

Introduction au dossier

Gastronomie et développement local

Cécile Clergeau et Olivier Etcheverria



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/tourisme/176>

DOI : 10.4000/tourisme.176

ISSN : 2492-7503

Éditeur

Éditions touristiques européennes

Édition imprimée

Date de publication : 1 juin 2013

Pagination : 12-14

ISSN : 2109-5671

Référence électronique

Cécile Clergeau et Olivier Etcheverria, « Introduction au dossier », *Mondes du Tourisme* [En ligne], 7 | 2013, mis en ligne le 30 septembre 2015, consulté le 22 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/tourisme/176> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/tourisme.176>



Mondes du tourisme est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

INTRODUCTION AU DOSSIER

Gastronomie et développement local

CÉCILE CLERGEAU

[cecile.clergeau@univ-angers.fr]

Professeur des universités en sciences de gestion
GRANEM • Université d'Angers

OLIVIER ETCHEVERRIA

[olivier.etchevria@univ-angers.fr]

Maître de conférences en géographie
UMR ESO • Université d'Angers

L'inscription par l'Unesco, en novembre 2010, du “repas gastronomique des Français” sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité atteste d'une véritable patrimonialisation de la gastronomie. La cuisine, les “bons produits”, les recettes, les grands cuisiniers, la critique gastronomique contribuent depuis longtemps à la renommée d'un territoire ; et il apparaît aujourd'hui qu'ils offrent un potentiel important en termes de développement économique local. Le choix délibéré et motivé de plusieurs cuisiniers (Michel Bras, Régis Marcon, Michel Trama...) d'installer leurs restaurants dans des espaces isolés et considérés comme peu propices à l'offre d'une restauration de renommée internationale conduisant à l'activation,

ou à la réactivation, de leur vitalité pose en effet la question des effets géographiques, socioculturels et économiques de la gastronomie. Ces mêmes questions se posent quant aux grandes régions françaises (Périgord, Bordelais, Pays basque...) qui bâtissent leur rayonnement et, corrélativement, leur attractivité en s'appuyant en particulier sur l'offre de produits localisés, de cuisines ou de vins d'exception. Ces territoires sont animés par des réseaux d'acteurs très divers, depuis les producteurs, les transformateurs, les négociants jusqu'aux restaurateurs, aux hôteliers, aux clients et, bien sûr, aux habitants – permanents et temporaires (touristes) –, qui tous contribuent au développement du territoire. La question des relations entre gastronomie et développement local se

joue de manière de plus en plus ubiquiste et décisive au niveau des acteurs socio-économiques (collectivités locales et territoriales, industries de l'agro-alimentaire, entreprises de l'hôtellerie et de la restauration, domaines et coopératives viticoles...), culturels (tout autant de la création que du patrimoine) et touristiques. Les enjeux sont de taille et il apparaît nécessaire d'analyser les idéologies, les pratiques et les représentations ainsi que les dynamiques socio-économiques à l'œuvre, tant du point de vue universitaire que professionnel.

C'est à ces questions qu'ont été consacrées les premières journées *Gastronomie et développement local* (Angers, 2012), dont l'objectif était volontairement très ambitieux. Et ce colloque fut novateur – tant sur le plan universitaire que pro-

fessionnel. Il a permis de réunir autour de cette thématique enseignants-chercheurs, acteurs du monde de la gastronomie, de la cuisine et de la restauration, professionnels du tourisme “gourmand”, journalistes culinaires et critiques gastronomiques, français et internationaux, et étudiants. Si chercheurs et praticiens se sont retrouvés pour affirmer l’impact de la gastronomie sur le développement touristique local, on a aussi pu constater que les mécanismes à l’œuvre sont peu analysés, et encore moins évalués. Les contributions à ce colloque ont permis de faire un état des recherches et de prendre la mesure du chemin à parcourir pour se donner les outils nécessaires au développement de la connaissance en ce domaine. Les quatre articles présentés ici, qui ont fait l’objet d’une sélection rigoureuse par le comité scientifique du colloque, et d’une réécriture spécifique pour *Mondes du tourisme*, témoignent de la richesse des analyses et des débats, de la variété des pratiques ou des dynamiques territoriales examinées, mais aussi de la variété des approches. Les auteurs s’inscrivent dans des disciplines différentes (économie, gestion, géographie, sociologie) mais, pour l’essentiel, favorisent des approches qualitatives, et des études de cas. Puisque aujourd’hui nous n’avons pas de théorie d’un développement local porté par la gastronomie, les chercheurs doivent innover, proposer de nouvelles hypothèses ou de nouveaux concepts. En cela,

l’approche qualitative est riche et permet d’identifier des phénomènes qui passeraient inaperçus entre les mailles du filet quantitativiste. Un effort conceptuel doit aussi être fait, et c’est à cet exercice que se livre Christian Barrère en distinguant deux gastronomies pour identifier deux mécanismes d’entraînement sur le développement local. Jacinthe Bessière, elle, nous invite surtout à penser la dynamique gastronomie/développement local, d’une façon que Schumpeter ne renierait pas, comme un processus de destruction créatrice et d’innovations. Cécile Clergeau et Olivier Etcheverria proposent de puiser dans les réflexions de Marshall sur les atmosphères locales pour comprendre l’émergence d’une atmosphère gastronomique. À Vonnas, Georges Blanc développe un processus de médiation touristique et met en scène des traditions culinaires et gustatives permettant de transformer un village en une destination touristique. Ce que font aussi les moines trappistes, et en particulier ceux de Chimay, comme le montre l’article de Bernard de Myttenaere.

Ce volume de *Mondes du tourisme* reflète les contingences du colloque dont il est issu, et plus généralement les contingences d’un domaine de recherche encore peu exploré. Et finalement, on constate une certaine difficulté à faire se rencontrer frontalement la gastronomie et le développement local. Si différentes “dimensions” de la gastronomie sont généralement pertinem-

ment abordées (les produits agricoles localisés, les cuisines populaires et paysannes, les grands restaurants, les patrimoines culinaires et alimentaires, etc.), il est plus rarement question du développement local. En effet, les recherches présentées portent sur des initiatives originales d’animation-réanimation, d’aménagement-réaménagement, de contrôle socioculturel des lieux à base de gastronomie sans parvenir à faire le lien avec les formes du développement local. Ainsi, plus que du développement local, ce sont des conditions nécessaires à la mise en place du développement local qu’il est ici question. Certaines de ces conditions nécessaires sont, semble-t-il, plus que d’autres opératoires et efficaces : la production d’une atmosphère industrielle/gastronomique, la valorisation-revalorisation (changement de fonction et changement de valeur) touristique, la catégorisation patrimoniale (dimension immatérielle et imaginaire), la créativité et l’innovation (invention-réinvention).

À la lecture de ces recherches, on voit bien que de nombreuses questions restent en suspens. La gastronomie est-elle un outil spécifique du développement local ? Existe-t-il des particularités du développement local à base de gastronomie ? La gastronomie permet-elle d’aborder plus spécifiquement ce qu’est le développement local ? Dans quelle mesure la gastronomie comme outil de développement local constitue-t-elle un outil particulièrement porteur d’enjeux dans

le contexte “multicrise” que nous connaissons depuis quarante ans ? Dans quelle mesure l’inscription par l’Unesco du repas gastronomique des Français sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l’humanité constitue-t-elle un détonateur ? Le colloque a également révélé une grande difficulté à définir scientifiquement la gastronomie, à dépasser l’idée socioculturelle commune de la gastronomie à la fois convenue et passe-partout. Tour à tour confondue avec la cuisine, réduite au grand restaurant, excessivement élargie à l’alimentation (ou au patrimoine alimentaire), elle est rarement

désignée comme une construction de la pensée, comme une forme d’intellectualisation du manger et du boire. Trop souvent décomposée et inutilement théorisée, elle est insuffisamment définie comme un tout complexe, une savante articulation du discours et de l’imaginaire (voire du rêve), à l’échelle de l’individu et du groupe. Ainsi, sa dimension immatérielle est largement sous-évaluée et négligée.

Les voies de recherche sont vastes, créatives et prometteuses. D’autres contributions seront présentées dans un prochain numéro de Mondes du tourisme. À déguster sans modération. ■