com/fr/sirha>

« Texte de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel » :

<https://ich.unesco.org/fr/qu-est-ce-que-le-patrimoine-culturel-immateriel-00003>