

Les Cités de la gastronomie

des médiations et des dispositifs d'interprétation du repas gastronomique français en devenir.

Focus sur la Cité de Paris Rungis.

SIRICE – 21 Octobre 2020.



Introduction

- L'échec de la Cité de la Gastronomie de **Lyon**: les leçons d'un échec annoncé?
- De la reconnaissance des patrimoines culturels immatériels alimentaires, culinaires et gastronomiques à leur traduction communicationnelle: **les SIC et les SHS**

Les objectifs de cette communication:

Rappel d'une genèse, des repentis et de l'évolution d'une candidature

Le regard des SIC sur la communication et les médiations du RGF (et notamment les expositions)

L'évolution des projets culturels des Cités au regard de la transition alimentaire et de l'alimentation durable

L'intégration du SIRICE au développement de la recherche et de la formation au sein de la Cité Paris Rungis ...

Le plan

- De la candidature à l'inscription sur la liste **UNESCO**: (l'invention singulière d'un PCI et les promesses d'un ambition plan de gestion)
- L'effervescence des équipements culturels et patrimoniaux dédiés à l'alimentation et la gastronomie: du local au global
- Les 4 Cités et leurs projets: vers des réinterprétations à l'heure de la transition alimentaire?
- La Cité de Paris Rungis au regard de ses publics, notamment jeunes
- L'exposition, une médiation privilégiée...

I. De la candidature à l'inscription sur la liste UNESCO *(l'invention singulière d'un PCI et les promesses d'un ambition plan de gestion)*

- Retour le PCI et sur les formes de sa reconnaissance et de sa valorisation: labels, inscriptions, ...
- La convention de 2003 (et les jalons qui l'ont favorisée)
- La liste de l'UNESCO et ses critiques
- La place croissante des patrimoines alimentaires, culinaires, gastronomiques dans la liste
- La concurrence mondiale et le soft power gastronomique

La Fabrique de la candidature Française

- **L'IEHCA** et ses ambitions quant à une politique culturelle gastronomique
- La Mission Française des Patrimoines Alimentaires et ses métamorphoses (**MFPCA**)
- Les repentis d'une candidature: un tournant pour la recherche
- Du plan de gestion annoncé au plan en acte
- **Le réseau des Cités**
- Les Cités et le Repas: des marques (déposées) en devenir?

2. L'effervescence des équipements culturels et patrimoniaux dédiés à l'alimentation et la gastronomie: du local au global

Musée des frites, Bruges



Musée de la gourmandise et sa librairie Engis, Belgique



Valoriser des produits, des productions alimentaires et culinaires...



Des produits naturels aux produits artisanaux: une diversité d'équipements (écomusées, musées de société, centres d'interprétation) plus ou moins récents ... et dont nombre sont en refonte.

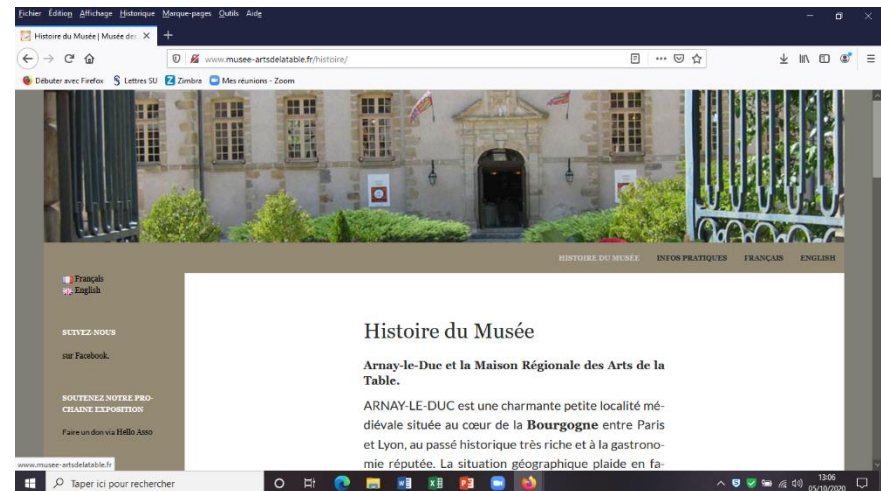
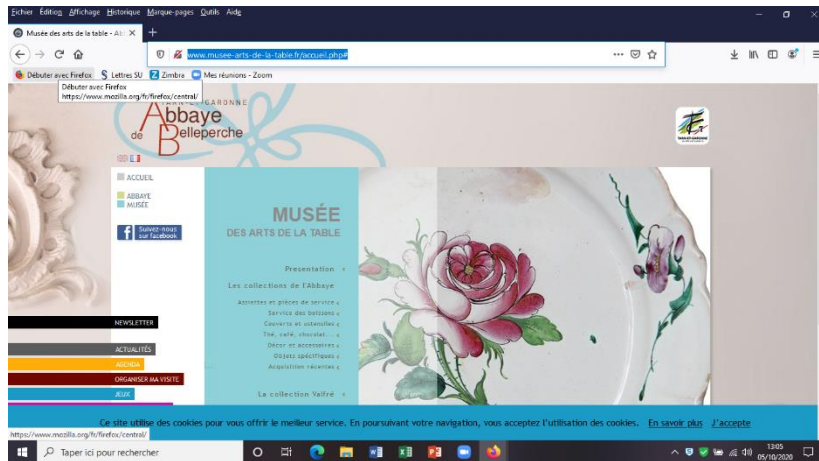


Préserver, sauvegarder, valoriser les arts de la table

Des objets de collections à l'art de vivre exposés... Mettre en valeur des arts de faire et des manières de recevoir;...

Arnay le Duc (<http://www.musee-artsdelatable.fr/>)

Musées des Arts de la Table <http://www.musee-arts-de-la-table.fr/accueil.php#>



Regards artistiques et performatifs



Negrepelisse, **La Cuisine,**
Centre d'Art et de Design



LES DÎNERS DE LA CREATION du Palais de Tokyo



Regards Européens et internationaux



Japon

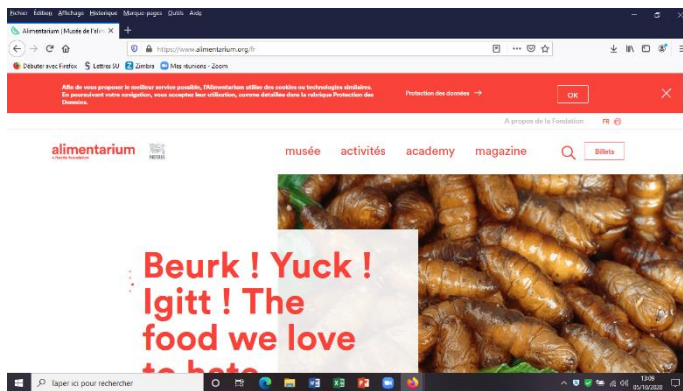
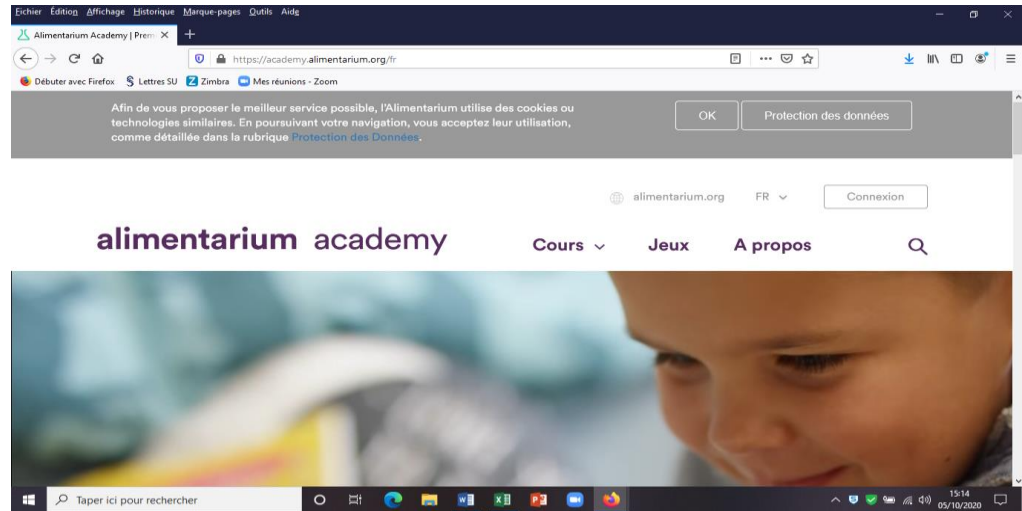


Les Musées du Pain et de leur culture en Allemagne

Penang, Malaisie

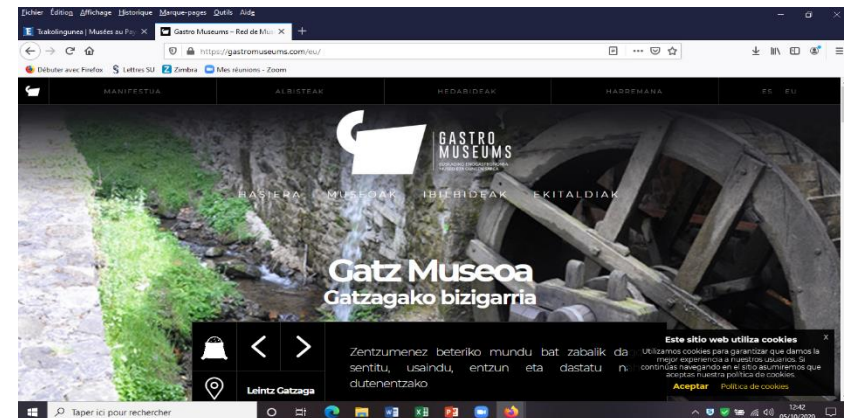
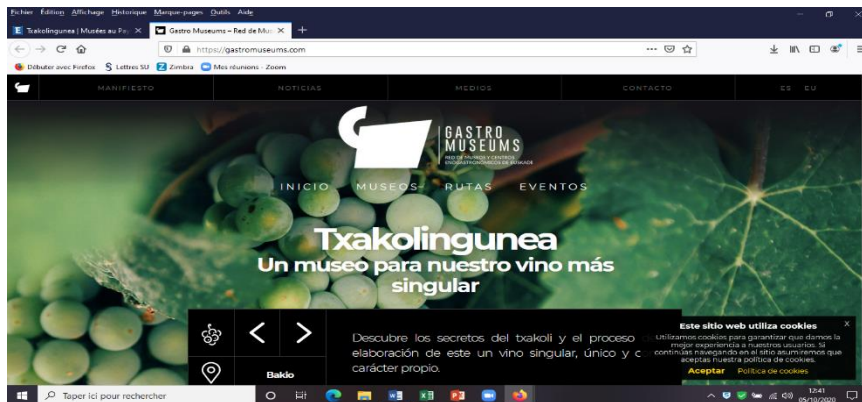
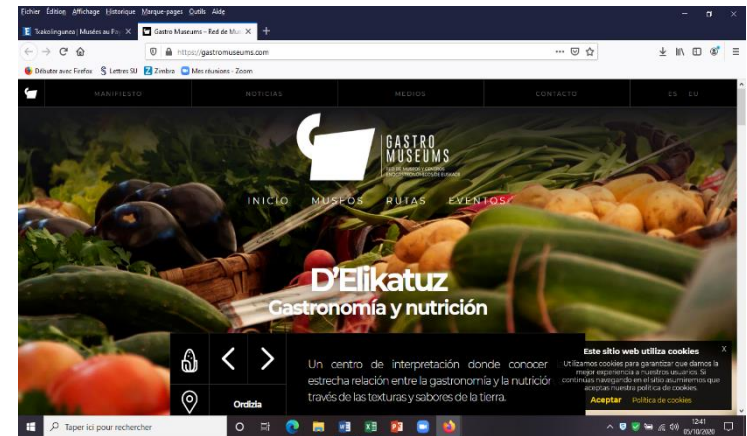


L'Alimentarium (Vevey, Suisse - Nestlé)



Une programmation scientifique et culturelle ouverte sur la société et sur les problématiques de la transition alimentaire

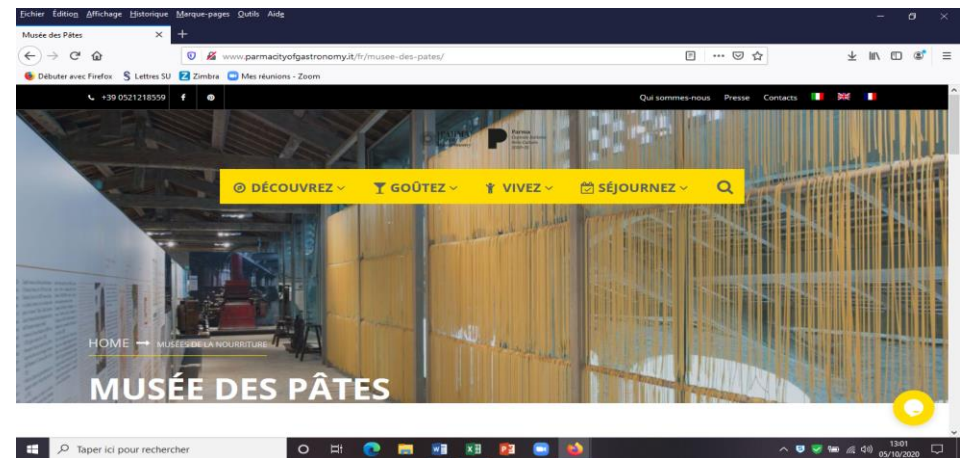
Espagne, Pays Basque (Eskadu): un réseau de 8 centres d'interprétation



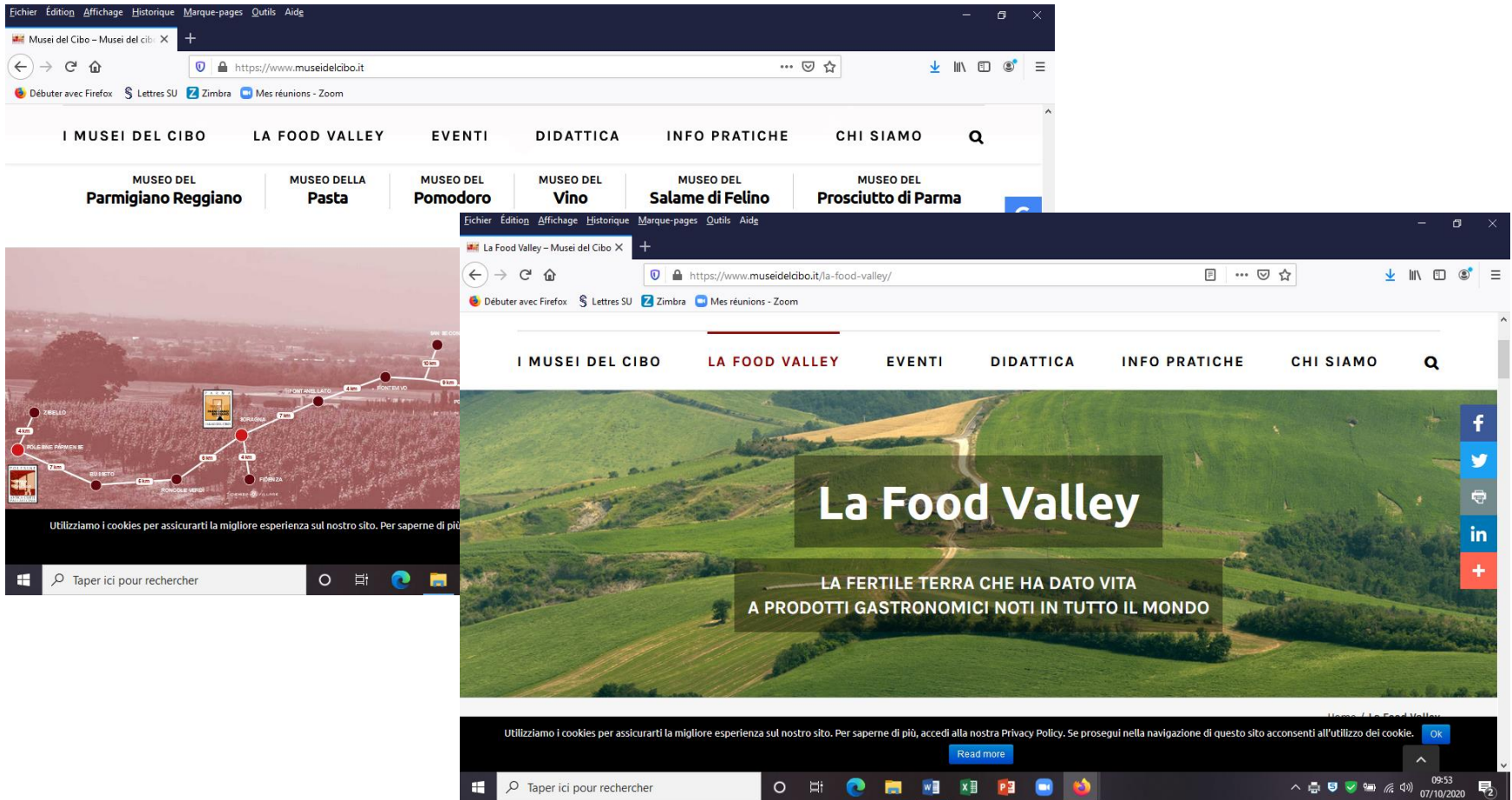
Etc.

Italie

- Musées des Pâtes (Rome, etc.)
- Parme, un ensemble d'initiatives (*Musei Del Cibo*): des musées consacrés aux productions locales et à leur interprétation)
- *FICO Eataly World* (Parc d'attraction sur la gastronomie, Bologne)



La mise en réseau territorialisée des musées: Parme, le Pays Basque, la Vallée de la Gastronomie Rhône Alpes,...



L'échec d'un projet insolite? **Le bmof.org** (Londres)



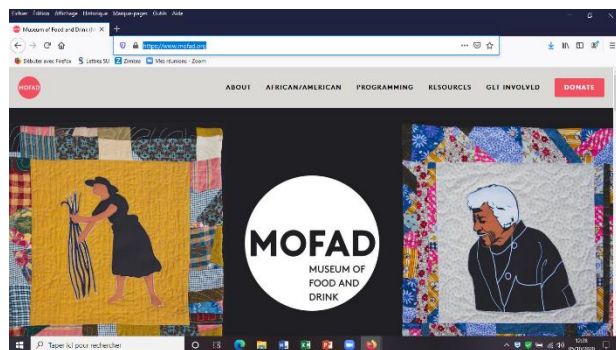
Proposer des regards décalés et
Des approches insolites...

Le Musée de la gastronomie Grecque (Athènes)

Prague, Malmö, ...entre traditions et transgressions



Le Mofad (New York)



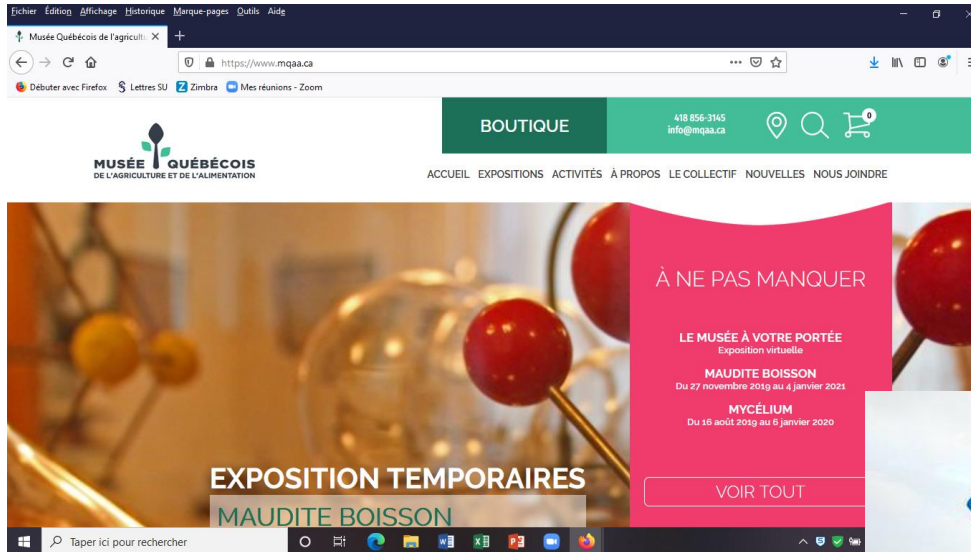
Le Big MacMuseum (Irwin, Pennsylvanie)



Le Southern Food et Beverage Museum (Nouvelle Orléans)

Dominique Pagès CELSA-
GRIPIC- 21 Octobre 2020

Le Musée de l'agriculture et de l'alimentation (Québec, mqaa.ca)



La gastronomie et ses
coulisses agro-
alimentaires



Japon

- **Ramen Museum Shin Yokohama** (Ikeda, parc d'attraction alimentaire)
- **Momofuku Ando Instant Ramen Museum** (Osaka, musée des nouilles instantanées)...

インスタントラーメン発明記念館



Museum Kimchikan, Séoul



- Un ensemble d'équipements en mouvement et en expansion (de multiples refontes, diversifications des mises en scène et des parcours, une approche renouvelée des publics).
- **De la visite didactique à l'expérience immersive:** attiser la curiosité et l'esprit de jeu.

3. Les 4 Cités et leurs projets: **vers des réinterprétations à l'heure de** **la transition alimentaire?**



Qu'est ce qu'une Cité?

- Un équipement culturel et scientifique structurant pour un territoire et évolutif...
- De la **nouvelle muséologie** aux médiations du PCI: mettre au centre les publics
- Une fonction éducative marquée et importante de la programmation culturelle
- De la mise en récit du RGF: « top down vs bottom up », **traduire un PCI** via des dispositifs muséographiques renouvelés.

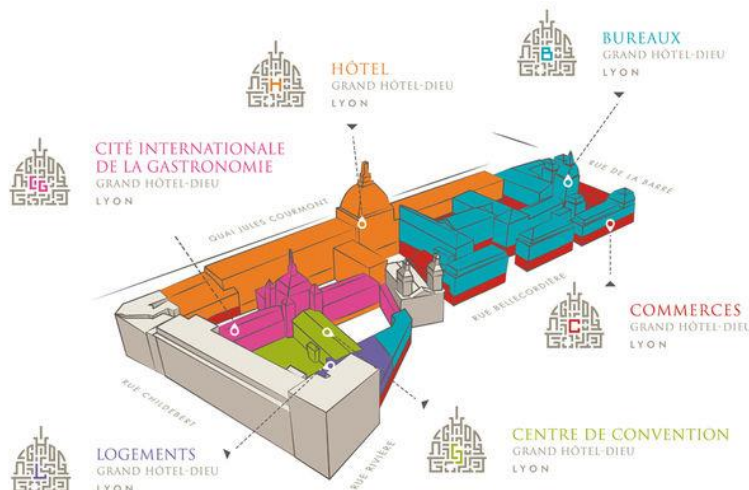
Cités ...



- Inscrites dans les avancées des recherches sur la nouvelle muséologie
- Des équipements culturels et scientifiques qui cherchent à concilier diverses problématiques (patrimoniales, éducatives, économiques, territoriales,...) et relier le passé et le futur
- Un souci de refléter l'état culturel de notre société...



Lyon



- Alimentation et santé:
« Comment manger sain tout en prenant plaisir? »
- Ouverture octobre 2019/
Fermeture Juillet 2020
- L'inscription dans un ensemble commercial: les écueils de la tentation marchande?
- Réouverture en 2021, après une réappropriation plus « écologique » du projet?





Lyon



- Un projet à hauteur de plus de 14 M d'Euros
- Une situation idéale, à proximité de la Place Bellecour, et au cœur d'un important chantier d'aménagement au centre de la ville.
- Le soutien du *Musée des Confluences* (exposition permanente)
- Un délégataire (DSP) Catalan, Magma Cultura qui a renoncé
- Un futur relu au regard des dernières élections



Tours



- Le repas, un art de vivre à la française: regards des SHS sur la gastronomie
- Le refus d'un lieu Totem: développer des contenus plus que donner à voir un contenant spectaculaire
- L'inscription dans la ville et le Val de Loire valorisée
- *Quatre domaines privilégiés*: la formation et la recherche; la culture et le tourisme; les liens avec les producteurs locaux et les produits du terroir; l'éducation à la santé et au bien être.

La *transformation de la Villa Rabelais* (gérée par l'IEHCA) en une *Maison des Cultures gastronomiques* en 2022.

La place de l'évènementiel, dès l'amont



- Géré depuis 2015 et jusqu'en 2019 par une association présidée par Emmanuel Hervé, le label « *Tours, Cité internationale de la gastronomie* » a changé de mode de gestion: cela pose la question centrale de la gouvernance des Cités...
- Une association, « *Tours Evènements* »: porte manifestations et réajuste la politique évènementielle (préfigurant le développement global du projet).
La création d'un espace *culture food* en face de la Ville...

Dijon: cité de la gastronomie et du vin



- Valoriser le RGF et mettre en avant les *Climats du Vignoble de Bourgogne* (*distingués par l'UNESCO*)
- Une installation sur le site de l'ancien Hôpital...
- Un parcours du goût, de la gare à la Cité
- Des espaces découvertes et d'expériences sensorielles
- L'installation de *l'Ecole Ferrandi*
- Une résidence des chefs ouverte à l'international



Dijon: un 'écosystème' de recherche singulier



Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation CSGA


Les Climats
du vignoble
de Bourgogne




TESTS SENSORIELS, CONSOMMATEURS & MARKETING

La Cité de Paris Rungis

- La *thématique centrale*: le RGF au regard de l'Alimentation durable et de la gastronomie
- *Le territoire d'inscription*: un ensemble de communes, le Grand Paris, la région, une ambition clairement internationale (via le MIN, l'aéroport...)
- les acteurs en présence, la gouvernance, les partenaires... et la méthode...

Le *rétroplanning*:

- 2018 :
Création de la Cité hors-les-murs.
Ouverture de la Cité numérique.
Lancement de la consultation d'opérateurs pour la réalisation de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis et de son quartier.
- 2020 :
Désignation de l'opérateur lauréat.
- 2022 :
Démarrage des travaux de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis et de son quartier.
- 2024 :
Ouverture de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis.
Mise en service de la ligne 14.

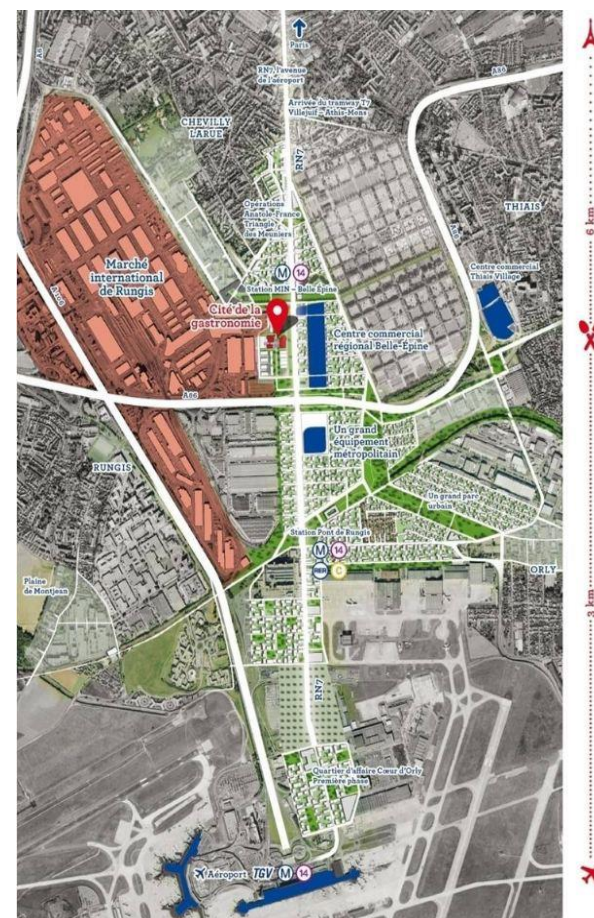


4. La Cité de Paris Rungis au regard de ses publics, notamment jeunes



Inscrite dans un ou des territoires?

- Un territoire local en projet et une politique d'innovation volontariste dans un ensemble métropolitain (Smart food et autres incubateurs, pépinières, laboratoires universitaires, etc.)
- La Cité et le Réseau Grand Paris Express...



L'échelle régionale: une stratégie patrimoniale volontariste

- Le *parcours de la Gastronomie* et la *Fête du Patrimoine gourmand* d'Ile de France.



6 lieux:

- L'Hôtel de la Marine (Paris),
- L'ancienne Poste de Versailles,
- Le Pavillon de France (de Milan à Tremblay Lès Gonesse),
- la Maison des Fromages et le musée des Capucins (Coulommiers),
- Les Halles gourmandes (Saint Ouen),
- La Cité du goût (Noisiel)...



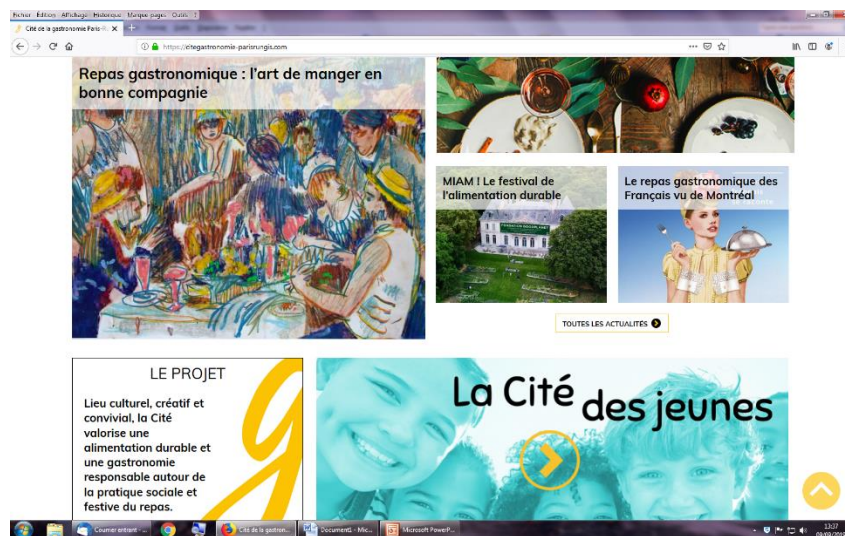
L'accompagnement scientifique et culturel du projet

- CODEV, Syndicat, CSCE (Conseil scientifique, culturel, éducatif)
- Les réécritures successives du PSC (projet scientifique et culturel)
- *L'actualité*: le second appel à projet, l'extension des actions hors les murs, la première exposition,...



Du projet à la programmation culturelle

- La présence dans divers évènements
- Le site Internet : les prémisses d'une politique des publics
- Une politique éditoriale en devenir



Pour quels publics?

- *Les publics attendus*: habitants, touristes de proximité, touristes nationaux et internationaux mais aussi professionnels et chercheurs...
- *L'étude des publics*: vers un Observatoire dédié?
- *Les publics jeunes* : un enjeu devenu central... les sensibiliser au goût, à l'éducation alimentaire et comestible, les amener progressivement à une prise de conscience



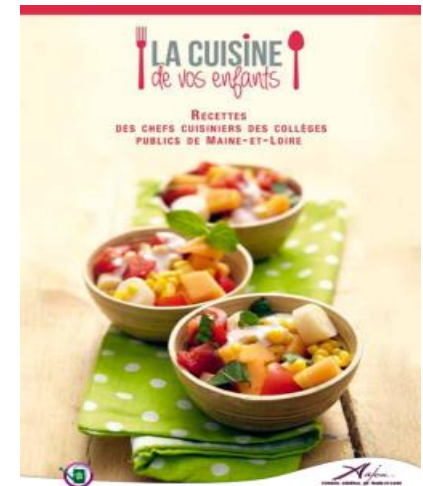
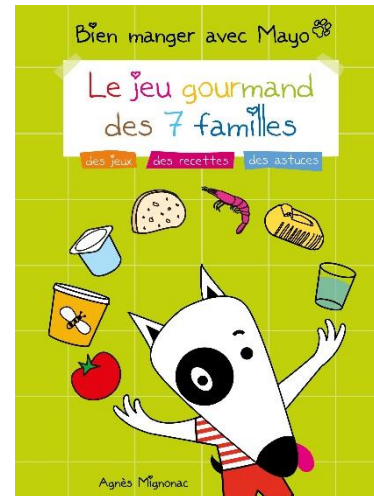
Les Médiations

- Médiations, démocratisation et démocratie culturelles: un champ de recherche en mutation
- *Éditoriale* (livrets, brochures, affiches, catalogues, ... mais aussi édition numérique)
- *Évènementielles et festives* (participation à Festivals, salons, marchés, etc.; montage d'expositions)



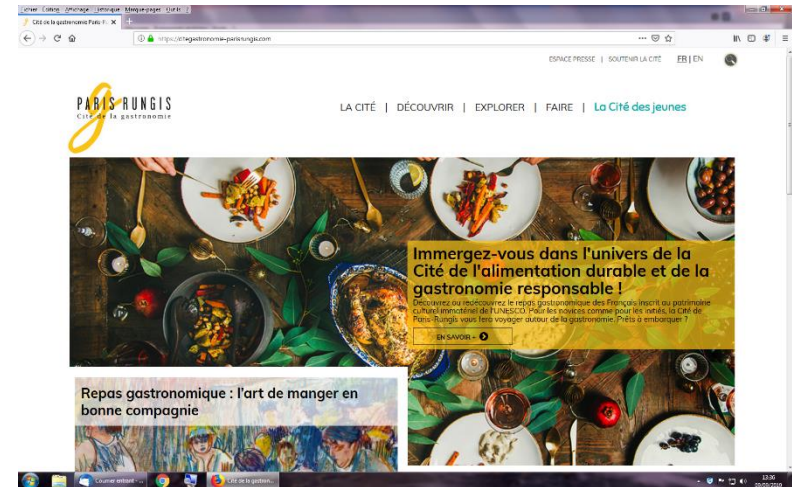
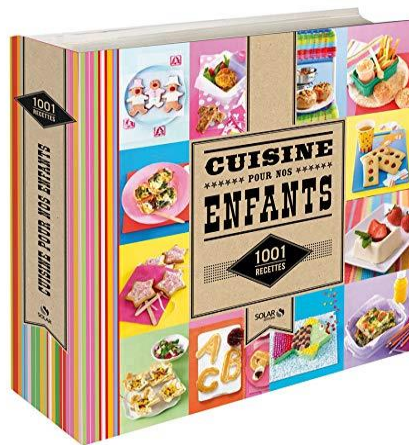
Des dispositifs et des médiations à la rencontre des publics enfants et jeunes

- De l'éducation au goût à l'éducation dite comestible: une palette d'enjeux et de possibles
- Retour sur *l'Alimentarium Academy* et la Cité de Lyon...
- L'évocation de l'histoire du RGF (de la frise aux anecdotes et jeux)



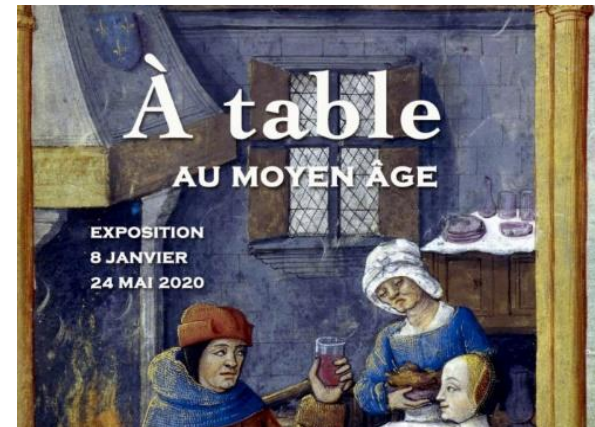
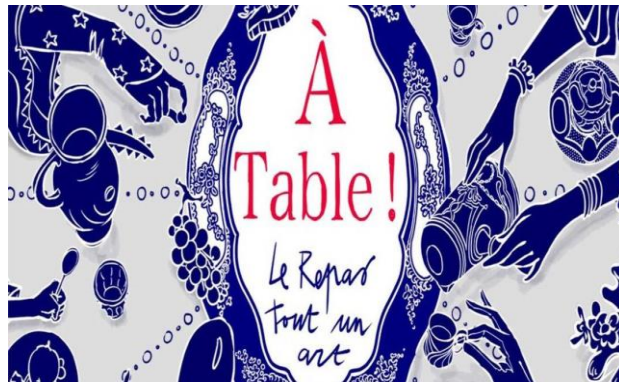
La Cité Numérique

- Quelle stratégie éditoriale pour quelles médiations au goût et à la conscience alimentaire?



Dominique Pagès CELSA-GRIPIC- 21 Octobre 2020

4. L'exposition, une médiation privilégiée...



Exposer, exposition... un PCI mise en récit et en actes...



- **Exposer (exponere):** mettre en espace des idées, des contenus, des savoirs; rendre visible, lisible, audible,... appropriable par une diversité de dispositifs, de médiations...
- **Exposition:** de l'objet aux discours, un ensemble de signes, de substrats, d'accessoires, de médias et d'outils d'information....
- **Exposer le RFG:** repenser sans cesse les modalités de l'exposition, pur faire comprendre ce patrimoine culturel immatériel...

a. La Cité de la gastronomie Paris Rungis passe à table à la Villette (20 septembre /31 octobre)



b. Social Food (12 mai au 20 juillet 2016, le 106 devenu Centre Tignous, Montreuil)



c. Quand les artistes passent à table

(Ministère de la Culture puis itinérante)

d. Manger à table, les Français à table en deux siècles de photos (20 juillet au 30 septembre 2018, MUCEM)



e. A table, le repas Français se raconte (Pointe à Callière, co-production, 6 juin-13 octobre 2019)



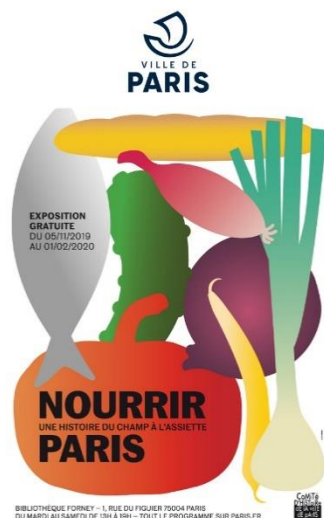
f. Je mange donc je suis (octobre 2019 -2020, Musée de l'Homme, Paris)





Une grande diversité de dispositifs scénographiques, de médiations.... entre sciences et arts, histoire et prospective....

g. Nourrir Paris (2019, Bibliothèque Forney, Paris)



À TABLE ! EXPOSITION HÔTEL DE VILLE 2019
2 nov. > 1^{er} déc.



Du lun. au ven.
14h-17h30
Sam./dim.
14h-18h
sauf le 11 novembre
Entrée libre

ESPACE D'ARTS CLAUDE VILLON 1015



Mais aussi....



D'hier à aujourd'hui, **le RGF** :
un patrimoine culturel
immatériel, de ses **écritures** à
ses **interprétations** ...



Merci pour votre attention.