

## OBJET DE TRAVAIL CONCLUSIF : LA FRANCE ET LE PATRIMOINE, DES ACTIONS MAJEURES DE VALORISATION ET DE PROTECTION

**Problématique de l'objet conclusif** : Depuis 1959, l'État prend en charge la gestion du patrimoine, via le Ministère de la Culture, qui veille aussi bien sur sa préservation que sur sa mise en valeur. Progressivement, et parallèlement à l'élargissement de la notion de patrimoine, les acteurs et les enjeux de la politique publique en ce domaine se multiplient et se complexifient. Le classement au patrimoine mondial de l'Unesco du bassin minier du Nord-Pas-de-Calais en 2012, et l'inscription en 2010 du repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine culturel immatériel en 2010 témoignent de cette complexification. **Comment la France gère-t-elle un patrimoine important et diversifié ? Quels sont les enjeux de cette valorisation et de la protection du patrimoine en France ? En France, la gestion du patrimoine est une affaire d'État en constante évolution depuis 1959. Cette gestion apparaît diversifiée et porteuse d'enjeux différents selon qu'il s'agisse d'un patrimoine hérité ou d'un patrimoine reconverti. Quoi qu'il en soit, cette question apparaît essentielle, car porteuse de lourds enjeux politiques.**

### Jalon 1/ La gestion du patrimoine français : évolutions d'une politique publique

#### Contextualisation



- La France possède un **patrimoine absolument exceptionnel**, hérité de la longue occupation de son territoire :
  - **45 sites** sont classés au **Patrimoine mondial de l'Humanité par l'Unesco**, parmi lesquels le Mont-Saint-Michel et sa baie, le centre historique d'Avignon, l'abbatiale de Saint-Savin-sur-Gartempe, mais également la Grotte Chauvet-Pont d'Arc, la ville de Le Havre, le bassin minier du Nord-Pas-de-Calais, le Pont du Gard, la ville de Lyon, l'œuvre de l'architecte Le Corbusier, le Mont Perdu dans les Pyrénées.
- Globalement, ce patrimoine se divise en **trois catégories** :
  - Le **Patrimoine naturel** : Pitons, cirques et remparts de l'île de la Réunion, lagons de Nouvelle-Calédonie, Chaîne des Puys-faille de Limagne.
  - Le **Patrimoine culturel** : Les cathédrales (Amiens, Bourges, Reims), les sites préhistoriques de la vallée de la Vézère, etc.
  - Le **Patrimoine immatériel** : l'Alpinisme, le savoir-faire lié au parfum dans la région de Grasse, les ostensions septennales limousines.
- **Différents acteurs interviennent dans la valorisation et la protection du patrimoine** :
  - Des **acteurs publics** :
    - L'État : légiférer, classer.
    - Les collectivités territoriales : identifier, recenser.
    - Les institutions spécialisées : archiver, inventorier, documenter, restaurer.
  - Des **acteurs privés** :
    - Des associations : préserver, faire vivre, mettre en valeur.
    - Des propriétaires : entretenir, faire vivre.
    - Des entreprises : entretenir, restaurer, mettre en valeur.
    - Des mécènes : financer et promouvoir.

## Comment la politique patrimoniale de la France s'est-elle mise en place, consolidée et diversifiée depuis le début des années 1960 ?

### Activité

Pas d'activité pour ce jalon.

### Traitement du jalon

Dans les années 1960-1970, la gestion du patrimoine apparaît centralisée.

- Sa **gestion** est **organisée au sein du Ministère des Affaires Culturelles**, dirigé par André Malraux.
  - **André Malraux** (1901-1976) : écrivain et homme politique, Malraux s'engage au début de sa carrière contre le système colonial (*La Condition Humaine*, 1933) et le fascisme (*L'Espoir*, 1937). Entre 1936 et 1937, il combat aux côtés des Républicains espagnols face aux franquistes. Résistant, il participe à la Libération de la France en 1944. Passionné d'Art, il devient ministre de la Culture entre 1958 et 1969 pendant les mandats du général de Gaulle.
  - **L'État encadre la chaîne patrimoniale**, c'est-à-dire le processus qui regroupe l'ensemble des opérations de constitution d'un patrimoine : reconnaissance, conservation, restauration, exposition. Le ministère inventorie les biens, organise les chantiers de restauration, décide ou non de conserver, de restaurer.
- La **politique initiée par André Malraux repose sur une vision assez traditionnelle du patrimoine** : l'accent est mis sur le patrimoine bâti, et notamment celui qui témoigne d'un passé glorieux. Ainsi, les lois de programme de 1962 et 1967 actent la participation de l'État à la restauration de lieux considérés comme symboliques de l'Histoire de France, comme Versailles ou la cathédrale de Reims.
- Néanmoins, le **ministère s'attache également à inventorier et à protéger le « petit patrimoine »**.
  - La loi sur les secteurs sauvegardés, en 1962, permet à l'État de se doter de moyens juridiques et financiers pour assurer la préservation de quartiers anciens.
  - En 1964 est créé l'inventaire général des monuments et richesses artistiques de la France. Cette institution a pour mission de « recenser, étudier et faire connaître les éléments du patrimoine qui représentent un intérêt culturel, historique ou scientifique. »

Cependant, ce sont les années 1980-1990 qui correspondent à l'âge d'or de la politique patrimoniale.

- Les **années 1970 correspondent déjà à une vision un peu plus large du patrimoine** :
  - La **notion s'élargit aux créations contemporaines** avec, par exemple, le classement des bâtiments d'Auguste Perret ou du Corbusier, et ce du vivant de leurs concepteurs.
  - Les **restaurations sont étendues à un nombre plus grand de monuments**. À Paris, l'ancienne gare d'Orsay est sauvée de la démolition, et transformée en musée.
- Dans les **années 1980-1990**, le patrimoine devient un **objet médiatisé, médiatisation sur laquelle s'appuie l'action publique**. Le patrimoine **devient alors un enjeu politique et sociétal**, qui participe de la politique de démocratisation culturelle :
  - Journées européennes du patrimoine à partir de 1984, organisées chaque mois de septembre, qui permettent aux Français de découvrir des objets patrimoniaux parfois inaccessibles le reste de l'année.

- L'État n'hésite pas à faire la promotion de sa politique patrimoniale, thème désormais inscrit dans les projets des candidats à l'élection présidentielle.
- Parallèlement, la **gestion publique s'élargit à de « nouveaux patrimoines »** : urbain, industriel, ethnologique, archéologique ; **évolution qui correspond à l'entrée en lice de nouveaux acteurs** :
  - Mise en place d'une mission et d'un conseil du patrimoine ethnologique en 1980, d'une charte des écomusées en 1981, des zones de protection du patrimoine architectural urbain et paysager en 1983.
  - Cette territorialisation du patrimoine engendre une **gestion plus décentralisée des politiques publiques** : les collectivités locales prennent dorénavant en charge la valorisation et la protection du patrimoine de proximité.


**Depuis les années 1990, les politiques patrimoniales sont toujours plus décentralisées, mais dotées de moyens insuffisants.**

- Dans les années 1990, la **notion de patrimoine continue à s'élargir, se tournant de plus en plus vers l'immatériel** :
  - Patrimoine rural, objets du quotidien, productions audiovisuelles, savoir-faire, arts et traditions populaires sont entrés dans la chaîne patrimoniale.
  - Face à cette évolution, des voix s'élèvent pour dénoncer une **inflation patrimoniale**, expression utilisée pour souligner l'élargissement de la notion de patrimoine à tous les domaines de la création au risque de perte de son identité.
- Aujourd'hui, la **gestion du patrimoine apparaît décentralisée** :
  - **L'État** n'agit plus comme un initiateur de projet, mais bien davantage comme un **partenaire**.
  - Les **collectivités locales sont à la manœuvre**, par l'intermédiaire des DRAC (Direction régionale des Affaires Culturelles).
- Cependant, **les moyens alloués au patrimoine sont insuffisants**, nécessitant la recherche de nouveaux acteurs afin d'en assurer la préservation et la mise en valeur :
  - En 2019, la préservation du Patrimoine ne représente plus que 3% du budget du ministère de la Culture.
  - Le **mécénat** est encouragé. Le groupe LVMH multiplie par exemple ses domaines d'intervention (mode, artisanat, vignoble) en finançant des initiatives ou en défendant des savoir-faire.
  - **Appel à la souscription publique**, par le biais du **loto du patrimoine** lancé en 2018. Confié à l'animateur Stéphane Bern, il témoigne aussi bien de l'attachement des Français à leur patrimoine que du peu d'intérêt des pouvoirs publics pour cette question, obligé d'avoir recours à la générosité des Français et à la popularité d'un animateur de télévision.
  - **Recours à des associations**, qui se substituent à l'État dans la préservation et la mise en valeur du patrimoine. C'est le cas, par exemple, de l'*Association Rencontre avec le Patrimoine Religieux*, qui se substitue au travail du service de l'Inventaire et qui, par plusieurs publications, met en valeur le patrimoine religieux bâti des régions Centre-Val de Loire et Limousin.

**Jalon 2/ La patrimonialisation, entre héritage culturel et reconversion. Le bassin minier du Nord-Pas-de-Calais**

**Contextualisation**



- Le bassin minier du Nord-Pas-de-Calais correspond à un **territoire s'étendant sur 120 kilomètres de long pour 12 de large**. Il regroupe **87 communes**, dont trois pôles métropolitains : **Lens, Douai et Valenciennes**. Il est peuplé de **1 200 000 habitants**.
  - Cette région a évolué au rythme de l'**extraction minière** entre **1720**, date de la découverte du charbon à Fresnes-sur-Escaut, à **1990**, avec la fermeture de la dernière mine à Oignies. De cœur industriel de la France au XIX<sup>e</sup> et dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, la zone, frappée de plein fouet par la crise économique des années 1970 et par la concurrence des pays en développement, est aujourd'hui marquée par la **désindustrialisation** et le **chômage**.
  - Cette **empreinte multiséculaire a modelé le paysage, la culture et l'identité des populations locale** :
    - Des **infrastructures dédiées à l'extraction minière** ont été édifiées :
      - **Chevalement** : tour au-dessus des puits qui permet de faire descendre et remonter les mineurs, le matériel et le charbon.
      - La **fosse** : le puit de la mine.
      - La **tour d'extraction**.
      - Le **terril** : colline formée par les déchets de l'extraction.
    - Des **bâtiments du quotidien** pour accueillir les mineurs et leur famille : cités ouvrières, écoles, dispensaires.
-  L'ensemble forme ainsi un **patrimoine industriel : bâtiments, objets, paysages relatifs à une activité industrielle et permettant d'en comprendre les techniques, les savoir-faire et les modes de vie**.

- En 2012, cet ensemble a été **classé au patrimoine mondial de l’Unesco**, au titre de **patrimoine culturel évolutif vivant** : catégorie établie par l’Unesco correspondant à un lieu dont le paysage a été intentionnellement transformé par l’homme, reflétant ainsi une histoire humaine.

**Comment la valorisation et la protection du patrimoine contribuent-elles à la reconversion du patrimoine minier ?**

**1/ La patrimonialisation du bassin minier : un enjeu identitaire. De la stigmatisation à la mise en valeur**

**Activité**

**Consigne** : Soit le sujet : « La patrimonialisation du bassin minier : un enjeu identitaire. De la stigmatisation à la mise en valeur ».

Mêmes modalités de réalisation que pour les sujets précédents.

**Correction**

En 2012, le bassin minier du Nord-Pas-de-Calais est classé au patrimoine mondial de l’Unesco. Il s’agit autant de rendre hommage au métier de mineur que de prendre en compte l’impact de l’activité charbonnière sur le paysage et les sociétés. Cette patrimonialisation d’un site industriel célèbre aussi un passé qui a créé une forte identité.

**Quels sont les enjeux identitaires de la patrimonialisation du bassin minier du Nord-Pas-de-Calais ?**

**La patrimonialisation du bassin minier du Nord-Pas-de-Calais pose d’emblée la question du phénomène de territorialisation des biens à sauvegarder.** En effet, c’est un territoire clairement identifié qui a été classé. Il s’agit d’un ensemble de 4 000 hectares s’étendant sur 120 kilomètres de long pour 12 de large, composé de 87 communes dont les pôles urbains de Lens, Douai et Valenciennes. Cette région est riche en témoignages patrimoniaux de son passé minier. L’extraction du charbon y débute en 1720, et s’intensifie au XIX<sup>e</sup> siècle, générant sur place une immigration massive (Belges, Polonais).

Cette activité a modelé le paysage (chevalements, fosses, terrils, dispensaires, etc.) et dessiné une culture façonnant l’identité des populations. La figure du mineur s’est ainsi imposée, trouvant écho d’abord dans la littérature avec *Germinal*, d’Émile Zola, écrit en 1885, à l’apogée de l’extraction minière. Le cinéma fera quant à lui l’écho des derniers feux de l’activité charbonnière, avec l’adaptation du roman de Zola dans un film éponyme réalisé par Claude Berri en 1993, moins de trois ans après la fermeture de la dernière mine, à Oignies. D’ailleurs, aux côtés des acteurs Gérard Depardieu et Renaud, ce sont d’anciens mineurs de la région qui font office de figurants, alors que le film a été tourné sur l’ancien site minier de Wallers-Arenberg. La musique, avec la chanson de Pierre Bachelet, *Les Corons*, témoigne également de cette identité culturelle. Il en va de même dans le domaine du sport. C’est dans le nord industriel que s’est d’abord implanté la pratique du football et, aujourd’hui encore, le R.C. Lens fait figure d’étendard du passé minier de la région. Le cyclisme, également très populaire dans le bassin au tournant des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, témoigne de la culture de la région chaque année lors de la course Paris-Roubaix, qui traverse le bassin minier au niveau de la célèbre section pavé d’Arenberg.

Cet aspect identitaire et mémoriel a été le support du classement à l’Unesco. Pourtant, la sauvegarde de cet ensemble n’est pas allée de soi et a demandé du temps. Longtemps, ce patrimoine



a été jugé « encombrant » et, pire, comme dépréciatif pour l'image de la région. La région Nord-Pas-de-Calais, aujourd'hui Hauts-de-France, a longtemps préféré axer sa communication sur Lille, sa capitale, et son riche patrimoine. Calais, avec sa dentelle symbole de tradition, et son Tunnel sous la Manche, gage de modernité, était également davantage mis en avant. À l'inverse, le bassin, frappé par la crise, était stigmatisé et, pour certains, les traces de ce passé révolu devaient être détruites. C'est grâce à la mobilisation d'érudits locaux et d'anciens mineurs que sont créés les premiers musées de la mine, comme celui d'Escaudain ouvert dès 1978, avant que la reconnaissance internationale ne vienne de l'Unesco.

**La seconde question posée par cette patrimonialisation du bassin est la reconnaissance institutionnelle à différentes échelles du patrimoine industriel.** La patrimonialisation est le fruit d'une volonté politique qui s'exprime d'abord à l'échelle locale. Dans les années 1990, Jean-François Caron (futur maire de Loos-en-Gohelle) et Pierre Mauroy (ancien premier ministre et maire de Lille), militent en faveur d'une « patrimonialisation des oubliés ».

Ces acteurs locaux s'organisent progressivement, jusqu'à obtenir l'intervention de l'État. En 2000, est créée l'association Mission Bassin minier (MBM) tandis que l'État accepte de copiloter l'inscription sur la liste du patrimoine mondial. En 2001, le ministère de la Culture procède au classement de 69 biens du bassin minier au rang de monuments historiques, contribuant ainsi à une première reconnaissance d'intérêt patrimonial. Entre 2003 et 2007, il fait réaliser un inventaire architectural, urbain et paysager des cités minières de la région.

Enfin, en 2012, l'Unesco reconnaît le bassin minier du Nord-Pas-de-Calais comme paysage culturel évolutif vivant.

## 2/ Entre muséification et reconversion : les enjeux de la mise en valeur du bassin minier

**Consigne :** Soit le sujet : « Entre muséification et reconversion : les enjeux de la mise en valeur du bassin minier ».

Mêmes modalités de réalisation que pour les sujets précédents.

### Correction

En 2012, le bassin minier du Nord-Pas-de-Calais est classé au patrimoine mondial de l'Unesco. Il s'agit autant de rendre hommage au métier de mineur que de prendre en compte l'impact de l'activité charbonnière sur le paysage et les sociétés. Cette patrimonialisation d'un site industriel célèbre aussi un passé qui a créé une forte identité. Néanmoins, les modalités de cette patrimonialisation diffèrent, du fait de la catégorie de classement. En effet, le bassin est classé au titre du « patrimoine évolutif vivant ».

**Dès lors, si une partie du patrimoine est restée en l'état, figée, comme pour mieux rendre compte du passé, la politique de sensibilisation au passé industriel s'est également accompagnée d'un processus de reconversion.**

**Une partie du patrimoine du bassin minier a été muséifiée.** C'est notamment le cas à la base 11/9 de Loos-en-Gohelle que l'association *La chaîne des terrils* se propose de faire découvrir. Ses deux terrils jumeaux, reconnus comme les plus hauts d'Europe, le chevalement métallique construit dans les années 1920, le carreau de mine ou encore la ville-usine sont devenus, par leur conservation et leur mise en avant, les témoins de l'industrialisation de la région.

Au centre historique de Lewarde, le visiteur reconstitue le quotidien du mineur au travail. Dans les fosses d'Arenberg, un « parcours patrimonial historique » est proposé par l'Association de défense et de protection du patrimoine historique. Cette muséification concourt à la notoriété touristique du site et participe à la promotion d'un patrimoine industriel longtemps méprisé.

**Une autre partie du patrimoine est au contraire reconvertie.** Le bassin minier du Nord-Pas-de-Calais est labellisé dans la catégorie « patrimoine culturel évolutif vivant » de l'Unesco. Il s'agit donc de montrer que le passé industriel des lieux reste vivant, qu'il est adaptable et donc recyclable. La démarche consiste donc à préserver, sous une autre forme, pour continuer à faire vivre. Cette logique est confirmée par l'« engagement pour le renouveau du bassin minier » pris par l'État en 2017 afin d'« accomplir la métamorphose du territoire à l'horizon de 10 ans. »

Ainsi, à Loos-en-Gohelle, l'ancien carreau de mine a été transformé en scène de spectacle, *Culture commune*, et en pépinière d'entreprises liées au développement durable. Sur le site de Wallers-Arenberg, les décors du film *Germinal* ont contribué depuis 2015 à reconvertir le lieu en site innovant appelé à devenir un pôle d'excellence en images et médias numériques. Enfin, le Louvre-Lens, implanté sur la fosse 9-9 bis, et inauguré en 2012, est un symbole de la reconversion du passé minier en haut lieu culturel.

**Jalon 3/ Le patrimoine, facteur de rayonnement culturel de la France dans le monde et objet d'action diplomatique (un exemple du patrimoine immatériel : le repas gastronomique des Français)**

**Contextualisation**

- À l'étranger, l'image de la France est associée à la gastronomie, aux vins et aux produits de luxe.
- L'art de la table à la française est plutôt destiné à **célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes** tels que les naissances ou les mariages.
- Comme toute pratique sociale coutumière, il doit respecter un schéma bien arrêté, commençant par un apéritif, et se terminant par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, une entrée, une viande et/ou un poisson avec un accompagnement, du fromage et un dessert.
- C'est ce **schéma ainsi établi qui a été inscrit par l'UNESCO, en 2010, au patrimoine culturel immatériel de l'humanité**. Il est défini comme suit :

*« Pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire ». Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature » [UNESCO]*

- De ce patrimoine culturel immatériel, la France a fait du repas gastronomique un véritable **atout stratégique**.
  - D'une part la plupart des exportations françaises concernent, directement ou indirectement, le domaine alimentaire.
  - D'autre part la gastronomie est une arme de séduction fondamentale, un outil de *soft power* aux retombées économiques, valorisant l'aura symbolique du pays.

**Comment le repas gastronomique des Français s'est-il imposé comme un facteur de rayonnement culturel ? En quoi ce patrimoine représente-t-il une arme diplomatique pour le pays ? En quoi la gastronomie est-elle un outil de *soft power* comme un autre ?**

### 1/ Le repas gastronomique des Français, facteur de rayonnement culturel de la France

#### Activité

**Consigne** : Soit le sujet : « Le repas gastronomique des Français, facteur de rayonnement culturel de la France ».

Mêmes modalités de réalisation que pour les sujets précédents.

#### Correction

« Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe 258 variétés de fromages ? » Par cette formule, le général de Gaulle soulignait tout à la fois la difficulté à diriger un pays comme la France et l'importance que tient la gastronomie dans le pays. Le repas gastronomique des français, rigoureusement codifié et classé au patrimoine immatériel de l'Unesco depuis 2010, apparaît en effet comme une réelle spécificité nationale. Élément d'identification, il est mis en avant afin de favoriser le rayonnement du pays à l'international.

**Comment le repas gastronomique des Français s'est-il imposé comme un facteur de rayonnement culturel ?**

**La France propose une gastronomie variée, faisant de la pratique du repas gastronomique un patrimoine culturel ancien et précieux.** C'est à partir du XIX<sup>ème</sup> siècle que la France devient une référence moderne en matière de haute cuisine. La cuisine devient une science, un art vivant qui n'est plus seulement gustatif mais aussi esthétique et culturel. Antonin Carême (1784-1833), premier cuisinier à se faire appeler « chef » et auteur de nombreux ouvrages sur l'art culinaire, ainsi que Grimod de la Reynière (1758-1837), auteur de *L'Almanach des gourmands*, ou encore Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), auteur de la *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante ; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes* et qui passa à la postérité en donnant son nom à un fromage dans les années 1930, contribuèrent tout trois à diffuser l'art de la table à la française.

Cet art est désormais reconnu comme savoir-faire culturel français représentant le pays. Ainsi, le repas gastronomique des Français est l'une des premières traditions culinaires enregistrées sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO. Cette catégorie, créée en 2003, a pour objectif de protéger les pratiques culturelles et savoir-faire traditionnels, aux côtés des sites et monuments. À travers cette inscription, le 16 novembre 2010, la spécificité du repas français a été reconnue, au même titre que de nombreuses traditions sociales et culinaires dans le monde, comme la cuisine mexicaine.

Cette inscription du repas gastronomique des Français témoigne aussi de l'évolution de la définition de patrimoine culturel protégé par l'UNESCO. Comprenant les traditions ou les expressions vivantes héritées de nos ancêtres et transmises à nos descendants, comme les traditions orales, les arts du spectacle, le patrimoine culturel est aujourd'hui élargi aux savoir-faire nécessaires à l'artisanat traditionnel. L'UNESCO reconnaît effectivement que « *les personnes reconnues comme étant des gastronomes* », c'est-à-dire connaissant les traditions culinaires françaises, transmettent aux nouvelles générations ces traditions anciennes et précieuses, tel que le repas gastronomique, et en préservent la mémoire. De plus, le repas gastronomique des Français inclut le choix attentif des mets parmi un *corpus* de recettes qui ne cesse de s'enrichir, mais aussi l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble, coutume que les générations futures devront continuer à



perpétuer si la France souhaite que le repas gastronomique reste un patrimoine culturel ancestral et inestimable.

**Ensuite, cette prise de position de l'Unesco pour une reconnaissance et une valorisation des héritages, est une opportunité pour la France, son repas gastronomique et son rayonnement culturel.** En France, le rapprochement sémantique entre « gastronomie » et « culture » atteste de la place centrale de la gastronomie dans notre système de valeurs. La culture en France du « repas en famille », est une notion inconnue dans d'autres pays, ce qui renforce la spécificité de la gastronomie française. D'un autre côté, les événements institutionnels comme la fête de la Gastronomie, ou l'opération Goût de France, lancée par le ministère des Affaires étrangères ont pour objectif de valoriser et promouvoir les traditions culinaires françaises à l'étranger. Il s'agit de célébrer et de faire découvrir pendant quelques jours, sur le territoire national et à l'étranger, le repas gastronomique français, à travers de nombreux événements permettant de mettre en valeur les produits des territoires français et de faire briller la culture culinaire du pays. Ces opérations permettent de développer l'œnotourisme, la labellisation des produits de qualité, la création de routes touristiques et de cours de cuisine, qui diffusent l'apprentissage de ce patrimoine et permettent de l'exporter dans d'autres pays, d'autres sociétés. De plus, de nombreuses villes françaises telles que Tours, Dijon, Lyon ou Paris, connues pour avoir chacune un plat typique représentant leur région, érigent des Cités de la Gastronomie, pour partager cette culture culinaire. Par exemple, à Paris-Rungis, en 2024, ouvrira la *Cité de la Gastronomie*, dont l'objectif sera de valoriser une alimentation durable et la gastronomie responsable autour de la pratique sociale du repas gastronomique.

Toutefois, la gastronomie française n'est pas encore suffisamment mise en avant par la France pour asseoir pleinement son rayonnement. Aujourd'hui cet art culinaire français se délite, les restaurants français ne sont pas classés assez haut pour représenter correctement le repas gastronomique et le patrimoine culinaire. Pourtant, cet art jouit encore d'une image de marques à travers le monde, comme en témoigne les exportations de vin français vers la Chine, le principal consommateur de vin rouge au monde. Le pays peut donc compter sur une francophonie et une francophilie toujours très active pour continuer à rayonner.

**Enfin, cette reconnaissance est une porte ouverte pour que toutes les saveurs et tous les trésors culinaires du pays rayonnent dans le monde.** Symbole du raffinement à la française, notre cuisine s'exporte de par le monde. Les étrangers voient dans la cuisine française l'aboutissement du raffinement culinaire. Des salons dédiés aux vins, à la gastronomie ou à la pâtisserie sont régulièrement organisés et attirent de nombreux visiteurs. Ce tourisme renforce l'influence du pays dans le monde, en faisant promouvoir nos territoires et terroirs et notre diversité culturelle. Ces salons donnent envie aux étrangers de goûter des plats différents de chez eux, on peut penser notamment aux chinois ou aux américains, qui raffolent de la gastronomie française. L'œnotourisme peut également être un nouvel atout touristique et commercial en mettant en avant l'activité agricole et agroalimentaire, en mettant en valeur le patrimoine viticole français.

En parallèle, le repas gastronomique s'exporte dans les pays en voie de développement, comme la Chine ou le Brésil. Cela permet à la France d'être connue et reconnue, elle impose son art culinaire avec succès et transmet son savoir en gagnant de l'influence. Ainsi, il est possible d'accéder à des écoles de restauration et d'hôtellerie françaises à l'étranger, comme à New York, Londres, Madrid et à Shanghai avec l'école Bocuse. Ces écoles permettent à la France de partager son héritage à des étudiants internationaux, développant son influence, et assurant la diffusion de son patrimoine et de son savoir-faire dans le monde.

Pour finir, la France s'appuie sur la notoriété de grands chefs étoilés comme Paul Bocuse, Thierry Marx, Pierre Gagnaire ou Alain Ducasse, premier à avoir remporté six étoiles au guide Michelin, autant de grands noms qui s'exportent, font briller notre repas gastronomique et montre notre prestige à l'international.

## 2/ Le repas gastronomique des Français, un outil de la diplomatie française

### Activité

**Consigne :** Soit le sujet : « Le repas gastronomique des Français, un outil de la diplomatie française ».

Mêmes modalités de réalisation que pour les sujets précédents.

### Correction

« Si la politique divise les hommes, une bonne table les réunit. Quand on se retrouve autour d'une table, si l'ambiance est bonne, si les mets sont sympathiques, c'est là où les idées se rapprochent plus facilement. » C'est par ses mots que Gilles Bragard, fondateur du *Club des Chefs des Chefs* en 1977, club regroupant les chefs cuisiniers des principaux chefs d'États, souligne l'importance de la pratique du repas gastronomique en matière de relations internationales et de diplomatie. Classé au patrimoine immatériel de l'Unesco depuis 2010, le repas gastronomique des Français constitue un outil de *soft power*, c'est-à-dire qu'il est utilisé par l'État comme pratique de persuasion et d'influence. Essentiel dans les relations humaines, le repas gastronomique joue un rôle subtil dans le jeu diplomatique entre États.

**En quoi ce patrimoine représente-t-il une arme diplomatique pour le pays ? En quoi la gastronomie est-elle un outil de *soft power* comme un autre ?**

**D'emblée, le patrimoine gastronomique français apparaît implicitement politique.** La gastronomie est implicitement politique dans le cas suivant : créée en 2011 par le ministère de l'Économie et le ministère de l'Agriculture, la Fête de la Gastronomie met à l'honneur les traditions françaises. Elle est le point de rencontre entre les acteurs et les consommateurs de la gastronomie et son objectif est de faire découvrir les coutumes culinaires françaises. Ainsi, en s'investissant dans ce type d'évènement, l'État souhaite montrer son attachement aux terroirs et à la gastronomie de son pays, pour apparaître aux yeux du monde comme une nation unie par des valeurs patrimoniales ancestrales, culinaires, afin de renforcer son influence et sa politique auprès des autres États. En évoquant le terme d'État, nous pouvons faire référence au CCC, le *Club des Chefs des Chefs*, chefs cuisiniers des chefs d'États et de gouvernement, qui illustre bien ce point commun entre les sphères culinaires et géopolitiques. Il a pour but de promouvoir le patrimoine culinaire et ses expressions nationales, mais aussi l'amitié et la solidarité entre les peuples.

**Ensuite, nous pouvons remarquer que le repas gastronomique est utilisé dans le cadre de l'objet de l'action diplomatique.** En France, la diplomatie et la politique ne sont jamais très éloignées de la cuisine. Une tradition vieille de plusieurs siècles permet à la France de gérer des conflits et de créer des alliances grâce à l'expérience culinaire. Talleyrand, durant le Congrès de Vienne en 1814 et 1815, perfectionna le plus l'arme gastronomique, en multipliant les dîners d'ambassadeurs. C'est ainsi qu'il demanda à son chef, Antonin Carême, de confectionner un dessert pour le tsar de Russie Alexandre I<sup>er</sup>. Carême proposa au Tsar une « *Charlotte parisienne* », rebaptisée pour l'occasion « *Charlotte russe* », choix qui ne devait rien au hasard, Charlotte étant le prénom de la belle-sœur du Tsar. Ravi et flatté, Alexandre I<sup>er</sup> ne s'opposa pas la volonté de Talleyrand de restaurer les Bourbons sur le trône de France, et invita même Carême à Saint-Petersbourg, en Russie, où il travailla plusieurs mois, et y popularisa la « *Charlotte à la Russe* ». La paix peut ainsi passer par l'assiette, car la cuisine, en séduisant

l'âme des dirigeants, est utilisée comme une arme diplomatique. C'est ce que l'on nomme la diplomatie culinaire : l'utilisation des repas, dans un contexte de relations intergouvernementales, pour transmettre un message non verbal et faciliter des négociations. Plus près de nous, les dîners d'État, qui mettent en valeur le patrimoine immatériel qu'est le repas gastronomique français, constituent des événements diplomatiques qui se déroulent selon un cérémonial précis et rigoureux pour permettre des moments d'intenses échanges tout en garantissant l'excellence à la française. Nous pouvons prendre l'exemple du repas diplomatique entre Charles et Yvonne de Gaulle et John et Jackie Kennedy en 1961.

De nos jours, nous voyons également l'émergence de la gastro-diplomatie, stratégie d'un État qui consiste à utiliser ses traditions culinaires comme un vecteur de rayonnement et de puissance à l'échelle internationale. En effet, certains gouvernements décident de promouvoir leur nation comme une marque. Ils développent des stratégies, avec des institutions, des budgets, afin d'exporter leur patrimoine culinaire. L'objectif est de faire connaître un pays via son repas gastronomique, mais aussi indirectement, à encourager les investissements, de favoriser le commerce et le tourisme.

**Pour finir, il faut comprendre la féroce concurrence que se livrent les nations pour faire reconnaître leurs traditions culinaires au patrimoine immatériel de l'UNESCO, favorisant l'émergence d'une guerre d'influence patrimoniale entre les États.** D'abord, des tensions gastronomiques apparaissent, comme au Moyen-Orient, où les pays comme le Liban, la Palestine et l'Israël se livrent une guerre pour une spécialité régionale, afin de savoir auxquelles de ces trois pays cette spécialité est originaire. La volonté de vouloir posséder toujours plus d'influence et de notoriété, conduit à des rivalités entre les pays qui sont classés parmi les meilleurs restaurants du monde. D'autre part, l'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO du repas gastronomique des Français est une belle initiative mais cela ne doit pas masquer la réalité : huit autres cuisines et traditions culinaires sont également à l'honneur tel que la cuisine mexicaine, japonaise ou turque.

### Synthèse de l'objet conclusif

## I/ L'ÉVOLUTION DE LA GESTION DU PATRIMOINE FRANÇAIS PAR LES POUVOIRS PUBLICS : DU RÔLE CENTRAL DE L'ÉTAT À LA MULTIPLICATION DES ACTEURS

### A/ L'État, un acteur historique de la conservation du patrimoine

#### 1/ Un intérêt ancien de l'État pour le patrimoine

- **La conscience patrimoniale de l'État remonte à l'époque de la Révolution française (1789-1799).** Face aux risques de dégradations liés à la « passion révolutionnaire », notamment durant l'époque de la Terreur où l'objectif était d'effacer les traces de l'Ancien Régime et du christianisme, des institutions de sauvegardes sont créées : les Archives nationales en 1790, ou encore le conservatoire des Arts et Métiers en 1794.
- **À partir de 1830, l'État identifie et classe les biens à sauvegarder.**
  - À la tête de l'inspection générale des monuments historiques, fondée en 1830, Prosper Mérimée (1808-1870), à la fois écrivain, historien et sénateur.
  - Inspecteur général de 1834 à 1870, il fait dresser la liste des monuments dont la restauration est prioritaire.
  - Partisan de la restauration dans l'esprit de l'édifice car, selon lui, « *les restaurateurs sont parfois pire que les destructeurs* », il confie néanmoins la restauration de la cité de Carcassonne, du Mont-Saint-Michel ou de Notre-Dame de Paris à l'architecte Eugène Viollet-le-Duc qui prendra quelques libertés ...

- **Durant la III<sup>e</sup> République (1870-1944), la question patrimoniale est également centrale :**
  - Des institutions étatiques sont créées pour former des professionnels du patrimoine : l'École du Louvre (1882) forme par exemple les conservateurs des musées et les techniciens de la restauration du patrimoine.
  - En outre, la III<sup>e</sup> République renforce la législation en matière de patrimoine à travers une série de lois.
    - La loi de 1913 constitue un tournant dans la conservation du patrimoine. Elle pose une limite au droit de propriété : la loi permet de classer d'office un bien immobilier public ou privé dont la conservation présente un intérêt national artistique ou historique.
    - La loi du 2 mai 1930 protège des éléments du patrimoine culturel immatériel. Elle étend la protection à des sites naturels à dimension historique (par exemple les champs de bataille de la Première Guerre mondiale).

### 2/ Dans les années 1960-1970, sous l'impulsion d'André Malraux, la gestion du patrimoine apparaît centralisée

- Cf. Jalon 1 « La gestion du patrimoine français : évolutions d'une politique publique », premier paragraphe.

### B/ À l'élargissement de la notion de patrimoine correspond une multiplication des acteurs, conséquence du désengagement progressif de l'État

#### 1/ Les années 1980-1990 correspondent à l'âge d'or de la politique patrimoniale

- Cf. Jalon 1 « La gestion du patrimoine français : évolutions d'une politique publique », deuxième paragraphe.

#### 2/ Dans les années 1990, les politiques patrimoniales sont toujours plus décentralisées, mais dotées de moyens insuffisants

- Cf. Jalon 1 « La gestion du patrimoine français : évolutions d'une politique publique », troisième paragraphe.

## II/ QUELS QUE SOIENT LES ACTEURS À LA MANŒUVRE, SUR LE TERRAIN, LES MODALITÉS DIFFÉRENT AFIN DE PROTÉGER ET DE VALORISER LE PATRIMOINE

### A/ Patrimonialiser pour protéger et valoriser

#### 1/ Rendre visible le patrimoine pour le protéger

- Le ministère de la Culture attribue des labels permettant d'accroître la visibilité de sites culturels ou naturels.
  - Le label « **Villes ou Pays d'art et d'histoire** », créé en 1985, regroupe aujourd'hui 190 localités, qui bénéficient de subventions et de l'aide d'experts du patrimoine en échange d'une politique de sauvegarde et d'accueil du public et d'une attractivité accrue.
  - Depuis 2006, le label « **Entreprise du patrimoine vivant** » (EPV), attribué par le ministère de l'Économie, valorise et protège « un savoir-faire rare, renommé ou ancestral, reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles et circonscrit à un territoire ».
  - En outre, des **logos** et une **signalisation** renforcent l'attractivité des sites patrimoniaux, parfois d'ailleurs avec une certaine inflation.

- Des territoires valorisent leur patrimoine par la mise en place de **circuits touristiques**, comme celui des châteaux de la Loire ou encore les « routes des vins », qui existent en Bourgogne, en Champagne et dans le Bordelais. Cette mise en réseau a augmenté la renommée touristique des territoires concernés, mais a également servi à leur protection (par exemple en complexifiant ou en limitant des projets routiers.)

## 2/ Des politiques de valorisation modernisées : une ingénierie touristique au service du patrimoine

- L'**ingénierie culturelle** peut être définie comme l'ensemble des actions dans le domaine de la culture utilisant de nouvelles technologies :
  - De **nouvelles formes de médiation culturelle** accélèrent la démocratisation du patrimoine et facilitent sa connaissance : audioguides, applications, bornes interactives, ou encore le jeu « Terra Aventura Nouvelle-Aquitaine », qui offre la possibilité de découvrir le patrimoine de la région par le biais d'une chasse au trésor sur le terrain.
  - La **mise en lumière des monuments** est une pratique de valorisation aujourd'hui largement diffusée, à l'exemple de la fête des Lumières, à Lyon, qui attire près de deux millions de visiteurs par an.
  - Enfin, des **émissions de télévision** permettent de faire connaître le patrimoine français. Ces émissions connaissent un succès certain dont témoigne leur longévité, à l'exemple de l'émission *Des racines et des ailes*, qui existe depuis 1997.

## B/ La patrimonialisation, outil de reconversion des territoires en crise

- Cf. Jalon 2 « La patrimonialisation, entre héritage culturel et reconversion. Le bassin minier du Nord-Pas-de-Calais.

## III/ CE PATRIMOINE AINSI VALORISÉ APPARAÎT COMME UN ATOUT CULTUREL ET GÉOPOLITIQUE POUR LA FRANCE

### A/ Un facteur de rayonnement culturel

#### 1/ Le patrimoine, une source de rayonnement à l'échelle mondiale

- La **richesse et la diversité du patrimoine français contribue à l'attractivité de la France**. Avec 45 sites inscrits au patrimoine mondial, plus de 40 000 monuments protégés, 8 000 musées, la France était en 2018 la première destination touristique mondiale avec 90 millions de visiteurs.
- Cependant, la **fréquentation des sites patrimoniaux se concentre sur l'Île-de-France**. Sur les 10 monuments nationaux les plus visités en 2018, 6 sont situés en région parisienne.

#### 2/ Un exemple de facteur de rayonnement culturel de la France : le repas gastronomique des Français

- Cf. Jalon 3 « Le patrimoine, facteur de rayonnement culturel de la France dans le monde et objet d'action diplomatique (un exemple de patrimoine immatériel : le repas gastronomique des Français), premier paragraphe.



## **B/ Un levier d'action diplomatique**

### **1/ Le patrimoine, un outil diplomatique anciennement utilisé par la République**

- De nombreux présidents ont utilisés le patrimoine à des fins diplomatiques :
  - En 2010, Nicolas Sarkozy a rendu à la Corée du Sud 297 manuscrits royaux du XIX<sup>e</sup> siècle, malgré l'opposition de la Bibliothèque nationale, pour renforcer les liens entre les deux pays.
  - Plus récemment, Emmanuel Macron a reçu 140 grands patrons étrangers à Versailles lors d'un sommet afin d'encourager les investissements étrangers.

### **2/ Le repas gastronomique des Français : un outil de la diplomatie française**

- Cf. Jalon 3 « Le patrimoine, facteur de rayonnement culturel de la France dans le monde et objet d'action diplomatique (un exemple de patrimoine immatériel : le repas gastronomique des Français), premier paragraphe.