

L'art de la table : patrimoine de l'Unesco

Transcription

Passage n°1

Agnieszka Kumor :

Ce savoir-faire unique, cet art de vivre que découvrent les visiteurs en France, appartient désormais à l'humanité toute entière.

Jean-Robert Pitte est professeur émérite de géographie et membre de l'Académie des Sciences Morales et Politiques. En 2010, il préside la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires et fait entrer le repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Passage n°2

Jean-Robert Pitte :

Ce qui est spécifiquement français, c'est le fait que s'est mis en place depuis trois siècles un type de repas avec un ordonnancement qu'on a appelé parfois « à la Russe », parce qu'il a été mis en place pour la première fois chez l'ambassadeur du Tzar sous l'Empire, à Paris.

Cette multiplicité de petits plats, mais qui arrivent quand même les uns après les autres, c'est l'apéritif avec des amuse-bouches, ce sont des hors-d'œuvre, ce sont des entrées, ce sont des plats principaux, c'est du fromage, des desserts, des cafés et pousse-café. On recherche l'harmonie entre le plat et le vin.

Passage n°3

Jean-Robert Pitte :

Le concept, c'est le fait de préparer ce repas ensemble et donc on a beaucoup insisté sur le repas familial – pas seulement sur le repas au restaurant – et qui est un acte aussi de transmission culturelle. C'est-à-dire que la grand-mère, ou le grand-père, font participer les jeunes aussi et surtout, c'est qu'on parle de ce que l'on mange en France. On en parle avant, pendant, après, on écrit ; il y a des grands écrivains qui ont écrit sur la culture gastronomique, sur la culture du vin, c'est très noble.