# La métropole patrimoniale Les dessous de la Cité internationale de la Gastronomie et du Vin

Le patrimoine est un opérateur particulièrement prisé dans les processus de régulation, de contrôle et d’aménagement de l’espace urbain que désigne le terme de métropole. Le cas de la Cité Internationale de la gastronomie et du vin (CIGV), en cours de construction à Dijon, en est particulièrement exemplaire, même s’il ne peut *a priori* être réduit à une simple affaire de patrimoine, sauf à considérer l’accomplissement, de nos jour, de liens entre patrimoine et capitalisme. Disons que la CIGV se construit sur un socle patrimonial qui a pour particularités, d’une part, d’être neutre et consensuel, comme est censé l’être tout objet patrimonial, d’autre part, de se prêter au développement d’une économie de l’enrichissement[[1]](#footnote-1) fondé sur le « marquage » (*branding*) et la mise en concurrence des territoires. En d’autres termes, j’avancerai l’idée d’un arraisonnement patrimonial des pratiques alimentaires : la question est alors de comprendre comment le patrimoine est mobilisé et est susceptible de contribuer à l’objectif d’autosuffisance alimentaire visé par la « métropole » dijonnaise. De ce point de vue, l’arraisonnement des esprits au moyen d’images culturelles, en l’occurrence patrimoniales, destinées à conforter le sentiment d’une unité, d’une cohérence et d’une attractivité territoriales, peut être vu comme un pendant à l’arraisonnement du foncier, mené à cette fin.

## La gastronomie, un art populaire ?

Il faut alors dire quelques mots quant à la spécificité et à l’efficace du socle patrimonial, le « Repas Gastronomique des Français » (RGF), élément inscrit en 2010 sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel, dont la gestion relève de l’Unesco[[2]](#footnote-2). La catégorie de patrimoine culturel immatériel, officialisée et mise en œuvre à partir de 2003 dans un instrument international, la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, à portée règlementaire pour les États qui la ratifient. On a voulu voir, certes à juste titre, dans la création de cette convention une opération de géopolitique en faveur des « pays du Sud » : pays jugés pauvres en patrimoines monumentaux et architecturaux, ils auraient dès lors la possibilité d’entrer dans le jeu patrimonial mondial par l’entremise de la célébration de leurs singularités culturelles, dans les domaines des expressions orales, théâtrales et musicales, des pratiques coutumières et rituelles, des savoirs et des savoir-faire. On a moins remarqué que les « pays du Nord » ont su rapidement se saisir de la nouvelle catégorie et l’adapter à des objectifs de marketing territorial.

Le RGF est exemplaire de cette sorte d’OPA, et peut-être en a-t-il marqué le coup d’envoi. Le lancement par Sarkozy, en 2008, du dossier de candidature a d’emblée donné le ton d’une légitimation bifide continûment présente du RGF à la CIGV, entre représentation prestigieuse par ses « grands chefs » et tradition d’une alimentation festive. Alors que celui-ci, instaurait un régime de compétition, clamant, fanfaron, que nous aurions « la meilleure gastronomie au monde », tout en acceptant, grand prince, de bien vouloir « se comparer aux autres », le travail des porteurs du dossier a consisté à mettre l’accent, sous l’appellation de « repas gastronomique des Français », sur une pratique sociale du bien boire et du bien manger, sur une culture de la table dans laquelle se reconnaitrait 99% des Français (selon une enquête menée en 2009) qui donc transcenderait les clivages sociaux et politiques comme les intérêts de classe – mais qui serait menacée d’uniformisation par les effets de la mondialisation

Le dossier a d’ailleurs été porté par deux personnalités que l’on peut dire en ce sens politiquement complémentaires, l’un, homme de droite, géographe universitaire, alors président de Paris IV (Paris-Sorbonne), l’autre, homme de gauche, ancien directeur des affaires culturelles de la ville de Blois (alors que Jack Lang en est le maire), fondateur de l’Institut des cultures alimentaires et des Rendez-vous de l’Histoire de Blois. Tous les deux ont travaillé à la constitution d’un « espace public » de la gastronomie, une sorte de lobby composé de journalistes, d’essayistes, d’intellectuels de salons parisiens, de grands chefs, de politiciens, d’entrepreneurs et formant un espace discursif de légitimation de la culture gastronomique ou plutôt de la gastronomie comme culture. L’argument déployé consiste alors dans la revanche de l’illégitime, au regard d’une conception « beaux-arts » de la culture légitime, et dans la reconnaissance d’une authentique culture populaire : la gastronomie serait de ces arts qui souffriraient d’un discrédit et seraient considérés comme mineurs par l’administration culturelle d’État, aussi l’instrument unesquien lui offrirait-il l’opportunité d’une juste et méritée reconnaissance.

On doit bien sûr s’interroger sur les ressorts de cette référence à un art populaire soi-disant ignoré et/ou dénigré. Il faudrait pour cela prendre le temps de saisir les mobiles des différents acteurs intéressés par cette reconnaissance au regard des profits qu’ils peuvent en attendre : économiques, politique, symbolique, etc. Pour s’en tenir au bénéfice politique, on peut faire un parallèle avec le schéma de l’espace public bourgeois décrit par Habermas dans le 18e siècle prérévolutionnaire : un public de bourgeois critique qui constituent une arène discursive (presse, littérature, réunions de débats, salons, clubs et partis), un espace de prise de parole, qui, s’il est distinct de l’État, n’en a pas moins une visée instituante. En l’occurrence, la démarche des initiateurs du RGF a consisté, par sa portée qui se voulait critique, à intéresser l’État à une problématisation élaborée au sein de cercles bourgeois et lettrés. Celui-ci y a vu son intérêt : le peuple célébré, c’est bien celui de la communauté nationale – et non pas la plèbe. Un peuple gourmand et festif qui se réconcilie ou transcende ses différences et ses conflits autour de la table, dans l’acte de manger, de boire… et de ne pas cesser d’en parler (la gastronomie a ceci de particulier qu’elle est auto-référentielle). Nous, Français, sommes des orfèvres en la matière. Notre bouffe, c’est notre patrimoine par excellence. L’inscription du RGF apparaît comme le point d’orgue ou la ratification officielle d’un « gastronationalisme » déjà identifié à travers les mesures protectionnistes face aux pressions du marché mondialisé[[3]](#footnote-3).

## La cité patrimoniale dans la métropole

Le passage du « repas » à la « cité », inscrit dans le « plan de gestion » de l’inscription, se réalise sur fond de désengagement de l’État, à propos duquel il faut se demander s’il n’a pas contribué à accentuer, voire à accomplir un ferment de marchandisation que la désignation « RGF » n’a jamais réussi à masquer. D’un côté, on pourrait convenir que la préconisation, par la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA) – chargée par l’État de mettre en œuvre le processus de création d’une cité de la gastronomie –, d’éclatement de la « cité » dans un réseau de villes (Dijon, Lyon, Tours et Paris-Rungis) se situe dans une logique « gastronationaliste » en jouant sur les échelles territoriales du patriotisme culinaire. Pour autant la justification du choix de Dijon, auto-déclarée « une des meilleures villes gourmandes de France », se fait, pour s’en tenir à ceux-ci, sur des critères autant historico-anthropologico-patrimoniaux (le fonds gourmand de la bibliothèque municipale, des « halles vivantes », les inévitables spécialités culinaires) que sur des critères économiques (une foire internationale et gastronomique annuelle, cinq restaurants étoilés, et, encore, les halles) contribuant à positionner la métropole dijonnaise sur le créneau du luxe alimentaire.

Cette dimension ou plutôt le couplage étroit de ces dimensions se révèle d’autant mieux dans le montage et le contenu du projet de la future cité : son installation sur le site réaffecté de l’ancien hôpital général de Dijon, soit un site patrimonial comportant des bâtiments inscrits et classés construits entre le 15e et le 17e siècle ; le choix d’un opérateur privé, le groupe Eiffage en l’occurrence, pour réaliser un chantier estimé à plus de 200 millions d’euros ; la composition d’un site intégré et multifonctionnel alliant espaces culturels, centres de formations (à la cuisine française et aux vins), espace entrepreneurial, cinémas, hôtel de luxe dans la partie historique (concrétisant le lien entre luxe et patrimoine), restaurants et commerces, logements et résidences dans un nouvel « éco-quartier » ; enfin le suivi du développement du pôle culturel (1700m2 d’exposition consacrée à la gastronomie et au vin) par un « comité d’orientations stratégique » dont la composition (grands chefs, universitaires, journalistes, conservateurs ou directeurs de musée, représentants de grandes écoles ou de master de commerce, représentants d’entreprises de produits locaux) dessine une palette représentative de cet espace public de la gastronomie acquis aux « bienfaits » de la métropolisation – de la ville bucolique à la ville intelligente. En bref, la CIGV s’offrira comme une vitrine de l’excellence et du bien-vivre à Dijon et où les touristes seront invités à consommer, en toute quiétude et dans un esprit de divertissement, la culture et le patrimoine local.

## Patrimoine et capitalisme

La concrétisation du « repas » dans la « cité » révèle la tonalité politico-économique de la catégorie de patrimoine et interroge les liens historiques entre les politiques du patrimoine et le développement du capitalisme. Les rares analyses sur ce point ont vu dans les premières une manière de compenser le rapport utilitaire à l’objet promu par le capitalisme industriel. L’État aurait ainsi élaboré, dès le 19e siècle, un dispositif de compensation en instaurant une forme d’appropriation commune (ou en commun) dessinant les contours d’une puissante entité symbolique de reconnaissance et d’appartenance, la nation, mais sans mettre en danger les principes de la propriété privée qui régissent l’ordre socio-économique et en se faisant l’apôtre de la religion du progrès. Pas de patrimoine sans le capitalisme et sans une puissance publique à la fois protectrice et accompagnatrice. Sous un objectif de gouvernementalité, l’État contribue donc à faire du monument, puis du patrimoine, matériel comme immatériel, un problème public dont il a l’entière gestion et qui repose sur l’engagement des élites bourgeoises, culturelles et scientifiques : il assure principalement le formatage des individus – il s’agit d’en faire des citoyens, au sens statutaire du mot – et l’aménagement du territoire national – par un maillage étroit de monuments, de musées et de parcs naturels. Dispositif de célébration d’une culture légitime, de promotion d’un génie national, mais aussi de reconnaissance des particularités et des localités, le patrimoine met en jeux deux principes fondamentaux et complémentaires censés structurer la vie en société dans les démocraties contemporaines : la propriété-appropriation et l’identité-identification. Ainsi théorisée comme un balancement entre l’avoir et l’être, cette sémantique a pour effet de « naturaliser » le patrimoine et d’en faire un agent de neutralisation des frictions sociales et des différences culturelles.

C’est dans cette perspective qu’il faut comprendre la reconnaissance de la gastronomie comme pratique sociale et populaire et l’ambivalence du rôle joué par l’État dans cette reconnaissance. L’association « repas » / « cité », dans la construction de la métropole, doit nous inviter à nous interroger sur les mobiles et sur les conséquences de la caractérisation « sociale » et « populaire » : en l’occurrence faire avaler au bon peuple la pilule néo-libérale. Elle montre que, dans une telle dynamique plus que jamais affirmée, la mainmise capitaliste sur le patrimoine n’a jamais été aussi forte et selon des modalités qui relèguent aux vieilles lunes la simple logique compensatoire : le patrimoine, avec la bénédiction de l’État ou de n’importe quelle puissance publique, contribue pleinement à la constitution de rentes de monopole[[4]](#footnote-4) dans la cadre d’une économie de l’enrichissement, laquelle repose sur la singularisation et l’appropriation de choses et de produits qui ont du prix, des objets patrimoniaux aux produits de luxe, et participe au plein développement des industries créatives, du luxe et du tourisme. Cela peut être envisagé sous l’angle du marketing territorial, dans le sens d’une instrumentation de plus en plus transparente du patrimoine comme levier décisif de développement et de l’exploitation de ressources a priori non marchandes pour la promotion des territoires. Ces ressources, culturelles et patrimoniales, s’inscrivent dans une conception de la territorialité pensée en termes de trajectoire et de compétitivité, et pour laquelle joue à plein la promotion des localités et des singularités.

## Pour des pratiques contre-hégémoniques

Une critique radicale de la métropolisation ne peut faire l’économie d’une critique radicale de la notion de patrimoine et, partant, de la mise au jour des ressorts de la patrimonialisation des pratiques alimentaires exprimée dans les breloques gastronomiques décernées aux Français, aux Bourguignons ou à tout autre entité collective territorialisée et essentialisée. Le scandale que constitue, à mes yeux, l’inscription du RGF sur une liste internationale et la création de cités de la gastronomie réside dans le fait que ces dispositifs dépolitisent la question de l’alimentation et ne permettent pas véritablement de faire le lien entre le plaisir de se retrouver autour d’une table en toute convivialité et les conditions générale devenues déplorables de notre (même dans les pays européens) fait alimentaire. Il est évident, compte tenu du contexte général d’injustice environnementale, de dégradations diverses, d’empoisonnements aux pesticides, d’exploitation productiviste forcenée de tout ce qui peut de près ou de loin ressembler à une ressource (qu’elle soit naturelle ou culturelle), et de généralisation du formatage agro-industriel des aliments, que le plaisir de se retrouver dans une cuisine et autour d’une table, de faire un repas et de le partager ne peut pas ne pas être pensé comme un moyen, non pas de « refaire le monde », mais de faire concrètement un autre monde, fondé sur une critique radicale du consumérisme, et sur la prise de conscience que le bon, le sain et le bio ne tombe pas naturellement et indistinctement dans toutes les assiettes, et en particulier dans celles des classes populaires[[5]](#footnote-5). Une célébration, si elle est possible, d’un plaisir du bien manger et du bien boire est à cette condition-là. Contre-culture ? Contre-patrimoine ? Les mots peuvent piéger nos meilleures intentions tant ils sont marqués par toutes les formes de dominations qu’ils ont servies et servent encore, du colonialisme aux grands sentiments humanistes et universalistes, en passant par éloges, la main sur le cœur, des diversités. À se les approprier, il faut en faire les arguments forts d’une politique contre-hégémonique et plébéienne[[6]](#footnote-6), redimensionnant, à partir de la volonté d’échapper au biopouvoir, d’être aménagé sinon d’être gouverné et de se rendre insaisissable, nos attentions et nos attachements. C’est à cette condition qu’il sera alors possible de comprendre ce qui se joue dans des expériences qui, comme celles du quartier libre des Lentillères et de la cantine autogérée La Carotterie, ou la « voie agri-culturelle » expérimentée autour de Mâlain, proposent, sur le territoire dijonnais, une vision politique de l’alimentation autre que celle proposée à la CIGV.

Jean-Louis Tornatore

1er mai 2018

1. Luc Boltanski et Arnaud Esquerre, *Enrichissement. Une critique de la marchandise*, Paris, Gallimard, 2017. [↑](#footnote-ref-1)
2. Je laisse provisoirement de côté un deuxième élément du socle, le patrimoine viticole, *i.e.* les climats de Bourgogne inscrits en 2015 sur la liste de patrimoine mondial (Convention Unesco de 1972). [↑](#footnote-ref-2)
3. Michaela DeSoucey, « Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union », *American Sociological Review*, 75(3), 2010, p. 432-455. [↑](#footnote-ref-3)
4. David Harvey, *Géographie de la domination*, Paris, Les Prairies ordinaires, 2008. [↑](#footnote-ref-4)
5. Julie Guthman, « Bringing good food to others: investigating the subject of alternative food practice », *Cultural geographies*, 2008, n°15, p. 431-447. [↑](#footnote-ref-5)
6. Brossat, Alain, « Pour une politique plébéienne », *Ici et ailleurs. Association pour une philosophie nomade*, <http://ici-et-ailleurs.org/spip.php?artcle569>, 2016. [↑](#footnote-ref-6)