



# La gastronomie comme patrimoine immatériel national et européen







# Contenu

## La gastronomie comme patrimoine immatériel national et européen

<u>Savez-vous ce qu'est le patrimoine culturel immatériel ?</u>	10
<u>Patrimoine gastronomique et bénéfices pour la communauté locale</u>	15
<u>Préserver et valoriser notre patrimoine gastronomique</u>	19
<u>Etudes de cas</u>	25
<u>Bibliographie</u>	29



Co-funded by  
the European Union

Financé par l'Union européenne. Les opinions et points de vue exprimés sont toutefois ceux des auteurs uniquement et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne peuvent en être tenus responsables.



## CHAPITRE 2

# Savez-vous ce qu'est le patrimoine culturel immatériel ?

Le patrimoine gastronomique est un élément indispensable du patrimoine culturel immatériel, national et européen. Il joue un rôle important dans la préservation de l'identité d'une région, d'une nation et d'une société.

La gastronomie est un élément important du patrimoine culturel immatériel, qui comprend des traditions, des pratiques et des connaissances transmises de génération en génération. Aux niveaux local, national et européen, **la gastronomie joue un rôle important dans la formation des identités culturelles et la préservation du patrimoine**. Dans cette section du guide, nous explorerons la manière dont la gastronomie contribue au patrimoine immatériel, en montrant son importance dans la préservation de l'identité culturelle et l'encouragement des échanges entre différentes cultures.

### La gastronomie dans notre patrimoine

Avez-vous déjà remarqué à quel point la nourriture nous ramène à nos racines ? **La gastronomie ne se résume pas seulement à la cuisine : c'est un pont vers la sagesse et les histoires de nos ancêtres.**

Du choix des ingrédients aux rituels entourant la préparation et la consommation des aliments, la gastronomie incarne des valeurs culturelles, des croyances et des coutumes sociales.

En outre, **la gastronomie est un patrimoine de savoirs traditionnels transmis oralement d'une génération à l'autre**. Des traditions culinaires autochtones aux techniques artisanales, la préservation de ces précieuses connaissances est essentielle à la continuité et à la pérennité de la culture. La gastronomie fait partie de notre patrimoine.

#### **Trois éléments contribuent à identifier ce qui fait partie de notre patrimoine :**

1. Le temps, comme vecteur de mémoire : le patrimoine est ancré dans le passé mais a sa place dans le présent ;
2. L'espace, comme identifiant géographique : le patrimoine appartient à un village, une région, un pays spécifique, avec des liens et des modèles communs avec d'autres lieux ;
3. La communauté, comme indicateur d'appartenance : le patrimoine est reconnu comme tel par un groupe de personnes, un village ou une région.



## CHAPITRE 2

# Savez-vous ce qu'est le patrimoine culturel immatériel ?

### La gastronomie dans notre patrimoine



Notre patrimoine culinaire immatériel se caractérise par sa relation avec ces trois éléments clés :

Les traditions gastronomiques servent de réceptacle de mémoire, reliant le passé et le présent en préservant les pratiques culinaires et les recettes (**Temps**). Le patrimoine culinaire immatériel est étroitement lié à des lieux géographiques spécifiques, reflétant les identités culinaires uniques des communautés et des régions tout en partageant des liens avec des traditions gastronomiques similaires dans le monde entier (**Espace**). Le patrimoine culinaire favorise un sentiment d'appartenance et d'identité au sein des communautés (**Communauté**).



# Savez-vous ce qu'est le patrimoine culturel immatériel ?

### Définissons le patrimoine immatériel !

Comprendre parfaitement le concept de patrimoine immatériel est essentiel pour communiquer efficacement cette notion à vos visiteurs.

Contrairement au patrimoine matériel, qui comprend des objets physiques, des bâtiments, des éléments tels que des fontaines, des ponts et des moulins ou encore des sites, le **patrimoine immatériel** englobe **le savoir-faire, les rituels, la musique, la danse, les histoires et d'autres expressions culturelles qui façonnent notre identité collective.**

L'UNESCO (Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture) dans la « Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel » (2003) définit le patrimoine culturel immatériel comme :

*“Les pratiques, représentations, expressions, connaissances, compétences – ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui y sont associés – que les communautés, les groupes et, dans certains cas, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel.*

*Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est constamment recréé par les communautés et les groupes en réponse à leur environnement, à leur interaction avec la nature et à leur histoire, et leur procure un sentiment d'identité et de continuité, favorisant ainsi le respect de la diversité culturelle et la créativité humaine.”*



## CHAPITRE 2

# Savez-vous ce qu'est le patrimoine culturel immatériel ?

### Le patrimoine immatériel en est l'expression vivante !



Le patrimoine immatériel, dont fait partie la **gastronomie**, est l'expression vivante de notre identité culturelle. Il se compose de traditions, de connaissances et de pratiques transmises oralement, par l'expérience et par les coutumes sociales.

**L'exemple de la Châtaigne : fruit légendaire faisant partie de la culture et des pratiques humaines depuis des siècles !**

**Légende :** De nombreuses légendes et expressions sont liées à la châtaigne. Dans le langage populaire français, « châtaigne » désigne un coup de poing ou une décharge électrique. En Grèce, la toponymie révèle l'importance des châtaigneraies : de nombreux villages portent le nom de Kastania (Châtaignes). De même, en Corse, de nombreux villages portent le nom de « castagnetu » (châtaigneraie).

**Fêtes :** Les châtaignes faisaient partie de diverses traditions et rituels, comme leur offrande lors des mariages ou des cérémonies funéraires. Dans le sud de la France, en Espagne et en Italie, les châtaignes grillées faisaient partie du repas traditionnel de la Toussaint.

**Savoir-faire :** Les méthodes traditionnelles de culture, les techniques de séchage et la production de produits dérivés de la châtaigne sont profondément ancrées dans le savoir-faire des agriculteurs et des artisans, faisant partie intégrante du patrimoine culturel.

**Gastronomie :** Souvent surnommée le « pain du pauvre » et vénérée comme le fruit qui sauva les communautés de la famine, la châtaigne a été la principale source de glucides jusqu'au XIXe siècle dans diverses régions européennes où elle prospère. Elle fait depuis partie intégrante des traditions culinaires et est utilisée sous diverses formes, notamment grillée, bouillie ou dans des produits transformés tels que la farine de châtaigne, les crèmes, les châtaignes entières épluchées, les « marrons glacés », le miel et les biscuits. Elle fait partie intégrante des pratiques culinaires et a récemment gagné en popularité dans les régimes sans gluten.

Le patrimoine immatériel sert de **pont entre nos générations passées, présentes et futures**. Il enrichit nos vies en leur donnant du sens et en les reliant, favorisant une plus grande appréciation de notre patrimoine culturel. Il est de **notre responsabilité de préserver et de transmettre ces trésors culturels** pour qu'ils puissent en profiter et les comprendre à l'avenir. Partager notre patrimoine est également une façon de communiquer avec les visiteurs, car il exprime une partie de nous-mêmes sans mots ni langage, et il peut créer un pont vers d'autres cultures et individualités. **En partageant avec les visiteurs ces aspects importants de notre culture, nous garantissons leur vitalité et leur pertinence continues dans notre société.**

Enfin, le patrimoine gastronomique est une source inépuisable de connaissances sur la préparation et la transformation des aliments ; les ingrédients indigènes ; les différentes techniques de conservation ; les modes spécifiques de combinaison des aliments, etc. **Le patrimoine gastronomique est un « coffre aux trésors » qui ne renferme pas seulement les traditions et les connaissances passées. Il est également une source d'inspiration pour de nouvelles créations culinaires, recettes et innovations gastronomiques pour les touristes actuels et les générations futures.**



## CHAPITRE 2

# Savez-vous ce qu'est le patrimoine culturel immatériel ?

### Patrimoine gastronomique européen : une délicieuse promenade à travers les siècles

Le patrimoine gastronomique européen est une **mosaïque vivante de saveurs, de goûts, de techniques et de traditions qui s'étend sur des millénaires**. Son évolution raconte une histoire fascinante qui commence avec les civilisations anciennes et évolue jusqu'à la haute cuisine sophistiquée de l'ère moderne. Le paysage gastronomique européen actuel est un véritable témoignage de la riche histoire du continent, de ses cultures diverses et de ses terroirs uniques.

La genèse de la cuisine européenne remonte aux Grecs et aux Romains de l'Antiquité. Les Grecs ont « inventé » l'équilibre des cinq saveurs fondamentales et ont introduit la vinification, une tradition profondément ancrée dans toutes les cultures européennes d'aujourd'hui. Les Romains, avec leur vaste empire, ont apporté un monde de saveurs à la table européenne, notamment des méthodes de conservation des aliments, comme le fumage et le salage. Ce sont eux qui ont créé et introduit des plats sophistiqués en utilisant des épices et des ingrédients exotiques provenant de leurs territoires lointains.

**Le Moyen Âge** est principalement marqué par le développement de cuisines plus régionales et par la forte influence de l'Église chrétienne et de sa doctrine. Les jours sans viande imposés ont conduit à l'introduction du poisson et des légumes. Entre-temps, les croisades ont ouvert une nouvelle porte culinaire vers le Moyen-Orient, en introduisant dans la cuisine européenne des herbes et des épices comme le safran, la cannelle et le clou de girofle.

**La Renaissance**, souvent considérée comme la période de renaissance de la culture européenne, a également eu un impact significatif sur la cuisine. La découverte du Nouveau Monde a introduit les tomates, les pommes de terre, les poivrons et d'autres ingrédients qui allaient devenir essentiels dans les cuisines européennes des siècles suivants. Cette période a également stimulé l'émergence de chefs professionnels et des premiers livres de cuisine, transformant la cuisine d'une tâche domestique en une forme d'art respectée.

**La révolution industrielle** des XVIIIe et XIXe siècles a apporté de nouveaux changements à la cuisine européenne. La mécanisation des fermes a augmenté la production alimentaire, tandis que le développement de nouvelles techniques de conservation a prolongé la durée de conservation des aliments. L'amélioration des transports a permis d'importer et d'exporter des aliments, ce qui a entraîné une plus grande variété d'ingrédients dans le régime alimentaire existant. L'avènement des restaurants et la professionnalisation des chefs ont joué un rôle important dans le développement de la cuisine européenne moderne.

Aujourd'hui, la cuisine européenne continue d'évoluer, **mêlant tradition et innovation**. Les mouvements slow food et « De la ferme à la table » mettent l'accent sur les ingrédients locaux et de saison, célébrant les saveurs uniques de chaque région. L'évolution de la cuisine européenne est une odyssée culinaire fascinante qui reflète l'histoire et la diversité culturelle du continent et crée un vaste patrimoine gastronomique qui devrait être préservé et développé dans les siècles à venir.



# Patrimoine gastronomique et bénéfiques pour la communauté locale

Comme le mentionne J. S Mulcahy (2019), « des anthropologues tels que Claude Lévi-Strauss (1968) ont souligné que manger n'est pas seulement un besoin physique fondamental, mais aussi, et peut-être surtout, un marqueur d'appartenance sociale et culturelle. »

### La gastronomie fait partie de l'identité de la communauté

Le déjeuner familial du dimanche à Naples, le « café grec » sur la place du village, le champagne français pour célébrer les événements... le patrimoine alimentaire englobe **les pratiques sociales courantes et renforce le sentiment d'appartenance**. En ce sens, il **renforce la cohésion communautaire**, comme peuvent le démontrer les festivals et les célébrations gastronomiques.

Le patrimoine gastronomique est également important pour assurer la **durabilité** de la communauté locale ou de la région. Les recettes traditionnelles étant **basées sur le cycle de production local et l'utilisation d'ingrédients locaux et de saison**, elles encouragent une approche plus durable de la préparation des aliments. Avec la connaissance des aliments et les compétences culinaires, les productions alimentaires locales sont considérées par les communautés comme leur héritage collectif.

C'est aussi une entrée pour définir la marque et l'image d'un territoire qui peut être utile pour promouvoir les productions locales et le tourisme.



[crédit photo : Pexels](#)



# Patrimoine gastronomique et bénéfiques pour la communauté locale

### La gastronomie favorise le dialogue interculturel

La nourriture a toujours été un moyen courant pour les personnes de cultures différentes de se connecter. **Elle peut unir les gens, les aider à se comprendre et créer des liens entre différentes communautés.** Dans notre monde globalisé, où il est essentiel de communiquer entre les cultures, la nourriture joue un rôle important pour encourager les échanges et l'appréciation culturels.

**Partager un repas avec les locaux lors d'un voyage est la meilleure façon de découvrir leur culture et de « vivre comme les locaux ». Une telle expérience favorise la tolérance et le respect de la diversité culturelle et enrichit notre expérience collective.**

C'est pourquoi la gastronomie peut aussi aider les réfugiés à s'intégrer dans un nouveau pays. Le Refugee Food Festival est un projet itinérant porté par des citoyens et fondé par l'association Food Sweet Food, avec le soutien du Haut-Commissariat des Nations Unies pour les réfugiés (HCR). L'idée du festival est que les restaurants ouvrent leurs cuisines aux chefs réfugiés, leur permettant de partager des moments délicieux et rassembleurs.



photo: Pexels par Askar Abayev



# Patrimoine gastronomique et bénéfiques pour la communauté locale

## Le patrimoine gastronomique soutient l'économie locale durable

La préservation du patrimoine gastronomique est un facteur essentiel pour assurer et soutenir l'économie locale.

Dans de nombreuses régions, la gastronomie est utilisée pour **promouvoir une agriculture durable, préserver les pratiques alimentaires traditionnelles et soutenir les communautés locales**. Il n'est pas étonnant que la gastronomie serve de moyen pour **attirer les touristes et représente un capital territorial qui apporte de grands bénéfices sociaux, écologiques et économiques**. De nombreuses localités touristiques et établissements d'accueil ont reconnu l'importance du potentiel gastronomique pour le développement du tourisme et ont commencé à promouvoir et à proposer leurs propres produits authentiques et traditionnels (voir les études de cas).

Baser le tourisme sur l'alimentation locale, c'est préserver le patrimoine culturel et naturel qui le soutient.

- Elle permet de préserver des recettes et des pratiques culinaires traditionnelles qui se transmettent de génération en génération, préservant ainsi l'identité culturelle unique de chaque région.
- Ces recettes sont élaborées à partir de produits locaux qui seront à leur tour préservés. Ce faisant, ce sont des espèces végétales et animales locales qui seront préservées pour le bien de la biodiversité.



# Patrimoine gastronomique et bénéfiques pour la communauté locale

## Le patrimoine gastronomique soutient l'économie locale durable

Attirer des touristes, c'est s'assurer une clientèle potentielle supplémentaire et une **source de revenus**. Le tourisme gastronomique favorise le développement des industries agroalimentaires locales. Il créera non seulement des emplois dans le secteur touristique (restaurants, hôtels, etc.), mais profitera également aux agriculteurs locaux, aux fabricants de produits locaux (conserves, confiseries, vins, etc.) et aux distributeurs (épiceries, marchés, etc.).

Lors de la 8e édition du Forum mondial de l'ONU sur le tourisme de gastronomie, qui s'est tenu à Saint-Sébastien (Espagne), l'OMT a décidé de mettre en avant le rôle du tourisme de gastronomie dans la préservation des territoires locaux et la promotion de pratiques durables. Joxe Mari Aizega, directeur général du Basque Culinary Center, a déclaré que « *le territoire, l'innovation et la créativité sont essentiels pour réussir à évoluer vers un nouveau scénario dans lequel promouvoir un modèle de tourisme de gastronomie responsable axé sur le respect des personnes et de l'environnement. Il est essentiel de promouvoir des pratiques durables (...)* ».

Suivant cette approche, le ministère grec du Tourisme souhaite développer **l'agrotourisme** et le tourisme gastronomique comme partie essentielle de sa stratégie. Son action principale est le développement d'un réseau d'interface agroalimentaire-gastronomie-tourisme pour fonctionner comme une organisation de gestion de destination thématique (DMO). Pour accroître la visibilité de la Grèce en tant que destination touristique gastronomique, il prévoit la cartographie des produits et services touristiques gastronomiques existants (tels que les unités d'agrotourisme, les caves, les moulins à huile d'olive, les entreprises de restauration), les expériences gastronomiques (telles que l'organisation d'itinéraires thématiques, les ateliers interactifs locaux, les visites de producteurs locaux de produits agricoles et de vin, etc.), ainsi que la visualisation numérique de ce qui précède.



# Préserver et valoriser notre patrimoine gastronomique

À l'ère moderne, le maintien et le développement des traditions culinaires constituent un **défi majeur**, compte tenu de la mondialisation, de la modernisation et des changements de mode de vie qui peuvent menacer la continuité de ces traditions. Ainsi, l'enregistrement des recettes, des techniques de cuisson, des histoires derrière les aliments et des informations historiques liées aux traditions culinaires et gastronomiques sont des étapes essentielles pour préserver ce patrimoine.

### Une reconnaissance européenne

Au cours des dernières années, le patrimoine culturel a gagné en importance au niveau politique de l'UE. En 2014 déjà, le Parlement européen a reconnu les **aspects culturels et éducatifs de la gastronomie**. Dans son rapport sur le patrimoine gastronomique européen (Parlement européen 2014), le Parlement européen souligne l'importance d'identifier, de cataloguer, de transmettre et de diffuser la richesse culturelle de la gastronomie européenne. En outre, il plaide pour la création d'un observatoire européen de la gastronomie qui célébrerait et préserverait les traditions culinaires tout en favorisant la compréhension interculturelle au-delà des frontières européennes.

Plus récemment, le lien entre l'alimentation, la culture, le patrimoine et le tourisme a été reconnu dans la communication de la Commission européenne sur le tourisme et les transports en 2020 et au-delà.

**La gastronomie au niveau européen constitue une force unificatrice, reflétant la riche diversité culturelle du continent.**

La standardisation et l'industrialisation des chaînes alimentaires ont entraîné le déclin des petites exploitations agricoles, de l'emploi rural et des installations de transformation régionales, mettant en péril notre patrimoine gastronomique.

Encourager les communautés locales à préserver et à protéger leurs traditions gastronomiques régionales peut **les aider à se sentir investies d'un rôle important dans la préservation de leur patrimoine culturel**. Enseigner aux jeunes générations les valeurs et les techniques culinaires traditionnelles est également une étape importante pour garantir la préservation et la transmission du patrimoine gastronomique.



# Préserver et valoriser notre patrimoine gastronomique

## Une reconnaissance européenne

Plusieurs initiatives ont été développées en Europe pour préserver le patrimoine gastronomique

- **L'Association Internationale pour la Protection du Patrimoine Gastronomique** est née en 2021 dans le but de prendre les mesures appropriées et nécessaires à la préservation de la culture gastronomique traditionnelle de chaque pays, communauté ou zone géographique. L'instrument d'évaluation et de certification du Patrimoine Gastronomique Protégé est l'Institut homonyme qui a également établi un réseau international pour élargir sa présence dans le monde entier.

Consultez le lien ci-dessous pour plus d'informations : <https://patrimoniogastronomicoprotegido.org/>

- **La Région européenne de la gastronomie**

Cet événement favorise la collaboration entre les villes et régions européennes, en promouvant le patrimoine gastronomique comme moteur du développement durable et du tourisme culturel.

La Région européenne de la gastronomie est un titre prestigieux décerné chaque année à une ou plusieurs villes ou régions d'Europe. Cette importante reconnaissance est décernée par l'Institut international de la gastronomie, de la culture, des arts et du tourisme (IGCAT).

Le prix est un effort collaboratif et les régions qui le reçoivent rejoignent une plateforme mondiale de régions de la gastronomie primées et candidates.



## CHAPITRE 2

# Préserver et valoriser notre patrimoine gastronomique

### Une reconnaissance européenne

#### Main goals of the European Region: of Gastronomy program

1

##### Stimulating creativity and gastronomic Innovation

The program encourages  
creativity and Innovation in  
gastronomy.



2

##### Culinary education

It promotes culinary  
education for both children  
and adults.

3

##### Sustainable tourism standards

The regions work toward  
improving sustainable  
tourism practices/standards.



4

##### Circular economies

Efforts are made to  
strengthen circular  
economies in both urban  
and rural locations.

5

##### Community and environmental well-being

The program support  
community well-being and  
environmental health.

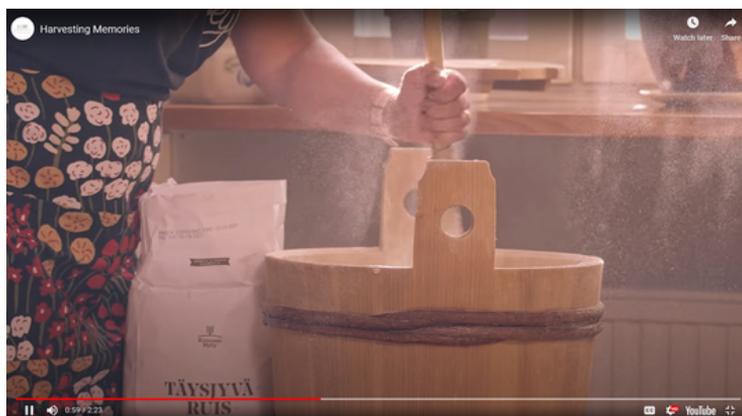




## CHAPITRE 2

# Préserver et valoriser notre patrimoine gastronomique

### Une reconnaissance européenne



Prix du film culinaire 2023 – IGCAT – Institut international de la gastronomie, de la culture, des arts et du tourisme



# Préserver et valoriser notre patrimoine gastronomique

## Bonnes pratiques pour préserver et valoriser le patrimoine gastronomique

- **Approfondissez vos connaissances sur votre propre patrimoine gastronomique**

Entrez en contact avec des cuisiniers locaux ! Vous pouvez contacter des chefs, des grands-mères et des artisans culinaires pour **organiser des ateliers de cuisine pratiques pour vos visiteurs**. Les participants peuvent apprendre des techniques traditionnelles, comme la fermentation, le marinage ou la cuisson du pain. Ces ateliers enseignent non seulement des compétences pratiques, mais favorisent également un sentiment de continuité avec le passé.

Vous pouvez mener des entretiens avec des membres plus âgés de la communauté qui possèdent de précieuses connaissances culinaires. Posez-leur des questions sur les **recettes familiales, les pratiques saisonnières et les coutumes** liées à la nourriture. Enregistrez ces informations sous forme écrite ou audio.

- **Partagez votre patrimoine gastronomique avec les autres**

Pour les agriculteurs ou les petites entreprises touristiques, il existe différentes manières de faire comprendre aux visiteurs que la gastronomie reflète l'identité culturelle unique d'une ville, d'une région ou d'un pays. Plusieurs pratiques sont proposées dans le tableau ci-après :



## CHAPITRE 2

# Préserver et valoriser notre patrimoine gastronomique

Action	Impact attendu
<ul style="list-style-type: none"><li>Encourager le chef cuisinier de votre restaurant ou de votre établissement et des restaurants locaux avec lesquels vous collaborez à</li></ul> <p>- documenter et partager les <b>recettes et les techniques de cuisine traditionnelles</b> (même s'ils gardent le secret de la touche finale !)</p> <p>- mentionner dans leur menu le caractère traditionnel des plats qu'ils proposent</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ces pratiques culinaires incarnent des valeurs culturelles, des liens historiques et des coutumes sociales. <b>En préservant et en promouvant ces traditions gastronomiques, les communautés protègent leur identité culturelle contre l'homogénéisation et la mondialisation.</b></li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Vous pouvez organiser des <b>événements gastronomiques et des festivals</b> qui célèbrent les spécialités locales. Il peut s'agir de foires alimentaires, de festivals de cuisine de rue ou de dîners à thème.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ces rencontres permettent aux gens de découvrir les saveurs et les histoires qui se cachent derrière les plats.</li><li>Ils donnent également l'occasion de collaborer entre les restaurants, les marchés, les producteurs et les entreprises touristiques de la région.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Inviter des personnes âgées et des locaux dans votre établissement/organisation pour qu'ils partagent leurs <b>souvenirs et leurs histoires liés à l'alimentation</b>.</li><li>Vous pouvez enregistrer ces récits, les transcrire et les inclure dans votre guide, votre site web, vos médias sociaux ou tout autre outil de diffusion.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Les anciens et les membres de la communauté partagent leurs précieuses connaissances sur la cuisine locale, la préservation des traditions et le lien entre le passé et le présent à travers leurs expériences. En les invitant à partager leurs expériences alimentaires, <b>nous veillons à ce que ces traditions orales restent vivantes.</b></li><li><b>En mettant en évidence les liens émotionnels</b> que les gens entretiennent avec certains aliments, vous aidez le visiteur à mieux se rapprocher de votre identité culturelle.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Vous pouvez également <b>développer des parcours gastronomiques guidés</b> qui emmènent les visiteurs à travers les quartiers historiques, les marchés et les cafés/restaurants. <b>Expliquez leur</b> la signification culturelle de chaque étape, <b>en soulignant comment la nourriture qui y est servie contribue à l'identité locale</b>. Vous pouvez fournir des cartes pratiques et des itinéraires que les touristes pourront explorer par eux-mêmes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>Les circuits gastronomiques guidés permettent aux visiteurs de s'impliquer dans la scène gastronomique locale</b> et d'apprendre directement à connaître le patrimoine culinaire.</li><li>En expliquant la signification culturelle de chaque étape, on met la nourriture en contexte, car les visiteurs apprécient non seulement ce qu'ils ont dans leur assiette, mais aussi les histoires qui se sont déroulées dans les environs.</li><li>Ces sentiers peuvent être l'occasion pour les visiteurs d'acheter des produits locaux et de rencontrer des producteurs.</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quoi de plus passionnant que de <b>travailler avec les jeunes</b> ?! Vous pouvez contacter des enseignants ou des représentants d'écoles pour organiser des ateliers afin d'enseigner aux élèves les traditions alimentaires locales, la science de la cuisine et les histoires culturelles qui se cachent derrière les ingrédients. Organisez des visites de marchés alimentaires, de fermes et de cuisines historiques.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous aiderez les écoles et les établissements d'enseignement à intégrer la gastronomie dans leur programme.</li> <li>• Et encourager <b>les générations futures</b> à maintenir la tradition culinaire en s'appuyant sur des connaissances approfondies.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une idée innovante pour mettre en évidence les liens entre la gastronomie et les savoirs traditionnels consiste à <b>créer un jardin communal</b> où sont cultivés des ingrédients traditionnels.</li> </ul> <p>Associer les autorités locales à l'élaboration du projet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permet d'expliquer le contexte historique de chaque plante ou herbe.</li> <li>• Encourager les écoles et les familles à participer à l'entretien de ces jardins.</li> <li>• Fournir des produits aux restaurants locaux ou aux événements alimentaires organisés localement.</li> </ul>



# Études de cas

### 1. Développer une activité touristique autour d'une production emblématique :

L'initiative « Messinian Story » met en valeur l'engagement de la famille Bousdoukas à Korifasio, en Messénie, Grèce, pour promouvoir et préserver les traditions locales et diversifier son activité agricole avec l'agritourisme. Construit sur l'olivieraie familiale, un joli lieu accueille les visiteurs depuis 2019. Les visiteurs ont la possibilité de découvrir les bases de la production d'huile d'olive et de participer à un cours de cuisine. Une fois préparé, le repas sera cuit au four à bois et dégusté ensemble dans la jolie cour, à l'ombre des oliviers ! Ce type d'initiative préserve non seulement le patrimoine culturel de la Messénie mais contribue également à préserver l'identité culinaire unique de la Grèce contre les pressions de la modernisation, garantissant que les traditions gastronomiques du pays continuent de prospérer pour les générations futures.

Vérification : [Histoire de Messine – Huile d'olive et expérience gastronomique](#)



Photos : Histoire de Messine



# Études de cas

## 2. Promouvoir la gastronomie en tant que bien culturel d'un pays en Grèce

En Grèce, la gastronomie est un atout essentiel du secteur touristique national, **capable de générer des bénéfices économiques et sociaux substantiels**. Elle ajoute une valeur significative à la destination, renforçant ainsi son attrait auprès des visiteurs.

Convaincus par cette démarche, certains organismes privés et publics ont développé des sites Internet pour promouvoir bien plus que la classique « moussaka » et la « salade grecque » ! Ils souhaitent proposer de découvrir les nombreuses particularités de la gastronomie des régions et des îles grecques. Ils mettent en avant ces spécificités, basées sur la qualité des produits utilisés dans les plats, le savoir-faire des locaux, qu'ils soient cuisiniers professionnels ou non, et les traditions culinaires ancestrales.

Voici deux exemples de sites internet développés pour promouvoir la cuisine grecque à travers une approche territoriale, en liant l'alimentation et les communautés locales. Ils recommandent des lieux d'intérêt gastronomique, créant des itinéraires à explorer pour les visiteurs nationaux ou internationaux.

### Le guide de la gastronomie grecque !

Le [guide en ligne de la gastronomie grecque](#) est un voyage agréable à travers les saveurs, les habitants et les paysages de la Grèce. Il a été développé par deux passionnés et experts de la gastronomie grecque, George Pittas et Bilio Tsoukalas.

Il célèbre la riche culture culinaire du pays, en mettant en valeur ses trésors gastronomiques uniques et en se concentrant sur les communautés qui les sous-tendent.

La cuisine locale est présentée à travers :

- Lieux et paysages : les pages web vous aident à explorer les diverses régions de la Grèce, chacune constituant une destination gastronomique.
- Produits et Producteurs : vous pourrez en apprendre davantage sur les ingrédients locaux, les produits artisanaux et les producteurs passionnés qui se cachent derrière.
- Histoire et Tradition : vous plongerez dans le contexte historique de la cuisine grecque, et découvrirez des recettes et coutumes culinaires ancestrales.
- Événements et rituels : pour en savoir plus sur les festivals, les rituels et les célébrations liés à la nourriture.
- Communautés Gastronomiques : pour découvrir les professionnels de l'agriculture, de la transformation, de la restauration et de l'hôtellerie composant les « Communautés Gastronomiques »

## CHAPITRE 2



# Études de cas

## 2. Promouvoir la gastronomie en tant que bien culturel d'un pays en Grèce

### Visit Greece

Visit Greece a été développé par l'Office National du Tourisme Grec, un organisme public en charge de la promotion du tourisme en Grèce. Le site fait la promotion de diverses destinations, du patrimoine culturel et environnemental, mais aussi... de la gastronomie, dans le cadre de celui-ci !

Le site fournit des informations sur :

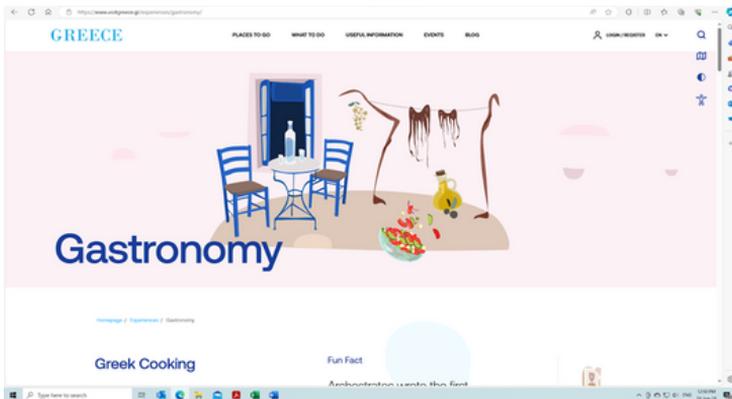
- Cuisine traditionnelle
- Produits traditionnels
- Vins grecs et autres boissons

Chaque information est liée à un lieu spécifique en Grèce et constitue une invitation à le visiter.

En savoir plus sur :

Le guide de la gastronomie grecque <https://www.greekgastronomyguide.gr/fr/>

Visiter la Grèce, Gastronomie <https://www.visitgreece.gr/experiences/gastronomy/>



Source: [www.visitgreece.gr](http://www.visitgreece.gr)

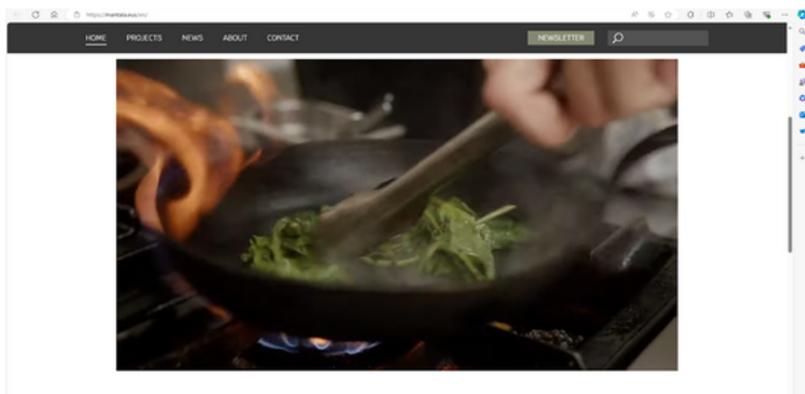


## CHAPITRE 2

# Études de cas

### 3. En Espagne : la gastronomie basque Mantala

Mantala Basque Gastronomy est une initiative qui vise à promouvoir et à développer la gastronomie basque, en favorisant les échanges de connaissances et la co-création. [Mantala](#) est le résultat d'une collaboration publique-privée soutenue par le [Centre Culinaire Basque](#) et Hazi Fundazioa, entre autres. Son objectif principal est de maintenir et de sécuriser la position de la gastronomie basque à travers des projets, le développement des connaissances et du contenu ainsi que la recherche. Consultez le lien ci-dessous pour plus d'informations : <https://mantala.eus/fr/>



## CHAPITRE 2

# Bibliographie

- Romanioli Marco (2019) Les éléments du patrimoine gastronomique à l'UNESCO : problèmes, réflexions et interprétations d'une nouvelle catégorie de patrimoine, Revue internationale du patrimoine immatériel 14
- Commission européenne (2020) Communication de la Commission européenne sur le tourisme et les transports en 2020 et au-delà.
- Parlement européen (2014) RAPPORT sur le patrimoine gastronomique européen : aspects culturels et éducatifs | A7-0127/2014 | Parlement européen (europa.eu)
- RÉGIONS EUROPÉENNES DE LA GASTRONOMIE (europeanregionofgastronomy.org)
- Romagnoli Marco (2019) Éléments du patrimoine gastronomique à l'UNESCO : problèmes, réflexions et interprétations d'une nouvelle catégorie de patrimoine. Revue internationale du patrimoine immatériel
- Mulcahy John D (2019) Évolution historique du tourisme gastronomique, dans Routledge Handbook of Gastronomic Tourism, Routledge
- IGCAT (2022) Région mondiale de la gastronomie, autonomisation des communautés
- [https://www.europeanregionofgastronomy.org/wp-content/uploads/2022/03/World\\_Region\\_of\\_Gastronomy\\_EN\\_2022\\_v3.pdf](https://www.europeanregionofgastronomy.org/wp-content/uploads/2022/03/World_Region_of_Gastronomy_EN_2022_v3.pdf)
- Convention de l'UNESCO (2003) pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, Affaires juridiques

