

# « LE

# REPAS

# DES

# FRANÇAIS »

(  
Conseil  
de  
dévelop-  
pement  
du  
val-de-  
-Marne  
)

Les acteurs économiques,  
sociaux et culturels  
du Val-de-Marne  
à l'initiative, pour promouvoir  
le département au sein  
de la Métropole francilienne  
et concourir à son développement  
cohérent et durable.

## « LE REPAS DES FRANÇAIS »

### Origines, évolutions contemporaines et avenir d'un rituel

Conduisant à la création des Cités  
de la gastronomie, dont prochainement celle  
de Paris-Rungis, l'inscription en 2010 du « Repas  
gastronomique des Français » sur la liste  
représentative du Patrimoine culturel immatériel  
de l'humanité (Unesco) intégrait une précision  
notable : la démarche ne consacrait pas seulement  
l'excellence d'un savoir-faire professionnel,  
par ailleurs remarquable, mais identifiait  
« une pratique sociale coutumière destinée  
à célébrer les moments les plus importants  
de la vie ». L'objet ainsi valorisé, pour son caractère  
festif et exceptionnel, s'inscrit dans l'usage plus  
ordinaire des trois repas journaliers.

« Manger », en France, ne se limiterait pas  
à l'assouvissement de nos besoins nutritionnels  
mais comprendrait, entre autres dimensions  
gustative, diététique, écologique, artistique même,  
une vocation sociale et collective forte.

Les Rencontres « La Ville, la Vie, la Santé »  
2016 tenteront d'analyser la singularité de ce fait  
« social total », selon les termes de l'anthropologue  
Marcel Mauss, en premier lieu au regard de son  
histoire. S'agit-il d'un héritage de nos campagnes,  
autant que de normes aristocratiques et,  
ultérieurement, bourgeoises ? De quelle manière  
ce régime a-t-il été modelé par les processus  
d'industrialisation et d'urbanisation que notre  
société a connus ?

Vu de l'étranger, ce rituel français peut apparaître  
étrange, contraignant même : pourquoi,  
après tout, se réunir pour manger, à la même  
heure, le même menu ? Et, surtout, pour quelles  
raisons en parler ? Une approche comparative  
internationale devrait permettre de cerner  
les contours du, ou des, modèle(s) alimentaire(s)  
des Français, à l'heure de la mondialisation,  
entre singularité et universalisme, standardisation  
et diversité.

Actuellement on cuisine moins de denrées brutes  
à la maison, près de 25% des repas sont pris  
à l'extérieur (de façon plus ou moins contrainte)  
et les effets durables de la crise sur les budgets  
des ménages sont à prendre en compte.  
Engendrées par l'individualisation des mœurs,  
par de nouvelles recommandations médicales  
voire par des considérations morales, spirituelles  
ou militantes, des « alimentations particulières »  
contribueraient, également, à mettre en question  
ce rituel.

Dans le même temps, et remarquablement,  
la cuisine est très présente dans les médias,  
un phénomène qui fait sans doute écho  
à des attentes au sein de la société ;  
le répertoire des recettes culinaires ne cesse  
de se renouveler et de se métisser ; les métiers  
de bouche se modernisent avec la « bistronomie »  
ou la « foodtech »... ; la restauration collective fait  
l'objet d'une attention nouvelle...

Ces données contemporaines confortent-elles,  
contredisent-elles ou redéfinissent-elles le repas  
dit « à la française » ? Celui-ci se réduit-il  
aujourd'hui à une pratique symbolique, voire  
à un mythe, ou bien se concrétise-t-il toujours  
dans les habitudes alimentaires des Français ?  
Comment en perpétuer les propriétés qualitatives ?  
Comment s'élaborera-t-il demain dans la cuisine  
familiale, celle du réfectoire ou celle du grand  
restaurant ?

Organisées depuis de nombreuses années  
par le Conseil de développement du Val-de-Marne,  
les Rencontres « La Ville, la Vie, la Santé »  
prennent appui sur les compétences du pôle  
scientifique de formation et de recherche d'Alfort.  
Ces matinées de tables rondes ont pour ambition  
de contribuer à aborder un des thèmes propres  
aux domaines de spécialité de cette institution  
en l'élargissant à ses implications d'ordre  
économique, social, politique, culturel...  
Les Rencontres offrent un moment d'échanges  
et de réflexions entre des personnalités issues  
d'horizons divers (chercheurs, professionnels,  
élus...). Elles visent à permettre, aux uns  
et aux autres, d'aborder des préoccupations  
communes et de progresser ensemble.

Rencontres  
« La Ville, la Vie,  
la Santé »

Conseil de développement  
du Val-de-Marne  
17, avenue Desgenettes  
94100 Saint-Maur-Des-Fossés

Tél. 01 42 07 08 33 / Fax 01 49 81 09 52  
contact@codev94.com  
www.codev94.com

Le repas  
des Français

JEUDI

14 AVRIL 2016

DE 9 H 00 À 12 H 00,

ECOLE NATIONALE

VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

jeudi 14 avril 2016

(  
Conseil  
de  
dévelop-  
pement  
du  
Val-de-  
-Marne  
)

**André-Laurent Parodi**  
Président des Rencontres, directeur  
honoraire de l'ENVA, président 2012  
de l'Académie nationale de médecine

**Dominique Giry**  
Président du Conseil  
de développement du Val-de-Marne

**Marc Gogny**  
Directeur de l'École Nationale  
Vétérinaire d'Alfort

ont le plaisir de vous inviter  
aux Rencontres « La Ville, la Vie, la Santé »,

**JEUDI 14 AVRIL 2016**  
**DE 9 H 00 À 12 H 00**  
**(ACCUEIL À PARTIR DE 8 H 30)**

**À L'ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE  
D'ALFORT — AMPHITHÉÂTRE  
D'ANATOMIE — BÂTIMENT BLIN**

**7 avenue du Général de Gaulle  
à Maisons-Alfort  
Métro ligne 8 (Station École  
vétérinaire de Maisons-Alfort)**

Un buffet vous sera proposé à l'issue  
des échanges, au pavillon de la Direction.

**Renseignements, inscriptions :**  
Tél. 01 42 07 08 33  
contact@codev94.com

—  
**Les débats seront  
animés par Jean Lebrun**  
producteur de *La Marche de l'histoire*  
sur France Inter

Le repas  
des Français

Avec la participation de :

**Olivier Chapat**  
Chef du restaurant Show Devant (Villejuif)

**Jean-Pierre Corbeau**  
Professeur émérite de sociologie de l'aliment,  
président de l'Institut européen d'histoire  
et des cultures de l'alimentation (IEHCA,  
Université François-Rabelais de Tours)

**Julia Csergo**  
Histoire culturelle, professeur à l'université  
du Québec à Montréal

**Madeleine Ferrières**  
Historienne des sensibilités alimentaires

**Pierre Feillet**  
Directeur de recherche émérite à l'Institut  
national de la recherche agronomique (Inra),  
membre de l'Académie des technologies  
et de l'Académie d'agriculture de France

**Pierre Hivernat**  
Directeur de l'agence Alimentation Générale

**Stéphane Layani**  
Président du Marché international de Rungis

**Jean-Claude Meurville**  
Directeur du département Hôtellerie-  
Restauration à l'Institut National  
de Formation et d'Application (INFA)

**Pierre Sanner**  
Directeur de la Mission française  
du Patrimoine et des Cultures de l'Alimentation

jeudi 14 avril 2016