



La diète méditerranéenne : Usages géopolitiques, enjeux patrimoniaux et représentations touristiques de l'imaginaire méditerranéen

Thèse

Marco Romagnoli

Doctorat en ethnologie et patrimoine
Philosophiæ doctor (Ph. D.)

Québec, Canada

**La diète méditerranéenne :
usages géopolitiques, enjeux patrimoniaux et
représentations touristiques
de l'imaginaire méditerranéen**

Thèse

Marco Romagnoli

Sous la direction de :

Habib Saidi, directeur de recherche

Résumé

Plus nous essayons d'encadrer ses significations multiples, plus ses contours conceptuels nous échappent : la diète méditerranéenne cristallise des imaginaires touristiques, culturels et alimentaires ainsi que des utopies géopolitiques, commerciales et socioculturelles. La métamorphose de la diète méditerranéenne, en l'espace de soixante ans, d'une acception médicale de la nutrition à une valeur plus sociale (comme le partage des aliments à la table) et ensuite patrimoniale par sa récente officialisation à l'UNESCO, la rendent un concept très intéressant à étudier.

La recherche proposée consiste en une étude ethnologique des impacts de la patrimonialisation de la diète méditerranéenne, inscrite en 2010 sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO par un *consortium* de pays méditerranéens (Espagne, Grèce, Italie et Maroc en 2010, Chypre, Croatie et Portugal en 2013). De par sa densité conceptuelle et la nébulosité de sa définition, mieux comprendre la diète méditerranéenne en tant qu'œuvre patrimoniale transnationale qui se décline en patrimoine médical, agroalimentaire et socioculturel, tel est l'objectif de cette recherche doctorale.

Par sa patrimonialisation à l'UNESCO, la diète méditerranéenne constitue l'énième tentative de la construction de l'espace méditerranéen et une nouvelle étape dans l'invention de la « méditerranéité » sur une base sociale et alimentaire. C'est pour cela que cette recherche se propose d'analyser le concept de diète méditerranéenne comme un rempart réactionnaire et révolutionnaire face aux problématiques propres de la modernité : du néo-capitalisme à la consommation (touristique incluse) de masse. En ce sens, le projet doctoral apporte une nouvelle clé de lecture sur la fonctionnalité de la diète méditerranéenne en tant que moyen de compréhension des nouvelles tendances alimentaires mondiales, articulées dans les paradigmes de glocalisation et de durabilité contemporains.

La nouveauté que la recherche annonce est l'actualisation et l'analyse comparative de l'état du bien, désormais patrimonial, qu'est la diète méditerranéenne. Pour ce faire, j'ai utilisé une approche méthodologique basée sur l'ethnographie multi-sites auprès de trois communautés différentes : la sous-région du Cilento en Italie, la ville de Soria en Espagne et Marseille en France. Cette méthodologie inclut l'observation participante *in situ* et les entretiens semi-dirigés avec trois catégories d'interviewés distinctes (les habitants de ces communautés, leurs représentants institutionnels locaux et les visiteurs de la destination

touristique). Il a été ici question de creuser en profondeur du récit local, institutionnel et de voyage de l'échantillon de recherche afin d'examiner les représentations que les trois catégories donnent à ce patrimoine vivant et comment elles le re-crésent, le représentent et le rendent viable (la viabilité d'un élément culturel étant l'objectif primaire de la Convention de l'UNESCO de 2003 pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel).

L'étude de terrain a donc constitué une ethnographie des répercussions de l'acquisition du « label » du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO et contribue à affiner la connaissance des études portant sur l'ethnologie (du tourisme) de l'espace méditerranéen appliquée à la matrice de la diète méditerranéenne, ainsi que sur la compréhension des risques « d'embaumement patrimonial » que la patrimonialisation de l'alimentation peut engendrer.

Abstract

The more we try to frame its multiple meanings, the more its conceptual contours escape us: the Mediterranean diet gathers touristic, cultural and food imaginaries as well as geopolitical, commercial and sociocultural utopias. The metamorphosis of the Mediterranean diet makes it a very interesting concept to study. In the span of sixty years, the Mediterranean diet has gone from a medical meaning of nutrition to a social value shared by Mediterranean people, to finally becoming heritage thanks to its recent heritagization at UNESCO. By receiving this designation, the Mediterranean diet constitutes the nth attempt to construct a Mediterranean space and a new stage in the invention of “Mediterraneity” on a social and food basis.

The proposed research consists of an ethnological and ethnographic study of the impacts of the heritagization of the Mediterranean diet as inscribed in 2010 on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity by UNESCO by a *consortium* of Mediterranean countries (Spain, Greece, Italy and Morocco in 2010; followed by Cyprus, Croatia and Portugal in 2013). Due to its conceptual density and the nebulosity of its definition, the objective of this doctoral research is to better understand the Mediterranean diet as a transnational heritage which conjugates in a medical, agrifood and sociocultural heritage.

This research proposes to analyze the concept of the Mediterranean diet as a reactionary and revolutionary bulwark against the specific problems affecting modernity: from neocapitalism to mass (touristic) consumption. In this sense, the doctoral project brings a new key to reading the functionality of the Mediterranean diet as a means of understanding new global food trends, articulated in the contemporary paradigms of glocalization and sustainability.

The novelty that the research brings is the updating and comparative analysis of the Mediterranean diet as a UNESCO intangible cultural heritage. To do this, I used a methodological approach based on multi-site ethnography in three different communities: the Cilento sub-region in Italy, the city of Soria in Spain and Marseille in France. This methodology includes in situ participant observation and semi-directed interviews with three distinct categories of interviewees (the inhabitants of the communities studied, their local institutional representatives and visitors to the tourist destination). It was a question here of digging in depth the local, institutional and travel narrative of the people who took part in the

interviews. This allowed me to examine the representations that the three categories give to this living heritage and how they re-create it and make it viable (the viability of a cultural element being the primary objective of the 2003 UNESCO Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage).

The fieldwork consists of an ethnography of the repercussions of the UNESCO intangible cultural heritage “label” acquisition. It also contributes to refining the knowledge of studies related to the ethnology (of tourism) of the Mediterranean space applied to the matrix of the Mediterranean diet, as well as to understand the risks of “heritage embalming” that the heritagization of food can generate.

Table des matières

Résumé	ii
Abstract	iv
Table des matières	vi
Liste des abréviations, sigles et acronymes	ix
Liste des figures, tableaux et illustrations.....	x
Remerciements.....	xi
INTRODUCTION	1
CHAPITRE 1. REVUE DE LA LITTÉRATURE ET BILAN HISTORIOGRAPHIQUE. LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE À L'ÉPREUVE DU PATRIMOINE, DE LA POLITIQUE ET DU TOURISME.....	16
1.1 Patrimoines alimentaires à l'UNESCO : un effet domino ?	16
1.2 La recette inachevée du patrimoine alimentaire	20
1.3 Fabriquer la diète méditerranéenne	23
1.4 La diète méditerranéenne au prisme des sciences humaines et sociales	31
1.5 Patrimoine = Politique + politique.....	35
1.6 Le mimétisme régionaliste de la diète méditerranéenne.....	38
1.7 La touristification de la diète méditerranéenne	44
CHAPITRE 2. SUJET DE RECHERCHE ET PROBLÉMATIQUE. LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE, C'EST QUOI AU JUSTE ET SELON QUI ?.....	49
2.1 Le projet de recherche doctoral.....	49
CHAPITRE 3. CADRE THÉORIQUE ET CONCEPTS. L'AGENCEMENT DE LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE À L'IMAGE D'UNE MOSAÏQUE.....	57
3.1 L'invention d'une tradition.....	57
3.1.1 La matrimonialisation de la diète méditerranéenne	57
3.1.2 Ethnohistoire et anthropologie de la Méditerranée	60
3.1.3 Modes de vie, cultures et systèmes alimentaires méditerranéens	65
3.2 Construire un patrimoine alimentaire dense	70
3.2.1 Une diète méditerranéenne avant tout médicale	70
3.2.2 Politiser un style de vie	73
3.2.3 Imaginaire et authenticité alimentaires d'après l' <i>homo touristicus</i>	78

CHAPITRE 4. MÉTHODOLOGIE UTILISÉE. LES IMPACTS SUR LE TERRAIN D'UN CLASSEMENT UNESQUIEN.....	83
4.1 Ethnologiser ma recherche doctorale.....	83
4.1.1 La notion (d'enquête) de terrain	83
4.1.2 Contexte de la recherche : pour une émicité de soi et du proche	85
4.1.3 Ethnographie multisituée.....	89
4.2 Constituer le corpus de données en triple voyage d'étude en Méditerranée.....	93
4.2.1 La sélection des voyages d'études.....	93
4.2.2 Observation participante	97
4.2.3 Entretiens semi-dirigés.....	101
4.2.4 Traitement et analyse des données	107
CHAPITRE 5. UNE PORTE SUR LE CILENTO : STYLE DE VIE ÉLÉATIQUE MÉDITERRANÉEN ET DOGME DIÉTÉTIQUE KEYSIEN	112
5.1 La contribution d'Ansel Keys et Delia Morinelli, le <i>parrain</i> et la <i>marraine</i> de la diète méditerranéenne.....	112
5.2 La <i>cilentisation</i> de la diète méditerranéenne et les frontières identitaires d'un style de vie	116
5.3 <i>Activités de château</i> , éco-muséologie et sophistication de la diète méditerranéenne.....	125
5.4 Formule touristique de mer, plage et soleil : une carte postale vendue à outrance.....	137
CHAPITRE 6. UNE PORTE SUR SORIA : INCORPORER PORC, ERMITAGES ET SALUBRITÉ	148
6.1 Santé et relations sociales dans les récits des habitants de l' <i>España vaciada</i>	148
6.2 Présentation institutionnelle de Soria : planète Santé et <i>medicalimentos</i>	158
6.3 Offre touristique <i>soriana</i> : découvrir l'histoire, s'émerveiller de la nature et profiter du loisir	170
CHAPITRE 7. UNE PORTE SUR MARSEILLE : LABORATOIRE D'INTÉGRATION ALIMENTAIRE ET D'INGESTION CULTURELLE	179
7.1 Un <i>pastis de cultures</i> dans un espace figuré d'acclimatation.....	179
7.2 L'ADN de la diète méditerranéenne à Marseille : mille millions de mezzé	189
7.3 Airbnbisation et tourismophobie au Panier	210
CHAPITRE 8. MÉDITERRANÉITÉ COMPARÉE AU SEIN DES TROIS COMMUNAUTÉS ÉLECTIVES DE LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE	220
8.1 Mille et une diètes méditerranéennes : un kaléidoscope d'interprétations	220

8.2 Points de repère : huile d'olive, terroir et cuisine faite maison	226
8.3 Communautés (s)électives : échec annoncé.....	232
8.4 Culture, "culture" et collectifs patrimoniaux	235
8.5 Frontières gastro-diplomatiques et gastro-nativistes : l'illusion de l'inclusion	237
8.6 Triple modélisation de la diète méditerranéenne : patrimonialisation, sanitatisation et ODDisation	241
8.7 Mythification (g)locale d'une mémoire commercialisée.....	244
CONCLUSION.....	250
BIBLIOGRAPHIE	265

Liste des abréviations, sigles et acronymes

AB : Agriculture biologique
ADDM : Asociación para el desarrollo de la dieta mediterránea
ALENA : Accord de libre-échange nord-américain
AOP : Appellation d'origine protégée
ASPHER : Association of Schools of Public Health in the European Region
CHC : Chronic Health Conditions
CICM : Conservatoire international des cuisines méditerranéennes
CIHEAM : Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes
COI : Conseil oléicole international
CSPCI : Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel
COVID-19 : Coronavirus Disease 2019
DGA : Dietary Guidelines for Americans
DPI : Droit de propriété intellectuelle
ENPI : European Neighbourhood and Partnership Instrument
EPA : Établissement public d'aménagement
FAO : Food and Agriculture Organization
FCCR : Fundación Científica Caja Rural de Soria
FDM : Fundación dieta mediterránea
ICCROM : International Centre for the Study of the Preservation and Restoration of Cultural Property
ICOM : International Council of Monuments
ICOMOS : International Council on Monuments and Sites
IEAMED : Institut Européen de l'Alimentation Méditerranéenne
IG : Indication géographique
IGP : Indication géographique protégée
LR : Liste représentative
LSU : Liste de sauvegarde urgente
MAB : Man and the Biosphere
MUCEM : Musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée
ODD : Objectif du développement durable
OMC : Organisation mondiale du commerce
OMS : Organisation mondiale de la Santé
OMT : Organisation mondiale du tourisme
OP & ET : Oldways Preservation and Exchange Trust
OSCE : Organisation pour la Sécurité et la Coopération en Europe
OTAN : Organisation du Traité de l'Atlantique Nord
PCI : Patrimoine culturel immatériel
PEM : Partenariat euro-méditerranéen
PEV : Politique européenne de voisinage
PNUD : Programme des Nations Unies pour le développement
R&D : Research and Development
STG : Spécialité traditionnelle garantie
UE : Union européenne
UMA : Union pour le Maghreb arabe
UNESCO : United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
UPM : Union pour la Méditerranée
USC : University of Southern California
USDA : Département de l'Agriculture des États-Unis
WTTC : World Travel and Tourism Council

Liste des figures, tableaux et illustrations

Figure 1. Les trois collectifs impliqués dans la patrimonialisation de la diète méditerranéenne (Da Silva, 2018 : 584).....	29
Figure 2. Écosystèmes méditerranéens dans le monde. Il existe cinq principaux écosystèmes méditerranéens selon la définition du climat de Köppen (Espinoza Montenegro et al., 2014 : 158).....	59
Figure 3. Espace épidémiologique keysien et patrimonial de la diète méditerranéenne (Da Silva, 2015 : 119).....	96
Figure 4. Marque touristique de la Commune de Pollica. Source : Pollica vivere mediterraneo.....	139
Figure 5. Temple de la santé intégrale élaboré par Dr Ruiz Liso.....	166
Figure 6. <i>Sello</i> de la diète méditerranéenne auprès d'un apiculteur de Soria. Romagnoli (2021).....	168
Figure 7. La <i>torrez</i> de Soria. Source : Torrezno de Soria.....	173
Figure 8. Mille millions de mezzé. Romagnoli (2021).....	209
Figure 9. Tags dans l'ours géant au Vieux-Port de Marseille. Romagnoli (2021).....	214

Remerciements

Je ne suis pas un détenteur du savoir, ce sont les personnes qui m'ont prêté leur savoir dialogiquement (διά+λογος, à travers la parole) qui le sont. Je suis plutôt un artisan du savoir, un façonneur de connaissances par mes compétences scientifiques et ma sensibilité humaine.

Mes remerciements vont en premier lieu à ma direction de recherche, Habib Saidi, pour la confiance et pour l'autonomie accordées, ainsi que pour ses compétences scientifiques et ses qualités humaines. Ensuite, je remercie les membres de mon comité de thèse, Alessia Mariotti, Selma Zaiane-Ghalia et Van Troi Tran. Je remercie également le Conseil de recherche en sciences humaines du Canada, le Centre de recherche Cultures-Arts-Sociétés (CELAT) et l'Institut du patrimoine culturel (IPAC) de l'Université Laval pour leurs soutiens intellectuel et financier. Finalement, un grand merci est dirigé vers ma famille – italienne et québécoise – pour leur soutien inconditionnel : merci à Leonardo, Roberta, Claudia, Loredana et Agathe. Tout en demandant leur compréhension du fait de ne les avoir pas citées, je remercie toutes les personnes ayant rendu cette recherche possible, à la fois en contexte universitaire et dans la sphère personnelle.

Dans ce « voyage doctoral », il y a eu de nombreux rochers sur lesquels je me suis enfreint, telle une vague dans la mer orageuse, mais encore plus sont les briques qui m'ont aidé à construire le bâtiment lumineux que je suis aujourd'hui. Merci encore d'avoir permis l'obtention de cette virgule, deux points, deux lettres majuscules et une minuscule dans ma signature : , *Ph.D.*

INTRODUCTION

Dans son ouvrage *Les Confessions*, Saint Augustin raconte sa conversion et analyse ce qu'est le temps. Il se pose la question : « Qu'est-ce que le temps ? Si personne ne me le demande, je le sais, mais si on me le demande et que je veuille l'expliquer, je ne le sais plus » (Les Confessions, XI, 14). C'est cette même difficulté qu'eut le philosophe qui m'habita moi-même lorsque j'essayais de définir la diète méditerranéenne. Pourtant, je devrais la connaître intuitivement, voire même de façon innée en tant que natif des côtes de la mer Adriatique, en Méditerranée. Seulement, je ne saurais la concrétiser par des pratiques méditerranéennes avérées, ni la conceptualiser au niveau scientifique. D'ailleurs, la première fois que j'entendis le terme diète méditerranéenne, j'ai réagi comme la majorité d'entre nous l'aurait fait : oh non, on se doit de se mettre au régime, il faut « faire une diète ». Toutefois, si l'on creuse dans les textes des auteurs latins, le mot diète vient de la racine latine *diaeta* et signifie régime alimentaire à des fins thérapeutiques. Qui plus est, la première utilisation de ce mot se trouve dans une lettre de Cicéron à Atticus, lorsqu'il écrit *sed ego diaeta curari incipio, chirurgiae taedet* [maintenant je commence à me soigner avec la diète, j'en ai assez des interventions chirurgicales]. À une époque bien plus récente que celle de Cicéron, Lluís Serra-Majem, professeur de médecine préventive et de santé publique à l'*Universidad de Las Palmas de Gran Canaria*, a écrit textuellement dans les premières lignes de son article scientifique :

Plus d'un lecteur désapprouvera mon utilisation du terme diète méditerranéenne (DM) au lieu d'alimentation méditerranéenne (AM) dans cet article. Cependant, je crois qu'il y a plusieurs raisons à cela, que je résumerai en trois : a) le terme anglo-saxon diète méditerranéenne a défini pour la première fois cette façon de manger et de comprendre la vie ; b) c'est un terme bien connu, qui s'est répandu dans le monde entier ; et c) le mot « diète » signifie mode de vie en grec, et non pas régime ou modèle alimentaire (Serra-Majem, 2005 : 233).

C'est lors de l'un de mes cours magistraux sur l'analyse du patrimoine immatériel suivi à la Sorbonne, en 2015, que je découvris que la diète méditerranéenne est devenue un patrimoine culturel immatériel inscrit sur la Liste représentative de l'UNESCO. Alors, le professeur cita simplement quelques patrimoines ayant des éléments liés à l'alimentation inscrits sur cette liste en date de 2015, par exemple la fabrication du pain d'épices croate, sans pour autant fournir la définition de la diète méditerranéenne. Aussitôt, j'en pris note et me décida à aller en vérifier la définition le jour même, et ce, afin d'en comprendre sa signification, comment elle serait pratiquée, ainsi que par qui et par quels moyens de sauvegarde cette diète méditerranéenne serait protégée. En fait, il s'avère que la définition dans le dossier de l'UNESCO est la suivante :

La Diète Méditerranéenne – provenant du mot grec *díaita*, mode de vie – est l'ensemble des savoir-faire, connaissances, rituels, symboliques et traditions qui vont du paysage à la table et qui concernent dans le bassin méditerranéen, les cultures, les récoltes, la cueillette, la pêche, l'élevage, la conservation, la transformation, la cuisson et, tout particulièrement, la façon de partager la table et de consommer les aliments. C'est à table que la parole tient une place majeure pour raconter, transmettre, apprécier et célébrer l'élément (nomination file, 00884, p. 5).

Au lieu de clarifier mes doutes, la lecture de cette définition de la diète méditerranéenne a plutôt renforcé son insaisissabilité. C'est précisément à partir de ce moment que je me suis donné le défi de tenter de la comprendre, au-delà des slogans commerciaux et des éléments de langage. Puis, je me suis vite aperçu que ses multiples significations sont le résultat de ses « voyages interdisciplinaires » et c'est pour cela que la diète méditerranéenne constitue un concept intéressant à étudier. En effet, en l'espace de soixante ans, elle s'est rapidement métamorphosée d'une acception médicale de la nutrition à une valeur plus sociale, comme le partage des aliments à table, et enfin patrimoniale avec son inscription à l'UNESCO. Étudier le concept caméléontique qu'est la diète méditerranéenne permet de mieux comprendre ses « chromatophores conceptuelles » (les chromatophores étant les cellules pigmentaires permettant au caméléon de changer de couleur). Certes, de sa timide et presque fortuite émergence, le concept de diète méditerranéenne a « changé de couleur », pour passer à être un sujet largement débattu par les scientifiques, porté acritiquement par les institutions, ainsi qu'imaginé dans son allure exotique et ancestrale, presque atemporelle, par les touristes et ses communautés patrimoniales.

La renommée internationale désormais acquise par la diète méditerranéenne lui permet une aisance de mouvement non seulement au sein de plusieurs disciplines académiques, mais aussi d'« émigrer » de son pourtour géographique pour franchir des pays outre-océan comme les États-Unis. Au départ un concept limité au domaine scientifique, la diète méditerranéenne s'est rapidement transformée en un instrument de gouvernamentalité transnational au service de la santé publique, de l'alimentation, du tourisme et de l'événementiel (festivals, spectacles...), de la (gastro-)diplomatie ainsi que de la transition écologique et de la coopération commerciale inter-étatique (notamment entre les pays de la Méditerranée et de l'Union européenne). En effet, on assiste à la multiplication des domaines où cette création érudite s'institue. Ainsi, la diète méditerranéenne est omniprésente : nous la retrouvons dans des politiques culturelles de l'Union européenne pour la sauvegarde des traditions locales, dans les stratégies commerciales de l'industrie de l'agroalimentaire, ainsi que dans le marketing touristique grâce aux images de soleil, de

détente et de plages dont le bassin méditerranéen est porteur depuis au moins le Grand Tour. À ce propos, il est à mentionner que la région méditerranéenne se place fermement en première position dans le palmarès des régions touristiques les plus visitées au monde. Également, cette diète a vécu une modélisation octroyée par plusieurs organisations internationales onusiennes : elle a été moulée en paradigme de la diversité biologique, environnementale et culturelle par l’OMS, la FAO et l’UNESCO, respectivement. C’est la dernière « modélisation onusienne », celle de l’UNESCO, ainsi que ses impacts qui feront l’intérêt de ce travail doctoral : s’interroger sur ce que recouvre le terme de diète méditerranéenne, ainsi que les opérations effectuées pour la rendre patrimoine immatériel. Cette interrogation est une invitation à explorer les antériorités qui, lentement mais sûrement, ont permis la transformation d’une invention scientifique en modèle alimentaire, environnemental et patrimonial. Dans la lecture de ce manuscrit, trois sont les points de repère intrinsèques à la diète méditerranéenne que le lecteur doit tenir à l’esprit lorsque l’aiguille de la boussole orientant les significations de ce concept semble le désorienter : ces éléments sont la nutrition, la Méditerranée et le patrimoine (UNESCO et alimentaire). Un par un, nous les parcourons brièvement pour avoir une « première bouchée » de ce concept protéiforme, ainsi que pour en relever, d’emblée, les trois paradoxes qui posent problème à son implémentation, son opérationnalisation et à sa compréhension.

Au-delà de la question étymologique et terminologique, hier comme aujourd’hui, ceux qui écrivent sur la diète méditerranéenne ont mené des recherches dans divers domaines, en premier lieu celui de la nutrition. L’idée d’un tel régime alimentaire est née dans le domaine scientifique, dans le sillage de la recherche médicale. La construction de la diète méditerranéenne s’est répandue et généralisée avec les investigations d’Ancel Keys, un physiologiste américain qui, à partir de 1952, trouve une corrélation entre la consommation alimentaire et les facteurs de risque d’artériosclérose. Plus précisément, les recherches de Keys corrélaient la faible incidence des maladies cardiovasculaires chez les habitants de zones spécifiques, notamment la sous-région italienne du Cilento, et un régime alimentaire qu’ils pratiqueraient basé sur l’utilisation de certains ingrédients, ainsi que des techniques spécifiques de préparation des aliments. Donc, pratiquer une diète méditerranéenne serait un moyen efficace de prévention des maladies. Après la publication de ce qui est vite devenu son best-seller, *Eat Well and Stay Well. The Mediterranean Way* (Keys et Keys, 1975), on relève une pléthore de références qui émergent sur le sujet. Les études scientifiques au sujet d’une diète/alimentation méditerranéenne n’ont fait qu’augmenter. Ces études démontreraient les bienfaits sanitaires de ce modèle alimentaire,

notamment dans la prévention des maladies qui obstruent les « artères de l'Occident » et qui en rendent les « reins peu solides » (i.e. les maladies cardiovasculaires et le diabète en tant que maladies physiques les plus fréquentes en Occident avec le cancer). En revanche, loin de correspondre à une tradition alimentaire consciemment pratiquée et connue par les Méditerranéens, la frugalité et les aliments consommés par les populations rurales de l'Europe du Sud qui ont inspiré ce régime alimentaire étaient plutôt les conséquences de leur pauvreté. Pour corroborer ce fait, il suffit de constater l'éloignement, voire le refus d'une *cucina povera* [cuisine pauvre] une fois qu'une certaine aisance économique ait permis de satisfaire l'envie et les désirs d'une alimentation plus riche en hydrates de carbone et en lipides (Aubaile-Sallenave, 1996 : 183-185). Malgré ce biais cognitif, celui d'une population méditerranéenne pratiquant consciemment une alimentation salubre, la diète méditerranéenne connaît un succès international depuis les années 1990. Dans ce cadre international, cette diète a été promue dogmatiquement comme une sorte de médicament miracle permettant de combattre les « maladies du bien-être ». Nombreux sont les éloges pour celle-ci, considérée « la plus saine au monde », sans pour autant la comparer avec d'autres types d'alimentation et des cuisines dont les bienfaits pourraient être similaires, voire meilleurs, comme par exemple les cuisines de la Chine et du Japon ou bien les cuisines autochtones sudaméricaines. Désormais, nombreux sont les centres de recherche et autres fondations qui se consacrent à l'étude ainsi qu'à la promotion de cette façon de s'alimenter « méditerranéennement » (IEAMED, FDM, CICM, CIHEAM, etc.).

Depuis les années 1970-80, les habitudes alimentaires en Méditerranée ont changé considérablement et on peut remarquer un abandon graduel d'un mode alimentaire autant chez les jeunes que chez les personnes plus âgées (Baldini *et al.*, 2009 ; Vardavas *et al.*, 2011). Une différenciation dans l'apport nutritif est incontestable : d'un côté, une augmentation de la consommation d'aliments riches en gras saturés est évidente, de l'autre côté, il y a une diminution de la consommation de fruits et de légumes verts, considérés comme le pain quotidien des Méditerranéens d'autrefois (Tourlouki *et al.*, 2013). Ainsi, un premier paradoxe prend forme. C'est précisément dans les « pays de la diète méditerranéenne », étudiés dans les années 1960-70 par Ancel Keys, que les adolescents ont plus qu'ailleurs des problèmes de surpoids et d'obésité, comme par exemple en Crète¹.

¹ Publiée en 2005 et relayée par la Commission européenne, l'étude menée par l'*International Obesity Task Force* a mis en évidence un triste record pour les Crétois, celui du taux d'obésité infantile le plus élevé d'Europe. Plus de 30 % des enfants âgés de 7 à 11 ans et 35 % des adolescents âgés de 13-17 ans souffrent d'obésité. Plus généralement, les îles méditerranéennes de Malte, de Sicile, de Gibraltar ainsi que les pays d'Espagne, du Portugal et d'Italie signalent des niveaux de surpoids et d'obésité supérieurs à 30 % chez les enfants âgés de 7

Cela crée un « hiatus entre un modèle alimentaire présenté comme 'idéal' et la réalité des pratiques alimentaires révélées par les enquêtes sanitaires » (Coavoux, 2015). Or, la diète méditerranéenne n'est donc pas pratiquée par les populations du Sud desquelles pourtant elle s'inspire. Toutefois, il faut dire que les comportements alimentaires actuels ne constituent pas la trahison d'une pratique « authentique » et « millénaire » (comme souvent la diète méditerranéenne est décrite) qui n'aurait en revanche peut-être jamais existée. La consommation actuelle représente la réalisation de rêves d'abondance alimentaire impossibles dans le passé : « Si la faim du passé a généré les fantaisies, les utopies et les rêves, l'abondance actuelle génère la diététique » (Teti, 2015 : 159). En deux temps et par deux oppositions, la faim serait responsable de la maigreur des classes laborieuses d'autrefois, tandis que l'abondance serait à taxer aujourd'hui pour l'embonpoint des individus. Ce premier paradoxe relève du fait que la diète méditerranéenne semble avoir quitté les espaces de la Méditerranée où elle est née, du moins sur le plan scientifique. En retour, ce sont les maladies de la modernité (cardiaques et cancérigènes, de l'obésité et du diabète) qui ont intégré la trame méditerranéenne. Les individus sont pris par des attitudes voraces en consommation et boulimiques de voyages. La diète méditerranéenne cède la place non seulement aux aliments industriels et *fast* (et donc plus transformés et riches en matières grasses, en sucre et en sel), mais aussi à des modèles de vie des pays riches (notamment nordaméricains implantés sur un système économique capitaliste). Ce paradoxe ne l'a pourtant pas empêchée de devenir un modèle nutritionnel reconnu à l'échelle du monde.

En ce qui a trait au deuxième élément de repérage, la difficulté de définir la diète méditerranéenne est inhérente à la problématique de délimiter l'espace où elle s'étendrait ou dans lequel elle serait circonscrite : la (mer) Méditerranée. La diète méditerranéenne est liée à l'identité (y compris alimentaire mais pas seulement) des peuples de la Méditerranée, cela est certain. Pour la comprendre, il faut donc faire les premiers pas, mais aussi aller dans les profondeurs de son « berceau liquide ». Beaucoup a été écrit concernant la définition de ce qu'est ou n'est pas la Méditerranée. Comme tout espace, la Méditerranée est une construction socioculturelle, hautement symbolique et politique, bâtie sur une entité géo-climatique. De la même manière, parler de diète méditerranéenne (ou d'alimentation méditerranéenne) implique une construction socioculturelle (Medina, 2018). Cette aire est

à 11 ans. Des pays non-méditerranéens, comme la Suisse, la Pologne, la République tchèque, la Hongrie, l'Allemagne, le Danemark et les Pays-Bas signalent des niveaux de surpoids de 10 à 20 % dans cette tranche d'âge (International Obesity Task Force, 2005).

porteuse de différences complémentaires, parfois harmonisées et partagées et parfois contrastées, ainsi que de l'histoire et de la culture des sociétés dites « méditerranéennes ». De la géographie physique à la spatialité historique et symbolique humaine, « la » Méditerranée devient dans les années 1960 un objet d'étude autonome (les *Mediterranean Studies*). Loin de former un espace unitaire, en Méditerranée l'hétérogénéité des appartenances (régionale, alimentaire, religieuse, « ethnique »...) des membres qui la composent prime sur les aspects partagés. Il s'agit aussi d'un espace en constante mutation politique, culinaire et sociale. C'est pour cela que les traits culturels communs, ainsi que les divergences présentes au sein du bassin ont été conceptualisés et étudiés sur le terrain, notamment par des anthropologues, des historiens et des sociologues. En même temps, il est souvent avancé que le « Monde méditerranéen » à la Fernand Braudel est une catégorie et un objet d'études autant artificiel que les populations de ses rives (septentrionale, méridionale et levantine) ne s'y reconnaissent pas. Comme proposé par Bromberger et Durand (2001), l'espace méditerranéen incarne un laboratoire de recherche fructueux sur la diversité pour l'anthropologie d'aujourd'hui et devient un cadre privilégié au comparatisme à bonne distance.

La construction de la Méditerranée se fait à partir de certains paramètres, marqués à la fois par la géographie et le climat et par des projections culturelles et des stéréotypes auxquels il est difficile d'échapper. Le même processus d'édification conceptuelle s'est fait et continue à s'opérer pour la diète méditerranéenne. Il semble qu'aujourd'hui l'alimentation méditerranéenne se réfère à un style de vie alimentaire idéal, appelé diète méditerranéenne, proposé par des nutritionnistes Américains à partir des années 1970. L'idéalisation d'une « ruralité traditionnelle » et d'aliments « pauvres, locaux et authentiques » figurent parmi les stéréotypes réducteurs qui se sont attachés à cette diète. Manifestement, l'exemple le plus éminent de cette force d'attraction pour la pauvreté, la sobriété et la frugalité méditerranéennes est le succès quasi planétaire que connaît, notamment auprès des classes moyennes, le régime crétois ; d'ailleurs souvent indiqué comme un synonyme de l'expression diète méditerranéenne. Comme déjà mentionné, les études médicales sur la diète méditerranéenne ont augmenté de façon exponentielle et ont opérationnalisé l'expression diète méditerranéenne. Pourtant, un flou du point de vue de la définition des sciences humaines et sociales est encore prégnant. Une nébulosité définitoire et un jonglage dans les manifestations possibles de ce patrimoine méditerranéen, construit mais amorphe, sont encore présents. Malgré le fait que les « frontières de la diète méditerranéenne » ne soient pas vraiment délimitées et qu'il n'y ait pas de consensus

scientifique à ce propos, ce style alimentaire a été recommandé en dehors de son espace natal, en émigrant en Angleterre, en Australie ou aux États-Unis, c'est-à-dire dans des lieux de tradition anglosaxonne où le puritanisme des pratiques et le végétarisme alimentaire sont prônés. La diète méditerranéenne échappe aux bras de sa « mère » Méditerranée pour devenir une méthodologie applicable en Amérique et dans le monde entier, sans pour autant être vraiment comprise ni suffisamment critiquée. Les pyramides alimentaires qui ont été créées pour la représenter graphiquement sont faites des éléments qui devraient la composer. Il s'agit d'une large base de céréales, de fruits et légumes, puis, par segments décroissants, de produits laitiers, de poissons, de viandes et enfin de sucreries. Le tout est accompagné par l'activité physique et la convivialité est servi avec du vin rouge, « avec modération dans le respect des coutumes », selon la dernière pyramide alimentaire (8^e Congrès international sur la diète méditerranéenne, 2010). Cette composition alimentaire révèle, et trahit si l'on veut, l'extension abusive pan-méditerranéenne de cette alimentation. En fait, la promotion uniformisante de ce régime fait l'impasse sur les rivages méridionaux : la consommation des pâtes italiennes l'emporte sur le couscous maghrébin ou sur le boulgour moyen-oriental, le verre de vin « chrétien » pris autour de l'apéro est le seul représentant des boissons permettant une convivialité versus le thé et le café consommés dans les pays musulmans ou les vins casher. Ne parlons pas de l'occultation des soubassements économiques et des dépendances touristiques qui font une des fractures les plus vives entre la rive septentrionale et celles méridionale et levantine de la Méditerranée. Une fracture nord-sud est donc prégnante et un deuxième paradoxe se matérialise : celui d'une « méditerranéité » postulant une unité, notamment alimentaire dans le cas de la diète méditerranéenne, qui est pourtant culturellement factice et reposant sur un imaginaire fictif. Prise comme exemple par les pays extra-méditerranéens, cette diète est cantonnée aux franges européennes de la Méditerranée. L'intérêt d'étudier la diète méditerranéenne repose alors sur le fait qu'elle est non seulement une émanation de la Méditerranée construite par des scientifiques, mais aussi l'un de ses révélateurs socioculturels les plus actuels.

Arrivons enfin au patrimoine. Conceptualisée et « découverte » par le domaine médical, la diète méditerranéenne a été récemment reconceptualisée et réinventée à titre de patrimoine intangible. Ce sillage récent a été apposé par le label de l'UNESCO. En 2010, la diète méditerranéenne a été inscrite sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO par un *consortium* de pays. Tout patrimoine culturel est une « construction sociale négociée », c'est-à-dire un élément considéré représentatif

d'une société qui est choisi pour échapper à sa destruction, voire à son évolution, à travers la patrimonialisation. Si la patrimonialisation de la diète méditerranéenne consiste en la construction d'un élément culturel dont on veut en empêcher une disparition, il est important de comprendre quelle est la valeur culturelle donnée à cette « *díaita* » et pourquoi se produit le besoin de la protéger. Comme pour tout patrimoine, l'inscription de la diète méditerranéenne sur la Liste de l'UNESCO représente l'aboutissement d'un chemin d'institutionnalisation patrimoniale et d'invention scientifique et savante de cet élément culturel. Le *heritage turn* de la diète méditerranéenne est très *sui generis*. En effet, depuis la création de la Liste représentative du PCI en 2003, le patrimoine immatériel est avant tout une affaire d'anthropologues. Pour la première fois dans le contexte du patrimoine immatériel, une proposition a trouvé une large caisse de résonance, et ce, par des chercheurs de domaines scientifiques différents de l'anthropologie qui ont contribué à ériger la diète méditerranéenne à ce statut. Comme soulevé par Da Silva (2016a), cet intérêt ne se serait pas produit vingt ans auparavant, car ces domaines ne prêtaient pas grande attention à la diète méditerranéenne. À ce sujet, le rapport annuel du CIHEAM, MediTERRA (2012), consacré à la diète méditerranéenne, révèle la diversité disciplinaire de ses contributeurs (histoire, santé et nutrition, droit et commerce, environnement, économie, politique...). Pour soutenir cet engouement multidisciplinaire, il nous appartient de comprendre le contexte de formulation de cette candidature à l'UNESCO, et notamment ses composantes interdisciplinaires et les effets qui découlent de sa patrimonialisation. En effet, plus que l'importance de la sauvegarde d'un style de vie prétendument actuel, c'est le potentiel de capture politique et commerciale qui est à relever : cela donne lieu à plusieurs possibilités de façonnage, d'exploitation, ou même d'instrumentalisation et de commercialisation de la diète méditerranéenne par les milieux institutionnel, touristique et patrimonial. En tant qu'un des premiers patrimoines alimentaires inscrits sur la Liste représentative (on y reviendra plus en détails dans quelques paragraphes), l'inscription de la diète méditerranéenne est une « récolte précoce du PCI culinaire » (Broude, 2015) : elle pose problème en raison de sa généralité, son incohérence, ses imprécisions, voire son existence. Ces difficultés de définition et d'identification impliquent des défis dans la gestion et dans la sauvegarde de ce bien. C'est pour cela que, avant de se précipiter vers de nouvelles inscriptions culinaires, il serait sage d'examiner celles qui ont déjà franchi la porte d'entrée de la patrimonialisation pour en relever les avantages et les limites de ce processus politiquement orchestré qui dote le patrimoine d'une visibilité internationale généreuse.

En tant qu' « accord social » (Medina, 2017 : 106), un patrimoine doit être ressenti par ses détenteurs comme « le sien ». Toutefois, ce sont bien et souvent les instances au pouvoir qui proposent, valorisent et/ou reconnaissent le patrimoine. En d'autres termes, l'approche utilisée est plutôt *topdown* que *bottom-up*. Cet accord social est négocié et se fait autour d'un trait culturel représentatif d'une culture qui est choisi pour être transmis aux générations futures. Les trois temporalités sont donc à l'œuvre : une tradition (passé) actualisée via sa patrimonialisation (présent) pour être léguée (futur). Qu'elle fût proposée du haut ou du bas, j'ai commencé à me demander ce qu'était la diète méditerranéenne dans le passé, ce qu'elle représente aujourd'hui et quel est l'héritage que l'on veut laisser aux générations futures une fois la décision prise de faire de ce style alimentaire un héritage. Après avoir lu divers articles scientifiques et la documentation d'archives d'organisations comme l'UNESCO ou d'entités telles que la FDM, j'ai perçu l'absence totale du point de vue des communautés (patrimoniales) méditerranéennes. Me souvenant des notes du même cours à la Sorbonne m'ayant appris que la diète méditerranéenne avait été classée sur la liste de l'UNESCO, le professeur nous avait prévenu d'une chose, *in medias res*, en affirmant qu' « il y a un patrimoine seulement quand il y a une appartenance, une communauté ». Par des termes simples, il venait d'expliquer les tenants de la Convention de l'UNESCO de 2003 pour la sauvegarde du PCI : c'est la viabilité d'un élément immatériel, ainsi que la reconnaissance de ce dernier par sa communauté de praticiens qui le rend vivant et pratiqué. Dans une démarche d'identification de communautés prototypes de la diète méditerranéenne, les États parties ayant proposé la candidature de la diète méditerranéenne ont sélectionné sept communautés où la diète méditerranéenne serait manifeste ; Agros, Brač et Hvar, Soria, Koroni, Cilento, Chefchaouen et Tavira. Maintenant, il ne fait aucun doute que les peuples méditerranéens ont une histoire commune. Cependant, la question est plutôt de savoir s'ils ressentent actuellement un sentiment d'appartenance à une identité commune ancrée dans le concept de diète méditerranéenne. Fondamentalement, l'identité est le fait d' « avoir fait de l'appartenance (physique, culturelle, psychologique, morale) une valeur, qui se fonde sur la mémoire du passé mais aussi sur la volonté de projeter cette mémoire dans l'avenir » (Musacchio, 1997). Comme des étoiles différentes, ces communautés prototypes méditerranéennes devraient ainsi ressentir leur appartenance à la constellation qu'est la diète méditerranéenne au firmament de l'espace patrimonial méditerranéen. En plus de la pratiquer, je me suis demandé si ces communautés sont conscientes de ce qu'est la diète méditerranéenne, puisqu'elle représenterait, selon le récit patrimonial, à la fois l'ancre du passé identitaire local, ainsi que

le voilier de la pratique, et donc un moyen indispensable pour se diriger vers son avenir. Dans un autre ordre d'idée, il se peut que ce sentiment d'appartenance méditerranéenne ne se gîte que dans l'esprit des scientifiques ayant inventé le concept de diète méditerranéenne ou dans le cœur du passionné du patrimoine, des amateurs de littérature ancienne et du touriste se bronzant sur une plage ensoleillée de la Méditerranée. Cela pour dire que la diète méditerranéenne peut ne pas être la pratique aussi répandue et connue que les institutions promulguent. Voici un troisième paradoxe : le hiatus qui viendrait se créer entre une pratique alimentaire patrimonialisée, et donc présentée comme vivante, ainsi qu'une réalité de terrain qui en démentirait l'existence. Depuis mes premiers pas en tant que néophyte dans le domaine de l'anthropologie, j'ai toujours pensé que cette discipline consistait en un moyen pour (re)connaître le monde, pour le célébrer, mais aussi pour le changer via le dialogue et l'échange. Je me suis dit que c'est justement à travers la rencontre avec les communautés méditerranéennes que j'aurais pu trouver les significations de la diète méditerranéenne. Un terrain ethnographique s'annonçait dans certaines des communautés emblématiques de la diète méditerranéenne proposées dans le dossier de l'UNESCO.

En milieu patrimonial, on assiste à une pluralisation des pratiques culturelles et à la démultiplication des catégories patrimoniales. L'élargissement des significations du concept de patrimoine n'est pas seulement présent au sein du tangible, « de la cathédrale à la petite cuillère », pour utiliser l'expression imagée par l'historien André Chastel et utilisée comme sous-titre du livre de Nathalie Heinich, *La fabrique du patrimoine* (2009). La « patrimonialisation du monde² » va bien au-delà, en sortant d'une approche matérielle et en s'étendant à l'immatérialité ainsi que plus récemment à l'alimentation. Bien que la diète méditerranéenne soit décrite dans le dossier de l'UNESCO comme une « pratique sociale », sa base axée sur les produits alimentaires est indéniable. Avec la cuisine traditionnelle *oaxaqueña* (au Mexique) et le repas gastronomique des Français, la diète méditerranéenne inaugure en 2010 l'entrée de l'alimentation sur les listes de l'UNESCO. Président de la Maison des cultures du monde (l'association référente en France en matière de patrimoine culturel immatériel), Chérif Khaznadar siégeait comme président à la deuxième session de

² Cette expression est empruntée par le titre de la conférence de Maria Gravari-Barbas, Directrice de la Chaire-UNESCO « Culture, tourisme, développement » de l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, faisant partie du cycle de conférences « Avenue centrale. Rendez-vous en sciences humaines » organisé par la Maison des Sciences de l'Homme Alpes et portant sur les processus de patrimonialisation et leurs impacts sur la société. Le lien à la communication orale est disponible au lien suivant : <https://www.youtube.com/watch?v=nB3My8W6BQ4>.

l'Assemblée générale des États parties à la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel en 2008. En cette occasion, il affirma que « ni dans l'esprit ni par écrit la convention [du patrimoine culturel immatériel] ne peut inclure la gastronomie », parce que les cuisines ne remplissaient pas les critères de la Convention pour être classées, ni figuraient parmi les catégories patrimoniales proposées (les « grands domaines »). Pourtant, les dernières années témoignent d'une *food-heritage fever* [fièvre du patrimoine alimentaire]. Cette fièvre se caractérise par l'émergence d'instruments juridiques internationaux pour certifier et marquer les aliments comme patrimoine. Par la suite, une augmentation des revendications du patrimoine alimentaire par les États-nations se produit (Demossier, 2016). L'Union européenne et l'UNESCO sont les joueurs principaux dans l'inscription de la nourriture en tant que patrimoine, et ce, dans le but déclaré de préserver les traditions alimentaires et les pratiques sociales locales contre les effets homogénéisateurs de l'économie mondialisée. L'une le fait par le programme des appellations d'origine et ses labels de protection, l'autre par la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de 2003 qui appelle non seulement à la protection, mais aussi à la promotion des cultures alimentaires (Lee et Kim, 2021). La nourriture est un marqueur identitaire : elle joue un rôle important dans la construction, la représentation et le maintien des identités nationales (Romagnoli, 2019). Après tout, et comme affirmait Jean-Anthelme Brillat-Savarin en 1825, « la destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent » (dans Chapple-Sokol, 2013). Les défis qui se posent dans une recherche sur la fabrication patrimoniale de la diète méditerranéenne incluent l'articulation de « quêtes identitaires, revendications d'intégration sociale, politique et culturelle, insertion à l'économie mondialisée et mise en valeur de groupes sociaux et d'espaces locaux » (De Suremain et Matta, 2013 : 45). Peut-être, après avoir parlé du « tout-patrimoine » des années 1980, il faudra commencer à penser les années 2000 comme au « tout-immatériel » ou, pour être plus précis, au « tout-alimentaire ». Dans ce cadre, la patrimonialisation de l'alimentation devient le moyen par lequel les sociétés contemporaines essaient de revitaliser et/ou retrouvent leur contentement socioculturel tout en nourrissant leur identité, leur fierté et leur sécurité, ainsi que le lieu où elles trouvent un abri confortable contre la boulimie des traditions de ce vorace monde globalisé. Bien que la gastronomie soit désormais acceptée à l'UNESCO, le défi de définir les limites de ces éléments du patrimoine intangible, qui concerne potentiellement des millions de personnes, n'a pas encore été réalisé.

Si, d'une part, nous constatons que les sociétés mondiales se livrent à la patrimonialisation de leur alimentation à plusieurs niveaux, du local au (supra-)national, il devient d'autre part impératif d'étudier ce phénomène afin de comprendre les voies par lesquelles celui-ci semble se concrétiser du point de vue institutionnel, mais aussi sur comment il paraît se gruger conceptuellement. L'identité gastronomique d'un pays est un marqueur puissant de son identité culturelle et l'intérêt accru pour la diète méditerranéenne est à l'origine de nouveaux comportements politiques, économiques, identitaires et culturels. Dans ce contexte, la diète méditerranéenne se distingue des autres patrimoines alimentaires : elle constitue un *unicum*, à la fois anthropologique et patrimonial. Anthropologique car elle rassemble, dans un espace relativement restreint, une immense diversité humaine et naturelle, respectivement en termes de culture et de biodiversité. Patrimonial puisque, en plus d'être l'un des premiers patrimoines alimentaires proposés à l'UNESCO, elle fut aussi le premier patrimoine alimentaire proposé par un *consortium* de pays du bassin méditerranéen. À ce sujet, l'UNESCO encourage les États parties à soumettre conjointement des candidatures multinationales lorsque l'élément est situé sur le territoire de plusieurs États membres (Comité du patrimoine culturel immatériel, Décision 2.COM 6.Rev, annexe 1, paragraphe 2). Le défi à relever est maintenant la gestion de ces biens dont le contenu est tant quotidien et évolutif que l'identité culinaire, qui se traduit avec les espaces de production, de célébration et de consommation alimentaires. Conformément aux directives opérationnelles de la Convention de 2003, les mesures de sauvegarde envisagent des formes de valorisation économiques, telles que le développement de l'attractivité touristique d'une destination, pour assurer la viabilité (et donc la transmission intergénérationnelle) d'un patrimoine alimentaire. Dans cet esprit, l'enjeu est vraiment de taille, car l'activité de sauvegarde d'un patrimoine alimentaire ne devrait pas risquer la décontextualisation de l'élément en question (par sa touristification, par exemple) ou la nuisance à l'image du patrimoine, notamment par un marketing erroné. Il revient donc aux administrations et aux institutions ayant porté l'élément candidat à l'UNESCO de promouvoir une protection efficace et une sensibilisation accrue d'un bien si complexe et, dans le cas de la diète méditerranéenne, plurinational. Le défi est précisément de ne pas attribuer aux alimentations dites « traditionnelles » des traits qui ne leur appartiennent pas (par exemple, un caractère anhistorique ou millénaire inchangé) tant bien qu'une homogénéité et une unité fictives, tant géographique que sociale, sans considérer l'évolution et les changements qu'elles ont vécues et qu'elles vivent dans leur parcours. Une dernière

question concerne la façon par laquelle ce patrimoine protéiforme interpelle le monde contemporain dans lequel nous vivons.

Pour conclure, s'impose un ouvrage sur la complexité de ce nouveau concept médical et anthropologique qu'est la diète méditerranéenne : ancré sur une pléthore d'études médicales sur les maladies de l'Occident, sur une tradition d'études anthropologiques des peuples méditerranéens, ainsi que sur les significations touristiques de ce patrimoine réinventé. Pour emprunter la pensée de Christian Bromberger, professeur émérite d'anthropologie à l'Université d'Aix-Marseille, cette recherche est nécessaire étant donné l'« hypocondrie » que le syntagme diète méditerranéenne engendre. Bromberger fait une sage utilisation du terme hypocondrie lorsqu'il se réfère à la notion de patrimoine culturel immatériel en la définissant une « imposture intellectuelle » dont les usages sont faits « à toutes les sauces », et ce, pour répondre à des finalités économiques, commerciales, de respectabilité et de notoriété. Dans les Actes du colloque de Cerisy-la-Salle³, magistralement édités par Csergo, Hottin et Schmit (2020), l'anthropologue expose un « sentiment de saturation et d'exaspération qu'inspire [...] la notion même de patrimoine culturel immatériel » (Bromberger, 2020 : 16). D'un côté, l'engouement des États et des spécialistes (notamment les ethnologues) en ce qui a trait à la rédaction des dossiers du PCI à sauvegarder est une perte de temps, aux yeux de Bromberger (*ibid.* : 111). Il convient d'affirmer, de l'autre côté, qu'un ouvrage sur les impacts de la patrimonialisation de la diète méditerranéenne constitue une matière à réflexion « bonne à manger », pour paraphraser les mots de Lévi-Strauss (1963 : 89). En effet, l'usage « à toutes les sauces » de la diète méditerranéenne fait débat et cause des « troubles hypochondriaques » tant du côté terminologique que dans son acception conceptuelle, par exemple en ce qui est des imaginaires touristiques, des stratégies géopolitiques et des constructions patrimoniales qu'elle incarne et véhicule. Ce seront précisément les « usages » de la diète méditerranéenne qui seront amenés à composer les piliers de la problématique de la thèse, à savoir les enjeux patrimoniaux, les usages géopolitiques et les représentations touristiques (lire le projet doctoral au chapitre 2).

À l'instar de l'analyse du temps et de la mémoire à laquelle Saint Augustin a consacré ses *Confessions*, le concept de diète méditerranéenne apparaît aujourd'hui plus qu'actuel

³ Le Centre culturel international de Cerisy propose chaque année (de fin mai au début du mois d'octobre) des rencontres réunissant des éminentes personnalités comme des artistes, des chercheurs, des enseignants, des étudiants, des acteurs économiques et sociaux, ainsi qu'un vaste public intéressé par les échanges culturels et scientifiques.

et occupe, à juste titre, une place prépondérante dans les domaines les plus disparates. Selon le domaine scientifique et les époques, la diète méditerranéenne est restée un sujet à la mode : que ce soit dans la littérature médicale, dans l'information journalistique, ou pour représenter (les peuples de) la Méditerranée dans les sciences humaines et sociales et leur culture alimentaire mondialisée. Dans le langage courant, la diète méditerranéenne est considérée positivement et acritiquement. Ainsi, on ne se demande plus ce qu'elle est, d'où elle vient et comment elle évolue. C'est tout simplement le « modèle alimentaire le plus sain du monde » ou le symbole d'une prétendue unité alimentaire de la Méditerranée. Ses mérites sont largement vantés, tandis que ses critiques sont balayées sous le tapis et ne sont pas abordées dans le détail. Je propose d'analyser la diète méditerranéenne via les « briques transdisciplinaires » sur lesquelles ce concept s'est construit et par la restitution des terrains entrepris en Méditerranée, afin d'esquisser les principaux enjeux de sa patrimonialisation, en termes tant pratiques que sur le plan de l'imaginaire. Pour comprendre le potentiel de ce patrimoine médical et anthropologique, il est nécessaire d'explorer les éléments qui tournent autour de la culture alimentaire complexe des communautés méditerranéennes (car il serait réducteur de parler de cuisines nationales, mais plutôt de différentes cuisines régionales et locales des différents territoires de la Méditerranée). La diète méditerranéenne est une succession de pratiques sociales, de rhétoriques culturelles, de politiques commerciales, d'imaginaires touristiques qui ont transformé l'alimentation en opérateur symbolique, habitat communautaire et rempart identitaire. La recherche tente donc d'aborder un thème dont l'immensité mérite une mise à jour continue (et faite humblement) s'adaptant au monde contemporain. Il s'agit essentiellement d'essayer de définir la diète méditerranéenne avec un regard ethnologique qui cherche à comprendre les logiques qui sous-tendent « l'ensemble des rapports symbolisés, institués et vécus entre les uns et les autres à l'intérieur d'une collectivité que cet ensemble permet d'identifier comme telle » (Augé, 1994 : 10).

Cette thèse se compose de 8 chapitres, d'une introduction et d'une conclusion générale. L'introduction énonce les grandes lignes du phénomène étudié, ainsi que les expériences qui m'ont conduites à traiter de ce sujet fort intéressant qu'est la diète méditerranéenne. Dans le premier chapitre, je présente le bilan historiographique, le sujet de la recherche avec l'analyse et la recension des études récentes, ainsi que des tendances les plus pertinentes relevant de la diète méditerranéenne. Ce chapitre vise à familiariser le lecteur avec les thèmes abordés, qui ont émergé des recherches récentes, et leurs

principaux résultats obtenus. En effet, c'est ici que l'originalité de la recherche ressort. Au chapitre 2, il est question d'exposer le sujet de la recherche et sa problématisation, divisée en trois lignes investigatrices : les enjeux patrimoniaux, les usages géopolitiques et les représentations touristiques. Leur justification est faite notamment en fonction de l'historiographie. Ces trois piliers de la problématisation orienteront tout le travail de recherche, à la fois sur le terrain et en ce qui concerne la documentation prise à l'étude. Le chapitre 3 s'impose en tant qu'appui aux précédents et présente le cadre théorique et conceptuel de la recherche. Il s'agit ici de broser un portrait (le cadre) des orientations des auteurs centraux à la thèse, ainsi que de rassembler les concepts et les théories clés avec les idées préexistantes pour orienter le sujet de recherche. À partir de ce chapitre, je démontrerai la justification scientifique de la recherche qui s'appuie sur de solides fondations scientifiques. Le chapitre 4 décrit la méthodologie utilisée. Les hypothèses de départ sont rappelées et justifient la méthodologie de collecte de données – ethnographie multisituée, entretiens semi-dirigés, recherche documentaire et observation participante sur les terrains d'étude en Méditerranée – ainsi que les échantillons pris à l'étude (habitants, représentants institutionnels et touristes). Étant une recherche qualitative et de terrain, les analyses sont de types interprétatif et déductif. Les résultats de la recherche se composent de quatre chapitres différents. Les trois premiers chapitres suivent l'ordre des voyages d'étude et présentent les résultats des terrains entrepris en Italie (chapitre 5), en Espagne (chapitre 6) et en France (chapitre 7). Chaque chapitre représente « une porte » sur une communauté étudiée (*cilentana*, *soriana*, marseillaise). On pourrait dire que nous avons trois portes et trois accès aux unités de signification de la diète méditerranéenne. Un dernier chapitre (8) porte sur l'analyse comparée des trois terrains et rapporte la synthèse des données et des liens inter-catégories des trois pays pris à l'examen. Dans les chapitres consacrés à la restitution des résultats de la recherche, je valide et/ou infirme mes propositions théoriques et établis des *patterns* (modèles) dans l'interprétation des résultats. La création de ces modèles est, d'ailleurs, l'un des aboutissements centraux de la recherche ethnographique. La conclusion constitue le résumé de l'étude et de ses résultats marquants. Les points suivants y seront brossés : une synthèse générale de l'étude, les réponses à la question de recherche, son interprétation et ses limites. Des pistes de réflexion pour des recherches futures seront fournies.

CHAPITRE 1. REVUE DE LA LITTÉRATURE ET BILAN HISTORIOGRAPHIQUE. LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE À L'ÉPREUVE DU PATRIMOINE, DE LA POLITIQUE ET DU TOURISME

1.1 Patrimoines alimentaires à l'UNESCO : un effet domino ?

Le patrimoine est un mode de production culturelle du présent
qui utilise le passé comme ressource.
Kirshenblatt-Gimblett (1995 : 369)

Au cours des dernières décennies, nous avons assisté à l'officialisation d'une nouvelle catégorie patrimoniale à l'UNESCO, le patrimoine immatériel (Turgeon, 2010 ; Bortolotto, 2011a, 2013b ; Hafstein, 2018). Nous constatons également un élargissement du « paysage patrimonial » (Gillot, Maffi et Trémon, 2013), ou du *heritage-scape*⁴ (Di Giovine, 2018) puisqu'il inclut certains éléments culturels maintenant reconnus sur les Listes du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO, soit le cas de l'alimentation, de la gastronomie et des cuisines nationales. Dans cette section, j'exposerai les études scientifiques phares et pertinentes traitant de l'inclusion du domaine alimentaire dans la sphère patrimoniale et des enjeux de l'inscription des pratiques culturelles alimentaires à l'UNESCO.

La Convention de l'UNESCO de 2003 établit un cadre international et contraignant pour identifier les manifestations du patrimoine culturel immatériel. En 2023, 677 éléments provenant de 140 pays sont inscrits sur les Listes du PCI de l'UNESCO. Selon l'article 2 de la Convention (« Définitions »), cinq grands domaines d'application de la Convention sont proposés et doivent être identifiés par les États membres dans leurs dossiers de candidature à l'UNESCO. Cette liste de domaines vise à inclure différentes catégories de patrimoine plutôt que de compter sur leur exclusivité. Les domaines sont les suivants :

- (a) les traditions et expressions orales, y compris la langue comme vecteur du PCI ;
- (b) les arts du spectacle ;
- (c) les pratiques sociales, rituels et événements festifs ;
- (d) les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ;
- (e) les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel.

⁴ Michael A. Di Giovine utilise l'expression *heritage-scapes* [paysages patrimoniaux] dans son étude centrée sur les sites patrimoniaux de l'UNESCO pour renvoyer à un espace mondial déterritorialisé et traversant les frontières nationales. Selon l'auteur, le résultat du travail de l'UNESCO visant à réorganiser le monde est de nature expansive – géographiquement, conceptuellement et temporellement – et cela inclurait de nouveaux lieux, objets, personnes et traditions de façon continue.

En ce qui concerne l'identification de l'élément patrimonial, un élément du PCI peut ne pas être limité à une seule manifestation mais appartenir à plusieurs domaines. Bien que des définitions sur le contenu de chaque domaine soient fournies, les manifestations du patrimoine sont beaucoup plus complexes et articulées. Sa conception, son interprétation et ses expressions sont si diverses selon les cultures que l'UNESCO reconnaît que les frontières entre les domaines sont extrêmement fluides et varient souvent d'une communauté à l'autre (UNESCO, 2019). Pour cette raison, il est possible de cocher, littéralement, les cases de plusieurs domaines dans le dossier de candidature. À ce propos, il est intéressant de noter que dans les dossiers de candidature émis à partir de 2012, un sixième domaine, « autre(s) », est apparu⁵. Celui-ci n'intégrait pas les domaines initialement proposés par l'article 2 de la Convention de 2003. « Autre(s) » correspond à ce que l'UNESCO appelle les « domaines supplémentaires » ou les « nouvelles sous-catégories des domaines existants », et pour lesquels l'organisation donne quelques exemples dans son site web : les jeux et sports traditionnels, les traditions culinaires, l'élevage, les pèlerinages et les lieux de mémoire (UNESCO, 2019). Cette formalisation des marges d'interprétation des domaines concernés par l'ajout d'un domaine « extra » n'est pas anodine en ce qui a trait à l'ouverture conceptuelle et, il faut dire, arbitraire donnée aux éléments intangibles inscrits sur les Listes de sauvegarde du patrimoine immatériel. Sur la même ligne de pensée que Csergo (2016a), je me demande si cette liberté identificatoire du domaine laissée aux États et le fait, désormais accompli, d'inscription de nombreux éléments alimentaires pourrait préparer un terrain fertile à la reconnaissance officielle d'un domaine alimentaire par l'insertion, peut-être, d'un septième domaine.

Le phénomène de la patrimonialisation de l'alimentation a été expliqué comme une « tentative contemporaine de ré-identification » (Geyzen, 2014 : 68) sur fond de recherche identitaire dans un monde considéré de plus en plus homogène (Bortolotto et Ubertazzi, 2018 : 410). Il est alors évident que les processus culturels qui soutiennent la consommation alimentaire contribuent à la construction d'identités collectives et constituent l'expression de relations sociales et de pouvoir (Kirshenblatt-Gimblett, 2004 ; Álvarez, 2005 : 11). En parlant de pouvoir, notamment politique, nous notons qu'après avoir ratifié la Convention de

⁵ Il est curieux de noter que, parmi tous les dossiers portés candidats à l'UNESCO inscrivant un patrimoine directement ou intimement lié à l'alimentation, seulement le dossier marocain « L'argan, pratiques et savoir-faire liés à l'arganier » (nomination file 00955, 2014) intitule son domaine Autre(s) « Les pratiques et modes de subsistance », tandis que dans les autres dossiers ce sixième domaine est tout simplement coché, laissant les lecteurs cours à leur imagination ainsi qu'une problématique de fond pour les dossiers cochant ce sixième domaine et n'explicitant pas à quelle manifestation culturelle le patrimoine se réfère.

l'UNESCO de 2003, plusieurs États-nations d'Amérique latine et d'Europe occidentale – pour qui la nourriture était déjà prise en compte dans les revendications patrimoniales et dans les imaginaires touristiques – ont entamé l'élaboration d'inventaires cataloguant et, par le fait même, construisant un récit systématique autour de leurs cuisines (Brulotte et Di Giovine, 2014 : 13). En 2019, j'ai fourni un état des lieux au sujet de l'intégration de l'alimentation dans le prisme patrimonial en concluant que les patrimoines alimentaires semblent s'identifier par le fait de constituer un marqueur identitaire, un atout économique et un agent politique des pays les proposant (Romagnoli, 2019).

Autrefois considérée hors du prisme patrimonial, la nourriture représente la grande nouveauté dans l'arène du patrimoine immatériel. Nous assistons au tournant du statut de l'alimentation : du culinaire au patrimonial. L'alimentation fit officiellement ses débuts au théâtre de l'UNESCO en 2010, alors que trois dossiers candidats furent inscrits sur sa Liste représentative. Il s'agit de trois dossiers dont les éléments culturels sont directement attachés à des cuisines nationales, à savoir : la cuisine traditionnelle mexicaine dont le dossier fut appelé « La cuisine traditionnelle mexicaine - culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán » (nomination file 00400), le repas festif et ritualisé de l'Hexagone, portant le nom de « Repas gastronomique des Français » (nomination file 00437), ainsi que le dossier conjoint et multinational de la « diète méditerranéenne » (nomination file 00394). Les trois premières dénominations des dossiers alimentaires sont celles de « cuisine traditionnelle », de « repas gastronomique » et de « diète »⁶. L'approbation des candidatures proposant une cuisine régionale ou (multi)nationale et d'autres dossiers ayant pour protagonistes des produits et des préparations alimentaires représenta un changement de perspective pour l'UNESCO. Celle-ci commençait alors une réflexion nécessaire sur la gastronomie et son rôle symbolique au sein des sociétés patrimoniales (Lupton, 1994). Plusieurs auteurs s'entendent sur le fait que les parties prenantes, notamment étatiques, ayant proposé les premiers dossiers liés à l'alimentation sur la Liste représentative de l'UNESCO s'était principalement concentré sur l'unicité,

⁶ J'ai volontairement laissé de côté trois autres pratiques culturelles inscrites sur la LR en 2010 puisque, plus que de s'appuyer directement sur le fait alimentaire, ces éléments s'inscrivent dans l'univers des pratiques sociales et festives liées à l'alimentation. Il s'agit premièrement du dossier de « L'art du pain d'épices en Croatie du Nord » (nomination file 00356), dont la candidature fut retenue pour la fonction d'offrande décorative que le *licitar* (pain d'épices) représente. Les deux autres dossiers concernent deux patrimoines immatériels issus de la Belgique flamande, à savoir « Les Krakelingen et le Tonnekensbrand, fête du feu et du pain de la fin de l'hiver à Grammont » (nomination file 00401) – une fête célébrant le cycle saisonnier à Grammont autour d'une spécialité issue de l'artisanat boulanger local, le craquelin – et le « Houtem Jaarmarkt, foire annuelle d'hiver et marché aux bestiaux à Hautem-Saint-Liévin » (nomination file 00403) – un marché aux bestiaux qui réunit les éleveurs bovins de la région et des acheteurs de produits carnés et laitiers (Csergo, 2020 : 124-125).

l'excellence et la supériorité de leur fait alimentaire à l'échelle mondiale (Samuel, 2008 ; Sammells, 2014 ; Matta, 2016).

Aykan (2016 : 799) et Demossier (2016) ont récemment parlé de *food-heritage fever* [fièvre du patrimoine alimentaire], tant au niveau des processus complexes de labellisation des aliments traditionnels (Parasecoli, 2017), qu'en se référant au phénomène d'*heritagisation* de l'alimentation à l'UNESCO (Bortolotto, 2009 ; Grasseni, 2013). L'officialisation de la nourriture inaugure un véritable tournant patrimonial. Geyzen (2014) contribue grandement à mettre ce tournant en évidence en démontrant l'extrême variété d'approches disciplinaires qui se sont mesurées avec cet objet de recherche. En revanche, de nombreuses contributions scientifiques ne se sont pas soustraites à des « conceptualisations impressionnistes » (Porciani, 2018 : 15) à propos de la patrimonialisation de l'alimentation ; c'est-à-dire elles n'ont pas donné assez d'espace à la définition de patrimoine alimentaire (souvent tenue pour acquis). Porciani nous informe que la complexité corrélative entre alimentation et patrimoine est déterminée par l'impact de la mondialisation, ayant agi et agissant en tant que :

[L]evier et accélérateur des processus de récupération dont le point du départ est souvent traçable dans la perte de continuité des habitudes alimentaires enracinées et l'interruption d'une relation directe avec la *cucina di casa* [cuisine faite à la maison] (2018 : 15).

Toujours selon Porciani, la patrimonialisation de l'alimentation à l'UNESCO est problématique car elle a créé une « taxonomie globale [...] marquée par des pressions nationales et déterminée par les *agencies* agissant en tant que porte-parole des différents régimes patrimoniaux des différents États membres » (*ibid.* : 17). Et comme Bortolotto et Ubertazzi affirment :

La fièvre alimentaire du PCI continue de croître ; la presse nationale et locale du monde entier rapporte de nombreuses tentatives pour faire reconnaître les modes de vie alimentaires par l'UNESCO. Même si la plupart ne parviennent même pas aux inventaires nationaux respectifs, ces efforts reflètent l'enthousiasme pour le PCI lié à l'alimentation. Les exemples vont des frites belges à la baguette française, de la cuisine familiale confucéenne aux tapas espagnoles, du pain allemand à la raclette suisse (2018 : 411).

« On ne va pas devenir la carte de la gastronomie mondiale, ce n'est pas le but de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine immatériel », affirma Cécile Duvelle lors d'un colloque emblématique portant sur les études consacrées au patrimoine culturel immatériel, en 2012⁷ (dans Csergo, 2016b : 198). Malgré la reconnaissance de sa légitimité

⁷ Le colloque de Cerisy-la-Salle en 2012 peut se considérer comme étant la première entreprise intellectuelle collective de grande ampleur consacrée au patrimoine culturel immatériel.

par sa patrimonialisation, la « lutte gastronomique » (Csergo, 2016a : 21), celle menée par certains États membres de l'UNESCO pour soumettre des dossiers de candidature en vue d'ajouter leurs pratiques culinaires à la Liste, n'est pas terminée. La nouvelle, même si non officielle, catégorie de l'alimentation a stimulé et conduit les États-nations à proposer des éléments liés à l'alimentation, aux cuisines nationales et à la gastronomie (Romagnoli, 2019 : 10). La multiplication des inscriptions alimentaires sur la liste témoigne de cet « effet domino » (*ibid.*) des dossiers de candidature. L'expression, que je crée ici, de « faim patrimoniale » traduit ce terrain de jeu où se jouent les forces politiques des États membres de l'UNESCO, créant, construisant et soumettant à l'organisation onusienne de la Culture des dossiers alimentaires. Le risque de dilution de l'alimentation dans une tautologie patrimoniale reste présent et surtout d'actualité. Cette dilution alimentaire porte en soi le risque de ne plus pouvoir revendiquer aucune spécificité des éléments gastronomiques inscrits et confirme subtilement l'inexistence d'un domaine alimentaire spécifique (Csergo, 2016b : 197). Malgré des réticences initiales⁸, la nourriture, *at large*, est entrée à faire partie du *patrimonialisable*, s'imposant graduellement et sûrement sur la liste de l'UNESCO.

1.2 La recette inachevée du patrimoine alimentaire

Plusieurs sociologues, anthropologues et historiens ont abordé le thème de la nourriture dans sa mention de patrimoine culturel. En revanche, et bien que l'officialisation de l'alimentation par l'UNESCO ait reçu une grande attention dans les médias et par les institutions (Brulotte et Di Giovine, 2014 ; Omori, 2018), sa patrimonialisation à l'UNESCO, et notamment les impacts qu'elle a produits, a peu attiré l'attention des chercheurs à ce jour, à l'exception de quelques travaux dignes de mention. Ceux-ci m'ont aidé grandement dans ma démarche scientifique. De prime abord, l'aspect à souligner est que la majorité des études à ce sujet retracent les généalogies constitutives et constructives aboutissant à l'inscription des dossiers alimentaires candidats à l'UNESCO, ainsi que les effets de leur patrimonialisation, mais cela en utilisant une approche relevant de « l'ethnographie

⁸ Comme souligné par nombreux auteurs (Matta, 2016 ; Moncusí et Santamarina Campos, 2008 ; Medina, 2009, 2017), la réticence à inscrire des éléments liés à la gastronomie était due principalement à : 1) la forte probabilité d'une mauvaise interprétation du patrimoine alimentaire ; 2) l'ampleur spatio-temporelle et conceptuelle que la catégorie du patrimoine alimentaire incarnerait ; 3) l'éventuelle course des nations pour inscrire leur gastronomie.

institutionnelle⁹ » plutôt que d'être le résultat d'un *fieldwork* ethnographique. Ces études de terrain sont pour le moins problématiques à mener étant donné la généralité terminologique et l'étendue géographique floue ou générale et généralisée desdits patrimoines alimentaires classés à l'UNESCO (prenons l'exemple du dossier multinational du couscous présenté par l'Algérie, le Maroc, la Tunisie et la Mauritanie).

Premièrement, Jean-Louis Tornatore (2012) nous restitue le processus de candidature du « Repas gastronomique des Français ». La candidature, précise-t-il, est présentée comme une émanation de la volonté présidentielle sarkozienne : la cuisine devient une affaire politique et l'alimentation désigne désormais, à l'UNESCO, un concept se référant à la communauté nationale. Le patrimoine devient l'agent exacerbant la dimension politique des concepts anthropologiques, que Tornatore semble appeler « retour d'anthropologie », au sens de retour de manivelle (expression figurée désignant l'effet négatif d'une action). L'atténuation de la dimension politique de la candidature française fut rendue possible par la caution scientifique que sa responsable scientifique, Julia Csergo, donna au dossier. Cette dernière, historienne de l'alimentation, a contribué grandement aux études sur les cultures alimentaires et les patrimoines alimentaires de l'UNESCO, notamment au sujet du Repas gastronomique des Français. Dans l'ouvrage « La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ? » (2016a), Csergo dresse un bilan critique, à six ans de l'inscription (c'était en 2010), sur l'apport de la patrimonialisation du Repas pour les Français, les producteurs, les artisans et les cuisiniers, en en concluant que, par manque de volonté politique, la France aurait « raté son cible¹⁰ » (*ibid.* : 13), *id est* l'inscription semble avoir peu bénéficié au peuple français et à ses professionnels de la gastronomie.

En revanche, d'autres États membres de l'UNESCO ayant des pratiques gastronomiques inscrites sur la LR ont su tirer profit de la renommée du label de l'UNESCO sur la scène internationale : c'est le cas du Japon avec la patrimonialisation de sa cuisine nationale en 2013, le washoku (和 signifiant Japon ou harmonie, et 食 signifiant nourriture ou manger) – le nom complet du dossier est « Le washoku, traditions culinaires des

⁹ Par ethnographie institutionnelle, on entend des études menées sur un plan plus théorique que par l'application d'études ethnographiques allant interroger les détenteurs du patrimoine sur place. À propos d'études qui utilisent une méthodologie de collecte de données au sein de l'institution, consulter : Abélès (2004), Hafstein (2009 : 93-111), Brumann (2014 : 2176-2192) et Cang (2018a).

¹⁰ La critique de Csergo porte notamment sur l'opportunité manquée d'utiliser la Convention de l'UNESCO de 2003 (et son élément inscrit sur la Liste représentative) pour élaborer des politiques culturelles et économiques de la gastronomie, et ce, afin de sauvegarder la diversité des cultures alimentaires que menace la mondialisation.

Japonais, en particulier pour fêter le Nouvel An » (nomination file 00869). Ce sont Isami Omori et Voltaire Cang qui ont mené des recherches à ce sujet. Omori (2018) examine l'effet, à son avis positif, de l'inscription de la cuisine japonaise à l'UNESCO, en exposant dans ses résultats de recherche (obtenus par une analyse par mots-clés des médias de masse) que c'est précisément l'inscription sur la Liste qui aurait entraîné une augmentation des reportages sur la nourriture japonaise. Dans maintes contributions, Cang (2015, 2018) fait écho à l'article d'Omori à travers la corrélation de l'inscription du washoku sur la LR avec la récupération d'une identité nationale au Japon, cela étant fait en contrastant la définition, généralement acceptée, de washoku (la cuisine traditionnelle japonaise) avec celle de yōshoku (洋食, la nourriture occidentale) représentée, par exemple, par la *korokke*, une variante du *kroket* néerlandais ou les *pirojki*, des chaussons d'origine russe.

Dans un contexte patrimonial que l'on pourrait qualifier de *heritage turn*, Brulotte et Di Giovine (2014), dans leur collection d'essais, s'engagent dans une réflexion sur l'alimentation comme patrimoine, en appelant *edible identities* [identités comestibles] (*ibid.* : 21) les forts impacts socioculturels de cette nouvelle catégorie conceptuelle. Selon les auteurs, ces impacts socioculturels sont autant ressentis viscéralement au niveau individuel qu'assujettis à des processus de transformation à long terme à travers la valorisation de la nourriture comme *terroir*, la classification des aliments en tant que Slow Food ainsi que via la patrimonialisation (d'ordre national à travers les inventaires ou au niveau supranational, et tel est le cas de l'UNESCO) ou les indications géographiques nationales, notamment en Europe (AOP, IGP, STG, AB, Label Rouge¹¹). Les auteurs du volume considèrent la cuisine, la gastronomie et les aliments comme les briques de la construction identitaire des « communautés alimentaires »¹², ainsi que des sites de contestation sur les plans symbolique et sémantique. C'est Claude Fischler qui nous renseignait sur les significations multiples et multifocales de l'alimentation, en affirmant de façon tant lapidaire que puissante :

¹¹ Les Appellations d'origine protégées (AOP) et les Indications géographiques protégées (IGP) sont des labels européens qui garantissent la provenance d'un produit alimentaire en créant un lien très fort entre le produit et son terroir. L'appellation d'origine protégée (AOP) garantit que le produit a été transformé et élaboré dans une zone géographique déterminée. Le label IGP repose sur la notion de savoir-faire. Les autres signes d'identification de l'Union européenne sont la Spécialité traditionnelle garantie (STG), le label Agriculture biologique (AB) et le Label Rouge.

¹² De la construction alimentaire quelque peu imagée de ces communautés en découle un processus d'inclusion et d'exclusion au sein d'un groupe ethnique. Ce n'est pas au hasard qu'au début du développement de la discipline naissante des « études alimentaires » (ou *Food Studies*), les spécialistes des sciences sociales ont souligné le rôle de l'alimentation en tant que facilitateur des constructions dialectiques des catégories d'appartenance et de non-appartenance. Lire à ce propos Goody (1982 : 26), Lu et Fine (1995 : 536), Bell et Valentine (1997 : 168), Wilk (1999 : 244), Avieli (2005 : 168) et Di Giovine (2010).

L'homme est un omnivore qui se nourrit de viande, de végétaux et d'imaginaire : l'alimentation renvoie à la biologie mais, de toute évidence, elle ne s'y réduit pas ; le symbolique et l'onirique, les signes, les mythes, les fantasmes nourrissent, eux aussi, et concourent à régler notre nourriture (Fischler, 1979 : 1).

En dehors du discours spécifiquement *unescovite*, c'est-à-dire relatif au discours autour des éléments déjà inscrits et donc « appartenant » à la liste de l'UNESCO, la production scientifique traitant du sujet inclut des contributions diverses. Mises en évidence par Medina (2017 : 5), les initiatives d'activation patrimoniale de l'alimentation à différents niveaux sont particulièrement visibles en Amérique latine – c'est le cas de la patrimonialisation au niveau brésilien de l'acarajé de Bahia (Lody, 2008) ou de la revalorisation de la « cuisine andine » ayant actuellement lieu dans la province de Jujuy en Argentine (Álvarez et Sammartino, 2009). Le dénominateur commun de ces deux exemples est l'exaltation du singulier ainsi que des produits et des plats traditionnels liés aux *comunidades indígenas* [communautés autochtones]. Les nombreuses recherches de Raúl Matta (2012, 2015, 2016), à propos de la cuisine péruvienne, sont particulièrement contributives à mes propos. L'auteur s'engage à clarifier les forces politiques et économiques qui façonnent les significations du patrimoine alimentaire en considérant la *slippery road* [route glissante] de la cuisine péruvienne vers sa tentative d'inclusion dans la Liste représentative de l'UNESCO. Des études portant spécifiquement sur la gastronomie française (Bénetière *et al.*, 2019) et celle québécoise (Aubertin et Sicotte, 2013) dans une acception patrimoniale commencent également à voir le jour mais ne seront pas traitées et analysées dans le cadre de cette revue.

En guise de conclusion de cette section, je constate que le patrimoine alimentaire est un concept tant récent à l'UNESCO que protéiforme dans sa nature, et qu'il s'agit d'un domaine que la littérature académique n'a pas encore exploré en profondeur, ni par rapport à sa délimitation terminologique et conceptuelle, ni à travers des études de terrain pour vérifier la participation des communautés patrimoniales à la viabilité du patrimoine inscrit.

1.3 Fabriquer la diète méditerranéenne

La recherche scientifique autour du concept de diète méditerranéenne se découpe et se décuple au sein de disciplines différentes – des sciences de la nature, notamment la médecine et la nutrition, aux sciences sociales et humaines comme l'anthropologie et

l'histoire. Comme Salvatore Bevilacqua affirme, lorsqu'ils retracent, brique par brique, la construction patrimoniale de l'alimentation méditerranéenne, les chercheurs devraient considérer des « paramètres épistémologiques contextuels » (2015 : 342). Il s'agit là de suivre le parcours de légitimation, de romantisation et d'intérêt accru dont la diète méditerranéenne fait l'objet depuis la moitié du XX^e siècle, notamment à partir des études que le milieu médical, suivi du milieu anthropologique, ont entrepris en Méditerranée.

Le 16 novembre 2010, le Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, réuni dans la capitale kényane, Nairobi, a approuvé l'inscription de la diète méditerranéenne sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité (nomination file 00394), inscrite à la suite d'une candidature portée par quatre pays du pourtour méditerranéen : l'Espagne, la Grèce, l'Italie et le Maroc. Le statut patrimonial a ensuite été élargi à trois autres pays, à savoir Chypre, la Croatie et le Portugal, inscrits en décembre 2013 (nomination file 00884) lors de la huitième session du Comité intergouvernemental réuni à Baku, en Azerbaïdjan. La diète méditerranéenne est inscrite sur la liste de l'UNESCO en y figurant sous les trois grands domaines suivants : les traditions et expressions orales (a), les pratiques sociales, rituels et événements festifs (c) et les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers (d). Aux trois grands domaines immatériels indiqués dans le dossier de candidature de 2010, il s'est ajouté l'artisanat traditionnel (e) dans l'inscription en 2013. En tant que domaine du PCI, la diète méditerranéenne inclurait alors tous les domaines proposés par la Convention (à l'exception des arts du spectacle). D'une part, l'étendue catégorielle de la diète méditerranéenne au sein du PCI de l'UNESCO reflète l'ampleur culturelle de cet élément. Néanmoins, il est d'autre part vrai que cette imprécision d'identification provient de deux aspects problématiques : l'absence d'un domaine du PCI spécifiquement reconnu pour le patrimoine alimentaire et, semble-t-il, l'incapacité ou peut-être la réticence (ou une combinaison des deux) à définir clairement l'élément culturel inscrit (Broude, 2015 : 17).

Pour sa part, le caractère innovant du dossier de la diète méditerranéenne vient de sa nature multi- et trans-nationale, un caractère constitutif et favorable à l'activation du dialogue interculturel¹³, permettant ainsi d'esquiver la possibilité de donner un attribut

¹³ Le dialogue interculturel est un thème très cher à l'UNESCO ainsi qu'un des facteurs déterminants lors de sa création en novembre 1945. C'est pour cela que l'UNESCO tend à encourager la soumission de candidatures multinationales, précisément parce qu'elles activent le dialogue entre les cultures et promeuvent la coopération internationale (voir le mécanisme en ligne pour stimuler la création de dossiers multinationaux à soumettre sur la Liste de l'UNESCO dans le site web de l'organisation : <https://ich.unesco.org/fr/mecanisme-pour-encourager-les-dossiers-multinationaux-00560>).

national, voire nationaliste aux cuisines proposées, comme ce fut le cas pour d'autres biens culinaires (le washoku japonais ou la gastronomie française, à titre d'exemples). Toutefois, cette patrimonialisation constitue un couteau à double tranchant. D'un côté, la pluralité d'États membres ayant participé à la construction du dossier de candidature de la diète méditerranéenne (quatre en 2010, puis trois autres ont joint le dossier en 2013) s'est révélée un « *unicum* multinational » par rapport à la légitimation de l'alimentation à l'UNESCO – et cela resta un cas de *consortium* pluri-étatique unique jusqu'à la patrimonialisation du café arabe en 2015 et du couscous en 2020. De l'autre côté, le dossier pose un problème de lecture d'un passé seulement en apparence pluriel et commun. La communauté patrimoniale méditerranéenne qui s'est créée à la suite de son inclusion sur la Liste de l'UNESCO suppose d'affirmer l'intégrité d'une continuité culturelle (Leach, 2003), tout en ignorant la diversité gastronomique offerte par les différents pays du bassin, comme le suggère Probst (2004). En effet, dans le dossier sont pris en considération seulement les éléments partagés des pays ayant proposé la candidature, et non pas ceux qui dissonent, voire s'opposent aux faits socioculturel, économique et même religieux (par exemple, les trois religions abrahamiques) de ces pays.

Puisqu'on parle d'une construction, il est intéressant de considérer les différentes définitions et ajustements faits dans les dossiers de la candidature de la diète méditerranéenne en 2010, et ceux de l'élargissement de son statut patrimonial en 2013, afin de saisir la nature problématique du bien patrimonial *ab initio*. Dans le premier dossier de candidature de 2010, la diète méditerranéenne est définie de la manière suivante :

La Diète Méditerranéenne – enracinée au mot grec *díaita*, mode de vie – est une pratique sociale fondée sur l'ensemble des savoir-faire, connaissances et traditions qui vont du paysage à la table et qui concernent le bassin méditerranéen, les cultures, les récoltes, la cueillette, la pêche, la conservation, la transformation, la préparation, la cuisson et tout particulièrement la façon de consommer (nomination file 00394, p. 4-5).

En lisant cette définition, mais aussi le dossier au complet, on doute que ces traditions ne soient perpétuées et inchangées, mais qu'il existe plutôt des processus d'invention et de ré-invention (Porciani, 2018 : 13), tels que ceux auxquels Hobsbawm et Ranger (2002) nous ont appris à prêter attention. En outre, la définition est très large, presque générique et ne circonscrit pas la diète méditerranéenne à un élément patrimonial spécifique ; au contraire, elle agence certaines caractéristiques qui ne sont ni exclusives aux cuisines nationales et régionales des pays du pourtour méditerranéen, ni spécifiques à cet espace géographique. Somme toute, l'élément frappant est l'absence de définition de ce qu'est la diète

méditerranéenne. On peut aisément tester cette affirmation en remplaçant les termes « diète méditerranéenne » et « méditerranéen » dans la définition proposée par le dossier avec une autre dénomination régionale, sans toucher au reste de la formulation, et ainsi obtenir le gabarit d'un autre élément alimentaire potentiel à candidater au PCI. Intéressant, et à souligner brièvement, est aussi l'origine étymologique dans laquelle le terme « diète » s'enracinerait : *díaita*, du grec ancien δίαίτα, signifiant « mode de vie¹⁴ ». Ce style de vie des Méditerranéens reviendrait alors *in auge* investi de sa signification classique et, une fois labellisée par l'UNESCO, la diète méditerranéenne devient une « etichetta nuova dal sapore antico » [une nouvelle étiquette à la saveur ancienne] (Niola, 2014 : 9). Il semble donc qu'il y ait eu une sorte de volonté d'ancrer la nouveauté patrimoniale dans une entité culturelle ancienne, se référant à l'Antiquité grecque pour justifier la permanence millénaire de ce style de vie en Méditerranée.

Question de me montrer critique envers le dénivèlement conceptuel opéré dans les dossiers, je ferai une comparaison des modifications apportées de la diète méditerranéenne dans les dossiers de 2010 et de 2013, notamment en ce qui a trait à la suppression de toutes références aux caractéristiques nutritionnelles dont ce régime alimentaire s'enorgueillissait dans l'ancien dossier. Si, en 2010, la diète méditerranéenne s'offrait à ses détenteurs et à ses pratiquants comme un « modèle nutritionnel » inchangé depuis des millénaires (nomination file 00394, p. 6), dans le dossier de 2013, le tir est savamment rectifié en désignant la diète méditerranéenne comme « un patrimoine récréé au quotidien, ressenti et vécu par tous les individus de tout âge et condition » (nomination file 00884, p. 7), et ce, probablement pour répondre aux postulats fondateurs de la Convention de 2003 en matière de re-création de l'immatériel¹⁵. Toutefois, l'intention de proposer ce patrimoine-valeur pour inscription à la LR n'était pas orientée vers la sauvegarde d'un modèle étant l'apanage des sciences de la nutrition et de la médecine moderne ni vers la commercialisation de la « structure alimentaire » le composant (nomination file 00394, p. 6).

¹⁴ Pour les significations anciennes du mot *díaita*, consulter Moro (2014 : 7, 16, 103), Da Silva (2016a : 40-41), Medina (2018 : 13) et Niola (2020 : 22-23). Lire Igor de Garine (dans González Turmo et de Solís, 1996 : 83-84) pour l'invention d'un style de vie alimentaire basé sur le modèle alimentaire italien depuis le Moyen-Âge. Concernant une première utilisation et instrumentalisation du terme par les instances institutionnelles et patrimoniales, consulter la déclaration finale appelée *2005 Rome Call for a Common Action of Food in the Mediterranean* du 3^e Forum euro-méditerranéen *Dialogues between Civilisations and People: The Food Cultures*, où l'étymologie et la signification du terme « diète » sont illustrées au point 17, tandis qu'au point 20 de la déclaration, nous retrouvons la première invitation et le premier essai de concerter les pays du pourtour méditerranéen afin de présenter une candidature de la diète méditerranéenne au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

¹⁵ L'article 2 (*Définitions*) de la Convention de l'UNESCO pour la sauvegarde du PCI définit le patrimoine culturel immatériel comme étant « recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire ».

Il s'agissait plutôt de protéger un ensemble de techniques, de pratiques, d'habitudes, d'idées, de valeurs et d'espaces alimentaires (González Turmo et Medina, 2012 ; Lahlou, 2015).

Au caractère énigmatique laissé par la définition *unescovite*, il vient s'ajouter, dans la littérature scientifique et dans les langages institutionnel, politique, touristique et économique, une confusion terminologique non anodine : les expressions « diète méditerranéenne », « régime méditerranéen », « alimentation méditerranéenne », « cuisine méditerranéenne » ou « régime crétois » paraissent en effet interchangeables. Les définitions que l'on relève dans l'abondante littérature à ce sujet sont multiples et non exemptées de « perceptions différentes, parfois contradictoires » (Coavoux, 2015 : 1) selon le champ disciplinaire pris à l'étude¹⁶. Afin d'éviter un éparpillement terminologique, et puisque mes analyses des données de terrain ont porté en partie sur la définition de la diète méditerranéenne donnée par mes interviewés, il me semble que la fondation conceptuelle proposée par Patricia Crotty, Maître de conférences en nutrition à l'Université Deakin (Australie), soit pertinente comme base définitoire. Bien avant la patrimonialisation, l'auteure, intéressée à la construction sociale des conseils diététiques, semble mettre fin au débat autour d'une définition de diète méditerranéenne, et affirme à ce sujet :

Il semble clair qu'il n'y a pas un seul régime méditerranéen. Une DM idéale pourrait être définie comme un profil nutritionnel, une sélection d'aliments ou comme un artefact culturel et historique. Cependant, toute définition de DM devrait reconnaître les facteurs qui l'ont créée : sociaux, culturels, historiques, politiques et économiques (1998 : 230).

Passons alors en revue l'introduction du concept de « Communauté Emblématique de la diète méditerranéenne ». Premièrement, il faut reconnaître que la nouveauté introduite à travers la notion de PCI à l'UNESCO est précisément le rôle que les communautés locales (*grassroot communities*) jouent dans la définition du bien culturel et avec leur « participation » à la viabilité de ce dernier. En revanche, les choses diffèrent dans la pratique, comme cela s'est produit pour la préparation du dossier de la diète méditerranéenne en 2010 où les communautés intéressées n'ont pas été préalablement consultées¹⁷ pour leur permettre d'exprimer (ou non) leur attachement à la diète

¹⁶ Malgré la dissémination terminologique et la variété définitoire de l'expression de diète méditerranéenne dans le milieu scientifique (mais aussi au sein du grand public), il faut avouer qu'alors que les études épidémiologiques opérationnalisent très précisément le terme, les dossiers de l'UNESCO, quant à eux, semblent presque activement éviter une définition. Pour se familiariser avec quelques définitions relevant du milieu médical et nutritionnel, lire MediTERRA (2012 : 77-78).

¹⁷ Selon les Directives opérationnelles pour la mise en œuvre de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO (Paris, 2020, 8.GA), les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus doivent exprimer leur consentement (« libre, préalable et éclairé ») et participer (« le plus largement possible ») au processus de préparation de la proposition sur la Liste.

méditerranéenne et à l'identité méditerranéenne (Da Silva, 2018 : 585). Dans les formulaires de candidature pour le classement d'un patrimoine culturel immatériel par l'UNESCO, le point C.1. porte la mention « Identification des communautés, des groupes ou, le cas échéant, des individus concernés ». Dans le formulaire pour le classement de la diète méditerranéenne, les quatre premiers pays ayant porté la candidature ont identifié, symboliquement, une communauté locale par pays, appelée « Communauté Emblématique ». Cette désignation est nouvelle (Scovazzi, Ubertazzi et Zagato, 2012 ; Mariotti, 2013) et se traduit avec l'identification de « prototypes anthropologiques » (Moro, 2014 : 85), c'est-à-dire de communautés ayant un rapport privilégié, mais pas exclusif, avec le bien à patrimonialiser. Il s'agit d'une nouvelle formule : c'est la première fois que des pays portant une candidature transnationale d'une pratique immatérielle au sein de l'UNESCO identifient des aires géographiques spécifiques pour un patrimoine. Selon le formulaire, chaque communauté a été choisie pour exemplifier l'élément patrimonial « diète méditerranéenne » et pour étudier ses manifestations matérielles ainsi que sa valeur immatérielle avec un regard plus précis ou, autrement dit, délimité. Selon les formulaires de candidature de la diète méditerranéenne, la Communauté Emblématique exemplifie un « style de vie méditerranéen ». Elles sont décrites ainsi dans le formulaire de 2010 :

Les quatre communautés identifiées, à caractère emblématique de l'élément, sont : Soria (Espagne), Coron (Grèce), Cilento (Italie) et Chefchaouen (Maroc). Dans ces communautés se sont développées des traditions et symboliques transmises de génération en génération basées sur les pratiques alimentaires, du paysage à la table, comme élément de partage social et de célébration. La Diète Méditerranéenne est l'expression de ces traditions que l'on retrouve toujours vivantes au sein de ces quatre communautés emblématiques (nomination file 00394, p. 2).

Pour atténuer les propos relativement exclusivistes se rapportant à la désignation d'une Communauté Emblématique par pays, les rédacteurs du dossier précisent dans la phrase subséquente à leur nomination : « Dans les quatre États parties, ainsi que dans les autres pays de la Méditerranée, il est d'ailleurs possible d'identifier un nombre important de communautés pouvant illustrer l'élément » (p. 2), sans pour autant en fournir des exemples. Selon cette définition, on devrait s'attendre à ce que chaque Communauté Emblématique circoncrive le regard du chercheur à des pratiques sociales et culturelles manifestes de la diète méditerranéenne, et cela fut une de mes hypothèses formulées avant de me rendre sur le terrain et de vérifier cette attribution. D'un autre côté, le fait d'inclure d'autres pays et d'autres communautés méditerranéennes pouvant illustrer l'élément ne m'a pas empêché

de porter un regard sur d'autres « candidates » à la représentation emblématique de la diète méditerranéenne (d'où le choix d'un terrain d'étude à Marseille).

Bref, le processus est censé être de type *bottom-up* et non *topdown*, alors qu'en réalité, il est bien connu que pour réussir une candidature à la Liste représentative, elle doit reposer sur un récit convaincant basé sur (ou établissant) un lien solide entre l'élément culturel de la proposition et l'identité culturelle partagée par ses membres (Pfeilstetter, 2015 : 220). Dans le cas pris à l'étude, il s'agit de l'érection de trois collectifs, comme brillamment exposé par Da Silva (Figure 1) : le collectif « pro-méditerranée » (communauté épistémique qui s'est constituée et s'est chargée de représenter les communautés mentionnées dans les formulaires), « la » communauté méditerranéenne (collectif transnational inventé dont l'identité serait cimentée par un héritage alimentaire commun) et les communautés « emblématiques » (représentants symboliques incarnant un style de vie méditerranéen et dont l'existence a été objectivée par le classement à l'UNESCO).

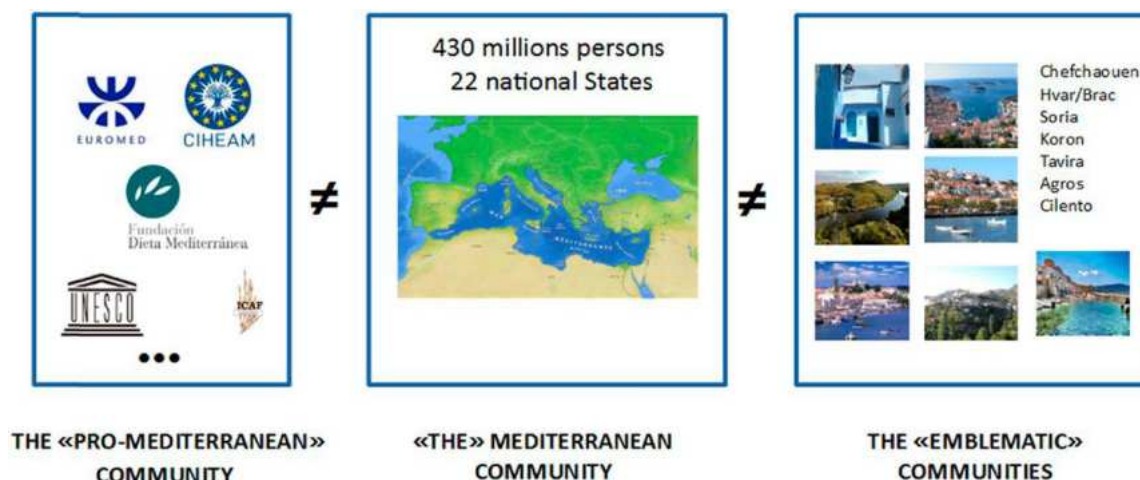


Figure 1. Les trois collectifs impliqués dans la patrimonialisation de la diète méditerranéenne (Da Silva, 2018 : 584).

En tant qu'autres États formellement invités dès 2010 à rejoindre cette « mer patrimoniale » qu'est la diète méditerranéenne, Chypre, la Croatie et le Portugal ont adhéré à la Liste en 2013, tandis que d'autres pays (comme l'Albanie, la France, la Jordanie et la Tunisie) ont déclaré leur intention de suivre cet exemple (Moro, 2014 : 87 ; Scepi et Petrillo, 2014 : 184 ; Ben Ameur, 2015).

Au-delà de toute discussion conceptuelle, j'examine également les enjeux de sauvegarde¹⁸ que ce patrimoine a mis en place par son inclusion sur la Liste représentative. En effet, un des problèmes, voire des défis de cette candidature, est la large portée de ses cadres de référence spatio-temporels. Au niveau géographique, la diète méditerranéenne *unesquienne* serait constituée par une géographie transnationale commanditée par sept pays du bassin, mais sa géographie physique réelle est plus plurielle que cela (si l'on considère un total de plus de vingt pays méditerranéens) et sa délimitation humaine est encore plus vaste si, par extension, nous prenons en compte la pratique de cette *díaita* par ses émigrés éparpillés dans le monde entier. De plus, la diète méditerranéenne n'est pas inscrite dans un cadre spatio-temporel spécifique en termes de fêtes, cérémonies, rituels, performances et autres éléments que le dossier évoque, mais inclut nombre de ces éléments de façon généralisée et peu systématique. C'est pour cela que Medina (2009 : 1619) affirme que l'UNESCO devait construire un corpus conceptuel et des caractéristiques de base pour évaluer non seulement la candidature de la diète méditerranéenne mais aussi bien d'autres dossiers alimentaires qui furent soumis à l'époque et qui continuent d'être proposés aujourd'hui. Cela n'a pas été fait.

Le problème qui s'impose quant à la sauvegarde de toutes les pratiques alimentaires inscrites réside dans l'exiguïté des mesures vouées à leur protection : le seul instrument d'évaluation des plans de sauvegarde proposés par les États et de mise à jour du statut des éléments inscrits se limite à des « rapports périodiques ». Selon les mots de l'UNESCO, les rapports périodiques constituent l'instrument permettant aux États parties « d'évaluer leur mise en œuvre de la Convention et leurs capacités de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, de faire rapport sur leurs inventaires du patrimoine culturel immatériel, et de mettre à jour le statut des éléments inscrits sur la Liste représentative » (UNESCO, 2022). À soumettre par les États parties ayant ratifié la Convention de 2003, chaque rapport sur la mise en œuvre de la Convention contient une section sur les éléments inscrits sur la Liste représentative. Dans le rapport, l'État fournit des informations décrivant l'état actuel de l'élément (par exemple, les fonctions sociales et culturelles de la pratique ou l'analyse de sa viabilité et des risques actuels auxquelles elle est confrontée). En ce qui est de la diète méditerranéenne, le rapport du Maroc devait être soumis en date du 15 décembre 2022 puisqu'il rentre dans la répartition géographique de l'UNESCO sous la mention d' « État

¹⁸ L'UNESCO entend par sauvegarde « les mesures visant à assurer la viabilité du patrimoine culturel immatériel, y compris l'identification, la documentation, la recherche, la préservation, la protection, la promotion, la mise en valeur, la transmission, essentiellement par l'éducation formelle et non formelle, ainsi que la revitalisation des différents aspects de ce patrimoine » (Article 2 : Définitions, point 3).

arabe » tandis que, en visionnant le site de l'UNESCO, les autres rapports sont « en cours » mais auraient été dus au 15 décembre 2021, sous la mention « Europe ». Ces rapports constitueraient l'un des mécanismes clés de la Convention en matière de coopération internationale, puisqu'ils permettraient aux États et aux communautés de bénéficier de l'expérience acquise dans d'autres États parties et d'échanger des informations sur les mesures et stratégies efficaces pour la sauvegarde. La question que je me pose concerne les rapports périodiques de l'UNESCO comme instruments de gestion efficaces du PCI¹⁹. Sont-ils les miroirs de la pratique sur le terrain ? Ou s'agirait-il d'un discours autoproclamé de sauvegarde du patrimoine inscrit et du respect des mesures pour en perpétuer sa présence sur la Liste ?

1.4 La diète méditerranéenne au prisme des sciences humaines et sociales

Le régime méditerranéen traditionnel se caractérise par une consommation élevée d'huile d'olive, de fruits, de noix, de légumes et de céréales ; une consommation modérée de poisson et de volaille ; une faible consommation de produits laitiers, de viande rouge, de viandes transformées et de sucreries ; et du vin avec modération, consommé au cours des repas (Estruch *et al.*, 2013 : 1280)

De manière générale, la définition canonique ainsi que les caractéristiques fondamentales de la diète méditerranéenne semblent constituées de la simple énumération de ses aliments, de ses élaborations culinaires ou de ses rituels les plus distinctifs. L'idée d'un tel régime alimentaire et nutritionnel est née dans le domaine scientifique (médical, pour être précis), à la suite des recherches d'Ansel B. Keys et de Margaret Haney en Italie à partir des années 1950 (Keys et Keys, 1975 ; Keys, 1980). Les travaux de ces deux chercheurs étatsuniens corrélaient la faible incidence des maladies cardiovasculaires chez les habitants de zones spécifiques (la sous-région du Cilento en Italie) et un régime alimentaire particulier, principalement défini par l'utilisation de certains ingrédients et de techniques spécifiques de préparation des aliments (Stano, 2015). L'aspect nutritionnel et les bienfaits dérivant du fait de suivre un régime nutritionnel à caractère méditerranéen demeurent clairs et scientifiquement prouvés par plusieurs résultats de recherche médicaux

¹⁹ À ce sujet, il me paraît intéressant et éloquent de lire que le cycle des rapports périodiques de 2026 sera une « Année de réflexion » au sein du Comité du patrimoine culturel immatériel et qu'aucun rapport périodique ne sera examiné par le Comité intergouvernemental.

(Castro-Quezada, Román-Viñas et Serra-Majem, 2014 ; Gotsis *et al.*, 2015 ; Serra-Majem et Trichopoulou, 2016 ; Boccardi *et al.*, 2018). En revanche, les aspects sociaux et patrimoniaux de cet « héritage médicalisant » (Bevilacqua, 2015 : 320) sont encore traités d'un regard limité par les sciences humaines et sociales, ainsi que généralement stéréotypés par le public. En outre, plusieurs auteurs (dont Padilla, 1996 ; Fischler, 1996 ; Teti, 1996 ; Hubert, 1998 ; Da Silva *et al.*, 2009 ; Stano, 2015 ; Medina, 2018, 2019) critiquent le concept de diète méditerranéenne dans la définition proposée par les instances médicales²⁰. La critique se focalise sur la simple attribution d'un style alimentaire à caractère plus utopique et nostalgique que réel et d'actualité dans l'aire méditerranéenne. Je vais maintenant passer en revue les auteurs qui se sont confrontés et se confrontent à la définition, à la construction, à l'évolution et à l'analyse de la diète méditerranéenne dans son prisme patrimonial, dont le statut conféré par l'UNESCO paraît être son énième trébuchement conceptuel.

Dans ses nombreuses recherches et publications, l'anthropologue italienne Elisabetta Moro décortique les bases fondatrices et l'évolution conceptuelle de la diète méditerranéenne (Moro, 2014, 2016). Elle retrace la généalogie onomastique de la diète méditerranéenne (Moro et Niola, 2017 ; Moro, 2018), le chemin ayant abouti à sa reconnaissance à l'UNESCO (Moro, 2014 : 77-110), tout en fournissant un regard ethnographique du Cilento et de la construction d'une *cilentanità*, c'est-à-dire une *díaita cilentana* jetant ses racines dans les savoirs hérités de la Grande-Grèce, de la pensée éléatique et du dogme diététique keysien. Ces éléments d'un passé quasi-mythique et d'un présent menacé sont remaniés et prônés par le dossier de la diète méditerranéenne afin d'orienter le discours autour de la diète méditerranéenne au sein de la Communauté Emblématique du Cilento, et ce afin d'en justifier l'élection parmi les communautés prototypes. Selon Moro, le discours autour de la diète méditerranéenne au Cilento ainsi que la recette dont se compose la *Mediterranean Way* d'Ansel Keys, « mélange les expérimentations scientifiques à la recherche ethnographique, l'inspiration médico-

²⁰ À titre d'exemple, lors du 3^e Forum euro-méditerranéen, intitulé « Dialogue entre les civilisations et les peuples de la Méditerranée : les cultures alimentaires » (Université La Sapienza, Rome), qui représente la première réunion internationale préparatoire pour porter la diète méditerranéenne candidate à l'UNESCO, la dénomination du bien patrimonial a été un des problèmes majeurs pendant la gestation initiale de la candidature. Un débat interdisciplinaire prit forme : d'un côté, les nutritionnistes ont voulu fortement adopter l'expression de « diète méditerranéenne traditionnelle », de l'autre côté, les anthropologues refusèrent l'inclusion du terme « traditionnelle » pour éviter des soucis d'atemporalité acritique pour le bien en question et proposèrent l'expression d'« alimentation méditerranéenne » car, au-delà d'être une diète médicale, ils conçoivent la diète méditerranéenne avant tout comme un système culturel ouvert et dynamique. Finalement, le terme « diète méditerranéenne » fut choisi car étant le plus utilisé jusqu'à maintenant par les nutritionnistes. Cette diète fut finalement définie de patrimoine culturel alimentaire.

culturelle, l'innovation technoscientifique et la projection néo-traditionaliste » (*ibid.* : 46). Selon Moro, l'UNESCO a accepté d'officialiser une idée anhistorique et archétypique de diète méditerranéenne. L'esprit de clocher et le nationalisme, continue l'anthropologue, sont systématiquement et soigneusement marginalisés, à la fois par l'UNESCO et par les communautés électives, peut-être précisément à cause de la nature transnationale que cette candidature incarne (*ibidem* : 105, note 35).

Un autre auteur qui s'est aventuré dans les dédales conceptuels de la diète méditerranéenne est l'anthropologue François-Xavier Medina, Directeur de la Chaire UNESCO en alimentation, culture et développement de l'UOC (Barcelone). Medina affirme que, jusqu'avant sa patrimonialisation, le régime méditerranéen a été observé comme un modèle sain de comportement médical. C'est seulement après sa proposition en tant que PCI à l'UNESCO que ce *régime-qui-n'est-pas-un-régime* a acquis une nouvelle valeur et est effectivement contemplé comme l'équivalent d'un système alimentaire culturel, de techniques et de préparations culinaires ainsi que de formes de consommation, d'adaptations locales et de certaines structures productives et de vente plus ou moins partagées dans l'aire méditerranéenne (Contreras, Riera et Medina, 2005 ; González Turmo, 2005). Medina (2009) nous invite à garder à l'esprit que ledit régime méditerranéen fait partie d'un système se ramifiant en plusieurs branches sociales et culturelles, et ne doit jamais être traité comme un élément indépendant en soi (Medina, 2011, 2015). Les maillons de la chaîne doivent donc être protégés : de la production à l'assiette, en passant par la distribution, la commercialisation, les techniques culinaires, les comportements alimentaires et de consommation, les paysages, l'hospitalité et la vie sociale. Au fil des années, Medina, en collaboration avec l'anthropologue Isabel González Turmo, s'est engagé dans des réflexions critiques sur le présent et l'avenir de la diète méditerranéenne en tant que PCI en abordant les « défis et responsabilités » (González Turmo et Medina, 2012) se rapportant à l'officialisation de ce trait culturel. Puisque la diète méditerranéenne ne fut pas (officiellement) proposée à l'UNESCO en termes de modèle nutritionnel²¹, et non plus en fonction de la promotion et de la vente d'une série d'aliments (comme l'huile d'olive, les vins...), je constate que certains défis et responsabilités nommés dans la contribution de González Turmo et Medina, publiée peu après la patrimonialisation de la diète

²¹ À côté des sources fournies dans le dossier présenté en 2010 (nomination file 00394, p. 32-34), la candidature de la diète méditerranéenne était uniquement accompagnée de trois livres, tous écrits par des membres de l'ICAF. Il s'agit des livres : *The Road of Food Habits in the Mediterranean Area* (Cresta et Teti, 1998), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para gestionar un patrimonio alimentario común* (Contreras, Riera et Medina, 2005) et *Alimentación y Dieta Mediterránea* (González Turmo et Mataix Verdú, 2008).

méditerranéenne en 2010, restent d'actualité et à relever. En ce qui a trait aux défis, il s'agirait de : (1) définir des critères qui permettent d'évaluer le patrimoine culturel immatériel proposé, dans chaque cas, comme représentatif de la diète méditerranéenne ; (2) établir les phases d'identification du patrimoine menacé et les priorités d'intervention ; (3) permettre et faire en sorte que des spécialistes qualifiés évaluent le patrimoine immatériel, comme cela se fait avec le patrimoine matériel et naturel (*ibid.* : 9).

Chercheur à l'Universidade de Coimbra, António José Marques Da Silva fait du patrimoine alimentaire méditerranéen son principal axe de recherche depuis 2010, s'intéressant à l'impact sociétal du récent virage patrimonial de la diète méditerranéenne. Plus particulièrement, il s'intéresse au processus de traduction du modèle nutritionnel, rendu célèbre dans les années 1990, en patrimoine immatériel dont l'inscription visait principalement, mais pas explicitement, à promouvoir un *umbrella brand* de produits agroalimentaires (référéncés sous le nom de *Med label*) protégés individuellement par des indications géographiques (Da Silva, 2018 : 574). En s'appuyant sur les notions de « communauté épistémique²² » et de « gouvernementalité²³ » pour analyser le processus de patrimonialisation de la diète méditerranéenne, Da Silva évalue (mais pas *in situ*) la participation et le consentement des « Méditerranéens » par rapport à leurs croyances en une identité commune fondée sur une conception holistique de la *díaita* qui les unirait au sein d'un collectif méditerranéen (*ibid.* : 573). Contrairement à Pfeilstetter (2015 : 218), il assume que la diète méditerranéenne est une création scientifique transformée en un instrument de gouvernementalité « multi-tâche » (Da Silva, 2018 : 575) et non pas un élément culturel préexistant comme d'autres inscriptions sur la Liste représentative (Da Silva, 2015, 2016a, 2016b). L'auteur plaide en faveur de l'idée que le collectif méditerranéen transnational, basé sur le patrimoine alimentaire qui compose la diète méditerranéenne, est avant tout un projet politique qui légitimise l'existence de la société savante, cosmopolite et

²² Récemment introduite dans les *Heritage Studies* (Antons, 2015 ; Giovani, 2015 ; consulter Da Silva, 2016a : 13 pour des détails sur la généalogie du concept), la notion de « communauté épistémique » renvoie à un groupe composé d'acteurs hétérogènes, rassemblés autour de la production d'une connaissance délibérée, sur un domaine donné, dans une perspective d'actionnabilité à usage externe (Laroche et Lièvre, 2017). Appliquée à la diète méditerranéenne, la notion s'adresse à l'ensemble des croyances partagées, assurant la cohésion du groupe hétérogène qui utilise la diète méditerranéenne à des fins multiples, dont la promotion du *Med label* (Da Silva, 2018 : 576).

²³ La notion foucauldienne de « gouvernementalité » aborde la relation entre le pouvoir et la culture au sein des sociétés modernes. Une approche basée sur la gouvernementalité met l'accent sur l'utilisation d'idées, de techniques et organisations pour inspirer des changements volontaires dans le comportement individuel, afin de « conduire les conduites » (Foucault, 2004 [1978] : 111-112). Da Silva nous rappelle que le processus de patrimonialisation a transformé la diète méditerranéenne en un élément culturel. Autrement dit, l'existence de la diète méditerranéenne en tant qu'héritage immatériel, et par la suite comme élément à sauvegarder, a commencé lorsque cette pratique alimentaire a été traduite en *díaita* (Da Silva, 2018 : 577). Elle acquiert donc une valeur émanant de sa patrimonialisation et peut se définir comme une entité de l'UNESCO.

hétérogène qui a pris en charge sa sauvegarde. C'est dans cette suggestion que s'inscrit l'originalité de ma thèse qui concerne le besoin d'un travail de terrain ethnologique au sein des Communautés Emblématiques de la diète méditerranéenne. L'objectif est d'évaluer la perception qu'ont les membres de leur propre culture alimentaire (Da Silva, 2018 : 590-591) afin de vérifier l'hypothèse selon laquelle ils seraient conscients d'appartenir à un collectif pan-méditerranéen unifié par des traditions alimentaires partagées et par une inscription commune à l'UNESCO.

Les études menées au sein des Communautés Emblématiques de la diète méditerranéenne qui se rapportent directement à l'étude de ce mode de s'alimenter sont des perles rares dans le milieu scientifique, se limitant aux études ethnographiques réalisées par Elisabetta Moro au Cilento (voir son ouvrage *supra* cité publié en 2014) et par Consuelo Álvarez Plaza à Soria (Álvarez Plaza, 2014). L'approche utilisée par Álvarez Plaza consiste à montrer comment l'alimentation a été culturellement réutilisée en Méditerranée jusqu'à son élévation au PCI par les instances politiques. Ce processus, l'auteure nous explique, produit une inadéquation entre les institutions et les citoyens, en raison, d'une part, du peu d'impact de la patrimonialisation sur leur vie et, d'autre part, parce la construction patrimoniale de la diète méditerranéenne implique une réinterprétation de la tradition culturelle et gastronomique d'un territoire spécifique, supposant une transformation du *genuino* [authentique, véritable] en critères commerciaux. À ma connaissance, aucune autre étude ethnographique – effectuée sur un seul terrain d'étude ou de manière à en comparer plusieurs, et donc un terrain multisitué – n'a été produite au sein d'une Communauté Emblématique de la diète méditerranéenne.

1.5 Patrimoine = Politique + politique

La politique du patrimoine culturel immatériel peut-être un enfer pavé de plus ou moins bonnes intentions – si tant est qu'elle enlève d'une main ce qu'elle prétend donner de l'autre (Hafstein, 2011)

Le patrimoine est composé de deux choses : la politique et la politique. La patrimonialisation devient en ce sens un élément d'agentivité politique rapportant des bénéfices relatifs, comme l'avantage gastro-diplomatique dont ces patrimonialisations sont porteuses ou celui d'amener la question de la sécurité alimentaire dans l'espace euro-méditerranéen, parmi d'autres. Le patrimoine est en fait le résultat d'un processus

(socio)politique voué à mettre en valeur, à choisir et à protéger certains traits culturels. Le patrimoine est ainsi un instrument de la politique. Par conséquent, un trait culturel peut être politisé ou, encore mieux, la culture se politise par la patrimonialisation de ses expressions.

Comme Anderson nous apprend, la nation n'est pas seulement un espace politique, mais aussi une communauté imaginée comme intrinsèquement limitée et souveraine²⁴ (Anderson, 1991). Force est de constater que le paradigme de l'État-nation, datant désormais de plus d'un siècle, se trouve aujourd'hui en crise. D'après Kymlicka (2010), l'élément de crise de l'État-nation est à identifier dans la conceptualisation moderne du « peuple absolu », qui, par définition, ne peut pas se bâtir sur une dimension hétérogène de la culture. Selon Kahn, c'est par la mondialisation que l'érosion de la souveraineté des États-nations s'exerce (Kahn, 2014 : 247). Dans son article, l'auteur propose de démythifier le rôle central de l'État-nation dans la construction européenne. Sa proposition passe par la déconstruction des éléments constituant ce mythe, à savoir la fondation archétypale sur laquelle tous les États-nations du monde se fondent (les modèles français et allemand) ainsi que sur la caducité de la construction européenne d'État-nation (cette construction est dite aujourd'hui « postnationale²⁵ »). Espace d'organisation matérielle de sa souveraineté et d'« auto-référence » (Debarbieux, 2012) de ses citoyens, le territoire de l'État-nation est le lieu de production des communautés nationales qui, grâce à lui, se mettent en scène.

Tout comme un passage paradigmatique de l'État-nation à celui de construction postnationale s'est produit, cela nous oblige à considérer le changement des contextes politiques et décisionnels qui se sont produits auprès des États membres de l'UNESCO quant à la proposition de l'alimentation sur la Liste représentative. L'une des conséquences de l'adoption de cette convention a été de faire du patrimoine immatériel un enjeu politique et économique sur la scène nationale et internationale (Mathieu-Bédard, 2017). En tant que lieu figuré de production de nouvelles représentations culturelles (et culinaires) des États-nations, l'UNESCO engage « un processus complexe de positionnement des États » à travers l'usage de ses Listes (Anatole-Gabriel, 2016 : 151). En ce qui est du patrimoine

²⁴ La nation est imaginaire de par l'impossibilité de chacun de ses membres de rencontrer tous ses concitoyens nationaux ; limitée puisque la nation ne s'étend pas (socialement, territorialement...) à l'humanité entière ; souveraine, car l'État est l'élément en partage d'une communauté libre de citoyens.

²⁵ La construction postnationale désigne le changement de paradigme de l'État-nation. D'après Habermas, l'Union européenne constitue « le premier exemple d'une démocratie par-delà l'État national » (Habermas, 2000 : 141). Pourtant, dans le même mouvement, il n'est pas possible ni souhaitable que les identités nationales des États membres de l'UE se fondent sur une « nation appelée Europe » (*ibid.* : 105), puisque ce sont ces mêmes États-nations les principaux acteurs de la construction européenne. Le dépassement du paradigme de l'État-nation n'est alors que partiel.

alimentaire – et d’après les recherches de Caldwell (2002), Karaosmanoglu (2007), Hiroko (2008) et De Soucey (2010) –, les États désirent sauvegarder leurs particularités locales pour contrer les effets de l’intégration commerciale mondiale et de la circulation alimentaire. Le patrimoine agit en ce sens en tant qu’interprète de nos sociétés mondialisées et, dans sa cabine où la traduction se produit, ce « médiateur culturel » nous informe des modifications en acte au sein de la société, ainsi que des intérêts sous-jacents des États et des organisations. De cette manière, la Convention pour la sauvegarde du patrimoine immatériel adoptée par l’UNESCO en 2003 reflète la peur, mais aussi l’évidence, d’un nivellement et d’une homogénéisation culturels générés par les processus de mondialisation et par l’impact des cultures fortement industrialisées sur d’autres sociétés (Broude, 2015 : 14 ; Csergo, 2016b : 189).

Lorsque les cultures alimentaires furent proposées pour une première fois à l’UNESCO, certains universitaires, experts et personnalités de renom dans le champ de l’alimentation exprimèrent des réserves quant à la faisabilité de cette sauvegarde et aux objectifs sous-jacents de leur protection (les premiers dossiers alimentaires furent en fait refusés par les experts de l’UNESCO dans leur phase d’évaluation²⁶). Laudan qualifia la patrimonialisation de la nourriture de « processus d’une valeur intellectuelle douteuse, d’une prise de décision obscurcie [,] probablement politisée et sur le point d’être mobilisé en faveur d’un nationalisme instinctif » (2010). Petrini, sociologue et fondateur du mouvement international Slow Food, exprima son inquiétude face à la hiérarchie qu’aurait pu se créer entre les cuisines dotées d’un label patrimonial ou non (Expatica, 2008). Si hier ces craintes restaient dans le royaume de l’hypothétique, aujourd’hui, ces réserves sont devenues des « prophéties accomplies » (Cang, 2018 : 511) dans un contexte où les patrimoines alimentaires abondent sur les Listes de l’UNESCO (la cuisine malawite, la culture de la bière en Belgique ou le *street food* singapourien). Dans ses habillages d’agent politique (Kingman, 2004 ; Smith, 2006, 2012 ; Waterton, 2010 ; Hayes, 2018 : 121-122 ; Romagnoli, 2019 ; Parasecoli, 2022), la patrimonialisation de l’alimentation favorise la fierté des communautés

²⁶ Le rejet des candidatures proposées avant 2010 a été dû principalement (1) aux récits des dossiers s’appuyant sur leur unicité, leur excellence et supériorité à l’échelle mondiale (Matta, 2016 : 341), (2) parce qu’elles faisaient davantage écho aux critères nécessaires pour inscrire un bien culturel sur la liste du patrimoine mondial de 1972 (et donc par leur valeur universelle exceptionnelle et leur « authenticité ») plutôt que de refléter les objectifs de la Convention de 2003 (la viabilité du patrimoine et sa transmission aux générations futures), mais aussi (3) à la nouveauté de la catégorie du patrimoine alimentaire et (4) à l’approche *topdown* par laquelle les dossiers de candidature furent créés.

(locales et nationales) et est un puissant moyen d'attraction touristique. Mais, avant tout, il s'agit d'une activation politique.

Cette ingérence politique à l'UNESCO est étayée par les analyses sur le fonctionnement de l'organisation effectuées par Bortolotto et Berliner (2013). Malgré la portée anthropologique de protection de la Culture de l'UNESCO, les auteurs montrent que les anthropologues et les ethnologues restent minoritaires et que des figures, telles que des diplomates, des représentants gouvernementaux ou des économistes, sont très présentes. Les chercheurs des sciences humaines seraient alors « contraints de négocier leur place et leur statut dans cette configuration et, souvent, de faire des concessions sur le plan de l'engagement scientifique » (Matta, 2015 : 41). Une nouvelle communauté mondiale dépassant les frontières habituellement tracées par les États-nations semble prendre forme. Cet élan est allégorique de la crise de la notion d'État-nation et de la volonté des nations mêmes de maintenir l'ordre géopolitique établi.

1.6 Le mimétisme régionaliste de la diète méditerranéenne

I don't think the war strategy has ever worked for humanity, but after thousands and thousands and thousands of years of Earth controlled by humans, war still seems to be the answer? I hope one day, food will be the answer.

José Andrés interviewé par Chapple-Sokol (2013 : 183)

Après un siècle marqué par les régimes totalitaires dans plusieurs pays européens (Franco en Espagne, Mussolini en Italie, Hitler en Allemagne...), l'Europe connaît une renaissance du régionalisme dans les relations internationales au tournant du XX^e et du XXI^e siècle (Clark, 2001). La région méditerranéenne connaît également un vent de renouveau tant scientifique que politique à partir des années 1990. À ce sujet, Isabel Schäfer, experte des politiques de l'UE à l'égard de la Méditerranée et du Moyen-Orient, écrit que le terme régionalisme est à entendre dans le sens de « construction d'un espace politique, économique et culturel indépendant, ainsi que dans le sens d'un institutionnalisme régional » (Schäfer, 2012 : 184). D'après l'auteure, « cet espace est à la fois réel, quant à sa géographie et ses défis socio-économiques, et virtuel dans le sens d'une (ré-)invention d'images, de traditions, de pratiques culturelles, d'identités et de valeurs ou bien d'appartenances culturelles partagées » (*ibid.* : 184). Insérée dans un espace géographique et socio-économique réel (la Méditerranée), la diète méditerranéenne devient l'une des constructions « virtuelles » récentes de l'espace méditerranéen.

Les processus de (ré-)invention de la Méditerranée ne sont pas nouveaux et peuvent être repérés dans plusieurs disciplines comme la géographie ou l'anthropologie²⁷. Parmi les formes prises par le régionalisme vers les années 1990, c'est le concept de diète méditerranéenne qui a servi de porte-étendard permettant d'agencer le discours des instances politiques sur le dialogue et la coopération euro-méditerranéens. Par la facilitation des échanges commerciaux entre pays géographiquement proches (l'UE et l'ALENA²⁸, par exemple), le concept de diète méditerranéenne conjugue bien la matérialisation des objectifs du régionalisme méditerranéen sur le plan économique. Il en est de même sur le plan historique et culturel puisque le concept de diète méditerranéenne implique une dimension d'espace où des cultures (non seulement alimentaires) se croisent. Il est donc facile d'observer la « relative uniformisation des types de construction autour de la Méditerranée » (Carpentier et Lebrun, 1998 : 108) en ce qui est de son espace géopolitique et une montée de l'intérêt pour les valeurs que la diète méditerranéenne incarne, tant historiques que hautement symboliques.

La diète méditerranéenne devient le socle solide pour ancrer le discours géopolitique euro-méditerranéen. Elle semble répondre à la nécessité d'un « sabir identitaire » – mêlant des modes de vie, des productions culinaires et des espaces de rassemblement tels que les marchés dans les places des villes ou dans les villes portuaires – permettant de justifier et d'inventer une nouvelle région géopolitique méditerranéenne. Dans ce contexte de « renaissance régionaliste » et de réinvention des identités locales pour contrer le processus de mondialisation, la Méditerranée et la diète méditerranéenne s'unissent, se confondent et s'entrelacent pour devenir matière à réflexion sur les plans nationaux, internationaux ou bien supranationaux, voire une mode au sein de plusieurs organisations internationales (OTAN, FAO, OSCE, UNESCO, OMS...). Globalement, il semble que le concept multidimensionnel de diète méditerranéenne soit mobilisé dans l'espace euro-méditerranéen pour maintenir une influence européenne importante sur cette région ainsi que pour l'étendre sur le plan international. La diète méditerranéenne répond à trois usages géopolitiques spécifiques (agriculture, gastrodiploatie et libre-échange) que je vais explorer pour extrapoler l'intérêt de leur implémentation.

L'érosion de la *díaita* méditerranéenne dans son espace de naissance fait émerger le caractère stratégique du secteur agricole en Méditerranée, notamment par rapport à

²⁷ Maurras (1929); Benoit (1930); Audisio (1935); Parain (1936); Braudel (1949); Servier (1962); Matvejević (1992); Bromberger et Todorov (2002); Teti (2015).

²⁸ Accord de libre-échange nord-américain.

l'organisation de la filière agricole et de la mise en marché des produits traditionnels (Mombiola et Abis, 2010 : 82) et salutaires. À la croisée des chemins, (1) l'agriculture se retrouve aujourd'hui de plus en plus sous pression pour fournir une alimentation nutritive à un prix abordable à une population qui ne cesse de croître. Jumelée avec les problématiques engendrées par les changements climatiques, les crises alimentaires et la dégradation des ressources naturelles, cette pression agricole entrave l'atteinte des Objectifs du développement durable (ODD) des Nations Unies (période 2015-2030) en ce qui est du droit à une alimentation adéquate. L' « agriculture familiale²⁹ » constitue alors le système de production alimentaire idéal pour atteindre les ODD puisque, à la base du malaise agricole, c'est l'actuel système de production industrielle qui ne respecte pas les ressources agricoles ni les paysans (il n'est donc pas durable)³⁰. Parallèlement, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) accorde une importance particulière à la diète méditerranéenne en la définissant une diète durable et respectueuse des ressources naturelles et de la biodiversité (Burlingame et Dernini, 2012 ; Petrillo, 2012 : 225 ; Dernini et Berry, 2015). Lors de l'événement intitulé « Être et bien-être : régimes sains traditionnels de la Méditerranée et d'ailleurs » ayant eu lieu à Rome en 2019, M. Qu Dongyu, Directeur de la FAO, lance un appel à tous à se joindre aux efforts collectifs pour regagner la pratique des régimes traditionnels³¹ ; à ce propos, il cite, à titre d'exemples significatifs, la diète méditerranéenne, le régime traditionnel du Japon et la cuisine régionale de la Chine méridionale.

La question identitaire d'un peuple méditerranéen partageant des valeurs culturelles sert pour des manœuvres politiques destinées à des constructions nationalistes et « continentalistes » (*continentalism*³²) où la nourriture prend une part importante via (2) la gastrodiplomatie. La gastrodiplomatie correspond à l'utilisation stratégique de la cuisine

²⁹ Selon la définition de travail de la FAO, l'agriculture familiale est « un mode d'organisation de la production agricole, forestière, halieutique, pastorale et aquacole qui est gérée et conduite par une famille et qui repose principalement sur le travail familial, tant celui des femmes que celui des hommes » (FAO, 2013).

³⁰ L'agriculture familiale constituerait aussi l'épine dorsale de la structure économique en milieu rural : ce sont les agriculteurs familiaux à fournir la plus grande partie des aliments à l'échelle mondiale. Pour ces raisons, les Nations Unies ont déclaré la décennie 2019-2028 celle de l'agriculture familiale (FAO, 2019).

³¹ Le Directeur encourage tout particulièrement les jeunes générations « à redécouvrir les joies de la préparation des repas chez soi au lieu de consommer des repas tout prêts » (*ibid.*). Je trouve cet encouragement quelque peu stérile et sans fondement puisqu'en suivant sa réflexion, on pourrait bien se demander comment ces jeunes peuvent commencer (et apprendre) à préparer des repas joyaux chez eux sans que l'accélération de leur rythme de vie soit freinée, ou du moins ralentie, pour permettre ces nouveaux comportements sociaux et alimentaires. Finalement, il invite à célébrer le « régime méditerranéen » puisque l'an 2020 représente son dixième anniversaire d'inscription sur la LR.

³² Le terme *continentalism* fait référence aux accords ou politiques qui favorisent la régionalisation et/ou la coopération entre les nations d'un continent. Le terme est utilisé plus souvent dans les contextes européens et nord-américains.

pour influencer les perceptions d'une nation. Elle se situe dans le spectre de la diplomatie publique et dans les intersections entre la nourriture, le tourisme et la diplomatie (Suntikul, 2019 : 1076). Bien que le terme « gastrodiplomatie » soit récent, la nourriture a été utilisée à des fins diplomatiques tout au long de l'histoire (Nirwandy et Awang, 2014). Plus récemment, un nombre croissant d'initiatives gastro-diplomatiques, comme *Eat Spain Up*³³, suggère le statut que la nourriture a acquis dans les relations diplomatiques (Parasecoli, 2022 : 131) : la cuisine nationale valorise un sous-ensemble d'aliments d'un pays, les élevant au niveau de porteurs de son identité nationale (Albala, 2007 ; Chen, 2011 ; Smith, 2012 ; Romagnoli, 2019). D'après Rockower (2012), la gastrodiplomatie implique le rôle de l'alimentation dans la diplomatie publique exposant un large public – y compris les détenteurs du patrimoine et pas seulement les élites ciblées par la diplomatie traditionnelle –, à la culture alimentaire d'une nation pour créer une sorte d'*edible nation branding* (Haugh, 2014). Le but de cette « marque nationale comestible » est de favoriser la rencontre des cultures (alimentaires) étrangères à travers la nourriture, et cela même sans le besoin de voyager à l'étranger. La rencontre se ferait ainsi tant sur le plan cognitif que sensitif en introduisant des cultures étrangères à des « nations culinaires » différentes en cherchant à établir une connexion émotionnelle qui part du plat, voire de la culture, à consommer (Osipova, 2014). La patrimonialisation d'une cuisine par un pays lui permet de s'en approprier la paternité et d'ainsi délégitimer toutes autres revendications à l'égard de sa cuisine (et ses aliments). Cela mène à tracer une ligne captieuse d'inclusion et d'exclusion de cuisines et d'aliments. Parmi quelques exemples se trouve la querelle turco-arménienne à propos du keşkek (inscrit par la Turquie en 2011), ou encore des rivalités inter-nations – « guerres de l'humus » au Moyen-Orient et les « guerres du kimchi » entre la Chine, le Japon et la Corée – dont les animosités soulèvent des questions identitaires et des intérêts nationaux, et dans certains cas, des questions de sécurité nationale (Di Fiore, 2019 : 43). Il paraît que l'UNESCO et ses États membres ont « la tendance à habiller les communautés de couleurs très similaires, sorties de leur contexte et dotées d'un cadre national » (*ibid.* : 42). Cela a pu engendrer la cascade de différends entre les pays et pourrait, peut-être, expliquer le fait que les patrimoines pluriels à plusieurs nations, ou des « patrimoines

³³ Parasecoli clarifie que le rôle de la série *Eat Spain Up*, débutée en 2013, était de « remplisseur » dans la communication officielle sur la culture culinaire espagnole. Cette culture alimentaire télévisée met souvent en avant plus les chefs à la cuisine consommée quotidiennement par la population espagnole. « Entre 2014 et 2017 », continue Parasecoli, « des événements ont eu lieu à Stockholm, Oslo, New York et Washington DC [...] Les événements n'avaient pas de format fixe, mais répondaient plutôt aux besoins de publics et de partenaires particuliers » (2022 : 127). En ce sens, la série est un parfait exemple d'une dynamique gastro-diplomatique composée de motivations, de tensions et d'intérêts des entreprises publiques et privées.

partagés » (*ibidem* : 43), soient clairsemés dans la Liste représentative – exception faite pour la diète méditerranéenne, le café arabe, la culture de la fabrication et du partage de pain plat lavash, katyrma, jupka, yufka et les savoirs, savoir-faire et pratiques liés à la production et à la consommation du couscous. En revanche, la rareté de ces candidatures montre comment l'intérêt national dépasse celui du « dialogue interculturel ».

La diète méditerranéenne trouve son ancrage historique le plus utilisé dans les styles de vie et les échanges commerciaux florissants de la civilisation classique gréco-romaine (V^e siècle av. J.-C.-V^e siècle apr. J.-C.) et le discours contemporain sur (3) le libre-échange euro-méditerranéen (y compris ses cadres institutionnels) fournirait un remède aux maux économiques de la région. Une autre forme par laquelle le régionalisme méditerranéen se matérialise est par le « regroupement de pays géographiquement proches afin de faciliter les échanges commerciaux entre eux (p.ex. l'UE, l'ALENA, Partenariat euro-méditerranéen) » (Schäfer, 2012 : 183-184). Certes, les peuples de la Méditerranée ont une histoire commerciale et économique commune, parfois fédératrice et d'autres fois parsemée de tensions. Bien qu'il soit difficile de déterminer les essais et les moments précis de la construction d'une « identité méditerranéenne », il est plus aisé de comprendre les intérêts économiques que ce projet identitaire comporte. À partir des années 1990, une nouvelle cartographie institutionnelle définit une dualité euro-méditerranéenne qui est à la fois territoriale et mentale : une périphérie méditerranéenne (construite comme la frontière sud de l'« espace unique de sécurité³⁴ » qu'est l'Europe) et une Europe centrale et nordique qu'applique des politiques d'intégration régionale. D'après Ortega (2000) et Masala (2005), la Méditerranée serait un espace sécuritaire où le rôle des États est central due à la création d'institutions régionales qui en maximisent non seulement la sécurité, mais aussi les pouvoirs et les intérêts sous-jacents aux politiques adoptées. L'extension du libre-échange en Méditerranée est l'aspect regardé comme le remède central aux nombreux défis de cette région (Attina, 2003). Comme Schäfer nous renseigne, l'Europe a tendance à « vouloir projeter son propre institutionnalisme sur l'espace méditerranéen » (2012 : 183). Non seulement des institutions existantes sont renforcées (par exemple, la Ligue arabe ou l'UMA, l'Union pour le Maghreb arabe), mais de nouvelles voient également le jour.

³⁴ L'espace Schengen permet de diffuser l'imaginaire de l'UE comme un espace de sécurité unique. Cet espace a été produit à partir des représentations enracinées que Boaventura de Sousa Santos appelle *pensamento abissal* [pensée abyssale] (Santos, 2010). La théorie de la pensée abyssale est une perspective théorique des sciences sociales qui explique que nous sommes façonnés à structurer la réalité en distinguant deux éléments ou catégories constamment opposés par une valeur supposée qui les hiérarchise.

Sans prétendre à l'exhaustivité, mais plutôt à la pertinence, trois cadres politiques semblent clés dans le processus de création d'une communauté euro-méditerranéenne et, par la suite, qui ont pu donner aux institutions l'élan nécessaire, voire la justification pour avancer le discours sur l'importance de la sauvegarde, de la promotion et de la valorisation de la diète méditerranéenne. Il s'agit de : la création du Partenariat euro-méditerranéen (PEM) en 1995 dont l'objectif était la construction d'un espace de sécurité et de prospérité partagées ; le lancement de la Politique européenne de voisinage (PEV) en 2004 qui visait l'harmonisation des relations extérieures de l'UE avec ses pays « voisins³⁵ » et un recentrage des relations bilatérales à Bruxelles ; et la fondation de l'Union pour la Méditerranée (UPM) en 2008 qui a tenté d'édifier une autonomie politique par rapport au cadre de l'Union européenne existant. À ces trois cadres, on pourrait ajouter le patrimonial qui arrive à partir de 2010. Ces cadres politiques créent une « communauté imaginée » (Anderson, 1991), officialisée dans les documents, mais inexistante dans la réalité.

Le collectif méditerranéen décrit par les institutions ne serait-il qu'un simple projet politique qui permettrait de légitimer une communauté imaginée s'appuyant sur une méditerranéité et une européanité idéales et abusant d'une idée d'héritage culturel européen et d'héritage culinaire méditerranéen partagés ? Castaño Madroñal répond splendidement et sans détour à cette question en utilisant l'exemple du tournant de l'européanité dans les cadres de la construction de l'UE qui a eu un impact sur les cultures frontalières en Méditerranée et a produit des changements majeurs dans la construction de la frontière sud du bassin méditerranéen :

Sur un plan symbolique [...] Il s'agit de tisser une mémoire immatérielle qui permet de structurer l'imaginaire de l'européanité dans les traces de la modernité. [Un imaginaire] également ancré dans une histoire récente qui agit comme un récit de la construction même de la Communauté européenne au XX^e siècle. La politique patrimoniale, la politique de la mémoire et la politique scientifique de l'UE articulent ces contenus unissant le faire performatif, émotionnel et constructiviste à travers ces trois axes au cours de la dernière décennie (Castaño Madroñal, 2019 : 136-137).

Dans ce tissage de l'européanité, la Méditerranée devient le nouvel espace colonial de l'UE, tandis que la diète méditerranéenne, déguisée en tradition millénaire à sauver, une fois

³⁵ Les pays de l'est européen (Russie, Biélorussie, Ukraine et Moldavie), du Caucase méridional (Géorgie, Arménie et Azerbaïdjan), ainsi que du sud et de l'est de la Méditerranée (Algérie, Égypte, Israël, Jordanie, Liban, Maroc, Palestine, Syrie et Tunisie).

patrimonialisée (et donc politisée) à l'UNESCO sert les intérêts politiques, économiques et commerciaux de l'espace européen³⁶.

1.7 La touristification de la diète méditerranéenne

La gastronomie, le patrimoine et le tourisme sont de vieux amis ;
la relation entre eux est mutuellement parasitaire
(Van Westering, 1999 : 75)

La patrimonialisation et les politiques publiques dans les processus de gestion et de valorisation de la diversité alimentaire à travers le marché du tourisme gastronomique font partie d'une tendance mondiale dans laquelle la valeur de la nourriture – en tant que partie des systèmes culturels et alimentaires – acquiert de nouvelles significations : d'abord par sa patrimonialisation et ensuite par sa marchandisation en tant que ressource touristique – la touristification³⁷, c'est-à-dire le fait que l'organisation socioéconomique des territoires tourne autour du tourisme (Saidi, 2010 ; Gillot, Maffi et Trémon, 2013 ; Zúñiga Bravo, Vázquez Medina et Medina, à paraître). Le tourisme patrimonial mettrait l'accent sur la marchandisation de la culture et sur l'altération de ses pratiques, allant même jusqu'à leur faire perdre de la valeur (Bierwerth, 2019). Selon Saidi :

Ces destinations mettent ainsi en évidence des attraits patrimoniaux susceptibles de servir, d'une part, de marqueurs touristiques et d'outils de démarcation à l'échelle internationale et, d'autre part, d'emblèmes de fierté et de moyens d'intégration et de cohésion au sein des communautés locales (2010 : 9).

À ce titre, on ne peut comprendre le patrimoine alimentaire que par le rôle qui lui a été accordé et selon les intérêts qu'il sert, notamment du point de vue du tourisme (Espeitx, 2004 ; Bessière, Poulain et Tibère, 2013 ; Medina, Leal et Vázquez-Medina, 2018). Puisque

³⁶ Je laisse toutes autres questions et analyses politiques à grande échelle à celles et ceux qui sont plus compétents (comme le chercheur en sciences politiques). Cette timidité intellectuelle est aussi justifiée par le fait que les intérêts sous-jacents de certaines politiques et choix à l'échelle européenne et mondiale ne sont pas explicités et je ne voudrais pas osciller dans mes analyses entre des conceptualisations superficielles et des conclusions purement intuitives et risquées.

³⁷ Découlant de nombreux mouvements sociaux critiques à l'égard de la dynamique touristique, le concept de « touristification » décrit l'hégémonie des intérêts du capital touristique sur un nombre de plus en plus grandissant de villes et territoires. Ce terme est préféré à d'autres expressions récemment popularisées, telles que « surtourisme » [*overtourism*] (Soydanbay, 2017 ; OMT, 2018 ; Milano, Cheer et Novelli, 2019 ; Séraphin, Christodoulidi et Gladkikh, 2020). En même temps, il est intéressant de se plonger dans les questions relevant du surtourisme (Knafou, 2021 : 50-53), ainsi que de lire des études et des recherches récentes sur le phénomène de la « tourismophobie » [*tourismophobia*] puisqu'elles offrent un état des lieux général du tourisme de masse en Méditerranée et dans le monde (Paquot, 2016 ; Lamant, 2017 ; Blanco-Romero *et al.*, 2018 ; Romagnoli, 2021).

les proclamations de l'UNESCO deviennent un instrument de promotion locale, la diversification des activités et des symboles culturels commercialisables capables de générer des sous-produits est alors valorisée (Giguère, 2008 : 101). Je vais maintenant exposer les études de certains auteurs qui apportent des clés de lecture intéressantes et pertinentes au phénomène de mise-en-tourisme des pratiques alimentaires patrimoniales (inscrites à l'UNESCO ou non).

L'objectif d'une recherche sur les représentations touristiques de la diète méditerranéenne devrait évaluer la perception qu'ont les visiteurs de la culture alimentaire (et de ses pratiques sociales) des communautés hôtes. En ce sens, aller chercher un type de tourisme que je nomme « de la diète méditerranéenne » et restituer ces résultats dans une revue de la littérature est quasi infaisable, quoiqu'imaginable. J'explique mon propos. La Méditerranée est bel et bien la première région touristique au monde en vertu de son tourisme balnéaire et culturel. En revanche, les offices du tourisme ne collectent pas des données relatives à la diète méditerranéenne auprès des visiteurs séjournant (touristes) ou passant (excursionnistes) par les Communautés Emblématiques de la diète méditerranéenne et par d'autres destinations touristiques méditerranéennes comme Majorque, Tanger ou Santorin. Le potentiel que le tourisme alimentaire incarne dans la sauvegarde et dans la promotion de la diète méditerranéenne est seulement mentionné dans les dossiers de l'UNESCO et ne rend pas justice à son importance réelle. De plus, le concept de patrimoine alimentaire d'un point de vue théorique est encore un processus *in fieri* (De Miguel Molina *et al.*, 2016). On pourrait faire valoir qu'il s'agit d'un sujet sous-étudié du point de vue empirique (au niveau quantitatif et par des approches méthodologiques qualitatives) (Sotiriadis, 2017). En dépit d'être un sujet d'intérêt scientifique croissant, d'attrait touristique, de prestige institutionnel et de volume d'affaires, il n'est pourtant pas encore possible de disséquer la relation alimentation-patrimoine-tourisme.

Au cours des dernières décennies, la croissance d'un profil de touriste culturel, le gastronome, est exponentielle. Sa principale motivation de voyage est la recherche de nouvelles saveurs qui s'attachent aux lieux que l'individu visite (Castells, 2008). La cuisine, comme d'autres formes de patrimoine, devient significative dans un *heritage-scape* mondial (Di Giovine, 2018), en partie grâce aux interactions avec les visiteurs. Les cuisines nationales ne peuvent pas être simplement d'importance locale si elles doivent attirer les touristes mondiaux et les formes de restauration mondialisées. Elles doivent ainsi se diversifier, influencer à l'échelle internationale et s'adresser à un public cosmopolite. Tout

cela contribue à naturaliser les hautes cuisines traditionnelles comme conteneurs d'éléments à la fois locaux et cosmopolites (Sammells, 2014 : 144-145).

De façon plus générale, maints pays méditerranéens s'efforcent de diversifier leur offre touristique et de valorisation de leurs produits à travers une typologie de tourisme à base alimentaire et « méditerranéenne ». Ce type de tourisme s'est consolidé et est devenu créateur de diverses activités liées à la gastronomie qui dynamisent le tissu touristique (et donc économique) et social des destinations – il s'agit d'itinéraires à thème gastronomique, tels que les routes des vins dans le Sud de l'Italie et de la France, des routes de l'olive (Syrie) ou des terroirs (Maroc), d'itinéraires culturels certifiés par le Conseil de l'Europe (Routes de l'olivier, *Iter Vitis*), de foires et de marchés gastronomiques, de salons agricoles méditerranéens (comme celui annuel de Meknès au Maroc) et d'expositions mondiales (Expo 2015 à Milan sur le thème *Feeding the Planet, Energy for Life*). Dans le sillage du *Food Tourism*, l'Espagne a mis sur pieds *Saborea España*, une plateforme nationale à vocation internationale de promotion du tourisme et de la gastronomie, dont la stratégie a été qualifiée de « patriotisme alimentaire » par Vandecandelaere et Abis (2012 : 453). L'Italie propose des initiatives via le réseau Slow Food³⁸ conçu comme une réponse à la diffusion des *fast-food* et donc des habitudes frénétiques (alimentaires et non) de la vie moderne. Sans surprise, son logo est un escargot. Récemment, la réputation internationale de chefs renommés, étoilés et primés est à la base de l'intérêt des touristes gourmands ainsi que tributaire de la rehausse de l'image d'une destination auprès des visiteurs.

Le patrimoine alimentaire a été amplement reconnu comme une ressource pour le développement touristique aussi bien dans les zones rurales que dans les zones urbaines (Matta, 2015 : 22). Pour ce qui est de l'utilisation du concept de diète méditerranéenne comme *input* au développement (touristique) des territoires ruraux, il est intéressant de considérer l'étude menée par Meduri, Campolo et Lorè (2016). Leur recherche vise à identifier les lignes directrices pour définir un modèle de planification culturelle orienté vers le développement de la ville de Reggio Calabria (région de Calabre, Italie) en tant que centre métropolitain. L'étude développe spécifiquement un modèle théorique de fonctionnement pour la valorisation de la diète méditerranéenne. Le plan de valorisation que les auteurs établissent est structuré sur trois axes de développement : le système environnemental bâti,

³⁸ D'après Brevet et Mailler (2014), « Le mouvement Slow Food vise à construire un monde où chacun puisse avoir accès à une nourriture bonne pour lui, pour ceux qui la produisent, et pour la planète. Pour servir son projet au service de l'alimentation, l'association Slow Food s'appuie notamment sur le tourisme ». En ce sens, l'objectif du mouvement Slow Food peut trouver en la diète méditerranéenne un ambassadeur idéal.

le système socioculturel et le système de production. Quant à l'axe culturel, la diète méditerranéenne représente le *leitmotiv* d'initiatives culturelles qui entendent agir sur des opportunités supplémentaires de développement économique et d'emploi pour le territoire, le tourisme inclus, à travers la formulation d'une image attirante du territoire et d'un « itinéraire unique *expérientiel* promouvant un type de tourisme lié au thème de la diète méditerranéenne » (*ibid.* : 651). Il est dommage qu'une définition, même tentée, de ce type de tourisme ne soit pas fournie explicitement dans l'article.

Quelques paragraphes considérant les enjeux de sauvegarde patrimoniale et de promotion touristique tels que préconisés par les Directives opérationnelles de la Convention de 2003 sont de mise pour terminer cette réflexion entourant la touristification des patrimoines alimentaires à l'UNESCO. En effet, les premiers États membres de l'UNESCO à présenter leurs traditions culinaires pour inscription sur la Liste étaient des pays pour lesquels la nourriture représentait déjà un facteur d'attraction important et très avantageux pour l'industrie du tourisme, ainsi qu'un trait culturel de renommée. Ces premières propositions culinaires proviennent des nations dont les habitudes alimentaires sont (re)connues par un large public international. De plus, quatre de ces six nations figurent parmi les 10 premières destinations du tourisme mondial (France, Espagne, Italie et Mexique) tandis que le Maroc a été classé parmi les « meilleures destinations touristiques émergentes au monde » pour la période 1995-2004 en raison du taux d'augmentation des arrivées touristiques (OMT, 2004a, 2004b).

Pour conclure, la diète méditerranéenne, depuis son baptême conceptuel par Ancel B. Keys au cours des années 1970 et sa ré-invention patrimoniale depuis 2010, a été une aubaine pour l'industrie touristique des pays concernés, ainsi que pour toutes ses industries auxiliaires : des restaurateurs et hôteliers aux compagnies aériennes, aux émissions télévisées (*Top Chef, Masterchef...*) et *food writers* (par des livres de recettes, des ouvrages de nutrition, des blogs...). Par rapport à cet ensemble de groupes qui, souvent, spectacularise la cuisine en tant qu'arène de performances et de prestations (Teti, 2015 : 64), une reconceptualisation de l'imaginaire de la diète méditerranéenne serait à mettre à l'épreuve de sa réalité. Il semblerait que la diète méditerranéenne ne soit qu'un raccourci pratique pour un idéal théorique. Comme Nowak nous renseigne, la raison derrière sa promotion réside dans la traduction d'une « histoire narrative attrayante sur une alimentation très saine qui a été mangée par des gens heureux et bronzés sur les plages de la Méditerranée » (Nowak, 2011). L'expression même de diète méditerranéenne évoquerait

alors des images de voyage relatives à des relations interpersonnelles agréables nourries par le soleil méditerranéen et tournées vers le tourisme et la restauration (Crotty, 1998 : 230, dans Nowak). Cela veut dire que la promotion touristique de la diète méditerranéenne se ferait en s'appuyant sur l'historicité et l'histoire de cette diète (ces dernières ne sont non plus exemptes d'être problématisées). En revanche, des études touristiques concernant les patrimoines alimentaires inscrits à l'UNESCO et traitant de ces usages touristiques semblent encore absentes de l'horizon académique.

CHAPITRE 2. SUJET DE RECHERCHE ET PROBLÉMATIQUE. LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE, C'EST QUOI AU JUSTE ET SELON QUI ?

2.1 Le projet de recherche doctoral

Plusieurs représentations ont été véhiculées à l'échelle du monde sur la diète méditerranéenne et différentes études ont été menées à son sujet. Avant de devenir un patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, la diète méditerranéenne consistait en une construction de la Méditerranée et de son histoire socioculturelle. Le concept cristallise des imaginaires touristiques, culturels et culinaires, bâtis sur une longue histoire de guerre et de paix, ainsi que sur des utopies politiques, commerciales et socioculturelles. Dès lors, j'envisage la diète méditerranéenne sous l'angle de l'évolution du concept plus vaste et polysémique de « Méditerranée ». Celui-ci constitue à son tour une construction abstraite élaborée par des experts, à savoir des géographes (vers la fin du XIX^e siècle), des historiens (surtout au cours des années 1930-1960) et des anthropologues (avec une effervescence d'études dans les années 1960-1980). Le syntagme de diète méditerranéenne naît dès que la Méditerranée sort de son acception strictement historique et géographique pour devenir un objet d'étude anthropologique et médicale. Cela est d'autant plus significatif que ce changement d'approche a permis aux chercheurs d'étudier l'espace méditerranéen à travers le prisme de ses diversités partagées. Néanmoins, l'abîme qui s'est créé entre la rive nord (économiquement plus riche) et la rive sud (politiquement instable) de la Méditerranée a mis fin à cette orientation de recherche.

La variété des représentations de « la » diète méditerranéenne ou des éléments constituant l'espace méditerranéen est presque infinie et il est extrêmement difficile de tous les identifier et/ou les étudier d'une manière exhaustive. C'est pour cela que cette recherche se propose d'analyser le concept de diète méditerranéenne en tant qu'un des premiers révélateurs socioculturels de la Méditerranée et comme une des réponses aux problématiques inhérentes à la modernité, au néo-capitalisme et à la consommation (touristique incluse) de masse. Il s'agit ici d'envisager la diète méditerranéenne comme un « bien patrimonial dense »³⁹ (Moro, 2013 : 118), construit et doté d'une triple valeur : médicale, sociale et culturelle. La nutrition a été la première discipline à identifier et à décrire le concept (Allbaugh, 1953) et la paternité du syntagme est à attribuer à Ancel Benjamin Keys, un physiologiste américain qui découvrit le poids de l'alimentation dans la corrélation

³⁹ Elisabetta Moro qualifie la diète méditerranéenne de « bien patrimonial dense » puisque cette pratique culturelle est partagée avec d'autres cultures, nations et religions et non pas exclusive à une nation ou à une communauté en particulier.

entre le cholestérol et les maladies cardiovasculaires lors de ses études épidémiologiques effectuées en Méditerranée à partir des années 1950. Prévenant l'apparition des maladies cardiaques, le régime alimentaire des Méditerranéens fut érigé, à l'époque, à titre de référent nutritionnel le plus sain connu au monde et, après plusieurs années d'études, Dr Keys inventa le syntagme de « diète méditerranéenne » (Keys et Keys, 1975 : 20) pour exporter le concept aux États-Unis. Au fil des années, la représentation médicale keysienne de la diète méditerranéenne a évolué en une valeur d'abord sociale associée, souvent de manière générale et stéréotypée, à des habitudes et à des pratiques alimentaires partagées dans l'aire méditerranéenne. Ce glissement de valeur, du médical au social, est impulsé par l'effervescence scientifique déclenchée par les études de terrain des anthropologues dans les années 1960. *In fine*, la diète méditerranéenne acquiert une valeur patrimoniale avec son inscription sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, d'abord par un *consortium* de quatre pays (Espagne, Grèce, Italie et Maroc) en 2010, pour ensuite voir son statut élargi par l'adhésion de trois autres pays (Chypre, Croatie et Portugal).

La recherche proposée consiste en une étude ethnologique des impacts de l'inscription de la diète méditerranéenne sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO, notamment en ce qui a trait aux usages géopolitiques, aux enjeux patrimoniaux et aux représentations touristiques de cette pratique culturelle.

Le côté novateur de la recherche est qu'elle propose d'évaluer la perception qu'ont les détenteurs du patrimoine de leur propre culture alimentaire. Cette posture permettrait de remettre en question l'hypothèse selon laquelle les Méditerranéens (ou plus précisément ceux qui s'identifient en tant que tel) ont un sentiment (in)conscient d'appartenance à un grand collectif méditerranéen unifié par des traditions alimentaires partagées, au lieu de considérer cet aspect comme un postulat pris pour acquis et à caractère presque dogmatique. Ma première hypothèse de recherche postule que le concept de la diète méditerranéenne fait l'objet d'une instrumentalisation à la fois médicale, institutionnelle et patrimoniale menée par les instances politiques afin d'agencer le discours qu'elles prôn(ai)ent sur le dialogue et la coopération euro-méditerranéens. La deuxième hypothèse postule une exploitation touristique du concept de la diète méditerranéenne (et du label qu'elle a acquis à la suite de l'inscription à l'UNESCO) pour commercialiser et glamouriser la région touristique méditerranéenne. Les trois composantes du titre de la thèse constituent

précisément mes lignes d'investigation que j'appelle, dans le cadre de ce travail, les « piliers de la problématique » (enjeux patrimoniaux, usages géopolitiques et représentations touristiques).

Les enjeux patrimoniaux résultent de la ré-invention du concept de diète méditerranéenne à l'UNESCO selon le « méta-récit utopique » (Di Giovine, 2018 : 3) de l'institution onusienne. Ce méta-récit se base sur la recontextualisation de cette pratique alimentaire. Cette inscription indique un énième point d'achèvement de la romantisation de l'espace méditerranéen. En re-présentant un espace physique existant, l'usage de ses « données humaines », les Méditerranéens, et de leur façon de s'alimenter a contribué à faire de la réalité sociale et alimentaire contemporaine la possibilité d'une fiction incarnée par cet élément immatériel. L'érigeant en espace idéal typique de la Méditerranée, la patrimonialisation de la diète méditerranéenne fut rendue possible grâce à un double appui : médical keysien et les riches fondations anthropologiques fournies par les études scientifiques en matière de culture alimentaire méditerranéenne. Le fait d'inscrire cet élément culturel semble renvoyer au fait qu'il est soit mort, soit en train de disparaître socialement pour ne devenir qu'un référent imaginaire. Cela étant dit, il me semble que l'UNESCO a embaumé (au sens d'éternisé) une idée de la diète méditerranéenne basée sur son anhistoricité et son absence de caractéristiques idiosyncrasiques, la préférant à une idée de la diète méditerranéenne ancrée dans le temps présent, qui est la seule temporalité à lui donner réellement la possibilité d'évoluer, de changer et d'être transmise.

D'une manière ou de l'autre, cette patrimonialisation s'inscrit dans le processus de la mondialisation qui consiste principalement à l'extension mondiale du mode de vie et des représentations des États-Unis. Celui-ci s'impose progressivement en Europe, à tel point que certains pays méditerranéens, notamment de la rive nord-européenne du bassin, se le réapproprient pour se définir et s'identifier avec lui : il est aisé d'affirmer qu'il s'agit d'une « aliénation alimentaire contemporaine » (Teti, 2002 : 331-332) dans les pays de la Méditerranée. La puissante articulation du dossier en matière de pratiques sociales, rituels festifs et événements communautaires confère à la diète méditerranéenne la capacité de représenter les peuples de la Méditerranée et d'incarner l'essence de leur culture alimentaire dans un récit d'autant plus convaincant qu'il est repris par les parties prenantes à ce processus (certaines communautés méditerranéennes) pour se représenter. Les questions à se poser sont alors : les détenteurs du patrimoine incarnent ce mode de vie et

marient la construction patrimoniale de la diète méditerranéenne telle que proposée à l'UNESCO ? Où la voit-on socialement manifester et où est-elle un artefact institutionnel ?

Les usages géopolitiques font référence à l'utilisation du concept de diète méditerranéenne par les institutions européennes pour promouvoir leurs intérêts économiques et politiques, à savoir le caractère stratégique de l'agriculture, la construction nationaliste de certains États et les enjeux du libre-échange euro-méditerranéen. Concernant les acteurs de la patrimonialisation, une ligne de travail élargie est orientée selon la dichotomie haut-bas, où le « haut » signifie l'État, le marché, les techniciens et les scientifiques, tandis que le « bas » est composé des communautés locales (Rautenberg, 2003 ; Arrieta, 2009 ; Marsal, 2012). Dans le cas du patrimoine alimentaire, ces derniers correspondent aux producteurs et/ou aux consommateurs de certains aliments. Le discours institutionnel entourant le concept de diète méditerranéenne s'insère dans une sorte de « modelage patrimonial » créé par le haut : le concept de diète méditerranéenne cristallise les idées du vivre-ensemble, de la santé physique et psychique et des valeurs méditerranéennes partagées que les politiques européennes tentent de mettre en place, et ce, à travers des cadres de coopération et de voisinage, entre autres. Selon Mombiola et Abis :

Derrière ce sujet à l'allure fantaisiste et pourtant hautement stratégique, c'est une lecture géopolitique qui peut être proposée à travers l'esquisse de quelques tendances générales. Premièrement, la diète méditerranéenne constitue un puissant vecteur du dialogue interculturel. Mieux, elle aide parfois à façonner le discours politique sur cette région, car elle constitue une des unités socioculturelles les plus prégnantes de la zone (2010 : 78-79).

La création scientifique de la diète méditerranéenne a permis d'abord de concrétiser un puissant outil stratégique de promotion de l'industrie agroalimentaire (tout particulièrement pour commercialiser l'huile d'olive), pour ensuite justifier son instrumentalisation gouvernementale. Quel est alors le rôle des Communautés Emblématiques de la diète méditerranéenne ? Sont-elles juste des fantoches dans le théâtre politique des Ministères et des organismes compétents les ayant proposées pour représenter les États membres ? Possèdent-elles vraiment des « manifestations concrètes » de la diète méditerranéenne, leur permettant ainsi de justifier leur position de « déités électives » dans l'Olympe de la diète méditerranéenne en tant que patrimoine immatériel de l'UNESCO ? Autrement, il paraîtrait que, peu importe leur identification dans le dossier de la diète méditerranéenne, ces communautés électives ne soient qu'une façade du paradigme fédérateur de la communauté « pro-Méditerranée » (Da Silva, 2016a : 13) ;

d'après Da Silva, cette communauté est rigoureusement et anthropologiquement « étique⁴⁰ », et ce, afin de pouvoir en « conduire les conduites » (qui est le ressort principal de la gouvernamentalité étatique).

Les représentations touristiques renvoient à la consommation touristique de l'imaginaire patrimonial « fabriqué » (Heinich, 2009) par l'UNESCO. Vecteur innovateur par effet de confrontation et de négociation entre et avec les populations hôtes, le tourisme chaperonne la construction du patrimoine alimentaire, notamment en matière des interactions que cette industrie favorise (Bessière, 2011). La patrimonialisation de l'alimentation participe, en ce sens, *pour* et *par* le tourisme, « au renforcement et à la dynamisation de l'organisation sociale locale » (*ibid.* : 78) et « convoque l'imaginaire du touriste en définissant la gastronomie comme expérience touristique hors du quotidien alimentaire » (*ibidem*). Espeitx (2004 : 210) affirme que « les produits et les plats, la cuisine d'un territoire, lorsqu'ils sont *patrimonialisés* avec succès, deviennent d'authentiques ressources touristiques, parfaitement comparables aux autres éléments du patrimoine culturel ». Le patrimoine alimentaire est désormais considéré comme un atout à très fort potentiel pour le marché du tourisme, et la diète méditerranéenne pourrait incarner une capacité d'attraction importante à l'échelle de la région touristique la plus visitée au monde (la Méditerranée).

Il est plus qu'évident que toute initiative touristique portant sur le patrimoine immatériel et sur la culture alimentaire court un risque important de « banalisation » (Da Silva, 2016a : 7), de « commercialisation » (Florent, 2011), de « marchandisation » (Csergo, 2016a), voire de « désauthentification » (Macleod, 2006 : 177) ou, plus simplement, de « traduction » (Medina, 2017 : 6) par laquelle le fait alimentaire devient une attraction touristique (et cela inclut tout un processus d'inclusion et d'exclusion d'aliments locaux et d'interprétation culturelle de la part du visiteur). La valorisation du patrimoine alimentaire dont une destination se dote est un élément constitutif de divers systèmes d'action locale. À ce propos, il semble opportun d'interroger les modes d'interaction entre différentes constructions patrimoniales et touristiques de la diète méditerranéenne. Plus spécifiquement, je suis allé interroger le segment touristique sur le terrain au regard des

⁴⁰ Anthropologiquement parlant, les termes « étique » et « émique » sont qualificatifs de la recherche de terrain et des points de vue qui en découlent. Dans la perspective étique, c'est le point de vue (scientifique) de l'observateur qui prime puisque l'approche étique utilise les catégories, les explications et les interprétations de l'anthropologue. Pour la perspective émique, c'est le point de vue du groupe social, et donc de l'intérieur, qui est favorisé : l'approche s'intéresse à la façon dont les gens pensent, à la manière dont ils perçoivent et catégorisent le réel et comment ils imaginent et expliquent les choses (Headland *et al.*, 1990 ; Kottak, 2006 ; Xia, 2013).

articulations entre l'offre agroalimentaire locale de Soria, du Cilento (Pioppi) et de Marseille, et les autres activités offertes à l'échelle économique locale. L'originalité de mon travail consiste d'autant plus à examiner la manière dont le patrimoine alimentaire, en l'occurrence la diète méditerranéenne, s'inscrit dans la dynamique de développement touristique local alors que sa patrimonialisation émane d'une politique globale régie, entre autres, par l'UNESCO. La question à se poser en ce sens serait de savoir comment cette politique est-elle adoptée par les acteurs locaux, pour ainsi dire comment est-elle adaptée aux réalités locales des trois communautés étudiées.

Dans mes analyses, je ne reviendrai pas sur les buts de la candidature de la diète méditerranéenne ni sur les débats qu'elle a suscités avant et après son inscription à l'UNESCO. En effet, la littérature scientifique et les archives institutionnelles abordent ces aspects à maintes reprises, notamment en utilisant la perspective des institutions (et donc une approche étique). Mon but est plutôt celui de comprendre les utilisations faites aujourd'hui du label UNESCO, et donc du discours prôné autour de la diète méditerranéenne et les perceptions des *heritage bearers* [détenteurs du patrimoine] de leur patrimoine.

En résumé, les objectifs de ma thèse pourraient être déclinés ainsi. L'objectif principal vise à étudier les usages de la diète méditerranéenne eu égard au concept que lui attribuent les communautés qui se l'approprient. Il s'agit alors de saisir les usages présents que les communautés choisies donnent au concept de diète méditerranéenne. Les « usages » et les représentations sont à entendre dans le double sens terminologique et des représentations données à ce patrimoine partagé. Dans le périmètre de cet objectif s'insère l'analyse pragmatique du syntagme « diète méditerranéenne », c'est-à-dire l'exploration de ses usages pratiques. Le deuxième objectif vise à évaluer les effets de la reconnaissance institutionnelle de la diète méditerranéenne. Plus spécifiquement, il s'agit d'étudier les usages constatés et retenus et donc les manifestations concrètes de ce concept multiforme qu'est la diète méditerranéenne dans la vie des communautés étudiées et dans les perceptions des touristes. Cela me permettra de comprendre les modalités, voire les stratégies, selon lesquelles les instances institutionnelles et le marché du tourisme façonnent ce concept polyédrique. Le troisième objectif vise à observer les manifestations des pratiques sociales et les représentations touristiques associées à la diète méditerranéenne. Grâce à la vérification *in situ* des impacts de la patrimonialisation de la diète méditerranéenne, je remettrai en question le concept de Communauté Emblématique

comme simplificateur, voire déroutant pour l'identification des communautés pratiquant la diète méditerranéenne.

Maintes études exposent le contenu en aliments du régime méditerranéen et retracent la généalogie historique, anthropologique et patrimoniale aboutissant à l'officialisation de la diète méditerranéenne sur la Liste de l'UNESCO en 2010. En revanche, ce qu'il me semble manquer (à l'exception de quelques perles rares), sont les études ethnographiques investiguant les impacts sur le terrain de la labellisation onusienne de la diète méditerranéenne et encore moins des études comparatives examinant les représentations que les communautés patrimoniales donnent à ce patrimoine vivant et comment elles le re-crésent et le rendent viable. Peu d'études en fournissent les développements actuels en tant que PCI de l'UNESCO, et aucun terrain ethnographique comparatif n'a été réalisé sur le sujet. Ma recherche est la première à traiter d'une ethnologie de la diète méditerranéenne centrée sur les trois « piliers » que je problématise (usages géopolitiques, enjeux patrimoniaux et représentations touristiques), qui sont interconnectés dans le discours de production de l'imaginaire patrimonial de la diète méditerranéenne. L'étude de terrain constituera alors une ethnographie des répercussions de l'acquisition du label du patrimoine immatériel de l'UNESCO et contribuera à affiner la connaissance des études portant sur l'ethnologie de l'espace méditerranéen appliquée à la matrice de la diète méditerranéenne, ainsi que sur la compréhension des risques « d'embaumement patrimonial » que la patrimonialisation de l'immatériel à l'UNESCO peut engendrer.

Prenant appui sur ces objectifs, la thèse se propose d'apporter une nouvelle clé de lecture sur la fonctionnalité de la diète méditerranéenne en tant que moyen de compréhension des nouvelles tendances alimentaires mondiales, articulées dans les besoins d'un monde plus « glocal » (Bauman, 1998 ; Robertson, 1995) et durable. Plusieurs recherches commencent à naître sur la question de la patrimonialisation de l'alimentation sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO, mais il s'agit encore de quelques rares études de cas et aucune monographie ou recherche de terrain n'examine en profondeur ce type de patrimonialisation par les yeux de ses détenteurs du patrimoine, ni sa relation avec le tourisme. Pour éviter que « la rétrospective continue à l'emporter sur la prospective » (Matvejević, 2005 : 327), dans cette thèse, j'essaie de comprendre l'importance du concept de diète méditerranéenne à l'heure actuelle. Ce faisant, je mettrai l'accent sur l'importance conceptuelle, les significations multiples et le succès (non seulement marketing) du concept

de diète méditerranéenne tout en élaborant des pistes de réflexion sur ses inévitables remaniements futurs.

CHAPITRE 3. CADRE THÉORIQUE ET CONCEPTS. L'AGENCEMENT DE LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE À L'IMAGE D'UNE MOSAÏQUE

3.1. L'invention d'une tradition

3.1.1 La matrimonialisation de la diète méditerranéenne

Le terme Méditerranée vient du latin *mediterraneus* et se traduit par « au milieu des terres ». Sans aucun doute, la Méditerranée est d'abord considérée comme une mer sur le plan géographique. Dans son acception étymologique, le terme n'est apparu en latin qu'au VII^e siècle avec Isidore de Séville. On retrace la première utilisation du terme « Méditerranée » dans son ouvrage *Étymologies*, écrit entre 627 et 630. Quoique son origine terminologique soit facile à retracer, définir la notion polysémique de Méditerranée présuppose une tâche multidisciplinaire et transdisciplinaire de grande envergure. La première question qui se pose semble soulever le problème de la définition d'une construction abstraite que des experts, notamment des historiens et des géographes, en ont fait. Si cet espace géographique a été construit et a évolué au fil du temps, il faudrait donc être en mesure de le définir dans sa réalité historique, culturelle et géographique. Il représenterait ainsi un terrain fertile de représentations où le concept de diète méditerranéenne pourrait s'ancrer et puiser certains de ses traits saillants, par exemple celui d'un « style de vie » que les peuples riverains de cette mer, les Méditerranéens, partageraient.

Avant de concevoir le régime alimentaire méditerranéen selon une « logique du lieu⁴¹ » (Berque, 2000, 2003), tout travail sur la diète méditerranéenne devrait commencer non seulement en se référant à son espace géographique concret (avant de faire appel à ses manifestations socioculturelles), mais aussi en définissant les frontières géographiques de cette mer intérieure. Ces questions sont aussi importantes que celles inhérentes à la compréhension de l'architecture géopolitique de la diète méditerranéenne et se révèlent des vraies alliées pour tenter de circonscrire les confins, tant conceptuels que physiques, de la diète méditerranéenne. La première question qui se pose semble soulever le problème de la définition d'une construction abstraite que des experts, notamment des historiens et des géographes, en ont fait. C'est grâce au géographe français Paul Vidal de la Blache que l'espace humain méditerranéen se parcellise en Nations se distinguant les unes des autres

⁴¹ Le géographe français Augustin Berque est un spécialiste du Japon ayant écrit sa thèse en 1970 sur la colonisation de Hokkaidō (Japon). La « logique du lieu » dont Berque parle est à entendre comme la relation d'une société à l'espace physique et à son environnement naturel. Donc, le milieu n'est ni paysage, ni environnement, mais il correspond plutôt à l'écoumène, un terme utilisé par les géographes pour désigner les terres habitées et anthropisées.

par des « genres de vie⁴² » (Vidal de la Blache, 1922) et d'un « style de vie » commun au bassin mais différencié selon les territoires nationaux. Cette image d'un style de vie, partagé mais distinct, servira ensuite de :

[C]atalyseur à la mutation de l'individu national en individualité géographique – Méditerranée – qui, tout comme son modèle matriciel, sera désormais dotée de caractères originaux, et notamment d'un régime alimentaire particulier (Da Silva, 2016a : 59).

En ce sens, la diète méditerranéenne est tributaire d'une élaboration culturelle des sociétés méditerranéennes très ancienne et, pour revenir au climat de cet espace géographique, le paradigme de la climatologie médicale sert alors de « cadre interprétatif à cette première évocation du régime méditerranéen » (Bevilacqua, 2015 : 320).

La climatologie fut la première discipline à conceptualiser la Méditerranée au XIX^e siècle et les géographes furent les premiers à penser la Méditerranée en terme d'espace délimité et équilibré par son climat. Il ne faut pas attendre longtemps pour que la Méditerranée s'élève au rang de « région autonome » dotée d'un climat spécifique, qualifié de « méditerranéen », repéré dans des aires géographiques variées, parfois éloignées du bassin méditerranéen (Vidal de La Blache, 1922 ; Ruel, 1991 ; Brunet, 1995 ; Béthemont, 2001 ; Deprest, 2002). En fait, l'espace méditerranéen n'est pas la seule région au monde à bioclimat dit « méditerranéen ». Le biome méditerranéen (Figure 2) est présent dans quatre autres régions du globe ayant les mêmes conditions climatiques que le bassin méditerranéen (Dell *et al.*, 1986). Il s'agit de la région littorale du Cap en Afrique du Sud, du littoral californien, du Chili central des plaines et du littoral australien de Perth et d'Adélaïde.

⁴² Le « genre de vie » vidalien se traduit avec un rapport particulier au sol géographique consolidé par la tradition. C'est une sorte de « recette de vie » que les « autochtones » instaurent avec un endroit méditerranéen donné.

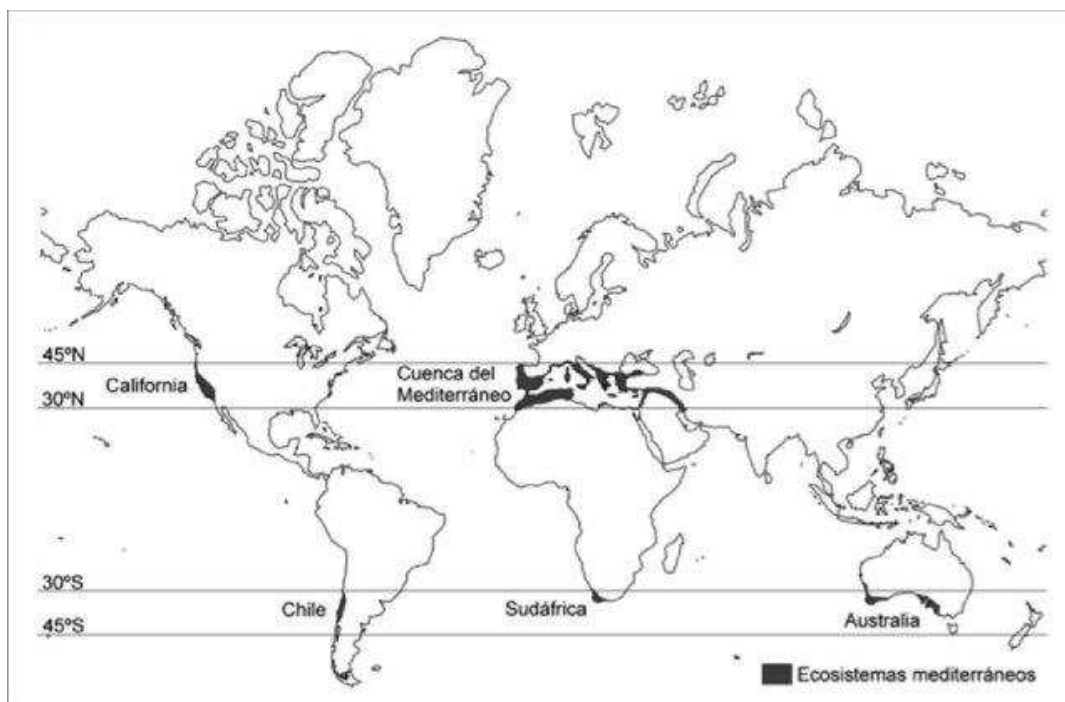


Figure 2. Écosystèmes méditerranéens dans le monde. Il existe cinq principaux écosystèmes méditerranéens selon la définition du climat de Köppen (Espinoza Montenegro *et al.*, 2014 : 158).

Quoique ces régions du monde puissent être qualifiées de « méditerranéennes » (climatiquement parlant), le concept de diète méditerranéenne ne les regroupe pas ni ne mentionne car il inclut seulement certaines aires du bassin méditerranéen. Remarquons ici que la distribution géographique de l'olivier, à considérer comme le marqueur géographique du climat méditerranéen, est circonscrite aux parallèles allant de 30 à 45 des hémisphères nord et sud du globe. À l'opposé du sens commun, le milieu méditerranéen n'est pas limité à l'espace physique situé autour du bassin méditerranéen (Tassin, 2017). Malgré cela, il est cohérent d'affirmer que le climat méditerranéen trouve son expression la plus emblématique en Méditerranée. D'un point de vue de la représentation mentale (plus que de celle liée au climat), le fait de penser que des aires géographiques comme la Californie ou le Chili sont qualifiables de « méditerranéennes », au même titre que la Grèce ou la Tunisie, ferait probablement soulever plusieurs doutes à une majorité d'individus. Ce n'est donc pas par la coïncidence géographique du climat méditerranéen, ni dans le fait de considérer l'aspect géo-climatique en soi – car les processus d'anthropisation et d'acculturation sont quand même différents dans les différentes aires du monde – que les fondations de la construction patrimoniale du concept de diète méditerranéenne reposent.

Comme les abacules d'une mosaïque, la Méditerranée serait donc constituée de terres et de mers différentes formant cette figure, cette « personnification » historique et culturelle qu'on appelle « La Méditerranée », une seule et unique. Cette personnification est autant vivante qu'elle se matérialise en une « Mère Méditerranée ». Cette « mère » s'incarne en une « géographie culturelle » (Pitte, 2007 : 1) qui englobe les sociétés localisées dans un espace « physique » donné. Dans son article « Démythifier et remythifier la Méditerranée » (2010), le sociologue Edgar Morin nous renseigne à propos de la substance matricielle et maternelle de la Méditerranée. Le fait de « materniser la Méditerranée » (Morin, 2010 : 25) signifie la remythifier selon une figure aussi importante qu'une mère. Dans la foulée de cette maternisation, le premier instinct est celui de protéger notre génitrice pour la sauver d'innombrables périls qui la menacent (pollution, industrialisation, mondialisation, urbanité moderne...). Cela conduit la progéniture de la Mère Méditerranée, les Méditerranéens (de sang et/ou d'adoption), à implémenter une « écologie méditerranéenne » (*ibid.*) capable d'assurer sa sauvegarde. En ce sens, l'inscription de la diète méditerranéenne sur la Liste de l'UNESCO se pose le défi de protéger une « diète » mise à risque par la modernité. Ce « projet familial », érigeant les Méditerranéens au rang de gardiens des remparts de la Méditerranée, permettrait de faire des frontières un aspect secondaire, menant ainsi à un nouveau mythe méditerranéen renouvelé par son récit protecteur et fédérateur. Or, les vicissitudes de l'actualité nous ramènent à la réalité des faits. À part les menaces de la modernité *supra* citées, on compte des éléments séparateurs comme l'intolérance des pratiques religieuses, philosophiques et spirituelles, le non-respect de la diversité sexuelle et de la pluralité de genre ou l'accablante xénophobie des confrères et consœurs méditerranéens (question de l'immigration).

3.1.2 Ethnohistoire et anthropologie de la Méditerranée

L'(ethno)histoire et l'anthropologie, et leurs auteurs de référence, ont essayé de ficeler, non sans contradictions, la relation avec l'Autre (au sens anthropologique) dans l'espace méditerranéen. Bien que l'aire culturelle nommée « Méditerranée » et ses représentations aient été étudiées et ré-inventées scientifiquement par plusieurs auteurs (parmi d'autres, Bourguet *et al.*, 1998 ; Albera, Blok et Bromberger, 2001 ; Doja, 2013 : 55-60), j'attire l'attention sur trois courants (ou des approches individuelles à la Méditerranée qui sont ensuite devenues des courants à part entière) issus du domaine de l'histoire assez

différenciés entre eux et constituant, pour moi, les piliers de l'analyse historique de l'espace méditerranéen. Bromberger et Todorov décrivent ces courants comme « de l'anthropogéographie et de l'ethnohistoire, de l'histoire fortement idéologisée des métissages et des échanges, de la quête d'un substrat originel » (2002).

Très vif au cours des années 1930, un premier courant favorisa l'émergence d'une ethnologie de la Méditerranée (dans les années 1960) et influença les développements du concept de diète méditerranéenne dans les milieux médical et scientifique à partir des années 1990. Le courant se focalise sur un « humanisme méditerranéen⁴³ » (Bertrand, 1936 : 93) fondé sur des images de tolérance et de moments d'or, et idéalisés, de l'histoire méditerranéenne. Le besoin d'une confluence culturelle d'une telle envergure était probablement le produit, et la justification, des contacts que les milieux de culture européenne en Afrique du Nord avaient avec les cultures arabes colonisées. Plus généralement, les épisodes emblématiques d'une histoire partagée et de métissages culturels méditerranéens sont ceux de la *convivencia* [vivre ensemble] (Calderwood, 2014) en Andalousie au temps du califat omeyyade, de la Sicile de Frédéric II ou des villes cosmopolites méditerranéennes (Istanbul, Smyrne, Salonique, Beyrouth, Alexandrie, Alger, Trieste, Marseille, etc.), appelées « villes mondes » (Bromberger et Todorov, 2002 : 55-56), entre la fin du XIX^e siècle et la première moitié du XX^e siècle. Je me questionne si on peut vraiment parler, à cet égard, de métissage culturel en dehors d'une rhétorique de la métaphore ou, mieux, d'un abus métaphorique : cet espace géohistorique était-il vraiment caractérisé par ce partage et cette coexistence de religions, de musiques et de techniques ? L'Andalousie d'antan ne serait-elle pas un biais cognitif et donc une erreur de la pensée historique sur l'étude de l'espace méditerranéen ? La diète méditerranéenne serait-elle le produit d'une altération fallacieuse de la façon de penser les systèmes socioculturels et alimentaires en Méditerranée ? Un trait très intéressant à extrapoler de ce premier courant est l'image d'une nostalgie du *buon tempo passato* [bon temps passé] (Teti, 2015 : 69). Cette image est omniprésente dans le discours sur la diète méditerranéenne qui fait appel plus à une mémoire historique (l'alimentation des paysans du Sud de l'Italie ou de la Crête dans les années 1950-60, par exemple) qu'à un présent de cette pratique sociale (qui n'est pas vraiment pratiquée semblerait-il), et ce, pour justifier un retour à l'ancien, aux traditions

⁴³ Charles Corm, écrivain libanais, traduit le terme « humanisme méditerranéen » avec hospitalité d'esprit. Il s'agit d'un concept qui vient de l'humanisme chrétien, défini *in primis* par Érasme, qui préconisait une entente entre les catholiques et les réformés. Cet humanisme méditerranéen s'exprimât dans plusieurs revues, à savoir *Cahiers de Barbarie* d'Armand Guibert à Tunis, *Rivages* d'Edmond Charlot et Albert Camus à Alger ou *Aguedal* d'Henri Bosco à Rabat.

et au « traditionnel ». Couplée avec l'augmentation de nouvelles habitudes alimentaires et de vie, ainsi que des systèmes culinaires qui se modifient, cette nostalgie est le résultat « d'une perte de diversité culturelle et biologique et a déclenché une reconceptualisation de la nourriture et des voies alimentaires en tant que patrimoine à chérir et à protéger » (Brulotte et Di Giovine, 2014). Le discours sur la diète méditerranéenne s'appuie fortement sur l'Antiquité classique, tandis que le courant en question remet en cause l'idée d'une Méditerranée de matrice latine et gréco-romaine pour la remplacer avec le modèle des « Andalousies perdues⁴⁴ » qui, à son tour, semble considérer plus une mémoire nostalgique d'un passé épisodique qu'incarner une norme du passé.

La deuxième approche que je considère est sans doute celle de la colossale monographie de l'historien Fernand Braudel sur le « monde méditerranéen » (Braudel, 1949). Ce monde est ici reconstruit selon le concept de « géohistoire » (terme d'invention braudélienne) (Ribeiro, 2012), incluant la société, l'espace et le temps. Comme exposé par Liauzu, la Méditerranée de Braudel est « un lac occidental où l'islam est un intrus. [...] L'islam reste le fait du désert, son lieu d'origine, qui l'a marqué comme congénitalement ; c'est la 'Contre-Méditerranée' » (1999 : 186). J'inclus cette deuxième approche puisque la conceptualisation de la diète méditerranéenne semble faire écho au Mare Nostrum de la Rome impériale. En effet, la Méditerranée représentait une sorte de « lac romain » à l'époque, alors que l'Empire romain représentait une thalassocratie et le Mare Nostrum symbolisait l'affirmation de cet empire colonial dans la quasi-totalité du bassin méditerranéen. La présentation de cette « diète méditerranéenne de matrice européenne » inclurait la totalité de la Méditerranée (dans la théorie) mais, dans les faits, elle semble plutôt correspondre à une représentation idéalisée, stéréotypée, superficielle et moraliste de cet espace, ainsi qu'à une perception imaginaire de son espace culinaire et de ses habitants. On assiste à l'énième idéalisation de l'espace méditerranéen et à une nouvelle étape de son « adjectivation conceptuelle » à travers une sorte de réincarnation du Mare Nostrum dans le concept de diète méditerranéenne.

Une troisième approche, plus contemporaine, est celle des professeurs britanniques Peregrine Horden et Nicholas Purcell (2000). Dans leur ouvrage *The Corrupting Sea: A Study of Mediterranean History* [La mer corrompue : une étude de l'histoire méditerranéenne], la Méditerranée revêt sa caractéristique d'espace parcellaire composé

⁴⁴ À cet égard, la vocation méditerranéenne de la revue *Cahiers du Sud*, fondée à Marseille dans les années 1920 par Jean Ballard, est exemplaire. Les orientations de la revue prirent leur forme la plus consistante dans les numéros *L'Islam et l'Occident* (1935) et *Le génie d'Oc et l'homme méditerranéen* (1942).

d'une infinité de microrégions différentes et en constante évolution. L'approche de ces auteurs essaie de mettre en relation les territoires fragmentés dont cette mer se compose par une *cultural and economic connectivity* [connectivité culturelle et économique], facilitée par les Empires du passé et, d'après eux, éteinte au XX^e siècle. Le modèle de connectivité pensé par Horden et Purcell a le potentiel méthodologique de sortir de l'espace strictement méditerranéen et ainsi inclure d'autres *seascapes* [paysages marins] interconnectés de manière similaire ou d'autres environnements géographiquement distincts facilitant le commerce et les échanges culturels, tels que la route de la soie ou le désert du Sahara (Abulafia, 2005 ; Conklin Akbari, 2018 : 4). En ce sens, on pourrait affirmer que la diète méditerranéenne a une opportunité exemplaire de s'exonérer de son caractère strictement méditerranéen limité aux sept pays inscrits sur la Liste représentative de l'UNESCO ou aux pays bordant la mer Méditerranée. La diète méditerranéenne a l'occasion d' « expatrier » et de partir de son espace natal pour devenir une méthodologie pour plusieurs catégories, telles les émigrés hors-Méditerranée, les immigrés intra-Méditerranée, les individus dans les aires à climat méditerranéen ou, plus simplement, à tout territoire où une *connectivity* à la Horden et Purcell se produit.

Dans la discipline anthropologique, une sorte de nostalgie primitiviste a permis la formation de la discipline par les premières ethnographies qui furent alimentées par un désir de connaissance d'Altérités en voie de disparition et d'équilibres sociaux rompus (Metcalf, 2012 ; Rosaldo, 1989). Dans le sillage de l'institutionnalisation de l'anthropologie, il me paraît assister aujourd'hui à l'accroissement d'un intérêt pour le rural, le traditionnel, cet « Autre » du passé qui n'a jamais existé mais duquel on s'inspire pour construire notre avenir et réinventer la discipline anthropologique du deuxième millénaire. En ce sens, le « mal de cœur » des sociétés modernes semble symboliser la décadence de l'Occident urbain. Sans avoir besoin de partir pour des contrées lointaines comme l'ont fait Malinowski chez les Mélanésiens ou Margaret Mead dans ses études comparées des Chambuli, des Mundugumor et des Arapesh en Nouvelle-Guinée, le « bon sauvage » n'est plus si loin mais à la porte des concepts tels la ruralité à la frontière de la ville ou la communauté éloignée (de la société moderne) mais à quelques kilomètres de chez nous.

Évidemment, les antécédents de l'ethnologie des sociétés méditerranéennes varient selon le pays et selon les relations que le domaine ethnologique entretenait avec d'autres disciplines, mais c'est à l'issue de certains colloques emblématiques que l'étude de la région

méditerranéenne se formalise et prend une tangente comparatiste⁴⁵. Dans leurs recherches monographiques et dans plusieurs conférences thématiques, les méditerranéistes insistent sur certains registres que, une fois élevés au rang de concepts, les peuples méditerranéens partageraient : (le syndrome de) l'honneur et la honte (Gilmore, 1987 : 3), les structures clientélares (Ermisse, 1993), le familialisme (Moreno, 2006), les formes de sociabilité (Ravis-Giordani, 1999), les dévotions populaires et le culte des saints (Kerrou, 1998), les traditions culinaires et religieuses. Le développement anthropologique de la notion de « société méditerranéenne » se traduit avec une augmentation d'études sur le terrain⁴⁶.

Le statut épistémologique actuel des sociétés méditerranéennes vise plutôt à comprendre les variations récentes survenues au sein du bassin et, dans ce sens, les travaux des scientifiques illustrent une « polyphonie de discours » (Albera, Blok et Bromberger, 2001), composée de différentes postures scientifiques ou méthodologiques sur le monde méditerranéen et de plusieurs écoles de pensée nationales, voire régionales (Doja, 2013). Peut-être, la Méditerranée du XXI^e siècle devrait-elle alors être considérée selon la proposition d'Albera, Blok et Bromberger :

S'agit-il [...] de prendre acte des vicissitudes unificatrices et diviseuses de l'histoire et de considérer la Méditerranée comme un lieu privilégié de l'exercice du comparatisme à bonne distance, dans un monde où chacun se définit, ici encore plus peut-être qu'ailleurs, dans un jeu de miroirs⁴⁷ (de traditions, de comportements, de convictions religieuses) avec ses voisins ? (2001)

À mon avis, la construction d'un projet anthropologique du monde méditerranéen (et de la diète méditerranéenne) est possible seulement à travers la comparaison et l'étude des différences présentes dans le bassin méditerranéen. En essayant d'éviter la simple « fouille archéologique » du monde méditerranéen, l'anthropologie de la Méditerranée ainsi que l'ethnographie de terrain seraient en mesure d'offrir des esquisses de réflexion importantes pour la compréhension des sociétés d'aujourd'hui et ce, grâce à l'outil de la comparaison

⁴⁵ À ce sujet, lire Georges Ravis-Giordani (1999) sur les affinités entre structures lignagères « orientales » et structures « familiales » occidentales, Camille Lacoste-Dujardin (2001) sur les traditions orales et le parallèle entre les figures des ogresses kabyles et corses ainsi que Marie Hélène Sauner-Leroy (2001) sur les cuisines méditerranéennes.

⁴⁶ Citons, entre autres, les travaux de : John Campbell (1964) sur le *goetro*, le prestige symbolique social auprès des pasteurs nomades sarakatsani en Grèce; Pierre Bourdieu (1965) sur les qualités d'assurance de soi et de fierté dans la région de la Kabylie (Algérie); Julian Pitt-Rivers (1965) sur l'honorabilité collective d'un *pueblo* espagnol s'exprimant à travers la rivalité entre *pueblos* dans la région de l'Andalousie; Peter et Jane Schneider (1976) en Sicile et, toujours en Sicile, le travail d'Anton Blok (1974) sur le campanilisme et les hommes d'honneur Siciliens; Michael Herzfeld (1980) sur les habitants de Glendiot en Crète; Lila Abu-Lughod (1986) sur l'excellence morale des bédouins Awlad 'Ali vivants dans la zone frontalière entre l'Égypte et la Lybie.

⁴⁷ Plusieurs travaux soulignent ces oppositions en miroir des peuples méditerranéens, en particulier entre l'Europe du Sud chrétienne et l'Afrique du Nord musulmane. Parmi les défenseurs de la théorie de réfraction des deux rives, citons Tillion (1966), Gellner (1969), Davis (1977) et Wolf (1984).

(dans et en dehors de l'espace méditerranéen). Comme Bromberger et Durand le précisent, c'est du « séparatisme ostentatoire⁴⁸ » que naissent les « différentialismes méditerranéens » (2001 : 82), par exemple les interdits alimentaires (alcool et porc), le statut symbolique du sang, le fait de se couvrir la tête et/ou de se voiler dans une contraposition entre Musulmans (hommes et femmes), Juifs ou Romains et Égyptiens, Barbares, orthodoxes ou clercs orientaux. À nouveau, un « jeu permanent d'identités en miroir » [*mirrored*] (*ibid.* : 84) est présent, un jeu où la conviction barycentrique du Nous s'affaiblit et l'identité ne se définit que par rapport à l'Autre dans un regorgement d' « histoires de gémellités tragiques » (Bromberger, 2005 : 12) qui sont, effectivement, la représentation du passé, du présent et de la mythologie de la Méditerranée.

3.1.3 Modes de vie, cultures et systèmes alimentaires méditerranéens

L'étude de la culture culinaire « donne un aperçu des grandes mutations sociales, politiques et économiques de la société » (Goldstein et Merkle, 2005). Parallèlement, le « paysage alimentaire méditerranéen » est difficile à identifier. Cette difficulté de systématisation et de catégorisation d'une alimentation « traditionnelle » méditerranéenne, ou d'une « diète » typiquement méditerranéenne, réside dans le fait que toute culture, pays et région ont des traditions différentes, uniques, parfois homogènes, d'autres fois originales et hétéroclites. Dans cette section, on se plonge dans l'exposition des concepts relevant de l'idéalisation alimentaire, historique et présente, de l'espace méditerranéen, imagé aujourd'hui dans le concept de diète méditerranéenne.

Tout au long de son histoire alimentaire, la Méditerranée a été un lieu privilégié d'inclusion et d'exclusion de denrées « étrangères » dans son système culinaire dans un mécanisme qui relève de l'appropriation (González Turmo, 2012 : 127). Dans cette grande variété alimentaire, la mythique triade méditerranéenne (blé, olivier, vigne) reste aujourd'hui le marqueur géographique et promotionnel de l'alimentation méditerranéenne. L'olivier (et

⁴⁸ À ce propos, lire *Pismo iz 1920* [Une lettre de 1920] dans *Racconti di Sarajevo* (1993), de l'écrivain yougoslave Ivo Andrić, pour mieux saisir une Méditerranée des tensions et de la *épris* [éris, la haine] en clé littéraire. Il s'agit d'un rare exemple de coexistence de plusieurs religions dans une ville et d'une très belle cacophonie concurrentielle des cloches à Sarajevo : celle de la cathédrale catholique, de la cathédrale orthodoxe, de la mosquée et, en absence d'une horloge pour les Juifs, Andrić affirme que seulement Dieu sait quelle heure il est pour eux (et qu'elle varie selon les Juifs séfarades et les Juifs ashkénazes). Dans l'ex-Yougoslavie, un autre symbole de séparation, souvent cité par les auteurs des Balkans, est le pont de Mostar (ou *Stari Most*).

l'aire de sa culture) est considéré à la fois le marqueur physique de l'écosystème méditerranéen – « là où l'olivier renonce, s'achève la Méditerranée » (Duhamel, 1947) – et le *leitmotiv* d'un « art de vivre frugal » (De Garine, 1996a : 89), équilibré, voire romantique, du peuple Méditerranéen. Toutefois, cette trilogie classique ne représente qu'une fraction d'un ensemble alimentaire méditerranéen beaucoup plus ample et diversifié. Malgré la tâche d'envergure de définir, voire d'essayer d'identifier un mode de vie alimentaire supposé exister en Méditerranée, et donc d'une *díaita* méditerranéenne, il serait possible de broser un portrait synthétique de la cuisine méditerranéenne en la décrivant comme un creuset alimentaire, un amalgame entre une « permanence de l'ancienne base alimentaire⁴⁹ » (De Garine, 1996b : 32), qualifiable d'autochtone, et un ensemble d'influences provenant d'Orient⁵⁰ et d'Occident⁵¹. Le bassin méditerranéen constitue en ce sens « un espace de métissage culturel » (Medina, 2018 : 8). Les échanges commerciaux ont certainement contribué à une communication entre les populations et, peut-être, à l'esquisse d'un style alimentaire commun (De Garine, 1996b : 30) que l'on appelle aujourd'hui diète méditerranéenne. En définitive, il n'existe pas une seule cuisine méditerranéenne, mais plusieurs, aussi nombreuses que les cultures des pays riverains de la Méditerranée. J'utilise le pluriel « cuisines » car une pluralité d'influences culturelles, d'échanges et de savoirs(-faire) est présente et « comestible ». L'alimentation méditerranéenne ne se définit guère en cherchant ou en forçant l'unité alimentaire dans le bassin. D'ailleurs, les ingrédients et les saveurs que l'on trouve en Méditerranée ne sont ni spécifiques ni exclusifs à cet espace, on peut les trouver potentiellement dans toutes les cuisines du monde. Cette cartographie culinaire méditerranéenne se décline et s'atomise selon des variables telles que la classe sociale, le statut, l'ethnie, le métier, le sexe et la religion, et s'articule dans des contextes géo-historiques et socioculturels différents.

Victimes de leur succès depuis leur invention, l'alimentation méditerranéenne et la diète méditerranéenne ont subi, respectivement, un processus de mythisation et une intense instrumentalisation. Pour ce qui est du facteur mythifiant, l'engouement pour l'alimentation méditerranéenne de la part des pays d'outre-Atlantique (les États-Unis en chef de file) et des pays de l'Europe septentrionale est dû à l'impact des maladies cardiaques affectant

⁴⁹ Dans la permanence de l'ancienne base alimentaire, on compte les aliments suivants : glands, châtaignes, céréales, lupins, lentilles, petit-pois, plantes de salade, artichauts, nombreuses légumes-feuilles (épinards...) et herbes (persil, menthe, fenouil, laurier, roquette, câpres, thym, safran...).

⁵⁰ Épeautre (*Triticum monococcum* et *Triticum dicocoides*), orge, avoine, lentilles, fèves (du Proche et du Moyen-Orient); poirier, pommier, prunier (du Caucase); amandier, carotte, épinards, ail, oignon (du territoire paléo-iranien); poivre, noix de muscade, clous de girofle (de l'Indochine et de l'Indonésie)...

⁵¹ Maïs, tomate, piment, poivron, citrouille, courgette, haricots, pomme de terre (des Amériques).

l'Occident industrialisé, d'un côté, et au mythe naturaliste de l'Âge d'Or retrouvé, de l'autre côté. L'Âge d'Or est un mythe grec proposé par Hésiode dans son poème *Les travaux et les jours* (fin du VIII^e siècle av. J.-C). Dans le mythe est décrite une époque idéale, de paix, atemporelle et édéniste aux origines d'une humanité incontaminée. Cette image d'une Nature et d'une Culture du passé, pures, est généralement reprise dans le contexte contemporain, et par opposition à ces aspects critiques et marquée par la perte des valeurs culturelles et sociétales. Le concept d'Âge d'Or est utilisé à maintes reprises au cours de l'histoire : par Ovide dans ses *Métamorphoses*, par les poètes romains de l'époque augustéenne, chez les philosophes taoïstes et dans les mythes chinois, à l'époque de la Renaissance avec la « découverte » des Amériques et l'image du Bon Sauvage incarnée par les Premiers Peuples (Levi, 1977 ; Oudin, 2016). Ce tableau d'une humanité primitive nous offre deux interprétations du mythe de l'Âge d'Or : il est à la fois un mythe des origines et une utopie. Le besoin d'une harmonie de vivre trouve un parallèle puissant avec la diététique contemporaine qui est évident, notamment dans la prescription d'un régime faible en lipides et en graisses saturées (Apfelbaum, 1994 : 180) diffusé plus largement, parmi d'autres instruments, grâce à la pyramide alimentaire promouvant le modèle de la diète méditerranéenne. Le mythe de l'Âge d'Or revient *in auge* et s'exprime par les mœurs alimentaires des populations méditerranéennes et dans la nostalgie du temps passé. En effet, tout (faux) mythe de la nature innocente et incorrompue est en réalité l'indice typique des sociétés en décadence ayant perdu leurs repères. Pour utiliser quelques vers de la poésie *Lindoro di deserto* (1915) du poète italien Giuseppe Ungaretti, le fait alimentaire du passé fait *travasare la vita in un ghirigoro di nostalgia* [en paraphrasant, le poète revient à la vie lorsque ses souvenirs nostalgiques reviennent à leur tour].

Parmi ses nombreuses thématiques de recherche, Vito Teti, anthropologue de l'Università della Calabria (Italie), a traité abondamment le sujet de l'histoire et de l'anthropologie de l'alimentation avec une référence particulière à l'Italie du Sud et à la Méditerranée (Teti, 1999 : 33-45, 2002, 2015, 2020). Dans ses contributions à la recherche, la critique et la déconstruction du discours autour de la diète méditerranéenne sont intégrées en restituant une historicité et une complexité aux traditions alimentaires en Méditerranée. En fait, Teti semble résumer la raison médicale du *revival* d'une alimentation à caractère méditerranéen ainsi que les raisons de l'aplatissement de l'exceptionnalité des événements et des moments festifs dont le caractère paraît ne plus être extra-ordinaire mais qui, *contrario*, relève de l'habituel au sein de nos sociétés. Dans son *Fine pasto* [Fin du repas], la diète méditerranéenne est définie comme une « invention nostalgique » (Teti, 2015 : 105),

puisque les composantes sur lesquelles elle s'appuie ne correspondraient à aucune réalité historique, zones géographiques spécifiques en Méditerranée ni à la totalité du bassin méditerranéen. Anticipatrice du mythe de la « diététique généralisée » de plus de vingt ans, la diète méditerranéenne proprement dite serait basée sur une « norme morale idéale » (Fischler, 1996) dotée de fortes composantes « *punitives et pénitentielles* avec des pulsions sanitaires exaspérées et des manies hygiénistes » (Teti, 2015 : 105). Se juxtapose à une nostalgie authentique, projetée par des personnes ayant souffert la faim et la privation dans le passé, une autre posture nostalgique, mais cette fois, artificielle. C'est le cas de la nostalgie rhétorique adoptée par des individus n'ayant pas vécu dans une situation de précarité et d'insuffisance alimentaire. Cette nostalgie est alimentée par la recherche de modèles aptes à contrer les maladies de la modernité et de l'abondance (les maladies cardiovasculaires, le diabète et les cancers en première ligne) (*ibid.* : 94). C'est pour cela que la diète méditerranéenne est mythifiée et recrée sur la base d'un récit du passé dont certains *stakeholders* s'approprient pour sa commercialisation (multinationales et industries de l'alimentation) et sa médiatisation (publicité, télévision et médias de masse).

D'après Svetlana Boym, théoricienne de la culture, la nostalgie perturbe « le caractère irréversible du temps qui accable la condition humaine » (Boym, 2002). Tel l'« objet transitionnel⁵² » de Donald Winnicott, la nostalgie concourt à l'habitation à une « nouvelle réalité bouleversante, stressante ou traumatisante » (Campoamor, 2020). La nostalgie imprègne les discours et les pratiques contemporaines puisqu'elle est une attitude de « réaction contre l'irréversible » (Jankélévitch, 1983 : 299), par exemple par rapport aux transformations produites par la mondialisation (Robertson, 1992 : 158) ou à l'essai d'adaptation collectif face aux nombreux défis posés par la COVID-19 (Farley *et al.*, 2022). Stimulée par la rencontre entre multiples usages et systèmes culinaires, couplée à la perception d'une perte de diversité bioculturelle, une nostalgie des mondes culinaires du passé (Mannur, 2007 ; Abbots, 2016) a déclenché une reconceptualisation des « diétas mondiales » par les États en les élevant comme patrimoines à faire chérir aux visiteurs et à faire protéger par l'UNESCO. En ce sens, les comportements alimentaires actuels ne constituent pas une « trahison » (Teti, 2015 : 14) d'une ancienne diète méditerranéenne qui,

⁵² En 1953, Donald Winnicott a introduit le terme *transitional object* [objet transitionnel] pour décrire les couvertures, peluches et morceaux de tissu auxquels les jeunes enfants (6-8 mois jusqu'à 6 ans) développent fréquemment des attachements intenses et persistants. Winnicott a théorisé que tel objet est le premier choisi par l'enfant et le rassure lors des séparations avec les parents, notamment de la mère (l'objet transitionnel permet de rendre symboliquement présente la maman qui s'absente). De l'attachement aux objets transitionnels, l'enfant développera son ego conduisant à l'établissement d'un sentiment de soi.

selon l'auteur, n'aurait jamais réellement existée. Il s'agirait plutôt de la réalisation de comportements longtemps rêvés, voire convoités, par les franges de la population moins fortunées. Si d'un côté, la faim est à la base de la création de fantasmes, d'utopies et de rêves, de l'autre côté, l'abondance, engendre la diététique.

Ces considérations sur les pratiques alimentaires méditerranéennes répondent plus aux exigences d'un modèle diététique nécessaire pour ses propriétés cardioprotectrices et pour la promesse d'une « ascèse qui conduit à la longévité » (Teti, 1996 : 98) qu'à un quelconque ancrage socioculturel, qui semble passer en deuxième plan, surmonté par une attitude « gastro-anomique ». À ce propos, Fischler reprend un concept clé de la sociologie durkheimienne, l'« anomie⁵³ », pour traiter de « [l]a crise des critères du choix, des codes et des valeurs, de la symbolique alimentaires, la désagrégation du commensalisme » (Fischler, 1979 : 206). Cette crise du système nomologique alimentaire provoque une crise de l'individu-mangeur, en passant d'une gastro-nomie à la gastro-anomie où l'air social, voire de famille, de la gastro-nomie est raréfié. Les multiples « pressions anomiques » exercées sur le mangeur moderne trouvent leur expression la plus accomplie dans la publicité, les médias de masse ou les prescriptions diététiques (où la diète méditerranéenne s'insère). Cette prétendue corne d'abondance alimentaire que l'anomie semble proposer dans son paradigme contradictoire (l'abondance moderne implique une liberté de choix d'aliments mais aussi une insécurité par rapport à ce que l'on mange) est la cause de l'anxiété alimentaire de l'individu moderne qui vit dans une « société orthorexique⁵⁴ ». Or, c'est exactement l'effet de croyance en les « plaisirs » de vivre comme des « méridionaux » ou « de façon méditerranéenne » à réduire l'anxiété alimentaire du mangeur en sortant la diète méditerranéenne d'une simple recommandation nutritionnelle (en la démedicalisant) et en lui assignant une portée symbolique et gastronomique apportant aux consommateurs un sentiment de rassurance (Bevilacqua, 2015 : 323). Un passage très critique, qui représente aussi ma posture par rapport à la mise en scène du caractère social et diététique

⁵³ En général, le mot anomie désigne « l'absence de normes, de règles ou de lois » (Boudon, 2018). L'anomie est un concept classique de la sociologie depuis sa mobilisation dans les ouvrages *De la division du travail social* (1893) et *Le suicide* (1897) d'Émile Durkheim. En tout état de cause, pour Durkheim, la réduction de l'anomie passerait par le renforcement de la centralité de la « corporation » ou de la profession dans la promotion d'une intégration sociale réussie (Aron et Durkheim, 1994 ; Serpa et Ferreira, 2018).

⁵⁴ Le concept de *società ortoressica* [société orthorexique] a été créé par Guido Nicolosi, Professeur associé en sociologie de la culture et de la communication à l'Université de Catane, dans son ouvrage *Lost food. Comunicazione e cibo nella società ortoressica* (2007). Orthorexique est une société fondée sur l'obsession d'une alimentation saine et appropriée et il s'agit de la même société qui a donné vie aux aliments « artefacts » et « empoisonnés » de la modernité.

de la diète méditerranéenne est fourni par l'anthropologue italien Piero Camporesi et conclut cette section :

Tout ce qui est proposé à l'enseigne du typique, du paysan, du caractéristique, du fait maison est presque toujours du kitsch alimentaire, pacotille de bric-à-brac culinaire. Cela trouve son élan et sa fortune dans la nostalgie du consommateur, orphelin du passé, inconscient des mystifications arbitraires et bizarres perpétrées sur son douloureux et mordant désir d'une cuisine mythique et authentique confectionnée par les mains, pleins d'amour, de mamans et de grand-mamans larvaires et insaisissables : aussi à la table la récupération du passé devient une opération désespérée, à la limite de la nécrophilie (Camporesi, 1995 : 170).

3.2 Construire un patrimoine alimentaire dense

3.2.1 Une diète méditerranéenne avant tout médicale

L'invention du concept de diète méditerranéenne n'a pas son berceau scientifique dans la discipline historique et anthropologique, quoiqu'il en puise grandement sa « comestibilité symbolique » (Bevilacqua, 2015 : 343), mais dans le domaine médical : il s'agit d'un modèle alimentaire construit par des scientifiques (Willett *et al.*, 1995 ; Álvarez-Sala, Millán et De Oya, 1996 ; Karamanos *et al.*, 2002 ; Dernini, 2011). Depuis l'après-deuxième guerre, l'augmentation des maladies cardiovasculaires est provoquée par une excessive consommation d'aliments riches en gras saturés et sucres qui obstruent les artères de l'Occident, notamment au sein de la population masculine de la classe moyenne nordaméricaine. La nourriture devient alors le *food for thought* de la biopolitique⁵⁵, au sens foucauldien, et les alimentations traditionnelles subissent une idéalisation. Dans ce contexte de préoccupation sociale et nutritionnelle, la diète méditerranéenne s'érige en modèle de santé prêt à sauver les sociétés modernes du capitalisme alimentaire (Moro, 2014 : 67), en s'incarnant dans les pratiques « traditionnelles » et « artisanales » des populations méditerranéennes. En effet, le régime alimentaire méditerranéen semble avoir fourni une solution face à la « condition alimentaire pléthorique propre aux sociétés industrialisées urbaines » (Teti, 2002 : 36). Dans ce « contexte pathogène », ce fut la nutrition la première

⁵⁵ Par l'invention du concept de biopolitique, Michel Foucault distingue deux formes de pouvoir (traditionnel et moderne) exercé sur la vie des individus. Par ce « biopouvoir », « la conduite des hommes est dirigée, leur comportement agi, leur corps investi » (Universalis, 2022). Comme Bossy et Briatte (2011) l'évoquent, la biopolitique désigne l'évolution historique des politiques de santé publique sur la longue durée, et évoque l'individualisation du risque dans les dispositifs de santé publique les plus récents (Bunton et Petersen, 1997 ; Jones, 1994 ; Lupton, 1995 ; Lupton et Petersen, 1996 ; Lemke, 2011). Employée au concept de « processus de civilisation » de Norbert Elias (1939), la notion de biopolitique peut désigner les technologies employées par l'État à des fins de contrôle social, au niveau des individus comme à celui des populations (Pinell, 1996 dans Bossy et Briatte, 2011).

discipline à identifier et à décrire le concept d'alimentation méditerranéenne et les nutritionnistes Américains se proclamèrent les hérauts et les initiateurs de la découverte d'un « modèle (alimentaire) méditerranéen⁵⁶ ».

La paternité du syntagme « diète méditerranéenne » est américaine. L'acquisition d'une dimension sanitaire au « régime des Crétois », et les études lui étant liées, remontent à l'arrivée en Méditerranée (le 4 février 1952) d'Ansel Benjamin Keys, physiologiste américain de l'Université de Minnesota, et de son épouse Margareth Haney « Keys », biologiste de la Fondation Mayo. Ansel Keys découvrit le poids de l'alimentation dans la corrélation entre le cholestérol et les maladies cardiovasculaires lors de ses études épidémiologiques en Méditerranée conduites à partir des années 1950⁵⁷. Si l'usage du concept d'alimentation méditerranéenne était déjà mis en place théoriquement à partir des années 1950-60 environ, la première citation du phrasème « diète méditerranéenne » est retraceable à la page 20 du livre du couple *How to Eat Well and Stay Well. The Mediterranean Way*⁵⁸ (Keys et Keys, 1975). C'est dans cette publication, signée en collaboration avec Margaret Haney « Keys », que le terme prend forme, et, en quelque sorte, la cosmogonie de la diète méditerranéenne. Cette dernière est « décrite dans un registre qui tient plus de l'idéalisation romantique que de la description scientifique » (Coavoux, 2015 : 3). Le concept serait alors né des modes d'alimentation des Crétois dans les années 1950, pour être ensuite réifié, sacralisé et mythifié par les sciences médicales, tout en étant le vecteur d'une vision imaginaire de la Méditerranée ainsi que l'incarnation d'une altérité idéale (*ibid.* : 3). Ce régime sain et sanctifié à la fois, élevé au rang des déités du panthéon grec et de panacée des maux psycho-physiologiques, permet de s'interroger sur le rapport de la société envers l'alimentation, les pratiques alimentaires et au besoin de *philological food* [nourriture philologique] (Nowak, 2011).

Encore aujourd'hui, la diète méditerranéenne est perçue généralement comme un régime alimentaire à pratiquer de manière plus ou moins stricte (Romagnoli, 2017) alors que

⁵⁶ En 1827, un chirurgien de la marine anglaise, Peter Cunningham, fut le premier à faire mention d'une « alimentation méditerranéenne ». Il conseilla ce type d'alimentation aux colons Britanniques partant vers l'Australie dont le climat du littoral de Perth et d'Adélaïde est similaire à celui du pourtour méditerranéen (Hubert, 1998).

⁵⁷ Pour l'histoire et les études du couple Keys en Méditerranée, lire la restitution détaillée que Moro (2014) en fait dans son ouvrage.

⁵⁸ Dans ce passage du livre, Ansel Keys écrit : « To repeat, we would not claim all credit to the diet but, to use a favorite word of the statisticians, the Mediterranean diet is certainly compatible with superior health ». On peut retracer une deuxième utilisation du syntagme à la page 53 du même ouvrage : « Those conscientious believers in food propaganda would be even more worried about the usual Mediterranean diet, far lower in meat than the U.S. average ».

le physiologiste étatsunien voulait souligner un mode de vie⁵⁹, d'ailleurs étudié et vécu pendant son terrain d'étude scientifique en Italie (duré plus de 40 ans) et ses séjours dans d'autres pays de la Méditerranée, comme en Espagne. Alors que les journaux scientifiques ont dû attendre dix ans avant d'en parler (Ferro-Luzzi *et al.*, 1985), la diète méditerranéenne est ainsi définie par son « découvreur » :

C'est ce que les autochtones mangent dans la région méditerranéenne. Mais, comme chacun sait, et quand on y réfléchit, il s'agit d'une *invention* assez nouvelle. Les tomates, les pommes de terre et les haricots sont arrivés d'Amérique bien après que Christophe Colomb eut découvert le Nouveau Monde. [...] Le cœur de ce que nous considérons aujourd'hui comme diète méditerranéenne est principalement végétarien (Keys, 1995 : 1321). [c'est moi qui souligne]

Gregorio Varela, professeur en nutrition, affirme qu'Ansel Keys n'est pas le pionnier d'une représentation sociale et alimentaire de la Méditerranée au sens imagé. Keys n'aurait pas inventé non plus le concept de diète méditerranéenne. Il serait plus correct d'affirmer qu'Ansel Keys ait découvert et souligné les bienfaits médicaux de cette conduite alimentaire, suivie et partagée par plusieurs pays de la Méditerranée pendant les années 1960 (Varela, 2006). Toutefois, les effets bénéfiques évoqués dans l'ouvrage définissent plutôt une pléthore de corrélations que de relations causales et cela constitue une hypothèse plausible plus qu'une corroboration des théories keysiennes (Spiller, 1991 : 182 ; Apfelbaum, 1994 : 181 ; Skrabanek, 1994 : 76). D'après le questionnement soulevé par Kate Gardner Burt, cette trajectoire corrélationnelle ne paraît pas établir que la diète méditerranéenne est un régime alimentaire prévenant la maladie et que, par conséquent, la science de la nutrition souffrirait de plusieurs décennies de biais de confirmation. S'agirait-il d'une '*unscientific*' *healthy diet* [alimentation saine « non scientifique »] ? (Burt, 2021 : 46)⁶⁰.

⁵⁹ « Everyone, literally, is 'on a diet'; what you habitually eat is *your* diet » (Keys et Keys, 1975 : 42).

⁶⁰ D'ailleurs, Ansel Keys lui-même même affirma qu'il était fortuit que ses recherches comparatives portent sur des pays méditerranéens comme l'Italie, l'Espagne et la Grèce, plutôt qu'ailleurs. Si le Japon, la République de Corée et Taiwan avaient été pris en examen à la place des pays méditerranéens, les résultats concernant la corrélation entre diète, cholestérol dans le sang et maladies du cœur auraient pu être potentiellement identiques mais avec une différence substantielle : la difficulté de persuasion des Américains de changer leurs pratiques alimentaires sur la base des bienfaits scientifiques des alimentations des pays asiatiques et non-occidentaux. Les cuisines des pays asiatiques ou africains étaient considérées trop *alien* [étrangères] par rapport aux cuisines occidentales.

3.2.2 Politiser un style de vie

À partir des années 1990, la diète méditerranéenne connaît un succès international en étant mondialement célébrée à travers sa « modélisation onusienne ». Moulée en « paradigme de la diversité biologique, environnementale et culturelle » (nomination file 00884, p. 8), trois agences spécialisées des Nations Unies lui ont donné une mise en relief : L'Organisation mondiale de la Santé (OMS), qui déclare, en 1994, la diète méditerranéenne comme un modèle nutritionnel de référence mondiale (Willett, 2003) ; l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), qui définit ce modèle nutritionnel comme une diète durable et respectueuse des ressources naturelles et de la biodiversité (Burlingame et Dernini, 2012 ; Petrillo, 2012 : 225 ; Dernini et Berry, 2015) ; l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO), qui inscrit ce mode de vie sur la Liste pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2010. Dans cette section, je cherche à retracer une lecture géopolitique et interprétative du chemin de l'alimentation et de la diète méditerranéenne en milieu institutionnel, en considérant les concepts d'authenticité, de tradition et de *localness* [localité].

En 1979, Claude Fischler publia dans la revue *Communications* l'article « Gastronomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne ». Bien que publié il y a plus de quarante ans, ce travail reste extrêmement utile et d'actualité, et il me semble pertinent de mentionner un passage de l'article en guise d'introduction de cette section. Fischler décrit avec subtilité la crise multidimensionnelle du système alimentaire qui est à l'œuvre dans les sociétés modernes et qui s'inscrit dans une crise des civilisations. Il affirme qu'une « psychopathologie de l'alimentation quotidienne » (Aimez, 1979) est en cours et se caractérise :

[P]ar des dérèglements de l'appétit, des poussées boulimiques, des grignotages anxieux ou compulsifs, etc. La faim ne nous tenaille plus, elle nous titille [...] ce n'est pas l'évolution culturelle en soi qui contribue à perturber les mécanismes régulateurs, mais bien plutôt la crise de la culture que traversent les pays développés, et notamment la désagrégation ou la déstructuration des systèmes normatifs et des contrôles sociaux qui régissaient traditionnellement les pratiques et les représentations alimentaires (au sens étymologique : les *gastro-nomies*) (Fischler, 1979 : 189-191).

Dans cette perspective psychopathologique alimentaire, qui est aussi le miroir d'une crise sociétale, des mécanismes d'activation et de réactivation se mettent en place et sont qualifiables d'expiatoires, de cathartiques et menant à une « guérison collective », ou donnent au moins l'impression d'avoir battu les « démons alimentaires » qui hantent nos sociétés modernes. Un des mécanismes les plus récents et apte à nous redonner des

repères identitaires est la ré-activation de l'alimentation par le processus de la patrimonialisation à l'UNESCO, où, parmi d'autres officialisations alimentaires, s'insère la proclamation de la diète méditerranéenne en tant que PCI multinational et partagé par un ensemble de pays. La diète méditerranéenne devient ainsi un monument prestigieux de l'art culinaire méditerranéen. Il est assez cohérent de déduire que cette culture alimentaire fut mythifiée après son invention et/ou sa disparition, et patrimonialisée une fois qu'elle a subi un irréversible processus d'érosion (Teti, 2002 : 343 ; Bottalico *et al.*, 2016 : 259-260).

L'arène alimentaire est un des lieux privilégiés d'articulation des angoisses et des inquiétudes de la vie contemporaine. Ces préoccupations sont en partie liées aux mutations socio-économiques engendrées par le phénomène de la mondialisation. Le rôle d'ancrage des identités, intimement individuelles, mais également collectives, de la nourriture se révèle alors un puissant moyen d'expression culturelle par des mouvements sociaux ou d'instrumentalisation de la part d'organisations politiques. Fabio Parasecoli contrecarre conceptuellement les inquiétudes provoquées par la mondialisation par la création du « gastronomisme ». D'après le professeur de *Food Studies*, le gastronomisme consiste en « l'utilisation idéologique de la nourriture en politique pour faire avancer les idées sur qui appartient à une communauté (quelle qu'en soit la définition) et qui n'y appartient pas » (Parasecoli, 2022 : 9). Qu'il s'agisse de revendiquer une cuisine régionale ou pour imaginer l'avenir désiré, le gastronomisme est décrit comme un outil politique procurant « un sentiment d'enracinement, de confort et de sécurité » (*ibid.* : 15) face au sentiment d'effondrement ressenti (changement climatique, guerres, pandémies, mondialisation...) et de mépris grandissant pour les (aliments) « autres ».

Si, d'un côté, le message de la Convention de l'UNESCO de 2003 est celui de « sauvegarder sans figer » (UNESCO, 2003), de l'autre côté, Bortolotto montre comment l'inscription sur les Listes ou l'utilisation fréquente du terme « authentique » dans les dossiers de candidature produiraient, au contraire, l'effet de cristalliser l'élément sous une forme supposément « originale » à transmettre aux générations futures (Bortolotto, 2011b ; Di Fiore, 2019). Contrairement à la Convention de l'UNESCO de 1972 pour la protection du patrimoine mondial culturel et naturel, l'authenticité ne figure pas parmi les critères d'inscription sur les Listes du PCI. Comme Bortolotto souligne, cette exclusion de l'idée d'un « patrimoine immatériel authentique » renvoie au « débat postmoderne plus large sur les utilisations politiques de la culture populaire [...] et est conforme au point de vue anthropologique contemporain selon lequel 'l'authenticité' n'est pas un concept analytique

acceptable » (2013a : 75). C'est ainsi que « le rejet par l'UNESCO du concept d'authenticité dans son approche du patrimoine est un développement cohérent avec les théories académiques de la culture et considéré comme attendu depuis longtemps par la plupart des universitaires travaillant dans le domaine » (*ibid.*). Malgré cela, dans la documentation officielle de 2011 et de 2012, l'organe subsidiaire de la Convention de 2003 souligne l'utilisation d'un « vocabulaire inapproprié » dans les dossiers de candidature qui invoquent l'unicité, l'authenticité ou la rareté de leurs éléments culturels proposés (*ibidem*). Or, ce qui compte, c'est « la façon dont un élément figure dans la vie de ses praticiens aujourd'hui » (UNESCO, ITH/11/6.COM/CONF.206/8). La relation entre patrimoine culturel immatériel et authenticité paraît être « indissoluble » (Bortolotto, 2011b), et cette terminologie « inappropriée », ainsi que les valeurs véhiculées par ce concept, demeure présent dans le discours de l'UNESCO sur le PCI (Hafstein, 2004).

Patrimonialiser le fait alimentaire correspond à un processus de sauvegarde des aliments et des modes de vie ruraux (Vaccaro et Beltran, 2009 ; Bendix et Hafstein, 2009). Ce passage du fait culturel à un fait patrimonial des produits alimentaires – avant qualifiés de « locaux » pour ensuite être appelés « typiques » (Grasseni, 2010 : 81) – équivaut à la création de ce que Wilk (1995) appelait *global structures of common difference*⁶¹ [structures globales de différence commune] qui organisent la diversité par l'objectivation de la culture. Dans cette organisation de la diversité culturelle et dans le processus de création de « traditions sans histoire » (Di Fiore, 2019 : 44), le concept d'authenticité entre puissamment en jeu car il sert à représenter l' « originalité » des cultures culinaires afin de se distancier des pratiques standardisées basées sur les produits alimentaires de masse (Bortolotto et Ubertazzi, 2018 : 410). Au premier plan de la panoplie des revendications historiques et géographiques, le récit d'authenticité qu'un patrimoine alimentaire incarne devient autant un levier d'affirmation identitaire (Romagnoli, 2019), notamment national(iste) par rapport à la patrimonialisation des cuisines nationales, qu'un instrument de création d'un marché de niche pour une nourriture de qualité (Bortolotto et Ubertazzi, 2018 : 410), c'est le cas de la

⁶¹ La culture globalisée fait émerger des catégories et des normes par lesquelles les différences culturelles deviennent mutuellement intelligibles et compatibles : les sociétés mondiales deviennent à la fois plus semblables et plus différentes les unes des autres. Dans ce contexte mondialiste, l'anthropologue américain Richard R. Wilk a appelé ce nouveau système de référence *global structures of common difference*, c'est-à-dire une nouvelle hégémonie globale (de structure et non de contenu). Bien que les cultures restent distinctes, les « structures globales » (pour la plupart originaires d'Occident) organisent la diversité culturelle de manière très uniforme (Breidenbach et Zukrigl, 2022).

patrimonialisation de produits alimentaires comme la bière belge, le *licitar* croate ou la pizza italienne.

Localiser géographiquement un patrimoine immatériel est indispensable pour prétendre à son inscription (c'est l'État qui propose un patrimoine au comité de l'UNESCO). Lorsqu'on parle de cuisines (nationales), l'identification de ses praticiens en la totalité de la communauté nationale ne permet pas vraiment une sauvegarde ni une gestion faisable. En revanche, les critères d'inscription sur la Liste représentative se concentrent sur la localité du patrimoine en question, puisque les cuisines proposées doivent être « manifestation locales, fondées sur des pratiques agricoles et culinaires historiques et pratiquées dans des contextes familiaux » (Sammells, 2014 : 144). Les premières cuisines incluses dans la LR (cuisine mexicaine, française et méditerranéenne) ont été présentées comme « locales et 'authentiques', fondées sur des pratiques domestiques, semi-privées et largement féminines » (*ibid.*)⁶². À travers la création d'une *localness* [localité] et d'une authenticité alimentaire, et donc en faisant appel à la notion de terroir⁶³ alimentaire, le phénomène de la patrimonialisation de l'alimentation s'inscrit dans le mouvement de résistance face à la mondialisation et à la consommation globale standardisée⁶⁴. Tomer Broude soulève le problème de l'application juridique et d'opérationnalisation du patrimoine culturel immatériel et de ses « grands domaines » (où, d'ailleurs, l'alimentation ne figure pas). D'après Broude, les définitions de patrimoine immatériel et de ses grands domaines « semblent extrêmement larges, sans limites extérieures claires » (2017 : 465) et il avance que les rédacteurs de la Convention de 2003 « ont peut-être supposé que le PCI se limitait avant tout à la culture 'traditionnelle', opposée aux expressions culturelles nouvelles, contemporaines ou modernes mais cela ne se reflète pas efficacement dans le texte, qui est finalement très

⁶² Le dossier de candidature de la diète méditerranéenne de 2010 fait référence, à titre d'exemple, aux femmes potières de Chefchaouen (Maroc) qui « continuent d'assurer l'incontournable composante artisanale de cet élément » (p. 3). À la section sur l'identification et la définition de l'élément, aux femmes est consacrée une « responsabilité spéciale » puisqu'elles « jouent un rôle toujours très important, souvent essentiel, dans la transmission des savoir-faire, dans la recreation des rituels, des gestes traditionnels et des célébrations, dans la sauvegarde des techniques, dans le respect des rythmes saisonniers et dans l'inclusion de toutes les valeurs culturelles, sociales et environnementales de l'élément, dans l'éducation des nouvelles générations » (p. 7).

⁶³ Le terroir, dont le terme n'a pas d'équivalent dans d'autres langues européennes, désigne à la fois un espace cartographiable (le territoire géographique tangible) et une dimension culturelle (la société humaine qui l'exploite). La construction du terroir se fait par un lien fort entre les productions agricoles (et leur « typicité »), la terre où elles sont produites et le savoir-faire local.

⁶⁴ Cette résistance face à une possible et menaçante assimilation alimentaire (et donc identitaire) n'est pas nouvelle. À titre d'exemple, Magliocco (1993) nous renseigne sur le rôle des habitudes alimentaires en tant que marqueur identitaire dans les récits de l'immigration italienne en Amérique entre la fin du XIX^e et le début du XX^e siècle, où les notions de *prodotto tipico* [spécialité locale] et de cuisine régionale incarnent cette barrière à l'assimilation et ont contribué à la constitution de « patries culinaires » (Teti, 1999 ; Bortolotto et Ubertazzi, 2019 : 401-410).

inclusif » (*ibid.*). D'après l'article 2(1) de la Convention, le patrimoine immatériel serait « transmis de génération en génération », et pour faire cela, un caractère intergénérationnel de la pratique immatérielle est exigé. En effet, la plupart des candidatures et des inscriptions sur la Liste représentative font allusion à une telle transmission. Mais, comme on le sait, la tradition s'inscrit dans un mouvement constant de redéfinition et de réinvention tel qu'expliqué dans l'ouvrage phare d'Eric Hobsbawm et Terence Ranger, *The Invention of Tradition* (2012) : pourquoi donc les traditions contemporaines ne seraient-elles pas également qualifiables de patrimoine immatériel ?

Consacrée officiellement par son inscription sur la Liste représentative, la proclamation et l'« unification » d'une « communauté de la diète méditerranéenne » implique deux enjeux : d'une part, l'affirmation de l'intégrité (d'une perception) de continuité historique culturelle (Leach, 2003) par les membres du collectif patrimonial, d'autre part, comme le suggère Peter Probst (2004), d'ignorer la diversité alimentaire et gastronomique offerte par les différents pays méditerranéens (inscrits ou non sur la Liste). Depuis 2010, la diète méditerranéenne est mobilisée afin de renforcer le sentiment de cohésion puisant sa force dans un passé artificieusement construit et faussement partagé par les Méditerranéens. Comme l'explique Ahmed Skounti, bien que le processus de création patrimoniale puisse susciter de nouveaux espoirs quant à la possibilité de donner à un élément culturel une « deuxième vie » (en termes de nouvelles fonctions ou significations), ce même processus est parfois créateur de nouvelles illusions : « [u]ne illusion authentique se crée parce que ces agents sont convaincus qu'ils s'approprient et prolongent l'œuvre de leurs ancêtres, alors qu'en fait l'enjeu n'est pas tant le passé, mais le présent et surtout le futur » (Skounti, 2008 : 90). La diète méditerranéenne prend la forme d'un vaisseau fantôme dont l'ancre est une création patrimoniale donnant au collectif qui l'a créée (la communauté épistémique) et à celui qui est censé la pratiquer (la communauté méditerranéenne) l'illusion d'être « immun au passage du temps, dissipant par la même occasion la mémoire du triple processus d'invention, d'agitation et de massification qui a permis son objectivation » (Da Silva, 2016a : 55). La seule bouée de sauvetage à l'illusion authentique, ainsi sauvant le bateau de sa perdition dans le brouillard des océans modernes, est la *vraie* connaissance de la pratique culturelle, à la fois par ses parties prenantes – « le patrimoine est une tradition consciente d'elle-même » (Clifford, 2007) en vertu de sa construction sociale – et par les détenteurs du patrimoine : « [c]ette connaissance, intériorisée à travers la réitération de rituels patrimoniaux, confère à chacun d'eux le sentiment de lui appartenir » (*ibid.*).

Par rapport à l'instrumentalisation de l'alimentation méditerranéenne, l'argument le plus puissant justifiant les bienfaits de ce style alimentaire est celui de la pérennité de la tradition, bien exposé par Claude Fischler dans un article éclairant, *Pensée magique et utopie dans la science. De l'incorporation à la "diète méditerranéenne"* (1996). Fischler affirme que les tenants de la diète méditerranéenne font valoir le thème de la pérennité à tout prix. D'après plusieurs orateurs d'un colloque emblématique ayant eu lieu à Boston⁶⁵, le régime des Méditerranéens serait à l'épreuve du temps, inchangé « depuis plus de 2000 ans » et se traduirait par l'alimentation des Crétois et des méridionaux italiens. Dès lors, un système alimentaire millénaire dont la résistance et la survivance sont « prouvées » par le test de l'histoire doit être célébré et valorisé puisque son changement (réel ou perçu) constituerait une menace à la société civile, à la culture alimentaire et à la santé publique. C'est pourquoi le retour aux sources, et donc l'invocation du passé, se fait de manière utopisante et dogmatique. Malgré ces « invocations conceptuelles » d'une tradition millénaire, Claude Fischler écrit :

Si l'argument a été invoqué à plusieurs reprises au cours du colloque de Boston, on note cependant qu'il a disparu dans les actes du colloque, publiés par l'*American Journal of Clinical Nutrition*. Le régime méditerranéen y est défini avant tout comme 'l'alimentation de la population de l'Italie du Sud dans les années soixante' (1996 : 119).

3.2.3 Imaginaire et authenticité alimentaires d'après l'*homo touristicus*

Dans le contexte du tourisme et des voyages, la gastronomie et l'alimentation font l'objet d'un intérêt croissant dans le milieu universitaire (Hall et Gössling, 2012; Hjalager et Richards, 2002; Long, 2004; Smith et Costello, 2009; Björk et Kauppinen-Räsänen, 2013; parmi d'autres). Les piliers sur lesquels repose le *Food Tourism* semblent être les productions du terroir et, plus généralement, les cuisines locales. Cette capacité de différenciation, d'adéquation et de réinvention de la culture alimentaire patrimonialisée peut être, et l'est souvent, un instrument efficace pour le développement du tourisme sur un certain territoire. De surcroît, deux concepts entrent puissamment en jeu dans le domaine du (*Heritage*) *Food Tourism* et méritent d'être traités, puisqu'ils sont étroitement imbriqués

⁶⁵ La rencontre fut organisée à Boston en 1993 par la *Harvard School of Public Health* et l'OMS sous l'égide de la *Oldways Preservation and Exchange Trust* (OP & ET) et financée par les producteurs d'huile d'olive et de vin californiens et par les importateurs américains de produits grecs (Nestlé, 1995b). La rencontre porta sur l'alimentation méditerranéenne et représenta la pierre angulaire de l'évolution du concept de diète méditerranéenne dans le cadre institutionnel.

dans le discours sur la promotion de l'espace méditerranéen et sur l'interprétation de la diète méditerranéenne en tant que PCI UNESCO : il s'agit des imaginaires touristiques et de l'authenticité de l'expérience et/ou du produit touristique recherchés par le visiteur.

Les imaginaires peuvent être conceptualisés comme « des assemblages de représentation socialement transmis qui interagissent avec les imaginations personnelles des gens et qui sont utilisés comme dispositifs de création de sens et de façonnage du monde » (Salazar, 2012). En d'autres termes, un imaginaire renvoie à un dépôt socialement partagé d'images. Donc, le tourisme est soutenu par la représentation imagée de l'altérité, l'*imagineering otherness* selon les mots de Salazar (2013). L'activité touristique est même porteuse d'un engagement avec l'altérité (Picard et Di Giovine, 2014). Cet engagement peut se traduire avec la « consommation de l'altérité » véhiculée par le fait alimentaire, par exemple en dégustant ou en (re-)présentant une cuisine « étrangère » ou ethnique différente (Long, 2004). Or, par leur nature même, les imaginaires restent intangibles. Bien que les fonctionnements précis des imaginaires soient cachés à la vue, leur logique opératoire peut être déduite de ses manifestations visibles et de ce que les gens disent et font. Les imaginaires touristiques, en particulier, deviennent tangibles lorsqu'ils s'incarnent dans des institutions, telles que les musées (Wynn, 2007 : 21), ou dans le message véhiculé par leur médiatisation ou patrimonialisation. Ainsi, les façons touristiques de « voir » et de « vivre » les lieux diffèrent souvent des autres représentations, parce que les lieux sont façonnés précisément à l'image du tourisme (Hughes, 1992). Il existe des liens importants entre les géographies imaginaires⁶⁶ et les communautés imaginées, car les peuples et les lieux sont construits à la fois spatialement (et donc du côté physique) et de manière imaginée (Anderson, 1991 ; Gregory, 1994).

La diète méditerranéenne est révélatrice des frontières floues de l'espace méditerranéen, lui aussi construit. C'est donc avec raison, qu'on est à même de se questionner sur comment le concept de diète méditerranéenne se reflète dans l'imaginaire collectif et touristique contemporain, ainsi que sur quelles valeurs sont associées à cette diète dans le discours touristique. Or, un premier constat : tel un imaginaire, la diète méditerranéenne est intangible. Effectivement, maintes destinations peuvent revendiquer leur « méditerranéité », mais aucune ne peut vraiment s'approprier la diète méditerranéenne, parce que, en tant que patrimoine, elle n'existe finalement pas. L'image

⁶⁶ Pour Said (1994), les imaginaires géographiques se réfèrent à la manière dont les espaces sont imaginés, à la manière dont les significations sont attribuées aux espaces physiques, ainsi qu'à la manière dont les connaissances sur ces lieux sont produites, et comment ces représentations rendent possibles diverses actions.

hyper-positive donnée à la diète méditerranéenne, ainsi que la notoriété touristique dont profite son milieu physique (la Méditerranée) font de ce patrimoine transnational un lieu privilégié (et abstrait) de l'expérience touristique. Le lien intime qui unit la diète méditerranéenne à l'espace méditerranéen permet au touriste « de se rapprocher d'une *phusis* revalorisée par opposition à l'*urbe*. Le terroir méditerranéen [...], n'est qu'une nouvelle représentation de l'Arcadie qui satisfait le désir d'authenticité des touristes désenchantés du mode de vie urbain » (Da Silva, 2016a : 54). Vivre l'expérience arcadienne – où l'aspect agroalimentaire et le terroir s'insèrent puissamment dans une projection bucolique, voire édéniste des lieux – constitue non seulement une opportunité de développement économique à l'échelle locale, mais aussi une manière de se « purifier » des pratiques aliénantes du quotidien. Comme le constatent Vandecandelaere et Abis (2012) : « À l'heure du tout global en milieu urbain, il importe aussi de penser au local en milieu rural pour humaniser la mondialisation et contrer l'uniformisation de la planète. Là aussi l'espace méditerranéen, pluriel et multiculturel, peut offrir au monde cette spécificité et ses réponses » (p. 448).

Depuis l'essor des études touristiques et patrimoniales, l'authenticité demeure une notion clé. Effectivement, les chercheurs essayent de comprendre les modifications qui se produisent au sein des pratiques destinées à satisfaire les « visiteurs-spectateurs » et de déceler le risque d'altération ou de perte d'un caractère « authentique » d'une pratique (sociale, alimentaire...) par sa fixation patrimoniale ou par sa simplification commerciale. Bien entendu, l'authenticité peut être synonyme d'original, véritable, légitime, vrai et réel. Précisément, pour qu'un objet, une manifestation ou une pratique soient perçus comme authentiques, ils doivent posséder une série d'attributs qui seront convenus, acceptés et utilisés par une société. Cependant, cela ne signifie pas que ces attributs sont originaux en eux-mêmes, vrais ou réels, parce qu'une sélection de ces derniers s'opère afin de l'offrir aux touristes, et ce, en se basant sur la demande imaginaire et/ou stéréotypée qui est faite d'une culture, d'un objet, d'une pratique ou d'une manifestation (Berta, 2011 ; Bruner, 2001).

En contexte méditerranéen, l'alimentation de voyage apparaît ainsi comme une figure équivoque de la mise en scène de l'authenticité de la diète méditerranéenne. L'inclusion de l' « alimentation des Méditerranéens » dans la Liste du PCI n'est pas seulement une reconnaissance que la nourriture est importante pour l'expérience humaine, puisque cela est vrai de tous les aliments et de toutes les cuisines. Les cuisines française, japonaise, mexicaine, « méditerranéenne » et ainsi de suite ont été nommées et acceptées

sur la liste, en partie, parce qu'elles sont déjà reconnues internationalement. Leur importance s'étend déjà au-delà de leurs propres frontières locales et nationales pour incarner le cosmopolite (Sammells, 2014). Enracinées dans la cuisine locale, ces cuisines transcendent le localisme pour prendre part à l'échiquier alimentaire international où se jouent des processus de touristification et de commercialisation continus. De cette manière, la Liste du PCI, non seulement, officialise la conceptualisation des cuisines nationales, mais les rendent, aussi, en les banalisant par leur extrême simplification, un outil commercial. Bref, les candidatures à la Liste représentative présentent les cuisines comme culturellement ancrées dans les communautés locales, mais leur importance patrimoniale est intimement liée à leur attrait pour un public mondial et cosmopolite. C'est ainsi que les Listes de l'UNESCO produisent involontairement une sorte de double processus d'« autochtonisation » des communautés patrimoniales et d'« exotisation » de leurs pratiques alimentaires (Romagnoli, 2019). Cette élévation patrimoniale constitue une marque promotionnelle précieuse pour des finalités de rentabilité qui motivent l'industrie touristique et ses parties prenantes à vendre des rêves qui sont à la fois imaginés et considérés authentiques.

Cette sorte de « marchandisation de l'authentique », comme l'a appelée Frigolé Rexac (2010), a des implications globales. La fausse prééminence, voire la vitrification, qu'est la patrimonialisation des pratiques alimentaires est le résultat des conditionnements de modèles et de politiques des institutions régionales, étatiques et supranationales, mais aussi une exigence actuelle du marché touristique lui-même. Le caractère économique de ces discours est renforcé par les allusions constantes à la pérennité productive des modèles présentés et à l'objectif de responsabilisation des acteurs ; généralement des collectivités ou des groupes sociaux historiquement relégués. L'autonomisation, la démarginalisation et la durabilité, dans ce schéma, sont vues comme un moyen d'accéder à la représentation économique et politique. Historiquement en marge, ces groupes s'intègrent au marché mondial(isé) en articulant au système un capital symbolique désormais converti en bien de consommation : l'authenticité, qu'elle soit réelle ou imaginaire (Medina, 2017). Présenter des expressions culturelles, ici alimentaires, comme ancestrales (dans le sens d'ancrées dans le passé) et inchangées, et donc authentiques, leur donne une nouvelle « vie métaculturelle » (Kirshenblatt-Gimblett, 2004). Cette re-naissance permettrait à ces pratiques, ainsi qu'à leurs interprètes, de rejoindre ce que James Clifford a appelé les « futurs traditionnels » (2004), où la fierté de la tradition coexiste avec ses usages touristiques ou commerciaux. C'est pour cela que les groupes sociaux et/ou les institutions

ayant développé une approche métadiscursive de leurs traditions ne sont pas désireux de considérer ni de penser leur patrimoine comme quelque chose qui n'est pas essentiellement authentique (Bortolotto, 2013a : 78).

Bien que certaines disciplines essayent aujourd'hui de déconstruire l'illusion de l'authenticité (par exemple la philosophie), ce concept revient *in auge* dans l'anthropologie et dans la sociologie du tourisme. Comme soulevé par Lipovetsky (2021), le succès du concept d'authenticité est quelque peu surprenant à une époque marquée par le tourisme de masse, la markétisation des voyages et la « disneylandisation » de la culture. La « disneylandisation de la planète » (Brunel, 2012) et la « mcdonaldisation de la société » (Ritzer, 1996) mènent l'*homo touristicus* à ressembler de plus en plus à un *homo imaginatus et authenticus*, « habité qu'il est par le désir d'expériences 'vraies', individualisées, non formatées » (Lipovetsky, 2021). C'est ainsi que pour répondre à la demande d'expériences touristiques, la rhétorique des opérateurs du tourisme mise sur l'exaltation des imaginaires publicisés et sur l'authenticité de leur offre de voyage. En ce sens, le récit touristique de la diète méditerranéenne s'appuierait sur les bienfaits d'un modèle alimentaire quasi miraculeux, hérité des savoirs des populations méditerranéennes depuis des millénaires – tels sont les aspects les plus désirables du produit touristique alimentaire méditerranéen.

CHAPITRE 4. MÉTHODOLOGIE UTILISÉE. LES IMPACTS SUR LE TERRAIN D'UN CLASSEMENT *UNESQUIEN*

4.1 Ethnologiser ma recherche doctorale

4.1.1 La notion (d'enquête) de terrain

Que peut-on attendre, plus généralement, d'une réflexion sur le terrain et sur la pratique de terrain ? Une amorce de réflexion sur le lien qui se crée sur le lieu de la rencontre et sur ses conséquences sur la posture du chercheur et la conduite de son travail d'enquête, de collecte des informations et d'analyse des situations. Un positionnement méthodologique, car on ne peut envisager que le terrain soit aussi – et il l'est – une démarche scientifique, sans que celle-ci soit précisée et spécifiée (Steck, 2012 : 77).

L'approche privilégiée par l'ethnologie⁶⁷ est de type qualitatif, c'est-à-dire une démarche de recherche « qui produit et analyse des données descriptives, telles que les paroles écrites ou dites, et le comportement observable des personnes » (Deslauriers, 1991 : 6). Autant que possible, les données descriptives sont recueillies sur le terrain. Le terrain, défini en tant qu'espace physique habité par une population donnée et prise à l'étude, circonscrivait traditionnellement le métier d'ethnologue. L'imprégnation au terrain se faisait par des séjours de longue durée et la question de recherche, plus ou moins préétablie, s'affinait au fur et à mesure que la recherche se déroulait. Les ethnologues s'intéressaient aux peuples lointains, dits « primitifs » ou « sauvages », et donc exotiques par rapport à la culture d'origine du chercheur. Les ouvrages de Franz Uri Boas (1886) qui étudia les cultures amérindiennes et esquimaux, et de Bronisław Kasper Malinowski (1914) sur les habitants des îles Trobriand (un petit archipel au large de la côte nord-ouest de la Nouvelle-Guinée) sont considérés les travaux fondateurs de la méthodologie de terrain. L'ethnographie consistait en une description détaillée du groupe observé. Les conclusions que l'anthropologue en tirait correspondaient majoritairement au prisme de l'observation occidentale et, pour cela, elles pouvaient facilement être taxées d'eurocentrisme ou d'ethnocentrisme.

La discipline anthropologique s'attache, ou du moins devrait s'attacher, à la contemporanéité. C'est pour cela qu'un bouleversement de la discipline est en acte et que le regard de l'ethnologue se tourne non seulement sur des cultures exogènes à la sienne,

⁶⁷ Pour remédier à cette multiplicité terminologique – où les termes anthropologie, ethnologie et ethnographie coexistent ou s'excluent selon l'aire linguistique et les différentes orientations théoriques de la discipline –, je précise que, généralement, dans les pays de traditions anglophones (Royaume-Uni, États-Unis, Canada, Nouvelle Zélande, Australie), le terme *anthropology* est celui utilisé le plus souvent, habituellement accompagné des adjectifs *social* ou *cultural* (Kilani, 1992). Dans les pays et les régions francophones (France, Suisse française, Canada français et autres), le terme ethnologie est préféré. En France, les deux termes coexistent souvent, sont synonymes ou se superposent (Michaud, 2001).

mais aussi sur sa culture d'appartenance, et donc sur une endogénéité des pratiques sociales et culturelles. Ce changement de perspective scientifique a engendré une réflexion importante sur les méthodes et les approches de la pratique ethnologique. Un regard historique sur les sociétés traditionnelles, comme les peuples habitant des pays lointains en Papouasie ou dans le froid de l'Amérique du Nord, s'appuie sur une nature comparative de la société contemporaine avec celles de jadis. L'étude comparative des sociétés anciennes permet à l'anthropologue un retour sur la sienne dans un rapport de similitudes, contrastes et convergences interculturelles. Le regard peut s'effectuer également sur deux pratiques de sociétés et cultures « contemporaines » – par exemple sur les pêches traditionnelles de la crevette à cheval à Oostduinkerke (Belgique) et à la fascine au Québec – puisque la comparaison permet d'en dégager des unités de signification et des thèmes communs et/ou divergents. Débutant dans les années soixante, ce détournement disciplinaire prend la forme d'un élargissement du champ d'observation anthropologique. Marc Augé et Jean-Paul Colleyn décrivent ce changement de paradigme anthropologique et le besoin d'une nouvelle mission de la discipline : ils affirment que l'anthropologie peut élargir son champ d'observation si elle parvient à réinterroger « ses concepts et ses méthodes pour appréhender la complexité de notre monde contemporain en proie aux mouvements contradictoires d'une prolifération des diversités et d'une abolition des barrières » (Augé et Colleyn, 2021). Aujourd'hui, il se produit un dépassement de l'espace géographique qui se transforme en pratique : il n'est plus question de « terrain », mais de « faire du terrain ». De surcroît, la durée des séjours sur le terrain s'accourcit et l'espace physique n'est parfois pas appelé à jouer le rôle prépondérant d'autrefois. Parfois, les finalités d'une recherche ne requièrent pas de terrain ou peu de temps passé sur celui-ci.

Par-delà les écoles de pensée et leurs évolutions et de la manière d'entreprendre, ou non, le terrain d'étude, on constate que la tradition ethnographique, autrefois axée sur l'exotisme, se colore aujourd'hui de recherches de proximité se penchant, par exemple, « sur les traditions populaires en vue de documenter et de sauvegarder des savoirs et des savoir-faire menacés de disparition dans un contexte d'industrialisation, d'urbanisation et de mondialisation » (Bierwerth, 2019 : 56). Dans cette « coloration méthodologique », le terrain permet de faire transparaître le rôle de la population étudiée dans les dynamiques prises à l'étude. Ma posture, que l'on voit reflétée dans la démarche méthodologique de la recherche, repose sur le fait que le travail de terrain constitue la *cartina al tornasole*⁶⁸ [papier

⁶⁸ J'aime particulièrement l'expression *cartina al tornasole* [papier tournesol]. Littéralement, le papier tournesol est une bande de papier absorbant imbibée d'une solution de tournesol qui prend une couleur allant du rose au

tournesol], et donc le test décisif, de la participation de la communauté à la transmission, à l'évolution et à la sauvegarde de cette mosaïque de techniques culinaires, de pratiques sociales et de gestes quotidiens qui agencent les tesselles d'une diète méditerranéenne ou, mieux, d'un style de vie (alimentaire) réputé méditerranéen.

4.1.2 Contexte de la recherche : pour une émicité de soi et du proche

Je m'intéresse à des segments de population vivant dans des pays méditerranéens et/ou ses pourtours. Les segments de population méditerranéenne étudiés sont localisés dans la commune de Pollica au Cilento (Italie), dans la ville de Soria en Espagne et à Marseille (France). Je prends en analyse l'ensemble des dires, des perceptions et des représentations de la diète méditerranéenne fourni par mes trois catégories de participants, à savoir les habitants des communautés choisies, les touristes visitant chaque destination ainsi que les acteurs institutionnels représentants des structures liées et faisant la promotion ou la sauvegarde de la diète méditerranéenne. Cela me permettra d'établir une corrélation avec les axes précités : 1) enjeux patrimoniaux-catégorie habitants; 2) usages géopolitiques-représentants institutionnels; et 3) représentations touristiques-touristes. Comme précisé dans la revue de la littérature, ce sont les membres de la « communauté épistémique » (Meyer et Molyneux-Hodgson, 2011 : 141), plus que les membres de la communauté censée pratiquer la diète méditerranéenne (les habitants d'une ville méditerranéenne, par exemple), à avoir coopéré au processus de création et de mise en candidature du dossier de la diète méditerranéenne à l'UNESCO. Par le tournant patrimonial, cette communauté épistémique s'est vue arroger (et parfois s'est auto-arrogée) la mission de défendre l'élément culturel qu'elle-même a créé, tandis que les communautés supposées détenir ce patrimoine deviennent à la fois les défenseurs collatéraux de la pratique et les acteurs nécessaires à la sauvegarde de l'élément patrimonial.

D'après mon hypothèse, les membres de ces communautés méditerranéennes ne sont pas ou très peu aux faits de faire partie d'un collectif patrimonial (pan-)méditerranéen

rouge dans une solution acide, selon la concentration, ou du bleu clair au bleu foncé dans une solution basique. Dans la langue italienne, son sens figuré signifie qu'il s'agit d'une preuve décisive ou irréfutable de quelque chose.

et n'ont pas ou très peu été impliqués dans le processus de patrimonialisation. C'est pour cela que mon orientation méthodologique se veut principalement qualitative et se base sur une approche dite « émique », c'est-à-dire qui respecte « les principes et les valeurs propres à un acteur donné dans une culture donnée » (Massé, 1995). De ce point de vue, les instruments de collecte de données sont construits à partir des réalités sociales de la population à étudier (et non pas de la réalité institutionnelle ayant porté le dossier). L'approche émique prend en compte la « perspective interne » de la personne interviewée, qui se traduit avec sa façon de penser, d'imaginer et d'expliquer les choses qui ont et font du sens pour elle (Kottak, 2006 : 47). L'approche est donc censée refléter les conceptions de mes informateurs dans un contexte culturel donné, tandis que l'approche étique « respecte les conditions de la recherche scientifique caractérisée par une connaissance rationnelle, objective et indépendante de l'observateur » (*ibid.*). En quelque sorte, l'approche étique se traduit avec une perspective scientifique et institutionnelle, la même des acteurs (la communauté épistémique) ayant monté et promu le dossier de la diète méditerranéenne. L'approche émique donne voix aux acteurs de terrain (habitants, représentants institutionnels locaux et touristes).

La démarche émique se présente comme une démarche inductive à partir d'observations intra-culturelles par lesquelles ressort la spécificité des processus observés « du bas » (la communauté méditerranéenne porteuse du patrimoine) et non pas le processus raconté « par le haut » (celui de la communauté épistémique). À ce titre, on pourrait qualifier l'approche émique de « science idiographique », dans la mesure où « elle a le souci, à partir de descriptions de cas singuliers et individuels, de chercher à en cerner toute la complexité et l'individualité » (Guerraoui, 2011). De surcroît, l'approche émique utilisée est fonctionnelle à « repenser l'usage gouvernemental des héritages alimentaires des communautés méditerranéennes, en valorisant plus que d'ordinaire le point de vue de leurs membres et pas seulement celui de la communauté épistémique qui s'est fixée pour tâche de sauvegarder leur identité et leur culture alimentaire » (Da Silva, 2016a : 16).

Dans cette section consacrée au contexte de la recherche, il me semble plus pertinent de préciser ma position par rapport au terrain. Faut-il souligner que je suis, moi-même, un Méditerranéen : d'origine, de vécu et de cœur. Au cours des participations à des colloques scientifiques ou lors de mes premiers échanges avec des collègues de l'Université Laval, on m'a souvent demandé pourquoi j'étais allé au Québec pour faire des recherches sur la Méditerranée. Pour certains, il leur paraissait paresseux d'étudier la Méditerranée

alors que je *la connais* déjà en raison de mon origine. Après avoir fait un examen de conscience, mes réponses à ces interrogations furent, d'un côté, de l'ordre de l'opportunisme, plus inhérentes à la sphère personnelle (j'ai déménagé au Canada pour y bâtir un avenir professionnel et pour le futur de ma famille) et, de l'autre côté, pragmatique, c'était ici le scientifique en herbe qui parlait (par un éloignement géographique, je pouvais créer la distanciation souhaitée pour ma recherche). Me former en tant qu'ethnologue chercheur au Canada aurait impliqué, comme base de départ, une forme « d'ethnologie de soi-même » (Augé, 2014), voire de connaissance de moi-même. D'après Poirier, l'ethnologie de soi correspond à « un type d'écriture qui suit une logique d'introspection tout en obéissant aux codes de l'ethnographie : la désarticulation du quotidien observé et le remodelage thématique destiné à créer une connaissance » (Poirier, 2009). En prenant les précautions méthodologiques nécessaires, j'ai découvert que l'ethnologie peut utiliser la biographie et l'autobiographie pour construire des vérités scientifiques. On pourrait affirmer que « tout parcours scientifique comporte des moments autobiographiques » (Steinmetz et Sapiro, 2010). Et encore, Balandier ajoute qu'« en toute œuvre savante se manifeste la présence de son auteur, se cache une part d'autobiographie » (Balandier, 2002 : 1).

Dans ma recherche, à une ethnologie de soi s'ajoute le défi, et l'opportunité en même temps, d'une « ethnologie du proche ». Le nouveau millénaire est marqué par la modernisation (urbaine, industrielle, technologique) du monde globalisé. L'anthropologie est donc appelée à déplacer son regard de l'exotisme de terrain et pointer sa loupe vers la culture d'appartenance de l'ethnologue. Les recherches deviennent de proximité culturelle et peuvent porter sur des éléments menacés par les problèmes afférents aux phénomènes de la modernité *supra* cités : parmi d'autres, la recherche se penche sur la sauvegarde des cultures alimentaires, sur la documentation de savoir-faire artisanaux ou sur l'étude de la promotion touristique des deux. L'ethnologie du proche devient en quelque sorte l'« antonyme des ethnologies appliquées aux ailleurs ou en leur provenance » (Simon et Le Gall, 2016). Marc Augé est un des premiers à entrevoir ce nouveau paradigme anthropologique et le partage, dans son livre inaugural, d'une ethnologie du proche : *Un ethnologue dans le métro* (1986). Le territoire ciblé dans ma recherche, l'espace méditerranéen, est à la fois familier et étranger. Une familiarité est permise par mes multiples immersions aux alentours des communautés choisies ou dans le pays où elles se situent. Certes, un dépaysement aurait été assuré si le terrain se déroulait en Asie ou en Amérique latine versus un espace dont « l'air de famille » (Bromberger, 2018) est intimement présent. L'étrangeté est également présente du fait de la visite de territoires que

je n'ai pas visités auparavant. Somme toute, il s'agit d'une ethnologie du proche effectuée en dehors de « chez moi » – où le chez-moi pourrait être considéré comme tous les lieux où je possède une ample connaissance des us et coutumes. La proximité culturelle à mon *fieldwork* – qu'il s'agisse de la culture italienne (ma culture d'origine), française (j'ai étudié et vécu plusieurs années en France) et espagnole (j'ai travaillé et voyagé en Espagne à maintes reprises) – n'est pas un gage de la qualité d'une entrevue ni l'indicateur d'un succès immédiat pour atteindre la *thick description* recherchée (l'approche interprétative qualitative est aussi appelée *thick descriptive*). Le défi d'un terrain d'enquête endotique est celui de créer un sentiment fallacieux de sûreté et de confort empêchant l'ethnologue « d'aller au-delà de ses surfaces et ses apparences les plus spacieuses » (Saidi, 2007 : 61). Par exemple, bien qu'issu d'une même culture ou d'une culture apparentée, le fait de ne pas appartenir à la même génération des interviewés a facilité l'adoption d'un regard extérieur pour atteindre les objectifs posés et souhaités. Afin d'échapper à l'illusion d'une posture distanciée, Urbain propose de :

Modifier sans cesse la trajectoire du regard, le désorienter, c'est aussi le rôle de l'ethnologue de proximité. [...] son but est bien de défamiliariser, de déritualiser l'observation, de la décaler (Urbain, 2003 : 94).

D'une part, l'ethnologue « exotique » au terrain doit cantonner tout risque d'ethnocentrisme, c'est-à-dire la « tendance à faire de ses propres valeurs, croyances et coutumes sociales le seul modèle de référence » (Del Balso et Lewis, 2007 : 165). D'autre part, il est souhaitable que l'ethnologue endotique ne laisse pas aveugler son sens critique par la proximité du terrain. L'ethnologue qui est à la fois, pour certains aspects, étranger et connaisseur du terrain se doit de démarquer les deux aléas. Mand recommande de faire une distinction entre le *native self* [soi natif] et le *professional self* [soi professionnel] afin de corriger, compenser ou pallier cette collision de soi (Mand, 2011 : 49). Dans l'éventualité où la proximité avec les informateurs soit excessive durant le terrain, une distance est assurée par la distanciation post-terrain, d'abord géographique (l'analyse des données fut effectuée au Québec) et ensuite émotive (ce recul permet un regard qui tend à nuancer plus objectivement les données).

4.1.3 Ethnographie multisituée

Ma recherche est basée sur une approche méthodologique appelée « ethnographie multisituée ». L'expression fut inventée en 1995 par l'anthropologue George E. Marcus qui la définit comme « passer des sites uniques et des situations locales des conceptions de recherche ethnographique conventionnelles à la circulation des significations, des objets et des identités culturelles dans un espace-temps diffus » (Marcus, 1995 : 96). Mon « objet de l'ethnographie » (Marcus, 2002), la diète méditerranéenne, se situe, par sa densité conceptuelle, dans l'espace « discontinu et fragmenté » (*ibid.*) de la Méditerranée. Dans cette trajectoire méthodologique, mon enquête en Méditerranée se prodigue pour analyser, croiser, comparer et confronter des données se composant de l'observation participante dans trois sites géophysiques différents, des entrevues semi-dirigées et de différentes sources complémentaires, comme les archives et la documentation de l'UNESCO, les monographies sur l'alimentation et la diète méditerranéenne ou la médiagraphie audiovisuelle et numérique qui s'y rapporte. Cette diffusion spatio-temporelle me permet de mieux comprendre l'état patrimonial – et, si on veut bien, son impact sur le social, le politique et le touristique – de mon objet d'étude qui est conceptuellement dense et fortement transdisciplinaire.

Comme Coleman et Von Hellermann (2011) font valoir, l'ethnographie multisituée s'est imposée comme une méthode de recherche à part entière et a gagné une certaine popularité chez les anthropologues et les sociologues au cours des dernières années. Cette méthode répond au défi d'associer un travail sur plusieurs « sites » avec le besoin d'une analyse approfondie, permettant une étude plus réfléchie des mondes sociaux (Falzon, 2009), par exemple dans les études sur les migrants et sur les migrations de Guarnizo, Sanchez et Roach (1999), de Smith (2005) et de Fitzgerald (2006). Dans cette approche, le terme « site » dépasse la simple localisation géographique pour embrasser toute une gamme de significations : le site peut être une archive, une émission radio ou une population géographiquement dispersée de praticiens, à titre d'exemples. L'ethnographie multisituée est couramment utilisée pour désigner (et amalgamer) deux éléments : (1) la pratique consistant à mener des enquêtes ethnographiques de terrain dans plus d'un lieu géographique et (2) la discussion méthodologique, complexe et continue, qui s'est concrétisée autour de cette nouvelle méthode à la fin des années 1990 (Candea, 2015). Le terrain de l'enquête ethnographique multisituée n'est donc pas simplement un lieu géographique qui attend d'être pénétré, mais plutôt un espace conceptuel dont les frontières

sont constamment négociées et construites par l'ethnographe et ses membres (Gupta et Ferguson, 1997 ; Emerson, 2001).

L'approche multisituée déploie ses ailes face et en réaction aux phénomènes sociaux et culturels du monde contemporain. Dans la foulée de ces phénomènes (migratoires, touristiques, commerciaux...) caractérisant la modernité, l'ethnologue est appelé à observer, analyser et faire du sens de ces « mouvements ». En ce sens, Marcus affirme que la recherche multisituée

s'articule autour de chaînes, de chemins, de pas, de conjonctions ou de juxtapositions de lieux dans lesquels l'ethnologue établit une forme de présence physique littérale, avec une logique explicite et posée d'association ou de connexion entre les sites qui définit en fait l'argument de l'ethnographie (Marcus, 1995 : 105).

C'est pour cela que pour comprendre l'innovation de l'approche multisituée, il faut tout d'abord apercevoir la dimension critique nouvelle qu'elle a apportée à la notion de terrain, bâti sur les travaux des grands de la discipline anthropologique comme Malinowski, Mead, Whyte ou Clifford Geertz (Akdeniz, 2022). Pour une grande partie du XX^e siècle, l'ethnographie impliquait l'aller-retour du chercheur sur un lieu unique. C'est à la fin des années 1980 qu'une série d'arguments « avait érodé les bases de l'autorité ethnographique et la pertinence des connaissances anthropologiques interprétées 'traditionnellement' » (Candea, 2015). Les arguments non seulement blasonnaient l'artificialité rhétorique de « l'holisme à site unique » (Thornton, 1988), mais allumaient également des inquiétudes concernant l'interconnexion mondiale grandissante (Appadurai, 1991). Le rôle de l'ethnologue multisitué résiderait donc dans l'identification des réalités systémiques dans les lieux locaux. Autrement dit, le système mondial est étudié sur un terrain local.

La préoccupation la plus courante formulée par rapport à la « multisitualement » est le risque d'éparpillement de l'ethnologue dans l'espace, cet émiettement pouvant compromettre l'engagement de l'anthropologie envers la *thick description* (Pedelty et Hannerz, 2004). En d'autres termes, une présence physique et conceptuelle multiple pourrait saper la compréhension du sujet de l'étude et de son contexte (Englund et Leach, 2000). Force est de constater que, a contrario, la principale réalisation de l'ethnographie multisituée a été d'élargir la portée des débats anthropologiques sur les implications méthodologiques, éthiques et philosophiques de la multisitualement physique et conceptuelle du travail de terrain. D'après Cook, Laidlaw et Mair :

[l]'idée originale derrière la recherche multisituée était que la perspective partielle offerte par un seul site de recherche était insuffisante pour comprendre les phénomènes tels que le

commerce et l'identité ethnique, parce que ces choses font partie des systèmes qui fonctionnent à une échelle beaucoup plus grande, en particulier à l'échelle mondiale (2009 : 47).

Pour condenser les éléments de réflexion *supra* cités, Michael Herzfeld résume efficacement le caractère problématique relatif à l'émergence de l'ethnographie multisituée, en affirmant que « le terme [...] souffre de la même simplification excessive de la notion de lieu de travail sur le terrain que le terme 'mondialisation'. Quand les sites sont-ils séparés, différents ou autrement distinguables ? » (Herzfeld, 2004 : 216 n58).

Un autre aspect fondamental de la démarche multisituée est celui de ses déplacements qui sont à la fois planifiés et opportunistes (Marcus, 1995 : 106). La souplesse du chercheur est ici de mise. Différentes opportunités se sont présentées à moi sur le terrain lors de certaines visites planifiées (des invitations à des événements lors de ma visite à l'Écomusée de la diète méditerranéenne de Pioppi) ou de rencontres inattendues (avec des touristes débattant sur le marketing derrière la labellisation de la diète méditerranéenne). Une bonne partie des échanges avec mes informateurs était tellement lubrifiée de curiosité intellectuelle, d'expériences de vie et de découvertes (des deux côtés) que l'on a poursuivi la réflexion – sur place, chez la personne, en se croisant au hasard à nouveau ou en se donnant rendez-vous à un autre moment – même une fois l'entretien terminé. En fait, lorsque certains interviewés m'invitaient chez eux pour continuer la réflexion autour de ma thématique de recherche et pour me faire découvrir, à leur dire, la « vraie » *cilentanità*, *sorianidad* ou *marseillanité* de leur site, il n'y en avait guère de planification. Des relations amicales se sont établies à travers des moments de cuisine collective à Marseille, de partage de mets et de connaissances à Soria, via la production de pizza à Pioppi et la panification à Caselle in Pittari. Travailler avec des sources vivantes et orales, les êtres humains, et non seulement en compagnie de sources écrites ou audiovisuelles, m'a remémoré une grande richesse de la recherche sur le terrain : le « théâtre de réflexivités complices », dont Marcus parle, où les participants et l'ethnologue jouent un rôle important de co-construction de sens même au-delà de l'entrevue proprement dite. En fait, ce sont les acteurs, supportés par le travail de *sense-making* de l'ethnologue, qui co-construisent, transmettent et transforment les représentations et les pratiques culturelles. Le respect des informateurs (y compris le respect de leur confidentialité) était un point très important qui me tenais particulièrement à cœur. C'est pour cela que j'ai préféré garder l'anonymat de la totalité des acteurs ayant contribué à l'avancement de ma recherche, qu'ils aient été interviewés de façon officielle ou qu'ils fassent partie d'échanges informels et rapides. Je

trouve que c'est exactement grâce à l'offre d'anonymat que certains acteurs – constituant, d'après Marcus, des « collaborations déterminantes » – se sont ouverts énormément. Ces collaborateurs déterminants m'ont confié leur « recette » de *díaita*, c'est-à-dire leur façon de vivre la et en communauté et ce qu'ils changeraient, leurs désirs et rêves, leurs nostalgies passées, peurs du présent et anxiétés pour l'avenir.

Dans mon cas d'étude, la spécificité de l'ethnographie multisituée a permis un engagement scientifique avec des thématiques à grande échelle (les politiques européennes, le tourisme méditerranéen, le débat scientifique autour du concept de diète méditerranéenne) sans pour autant compromettre la représentation ethnographique intime, à petite échelle, de la vie et du quotidien des individus interviewés. La diversité des groupes sociaux rencontrés – locaux (*Cilentani*, *Sorianos*, Marseillais) et visiteurs – m'a permis de « décoder les logiques sous-jacentes aux systèmes de présentation et aux pratiques sociales des membres de leur propre culture » (Ghasarian, 2004 : 228). Dans ce déchiffrement socioculturel, l'ethnographie multisituée a rendu possible de « saisir un phénomène en repérant ses manifestations à travers plusieurs sites » (Saidi, 2007 : 61), s'agissant ici des manifestations de la diète méditerranéenne selon les récits et le *storytelling* des acteurs rencontrés. En pratiquant le *following* sur ses différents terrains, c'est-à-dire « la recherche d'une continuité de sens entre plusieurs sites détachés spatialement et temporellement » (Boussetta, 2020 : 61), l'ethnologue réalise l'essence de l'ethnographie multisituée qui est de « suivre les personnes, les connexions, les associations et les relations à travers l'espace parce qu'elles sont substantiellement continues, mais spatialement non contiguës » (Falzon, 2009 : 2).

Ultimement, mon but était de rendre compte non seulement des définitions que mes trois catégories d'interviewés donnaient à la diète méditerranéenne, s'ils étaient au fait de sa patrimonialisation à l'UNESCO et, où applicable, s'ils savaient que leur communauté a été classée comme « Emblématique », et donc comme exemplifiant un style de vie méditerranéen. Il s'agissait en partie aussi de dépeindre leur rapport à soi (culture et groupe d'appartenance) et à l'Autre (le « Méditerranéen », le citoyen du monde, l'allochtone) et donc de tisser la représentation donnée à l'espace où la diète méditerranéenne est censée être manifeste par des pratiques sociales ainsi que la trame de l'imaginaire et le vécu des touristes dans ces lieux emblématiques.

4.2 Constituer le corpus de données en triple voyage d'étude en Méditerranée

4.2.1 La sélection des voyages d'études

À l'opposé de la posture d'auteurs utilisant un « blitz ethnographie » (Tornatore, 2012 : 5 ; Bevilacqua, 2015 : 316) ou des sources de type archivistique (Csergo, Hottin et Schmit, 2020 : 120), je trouve le choix d'entreprendre un terrain multisitué particulièrement adéquat et efficace pour comprendre les représentations que mes interviewés donnent à la diète méditerranéenne. Sans inféoder toutes mes analyses au terrain (des sources écrites ont été d'une aide précieuse), je ne me suis pas astreint de ce dernier, mais l'ai choisi comme l'instrument privilégié, « vivant », voire incontournable, aux interprétations de mes hypothèses de recherche. Si on parcourt les études produites en sciences humaines et sociales, et plus spécifiquement dans la discipline anthropologique, la grande majorité des travaux sur la diète méditerranéenne se base sur un « blitz ethnographie » : les argumentations, les analyses et les résultats sont ainsi le produit d'un corpus de sources essentiellement écrites (articles de journaux), archivistiques (documentation des institutions) ou audiovisuelles (discours des médias). Cette pléthore d'études ne rend pas justice à l'aspect le plus lacunaire de la recherche portant sur la diète méditerranéenne en tant que patrimoine immatériel de l'UNESCO : l'appréhension des significations du patrimoine vivant par les communautés patrimoniales et les touristes visitant les communautés détentrices du patrimoine. C'est pour cela que, dans le cadre de ma recherche, je considère les « sources-blitz » comme secondaires et non pas des « collaborations déterminantes ». Au contraire, j'érige ma présence engagée sur le terrain, et donc l'émicité de l'approche méthodologique, en règle méthodologique de laquelle je n'aurais pas pu m'émanciper.

Mon point de départ fut des sources écrites. Premièrement, il s'agit des dossiers proposés pour inscrire la diète méditerranéenne sur la LR (nomination file de 2010 et de 2013). Ensuite, j'ai analysé les rapports périodiques produits par les États membres ayant proposé ce patrimoine alimentaire (certains rapports périodiques ont été envoyés selon les échéances accordées par l'UNESCO tandis que d'autres, prévus pour décembre 2021, ne le sont pas encore et, pour cela, je n'ai pas pu les considérer). J'ai étudié ces rapports puisqu'ils sont les seuls documents qui émettent un état des lieux de l'élément patrimonial en question ainsi que le seul instrument de sauvegarde au sein de l'instrument qu'est la Convention de 2003.

Je fournis maintenant un aperçu des voyages sélectionnés sur le terrain en vue de décrire la collecte de données. Les communautés prises à l'étude sont la sous-région du Cilento en Campanie (Italie), la ville de Soria au nord de l'Espagne et la ville de Marseille en France. Au début de l'étude, trois Communautés Emblématiques de la diète méditerranéenne furent choisies (Cilento, Soria et Chefchaouen). Bien que déjà planifié, le séjour au Maroc a dû être annulé à cause de la fermeture des frontières du pays due à la crise sanitaire entourant la COVID-19. Ces lieux ont été choisis pour les raisons énumérées ci-dessous.

En commençant par (1) Soria : l'Espagne fut le chef de file du tout premier dossier de candidature de la diète méditerranéenne à l'UNESCO. Ce premier dossier fut toutefois refusé en 2008. L'Espagne s'est prodiguée pour chapeauter cette première candidature de l'ordre de l'alimentaire et de nature multinationale à l'UNESCO. À l'époque, aucun pays méditerranéen ne se prévalait d'un inventaire où les pratiques immatérielles constituant la diète méditerranéenne étaient incluses. En inventoriant ces biens, la Communauté autonome de Murcie (Espagne) ouvrit une voie aux institutions des autres pays qui firent la même chose. Finalement, le gouvernement espagnol choisit la ville de Soria pour représenter l'Espagne dans le dossier – et non pas une communauté *murciana*, d'Andalousie ou de la côte méditerranéenne (comme Barcelone) – en raison du grand soutien des institutions locales de cette ville appartenant à la Communauté autonome de *Castilla y León*. Parmi les institutions (mairie, presse, écoles, associations de *vecinos*...), la *Fundación Científica Caja Rural* de Soria, présidée par Dr Ruiz Liso, a joué un rôle prépondérant. En somme, Soria avait monté un projet très complet et convaincant pour les finalités de l'inscription à l'UNESCO. C'est pour cela que je suis parti pour ce terrain : pour vérifier, corroborer ou infirmer cette présence de la diète méditerranéenne et le soutien local inconditionnel qui lui est accordé.

Le deuxième terrain a eu lieu au (2) Cilento dans la région italienne de Campanie. L'Italie a été, après l' « échec espagnol » de 2008, le nouveau coordonnateur du dossier de candidature de la diète méditerranéenne à l'UNESCO, qui fut cette fois accepté en 2010. La particularité de cette Communauté Emblématique est celle d'être « diffuse » puisque le Cilento est une sous-région de la région Campanie, mais, en réalité, les deux endroits qui sont mentionnés le plus souvent en tant que porteurs du patrimoine de la diète sont la commune de Pollica et son hameau, la localité balnéaire de Pioppi. L'État italien n'a pas hésité quant à l'élection du Cilento en tant que Communauté Emblématique du pays puisque

Pioppi a été pour 40 ans le terrain d'études épidémiologiques du « découvreur » de la diète méditerranéenne, Dr Ancel B. Keys. La présence du médecin transforme ainsi la communauté en un épicode tangible d'un élément immatériel. Comme à Soria, le choix de ce lieu est le résultat de logiques administratives et politiques.

Avant de passer au troisième terrain effectué, j'aimerais mentionner les raisons m'ayant motivé à choisir (3) Chefchaouen comme troisième communauté à visiter. Le Maroc est le seul pays inscrit sur le dossier de la diète méditerranéenne qui se situe sur la rive sud de la Méditerranée (alors que les six pays se trouvent sur la rive nord-européenne du bassin). Il me semblait utile de considérer les raisons derrière l'intérêt du pays de se joindre au dossier ainsi que la façon par laquelle le pays définit son attachement au concept de diète méditerranéenne par rapport aux autres pays de la rive septentrionale de la Méditerranée. Le choix de Chefchaouen en tant que Communauté Emblématique a été basé non seulement sur la disponibilité du Maroc à collaborer au projet *unesquien*, mais aussi sur des relations commerciales privilégiées qu'il entretient avec la Communauté européenne. Somme toute, le Maroc était l'ambassadeur de la rive méridionale de la Méditerranée. La ville maghrébine se distingue par la richesse de sa biodiversité⁶⁹ et le rapport étroit que la population maintient avec son terroir.

Par les imprévus liés à une difficulté de circulation due à la COVID-19, la ville de (4) Marseille a remplacé le terrain chaoui et a intégré la recherche de façon inattendue et quelque peu improvisée : puisque, d'après les formulations dans le dossier de la diète méditerranéenne, un nombre important de communautés peuvent « illustrer la diète méditerranéenne », je me suis permis de considérer Marseille en tant que ville plus qu'éligible au statut de Communauté Emblématique de la diète méditerranéenne. Marseille représente et incarne la méditerranéité : c'est une ville portuaire avec un passé riche en échanges commerciaux, en immigration, en « contaminations » et voyages d'aliments, par le quai du port et dans le palais des gens. Il ne s'agit pas ici d'une Communauté Emblématique officialisée de la diète méditerranéenne (la France ne fait pas partie du dossier de l'UNESCO), mais d'une communauté potentielle exemplifiant une *díaita* méditerranéenne. Précisons que la France est un des pays de « l'univers méditerranéen » d'Ancel Keys (Figure 3) et fut invitée à joindre le dossier pour cette raison. En revanche, le

⁶⁹ La province de Chefchaouen est désignée comme un *hotspot* de biodiversité méditerranéenne (c'est-à-dire une zone avec une concentration exceptionnelle d'espèces endémiques et menacées). Le parc régional de Bouhachem représente une des deux aires protégées de la province (avec le Parc national de Talassemtane). En 2006, ces deux parcs ont été inclus dans la Réserve de biosphère intercontinentale méditerranéenne d'Espagne et du Maroc, établie dans le cadre du Programme sur l'Homme et la biosphère (MAB) de l'UNESCO.

gouvernement français a refusé ce faire-part puisqu'occupé par la proposition de la candidature de sa cuisine nationale (le repas gastronomique des Français) qui fut d'ailleurs patrimonialisée la même année que la diète des Méditerranéens et la cuisine *michoacana* du Mexique. C'est en ce moment que le Maroc devint le quatrième candidat au dossier multinational.

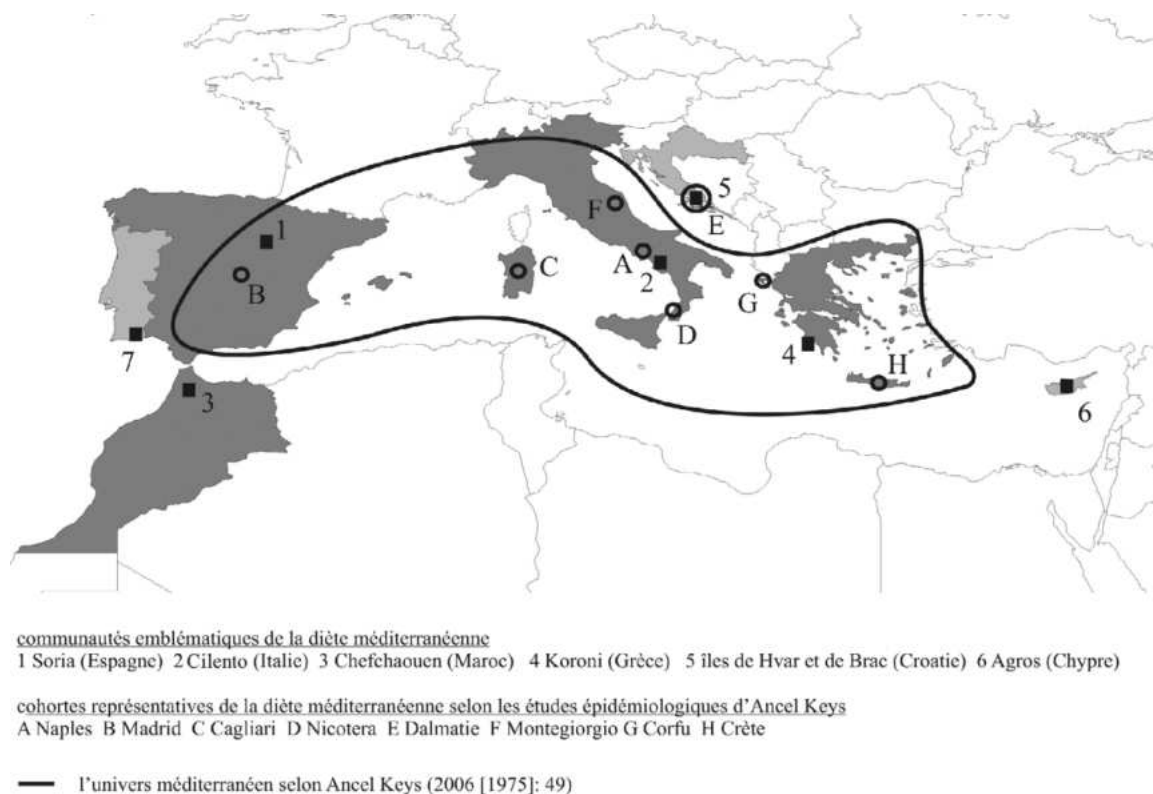


Figure 3. Espace épidémiologique keysien et patrimonial de la diète méditerranéenne (Da Silva, 2015 : 119).

Les périodes de séjour de terrain vont du 12 juillet 2021 au 12 septembre 2021, pour un total de 10 semaines de terrain. Les *fieldworks* étaient repartis entre le Cilento (12 juillet-1^{er} août), Soria (1^{er}-23 août) et Marseille (24 août-12 septembre), totalisant environ trois semaines de séjour par terrain. Durant les mois de janvier et février de 2021 et de 2022, des « terrains hivernaux », et donc au cours de la basse saison touristique étaient envisagés en Italie, en Espagne et en France. J'aurais même voulu compenser l'annulation du terrain estival à Chefchaouen par un séjour d'hiver dans cette ville appelée « la perle bleue » de la Méditerranée pour ses couleurs caractéristiques. Malheureusement, faute de moyens et de possibilité de se rendre sur le terrain (la COVID-19 entrava à nouveau mes déplacements), les terrains estivaux furent les seuls entrepris.

4.2.2 Observation participante

L'anthropologie est un jeu relationnel où deux démarches s'entrecroisent. La première est celle de *décentrement-distanciation* de l'anthropologue. Traditionnellement, l'anthropologue est décentré de son univers culturel natif : il est capable d'étudier à la fois la population où il travaille – en se distanciant épistémologiquement d'elle – et d'avoir une perspective critique de sa propre société et de son milieu d'origine en retour. Cette « double mise en cause théorique de l'identité culturelle » (Bonte et Izard, 2010) met en exergue le fondement de l'objet méthodologique qui est clarifié dans « cet intérêt central pour l'étude de la relation à l'autre tel qu'il se construit dans son contexte social » (Augé et Colleyn, 2009). La deuxième démarche est celle de l'*observation-participation*, mieux connue comme l'observation participante. À ce stade, l'anthropologue se trouve sur le terrain et observe son objet d'étude par l'entremise d'un dialogue et d'une interaction de plus ou moins longue durée (De Sardan, 2001). D'après Crang et Cook (2007), l'ethnographie se composerait de l'observation participante plus une variété d'autres techniques. Selon Hammersley et Atkinson (2007), l'ethnographie et l'observation participante sont deux termes apparentés. Dans ce cadre en présentiel, l'observation participante contextualise l'objet d'étude. En fait, l'objet n'existe pas *a priori*, mais il est construit *in itinere* (avant, pendant et post-terrain) par l'anthropologue qui lui donne une représentation *a posteriori* dans ses résultats de recherche.

Afin d'entamer ce « processus de contextualisation » (Paillé et Mucchielli, 2010), je me suis rendu sur le terrain pour observer mon objet d'étude (la diète méditerranéenne) dans l'espace où il est censé se situer et être le plus représentatif (auprès des communautés choisies). La durée présentielle visée de l'observation directe a été de trois semaines environ par communauté. Par « observation directe », Deshaies (1992) entend « celle qu'on réalise en prenant note des faits, des gestes, des événements, des comportements, des opinions, des actions, des réalités physiques ». Ma recherche de terrain s'appuie sur le concept inuit de *pilimmasarniq* (ᐱᑕᑦᐱᕐᓂᕐᓂᕐᓂᕐ). Le terme désigne, en inuktitut, le principe d'acquérir et de partager des compétences et des connaissances par une observation

directe et une pratique attentive⁷⁰ (Igloliorte, 2016). Certes, un terrain d'une plus longue durée aurait probablement impliqué une majeure contextualisation et compréhension de l'objet d'étude et aurait permis « un éventail plus vaste de situations empiriques à observer et à analyser » (Beach *et al.*, 2004).

La présence sur un terrain de « petite taille » (le hameau de Pioppi, la commune de Pollica, la ville de Soria) et d'un espace restreint d'étude (les quartiers historiques du Panier, de Noailles et de Belsunce à Marseille) m'a permis de me familiariser avec le déroulement habituel de la vie de ses habitants, des institutions présentes (j'en parlerai sous peu) et des visiteurs. Cela a fait ressortir les constantes de la vie des habitants durant l'été, les attractions visitées par les touristes (et par la suite leurs motifs de voyage) ainsi que la programmation scientifique et/ou promotionnelle des instances *in situ*, comme le 7^e Festival de la diète méditerranéenne de Pioppi, la 5^e édition du Kouss-Kouss Festival à Marseille ou la 14^e *Semana de la Tapa Micológica* à Soria. Ainsi, je cherchais à comprendre par quelle promotion touristique (festivals, journées consacrées à la diète méditerranéenne, ateliers pratiques de production oléicole ou vinicole...) et locale (associations, institutions, panneaux) ce mode de vie méditerranéen pouvait se produire, se manifester et être viable. Des pistes intéressantes ont ainsi émergé chaque jour et à chaque rencontre. Grâce à l'observation participante, considérée par certains auteurs comme l'essentiel de la démarche ethnographique (Silverstone, Hirsch et Morley, 1991 ; Delamont, 2004 ; O'Reilly, 2009), mes questions de recherche et mes hypothèses ont acquis une profondeur importante. D'après McKenzie, l'observation participante est un outil

[...] qui suggère que nous apprenons sur la vie des gens de leur propre point de vue et dans le contexte de leur expérience vécue. Cela implique non seulement de leur parler et de leur poser des questions, mais aussi d'apprendre d'eux en les observant, en participant à leur vie et en posant des questions qui se rapportent à l'expérience de la vie quotidienne telle que nous l'avons vue et vécue (McKenzie, 2017).

L'observation que j'ai choisie est de type participante, car je ne voulais pas me limiter, face à l'immersion expérientielle que le terrain offre, à une description « passive », non participante (et donc purement visuelle), du phénomène pris à l'étude. L'observation correspond à « être témoin des comportements sociaux des individus ou de groupes dans les lieux mêmes de leurs activités ou de leurs résidences sans en modifier le déroulement

⁷⁰ Cette forme d'observation est intrinsèque à la création artistique dans l'Arctique. De fait, la plupart des artistes inuit contemporains développent leurs connaissances et parfont leurs compétences artistiques en observant d'autres artistes inuit. L'aiguillage par la pratique, la patience, l'effort et l'action constituent alors les maillons du pouvoir observationnel de la terre, des marées changeantes, de la météo, du comportement animal ou des techniques transmises de façon intergénérationnelle.

ordinaire » (Peretz, 2004 : 14). Lorsque je cite cette opposition à la « passivité » de l'observation non participante, je veux dire que mon rôle était d'écouter les conversations, les contenus des discussions et d'observer le quotidien des personnes tout en demandant de clarifications à l'égard des comportements ou des actions. Le tout était noté sur mes deux journaux de bord, un Moleskine noir et un autre rouge, faisant un total de 370 pages de notes de terrain. En ne pouvant pas tout me rappeler au fil du terrain, l'enregistrement des observations à l'aide d'un enregistreur vocal numérique ou *per iscritto* [par écrit] furent des instruments de collecte indispensables pour la « mémoire de terrain ».

Pour être plus précis, dans le cadre de ma recherche, l'observation participante au sein de la catégorie « habitants » s'opérait par l'immersion quotidienne que j'effectuais dans les bars, les restaurants, les kiosques, les rues et les squares, les marchés publics et auprès des vendeurs de fruits et légumes italiens, dans les *carnicerías* et les *pescaderías* espagnoles [boucheries et poissonneries] ou encore par le fait d'aller dans les endroits où une concentration d'habitants était importante, par exemple dans la promenade du *Parque Alameda de Cervantes* à Soria ou dans certains quartiers marseillais comme Noailles. En ce sens, j'ai essayé de vivre comme un habitant du lieu, par ses commissions quotidiennes, ses rythmes de vie et ses habitudes. Le but des observations était d'identifier les régularités dans le quotidien des locaux, la manière dont elles s'étaient et par quels « supports » sociaux et culturels. Certes, ma tentative de me métamorphoser en un habitant a parfois pris le dessus sur ma posture de chercheur. À maintes reprises, la participation active avalait la « simple » observation (Blondeau, 2002). C'est par l'intermédiaire de l'écriture (habituellement faite le jour même) ou de la relecture des notes de terrain que la distanciation réapparaissait et me permettait « de rétablir des dimensions d'observation réflexive » (Verrier, 2006).

Ensuite, en ce qui concerne la catégorie des représentants institutionnels, l'observation consistait en la visite des structures qui sont directement ou strictement liées au thème de la diète méditerranéenne (la *Fundación Científica Caja Rural* de Soria et le MUCEM à Marseille) ou qui ont été créées pour les fins de la sauvegarde de la diète méditerranéenne une fois qu'elle fut patrimonialisée (l'Écomusée de la diète méditerranéenne à Pioppi ou le *Centro Studi Dieta Mediterranea « Angelo Vassallo »* de Pollica). La visite de ces institutions, effectuée avec l'accompagnement de leurs représentants ou en solo, a été précieuse pour comprendre à quoi la diète méditerranéenne correspond localement et comment elle est proposée par la « communauté

institutionnelle ». Je me suis également attardé sur le travail de présentation et d'explication de ces lieux par leurs représentants, par exemple en participant à des visites guidées ou à des événements organisés pendant ma présence sur le terrain.

En ce qui concerne la troisième catégorie, les touristes, l'observation comportait mon intégration au tissu touristique. J'allais donc dans les lieux les plus visités des communautés, comme le quartier Panier à Marseille, l'espace balnéaire *pioppese* ou le centre névralgique de Soria, la *Calle El Collado*. Puisque la période estivale correspond au moment où les visiteurs se font les plus nombreux dans les trois communautés choisies, les touristes abondaient. Le choix des endroits *supra* évoqués a permis l'identification des touristes et, pour ceux qui acceptaient, leur entrevue. L'objectif fut de discerner des régularités dans la façon de faire l'expérience de voyage au Cilento, à Soria et à Marseille, ainsi que les *incontournables* à visiter et à manger d'après eux.

Si je devais énumérer le grand avantage et le hic (au moins du point de vue conceptuel) de l'observation participante, je nommerais probablement l'intimité du terrain, pour le premier, et le déraillement de posture, pour le second. L'atout principal de l'observation est la proximité, voire l'intimité qui se crée avec les acteurs du terrain. Son plus grand avantage réside dans la production de données qui, autrement, auraient difficilement pu être obtenues, d'après Soulé (2007 : 128), « en situation d'extériorité » (par exemple, par le décryptage des comportements des groupes sociaux). La cocréation du sens et des significations avec les acteurs de terrain constitue l'« accès privilégié à des informations inaccessibles au moyen d'autres méthodes empiriques » (*ibid.*). En revanche, l'acception académique en vigueur de l'observation participante suppose une distanciation de cette intimité. Selon Tedlock (1991), la résolution de cette impasse gît dans la reconceptualisation de l'observation participante (OP) en participation observante (PO) ; cette dernière permettrait de profiter de la proximité inter-subjective allant se créer avec les informateurs sur le terrain (Soulé, 2007 : 131) et de fréquenter le terrain d'étude « aussi intensément que possible » (Pfadenhauer, 2005). Le travail ethnographique peut prétendre à l'objectivité scientifique seulement s'il se bâtit sur un amalgame d'immersion intersubjective et émotionnelle *in situ* et de recul « objectif » (avant, pendant et post-terrain). Être à la fois chercheur et touriste a renforcé la dimension participante de l'observation, d'autant plus que je n'avais jamais visité les lieux choisis pour le terrain, ou ne connaissais des personnes *in situ*. Le fait de se familiariser au terrain, un jour après l'autre, ainsi que de (re)connaître, rencontrer et renouveler des relations interpersonnelles qui ont joué un rôle clé dans mon

acceptation sur le terrain en tant qu'*o ricercatore* [l'chercheur] ou qu'*antropólogo* [anthropologue] menant des recherches sur la diète méditerranéenne.

4.2.3 Entretiens semi-dirigés

Le but de l'entrevue est de « recueillir de l'information en vue de comprendre la signification d'un événement ou d'un phénomène vécu par les participants » (Fortin et Gagnon, 2016 : 319). Au cours des entrevues, il est nécessaire d'obtenir une quantité (et une qualité) importante d'informations et, pour cela, j'ai opté pour l'entretien de type semi-dirigé, car il se situe à mi-chemin entre les entretiens non-structurés et les entretiens standardisés. Ainsi, ça a permis à mes interlocuteurs de développer un discours plus fluide et souple tout en obtenant les informations demandées. Blanchet et Gotman (2010) nous éclairent sur la nature d'un entretien semi-dirigé : il s'agit d'un type d'entretien qui laisse une certaine liberté de poser des questions, de la part de l'enquêteur, et de formuler des réponses, du côté de l'interviewé. L'enquêté est encouragé à répondre aux questions en toute liberté et à dialoguer avec son interlocuteur, mais il revient à l'enquêteur la responsabilité de recentrer le discours et/ou les questions pour qu'il atteigne son objectif de recherche. Le chercheur dispose de certaines lignes guides et de questions préparées au préalable pour qu'il n'oublie rien d'important pour les finalités de la recherche. En revanche, le chercheur n'est pas obligé de suivre un ordre particulier pour poser les questions, de même que les formulations peuvent changer selon la personne que le chercheur a devant lui.

Une fois la méthode par enquête approuvée par les CÉRUL (Comités d'éthique de la recherche avec des êtres humains de l'Université Laval) en 2020, certains acteurs ont été contactés par courriel afin de vérifier leur intérêt et volonté à participer à l'enquête, tandis que d'autres furent rencontrés et interviewés directement sur le terrain. Chaque entretien a été réalisé à l'oral et d'une durée variable (quarante minutes en moyenne pour les habitants, vingt minutes avec les représentants institutionnels et une dizaine de minutes en compagnie des touristes), et cela, selon la fluidité des discussions et jusqu'au moment où des réponses ont été données à toutes mes questions. Une grande majorité des entrevues furent conduites sur le terrain. Ce qui m'intéressait particulièrement était que les répondants se

sentent à l'aise de parler librement du sujet et de répondre aux questions selon ses connaissances, perceptions et points de vue.

À l'aide d'une liste de questions que j'ai rédigée au préalable, l'interaction verbale avec les interviewés se faisait à partir de questions abordant des thèmes divers. L'échange permet « une compréhension riche du phénomène à l'étude [qui] sera construite conjointement avec l'interviewé » (Savoie-Zajc, 2009). Fondamentale à ce type d'entrevue est l'écoute active de la part de l'intervieweur qui est censé mettre de côté ses préjugés et ses opinions pour prêter toute son attention à la personne interviewée (Lodico, Spaulding et Voegtle, 2010). En ce sens, l'écoute est plus importante que la parole (Seidman, 2006). Importantes sont aussi les reformulations de l'intervieweur pour s'assurer qu'il a saisi correctement les propos du répondant. Sur le terrain, toutes les entrevues ont été enregistrées à l'aide d'un enregistreur audio, tandis que les entrevues faites hors terrain (par exemple, avec certains représentants institutionnels et la majorité des scientifiques) sont de l'ordre de l'audiovisuel (j'ai utilisé la plateforme Zoom). La transcription des entrevues a été faite en verbatim et précède la phase d'analyse des données.

L'utilisation d'un échantillonnage intentionnel – aussi appelé « par choix raisonné », « typique » ou « au jugé » (Fortin et Gagnon, 2016 : 271) – fut essentielle pour sélectionner des acteurs en fonction des caractères typiques de la population à l'étude sur le terrain. Ce type d'échantillonnage est demeuré un instrument qualitatif très utile afin d'obtenir les « caractéristiques recherchées » (Morse, 1990) chez les participants et « des données informatives riches et significatives » (Maxwell, 2005). Une saturation a été atteinte après avoir effectué un certain nombre d'entrevues. Par saturation, on entend le moment où la collecte des données, à l'aide des entrevues, ne produit que des données déjà découvertes auparavant et qui changent peu, ou très peu, les résultats de recherche (Marshall *et al.*, 2013 ; Guest, Bunce et Johnson, 2006). En général, j'ai atteint la saturation à la huitième entrevue pour la catégorie des habitants, la troisième pour les représentants institutionnels et la sixième pour les touristes.

Une fois la population cible définie pré- et durant le terrain, je me suis employé au recrutement de la population disponible à partir de laquelle l'échantillon a été constitué. La méthode utilisée pour effectuer le contact initial auprès de mes acteurs a été l'envoi d'un courriel (pour la presque totalité des représentants institutionnels et pour quelques habitants), ainsi que l'échange « accidentel » pour une partie de la catégorie habitants et la totalité des touristes. Je me suis assuré du consentement des participants de manière

verbale pour qu'ils pussent prendre connaissance des tenants et des aboutissants de l'étude. Afin de protéger les intérêts personnels et professionnels de certains acteurs, des mesures ont été prises : la participation volontaire à l'étude et le maintien de l'anonymat pour tous les interviewés par l'utilisation d'un pseudonyme (pour repérer plus facilement les pays d'origine dans mon analyse, ou d'au moins le terrain où l'entrevue fut conduite, j'ai choisi des pseudonymes italiens pour les individus ayant été interviewés en Italie, des pseudonymes espagnols pour les acteurs *sorianos* et français en ce qui est de Marseille).

J'ai conduit 12 entrevues semi-dirigées pour chaque catégorie d'habitants (36 pour le total des trois terrains), 5 entrevues pour chaque catégorie de représentants institutionnels (cela fait 15 entrevues totales pour cette catégorie) et 9 visiteurs pour chaque catégorie de touristes (27 entrevues). À ces entrevues de terrain s'ajoutent six entrevues que j'ai décidé de conduire avec des scientifiques dont les travaux portent spécifiquement sur la diète méditerranéenne et/ou les patrimoines alimentaires. Plus précisément, les experts choisis sont des personnes qui ont suivi le chemin de la patrimonialisation de la diète méditerranéenne à l'UNESCO à travers leurs recherches et/ou ayant participé à la création du dossier de candidature de la diète méditerranéenne. Ma réflexion a donc été alimentée par un total de 84 entrevues semi-dirigées. À cela s'ajoutent plusieurs notes issues d'agréables rencontres non planifiées avec les habitants des lieux pris à l'étude, mais aussi par la rencontre d'individus de villes et de villages limitrophes à Pioppi/Pollica (San Mauro Cilento, Caselle in Pittari, Sapri et Acciaroli), à Soria (Garray, Golmayo, Calatañazor et Pobar) et à Marseille (Aix-en-Provence et La Ciotat). Des échanges informels ont été entretenus avec des acteurs culturels des trois communautés et avec des intervenants du milieu patrimonial de Pioppi et Pollica, de Soria, de Marseille et de La Ciotat. Les informations obtenues par les entrevues ont été complétées de façon plus éclatée par l'analyse de documents produits par les municipalités, les associations culturelles et les offices de tourisme des communautés et de publications sur l'histoire locale. Avec les Italiens, j'avais en commun la langue maternelle et la culture d'origine. Avec les Espagnols et les Français, l'échange était en espagnol castillan et en français, respectivement. Je trouve que les confidences étaient facilitées par le fait que les participants avaient l'opportunité de parler dans leur langue maternelle, et non pas dans une langue étrangère (comme l'anglais).

Des questions communes ont été posées à la totalité des interviewés alors que d'autres étaient spécifiques à la catégorie d'interviewés (j'énumérerai les questions

spécifiques dans les paragraphes suivants). Il était primordial de connaître (1) la définition et/ou la représentation donnée à la diète méditerranéenne et (2) de savoir si les acteurs étaient au fait que la diète méditerranéenne était devenue un patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, de (3) vérifier la connaissance de faire partie (pour les habitants et les représentants institutionnels) ou de visiter (pour les touristes) une Communauté Emblématique de la diète méditerranéenne (Cilento et Soria) ou si Marseille ferait une bonne candidate à cette élection. Je demandais également de (4) me décrire les « frontières » de la diète méditerranéenne, de l'alimentation méditerranéenne et/ou de la Méditerranée, pour comprendre si elles s'arrêtaient dans un espace géographique précis (comme la côte ou dans certains pays plus que d'autres), ou si elles « voyageaient » (par exemple, par sa pratique par les émigrés méditerranéens en Amérique ou en Asie, ou par des allochtones dans d'autres régions du monde). En guise de conclusion des entrevues, je posais toujours (5) la « question du cœur », à savoir la représentation personnelle que les habitants, les représentants institutionnels et les touristes donnaient au « style de vie », à « l'équilibre » et au « bien-être ». Le lecteur attentif pourra remarquer que tous ces termes sont des possibles traductions du mot *díaita* : c'est dans l'étymologie ancienne du mot « diète » qu'il faut chercher ce qu'est la diète méditerranéenne. Les résultats furent surprenants, à la fois concordant inter-terrains et discordant au sein de la même population, et je les illustrerai aux chapitres de la thèse consacrés à leur restitution.

Les habitants interviewés sont originaires des communautés prises à l'étude ou y résident depuis plus que la moitié de leur vie. Le recrutement s'est fait sur place ou par contact WhatsApp et Facebook pour ceux qui avaient une affiche promouvant leur activité personnelle et/ou professionnelle (gestionnaires d'agritourisme, restaurateurs, hôteliers, quelques jeunes et des retraités, nutritionnistes, marchands d'objets divers, vendeurs de fruits et légumes, et ainsi de suite). Au début, la taille de l'échantillon était plus restreinte et ne s'élevait qu'à 12 habitants totaux pour les trois terrains. Ce nombre a augmenté sur le terrain, s'élevant à 12 habitants interviewés par terrain. Il était en fait difficile de savoir *a priori* le nombre d'unités d'observation nécessaires pour atteindre un seuil de saturation (Thiéart, 2003). Les enquêtes se déroulaient généralement dans les espaces publics ou dans les commerces des personnes rencontrées. Il arrivait que l'entrevue se poursuive au domicile des participants ou que des rencontres répétées se produisent au cours du terrain. Hormis les questions communes déclarées dans le paragraphe précédent, des questions spécifiques furent posées aux habitants. D'abord, et ce pour les mettre à l'aise en début d'entrevue : (1) ce qu'ils aiment (ou non) de leur ville/communauté et (2) comment ils

passent leurs journées (de travail, libres, de fête). Ensuite, je me suis intéressé (3) à leurs perceptions, observations ou expériences des manifestations de la diète méditerranéenne. Le grand potentiel du terrain d'étude et de l'enquête orale s'est concrétisé surtout avec la catégorie des habitants qui me livraient des récits personnels au sujet de leur communauté, les us et coutumes ainsi que des confidences sur leur vie sous la protection de l'anonymat. Tout en répondant à mes questions (des fois très rapidement et d'autres en creusant en profondeur), le récit dépassait souvent le cadre de l'entrevue et devenait un passage de savoir (-faire, -être, -manger, -vivre) dont j'en remercie ses narrateurs.

Comme pour les habitants, les représentants institutionnels sont originaires des communautés prises à l'étude ou y représentent une institution locale depuis plusieurs années. Tous les représentants institutionnels sont issus de la société régionale ou nationale de la communauté étudiée et sont des acteurs sociaux et politiques liés, directement ou par voie transversale, à la promotion, sauvegarde et gestion du patrimoine de la diète méditerranéenne. Ainsi, différents types d'informateurs ont été sélectionnés : des représentants des offices du tourisme ou des associations bénévoles des communautés prises à l'étude, des gestionnaires muséaux et d'expositions dont l'objet est la diète méditerranéenne (par exemple, l'*Ecomuseo della dieta mediterranea* de Pioppi, la FCCR de Soria et le MUCEM à Marseille), des chefs et restaurateurs faisant partie de réseaux promouvant et protégeant l'identité méditerranéenne et/ou locale et les cuisines tant locales/régionales que de l'ensemble de la Méditerranée (par exemple, Gourméditerranée en Provence). Somme toute, les représentants institutionnels sont les porte-voix des structures (physiques, culturelles, touristiques et politiques) liées à la diète méditerranéenne. Ils sont les facilitateurs et les responsables de la viabilité de la diète méditerranéenne au sein de l'institution. Le recrutement se base sur le rôle d'« ambassadeurs » du fait alimentaire local et/ou de la diète méditerranéenne que ces individus occupent dans l'institution prise à l'étude. Les enquêtes se sont déroulées en présentiel ou en audiovisuel (via la plateforme Zoom). Quant aux questions posées, je leur ai demandé (1) de quoi l'institution s'occupe et (2) quel est le rôle et l'espace donné à la diète méditerranéenne au sein de l'institution, ainsi qu'à la cuisine *cilentana*, *soriana* et marseillaise. Des questions portant sur (3) les événements créés, liés et/ou consacrés à la diète méditerranéenne organisés par la ville/communauté furent également posées. La finalité des questions est de montrer et comprendre la portée des actions des instances culturelles et politiques sur la communauté patrimoniale.

Passons à la catégorie touristes. Avant d'entreprendre le terrain, j'ai considéré que le seuil de saturation de cette catégorie pouvait varier considérablement en raison de la présence d'un échantillon beaucoup plus étendu que celui des habitants ou des représentants institutionnels, en étant « allogène » au terrain. Le touriste n'est qu'un visiteur temporaire et les variables de la catégorie (nationalité, âge, période de l'année pour visiter la destination, le choix du voyage et la motivation de la visite, etc.) sont nombreuses. Je me suis vite rendu compte que la majorité des visiteurs rencontrés pratiquent un tourisme de type domestique ou régional (notamment au Cilento et à Soria). Pour les périodes de déroulement du terrain, les touristes étaient majoritairement des nationaux de chaque communauté étudiée : les touristes visitant le Cilento étaient en grande majorité des *Campani* ou des Italiens (le segment de visiteurs allemands et quelques Français séjournent plutôt au mois d'août, d'après mes informateurs), les visiteurs rencontrés à Soria sont majoritairement représentés par les Communautés Autonomes espagnoles de Catalogne, de Madrid, des Asturies et de Castille-et-León, tandis que ceux choisissant Marseille comme destination de voyage sont des Français⁷¹. L'échantillonnage était ici de type accidentel ou de convenance. Le choix des sujets était donc déterminé par le lieu et le moment. Je n'avais pas de critère proprement dit, mais plutôt une orientation : afin de mieux cibler les touristes et d'avoir un cadre plus clair des leurs représentations de la diète méditerranéenne, j'ai essayé d'identifier une attraction touristique dont le contenu pouvait symboliser un « tourisme de la diète méditerranéenne ». Par « tourisme de la diète méditerranéenne », je veux dire une typologie de tourisme où les visiteurs participent à une « pratique sociale » telle que décrite ou facilement interprétable comme « méditerranéenne » dans le dossier de candidature de la diète à l'UNESCO. La participation pouvait être « volontaire », comme pour la visite d'un musée consacré à la diète méditerranéenne (celui à Pioppi ou encore l'exposition *Le grand Mezzé* à Marseille), mais aussi « involontaire », par exemple dans le cas où un touriste en visite choisit un repas typique, et « méditerranéen », dans un restaurant ou lorsqu'il participe et fait l'expérience d'une pratique traditionnelle, et « méditerranéenne » (production du miel à Pobar, à quelques kilomètres de Soria). Cette orientation m'a permis non seulement de comprendre comment les touristes avaient

⁷¹ Il faut mentionner que, malgré la volonté d'interviewer des ressortissants étrangers visitant Marseille (une Éthiopienne, un couple de Polonais et d'Allemands et d'autres enquêtés potentiels), les personnes se sont catégoriquement refusées de se prêter à l'entrevue pour des raisons disparates. Dans la majorité des cas, cela était dû à la vitesse de passage à Marseille (en voyage organisé ou pas, ils prenaient le bateau et avaient peu de temps pour profiter de la ville). Puisque les entrevues de la catégorie touristes se sont déroulées en grande partie dans l'espace portuaire, à côté du MUCEM et du quartier Panier, bon nombre des personnes approchées étaient pressées (d'aller visiter le musée, le quartier ou, encore une fois, de prendre le bateau). Certains « ressortissants étrangers » ne parlaient ni le français ni l'anglais et donc l'entrevue n'a pas pu se produire.

compris le contenu d'une « pratique sociale méditerranéenne », mais aussi de comprendre quelle promotion touristique de la diète méditerranéenne se fait au sein des communautés. Comme pour les habitants, la taille de l'échantillon des touristes n'était pas vraiment prédéterminée, mais plutôt indicative. Le choix de la taille de l'échantillon s'appuyait sur mes besoins d'information et dépendait de l'atteinte d'une saturation des données pour le considérer complet. Les touristes ont été approchés et interviewés dans les lieux emblématiques et prisés des communautés (à la plage de Pioppi ou dans le centre historique de Pollica, dans les rues et les parcs principaux de Soria et dans l'espace portuaire marseillais). Mes questions interrogeaient les visiteurs à propos de (1) la raison et la durée du voyage dans la ville/communauté, (2) l'expérience qu'ils cherchaient à vivre en voyage ainsi que (3) la description des lieux visités et des repas consommés, et (4) s'ils ont (ou pensent avoir) vécu une expérience liée à la diète méditerranéenne.

4.2.4 Traitement et analyse des données

[L'anthropologie] prend comme objet d'investigation des unités sociales de faible ampleur à partir desquelles elle tente d'élaborer une analyse de portée plus générale, appréhendant d'un certain point de vue la totalité de la société où ces unités s'insèrent (Augé, 1979).

C'est avec ces mots que Marc Augé nous éclaire à propos du modus operandi de l'anthropologie. Les « unités sociales de faible ampleur » qu'il mentionne sont les tesselles de la mosaïque anthropologique qui tentent d'expliquer l'humanité dans son universalité à travers des particularismes et des spécificités. Le projet de l'anthropologie se situe dans une analyse à la fois comparative de ses différents particularismes (culturels, sociétaux, religieux, etc.) et contrastive saisissant, dans la diversité, des généralisations universelles. Puisque l'universel se décèle par le particulier (Goffman, 1974), il s'agit donc ici de restituer et de réfléchir à la singularité de la patrimonialisation de la diète méditerranéenne d'après les points de vue « singuliers » des habitants, des représentants institutionnels et des visiteurs interrogés durant l'enquête de terrain, mais aussi par rapport aux données fournies par certains auteurs et scientifiques clé dont je dispose. C'est donc la singularité de chaque cas, et sa mise en comparaison intra- et inter-terrain, qui est intéressante. L'échantillonnage doit être, autant que possible, représentatif de la population prise à l'étude. La représentativité de l'échantillon est telle si l'échantillon peut se suppléer à l'ensemble de la population (Fortin et Gagnon, 2016 : 262). Dans le but de généraliser les résultats de

recherche, le chercheur doit s'assurer que les réponses des personnes interviewées sont représentatives de celles qu'auraient données d'autres membres de la même population cible en de mêmes circonstances (Portney et Watkins, 2009).

Le but du terrain d'étude est de dégager « un portrait culturel ou une synthèse faisant état de la complexité de tous les aspects de la vie d'un groupe » (Wolcott, 1999). Bien sûr, l'avantage de l'étude comparative réside dans la mise en rapport analytique des différents groupes culturels interrogés dans les trois différents pays de la Méditerranée. La comparaison est utile pour extrapoler des différences et des similitudes pouvant confirmer ou infirmer les sources, écrites et orales, que j'ai à disposition ainsi que mes hypothèses. L'interprétation sert aussi à donner un sens aux styles de vie, aux « *díaitas* », des groupes pris à l'étude. Les données que j'ai recueillies dans le cadre de la recherche sont tirées des entrevues semi-dirigées (en ligne et sur le terrain), de l'observation participante sur le terrain (par exemple, des données visuelles, comme les photographies ou les vidéos, ou « *présentielles* », comme les habitudes de vie de la population cible), ainsi que des sources écrites. Conscient du risque que la prise de vidéos comporte dans le déroulement du quotidien des personnes voyant une caméra les filmer, je me suis limité à la prise de notes descriptives pour ensuite passer (et ce, dès que possible) à l'étape analytique constituée de mémos, d'impressions, de notes théoriques et d'analyses dans mon journal de bord. Tel un touriste, des photos ont été prises en guise de documentation et d'aide-mémoire. Enregistrer ma voix ou annoter par écrit mes observations et conversations avec les personnes rencontrées a représenté pour moi une sorte d'inventaire de l'oralité qui devint ensuite une source manuscrite précieuse pour les analyses. Ce chemin réflexif vise à rendre compte du « cheminement théorique des chercheurs dans leur intention d'expliquer la situation observée » (Fortin et Gagnon, 2016 : 318). Après le recueil des données, il était donc question de les organiser pour en faciliter l'interprétation à travers l'analyse de contenu.

Je divise l'analyse de contenu en deux phases. Une première phase est représentée par la segmentation et le codage des données. Il s'agit ici de la thématization de l'observation participante et des entretiens conduits. Tout d'abord, le traitement des données se faisait déjà *in situ* (dès que possible durant la journée ou une fois rentré le soir) ou en voyageant après la fin d'un terrain et le début du suivant. Le terrain fut une expérience tellement intense et intensive que le travail couvrait les trois moments de la journée (matin, après-midi et soir). Récapituler mes impressions et mes notes en les relisant chaque jour

s'est avéré fructueux en termes d'obtention d'une *thick description*, souhaitée en recherche qualitative. Les terrains se sont enchaînés l'un après l'autre et les notes dans le carnet étaient par la suite complétées, commentées et revues constamment selon mes observations, dans un va-et-vient de notes qui leur donne un sens. Selon Holloway et Wheeler (2010), la transcription en verbatim des entrevues est chronophage étant donné qu'une heure environ d'entrevue peut prendre de quatre à six heures de temps pour la retranscrire. Les notes de terrain ont été retranscrites dans leur intégralité pour donner un sens et un cadre plus clair à ce que j'ai vécu pendant celui-ci. Les données recueillies sont divisées en segments, c'est-à-dire en unités analytiques significatives (ou unités de sens), soit des éléments (du texte, de l'enregistrement, de l'observation...) qui « possèdent un sens exhaustif en eux-mêmes » (Fortin et Gagnon, 2016 : 360). À la suite du processus de segmentation des données, le codage qualificatif intervient dans la démarche et consiste en l'attribution de thèmes (Munhall, 2007), par des mots-clés par exemple, ou en le décèlement de catégories rendant les données plus « malléables » à leur analyse et leur conférant une signification particulière. Cette analyse thématique consiste « à procéder systématiquement au repérage, au regroupement et, subsidiairement, à l'examen discursif des thèmes abordés dans un corpus, qu'il s'agisse d'un verbatim d'entretien, d'un document organisationnel ou de notes d'observation » (Paillé et Mucchielli, 2010 : 162). C'est pendant cette première phase de codage que l'élaboration de catégories ainsi que l'émergence de thèmes s'établissent (Woodby *et al.*, 2011). Par thème, on entend « des significations récurrentes qui semblent entrelacées dans l'ensemble des données » (Fortin et Gagnon, 2016 : 363). Les informations obtenues lors des entrevues semi-dirigées et de l'observation participante prennent la forme d'un thème qui émerge par les informations recueillies (par le terrain ou les participants à l'étude). Ce processus de codage est rendu possible par un « cahier de codes », c'est-à-dire un document qui « définit chaque variable d'une étude » (*ibid.* : 352), ordonnant les variables dans un ensemble de données. Je tiens aussi à préciser que les moments de recueil de données et de leur analyse n'étaient pas des phases distinctes, mais le produit d'un effort analytique s'inscrivant dans un continuum dont le début est à repérer avant l'entreprise du terrain. Il s'est ensuite poursuivi durant la période *in situ* et même pendant la rédaction de la thèse. Il s'agit d'une analyse *ab ovo usque ad mala* [littéralement, « de l'œuf aux pommes » et au sens traduit « du début à la fin »].

La deuxième phase d'analyse des contenus consiste en l'interprétation des résultats et la formulation de conclusions. Dans un processus de va-et-vient d'interprétation des données, les résultats de l'analyse prennent la forme de conclusions logiques qui donnent

un *pattern* [modèle] aux thèmes et aux catégories créés et pris en examen (Polit et Beck, 2012). Cette démarche s'applique aux données recueillies qui peuvent corroborer ou infirmer ce que j'avais comme hypothèses de départ. La présentation des résultats de l'analyse qualitative est faite en utilisant un rapport d'étude qualitative sous forme narrative. Cette présentation descriptive inclut également des comparaisons avec d'autres études similaires (de Consuelo Álvarez Plaza, à titre d'exemple), des recommandations pour des pistes de recherche futures (comme dans les ouvrages d'António José Marques da Silva) et des aspects relatifs aux limites de l'étude, comme le fait de ne pas connaître la langue amazighe ou l'arabe pour conduire des entretiens au Maroc (avant l'annulation du terrain) et les problèmes engendrés par la COVID-19.

Pour les catégories des habitants et des représentants institutionnels, l'analyse des résultats se fait sur la vague des « cinq hypothèses » de Tornatore (2012) que l'auteur propose de mettre à l'épreuve par l'enquête empirique. Les hypothèses touchent à la fois l'État (hypothèses 1, 2 et 3) et les communautés (hypothèses 4 et 5). D'après Tornatore, la question importante est de savoir comment le binôme territorialisation/déterritorialisation est mis en œuvre, avec quelles finalités et au profit de qui dans la politique du patrimoine immatériel. Le schéma d'hypothèses sert à souligner, d'abord, que les capacités étatiques à territorialiser ou à déterritorialiser sont variables (par exemple, l'État peut autant lutter contre le libéralisme que le favoriser ou le servir). Deuxièmement, bien que le principe premier du PCI soit la communauté, la mise en œuvre de la Convention de 2003 est nulle sans l'incontournable intervention de l'État en matière patrimoniale. Ce qui est important ici est de comprendre si la politique publique, plus qu'étatique, a le but de (dé)territorialiser la diète méditerranéenne en tant que PCI et si la communauté locale profite, par connaissance, sensibilisation, transmission et/ou pratique, de cette (dé)territorialisation. Pour la catégorie touristes, l'analyse considère les « trois scénarios » de Bessière (2013). L'auteure estime que la patrimonialisation peut se transformer en une forme de « sacralisation touristique » (MacCannell, 1976). Cette expression signifie la création de symboles (ici patrimoniaux) pour attirer les touristes. Ce système gastro-touristique conjugue la promotion touristique et le patrimoine alimentaire. Mon enquête s'insère dans la foulée des trois configurations de système gastro-touristique que Jacinthe Bessière a proposées : le patrimoine est « absent » (1^{er} scénario), l'intégration du patrimoine est à ses débuts (2^e) ou réussie (3^e). Il s'agit alors de comprendre à quel point le patrimoine de la diète méditerranéenne se retrouve : s'il est absent, naissant ou établi d'après les visiteurs et les entités touristiques auprès de la communauté patrimoniale.

Dans le détail, j'ai retranscrit d'abord la totalité des entrevues dans leur langue originale (italien, espagnol, français)⁷². Je précise que toutes les citations des acteurs italiens ou espagnols ont été librement traduites en français par moi-même. Pendant la transcription, j'ai pu simultanément annoter des réflexions, résumer les propos des personnes interrogées ainsi que mettre en évidence des citations pertinentes et utiles à la fois à la compréhension des spécificités du terrain italien, espagnol ou français, ainsi que pour la mise en rapport des trois terrains dans l'analyse comparative. L'approche que j'utilise, de type qualitatif, est en soi sélective dans la mesure où elle accorde la possibilité, voire la sensibilité d'interpréter un ensemble d'informations pouvant se compléter, se compléter ou, au contraire, s'opposer entre elles (Deslauriers, 1991). L'analyse en question permet « une démarche discursive de reformulation, d'explication ou de théorisation d'un témoignage, d'une expérience ou d'un phénomène » (Paillé et Mucchielli, 2010 : 6). Sans prétendre à la généralisation des résultats obtenus à toute la population prise à l'étude ni à une objectivité absolue (Denzin et Lincoln, 2005), l'interprétation se base sur une palette compréhensive de situations, de contextes et d'expériences individuelles et collectives (Bryman, 2008). Un point important que Boussetta soulève dans sa thèse doctorale est que « la vérité dans le monde social est partielle, incomplète et spécifique au contexte » (Boussetta, 2020 : 65). Par exemple, l'utilisation du concept de la diète méditerranéenne par les instances locales est le résultat d'une interprétation faite des mots des représentants institutionnels qui, parfois implicitement et parfois de façon explicite, me livraient les stratégies pour agencer ce patrimoine méditerranéen de manière spécifique à la localité.

⁷² Dans la mesure du possible, durant l'entrevue et pendant la retranscription j'ai essayé de noter les gestes, les rires et les blagues, ainsi que les états pensifs et émotifs de la personne interrogée.

CHAPITRE 5. UNE PORTE SUR LE CILENTO : STYLE DE VIE ÉLÉATIQUE MÉDITERRANÉEN ET DOGME DIÉTÉTIQUE KEYSIEN

5.1 La contribution d'Ansel Keys et Delia Morinelli, le *parrain* et la *marraine* de la diète méditerranéenne

Le Cilento est une sous-région de la région de Campanie située dans le Sud de l'Italie. Il s'étend sur 2.400 km² environ et a une population d'environ 270.000 habitants. Sa délimitation géophysique se fait par les fleuves Sele et Tanagro (au nord), la Mer Tyrrhénienne (à l'ouest et au sud), par le golfe de Policastro (sud) et par le Vallo di Diano et le fleuve Bussento (est). Dans un territoire composé de 102 communes, une bonne partie de la Communauté Emblématique du Cilento est insérée dans le Parc National du Cilento et le Vallo di Diano (déjà patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1998). D'après l'identification donnée de la communauté *cilentana* à l'UNESCO, au cœur de la communauté eut lieu, à partir des années 1950, « l'épanouissement moderne de la Diète Méditerranéenne » (nomination file 00394, p. 3), notamment grâce aux recherches menées par plusieurs chercheurs, dont le physiologiste américain Ansel Keys. D'après les rédacteurs du dossier, cet épanouissement renforcerait « l'identité des peuples méditerranéens vis-à-vis de ce patrimoine commun et attirant l'intérêt du monde entier » (*ibid.*). Quant aux études scientifiques menées au Cilento, elles ont mis en exergue « les qualités et les valeurs millénaires d'un patrimoine colossal, transmis de génération en génération » (*ibidem*). La diète méditerranéenne serait l'« élément identitaire par excellence des peuples méditerranéens » et « constitue toujours l'élément caractéristique qui accompagne l'histoire personnelle de chaque individu de cette communauté » (*ibid.*). Nous allons découvrir si ces affirmations figurant dans le dossier correspondent à la réalité de terrain à travers les sections 5.1 et 5.2 concernant la catégorie habitants ainsi que l'apport scientifique de Keys à cette communauté.

La communauté italienne désignée pour exemplifier un style de vie méditerranéen en Italie est le Cilento pour la présence d'Ansel Keys et de ses co-équipiers du *Seven Countries Study* [Étude des sept pays] ayant choisi Pioppi comme « laboratoire à ciel ouvert » pour leurs travaux scientifiques (parmi les membres de l'équipe, ressortent Jeremiah Stamler, Martti Karvonen, Flaminio et Alberto Fidanza). Bref, la communauté de Pioppi représente l'« épiceutre *tangible* » (Bevilacqua, 2015 : 337) de la diète méditerranéenne en Italie. Il convient de faire un petit excursus sur la figure emblématique qu'Ansel Keys représente dans cette terre et le lien indissoluble qui l'unit à la population

*cilentana*⁷³. Sur le terrain, je me suis vite rendu compte, et ce du premier au dernier de mes échanges entretenus avec les habitants de ce territoire, à quel point le Cilento est redevable à ce physiologiste en ce qui a trait à la « découverte » de la diète méditerranéenne. La présence étalée sur plusieurs décennies d'une « colline de scientifiques », appelée *Minnelea*⁷⁴, sur le territoire *cilentano* est le papier tournesol de l'ancrage nutritionnel de la diète méditerranéenne à Pioppi. Cette base nutritionnelle fournie par de nombreuses études épidémiologiques permet la valorisation culturelle d'un concept d'origine médicale, et en justifie son éléction symbolique. Sans cette base, maintes autres communautés italiennes – dont les modes de vie et les pratiques alimentaires sont similaires à ceux du Cilento ou qui ont été étudiées dans la même foulée (par exemple Nicotera en Calabre ou Montegiorgio dans les Marches) – auraient pu revendiquer, à bon droit, une même « consécration » à l'UNESCO.

Puisque Keys a habité à Pioppi pour plusieurs décennies, les *Pioppesi* ont eu l'occasion de rencontrer ce scientifique de renom et toute son équipe lors de leurs études menées sur les habitudes alimentaires de la population locale. Hors ses études, Keys préférait conduire une vie réservée dans la colline où il résidait. Lorsqu'interrogés, les habitants l'ayant rencontré (et notamment ceux avec qui il a entretenu une relation étroite) parlent de lui (et de Margaret Haney) avec bienveillance : « C'étaient des gens authentiques, ils n'avaient pas de plumes sur leurs chapeaux » (dans le sens qu'ils n'étaient pas des personnes sophistiquées), des « vrais enseignants pour la communauté » me dit Marta, des « personnes extraordinaires et simples », d'après Elisa. Ce qui est intéressant est qu'Ansel et Margaret incarnaient un paradigme qui aurait été, depuis son invention dans les années 1990, le rempart pour contrer les effets néfastes de la modernité et de la consommation : le développement durable. Elisa me raconte que les Keys étaient, à ses yeux, l'emblème du

⁷³ Parfois, il est quelque peu déroutant de comprendre si Pioppi et/ou le Cilento sont les communautés porteuses du patrimoine de la diète méditerranéenne. La distinction entre le hameau de Pioppi, la commune de Pollica et la sous-région du Cilento mérite donc d'être précisée. Pioppi, *frazione* [hameau] maritime de la commune de Pollica, est le lieu choisi par Ansel Keys et de nombreux scientifiques de renom international pour mener leurs études épidémiologiques et nutritionnelles depuis les années 1960. Pollica est la commune dont Pioppi fait partie (avec Acciaroli, Galdo, Celso et Cannicchio), tandis que le Cilento est une sous-région de la région de Campanie (où se trouvent Pioppi et Pollica). Bien que la communauté emblématique désignée soit le Cilento, pour les besoins et la représentativité de mon échantillon de recherche, j'ai choisi de mener mon travail de terrain ethnographique principalement à Pioppi, avec quelques visites sur d'autres sites (tels que Pollica et Acciaroli).

⁷⁴ Après avoir acheté un terrain dans le *pioppese* et construit leur villa, les Keys passaient presque tout l'hiver à Pioppi, pour conduire leurs recherches, pour ensuite rentrer au Minnesota durant la période estivale. Au fur et à mesure que leurs recherches avançaient, d'autres chercheurs se sont installés à Pioppi et ont construit leur maison dans la localité de Cannetiello, à côté de la leur. Keys nomma cette aire *Minnelea*, par la crase des mots *minne* (signifie eau en langue Sioux, puisque le Minnesota se trouve dans le territoire de ce groupe ethnique) et d'Elea (ancien nom d'une colonie italo-grecque à côté de Pioppi).

zero spreco [zéro gaspillage], incarné aujourd'hui par l'Objectif 12 (cible 12.3⁷⁵) des ODD des Nations Unies : « Ils allaient toujours au marché avec leur panier qu'ils ont fait eux-mêmes, en canne ou en jonc. Pour respecter l'environnement, ils ont fait des trucs de récupération, une sorte de fossé clôturé pour faire le composteur. Chez nous, c'était une nouveauté dans les années 1960 et 1970, aussi parce que nous donnions les restes aux cochons et aux poulets ». Chez le couple, le kilomètre 0, les produits biologiques et le localisme alimentaire régnait bien avant la naissance du concept de développement durable ou l'adoption des ODD des Nations Unies (il est à noter que sur le site de l'UNESCO, un des cinq ODD cités auxquels la diète méditerranéenne répondrait est l'ODD 2, c'est-à-dire l'objectif « faim zéro »).

C'est dans cette logique de durabilité que la définition UNESCO de la diète méditerranéenne, en tant que patrimoine agroalimentaire et que pratique sociale qui va « du paysage à la table », prend une forme à la fois consistante en relation à l'actualité et novatrice par rapport aux autres propositions (non seulement culinaires) à l'UNESCO. Tout aussi avant-gardiste que les actions des Keys en matière de développement durable, le rédacteur de la définition de diète méditerranéenne, Pier Luigi Petrillo, avocat et professeur à l'Université Unitelma Sapienza de Rome, fournit une sorte d'anticipation de la stratégie de la Commission européenne « De la ferme à la table » (ou *From Farm to Fork*) qui fait maintenant partie du projet politique de l'UE. Adoptée en mai 2020, cette stratégie vise l'évolution du système alimentaire actuel de l'Union européenne en un modèle de consommation alimentaire plus durable. En effet, *From Farm to Fork* est « l'une des initiatives clés du pacte vert pour l'Europe » et contribue « aux efforts déployés pour parvenir à la neutralité climatique d'ici 2050 » (Consilium Europa, 2022). En étant le père onomastique de la diète méditerranéenne, Ancel Keys incarne, par ses réflexions et par ses actions, la nécessaire sobriété d'aujourd'hui, et donc un caractère libre de toute forme d'excès alimentaire ou de superflu de la modernité. Ancel Keys est non seulement le phare qui oriente la boussole du discours sur la diète méditerranéenne dans la communauté emblématique du Cilento, mais aussi l'incarnation du discours de durabilité, bien que pas encore officiellement dénommé par les institutions. Cet éloge de la vision et des actions des Keys au Cilento ne se produirait pas de la même façon sans la contribution fondamentale

⁷⁵ L'Objectif 12 (cible 12.3) des Objectifs du développement durable envisage, d'ici à 2030, de réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte.

d'une autre personne qui est à évoquer ici : Delia Morinelli, gouvernante et cuisinière du couple durant leurs séjours en Italie. Sans l'apport culinaire et la sagesse populaire de cette personne, définie par Luca (un scientifique) comme une « institution vivante », une « enseignante » et un « *partner* scientifique », la diète méditerranéenne, au sens keysien, n'aurait pas été découverte. Delia est en quelque sorte la graine (de l'alimentation et la cuisine *cilentana*) de ce qui a ensuite muri en fruit (la diète méditerranéenne célébrée par sa patrimonialisation à l'UNESCO). Comme Luigi me dit, « Keys a connu *la dieta di Delia*, mais en tant que plat pauvre, donc ses artères ne se remplissaient pas de cholestérol ». Delia est donc l'engrenage qui a fait tourner le mécanisme de ce système complexe qu'est l'alimentation méditerranéenne ayant récemment pris le nom de diète méditerranéenne.

Des critiques sont toutefois à soulever quant à la caractérisation keysienne de l'espace méditerranéen, et ce, afin d'actualiser la diète méditerranéenne et ainsi aller « vers une diète méditerranéenne moderne pour le XXI^e siècle », pour le dire avec les mots de Jeremiah Stamler (2013). En fait, d'après Keys, le monde méditerranéen⁷⁶ ne se concentre que dans certains pays du nord du pourtour méditerranéen : plus spécifiquement en Italie, en Grèce, dans le Midi français et sur les côtes méditerranéennes de l'Espagne. Keys construit son *Mediterranean world* en tant que leg de la culture, de la civilisation et de la colonisation grecque. Pour corroborer cette affirmation, il suffit de citer les fréquentes références au monde classique dans les ouvrages du physiologiste (la figure d'Ulysse comme emblème d'homme méditerranéen, l'école éléatique fondée en Campanie, les colonies de la *Magna Grecia*) (Keys et Keys, 1975 : 26-27). Leonardo me dit : « Le professeur Keys a toujours dit qu'il avait déjà senti le potentiel de cette région grâce à la présence de l'école éléatique et qu'il en était fasciné, c'est-à-dire que la Magna Græcia est née entre ici [Pioppi] et Paestum. Il était amoureux de cette vision, disons de ce lien entre le Cilento et la Grèce antique ». Leonardo a bien raison : l'école éléatique, une ancienne école de philosophie présocratique dont le principal représentant était Parménide, était présente sur le territoire de la région historique de Lucanie (dont le Cilento faisait partie). Active à Elea [Élée], ancien nom d'une colonie italo-grecque (maintenant connue sous le nom de Velia), c'est dans cette région historique que s'est réfléchi intensément, au VI^e siècle

⁷⁶ Dans son ouvrage de 1975, Ancel Keys trace la limite romantique de sa Méditerranée en se référant à son habitat climatique et à ses paysages (titre du chapitre : *The Mediterranean Climate and Landscape*) : « For us the Mediterranean world centers on only four countries and further we tend to restrict it to the areas of those countries bordering on the sea [...] Mountains behind and the sea in front, all bathed in shimmering sunshine – that is the Mediterranean to us. And when the clouds build up and a storm sweeps across the water with rapid changes of color, the scale of the scene is too big for small thoughts; and that is Mediterranean too » (p. 28).

av. J.-C., la relation Homme-Nature. Il s'agit de la première philosophie occidentale à avoir jeté les bases des concepts de Nature et Culture. En revanche, Keys n'inclut pas la rive sud ni est de la Méditerranée, ni dans ses études ni dans son imaginaire⁷⁷. Il me semble que la géographie physique méditerranéenne keysienne ne rend pas justice à la richesse de sa géohistoire humaine. Relevons d'emblée que ce point de vue pourrait être qualifié de « blanc, chrétien et *barbare* », pour ainsi correspondre à l'idée de *whiteness* de la diète méditerranéenne proposée par Burt (2021). D'après l'auteure, la diète méditerranéenne est promue comme un *gold standard* qui marginalise les personnes issues de cultures non blanches en maintenant la culture blanche comme normative. Elena, une scientifique, me parle de « la vision un peu *talibane* de la diète méditerranéenne ». Dans cette vision, se produirait une attitude intégriste des pays nordaméricains et du nord de la Méditerranée et de l'Europe qui ne considèrent pas les rives maghrébine et levantine de la Méditerranée parce que taxées d'islamisme. Pour rebondir sur le concept de colonisation (dans ce cas, du point de vue du savoir et de la nutrition), il est intéressant de citer González Turmo et de Solís lorsqu'ils se sont demandés, déjà en 1996, si la diète méditerranéenne serait devenue une recommandation alimentaire « ethnocentrique et quasi colonisatrice » (1996 : 18) lorsqu'elle fut imposée dans des lieux où d'autres habitudes alimentaires, aussi salutaires que cette diète, existaient déjà. À travers une fabulation alimentaire anglo-puritaine et une « fouille de l'imaginaire » gréco-classique, la démarche de Keys se présente comme un dispositif d'ancestralisation mythique de la diète méditerranéenne ainsi qu' « une stratégie d'idéalisation du paradigme alimentaire méditerranéen [...] pour placer ce 'bien' sur le piédestal de l'Ancien » (Moro, 2014 : 101).

5.2 La *cilentisation* de la diète méditerranéenne et les frontières identitaires d'un style de vie

J'ai séjourné à Pioppi du 12 juillet 2021 au 1^{er} août 2021. Pioppi est un petit village d'environ 300 habitants. Historiquement un village de pêcheurs, Pioppi avait une forte activité de pêche du poisson bleu (en particulier des anchois) jusqu'aux années 1970.

⁷⁷ À ce propos, Ancel Keys écrit : « To assure cultural and culinary harmony, most of the native cookery of Africa must be ignored or given only token recognition with recipes for a few specialties such as couscous. Turkey and Lebanon are more Mediterranean in our sense but the cookery of those countries does not quite fit [...] Israeli cookery, still in evolution as a blend of various kitchens dominated by the traditions of the former ghettos of East Europe, is ever farther from what we think of Mediterranean » (Keys et Keys, 1975 : 25).

Maintenant, cette activité se concentre davantage à quelques kilomètres de distance, à Acciaroli. En me promenant au bord de mer au début de mon séjour, je remarque que Pioppi a été l'escale du poète italien Giuseppe Ungaretti (en mars 1932), qui mentionne le village dans son *Viaggio nel Mezzogiorno* (1995). Dans une plaque de marbre qui cite un extrait de son livre, je lis, intrigué :

Nous arrivons à Pioppi et, ayant vu une *paranza* [bateau de pêche] à moteur sec, nous demandons s'ils veulent nous la louer jusqu'à Palinuro. Le propriétaire, M. Pinto, la met immédiatement à notre disposition gratuitement et souhaite également que nous acceptions une tasse de café chez lui. Ce ne sont pas des détails anodins et ce ne sont pas les seuls qui m'ont montré la gentillesse des gens de ces contrées. J'ai aussi fait cette expérience en abordant des gens de conditions humbles : ils n'entrent pas dans vos affaires, ils vous parlent rarement, mais non parce qu'ils sont timides ou manquent d'éloquence, mais parce qu'ils sont absents dans leurs propres pensées. Mais il suffit que vous fassiez un vœu, et voilà ils se séparent pour vous satisfaire, ils le font par envie d'être aimés, et cela me semble maintenant une civilisation très rare : une terre accueillante, une terre d'asile.

Transporté par le retour poétique d'un bel épisode de la visite d'Ungaretti à Pioppi, je commence à m'annoncer sur le terrain en saluant timidement les locaux pour ainsi m'intégrer doucement dans le tissu de la communauté. Dès le premier jour, j'ai réussi à interagir avec plusieurs personnes, dans le cadre d'une entrevue formelle ou pour des échanges rapides : la cordialité et la disponibilité avec laquelle les habitants m'ont accueilli et partagé leurs histoires et connaissances ont été désarmantes. L'éloquence ne manquait pas à l'appel et l'épithète d'Ungaretti, « terre accueillante, terre d'asile », a été validé. Je présenterai maintenant les thèmes principaux issus de leurs réponses et mes conclusions à ce propos.

Au début, avoue Enrico, la diète méditerranéenne « n'était pas très bien incorporée » au niveau local. La population pensait qu'elle n'était qu'inhérente à l'alimentation et plutôt un régime au sens moderne qu'on donne au terme, c'est-à-dire un modèle diététique ou un régime alimentaire à suivre : « Le temps patrimonial nous a appris à nous aussi, les locaux, que c'est un ensemble de facteurs : c'est d'abord le mode de vie, c'est notre mode de vie » (Enrico). Cet accent qui est mis sur « notre » mode de vie est essentiel à retenir : il démontre que la puissance du récit keysien sur la salubrité et les bienfaits d'un modèle alimentaire qu'il a nommé, ainsi que la capacité (et la responsabilité) du Cilento à incarner l'essence de la diète méditerranéenne en tant que PCI, sont d'autant plus convaincantes qu'elles sont reprises par les habitants de ce lieu eux-mêmes pour se représenter. Cependant, j'ai la nette impression que la plupart des habitants sont « éduqués » sur ce qu'est la diète méditerranéenne. Comme s'il s'agissait d'une cassette enregistrée, ils répondaient sans

cesse que la diète méditerranéenne est un style de vie (sans connaître le lien entre le mot diète et son étymologie, du grec ancien, de *diáita* comme mode de vie). Cette première réponse ne prouve pas que cette « diète » soit pratiquée, ni qu'elle existe (rappelons que la diète méditerranéenne est une invention américaine). Au contraire, le fait de me dire que la diète méditerranéenne est un style de vie démontre l'attention de la population à ce qui est imparti (plus ou moins indirectement) à « l'école de l'immatériel », entendue ici comme les activités de recherche scientifique, de promotion touristique et de sensibilisation culturelle des institutions locales à la diète méditerranéenne (voir 5.3).

Presqu'automatiquement, et sans connaître la définition UNESCO de diète méditerranéenne, la réponse à ma question, qu'est-ce que la diète méditerranéenne, évoquait souvent l'histoire d'Ansel Keys à Pioppi ou s'appuyait sur l'importance de ce personnage qui a rendu célèbre la diète méditerranéenne. Comme preuve de cette importance, les habitants mentionnent les conférences internationales d'experts médicaux organisées à Pioppi dans le passé ou les célébrations patrimoniales de la diète méditerranéenne à Pollica. Au-delà de la mémoire épisodique ou historique d'Ansel Keys et de son équipe, ce récit s'est vite épuisé et n'a pas fourni d'éléments sur ce que je cherchais vraiment à comprendre : c'est-à-dire comment, à leur avis, se manifeste la *diáita* au Cilento (car l'immatériel n'est pas abstrait mais il réfère à des expressions concrètes au sein de chaque pratique en question). Aussi curieuse qu'intéressante, une précision a été apportée par les habitants en disant que « la diète méditerranéenne n'est pas *ceci* mais est *cela* » : « Ce n'est pas qu'un régime, c'est un mode de vie » (Anna), « Pas seulement ce que tu manges mais même ce que tu fais toute la journée » (Maria), « Ce n'est pas une diète, c'est un mode de vie » (Marta), « Ce n'est pas une diète mais une alimentation adéquate » (Stefano), « Ce n'est pas un cliché, c'est un style de vie » (Irene). Mettre en exergue la négation dans cette réponse me fait penser que les habitants tiennent à ne pas laisser le champ libre à une représentation erronée du sens de la diète méditerranéenne qui la ferait passer pour un simple bien nutritionnel (Alessandro, « Il paraît que cette diète méditerranéenne est une contrainte, mais elle est très variée et tu manges très bien, c'est juste difficile à mettre en œuvre. Quand tu parles de régime, oh la la on dirait que tu jeûnes mais ce n'est pas le cas, il ne faut pas jeûner, juste manger complètement, sobrement »). Ce souci d'éviter une mauvaise interprétation de la diète méditerranéenne s'est produit parce que, comme je l'ai vite découvert, la diète méditerranéenne n'était pas tant comprise comme l'action de se soumettre à un régime ou le fait de suivre une pyramide alimentaire (en effet, l'aspect nutritionnel n'était mentionné qu'en parlant du travail de Keys). La diète

méditerranéenne était entendue, en dehors du récit keysien, comme l'essence du vivre communautaire : à leurs yeux, la diète méditerranéenne correspond et est synonyme du mode de vie du Cilento (Enrico dit : « Si je devais la résumer en deux mots spécifiques, c'est l'essence de notre vie »).

Que je leur révèle ou non l'étymologie grecque du terme diète, que je les interroge à travers la question du cœur ou simplement à travers le libre flux narratif quant à la façon de vivre le lieu et sur « leur » mode de vie, ce n'est que lorsque la diète méditerranéenne devient plus une « *díaita cilentana* » dans le discours des habitants que ce régime-qui-n'est-pas-un-régime sort de sa « fiction inventive » produite « par le haut » (le *top*) pour devenir une histoire (perçue, idéalisée ou édulcorée qu'elle soit) de la façon dont le lieu est habité. Alessandro me dit qu' « il faut distinguer les deux cuisines, ce n'est même pas les deux cuisines [*cilentana* et de la diète méditerranéenne], ce sont deux modes de vie ». Il s'agit ici d'une restitution de l'esprit des lieux du Cilento par sa communauté, et donc d'une *cilentanité*. Cette viabilité de l'élément patrimonial par ses détenteurs est l'objectif principal de la Convention de l'UNESCO de 2003 et semble être appliqué en ces termes à la diète méditerranéenne par la communauté du Cilento. À partir de ce passage de signification (de la diète méditerranéenne au style de vie *cilentano*), l'entrevue devenait plus une conversation où la diète méditerranéenne (ou, mieux, la *cilentanité*) n'était plus l'apparence mais l'essence. Pour résumer les propos et les intentions des interviewés, je peux dire que ce savoir-être des *Cilentani* se conjugue non seulement dans « quoi » on mange (exprimé dans le paradigme de la frugalité alimentaire, du kilomètre zéro et de l'alimentation saisonnière) mais aussi dans « comment » l'on mange (convivialité, hospitalité, entraide, agrégation). La *cilentanité* est donc une modalité sociale de vivre une géographie du cœur. Je vais maintenant donner quelques exemples pour concrétiser cette interprétation.

Je trouve intéressant d'évoquer à ce propos deux types de liens à la terre dont me parlent Anna, Elisa et Leonardo : le terroir et la « Terronia⁷⁸ ». Anna affirme que le style de vie « est la tranquillité, la légèreté, l'air pur, un paysage, un contexte », des éléments qui reviennent constamment dans le récit des caractéristiques préférées par les *Cilentani* en me parlant de style de vie et en réponse à la question du cœur (Alessandro me dit aussi « Nous avons des endroits merveilleux, de la très bonne nourriture, de l'air pur »). Anna me livre une image proustienne de la diète méditerranéenne où le terroir incarne la madeleine

⁷⁸ *Terronia* est une épithète de la langue italienne qui indique une origine dans les classes serviles et liées à la terre. Souvent évoqué avec une intonation péjorative ou juste pour plaisanterie, il s'agit d'un nom donné par les habitants du Nord de l'Italie à ceux du Sud de l'Italie.

évoquant le souvenir de la tante. Elle dit que « le premier élément qu'une bouteille de vin doit transmettre lorsqu'elle est débouchée, c'est son terroir, donc la région d'où elle vient, et pas tant qu'elle soit bonne ou pas de qualité ». Et ce serait aussi le cas pour la diète méditerranéenne : tout semble avoir son propre *parfum* dans ces récits, « il n'y a pas de citron que vous allez acheter au supermarché, pas de *Cilentano* qui achète des citrons, ou des tomates...non, vous avez un marchand de légumes de confiance, ou la terre ou des œufs. Et si nous n'en avons pas, il y a toujours le fermier de confiance, le fermier qui vous ramène les œufs à la maison. Nous avons une très mauvaise relation avec les supermarchés ». C'est donc un non catégorique au « super » du marché et au « fast » de la restauration rapide. Je trouve que ces affirmations résolvent, comme une bonne pratique, le problème de l'avancée du turbocapitalisme d'aujourd'hui, né en Amérique et répandu comme une traînée de poudre en Europe et dans le monde, ainsi que la perte des repères, à la fois alimentaires (comme la provenance et la connaissance des aliments), sociaux et identitaires relatifs au sentiment d'appartenance culturelle. Précisons que c'est précisément lorsque la nourriture industrielle est devenue facilement disponible et bon marché – et vue, du moins au début, avec une certaine dérision et suspicion, faut-il le dire – que « la Méditerranée » est devenue *the positive Other* pour les pays nord-atlantiques. L'alimentation méditerranéenne est donc largement définie en termes de nourriture que l'on imagine comme artisanale, au lieu d'être produite industriellement (Meneley, 2007 : 684). Pour paraphraser Fischler en parlant de la pensée utopisante et dans l'incarnation de ce mythe des origines par les peuples Hounza de l'Himalaya, la diète méditerranéenne « incarne bien pour leurs apologistes à la fois la pureté originelle et le modèle utopique que l'Occident devrait retrouver » (Fischler, 1996 : 17). Le discours autour de la diète méditerranéenne considère la culture alimentaire saisonnière comme une grande protagoniste. Comme le dit Anna, « On ne va pas plus loin, vous savez que vous pouvez manger des fraises au printemps, il vous est difficile de compter sur la fraise que vous trouvez dans la serre ». Exprimé explicitement par le raisonnement d'Anna et implicitement évoqué au fil de mes entretiens avec la catégorie habitants, le terroir devient l'expression de cette union Culture-Nature élastique dont nous parlions tout à l'heure, alors que le Cilento devient l'un des lieux où cette « pratique » s'exerce dans la vie quotidienne (d'où l'appellation de style de vie par les habitants).

Avec un autre rapport au territoire, Elisa me dit, sur un ton nostalgique, que la diète méditerranéenne (mais en réalité, elle fait référence à la cuisine du Cilento) était « d'abord

une cuisine simple : on cuisinait ce qui était produit à l'époque, saison après saison ».

Leonardo rebondit en disant que :

la base alimentaire du Cilento était tout ce qui était produit de sa propre terre, chacun avait un bout de terre, la chose fondamentale et culturelle c'est le lien à la terre de nous, les Italiens du Sud, appelés *Terroni* par les Italiens du Nord, parce que nous avons un lien avec la terre, au sens de *Terronia*, parce que c'est précisément la terre dans laquelle nous sommes nés. L'intention même des plus pauvres n'était pas de devenir riches mais d'avoir une terre à cultiver, un espace où tu peux avoir tes propres poules, un coin pour pouvoir faire ton propre cochon, un bout de terre pour pouvoir élever des chèvres et faire ton propre fromage, bref, une autonomie alimentaire familiale.

Leurs témoignages montrent un rapport privilégié avec le produit de saison et le kilomètre 0, et quand je demande à Leonardo si lui, qui travaille dans la restauration, fait une « cuisine de la diète méditerranéenne », il me répond que non, car « la cuisine que fait à la maison ma mère est le poisson bleu et les légumes, *legati* [liés] aux fromages et aux œufs : c'est la cuisine du Cilento ». Il serait donc plus correct de dire qu'il n'y a pas de « cuisine de la diète méditerranéenne » mais plutôt des cuisines individuelles pratiquées en Méditerranée. Toutes confondues, ces cuisines génèrent une pluralité, cette « colossalité » évoquée dans le dossier de l'UNESCO, faite d'une richesse alimentaire qui n'est pas le reflet d'une possession monétaire importante mais plutôt d'un sentiment de sécurité donné par la terre (d'origine et à cultiver), et donc d'une disponibilité alimentaire.

Sauf dans de rares cas, aucune référence n'est faite au fait que la diète méditerranéenne est un patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO ou que le Cilento est une communauté emblématique de la diète méditerranéenne, et ce, ni en utilisant le jargon de l'UNESCO (cette terminologie n'est pas connue par la population locale), ni en ce qui concerne la pluralité des communautés prototypes (sept exactement) qui font partie du dossier UNESCO de la diète méditerranéenne. Pourtant, la symbolique de la diète méditerranéenne s'accompagne d'autres communautés dans le dossier UNESCO. C'est pour cette raison que, me dit Lorenzo, la « cilentisation » de la diète méditerranéenne a donné lieu à des rivalités avec d'autres pays méditerranéens ou en territoire italien (notamment avec la Sicile et la Calabre, alors que bon nombre de personnes voient dans leur système culinaire des similarités avec celui *cilentano*, « ils sont les voisins de la diète méditerranéenne », d'après Fausto). La connaissance de la diète méditerranéenne se serait mal propagée, d'après Lorenzo, puisque « l'alimentation ne peut pas être seulement *locale* mais une interpénétration de beaucoup de choses ». Cette personnalité emblématique du tissu *cilentano* me conseille donc de « jeter les livres d'histoire qui sont faits de *canne*

d'organo [tuyaux d'orgue] » (pour dire que les notions dans les livres peuvent être « chaotiques », tels les tuyaux d'orgue de hauteur différente).

Après un premier aperçu de ce que les habitants me disent représenter la diète méditerranéenne, j'approfondis en leur demandant jusqu'où s'étend cette « diète ». Tout d'abord, il m'a été dit quelle était la natalité de la diète méditerranéenne, et donc d'où venait le concept : « Cette diète est née ici dans le Cilento, donc tous les professeurs américains qui sont venus...ils ont aussi mis une plaque dans le château de la diète méditerranéenne » (dit Claudia en se référant à la plaque proclamant la diète méditerranéenne comme PCI UNESCO au Château des Princes Capano à Pollica). À plusieurs reprises, Pioppi (ou Pollica) est érigée à « capitale », « berceau » ou « patrie » de la diète méditerranéenne. En vertu de la présence de Keys, il semble que Pioppi n'ait pas de « rivaux » quant à la natalité de la diète méditerranéenne : « Écoutez, ne vous cassez pas la tête, Ancel Keys a fait ses études *pour* le monde, mais à Pioppi. Il vivait à Pioppi. Les gens ne peuvent pas revendiquer des droits aléatoires. Il était...ici il a construit sa maison, il restait ici [...] Il était à Pioppi, pourquoi vous le déménagez dans une autre partie du monde ? », dit Luigi. D'autre part, lorsque j'ai demandé si la diète méditerranéenne était un concept *de* et *pour* la Méditerranée (puisque ce n'est pas la « diète du Cilento » mais la « diète méditerranéenne »), une sorte de « psychose conceptuelle » s'est produite. D'une part, il a été réitéré que la diète méditerranéenne était essentiellement le Cilento (« la nôtre ») et, d'autre part, qu'elle incluait les pays méditerranéens (Anna, « Je pense que, comme Keys l'a également dit, un type de, euh, la diète méditerranéenne est...ça concerne tout l'espace méditerranéen », Stefano, « [Elle est] aussi dans d'autres pays, de l'Afrique du Nord à l'Espagne, à la Grèce, bien sûr »). De façon similaire, il m'est référé que la diète méditerranéenne logerait seulement dans certains pays du bassin méditerranéen et selon certains critères. Ces critères d'attribution se basent sur le fait de consommer du poisson (bleu), et donc les zones côtières de la Méditerranée (Alessandro, « [Ce qui est] important pour la diète méditerranéenne est qu'elle rassemble l'ensemble du bassin méditerranéen et exclut certaines zones, comme les zones où l'utilisation de poisson bleu était très faible ») ou sur un caractère de sobriété causé par la pauvreté et le manque de ressources (Luigi, « La chose qui unit ces 7 ou 8 pays, on peut dire que c'est la pauvreté du plat », Enrico, « Dans le plat pauvre, il y a notre richesse. C'est une arriération au sens culturel », Alessandro, « La diète méditerranéenne est une alimentation pauvre, très pauvre, ma grand-mère m'a dit qu'on mangeait des fèves et leurs peaux, en fait d'abord les pelures et ensuite les fèves »).

Certes, l'exclusivisme culturel s'accompagne de l'exclusivisme culinaire et, à son tour, le « gastro-centrisme » est souvent une ramification de l'ethno-centrisme. Cela est témoin du caractère forcé et biaisé des « gastronomies régionales » (Teti, 2002 : 14). Or, il me semble que ce sentiment d'appartenance de la population *cilentana* à la diète méditerranéenne ne vient pas tant d'un processus d'appropriation d'un système culinaire et identitaire complexe (celui méditerranéen), mais plutôt d'une crainte de dépossession gastro-identitaire possiblement provoquée par un partage de cet élément culturel. Ainsi, une perception du détournement d'un mode de vie exclusivement *cilentano* se produit (Enrico, « Nous subissons cette vente de la diète méditerranéenne, car elle est devenue un business entre guillemets [...] Tout le monde veut être un promoteur supplémentaire de cette pyramide [alimentaire de la diète méditerranéenne]. Cela devient dangereux »). Mais ce style de vie méditerranéen est, selon les termes du dossier de l'UNESCO, pluriel et partagé dans les pays de la Méditerranée. On me dit que personne ne devrait « voler » la diète méditerranéenne, mais il n'est pas précisé comment elle est volée (Sofia, « En Méditerranée, tu trouves les produits facilement mais peut-être que c'est quelque chose qui nous appartient [la diète méditerranéenne], on la sent un peu plus la nôtre, c'est une tradition que d'autres pays ne ressentent pas, mais ils s'en approprient »).

La diète méditerranéenne devient une trace indicative et figurative : elle signifie « d'où l'on vient » (Luca), à entendre non seulement comme une « indication d'origine culturelle » mais comme la dictée de la façon de vivre un lieu dans le paradigme Culture-Nature de son terroir. Il s'agirait donc « de regarder en arrière et de découvrir que ce n'était peut-être pas si mal avant, nous n'avons pas mangé et vécu si mal », me dit Stefano. La diète méditerranéenne devient une méthodologie inspirée du passé pour un avenir meilleur (Anna, « L'avenir est dans la terre, c'est comme si c'était un retour vers le passé »). De même à la houe et aux activités dans le potager qui ont été remplacées respectivement par la mécanisation de la culture des plantes et par l'activité physique indiquée dans la pyramide alimentaire, ce changement du mode de vie menacerait ce qui constitue le tissu identitaire d'un lieu (y compris le Cilento). Plus qu'une concurrence imagée, l'ennemi juré de l'identité et des traditions du Cilento s'incarne dans des éléments de la « modernité ». Globaliser le style de vie risquerait de corroder le tissu identitaire du Cilento incarné (en sens culinaire) dans des modes de préparation (comme les *'mbuttiture*) ou dans les produits locaux (*mozzarella e mortella*, figues séchées *'mbaccati*, pâtes *cavatelli*...). Ce tissu culturel est souvent défini « arriéré » du fait d'être sis dans un territoire caractérisé par un fort isolement

géographique qui a donné naissance à un esprit collectif très fort, et en permet son maintien par nécessité et par solidarité.

Cette intrusion de la modernité est la source véritable de l'urgence inhérente à la sauvegarde de la diète méditerranéenne. Cette urgence s'exprime, pour le cas du Cilento, à travers un témoignage très fort d'Angela qui, avec un pessimisme réaliste, m'instruit sur la consommation et les productions alimentaires : « Maintenant que le blé n'est plus ancien, l'huile n'est plus produite comme autrefois, les haricots dans les plats où les voyez-vous, même les anchois brillants qui étaient marinés à Pioppi ne sont plus là, le poisson est pollué et mange les corps des morts de la Méditerranée, il se nourrit de plastique ». La nourriture semblerait ne plus nourrir, au contraire, elle pourrait entraîner des intoxications, voire la mort. Nous sommes confrontés à une néophobie alimentaire qui s'installe dans la modernité. Aujourd'hui, cette néophobie est souvent contrée par des idées, des valeurs et des pratiques tournant autour des concepts de « tradition » et de « patrimoine ». Dans cette édification de la tradition et dans la construction patrimoniale, les faits historiques peuvent sortir de leur contexte d'origine et être transformés en récits qui établissent des liens clairs, directs et immuables entre une communauté et son passé (« La diète méditerranéenne a son lieu natal au Cilento et est *notre* style de vie », d'après les formulations de la population locale). Ces processus de construction identitaire se voient attribuer une importance particulière et leur préservation est considérée comme essentielle à la continuation de la communauté, d'où la perception que « leur » diète méditerranéenne est volée, ce qui signifierait les soustraire d'une partie de leur identité dans un copier-coller culturel. Comme le dit Moro, le montage de la diète méditerranéenne au Cilento est le résultat d'un *docufiction* qui recombine « des séquences historiques discontinues pour produire une sorte de généalogie imaginaire, une anamorphose du passé communautaire au service de la construction d'une marque » (Moro, 2014 : 106). Ainsi considérée comme unique et inestimable, la diète méditerranéenne devient l'objet d'un transport collectif important et d'une exaltation considérable : elle se transforme en une émotion patrimoniale dans l'arène de la résistance « arriérée » qu'est le Cilento. Cette « arriération *cilentana* » n'est qu'un exemple de tentative consciente de maintenir des pratiques perçues comme menacées dans un contexte de transport émotionnel-collectif qui utilise le sentiment nostalgique et le regard sur le passé en tant que « conservants de la tradition ».

5.3 Activités de château, éco-muséalité et sophistication de la diète méditerranéenne

Que l'on arrive à Pioppi de l'est ou de l'ouest, deux panneaux différents accueillent le visiteur au hameau *pollichese*. Commandé en 2003 par le maire de l'époque de la municipalité de Pollica, Angelo Vassallo, un premier panneau indique « Pioppi. Ancel Keys et la diète méditerranéenne ». Différent du premier, le deuxième panneau se trouve de l'autre entrée du village et accueille les visiteurs avec un « Bienvenue à Pioppi. Capitale mondiale [de la] diète méditerranéenne ». La marque toponymique apportée par les panneaux donne une première impression de la manière dont le hameau de Pioppi se présente. À travers un marketing territorial glorieux, Pioppi s'autoproclame comme le *caput mundi* de la diète méditerranéenne en valorisant ses données humaines (ici Ancel Keys). Cette introduction signalétique permet d'entrer symboliquement dans l'imagerie représentative des institutions locales qui ont « fondé » une capitale dont la paternité revient à Ancel Keys en tant que « découvreur » de la diète méditerranéenne. La gratitude envers Keys est perçue non seulement à partir des paroles des habitants qui l'ont connu mais aussi à travers sa célébration toponymique par la communauté emblématique *at large*. En effet, la promenade de Pioppi est dédiée à Ancel Keys à travers un panneau spécial situé près du Palazzo Vinciprova (cependant, il n'y a pas de panneau de l'autre côté de la promenade) et l'école hôtelière de Castelnuovo Cilento, à quelques kilomètres de Pioppi, prend son nom (IIS Ancel Keys). La figure de Margaret Haney, épouse de Keys, est également célébrée puisque son nom est donné à la rue qui mène au château de la commune de Pollica construit en 1290 par Guido d'Alment.

Avec une interprétation en clé romantique et anthropologique, il me vient à l'esprit qu'Ancel et Margaret, qui étaient en couple, sont liés dans une sorte de « synergie odomastique », même par les deux rues qui les célèbrent (en front de mer à Pioppi et pour monter la rue du château à Pollica). De la même manière, Pioppi et Pollica sont aujourd'hui reliées dans le discours patrimonial de la diète méditerranéenne. De plus, les deux rues mènent aux lieux clés qui traitent de la diète méditerranéenne au niveau institutionnel local. Nombreuses activités se déroulent dans deux monuments historiques de Pioppi et de Pollica. Il s'agit de l'Écomusée de la diète méditerranéenne de Pioppi – situé dans le Palazzo Vinciprova datant du XVIII^e siècle où se trouve l'exposition permanente sur la diète méditerranéenne (avec l'hommage à Ancel Keys) –, et, avec une approche plus scientifique et R&D, du centre d'étude de la diète méditerranéenne « Angelo Vassallo » à Pollica (basé au Château des Princes Capano). Dans ces deux lieux, une refondation de l'identité du

Cilento s'effectue dans une interprétation moderne de la diète méditerranéenne et dans un contexte historique et monumental d'une certaine valeur culturelle. Puisque de nombreuses activités sont organisées au Palazzo Vinciprova de Pioppi (appelé simplement « le Château » par les habitants) et au Castello dei Principi Capano de Pollica, j'ai appelé « activités de château » les activités institutionnelles locales liées à la diète méditerranéenne. L'Écomusée et le centre d'études représentent les facilitateurs de la transmission de la diète méditerranéenne auprès de la Communauté Emblématique italienne. En tant qu'intermédiaires pour la préservation de la diète méditerranéenne, les « activités de château » occupent une place importante dans les dossiers UNESCO de 2010 et 2013 ainsi que dans le rapport périodique que l'Italie a envoyé à l'UNESCO en 2013.

Commençons par les activités de l'Écomusée à Pioppi⁷⁹. On lit dans le dossier de l'UNESCO de la diète méditerranéenne (2010) que la communauté emblématique du Cilento a réalisé beaucoup d'activités pour sauvegarder la diète méditerranéenne. Une des activités parmi les plus importantes a été la fondation par Carmine Battipede, à Pioppi en 2004, du « Musée Vivant de la Diète Méditerranéenne » dédié à Ancel Keys. À cette fondation ont participé l'Association Diète Méditerranéenne de Pioppi, la municipalité de Pollica, la Province de Salerne et le Parc National du Cilento (le musée a ensuite changé de nom en Écomusée de la diète méditerranéenne). Le musée est le fleuron stratégique de la communauté *pioppese* en termes de visibilité et de transmission de la diète méditerranéenne ainsi que le garant institutionnel de la protection de la diète méditerranéenne en tant que PCI de l'UNESCO en Italie. Situé au premier étage du Palazzo Vinciprova, le musée est géré, avec le *Museo Vivo del Mare* (MuSea⁸⁰), par Legambiente, une association environnementale italienne dont la devise est « penser globalement, agir

⁷⁹ L'Écomusée de la diète méditerranéenne est aussi le lieu d'où émanent les activités du festival annuel de la diète méditerranéenne. Promu annuellement par Legambiente Onlus et par la Municipalité de Pollica avec le patronage du Parc National du Cilento et du Vallo di Diano, le festival est défini par l'Écomusée comme un « conteneur d'initiatives développées pendant une quarantaine de jours durant l'été, qui tournent autour des aspects culturels et anthropologiques les plus intéressants du mode de vie méditerranéen » (Ecomuseo dieta mediterranea, 2022). Il s'agit donc « de rencontres, de débats, de *showcooking*, de représentations théâtrales pour enfants, de concerts musicaux, d'excursions et de bien d'autres activités » (*ibid.*). Les activités proposées sont très variées et s'adressent à un public d'utilisateurs varié : petits et grands, des touristes aux experts du secteur. Je trouve l'initiative très intéressante et une manière créative de mettre en place la promotion, la diffusion et la transmission de la diète méditerranéenne dans sa polychromie de bien médical, scientifique, économique, symbolique, social et culturel.

⁸⁰ Le « Musée vivant de la mer » est géré depuis janvier 2013 par Legambiente et représente l'une des structures muséales et éducatives les plus fréquentées de la région de Campanie. Le musée raconte la mer et, pour ce faire, il dispose de 13 réservoirs d'eau sur les côtes du Cilento et de la basse Tyrrhénienne. Dans un esprit critique, la première salle du musée se penche sur les changements climatiques, et traite donc de l'augmentation de la température moyenne de la mer qui devient un lieu hospitalier aux espèces non autochtones de la Méditerranée et qui mettent en danger l'équilibre de la mer (comme le poisson scorpion provenant de la mer Rouge).

localement ». Le musée se compose de cinq salles d'exposition, dont chacune possède des panneaux descriptifs et des vidéos explicatives. Une des salles est un véritable laboratoire sensoriel, avec des installations pour le goût où il faut distinguer la bonne huile parmi les trois types proposés, à savoir l'huile d'olive défectueuse (qui est plus jaune), celle industrielle du supermarché et l'EVO, c'est-à-dire l'huile d'olive extra-vierge qui est jaune-vert avec le picotement classique donné par ses polyphénols. Sont présentes également des installations pour le toucher (avec des tissus tels que la laine ou la soie, des légumineuses comme la gesse et les pois chiches ou des graines d'haricot ou de caroube) et pour l'odorat (avec des odeurs, des plantes médicinales et des herbes sauvages). Il y a aussi une salle pour les pâtes faites maison (avec les tutoriels vidéo des femmes au foyer du Cilento) et la bibliothèque personnelle d'Ansel Keys (offerte par la famille à la municipalité de Pollica). Le Musée organise des ateliers pédagogiques, des cours de cuisine *cilentana* et des visites guidées du musée lui-même ainsi que, à l'extérieur, des visites de sentiers, de jardins et de moulins se trouvant à proximité.

La volonté de transmettre cette mémoire bariolée de culture, nutrition et alimentation aux générations futures est à la base de la création de l'écomusée. Ce legs intergénérationnel est bien propulsé par l'éducation alimentaire offerte par l'écomusée. Cette éducation à l'alimentation se retrouve non seulement dans le fait alimentaire comme subsistance et nutriment, mais se traduit aussi dans le rapport au territoire, la connaissance de ce que l'on mange et de la provenance de la nourriture. Stefano me dit qu'« aujourd'hui, mais aussi au sein de la dernière génération, ce qui manque, c'est l'éducation alimentaire sur pourquoi on mange quelque chose, et pourquoi il est important de bien manger, au sens de la nutrition ». Par nutrition, il fait référence ici au cholestérol et aux maladies cardiovasculaires, aux sucres raffinés et aux maladies métaboliques (comme le diabète). Il continue en disant qu'on devrait être éduqués « surtout aux plaisirs de la table et au vice sain du palais ». Claudia affirme que « toutes les recettes anciennes, des grands-mères, des arrière-grands-mères, qui se sont transmises, nous les apprenons aux jeunes pour ne pas faire mourir cette diète méditerranéenne parfaite ». Et encore, Marta souhaite l'ouverture « d'une école de la cuisine saine, car maintenant les gens achètent trop de trucs déjà préparés ». À l'image d'un conservatoire de musique, celui de la sauvegarde de la diète méditerranéenne pourrait prendre la forme d'un « conservatoire œnogastronomique ». Ce projet est faisable sous réserve de ne pas fixer la « tradition » dans une immuabilité destinée à l'embaumement, mais en allant plutôt vers une « rétro-innovation », c'est-à-dire le fait d'innover en s'appuyant « sur les épaules du passé », et donc de prendre quelque chose de la tradition et le rendre

actuel. Il s'agit donc de démystifier la diète méditerranéenne pour éviter qu'elle soit représentée comme un concept tautologique, mythologique, idéologique et romantique, et ce, afin de l'actualiser.

Dans un certificat manuscrit daté de 2009, les chercheurs et professeurs membres de l'équipe du *Seven Countries Studies* et Carrie Keys, la fille d'Ansel Keys, reconnaissent Pioppi « comme le berceau et le siège historique des études d'Ansel et de Margaret Keys ». Il n'est donc pas surprenant que dans un panneau explicatif du musée qui porte le titre de « diète comme style de vie », il soit écrit que la diète méditerranéenne est avant tout « un modèle nutritionnel très précieux pour notre santé ». En visitant l'écomusée, on se rend compte que, d'après les formulations proposées, la « recette » de la diète méditerranéenne est composée d'éléments qui vont de la nutrition (« un modèle développé par le scientifique américain Ansel Keys ») à l'activité physique (« fondamentale pour prévenir de nombreuses maladies cardiovasculaires ou métaboliques, par exemple le diabète, [...] contrôler le poids, [...] améliorer le tonus musculaire et, enfin, l'humeur ») et aux aliments consommés en compagnie (« pâtes assaisonnées de différentes manières, salades avec un filet d'huile d'olive, toutes sortes de légumes de saison et souvent du poisson bleu, le tout agrémenté de fruits et accompagné d'un verre de vin, à déguster en compagnie »). En résumé, la diète méditerranéenne est une « formule alimentaire et culturelle qui, associée à une activité physique constante, assure bien-être et longévité ». Je ne m'attarderai pas trop sur l'hyper-simplification de la description des « ingrédients » qui composent la (pyramide de la) diète méditerranéenne (par exemple, l'absence du couscous ou d'autres types de préparations à base de semoule ou la présence du verre de vin impliquant une exclusion de la communauté musulmane). L'image véhiculée par le musée et qui anime le concept de diète méditerranéenne repose sur une idée historique de la nutrition à partir d'un récent besoin lié à l'alimentation (dût aux maladies, par exemple). Il s'agit, selon les mots de Marino Niola, d'une « nouvelle étiquette à la saveur ancienne » (2014 : 9). La diète méditerranéenne est donc un artefact mnémotechnique de la découverte keysienne en Italie. En même temps, c'est une mémoire car elle fait référence au régime alimentaire de la population du Cilento et, plus largement, du Sud de l'Italie dans la période comprise entre les années 1950 et 1960, paraît-il.

Dans la même foulée que les habitants, Giovanni, l'un des représentants du musée, me dit que la diète méditerranéenne « n'est pas un régime Duncan ou Zone mais un mode de vie ». En même temps, poursuit Giovanni, la diète méditerranéenne correspond à deux

autres choses. C'est deuxièmement un régime qui ne prévoit pas de sacrifices mais plutôt une proportionnalité dans l'ingestion des aliments. Troisièmement, et peut-être le point le plus important, c'est une loupe orientée vers l'avenir : en raison de sa durabilité et de sa protection, la diète méditerranéenne est un moyen de faire face aux défis auxquels l'humanité est confrontée et à qui elle devra faire face (changements climatiques, désertification, faim dans le monde, perte des cultures populaires et des traditions locales...). Dans cette célébration sensorielle, dans le triomphe cognitif et dans la glorification de la tradition, l'écomusée dessine les contours d'une hypothèse d'avenir à travers la « méthodologie de la diète méditerranéenne ». Tel qu'exprimé dans le kakemono sur les *antichi semi* [graines anciennes] du Cilento : « C'est une culture qui vient des cultures, un retour aux origines qui rend l'avenir en échange ». Dans cette belle tournure de phrase, résonnent les mots de Giovanni lorsqu'il me dit que « la voie de la diète méditerranéenne nous donne beaucoup d'espoir ».

Après quelques visites, individuelles et guidées (ces dernières en compagnie des étudiants universitaires d'une école d'été ou avec les écoliers d'une école primaire de Vallo della Lucania), il m'est possible de confirmer la vocation didactique, formative et informative du musée qui, comme l'écrit le dossier de l'UNESCO, est voué à « la transmission des connaissances, émotions et sensations de l'élément » (nomination file 00884, p. 9) qu'est la diète méditerranéenne. Trois aspects sur lesquels repose l'aménagement physique et conceptuel du musée retiennent mon attention et reflètent la modalité de présentation de la diète méditerranéenne par les institutions locales de la communauté emblématique du Cilento. C'est d'abord (1) l'importance culturelle de la diète méditerranéenne, incarnée non seulement dans sa patrimonialisation ou dans le projet *Granai della memoria* [Greniers de la mémoire]⁸¹, mais aussi dans le discours sur l'importance des traditions locales, de l'ethno-diversité, des savoir-faire (comme les œuvres exposées des maîtres de la crèche, les *presepisti*, ou la description de la pratique de la *pesca a menaica*). Un deuxième aspect est caractérisé par (2) le trait issu du domaine de la santé dont le musée est empreint : la double pyramide alimentaire proposée⁸² et l'image auriqque d'Ansel Keys et des chercheurs qui l'ont

⁸¹ Créé par l'Université des sciences gastronomiques de Pollenzo, Slow Food et par l'Université Suor Orsola Benincasa de Naples, le projet vise à recueillir des histoires, des idées et des protagonistes de l'oralité – comme des paysans, des ouvriers, des artisans, des entrepreneurs, etc. – dans une archive multimédia.

⁸² La pyramide environnementale (une pyramide alimentaire inversée) est le miroir de la pyramide alimentaire et traite d'une découverte relativement récente : quelles sont les ressources environnementales nécessaires pour produire un aliment ? Non pas au hasard, les aliments qui sont au sommet de la pyramide alimentaire (par exemple, la viande) sont ceux qui ont besoin de plus de ressources environnementales pour leur production (on parle ici des élevages intensifs et du gaz méthane ou de la pollution liée au transport de ces viandes et des

accompagné dans ses recherches. Enfin, c'est (3) la valeur de durabilité qui ressort : les enjeux exposés sont liés au respect de la biodiversité et de l'écosystème. Ces thèmes sont emblématiques non seulement du projet Slow Food et de ses *presidi*, mais aussi dans la mention des abeilles comme indicateurs environnementaux, dans la présence d'une riche variété d'herbes sauvages ou encore à travers les fils et tissus naturels colorés avec les plantes tinctoriales de la Méditerranée et/ou des plantes méditerranéennes spontanées (la peinture des salles du musée est réalisée avec des ingrédients naturels extraits de plantes locales et issus de la transformation des déchets d'oignons, de gués et de fenouils sauvages, respectivement pour le blanc, le bleu et le vert). Dans ce triptyque culture-santé-durabilité que l'Écomusée présente à ses visiteurs, je trouve qu'il y a un effort sincère et un élan visant la protection, la promotion et, dans un certain sens, la re-découverte des spécialités et productions alimentaires anciennes et nouvelles du lieu (par exemple, les graines anciennes). Dans cette perspective de protection, je trouve important de mentionner Slow Food et ses *presidi* à protéger (8 *presidi* relèvent du territoire du Parc National du Cilento⁸³). Slow Food est une association internationale à but non lucratif qui s'engage à redonner de la valeur à la nourriture, dans le respect de ceux qui la produisent, et donc de la Nature (comprise comme étant en harmonie avec l'environnement et l'écosystème) et de la Culture (c'est-à-dire grâce à la connaissance dont les producteurs sont dépositaires). Je vois une sorte de parallèle qui peut s'opérer entre le travail de l'UNESCO et celui de Slow Food en tant que « certificateurs » des produits alimentaires et de leurs communautés (« emblématiques » dans le cas de la diète méditerranéenne et *del cibo* [alimentaires] dans le cas de Slow Food). Un peu comme le PCI a ses détenteurs patrimoniaux qui assurent la viabilité de l'élément, à travers les *presidi* et les *comunità del cibo*, Slow Food protège et valorise les traditions alimentaires et œnogastronomiques qui risquent de disparaître dût aux modes de vie et de consommation modernes. Un exemple de « communauté de la nourriture » du Cilento sont les producteurs de blé *russulidda* et *ianculidda* de Caselle in Pittari ou les producteurs de variétés anciennes de céréales et de légumineuses du Cilento et du Vallo di Diano.

Plutôt que de considérer le nombre d'habitants ayant visité ou non le musée, il est intéressant de s'interroger ici sur le passage de l'appellation de « musée » (vivant) à « écomusée », au vouloir de Legambiente (je suis informé par Luca). Selon la définition

animaux eux-mêmes). Cette double pyramide (alimentaire et environnementale) explique combien il coûte à l'environnement pour produire de la nourriture.

⁸³ *Oliva salella ammaccata del Cilento, Cacioricotta del Cilento, Alici di menaica, Cece di Cicerale, Fagioli di Casalbuono, Salsiccia e soppressata del Vallo di Diano, Salsiccia di Gioi, Fagiolo di Controne.*

donnée par son créateur, Hugues de Varine, un écomusée (ou musée diffus) est quelque chose qui représente ce qu'est un territoire, et ce que sont ses habitants, à partir de la culture vivante des gens, de leur environnement, de ce qu'ils ont hérité du passé, de ce qu'ils aiment et veulent montrer à leurs hôtes et transmettre à leurs enfants (De Varine, 1978). L'espace de l'écomusée dépasse le paradigme physique traditionnellement utilisé par le musée (collection, immeuble, visiteurs) et se caractérise par un axe « d'objets » plus large, aussi tangibles qu'intangibles, composé de terroirs et de paysages culturels, du patrimoine naturel à celui artistique, historique et architectural ainsi que de la communauté (savoir-faire, vie quotidienne et oralité de la population, nourriture et cuisine). Plus que la simple visite du musée, le véritable potentiel de l'écomusée *pioppese* est d'offrir un champ d'accessibilité plus large à l'« applicabilité » et aux manifestations de la diète méditerranéenne. En ce sens, l'écomusée se définit comme une « clé d'accès à un territoire par le biais de parcours aménagés, d'activités d'enseignement et de recherche faisant appel à l'implication directe de la population ». Au cours de mon travail de terrain, j'ai été agréablement surpris par la tenue de la dixième édition de la *Societing Summer School* intitulée « Δίαίτα » [Díaita], organisée par l'Université Federico II de Naples et l'Académie de management méditerranéen Societing. Sa programmation m'a donné une idée précieuse d'écomuséisme en entrevoyant comment le musée peut devenir un pacte à travers lequel une communauté prend soin d'un territoire. L'objectif de l'école d'été était de produire des réflexions, des éclairages et des connaissances sur la transition écologique et numérique. Cela s'est fait à travers trois jours où fût explorée cette vitrine qu'est la triade méditerranéenne (vin, huile d'olive, blé) à travers des observations de terrain⁸⁴. Ces observations, dignes de l'épithète d'ethnographiques, ont servi à comprendre pourquoi et comment activer des processus d'innovation technologique et sociale à l'ère de l'Anthropocène, mais aussi à percevoir concrètement comment les communautés représentent un espace d'opportunités, un lieu où être « plus industriels » et « moins industriels » (comme l'indique le musée à travers les définitions de « circuit court », de « kilomètre zéro » et par la définition des différents types d'*agros*⁸⁵). Les (nouvelles) technologies se veulent donc les guides d'un parcours auquel sont consacrées trois

⁸⁴ Par exemple, une visite fut organisée auprès de la *comunità del cibo Slow Food grano di Caselle* [blé de Caselle] qui regroupe des agriculteurs, des restaurateurs et des boulangers de Caselle in Pittari (village dans le Cilento) qui agissent dans le cadre de l'action de valorisation des graines anciennes *ianculidda* et *russulidda* du Cilento dans un projet qui prend le nom de *La Biblioteca del Grano* [La Bibliothèque du Blé].

⁸⁵ Dans un kakemono au musée, les définitions d'agriculture, d'agroécologie, d'agriculture biologique et d'agriculture biodynamique sont fournies.

journées conçues comme un moment de rencontre et de visites d'entreprises avec les « protagonistes authentiques de la renaissance de la diète méditerranéenne », me dit Luca.

J'aimerais ici mentionner deux visites. L'une se fit auprès de la prévoyante *Cooperativa Nuovo Cilento* à San Mauro Cilento (à quelques kilomètres de Pioppi), fondée en 1976 par Giuseppe Cilento. Certains éléments ont été transversaux à toutes les phases de vie de la coopérative, c'est-à-dire de la fondation à aujourd'hui, notamment : l'accent mis sur certaines orientations, telles que produire une huile d'olive de haute qualité, en sortant « de la logique de production industrielle standardisée » (Palermo et Pomella, 2019 : 101) ; la mise à jour et l'amélioration constantes des moyens de production, tant matériels (moyens mécaniques de production) qu'immatériels (formation continue du personnel) ; la poursuite des stratégies de marketing et de positionnement claires. Par conséquent, la coopérative Nuovo Cilento représente une bonne pratique de gestion et de production ainsi qu'une belle réussite en raison de sa capacité à juxtaposer innovation et tradition. Un autre exemple de « rétro-innovation du Cilento » (la deuxième visite) sont les activités de *La Cooperativa Sociale Terra di Resilienza*, une société coopérative sociale basée à Morigerati, dans le parc national du Cilento et du Vallo di Diano qui s'occupe d'agriculture sociale (huile EVO, viticulture, production de farines de céréales anciennes), de tourisme expérientiel et d'activités visant la récupération des pratiques civiles traditionnelles des zones rurales et le développement de l'innovation sociale. Leur ambition est « d'investir dans nos terres, nos zones rurales aux marges du développement économique » et, pour ce faire, ils ont misé sur les « relations » (incarnées, par exemple, par le *Monte frumentario*⁸⁶) et par une participation active au *Palio del grano* [Palio du blé] (un concours de récolte du blé). La prophétie *ante tempus* de Pier Paolo Pasolini sur la « disparition des lucioles »⁸⁷, et donc relative au totalitarisme de la société de consommation et de l'homologation culturelle et productive, s'est malheureusement réalisée. Par les exemples des deux coopératives *supra*

⁸⁶ Les *Monti Frumentari* sont nés à la fin du XV^e siècle en tant qu'organisations d'entraide pour prêter le blé à semer aux agriculteurs les plus pauvres avec un intérêt minimum sur la nourriture prêtée. Les paysans, constamment affligés de pénuries et de famines, étaient souvent contraints de manger même ce qui devait être réservé aux semences et cette institution constituait un soutien essentiel pour de nombreuses familles. Les Monts Frumentari témoignent donc des pratiques communautaires et solidaires existant dans le Sud et leurs fortunes alternées reflètent le déroulement de l'histoire civile de cette zone de l'Italie.

⁸⁷ Le 1^{er} février 1975, Pier Paolo Pasolini, intellectuel italien, lance sur le *Corriere della Sera* (quotidien italien) une dure attaque polémique contre le parti politique italien *Democrazia cristiana* en utilisant la métaphore de la « disparition des lucioles » (« Au début des années soixante, à cause de la pollution de l'air, et surtout dans les campagnes, à cause de la pollution de l'eau [...], les lucioles ont commencé à disparaître », 1975). Par la voie poétique, Pasolini accusait la classe dirigeante italienne de certaines dérives et, dans ses *Lettere luterane* [Lettres luthériennes] (1976), il rassemble des articles dans lesquels sont identifiées les causes des problèmes les plus importants de la société italienne, comme le conformisme, la télévision, le « progrès » et la politique.

citées, j'ai pu puiser dans la mémoire collective et actuelle *cilentana*, faite de sociétés civiles autoorganisées, de structures associatives mais aussi d'églises d'accueil, de confréries, de *monti frumentari* : tout cela forme la trame « d'une *sharing economy* 'paysanne' et non médiatique » de l'Italie (Monte Frumentario, 2022).

En ayant été un ethnographe dans le cadre d'un événement ethnologique, je reviens à Pioppi en notant qu'il ne faut pas risquer de véhiculer le concept de diète méditerranéenne à travers une « muséalité faite de poussière ». Ce type de muséalité serait faite non seulement des reliques des statues et des objets anciens derrière une vitrine d'exposition (non dans un sens péjoratif), mais aussi, et malheureusement, d'une façon de faire le musée qui serait vénale et mue par le vent du marché et de la communication. Comme me le dit Giovanni, la diète méditerranéenne « n'est pas quelque chose que nous enfermons dans un musée, bien qu'il y ait un musée ici [l'Écomusée de la diète méditerranéenne], mais c'est quelque chose qui doit vivre dans notre société et, de ce point de vue, elle peut représenter une grande perspective pour l'avenir ». Or, la diète méditerranéenne est une mémoire active de connaissances et de technologies de la région du Cilento (même si, finalement, elle serait mieux comprise si, au Cilento, on l'appelait « le style de vie *cilentano* » ou « *del Mezzogiorno* italien »). Ne visant pas exclusivement la mise en valeur patrimoniale ou l'organisation d'activités pédagogiques, l'écomusée devient, en ce sens, l'instrument privilégié du développement communautaire et un moyen fédérateur pour la population autour d'une vision et des projets qui en découlent. La communauté n'est plus spectatrice mais usagère de son propre patrimoine. En ce sens, la diète méditerranéenne serait un système social et alimentaire répandu en Méditerranée et au-delà (par exemple par sa pratique par les émigrés hors-Méditerranée). On peut donc parler d'une « diète éco-méditerranéenne » ou d'une « éco-díaita », c'est-à-dire d'un style de vie vécu à la fois individuellement et collectivement, à la fois chez nous et à l'étranger.

Passons maintenant au Château des Princes Capano et aux activités qui y sont organisées. Ce château n'est pas situé sur les côtes, mais plutôt dans le Cilento intérieur, dans la Commune de Pollica (2400 habitants environ). Propriété des princes Capano (originaires de Rocca Cilento) pendant plusieurs siècles, la municipalité de Pollica a acheté le château en 1977. Aujourd'hui, en plus de rester un site d'importance historique et artistique, le château jouit d'une seconde vie, avec une approche plus scientifique et R&D. Dans la continuité des travaux scientifiques d'Ansel et Margaret Keys (et donc l'étude des bienfaits physiques et psychiques des habitudes alimentaires), le Château est devenu un

centre international dédié à la formation et à la recherche sur les thématiques de l'alimentation méditerranéenne. Un centre d'études et un institut ont leur siège dans le château. Reconnu dans le dossier UNESCO comme une mesure de sauvegarde de la diète méditerranéenne, le *Centro studi sulla dieta mediterranea* « Angelo Vassallo » a joué, depuis sa fondation en 2010, un rôle fondamental dans la recherche scientifique et pour sa vocation éducative à l'art de vivre méditerranéen. Lancé en mai 2021 par le *Future Food Institute* (une entreprise sociale internationale dont le siège est à Bologne), Campus Paideia est un incubateur et un laboratoire expérimental (*Living Lab*) pour la transition écologique⁸⁸. D'un point de référence historique du tissu *pollichese*, grâce à ces *partnerships*, le *Castello dei Principi Capano* devient un acteur dynamique dans l'organisation d'activités scientifiques et d'événements culturels.

Pendant mon séjour à Pollica, j'ai été cordialement invité par les organisateurs du Château aux événements institutionnels et aux activités scientifiques y étant organisés. Mon analyse s'est donc concentrée sur ce que j'ai vécu en cette occasion, en particulier lors du récent « lancement » du Campus Paideia à Pollica et sur le projet éducatif *Trame Mediterranee* [Trames Méditerranéennes]. Pour donner plus de contexte, Paideia Campus est un projet du *Future Food Institute*, « pour la communauté Pollica du futur », prenant le nom de « Pollica 2050 ». Pollica est institutionnellement présentée comme un « petit village joyau », « au centre de la Méditerranée » et le « berceau » ou la « capitale de la diète méditerranéenne ». En s'identifiant comme un catalyseur du progrès incarné par les ODD onusiens (ceux-ci ayant leur « capitale » à New York au siège des Nations Unies), le *Future Food Institute* vise, en termes hyperboliques, à réaliser un « changement positif exponentiel » à travers, entre autres, le développement de stratégies éducatives visant à former « la prochaine génération d'acteurs du changement, responsabiliser les communautés et engager le gouvernement et l'industrie dans l'innovation actionnable » (informations repérées dans le site web du *Future Food Institute*). Durant les journées passées à Pollica, j'ai pu prendre part à quelques événements, et ainsi mesurer comment cette « formation des nouvelles générations » s'effectue, notamment grâce au programme pédagogique expérimental d'alternance école/travail de *Trame Mediterranee*, dont la mission est de diffuser les valeurs de la diète méditerranéenne dans les écoles italiennes. Le programme intensif s'est déroulé sur deux semaines dans une séquence composée de cours théoriques sur la diète méditerranéenne et sur les ODD des Nations Unies et de visites

⁸⁸ La transition écologique consiste en un ensemble d'actions visant la durabilité de l'économie, pour favoriser le passage d'un système basé sur des énergies polluantes à un modèle vertueux centré sur les énergies vertes.

sur place chez les « gardiens de la diète méditerranéenne » (par exemple, à *Tenuta Chirico*, à Ascea pour la mozzarella ou la *Cooperativa Nuovo Cilento* en ce qui concerne l'huile d'olive). S'associant avec les élèves participant au projet *Trame Mediterranee*, les jeunes du projet Cosmopolites (projet éducatif d'éducation civique) et la communauté locale de Pollica, le projet, si l'on se fie à ce qui est écrit sur le kakémono qui lui est consacré, permettrait à ses participants de devenir des « ambassadeurs actifs de la Diète Méditerranéenne » (kakémono de *Trame Mediterranee*). Maintenant, je trouve que l'objectif attendu d'éduquer les jeunes générations a été atteint de façon pédagogique et ludique mais cet accomplissement a été partiel en ce qui concerne l'inclusion de la communauté locale, et j'expliquerai brièvement pourquoi.

À la section C.5 « participation des communautés » du rapport périodique italien de la diète méditerranéenne envoyé à l'UNESCO, il est écrit que « [l]es communautés locales s'impliquent activement dans la sauvegarde de l'élément. Elles coopèrent en effet de façon régulière au niveau institutionnel » (rapport périodique n° 00925/Italie, p. 28). Si, d'un côté, c'est vrai que la communauté coconstruit le contenu des activités organisées au château (notamment par le partage des connaissances), il est autant vrai que les activités organisées dans le *Castello dei Principi Capano* ne visent pas nécessairement les habitants locaux, mais justifient plutôt une présence académique de type R&D. Il s'agirait donc d'une mise en scène institutionnelle servant à justifier un esprit des lieux *cilentano* pour immortaliser et ancrer à la fois la cuisine du Cilento et la diète méditerranéenne dans le tissu patrimonial de cette terre. Dans cette projection de la communauté du futur (Pollica 2050), je me suis demandé quel était le rôle et la place de la communauté d'aujourd'hui, et donc l'implication du tissu *pollichese* dans ces politiques de diffusion d'envergure et dans ces projets de recherche polyphoniquement internationaux. Plus qu'un laboratoire activant l'intérêt de la population et l'incluant dans sa programmation, j'ai le pressentiment que Pollica devient ainsi un *laboratorio usa e getta* [laboratoire jetable] pour l'application des ODD (le *Living Lab* de Pollica est décrit comme « un centre expérimental où vous pourrez apprendre un nouveau type de socialité et vivre pleinement le concept d'écologie intégrale dont la diète méditerranéenne est un exemple concret »). La conclusion critique que je viens d'exposer est motivée par le témoignage des représentants institutionnels locaux, (originaires de Pollica) et, en partie, de la perspective des *Pollichesi*.

Alessandro, qui représente une association locale de Pollica, active sur le territoire depuis environ quarante ans, me raconte comment le *Future Food Institute* s'est récemment

installé dans le château et comment, y compris le centre d'étude, ils sont actifs dans l'événementielle et dans la recherche sur l'alimentation méditerranéenne (par exemple, à travers les cours de cuisine du Cilento ou lors des rencontres des Communautés Emblématiques de la diète méditerranéenne). Cependant, il me confie qu'il n'est pas encore clair, ni à lui ni à la population locale, ce qu'ils font concrètement pour le territoire. De son point de vue, il dit qu'il y avait un « retranchement [des institutions] dans le château » au lieu d'une interface avec la communauté. Cette personne, très active dans le tissu social *pollichese*, insiste sur le fait que la diète méditerranéenne ne consiste pas en la folklorisation des habitudes alimentaires *cilentane* des années 1960 (« Ce n'est pas un souvenir mais quelque chose de vivant », et donc de viable). Il me raconte comment les médias télévisés et la mise en scène institutionnelle de la diète méditerranéenne déforment le style de vie *cilentano* et qu'il est important de « distinguer les vérités feutrées des vraies histoires, le conte de fée créé par l'institution de l'histoire de la communauté ». Même Claudia, une habitante particulièrement sollicitée pour montrer la « magie de la cuisine du Cilento » (comme elle me dit), a le même avis qu'Alessandro et me dit que certaines activités organisées au Château ne sont pas très inclusives des habitants de Pollica (ou, du moins, elles sont adressées majoritairement à un public scolaire). Poursuivant l'entretien, elle me dit que la *Pro loco* de Pollica organise diverses activités qui touchent directement la population, elle les appelle « initiatives populaires ». Il s'agit d'activités ludiques pendant les périodes de Noël (arrivée du Père Noël avec des cadeaux), pascale (chasse aux œufs de Pâques) et carnavalesque (premier carnaval sur mesure à Pollica ainsi les *Pollichesì* n'avaient pas à se rendre dans les territoires voisins, comme à Agropoli). Le but de la *Pro loco*, comme le rappelle Alessandro, est de « créer une agrégation grâce à l'implication des personnes », en particulier des enfants (pour créer des souvenirs) et des personnes âgées (pour qu'elles se sentent comme partie prenante de la communauté et évitent l'isolement).

Pour confirmer ce que m'ont dit Alessandro et Claudia, je descends sur la place de Pollica, qui se trouve immédiatement après la *Salita Mazziotti* qui mène au Château, pour demander aux *Pollichesì* réunis dans le square ce qu'ils pensaient des activités organisées au Château. Ils répondent qu'ils n'étaient pas au courant de l'événement de la soirée courante et de bien d'autres et qu'ils ne se sentent pas invités. Bien que le groupe scolaire soit allé échanger avec les *Pollichesì* pendant les journées d'étude (à Pollica, Celso et Galdo) pour recueillir des informations, il semble que les habitants n'aient pas été invités à l'événement pour assister à la restitution de l'« exploration *in situ* » des étudiants. Il me semble que l'événement ait péché d'« exploitation » des savoirs et de la disponibilité des

locaux sans une possibilité de retour, d'échange, de dialogue, ne serait-ce qu'en les invitant à participer à la restitution des résultats du travail effectué. La méthodologie utilisée par les institutions implantées sur le territoire de Pollica semblerait être une bonne méthode de collecte de données (d'une bonne ethnographie si l'on veut), mais d'une restitution maladroite. Maria me dit aussi que les activités organisées par le centre et l'institut sont « plus destinées aux scolaires qu'aux habitants ». C'est vrai, les activités universitaires, ainsi que son jargon, sont souvent spécialisées et scientifiques, mais il est quand même important de faire un humble *mea culpa* lorsque nécessaire et, dans le but de s'améliorer, inclure un volet grand public et de vulgarisation dans le travail scientifique. En fait, poursuit Maria, le jargon est très spécialisé, donc non inclusif, souvent en anglais et plein de concepts complexes qui ne sont pas vulgarisés. Elle me dit que les jeunes (notamment de Galdo et de Celso) gagneraient en connaissances et en implication à participer aux événements qui s'organisent au Château.

Ce qui manque à ces « activités de château » est donc la participation de la population locale et une « alphabétisation de base » en matière culturelle et patrimoniale. Cela se produirait non seulement par l'explication de la terminologie relative au patrimoine immatériel et au travail de l'UNESCO et des ODD, ainsi qu'à leur implantation, mais aussi par la co-construction (avec les institutions) du concept de diète méditerranéenne dans la région du Cilento (par exemple, les différences entre la cuisine pratiquée par les hameaux balnéaires et celle pratiquée par les endroits de l'intérieur). Si cela devait continuer à faire défaut, l'idéal serait, *a minima*, d'inclure la population locale dans ces activités. Pour ce faire, les institutions devraient favoriser une vulgarisation lors du retour des contenus pour les rendre « digestes » et faire sentir à la population qu'eux aussi sont, *expressis verbis*, des « ambassadeurs » d'un style de vie dont les institutions s'inspirent pour un avenir meilleur (par exemple Pollica 2050). Il semble que, en général, une exclusion inconsciente ou involontaire du « bas » (la communauté) se perpétue par le « haut » (l'institution). Tout se passe comme si, dans l'organisation de ces événements destinés à « exposer » Pioppi et Pollica sur la scène internationale, se perdait la simplicité d'une invitation. En fait, je trouve curieux, presque ironique, que, dans ce contexte de diffusion de la diète méditerranéenne, la *Pro loco* de Pollica n'ait pas été invitée. Dans son étymologie latine, *pro loco* signifie « en faveur du lieu » : il s'agit de l'institution locale censée porter la voix de la communauté locale. Malgré ces éléments, force est de constater que de multiples expérimentations sont en cours et que quelques ajustements sont à apporter dans le futur. En lien avec la section 5.4, je me suis demandé si l'image que les institutions locales et les politiques de promotion

touristique donnent à la diète méditerranéenne reflètent les représentations que les touristes ont de ce patrimoine et s'il existe une corrélation discursive entre les deux.

5.4 Formule touristique de mer, plage et soleil : une carte postale vendue à outrance

Dans le contexte de la patrimonialisation de l'immatériel, l'alimentation prend de plus en plus d'importance au niveau économique et touristique. Étant donné que les proclamations de l'UNESCO deviennent des instruments de promotion municipale, « la diversification des activités touristiques et des symboles culturels marchands, susceptibles de générer des sous-produits, est alors valorisée » (Giguère, 2008 : 101). Dans l'un des trois panneaux à l'entrée d'Acciaroli, les éléments les plus représentatifs de l'attrait touristique de la Commune de Pollica (hameaux inclus) semblent être décrits : le Parc National du Cilento, Vallo di Diano et Alburni (désigné comme site du patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1998), le logo du patrimoine immatériel de l'UNESCO (la diète méditerranéenne est sous-entendue ici), le logo *Cittaslow* (Pollica est une municipalité associée du Cittaslow en Italie), le logo du Pavillon Bleu d'Europe⁸⁹ (la côte du Cilento peut être considérée comme le fleuron de la Campanie et de l'Italie avec 12 bannières) et les cinq voiles de Legambiente⁹⁰ (la municipalité de Pollica relève de cette reconnaissance avec d'autres côtes du Cilento telles que Pisciotta, Camerota ou Casal Velino). On pourrait dire qu'au Cilento, la biodiversité, la culture (im)matérielle et la « lenteur » sont héritées, entretenues et reconnues. En 2014, la municipalité de Pollica a adopté une nouvelle marque touristique, *Pollica vivere mediterraneo* [Pollica vivre méditerranéen] pour « communiquer sa vocation innée pour l'hospitalité de manière plus directe et efficace » (*Pollica vivere mediterraneo*, 2022). Comme le montre la Figure 4, les différentes couleurs du logo correspondent aux éléments naturalistes du territoire de la commune de Pollica : le bleu du ciel et le bleu clair de la mer, l'or du sable (Pioppi et Acciaroli) et le vert de la colline (Pollica, Cannicchio, Galdo et Celso).

⁸⁹ Le Pavillon Bleu d'Europe est un écolabel institué en 1987 (Année européenne de l'environnement). Il est décerné chaque année aux stations touristiques balnéaires qui respectent les critères relatifs à la gestion durable des territoires. Ces critères sont l'éducation et l'information environnementales, la qualité de l'eau et la gestion environnementale (services et sécurité).

⁹⁰ Géré par le Guide Bleu de Legambiente et Touring Club, les « voiles » (de 1, score minimum, à 5, score maximum) sont la bannière attribuée aux municipalités se distinguant pour la pureté de l'eau et par la qualité environnementale et des services offerts.



Figure 4. Marque touristique de la Commune de Pollica. Source : Pollica vivere mediterraneo.

Dans son site web et sur l'onglet *Pollica. Il buon vivere* [Pollica. Le bon vivre], on retrouve des pages consacrées à *Cittaslow* et aux *presidi* Slowfood, à l'Écomusée *pioppese* ou au style de vie méditerranéen. C'est dans l'onglet *Eventi e programmi* [Événements et programmes] que la « brochure touristique » de la diète méditerranéenne est offerte à travers différents événements (Festival de la diète méditerranéenne, *Che il cibo sia la tua medicina* ou *dieta mediterranea 4.0*).

Pioppi/Cilento fait un usage astucieux et instrumental du branding, notamment lorsqu'il s'agit de promouvoir des produits locaux (labellisés Slow Food ou non). Les *presidi* Slow Food de la municipalité de Pollica sont les *alici di menaica* (anchois), le *caciocotta di capra cilentana* (fromage de chèvre) et l'*oliva saella ammaccata del Cilento* (olives). S'installent dans la stratégie discursive et commerciale de cette Communauté Emblématique l'invention d'un rythme de vie *glocal* ainsi qu'une nostalgie de la lenteur (une lenteur parfois invoquée comme un élément du passé, parfois comme un élément du présent telle une survivance à la modernité). Ceci est particulièrement représenté par le thème et le contenu du *slow tourism* et ses bastions de la nourriture lente (*presidi*), dans une sorte de tradition réinventée des communautés « lentes » méditerranéennes. L'idée est alors celle d'un imaginaire de lenteur et de pérennité qui peut se « manger », se « chanter » et se « voir » en Méditerranée. Il faut ajouter que ces dernières années, tout a été capitalisé autour de cet imaginaire alimentaire : en Méditerranée, à travers le concept de *slow* (nourriture, tourisme) et à l'UNESCO, à travers un pourcentage de patrimoines alimentaires qui deviennent de plus en plus importants et présents dans les Listes. Comme déjà mentionné, ce « non » au fast(-food) et au super(marché) trouve une résonance dans les propos des habitants (un habitant de Cannicchio me dit que « les fruits de la supérette et des commerces en général ne goûtent rien, mieux ceux du verger et du potager. Les choses de la maison », Ernesto, « Tu ne trouves pas les choses du supermarché ici parce que les gens n'en veulent pas »). Un contraste entre le « slow » (indice de lenteur et du temps

passé) se crée en réaction au « nouveau » (marque de modernité et de vitesse spasmodique). Cette recherche d'une lenteur désormais perdue se retrouve clairement dans le discours des touristes.

Selon les touristes, les principales raisons de visiter Pioppi sont la plage, la mer et le soleil. Dès lors, un tourisme 3S (*Sea, Sun, Sand*), typiquement balnéaire et méditerranéen, continue de se révéler et de caractériser la motivation des touristes à se rendre dans cette petite ville côtière (Roberta, « Ça fait cinq ans qu'on vient ici, c'est l'idéal pour les enfants »). Fabio, un *Pioppese* qui travaillait dans l'administration du village, me raconte que c'est dans les années 1960 qu'un tourisme balnéaire s'est instauré, alors que dans les années 1980, le bétonnage du *lungomare* s'est fait et de nombreux touristes sont arrivés grâce à l'offre touristique balnéaire. L'objectif principal des touristes est de se détendre, et les mêmes affirmations reviennent : « Je veux prendre de l'air et rester à la plage » (Ambra), « bien manger et débrancher de la routine du bureau » (Concetta). Les touristes viennent principalement des villes voisines, telles que Naples, Salerne et leurs zones d'influence et leurs environs. De nombreux Campaniens, ainsi que des Italiens et des étrangers (surtout des Suisses et des Allemands), ont une résidence secondaire à Pioppi (Marcella, « J'ai une maison familiale à Pollica », Carla, « Mon mari a une maison à Pioppi depuis plusieurs années donc c'est un point d'appui pour les vacances »). D'autres touristes viennent à la plage de Pioppi depuis leur enfance (Anna Maria, « J'ai de chères amies qui sont toujours là depuis qu'elles sont petites filles, qui reviennent toujours ici chaque année »). Le tourisme de type *VFR* (*Visiting Friends and Relatives*) est très présent (Letizia, « Nous sommes venus pour le mariage de son frère », Gabriele, « Tu sais, il a des amis entre Ascea et Pioppi qui gèrent un *Lido* ici proche », Gabriele). La durée du séjour varie d'une fin de semaine à quelques mois en été, selon que les gens disposent de quelques jours de congé du travail, qu'ils louent une maison (les annonces et panneaux indiquant *fittasi* [à louer] pour la période juin-septembre sont nombreux) ou aient une deuxième propriété dans la commune. En juin et juillet, le tourisme est principalement national, disons régional (région de Campanie), tandis qu'en août, de nombreux étrangers visitent le Cilento (des Allemands, plus que d'autres). Le tourisme, dans le Cilento, pourrait être décrit comme un « tourisme balnéaire et familial ». Les mots clés de l'expérience touristique du Cilento pourraient être : territoire et nature (mer, montagne, soleil, air propre), produits typiques et Slow Food, style de vie. S'il fallait résumer le type de tourisme proposé par le Cilento par un slogan, ce pourrait être : « Savourez le Cilento en se bronzant ». La vocation maritime de Pioppi est indéniable. Si jusqu'à récemment les *Pioppesi* vivaient, parmi d'autres, d'activités de pêche,

d'anchois et de *cianciole* [filet pour la pêche de nuit], aujourd'hui, il serait difficile d'imaginer la vitalité économique du village sans son offre touristique désormais basée sur la baignade. Cependant, comme me dit Maria, une chercheuse qui va bientôt déménager de Pioppi à Galdo, « on regarde plus le passé de la nourriture plutôt que de créer des ponts vers l'avenir de la communauté ». Elle craint que des villages vallonnées et peu peuplés tels que Galdo, Celso et Cannicchio deviennent un lieu de villégiature pour les étrangers qui en achètent les propriétés en vente pour le potentiel du territoire ou pour le chiffre d'affaires derrière la culture de la terre (par la présence d'oliveraies, par exemple). Malgré cela, elle me dit qu'« ici, la carte postale touristique se perpétue, une carte postale vendue à outrance ».

Lorsque je leur ai demandé de définir la diète méditerranéenne, les visiteurs ont utilisé plusieurs descriptifs mais, thématiquement, ils ont associé la diète méditerranéenne à trois éléments. D'abord, (1) la nourriture : l'huile d'olive *in primis* (« Je crois que la diète méditerranéenne utilise d'abord l'huile d'olive, puisque la Méditerranée est pleine d'oliviers ») mais aussi le poisson, les légumineuses, les légumes, les fruits, le vin rouge, les pâtes et un peu de viande (plus blanche que rouge). Deuxièmement, ils me parlent d'une (2) utilisation intelligente des produits locaux (« À mon avis, c'est aussi exploiter les produits du territoire : tous à km 0. À Milan, nous essayons de trouver des produits à km 0 en cherchant dans les fermes proches de chez nous », « La diète méditerranéenne est liée à la saisonnalité, le fruit pousse au moment où la plante le produit », « À mon avis, la diète méditerranéenne est à la fois les produits locaux et la façon de les cuisiner », « Selon moi, c'est manger les produits locaux, en fonction de l'endroit où l'on habite », « Ne pas utiliser des farines trop raffinées [...] nous, dans le Sud, nous avons des céréales qui vous font du bien, ne suscitent pas d'intolérance au gluten, ce sont des céréales à nous, autochtones », « Surtout la saisonnalité, c'est-à-dire que je mange l'aubergine pendant l'été, je ne vais pas en manger en décembre ou en janvier »). Dernier point, plus qu'un mode de vie, la diète méditerranéenne serait un (3) modèle nutritionnel (« Pour moi c'est fondamental. J'essaie de la suivre, tant pour la nutrition de ma fille que pour nous », « Je la redécouvre depuis peu car l'hiver dernier j'ai vraiment fait un régime de famine, la diète cétogène. [...] Je pense que la diète méditerranéenne est un régime qui inclut à la fois des céréales et des protéines, des légumes, des fruits de saison, je crois qu'elle se démarque des autres justement par le fait qu'on mange de tout, aucun aliment n'est interdit [...] il n'y a pas d'aliments diabolisés », « À mon avis, il s'agit d'un apport équilibré en nutriments, d'abord on utilise de l'huile d'olive [...] Ensuite un apport en protéines lié plus à la consommation de légumineuses, un peu de poisson », « La diète méditerranéenne est protectrice contre le cancer. C'est un antioxydant

naturel », « Une alimentation saine et équilibrée, une combinaison parfaite de protéines, lipides et glucides »).

Pour préciser d'où venaient leurs réponses – que ce soit par la présence et/ou la visite de l'Ecomusée, par les panneaux à l'entrée à Pioppi ou par d'autres connaissances – j'ai demandé aux touristes s'ils savaient que la diète méditerranéenne avait été déclarée patrimoine immatériel de l'UNESCO et s'ils avaient eu l'occasion de « la vivre en voyage » et, si oui, comment. Il y a des visiteurs qui connaissent la diète méditerranéenne, notamment grâce à la visite de l'Ecomusée situé près de la plage (« Oui, je le savais, il y a aussi une exposition à l'intérieur du Château, on l'a visité », « Je le savais qu'elle était devenue importante...oui, je le savais »). Pourtant, ils ne mentionnent pas Ancel Keys, le style de vie, le patrimoine UNESCO, le Slow Food ou d'autres informations clés présentes dans la communication touristique (et au musée). Presque personne ne connaissait l'existence des Communautés Emblématiques de l'UNESCO (et que le Cilento en faisait partie) et personne n'a été en mesure de me dire quelles autres communautés ou pays étaient inscrits dans le dossier de l'UNESCO (« Je ne connaissais pas d'autres communautés, mais bon j'imagine », « Non, je ne savais pas mais j'ai lu les panneaux à l'entrée de Pioppi, j'ai vu qu'il y a aussi le Musée de la diète méditerranéenne, donc je pense qu'il y a aussi la culture de la diète ici, probablement depuis ses origines », « On connaît l'UNESCO, c'est tout », « Je savais qu'en tout cas c'est connue partout dans le monde, qu'elle a une valeur considérable ici, notamment en terme d'alimentation »). Malgré la fréquentation annuelle de Pioppi par les touristes (parfois pendant plusieurs mois grâce à la maison de vacances ou à leur résidence secondaire), il ne semble pas y avoir de compréhension, ou même d'intérêt, pour la diète méditerranéenne dans sa sphère terminologique, de signification et de manifestation concrète.

Les « frontières de la diète méditerranéenne » sont, pour eux, l'Italie du Sud (« Je crois que c'est très lié à l'air du Sud, à ce qu'est l'ancienne Magna Graecia [...] Je pense que c'est lié à ce territoire ») et les côtes méditerranéennes (sont cités notamment l'Afrique du Nord, la Turquie, la Grèce, l'Albanie, l'Espagne ; « La diète méditerranéenne est aussi un dénominateur commun quand on a un territoire assez similaire géographiquement parlant, donc si la terre se ressemble, alors les produits se ressemblent et donc le mode de vie et le régime alimentaire sont similaires »). Fait intéressant, beaucoup d'entre eux m'ont dit que la diète méditerranéenne s'arrête lorsque le beurre est utilisé, dans les grandes agglomérations urbaines ou dans le « Nord » (parfois entendu comme les villes de Turin,

Parme et Milan ou, encore plus au Nord, représenté par l'Angleterre ou l'Amérique du Nord). Dans ce cas, ils parlent plus d'un « régime nordique » (de produits laitiers et de gibier en plus grandes quantités, par exemple).

Lorsque j'ai interrogé des représentants locaux du secteur touristique de Pioppi, Pollica et Acciaroli, j'ai demandé quelle était la motivation de voyage des touristes (qui étaient autrefois appelés « baigneurs », me dit Alessandro, « Parce qu'ils viennent se baigner ici »). J'ai demandé aussi ce qu'il y avait à améliorer dans l'offre touristique. À l'unanimité, on me dit que le tourisme est surtout dû à la mer, c'est un tourisme balnéaire qui va, grosso modo, de la période de juin à septembre (Alessandro, « Ne nous leurrions pas : ils viennent ici parce qu'on a l'une des mers les plus propres d'Italie, Pavillon Bleu d'Europe, on est en tête du classement Legambiente »). Deuxièmement, on me dit que la recherche de tranquillité du travail et le fait de profiter d'un « air pur » (de mer et/ou des collines) sont deux autres facteurs importants (Paola, « Il y a effectivement un climat de tranquillité, de sérénité que certainement dans les villes on ne trouve plus. Alors pour eux [les touristes] c'est vraiment une question de se détacher complètement de leurs pensées »). Une intensification des recettes touristiques se produit en août. C'est un moment très intense de la haute saison estivale durant lequel on peut entrevoir une réaction tourismosphobique de la population locale. La tourismosphobie *agostana* s'adresse en particulier à certains visiteurs de l'arrière-pays napolitain, contrairement à d'autres touristes provenant de Naples, d'Italie ou de l'étranger. D'après certains représentants, les touristes de l'hinterland napolitain auraient des manières plus envahissantes de « faire tourisme » et une attitude arrogante envers les hôtes (Emanuela, « Écoutez, il faut faire une différence vraiment substantielle : aux mois de juin et de juillet arrivent des gens qui veulent vraiment découvrir cette zone, le territoire, qui veulent être avec nous. En août, en revanche, il semble que viennent des gens qui doivent évacuer leurs refoulements hivernaux ou de la vie et qu'ils veulent se défouler quand ils viennent en vacances », poursuit-elle, « L'arrière-pays napolitain vient ici et n'a pas de règles, il a son propre mode de vie, c'est une façon de vivre très pédante, arrogante, d'aller sur place et de penser à faire ce qu'ils veulent. Donc nous n'aimons pas ça », Alessandro, « Et puis plusieurs fois, de la part des touristes, nous recevons un peu d'arrogance, car ils sont convaincus de venir ici pour vous apporter de l'argent et donc qu'ils peuvent se permettre ce qu'ils veulent et cela m'a toujours dérangé. Vous n'apportez rien ici, vous venez ici parce que nous vous offrons un service, ici, au bord de la mer. [...] On a ce truc avec les *parasols sauvages* sur la plage : des gens qui viennent et laissent leurs parasols là pendant des jours : c'est une forme d'arrogance. Vous devez

avoir une éducation »). Précisant qu'il y a différentes sortes de touristes, un souhait est exprimé par les représentants touristiques quant à la différenciation de l' « usager touristique ». Dans ces témoignages très forts, les mots d'Anna, une habitante de Pioppi qui travaille dans l'industrie des services touristiques, résonnent lorsqu'elle me dit que « l'arriération du *Cilentano* » n'est rien d'autre que « son être coriace, tenace...c'est un peu comme une écorce d'arbre » et c'est pour cela que « nous n'acceptons pas tellement le tourisme invasif, [...] peut-être avons-nous tendance à le repousser, justement parce que nous ne sommes pas fortement goliardiques comme les Napolitains : l'arriération nous conserve et nous a préservés au fil du temps ». De ses propos, comme de ceux des représentants du tourisme, se dégage un rapport fort au territoire, une sorte de rempart identitaire âprement défendu, même contre des « exports » tels, en langage économique, les touristes.

À l'unisson, les représentants du tourisme me relatent qu'un élément d'amélioration de l'offre touristique serait inhérent, comme dans la plupart des destinations touristiques du littoral méditerranéen, à la désaisonnalisation du tourisme estival. La proposition d'un tourisme de basse saison s'appuierait sur des activités sportives et/ou naturalistes (à travers du trekking et randonnées dans les sentiers des zones vallonnées et montagneuses du Cilento). D'après les représentants touristiques et certains habitants, ce qu'il faudrait envisager serait de refaire la signalisation de ces chemins, ainsi que le nettoyage et l'entretien des lieux (Maria me dit qu' « un maquis méditerranéen ne doit pas devenir friche »). Cela prendrait des investissements (mais on ne me dit pas par qui et comment) et une solution au problème de l'augmentation de la population de sangliers, protégée en raison du Parc national mais en croissance constante et causant divers types de dégâts (glissements de terrain sur les routes, destruction de jardins et de potagers, peur de fréquenter les espaces naturels...). Une autre proposition pour désaisonnaliser l'offre touristique est d'offrir des services de restauration et d'hébergement (hôtels, maisons de vacances, Airbnb...) ouverts toute la semaine ou qu'ils alternent les fins de semaine d'ouverture/fermeture en hiver afin d'avoir un revenu plus important (qui s'ajoute aux entrées de l'été) et de pouvoir attirer le tissu touristique sans l'habituelle « hibernation hivernale » (Alessandro, « Tu passes des lumières de Las Vegas en août à la Venise d'octobre », Nicola, « Pioppi n'est pas bien desservi pour les touristes, tu restes une semaine et puis tu pars, sauf si t'as une maison »). Ces ajustements à l'activité des services touristiques devraient être effectués par le biais d'un plan de promotion et de gestion du tourisme, de concert avec la population locale afin de maintenir un équilibre entre l'aspect économique et celui de la durabilité sociale, puisque, selon Alessia, aujourd'hui, « il y a une rivalité entre

les villageois pour faire des affaires qui mène presque à l'hostilité. Il n'y a plus un sens de collectivité et de la solidarité face au tourisme, peut-être y en a-t-il à table et dans l'après-boulot ». Ce qui est important est de conscientiser à la fois les habitants et les représentants du tourisme non seulement quant aux bénéfices mais aussi par rapport aux effets néfastes que le tourisme peut apporter au territoire en cas du succès de la désaisonnalisation de cette industrie lucrative. En ce qui est des bénéfices, le tourisme pourrait créer des opportunités de travail pour les habitants (notamment les jeunes générations) et les encourageraient à rester sur le territoire au lieu d'aller travailler dans les grandes villes. Chacun d'entre eux (représentants touristiques et habitants) me dit et me répète qu'en hiver, ils vivent encore mieux qu'en été (Sofia, « Peut-être que pour ceux qui n'habitent pas ici, ils trouvent que ça peut être un peu triste l'hiver mais on a l'habitude de cette tranquillité. Il n'y a pas tout ce mouvement de voitures, [...] c'est plus difficile de s'adapter au rythme en été. Donc, la diète méditerranéenne est surtout vécue en hiver. En été, on a tendance à tout laisser un peu de côté »). On dirait presque que cet « art de vivre » en Méditerranée est plus évident pendant les mois froids que pendant le mois d'août, qui est intense, voire étouffant (pour les recettes touristiques et à cause de la grande chaleur). Malheureusement, comme je ne me suis pas rendu au Cilento (et dans les autres destinations) pendant la basse saison en raison de la COVID-19, je n'ai pas pu confirmer ces affirmations ni les expérimenter de première main.

Un élément intéressant à soulever est la vision urbano-centrique à travers laquelle les visiteurs provenant de la ville me décrivent ce lieu de séjour (que ces visiteurs soient des Italiens ou des étrangers). Il est vrai, d'une part, que les habitants eux-mêmes, ainsi que les institutions et les organismes touristiques, parlent d'un caractère moins chaotique d'un contexte non métropolitain, comme celui du Cilento, à travers des attributs tels que la « lenteur » et la tranquillité. D'autre part, il est aussi vrai que les problèmes, plutôt que ne pas exister, changent de nature dans un endroit plus petit qui peut être qualifié, de l'extérieur, de « calme » et « tranquille ». Cette perception d'une vie archaïquement tranquille devrait être mise à l'épreuve par le chercheur. Pour corroborer ce qui vient d'être dit, je me réfère à mes échanges avec les quelques touristes internationaux (surtout d'origine allemande) que j'ai pu interviewer, même de manière informelle. Il en ressort cette idée du « Sud du monde », moins stressé, et plus précisément des peuples méditerranéens vivant dans la douceur d'un climat favorable où demeure le calme et la nature incontaminée. Amelia dit : « Je pense que les gens ici, dans le Sud...ils ne se font pas beaucoup de stress dans la tête, ils vivent plus facilement [...] Je me sens bien ici, avec la culture italienne du

Sud, la Grèce, l'Espagne, la Turquie. Je préfère la Méditerranée à l'Allemagne. Pas de calvinisme, le calvinisme c'est fini ! ». Hans, qui a une deuxième maison à Pioppi depuis plus de dix ans, poursuit : « J'aime vivre ici, le style de vie, les gens sont beaucoup plus faciles, ont une autre mentalité ». Il serait donc intéressant, dans des recherches futures, d'étudier la perception que les touristes internationaux (par exemple nord-américains ou asiatiques) ont de la diète méditerranéenne ainsi que leurs motivations de voyage.

Il faut dire que le touriste qui passe ses vacances à Pioppi (ou dans la commune de Pollica en général) est un *aficionado* qui revient chaque année (Emanuela, « Ce sont des gens qui viennent depuis des années, c'est-à-dire avant même que la diète méditerranéenne soit reconnue [comme PCI UNESCO] »). Je ne crois pas que la patrimonialisation de la diète méditerranéenne ait offert un motif de changement en termes d'intérêt pour visiter le Cilento, ni pour les « nouveaux touristes » (qui viennent pour la première fois), ni pour ceux qui sont déjà fidèles à ce lieu de villégiature. Bien que les touristes me disent le contraire, Emanuela (représentante institutionnelle) affirme que « ces dernières années, les touristes l'ont appris [que la diète méditerranéenne est devenue un patrimoine de l'UNESCO], parce que ce sont des choses qui se construisent avec le temps ». Par rapport à sa dernière affirmation, je suis tout à fait d'accord avec elle quant à la base de tout patrimoine : sa construction. Je conclus l'entretien par l'habituelle question du cœur et je trouve que, dans sa réponse, il y a un élément très important que j'estime fondamental pour conclure cette section sur le tourisme :

À mon avis, ce qui est fondamental est la simplicité, peut-être le fait d'être un peu 'rural' en ce sens, sans trop de stress. Les rythmes ici sont lents et loin du chaos de la ville [...] Et à mon avis, il faut apprendre à rester comme ça, ne pas vouloir devenir troupeau à tout prix, en devenant un lieu exclusif juste pour créer des revenus. En fait, on aime dire Ci-lento [*lento* en italien veut dire lent], parce qu'on apprend à apprécier les petites choses *slow*.

Je trouve intéressant que cette personne, qui s'occupe du tourisme (et donc aussi de la gestion des injections économiques de la part des visiteurs), me livre un récit personnel sans me dire qu'il faut d'abord « assaisonner » l'offre touristique (par le marketing par exemple), mais qu'il faut rester « fidèles à nous-mêmes », en conservant une simplicité d'esprit. Et, pourvu qu'on puisse l'appeler ainsi, je trouve que l'authenticité d'un lieu, et donc aussi des individus qui le composent, réside précisément dans le fait de ne pas vouloir « devenir authentique » (ce qui est plutôt une façade) mais simplement d'offrir ce que l'on est. Il y a là aussi un aspect collatéral : celui de ne pas faire de la patrimonialisation d'un

élément culturel (et ici alimentaire) l'indice de sa touristification et la justification de sa marchandisation à tout prix.

CHAPITRE 6. UNE PORTE SUR SORIA : INCORPORER PORC, ERMITAGES ET SALUBRITÉ

6.1 Santé et relations sociales dans les récits des habitants de l'*España vaciada*

Je suis arrivé à Soria le 1^{er} août 2021 et j'y suis resté jusqu'au 23 août 2021. S'étendant sur deux collines (*Cerro del Castillo* et *Cerro del Mirón*) et le ravin qui les sépare (sur la rive droite du fleuve Duero), la ville de Soria compte environ 40.000 habitants et est la capitale de la province espagnole portant le même nom. Elle est située dans la partie est de la Communauté autonome dont elle fait partie : *Castilla y León*. Située à l'intérieur des terres, d'après le dossier de l'UNESCO Soria exemplifie les territoires et les communautés de l'arrière-pays. Question d'en justifier la distance de la mer Méditerranée, il est aussi mentionné que les habitants de l'arrière-pays restent « toujours baignés par la civilisation de la Méditerranée et imprégnés de sa culture » (nomination file 00394, p. 2). D'après le dossier et dans le paragraphe relatif à Soria, ce seraient les continentaux les *homines maxime mediterranei* [les hommes les plus méditerranéens]. Soria est également un « territoire de croisement de chemins » : elle est appelée « la ville rencontre » qui « s'est nourrie du brassage culturel méditerranéen » (*ibid.*). Sans trop s'attarder sur son histoire, la description de sa valeur présente coupe court : ce brassage culturel est aujourd'hui témoigné par « ses paysages et ses monuments » ainsi que le confirme « sa table et sa convivialité » (*ibidem*). Une mention est faite d'un petit village à une cinquantaine de kilomètres de Soria, Ágreda⁹¹, qui, bien qu'en ne faisant pas partie de la *buffer zone* de la Communauté Emblématique espagnole, est cité en tant que « ville aux trois cultures », rappelant la cohabitation des trois communautés monothéistes méditerranéennes (musulmane, juive et chrétienne). Dans cette section, je montrerai d'abord l'impact de la patrimonialisation de la diète méditerranéenne auprès des habitants de cette Communauté Emblématique, ainsi que la connaissance, la compréhension et les pratiques liées à la diète méditerranéenne par les citoyens *sorianos*.

En me promenant dans la petite ville, je note le changement du paysage : je suis passé des tamaris de la promenade *pioppese* en bord de mer aux saules pleureurs et aux ormes de Soria, qui est enclavée dans les montagnes. Le même dépaysement vécu à

⁹¹ À la section 4.b. « Consentement libre, préalable et éclairé » de la candidature du dossier de la diète méditerranéenne (2010), il est précisé qu'Ágreda, avec d'autres municipalités voisines de la communauté de Soria (Burgo de Osma, Duruelo de la Sierra, Langa de Duero et Olvega) ont manifesté leur intérêt pour partager les initiatives de la Communauté de Soria ou adhéré à cette candidature car partageant avec la communauté *soriana* le même élément et le même sentiment d'identité. Pourtant, elles ne rentrent pas dans la « taxonomie » des Communautés Emblématiques de la diète méditerranéenne espagnoles.

Pioppi se révèle également à Soria et, encore une fois, je commence à m'annoncer au tissu social de la ville en saluant les gens. Dès les premiers jours, je suis allé au *Parque Alameda de Cervantes*, communément appelé *La Dehesa*, pour approcher les habitants de la ville. Ce choix s'est révélé optimal puisqu'il s'agit du jardin botanique et du « poumon vert » de la ville, situé au centre-ville (à côté de la *Plaza Mariano Granados* et du *Paseo del Espolón*). Un grand nombre d'habitants, surtout des personnes âgées mais aussi des visiteurs, s'y promènent et s'installent dans des bancs mis à disposition. Les entrevues et des échanges entretenus avec les habitants font ressortir trois thèmes : (1) l'aspect santé que la diète méditerranéenne incarne ; (2) l'importance de l'entretien des relations sociales par les habitants ; ainsi que (3) le sentiment de « tranquillité » perçu par les *Sorianos* d'habiter la ville. Je vais les parcourir un par un dans les paragraphes qui suivent.

Lorsqu'interrogés sur la définition et sur la représentation donnée à la diète méditerranéenne, les habitants y voient essentiellement un système alimentaire délimité par un discours autour de l'aspect *saludable* [santé] dont cette diète serait porteuse (Juan, « La diète méditerranéenne est *saludable*, en un mot »). La diète méditerranéenne n'existerait que dans sa relation avec la santé, se traduisant par une façon de s'alimenter pratiquée, grosso modo, dans l'aire côtière méditerranéenne (par exemple, en Italie ou en Grèce). En ce sens, l'applicabilité de la diète méditerranéenne aux pratiques alimentaires *sorianas* relèverait plus d'une imposition qui leur serait faite qu'à une coutume enracinée dans la tradition alimentaire de la ville, de *Castilla y León* ou, plus généralement, de l'Espagne continentale. Cela est évident lorsque les habitants affirment que, d'un côté, ils mangent eux aussi « méditerranéen », dans le sens qu'ils consomment certains produits qu'ils me relatent comme appartenant à la richesse alimentaire et aux produits sains dont la diète méditerranéenne serait composée (poisson, huile d'olive, fruits, légumes, vin rouge : d'après Fernando, « Tous les aliments de base qui sont utilisés en Méditerranée »). De l'autre côté, les *Sorianos* s'éloigneraient de cette typologie d'alimentation à cause d'une consommation importante de viande, notamment de porc (Jesús, « Ici, on mange beaucoup de produits carnés comme le chorizo ou le torrezno », Pablo, « On mange des fruits et légumes...euh...viande, c'est sûr parce qu'on doit manger un peu de tout »). Dans l'imaginaire des habitants, les chorizos, les *torreznos*⁹² ou les *guisos* [ragoûts] ne seraient pas inclus dans le système alimentaire de la diète méditerranéenne. C'est intéressant ici

⁹² Produit typique de Soria ainsi que marque de garantie, le *torrezno* est une tranche de lard, toujours avec sa peau, frite ou sautée à la poêle ou grillée sur un gril. Les *torreznos* sont généralement croustillants et dorés du côté de la peau. Ils sont généralement consommés en tapa ou en accompagnement.

de souligner la place ambiguë que la viande porcine prend dans le discours des informateurs puisque sa consommation, en lien avec le discours sanitaire de la diète méditerranéenne, est à la fois diabolisée (Santiago, « Ici on a le torrezno qui n'est pas très diète méditerranéenne ») et réhabilitée pour le plaisir d'en manger en compagnie.

En somme, par la démonisation de certains produits alimentaires et la sacralisation des pratiques de consommation, la diète méditerranéenne se convertit en une recommandation nutritionnelle. Lors du terrain entrepris par Álvarez-Plaza (2014) à Soria, une vendeuse de 68 ans lui avait raconté : « On ne connaissait pas la diète méditerranéenne avant, on n'en parlait pas, on disait le ragoût de telle ville, le *cocido* de montagne de là-bas, le fromage de telle ville...mais la diète méditerranéenne c'est maintenant, avec les médecins » (p. 447). L'aspect santé est très présent et ancré dans la vision des *Sorianos* (Manuela, « Eh bien, je pense que les gens prennent mieux soin d'eux et avec la pandémie beaucoup plus, la santé est beaucoup plus valorisée »). C'est ainsi que la portée symbolique de l'alimentation vient remédier, comme une bonne recette médicale, à un éventuel moralisme prescriptif dû au fait de ne pas consommer certains aliments réputés plus sains (l'huile d'olive à la place des huiles végétales, par exemple). L'évacuation d'une anxiété alimentaire se produit alors en invoquant des composantes qui démedicalisent et dé-nutritionnalisent la diète méditerranéenne, comme la composante gustative ou celle liée à la socialité du repas. Ces éléments ont un effet anxiolytique et rassurant pour la consommation d'aliments autrement « mauvais » pour la santé (ici la viande porcine par rapport au risque de développer des maladies cardiovasculaires).

Puisque la diète méditerranéenne est identifiée comme un modèle d'alimentation typique de la côte, elle est donc difficilement assimilable à l'alimentation des *Sorianos*. En leur demandant ce qu'ils mangent durant la journée et quel est le contenu alimentaire de leur repas, je découvre que le récit alimentaire local (d'une alimentation *soriana*) se résume à la fierté d'une richesse gastronomique (*migas pastorales*, *cordero asado*, les produits pâtisseries) favorisée par une grande variété de « matières premières alimentaires » (truffes, produits mycologiques et fruitiers). En revanche, certaines *materias primas* ne sont pas nécessairement produites à Soria, puisque le territoire ne leur serait pas favorable (Fernando, « Ici, les légumes sont produits très peu [...] mais bon, maintenant c'est pareil parce qu'ils vous les apportent, avant il n'y avait pas moyen pour le faire », Xavier, « Pour les fruits...eh bien, peut-être que Soria capitale n'en a pas, mais si nous nous éloignons un peu dans ses environs, nous avons des arbres fruitiers »). La production se fait dans

les villages voisins et dans la région plutôt qu'*in situ*, comme pour les framboises ou la *mantequilla* [beurre] typique de Soria qui sont produits dans la *Valle del Tera y el Razón*, alors que les fraises viennent d'*Alto Duero de Orillos*. Et encore, bien que la diète méditerranéenne soit considérée comme « la plus saine » (Consuelo) et exclusive à un espace méditerranéen côtier, l'alimentation continentale et locale *soriana*, d'après les habitants, est également bonne : c'est dans la saisonnalité des produits et le rapport équilibré avec la terre que la diète méditerranéenne peut s'intégrer au tissu *soriano* (Carmen, « Tout ce qui vient de nos champs : légumes, fruits, huile d'olive », Alvaro, « La diète méditerranéenne, c'est très simple, tu manges ce qui est là et ce qui est produit sur place, il n'y a plus rien à ajouter [...] n'importe où, quand on commence à transformer les produits, on les sort du territoire et de leur côté artisanal, on rajoute des conservants, on ne fait plus là une diète méditerranéenne », Aurora, « Ce que nous mangeons, par exemple les légumes, pas de pâtes mais des viandes grillées que nous avons produites, c'est ça la diète méditerranéenne, je vous assure qu'ici à Soria personne ne mange des plats préparés »).

Quant à la représentativité que Soria aurait dans le discours sur la diète méditerranéenne, les habitants me réfèrent que cette diète est plus une question de santé *extra moenia* qu'une question de tradition alimentaire ancrée dans leurs pratiques. L'alimentation que les gens pratiquent à Soria semblerait donc être déconnectée du paradigme inclusif des sociétés méditerranéennes relaté dans le dossier de l'UNESCO (le propriétaire d'un bar de Soria me dit : « Je n'ai jamais pensé à une *tapa* qui soit diète méditerranéenne »). La majorité des habitants ne savent pas que la diète méditerranéenne est un patrimoine immatériel inscrit à l'UNESCO mais ils me rapportent qu'ils peuvent bien l'imaginer par l'importance qui lui est attribuée (Julian, « Maintenant elle [la diète méditerranéenne] est très à la mode ») et ses mérites en matière de santé (quoique la diète méditerranéenne n'est pas inscrite en tant que patrimoine médical sur la Liste représentative). De plus, ils ne connaissent pas, ou ne comprennent pas, que Soria joue un rôle important dans le dossier de l'UNESCO en tant que Communauté Emblématique espagnole de la diète méditerranéenne. Une fois ce détail dévoilé, les habitants restaient surpris, voire incrédules (Julian dit, en rigolant, « Après le torrezno de Soria est aussi inclus au sein de la diète méditerranéenne mais bon, ça va, c'est un patrimoine de Soria et c'est très commercialisé », Blanca, « Euh, Soria en particulier...a été très pauvre [...] donc la terre que nous avons n'est pas riche pour la cultiver [...] Soria est située dans une région montagneuse...mais pouvons-nous aussi pratiquer la diète méditerranéenne ? », dans

Álvarez-Plaza (2014) : « J'ai lu ça dans les journaux mais c'est étrange, je ne la connaissais pas [...] nous ne sommes pas méditerranéens. J'ai 81 ans et avant on ne disait pas diète méditerranéenne, on disait cuisine espagnole et c'était très sain », p. 448). Leur réaction d'incrédulité fut intéressante. Qu'ils soient au courant ou non de la promotion locale de la diète méditerranéenne, faite par les journaux locaux de la ville ou par les acteurs politiques concernés (voir 6.2), les habitants perçoivent dans cette proclamation (et surtout dans le label de l'UNESCO) un moyen d'attraction touristique et de développement économique pour la ville. Cependant, ils ne mentionnent ni ne savent comment ce *desarrollo* [développement] peut se produire, d'autant plus qu'ils ne semblent pas se sentir part d'un collectif méditerranéen d'un point de vue à la fois géographique et des pratiques alimentaires (Verónica, « Non, je ne connaissais pas Soria en tant que communauté emblématique. Je sais que, par exemple, je vis à Golmayo, qu'à Golmayo, euh, il y a une relation...en fait, la plupart de nos rues portent, euh, des noms d'aliments. Je sais qu'il y a un rapport avec le *pueblo*, bien sûr, quelque chose par rapport à la diète méditerranéenne, mais je ne savais pas que ça appartenait à ça »⁹³, Julian, « *Vamos*, c'est plus ou moins ici où on a donné beaucoup d'importance [à la diète méditerranéenne], et de nombreuses séries de conférences ont eu lieu et il y a eu beaucoup de promotion, beaucoup de publicité a été faite », Carmen, « J'ai fait un atelier spécial sur le tourisme organisé par la mairie, donc l'une des choses que j'aimais faire était un cours sur le patrimoine mondial, une des journées était consacrée à la diète méditerranéenne. [...] je pense que c'était un complément très important pour la ville »).

Si, d'une part, l'aspect santé et l'énumération des produits *saludables* sont les éléments qui ressortent davantage les habitants pour décrire les contours définitoires de la diète méditerranéenne, je trouve, d'autre part, qu'un aspect important de la *sorianidad* est présente, dans le sens de collectivité, dans ce qu'ils m'expriment. C'est par la valeur communautaire que transparaît une *díaita soriana*, et cette matérialisation d'un style de vie des *Sorianos* va au-delà du récit de la diète méditerranéenne *unesquienne*. Ce sens de *colectividad* se décline de façons multiples, tout d'abord, par une forme de solidarité dans

⁹³ Ces affirmations sont confirmées à la lecture du rapport périodique espagnol à l'UNESCO : « Les rues d'un quartier de Soria appelé Golmayo-Camaretas, ont été rebaptisées de noms de la diète méditerranéenne tels qu'oliveraie, morue, fraise, etc. et trois places ont été nommées d'après Chefchaouen, Cilento et Coron » (rapport périodique n° 00836/Espagne, p. 86). Dans le même esprit, une initiative similaire a été lancée en 2011 : « Une école de Soria a été la première à être présentée comme 'École de la diète méditerranéenne'. Ses classes, couloirs et cours de récréation portent tous des noms associés à la diète méditerranéenne (DM) et en mathématiques, les enfants étudient les unités de poids et de mesure en rapport avec la DM. Le premier festival de la DM s'est tenu ici » (*ibid.*).

la consommation locale. Quand je suis arrivé à Soria, la pandémie frappait encore de plein fouet et certaines mesures sanitaires étaient encore en place. La *Federación de Empresarios de Comercio de Soria* (FEC) lançait alors une initiative afin de contrer les effets néfastes des confinements et des ralentissements dans le tissu économique de la province de Soria. La fédération incita les *Sorianos* de continuer à acheter auprès des commerces locaux (d'après José, « Le fait que les gens achètent en ligne peut signifier que des gens perdent leur emploi »). Il s'agissait d'une campagne d'affiches de remerciements dans de nombreux commerces de la province de Soria (incluant Soria capitale). Dans plusieurs commerces de la ville (dans un salon de beauté et parfumerie, une librairie-papeterie, une boucherie, un magasin de vêtements...), je voyais des stickers remerciant les habitants pour acheter local : *Gracias vecino por apoyar a los negocios de nuestra ciudad! Tu nos hace abrir cada día!* [Merci *vecino* de soutenir les commerces de notre ville ! Tu nous fais ouvrir tous les jours !], *Abrimos cada mañana porque tu lo haces posible ¡Gracias vecino!* [Nous ouvrons tous les matins grâce à toi ! Merci *vecino* !], et encore *Un millón de gracias vecino! Por estar cada día al lado de los negocios de nuestra ciudad* [Un million de mercis, *vecino* ! Pour être chaque jour à côté des commerces de notre ville], *Nos alegra una barbaridad verte de nuevo ¡Gracias vecino!* [Nous sommes ravis de te revoir, merci *vecino* !].

Au-delà du contexte pandémique, ce sens de *colectividad* est soutenu également par la consommation de produits locaux *sorianos* et des villages voisins (Adéla, qui travaille dans une magasin de fruits et légumes, me dit : « Nous avons maintenant une variété très étendue avec toute la production qu'il y a...Soria sort certaines choses, nous avons déjà de petites choses de production, en plus de tout ce qui est biologique et la vérité est que la qualité est très bonne, à la fois les fraises, les framboises et autres »). La consommation en circuit court est favorisée par un marketing constant en raison de la présence de divers *sellos*, tels que des marques de garantie (*Torrezno de Soria, disfrutalo aquí*), des appellations d'origine protégées (*la Cañada Real Mantequilla de Soria Tradicional desde 1845*) ou des marques de qualité (par exemple, l'*Asociación Soriana de Carniceros* maintient une étroite implication avec la production artisanale, ainsi qu'avec la promotion de la marque *Torrezno de Soria*). Une sensibilisation à l'origine des produits, et donc à leur *trazabilidad*, est manifeste et une publicité faite pour en favoriser la consommation est très présente. Il y a un grand nombre de *panaderías* [boulangeries], *alimentación general*, magasins de fruits et légumes, *carnicerías* [boucheries], *pescaderías* [poissonneries] dans la ville. La plupart des promotions et des produits mettent en avant la typicité et la localité

des produits en vente (par exemple, dans les pâtisseries, ils ont des produits fabriqués localement comme la *costrada*, les *yemas* ou la *mantequilla* de Soria). Cette attention au produit, à son origine et à sa consommation, crée un fort sentiment d'appartenance identitaire (à l'extérieur d'un magasin de fruits et légumes, il est marqué « Consommez des produits de Soria ! » ou « Il est important que les clients sachent qu'à l'achat d'un produit de Soria ils contribuent à favoriser le développement du milieu rural, et que ce sont des produits qui garantissent la qualité et la traçabilité »).

Un deuxième élément inhérent au sens de collectivité dans les récits des *Sorianos* est celui de l'importance des relations sociales. Auparavant, cet esprit communautaire s'exprimait de manière prononcée dans l'associationnisme, par exemple au sein des *asociaciones de vecinos de barrios*⁹⁴ qui étaient, à leur origine, la voix revendicative des *vecinos* pour obtenir des améliorations des *barrios* [les quartiers] mais qui servaient aussi à exercer la liberté d'expression et la démocratie. J'écris auparavant puisqu'Ignacio Gutiérrez, président de l'association de voisins de Soria, *La Barriada*, « s'inquiète de l'avenir des associations de quartier, qui ne trouvent pas de relève générationnelle. Il regrette que la fédération des associations soit 'morte' » (SORIANoticias, 2013). Si l'associationnisme *soriano* a eu dernièrement une vie difficile, ce n'est pas le cas pour un autre concept incarnant le sens de la communauté d'après les *Sorianos* : le renouement social (Carmen, « Écoute, mon bien-être c'est ça : un consensus de tout, mais surtout d'avoir des relations sociales agréables »). Le renouement s'exprime à travers la compagnie et la convivialité (Fernando, « La compagnie est essentielle, les relations humaines sont essentielles pour tout le monde, car nous n'allons pas nous enfermer à un seul endroit...malgré tout ce que nous traversons [la COVID-19] [...] Personne n'est seule, il n'y a pas de solitude ici, tu sors toujours et tu trouves toujours quelqu'un »). Ces expressions d'agrégation sociale s'expriment notamment dans la coutume de l'*alternar*. Il s'agit, d'après Julian, « d'interagir avec des gens qui ont leurs horaires : à 10 heures, c'est l'heure à laquelle les ouvriers s'arrêtent généralement pour prendre un café ou un sandwich ou quoi que ce soit ; à 13h ou à midi, les gens quittent le travail et se réunissent pour boire quelques bières, tu vois ». Cette « alternance » sert, pour Carmen, « à avoir de nombreuses relations sociales, [...] plus que prendre un verre, c'est le fait d'être réuni avec des amis, en compagnie quoi. [...] Ce fait, d'être ensemble, si vous l'accompagnez d'un

⁹⁴ Comme une grande « explosion démocratique », les associations de *vecinos* de quartier sont nées dans les années 1970 dans toute l'Espagne avec l'arrivée de la transition politique de la dictature franquiste, à un stade où le développement industriel a provoqué l'apparition de quartiers sans services, ainsi que le manque d'infrastructures et de dotations adéquates.

petit verre et d'un peu de bouffe, c'est déjà la fête. [...] Et les gens se déconnectent de la journée de travail ou de certains problèmes qu'ils ont, je pense que ça recharge les batteries ». En ce sens, cette alternance du rythme de la vie cadence et est un prétexte pour se rassembler (Dominga, « C'est une chose pour pouvoir avoir quelque chose dans l'estomac mais c'est important d'être en compagnie. Après, chez nous, on mange des légumineuses, des haricots verts ou du chardon à la maison »). Et cette façon de partager la vie, qu'elle soit appelée diète méditerranéenne ou non, est bien un aspect socioculturel à sauvegarder (Blanca, « C'est beaucoup famille ici, on peut aussi dire que ça fait partie de la culture méditerranéenne, le partage, les conversations, un peu la transmission du patrimoine, de la culture »).

Je retrouve ici une confirmation de ce qui est rapporté dans le dossier de l'UNESCO de 2010 à la section concernant l'identification de la diète méditerranéenne au point « Fonction de rassemblement et de renforcement du lien social ». En effet, à Soria, le fait de conjuguer la socialité par la nourriture – qu'il s'agisse de *sobremesas*, et donc de conversations de fin de repas, ou de *alternar* durant et après la journée de travail – « constitue le fondement relationnel et l'assurance de l'identité et de la continuité culturelle et sociale des communautés et de leurs individus » (nomination file 00394, p. 6). Se réunir autour d'une table est chargé de ritualité, et d'une « 'refondation' de la famille, du groupe ou de la communauté, de ses valeurs, son histoire, son milieu, ses symboles et ses croyances, de son mode de vie » (*ibid.*). Alvaro m'informe que ce mode de vie s'apprend surtout à la campagne ou dans de « petits endroits ». Sans besoin de lui demander, cet homme me donne sa formule d'une *díaita* (à la fois *soriana* et globale) : « Moi, qui travaille avec les abeilles, je dis que le plus grand poison du monde, à petites doses, guérit, et le meilleur du monde, en surdosage, tue. Le bien-être est l'équilibre entre l'alimentation et le travail : on est bien quand on est pleinement, dans l'estomac et dans l'esprit. [...] C'est ça le bien-être : être en communauté et faire des choses en commun ».

Un dernier aspect que je voudrais soulever en ce qui est de la représentation de Soria par ses habitants en l'associant au sentiment de tranquillité. Quand j'ai demandé ce que les habitants aimaient de Soria, la réponse presque unanime a été la tranquillité qu'ils ressentent dans cette « petite capitale » par rapport aux grands centres urbains (Jesús, « Soria est calme, comparée à Madrid ou Barcelone », Julian, « Les gens aiment ici parce que c'est tranquille [...] Eh bien, *hombre*, j'aime chaque coin de Soria, je suis né ici », Carmen, « J'aime avant tout la tranquillité que je respire »). La contrepartie à cette

tranquillité réside dans le phénomène de dépeuplement que la province de Soria et, plus généralement, *Castilla y León*⁹⁵ vivent (Blanca, « Soria a un contrepoint, je pense : d'un côté on a beaucoup d'espace, j'adore ça, on est dans la tranquillité totale, on vit très bien...mais c'est vrai qu'il manque des jeunes. Beaucoup de jeunes s'en vont pour étudier ou travailler...et il manque des routes, des emplois, c'est le mauvais côté de Soria »). D'une part, le territoire étendu et la faible densité de la population de la province de Soria apportent un sens de tranquillité et, si on veut, de paisible isolement pour ses habitants et leur rend la vie plus agréable (versus, par exemple, la pollution et le stress présents dans les grandes villes). D'un autre côté, on observe, une spoliation générationnelle qui se matérialise par le phénomène de l'*España vaciada* [Espagne vidée], c'est-à-dire des aires de l'Espagne dont la densité de la population est faible et victime, notamment, de l'exode rural (José, « Chaque année qui passe, des milliers de jeunes de notre région continuent d'être contraints d'émigrer faute d'opportunités et de services de base », Carmen, « C'est l'*España vaciada* : il est difficile de travailler et de vivre ici à Soria. Ces dernières années, ils l'ont améliorée [les politiques locales], notamment avec le tourisme, sinon la situation aurait été dramatique en raison du dépeuplement »). Quoique dans le dossier de l'UNESCO soit écrit que sur le territoire espagnol « Soria se situe en plein croisement de divers axes routiers qui partent de la ville ou y arrivent de toutes les directions » (nomination file 00394, p. 3), les témoignages des habitants indiquent le contraire. Sur un ton sarcastique, certains me disent que les *cañadas* (les chemins de transhumance) sont plus utilisées que les axes routiers. En effet, même le dossier UNESCO spécifie que, dans le passé, les *cañadas* étaient très utilisées et ont favorisé des « échanges culturels et économiques de toute sorte » (*ibid.*). Je doute qu'aujourd'hui les quelques axes routiers aux alentours de Soria servent la même utilité des *cañadas* d'autrefois : plusieurs services – comme les transports, les services sanitaires et éducatifs ou la connectivité numérique – ne sont pas offerts (Antonio, « Soria est une petite capitale tranquille. Il y a un manque de connectivité, de transport et autres. C'est très déficient. Bon, au moins ça reste plus calme comme ça », Laura, « Ici c'est calme, mais l'accessibilité est limitée...il y a 120 arrêts de bus et on n'y arrive jamais ! La gare routière fait un peu rire, les autoroutes sont fermées et si tu ne vas pas un peu dans les villes avec la voiture, il n'y a rien, tu en as marre de refaire le même tour »).

⁹⁵ *Castilla y León* est la plus grande région d'Europe et l'une des moins densément peuplées (8,95 habitants/km²). De ses 183 communes, seulement la moitié compte plus de 100 habitants.

Il faut dire aussi que les problèmes de dépeuplement ne sont pas nouveaux dans la province espagnole et à Soria. Depuis le XIX^e siècle, le dépeuplement a été causé par la crise politique, sociale et économique de l'Espagne, puis par la guerre civile (1936-1939) et ensuite par la dictature franquiste (1939-1975). Les jeunes ont ainsi émigré vers l'Europe ou des zones industrialisées espagnoles. D'après Castaño Madroñal (2019), le processus d'oxygénation insufflé par des politiques de modernisation nationales afin de remédier à la désertification démographique et par des politiques européennes vouées au processus de revitalisation économique (par l'écotourisme) et social (par la création d'une « nouvelle ruralité ») de ces aires dépeuplées parviennent à peine à ralentir cette direction, d'autant plus que les populations qui le vivent sont invisibilisées. Malgré les fonds européens ou les politiques publiques, « un avenir incertain et dépourvu de sens se profile à l'horizon de nombre de ces localités aux périphéries du système informationnel et hyper-technologique qui caractérise la mondialisation et ses expulsions » (*ibid.*). Ce point est confirmé par plusieurs habitants : Carmen me dit que « les gens pourraient faire du télétravail, maintenant que c'est tellement à la mode, et le gouvernement pourrait mettre un réseau Internet, mettre en place des routes fixes ou des autoroutes, je veux dire, il y a des minuscule villages où il y a peu de personnes, et souvent elles n'ont même pas de téléphone...il paraît qu'on est au XVIII^e siècle ». Ana confesse qu'à « l'hiver, il n'y a rien, pas de touristes, et beaucoup de gens sortent de la ville pour acheter, ils achètent beaucoup en ligne, la ville est petite. Donc, plutôt que de dire aux gens de venir s'installer ici, je dirais au gouvernement de vraiment faire quelque chose pour l'Espagne vidée ». Pour contrer le phénomène de désertification humaine, les jeunes se font les portevoix d'un mouvement d'anti-abandon du milieu rural. Dans cette foulée, il y a de fréquentes manifestations et protestations organisées par des collectifs citoyens. Par exemple, *¡Soria ya!* est un mouvement citoyen espagnol basé dans la province de Soria dénonçant et luttant contre l'oubli institutionnel qui ne favorise pas les initiatives de développement qui encourageraient le potentiel socio-économique de la province. Parmi ses activités de mobilisation, *¡Soria ya!* a manifesté en 2019 à Madrid lors de la Journée de la communauté et présenté un manifeste en 3 axes (la connectivité, les services et l'attraction touristique).

La protestation devient l'espace figuré de maintien d'un tissu social (modes de vie et coutumes), économique (par la pratique d'une agriculture locale et non industrielle) et territoriale de la ville de Soria et sa province (« De nombreux quartiers sont tombés dans la tristesse quotidienne de ce qui fut autrefois des centres de vie, de jeunesse et d'animation », lit-on dans le *Manifiesto Stop Despoblación de ¡Soria ya!*). Comme Fischler

(1995) et Gracia (2005) nous apprennent, les transformations des systèmes agroalimentaires de la modernité tardive mondialisée seraient à l'origine de l'érosion des cultures sociales et alimentaires. C'est précisément par l'homogénéisation (culturelle et alimentaire) que germe la prise de conscience d'une perte du « traditionnel », du « typique » et du « régional ». Par conséquent, des stratégies de *resistencia*, par la manifestation ou même par la patrimonialisation (Contreras et Gracia, 2005), se produisent. Le concept de « ruralité » concrétise un espace mobilisateur de sentiments multiples : de crainte envers l'avenir, de nostalgie du passé et de dichotomie local-global, rural-urbain et artisanal-industriel (Aguilera Bornand, 2019). C'est dans cette idée de maintien d'un « réservoir de pratiques » et de modes de vie *sorianos* – et le rapport intime aux facteurs sociaux, alimentaires et environnementaux que ses détenteurs du patrimoine mettent en place – que la symbolisation et l'incarnation d'une *díaita soriana* adviennent. L'objectif serait donc celui d'une « ruralisation de la ville », en la décongestionnant, et d'une « urbanisation du rural », en rééquilibrant sa population. Dans ce contexte, ce sont les jeunes générations qui prennent en main la volonté de rendre viable l'image figurée du *campo* [champ]. Cette image, comme je lis dans le manifeste de *¡Soria ya!*, est dotée d'une triple fonction de *resistencia, despensa y pulmón* [résistance, garde-manger et poumon] : elle est donc, en tant que pratique de production agricole, de subsistance alimentaire et, non moins importante, de préservation de l'environnement, le frein à l'abandon d'un milieu géo-affectif.

6.2 Présentation institutionnelle de Soria : planète Santé et *medicalimentos*

Bien que la Communauté *murciana* ait le mérite d'avoir « ouvert la danse » et fait reconnaître la diète méditerranéenne comme un bien immatériel de grande importance à l'échelle nationale espagnole, l'élection de la ville de Soria en tant que lieu représentatif d'un style de vie alimentaire méditerranéen est le résultat d'un processus dicté par des logiques administratives et politiques : la FDM disposait de la logistique (infrastructure physique, personnel scientifique, contacts internationaux) pour coordonner les pays et présenter la candidature de la diète méditerranéenne à l'UNESCO, mais elle ne pouvait pas se faire la porte-parole d'une ou plusieurs communautés, cela devant passer par le soutien et le consentement des communautés mêmes. C'est précisément par le fort appui de la population civile de Soria (associations *sorianas*, écoles, *ayuntamiento*, entreprises,

associations de *vecinos*, presse locale...), ainsi que par la solidité et l'intégrité qu'offrait Soria dans sa proposition, que la FDM choisit cette ville (après approbation ministérielle) pour représenter l'Espagne dans le dossier de l'UNESCO. En ce sens, Soria a devancé d'autres communautés espagnoles en se présentant comme la communauté porte-drapeau de la diète méditerranéenne en territoire espagnol, et ce, en montrant que la communauté locale appuie et assure la viabilité de l'élément culturel par sa pratique (« Nous voulons que Soria soit la première population *saludable* à la demande de ses *vecinos* », affirme un médecin *soriano* dans Álvarez Plaza, 2014 : 443).

D'autre part, la ville de Soria a officialisé sa prééminence en matière d'appui institutionnel, à la fois au niveau espagnol et mondial, en s'auto-proclamant « la première capitale espagnole à soutenir devant l'UNESCO la déclaration de la diète méditerranéenne en tant que patrimoine culturel immatériel » (El MIRÓN de Soria, 2008). Cette auto-proclamation s'est produite avant même que les États parties officialisent leur candidature ou que le dossier de la diète méditerranéenne soit approuvé par l'organe subsidiaire de la Convention de l'UNESCO (en 2009). Cette opportunité institutionnelle a été saisie par la tenue d'une cérémonie publique organisée le 30 octobre 2008 par la Fondation scientifique Caja Rural y *Soriactiva*, en collaboration avec le ministère de l'Environnement et des Affaires rurales et marines et ce, en présence de maintes personnalités politiques, scientifiques et membres de la FDM. L'initiative eut lieu, et non pas au hasard, autour de l'olivier dans le square du même nom (*Plaza del Olivo*)⁹⁶. En m'y rendant pendant le terrain, je remarque deux monolithes aux pieds de l'olivier qui président la place. Un premier monolithe fut installé le jour même de la cérémonie en tant que symbole de soutien de la part des associations et des institutions *sorianas* à la candidature de la diète méditerranéenne. Un deuxième monolithe, installé en 2010, célèbre très synthétiquement les quatre premières communautés emblématiques de la diète méditerranéenne à l'UNESCO (les autres 3 ayant joint le dossier en 2013 n'ont pas été ajoutées jusqu'à date). Un informateur institutionnel m'explique que dans une urne enterrée sous l'olivier sont conservés des « produits de la diète méditerranéenne », tant agroalimentaires (graines, *cepas*, branches de bois) que documentaires (disques, livres, quotidiens locaux et nationaux, DVD, le manifeste signé par les associations *sorianas*). Il s'agit, d'après le mot

⁹⁶ Au point 3.a. « Efforts en cours et récents pour sauvegarder l'élément » du dossier de la diète méditerranéenne de 2010, on lit qu'en 2009 la « Municipalité de Soria a accordé, en Session Plénière, que le nouveau quartier qui va se construire, porte le nom de 'Quartier de la Culture et la Diète Méditerranéenne'. Ainsi, la Municipalité se propose d'utiliser l'urbanisme comme instrument éducatif. Les rues, bâtiments, espaces publics de ce nouveau quartier porteront le nom de produits, valeurs, qualités ou symboles de la Diète Méditerranéenne (Place de l'Olivier, Rue de l'Hospitalité...) » (nomination file 00394, p. 10).

d'Alberto, d'une sorte de « capsule du temps » vouée à enraciner (quasi littéralement) l'appui de Soria dans le processus de patrimonialisation de la diète méditerranéenne, en léguant cette mémoire aux archéologues des temps à venir.

Il est important de s'attarder sur les contenus de cette journée de célébration *ante* patrimonialisation, puisque dans cette initiative se situe le contenu de promotion et de divulgation institutionnelles de la diète méditerranéenne de cette Communauté Emblématique. Dans un article du journal local, il est écrit que « la diète méditerranéenne est un patrimoine culturel aux bienfaits reconnus pour la santé et la qualité de vie de la population, [...] mais la réalité est que les habitudes alimentaires des Espagnols s'éloignent chaque jour davantage de leurs conseils » (El MIRÓN de Soria, 2008). Non seulement cités par la presse locale mais aussi par les représentants institutionnels de la ville (Alberto, « En Espagne, la diète se perd un peu...pour la malbouffe, les sucreries...cela nuit gravement aux écoliers et doit être récupéré »), ces « conseils » trouvent leur expression dans les « 10 commandements de la diète et de la culture méditerranéenne » gravés dans le premier monolithe installé en 2008. Les représentants de différents collectifs citoyens ont signé un *manifiesto* se résumant à ce décalogue. Inspirés par les 10 commandements judéo-chrétiens, la prescription qui est faite amalgame un contenu alimentaire (huile d'olive, pain, céréales, fruits, salades, légumes, légumineuses, poisson, lait), social (promenades et compagnie) et des préceptes diététiques comme celui de limiter la consommation des graisses saturées⁹⁷. Signée sur pierre par Dr J.M. Ruiz Liso, cette recette médicale fait véhiculer à la diète méditerranéenne un message sur base morale et religieuse dans le devoir salvifique de se conformer à ses ordres sous peine de manquer de santé, d'équilibre et de bien-être. Personnifiée en un Moïse moderne, la ville de Soria devient le messager qui descend du mont Sinaï pour prêcher la bonne parole. Cette parole est gravée dans une stèle commémorative portant le décalogue des tâches à accomplir qui se résument, d'après le monolithe, en deux *mandamientos* : « Tu aimeras la diète méditerranéenne comme toi-même » et « tu transmettras ses bienfaits aux autres ». Puisqu'un « paradis diététique » est atteignable grâce au fait de suivre une diète méditerranéenne « correcte et saine », il signifie que l'enfer est aussi aux portes des pêcheurs qui ne suivent pas ces lignes de conduite. Un exemple est représenté par la

⁹⁷ Les 10 commandements : 1. Tu boiras de l'Huile d'Olive tous les jours de ta vie, 2. Tu n'oublieras pas le pain et les céréales, 3. Les fruits accompagneront tes repas, 4. Tu mangeras des salades tous les jours, 5. Tu combineras des *hortalizas*, des légumes et des légumineuses, 6. Tu ne vivras pas sans poisson, 7. Tu boiras du lait quotidiennement, 8. Tu ne dépasseras pas la consommation de graisses saturées, 9. Tu marcheras en semaine et les jours fériés, 10. Tu chercheras toujours de la compagnie.

consommation de produits riches en graisses saturées ou en sucres (Alberto me dit qu' « il y a beaucoup d'imprudence par rapport à ce qui est appelé diète méditerranéenne. Par exemple, les pastilles de bouillon qui sont très salées, aussi la margarine ou le beurre, beaucoup de nougats qui sont trop sucrés... Certains produits sont nocifs pour la santé. Tout ce qui a un excès de gras, un excès de sucre, un excès le sel : tout ce qui induit des altérations ne peut pas être qualifié de diète méditerranéenne »). D'après mes informateurs institutionnels, ce serait encore pire de consommer en grande quantité des produits carnés comme le torrezno (qui est en revanche une typicité de Soria).

Même si propulsé par un grand nombre d'institutions locales, le processus ayant érigé la ville de Soria en qualité de Communauté Emblématique de la diète méditerranéenne espagnole serait difficilement intelligible et n'aurait probablement pas été possible sans considérer la grande impulsion donnée par un individu : le Dr Juan Manuel Ruiz Liso, directeur de la FCCR de Soria. Tant les résidents que certains touristes visitant Soria tous les ans mentionnent les nombreuses activités organisées par sa fondation et m'invitent à contacter son directeur, car le médecin représente le phare organisationnel et le cerveau scientifique derrière la diète méditerranéenne à Soria. Par exemple, Xuan, qui est gérant d'un bar à Soria, me demande si je suis journaliste écrivant un article sur la diète méditerranéenne. En répondant que je suis chercheur universitaire, il me répond : « Ah, avec la *Caja Rural* ! ». Le lien avec le médecin *soriano* se fait tout de suite lorsque je parle de la diète méditerranéenne mais il est moins évident auprès des habitants et de certaines institutions (par exemple les offices du tourisme) lorsque je fais référence à l'alimentation méditerranéenne en général, ou à la représentativité de Soria dans ce *papel* [rôle]. La FCCR a été fondée en 1995 par Dr Ruiz Liso dans le but de promouvoir et d'éduquer les *sorianos* à un mode de vie méditerranéen sain et à une *salud integral* [santé intégrale], en enseignant et en informant la population (surtout les jeunes générations) par l'organisation de nombreuses activités telles que les *Escuelas de Salud* [Écoles de la santé] et via plusieurs publications de nature scientifique.

D'après un représentant de la FCCR, « la diète méditerranéenne est un mode de vie dont l'objectif, les finalités et les actions sont de promouvoir la santé à travers l'alimentation, l'exercice physique, l'environnement, la durabilité et tout ce qui fait partie des critères essentiels pour une vie en bonne santé ». Nous retrouvons d'emblée la perspective restituée par les habitants lorsqu'interrogés sur les significations de la diète méditerranéenne : la *salud*. Cela confirme que la représentation qu'ont les habitants de la

diète méditerranéenne constitue une traduction des activités promues par la fondation scientifique. En effet, Dr Ruiz Liso est appelé « le médecin de la diète méditerranéenne » par les habitants de la ville qui reflètent le travail acharné de ce médecin et le contenu, à la fois promotionnelle, politique et scientifique, qui est donné à ce patrimoine, ici nuancé d'une valeur médicale et nutritionnelle. À nouveau, la diète méditerranéenne devient un référent nutritionnel et un ambassadeur de la santé. Cela est un indicateur de la déviation de sa définition de l'UNESCO, non seulement par sa population locale mais aussi par les institutions qui la promeuvent *in situ* (dans le site web de la Fondation, on lit que « la promotion d'un mode de vie sain a placé Soria sur la carte internationale des Communautés Emblématiques de la Diète Méditerranéenne »).

Malgré le soutien de multiples associations locales énoncées dans le dossier de l'UNESCO, le seul vrai représentant institutionnel et local de la diète méditerranéenne que j'ai pu identifier à Soria semble être le Dr Ruiz Liso. Assez avant-gardiste, faut-il dire, ce médecin organise depuis 1995, à Soria, de multiples activités liées à la diète méditerranéenne. Il suffit de visiter le site web de la Fondation pour avoir à la fois une vitrine et une archive des activités riches, diverses et créatives que la Fondation a organisées depuis sa création. Il s'agit de compétitions gastronomiques (*Semana de la tapa micológica mediterránea*), de congrès et de publications scientifiques, mais aussi de conférences grand public et de collaborations internationales (par exemple avec la *Baika Women's University* d'Osaka, Japon). Les activités comptent de nombreux concours où la diète méditerranéenne est le fil conducteur. Par exemple, le *Certamen internacional relatos breves* [Concours international de courtes histoires] est un concours où les textes présentés doivent être liés à la diète méditerranéenne et à des aspects de la province de Soria (alimentation, environnement, solidarité, *convivencia*, sport et activité physique, respect de la terre et de la biodiversité, conservation et développement d'activités traditionnelles et artisanales liées à l'agriculture et à la pêche, la *Mesta*, les *Cañadas reales*, la mycologie, la trufficulture, la gastronomie, les traditions, etc.). D'autres concours, photographiques et relatifs à la santé (*Premios saludables*), sont organisés dans le même principe.

Ce n'est pas au hasard que dans l'énumération des activités organisées pour sauvegarder la diète méditerranéenne à Soria, le dossier de candidature de la diète méditerranéenne de 2010 cite le fait que « dans les quinze dernières années, les activités, les efforts et l'implication de la communauté [de Soria] à tous les niveaux ont connu un

grand élan » (nomination file 00394, p. 9). Il n'est pas mentionné en tout temps, mais facilement déductible, que l'écrasante majorité des activités en question aient été initiées et organisées par la FCCR : en 1995 (année de naissance de la fondation), la première édition du « Mois Soria Salutare » fut lancée pour promouvoir les valeurs de la diète méditerranéenne pour la santé et le bien-être de sa population ; en 1997, les « Petits Déjeuners de la Diète Méditerranéenne » sont organisés dans plusieurs écoles « avec l'objectif de transmettre aux nouvelles générations, à travers l'école, les valeurs de l'élément. Des boulangers, des artisans laitiers, des marchands de fruits, entre autre, participent à ce projet, mais aussi l'ordre des Pharmaciens et le Gouvernement Autonome » (*ibid.*) ; initiée par la FCCR, depuis 2007 a lieu, en automne, la *Semana de la tapa micológica mediterránea* [Semaine de la *tapa* mycologique méditerranéenne] « qui mobilise restaurateurs, commerçants, artisans et familles à un moment où la nature offre une grande variété de délices aux soriens : les champignons, un des ingrédients incontournables pour certains plats les plus emblématiques de cette communauté » (*ibidem* : 10) ; à partir de 2010, naissent les « Journées gastronomiques de la Truffe et la Diète Méditerranéenne ». Ayant lieu, au début, au restaurant de l'hôtel Alfonso VIII, aujourd'hui, ces journées ont changé de nom en *Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra de Soria* (on souligne ici le fait que la diète méditerranéenne a été supprimée du nom de l'événement). Cette célébration gastronomique se fait présentement dans plusieurs restaurants de la ville de Soria (Baluarte, El Fogón del Salvador, Mesón Castellano...). Et encore, en novembre et décembre (depuis 2006), mêlant pédagogie et promotion, le concours du *Dr. Despiste* [Docteur tête en l'air] est organisé fruit de la collaboration locale entre le journal *Heraldo de Soria* et la FCCR. Dans ce concours, « les étudiants doivent découvrir les erreurs contenues sur les recommandations que ce 'bizarre' Docteur fait aux étudiants, sur la Diète Méditerranéenne » (*ibid.*). Dans la description de cette activité (qui fait partie des mesures de sauvegarde), il est très questionnable que le prix du concours (« Cinquante voyages culturels, sur un weekend, sont offerts aux meilleurs participants ») soit considéré comme faisant partie d'une mesure de protection de la diète méditerranéenne.

Puisque le directeur de cette fondation est un médecin, les éléments relevant de ce milieu scientifique colorent la diète méditerranéenne *soriana* d'une nuance aux sciences naturelles (par exemple, par les publications de la revue *Soria Salud* dont l'objectif est de rapprocher le lecteur à la médecine préventive). Bien que la diète méditerranéenne ne soit pas un patrimoine médical, il est emblématique que, dans le dossier, soient citées les

éditions et la distribution de deux livres écrits par Dr Ruiz Liso qui concernent l'aspect sanitaire, et non pas culturel, de la diète méditerranéenne (« Santé et Diète Méditerranéenne Castillane Léonaise » et « Santé et style de vie des Soriens au début du XX^e siècle »). Ces publications et les activités organisées par la FCCR correspondent à l'idée que ce médecin a de la diète méditerranéenne. En effet, la nourriture du système de la diète méditerranéenne ne serait pas composée d'aliments mais plutôt de *medicalimentos* [« médicaments »]. Dr Ruiz Liso incarne une sorte d'Ansel Keys *soriano*, connu pour ses études et pour les activités organisées autour de la diète méditerranéenne avec une approche médicale. Cela est incontestable. Cependant, ce sont précisément les détenteurs du patrimoine, les *Sorianos*, qui ne se sentent pas comme faisant partie d'un collectif méditerranéen puisque l'orbite de leur *díaita* ne tourne pas autour de cette « planète Santé » qui semble être la diète méditerranéenne promue par la FCCR. Une complexité non anodine se matérialise : l'institution locale (le « haut ») essaye de promouvoir une alimentation saine pour une population (le « bas ») qui ne s'y identifie guère. Les *Sorianos* ne se sentent ni « méditerranéens » ni comme faisant partie d'un collectif patrimonial de la diète méditerranéenne, mais ils expriment leur grand *agradecimiento* [reconnaissance] pour le travail de Dr Ruiz Liso. L'implication de la population sorienne en matière de viabilité de l'élément patrimonial est ainsi faussée et va à l'encontre des objectifs énoncés dans le texte fondateur de la Convention de 2003 : il n'y a pas de patrimoine sans une communauté de praticiens qui se reconnaissent dans la pratique culturelle concernée.

Concrètement, la seule manifestation institutionnelle de la diète méditerranéenne se produit par un ensemble d'activités (scientifiques, éducatives et gastronomiques) promues par une fondation scientifique. Ces mêmes activités ne favorisent pas le sens d'appartenance à un collectif méditerranéen, contrairement à d'autres communautés espagnoles qui pourraient plus facilement revendiquer cette représentativité (par exemple, des villes andalouses telles que Séville ou Cordoue ou la Catalogne). Malgré cette forte représentativité de la FCCR en matière de diète méditerranéenne à Soria, on peut remarquer que dans le rapport périodique de l'Espagne (envoyé à l'UNESCO en 2013), la Fondation est totalement absente. Cela met les bases pour s'interroger sur la gestion espagnole du patrimoine immatériel qu'est la diète méditerranéenne et pose une problématique relative à la représentativité de Soria en tant que Communauté Emblématique. Bien que le rapport périodique ait été rédigé « par la Fondation pour la Diète méditerranéenne en collaboration avec les Communautés autonomes concernées »

(rapport périodique n° 00836/Espagne, p. 90), il n'est pas précisé explicitement si la communauté de Soria ou la FCCR ont été impliquées. Cette absence des activités de la FCCR soulève des doutes quant à l'outil de gestion de la sauvegarde du PCI UNESCO que sont les rapports périodiques et met fortement à l'épreuve le concept de Communauté Emblématique de l'UNESCO (d'au moins celle espagnole).

Il m'apparaît que le discours sur la diète méditerranéenne prôné par les institutions locales de Soria soit très, voire trop imbibé d'une valeur médicale pour être l'émanation sur le terrain de sa définition de l'UNESCO⁹⁸. En effet, dans son « orbite médicale », la diète méditerranéenne à Soria est présentée de façon inédite par trois éléments créés par Dr Ruiz Liso : un temple, un dictionnaire et une tentative de labellisation ultérieure. Dans un premier temps et comparativement à celle culturelle de l'UNESCO, une nouvelle modélisation de la diète méditerranéenne se produit par un *Templo de la salud integral* [Temple de la santé intégrale] (Figure 5), puisque, d'après les mots du médecin, une pyramide (telle que la pyramide alimentaire de la diète méditerranéenne) correspond à un lieu funéraire tandis que le temple a toujours été un lieu de culte. Dans cet esprit, la diète méditerranéenne se matérialise en un temple gréco-romain.

⁹⁸ Au point C.2. du rapport périodique espagnol inhérent à l' « Analyse de la viabilité de l'élément et risques auxquels il est actuellement exposé », il ressort clairement que la viabilité de l'élément de la diète méditerranéenne, tel que restitué par le portrait fourni par la FDM, relève de la santé. Parmi les risques, sont mentionnés l'obésité infantile (« dorénavant considérée comme le mal du XXI^e siècle », p. 82), le cancer, les maladies cardiovasculaires et le diabète de type II chez les adultes et un abandon des « traditions » de la diète méditerranéenne.

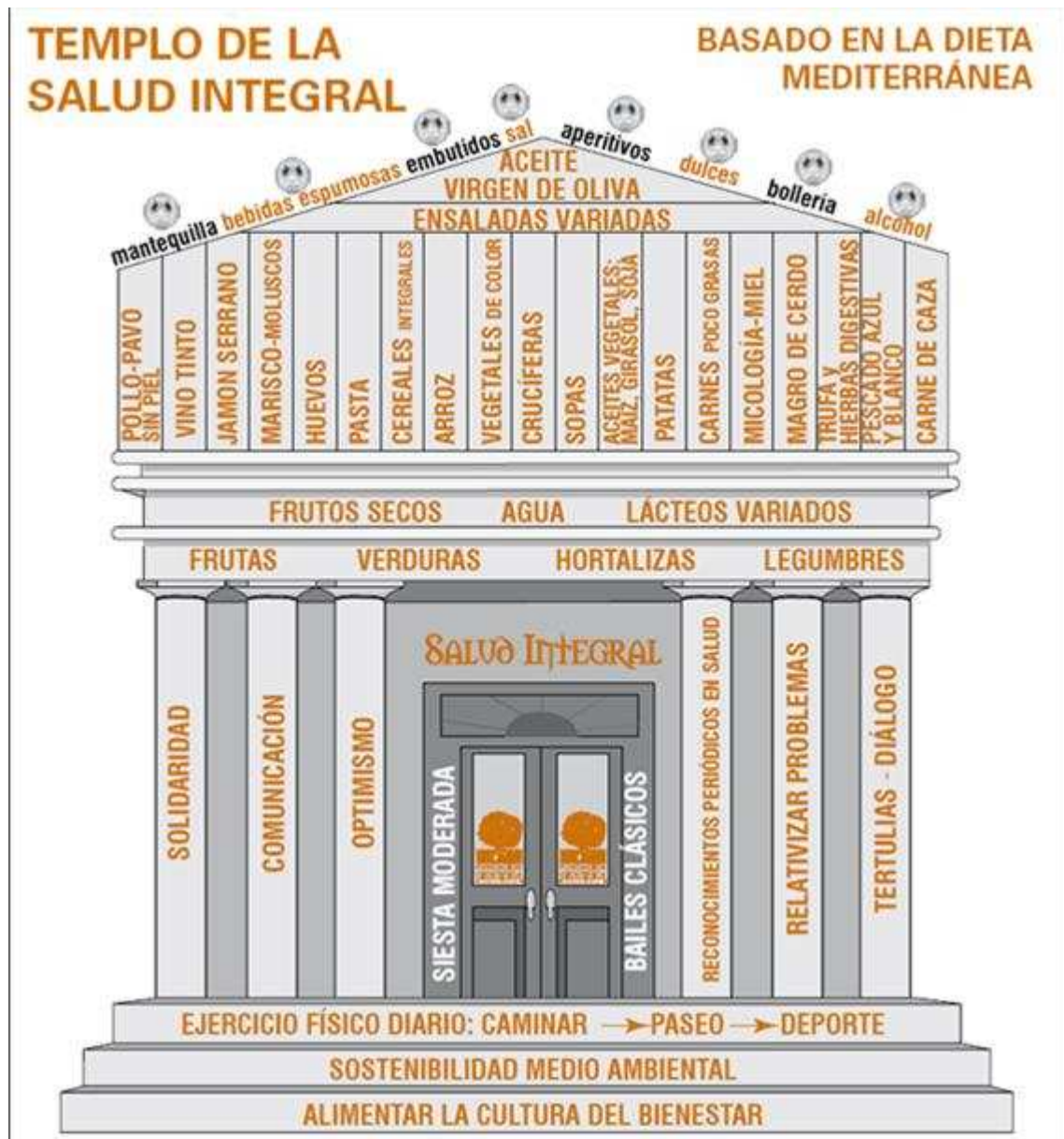


Figure 5. Temple de la santé intégrale élaboré par Dr Ruiz Liso.

Le temple représenterait « la base fondamentale de la SANTÉ » (Ruiz Liso et García, 2019). Il a été conçu « en pensant à la population de l'Espagne » (*ibid.*) et avec des produits locaux (gibier, truffe, mycologie...). Dans ce temple, chaque élément de la diète méditerranéenne *soriana* a sa place : à sa base sont les concepts de bien-être, de durabilité et d'exercice physique, ses colonnes sont représentées par les attitudes de solidarité, d'optimisme et de relativisation des problèmes, dans l'architrave du temple on retrouve les fruits (secs), les légumes et les légumineuses, ses métopes sont des aliments (soupes, mycologie, miel, viandes, œufs...) et dans son toit sont présents des éléments à éviter en grande quantité

(beurre, boissons pétillantes, saucisses, pâtisseries...). Pensé pour la population espagnole, le temple devient la référence de la promotion et de la sensibilisation à la diète méditerranéenne dans le domaine de la santé (une des colonnes porte la mention « contrôles médicaux de routine »). À Soria, cette sensibilisation se fait surtout dans des centres éducatifs et dans les écoles. Devenue presque une personnification des *diosas* [déesses] du panthéon *soriano*, l'Éducation Sanitaire à travers des politiques alimentaires revêt un rôle de plus en plus important (bien que s'éloignant des objectifs de la patrimonialisation de la diète méditerranéenne à l'UNESCO). Dans un deuxième temps, la diète méditerranéenne est décortiquée en plusieurs mots-clés qui font l'objet du premier *Diccionario de La Dieta Mediterránea* [Dictionnaire de la diète méditerranéenne]. Le dictionnaire se divise en plusieurs chapitres qui suivent l'ordre de service des aliments lors d'un repas (apéritif, premier plat, *cortante*, deuxième plat, deuxième *cortante*, dessert) ainsi que des éléments relatifs à la socialité liée au repas (*tertulia de café*, sieste). Par ordre alphabétique, le dictionnaire décompose les « lemmes de la diète méditerranéenne » sous plusieurs formes : terminologique (durabilité, nutrition, alimentation...), nutritionnelle (les sucres, les graisses, les vitamines...), par de nombreuses références gastronomiques (des poissons à la mycologie) ou par des aspects sociaux (amitié, danses) et devient même un guide gastronomique grâce à la liste des restaurants de Soria « engagés pour le bien-être et la santé » (p. 9). Enfin, des tentatives de certification ultérieures des produits *sorianos* (par des *sellos*) ont été expérimentées. Dr Ruiz Liso affirme que Soria essaie de :

Jeter les bases de la création d'une marque avec l'approbation de l'UNESCO. Par cette qualification, on peut certifier de manière fiable les produits qui sont *vraiment conformes* à la désignation saine que la diète méditerranéenne incarne. Cela empêcherait certaines entreprises d'utiliser uniquement la valeur de la diète méditerranéenne comme une réclamation publicitaire et dans le cadre d'un plan marketing pour augmenter les ventes. [c'est moi qui souligne]

Cette volonté d'implémenter un « *sello* avec la signature de l'UNESCO » dépasse largement l'activité de l'UNESCO, puisque cette dernière n'est pas un certificateur de garantie ou d'appellations d'origine. Il paraît toutefois qu'un *sello* ait déjà été créé (Figure 6), comme Alvaro me confirme : « C'était pour des produits qui étaient diète...qui entraient dans la diète méditerranéenne...ils nous mettaient à une place [de vente] préférentielle et nous donnaient la marque diète méditerranéenne. C'est pourquoi je l'ai fait à San Esteban de Gormaz ». Bien que les indications géographiques donnent (par leur nature juridique) le pouvoir de protéger certains produits d'une appropriation illicite, le problème est qu'elles ne possèdent pas la capacité de protéger les cultures locales de l'érosion ou du changement.

Curieusement, lorsque j'ai demandé pourquoi le logo du PCI de l'UNESCO était totalement absent à Soria, on m'a répondu que l'UNESCO demande « beaucoup de papiers » et que « c'est très bureaucratique pour l'obtenir ». Pourtant, il me paraît que cette ville et ses représentants utilisent un nombre important de logos, de marques et de *sellos* certificateurs.



Figure 6. *Sello* de la diète méditerranéenne auprès d'un apiculteur de Soria. Romagnoli (2021).

Aux moyens de transmission « informels et traditionnels » de la diète méditerranéenne (oralité dans les marchés, pratiques agricoles, partage de repas pris en commun...) s'ajoutent aujourd'hui, d'après le dossier de l'UNESCO, « de nouvelles formes de transmission des savoir-faire et des connaissances, autant que des significations » (nomination file 00394, p. 7). Il fût donc intéressant de prendre en analyse le discours médiatique *soriano* pour comprendre comment se créent, ou sont véhiculés, des symboles et nouvelles significations pour représenter la diète méditerranéenne. Parmi d'autres, on retrouve les campagnes de diffusion et les articles dans les médias qui, parfois, ne se révèlent pas cohérents avec la proposition de Soria en tant que Communauté Emblématique

de l'UNESCO. Par exemple, dans un article de l'*Heraldo-Diario de Soria*, Numancia⁹⁹ (qui n'avait pas été présente dans le discours de la patrimonialisation) devient le « germe de la diète méditerranéenne ». Ce *germen* est incarné par deux faits, l'un alimentaire et l'autre d'influence historique. Puisque la viande et le lait (alternés avec les céréales, les fruits secs et les légumineuses) étaient la *staple diet* des Celtibères, l'alimentation celtibère seraient à la base de la diète méditerranéenne, m'informent Pablo. En effet, il est évident qu'à ce jour, à Soria, la viande (porcine) et le lait sont toujours présents dans la consommation quotidienne (même le 7^e commandement du décalogue de la diète méditerranéenne *soriana* affirme « Tu boiras du lait tous les jours »). Le deuxième lien des Celtibères avec la diète méditerranéenne est dû à la présence historique des Romains dans ce territoire : c'est précisément le passé romain (commun aussi à d'autres Communautés Emblématiques, comme Chefchaouen) qui permet de construire un pont continental Soria-Numancia avec la Méditerranée côtière. Dans cette sélection de (nouveaux) symboles pour présenter des éléments liés à la diète méditerranéenne par la presse locale, il faut à nouveau reconnaître la grande inventivité de Dr Ruiz Liso qui confirme être derrière certaines propositions. En revanche, certaines affirmations des médias divergent de la réalité factuelle. Au-delà de la fouille archéologique celtibère, Fernando me renseigne sur les activités ayant lieu à l'*Oficina de la dieta mediterranea* à Berlanga de Duero (à quelques kilomètres de Soria) où se sont organisés certains événements en collaboration avec les Communautés Emblématiques (comme le 1^{er} Congrès Scolaire International des Communautés Emblématiques en 2015). Dans de nombreux articles médiatiques ou dans le site de l'*ayuntamiento* de Berlanga de Duero, Fray Tomás de Berlanga est proclamé le « patron universel » ou le « patron laïque » de la diète méditerranéenne (El MIRÓN de Soria, 2021 ; SORIANoticias, 2021). Même si véritablement erroné, ce serait même l'UNESCO derrière cette proclamation (« C'est pourquoi l'UNESCO l'a nommé en 2010 patron universel de la diète méditerranéenne », dans El Norte de Castilla, 2020). Alberto me dit que « Fray Tomás était évêque de Panama. C'est lui qui a découvert les îles Galapagos et a été le premier à concevoir le canal de Panama. [...] Il a apporté l'agriculture telle que nous la voyons aujourd'hui au Panama [...] et a apporté des tomates, des pommes de terre et du persil d'Amérique en Europe. [...] Quelque chose de très important que cet homme a fait, c'est qu'il a emmené la banane

⁹⁹ Numancia est le nom d'une ancienne cité disparue (située sur le *Cerro de la Muela*, à 7 kilomètres de la ville de Soria), autrefois habitée par la population des Celtibères. D'après les témoignages, la résistance des habitants de Numancia au siège mené par les troupes romaines (été du 33 av. J.-C.) a été telle qu'ils ont préféré se suicider avant de se rendre à leurs assaillants. Cet épisode est passé à l'histoire avec l'expression de *resistencia numantina*.

canarienne là-bas en Amérique centrale...Je veux dire, ils ont pris les graines. C'est pourquoi je dis qu'il est le patron laïc de la diète méditerranéenne...patron laïc parce qu'il n'est pas encore saint ». À nouveau, la FCCR célèbre ses « messagers de la diète méditerranéenne » en territoire espagnol (ici, ce frère dominicain *soriano* à travers une plaque de marbre sur la tour de la Collégiale de Berlanga de Duero, installée en mars 2013).

6.3 Offre touristique *soriana* : découvrir l'histoire, s'émerveiller de la nature et profiter du loisir

L'offre touristique de Soria est très variée et peut se catégoriser en trois type de tourisme : « Le tourisme culturel, loisir et de nature, dans cet ordre », comme rapporté par une informatrice de l'*Oficina de turismo* de la ville. D'après le *Plan estratégico y de dinamización turística de la ciudad de Soria (2020)*¹⁰⁰, la plupart des touristes sont Espagnols (95 %). Le tourisme est donc domestique avec des visiteurs provenant notamment des Communautés autonomes espagnoles de Castille-et-Léon, de Madrid et du Pays basque ainsi que d'Almería, de Catalogne et des Asturies. Deux ou trois nuitées est la durée moyenne des séjours des visiteurs à Soria, à l'exception des « touristes d'été qui séjournent dans des vans ou font du camping » et qui restent plus qu'une semaine à Soria (d'après Elena, du *Centro de recepción de visitantes*). Les réponses données par les touristes quant à leurs motifs du voyage confirment la collecte des données des offices du tourisme en ce qui est des trois types de tourisme : le tourisme culturel (Lole, « On fait du tourisme culturel. Bon, un peu Soria, puis Castilla, Castilla-La Mancha aussi, ensuite on fait demi-tour...Salamanque, Valladolid, et puis nous rentrons chez nous »), le tourisme de loisir (Ana et Alicia, « Nous sommes venues plusieurs fois et nous venons nous reposer, marcher un peu et bien manger ») et le tourisme naturel (Clara, « Je passe par ici [à Soria] tous les ans pour un ou deux jours, pour me ressourcer...en allant après chez mes parents qui sont du coin, du Retortillo de Soria. Je viens pour la nature, les *zonas verdes*, Soria est un poumon vert »). Je traiterai de chaque typologie de tourisme dans les paragraphes qui suivent tout en donnant les réponses des visiteurs et des représentants des offices du

¹⁰⁰ La mairie de Soria veut promouvoir ses attraits touristiques et valoriser son *patrimonio* environnemental et culturel. Pour ce faire, elle a lancé en 2020 un Plan stratégique pour dynamiser son produit touristique (période 2019-2022) où la culture, la nature et la qualité sont identifiées comme les trois piliers et les trois forces du produit touristique *soriano*. En complément du plan stratégique, de nombreuses interventions ont été réalisées par la commune, par exemple l'illumination des monuments historiques, l'ouverture de points d'informations touristiques ou la publication de matériel promotionnel.

tourisme de la ville quant à leur définition, promotion et représentation de la diète méditerranéenne. Les offices d'interprétation et d'information touristiques présents en ville sont trois et représentent, chacun, un niveau administratif différent : l'*Oficina de Turismo de la Junta de Castilla y León*, le *Centro de recepción de visitantes* et l'*Oficina de turismo* représentant, respectivement, la Communauté autonome de *Castilla y León*, la *Diputación provincial* (et donc la province de Soria) et la ville de Soria.

Le tourisme le plus pratiqué est celui culturel. La narration touristique met ici en valeur le patrimoine architectural roman dont la ville se dote depuis sa fondation au XII^e siècle (cloîtres, églises, monastères, ermitages). Par un regard plus artistique, le touriste est aussi invité à découvrir ce patrimoine bâti à travers la plume de nombreux poètes – Gustavo Adolfo Bécquer, Antonio Machado, Gerardo Diego, parmi les plus célèbres – qui ont chanté Soria et sa *senda cultural* [voie culturelle]. Ce chemin culturel imagé longe le fleuve Duero et est parsemé de monuments religieux, royales et historiques (*Ermita de San Saturio*, *Monasterio de San Polo*, *Monasterio de San Juan de Duero*, *Lavadero del Soto Playa*, *Castillo de Soria* et ses murailles...). En complément de l'époque romaine, la ville valorise son passé celtibère par l'histoire de *Numancia* et son site archéologique (à Garray) et le *Museo Numantino*. Sur un plan relevant de l'imaginaire local (et ressenti à des degrés variables), on retrouve des éléments de résistance et de résilience auxquels les habitants de Soria sont symboliquement associés et qui sont tributaires de la résistance *numantina* au siège des troupes romaines. La symbolisation du passé celtibère, se fait par le *caballito de Soria* (ou *caballito de Numancia*) et en fait un des moteurs touristiques et promotionnels de cette civilisation. Ces fibules en forme de cheval furent trouvées en grand nombre dans les fouilles archéologiques de Numancia (à Garray). Les Celtibères les utilisaient à cette époque, à la fois pour pouvoir attacher leurs armures ainsi qu'en guise d'amulette protectrice à l'effigie de la déesse Épona. Avec les monuments romains et les nids de cigognes qui constellent les sommités des édifices à Soria, le *caballito* est devenu le symbole de la ville et de sa province ainsi qu'un moteur touristique symbolisant la culture celtibère.

De l'église à la fouille archéologique, l'offre touristique *soriana* est donc empreinte et tributaire des civilisations du passé. Par la célébration touristique d'une historicité romano-celtibère, Soria reflète « des valeurs et des orientations socioculturelles plus ou moins imaginées et/ou réelles » (Álvarez Plaza, 2014 : 443). Cette construction se fait aussi par « l'ingestion du passé », et donc par la commercialisation, dans les restaurants, d'aliments

supposément d'origine romaine (*migas pastorales*¹⁰¹) ou par la revitalisation de produits alimentaires jadis consommés par les Celtibères (la bière *Caelia*). Bien sûr, tous ces produits légués par le passé deviennent des souvenirs touristiques achetables (par exemple, au magasin spécialisé *El Caballito de Numancia*). Une représentante du tourisme de Soria me dit, à ce sujet : « En fait, regardez, dans la *Calle del Collado*, il y a de plus en plus de magasins vendant des produits typiques de Soria, et ils veulent de plus en plus d'espace dans les présentoirs et les comptoirs avec des produits d'ici. C'est parce qu'il a un fort retour touristique ». C'est ainsi que le récit touristique du riche passé de Soria, à la fois physique et intangible, remplit de contenu l'« image de soi actuelle » de la ville (Kaplan et Carrasco, 1999 : 12). Soria est préservatrice de son passé tout en implémentant des politiques touristiques innovantes. Elle est historiquement résistante aux sièges des ennemis mais capable d'accueillir les hôtes voulant la découvrir.

Du discours historique, on passe au deuxième type de tourisme pratiqué à Soria, celui d'*ocio* [loisir]. De nombreux couples de retraités, des groupes organisés et des familles vont passer quelques jours à Soria pour se détendre. Il m'est indiqué que ce sentiment de détente et de lâcher-prise est atteint, parmi d'autres éléments, par les plaisirs de la table. Au niveau gastronomique, les produits et les élaborations typiquement *sorianas* sont particulièrement appréciés par les touristes (torrezno, champignons, truffe, bière...) ainsi que célébrés par des journées et des événements gastronomiques qui leur sont consacrés et qui se déroulent durant l'année. Parmi ceux-ci se trouvent les journées dédiées à la truffe noire de Soria (*Jornadas de la trufa negra de Soria, Mercatrufas*), se déroulant durant la saison hivernale (entre janvier et mars), et les journées consacrées à la mycologie (*Soria Gastronómica, Semana de la tapa micológica, Mercasetas*) au mois d'octobre. Par une campagne publicitaire faite dans des endroits stratégiques de la ville (par exemple, dans les arrêts de bus, Figure 7), le torrezno de Soria a l'ambition de se faire l'ambassadeur gastronomique de la ville (et de la province) par sa promotion touristique. Par un jeu de mots, la *torrez* [tour] de Soria devient le nouvel emblème et aspire à la même célébrité que d'autres tours très connues et attirant de nombreux visiteurs comme la tour Eiffel parisienne ou la tour Penchée de Pise. En effet, pour une question de praticité, les *torreznos* sont

¹⁰¹ Les *migas pastorales* [miettes pastorales] sont une préparation culinaire courante des personnes qui se consacrent à la transhumance espagnole. Elles sont faites principalement avec des morceaux de chapelure grillés, accompagnés de viandes hachées et de légumes. On retrouve les premiers signes écrits de ce plat dans la cuisine de l'ancien empire romain, dont les précurseurs étaient peut-être des tranches de pain mouillé sautées avec de la graisse ou du *puls*. Il est possible que les *migas* aient leur origine dans le *tharid* musulman, si apprécié dans la cuisine andalouse et donc dans les territoires chrétiens de la reconquête (Abad Alegría, 2005).

souvent disposés en tourelle dans les restaurants et les bars qui les vendent. La campagne se veut appuyer les hôteliers et favoriser le segment touristique des touristes gourmands.



Figure 7. La torrez de Soria. Source : Torrezno de Soria.

Une dynamisation de l'offre touristique se produit ainsi par des événements mycologiques ou liés à la truffe qui sont capables de désaisonnaliser les recettes touristiques, ainsi que de nouvelles formes de présentation des produits gastronomiques de la ville de Soria. Il est d'autant plus important de souligner que cette orientation fait partie de la stratégie touristique appliquée par la ville de Soria. Confirmé par mes interviewés, l'expérience d'un tourisme de loisir est augmentée non seulement par la création d'une « possibilité de socialisation et de relation sociale » comme éléments « d'importance croissante dans le cadre de 'l'expérience immatérielle' du voyage » (Plan estratégico y de dinamización turística de la ciudad de Soria, 2020 : 26), mais aussi du fait que les « restaurants avec variété et cuisine locale permettent au produit de se différencier de ses rivaux » (*ibid.*). Mettre l'accent sur les aliments de production locale peut guider et améliorer l'expérience touristique des visiteurs lorsqu'elle fait partie du « paysage de la destination ». Le tourisme mycologique peut être une puissante source d'injection économique et de valeur culturelle pour Soria et sa

province (le siège de l'Institut européen de mycologie se trouve précisément à Soria). La mycologie peut être aussi un moyen de segmentation du marché touristique et de désaisonnalisation de l'offre touristique via le tourisme rural¹⁰².

Dans le dossier de l'UNESCO de 2010, au point d) « Les modes actuels de transmission des connaissances et les savoir-faire liés à l'élément », on lit que « de nouvelles formes de loisir, de tourisme culturel et rural, [...] ouvrent dans ces quatre communautés des horizons de mise en valeur, de diffusion et de transmission de la Diète Méditerranéenne » (nomination file 00394, p. 7). Le tourisme rural, œnogastronomique et l'écotourisme figurent parmi les types de tourisme favorisant le mieux, qu'il soit de façon consciente ou non, la compréhension de la pratique d'une *díaita* méditerranéenne. Je dis d'une *díaita* puisque les références à une diète méditerranéenne en tant que PCI de l'UNESCO sont totalement absentes dans la promotion touristique de la ville, malgré que Soria soit une Communauté Emblématique inscrite à l'UNESCO. Il est surprenant que, dans la documentation touristique que j'ai consultée (comme le plan de dynamisation touristique *supra* cité), il y ait des propositions pour candidater Soria à titre de « Capitale espagnole de la gastronomie¹⁰³ », mais qu'il n'y ait aucune mention quant à la promotion de Soria en tant que Communauté Emblématique de la diète méditerranéenne. En faisant allusion au rôle de Soria dans le processus de la patrimonialisation de la diète méditerranéenne à l'UNESCO, un conseiller de Soria avait renseigné Álvarez Plaza quant au devoir de Soria de mener « la promotion des valeurs de la diète méditerranéenne dans le monde » (Álvarez Plaza, 2014 : 445). Néanmoins, par l'absence de la diète méditerranéenne dans la promotion touristique de Soria, on pourrait en conclure que la mention de Communauté Emblématique n'est pas considérée comme une ressource touristique ni, peut-être, comme une désignation réussie et/ou cohérente pour augmenter le nombre de nuitées chez les hôteliers et remplir les salles des restaurants *sorianos*. À ce propos, une informatrice de l'*Oficina de Turismo de la Junta de Castilla y León* me dit que « pour les gens, quand il s'agit de se déplacer...la gastronomie fait déplacer les gens...alors ils vont chercher le typique...je

¹⁰² Le tourisme mycologique a été récemment étudié comme source de revenu dans les zones rurales et qualifié de nouvelle tendance du tourisme rural. Il est constaté que le « touriste mycologique » représente une nouvelle niche de marché (Velázquez, 2007 ; Lázaro, 2008). La faiblesse de la mycologie réside dans sa variabilité saisonnière en termes de production : des saisons favorables peuvent tripler la production de champignons tandis que des saisons défavorables la font chuter à zéro. Il est donc recommandé de mettre en œuvre une politique forestière. La capacité de charge touristique doit être évaluée afin de résoudre les problèmes éventuels liés au développement d'un tourisme désaisonné et extra-saisonnier dans la région et, en particulier, à Soria (Romagnoli, 2018).

¹⁰³ Il s'agit d'un concours débuté en 2012 et créé par la Fédération espagnole de l'hôtellerie et la Fédération espagnole des journalistes du tourisme pour promouvoir le tourisme gastronomique.

ne sais pas si avec une marque UNESCO [de la diète méditerranéenne] ils consommeraient plus ». Dans sa réponse, il est clair pourquoi la diète méditerranéenne ne serait pas un *pull factor* : parce qu'elle n'est pas considérée comme caractéristique de Soria.

La troisième typologie de tourisme est celui pratiqué en milieu naturel. Dans ce cas, le récit touristique se concentre sur le territoire de Soria en tant que poumon vert. Le concept de *pulmón verde* se traduit en un espace où plusieurs activités en plein air peuvent se pratiquer : se promener dans le *lungoduro* pour visiter des ermitages et des monastères, monter des montagnes (comme la *Sierra de Santa Ana*) ainsi que faire du sport (trekking, athlétisme, randonnées en montagne). Marcher ou pratiquer des activités sportives traduisent l'exercice physique quotidien et l'aspect bénéfique pour la santé qu'offre Soria. Non seulement à quelques pas de la ville mais dans la ville même, nombreux sont les espaces verts ouverts au public (*Parque de La Arboleda* ou *Parque del Castillo*) et les espaces ludiques et récréatifs pour les enfants (*Bosque Infantil*). Cette *caminabilidad* fait rentrer Soria dans la *Red de ciudades que caminan* [Réseau des villes qui marchent], une association internationale à but non lucratif dont l'objectif est que les piétons soient les principaux protagonistes de la mobilité urbaine et de l'espace public. À la fois les habitants et les touristes *aficionados* disent être satisfaits par rapport à la piétonisation du centre-ville (Aurora me dit qu' « ici tout est piéton, nous avons aussi eu un maire qui a fait beaucoup de choses. Soria était pleine de voitures. Et maintenant, tout est piétonnier. [...] Il y a 5 ou 6 ans, ils l'ont changé, les gens protestaient, et maintenant c'est piétonnier », Carmen, « La vérité est que vous pouvez aller partout à pied, vous n'avez pas besoin de prendre la voiture, c'est génial parce que vous pouvez marcher d'un bout à l'autre de la ville »). Par-delà son élection en tant que Communauté Emblématique de la diète méditerranéenne, Soria essaie de se placer dans le *mapa internacional* [carte internationale] par une autre inclusion *unesquienne*, et spécifiquement dans le Programme sur l'Homme et la biosphère (ou MAB) de l'UNESCO. Dans le cadre de ce projet, des lieux géographiques représentatifs des différents habitats de la planète, appelés « Réserves de la biosphère », sont sélectionnés. Soria est candidate pour cette désignation. Dans un panneau à l'entrée du *Parque Alameda*, je découvre le projet Soria 2030. Il s'agit d'une initiative pour faire de Soria une ville sans émissions de carbone d'ici 2030, et donc pour accélérer la transition écologique. Parmi les ODD ciblés, il y a le numéro 3 qui, tel une trinité divine protégeant Soria, est relatif à *salud y bienestar*. Le conseil qui est donné dans le panneau est que : « La marche est meilleure pour la santé, réduit le stress et améliore la qualité de vie ». Dans le site de l'*ayuntamiento* de Soria, on lit que Soria est « une ville où la qualité de l'air est l'une des meilleures

d'Europe, 95 % du territoire est public, l'espérance de vie est la plus élevée d'Espagne » (Soria, 2022). Dans une interprétation plus symbolique, les nombreux *caminos* de la ville de Soria et ses alentours incarneraient des « chemins de la longévité », qu'ils soient parcourus pour des raisons sportives, de loisir, seul ou en compagnie (Carmen, « J'aime beaucoup tout ce qui est naturel : il y a beaucoup de parcs naturels, la rivière, j'aime la zone fluviale [...] le patrimoine naturel qu'elle a, la lagune noire, *Fuentona*, j'adore ça. Les pinèdes, *Valonsadero* »).

Dans ces trois formes de tourisme pratiqués par les visiteurs à Soria, la diète méditerranéenne n'a pas de place (d'au moins explicite) : ni par des références précises (Soria en tant que Communauté Emblématique, par exemple) ni par le logo du PCI de l'UNESCO ou par un discours relatif à la « méditerranéité » de Soria. Selon les touristes, et dans la même veine que les habitants et les représentants institutionnels, la diète méditerranéenne s'illustre par son aspect bénéfique pour la santé en termes de santé, de bien-être et d'équilibre (« La diète méditerranéenne est saine », « Elle [la diète méditerranéenne] est la plus saine »). Certains touristes m'ont dit que l'idéal pour suivre ce régime serait de manger certains aliments (poisson, fruits et légumes) plus que d'autres (*junk food*, viandes), des aliments variés et plus de légumes que de viande (« Il ne faut pas manger beaucoup de viande », « Tu manges un peu de tout, fruits et légumes, poisson, plus de viande blanche que rouge »). Une bonne partie des touristes n'ont pas su quoi répondre à cette question (« Je ne sais pas, est-ce que la diète méditerranéenne est la plus pratiquée en Méditerranée ? », « Je ne sais pas, il y a beaucoup de régimes en Espagne et celui méditerranéen est le plus pratiqué, je pense »). De façon chorale, les représentants touristiques me donnent la même réponse quant à la définition de diète méditerranéenne : elle est *saludable*.

La définition de diète méditerranéenne donnée par les touristes exclut une consommation importante de viande (qui est très pratiquée à Soria ou dans les zones continentales des pays méditerranéens). Par conséquent, se produit la double exclusion de Soria à la fois dans l'univers des pratiques alimentaires et dans l'imaginaire géographique de la diète méditerranéenne. En ce qui est de l'exclusion par la façon de s'alimenter, il m'est indiqué : « Je pense qu'elle [l'alimentation] n'est pas très méditerranéenne ici, ils mangent beaucoup de porc ». Par rapport à l'emplacement géographique d'une diète méditerranéenne (et à ses frontières), les réponses sont allées dans la même ligne exonérant Soria d'une inclusion dans l'imaginaire de la diète : « Nous vivons dans une ville

méditerranéenne [Melilla], on mange beaucoup de poissons, beaucoup de légumes, de fruits [...] Donc, il y a peu de choses méditerranéennes ici », « Soria n'a rien de méditerranéen parce qu'elle est à l'intérieur du continent...vous savez, les reins peuvent être touchés à cause de la grande quantité de viande consommée ici, beaucoup de fer...Mais le torrezno ne fait pas grossir, vous savez ? ». La majorité des touristes et des représentants touristiques ont répondu que les frontières de la diète méditerranéenne correspondent aux zones côtières de la Méditerranée, excluant ainsi Soria et la Communauté autonome de Castille et León (« Ici [la nourriture] est purement continentale »).

En ce sens, et quand je leur dis que Soria est une Communauté Emblématique de la diète méditerranéenne, beaucoup répondent qu'ils ne conçoivent pas que Soria puisse l'être (« Il ne me semble pas que Soria puisse faire partie de la diète méditerranéenne, vous savez, ici à Soria, ils mangent beaucoup d'*alimentos contundentes* [aliments forts], cela ne semble pas être très présent dans la diète méditerranéenne »). D'ailleurs, la grande majorité des visiteurs ne savaient pas que la diète méditerranéenne était reconnue comme un patrimoine immatériel de l'UNESCO et personne n'était au courant de l'élection de Soria en tant que Communauté Emblématique. Il est d'autant plus surprenant que les représentants touristiques ne soient pas plus au courant (« Nous n'avons pas de brochure sur la diète méditerranéenne, mais nous avons le torrezno de Soria, qui est typique ici, j'ai une brochure à ce sujet, et le beurre », « Euh, nous n'avons rien à ce sujet, je n'en savais rien. Je suppose qu'ils y travaillent [sur la diète méditerranéenne], ou qu'à un moment donné ils opteront aussi pour la candidature de capitale gastronomique pour Soria »).

Pour conclure, la campagne touristique *Soria, Sínteme* incarne l'essence touristique de Soria en tant que produit touristique. Je la trouve bien réussite et m'a permis, en tant que touriste, de comprendre l'offre que Soria peut assurer aux touristes. Divisée en « volets sensoriels », la stratégie promotionnelle insiste sur la valeur différentielle que cette petite capitale peut offrir en cherchant à promouvoir le tourisme par les cinq sens (un par typologie d'attrait touristique). Dans une interprétation fortement figurée, Soria devient une ville dont la découverte peut se faire : en « contemplant » le patrimoine historique (ermitages, monastères...), en « goûtant » la gastronomie *soriana* (torrezno, beurre, champignons, truffe...), en « odorant » les paysages naturels et en participant à des événements sportifs (parc *Alameda de Cervantes*, *Monte Valonsadero*, *Campeonato Nacional de Duatlon*), en « entendant » les grands rendez-vous culturels (*Otoño Musical*

Soriano, Festival Enclave de Agua) et en « touchant » les vers de tant de poètes qui l'ont chantée et les traditions présentes dans la ville (*Expoesía, Tren Campos de Castilla, Festival de las Ánimas*).

CHAPITRE 7. UNE PORTE SUR MARSEILLE : LABORATOIRE D'INTÉGRATION ALIMENTAIRE ET D'INGESTION CULTURELLE

7.1 Un *pastis de cultures* dans un espace figuré d'acclimatation

Le terrain d'études à Marseille en fut un où je fis de nécessité vertu. Les mesures sanitaires appliquées au Maroc en août 2021 afin de contrer la propagation de la COVID-19, se sont traduites avec une fermeture des frontières du pays. Or, quelque peu *last minute*, cela m'a empêché de voyager en direction de Chefchaouen, au Maroc. Rappelons que, dans le dossier de la diète méditerranéenne de 2010, nous pouvons lire au point C « Caractéristiques de l'élément » l'information suivante : « Dans les quatre États parties, ainsi que dans les autres pays de la Méditerranée, il est d'ailleurs possible d'identifier un nombre important de communautés pouvant illustrer l'élément [la diète méditerranéenne] » (nomination file 00394, p. 2). Dans un même ordre d'idée, la France fut invitée à s'associer au projet de candidature de la diète méditerranéenne. Toutefois, le gouvernement de l'Hexagone refusa cette offre en raison de leur engagement préalable dans la préparation du dossier du « Repas gastronomique des Français », qui fut patrimonialisé la même année que la diète méditerranéenne, soit en 2010.

De ce fait, la ville de Marseille s'est alors insérée dans mes destinations de voyage et a intégré le terrain multi-sites. J'y ai séjourné du 24 août au 12 septembre 2021. Marseille a été fondée par les Phocéens au VI^e siècle av. J.-C. et peut être considérée comme la plus ancienne ville de France (Duchêne et Contrucci, 1998). Par sa position surplombant la mer Méditerranée, la ville se dote d'un port commercial maritime ; le premier port français et le deuxième en Méditerranée. Il s'agit d'une ville très peuplée ; la deuxième de France, après Paris, avec 1.620.000 habitants en 2022, incluant l'aire métropolitaine. Marseille est également un espace de grande diversité culturelle. En effet, la population de la cité phocéenne s'est construite sur des vagues d'immigration importantes ; d'abord les Italiens à la fin du XIX^e siècle, ensuite les Arméniens et les Corses au début du XX^e siècle et, à partir des années 1960, une importante vague migratoire maghrébine, libanaise et comorienne s'est produite. Effectivement, en dehors de la France, les pays de naissance des immigrés à Marseille sont, dans l'ordre : l'Algérie, la Tunisie, le Maroc, les Comores et l'Italie. De ce fait, par son bagage historique et commercial, Marseille peut être considérée comme une « ville-monde » (Bromberger et Todorov, 2002) et peut également être définie à bon droit de « ville-carrefour » par sa construction multiculturelle (tributaire à des vagues migratoires importantes).

Toutefois, avant de me rendre *in situ*, le choix d'effectuer un terrain d'étude à Marseille constitua un défi important, voire un couteau à double tranchant. D'une part, à l'instar de villes-monde comme Beyrouth, Barcelone, Tunis, Alger ou Palerme, il est indéniable que Marseille incarne la spécificité d'une ville méditerranéenne. Évidemment, puisque la région administrative Provence-Alpes-Côte d'Azur touche la mer Méditerranée et que Marseille en est le chef-lieu. D'autre part, si l'on se fie à la méthodologie utilisée pour l'élection des Communautés Emblématiques de la diète méditerranéenne, nous remarquerons qu'il s'agit d'endroits à population relativement faible et non pas de métropoles. Bien entendu, il y a eu derrière ce choix la question de faisabilité quant au soutien civile accordé à la candidature de la diète méditerranéenne, ainsi que la question des délais du consentement de la part des détenteurs du patrimoine. En d'autres termes, il est plus facile d'avoir l'aval d'une petite communauté, plutôt que d'une communauté très large et culturellement diversifiée telle que Marseille. Il va de soi que, dès mon arrivée à Marseille, la difficulté fut de tracer un « périmètre patrimonial » à l'intérieur duquel approcher les informateurs, et ce, dans un but de représentativité de mon échantillon de recherche, ainsi que d'identification des potentiels détenteurs du patrimoine de la diète méditerranéenne à Marseille.

Dès le premier jour, le récit d'un habitant de la ville me fut fort utile afin de faire le choix de l'aire où mes recherches auraient pu être effectuées. D'après le récit livré par cet habitant :

Marseille peut être la deuxième ville de France en termes de population, elle est hyper grande, mais ici on vit par quartier...on se dit, oui, je suis Marseillais, mais de Sainte-Marguerite, de Castellane...les Marseillais sont très attachés à leur quartier et le quartier fonctionne comme un village. Vous allez toujours chez le même tabac ou le même boucher, la boulangère de confiance, vous croisez les mêmes personnes.

Un autre habitant corrobore ce point de vue en me disant : « Moi, j'aime bien Marseille parce qu'il y a des petits villages dans Marseille, comme le Roucas-Blanc, Saint Barnabé, toute la Corniche, le Panier ». Cette dimension de Marseille, où chaque quartier est une sorte de petit village à part, m'a donc porté à m'installer au quartier historique du Panier pour mener mon enquête. Le Panier se situe dans le deuxième arrondissement de la ville et est composé de trois quartiers administratifs : Hôtel de Ville, Les Grands Carmes et La Joliette. Situé au nord du Vieux-Port, en tant que plus ancien quartier de la ville, le Panier fut le premier lieu d'implantation des immigrés à Marseille. La présence de nombreuses communautés immigrantes rend multiculturels par essence non seulement le quartier du Panier, mais aussi

d'autres quartiers du centre-ville, comme Noailles et Belsunce. Ce multiculturalisme est présent dans l'arbre généalogique de maints de mes interviewés qui disent avoir, parmi plusieurs exemples donnés : un père algérien, une grand-mère espagnole, la belle-famille italienne ou un arrière grand-père corse. Par son ancienneté, le quartier du Panier se dote de nombreux monuments historiques à forte valeur culturelle, comme l'ancienne collégiale de Notre-Dame-des-Accoules, la maison de l'Échevin de Cabre (aussi appelée hôtel de Cabre) ou la Vieille Charité. Formé de petites ruelles étroites, le Panier est un quartier souvent désigné de populaire. À partir de 1983, des réhabilitations et des aménagements du quartier ont été mis en place par l'appui de la Commission européenne, le financement de l'Union européenne (fonds FEDER) et via le projet Euroméditerranée¹⁰⁴. C'est ainsi que le Panier a changé de forme et que le tourisme est devenu une activité très présente depuis (voir 7.3). Rassembleur d'une communauté de quartier soudée et visité par un grand nombre de touristes, le quartier Panier devient une sorte de « Communauté Emblématique provençale » de la diète méditerranéenne dans le cadre de la recherche doctorale.

D'après les réponses des habitants, j'ai constaté qu'une distinction substantielle, voire une dichotomie se faisait entre la définition de diète méditerranéenne, d'un côté, et celle d'alimentation/cuisine marseillaise et/ou provençale, de l'autre. Certes, dans la langue française, le mot « diète » renvoie généralement à un univers de privations. D'ailleurs, Rosalie, une enseignante de français, me dit, surprise : « C'est étrange d'entendre 'diète' par rapport à la Méditerranée ou à Marseille. En français, la diète fait référence à la privation, aux restrictions et au jeûne, et donc au fait que seulement certains aliments peuvent être mangés ». Rosalie n'a pas tort puisque, selon le dictionnaire français Larousse, le mot diète signifie « abstention temporaire, totale ou partielle, d'aliments pour des raisons personnelles ou thérapeutiques ». Parallèlement, mentionnons que, dans le dictionnaire, l'étymologie grecque du terme « *díaita* » a la seule signification de régime et non pas de style de vie, comme c'est le cas dans son homologue italien. D'après les habitants, la diète méditerranéenne est donc une diète dans l'acception moderne que le terme incarne (Gabriel, « La diète c'est le jeûne...ne pas manger quoi »). Ce régime alimentaire s'opérerait

¹⁰⁴ L'Établissement Public d'Aménagement (EPA) Euroméditerranée a la mission de concevoir, développer et construire « la ville méditerranéenne durable de demain au cœur de la métropole Aix-Marseille-Provence » (Euroméditerranée, 2022). Ce projet a été engagé à partir de 1995 par l'État français, la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, le Département des Bouches-du-Rhône, la Métropole Aix-Marseille Provence et la Ville de Marseille. De 1995 à 2015, une première phase eut l'objectif de développer l'espace portuaire, alors dégradé, par un projet d'aménagement global appelé « le Nouveau Marseille ». Présentement en cours à Marseille, l'EPA a conduit des opérations de rénovation urbaine dans les quartiers d'affaires français de La Défense, (Paris), du Port-Dieu (Lyon) et d'Euraille (Lille). Marseille constitue son quatrième projet.

par l'ingestion de certains aliments qui sont salutaires dans le cadre d'une diète. Une bonne partie de ces aliments font partie de l'univers alimentaire méditerranéen. Parmi ces composantes, notons que l'huile d'olive est toujours mentionnée en premier (Cécile, « On mange beaucoup de plats à base d'huile d'olive », Noémie, « L'huile d'olive, c'est pas gras et c'est bon, c'est ça la diète méditerranéenne »). C'est à partir des années 1970 que le « régime crétois » devient un concept à la mode, qui se compose de produits essentiellement locaux et végétariens, et dont son incontournable corollaire est l'huile d'olive. Le témoignage de Jeanne est emblématique en ce sens :

C'est vraiment le phare ; l'huile d'olive. Moi j'en mets partout, je cuis mes légumes, je le mets sur les légumes froids [...] Pour mon père, qui est d'origine tunisienne, l'huile d'olive c'est tout ; si on a mal à l'intérieur du corps, mettons au ventre, on boit de l'huile d'olive, si on a mal à l'extérieur du corps, on se met de l'huile d'olive comme un onguent...c'est l'huile d'olive magique !

Ensuite, les fruits et les légumes de saison auraient une place importante dans ce type d'alimentation saine (Agathe, « Huile d'olive en premier, la bonne huile d'olive, après c'est les légumes, les courgettes, les aubergines, les tomates, les melons, c'est surtout ça, voilà ; des légumes avec de l'huile d'olive », Noémie, « Toujours les produits du moment quoi. L'été, que des légumes tu manges...les tomates, les aubergines, les poivrons, les courgettes »). Également, la place du poisson est évoquée comme étant importante (Valentine, « C'est un régime qui est vraiment porté sur la mer quoi. Tout est accessible, les poissons ne sont pas très chers », Marie-Julie, « Le poisson, on est à Marseille, tous les matins on passe devant le marché aux poissons donc, le poisson bien sûr »). Parallèlement, bien que l'huile d'olive soit un ingrédient incontournable de la diète méditerranéenne d'après les habitants, c'est plutôt le poisson qui délimite les frontières de ce type d'alimentation méditerranéenne. Par cette délimitation, la diète méditerranéenne se pratiquerait dans un nombre restreint de pays touchant la mer – la Grèce, l'Italie, la Turquie et le Liban sont les pays les plus souvent mentionnés – ou dans des aires méditerranéennes spécifiques comme le Midi français ou la Crête (le régime crétois étant parfois évoqué). Finalement, l'absence du beurre a clos cette énumération d'aliments (Flavie, « Ça [la diète méditerranéenne] m'évoque le fait de manger sainement, [...] on utilise l'huile d'olive pour faire cuire les aliments...et je pense que c'est plus sain l'huile d'olive que le beurre », Valentine, « Moi je pense qu'un truc de base vraiment, et que les Méditerranéens mangent, c'est l'huile d'olive, alors qu'à Nantes, mettons, c'est beaucoup de beurre », Simone, « Moi, je le mettrais pas le beurre dans la diète méditerranéenne...ma maman, qui est italienne, elle utilise pas du tout le beurre, sauf quand on est malade et alors on se fait des pâtes au

beurre...*pasta in bianco, senza cottura* »). La mention fréquente du beurre dans la liste des aliments à exclure d'une diète méditerranéenne est due à la proximité entre Marseille et des régions françaises où l'utilisation de cette matière grasse est privilégiée, soit par exemple les régions de Lyon ou de Strasbourg (Léo, « Ce qui caractérise une nourriture marseillaise, c'est l'absence de beurre », Noémie, « À Strasbourg, en Alsace, c'est...euh, très gras, lourd, lourd, mais parce qu'il fait froid, nous on a besoin de manger toujours léger, même en hiver, alors qu'eux c'est lourd », Julien, « D'ailleurs la gastronomie de Marseille est plus proche de Beirut, du Caire, est plus proche d'Alger que de Lyon ou de Paris »). Pour résumer, la diète méditerranéenne se composerait d'aliments réputés méditerranéens ou « originaires » de la Méditerranée, tant qu'ils soient des ingrédients (sains) utilisés pour qu'un régime alimentaire puisse s'opérer. Donc, la diète méditerranéenne n'est pas nécessairement ou spécifiquement associée au Midi français ou à d'autres pays méditerranéens, mais plutôt à une pratique qui peut se réaliser dans certains pays ou aires géographiques lorsque la santé nous manque et par l'utilisation des aliments *supra* mentionnés.

Toutefois, aucun des interviewés ne savait que la diète méditerranéenne est maintenant un patrimoine inscrit sur une liste de l'UNESCO, ni ne connaissait l'existence des Communautés Emblématiques de la diète méditerranéenne (Valentine, « Je le savais pas du tout. C'est pas un truc qu'on connaît »). En demandant quel serait le contenu patrimonial de la diète méditerranéenne, c'est l'argument sanitaire d'une diète considérée à base médicale qui ressort, et non pas une pratique sociale comme indiqué dans le dossier de l'UNESCO (Jeanne, « Si t'avais fait des études à Marseille au début du COVID, il n'y avait pas beaucoup de cas et ils disaient que c'était justement grâce à la diète méditerranéenne...et l'huile d'olive...elles protégeaient de maladies »). Selon les récits des habitants, la diète méditerranéenne aurait été patrimonialisée par les bienfaits médicaux dont elle est porteuse. Sans surprise, lorsque je demande si Marseille ferait une bonne candidate pour l'inclusion sur la liste de l'UNESCO en tant que Communauté Emblématique de la diète méditerranéenne, les habitants me répondent par la négative en raison du régime santé que la diète méditerranéenne incarne à leurs yeux. Puis, en demandant s'ils connaissaient le « Repas gastronomique des Français » en tant que pratique immatérielle française sauvegardée par l'UNESCO, la réponse ne changea pas et fut toujours négative. En revanche, il fut intéressant de constater qu'ils étaient au courant de la patrimonialisation du couscous à l'UNESCO. Cette connaissance proviendrait non seulement du fait que le couscous a été récemment inscrit sur la liste de l'UNESCO (en 2020), mais aussi grâce à

l'importante promotion qui se fait autour de cette préparation, comme par exemple le Kouss-Kouss Festival.

Lors des échanges avec les habitants, il était complexe d'obtenir un aperçu des manifestations marseillaises de la « diète méditerranéenne ». Je n'arrivais pas à bien saisir le « périmètre conceptuel » de la *díaita* marseillaise. C'est pour cela que j'ai décidé de demander plus spécifiquement en quoi consiste l'alimentation pratiquée à Marseille. Puisque cette ville en est une de mélanges, le centre tout comme la périphérie n'ont pas qu'une seule dimension sociale et il en est également ainsi pour son fait alimentaire qui, lui, est pluriel et essentiellement touché par la cuisine issue de l'immigration. En recueillant les récits des habitants sur leurs pratiques alimentaires (produits alimentaires, techniques de préparation, habitudes sociales, etc.), j'en suis venu à la conclusion que l'argument alimentaire et culinaire ne se réalise pas, à Marseille, par des « rassemblements sociaux métissés », mais plutôt par une riche variété alimentaire à disposition. Effectivement, en tant que métropole cosmopolite, Marseille résume et recueille plusieurs expressions et pratiques de différentes cuisines méditerranéennes par la présence d'une communauté d'immigrés provenant des quatre coins de la Méditerranée (maghrébins, italiens, corses, etc.) et du monde (comoriens, arméniens, brésiliens, etc.). C'est en discutant autour de la cuisine « typiquement » marseillaise que j'ai compris que la *díaita* de la ville phocéenne ne se limite pas seulement aux préparations de la tradition marseillaise, mais s'étend aussi symboliquement pour devenir pan-méditerranéenne (en incluant l'Algérie, la Tunisie, le Maroc, l'Italie, etc.). La « grammaire alimentaire¹⁰⁵ » de Marseille se traduit avec un espace condensé de cultures différentes. Elle se compose d'une « base alimentaire endogène » et de son « enrichissement exogène ». D'abord, ce que l'on pourrait qualifier d' « endogène » se constitue d'aliments produits localement (culture maraîchère et fruitière, poisson, etc.) et des préparations de la tradition marseillaise ou provençale (bouillabaisse, pieds paquets, artichauts en barigoule, etc.). Ces aliments sont considérés comme la base de la tradition culinaire de Marseille et sont consommés de façon quotidienne (légumes saisonniers) ou

¹⁰⁵ Autrement dit, je voulais identifier la « grammaire (socio)alimentaire » de Marseille. Le sémiologue Roland Barthes définit l'alimentation comme un système de communication, un corps d'images, un protocole d'usages, de situations et de comportements (Barthes, 1961). Plus précisément, Barthes considère quelques exemples contemporains à son époque, comme le remplacement du pain blanc par du pain noir (ce dernier devenant étonnamment un signe de raffinement). Selon Barthes, l'identification et la comparaison de ces oppositions ou inversions (passage de la préférence du pain blanc au pain noir) permettent de confronter les « grammaires alimentaires » de contextes différents ; l'alimentation constituant un système organique et organiquement intégré dans le contexte socioculturel où elle est consommée. En ce sens, essayer d'identifier la « grammaire alimentaire » marseillaise veut dire identifier les unités qui composent ce système et les règles selon lesquelles ces unités s'organisent et s'articulent les unes aux autres.

pendant les périodes de fête (la morue, à titre d'exemple). Parallèlement, la base de la cuisine marseillaise, et par extension provençale, est l'utilisation de l'huile d'olive et de l'ail en cuisine (Delphine, « Les incontournables de notre cuisine sont l'huile d'olive à la base et l'ail aussi qui est réputé bon au niveau cardiaque ou pour la peau. Imagine que le médecin de famille de mes parents à l'époque avait toujours de l'ail dans ses poches, et partout il mettait de l'ail en cuisine »). Mangés crus ou cuits, l'ample disponibilité de fruits (tomates, nectarines, cerises, figues, abricots, melons, etc.) et des cultures maraîchères (courgettes, poivrons, aubergines, etc.) est un indicateur important des habitudes alimentaires marseillaises. Cela est la « signature autochtone » de la cité phocéenne (Léo, « À Marseille on est plus axé sur le poisson et, à l'intérieur de la Provence, sur le gibier, sur la volaille, la charcuterie. Par exemple le Vaucluse »). En revanche, la constitution des éléments « exogènes » comporte les incorporations des cuisines venues de l'étranger (comme le pain berbère matlou, la crêpe msemen, la pâtisserie *qalb el louz*, les variétés de couscous maghrébins, etc.). Sur ce penchant allochtone, la cuisine marseillaise est composée des intégrations des cuisines des populations immigrantes : elle est la somme des produits, des préparations, des techniques alimentaires présents à Marseille avec les influences culinaires que l'immigration a portées (Flavie, « Typiquement les gens qui sont nés ici ils mangent beaucoup de poissons, d'huile d'olive...voilà tout ce qui est lié à la Provence. Et c'est bien de manger des trucs d'à côté de chez soi...après t'as toute la culture d'Afrique du Nord qui est ici, tout ce qui est les tajines, les trucs comme ça, le couscous, les pois chiches bien sûr », Valentine, « À Marseille, peut-être plus qu'ailleurs, t'as dans les plats ce côté mezzé, ce côté tapas, ce côté kemia...je pense que plus généralement les cultures méditerranéennes sont plus axées que d'autres sur le partage »).

En sortant du discours médical et nutritionnel sur lequel la diète méditerranéenne s'appuierait (d'après les habitants), je trouve qu'une *díaita* marseillaise fait surface par le « principe d'incorporation » fischlérien. Il est indéniable que la question du constant mouvement migratoire à Marseille jette une lumière sur la capacité de la ville à « incorporer » dans son corps – non seulement alimentaire mais aussi religieux, urbain, de traditions, de saveurs et d'odeurs, de couleurs, d'us et coutumes – l'aspect « nouveau » (Léo, « Demain, à mon avis, il va y avoir un plat, euh, italien ou algérien, qui va se mélanger à un autre marseillais et va faire un nouveau plat. Moi j'y crois beaucoup, tant aux métissages des cultures, des populations et au métissage de la cuisine »). Claude Fischler (1988) a souligné l'importance du principe dit « d'incorporation » : manger correspond à incorporer et s'approprier les qualités d'un aliment à la fois d'un point de vue biologique et

symbolique. Le besoin biologique de nourrir le corps est toujours ancré dans un système de valeurs ; l'homme croit et/ou craint s'approprier les qualités symboliques de la nourriture. Cette appropriation est appelée « pensée magique ». Si, sur le plan psychosociologique, nous devenons ce que nous mangeons, l'incorporation représente le fondement de l'identité collective et, en même temps, l'instance fondatrice de l'altérité. Comme l'affirme Simona Stano, « par la nutrition, nous nous incorporons, c'est-à-dire que nous nous intégrons dans une dimension socioculturelle spécifique, tout en nous détachant des autres dimensions socioculturelles » (Stano, 2015 : 26). Dans ce « système de classification » (Douglas, 1972), les habitudes alimentaires « créent le sentiment d'appartenance ou de différence sociale et, ensemble, elles manifestent les valeurs de la société, entrant au cœur même du processus de construction identitaire » (Stano, 2015 : 26). Dans un processus d'hybridation et d'intersection alimentaire, la diversité alimentaire marseillaise et l'apport continu des vagues migratoires créent une sorte de « ressac alimentaire » où, d'après Parasecoli (2011), « les ingrédients, les plats et les pratiques [alimentaires] peuvent être interprétés comme faisant partie d'un processus transfert de sens, et utilisés pour formuler des inférences sur qui les produit, sur les cultures auxquelles ils se réfèrent, sur les environnements dont ils proviennent » (p. 647).

Dans une logique gastro-diplomatique, ces produits deviennent les supports de communication et d'interpénétration culturelle de l'Autre. Sans les aplanir, les différences culturelles s'adoucissent à la table. La *d'aita* marseillaise devient alors une sorte de « traité de paix » par la nourriture. En revanche, je précise qu'il s'agit plutôt d'une mixité que d'une vraie rencontre (ou métissage) culturelle. En d'autres termes, cette présence de l'alimentation issue de l'immigration ne veut pas dire qu'une intégration socioculturelle se produit réellement. Évidemment, Marseille a été un lieu d'accueil de plusieurs communautés d'immigrés. Cela a impliqué et implique encore aujourd'hui deux choses : d'une part, la ville a une histoire importante en matière d'absorption (y compris alimentaire) des nouveaux arrivants, où une certaine tolérance, par exemple de culte, s'applique. D'autre part, les nouvelles vagues d'immigration ont été souvent tâchées d'épisodes de xénophobie (dans le passé et aujourd'hui). Le phénomène xénophobe est bien documenté et se manifeste dans des épisodes du passé, tels les Vêpres marseillaises (1881) illustrant le rejet des travailleurs Italiens ou bien tel le racisme virulent envers la communauté algérienne dans les années 1970. Comme mentionné par l'historien Yvan Gastaut (2009), « la mosaïque marseillaise n'a jamais donné lieu à un véritable métissage. Les minorités intégrées sont restées tout de même fortement structurées autour de leurs références respectives » (p.

55). Ces affirmations sont corroborées par les récits de certains habitants ayant subi eux-mêmes une forme de racisme ou par les récits d'autres Marseillais issus d'une famille d'immigrés. Avec des termes forts, mais également avec extrême franchise, Léo me confie son histoire :

Il y a eu du racisme et c'est pour ça que lorsqu'on dit que Marseille est ouverte...je dis que c'est pas vrai...pas tout le temps en tout cas. La société marseillaise est une société très fermée, très populaire, qui travaillait sur les quais, sur les docks, une société populaire qui se mélangeait aux immigrés [...] Mais on est dans les mêmes situations là, on commence avec d'autres nouveaux arrivants...les Afghanes, avec les Syriens, ça sera pareil. C'est malheureux, mais on n'a pas évolué et quand ils vous disent qu'il y a un métissage à Marseille, il faut savoir et je vais être franc...que Marseille, c'est un creuset raciste.

À l'image du melting pot américain¹⁰⁶, Marseille est plus un lieu de métissage culinaire qu'humain (Rosalie, « C'est comme le melting pot américain ; il y a une diversité d'individus, mais chaque culture et ethnie est pour soi et restent entre elles »). La notion de « creuset culturel » véhicule souvent une image idéalisée d'une réalité différente, ainsi qu'un présupposé d'assimilation des cultures en une homogène sans en considérer leurs nuances. Il n'y a donc pas d'homogénéité culturelle en ce sens à Marseille, et heureusement, ajouterais-je, car le nivellement des différences culturelles et leur homogénéisation est précisément un des ressorts néfastes de la mondialisation. Marseille est un espace physique où les différents ingrédients du récipient culturel, d'un « creuset », restent relativement séparés (Philippe, « Marseille est une salade composée...c'est un plat unique mais on voit tous les ingrédients, tu vois...c'est pas une soupe »). C'est alors que je conçois qu'il y ait une résistance presque révolutionnaire dans la façon dont Marseille est à la fois un port d'accueil alimentaire ou commerciale et une fortification de l'identité. Parallèlement, une belle image m'est livrée quant à la symbolique de la culture marseillaise décrite en clé gastronomique. Travaillant dans un magasin qui vend du pastis, Camille me renseigne sur les origines et l'étymologie du terme : le mot « pastis » vient de l'ancien occitan *pastitz* qui signifie « pâté » ou « mélange ». Puisque le pastis est une boisson obtenue par le mélange d'anis, de réglisse et d'alcool, Marseille pourrait être définie comme un « pastis de cultures ». L'image de la ville de Marseille incarne un exemple représentatif, mais non exclusif, d'un métissage qui s'opère en prévalence par la cuisine.

¹⁰⁶ Le melting pot est une métaphore mono-culturelle d'une société hétérogène devenant plus homogène par la fusion de différents éléments dans une culture commune. Historiquement, l'image du melting pot est utilisée pour décrire l'intégration culturelle des immigrants aux États-Unis. Ce modèle du creuset est toutefois rejeté par certains partisans du multiculturalisme (Von Meien, 2007 ; Kolb, 2009) ayant suggéré des métaphores alternatives, tel un kaléidoscope, dans lequel différentes cultures se mélangent, mais restent distinctes à certains égards.

La culture (alimentaire) marseillaise est influencée par les traditions culturelles et les transmissions culinaires apportées par les « nouveaux habitants ». Le vrai métissage se fait par l'ingestion buccale et non pas par la langue parlée ou la religion pratiquée (Léo, « Cette semaine il y a le festival du couscous à Marseille, c'est merveilleux ça. Il y a 70 restaurants qui font de leur couscous, on se rassemble, et qu'est ce qui va mettre d'accord tout ça ; c'est la nourriture »). D'ailleurs, Léo fait une intéressante liaison entre l'ouverture d'esprit et l'ouverture aux goûts nouveaux, à une cuisine autre : « Moi quand je propose à mes amis qu'on aille manger un cous cous...non non non...ou une *pasta alla puttanesca*...non non non...et alors, je remarque que plusieurs ils sont restés comme ça...et ce sont les pires des racistes. Ils se passent de l'apport d'une autre culture et je trouve ça dommage ». Il continue : « Si je reste sur 'mon plat', je reste sur ma culture et je repousse les autres. Mais non, tu manges et tu mélanges et tu prends ce qui a de bon et tu inventes et crées même, tu fais évoluer. Et c'est là toute la richesse du métissage, qu'il soit des hommes ou...pareil avec les cultures, les musiques, on pourrait prendre des exemples du genre, c'est significatif ». À travers ses mots découlent plusieurs concepts importants : d'abord, le concept d'incorporation et de pensée magique fischlériennes, puis la notion d'évolution, qui est si chère à l'UNESCO et parmi les objectifs de la Convention de 2003 ; la viabilité d'un élément, sa pratique et, si applicable, son évolution. Le témoignage de ce Marseillais d'origine italienne exprime très bien les objectifs de la Convention de l'UNESCO de 2003 et, dirais-je, l'implémente d'après ses dires et ses actions ; sachant qu'avant la retraite, il a géré un restaurant. Marseille nous instruit sur la question de « l'autochtonie » (d'origine et culinaire), qu'on découvre comme étant relative. Elisabetta Moro et Marino Niola résument avec concision la question de l'autochtonie en « allant sur les lieux de la diète méditerranéenne » ; qui est d'ailleurs le titre de leur ouvrage de 2017 :

En réalité, l'histoire, interrogée sans esprit de clocher et sans localisme, nous apprend que l'autochtonie est un mythe, tant sur le plan ethnique que sur le plan œnogastronomique. Et que la gastronomie, comme la vie, est le fruit de migrations, de mélanges, d'emprunts. De séductions, de colonisations, de contaminations. Et ce qui lie un aliment à une terre n'est pas la naissance, mais l'adoption. Et surtout le dévouement que les habitants d'un pays ont mis à faire leur un plat, une plante, une race animale, nés ailleurs. Car quand un peuple adopte un aliment, toute différence entre enfants et beaux-enfants disparaît (Moro et Niola, 2017 : 139).

Ce que j'ai essayé de faire ressortir de cette section est le fait que Marseille confirme sa vocation de ville méditerranéenne bouillonnante de saveurs, de cultures, de religions et de traditions. Cela est indéniable. Toutefois, il faut se méfier d'imaginer Marseille comme un espace multiculturel où le métissage est une constante ou un acquis, puisque l'intégration

et le dialogue avec l'Autre sont plutôt des points d'arrivée et jamais de départ. En étudiant les espaces où la diversité culturelle est très prégnante, il est important de se débarrasser de toute vision chimérique. J'ai donc essayé de dépasser la dialectique, voyant le nivellement des diversités à Marseille en un melting pot heuristique et dépassé. Marseille résume la grammaire alimentaire des villes méditerranéennes et incarne cette capacité d'incorporation (plus que d'intégration ou d'assimilation) relevant d'une pensée magique. C'est dans ces deux éléments qu'une *díaita* marseillaise s'exprime ; par rapport au fait alimentaire et humain. Les deux sont des sources de richesse culturelle, ainsi que de pluralité à la fois en constante mutation et fermement ancrée sur une base identitaire solide et plurielle. La diète méditerranéenne, étudiée par les verres de Marseille, devient un espace figuré d'acclimatation d'une cuisine, et donc d'un individu-Autre. Somme toute, la *díaita* marseillaise est un *pastitz* d'aliments et d'individus, puis Marseille continue d'être à nos jours un port d'accueil, non seulement par voies commerciales, mais également par la voie alimentaire.

7.2 L'ADN de la diète méditerranéenne à Marseille : mille millions de mezzé

Ni Marseille ni la France font partie du dossier de la diète méditerranéenne. Par rapport aux terrains à Pioppi et à Soria, j'étais dépourvu d'une référence que le dossier de l'UNESCO aurait pu me fournir (par exemple, une liste d'institutions qui, localement, font la promotion et sensibilisent à la sauvegarde de la diète méditerranéenne). Je me suis donc penché sur une recherche des institutions basées à Marseille qui ont un lien fort avec la diète méditerranéenne. Une fois ce survol effectué, le choix est tombé sur le Musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée (MUCEM), ainsi que sur l'association Gourméditerranée en tant que représentants institutionnels de la diète méditerranéenne à Marseille. Par les appellations du musée et de l'association, il est évident que la promotion se fait, respectivement, autour des aspects culturels et culinaires de la Méditerranée. Le terrain institutionnel a consisté en une ethnographie muséale (représentants du MUCEM) et de la gastronomie (membres de Gourméditerranée). Ce type d'ethnographie, telle que mise en œuvre dans l'espace muséal et dans certains lieux de restauration, m'a conduit à analyser « la façon dont diverses ressources culturelles locales – matérielles comme

immatérielles – sont mobilisées, réinterprétées et valorisées à des fins à la fois mercantiles, sociales et symboliques » (De Suremain et Matta, 2013 : 45). Ce sont précisément ces « manipulations » (ici muséales et gastronomiques) qui participent au façonnement des récits patrimoniaux de la diète méditerranéenne (par l'exposition au musée) et constituent la trame alimentaire proposée par les chefs et les restaurateurs membres de l'association œuvrant en gastronomie.

Gour Méditerranée a été fondée en 2012 par trois chefs basés à Marseille : Lionel Lévy de l'InterContinental Marseille – Hôtel Dieu, Gérald Passadat du restaurant triplement étoilé Michelin Le Petit Nice et Guillaume Sourrieu de L'Épuisette. Gour Méditerranée se définit « l'association culinaire de référence en Provence » et un espace fédérateur des « artisans du goût » dans le Sud. Sa mission est de promouvoir « l'identité solaire et métissée de la cuisine en Provence et en Méditerranée » (Gour Méditerranée, 2022). Puisque Marseille est une ville-creuset de différentes cultures, l'association a son épicerie dans la cité phocéenne, qui devient une sorte de « creuset gour méditerranéen » des professionnels de la gastronomie régionale (chefs, restaurateurs, pâtisseries, boulangers, fromagers, etc.). Les membres de l'association se reconnaîtraient dans « les valeurs de l'alimentation méditerranéenne telle qu'elle a été inscrite en 2013 sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO » (*ibid.*). Remarquons, ici, le passage terminologique de la diète méditerranéenne, dont l'expression aurait une acception nutritionnelle dans la langue française, se muer en « alimentation méditerranéenne », dont l'expression est considérée plus accessible et non-médicale. Inspirée par la pratique sociale qu'est l'« alimentation méditerranéenne » UNESCO et, à l'instar d'une démarche de protection patrimoniale, l'association se prodigue pour la sauvegarde du terroir et des habitudes alimentaires du bassin méditerranéen. La viabilité de la cuisine méditerranéenne se ferait à travers sa pratique, « par la bouche et par l'estomac », dans les espaces de restauration et, plus généralement, connexes à l'alimentation (auprès des chocolatiers, des glaciers, des pâtisseries, etc.). Par la défense conceptuelle des particularités de la cuisine méditerranéenne et avec une visée promotionnelle internationale des spécialités locales de Marseille et de la Provence, la perspective de Gour Méditerranée est globale. De cette manière, ses membres s'insèrent dans une lignée de revendication des spécificités et de la richesse gastronomique de la « cuisine sudiste » à offrir au monde entier.

Les restaurateurs me relatent pratiquer, voire revendiquer une cuisine typiquement marseillaise et/ou provençale. Jules me dit que la revendication d'une cuisine sudiste est

perpétuelle. Elle se révendique en la rendant viable. La cuisine « du Sud » ne serait pas désuète ou à risque puisque, d'après Jules, « ce ne peut pas être *has-been* de dire d'où on vient et qu'est-ce qu'on fait ». Dans une viabilité qui n'essaie pas de figer la pratique mais, au contraire, de la pratiquer et de l'innover par la voie gastronomique, la diète méditerranéenne ne constituerait plus un simple élément de langage dans l'univers provençal et marseillais. La diète méditerranéenne (ici plutôt appelée alimentation méditerranéenne) n'est pas seulement incarnée par des aliments, contrairement aux récits des habitants. Elle devient une philosophie (Noah, « Les gens voient ça comme un régime, mais c'est pas un régime, c'est une philosophie. On l'appelle régime méditerranéen, régime crétois, mais c'est une philosophie...pour nous c'est juste une habitude »). La cuisine méditerranéenne serait présente plutôt par extension (par les nombreuses cuisines issues de l'immigration proposées et pratiquées à Marseille) et par métonymie ; les cuisines marseillaise et provençale sont ancrées viscéralement en Méditerranée où est présente une pluralité de cuisines que nous pourrions appeler, en généralisant, méditerranéennes. Je remarque dans le site web de l'association que certains éléments qui résument cette « philosophie méditerranéenne » sont repris du dossier de la diète méditerranéenne pour en faire les éléments promotionnels à l'échelle de l'association ; le plaisir des mets, l'observance des rythmes naturels, le partage de la table, l'hospitalité, la réinvention des traditions, le sens de la fête et le respect de la diversité. Par voie imagée, ces éléments se résument en trois goûts composant la « base gourméditerranéenne » : le goût des produits, le goût des végétaux et le goût des autres. Par cette « tripléte gustative » s'exprime l'image que Marseille et la Provence, plus en général, veulent donner d'elles-mêmes et ce qui est incarné dans le discours de la diète méditerranéenne appliqué à ce terrain d'études. Ainsi, je parcourerai les trois goûts, un par un, afin de justifier mes propos.

Par rapport au « goût des produits », il est exigé par la charte de Gourméditerranée une durabilité environnementale qui se traduit avec l'utilisation de produits frais, locaux, saisonniers et de qualité de la part de ses membres. Un restaurant qui fait partie de l'association s'appelle *Saisons* parce que, justement, les produits utilisés ne sont que saisonniers. Dans la foulée de la durabilité que le modèle de la diète méditerranéenne incarne selon la FAO, l'association veut valoriser l'image d'une cuisine *environmentally-friendly*. Ce respect pour l'environnement passerait non seulement par l'utilisation de produits de saison, par la gestion des déchets et la réduction du gaspillage alimentaire, mais aussi par la création de nouveaux labels (label éco-responsable), ainsi que le renforcement des labels déjà existants, comme le label des Sud'Crés (un label de pâtisserie créé en

2015). En général, la cuisine marseillaise serait une cuisine à forte base de poisson, tandis que la cuisine provençale en serait une où le gibier, notamment à plume, domine. Les deux cuisines ont des éléments en commun, en étant des cuisines parfois définies comme « populaires » ou « de campagne » (dans le sens de pauvres et frugales), qui reposent et se fient au terroir ainsi qu'à sa production pour être pratiquées (Pauline, « La cuisine marseillaise, c'est la cuisine de bord de mer, celle provençale des terres, et pour les deux c'est tout ce qui vient de la terre, que ce soient les fruits, les légumes ou les animaux, tu vois, comme les ovins ou les caprins »). D'après mes interviewés, et à l'exception de la pâtisserie, l'absence du beurre est un indicateur de la pratique d'une cuisine méditerranéenne. Noah résume les éléments de la culture alimentaire marseillaise, ainsi que cette exclusion du beurre comme suit :

La culture marseillaise dans la gastronomie : on est bien plus proches de l'Italie, de l'Espagne, du Maghreb, du Liban, d'Israël, que de la cuisine lyonnaise. Alors que Lyon est à 3 heures de voiture, pourtant notre cuisine est bien plus proche du Liban que de Lyon. Ben, le beurre, la crème, certaines techniques, beaucoup de porc, mais pas forcément travaillé en charcuterie, tu vois ces gros saucissons, c'est une cuisine qui est quand même riche, c'est les quenelles, les crèmes, les écrevisses, c'est pas forcément...c'est pas le côté populaire de la Méditerranée.

Quant à lui, le « goût du végétal » se compose évidemment des légumes, des fruits, des légumineuses ou des céréales et fait suite à l'orientation végétale de la cuisine du Midi français. Non plus un simple accompagnement du repas, les légumes prennent une place importante dans l'assiette des restaurateurs provençaux et constituent les filaments de l'ADN de la cuisine de la Provence, y compris Marseille (Jules, « Je le vois dans la façon dont on construit nos menus, tous les plats qui accompagnent le repas...on fait que du végétal », Noah, « Il n'y a pas de plats marseillais sans légumes, si on lève les légumes, voilà, la cuisine marseillaise n'existe plus »). Pour les restaurateurs, la diète méditerranéenne se ferait « naturellement » en Provence et, en ce sens, Marseille serait la « capitale française de la diète méditerranéenne » (Jules, « Dans le Sud de la France, et on le retrouve dans les pays méditerranéens, on mange beaucoup de légumes crus...les Provençaux naturellement ils font ce régime [méditerranéen] qui n'est pas forcément un régime, plutôt une façon de vivre, une façon de consommer les légumes et les fruits »).

D'un autre côté, le « goût des autres » est le plus emblématique du tissu culinaire marseillais. D'après les représentants de Gourméditerranée, ce goût s'exprimerait par la célébration de « la convivialité et l'hospitalité du repas méditerranéen » dans les établissements des membres de l'association et, dans une vision plus écologique, dans

toute la Provence. Cela serait visible à travers la participation à de nombreux événements et manifestations consacrés à la diète méditerranéenne et tournés vers le grand public, tant à l'échelle locale (rencontres et parrainages avec les écoles et les centres de formation) qu'à l'étranger (le festival *Taste the Mediterranean* en Croatie, à titre d'exemple). Par cette participation, les chefs provençaux côtoient des cuisiniers et des artisans venus d'ailleurs. Le « goût des autres » fait aussi référence à la vocation métisse de Marseille en tant que ville-monde ; cette diversité étant définie comme « l'ADN de Gourméditerranée » (Gourméditerranée, 2022). Bien que l'association se dise opérer à l'échelle méditerranéenne, son *membership* s'arrête, pour l'instant, au niveau régional (provençal) et local (marseillais). Pour se défaire de cette défaillance représentative, une volonté d'élargissement des représentants venant d'autres « traditions culinaires méditerranéennes » est présentement mise en place, me rapporte un des membres de l'association.

« Je pense que toutes les villes du bassin méditerranéen font un plat du poisson », remarque Pauline. Par cette simple affirmation, on comprend que le patrimoine gastronomique marseillais se matérialise à travers des éléments communs de la Méditerranée (les soupes de poisson des villes côtières, les couscous d'origine berbère, l'utilisation de l'huile d'olive) qui se déclinent dans une riche diversité de préparations. Par son cosmopolitisme, Marseille « abrite » les citoyens, ainsi que de nombreuses cuisines du monde méditerranéen, tout en « défendant » ses traditions alimentaires locales et en faisant la promotion des spécialités culinaires du Sud. Il y aurait donc des préparations qui sont propres à un endroit et certains ingrédients qui sont communs (Noah, « L'huile d'olive est un produit qu'on utilise sur tous les rivages de la Méditerranée et, ça, c'est ce qui nous rassemble aussi [...] on est différents mais on a des codes communs entre ces différentes cuisines »). De nombreux exemples me sont fournis à ce propos, tels que l'une des typicités de Marseille ; la bouillabaisse, et à ses préparations-sœurs méditerranéennes (l'*azziminu* corse, le *cacciucco* de Livourne ou le *brodetto* de l'Adriatique). Dans un cadre plus globalement méditerranéen, Pauline me dit que « la bouillabaisse est une tradition d'ici, mais après la soupe de poissons se trouve un peu partout dans tous les pays où il y a la mer ». Un autre exemple m'est fourni en matière des différentes préparations du couscous, que ce dernier soit préparé dans la rive sud de la Méditerranée (d'où il est originaire) ou dans sa rive nord (Palerme, Trapani, au Portugal...) : « Je trouve qu'une tagine ou un couscous pris sur le rivage de l'Afrique du Nord, il n'y en a pas un pareil. C'est ça la réalité alimentaire de tout mets en Méditerranée », affirme Jules. Les boissons anisées sont

également mentionnées. Le pastis marseillais est cité tout de suite, mais également ses « confrères méditerranéens », comme le cristal algérien, l'ouzo grec ou la sambuca italienne. Et encore, des préparations à base d'un même ingrédient (comme la farine de pois chiches), mais préparées de façon légèrement différentes, sont évoquées (par exemple, les panisses typiques de Marseille qui appartiennent à la « même famille » que la socca niçoise, la *calentica* algérienne, les *panelle* siciliennes et palermitaines et, hors Méditerranée, la *fainá* de Buenos Aires ou *el fainé* de Montevideo). Bref, c'est la base provençale et marseillaise, et l'apport de l'immigration par les flux migratoires, qui permet d'ouvrir et modifier constamment la perspective des habitants de Marseille à un Autre véhiculé par une pluralité d'odeurs, de couleurs et de saveurs. À ce propos, Noah me raconte :

J'ai visité pas mal de pays en Méditerranée, l'Espagne, l'Italie, chui allé en Égypte, au Liban, en Turquie et les cuisines sont assez similaires par rapport à ce que j'ai mangé, ça reste assez proche, je ne me sens pas dépaysé, il y a certains produits qui sont attachés au Liban, certaines techniques, certaines recettes. Chui allé en Nouvelle-Zélande et en Bolivie, j'ai eu un vrai choc. Sinon en Allemagne aussi, j'ai mangé des saucisses, de la patate et des choux. C'est une cuisine plus proche du Nord. [...] La vision que j'ai moi de la cuisine, de la gastronomie à Marseille est celle d'une gastronomie méditerranéenne, avec des produits locaux, régionaux et populaires.

Les frontières de la diète méditerranéenne ne correspondent pas à des aires spécifiques de la Méditerranée, ni aux bords tracés artificiellement des États-nations, mais au résultat des multiples échanges qui se sont faits constamment puis qui ont alimenté les cuisines méditerranéennes d'ingrédients, de préparations et de techniques autres. Jules me rapporte ses impressions à ce sujet :

Je pense que de tout temps on a échangé avec ces pays et la cuisine évolue [...] je pense qu'aujourd'hui on arrive encore plus qu'avant à échanger et d'ailleurs on le retrouve dans la cuisine ici à Marseille : tout le monde a des origines différentes, on amène les origines des uns vers les autres et donc ça amène quelque chose de différent et ça va faire évoluer cette cuisine provençale, si on parle de cuisine provençale. Elle va évoluer naturellement par l'échange, je pense qu'il ne faut pas rester figés non plus...je pense que c'est naturel, cette cuisine elle a évolué au fil du temps, au fil des moments où il y a eu des gens qui arrivaient de Grèce, d'Italie, d'Espagne, des gens nordafricains...la cuisine évolue au fur et à mesure de ces populations-là, c'est normal.

D'après les réponses des restaurateurs, il n'y a pas de connaissance de la diète méditerranéenne en tant que PCI UNESCO, puisque c'est l'alimentation provençale/marseillaise, d'abord, et méditerranéenne ensuite, qui sont sous le feu des projecteurs. Une connaissance des Communautés Emblématiques de la diète méditerranéenne n'est pas présente non plus. Après avoir expliqué le concept de

Communauté Emblématique à mes interviewés, il m'est rapporté qu'une multitude de villes et villages seraient représentatifs d'une « *díaita sudiste* ». Noah me dit que « s'il faut choisir vraiment la ville représentant la Méditerranée en France, c'est Marseille. Mais par Marseille, je veux aussi dire le pourtour ». La *buffer zone* marseillaise inclurait, dans son ensemble, Toulon, Cassis, La Ciotat, les arrière-pays de Varois, Montpellier, Sète, Aigues-Mortes, la Camargue ; chaque microrégion avec ses productions. La Provence est donc « toute méditerranéenne » et Marseille le serait encore plus grâce à son cosmopolitisme, en tant que port d'accueil non seulement commercial, mais surtout de populations (méditerranéennes ou non).

J'ajouterais alors un dernier goût, qui n'est pas inclus dans la liste de Gour Méditerranée. Ce dernier représente l'expression la plus actuelle, tout en étant issu de la combinaison entre l'innovation gastronomique (souvent prônée par des associations culinaires) et le maintien des traditions alimentaires (réelles ou imaginées) que les appellations d'origine européennes essayent de protéger. Il s'agit du « goût ultime », qui m'est livré par Jules dans son récit :

Il y a aussi l'effet recherche : aujourd'hui nous, les cuisiniers...on essaie souvent de chercher un goût ultime, entre guillemets, ça c'est quelque chose qui accapare beaucoup de temps, [...] parfois il y a des gens qui ont cherché ce goût-là, un mélange de sucré, amer...enfin voilà, mais moi je pense que c'est le goût souvent rapporté à l'enfance, le goût régressif que l'on recherche...c'est les souvenirs, quand on se rappelle quelque chose et je pense que la conception des cuisiniers des repas dans les restaurants est plus là-dessus.

Ce qui est intéressant de remarquer dans le partage de Jules est que l'alimentation méditerranéenne n'est pas considérée comme à risque, mais au contraire, comme un réservoir de possibilités culinaires et comme un moteur de rassemblement joyeux autour de la table (« La gourmandise et le plaisir d'être à la table représentent quand même l'état général du repas »). En écoutant Jules, je partage avec lui une image qui se défile dans mon esprit : une scène du film d'animation *Ratatouille*, sorti dans les salles cinématographiques en 2007. Vers la fin du dessin animé, Rémy, le rat protagoniste, doit affronter une épreuve finale, celle de cuisiner pour l'infâme critique culinaire, Anton Ego. Rémy décide de préparer une simple ratatouille qui, elle, fait pourtant ressurgir en Anton Ego la profusion des saveurs de son enfance (dans un flash-back du critique culinaire on voit une femme, probablement sa maman, lui préparer une ratatouille). Or, la diète méditerranéenne aurait cette capacité d'évoquer une mémoire inconsciente, et donc forcément émotive. Elle possède toutes les caractéristiques pour être définie un « patrimoine proustien » ; rapporteuse de souvenirs, cette mémoire algédonique, c'est-à-

dire heureuse mais mélancolique en même temps, catapulte son bénéficiaire dans la nostalgie d'un temps qui n'est plus. La diète méditerranéenne incarne ce « goût ultime », proustien, et donc déclencheur d'une impression de réminiscence.

Entre une entrevue et l'autre avec les représentants de Gourméditerranée, je me suis déplacé pour aller visiter les expositions du MUCEM et pour rencontrer ses représentants. Donnons d'abord un contexte à la récente ouverture du MUCEM à Marseille, pour ensuite situer l'exposition consacrée à la diète méditerranéenne (*Le grand Mezzé*) qui a représenté un phare pour ma recherche. Le MUCEM est un musée national dédié à l'Europe et à la Méditerranée. Il a ouvert ses portes en 2013. Il est l'héritier du Musée national des arts et traditions populaires de Paris et représente une réponse à la crise des musées d'ethnologie français, puisque nombreux d'entre eux ont fermé leurs portes, par exemple le Musée d'arts africains et océaniques. Le ministère de la Culture de l'Hexagone a donc essayé de trouver des solutions pour transformer ce musée parisien et c'est Michel Colardelle, directeur du musée de l'époque, qui émet une première idée de créer un musée axé sur l'Europe. Dans la même période, Nicolas Sarkozy voulait fonder une Union pour la Méditerranée (UPM), c'est-à-dire trouver un élément politique qui, d'après un de mes répondants, « pourrait faire que la Méditerranée soit réinventée et puisse parler à nouveau ». C'est ainsi que l'ancien musée ethnologique, autrefois basé à Paris, se déplace à Marseille et devient l'instrument culturel de la volonté sarkozienne de créer une Union pour la Méditerranée. C'est dans ce contexte politique que le MUCEM fut créé en 2013 comme « nouvelle compétence muséale » du bassin méditerranéen, alors que Marseille devient la Capitale européenne de la culture la même année. Il est probable que, si Marseille n'avait pas été Capitale européenne de la culture, le musée n'aurait jamais été construit.

Un des représentants du MUCEM me relate que, bien que le musée soit consacré par appellation aux civilisations de l'Europe et de la Méditerranée, la Méditerranée est beaucoup plus privilégiée par rapport à l'Europe non-méditerranéenne. En effet, Sarkozy prétendait créer une union méditerranéenne parallèle ou séparée de l'UE. Il est donc intéressant que le MUCEM ait une approche plus « méridionale », privilégiant une union plus (euro)méditerranéenne qu'européenne. Toutefois, un double paradoxe est présent. D'abord, par sa vocation de musée ethnologique national, le MUCEM a très peu de collections méditerranéennes (80 % de collections françaises et 20 % de collections euro-méditerranéennes). Puis, un deuxième paradoxe repose sur le fait que ses collections sont quasiment entièrement en réserve (99 %). Le choix de la ville de Marseille pour

l'implantation du MUCEM est dû, d'abord, à un choix de cohérence – à la localisation et à l'histoire de Marseille en tant que ville méditerranéenne – et, ensuite, à l'aspect du financement : la ville de Marseille reçoit, depuis de très nombreuses années, un financement de la part de l'État pour le réaménagement de la ville. Le MUCEM constitue en ce sens le volet culturel de cet engagement de l'État envers la ville de Marseille. Le musée est composé d'un ensemble de bâtiments hétéroclites ; un bâtiment moderne, le fort Saint Jean (que l'on peut rejoindre grâce à une passerelle) puis, à côté de la gare St-Charles et donc dans un autre endroit de la ville, il y a les réserves du musée (10.000 mètres carrés de réserves). Il m'est relaté qu'à l'heure de l'ouverture du musée les communications médiatique et politique portaient plus sur l'architecture du musée que sur les expositions présentées (Victor, « C'est le bâtiment qui prend un peu le dessus sur le reste. Après les gens ont commencé à dire que le MUCEM est une grande belle boîte, mais qu'il n'y a pas grande chose dedans »).

L'exposition *Le grand Mezzé* est l'émanation de *Ruralités*, une ancienne exposition du MUCEM. *Ruralités* explorait les fondements de l'agriculture et de l'élevage en Méditerranée, tout en s'attachant à la triade méditerranéenne et à la domestication de l'eau douce. En s'inspirant de cette exposition, *Le grand Mezzé* voit le jour : il s'agit d'une exposition semi-permanente localisée dans la « galerie de la Méditerranée » (l'espace consacré aux expositions semi-permanentes du MUCEM) et occupe une bonne partie du rez-de-chaussée de l'édifice moderne du MUCEM. Dans la cuisine levantine, turque et grecque, le « mezzé » est une sélection d'entrées servies en début de repas, et plus précisément avant le plat principal (taboulé, houmous, *batata harra*, *chich taouk*, *makdous*, etc.). Existant dans la terminologie culinaire des territoires ayant appartenus à l'Empire ottoman et dans les territoires voisins du Caucase, le mot mezzé signifie « saveur ». Comme la cuisine méditerranéenne, le mezzé utilise des éléments communs à nombreux pays du bassin en les adaptant de façons différentes aux spécialités culinaires locales. C'est ainsi qu'« à la manière d'un grand repas aux mets et aux saveurs variés », l'exposition *Le grand Mezzé* présente une sélection de plus de 500 objets et documents patrimoniaux en provenance de 35 musées¹⁰⁷. En plus des pièces ethnographiques spécialement acquises par le MUCEM pour l'exposition (en provenance de Géorgie, de Grèce, d'Italie, du Liban et du Portugal), l'exposition porte en soi 13 projets audiovisuels et 6 œuvres inédites de Michel

¹⁰⁷ Le Musée du Quai Branly - Jacques Chirac de Paris, le *Museu Valencià d'Etnologia* de Valence (Espagne), le *Museo e Bosco Real di Capodimonte* à Naples (Italie), le Musée national d'Archéologie (Beyrouth, Liban), le *Museu Marítimo* (Ílhavo, Portugal), le *Slovenski etnografski muzej* (Ljubljana, Slovénie)...

Blazy, Nicolas Boulard, Laurent Derobert, Lena Durr, Laurent Fiévet et Gerald de Viviès, spécialement conçues pour ce parcours. Dans toutes ses sections, on voit la main et la plume expérimentées du chercheur. En effet, Victor me relate qu'en trois ans (de 2017 à 2019), il s'est formé un comité scientifique composé de 32 personnes provenant des quatre coins de la Méditerranée pour discuter de l'opérationnalisation de la thématique à la base de l'exposition : l'alimentation méditerranéenne. Des sessions de *brainstorming* de la durée d'un jour et demi sont organisées ainsi au musée de 2017 à 2019¹⁰⁸.

Chargé de collections et de recherches, responsable du pôle « Agriculture et Alimentation » du MUCEM et doté d'une grande compétence muséographique, Édouard De Laubrie a créé l'exposition qui a ouvert ses portes le 19 mai 2021 et accueillera des visiteurs jusqu'au 10 décembre 2023. *Le grand Mezzé* ambitionne aborder la problématique de l'alimentation en Méditerranée et, plus largement, « donner une interprétation contemporaine de l'ambiance et des couleurs de la Méditerranée » (Le grand Mezzé, 2020 : 22). Ces « ambiances » et ces « couleurs » se matérialisent par des « tendances simultanées et antagonistes en Méditerranée ; productions locales artisanales et modèle industriel mondialisé, nourritures familiales et produits manufacturés, prescriptions alimentaires collectives ou individuelles » (*ibid.* : 11). En ce sens, l'exposition aborde les fondamentaux de l'alimentation en Méditerranée, ainsi que son évolution constante et ses enjeux contemporains. Plus précisément, l'exposition propose trois parties (que je traiterai dans les paragraphes suivants) ; la découverte de la diète méditerranéenne, le défi de préservation de la santé par l'alimentation et les apports alimentaires en Méditerranée provenant du monde entier. Les questions que l'exposition se pose relèvent de la définition et des enjeux de préservation des cuisines méditerranéennes, de la sauvegarde de la diète méditerranéenne (et du risque de sa fixation patrimoniale) et de l'« authenticité » des pratiques culturelles méditerranéennes. Inséré dans le discours de l'alimentation méditerranéenne et de ses enjeux, le concept de diète méditerranéenne serait un « synonyme de deux tendances simultanées et antagonistes ; d'une part sa mondialisation, d'autre part la nécessaire réappropriation en Méditerranée de sa production et de sa cuisine » (*ibidem* : 4). À travers un parcours polyvalent, la diète méditerranéenne en tant que « savoir-faire et coutumes, classés par l'Unesco patrimoine culturel immatériel de l'Humanité » est proposée au visiteur (*ibid.* : 22).

¹⁰⁸ Parmi les membres du commissariat scientifique de l'exposition, on retrouve des académiques desquels je me suis inspiré pour la rédaction de la thèse (Vito Roberto Capone, Julia Csergo, António José Marques da Silva et F. Xavier Medina).

La diète méditerranéenne est non seulement la thématique qui constitue l'introduction de l'exposition (première salle), mais constitue aussi la justification au fait d'organiser et présenter une exposition sur l'alimentation méditerranéenne. En guise d'introduction de l'exposition, la première salle définit la diète méditerranéenne selon la vision de ses « ambassadeurs » : Ancel Keys et l'UNESCO. Victor me relate que l'intérêt de faire une exposition sur l'alimentation en Méditerranée vient de la « double labellisation » de la diète méditerranéenne : à la fois par Ancel Keys d'un point de vue diététique et, plus récemment, par l'UNESCO sur un penchant patrimonial. Justement, il me dit qu'il n'y a pas tant de produits alimentaires qui ont cette double labellisation diététique et culturelle¹⁰⁹. L'inscription de la diète méditerranéenne en tant que PCI de l'UNESCO est officialisée depuis 2010, tandis que celle keysienne ne s'est pas vraiment produite ; elle a été plutôt « officialisée » par la naissance du terme dans le livre devenu best-seller de l'auteur (1975) et par son opérationnalisation dans le domaine des sciences de la nature à partir des années 1990. Après avoir fourni ce double ancrage diététique et culturel, l'exposition raconte l'espace culturel, économique et social méditerranéen dans ses sections successives. Deux panneaux différents (« La diète méditerranéenne selon Ancel Keys » et « La diète méditerranéenne selon l'UNESCO ») expliquent ce qu'est la diète méditerranéenne. Je vais fonder l'analyse de la première salle sur la présentation de la diète méditerranéenne d'après ces deux panneaux, qui deviennent la double « carte de visite » de cette diète.

La diète méditerranéenne keysienne en est une résoluement médicale : « Ancel Keys [...] observe que les Méditerranéens ont alors [années 1950] un faible taux de mortalité dû à des maladies coronariennes [...] et établit une relation étroite entre le régime alimentaire méditerranéen et la santé » (panneau « La diète méditerranéenne selon Ancel Keys »). L'aspect diététique ressort et la diète méditerranéenne devient, au moins dans le passé, une norme alimentaire suivie et partagée par les Méditerranéens. Les bienfaits de la diète méditerranéenne selon Keys ne sont pas exempts de critiques, puisque le panneau fait la remarque d'une manipulation des résultats des recherches et de la sélection de cohortes biaisée de la part du physiologiste américain dans son *Étude des sept pays*. En d'autres termes, Keys avait sélectionné ses terrains d'investigation de façon à alimenter sa théorie sur l'hypothèse lipidique (il y aurait donc plutôt une corrélation et non pas une causalité). En dépit des critiques d'une partie de la communauté scientifique, la diète méditerranéenne

¹⁰⁹ En effet, si l'on se fie à la pyramide alimentaire la plus récente de la diète méditerranéenne, on s'aperçoit que cette diète est porteuse de bienfaits dans la sphère sociale (convivialité et partage des aliments à la table), physique (promenades et/ou pratique d'un sport) et culturelle (activités culinaires et habitudes et coutumes locales).

devient, à partir de la première utilisation de ce syntagme (en 1975), un modèle de régime alimentaire salué mondialement. Je lis également que la diète méditerranéenne a été inscrite sur la liste du PCI pour ses bienfaits sur la santé et pour le savoir-faire et la convivialité de ses repas. Ici surgit un problème. Bien que les deux derniers éléments (savoir-faire et convivialité au cours des repas) soient présents dans le dossier UNESCO, la santé n'est pas en réalité une motivation de l'inscription de la diète méditerranéenne. Mieux, la santé n'est pas explicitement mentionnée dans le dossier en tant que valeur portée par cette pratique sociale. Or, il est bien cohérent de dire que le milieu de la santé fut énormément bénéfique à la popularité de la diète méditerranéenne dans le monde entier et a pu en garantir son internationalisation, voire sa mondialisation. Rappelons qu'un premier dossier candidat de la diète méditerranéenne à l'UNESCO fut refusé précisément pour la prépondérance de l'aspect salubre dans sa présentation, ainsi que pour le dressage d'une série de produits alimentaires pour en faire la commercialisation (notamment l'huile d'olive).

En complément de la perception diététique, la valeur culturelle incarnée par la patrimonialisation de la diète méditerranéenne à l'UNESCO ressort et joue un rôle important. D'après le panneau « La diète méditerranéenne selon l'UNESCO », l'UNESCO aurait affirmé la structure végétarienne de la pyramide alimentaire et insisté sur la convivialité lors des repas. Et encore, « [e]n plus des bénéfices sur la santé, l'UNESCO aborde les savoir-faire, les enjeux identitaires, la sociabilité et fait l'apologie de la durabilité ». Comme dans le cas de la définition de la diète méditerranéenne d'après Keys, une confusion peut se prêter ici. En effet, l'UNESCO ne prône pas un discours sur la salubrité de la diète méditerranéenne, mais plutôt sur l'importance de son aspect socioculturel qui la rend « digne » d'être mise en valeur et sauvegardée comme PCI de l'humanité. Malgré la désorientation que cette corrélation entre la santé et l'UNESCO pourrait causer, ce que j'apprécie de cette présentation est que les aspects non seulement sanitaires, mais aussi économiques (commerce et tourisme) dont la diète méditerranéenne est porteuse sont soulevés : « La diète méditerranéenne est aussi la construction d'une stratégie commerciale, appuyée notamment par le Conseil Oléicole International, qui représente les pays producteurs de l'huile d'olive au niveau mondial. Elle est enfin le vecteur de la promotion du tourisme dans cette partie du monde » (panneau « La diète méditerranéenne selon l'UNESCO »). Alimentée par la contribution de scientifiques de renom (le commissariat scientifique de l'exposition), cette posture critique sort la diète méditerranéenne de son idéalisme conceptuel et d'un romantisme acritique pour la plonger dans des thématiques fort contemporaines, telles le commerce de l'huile d'olive et l'attrait

touristique que l'alimentation suscite pour les visiteurs (le tourisme gastronomique, par exemple). Victor me réfère que, bien que l'UNESCO ne veuille pas en parler, ou essaye de s'en astreindre, l'organisation onusienne est désormais « une entreprise qui labellise des produits à des fins commerciales et touristiques ». Par rapport à la diète méditerranéenne et aux patrimoines alimentaires, il me dit :

Quand on mange méditerranéen, on a l'impression de manger sain, de se faire du bien au corps en ayant l'impression de manger un petit morceau de patrimoine de l'humanité. L'idée du patrimoine de l'humanité, c'est génial mais très clairement la patrimonialisation à l'UNESCO, qu'il s'agisse du PCI ou du patrimoine alimentaire, aujourd'hui c'est que du business.

Pour corroborer cette affirmation, il me renseigne sur deux dossiers français différents ; la baguette de pain française (dont le dossier est traité par le Secrétariat de la Convention de 2003 au moment de la rédaction à des fins possibles d'examen pour le cycle de 2022) et le métier des couvreurs-zingueurs des toits de Paris. En ce qui est de la baguette française, il s'agit d'un élément alimentaire qui a déjà une résonance internationale et son dossier est en lice à l'UNESCO. Par rapport aux toits de zinc parisiens, il s'agirait d'un dossier beaucoup plus intéressant selon mon interviewé, mais que celui-ci n'arrive pas à être retenu pour une question éminemment commerciale : « À mon avis, il vaudrait mieux de s'intéresser aux gens qui font les toits en zinc à Paris qu'au boulanger qui a peut-être comme objectif, lui et peut-être une entreprise, de se faire un maximum d'argent ».

Lorsqu'interrogé sur la définition de la diète méditerranéenne, le commissaire de l'exposition *Le grand Mezzé* me répond qu'il est « assez d'accord avec la définition de diète du grec ancien, c'est un mode de vie, c'est tout un ensemble ; la cuisine méditerranéenne est une cuisine simple à la base, abordable et pas sophistiquée...le cadre joue beaucoup, la convivialité, c'est plus sympa d'être à plusieurs que d'être seuls ». L'exposition n'est donc pas seulement inspirée par la façon de « faire la cuisine », mais aussi par la manière de consommer les aliments qui renvoie à la maxime de Plutarque « nous ne nous asseyons pas à table pour manger, mais plutôt pour manger ensemble ». Bien que les sept pays faisant partie du dossier de la diète méditerranéenne soient mentionnés dans un panneau qui leur est consacré (« Les pays membres de la diète méditerranéenne »), je remarque l'absence de la mention des sept communautés prototypes représentant ces pays dans le cadre de la diète méditerranéenne en tant que PCI UNESCO. Quand j'ai demandé s'il s'agissait d'un choix d'omission volontaire pour ne pas confondre les visiteurs, la réponse fit plutôt référence à l'artificialité du concept de Communauté Emblématique : « J'avais

l'impression que les communautés sont totalement artificielles : pourquoi Chefchaouen va représenter le Maroc et Koroni la Grèce, alors qu'à côté de Koroni vous avez Kalamata avec ses olives qui sont connues dans le monde entier ». Le concept de communauté prototype de la diète méditerranéenne n'avait pas de caisse de résonance, non seulement pour le commissaire de l'exposition, mais aussi pour les membres du commissariat scientifique. Il ne fut pas un sujet de débat lors des réunions avec les universitaires. L'omission de la mention des Communautés Emblématiques reposait plutôt sur l'idée de faire questionner le visiteur quant à la non-inclusion de tous les pays du pourtour méditerranéen dans le dossier de l'UNESCO. Victor ajoute que l'absence des communautés emblématiques ne minerait en rien la compréhension du concept de diète méditerranéenne. Au contraire, cela permettrait de parler plus amplement du sujet de l'exposition. C'est intéressant, le constat qu'un représentant me fait de la première salle de l'exposition, celle consacrée à la diète méditerranéenne :

Sans doute c'est la section la plus ennuyeuse de l'exposition, parce qu'il n'y a pas vraiment d'objets, que des photos et des livres...puis, comme c'est un concept [la diète méditerranéenne], à la fois un concept alimentaire et en plus un concept culturel, c'est ce qu'il y a de plus compliqué ; expliquer un concept dans une expo, c'est pas évident.

En effet, une bonne partie de mes interviewés, à Marseille, ayant visité l'exposition (qu'il s'agisse des habitants ou des touristes) m'ont rapporté ne pas avoir retenu (voire compris) que la diète méditerranéenne est PCI UNESCO ou que certains pays méditerranéens sont inclus dans la labellisation versus d'autres qui ne le sont pas. Dans la même réflexion sur la pertinence de privilégier la baguette de pain française à la pratique des couvreurs-zingueurs des toits parisiens, je me pose la question quant à la pertinence de patrimonialiser un concept plutôt que quelque chose qui s'applique plus facilement à la définition de PCI et aux objectifs de la Convention de 2003 (par exemple, un savoir-faire artisanal).

Grâce à Victor, ce fut également intéressant de découvrir l'intérêt de deux villes provençales pour faire rayonner leur alimentation dans le royaume patrimonial (deux dossiers sont en effet en cours de préparation). Il s'agit de la ville de Nice et de la commune de Forcalquier ; l'une veut faire rentrer la cuisine niçoise sur la liste du PCI de l'UNESCO et l'autre veut joindre les Communautés Emblématiques de la diète méditerranéenne, et ainsi faire prendre part la France au dossier de la diète méditerranéenne. D'abord, initiée en novembre 2017, la demande d'inscription de la cuisine niçoise sur l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel de la France a été validée le 15 octobre 2019. Cette reconnaissance nationale ambitionne conduire à l'inscription de la cuisine niçoise sur la LR

de l'UNESCO. Puis, la commune de Forcalquier est située entre la montagne de Lure et le Luberon, dans la partie occidentale des Alpes-de-Haute-Provence (à une centaine de kilomètres de Marseille). En collaboration avec l'association Le goût de la Méditerranée¹¹⁰, l'association Bleu Tomate et la Région Sud¹¹¹, la ville de Forcalquier veut devenir le référent national et la communauté emblématique française de la diète méditerranéenne en s'inscrivant dans la promotion de ce style de vie. Le 16 octobre 2021, la diète méditerranéenne fut à l'honneur à l'occasion de la Journée des Senteurs et des Saveurs de Forcalquier. D'ailleurs, c'est lors du festival citoyen que la ville en a profité pour officialiser sa volonté de candidater son terroir et ses savoir-faire au patrimoine immatériel de l'UNESCO. Bien qu'un ensemble d'individus soutiennent et s'emploient à monter les deux dossiers, celui niçois et celui forcalquiéren, c'est finalement l'État français qui est censé les défendre auprès de l'UNESCO. Or, c'est ici qu'un problème surgit d'après une informatrice du ministère de la Culture : ces villes provençales devraient se mettre en accord pour éviter une concurrence de dossiers (un nombre maximal de dossiers peut être proposé chaque année à l'UNESCO) et, idéalement, ce dossier unique devrait avoir une portée plus vaste, non seulement locale, mais au moins régionale (« Il faut trouver une identité pour que ça paraisse évident pour la labellisation UNESCO »). En plus, diplomatiquement parlant, il serait mieux que les parties prenantes françaises se mettent en rapport avec d'autres pays méditerranéens qui ne sont pas encore labellisés « diète méditerranéenne UNESCO » (Liban, Tunisie, Turquie, Lybie, etc.). Cela favoriserait le mécanisme de proposition de dossiers multinationaux, plutôt que de porter plusieurs dossiers, et ce, par un ensemble plus restreint d'individus. Sur une même note, mais en considérant des patrimoines non-alimentaires, Victor m'informe que, à son avis, « si la Provence avait une candidature intéressante, le ministère [de la Culture] la soutiendrait, peut-être pas sur ces dossiers

¹¹⁰ Carine Aigon, chargée de mission de l'association Le goût de la Méditerranée, promeut la ville de Forcalquier comme l'« ambassadrice de la diète méditerranéenne en France ». Dans une entrevue, elle affirme que la diète méditerranéenne est « une notion qui a été imaginée dans les années 1950 par un scientifique américain. [...] Forcalquier, et plus largement les Alpes-Haute-Provence, a toutes les valeurs traditionnelles pour porter la diète encore une fois à l'UNESCO » (BFMDICI, 2021). D'après David Gehant, maire de la ville provençale, « [l]a diète méditerranéenne s'inscrit parfaitement dans notre volonté de respecter les traditions locales, l'économie et nos commerçants, en accord avec un programme de santé au centre de notre politique et une démarche durable. En effet, ce régime alimentaire est une réponse concrète aux objectifs de Développement Durable en matière de réduction d'émission de CO2 » (DICI, 2021).

¹¹¹ La Région Sud apporte un soutien au projet de candidature, notamment à travers sa politique de coopération euro-méditerranéenne. Lors de l'Assemblée régionale et locale euro-méditerranéenne (ARLEM, Union européenne), la Région Sud a porté un rapport où elle définissait la diète méditerranéenne comme « le levier pour mettre en place une politique et une agriculture en faveur de la santé, du bien-être et du bien-manger, et de l'éducation. La Région est très engagée à trouver des solutions pour la sécurité alimentaire et la santé ». L'inclusion de Forcalquier au nombre des Communautés Emblématiques de la diète méditerranéenne permettrait, d'après l'association Bleu Tomate, d'avoir des retombées économiques, touristiques, en matière agricole, de santé et d'éducation (Bleu Tomate, 2021).

alimentaires, mais sur d'autres thématiques, je sais pas moi...la pétanque par exemple ». Comme dans le cas des couvreurs-zingueurs de Paris, il estime qu'il serait mieux de favoriser un dossier portant une pratique plus circonscrite que l'alimentation ou la cuisine et dont la gestion ainsi que la promotion se révéleraient bien plus faisables.

Pour revenir au grand mezzé, après la première salle consacrée au binôme Ancel Keys-UNESCO appliqué à la diète méditerranéenne, l'exposition poursuit et s'organise en deux parties. La première est consacrée aux défis de la diète méditerranéenne en matière de santé (aspect diététique) ainsi que des traditions et des savoir-faire (aspect culturel). Faisant écho à la définition de la diète méditerranéenne dans le dossier de l'UNESCO (« du paysage à la table »), cette partie de l'exposition s'intitule « du champ à l'assiette : quelques fondements de l'alimentation en Méditerranée ». Elle présente les deux visages du fait alimentaire en Méditerranée. Dans un jeu de cohabitation dans l'espace méditerranéen et d'opposition en termes de pratiques, le fait alimentaire méditerranéen est incarné par son agriculture et par sa cuisine. À l'agriculture familiale¹¹² s'oppose une agriculture ultra-intensive et industrielle destinée à l'exportation (par exemple, les serres intensives de tomates à Huelva, au sud de l'Espagne). L'une respecte l'environnement, mais est peu rémunératrice, tandis que l'autre est très rentable – grâce aux exportations de produits méditerranéens répondant à la demande mondiale –, mais ne respecte pas la nature dans sa saisonnalité ni l'être humain dans sa dignité (exploitation). Dans la même foulée, deux cuisines s'opposent. D'après le commissaire de l'exposition, il y aurait, d'un côté, une cuisine traditionnelle, plus féminine et faite maison (œuvre « Les gestes de la transhumance du blé »¹¹³), nécessitant patience et savoir-faire. De l'autre côté, la même industrie agroalimentaire, qui paraît libérer le consommateur de la cuisine en réduisant les temps de préparation, semble provoquer en retour une certaine uniformisation mondiale du goût (ce sont en fait un nombre restreint de groupes agroalimentaires qui dominent le marché alimentaire mondial).

¹¹² Dans cette partie de l'exposition sont présentés, parmi plusieurs éléments, le « monde de la châtaigne » (avec ses paysages, ses cultures et ses outils), la pratique de la mobilité pastorale (la transhumance) et la pratique traditionnelle de la pêche au thon.

¹¹³ Réalisée par Christine Coulangue, « Les gestes de la transhumance du blé » est une installation audiovisuelle sur la fabrication de plusieurs types de pâtes dans des endroits différents de la Méditerranée (Grèce, Italie, Portugal et Tunisie). Tout ce que l'on voit dans la vidéo sont les mains de femmes préparant différents types de produits à base de blé (pâte filo, couscous à potage, *cuscuz*, pâtes alimentaires, pain dans le four tabouna, feuille brick). Les vidéos commencent toutes par un produit commun (le blé). Elles continuent avec la farine obtenue, la tamisation, la préparation et le traitement de la pâte, puis on passe à la cuisson et au service.

Absente de romantisation et porteuse d'un réalisme désarmant, cette partie de l'exposition montre une coexistence entre deux systèmes agroalimentaires culinaires diamétralement opposés, mais qui jonglent entre un passé fait de traditions, puis un présent hyper-accélééré et industriel. C'est précisément ce que l'anthropologue Vito Teti (2015) identifierait avec le passage d'une « société traditionnelle » à une « société (post)moderne ». Cette ambivalence est exemplifiée par la dernière œuvre de cette première partie de l'exposition ; la « pizza planétaire » de Michel Blazy. En effet, de la pizza napolitaine – née au XII^e siècle et exportée par les émigrés italiens (notamment dans la seconde moitié du XIX^e siècle) –, il est évident qu'on passe à une « pizza planétaire » : devenue spécialité traditionnelle garantie (STG) en 2008, inscrite sur la LR de l'UNESCO en 2017 (dossier « L'art du pizzaiolo napolitain ») et devenue « l'un des plats emblématiques de la mondialisation planétaire » grâce au développement des chaînes de *fast-food* (panneau « De la pizza napolitaine à la pizza planétaire »). Il s'agit d'une œuvre d'art contemporaine et évolutive, qui montre un des produits les plus mondialisés ; la pizza, « qu'à l'origine est méditerranéenne et qui va conquérir le monde entier » (Victor). L'œuvre d'art est évolutive, car cette pizza est faite avec des produits organiques et pour cela se dégrade avec le temps (en septembre 2021 elle avait déjà des taches de moisissure). Victor me dit que c'était « la pièce idéale pour terminer la section » puisqu'elle montrait et reflétait le phénomène de la mondialisation : tout en étant attirant au début (la pizza donne envie d'être mangée et également sa symbolique sociale et alimentaire incorporée), elle devient écoeurante ensuite (l'œuvre moisit). Dans un tiraillement entre attraction et répulsion, les deux sentiments de la mondialisation sont à l'œuvre (d'art). En montrant les limites, voire les dérives de la mondialisation, des cartes sur des problèmes liés à l'alimentation en Méditerranée sont présentés (problèmes d'obésité chez les hommes et les femmes, maladies cardiovasculaires en Méditerranée, etc.). Cette présentation métaphorique de la mondialisation démontre le paradoxe d'une diète méditerranéenne qui a « quitté » sa Méditerranée natale. La disparition d'un style de vie sain (en relation à la santé cardiovasculaire, par exemple), et donc l'« émigration de la diète méditerranéenne » dans d'autres pays, montre que l'UNESCO a labellisé une pratique qui a quitté son lieu d'origine et d'exercice et qui, finalement, semble ne plus exister. L'UNESCO aurait patrimonialisé une mémoire plus qu'une pratique vivante.

Puisque l'alimentation méditerranéenne « voyage » à travers les exportations et sa célébration mondiale, la deuxième partie de l'exposition prend le nom d'« Entre l'ici et l'ailleurs : construction mondialisée et réappropriation des territoires ». Nous retrouvons ici

deux autres visages de la Méditerranée. D'une part, la mondialisation permet aux aliments méditerranéens de circuler à l'échelle du globe. D'autre part, des initiatives concernant la réappropriation des agricultures en Méditerranée sont proposées (par exemple, les AMAP en Provence). Dans cette partie de l'exposition, un questionnement concernant les risques que la patrimonialisation de la diète méditerranéenne peut provoquer est soulevé. Le commissaire de l'exposition voulait montrer ici que la Méditerranée est une zone géographique où convergent plein d'aliments provenant de partout. L'idée était de montrer que chaque civilisation apporte ses aliments, ses plats, ses recettes, sa vaisselle, et que tout cela s'enrichit au fil du temps. C'est précisément cet enrichissement au cours de l'histoire qui fait la richesse de l'alimentation méditerranéenne ; par exemple, par des apports comme la tomate venue du Mexique à partir du XVI^e siècle qui est maintenant un ingrédient fondamental de la fameuse pizza margherita ou la morue de l'hémisphère nord du globe qui est un incontournable de repas de Noël dans plusieurs aires de la Méditerranée. La cuisine méditerranéenne n'est donc pas une constante, mais s'enrichit plutôt de couches. En cela repose le paradoxe de la patrimonialisation : au lieu de protéger un élément culturel tout en lui permettant d'évoluer, de s'enrichir ou même de disparaître, la patrimonialisation a tendance à générer la fixation culturelle de l'élément protégé. Le but de cette partie de l'exposition était alors d'utiliser l'Histoire comme témoin de l'internationalisation d'une cuisine qui est déjà internationalisée (par la migration, par le commerce, etc.). Cartographier les aliments et les cuisines faisant partie de la diète méditerranéenne signifierait, ainsi, dépasser les frontières géographiques de la Méditerranée pour inclure d'autres pays, d'autres individus et d'autres façons de partager le repas.

Dans la dernière salle, l'accent est mis sur la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur en tant que cas exemplaire d'une diversité de terroirs ; chacun est doté de ses propres spécialités (par exemple, le maraîchage dans les Bouches-du-Rhône, la viticulture dans le Var et le Vaucluse, la production fruitière dans la vallée de la Durance, les plantes à parfum et aromatiques en Haute-Provence et dans le pays de Grasse ou l'élevage surtout ovin dans les zones de montagne). L'idée est de faire comprendre que la Provence a, malheureusement, suivi la même méthodologie que les autres régions de la Méditerranée en matière d'agriculture ultra-intensive. C'est pour cela qu'un retour au bio est très palpable dans cette région depuis deux décennies¹¹⁴, notamment à travers la création des

¹¹⁴ D'après le dossier d'enseignement de *Le grand Mezzé* (2020), « [l]a région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur est en tête en France pour la part des surfaces agricoles cultivées en bio (plus de 29 % de la surface utile). Plus

Associations pour le maintien de la culture paysanne (AMAP) en 2001. Les AMAP ont l'objectif de « préserver l'existence et la continuité des fermes de proximité dans une logique d'agriculture paysanne, socialement équitable et écologiquement saine, mettant en lien direct producteurs et consommateurs » (Le grand Mezzé, 2020 : 21). C'est ainsi que se côtoient une production agroalimentaire reposant sur la quantité ainsi qu'une qualité agricole réactionnaire à l'enseigne d'une alimentation plus saine (bio), proche (circuits courts) et éthique (durabilité et respect de l'environnement).

Persuadé que la cuisine méditerranéenne va s'enrichir des apports de la cuisine de l'extrême Orient (par exemple, la cuisine japonaise) ou avec celle d'Amérique latine (Mexique, Argentine, Chili, etc.), le commissaire de l'exposition m'informe qu'il aurait voulu conclure l'exposition en présentant rapidement des cuisines étrangères hors Méditerranée. Finalement, la dernière salle traite également de la Provence pour rendre hommage au lieu d'installation du MUCEM (Marseille) ainsi qu'à l'une des nombreuses « diètes méditerranéennes » (celle provençale), puis pour montrer le modèle des AMAP. Pour répondre métaphoriquement à la question relative à « l'emplacement » de la diète méditerranéenne et aux individus qui la pratiqueraient, la toute dernière œuvre de l'exposition s'appelle « Mille millions de mezzé ». Elle a été commandée auprès de l'artiste Laurent Derobert. L'œuvre est décrite ainsi :

Mille millions de mezzé transpose les combinatoires poétiques de Raymond Queneau à l'univers de la cuisine. Un étrange abaque présente un ensemble de neuf mets, dévolus à un aliment fondamental de la gastronomie méditerranéenne. Teintés de vins propices, les rouleaux en délivrent les recettes, collectées à Marseille auprès des matriarches originaires de dix rives de la Méditerranée¹¹⁵. En activant l'abaque, le spectateur compose une infinité d'assortiments culinaires possibles.

L'œuvre métaphorise l'alimentation méditerranéenne en tant que système qui n'arrête jamais de « bouger » (Figure 8). Elle est une formule mathématique¹¹⁶ dont le résultat s'enrichira *ad vitam æternam*. D'ailleurs, Édouard De Laubrie me dit qu'il aurait souhaité terminer l'exposition « sur cette infinie variété de combinaisons...parce que, est-ce que la

de 20 % de la main-d'œuvre agricole travaille dans une ferme biologique. Les circuits courts et de proximité (points de vente collectifs, marchés, vente à la ferme, paniers type AMAP) concernent plus de 160 acteurs organisant environ 350 circuits » (p. 9).

¹¹⁵ À l'origine, il y avait une intention d'aller collecter des recettes auprès des habitants de la ville, afin de montrer qu'à Marseille habitent des individus provenant du monde entier. Par cette collecte de recettes, me réfère Victor, la finalité était de montrer à quel point Marseille est une ville cosmopolite et de voir comment ces recettes pouvaient avoir été un point d'ancrage identitaire par rapport aux personnes ayant quitté leur pays, mais dont l'identité s'exprimait, parmi d'autres manifestations, par l'attachement à un plat particulier.

¹¹⁶ La formule est la suivante : « Soient e mets cuisinés sur z rives de la Méditerranée, le nombre de menus possibles sera donné par : $M^z_e = z^e$ Mezze. D'où pour 10 rives et 9 mets : $M^{10}_9 = 10^9$ mille millions de mezze ».

diète méditerranéenne est autre chose que mille millions de mezzé ? ». Tout bien considéré, la diète méditerranéenne correspondrait à l'intégration de différentes « contaminations alimentaires », ainsi qu'à l'exportation massive (mondiale) d'une méthodologie de faire la cuisine et de partager les aliments. En parlant de ce partage, je lis dans le pamphlet « Les recettes du grand Mezzé » à propos de la « joie » du partage des repas : « Celle-ci constitue peut-être, par-delà des variations, le marqueur le plus important de la table en Méditerranée : partout [...], manger est une fête ! ».



Figure 8. Mille millions de mezzé. Romagnoli (2021).

7.3 Airbnbisation et tourismophobie au Panier

Capitale européenne de la Culture en 2013, Marseille offre un patrimoine riche et diversifié grâce à ses 2600 ans d'histoire. Du quartier du Panier au petit village préservé des Goudes, en passant par le Vieux-Port et le Mucem, de la Vieille Charité à l'incontournable Notre-Dame de la Garde et à la Cité radieuse le Corbusier, explorez toutes les facettes de la culture et du patrimoine marseillais, et découvrez sa mixité et son côté cosmopolite ! (Marseille-tourisme, 2022).

Ainsi est décrit le volet culturel et patrimonial de la ville de Marseille sur le site de son office du tourisme. Touristiquement, la ville de Marseille est en effet très dynamique et peut compter sur une offre de voyage diversifiée. Résolument tournée vers la mer, Marseille profite de « 300 jours de soleil par an », ce qui la rendrait la « ville la plus ensoleillée de France ». Bordée par la mer et appréciée par un climat chaud et ensoleillé, la ville est une destination française prisée pour le tourisme balnéaire, qui fait partie des typologies de voyage qu'offre la cité phocéenne. Le tourisme 3S est saisonnier et va du mois de juin au mois d'août (le plus achalandé)¹¹⁷. La ville de Marseille se caractérise par d'autres offres touristiques la dotant d'un tourisme culturel fort développé, notamment par la présence de 17 musées et de plusieurs quartiers et monuments historiques. Le segment du tourisme d'affaires est aussi présent dans la ville grâce à une programmation de congrès professionnels qui la rendent la 2^e ville de congrès en France et la 4^e ville de France pour l'accueil de congrès internationaux. Finalement, le tourisme de transit, ou de croisière *hit and run*, boucle l'offre touristique marseillaise : Marseille est le 1^{er} port de croisière (avec 1,6 millions de passagers en 2017) et de fret de France, puis parmi les 10 premiers ports de croisière au monde.

De 2,8 millions de visiteurs à Marseille, on en compte 5 millions en 2019 (Marseille-congrès, 2022). Cette augmentation des recettes touristiques est due à des événements majeurs qui ont contribué à l'essor du tourisme. Le premier événement semblerait être l'accueil de la Coupe du monde de la FIFA en 1998. Plusieurs habitants me confirment que les premiers touristes vus à Marseille sont « arrivés » avec le mondial de football en 1998 (Lucie, « C'était la première fois que je voyais un groupe de touristes Japonais...et je me souviens les voir et dire *des touristes à Marseille, mais c'est incroyable* »). Ensuite, le développement du secteur des transports a eu l'effet de remettre Marseille sur la carte

¹¹⁷ Bien que Marseille puisse être considérée comme « la plus grande station balnéaire de France » en termes spatiaux, il faut mentionner que ce ne sont pas toutes les aires bordant la mer qui offrent la possibilité d'une baignade. En fait, plusieurs plages marseillaises restent fermées en pleine saison en raison des soucis de qualité de l'eau de baignade. Les endroits les plus fréquentés sont les calanques, le Frioul ou d'autres plages aux alentours de Marseille, voire à l'extérieur (Cassis, La Ciotat ou Toulon, par exemple).

touristique grâce à l'arrivée du TGV en 2001, à la création de la nouvelle gare maritime à la Joliette et à l'ouverture du nouveau terminal *low cost* à l'aéroport Marseille Provence. Des investissements copieux (118 millions d'euros) furent alloués à la ville en 2009 dans le but d'accompagner son développement touristique (Jourdan, 2013 : 222). Grâce à une forte présence culturelle, de l'architecture au hip hop, ou encore avec l'art de rue et la Friche la Belle de Mai, Marseille a été le réceptacle de plusieurs initiatives jusqu'à en faire la Capitale européenne de la culture en 2013 (plus de mille chambres étaient en projet pour cet événement et 10 millions de touristes choisirent la ville pour leur séjour). 2013 fut non seulement l'année de l'inauguration du MUCEM et de la rénovation du Vieux-Port, mais aussi le moment emblématique du boom touristique à Marseille ; le tourisme y a explosé depuis. Plusieurs facteurs ont changé la donne de Marseille en la rendant une ville hôte où se pratique un « tourisme de masse à dominante consumériste » (*ibid.*). Parmi ces facteurs, on retrouve l'arrivée du tourisme *low cost* et l'augmentation du tourisme de croisière.

Dans cette mutation touristique de la ville de Marseille, la transformation du quartier du Panier en est une des plus parlantes. Dans les années 1980, le Panier n'attirait guère les visiteurs (qu'il s'agisse de touristes ou même des habitants de Marseille), puisqu'il était considéré un quartier malfamé et porteur d'une mauvaise réputation (règlements de comptes, prostitution, mafia, etc.). Vers la fin des années 1990, le quartier a fait l'objet d'une rénovation et d'un réaménagement urbain. Par cette mesure, le Panier est devenu l'un des quartiers incontournables à visiter à Marseille, et le tourisme y est fortement encouragé par la municipalité. Encore aujourd'hui, le Panier fait partie de l'opération d'aménagement urbain « Euroméditerranée » et il devient un quartier de plus en plus touristique. À l'onglet « Culture et patrimoine » du site web de l'office de tourisme de Marseille, des « quartiers marseillais » sont proposés pour la visite. Parmi « les quartiers à voir absolument », le Panier est inclus et porte cette description : « Flânez dans le plus vieux quartier de Marseille et ses petites ruelles colorées » (Marseille-tourisme, 2022). En bonne partie rénové, le Panier accueille des ateliers d'artistes (céramistes, peintres et galéristes), des boutiques, des resto-bars, des antiquaires, des brocantes et des créateurs. En revanche, ces mêmes changements du quartier, dont sa requalification, participent à plusieurs processus que le Panier vit actuellement ; il s'agit de la gentrification urbaine, d'une commercialisation touristique poussée et de la folklorisation du lieu et de ses habitants (le Panier devient un « musée à ciel ouvert », voire un quartier-vitrine).

En effet, plusieurs habitants me relatent qu'avant il n'y avait pas beaucoup de touristes, mais que les recettes n'ont fait que croître (surtout depuis Marseille Capitale européenne de la culture). Le quartier a complètement changé de forme et ne vit que d'un tourisme saisonnier (pendant la période estivale). La vie touristique au Panier se fait surtout durant l'été, lorsque les commerçants sont ouverts et les touristes abondent. Cela veut dire que le quartier est dépendant du tourisme et que, lorsque les touristes ne sont pas présents, le quartier « meurt », en se vidant : d' « oasis touristique estival », le Panier devient un « désert d'hiver » (sauf pendant la parenthèse des vacances de Noël). C'est pour cela que de nombreux commerçants ne font qu'une location saisonnière de leur commerce et non pas une location sur toute l'année. Un grand nombre de terrasses suit cette méthodologie en n'ouvrant que durant l'été. Symboliquement labellisé comme « le quartier des artistes », le quartier du Panier est désormais l'un des quartiers les plus prisés des touristes décidant de visiter Marseille. Tout comme la Méditerranée, d'après l'exposition *Le grand Mezzé*, avait deux visages, les habitants du quartier m'informent que le Panier est aussi biface ; comme Janus, le dieu romain des commencements et des fins. Au Panier, le « commencement » du tourisme semble représenter la « fin » de la vie communautaire du quartier. Les deux dimensions parallèles sont donc représentées par la dimension touristique et celle des locaux. Ces deux vies, communautaire et touristique, cohabitent mais dans un « esprit bipolaire » : un *odi et amo* s'installe, se matérialisant par la gentrification urbaine tout en s'exprimant par des phénomènes de tourismophobie. J'estime important de consacrer quelques lignes à ces phénomènes, fort courants dans des villes touristifiées méditerranéennes.

L'affluence massive des touristes est bouleversante pour le quartier : les commerces de proximité font défaut et laissent la place aux boutiques de souvenirs. Je lis sur Marsactu, un journal local marseillais d'investigation, qu'au cours des dernières années, Marseille a « érigé le Panier en 'cœur du triangle d'or pour le tourisme' constitué par la rue de la République, le Vieux-Port et l'esplanade du J4 » (Marsactu, 2019). Cette valorisation porte, toutefois, un risque accru de « dysneylandiser » encore plus le quartier. Le tourisme constitue l'une des forces majeures ayant mené à une gentrification du Panier. Le processus gentrifiant se produit lorsque « les communautés connaissent un afflux de capitaux, ainsi que de biens et services concomitants dans des lieux où ces ressources étaient auparavant inexistantes ou refusées » (Prince, 2014). Par un manque de politiques valorisant l'apport de la communauté, la gentrification devient préjudiciable lorsqu'elle oblige les résidents locaux à quitter le quartier par le biais d'une augmentation exponentielle des prix de

l'immobilier, de coercition ou de rachats¹¹⁸. Une des conséquences de la gentrification est, précisément, l'exode des habitants du lieu gentrifié : c'est ainsi que le Panier se vide en faveur d'une « airbnbisation ». Les tags dans les murs, tels qu' « Airbnb détruit la ville », furent parmi les premiers éléments m'ayant sautés aux yeux à mon arrivée au Panier. Marius Rivière, journaliste indépendant basé à Marseille, relate qu' « [à] la nuit tombée, les seuls sons que l'on perçoit de la rue sont ceux des minots du quartier testant l'acoustique de leur scooter et des valises à roulettes traînées par des touristes à la recherche de leur location » (Marsactu, 2019). Ce « phénomène des valises à roulettes », comme m'expose Emma qui travaille dans le tourisme, « indique la présence de logements Airbnb ». Dans l'espace de 10 ans, les logements ont explosé (plus de 1000 dans l'arrondissement du Panier en fin 2017 correspondant à 8 % du parc immobilier).

Moi-même hébergé avec Airbnb, je comprends assez vite que le Panier est « indiscipliné » et réagit à l' « hypertouristification » à travers des manifestations comme celles du collectif Stop Croisières. Plus doux, un autre moyen réactionnaire et de résistance est celui du *street art*. Depuis les années 1980, les graffeurs du monde entier tapissent les murs du Panier en le rendant une « grande toile » faite à plusieurs mains. En même temps, une réaction se fait par les nombreux tags que j'ai vus (au Panier comme dans le Vieux-Port). Jérôme, qui habite sur la Rue Saint-Antoine (au Panier) me dit que « la majorité des graffitis ont perdu aujourd'hui leur caractère de résistance, de dénonciation ou leur sens intrinsèque. Maintenant, c'est juste pour faire de l'art, mais Airbnb détruit le quartier et on réagit en taggant les murs du quartier ou même de l'art ». En effet, depuis 2020, un ours orangé géant (Oursjayet) est installé dans le Vieux-Port de Marseille, à côté du bâtiment moderne du MUCEM. Quelqu'un a taggué cette œuvre de Pop Art en écrivant : « Ceci n'est pas de l'ART c'est une insulte aux habitants FUCK TOURISM FUCK Gentrification » et aussi, plus bas, « MARSEILLE CAPITALE DE LA RUPTURE » (une claire référence à Marseille « Capitale [européenne] de la culture »). Au lieu d'être prise en considération et « écoutée », cette manifestation tourismophobe a été effacée quelques jours après mon passage au Vieux-Port (j'ai pris la photo en Figure 9 le 1^{er} septembre 2021 et le tag était déjà effacé en date du 5 septembre 2021).

¹¹⁸ Sylvère Jourdan nous renseigne sur le cas de Marseille et de sa « gentrification aporétique ». D'après lui, le processus de gentrification marseillais serait le résultat du projet d'Euroméditerranée de revitaliser certaines aires de la ville. Toutefois, les travaux et les rénovations ont été faites de manière trop localisée (une rue, un îlot...) et non pas en englobant tout le quartier. En plus, il s'était agi d'un « urbanisme coercitif », puisque « les opérations ont souvent été menées au détriment des anciens habitants » (Jourdan, 2008).

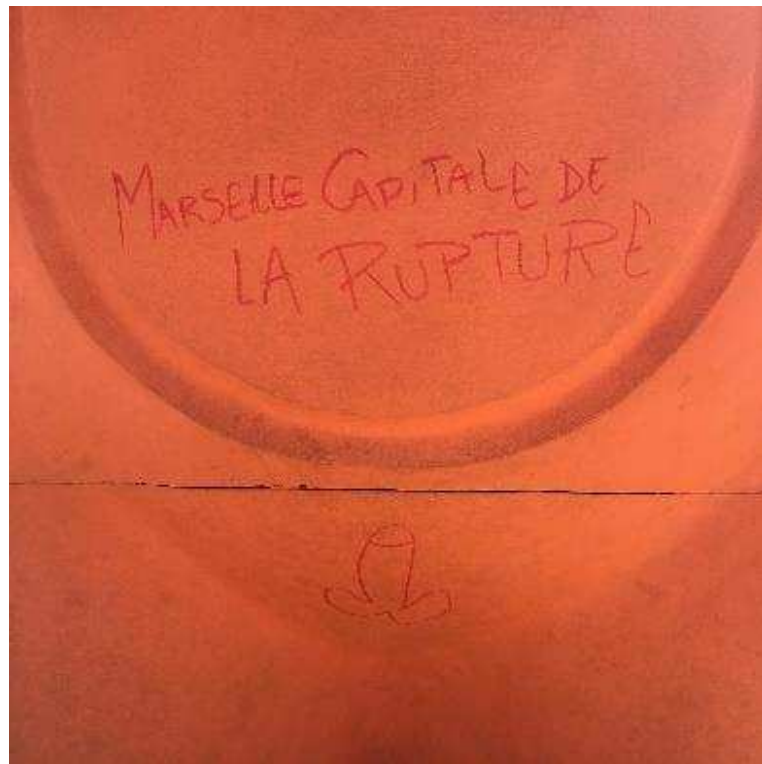
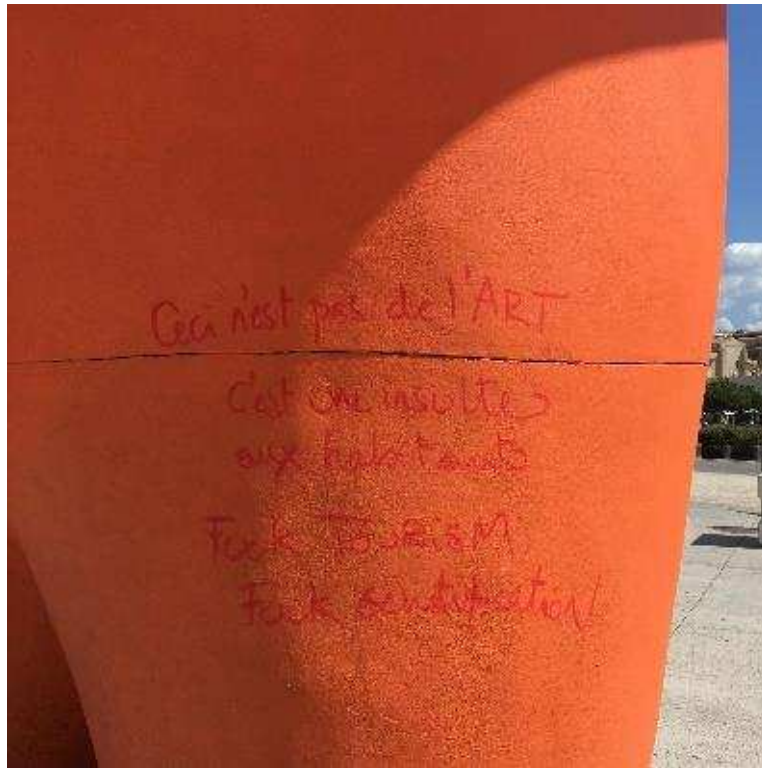


Figure 9. Tags dans l'ours géant au Vieux-Port de Marseille. Romagnoli (2021).

Dans la plaque explicative de l'ours, je lis que « JAYET [l'artiste] et son Ours Géant sont investis dans une nouvelle croisade ; celle de sauver des ours de la planète, entre autres les ours polaires [...] en voie d'extinction ». J'interprète cette œuvre comme étant chargée d'une symbolique qui rend hommage à un animal à risque de disparition tout en ajoutant une tesselle aux gestes posés pour en empêcher l'extinction. Toutefois, il faudrait prêter une écoute particulière aux habitants des lieux gentrifiés de Marseille pour entamer une « croisade » pour sauver Marseille de l' « invasion des touristes » et ses quartiers de la « disparition » de ses habitants¹¹⁹. Il peut aisément être constaté que, d'une manne économique (surtout pour les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration), le tourisme peut se transmuter en une « pratique parasitaire » dans toute ville qui le subit, au lieu d'en gérer ses flux. Tout comme Barcelone¹²⁰, la tourismophobie « gagne » Marseille et pose problème. Puisque les touristes étaient souvent pressés, je n'ai pas eu l'occasion de demander s'ils avaient remarqué ces phénomènes ou d'aller en profondeur sur la question de l'excès touristique à Marseille. En effet, je suis de l'opinion que le touriste a tendance à ne pas se rendre compte ou à passer à côté, consciemment ou non, de la réalité des locaux, afin de profiter de l'expérience touristique au maximum : c'est une appropriation individuelle, voire individualiste, des lieux sans tenir compte de l'exploitation silencieuse de ses habitants. Le touriste recherche d'abord des signes d'authenticité plutôt que de comprendre les misères des communautés des lieux qu'il exige visiter.

Passons aux récits des touristes. Le tourisme pratiqué à Marseille par les personnes que j'ai rencontrées aux alentours du quartier Panier et du Vieux-Port est de type culturel (visite de la ville de Marseille, ses musées et ses monuments), de transit (prendre le bateau pour aller en Corse) et *VFR* (rendre visite à une amie ou à un membre de la famille, prendre part à un mariage, etc.). Pour les touristes culturels, il s'agit souvent d'une première visite de Marseille et de ses alentours (en région, par exemple à Aix-en-Provence), tandis que pour le tourisme de type *VFR* et de transit, c'est en moyenne la troisième fois. Pour commencer l'entrevue, je demande aux visiteurs de me dire ce qu'ils connaissent de

¹¹⁹ La population du quartier, qui est à la base de ces formes de rébellion, ne se sent pas entendue. En revanche, des formes de solidarité et d'entraide silencieuses (puisqu'elles ne sont pas publicisées) se produisent. Par exemple, Véronique, qui habite le quartier depuis quinze ans, me rapporte que « des établissements du Panier pratiquent un prix différent, plus bas, pour les habitants que pour les touristes, car sinon il serait difficile d'y aller [au restaurant], sortir pour le déjeuner ou pour le dîner ».

¹²⁰ Comme exposé dans mon article *The Other's Wave: Ethnographic Insights on Three "Tsunamis of Tourism" in Barcelona* (2021), les Jeux Olympiques de Barcelone de 1992 ont représenté l'une des pièces ayant entamées l'effet domino qui a porté au développement touristique (massif) de la ville de Barcelone. Ce développement du tourisme a pris le nom de « modèle Barcelone ». Au début une source d'inspiration pour d'autres villes en Méditerranée et dans le monde, aujourd'hui l'exemple de Barcelone incarne un cas d'études souvent utilisé en matière de tourismophobie.

l'alimentation marseillaise et/ou provençale. À part les touristes provenant de la région lyonnaise, la connaissance de la cuisine marseillaise se limite à quelques-uns de ses plats emblématiques (la bouillabaisse et, plus généralement, le poisson). En général, la cuisine du Midi français est associée à la cuisine méditerranéenne et à une cuisine « saine », « maigre » et « légère », tandis qu'une différenciation se fait avec la gastronomie française, et notamment la cuisine lyonnaise, considérée plus « grasse » et « traditionnelle » (Xavier, « La vraie cuisine lyonnaise est beaucoup plus grasse ; plus de charcuterie, de fromages, de viandes »). Un élément prépondérant dans cette distinction gras-maigre se fait par les matières grasses utilisées en prévalence dans ces cuisines : la cuisine marseillaise est à base d'huile d'olive et celle de la région de Lyon à base de beurre (Véronique, « Je crois que la limite entre la cuisine au beurre et la cuisine à l'huile passe au Sud de Lyon quoi »).

Je pose ensuite la question à propos de la définition de diète méditerranéenne. L'ingrédient-emblème de la diète méditerranéenne serait l'huile d'olive, puis l'espace d'où elle serait originaire et se pratiquerait massivement serait la Crète. Ce régime serait composé d'huile d'olive, d'herbes, de légumes, de fromage de chèvre, de beaucoup de poissons et peu de produits carnés. À l'exception des touristes ayant visité *Le grand Mezzé*, personne ne savait que la diète méditerranéenne est un PCI de l'UNESCO, ni que des Communautés Emblématiques ont été désignées pour exemplifier ce patrimoine. La définition des frontières de la diète méditerranéenne s'est avérée quelque peu aléatoire et non exempte de contradictions de la part des touristes au sein d'une même entrevue. Premièrement, lorsque la diète méditerranéenne était considérée comme un synonyme d'alimentation méditerranéenne, c'est l'utilisation de l'huile d'olive dans la cuisine qui la définissait par rapport à d'autres cuisines, par exemple par rapport à la cuisine lyonnaise ou du Nord de la France qui utilisent le beurre. Ainsi, tous les pays bordant la mer Méditerranée feraient partie de la « diète méditerranéenne » (le Portugal en est exclu pour cette raison). La Méditerranée correspondrait donc aux pays entourant ce bassin hydro-géographique et, par extension, aux traditions culinaires pratiquées dans les aires riveraines baignées par cette mer. Deuxièmement, les frontières « natives » de la diète méditerranéenne correspondraient à l'île de Crète, qui en serait son berceau. D'emblée, dans l'imaginaire touristique, ce seraient les cuisines qui s'apparentent à la cuisine crétoise qui y sont incluses (notamment la cuisine grecque et celle italienne). Troisièmement, et sur un penchant ethnolinguistique, la diète méditerranéenne en serait une fondamentalement « blanche », « latine » et « catholique » : Marthe me dit que « la France a conservé une certaine 'latinité' plus ou moins prononcée, comme les pays latins et de langue latine de la Méditerranée ».

Dans ce cas, la diète méditerranéenne faisait référence à la culture gréco-romaine antique et se définirait par opposition stéréotypée aux cuisines des rives méridionales et levantines de la Méditerranée. Par exemple, les cuisines maghrébines, turques ou libanaises ne seraient pas associées « à la diète » puisqu'il s'agirait de cultures alimentaires « différentes », dans le sens de plus « abondantes » ou plus « riches » : Aurélie, « Moi je suis médecin, donc quand je pense Maghreb, je pense diabète et quand je pense à Crête je pense bonne alimentation¹²¹. Tout ça, oui, c'est la Méditerranée et pourtant c'est pas pareil ». Pourtant, le panneau « Les causes estimées de mortalité : le diabète, 2002 » de l'exposition *Le grand Mezzé* illustre que ce sont les pays de la rive européenne de la Méditerranée qui ont le taux de mortalité le plus élevé (Espagne, France, Italie, Slovénie, Monténégro), tandis que les pays de la rive sud en ont un plus faible (Maroc, Algérie, Tunisie, Lybie, Égypte). De plus, il est intéressant de remarquer que certains pays – Albanie, Grèce, Turquie, Chypre et Jordanie – ont un taux qui est égal à 0 %. Et encore, Mélodie partage son impression en me disant que « les populations du Sud de la Méditerranée sont plus souvent en surpoids, alors que les populations crétoises on les imagine plus fines ». Toutefois, l'actualité, à la fois en matière de santé et en matière alimentaire, contredisent ces récits.

Ces références aux populations crétoises et à leur régime eurent une bonne portée et prirent un certain espace dans les réflexions, ainsi que dans les échanges avec les touristes visitant Marseille. C'est pour cela qu'il me semble pertinent d'aller plus en profondeur dans le discours des touristes. Les « Crétois » auxquels font référence les touristes correspondent plutôt aux populations de la Crête d'antan qui pratiquaient cette diète en consommant les aliments mentionnés (huile d'olive comme principale source grasse, légumes, fromages de chèvre, etc.). Bien qu'aujourd'hui l'obésité règne parmi les jeunes de l'île grecque, cette image de la Crête comme bastion de la santé est désormais sacralisée (et donc intouchable), ainsi que devenue un *leitmotiv* qui renvoie aux débuts de la médicalisation des « diètes du Sud » et de leur valeur nutritive. Cette valorisation médicale des diètes d'un Sud généralisé et souvent stéréotypé se fait à partir des années

¹²¹ Rappelons ici l'étude menée par l'*International Obesity Task Force* (2005) mentionnée dans l'introduction par rapport au « record » détenu par les jeunes Crétois en matière d'obésité. Je cite aussi l'étude de Tourlouki *et al.* (2013) qui démontre que les régimes alimentaires enregistrés des populations d'Europe du Sud ont changé rapidement et drastiquement, notamment dans les îles. En recueillant des données démographiques, comportementales, cliniques et alimentaires, les chercheurs ont trouvé que la Crête avait la fréquence la plus élevée de consommation de restauration rapide et de sucreries, tandis que Malte avait la fréquence de consommation de poisson et de légumes la plus faible et le *MedDietScore* le plus bas.

1950, à la suite des études menées par la *Rockefeller Foundation* en Crète¹²², ou par les nombreuses études d'Ansel Keys et d'autres chercheurs. Il s'agit de la même époque où l'alimentation grasse et hautement protéique commence à être stigmatisée en Occident (puisque se fit une prise de conscience de la causalité entre une alimentation riche en gras saturés et des maladies de l'Occident moderne). Autrefois considérée comme économiquement inférieure et très faible en consommation, l'alimentation « du Sud » de la Méditerranée est reprise et réinventée puisque porteuse d'avantages non seulement nutritionnels, mais aussi sociaux et identitaires. En effet, en plus de l'aspect nutritif, les touristes adjoignent à l'imaginaire de l'alimentation méditerranéenne un argument fortement identitaire et réconfortant : la convivialité et la socialité à la table, qui seraient perdues aujourd'hui en raison des rythmes effrénés de la modernité. Cette image sort unanimement dans le récit des touristes à la suite de la « question du cœur ». En résumant leurs partages, l'aspect qui a ressorti massivement est l'importance de la « communion des repas », qui serait beaucoup plus ressentie par les « Méditerranéens » (mais aussi dans certaines régions nordiques françaises, telles que les Hauts-de-France, la Normandie ou la Bretagne) contrairement aux pays de base anglosaxonne, comme les États-Unis ou le Canada. Lise affirme que :

C'est vrai que dans ces civilisations-là du bassin méditerranéen, ce sont des repas qui sont pris en commun souvent, contrairement aux Anglais ou aux Américains, qui mangent tous seuls. Je caricature un peu quand même, mais le Méditerranéen fait place à la convivialité, au repas pris en commun, en famille, c'est quand même important. Il y a une communion ; partager le repas ensemble. Par exemple, bien que le Nord de la France ait une cuisine différente au niveau purement alimentaire, elle est plus grasse voyez-vous, c'est vrai que les gens du Nord, ils aiment aussi partager des repas, ça c'est indéniable.

Comme Detienne (1981) nous renseigne, le processus d'ancestralisation qui s'opère dans le présent d'une image appartenant au passé est à la base de toute fabulation des processus identitaires visant la construction de l'autochtonie. « Autochtoniser » la diète méditerranéenne et ses praticiens – en leur conférant un caractère *white*, latin et pieux – semble s'insérer dans une mythification d'un style de vie perçu comme perdu dans les faits, et pourtant planant dans l'imaginaire et le sentiment commun (peu importe si ce style alimentaire a vraiment existé ou non). Lévi-Strauss (1962) affirmait que la mythologie et

¹²² Promulguée par des chercheurs des sciences médicales, l'association de l'huile d'olive avec les habitants de l'île de Crète est due au fait que l'huile d'olive était l'un des éléments les plus représentatifs de l'alimentation crétoise dans les années où les recherches ont été conduites (années 1950-1960). Par distinction avec l'alimentation des pays nordiques (consommateurs de beurre), le modèle du « régime crétois » s'étend par assimilation aux autres régions méditerranéennes qui, comme la Crète, sont productrices d'olives et consommatrices d'huile d'olive (Nestlé, 1995a).

l'imaginaire jouent un rôle clé dans toutes les cultures, en raison de leur action intermédiaire que les hommes utilisent pour donner sens à leur identité et à leur vie : l'homme méditerranéen ne consommerait que des nutriments, mais aussi, et surtout, des symboles (Trémolières, 1973 : 156). Si mythifiés, ces symboles ont le pouvoir de rester figés dans le temps, et pour cela à disposition de ses usagers du présent et afin d'être projetés (fixement) dans l'avenir. Sur le plan de l'imaginaire, le régime crétois véhicule une image de pureté, et donc d'authenticité, qui est pourtant fantasmatique et « directement issue du dogme de la continuité, support de l'idéologie nationale, héritage de l'historiographie romantique nationaliste » (Coavoux, 2015). Ainsi entendue dans le prisme de sa symbolique, la diète méditerranéenne fait l'objet d'une rhétorique par des touristes désenchantés qui aimeraient retrouver une Arcadie sociale et alimentaire dans le quotidien contemporain (notamment de voyage). L'image de la diète méditerranéenne permettrait d'« arcadiser » le moment présent en s'appuyant sur un paradigme socioculturel ancré dans l'alimentation. Ce qui est regrettable est que cette simplification donnée aux cultures alimentaires méditerranéennes conduit à des stéréotypes réducteurs de l'alimentation et des manières de la pratiquer dans une aire où les différences priment sur les homogénéités. La *díaita* mériterait une vision plus holistique, mais ce réductionnisme conceptuel mène à une idéalisation du passé (le régime crétois) et à une sorte de « gentrification anthropologique » où les éternels exclus sont les populations des rives méridionales et levantines de la Méditerranée.

CHAPITRE 8. MÉDITERRANÉITÉ COMPARÉE AU SEIN DES TROIS COMMUNAUTÉS ÉLECTIVES DE LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE

8.1 Mille et une diètes méditerranéennes : un kaléidoscope d'interprétations

Parmi les patrimoines alimentaires, la diète méditerranéenne représente un cas paradigmatique. En fait, c'est peut-être le patrimoine alimentaire qui se rapproche le plus et qui fait écho aux conclusions proposées par les experts de l'UNESCO après la rencontre emblématique de 2009 à Vitré (France). Au cours de cette rencontre, les « contours conceptuels » des pratiques alimentaires ont été abordés lors de la discussion concernant leur éligibilité à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO :

[L]es pratiques alimentaires ne sauraient être réduites à un ou plusieurs actes ou étapes de leur élaboration, mais se donnent à voir comme un processus structuré et complexe qui va de l'obtention des matières premières jusqu'à l'acte de consommation (Hottin, 2009).

Précisément pour cette raison, la diète méditerranéenne est difficile à définir : elle ne se réduit ni à une série d'aliments ni à certaines pratiques de préparation des aliments ou bien à des rituels autour de la nourriture (comme une prière). Il ne s'agit pas non plus d'une pratique confinée à l'usage de la nourriture pour la simple viabilité de la pratique elle-même (comme la production artisanale de pain d'épice croate) ni d'un plat en particulier (comme le couscous maghrébin). Ce que l'UNESCO a reconnu est un *unicum* anthropologique dont l'orbite tourne autour du sens large de la culture de l'alimentation que les communautés méditerranéennes pratiqueraient dans le sillage d'une « tradition millénaire ». Ce serait un ensemble de pratiques qui vont « du paysage à la table », comme l'indique la définition de l'UNESCO.

Si, d'une part, comprendre ce qu'est la diète méditerranéenne reste extrêmement compliqué, de l'autre, la définition donnée dans le dossier de candidature de l'UNESCO a beaucoup aidé à l'encadrer, bien qu'elle soit maintenant perroquetée et reste extrêmement générique ; on ne sait pas quelles sont les pratiques effectivement en mesure d'en indiquer la viabilité (ce que j'ai appelé, dans mes recherches, les « manifestations » de la diète méditerranéenne). Dès lors, la nourriture devient l'opérateur symbolique qui a permis de faire de ce patrimoine une pratique qui a à voir non seulement avec la nourriture, mais également avec une façon de vivre communautaire dont l'existence (présente et passée) est nébuleuse ou, en tout cas, imprécise et manquant de détails sur ce qu'est et n'est pas la diète méditerranéenne.

En traversant les « trois portes » des habitations, ou plutôt l'habitat de trois communautés différentes, j'ai eu « trois accès différents » à la diète méditerranéenne. Le fil conducteur de cette « diète » consiste en un mélange de variété alimentaire et de modération dans la consommation des repas (la frugalité). Et encore, ne serait-ce qu'en théorie, il s'agirait de privilégier des aliments d'origine végétale par rapport à ceux d'origine animale. Enfin, c'est une philosophie de vie dont les tons semblent plus « brillants » dans le passé, mais fanés, presque menacés, dans le présent en raison de la modernité alimentaire et du système de production ultra-intensif actuel. Le fil rouge qui caractérise les retours des interviewés révèle l'importance des relations sociales et leur maintien à travers la prise de repas en commun, comme l'*alternar* à Soria, le repas dominical au Cilento ou celui festif à Marseille. De plus, la stimulation de la compagnie est favorisée grâce à la pratique du sport, par exemple à travers la promenade Pioppi-Acciaroli ou les promenades près des *miradores* et sur les berges du fleuve Duero à Soria.

Ces éléments (la compagnie, l'activité physique, la socialité, etc.), il faut le dire, ne sont pas exclusifs aux pays qui s'identifient à la pratique de la diète méditerranéenne inscrite sur la liste de l'UNESCO. Par exemple, la marche en pleine nature est aussi et particulièrement pratiquée dans les pays scandinaves. Ils ne se limitent pas non plus aux pays méditerranéens où l'imaginaire commun veut que ses habitants vivent béatement et « traditionnellement » sur les rives de cette mer intérieure. La pratique de la diète méditerranéenne semble n'être possible qu'en Méditerranée et non, par exemple, par les émigrés méditerranéens dans les pays d'outre-mer. En fait, les « zones bleues » sont des exemples de cette philosophie de vivre sainement et en contact avec soi-même, les autres, ainsi que la nature ; philosophie qui semble distinguer le discours de la diète méditerranéenne, y compris le discours sur la longévité. Les zones bleues, comme l'île japonaise d'Okinawa ou la communauté adventiste du septième jour de Loma Linda en Californie, ont des taux de longévité bien supérieurs à la moyenne des nations auxquelles elles appartiennent. En ce sens, et bien qu'on l'appelle ainsi, la diète méditerranéenne doit être entendue plus généralement comme une « éco-diète » praticable en tout lieu et ce en utilisant les ressources alimentaires disponibles, de préférence saisonnières et locales, et les ressources humaines telles que société et sociabilité, surtout lors de la prise des repas.

Le problème émergent est que cette philosophie de vie semble menacée par une « dis-diète » s'opposant aux « préceptes » de la diète méditerranéenne qui, pour une bonne pratique, doivent être suivis comme s'il s'agissait d'une norme religieuse. L'une des

nombreuses menaces est constituée par l'accélération du rythme de vie en Occident et la sédentarité qui caractérise les sociétés d'aujourd'hui centrées sur le travail. Si, dans un passé relativement récent, le mouvement résultait d'un dur labeur physique, par exemple dans les champs ou pour les travaux quotidiens du potager, aujourd'hui les activités sportives ou la salle de sport compensent le mouvement comme s'il s'agissait d'une technique pour expier le manque de temps. Or, l'activité physique est davantage menée à des fins esthétiques, ou bien pour maigrir, que pour le plaisir procuré à son pratiquant par la gestion d'un potager ou une promenade. La maigreur est aujourd'hui vantée comme une valeur à laquelle s'inscrire. Or, ce sont précisément les personnes qui ont connu la faim et le manque (pas seulement de nourriture) dans le passé qui veulent, aujourd'hui, autre chose que la limitation alimentaire, comme l'accès à la transition alimentaire ; caractérisée, par exemple, par une consommation plus élevée de viande comme symbole de statut et prestige social. Comme beaucoup de gens sur le terrain m'ont confié, si une personne était confrontée au choix de vivre « comme autrefois », à certains égards, elle ne reviendrait pas en arrière parce que les conditions de vie ont changé. L'un après l'autre, ces trois éléments ressortent des témoignages des interviewés comme les principaux effets néfastes de la modernité (surtout en milieu urbain). Ce qu'il est possible de faire, c'est le retour à une culture faite de relations humaines et d'échanges alimentaires ; donc, une pratique d'entraide. Par exemple, des produits de la mer contre ceux de la terre entre territoires voisins, ce qui s'effectue encore dans certains lieux, à la fois par solidarité et en réponse à un manque.

À la pratique quotidienne de l'entretien du potager s'oppose aujourd'hui la pratique du sport qui expie l'aliénation produite par le train-train quotidien. Les phénomènes d'urbanisation et de gentrification s'opposent au dépeuplement des villages du Cilento, de la province de Castille et León et du quartier du Panier à Marseille. Le « progrès urbain » s'oppose au manque de services (de connexion ou de transport) et d'opportunités d'emploi dans les zones périphériques et rurales. En ce sens, la diète méditerranéenne est une forme réactionnaire pour contrer la modernité d'un système porté par l'économie productive et qui s'inscrit dans une inertie collective conduisant à entretenir ce « mal de vivre ». Dans ce contexte déprimant, seuls les plaisirs du passé sont réinventés via la patrimonialisation, tandis que les adversités qui ont caractérisé une époque relativement récente sont occultées du discours (par exemple le manque de nourriture et la faim). La diète méditerranéenne ressemble à un outil de la domotique capable de conserver sa performativité dans le temps à une époque contemporaine où tout semble tomber dans un

état de plus en plus rapide d'obsolescence programmée (y comprises les relations). Cette « obsolescence socioculturelle » atteint son point d'usure avant que les besoins (alimentaires, sociaux, professionnels, environnementaux, etc.) ne soient satisfaits.

Un kaléidoscope de définitions, d'imaginaires et d'applications m'est renvoyé par les « praticiens de la diète méditerranéenne » dans les communautés choisies pour le terrain d'étude. Si on devait résumer l'interprétation du concept de diète méditerranéenne selon les dires des habitants dans les trois terrains d'étude, on dirait que les habitants de Pioppi (et plus généralement de la commune de Pollica) connaissent la diète méditerranéenne par un écho narratif de la patrimonialisation à l'UNESCO et par les travaux d'Ansel Keys. La diète méditerranéenne correspondrait à un style de vie, voire à *leur* style de vie. En ce sens, cette définition reflète l'étymologie grecque par laquelle la diète fut proposée à l'UNESCO (*díaita*). Les fortes références au couple Keys justifient la natalité et la « découverte » au Cilento de ce style de vie qui est en fait un instrument de fierté identitaire et de promotion massive. Pourtant Keys n'a rien inventé. Il est plutôt resté à l'écoute de ce qui s'y trouvait : Keys a réalisé une longue ethnographie dans le Cilento qui mêle recherche médicale et observation-participation du tissu social du Cilento. À Pioppi, les retours des habitants ont été riches en matière de diète méditerranéenne grâce au discours de promotion et de valorisation mis en place par les institutions avant même le processus de patrimonialisation à l'UNESCO. La diète méditerranéenne est « dans les cordes » des *Cilentani*, car elle correspondrait à leur mode de vie auquel ils s'identifient fermement.

Si, lors du terrain d'étude mené par Álvarez Plaza à Soria entre 2010 et 2011, les interlocuteurs (notamment institutionnels) de la chercheuse espagnole se sont référés au récit officiel proposé par la patrimonialisation de la diète méditerranéenne, à ce jour la population *sorienne* semble avoir vite oublié ce qu'est la diète méditerranéenne malgré le soutien massif apporté pour que cette pratique culturelle soit inscrite à l'UNESCO (par les associations de *vecinos*, par exemple). L'opportunité invitante de faire du PCI UNESCO un élément culturel vraisemblablement pratiqué à Soria a suscité un vif intérêt, probablement motivé par la fierté que cette désignation aurait apportée, mais en omettant délibérément les contours commerciaux et économiques dont ce patrimoine se forge. L'extrême médiatisation et la fraîcheur de la patrimonialisation donnaient déjà, en 2008 (cérémonie sur la *Plaza del Olivo*), et puis en 2010 (inscription sur la LR), l'impression de faire partie d'un collectif patrimonial digne de célébration.

Cependant, aujourd'hui à Soria, c'est l'acception médicale de la diète qui est mentionnée unanimement. La santé est le point d'appui de cette pratique : il s'agit d'un appui physique par l'ingestion de certains aliments, puis psychique via la socialité. Tout en citant les nombreuses activités promues par le Dr Ruiz Liso et sa FCCR, les habitants de Soria ne se sentent absolument pas partie d'une communauté méditerranéenne, et donc d'un collectif qui trouverait son lien et son unité dans la diète méditerranéenne. De plus, puisque la diète méditerranéenne est identifiée comme un modèle d'alimentation typique de la côte, elle est donc difficilement assimilable à l'alimentation des habitants de Soria. En fait, les *Soriens* se sentent appartenir à un collectif continental et atlantique, plutôt que méditerranéen. La diète méditerranéenne est invisible en tant que pratique de vie des *Soriens* et se manifesterait (mais pas à Soria) dans sa relation avec la santé. Selon eux, il n'y a donc aucune cohérence à faire partie de la diète méditerranéenne. Bien qu'ils constituent la *pars construens* de ce patrimoine immatériel, il est regrettable que les habitants de la commune castillane ne se sentent pas les détenteurs de ce mode de vie : par l'emplacement géographique et le climat, par les traditions alimentaires (la viande est un obstacle au fait de se sentir « Méditerranéens ») et culturelles.

Pour une question éminemment terminologique, le discours autour de la diète méditerranéenne à Marseille se limite (et s'arrête) à l'argument sanitaire et à l'énumération de certains aliments favorables à la pratique de ce « régime ». L'énumération d'aliments pouvant rentrer dans le « catalogue » de la diète méditerranéenne (huile d'olive, fruits et légumes, etc.) correspond à la vision marseillaise de la diète : elle se compose d'aliments à ingérer pour vivre bien et surtout en santé. Ici, les deux associations (*cilentana* et *soriana*) relatives à la « salubrité » des aliments et à l'« hygiène » de vie s'opèrent. Le mot diète renvoie toujours à un univers de privations, de restrictions et de préceptes (plus médicaux que religieux). Par la langue et par la culture, la « diète » ne se pratiquerait pas à Marseille, alors qu'une pluralité méditerranéenne s'exprime puissamment par une forte présence de la population migrante et par ses habitants « métissés » dans la cité phocéenne.

Les trois interprétations de la diète méditerranéenne – au Cilento, à Soria et à Marseille – sont valables en elles-mêmes. L'objectif n'était pas d'avoir une définition unique de la diète méditerranéenne, mais d'en comprendre les contours conceptuels, plus pluriels et stratifiés que ceux de la définition de l'UNESCO qui, au contraire, l'homogénéise. Parmi les éléments communs, il y a l'importance de la socialité, de la communion du repas ou de la fête et son caractère extra-ordinaire dans la consommation (le repas dominical ou des

occasions festives comme Noël). En fait, il serait plus correct de parler de « diètes méditerranéennes » et non d'une seule, car il n'y a pas d'alimentation commune à toutes les populations de la Méditerranée (tout comme il n'y a pas une seule cuisine méditerranéenne). Se réduire à la standardisation d'une pyramide alimentaire ou à l'énumération de définitions, certaines répétées sans esprit critique et d'autres de manière contradictoire : cela est le risque réel que court cette diète, car la variété de ses cultures alimentaires ne serait pas réellement mobilisée (peu importe que les produits ou les individus soient originaires ou non des rives de la Méditerranée). L'actualisation constante de la pyramide de la diète méditerranéenne n'est en effet pas un exemple de sa variété, mais de politiques économiques visant à la promotion commerciale de produits phares de la Méditerranée (comme l'huile d'olive).

À travers les échanges tenus avec des scientifiques dans le cadre de la recherche doctorale, je m'interroge et me questionne à savoir s'il n'aurait pas été mieux de préférer les expressions « alimentation méditerranéenne » ou « cuisine méditerranéenne » à « diète méditerranéenne » (qui désigne aussi l'expression encore plus trompeuse et limitée de « régime crétois »). En fait, en dehors du contexte du Cilento – où la définition de diète méditerranéenne renvoie à son étymologie grecque (qui est la plus proche de la définition de l'UNESCO) – dans d'autres contextes, la diète méditerranéenne est mal comprise et, peut-être, incompréhensible. Elle est même vécue de manière punitive.

En tant qu'art de vivre, la diète méditerranéenne n'inclut pas seulement les « grands moments » dans sa pratique, mais aussi les petites pratiques du quotidien. C'est précisément pour cette raison qu'elle est à imaginer comme un mode de vie et non comme une pratique limitée à un moment particulier de l'année (comme le Carnaval ou le Ramadan). En ce sens, la diète méditerranéenne illustre les traditions d'une communauté qui, en raison de la circulation des personnes et des produits, ne se limite pas seulement aux côtes méditerranéennes, mais aussi aux émigrants extra-méditerranéens comme dans les Amériques ou en Asie.

La récurrence des festivités saisonnières, le caractère extra-ordinaire des repas festifs (célébrés de façon religieuse ou laïque), les rites de passage, ainsi que les célébrations sociales et religieuses constituent un « lieu-temps essentiel » qui contribue au renouvellement des liens sociaux, à leur maintien ou leur création. Tout cela s'inscrit dans un discours teinté d'attentes, de souvenirs et de nostalgie. C'est précisément le caractère nostalgique de la diète méditerranéenne qui en fait un « symptôme moderne de distorsion

de la mémoire » (Lowenthal, 1989) : la diète méditerranéenne renvoie davantage à un passé vécu nostalgiquement qu'à un présent heureux. Le risque que comporte ce concept aux multiples facettes est celui d'une négociation inconfortable de la contemporanéité avec un passé constitué « d'images confortables et commodément rassurantes [...], supprimant ainsi à la fois sa variété et ses aspects négatifs » (Shaw et Chase, 1989 : 1). Et c'est précisément la suppression des éléments peu recommandables qui rend le sentiment nostalgique traître. Déformer les usages et les significations de ce qu'on appelle diète méditerranéenne, c'est la rendre malléable à des processus d'exploitation ou à des histoires déformées par les souvenirs qui, en eux-mêmes, sont déformés par la mémoire (surtout si nostalgique). En la privant de distorsions, la diète méditerranéenne est, en somme, un éloge acritique de la civilisation paysanne d'un temps indéfini, par opposition à la distorsion humaine dans le contexte urbain et à la décadence générale du système occidental.

8.2 Points de repère : huile d'olive, terroir et cuisine faite maison

Trois points de repères ressortent comme des thèmes récurrents des témoignages des habitants des lieux que j'ai visités. Ce sont des éléments qui unissent, ou plutôt soudent, la conception de la diète méditerranéenne autour : (1) de l'huile d'olive comme élément d'ancrage et de généralisation de la diète méditerranéenne ; (2) du terroir comme certificateur de qualité et d'authenticité des produits alimentaires méditerranéens ; et (3) de la cuisine faite maison comme point d'ancrage d'un sentiment (nostalgique) d'appartenance et d'un « nid identitaire » dans un système socioéconomique perturbateur. Je vais les parcourir pour extrapoler leur signification et la raison de leur mention.

Il n'y a pas une personne qui a exempt de son discours le fait que l'huile d'olive représente la pierre angulaire qui unit les communautés méditerranéennes, plus encore que le fait de prendre des repas ensemble. Cette matière grasse réunit également les deux conceptions de la diète méditerranéenne ; celle diététique de matrice médicale et celle culturelle d'origine sociale. L'huile d'olive occupe une place particulière dans l'imaginaire d'une « diète » pratiquée en « Méditerranée ». Cependant, la vision de l'huile d'olive comme une présence stable dans la cuisine est erronée : elle n'est pas utilisée depuis des millénaires pour aromatiser les aliments et nourrir les corps. Comme l'ont exposé des

historiens de l'alimentation comme Allen Grieco, l'huile d'olive dans la cuisine appartient à des temps beaucoup plus récents (les 400 dernières années dans la cuisine italienne, notamment) qu'une histoire millénaire. Des sources écrites nous informent qu'elle n'était pas consommée à table, mais utilisée plutôt pour l'éclairage, à des fins médicales ou cosmétiques.

Cependant, le fait de considérer l'huile d'olive comme l'élixir de longévité persiste grâce à son ingestion culinaire. Nous sommes face à une ingestion plus que symbolique d'un aliment dont les multiples propriétés bénéfiques sont vantées, à juste titre, mais dont l'usage est largement mobilisé à des fins utilitaires ; commerciales avant tout. Comme l'a dit Nowak (2011) dans une conférence intitulée *Selling the Mediterranean Diet*, « malgré peu de preuves de l'utilisation généralisée de la diète méditerranéenne dans le passé [y compris l'huile d'olive], les chercheurs souhaitent simplement qu'elle soit mise en place ». Il est donc étrange que la vision de l'aliment qui représente le mieux la Méditerranée, l'un des rares (sinon le seul) qui semble unir ses peuples (plus que la religion, la langue et les pratiques culinaires), ne soit pas vraie, mais plutôt le résultat d'une généralisation qui répond à une fausse conjecture (souvent faite aussi par des scientifiques).

L'association de l'huile d'olive à la consommation culinaire est plus récente, mais pas étendue à toutes les rives de la Méditerranée. Il est plus exact de dire que, depuis l'époque gréco-romaine, l'huile d'olive était préférée comme matière grasse dans la cuisine. Plus que nutritionnellement, consommer de l'huile d'olive c'est s'approprier symboliquement les valeurs des sociétés gréco-romaines. L'huile d'olive devient alors l'apanage des individus voulant vivre bien et en santé. Le monde classique revient puissamment dans le discours autour de la diète méditerranéenne, puisqu'il s'agit d'une diète essentiellement de matrice latine. Les références au monde classique sont, en effet, nombreuses dans les communautés visitées ; l'école éléatique fondée en Campanie, les colonies de la *Magna Grecia* dans le Cilento, le patrimoine roman de Soria, ou encore, la fondation par les Grecs phocéens de *Massilia* qui renvoie, une fois de plus, à la « latinité » de cette diète. En effet, une nouvelle modélisation est faite de la diète méditerranéenne par un médecin *soriano* ; de la pyramide alimentaire – qui en tant que pyramide désigne, d'après lui, un bâtiment à usage funéraire – la diète méditerranéenne devient un *Templo de la salud integral* où les discours et les débats autour du *salus* viennent à la vie. En ce sens, la diète méditerranéenne devient la personnification de la prospérité d'une communauté humaine, ici espagnole, en termes de santé psychophysique, ainsi qu'une ancre de salut.

De manière plus réaliste, l'huile d'olive a un grand attrait commercial à l'échelle mondiale. Son récit est nourri d'épithètes comme *ancientness* ou *naturalness* (Meneley, 2007) qui font de lui une marchandise. Cette denrée est stratégique, non seulement pour les pays qui la produisent (Espagne, Italie, Tunisie, etc.), mais aussi pour ceux qui se trouvent dans des zones climatiques favorables à sa culture ou, qui sait, dans des zones qui, avec le réchauffement climatique, vont le devenir. De plus, l'huile d'olive représente une façade importante de ce qu'est l'hypocrisie légalisée de la production industrielle ; elle est bonne pour la santé, point final. Il suffit de considérer la méfiance des gens du Cilento envers les produits de supermarché (y compris l'huile d'olive, surtout si elle est vendue à bas prix) ou lorsqu'ils trouvent des huiles d'olive industrielles dans les supermarchés, qui n'ont rien à voir avec l'extra-vierge et dont la production est « faite » entre l'Italie, l'Espagne et la Tunisie. Approuvé par la science médicale, le registre scientifique de l'huile d'olive comme composante obligatoire et sacrée dans le discours de la diète méditerranéenne se conjugue avec le registre hédoniste et gustatif d'un représentant emblématique d'un mode de vie « vrai et authentique ». Encore vif est le mirage que ce mode de vie soit inchangé et pratiqué depuis des millénaires le long des rives de la Méditerranée, dont l'espace incarne symboliquement le « Sud du monde », en opposition aux fausses productions (parce qu'industrielles) du « Nord du globe ».

Le discours autour de la diète méditerranéenne considère la culture alimentaire comme la protagoniste par rapport aux ressources qu'offre le territoire. La diète méditerranéenne devient une trace indicative et figurative ; elle signifie « d'où l'on vient », à entendre non seulement comme une « indication d'origine culturelle », mais également comme la dictée sur la façon de vivre un lieu dans le paradigme Culture-Nature de son terroir. Il peut s'agir de la grande biodiversité au Cilento, de Soria en tant que candidate au programme MAB de l'UNESCO, ou encore, à la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur en tant que cas exemplaire d'une diversité de terroirs ; chacun est doté de ses spécialités et nous indique que le retour au bio est très palpable dans cette région depuis deux décennies, notamment à travers la création des Associations pour le maintien de la culture paysanne (AMAP) en 2001.

Un autre élément qui revient, explicitement ou non, dans le discours des interviewés est celui sur l'importance de l'origine, de la traçabilité et de la « localité » d'un aliment. La diète méditerranéenne s'inscrit dans un discours de terroir. Cependant, la protection du terroir n'est pas l'objectif de la Convention de 2003 (on parlerait plutôt d'appellations

d'origine). C'est pourquoi l'UNESCO devient un certificateur d'authenticité et de provenance, alors que la notion d'authenticité n'est pas à considérer dans le cas du patrimoine immatériel (versus le patrimoine mondial pour lequel l'authenticité était l'un des critères d'éligibilité à justifier). L'objectif caché de l'inscription de la diète méditerranéenne était de créer une *umbrella brand* de produits que l'on pourrait désigner comme indications géographiques des pays méditerranéens. Comme l'a exposé Da Silva (2018), « l'inspiration était, depuis le début, l'appellation d'origine basée sur l'idée de 'terroir' » (p. 586). L'inscription des cuisines nationales et/ou de l'alimentation constitue donc un détournement de l'idée de PCI, puisqu'elle répond à des fins politiques et économiques. Cela renvoie à l'hypothèse proposée par Anatole-Gabriel (2016) qui fait de l'UNESCO « un acteur de la mondialisation culturelle » (p. 390).

Ainsi, étudier le patrimoine alimentaire plus généralement et la diète méditerranéenne en particulier, c'est entrer en contact avec les terroirs, entendus comme indicateurs spatio-temporels qualifiant les produits alimentaires d'une société. Ces produits sont précisément fabriqués par l'homme et, à ce titre, ils sont les médiateurs de l'identité même d'un lieu et d'une communauté. Ce lien qui existe entre l'homme et la nourriture qu'il produit crée, non seulement, une puissante mémoire du territoire, une sorte de régionalisme renouvelé par un ancrage traditionnel, mais aussi, une unité entre les peuples (unité qui a un grand potentiel si elle ne conduit pas à l'esprit de clocher). L'alimentation construit et valorise donc le patrimoine alimentaire par le terroir, tant sur le plan gastronomique que symbolique. Bref, le retour à la « simplicité » se fait par un regard sur la terre ; les produits saisonniers, de circuit court et tout ce qui est contenu dans l' « écriin du terroir ».

Puisqu'on parle de terroir, et donc de législation protégeant et certifiant des productions alimentaires territorialisées, il est facile de s'inscrire en faux auprès de plusieurs collègues universitaires quant à la sauvegarde des patrimoines alimentaires inscrits à l'UNESCO. En effet, c'est vrai que les IGP protègent juridiquement à travers les règles de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) au titre de la propriété intellectuelle. En revanche, tous les patrimoines alimentaires inscrits à l'UNESCO ne sont pas localisés géographiquement, et évidemment cela pose problème pour un patrimoine aussi nébuleux que la diète méditerranéenne. Comme référé par une scientifique que j'ai interviewée : « Celles et ceux qui se retranchent derrière les IGP pour moi ne répondent pas à la question du patrimoine, mais confondent patrimoine et origine géographique ». Il paraît, en fait, que les parties prenantes ayant travaillé sur le terroir aient commencé à travailler sur les

patrimoines alimentaires en faisant un lien sûr avec le terrain, alors qu'il s'agit de deux éléments différents. Cela pose un risque de décontextualisation et de mécompréhension du patrimoine, ainsi que des objectifs de la Convention de 2003.

Ensuite, je doute fortement que l'inscription de la diète méditerranéenne à l'UNESCO sert à la protéger. D'abord, parce qu'elle n'est pas comprise (sauf par quelques Occidentaux et, on va dire, les Américains). Ensuite, plusieurs voix de terrain m'ont rapporté l'idée ou le projet de créer un label *MedDiet* qui, lui, s'arrogerait le défi de protéger les produits alimentaires « méditerranéens ». Cependant, je me questionne dans ce cas à savoir si la création d'un label *MedDiet* ne servirait pas plus aux industries alimentaires ou à la restauration afin de mettre en valeur des produits protégés et attirer le segment touristique intéressé par l'alimentation. Je me demande si une éducation alimentaire, ou plutôt une culture alimentaire, ne serait pas la solution. Une population sensibilisée et des personnes responsabilisées prospèrent plus que n'importe quelle marque.

Pour contrer la modernité d'une alimentation constituée de plus en plus de *fast-food* et de préparations rapides par manque de temps, la cuisine « traditionnelle » faite maison incarne une solution, parfois concrète et d'autres émotionnelle et symbolique. À l'ère de l'hyper-industrielle, où les tâches professionnelles prennent de plus en plus de place plutôt que les tâches culinaires, « l'amélioration de la rapidité, de la commodité et de la facilité de préparation des aliments est valorisée » (Espeix, 2004). Cependant, cela a des répercussions dans la préparation des plats dits traditionnels, notamment ceux qui demandent une longue préparation. Aujourd'hui, on « paye » cher un repas : c'est le prix du temps qu'on n'a pas pour cuisiner des plats peut-être plus authentiques et qui s'inscrivent dans la tradition du siècle dernier. De là, s'irradie une nostalgie du temps perdu (peut-être jamais vécu par ceux qui en parlent) qui nous fait tourner le regard vers le fait maison : « Notre besoin de nourriture avec un passé ne nous montre que notre déracinement dans notre propre présent » (Nowak, 2011). La candidature de la *cucina di casa italiana* [cuisine faite maison italienne] à l'UNESCO est un exemple récent de cette dynamique nostalgique.

Ce qui était autrefois vanté comme un système de production qui annonçait l'abondance pour tous (celui américain), était en même temps basé sur un paradigme scientifique qui faisait l'éloge d'une alimentation industrielle et sérielle. Autrefois stigmatisé comme pauvre, à la fois parce qu'il était insuffisant, puis parce qu'il était pratiqué par les franges les plus pauvres de la population, le régime alimentaire pratiqué dans le sud de l'Europe – et probablement aussi dans les pays d'Afrique du Nord, ainsi que sur la rive

orientale de la Méditerranée – jouissait d'un avis négatif. Lorsque la richesse et l'abondance des pays nordiques (surtout en Amérique du Nord) provoquent des maladies, le modèle fondamentalement végétal des populations méditerranéennes est pris en exemple comme modèle alimentaire alternatif que l'on appelle « diète méditerranéenne ». Avec un paradoxe : alors que les paysans voulaient entrer dans le boom économique (et donc dans la société de consommation de viande et de pain blanc), un modèle alimentaire a été proposé qui reflétait essentiellement les rythmes et les aliments de la civilisation paysanne qui, autre paradoxe, n'avait pas à disposition une bonne partie des aliments inclus dans la pyramide alimentaire (par exemple le poisson). Si, hier, les gens souffraient du manque de nourriture (et donc pâtissaient la faim), aujourd'hui c'est le manque de temps disponible qui domine les sociétés occidentales. On a affaire à deux raretés (d'aliments et de temps) à des périodes différentes, mais toujours à une rareté qui en économie est une richesse. C'est peut-être pour cela que la diète méditerranéenne connaît un tel succès marketing, même s'il n'est pas possible de bien la définir, sauf en la généralisant. Ce succès économique se traduit par la vente d'huiles et de vins partout dans le monde, mais c'est aussi une victoire touristique pour le bassin méditerranéen qui reste la première destination touristique mondiale.

La cuisine du Cilento m'est souvent décrite comme une « cuisine populaire », « des pauvres », « issue de la campagne », « la cuisine des années 1950-60 ». En un mot, familiale. La cuisine maison s'oppose à la cuisine de restaurant. Plusieurs interviewés m'ont invité à goûter la cuisine maison spécifique du lieu et non celle des restaurants qui « revisitent » les plats sans considérer la tradition. Certains m'ont même invité à manger chez eux.

Soria est un exemple différent de la « traditionnalité de l'alimentation » ; l'expérimentation et l'innovation sont les expressions favorites de la préparation des aliments, qui vont de pair avec la tradition. Plus généralement, la gastronomie en Espagne est plus associée à la cuisine d'avant-garde (des chefs, plus précisément) qu'à la cuisine traditionnelle (Albors-Garrigos *et al.*, 2013). À cette vision s'ajoute, cependant, le problème de la cuisine des chefs qui, bien que réputée, est peu accessible. Cela créerait une image élitiste de la pratique alimentaire. À mon avis, l'un n'exclut pas l'autre dans le discours de « l'authenticité ». En effet, une cuisine d'avant-garde peut devenir, une fois passée l'épreuve du temps, une cuisine « traditionnelle » et « méditerranéenne ». La gastronomie est un concept en constante évolution, même si parfois les changements de préparations sont

vécus comme une perte d'authenticité et peuvent, peut-être, déclencher des processus de sauvegarde (comme la patrimonialisation).

En ce qui concerne Marseille, je trouve que la bouillabaisse (une soupe de poisson) est la plus grande expression d'inversion de sens culinaire dans la ville ; de la nourriture des pêcheurs, ce plat s'est vu élevé au rang de symbole gastronomique de la ville. Autrefois un plat « pauvre » issu de la « cuisine populaire », la bouillabaisse s'est raffinée en devenant un plat luxueux et de renom. À Marseille, on voit que les plats traditionnels (comme les pieds paquets) sont souvent consommés au restaurant, justement parce qu'ils ne sont plus préparés à la maison pour diverses raisons (le manque de temps *in primis*). Ainsi, le restaurant vit, maintient et/ou revitalise la tradition en devenant le lieu emblématique d'une nostalgie à la table, où l'on recherche les saveurs de l'enfance, les préparations, le souvenir des préparations de la mère ou de la grand-mère. L'ancienne cuisine familiale se déplace au restaurant, où elle est demandée aussi bien par les locaux que par les touristes en quête de saveurs « anciennes » et « traditionnelles » (les médias promeuvent massivement ces aliments et en font une tendance). D'une cuisine traditionnelle faite maison, la cuisine marseillaise devient une cuisine de restaurant, « restauratrice » du palais et des sens.

8.3 Communautés (s)électives : échec annoncé

L'une des questions qui se dressaient dans la proposition de la diète méditerranéenne pour inscription sur la liste de l'UNESCO était l'étendue de cette pratique culturelle. Un élément du patrimoine culturel immatériel doit appartenir à une communauté : il « s'attache » à cette communauté parce que les individus qui le pratiquent s'y identifient. Cependant, ici, la diète méditerranéenne semblait se composer de centaines de millions de personnes. Pour cette taille, il était difficile de la faire entrer dans la LR. Ainsi est née l'invention des Communautés Emblématiques ; des communautés qui, bien que n'étant pas les porteuses exclusives de l'élément, puisque celui-ci est très répandu, ont un lien plus étroit avec la diète méditerranéenne. Ainsi, la diète méditerranéenne concerne à la fois l'ensemble des communautés nationales définies par les frontières des pays la proposant, et puis certaines communautés spécifiques. J'ai constaté que chaque communauté (Emblématique ou non) porte en soi les caractéristiques de sa *díaita*, tout en démontrant des éléments de réaction qui ressortent plus en puissance que d'autres dans son récit : le

thème de la santé à Soria pour contraster le « péché de gourmandise » et ses dérivés (les maladies), celui de l'intrusion de la modernité dans le Cilento ou les conséquences de l'essor touristique à Marseille.

Bien sûr, on ne pouvait pas prétendre que toute la communauté nationale adhère au dossier. D'abord, parce que l'appellation de communauté nationale est très complexe ; s'agit-il des migrants, des individus ayant une carte d'identité nationale, ou bien des gens qui résident sur le territoire ? Cependant, c'est surprenant de réaliser le temps consacré à essayer de définir la diète méditerranéenne et de l'ancrer, précisément parce qu'elle n'existe que d'un point de vue administratif et scientifique. Elle n'existe pas vraiment d'un point de vue socioculturel. En ce sens, ce patrimoine sort des objectifs de la Convention de 2003, puisqu'une candidature partant du principe qu'il n'y a pas de diversité et que toute une communauté est liée à un élément révèle une problématique dans la logique de la convention. Cela signifie ne pas reconnaître une hétérogénéité au sein de la « communauté ». Malgré ce problème, des États et des communautés (méditerranéens et non-méditerranéens) continuent de s'intéresser à la diète méditerranéenne et souhaiteraient intégrer le dossier UNESCO (Forcalquier et Bordeaux en France, le Chili, la Jordanie, etc.).

Dans le cadre d'un patrimoine alimentaire aussi étendu que la diète méditerranéenne, la désignation de communautés emblématiques avait pour objectif d'indiquer une méthodologie déjà pratiquée dans une petite communauté. Il était donc utile à des fins de patrimonialisation. Point final. Pourtant, cette désignation a généré des effets pervers. Dans certains cas, elle a produit une fierté identitaire extrême en traduisant la diète méditerranéenne avec le mode de vie d'une population spécifique (les *Cilentani*). Au contraire, à Soria, cette appellation, complètement étrangère aux habitants, a généré une opportunité pour que la recherche médicale soit menée par une fondation scientifique qui s'avère être la seule « représentante » de la diète méditerranéenne *in situ*. Paradoxalement, la fondation est absente dans le rapport périodique espagnol rédigé par la FDM et les « communautés », et soumis à l'UNESCO. En ce qui concerne Marseille, la « diète méditerranéenne » a une portée plus large, favorisée par la dimension pluriculturelle des communautés diversifiées qui y vivent et par son incorporation habituelle (des aliments, des individus et des pratiques). En termes de pratiques culinaires et par rapport à l'imagerie marseillaise, Marseille peut être considérée une « micro-Méditerranée ».

En prenant en considération l'hypothèse numéro 4 de Tornatore, qui voit dans le PCI une réponse à la déterritorialisation au sens de la désintégration du tissu communautaire due à la mondialisation, on peut en déduire que la patrimonialisation de la diète méditerranéenne constitue pour les communautés qui bénéficient de l'inscription à l'UNESCO une protection du démantèlement de la culture alimentaire menacée (ou perçue comme telle). Puisque la définition de la diète méditerranéenne n'est pas claire, tout comme savoir si l'on fait partie ou non d'une communauté de la diète, je conclus qu'il est inutile de choisir et inscrire des communautés électorales qui ignorent le patrimoine qu'elles portent. Au-delà de cette ignorance, des initiatives comme les AMAP provençales, les coopératives du Cilento ou la sensibilisation nutritionnelle à Soria permettent de tisser une éducation intéressante sur l'alimentation (origines, traçabilité, salubrité, apports économiques et sociaux, etc.) et sur la culture alimentaire par la vulgarisation, la sensibilisation, l'information et, pourquoi pas, la fierté de ses propres pratiques culturelles. Cela incarne un vrai potentiel de sauvegarde des pratiques culturelles en question.

Ce n'est pas une thèse d'anthropologie qui est demandée pour porter une pratique culturelle candidate à l'UNESCO, c'est la parole *vraie* d'une communauté qui rend un patrimoine viable, parce qu'une fois *réellement* portée par les détenteurs de la pratique, il y a aura une « flamme de sauvegarde » qui va s'allumer, au-delà de ce papier qu'est le dossier de candidature et la reconnaissance de la pratique. C'est ici le but de la Convention, que le PCI soit : traditionnel, contemporain et vivant à la fois ; inclusif des expressions culturelles ; puis représentatif et fondé sur les communautés (le patrimoine est tel lorsqu'il est reconnu par les communautés qui le créent, l'entretiennent et le transmettent). La singularité du patrimoine qu'est la diète méditerranéenne est que des « conditions » se sont créées (les Communautés Emblématiques, par exemple) pour faire en sorte qu'une pratique culturelle (qui reste) floue puisse être convertie en un « ensemble patrimonial circonscrit ». Les pratiques alimentaires incluses dans l'univers de la diète méditerranéenne sont, en fait, plus que des pratiques délimitées et bien définies, elles sont des codes métaphoriques pour la recréation constante de la communauté à travers la formule de la tradition.

Les Communautés Emblématiques avaient l'objectif de clarifier, non pas de délimiter l'étendue de la pratique de la diète méditerranéenne. En revanche, le résultat a été de créer des revendications alimentaires et des problèmes de l'ordre de l'identification du bien à la suite de la patrimonialisation à l'UNESCO. Ainsi pourquoi ne pas inclure des communautés qui font de la cuisine méditerranéenne *extra moenia*, comme la cuisine des migrants

méditerranéens dans d'autres aires du monde (par exemple la communauté italienne à Montréal) ? Les Communautés Emblématiques deviennent les fantoches de l'idée (voire de l'idéal) que les États ayant proposé la diète méditerranéenne à l'UNESCO veulent donner d'eux-mêmes. En plus, ces désignations ont créé des mécontentements, par exemple chez les habitants de Séville et de l'Andalousie en général qui se sont vus « exclus » de cette désignation (à cause d'Al Andalus, il aurait été plus cohérent qu'ils deviennent la Communauté Emblématique espagnole). D'ailleurs, il reste une valeur énigmatique (voire inconcevable) à mes yeux à la symbolisation d'un style de vie méditerranéen par la communauté *sorienne*. On dirait que les porteurs et les détenteurs de ce patrimoine sont des protagonistes, à leur insu, du théâtre *unesquien*. De même, pourquoi ne pas faire de la Crète la Communauté Emblématique grecque au lieu de Koroni ? Bien qu'un concept novateur, celui de Communauté Emblématique ne passe pas son examen une fois mis à l'épreuve, en se démontrant un concept très limité et générateur d'exclusivité et/ou de fortes critiques.

8.4 Culture, « culture » et collectifs patrimoniaux

*Heritage is a mode of cultural production
that gives the endangered or outmoded
a second life as an exhibition of itself
(Kirshenblatt-Gimblett, 2004 : 56)*

Plus que de sa « présence » *in situ*, la diète méditerranéenne est, par sa patrimonialisation, le résultat d'une construction scientifique, ainsi qu'une énième représentation imaginaire de la Méditerranée comme un lieu où le « bon », la « qualité » et le « sain » s'opposent à l'industriel, au rapide et au nocif. Le discours de Carneiro da Cunha (2006) et de Kirshenblatt-Gimblett (2004) sur la distinction entre culture et « culture » illustre bien cette étude de cas. En effet, le registre de la culture (méditerranéenne) indique la manière « réelle » dont on vit en société, tandis que celui de la « culture » (de la diète méditerranéenne) renvoie à un « méta-discours réflexif sur la culture dont les caractères et les valeurs sont explicités et objectivés » (Bortolotto, 2013a : 77). Cette objectivation transforme la culture en « culture » ; c'est-à-dire en un outil politique pouvant servir à des revendications identitaires et nationalistes. De plus, dans le discours de la « culture », les individus deviennent des « détenteurs du patrimoine » : la culture acquiert une seconde vie en tant que « culture ». En ce sens, il est essentiel de distinguer la culture du patrimoine,

précisément parce que l'une et l'autre ont souvent des significations culturelles et des usages sociopolitiques ou économiques différents (Yúdice, 2003). Il y a donc trois collectifs étudiés dans cette recherche doctorale que j'identifierais comme le « collectif de la diète méditerranéenne » (Cilento), le « collectif continental » (Soria) et le « collectif méditerranéen » (Marseille).

Au sein de ces collectifs, des acteurs institutionnels (musées, fondations, associations, etc.), que je définirais comme des « animateurs du patrimoine », illustrent et parfois mettent en scène la diète méditerranéenne de différentes manières par le partage d'autant de récits. En effet, dans cette mobilisation politique de la culture (ou plutôt de la « culture »), les représentations de la diète méditerranéenne changent au cas par cas et sont si puissantes qu'elles font adhérer le collectif patrimonial lui-même au récit narré. Chaque communauté affiche sa fierté en réinventant le concept de diète méditerranéenne. Les éléments qui changent en fonction de la narration donnée par les institutions sont le mode de vie dans le Cilento (étudié par des institutions telles que le *Future Food Institute*), la promesse médicale en matière de santé pour Soria (la longévité dans la communauté en serait la preuve) qui est mise de l'avant par la FCCR, tandis qu'un « panier de grammaires alimentaires » se rassemble à Marseille, non seulement en raison de sa taille, mais aussi pour l'extrême diversité culturelle qui l'habite (propos pleinement réussi par l'exposition *Le grand Mezzé*). L'intérêt pour la diète méditerranéenne change de langage selon les pays et les collectifs ; la « naissance » de la diète méditerranéenne à Pioppi, l'aspect salubre à Soria ou le cosmopolitisme à Marseille. Au-delà des différences, dans les trois communautés étudiées, l'usage du concept de diète méditerranéenne trouve ses fondements communs dans la santé, plutôt que dans la valeur culturelle que le patrimoine est censé incarner. Que l'on se réfère aux théories et aux études d'Ansel Keys dans la communauté du Cilento, qu'elle soit mentionnée au MUCEM ou grâce aux récentes études de Dr Ruiz Liso à Soria, la diète méditerranéenne semble offrir la récompense d'une bonne santé (psycho)physique et d'une longue vie.

Plus en détail, auprès du « collectif de la diète méditerranéenne » (Cilento), le musée devient le fleuron stratégique de la communauté en termes de visibilité et de transmission de la diète méditerranéenne, ainsi que le garant institutionnel de sa protection en tant que PCI de l'UNESCO en Italie. Le legs intergénérationnel garanti par le musée est bien propulsé par l'éducation alimentaire qu'il offre. Cette éducation à l'alimentation se retrouve, non seulement dans le « fait alimentaire » en tant que subsistance et nutriment, mais se traduit

aussi avec le rapport au territoire dans la connaissance de ce que l'on mange et d'où la nourriture provient. En revanche, ce qui manque à ces « activités de château » est la participation active de la population locale. Les institutions donnent plutôt une vitrine, voire une « carte postale » du Cilento et semblent avoir plus des visées d'apparence que de s'intéresser aux besoins de la population locale.

En ce qui concerne le « collectif continental » (Soria), puisqu'il se trouve dans l'arrière-pays, on perçoit la tentative (à mon avis réussie) de diffusion de la diète méditerranéenne auprès de la population et une action majeure au niveau institutionnel. Cependant, le concept de diète méditerranéenne est purement basé sur la santé (les *medicalimentos*), ce qui n'est pas l'objectif de l'inscription de cette pratique culturelle sur la LR de l'UNESCO. La population connaît le travail acharné du Dr Ruiz Liso, mais son implication ne dépasse pas la participation aux ateliers, aux événements ou aux activités scolaires, en raison d'un manque de sentiment d'appartenance à un collectif méditerranéen ou à la diète méditerranéenne. Dans cet ordre d'idées, la FCCR semble parler une autre langue que les *Soriens* qui ne se sentent nullement partie prenante d'un collectif méditerranéen, alors que la fondation essaie de faire comprendre l'existence d'une lingua franca, c'est-à-dire d'une « koiné méditerranéenne » conférant des aspects communs à des cultures (alimentaires) diversifiées.

In fine, Marseille constitue un « collectif méditerranéen », précisément parce qu'elle rassemble une très grande diversité culturelle provenant, notamment, du bassin de la Méditerranée. À Marseille, la vision de la diète méditerranéenne est plus globale grâce à l'exposition *Le grand Mezzé*, ainsi qu'à ses créateurs, avec l'aide d'un commissariat scientifique d'envergure. La diète méditerranéenne est, ici, révélatrice des limites de la mondialisation, sans compter qu'elles les dénoncent « en prônant » la durabilité et le localisme.

8.5 Frontières gastro-diplomatiques et gastro-nativistes : l'illusion de l'inclusion

À l'instar de la notion de nation ou de langue, la nourriture prend, elle aussi, des connotations politiques qui peuvent être appropriées par les acteurs qui en sont les détenteurs ou, comme dans le cas de la diète méditerranéenne, qui peuvent incarner une

façon de s'alimenter et de vivre (socialité, convivialité, etc.). Reprenant la réflexion d'Anderson sur l'effectivité de l'idée de nation, je ne trouve pas que la « communauté méditerranéenne » soit véritablement solide, soudée ou renforcée grâce à la patrimonialisation de la diète méditerranéenne : il n'y a pas de véritable interaction entre ses populations, mais plutôt des frontières gastro-nativistes, parfois localisées (les Communautés Emblématiques) et d'autres délocalisées (« n'importe qui » peut pratiquer la diète méditerranéenne). Ces frontières gastro-nativistes existent en vertu de la communauté qui pratique ce mode de vie (même si cette communauté est créée et, à certains égards, imaginaire).

Si l'on examinait d'autres « communautés patrimoniales » qui s'emparent du PCI (comme le tango ou le flamenco), on se retrouverait dans la même situation où des groupes de pression et des lobbies agissent et favorisent ces candidatures, leur instrumentalisation et commercialisation. En effet, quel est l'intérêt de sauvegarder des pratiques si connues qu'elles ne risquent pas le moins du monde de disparaître (comme le yoga) ? Ces candidatures, il faut bien le dire, ne sont pas concrètes, même pas les origines des pratiques culturelles qu'elles portent candidates à l'UNESCO. Ce sont plutôt des constructions culturelles et scientifiques auxquelles sont appliqués les filtres de la culture contemporaine. Étudier les pratiques immatérielles sert donc à comprendre les mécanismes de liaison entre culture, patrimoine, politique et pouvoir, pour comprendre, finalement, qu'il n'y a rien d'« innocent » dans ces candidatures (surtout multinationales).

La patrimonialisation devient synonyme de politisation. Preuve de la dimension fortement politique du dossier de la diète méditerranéenne, pas mal d'acteurs de la sphère politique du dossier ont refusé d'échanger avec moi ou se sont montrés réticents avant de se prêter à un entretien. Évidemment, je ne les blâme pas, puisque le mécanisme du PCI de l'UNESCO est largement basé sur l'action et les intérêts des États membres individuels à la Convention de 2003. C'est peut-être la plus grande faiblesse de la Convention : tout en essayant de donner une place centrale aux communautés, ce sont les États qui détiennent les clés pour accéder ou bloquer l'inscription d'une pratique culturelle. Ainsi, comme me l'expliquait une ancienne responsable de la section du PCI de l'UNESCO : « Quel que soit ce qu'on prévoit, quel que soit les mécanismes, les critères, les directives, les textes, vous donnez quelque chose à un État et il fait de la politique, parce que c'est son boulot ».

Or, le problème avec la culture alimentaire, lorsqu'on essaie de la délimiter, c'est que si l'on marchait de Paris à Pékin on trouverait des similitudes (d'aliments, de préparations,

de techniques, etc.) puisque les « frontières » du patrimoine alimentaire ne correspondent pas aux frontières nationales. C'est précisément pour cette raison que la délimitation de la diète méditerranéenne est un échec *ab origine* – que l'on essaie de se référer géographiquement au biome méditerranéen et à sa zone climatique, ou en prenant l'histoire comme outil de sa démarcation ; par exemple, à travers l'Empire romain qui est considéré comme un exemple unificateur de la Méditerranée, mais qui inclut des territoires aussi éloignés à la Méditerranée que l'Angleterre. Il est donc impossible de « compartimenter » les us et coutumes alimentaires de pays différents par leur patrimonialisation. Cela est très fictif pour deux raisons. D'abord, parce qu'il est temps de dépasser l'idée des cuisines nationales/régionales reposant sur des bases nationalistes/régionalistes. Ensuite, parce que les cuisines contemporaines constituent l'hybridation d'aliments et de techniques, puis nous sommes tous, en tant qu'êtres humains, l'émanation de métissages culturels. Fondamentalement, le concept de diète méditerranéenne fait référence à un mode de vie qui renforce les relations sociales et qui est bon pour la santé. Or, dans le monde contemporain, ces deux aspects (social et santé) sont extrêmement recherchés, car ils sont à la base de l'équilibre qui manque dans les sociétés globalisées. Puisque la mondialisation impose une évolution de la notion d'État-nation en vertu de la déterritorialisation des pratiques et des individus, la « marque » du territoire est désormais à faire. Comme prôné par Deleuze et Guattari (1980), « le territoire est toujours en voie de déterritorialisation, vers d'autres agencements pouvant opérer une reterritorialisation » (p. 402). C'est pour cela que les deux auteurs ont élaboré la figure de la « ritournelle » désignant ce marquage territorial. En accord avec Tornatore (2020) : « [i]l est tentant de voir quelque chose de la ritournelle – ou une ritournelle en puissance – dans toute concrétisation de patrimoine culturel immatériel, en tant que celle-ci peut être engagée dans des confrontations de plusieurs niveaux d'agencements territoriaux : international, national, et translocal ou transsite » (p. 209).

Mais la réalité est que le concept de diète méditerranéenne n'est pas « ouvert », il ne l'a été ni depuis sa « création » par Ancel Keys ni à la suite de sa patrimonialisation (au moins dans la pratique) ; cette diète se colore de l'illusion de l'inclusion. A contrario, c'est un concept qui s'appuie sur la normativité et fait de la diète méditerranéenne une *white diet* (Burt, 2021). On peut bien se poser la question à savoir si l'existence d'une « diète méditerranéenne » (ou même une candidature de l' « alimentation méditerranéenne ») aurait été possible en supposant que les pays la proposant appartenait en majorité (ou tous) à la rive sud de la Méditerranée. Deux autres illusions se produisent : la première celle

de l'authenticité, qui repose fondamentalement sur l'historicité de la diète méditerranéenne et sur le fait qu'elle est restée inchangée pendant des millénaires ; la deuxième celle de la diète méditerranéenne considérée comme « la plus saine ». En l'absence d'études causales et comparatives sur le sujet (par exemple avec la culture alimentaire des pays d'Afrique du Nord, d'Amérique latine ou d'Asie), l'attention quasi obsessionnelle qui est donnée à la diète méditerranéenne en fait, non seulement « la meilleure du monde », mais aussi une vérité intouchable ; personne ne songerait à la critiquer tant ce serait une critique du système « des Blancs ».

Le couronnement de la diète méditerranéenne à l'UNESCO, en 2010, peut être interprété comme l'enfant d'un nouveau tournant géopolitique : la gastrodiplomatie. Ce tournant reflète « à la fois la politisation et le réductionnisme de la figure de l'expert du PCI » (Broude, 2015 : 18) sans montrer comment protéger une expression immatérielle de la culture ni comment sauvegarder la « biodiversité culturelle¹²³ » de notre monde. La nourriture est un outil idéal pour la diplomatie publique, en raison de son potentiel intrinsèque d'engager « les cœurs et les esprits » (Chapple-Sokol, 2013) des gens. Ce n'est pas un hasard que l'association de la nourriture à une marque nationale influence les opinions sur cette marque¹²⁴. S'agissant d'un ensemble de pratiques institutionnelles qui repousse les limites des usages politiques des cultures alimentaires (Matta, 2019), la gastrodiplomatie est devenue une tendance dans les relations internationales. Dans ce contexte, l'UNESCO agit non seulement en tant qu'institution ambassadrice de la sauvegarde des pratiques alimentaires traditionnelles, mais devient aussi le certificateur inédit de ces cultures alimentaires. Dans cet ordre d'idées, la diète méditerranéenne est utilisée comme un *soft power*¹²⁵ pour véhiculer des objectifs géopolitiques en utilisant les cultures alimentaires. Comme le souligne Parasecoli (2022), présenter les pratiques alimentaires comme des « versions romancées » de ce que les individus font dans leur vie quotidienne, ou mangent et boivent, constitue précisément l'un des ressorts de la

¹²³ Luisa Maffi, co-fondatrice et directrice de Terralingua, a créé le terme « biodiversité culturelle » (ou *biocultural diversity*). Elle définit ce concept comme « la diversité de la vie dans toutes ses manifestations – biologique, culturelle et linguistique – qui sont interreliées au sein d'un système adaptatif socio-écologique complexe » (Maffi, 2005 : 602).

¹²⁴ Pour corroborer cette affirmation, il suffit de citer une étude sur la capacité des cuisines nationales à influencer l'opinion publique sur l'image d'une nation, où 55,71 % des personnes interrogées ont changé d'avis sur un pays après avoir goûté à sa cuisine et 84 % ont envisagé de visiter un pays basé sur sa cuisine nationale (Ruddy, 2014). Quel terrain propice, pourrait-on dire, à la patrimonialisation *unesquienne* des cuisines nationales.

¹²⁵ Le *soft power* (« manière douce » ou « pouvoir de convaincre ») est un concept se référant à « la capacité d'obtenir ce que l'on veut par l'attraction plutôt que par la coercition ou par l'argent. [...] Le soft power découle de l'attractivité de la culture d'un pays, de ses idéaux et projets politiques » (Nye, 2004 : 56).

gastrodiplomatie et, au sein de la communauté patrimoniale, des « appels idéologiques à adopter des versions spécifiques, et parfois conservatrices, de l'identité nationale » (p. 138).

En appliquant le discours de la gastrodiplomatie aux patrimonialisations de l'alimentaire, notamment des cuisines nationales, à l'UNESCO, il faudrait éviter de répondre aux intérêts des élites politiques et économiques pour laisser la place et la parole aux « détenteurs du patrimoine » dans une approche relevant, pour vrai, du *bottom-up*. Il est également à éviter le processus d'ancestralisation et d'anhistoricité de l'objet patrimonial qui semble avoir pour objectif celui de faciliter l'officialisation de la cuisine candidate. Qu'il s'agisse de revendication territoriale ou identitaire, de « fabrication des imaginaires » (Matta, 2019 : 19) ou d'autres manœuvres politiques, la rhétorique du patrimoine (Smith, 2006 ; Lafrenz Samuels et Rico, 2015) et les significations qu'elle véhicule jouent un rôle important, souvent occultant les vraies raisons politiques et économiques derrière l'intérêt d'une activation patrimoniale (Meskell *et al.*, 2015 : 427 ; Salazar, 2010 ; Reyes, 2014).

8.6 Triple modélisation de la diète méditerranéenne : patrimonialisation, sanitarisaiton et ODDisation

L'usage politique du patrimoine paraît être le principal ressort de sa fabrication à travers la mise en œuvre du cadre normatif établi par la Liste représentative (LR) et la Liste de sauvegarde urgente (LSU) de l'UNESCO. Grâce à l'analyse des argumentaires – et donc des formulations avancées pour répondre aux critères d'inscription d'un élément culturel sur une liste –, on peut déceler « un certain nombre de grands récits historiques et les représentations culturelles qui leur sont associées » (Anatole-Gabriel, 2016 : 147). Par discernement d'une logique culturelle, les États-nations s'approprieraient le cadre normatif de la Convention afin de « revendiquer ou de réorienter des trajectoires historiques à caractère exemplaire [...] en créant les conditions de représentation d'une histoire commune et d'une expérience collective » (*ibid.* : 148). Par la dé-composition et la re-composition des constructions narratives des éléments proposés à l'UNESCO, les États rentrent dans une logique de « tension constante entre l'aspiration à l'universel et l'affirmation identitaire » (*ibidem* : 147). Une triple modélisation de la diète méditerranéenne prend forme ; par sa patrimonialisation, « sanitarisaiton » et « ODDisation ».

Tout d'abord par sa patrimonialisation. L'interrogatif que je soulève au tout début de ma recherche est maintenant résolu ; la diète méditerranéenne s'ancre dans un imaginaire institutionnel généré exclusivement pour lancer le processus de sa patrimonialisation. À cet effet, Serra-Majem et Medina (2015) attribuent aux institutions gouvernementales et universitaires, au lieu des communautés locales, le mérite de la reconnaissance de la diète méditerranéenne par l'UNESCO. Aubaile-Sallenave souleva un point intéressant, relatif à la difficulté d'identifier une suite diachronique d'événements imbriqués les uns dans les autres, quant à l'intérêt d'officialiser la diète méditerranéenne (car il est difficile de connaître les raisons derrière les réunions, les colloques, les publications ou les communiqués de presse lui étant consacrés). Elle proposa quelques questions, à savoir si cette proposition de patrimonialisation serait à la fois une réaction identitaire contre l'Union européenne et une prise de conscience de la dégradation de ce que certains appellent « tradition » et d'autres, « culture méditerranéenne » (Aubaile-Sallenave, 2009 : 13).

On l'a compris : quand on parle de patrimoine, la culture se transforme en « culture » pour servir des intérêts sociaux, politiques et économiques. Le fait est que nous sommes souvent collectivement confrontés à des faussetés peut-être inconsciemment acceptées, notamment en matière d'authenticité et de traditionnalité d'une pratique culturelle. L'une et l'autre sous-tendent une illusion qui prétend que les pratiques sont solidement ancrées dans le sillage de l'immuabilité. Cependant, penser la tradition comme quelque chose qui ne change pas dans une société en constante évolution est faux, d'une part, mais aussi un point d'ancrage sûr, pour les individus et pour les sociétés, d'autre part. Malheureusement, on ignore souvent à *quelle* tradition on fait référence (cuisine familiale ou de restaurant, par exemple), ainsi que s'il s'agit plus d'une mémoire du passé que d'une pratique actuelle (la cuisine pauvre du Sud de l'Italie rurale ou des Crétois des années 1950-60). Ce qui est rassurant, au moins pour le chercheur, c'est que la tradition est un processus d'invention et, à ce titre, est évolutive. Il en va de même pour la « tradition de la diète méditerranéenne » : professée comme le « remède » aux maux contemporains, la rhétorique sur laquelle elle s'appuie pourrait au moins « prévenir » la plupart de ces maux (durabilité environnementale face aux changements climatiques, échanges et relations sociales pour favoriser une bonne santé mentale, etc.).

La diète méditerranéenne apparaît comme une spécificité culturelle des peuples méditerranéens, une diète à mi-chemin entre l'archétype et le stéréotype. Si on devait se rencontrer avec Carl Gustav Jung, fondateur de la psychologie analytique, dans sa Tour de

Bollingen, j'estime qu'après un riche échange avec le psychanalyste, on conclurait que la diète méditerranéenne incarne l'archétype du « fait alimentaire humain ». Dans un « jeu de miroirs » (Bromberger, 2018), ses caractéristiques, composantes, thèmes, mots-clés, *leitmotivs*, références, contrastes et oppositions, similitudes et esprits de clocher composent l'imaginaire méditerranéen comme géographie humaine et romantique, mais aussi comme facteur d'attraction touristique et pour le marché de la santé.

Deuxièmement, on retrouve la « sanitisation » de la diète méditerranéenne. Cette diète, un peu comme le concept plus large de santé, s'est transformée en quelque chose d'intouchable, tel un animal qui est objet de zoolâtrie (comme les vaches en Inde ou les chats en Égypte). Je ne suis pas contre la santé, mais je suis contre la santé entre les mains des politiciens et des marchés, et donc contre un système de santé qui répond à des intérêts plus commerciaux qu'humains, voire humanitaires. Dans un contexte où la santé et l'hygiène corporelles sont bien plus importantes que la santé mentale – la prédilection des mesures de confinement en période de COVID-19 au détriment de la santé mentale des personnes vulnérables en est un parfait exemple –, la diète méditerranéenne offre des promesses pour le bien-être, non seulement physique, mais aussi psychique. La représentation de la santé, ainsi que les valeurs qui la sous-tendent, orientent le consommateur vers certains produits considérés comme *healthy food* et en font l'objet d'un intense marketing (huile d'olive ou d'argan, vin rouge, tomates, fruits frais, etc.). Comme l'indique une étude française : « Seul le discours diététique actuel, celui qui diabolise les graisses, est entendu par les consommateurs et répercuté, par certains d'entre eux, dans leurs comportements. Les productions locales sont donc sujettes, comme les autres aliments, à l'appréhension concernant leur contenu nutritionnel » (Balvet, 2002 : 474).

Cependant, un mérite important doit être accordé au passé ; bien qu'il lui manquait les nombreux outils d'investigation médicale dont nous disposons aujourd'hui, il avait une grande expérience pratique, voire même une sagesse populaire. Ce n'est pas un hasard que la première chose dite par Hippocrate soit que si vous devez soigner quelqu'un, commencez par la diète. En ce sens, nous revenons à l'essentiel : peut-être faudrait-il conserver l'expression « diète » justement parce qu'il serait dommage de la sortir de son étymologie grecque ? Soit une « offensive culturelle » est menée et ce que l'on entend par *díaita* (mode de vie, recherche, demeure, équilibre, recherche, habitat, etc.) est expliqué – alors la personne comprend soudainement que « changer de vie » en grec se disait changer de *díaita* (δίαίταν τῆς ζωῆς μεταβάλλειν) –, soit il faut faire cette scission pour laquelle il

existe une diète méditerranéenne saine, ou destinée à amincir, et une qui permet de vivre longtemps. Bref, les deux faces d'une même médaille salutare.

Passons enfin à l'« ODDisation » de la diète méditerranéenne. Il semble que depuis leur adoption, tout ait été capitalisé autour des ODD des Nations Unies, mais qu'eux aussi soient une imposition d'en haut, encore une fois un processus *topdown* : à Pollica (Pollica 2050 qui fait référence au zéro déchet, à la transition écologique ou au concept *From Farm to Fork*), à Soria (Soria 2030 répond à 6 des 17 ODD des Nations Unies) ou à propos du « Nouveau Marseille » du projet Euroméditerranée. Plus systémique qu'écologique, cette transition qui devrait s'opérer a pourtant des fondements qui relèvent plus de l'abstrait et du conceptuel que du concret et de la (bonne) pratique. À titre d'exemple, les pyramides alimentaires sont davantage des leçons enseignées et non une pratique réelle. C'est la clé graphique d'une rhétorique (puritaine et moraliste) du présent qui utilise le passé comme justification et matière à réflexion. Ceci dit, je précise qu'il n'y a pas de modèle unique à adopter, mais c'est justement dans la pluralité des propositions que les bonnes pratiques peuvent être extrapolées et prises comme modèle social, alimentaire, culturel. C'est une manière de contraster une modernité faite de grands hypermarchés, de non-lieux où l'on trouve toujours la même nourriture, où tout est standardisé et surtout où on ne sait vraiment pas d'où la nourriture provient ni comment les aliments sont cultivés, transformés et transportés. Il ne s'agit donc pas d'être contre la « modernisation », mais plutôt d'être contre cette modernité. Puis, si une nostalgie doit se présenter, pour reprendre les mots de Pier Paolo Pasolini, il faudrait alors être nostalgique de la « civilisation du pain », c'est-à-dire de cette civilisation où tout bien est nécessaire et donc, étant nécessaire, est sacré. Sans compter qu'aucun bien sacré ne peut être gaspillé ou jeté.

8.7 Mythification (g)locale d'une mémoire commercialisée

Le processus de patrimonialisation d'un patrimoine alimentaire s'accompagne d'un phénomène de touristification des pratiques immatérielles qui le concernent, allant des produits alimentaires et de l'univers agricole à la cuisine et aux modes de partage de la table. Dans ce processus patrimonial et touristique, la diète méditerranéenne s'inscrit dans un « patrimoine collectif territorial » (Bessière, 2001) qui devient un « état d'esprit » plutôt qu'une application concrète des manifestations émanant de la définition de diète méditerranéenne proposée à l'UNESCO. Sa définition large, en revanche, contribue à la

construction d'un imaginaire commun autour des communautés méditerranéennes et, plus spécifiquement, de la manière de produire et de consommer les aliments, ainsi que de les cuisiner au sein des Communautés Emblématiques désignées pour illustrer cette pratique culturelle.

Le domaine alimentaire fait émerger avec une acuité particulière l'un des aspects les plus complexes de la Convention. D'une part, cet outil a des objectifs purement culturels : il dénonce l'abus commercial du patrimoine et fait preuve d'une grande prudence dans l'évaluation des retombées économiques dérivées des inscriptions sur les listes internationales du patrimoine immatériel. D'autre part, et de manière toujours plus explicite, la Convention promeut l'idée d'une relation entre la sauvegarde du patrimoine immatériel et le développement durable, porteur également de bénéfices économiques, souvent étroitement liés à un territoire, pour les communautés concernées. Parfois, le tourisme dit durable est présenté comme un moyen d'évitement de la « disneylandisation¹²⁶ ». En théorie, l'inscription de la diète méditerranéenne sur la LR participe au processus de touristification des lieux désignés Communautés Emblématiques ou pouvant bénéficier de la désignation UNESCO. Dans la sphère conceptuelle de la diète méditerranéenne – comprise comme modèle d'alimentation durable – l'alimentation (et donc le tourisme gastronomique) devient une alternative au tourisme de masse.

L'espace rural devient le *locus amoenus* où l'imaginaire du consommateur agit en tant que moteur de retrouvailles avec le terroir et son cortège de traditions alimentaires. Concrètement, le tourisme gastronomique rural exemplifie non seulement un tourisme incarnant la définition de diète méditerranéenne, mais devient aussi la clé du renforcement des identités individuelles et collectives des cultures méditerranéennes. Cette articulation multifonctionnelle de l'agriculture et du monde rural autour de la gastronomie, du tourisme et de l'environnement sera alors possible grâce à la re-découverte « d'anciennes complémentarités entre systèmes productifs, alimentaires et culturels qui coexistaient dans la vie familiale et dans la société rurale, et progressivement désintégrées du fait de l'évolution de la société vers l'industrialisation et la tertiarisation » (Valagão, 2015 : 253).

Une critique des styles de vie et des productions modernes est à l'œuvre, incluant les gastronomies traditionnelles qui constitueraient l'élément culturel de la motivation

¹²⁶ Associée à Sylvie Brunel (géographe et économiste), la notion de disneylandisation fait référence à « une facette de la mondialisation touristique, laquelle transformerait le monde en un gigantesque parc d'attraction pour les touristes. La disneylandisation est la transformation des sociétés et des cultures locales, par la présence de touristes, et pour répondre à leurs attentes » (Géoconfluences, 2017).

touristique et l'axe privilégié pour la valorisation des mémoires et des identités territoriales. Tout cela s'opérerait, d'ores et déjà, à travers la reconnaissance de la gastronomie comme patrimoine culturel. À grande ou petite échelle, chaque destination peut se différencier et développer son offre touristique basée sur la gastronomie. De plus, comme le constate Gascón dans Medina (2017 : 7), la patrimonialisation et la conversion de la nourriture en attraction touristique pourraient aider à la valorisation du modèle de production rurale. Ce modèle aurait le potentiel d'obtenir des produits de meilleure qualité et exploiterait l'écosystème de manière durable (puisque ces produits sont moins polluant et homogénéisant que ceux de l'agro-industrie). De ce point de vue, la patrimonialisation de l'alimentaire est hautement stratégique et potentiellement rentable, au-delà de sa valeur culturelle, puis le modèle d'alimentation durable peut représenter une alternative au tourisme de masse. Cependant, le type de tourisme pratiqué dans la région méditerranéenne est encore caractérisé par une forte saisonnalité et par la littoralisation des lieux. Cela fait coïncider le tourisme en Méditerranée avec le tourisme de masse, ainsi que les manifestations et/ou protestations *tourismophobiques* (que j'ai entendues, notamment, dans le quartier du Panier à Marseille ou à la station balnéaire de Pioppi).

La « marque UNESCO » est sans aucun doute utile dans la communication touristique. Par conséquent, je m'attendais à trouver une promotion claire du patrimoine (im)matériel que les Communautés Emblématiques sont en train d'acquérir. Or, dans une certaine mesure, je l'ai trouvée. Cependant, cela ne dispense pas les communautés d'assumer des virages d'autocélébration et autoproclamés en termes de promotion de l'immatériel. En fait, il y a une promotion que l'on peut qualifier d'acritique et, parfois, d'infondée de la part des figures représentatives de la diète méditerranéenne dans les lieux en question (une des rues principales de Pioppi annonce la ville comme *Capitale mondiale dieta mediterranea*, tandis que les institutions proclament Pioppi/Pollica/Cilento comme le « berceau de la diète méditerranéenne »). Quant à Soria, la ville s'est (auto)proclamée la première communauté au monde à soutenir l'inscription de la diète méditerranéenne dans une cérémonie publique, tenue le 30 octobre 2008 sur la *Plaza del Olivo*, et les *patrones* [patrons] de la diète méditerranéenne sont cités dans la presse locale (Fray Tomás de Berlanga comme « patron universel de la diète méditerranéenne »). Le label UNESCO représente, en général, un *pull factor* en termes touristiques, mais ce n'est pas le cas du tourisme dans les Communautés Emblématiques étudiées (au moins du point de vue de la diète méditerranéenne). L'utilisation du label UNESCO ne s'applique pas en ce sens à Marseille, étant donné qu'elle n'est pas une Communauté Emblématique de la diète

méditerranéenne. Cependant, Gour Méditerranée fonde sa mission sur le concept et la définition de la diète méditerranéenne en tant que patrimoine immatériel de l'humanité.

La diète méditerranéenne est aussi la construction d'une stratégie commerciale et le vecteur de la promotion du tourisme dans cette partie du monde. En ce sens, le tourisme gastronomique combine la promotion touristique, la création de symboles pour attirer les touristes et le patrimoine alimentaire. En s'inspirant des « trois scénarios » proposés par Bessière (2013), on pourrait conclure que la configuration du système touristique de la diète méditerranéenne est *established* à Pioppi et Pollica, *not very developed* à Soria et *quasi-absent* à Marseille. Cela signifie que Pioppi et Pollica ont pu développer un modèle touristique qui utilise et intègre les bases terminologiques et conceptuelles de la diète méditerranéenne pour tenter d'attirer un segment touristique intéressé. Le cas de Soria est particulier, car bien que la diète méditerranéenne soit largement promue localement (tout le monde connaît Dr Ruiz Liso), ce n'est pas une attraction pour les touristes. En effet, la diète méditerranéenne est totalement absente de l'offre touristique. Quant à Marseille, étant donné que la ville n'est pas une Communauté Emblématique, il n'a pas été possible d'enquêter sur la promotion de la diète méditerranéenne en tant que PCI UNESCO dans son tissu touristique. Pour cette raison, la diète méditerranéenne est absente tant d'un point de vue local que touristique.

Le patrimoine alimentaire est actuellement considéré comme une ressource touristique à très fort potentiel, et la diète méditerranéenne incarne cette capacité à l'échelle de la région touristique la plus visitée au monde. En ce sens, la nourriture a été vissée à la paroi touristique grâce à la vitrine offerte par l'UNESCO à travers le patrimoine alimentaire et les cuisines nationales inscrites sur les listes du PCI. La gestion culturelle et la sauvegarde des aliments s'effectuent à travers la valorisation des produits locaux et des préparations culinaires, qui font partie intégrante des stratégies de relance des économies à l'échelle locale, régionale et (inter)nationale. Ainsi, le patrimoine qui s'est construit autour des « cultures alimentaires », comme les productions agroalimentaires « traditionnelles » ou les itinéraires gastronomiques, s'inscrit de plus en plus dans le cadre du tourisme et du discours de développement local qui le traverse (Medina, 2017 : 2). En ce sens, on s'attendrait à ce que la diète méditerranéenne, qui a été sauvegardée puisque menacée, soit une incitation à visiter les Communautés Emblématiques. Toutefois, selon les résultats obtenus à partir du travail de terrain, la diète méditerranéenne n'est pas mentionnée comme motif de voyage ni ne le devient une fois le séjour terminé. En plus des raisons de voyage

mentionnées ci-dessus, dans les communautés, les touristes voulaient respirer « le bon air », « l'air pur », car beaucoup d'entre eux viennent de grandes villes qui souffrent de la pollution de l'air (Naples, Milan, Madrid, Barcelone, Paris, etc.).

Pourquoi les touristes voyagent, visitent et séjournent-ils dans ces communautés (au-delà des réponses qui m'ont été données) ? Une première réponse qui peut être esquissée est que le tourisme est un moyen d'échapper aux tracas de la vie quotidienne, servant souvent de « rite d'intensification » revitalisant (Chapple et Coon, 1942 : 398-426) qui rafraîchit l'ordre social, ainsi que le sentiment de bien-être de la personne. Le besoin d'authenticité, réelle ou fictive, que le touriste recherche si vivement, ainsi que les imaginaires qu'il représente proviennent d'une tendance des individus, produit de la société moderne globalisée, à mener une existence quotidienne artificielle et aliénante (Berlyne, 1962 : 239). Ce besoin, couplé à celui de vouloir effectuer une rupture avec le quotidien, n'engendre pas nécessairement une rencontre avec la culture hôte lors d'un voyage, mais plus une interaction mise en scène pour le plaisir d'un individu « aliéné, mais à la recherche de la réalisation de sa propre aliénation » (MacCannell, 2003 : 256). Concernant le tourisme au sein des Communautés Emblématiques, l'évasion et le repos sont les caractéristiques qui motivent le voyage et le séjour. En effet, le segment touristique qui séjourne à Pioppi, à Soria et à Marseille provient de l'environnement stressant des grandes villes, plus ou moins limitrophes. Ainsi, dans la construction touristique du concept de diète méditerranéenne, l'accent est mis sur l'activation d'une « version idéologique de l'identité » (Prat et Martínez, 1996 : 246) à partir des « manifestations » de ce patrimoine si vaguement et généralement décrites dans les dossiers UNESCO de 2010 et 2013, afin de répondre aux besoins de loisir des touristes.

Dès lors, la construction patrimoniale de la diète méditerranéenne et sa touristification se traduisent par la représentation d'une destination méditerranéenne imaginaire, une sorte de mémoire romantique qui acquiert le caractère du « typique », d'une (nouvelle) tradition. Ce processus s'explique de deux manières : premièrement, c'est une « hospitalité commercialisée » de l'espace méditerranéen, puis c'est une folklorisation au détriment de la véritable richesse culturelle, identitaire et sociale de la Méditerranée. Ce discours peut s'appliquer non seulement à toute destination en voie de développement touristique, mais aussi à toute alimentation humaine (compte tenu, bien entendu, de ses spécificités et caractéristiques propres). Le moment est-il venu de réfléchir à une « hospitalité renouvelée » (Affaya *et al.*, 2008 : 248) ? Un nouveau type de tourisme pourrait

s'affirmer et prendre le nom de « tourisme sensoriel » (Freire, 2012) où l'activité touristique, autrefois utilisée pour « échapper au rythme effréné qui caractérise le mode de vie moderne » (Da Silva, 2016a : 50), se métamorphose et prend l'apparence d'un visiteur transformé en « consommateur d'expériences cosmopolites » (Salazar, 2015). Ces destinations deviennent une sorte de *buen retiro* pour ceux qui les visitent selon des *leitmotivs* méditerranéens (notamment le soleil et la « tranquillité »).

CONCLUSION

La diète méditerranéenne est une étoile au firmament du PCI de l'UNESCO : il s'agit d'un des premiers patrimoines alimentaires inscrits sur la Liste représentative et d'un *unicum* anthropologique proposé par un *consortium* de plusieurs pays méditerranéens. La diète méditerranéenne est une méthodologie alimentaire qui transforme le paysage et la table, et donc la Nature et la Culture, en espaces anthropologiques métaphoriques où la *koiné* méditerranéenne, c'est-à-dire la communauté, est rendue viable grâce à sa construction et sa réinvention constantes. J'ai étudié les impacts de l'inscription de ce patrimoine dense et colossal sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Ces impacts se manifestent dans les dires et les retours des habitants de Pioppi/Pollica (Italie), de Soria (Espagne) et de Marseille (France), ainsi que par les représentants institutionnels locaux et les touristes en visite auprès de ces destinations touristiques. Ces trois niveaux ont à cœur et visent à comprendre les récits, la mémoire et les perceptions de ce qu'est le style de vie (*díaita*) méditerranéen, en général, ainsi que celui *cilentano*, *soriano* et marseillais, plus spécifiquement. Les trois niveaux d'analyse visent ainsi à comprendre comment peut s'opérer la sauvegarde d'un mode de vie.

Les représentations et connaissances recueillies de la diète méditerranéenne au sein de ces trois catégories s'apparente à trois niveaux anthropologiques ; à l'ethnologie du patrimoine (les détenteurs du patrimoine, et donc les habitants), à l'ethnologie « de couloir » (les institutions), ainsi qu'à une ethnographie touristique multisituée dans l'espace méditerranéen (les touristes). Pour faire cela, j'ai d'abord mis en contexte et exposé la nouveauté dans le champ patrimonial représentée par la Convention de l'UNESCO de 2003, ainsi que l'émergence et l'intérêt croissant pour un nouveau domaine de recherche, c'est-à-dire le PCI et les patrimoines alimentaires. En faisant référence aux pratiques culturelles alimentaires inscrites sur la LR, il s'agit de comprendre comment et par qui le patrimoine alimentaire qu'est la diète méditerranéenne est rendu viable au sein des communautés (les détenteurs du patrimoine), opérationnalisé par les institutions locales et vécu par les visiteurs. Comme un café *al vetro* [au verre], il nous faut donc une diète méditerranéenne « au verre », c'est-à-dire qui transparait du verre, pour voir « comment elle est faite ».

La définition de diète méditerranéenne reste problématique, précisément parce que le terme diète désigne quelque chose de plus complexe que le simple fait de manger. Que ce soit sur le terrain ou par les institutions qui la protègent, nous nous heurtons

continuellement à des difficultés ; d'une part, la diète méditerranéenne est comprise comme une pratique nutritionnelle et contraignante qui fait maigrir, d'autre part, elle incarne un mode de vie doté de points communs et de différences au sein d'un univers plus ou moins diffus qu'est la « Méditerranée », entendue comme espace géo-climatique, ethnoculturel, symbolique et social. Il existe des niveaux d'interprétation totalement différents qui se heurtent constamment dans un ressac continu de définitions. La diète méditerranéenne est une ingénierie onomastique, c'est-à-dire qu'elle correspond à la construction et à la célébration d'un nom, orientée d'abord vers la problématique médicale et nutritionnelle, puis patrimoniale. Donc, elle se traduit par : la connaissance et le respect du territoire et de ses productions alimentaires, la culture de l'alimentation et de ses préparations, ainsi que vivre bien et sainement. Au fond, c'est une épistémologie de l'amour de soi, puis de l'environnement et de ses produits ; un modèle de bien-être pour l'être humain. La diète méditerranéenne est une méthode précieuse qui vise l'équilibre, un laboratoire de la compagnie en période de rareté sociale. Cependant, puisque le terme diète méditerranéenne est né artificiellement, ce dernier continue d'entraîner un écart de compétences, c'est-à-dire qu'on ne sait pas exactement où elle ne commence ni où elle se termine. Après avoir recueilli les points de vue des habitants des communautés électives, des institutions qui y opèrent et des touristes qui vont les visiter, j'ai finalement conclu que la diète méditerranéenne ne se réduit pas à une définition, mais qu'elle est un « croisement de regards » ; des autochtones, de la communauté « pro-méditerranéenne », ainsi que de l'imaginaire de voyage. En ce sens, la vision mercantile donnée par l'industrie touristique et par les vendeurs de produits méditerranéens (huile d'olive, vin, yaourt, jambons, pâtes, couscous, baklava, etc.) s'ajoute à la vision « indigène » (institutionnelle et civile).

Le problème est que l'expression « diète méditerranéenne », dans le monde global, fait référence à un régime minceur, mais que ce dernier n'est pas le legs offert par la diète méditerranéenne. Cette diète propose plutôt une méthodologie pour transmettre l'idée de manger sainement, et dans certains cas la pratique, à tous les peuples qui veulent se défendre contre les maladies non transmissibles, dégénératives et métaboliques : en un mot, celles de la modernité. En particulier, les maladies cardiaques sont à interpréter comme les poignards meurtriers d'un Occident infirme. La fausse croyance d'une société méditerranéenne pure et innocente – en contact avec la nature et suivant un style de vie alimentaire originel et autochtone – n'est autre chose que la mythisation d'un espace tissée par une société en décadence ; dans ce cas, la société occidentale et, notamment,

américaine. Les caractéristiques principales de la diète méditerranéenne reflètent donc une réponse aux « maladies du progrès » : la saisonnalité pour un souci de durabilité et pour suivre des rythmes écologiques et biologiques, la frugalité pour contrer la vitesse d'un Occident pléthorique en nourriture, gaspillage et stress, ainsi que la convivialité pour faire face à la solitude croissante, l'égoïste repli des nations et le manque de solidarité. Fondamentalement, le concept de diète méditerranéenne fait référence à un mode de vie qui renforce les relations sociales et qui est bon pour la santé. Dans une logique de « modernité ethnographique » à la Clifford (2010), ces deux aspects (social et sanitaire) sont extrêmement recherchés, car ils sont à la base de l'équilibre qui manque dans les sociétés globalisées contemporaines. Faisant un demi-tour, la « question du cœur » répondait précisément aux besoins les plus intimes des individus aliénés dans leur vie quotidienne. Malgré les différences ethno-linguistiques, j'ai trouvé dans leurs réponses le véritable agglutinant qu'offre la diète méditerranéenne ; certaines des dynamiques contemporaines qui nécessitent plus d'attention sont appréhendées en filigrane telles que l'alimentation, l'environnement et la socialité. Cela se tient peu importe que la diète méditerranéenne soit reprise dans le discours de l'UNESCO et institutionnel, ou bien résumée par la société civile et les visiteurs.

La pratique de la diète méditerranéenne, que ce soit en Méditerranée ou ailleurs, peut être une affinité qui unit dans un monde qui divise. Il est important de considérer cette première patrimonialisation d'une culture alimentaire à l'UNESCO en 2010 (avec la cuisine *oaxaqueña* et le repas gastronomique des Français) comme une clé de lecture fondamentale de la contemporanéité : le fait de reconnaître la nécessité, et l'urgence, de préserver des pratiques, des techniques, des idées et des coutumes menacées. Ce patrimoine de techniques, d'idées et de coutumes n'est pas nécessairement perdu. Il faudrait plutôt constater que certaines de ses caractéristiques appartiennent au passé et que d'autres n'ont tout simplement jamais existées, mais ont plutôt été rêvé nostalgiquement par les sociétés mondiales et ont fréquemment été mythifié par l'entremise du processus de patrimonialisation ou de valorisation commerciale (où le tourisme s'insère dans sa contribution économique). Pour éviter des nouvelles mythologies d'un passé arcadien qui exotise un présent pauvre en « nourriture sociale », c'est-à-dire en échanges sociaux, il faut se demander comment on peut tendre vers cet idéal. La diète méditerranéenne devient alors un « para-mot », c'est-à-dire un terme qui dépasse (*para-*, à côté de) l'idée qui est proposée à l'UNESCO ou continuellement répétée par les institutions. Ainsi, elle devient applicable à

toutes les réalités locales. La diète méditerranéenne devient également une para-idéologie, qui doit se distinguer et s'éloigner de la « parabole méridionale », si proche de celle du bon sauvage anthropologique. Opérationnalisée sur de nombreux plans – santé, nutrition, environnement, durabilité, identité, mémoires locales, commerce, tourisme –, ses propriétés multidisciplinaires font d'elle un vrai roboratif de la modernité. Synonyme d'authenticité, de bien-être et d'équilibre dans une contemporanéité trébuchée par des conflits armés, des crises sanitaires, des insuffisances alimentaires et bien d'autres éléments dénotant la crise, la diète méditerranéenne incarne un rempart de repérage social et alimentaire mondial.

Certains travaux ont pu éclairer quelques cas particuliers – par exemple celui d'Elisabetta Moro (2014) au Cilento ou de Consuelo Álvarez Plaza (2014) à Soria –, mais les impacts dus à l'inscription de la diète méditerranéenne, ainsi que les retours de plusieurs catégories d'interviewés (habitants, représentants institutionnels, touristes) n'ont pas été analysés dans un contexte plus large et comparé. Ce sont ces données qui ont pesé dans le choix de mener un terrain ethnographique triparti et multisitué, utilisant les outils méthodologiques de l'observation participante et des entrevues semi-dirigées. Par ce moyen, le travail multisitué a agréé une illustration et une analyse d'envergure aux expériences humaines, qu'elles soient de vie (habitants), de travail (représentants institutionnels) ou de voyage (touristes). Également, l'enquête de terrain m'a amené à constater qu'il n'y a pas de définition univoque de diète méditerranéenne. À l'exception des habitants de Pioppi/Pollica, une grande majorité des interviewés n'était pas au fait de la patrimonialisation de la diète méditerranéenne ni de l'existence (ou de la conscience de faire partie) des Communautés Emblématiques de la diète méditerranéenne. L'étude de ces trois communautés, et leur comparaison, a permis de confirmer ce constat.

L'enquête de terrain m'a amené à constater le hiatus entre les définitions données à la diète méditerranéenne au niveau institutionnel et les définitions de la réalité de terrain (habitants et touristes). Si, d'une part, la diète méditerranéenne porte toujours en elle toute sa puissance conceptuelle d'origine – c'est-à-dire une alimentation saine et un élixir de vie dans les communautés méditerranéennes –, d'autre part, la nouvelle valeur acquise en 2010 via son inscription à l'UNESCO (et donc la dotation de valeurs politiques, économiques, symboliques et identitaires) ne sont pas pleinement comprises par les individus qui devraient la pratiquer, ni opérationnalisées en dehors des sphères scientifique et médicale qui, elles, ont mené des études et des recherches sur ce « mode de vie médicalisant ». En effet, les vertus culturelles pour lesquelles la diète méditerranéenne est

devenue un patrimoine immatériel n'ont pas la même place, ni la même représentation du traitement privilégié qui est plutôt réservé aux vertus nutritionnelles de ce modèle alimentaire. En définitive, la réinvention du concept de diète méditerranéenne, qui ne s'écarte pas de l'intuition d'Ansel Keys, renvoie à un style alimentaire pratiqué dans certains pays ou zones géographiques bordant la Méditerranée (surtout sur la côte euroméditerranéenne et avec une mention spéciale pour l'Italie et la Grèce). Pourtant, la diète méditerranéenne n'a pas été proposée à l'UNESCO (du moins depuis la seconde tentative) pour les bienfaits sanitaires qu'elle incarne ou pour sa dimension diététique, mais plutôt pour sa valeur culturelle.

Un kaléidoscope de définitions, d'imaginaires et d'applications m'est renvoyé par les « praticiens de la diète méditerranéenne » dans les communautés choisies pour le terrain d'étude. En résumant l'interprétation du concept de diète méditerranéenne d'après ses détenteurs, les *Pioppesi* (et plus généralement les habitants de la commune de Pollica) connaissent la diète méditerranéenne par un double écho narratif. Le premier écho est celui de la définition de diète méditerranéenne de l'UNESCO (style de vie) où les *Cilentani* voient reflétée leur identité collective. Un second écho est dû à la présence et aux travaux d'Ansel Keys qui devient la figure apotropaïque de la santé de la population du Cilento. À Soria, c'est l'acception médicale de la diète qui est mentionnée à l'unanimité. La santé devient le socle sur lequel cette pratique alimentaire s'appuie : il s'agit d'un appui physique par l'ingestion de certains aliments et psychique via la socialité. Bien qu'extensivement citées par les habitants de Soria, les nombreuses activités promues par Dr Ruiz Liso et sa fondation scientifique (FCCR) ne favorisent pas le sentiment d'intégration des *Sorianos* à une communauté méditerranéenne, et plus précisément au sein d'un collectif qui trouverait son lien et son unité dans la diète méditerranéenne. Les habitants de Soria se sentent appartenir à un collectif continental et atlantique, plutôt que méditerranéen. Lorsqu'interrogés, les habitants de Marseille font correspondre la diète méditerranéenne à l'énumération de certains aliments favorables à la pratique de ce « régime santé ». L'argument sanitaire est fréquemment mentionné. Pour l'acception restrictive que le mot « diète » incarne dans la langue française, la diète ne se pratiquerait pas à Marseille, alors qu'une pluralité méditerranéenne s'exprime puissamment par une forte présence de la population migrante et par les habitants « métissés » de la cité phocéenne.

En tant que prototypes anthropologiques, les Communautés Emblématiques avaient l'objectif de clarifier, et non pas de délimiter, l'étendue de la pratique de la diète

méditerranéenne. En revanche, le résultat a été de créer des revendications régionales et alimentaires, ainsi que des problèmes de l'ordre de l'identification du bien à la suite de la patrimonialisation à l'UNESCO. Si, à Pioppi, la diète méditerranéenne est à mi-chemin entre l'histoire locale factuelle (la présence d'Ancestral Keys) et une idée stéréotypée de la Méditerranée, à Soria (qui est déjà une Communauté Emblématique) et à Marseille (qui ne fait pas partie du dossier de l'UNESCO), les manifestations sont très difficiles à saisir. La sauvegarde de la diète méditerranéenne est ainsi entravée, puisqu'elle fait davantage l'objet d'une rhétorique institutionnelle que de pratiques avérées. Les praticiens de la diète méditerranéenne sont donc les protagonistes, à leur insu, du théâtre *unesquien*. Il est évident de remarquer la double dynamique qui se crée entre la « communauté de pratique » et la « communauté patrimoniale » de la diète méditerranéenne, reflétant respectivement la culture et la « culture » alimentaire de la Méditerranée. En tant que « culture », le récit de la diète méditerranéenne est reconfiguré par sa mobilisation politique et sa pratique collective imposée. Bien que de manière douce (comme le *soft power* qu'incarne l'alimentation), je parle d'imposition car, d'après ce qui a été vécu sur le terrain, la communauté est plus que fréquemment une observatrice passive (et souvent inconsciente) de son propre patrimoine culturel. Cela empêche, non seulement, un processus d'appropriation et de sens de la pratique patrimoniale, mais en plus ne permet même pas d'identifier des manifestations potentiellement à risque pour agir et tenter de les protéger ou, au contraire, décider de les abandonner et de les laisser mourir ; en effet, le dernier mot sur la viabilité d'une pratique immatérielle reste (ou devrait rester) entre les mains des praticiens.

Historiciser la diète méditerranéenne, et donc l'envisager sous l'angle de son seul passé (souvent l'alimentation de l'Italie du Sud et de la Crète pendant les années 1950-60), reste une habitude tenace. La diète méditerranéenne est mythifiée à travers son ancestralisation et idéalisation ancrées dans un passé réinventé sur la base de la tradition. Les « Méditerranéens » et, dans mon cas, les détenteurs du patrimoine deviennent des habitants exotiques ; une altérité qui acquiert les connotations du « bon sauvage ». En réalité, le modèle alimentaire proposé est beaucoup plus récent et correspond à l'alimentation des franges pauvres de l'aire méditerranéenne, surtout du *Meridione* italien, au cours des années 1950 et 1960. Imaginer la diète méditerranéenne comme le style (alimentaire et de vie) suivi à cette époque par les populations rurales de l'Italie du Sud et de la Crète est erroné pour la simple raison qu'il ne s'agit pas de la pratique culturelle inscrite. Il est donc vain de chercher à rattacher à la diète méditerranéenne des paramètres

interprétatifs immuables et non négociables. Cette diète n'est pas un souvenir, car si elle l'était, elle appartiendrait au passé. Il est donc inutile d'inscrire sur une liste une pratique culturelle qui appartient plus à la mémoire passée qu'à l'usage quotidien. On pourrait plutôt dire que le PCI est un gisement de mémoire collective. Pour être inscrit sur l'une des listes du patrimoine immatériel, une pratique culturelle doit être en usage, donc vivante. Ce n'est que dans ce cas qu'elle peut s'appuyer sur la mémoire, sinon ce serait comme vouloir protéger le grec ancien qui est une langue morte, ou encore une espèce animale déjà disparue. La patrimonialisation de la diète méditerranéenne est un énième appel à l'aide d'une société touchée par la boulimie consumériste, l'orthorexie de performance, l'anorexie sociale ; autant d'expressions du turbocapitalisme qui envahit notre quotidien. En même temps, cette « diète » apparaîtrait comme une bouée de sauvetage de cette « famine » du corps, de l'esprit et de l'âme qui afflige les pays occidentaux, telle la faim physique dans de nombreux pays du monde. C'est la réponse à ce qu'Ansel Keys nous dit depuis le début : *Eat Well and Stay Well*.

En « terrain institutionnel », les voix changent et trouvent leur expression dans les activités de recherche et événementielles organisées par les institutions locales. D'une part, ces institutions opèrent dans une perspective internationaliste et mercantiliste, ce qui se traduit par une vitrine de ce qu'est la diète méditerranéenne, selon elles. Malheureusement, cette offre repose sur le conservatisme (il s'agit d'une cuisine « à l'ancienne »), le moralisme (à travers les pyramides alimentaires) et l'essentialisme identitaire (certaines cuisines ou certains produits sont « plus méditerranéens » que d'autres). D'un point de vue ethnographique, je trouve qu'il y a une auto-proclamation hégémonique de l'expression culturelle qu'est la diète méditerranéenne sur la scène mondiale. D'autre part, les intérêts de ces institutions sont aussi locaux et, de ce point de vue, elles tendent d'une manière intéressante, et je trouve réussie, à valoriser le patrimoine culturel dont elles disposent ; qu'il s'agisse de la diète méditerranéenne comme alimentation saine et art de vivre dans le Cilento à l'Écomusée de la diète méditerranéenne, de la salubrité du manger « à la méditerranéenne » à Soria via de multiples activités de sensibilisation médicale, ou bien à travers l'exposition de la méditerranéité à Marseille dans *Le grand Mezzé*. La nourriture et la manière de la partager deviennent alors un patrimoine ethnographique, qui doit donc être vécu sur le terrain. En fait, la diète méditerranéenne ne semble pas praticable au-delà des communautés qui l'ont soutenue ou, plus largement, en dehors de la Méditerranée. Cependant, les « frontières » du patrimoine alimentaire ne correspondent pas aux frontières nationales. C'est précisément pour cette raison que la délimitation de la diète

méditerranéenne est un échec *ab origine*. Mis à part cet exclusivisme culturel répandu, j'ai essayé de démontrer comment la diète méditerranéenne est culturellement ré-utilisée et comment elle se réalise, voire se matérialise, politiquement au sein des communautés censées la pratiquer et ayant la responsabilité de la sauvegarder depuis 2010.

Après du « collectif de la diète méditerranéenne » (Cilento), le musée devient le fleuron stratégique de la communauté en termes de visibilité et de transmission de la diète méditerranéenne, ainsi que le garant institutionnel de sa protection en tant que PCI de l'UNESCO. Le legs intergénérationnel garanti par le musée est bien propulsé par l'éducation alimentaire qu'il offre. En revanche, ce qui manque à certaines « activités de château » (comme au Château des Princes Capano) est la participation (pro)active de la population locale, qui est oubliée dans un tourbillon de politisation et de bureaucratisation de la diète méditerranéenne (par exemple, à travers des événements liés à l'application des ODD). En ce sens, les activités paraissent plutôt viser une reconnaissance internationale qu'être à l'écoute de la population locale. En ce qui concerne le « collectif continental » (Soria), il se produit un certain succès quant à la diffusion (et la promotion) des recherches et activités liées à la diète méditerranéenne auprès de la population locale. Bien que l'aspect social soit mis en avant (*sobremesas*, *alternar*, etc.), le concept de diète méditerranéenne se base principalement sur la santé (les *medicamentos*), ce qui n'est pas l'objectif de l'inscription de cette pratique culturelle sur la LR de l'UNESCO. La population connaît le travail acharné du Dr Ruiz Liso, mais leur implication ne dépasse pas la participation aux ateliers, aux événements ou aux activités scolaires, puisqu'ils ne se sentent pas partie d'un collectif méditerranéen ou de la diète méditerranéenne. Pour ce qui est de Marseille, elle constitue un « collectif méditerranéen » précisément parce qu'elle rassemble une très grande diversité culturelle, entre autres grâce aux nombreuses communautés issues de l'immigration, dont plusieurs proviennent du bassin de la Méditerranée. À Marseille, la vision de la diète méditerranéenne est plus globale grâce à l'exposition *Le grand Mezzé*, et à ses créateurs, avec l'aide d'un commissariat scientifique d'envergure. La diète méditerranéenne est, ici, révélatrice des limites de la mondialisation, sans compter qu'elles les dénoncent en prônant la durabilité et le localisme.

Localement, le patrimoine partagé de cette diète créée par des scientifiques est plus l'apanage de l'imaginaire institutionnel (le *top*) que de sa population civile (le *bottom*). Les institutions locales utilisent le terme et le concept à des fins différentes (attraction touristique, collaborations (inter)nationales, promotion et sensibilisation nutritionnelle et médicale, etc.)

– les niveaux politique, économique et médical sont opérationnels. Les politiques ne visent pas à utiliser la diète méditerranéenne (en indiquant clairement ses manifestations), mais plutôt à en tirer un avantage tentaculaire (au niveau agricole, pour capter une part du marché touristique, ou bien à des fins de recherche médicale, universitaire et nutritionnelle). Bien qu'elle n'ait pas cette vocation originelle, la diète méditerranéenne devient l'image d'une unité (factice) des peuples méditerranéens qui la pratiqueraient. L'incongruité du projet et la construction fragile de cette unité sont perceptibles dans divers ressorts, notamment les politiques européennes de voisinage et de collaboration, ainsi que, plus localement, du manque de participation de la communauté locale aux événements organisés par les institutions qui y opèrent. En ce sens, la diète méditerranéenne est l'image qui décrit le mieux l'ambiguïté des représentations et des usages du concept de Méditerranée.

Dans la réalité, le concept de diète méditerranéenne n'est pas « inclusif », il ne l'a jamais été, ni depuis sa « création » par Ancel Keys, ni à la suite de sa construction patrimoniale ; cette diète se colore de l'illusion de l'inclusion. A contrario, il s'agit d'un concept qui s'appuie sur la normativité et qui fait de la diète méditerranéenne une *white diet*. Non seulement elle est « blanche », mais aussi principalement enracinée dans l'imaginaire européen (et occidental). Le fait que les populations des rives méridionale et levantine de la Méditerranée soient incluses de manière limitée (et parfois exclues) de cet imaginaire témoigne de la représentation idéalisée du mode de vie des peuples de la rive euroméditerranéenne. Ainsi, deux autres illusions s'ajoutent. L'une est celle de l'authenticité, qui repose fondamentalement sur l'historicité de la diète méditerranéenne et sur le fait qu'elle est restée inchangée pendant des millénaires. Sur un plan plus commercial, ce que l'on peut qualifier d'être en danger, c'est l'authenticité des produits alimentaires, au sens où il existe des contrefaçons (phénomène du *sounding*) qui peuvent générer une confusion sur la qualité du produit « original » et dont l'imitation génère de la concurrence déloyale. La deuxième illusion se produit par le fait que la diète méditerranéenne est considérée comme « la plus saine ». En l'absence d'études causales et comparatives sur le sujet (par exemple avec les cultures alimentaires des pays d'Afrique du Nord, d'Amérique latine ou d'Asie), l'attention quasi obsessionnelle qui est donnée à la diète méditerranéenne en fait, non seulement, une recommandation alimentaire ethnocentrique, mais aussi (néo)colonisatrice. Il est vrai puisque cette diète ne considère guère d'autres lieux (même extra-méditerranéens) où d'autres habitudes alimentaires qui pourraient être aussi salutaires qu'elle. Elle devient ainsi une vérité intouchable, presque dogmatique ; personne ne songerait à la critiquer, tant il vaudrait une critique du système « des Blancs ». Ces

illusions prétendent que les pratiques soient solidement ancrées dans le sillage de l'immutabilité et dans le prestige international, voire le campanilisme régional. Cependant, penser une tradition donnée comme quelque chose de meilleur qu'une autre et qui ne change pas dans une société en constante évolution est tout simplement faux. Cette posture élitiste offre un miroir intéressant sur les points d'ancrage que les sociétés désirent ou nécessitent aujourd'hui.

Dans cet ordre d'idées, promouvoir la diète méditerranéenne ne correspond pas seulement à mettre en avant une alimentation réputée saine, mais aussi l'image d'un territoire se caractérisant par une ruralité durable (les agricultures familiales) qui contrecarre l'(hyper)industrialisation de l'alimentation. Les politiques promues par l'Union européenne depuis les années 1990, ou par l'UNESCO, la FAO et la *Fundación Dieta Mediterránea* (FDM), parmi tant d'autres, visent précisément à soutenir les produits locaux et saisonniers, à préserver la biodiversité, ainsi qu'à minimiser les impacts environnementaux. En revanche, l'inscription de la diète méditerranéenne visait principalement, mais pas explicitement, à promouvoir une *umbrella brand* de produits agroalimentaires protégés individuellement par des indications géographiques. Ce récit d'authenticité, enraciné dans des revendications historiques et géographiques, se révèle stratégique dans la création d'un marché de niche pour commercialiser des aliments de qualité et pour favoriser l'expansion touristique des lieux qui les produisent. C'est précisément par la création (et la labellisation) du terroir que l'inscription de l'alimentation sur les listes de l'UNESCO s'insère dans les phénomènes de globalisation, de consommation et de touristification mondiaux.

Le phénomène touristique accompagne le processus de patrimonialisation qui, depuis 2010, se voit investi de l'officialisation des pratiques alimentaires à l'UNESCO incluant les produits, les cuisines et les manières selon lesquelles ces pratiques se produisent et se ritualisent. La nourriture devient un engrenage dans la gestion culturelle et touristique à travers la promotion des produits locaux et des préparations culinaires qui, elles, s'inscrivent dans les stratégies de dynamisation des économies locales et régionales. Le domaine alimentaire fait émerger, avec une acuité particulière, l'un des aspects les plus complexes de la Convention. D'une part, cet outil a des objectifs purement culturels ; il dénonce l'abus commercial du patrimoine et fait preuve d'une grande prudence dans l'évaluation des retombées économiques dérivées des inscriptions sur les listes internationales du patrimoine immatériel. D'autre part, et de manière toujours plus explicite, la Convention promeut l'idée d'une relation entre la sauvegarde du patrimoine immatériel et

le développement durable (et touristique), porteurs de bénéfices économiques pour les communautés concernées et étroitement liés à un territoire. Le terrain ethnographique entrepris dans les communautés électorales a permis de comprendre les imaginaires touristiques liés à la diète méditerranéenne à travers la (dé)construction des politiques touristiques locales et les opinions des visiteurs liées à la diète.

La configuration du système touristique de la diète méditerranéenne est *established* à Pioppi et Pollica, *not very developed* à Soria et *quasi-absent* à Marseille. Cela signifie que Pioppi et Pollica ont pu développer un modèle touristique qui utilise et intègre les bases terminologiques et conceptuelles de la diète méditerranéenne pour tenter d'attirer un segment touristique potentiellement intéressé. Le cas de Soria est particulier car, bien que la diète méditerranéenne soit largement promue localement (tout le monde connaît Dr Ruiz Liso et les activités qu'il organise), ce n'est pas un attrait pour les touristes. En effet, la diète méditerranéenne est totalement absente de l'offre touristique. Quant à Marseille, étant donné que la ville n'est pas une Communauté Emblématique, il n'a pas été possible d'enquêter sur la promotion de la diète méditerranéenne en tant que PCI UNESCO dans son tissu touristique. Pour cette raison, la diète méditerranéenne est absente tant d'un point de vue local que touristique.

Les cultures alimentaires patrimonialisées semblent représenter un changement de paradigme politique et décisionnel des États membres de l'UNESCO dans une démarche de réajustement politique mondial à travers l'alimentation et les cuisines nationales, ainsi qu'une nouvelle fabrication narrative du patrimoine via la nourriture. Les patrimonialisations de l'alimentaire se configurent comme la construction culinaire des États-nations. L'architecture d'un dossier alimentaire porté candidat à l'UNESCO et l'élément culturel proposé deviennent, une fois assemblés, l'image qu'un pays veut donner de son patrimoine alimentaire et/ou de ses pratiques sociales liées à l'alimentation. En dehors du gastronomisme, la culture alimentaire est aussi faite de sensations, de goûts et de souvenirs. On sait que la mémoire passe par la mémoire gustative. Ainsi, le patrimoine culturel alimentaire est peut-être le plus transversal de tous, car tout le monde peut en faire l'expérience. L'alimentation est liée à la mémoire involontaire, en tant que phénomène déclencheur d'une réminiscence, comme la madeleine chez Proust. La diète méditerranéenne est donc un patrimoine proustien qui repose sur « l'édifice immense du souvenir » (Proust, 1917). Par conséquent, tout le monde en est le détenteur. La diète méditerranéenne aurait ainsi cette capacité d'évoquer une mémoire inconsciente, et donc

forcément émotive. Comme toute cuisine inscrite à l'UNESCO, elle incarne une émotion patrimoniale réactivée.

Deux problèmes persistent en matière de patrimoine alimentaire. Tout d'abord, l'UNESCO n'a pas encore de catégorie à part pour ce patrimoine qui occupe pourtant une place de plus en plus importante dans les listes. Son insertion se fait à travers les catégories déjà présentes (les cinq grands domaines), comme les pratiques sociales et les rituels. Deuxièmement, le fait que la « cuisine » et l' « alimentation » soient des concepts aussi larges porte à se poser la question à savoir s'ils peuvent être qualifiés de PCI, et donc d'expressions immatérielles représentatives d'une culture. Peut-être serait-il d'une plus grande utilité qu'on leur accorde une protection juridique plus concrète et contraignante, offerte par des marques de qualité, par exemple, telles que les appellations d'origine ou les indications géographiques. Sans catégorie propre et en l'absence de manifestation ou de représentation concrètes, le patrimoine alimentaire reste pour l'instant une aporie¹²⁷ conceptuelle à partir de laquelle sont extrapolés les besoins urgents et les idéaux vers lesquels tendent les sociétés globales. En effet, on pourrait se demander sur quelle base une pratique alimentaire peut passer de la LR à la LSU de l'UNESCO ou, *in extremis*, comment une pratique liée aux cuisines nationales ou régionales peut être délistée (comme cela a été fait, dans de rares cas, pour le patrimoine mondial). Il faut (re)poser la question en matière de légitimité de l'alimentation sur la LR, sans rien enlever à la valeur culturelle incarnée par l'alimentation et à la complexité de ses riches pratiques sociales.

Pour fournir quelques pistes d'investigations futures, je dirais qu'il existe de nombreuses priorités de recherche dans le domaine du patrimoine alimentaire. Tout d'abord, il est nécessaire de définir clairement le patrimoine immatériel en référence à l'alimentation et à la culture alimentaire ; si, par exemple, il est lié aux fêtes religieuses, à la vie communautaire rattachée au partage de la nourriture à la maison, ou plutôt au restaurant avec les changements possibles découlant de la modernité. Dans un second temps, il sera pertinent de travailler sur la protection juridique du patrimoine alimentaire et, avec celle-ci, d'améliorer l'instrument offert par la Convention qu'est le rapport périodique. Les rapports devraient fournir les bonnes pratiques et les mesures de sauvegarde adaptées à une pratique culturelle inscrite, tout en exposant les effets potentiellement négatifs de la mise en scène d'un patrimoine pour les communautés patrimoniales. Troisièmement, un travail

¹²⁷ Une aporie est une énigme, un problème dont les possibilités de solution sont annulées dès le départ par la contradiction.

important reste à faire sur l'évaluation des mesures d'impact de la valorisation des cultures alimentaires. Les recherches futures pourraient porter sur l'évaluation de l'impact que les pratiques alimentaires reconnues par l'UNESCO ont eu au sein des politiques publiques des lieux et des actions menées pour sauvegarder et/ou mettre en scène ce patrimoine. Plus en détail, un autre axe à approfondir serait de faire de la recherche continue sur la diète méditerranéenne : il faut continuellement se demander, en plus de ce qu'elle est, à quoi correspond la diète méditerranéenne en tant que construction capable de répondre aux besoins contemporains, et ce dans la même lignée du patrimoine qui nous donne une boussole identifiant la valeur accordée aux pratiques culturelles jugées « dignes » de sauvegarde, par rapport à d'autres qui en sont exclues. Finalement, il est nécessaire d'enquêter en permanence sur les significations que les communautés autant que les touristes donnent aux concepts d'authenticité et de tradition pour déterminer ce qui reste ancré dans ces deux concepts, puis quels éléments s'y ajoutent et/ou se superposent (également grâce ou à cause de l'activité touristique). De cette manière, il serait possible de formuler des politiques touristiques plus prudentes et non aux dépens des communautés locales.

Je voudrais indiquer également quelques sujets que je n'ai pas pu aborder dans le cadre de la recherche. Les observations de terrain ont été menées dans trois communautés méditerranéennes seulement. Certes, la limite était spatio-temporelle et économique. Des terrains ethnographiques pourraient être envisagés dans d'autres Communautés Emblématiques de la diète méditerranéenne, ainsi que dans des communautés ne faisant pas partie du dossier UNESCO de la diète méditerranéenne (Liban, Tunisie, Albanie, Turquie, etc.). Des études ethnographiques ultérieures, conduites par des spécialistes qualifiés en interrogeant une multiplicité d'acteurs sur le terrain, auraient le potentiel de fournir des données fiables et plurielles sur l'évolution du patrimoine alimentaire qu'est la diète méditerranéenne, et ce, sur plusieurs fronts disciplinaires (anthropologie, sociologie, tourisme, droit, économie et autres). En ce sens, une recherche ultérieure interrogerait les perceptions du système alimentaire et celui de la diète méditerranéenne que possèdent le segment de la population plus jeune (18-35 ans), ainsi que la communauté issue de l'immigration en Méditerranée. Également, les représentations et les manifestations de la diète méditerranéenne (et plus généralement de la cuisine méditerranéenne) pourraient être étudiées auprès de la population méditerranéenne émigrée du bassin (par exemple en Amérique), de la population native hors-Méditerranée, ou encore se trouvant dans une zone

à biome méditerranéen (Chili, Australie, etc.). Je suggère de creuser davantage en matière de participation active des communautés patrimoniales à la sauvegarde et à la viabilité du patrimoine qu'elles portent, comme par exemple en ce qui a trait aux processus décisionnels ou de gestion et promotion du PCI.

En conclusion, le modèle de la diète méditerranéenne a été absorbé et assumé sans critiques, devenant ainsi rapidement un argument gagnant pour les stratégies marketing de l'industrie alimentaire et du bien-être. Cela ne veut pas dire que cette diète ne puisse inspirer les gestes, les pratiques et les façons de manger et de vivre. Le succès différé de la diète méditerranéenne, qui a été médié par un physiologiste américain, est une clé importante d'interprétation de la réalité : la diète méditerranéenne incarne un acte politique noué d'un message d'espoir lié au détachement du matérialisme et à l'abandon de son corollaire (le consumérisme). En ce sens, la diète méditerranéenne n'est rien d'autre qu'un concept-golem, puisé de la représentation de la Méditerranée et élevé au rôle de totem, mais qui a été aspiré dans un tourbillon de définitions multiples et de manifestations vagues. En outre, le monde contemporain semble avoir besoin d'une connexion plus profonde que celle offerte par le Wi-Fi. Or, ce lien semble passer puissamment par la culture alimentaire. En Occident, la diète méditerranéenne est investie du pouvoir de rallier les communautés et les sociétés à travers une multiplicité d'éléments identifiés déterminant les caractéristiques, essentiellement imputables aux aspects médicaux, agroalimentaires et socioculturels dont toute *díaita* est porteuse. S'éloignant un peu de la simple dissertation académique et de la sacralisation médicale, dans son lien intime entre santé et alimentation, la diète méditerranéenne est donc une « recette » (dans son étymologie latine de *recipe*, qui signifie « prendre ») qui offre un remède aux dérives de la modernité en incarnant un modèle d'équilibre auquel aspirer.

J'espère que ce manuscrit, conjugué aux études dont il fait écho et sur lesquelles il s'appuie, ainsi qu'aux débats qu'il suscitera, sèmera une autre plante dans le jardin de la diète méditerranéenne qui, de surcroît, se trouve au royaume de l'imaginaire méditerranéen (qui est étudié depuis un certain temps). Si je me trouve d'accord avec ceux qui affirment que la diète méditerranéenne est une invention scientifique, je soulignerai cependant qu'il ne s'agit pas d'un mirage anthropologique, mais plutôt de l'exploitation politique d'un agglomérat symbolique de la Méditerranée (non exempt de stéréotypes et d'auto-proclamations). L'importance sociale qu'elle revêt va au-delà de toute politisation ou touristification. Tout en accordant à la diète méditerranéenne sa construction scientifique, je

trouve que l'aspect socioculturel qu'elle porte est immense et l'associe à la justification d'un discours derrière lequel la Méditerranée, en tant qu'espace physique mais aussi mental, joue un rôle fondamental dans l'interprétation du passé, du présent et du futur. Également, si quelqu'un me contestait l'existence de la diète méditerranéenne telle que décrite au fil de cette recherche, il serait confortant de lui répondre, en utilisant les mots de l'écrivain français Bernard Pingaud, qu' « il faudrait l'inventer » (1959 : 3), tout simplement.

BIBLIOGRAPHIE

Abad Alegría, F. (2005). *Migas - Un clásico popular de remoto origen árabe*. Zaragoza : Primer, Ed. Certeza.

Abbots, E.-J. (2016). Approaches to Food and Migration: Rootedness, Being, and Belonging. Dans Klein, J. et Watson, J., *The Handbook of Food and Anthropology* (p. 115-132). London: Bloomsbury.

Abélès, M. (2004). *Identity and Borders: An Anthropological Approach to EU Institutions*, Twenty-First Century Papers: On-line Working Papers from the Center for 21st Century Studies. Récupéré le 1^{er} avril 2022 de <http://www4.uwm.edu/c21/pdfs/workingpapers/abeles.pdf>.

Abu-Lughod, L. (1986). *Veiled Sentiments: Honour and Poetry in a Bedouin Society*. Berkeley, Los Angeles-London.

Abulafia, D. (2005). Mediterraneans. Dans Harris, W.V., *Rethinking the Mediterranean* (p. 64-93). Oxford : Oxford University Press.

Affaya, M.N., Cassar, C., El Khayat, R., Onghena, Y., Roque, M.-A. et Theuma, N. (2008). *La Méditerranée : figures et rencontres*. Milan : Jaca Book.

Aguilera Bornand, I.M. (2019). Patrimonialización de la alimentación, producción de un pueblo: la antigüedad como patrimonio mapuche, *SOPHIA AUSTRAL, N° 23, 1er Semestre 2019* :107-128.

Aimez, P. (1979). Psychopathologie de l'alimentation quotidienne. Dans Fischler, C., *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*, Communications, 31(93-106).

Akdeniz, N. (2022). From participant observation to participant action(-to-be): Multi-sited ethnography of displacement in Cyprus, *Ethnography, 23(2)*, 294-316.

Albala, K. (2007). *The banquet: Dining in the great courts of late renaissance Europe*. Urbana : University of Illinois Press.

Albera D., Blok A. et Bromberger C. (2001). *L'Anthropologie de la Méditerranée / Anthropology of the Mediterranean*. Paris : Maisonneuve et Larose-MMSH.

Albors-Garrigos, J., Barreto, V., García-Segovia, P., Martínez-Monzó, J. et Hervás-Oliver, J.L. (2013). Creativity and innovation patterns of haute cuisine chefs, *Journal of Culinary Science & Technology, 11(1)* : 19-35.

Allbaugh, L.G. (1953). *Crete: a case study of an underdeveloped area*. Princeton, New Jersey : Princeton University Press.

Álvarez, M. (2005). La cocina como patrimonio (in) tangible. Dans Mariani, V., *Temas de Patrimonio Cultural (Vol. 6, 11-26)*. Buenos Aires, Argentina : Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural.

Álvarez, M. et Sammartino, G. (2009). Empanadas, tamales y carpaccio de llama. Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca, Argentina. *Estudios y Perspectivas de Turismo, (18)*161-175.

Álvarez Plaza, C. (2014). La dieta mediterránea: el milenarismo arte de comer, saber vivir y comensalidad entre dioses y hombres. Dans Catedra, M. et Devillard, M., Saberes culturales: Homenaje a José Luis García García, p. 429-53. Gijón : Edicions Bellaterra.

Álvarez-Sala, L., Millán, J. et De Oya, M. (1996). La dieta mediterránea en España. ¿Leyenda o realidad? (II). Otros elementos de la dieta mediterránea: verdura y fruta, el pescado. Evolución de la dieta y de las enfermedades cardiovasculares en España en las últimas décadas, *Rev Clin Esp*, (196)636-646.

Anatole-Gabriel, I. (2016). *La fabrique du patrimoine de l'humanité. L'Unesco et la protection patrimoniale (1945-1992)*. Paris : Publications de la Sorbonne / Éditions de la Maison des sciences de l'Homme, collection « Internationale », n° 96.

Anderson, B.R. (1991). *Imagined communities: Reflections on the origin and spread of nationalism* (Rev. and extended ed.). Verso.

Andrić, I. (1993). *Racconti di Sarajevo*. Newton Compton Editori.

Antons, C. (2015). Epistemic Communities and the 'People without History': The Contribution of Intellectual Property Law to the 'Safeguarding' of Intangible Cultural Heritage. Dans Calboli, I. et Ragavan, S., *Diversity in Intellectual Property: Identities, Interests, and Intersections*, p. 453-471. New York : Cambridge University Press.

Apfelbaum, M. (1994). La diète prudente, est-elle bien raisonnable? Dans Fischler, C., *Manger Magique : Aliments sorciers, Croyances comestibles*. Paris : Éditions Autrement.

Appadurai, A. (1991). Global Ethnoscapes: Notes and Queries for a Transnational Anthropology. Dans Fox, R.G., *Recapturing Anthropology: Working in the Present* (p. 191-209). Santa Fe, N.M. : School of American Research Press.

Aron, R. et Durkheim, É (1994). *The stages of sociological thinking*. Lisboa : Publicações Dom Quixote.

Arrieta, I. (2009). Comunidades, científicos y especialistas en los proyectos patrimoniales y museísticos: de "arriba-abajo", de "abajo-arriba". Dans Arrieta, I., *Activaciones patrimoniales e iniciativas museísticas: ¿por quién? y ¿para qué?* (p. 11-19). Bilbao : Universidad del País Vasco.

Attina, F. (1993). The Euro-Mediterranean Partnership Assessed: The Realist and Liberal Views. Dans Baldwin, D., *Neorealism and Neoliberalism: The Contemporary Debate*, *European Foreign Affairs Review* (8/2)181-200. New York.

Aubaile-Sallenave, F. (1996). La Méditerranée, une cuisine, des cuisines, *Social Science Information*, 35(1) : 139-194.

Aubaile-Sallenave, F. (2009). La dieta mediterránea, ¿un desafío cultural? Actas del Seminario Internacional *Gestión y Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, Barcelona.

Aubertin, M.N. et Sicotte, G. (2013). *Gastronomie québécoise et patrimoine*. Collection « Nouveaux Patrimoines ». Presses de l'Université du Québec.

Audisio, G. (1935). *Jeunesse de la Méditerranée*. Paris : Gallimard.

Augé, M. (1979). *Symbole, fonction, histoire : les interrogations de l'anthropologue*. Paris : Hachette.

- Augé, M. (1986). *Un ethnologue dans le métro*. Paris : Hachette.
- Augé, M. (1994). *Le sens des autres. Actualité de l'anthropologie*. Paris : Fayard.
- Augé, M. (2014). *Une ethnologie de soi. Le temps sans âge*. Paris : Le Seuil.
- Augé, M. et Colleyn, J. (2009). *L'anthropologie*. Presses Universitaires de France.
- Augé, M. et Colleyn, J. (2021). *L'anthropologie*. Presses Universitaires de France, (4^e édition).
- Avieli, N. (2005). New Year Rice Cakes: Iconic Festive Dishes and Contested National Identity, *Ethnology* 44(2), Spring : 167-187.
- Aykan, B. (2016). The Politics of Intangible Heritage and Food Fights in Western Asia, *International Journal of Heritage Studies*, 22(10) : 799-810.
- Ayuntamiento Soria (2022). *Soria*. Récupéré le 14 juillet 2022 de <https://www.soria.es/>.
- Balandier, G. (2002). « Présentation », L'anthropologue à l'épreuve du temps, *Actes de la journée d'hommage à Georges Balandier, Recherches sociologiques*, 33(2).
- Baldini, M., Pasqui, F., Bordoni, A. et Maranesi, M. (2009). Is the Mediterranean lifestyle still a reality? Evaluation of food consumption and energy expenditure in Italian and Spanish university students, *Public Health Nutrition*, 12(2) : 148-155.
- Ballard, J. (1935). L'islam et l'Occident, *Cahiers du Sud*, no. 175, août-septembre 1935.
- Balvet, D. (2002). *La consommation de productions locales en Bresse de l'Ain: Pratiques et représentations alimentaires*. Thèse de doctorat, Université Lumière Lyon 2, France.
- Barthes, R. (1961). Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine, *Annales ESC*. XVI(5) : 977-986.
- Bauman, Z. (1998). On Glocalization: or Globalization for some, Localization for some Others, *Thesis Eleven*, 54(1): 37-49.
- Beach, D., Gobbo, F., Jeffrey, B., Smyth, G. et Troman, G. (2004). Guest editors' introduction, *European Educational Research Journal*, 3(3) : 534-538.
- Ben Ameer, N. (2015). *Unesco: La Tunisie veut faire partie des pays de la diète méditerranéenne*. Récupéré le 25 septembre 2015 de <http://kapitalis.com/tunisie/2015/09/25/unesco-la-tunisie-veut-fairepartie-des-pays-de-la-diete-mediterraneenne/>.
- Bendix, R. et Hafstein, V.T. (2009). Culture and Property, *Ethnologia Europaea*, 39(2) : 5-10.
- Bénetière, M.-H., Chave, I., Faure, J. et Vottero, M. (2019). Patrimoines gastronomiques. Définitions, typologies et enjeux de conservation. Dans Bénetière, M.-H., Chave, I., Faure, J. et Vottero, M., *Patrimoines gastronomiques. Définitions, typologies et enjeux de conservation*, *In situ, revue de patrimoines*.
- Benoit, F. (1930). Survivances des civilisations méditerranéennes chez les Berbères, *Revue Anthropologique*, 40^e année, (7-8)291-342.
- Berlyne, D.E. (1962). *Anthropology and Human Behavior*. Washington DC : Anthropological Society of Washington.

- Berque, A. (2000). *Écoumène. Introduction à l'étude des milieux humains*. Paris : Belin.
- Berque, A. (2003). Lieu 1. Dans Lévy, J. et Lussault, M., *Dictionnaire de la géographie et de l'espace des sociétés*. Paris : Belin.
- Berta, P. (2011). Constructing, commodifying, and consuming invented ethnic provenance among Romanian Roma, *Museum Anthropology* 34(2) : 128-141.
- Bertrand, L. (1936). Discours du 2 novembre 1935, *Cahiers de l'Académie méditerranéenne*, 2, hiver 1936.
- Bessière, J. (2001). *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial. Le haut plateau de l'Aubrac, le pays de Roquefort et le Périgord noir*. Coll. "Logiques sociales", L'Harmattan.
- Bessière, J. (2011). Les terroirs de valorisation gastronomique. Dans Delfosse, C., *La Mode du terroir et les produits alimentaires*, La Boutique de l'histoire.
- Bessière, J. (2012). *Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural*. Versailles : Éditions QUAE.
- Bessière, J. (2013). 'Heritagisation', a challenge for tourism promotion and regional development: an example of food heritage, *Journal of Heritage Tourism*, 8(4) : 275-291.
- Bessière, J., Poulain, J.-P. et Tibère, L. (2013). L'alimentation au cœur du voyage. Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux. Dans Bessière, J., Poulain, J.-P. et Rayssac, S., *Tourisme et recherche* (p. 71-81). Toulouse : Éditions Espaces, Tourismes Loisir.
- Béthemont, J. (2001). *Géographie de la Méditerranée. Du mythe unitaire à l'espace fragmenté*. Paris : Colin.
- BFMDICI (2021). *Forcalquier: une association promeut la ville comme ambassadrice de la diète méditerranéenne*. Récupéré le 15 septembre 2022 de <https://www.facebook.com/watch/?v=863684197625074>.
- Bierwerth, G. (2019). *Rapports au territoire et au patrimoine dans un contexte d'après-guerre. Tourisme de retour d'expulsés allemands*. Thèse de doctorat, Université Laval, Canada.
- Björk, P. et Kauppinen-Räsänen, H. (2013). Culinary-gastronomic tourism – a search for local food experiences, *Nutrition & Food Science*, Vol. 44, No. 4, 294-309.
- Blanco-Romero, A., Blázquez-Salom, M. et Cànoves, G. (2018). Barcelona, Housing Rent Bubble in a Tourist City, *Social Responses and Local Policies. Sustainability*, 10(6)2043.
- Bleu Tomate (2021). *Forcalquier, capitale française de la diète méditerranéenne ?* Récupéré le 16 septembre 2022 de <https://www.bleu-tomate.fr/forcalquier-capitale-francaise-de-la-diete-mediterraneenne/>.
- Blok, A. (1974). *The Mafia of a Sicilian village 1860-1960. A study of violent peasant entrepreneurs*. Oxford : Basil Blackwell.
- Blondeau, C. (2002). *La boucherie : un lieu d'innocence ?* Récupéré le 1^{er} mars 2021 de <http://www.ethnographiques.org/2002/Blondeau.html>.

Boccardi, V., Calvani, R., Limongi, F., Marseglia, A., Mason, A., Noale, M., Rogoli, D., Veronese, N., Crepaldi, G. et Maggi, S. (2018). Consensus Paper on the “Executive Summary of the International Conference on Mediterranean Diet and Health: a Lifelong Approach”, an Italian Initiative Supported by the Mediterranean Diet Foundation and the Menarini Foundation, *Nutrition* 51-52, 38-45. 10.1016/j.nut.2017.12.002.

Bonte, P. et Izard, M. (2010). *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*. Paris : Presses Universitaires de France, 4^e éd.

Bortolotto, C. (2009). The Giant Cola in Gravina. Intangible Cultural Heritage, Property, and Territory between Unesco Discourse and Local Heritage Practice, *Ethnologia Europea*, 39(2) : 81-94.

Bortolotto, C. (2011a). *Le patrimoine culturel immatériel. Enjeux d'une nouvelle catégorie*. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme.

Bortolotto, C. (2011b). Patrimonio immateriale e autenticità: una relazione indissolubile, *La Ricerca Folklorica* No. 64, *Beni immateriali La Convenzione Unesco e il folklore*, 7-17.

Bortolotto, C. (2013a). Authenticity: a non-criterion for inscription on the lists of UNESCO's Intangible Cultural Heritage Convention, *IRCI Meeting on ICH, Evaluating the Inscription Criteria for the Two Lists of UNESCO's Intangible Cultural Heritage Convention*, dans Final Report, The 10th Anniversary of the 2003 Convention, 10-11 January 2013, Tokyo, Japan.

Bortolotto, C. (2013b). L'UNESCO comme arène de traduction. La fabrique globale du patrimoine immatériel, *Gradhiva*, récupéré le 15 janvier 2019 de <https://www.cairn.info/revue-gradhiva-2013-2-page-50.htm>.

Bortolotto, C. et Berliner, D. (2013). Introduction. Le monde selon l'Unesco, *Gradhiva*, (18)5-21.

Bortolotto, C. et Ubertazzi, B. (2018). Editorial: Foodways as Intangible Cultural Heritage, *International Journal of Cultural Property*, 25(4) : 409-418.

Bossy, T. et Briatte, F. (2011). Les formes contemporaines de la biopolitique, *Revue internationale de politique comparée*, (18)7-12.

Bottalico, F., Medina, F.-X., Capone, R., El Bilali, H. et Debs, P. (2016). Erosion of the Mediterranean Diet in Apulia Region, South-eastern Italy: Exploring Socio-cultural and Economic Dynamics, *Journal of Food and Nutrition Research* 4, no. 4 : 258-266.

Boudon, R. (2018). *Anomie*. New York : Encyclopædia Universalis.

Bourdieu, P. (1965). The sentiment of honour in Kabyle society. Dans Peristiany, J.G., *Honor and Shame: The Values of Mediterranean Society*. Londres.

Bourguet, M.-N., Lepetit, B., Nordman, D. et Sinarellis, M. (1998). *L'invention scientifique de la Méditerranée*. Égypte, Morée, Algérie. Paris, Éditions de l'EHESS, Recherches d'histoire et de science sociale.

Boussetta, M. (2020). *Minorités religieuses et dynamiques identitaires en Tunisie : Ibadites et Juifs à l'épreuve du tourisme et de la révolution*. Thèse de doctorat, Université Laval, Canada.

Boym, S. (2002). *The Future of Nostalgia*. New York : Basic Books.

Braudel, F. (1949). *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II*. Paris : Colin.

Breidenbach, J. et Zukrigl, I. (2022). *The Dynamics of Cultural Globalization. The myths of cultural globalization*. Récupéré le 28 janvier 2019 de <https://www.inst.at/studies/collab/breidenb.htm#:~:text=The%20anthropologist%20Richard%20Wilk%20has,Global%20structures%20organize%20diversity>.

Brevet, P. et Mailler, E. (2014). Le mouvement Slow Food réveille le patrimoine gastronomique, *Revue Espaces n° 320, Revue ESPACES tourisme et loisirs 320* [Approche expérientielle et tourisme (1^{re} partie) – Le « nouveau » tourisme gastronomique].

Brillat-Savarin, J.-A. (1825, éd. 2001). *Physiologie du goût*. Paris : Champs Flammarion.

Bromberger, C. (2005). Le pont, le mur, le miroir. Coexistence et affrontements dans le monde méditerranéen. Dans Fabre, T., *Entre Europe et Méditerranée. Paix et guerres entre les cultures* (p. 115-138). Arles : Actes Sud.

Bromberger, C. (2018). *La Méditerranée entre amour et haine*. La Tour d'Aigues, Les Éditions de l'Aube.

Bromberger, C. (2020). Le patrimoine immatériel entre ambiguïtés et overdose. Dans Csergo, J., Hottin, C. et Schmit, P., *Le patrimoine culturel immatériel au seuil des sciences sociales : Actes du colloque de Cerisy-la-Salle, septembre 2012*. Nouvelle édition [en ligne]. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme.

Bromberger, C. et Durand, J.-Y. (2001). Faut-il jeter la Méditerranée avec l'eau du bain ? Dans Albera, D., Blok, A. et Bromberger, C., *L'anthropologie de la Méditerranée / Anthropology of the Mediterranean*. Maisonneuve et Larose : Maison méditerranéenne des sciences de l'homme.

Bromberger, C. et Todorov, T. (2002). *Germaine Tillion : une ethnologue dans le siècle*. Arles : Actes du Sud.

Broude, T. (2015). A Diet Too Far? Intangible Cultural Heritage, Cultural Diversity, and Culinary Practices. Dans Calboli, I. et Radavan, S., *Protecting and Promoting Diversity with Intellectual Property Law*. Cambridge : Cambridge University Press.

Broude, T. (2017). From Chianti to Kimchi: Geographical Indications, Intangible Cultural Heritage, and Their Unsettled Relationship with Cultural Diversity. Dans Calboli, I. et Ng-Loy, W., *Geographical Indications at the Crossroads of Trade, Development, and Culture: Focus on Asia-Pacific* (p. 461-484). Cambridge : Cambridge University Press.

Brulotte, R.L. et Di Giovine, M. (2014). *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*. Farnham : Ashgate.

Brumann, C. (2014). Shifting Tides of World-Making in the UNESCO World Heritage Convention: Cosmopolitanisms Colliding, *Ethnic and Racial Studies* 37, no. 12(2176-2192).

Brunel, S. (2012). *La Planète disneylandisée. Chroniques d'un tour du monde*. Éditions Sciences humaines.

Bruner, E.M. (2001) The Maasai and the Lion King: authenticity, nationalism, and globalization in African tourism, *American Ethnologist*, 28(4) : 881-908.

Brunet, R. (1995). Modèles de méditerranées, *L'Espace Géographique*, 3(200-202).

- Bryman, A. (2008). *Social research methods*. Oxford University Press., New York, 3rd Edition.
- Bunton, R. et Peterson, A. (1997). *Foucault, Health and Medicine*. Londres : Routledge.
- Burlingame, B. et Dernini, S. (2012). *Sustainable diets and biodiversity: Directions and solutions for policy, research and action*. Rome : FAO.
- Burt, K. (2021). The whiteness of the Mediterranean Diet: A historical, sociopolitical, and dietary analysis using Critical Race Theory, *Journal of Critical Dietetics, Vol. 5, No. 2, Dietetics: The Unfinished Bridge*, 41-52.
- Calderwood, E. (2014). The invention of Al-Andalus: discovering the past and creating the present in Granada's Islamic tourism sites, *The Journal of North African Studies, Vol. 19, No. 1*, 27-55.
- Caldwell, M.L. (2002). The taste of nationalism: food politics in post-Socialist Moscow, *Ethnos, (67)*295-319.
- Campbell, J.K. (1964). *Honour, Family and Patronage: A Study of Institutions and Moral Values in a Greek Mountain Community*. Oxford : Oxford University Press.
- Campoamor, D. (2020). *Why We Reach for Nostalgia in Times of Crisis*. New York Times. Récupéré le 5 juillet 2022 de <https://www.nytimes.com/2020/07/28/smarter-living/coronavirus-nostalgia.html>.
- Camporesi, P. (1995). *La terra e la luna. Alimentazione folclore società*. Milan : Garzanti.
- Candea, M. (2015). *Multi-Sited Ethnography*. Récupéré le 14 juin 2022 de <https://www.candea.org/blog/728>.
- Cang, V. (2015). Unmaking Japanese Food: Washoku and Intangible Heritage Designation, *Food Studies: An Interdisciplinary Journal, 5(3)* : 49-58.
- Cang, V. (2018). Japan's Washoku as Intangible Heritage: The Role of National Food Traditions in UNESCO's Cultural Heritage Scheme, *International Journal of Cultural Property, 25(4)* : 491-513.
- Carneiro da Cunha, M. (2006). *'Culture' and culture. Traditional Knowledge and Intellectual Rights*. Chicago : Prickly Paradigm Press.
- Castaño Madroñal, Á. (2019). Transformaciones de las culturas de frontera y construcción del Mediterráneo como Frontera Sur en el giro de la europeidad. Dans Bidaseca, K., *Poéticas feministas descoloniales desde el Sur* (p. 126-140), III Congreso de Estudios Poscoloniales y IV Jornadas de Feminismo Poscolonial: Interrupciones desde el Sur: habitando cuerpos, territorios y saberes, RPDecolonial, Consejo Editorial de la Red de Pensamiento Decolonial.
- Castells, M. (2008). El reconocimiento internacional de la dieta mediterránea como patrimonio inmaterial: oportunidades para el turismo gastronómico balear, *Boletín de Gestión Cultural, N° 17, Gestión del Patrimonio Inmaterial*.
- Castro-Quezada, I., Román-Viñas, B. et Serra-Majem, L. (2014). The Mediterranean diet and nutritional adequacy: a review, *Nutrients, 6(1)* : 231-248.
- Chapple, E. et Coon, C.S. (1942). *Principles of Anthropology*. New York : Holt.

- Chapple-Sokol, S. (2013). Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds, *The Hague Journal of Diplomacy, Volume 8 (Issue 2)* : 161-183.
- Chen, Y.-J. (2011). Ethnic politics in the framing of national cuisine, *Food, Culture & Society, 14(3)* : 315-333.
- CIHEAM. MediTERRA (2012). *La diète méditerranéenne pour un développement régional durable*. Paris : Presses de Sciences Po.
- Clark, I. (2001). Globalization and the Post-Cold War Order. Dans Baylis, J. et Smith, S., *The Globalization of World Politics* (p. 634-647). Oxford : Oxford University Press.
- Clifford, J. (2004). Looking Several Ways: Anthropology and Native Heritage in Alaska, *Current Anthropology, 45(1)* : 5-30.
- Clifford, J. (2007). Expositions, Patrimoine et Réappropriations Mémoires en Alaska. Dans Debray, O. et Turgeon, L., *Objets et Mémoires* (p. 91-125). Paris : Éditions de la MSH et Québec, Presses de l'Université de Laval.
- Clifford, J. (2010). *I frutti puri impazziscono. Etnografia, letteratura e arte nel secolo XX*. Turin : Bollati Boringhieri.
- Coavoux, S. (2015). Le mythe du régime crétois, *Transtext(e)s Transcultures, Journal of Global Cultural Studies, no. 10*.
- Coleman, S. et Von Hellermann, P. (2011). *Multi-Sited Ethnography: Problems and Possibilities in the Translocation of Research Methods*. Londres : Routledge.
- Conklin Akbari, S. (2018). 1 Introduction: The Persistence of Philology: Language and Connectivity in the Mediterranean. Dans Conklin Akbari, S. et Mallette, K., *A Sea of Languages: Rethinking the Arabic Role in Medieval Literary History* (p. 3-22). Toronto : University of Toronto Press.
- Consilium Europa (2022). *De la ferme à la table*. Récupéré le 12 novembre 2022 de <https://www.consilium.europa.eu/fr/policies/from-farm-to-fork/>.
- Contreras, J., Riera, A. et Medina, F.-X. (2005). *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. IEMed, Barcelone.
- Contreras, J. et Gracia, M. (2005). *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona : Ariel.
- Cook, J., Laidlaw, J. et Mair, J. (2009). What if there is no elephant?: towards a Conception of an un-sited Field. Dans Falzon, M.-A., *Multi-sited ethnography: theory, praxis and locality in contemporary research* (p. 47-72). Aldershot, Hants, England ; Burlington, VT : Ashgate.
- Crang, M. et Cook, I. (2007). *Doing ethnographies*. Los Angeles : Sage.
- Cresta, M. et Teti, V. (1998). The Road of Food Habits in the Mediterranean Area, *Rivista di Antropologia sup. vol. 76*. Istituto Italiano di Antropologia, Roma.
- Crotty, P. (1998). The Mediterranean Diet as a Food Guide: The Problem of Culture and History, *Nutrition Today, Volume 33 - Issue 6*, 233-243.
- Csergo, J. (2016a). *La Gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ? La gastronomie française à l'Unesco : histoire et enjeux*. Chartres : Menu Fretin.

Csergo, J. (2016b). Quelques enjeux de l'inscription de patrimoines alimentaires à l'UNESCO, *Éditions Choiseul*, « *Géoéconomie* » 2016/1 N° 78, 187-208.

Csergo, J., Hottin, C. et Schmit, P. (2020). *Le patrimoine culturel immatériel au seuil des sciences sociales : Actes du colloque de Cerisy-la-Salle, septembre 2012*. Nouvelle édition [en ligne]. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme.

Da Silva, A.J.M. (2013). *Un ingrédient du discours, vol. 1, Discours et pratiques alimentaires en Méditerranée*. Saint Denis : Édilivre.

Da Silva, A.J.M. (2015). *La diète méditerranéenne, vol. 2, Discours et pratiques alimentaires en Méditerranée*. Paris : L'Harmattan.

Da Silva, A.J.M. (2016a). *Diaita Nostra. Patrimoines alimentaires, identité et gouvernementalité en Méditerranée*. Evora : UNESCO Chair in Intangible Heritage and Traditional Know-How: Linking Heritage, University of Evora.

Da Silva, A.J.M. (2016b). *Le régime UNESCO, vol. 3, Discours et pratiques alimentaires en Méditerranée*. Charleston, SC : CreateSpace.

Da Silva, A.J.M. (2018). From the Mediterranean Diet to the Diaita: The Epistemic Making of a Food Label, *International Journal of Cultural Property*, 25(4) : 573-595.

Da Silva, R., Bach-Faig, A., Raidó Quintana, B., Buckland, G., Vaz de Almeida, M.D. et Serra-Majem, L. (2009). Worldwide variation of adherence to the Mediterranean diet, in 1961-1965 and 2000-2003, *Public Health Nutrition*, 12(9A) : 1676-1684.

Davis, J. (1977). *People of the Mediterranean. An Essay in Comparative Social Anthropology*. Londres : Routledge.

De Garine, I. (1996a). Alimentation méditerranéenne et réalité. Dans González Turmo, I. et de Solís, R. (1996). *Antropología de la alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*, International Commission on Anthropology of Food and Food Problems. International Congress (5th : Séville, Espagne).

De Garine, I. (1996b). Il sistema mediterraneo. Dans Teti, V., *Mangiare meridiano. Le culture alimentari di Calabria e Basilicata*. Cosenza : Cassa di Risparmio di Calabria e Lucania.

De Miguel Molina, M., De Miguel Molina, B., Santamarina Campos, V. et Del Val Segarra Oña, M. (2016). Intangible Heritage and Gastronomy: The Impact of UNESCO Gastronomy Elements, *Journal of Culinary Science and Technology* 14 (4) : 293-310.

De Sardan, J.P.O. (2001). L'enquête de terrain socio-anthropologique, *Enquête*, (8)63-81.

De Soucey, M. (2010). Gastronationalism: food traditions and authenticity politics in the European Union, *American Journal of Sociology* (75)432-455.

De Suremain, C.-É. et Matta, R. (2013). « Manger tradition » ou la fabrication d'un patrimoine alimentaire inégal (Lima, Pérou), *Trace* [En ligne], 64 | 2013. Récupéré le 8 décembre 2022 de <http://journals.openedition.org/trace/1221>.

De Varine, H. (1978). L'écomusée, *Gazette*, vol. 11, n° 2, printemps, 29-40.

Debarbieux, B. (2012). Territoire. Dans Lévy, J. et Lussault, M., *Dictionnaire de la géographie et de l'espace des sociétés* (p. 1000). Paris : Belin.

- Del Balso, M. et Lewis, A.D. (2007). *Recherche en sciences humaines. Une initiation à la méthodologie*. Mont-Royal (Québec), Groupe Modulo.
- Delamont, S. (2004). Ethnography and participant observation. Dans Seale, C., Gobo, G. et Gubrium, J., *Qualitative research practices* (p. 217-229). Londres : Sage.
- Deleuze, G. et Guattari, F. (1980). *Mille plateaux. Capitalisme et schizophrénie 2*. Paris : Éditions de Minuit, coll. « Critique ».
- Dell, B., Hopkins, A.J.M. et Lamont, B.B. (1986). *Resilience in Mediterranean-Type Ecosystems*. Dordrecht : Junk.
- Demossier, M. (2016). The politics of heritage in the land of food and wine. Dans Logan, W., Craith, M.N. et Kockel, U., *A companion to heritage studies* (p. 87-100). West Sussex : Wiley Blackwell.
- Denzin, N.K. et Lincoln, Y.S. (2005). *The SAGE Handbook of Qualitative Research (3^d edition)*. Thousand Oaks : Sage.
- Deprest, F. (2002). *L'invention géographique de la Méditerranée : éléments de réflexion*. L'Espace géographique, vol. 1 (tome 31).
- Dernini, S. (2011). The Erosion and the Renaissance of the Mediterranean Diet: A Sustainable Cultural Resource, *Quaderns de la Mediterrània*, (16)75-82.
- Dernini, S. et Berry, E.M. (2015). Mediterranean Diet: From a Healthy Diet to a Sustainable Dietary Pattern, *Front Nutr.*, (7)2-15.
- Deshaies, B. (1992). *Méthodologie de la recherche en sciences humaines*. Québec : Éditions Beauchemin.
- Deslauriers, J.-P. (1991). *Recherche qualitative: guide pratique*. Montréal : McGrawHill.
- Di Fiore, L. (2019). Heritage and food history. A critical assessment. Dans Porciani, I., *Cibo come patrimonio. Un'introduzione* (p. 35-50), Storicamente, no. 1.
- Di Giovine, M.A. (2018). Le 'heritage-scape' : origines, éléments théoriques et examen critique d'un modèle de compréhension du Programme du patrimoine mondial de l'UNESCO, *Via Tourism Review [En ligne]*, 13.
- DICI (2021). *Pas manquer : la fête des Senteurs et des saveurs ce samedi 16 à Forcalquier*. Récupéré le 16 septembre 2022 de <https://www.dici.fr/vie-dici/2021/10/08/manquer-fete-senteurs-saveurs-samedi-16-forcalquier-1575610>.
- Doja, A. (2013). *Invitation au terrain: Mémoire personnel de la construction du projet socio-anthropologique*. Bruxelles : Peter Lang.
- Douglas, M. (1972). Deciphering a meal, *Daedalus* 101(1) : 61-81.
- Duchêne, R. et Contrucci, J. (1998). *Marseille : 2600 ans d'histoire*. Paris : Fayard.
- Duhamel, G. (1947). *Le Temps de la Recherche*. University of Michigan : Hartmann P.
- El MIRÓN de Soria (2008). *Capital de la dieta mediterránea*. Récupéré le 8 août 2022 de <https://elmirondesoria.es/soria/capital/capital-de-la-dieta-mediternea>.

El MIRÓN de Soria (2021). *La FCCR reivindica figura de Fray Tomás de Berlanga*. Récupéré le 8 août 2022 de <https://elmirondesoria.es/soria/la-fccr-reivindica-figura-de-fray-tomas-de-berlanga>.

El Norte de Castilla (2020). *Berlanga de Duero: Inmortal*. Récupéré le 8 août 2022 de <https://www.elnortedecastilla.es/soria/berlanga-duero-inmortal-20200703105941-nt.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.google.es%2F>.

Englund, H. et Leach, J. (2000). Ethnography and the Meta-Narratives of Modernity, *Current Anthropology*, 41(2) : 225-248.

Ernisse, G. (1993). Liens de pouvoir ou le clientélisme revisité. *Terrain, anthropologie & sciences humaines*, 21 | octobre 1993.

Espeix, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular, *Pasos revista de turismo y patrimonio cultural*, (2)193-213.

Espinoza Montenegro, M., Echeverría Errazuriz, G., Rigotii Rivera, A. et Urquiaga Reus, I. (2014). La dieta mediterránea fuera de España: hábitos alimentarios en Chile, uno de los cinco ecosistemas mediterráneos en el mundo. Dans Martínez Álvarez, J.R. et Villarino Marín, A., *Dieta mediterránea 2014: avances de alimentación, nutrición y dietética* (p. 157-170). Edición Punto Didot.

Estruch, R., Ros, E., Salas-Salvadó, J., Covas, M.I., Corella, D., Arós, F., Gómez-Gracia, E., Ruiz-Gutiérrez, V., Fiol, M., Lapetra, J., Lamuela-Raventós, R.M., Serra-Majem, L., Pintó, X., Basora, J., Muñoz, M.A., Sorlí, J.V., Martínez, J.A. et Martínez-González, M.A. (2013). PREDIMED Study Investigators. Primary prevention of cardiovascular disease with a Mediterranean diet. *N Engl J Med*, 368(14) : 1279-1290.

Euroméditerranée (2022). *Missions*. Récupéré le 18 septembre 2022 de <https://www.euromediterranee.fr/missions>.

Falzon, M. (2009). Introduction. Dans Falzon, M., *Multi-Sited Ethnography: Theory, Praxis, and Locality in Contemporary Research*. Andover, Hants : Ashgate.

FAO (2013). *International year of family farming 2014 – Master plan*. Rome : FAO.

FAO (2019). *Décennie des nations unies pour l'agriculture familiale 2019-2028 Plan d'action global*. Rome : FAO.

Farley, L., Sonu, D., Garlen, J.C. et Chang-Kredl, S. (2022). *Nostalgia for childhoods of the past overlooks children's experiences today*. Récupéré le 26 juillet 2022 de <https://theconversation.com/nostalgia-for-childhoods-of-the-past-overlooks-childrens-experiences-today-183805>.

Ferro-Luzzi, A., Strazzullo, P., Scaccini, C., Siani, A., Sette, S., Mariani, M.A., Mastranzo, P., Dougherty, R.M., Iacono, J.M. et Mancini, M. (1985). Changing the Mediterranean diet: Effects on blood lipids, *The American Journal of Clinical Nutrition*, (40)1027-1037.

Fischler, C. (1979). Gastro-nomie et gastro-anomie, *Communications*, (31)189-210.

Fischler, C. (1995). *El (h) Omnívoro. El Gusto, la Cocina y el Cuerpo*. Barcelone : Anagrama.

Fischler, C. (1996). Alimentation, morale et société. Dans Giachetti, I., *Identités des mangeurs, images des aliments*. Paris : Polytechnica.

Fitzgerald, D. (2006). Towards a Theoretical Ethnography of Migration, *Qualitative Sociology*, 29, 1, 1-24.

Florent, L. (2011). L'utilisation du label UNESCO dans la communication touristique : Entre choix et contrainte, *Téoros*, 30(2)17-27.

Fortin, M.-F. et Gagnon, J. (2016). *Fondements et étapes du processus de recherche. Méthodes quantitatives et qualitatives*. Chenelière Publication.

Foucault, M. (2004, [1978]). *Sécurité, territoire, population*. Cours au Collège de France (1977/1978). Paris : Gallimard/Seuil.

Freire, N.A. (2012). Towards sensitive and sensory Mediterranean Tourism. Dans Christou, E., Chionis, D., Gursoy, D. et Sigala, M. (éds.), *Conference Proceedings of the 2nd advances in hospitality and tourism marketing & management*. Alexander Technological Institute of Thessaloniki, Corfu, http://www.ahtmm.com/proceedings/2012/2ndahtmmc_submission_137.pdf.

Frigolé Rexac, J. (2010). Patrimonialization and the mercantilization of the authentic. Two fundamental strategies in a tertiary economy. Dans Roigé Ventura, X. et Frigolé Rexac, J., *Constructing cultural and natural heritage. Parks, museums and rural heritage*. Girona : Institut Català del Patrimoni Cultural.

Gastaut, Y. (2009). Histoire de l'immigration en PACA aux XIXe et XXe siècles, *Hommes & migrations [En ligne], 1278 | 2009*, récupéré le 19 avril 2022 de <http://journals.openedition.org/hommesmigrations/226>.

Gellner, E. (1969). *Saints of the Atlas*. Londres : Weidenfeld & Nicolson.

Géoconfluences (2017). *Disneylandisation*. Récupéré le 18 janvier 2023 de <http://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/disneylandisation>.

Geyzen, A. (2014). Food Studies and the Heritage Turn: A Conceptual Repertoire, *Food and History, Volume 12, Issue 2*, 67-96.

Ghasarian, C. (2004). *De l'ethnographie à l'anthropologie réflexive. Nouveaux terrains, nouvelles pratiques, nouveaux enjeux*. Paris : Armand Colin.

Giguère, H. (2008). La producción audiovisual en la promoción museológica de patrimonios inmateriales: los casos de obras maestras en España e Italia. Dans Pereiro, X., Prado, S. et Takenaka, H., *Patrimonios culturales: educación e interpretación. Cruzando límites y produciendo alternativas*. Comisión de Publicación ANKULEGI. XI Congreso de Antropología FAAE, San Sebastián.

Gillot, L., Maffi, I. et Trémon, A.-C. (2013). "Heritage-scape" or "Heritage-scapes"? Critical Considerations on a Concept / « Paysage patrimonial » ou « paysages patrimoniaux » ? : Réflexion sur l'usage d'un concept, *Ethnologies*, 35(2) : 3-29.

Gilmore, D. (1987). *Honor and Shame and the Unity of the Mediterranean*. Washington, DC : American Anthropological Association.

Giovani, M. (2015). UNESCO's World Heritage Program: The Challenges and Ethics of Community Participation. Dans Adell, N., Bendix, R.F., Bortolotto, C. et Tauschek, M., *Between Imagined Communities and Communities of Practice: Participation, Territory and the Making of Heritage* (p. 93-108). Göttingen : Universitätsverlag Göttingen.

- Goffman, E. (1974). *Les rites d'interaction*. Paris : Éditions de Minuit.
- Goldstein, D. et Merkle, K. (2005). *Culinary Cultures of Europe: Identity, Diversity and Dialogue*. Strasbourg : Council of Europe.
- González Turmo, I. (2005). Algunas notas para el análisis de las cocinas mediterráneas. Dans Contreras, J., Riera, A. et Medina, F.-X., *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común* (p. 29-50). Barcelone : Institut Europeu de la Mediterrània.
- González Turmo, I. et de Solís, R. (1996). *Antropología de la alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*. International Commission on Anthropology of Food and Food Problems. International Congress (5th : Séville, Espagne).
- González Turmo, I. et Mataix Verdú, J. (2008). *Alimentación y Dieta Mediterránea*. Séville : IEMed.
- González Turmo, I. et Medina, F.-X. (2012). Défis et responsabilités suite à la déclaration de la diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité (Unesco), *Revue d'ethnoécologie [En ligne]*, 2 | 2012, récupéré le 19 mars 2016 de <http://ethnoecologie.revues.org/957>.
- Goody, J. (1982). *Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge : Cambridge University Press.
- Gotsis, E., Anagnostis, P., Mariolis, A., Vlachou, A., Katsiki, N. et Karagiannis, A. (2015). Health benefits of the Mediterranean diet: an update of research over the last 5 years, *Angiology*, 66(4) : 304-318.
- Gourméditerranée (2022). *Gourméditerranée. L'association culinaire de référence en Provence*. Récupéré le 10 septembre 2022 de <https://www.gourmediterranee.org/association/>.
- Gracia, M. (2005). Maneras de comer hoy. Comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas, *Revista Internacional de Sociología*, (40)159-182.
- Grasseni, C. (2010). Re-Inventing Food: Alpine Cheese in the Age of Global Heritage, *Anthropology of Food n. 8*.
- Grasseni, C. (2013). *Beyond Alternative Food Networks. Italy's Solidarity Purchase Groups*. New York : Bloomsbury Academic.
- Gregory, D. (1994). *Geographical Imaginations*. Oxford : Basil Blackwell.
- Guarnizo, L.E., Sanchez, A.I., et Roach, E.M. (1999). Mistrust, fragmented solidarity, and transnational migration: Colombians in New York City and Los Angeles, *Ethnic and Racial Studies*, (22)367-396.
- Guerraoui, Z. (2011). Psychologie des contacts de cultures : psychologie de l'interculturalité. Dans Guerraoui, Z., *Comprendre et traiter les situations interculturelles: Approches psychodynamiques et psychanalytiques* (p. 15-36). Louvain-la-Neuve : De Boeck Supérieur.
- Guest, G., Bunce, A. et Johnson, L. (2006). How many interviews are enough? An experiment with data saturation and variability, *Field methods*, 18(1) : 59-82.

- Gupta, A. et Ferguson, J. (1997). Discipline and practice: "The field" as site, method and location in anthropology. Dans Gupta, A. et Ferguson, J., *Anthropological locations: Boundaries and grounds of a field science* (p. 1-46). Berkeley : University of California Press.
- Habermas, J. (2000). *Après l'État-nation, une nouvelle constellation politique*. Paris : Fayard.
- Hafstein, V.T. (2004). *The Making of the Intangible Cultural Heritage. Tradition and Authenticity, Community and Humanity*. Thèse de doctorat, University of California at Berkeley.
- Hafstein, V.T. (2009). Intangible Heritage as a List: from Masterpieces to the Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage. Dans Smith, L. et Akagawa, N., *Intangible Heritage* (p. 93-111). Londres : Routledge.
- Hafstein, V.T. (2011). Célébrer les différences, renforcer la conformité. Dans Bortolotto, C., *Le patrimoine culturel immatériel. Enjeu d'une nouvelle catégorie* (p. 75-97). Paris : MSH.
- Hafstein, V.T. (2018). *Making Intangible Heritage: El Condor Pasa and Other Stories from UNESCO*. Indiana University Press.
- Hall, C.M. et Gössling, S. (2012). Sustainable Culinary Systems: An Introduction, Dans Gössling S. et Hall, C.M. (2013), *Sustainable Culinary Systems: Local Foods, Innovation, Tourism and Hospitality* (p. 3-44). London-New York : Routledge.
- Hammersley, M. et Atkinson, P. (2007). *Ethnography. Principles in practice*. Londres : Routledge (3^e édition).
- Haugh, S. (2014). Letter from the editor, *Public Diplomacy Magazine, Issue 11, Winter*.
- Hayes, M.F. (2018). *Gringolandia: lifestyle migration under late capitalism*. Minneapolis : University of Minnesota Press.
- Headland, T.N., Pike, K.L., Harris, M. et American Anthropological Association (1990). *Emics and etics: The insider/outsider debate*. Newbury Park, Calif : Sage Publications.
- Heinich, N. (2009) *La fabrique du patrimoine. "De la cathédrale à la petite cuillère"*. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme.
- Herzfeld, M. (1980). Honour and shame: problems in the comparative analysis of moral systems, *Man (N.S.)*, 15 (2) : 339-351.
- Herzfeld, M. (2004). *The body impolitic: artisans and artifice in the global hierarchy of value*. Chicago : University of Chicago Press.
- Hiroko, T. (2008). Delicious food in a beautiful country: nationhood and nationalism in discourses on food in contemporary Japan, *Studies in Ethnicity and Nationalism* (8)5-30.
- Hjalager, A.-M. et Richards, G. (2002). *Tourism and Gastronomy*. Londres : Routledge.
- Hobsbawm, E. et Ranger, T. (2002). *L'invenzione della tradizione*. Turin : Einaudi.
- Holloway, I. et Wheeler, S. (2010). *Qualitative research in nursing and health care*. Oxford, R.-U. : Wiley-Blackwell (3^e éd.).
- Horden, P. et Purcell, N. (2000). *The Corrupting Sea: A Study of Mediterranean History*. Oxford : Blackwell.

Hottin, C. (2009). *Compte-rendu des journées de Vitré sur les pratiques alimentaires*. Récupéré le 14 mars 2019 de <http://www.iiac.cnrs.fr/la hic/article946.html>.

Hubert, A. (1998). Autour d'un concept : 'l'alimentation méditerranéenne', *Techniques & culture*, 31-32 : 153-160.

Hughes, G. (1992). Tourism and the Geographical Imagination, *Leisure Studies* 11, no. 1 : 31-42.

Igloliorte, H. (2016). *Inuit Art: The Brousseau Collection*. Québec : Musée national des beaux-arts du Québec.

International Obesity Task Force (2005). *EU Platform on Diet, Physical Activity and Health*. Briefing Paper, 15 mars 2005, Brussels. Récupéré le 28 juin 2020 de http://ec.europa.eu/health/ph_determinants/life_style/nutrition/documents/iotf_en.pdf.

Jankélévitch, V. (1983). *L'irréversible et la nostalgie*. Paris : Flammarion.

Jones, C. (1994). *Reassessing Foucault: Power, Medicine and the Body*. Londres : Routledge.

Jourdan, S. (2008). Un cas aporétique de gentrification : la ville de Marseille, Méditerranée, (111)85-90.

Jourdan, S. (2013). *Du processus de métropolisation à celui de la gentrification, l'exemple de deux villes nord-méditerranéennes : Barcelone et Marseille*. Thèse de doctorat, Université de Provence, France.

Kahn, S. (2014). L'État-nation comme mythe territorial de la construction européenne, *Belin* | « *L'Espace géographique* » 2014/3 Tome 43, 240-250.

Kaplan, A. et Carrasco, S. (1999). *Migración, cultura y alimentación: cambios y continuidades en la organización alimentaria de Cataluña*. Barcelone : Universitat Autònoma de Barcelona.

Karamanos, B., Thanopoulou, A., Angelico, F., Assaad-Khalil, S., Barbato, A., Del Ben, M., Dimitrijevic-Sreckovic, V., Djordjevic, P., Gallotti, C., Katsilambros, N., Migdalis, I., Mrabet, M., Petkova, M., Roussi, D. et Tenconi, M.T. (2002). Nutritional habits in the Mediterranean Basin. The macronutrient composition of diet and its relation with the traditional Mediterranean diet. Multi-centre study of the Mediterranean Group for the Study of Diabetes (MGSD), *European Journal of Clinical Nutrition*, 56(10) : 983-991.

Karaosmanoglu, D. (2007). Surviving the global market: Turkish cuisine "under construction", *Food, Culture and Society* (10)425-48.

Kerrou, M. (1998). *L'autorité des saints. Perspectives historiques et socio-anthropologiques en Méditerranée occidentale*. Paris : Éditions Recherche sur les civilisations.

Keys, A.B. (1980). *Seven Countries: A Multivariate Analysis of Death and Coronary Heart Disease*. Cambridge : Harvard University Press.

Keys, A.B. (1995). Mediterranean Diet and Public Health: Personal Reflections, *American Journal of Clinical Nutrition*, 61 (suppl.), 1321S-1323S.

Keys, A.B. et Keys, M. (1975). *How to Eat Well and Stay Well. The Mediterranean Way*. Garden City, New York : Doubleday.

- Kilani, M. (1992). *Introduction à l'anthropologie*. Lausanne : Éditions Payot Lausanne.
- Kingman, E. (2004). *Patrimonio, políticas de la memoria e institucionalización de la cultura, Íconos: Revista de Ciencias Sociales*, (20)26-34.
- Kirshenblatt-Gimblett, B. (1995). Theorizing heritage, *Ethnomusicology*, (39)367-380.
- Kirshenblatt-Gimblett, B. (2004). Intangible heritage as metacultural production, *Museum*, (56)52-65.
- Knafou, R. (2021). *Réinventer le tourisme*. Éditions du Faubourg.
- Kolb, E. (2009). *The Evolution of New York City's Multiculturalism: Melting Pot or Salad Bowl: Immigrants in New York from the 19th Century Until the End of the Gilded Age*. Books on Demand, Norderstedt et 2009.
- Kottak, C. (2006). *Mirror for Humanity*. New York : McGraw-Hill.
- Kymlicka, W. (2010). *Ciudadanía multicultural*. Barcelone : Paidós.
- Lacoste-Dujardin, C. (2001). Littératures orales, d'une rive à l'autre, hier et aujourd'hui. Dans Albera, D., Blok, A. et Bromberger, C., *L'Anthropologie de la Méditerranée / Anthropology of the Mediterranean*. Paris : Maisonneuve et Larose-MMSH.
- Lafrenz Samuels, K. et Rico, T. (2015). *Heritage Keywords*. Denver : University of Colorado Press.
- Lahlou, N. (2015). L'alimentation méditerranéenne, une grande diversité, *Phytothérapie*, (13)71-75.
- Lamant, L. (2017). Occuper les institutions. Expériences espagnoles, *Association Vacarme*, 4(81) : 16-21.
- Laroche, N., et Lièvre, P. (2017). *Genèse et approfondissement de la notion de communauté épistémique. Communauté de pratique et management de la formation*. Édition des Presses de l'Université de Technologie de Belfort-Montbéliard.
- Laudan, R. (2010). *Too Many Designations in the Kitchen*. Récupéré le 15 janvier 2017 de <http://articles.latimes.com/2010/nov/01/opinion/la-oe-laudan-unesco-20101101>.
- Lázaro, A. (2008). El aprovechamiento micológico como vía de desarrollo rural en España: las facetas comercial y recreativa, *Anales de geografía*, (28)111-136.
- Le grand Mezzé (2020). *Le grand Mezzé*. Dossier enseignant, MUCEM, Marseille.
- Leach, J. (2003). Owing Creativity. Cultural Property and the Efficacy of Custom on the Rai Coast of Papua New Guinea, *Journal of Material Culture*, 8(2) : 123-143.
- Lee, S.T. et Kim, H.S. (2021). Food fight: gastrodiplomacy and nation branding in Singapore's UNESCO bid to recognize Hawker culture, *Place Brand Public Diplomacy*, (17)205-217.
- Lemke, T. (2011). *Biopolitics: An Advanced Introduction*. New York/Londres : New York University Press.
- Levi, J. (1977). Le Mythe de l'Âge d'or et les théories de l'évolution en Chine ancienne, *L'Homme*, tome 17, n° 1, 73-103.

- Lévi-Strauss, C. (1962). *La pensée sauvage*. Paris : Plon.
- Lévi-Strauss, C. (1963). *Structural Anthropology*. Trans. Claire Jacobson and Brooke Grundfest Schoepf. New York : Doubleday Anchor Books.
- Liauzu, C. (1999). La Méditerranée selon Fernand Braudel, *Confluences Méditerranée*, n° 31, automne 1999, 179-187.
- Lipovetsky, G. (2021). *Le sacre de l'authenticité*. Paris : Gallimard.
- Lody, R. (2008). Acarajé. Comida y patrimonio del pueblo brasileño. Dans Alvarez, M. et Medina, F.-X., *Identidades en el plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelone : Icaria.
- Long, L.M. (2004). *Culinary Tourism*. Lexington : University Press of Kentucky.
- Lowenthal, D. (1989). Nostalgia Tells It Like It Wasn't. Dans Shaw, C. et Chase, M. (éds.), *The Imagined Past: History and Nostalgia* (p. 18-32). New York : Manchester University Press.
- Lu, S. et Fine, G.A. (1995). The Presentation of Ethnic Authenticity: Chinese Food as a Social Accomplishment, *The Sociological Quarterly* 36(3) (Summer), 535-553.
- Lupton, D. (1994). Food, Memory and Meaning: The Symbolic and Social Nature of Food Events, *The Sociological Review*, 42(4) : 665-685.
- Lupton, D. (1995). *The Imperative of Health: Public Health and the Regulated Body*. Londres : Sage.
- Lupton, D. et Petersen, A. (1996). *The New Public Health: Health and Self in the Age of Risk*. Londres : Sage.
- MacCannell, D. (1976). *The Tourist: A New Theory of the Leisure Class*. New York : Schocken Books.
- MacCannell, D. (2003). *El turista. Una nueva teoría de la clase ociosa*. Barcelone : Melusina.
- Macleod, N. (2006). Cultural tourism: aspects on authenticity and commodification. Dans Smith, M.K. et Robinson, M., *Cultural tourism in a changing world. Politics, participation and (re)presentation* (p. 177-190). Clavedon : Channel View Publications.
- Maffi, L. (2005). Linguistic, Cultural, and Biocultural Diversity, *Annual Review of Anthropology*, (29)599-617.
- Magliocco, S. (1993). Playing with Food. Dans Del Giudice, L., *Studies in Italian-American Folklore* (p. 107-126). Logan : Utah State University Press.
- Mand, K. (2011). Researching lives in motion. Multi-sited strategies in a transnational context. Dans Coleman, S. et Von Hellerman, P., *Multisited Ethnography: Problems and Possibilities in the Translocation of Research Methods*. Routledge, Taylor and Francis.
- Mannur, A. (2007). Culinary nostalgia: authenticity, nationalism, and diaspora, *Melus*, (4)11-32.
- Marcus, G.E. (1995). Ethnography In/Of the World System: The Emergence of Multi Sited Ethnography, *Annual Review of Anthropology*, (24)95-117.

Marcus, G.E. (2002). *Au-delà de Malinowski et après Writing Culture: à propos du futur de l'anthropologie culturelle et du malaise de l'ethnographie*. Récupéré le 12 novembre 2018 de <http://www.ethnographiques.org/2002/Marcus.html>.

Mariotti, L. (2013). La convention sur le patrimoine intangible et ses critères de valorisation, de protection, de sauvegarde, *Voci. Annuaire di scienze umane*, 88-97.

Marsactu (2019). *Petit train et taudis : les deux visages du Panier*. Récupéré le 15 juillet 2022 de <https://marsactu.fr/petit-train-et-taudis-les-deux-visages-du-panier/>.

Marsal, D. (2012). Aproximaciones críticas al poder y el patrimonio. Dans Marsal, D., *Hecho en Chile. Reflexiones en torno al patrimonio cultural* (p. 94-113). Santiago : Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.

Marseille-congrès (2022). *Chiffres clés*. Récupéré le 18 juillet 2022 de <https://www.marseille-congres.com/fr/choisissez-marseille/chiffres-cles>.

Marseille-tourisme (2022). *L'histoire de Marseille*. Récupéré le 18 juillet 2022 de <https://www.marseille-tourisme.com/decouvrez-marseille/culture-et-patrimoine/histoire-de-marseille/>.

Marshall, B., Cardon, P., Poddar, A. et Fontenot, R. (2013). Does sample size matter in qualitative research?: A review of qualitative interviews, *Journal of computer information systems*, 54(1) : 11-22.

Masala, C. (2005). Rising Expectations. NATO's Mediterranean Dimension, *NATO Review Winter*, 1-7.

Massé, R. (1995). *Culture et santé publique : les contributions de l'anthropologie à la prévention et à la promotion de la santé*. Montréal/ Paris/ Casablanca : Gaétan Morin Éditeur.

Mathieu-Bédard, M. (2017). Compte rendu de [Csergo, Julia. La Gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ? La gastronomie française à l'Unesco : histoire et enjeux], *Rabaska*, (15)238-242.

Matta, R. (2012). El patrimonio culinario peruano ante UNESCO. Algunas reflexiones de gastro-política, *Working Paper Series* (28)1-40.

Matta, R. (2015). Visages contrastés de la patrimonialisation alimentaire au Pérou : acteurs, logiques, enjeux. Dans De Suremain, C.-É. et Gallipaud, J.-C., *Fabric-acteurs du patrimoine. Implication, participation et postures du chercheur dans la patrimonialisation* (p. 19-46). Marseille : IRD Éditions/L'Étrave.

Matta, R. (2016). Food Incursions into Global Heritage: Peruvian Cuisine's Slippery Road to UNESCO, *Social Anthropology* 24(3) : 338-352.

Matta, R. (2019). Gastro-diplomatie: un 'soft power' (pas si 'soft'), *Journal for Communication Studies*, vol. 12, no. 1(23) : 99-120.

Matvejević, P. (1992). *Bréviaire méditerranéen*. Paris : Fayard.

Matvejević, P. (2005). Le dialogue culturel euro-méditerranéen. La Méditerranée au seuil d'un nouveau millénaire. Dans Berramdane, A., *Le partenariat euro-méditerranéen à l'heure de l'élargissement de l'Union européenne*. Karthala, Coll. Hommes et Sociétés.

Maurras, C. (1929). *Le voyage d'Athènes*. Paris : Flammarion.

McKenzie, J.S. (2017). You Don't Know How Lucky You Are to Be Here! Reflections on Covert Practices in an Overt Participant Observation Study, *Sociological Research Online*, 14(2) : 1-10.

Medina, F.-X. (2009). Mediterranean diet, culture and heritage: challenges for a new conception, *Public Health Nutrition*, (12)1618-1620.

Medina, F.-X. (2011). Food Consumption and Civil Society. Mediterranean Diet as a Sustainable Resource for the Mediterranean Area, *Public Health Nutrition 14-12(A)* : 2346-2349.

Medina, F.-X. (2015). Assessing Sustainable Diets in the Context of Sustainable Food Systems: Socio-Cultural Dimensions. Dans Meybeck, A., Redfern, S., Paoletti, F. et Strassner, P., *Assessing Sustainable Diets within the Sustainable Food Systems. Mediterranean Diet, Organic Food: New Challenges*. Rome : FAO, CREA et International Research Network for Food Quality and Health.

Medina, F.-X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística, *Anales de Antropología*, 51(2) : 106-113.

Medina, F.-X. (2018). La construcción del patrimonio cultural inmaterial de carácter alimentario y sus retos en el área mediterránea: el caso de la Dieta Mediterránea, *Santiago de Chile : RIVAR, Vol. 5, N° 14*, 6-23.

Medina, F.-X., Leal, P. et Vázquez-Medina, J.A. (2018). Tourism and Gastronomy, *Anthropology of Food 13, número especial*. Récupéré le 4 novembre 2019 de <https://journals.openedition.org/aof/8800>.

Meduri, T., Campolo, D. et Lorè, I. (2016). The Unesco Intangible Heritage As Input For The Development Of Rural Areas: A Theoretical Model For The Valorization Of The Mediterranean Diet, *Procedia – Social and Behavioral Sciences*, (223)647-654.

Meneley, A. (2007). Like an extra virgin, *American Anthropologist*, Vol. 109, No. 4, 678-687.

Meskell, L., Liuzza C., Bertacchini, E. et Saccone, D. (2015). Multilateralism and UNESCO World Heritage: Decision-Making, States Parties and Political Processes, *International Journal of Heritage Studies*, 21(5) : 423-440.

Metcalfe, P. (2012). Nostalgia and Neocolonialism. Dans Howell, S. et Talle, A., *Return to the Field: Multitemporal Research and Contemporary Anthropology* (p. 123-152). Bloomington : Indiana University Press.

Meyer, M. et Molyneux-Hodgson, S. (2011). « Communautés épistémiques » : une notion utile pour théoriser les collectifs en sciences ?, *Terrains & travaux*, vol. 18, no 1, 141-154.

Michaud, J. (2001). Anthropologie, tourisme et sociétés locales au fil des textes, *Anthropologie et Sociétés*, vol. 25, n° 2, 15-33.

Milano, C., Cheer, J. et Novelli, M. (2019). *Overtourism: Excesses, discontents and measures in travel & tourism*. Wallingford : CABI.

Mombiola, F. et Abis, S. (2010). Une politique au bout de la fourchette, *Quaderns de la Mediterrània*, 13, *Intangible Cultural Heritage and Memory / Patrimonio cultural inmaterial y memoria*, 77-84.

Moncusí, A. et Santamarina Campos, B. (2008). Bueno para comer, bueno para patrimonializar. Dans Álvarez, M. et Medina, F.-X., *Identidades en el plato* (p. 127-141). Barcelone : Icaria.

Monte Frumentario (2022). *Montefrumentario*. Récupéré le 17 août 2022 de <http://www.montefrumentario.it/>.

Moreno, L. (2006). Le modèle de protection sociale des pays d'Europe du Sud. Permanence ou changement ?, *Revue française des affaires sociales*, 2006/1, 81-105.

Morin, E. (2010). Démythifier et remythifier la Méditerranée, *Quaderns de la Mediterrània*, (14)21-25.

Moro, E. (2013). La dieta mediterranea tra i presocratici e l'UNESCO. Retoriche di ancestralizzazione e politiche di patrimonializzazione, *VOCI*, Vol. X, 111-122.

Moro, E. (2014). *La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita*. Bologne : Il Mulino.

Moro, E. (2016). The Mediterranean Diet from Ancel Keys to the UNESCO Cultural Heritage. A Pattern of Sustainable Development between Myth and Reality, *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, CCXXIII, 655-661.

Moro, E. (2018). Nascita di un nome. Esercizi di memoria sul patrimonio immateriale della dieta mediterranea, *Archivio antropologico mediterraneo [Online]*, Anno XXI, n. 20 (1). Récupéré le 12 octobre 2020 de <http://journals.openedition.org/aam/298>.

Moro, E. et Niola, M. (2017). *Andare per i luoghi della dieta mediterranea*. Bologne : Il Mulino.

Munhall, P.L. (2007). *Nursing research: A qualitative perspective*. Sudbury : Jones & Barlett (4^e édition).

Musacchio, A. (1997). Prefazione. Dans Martucci, P. et Di Rienzo, A., *Identità cilentana e cultura popolare*. Cl.RI. Cilento Ricerche.

Nestle, M. (1995a). Mediterranean Diets: Historical and Research Overview, *American Journal of Clinical Nutrition*, 61 (suppl.), 1313S-1320S.

Nestle, M. (1995b). Mediterranean Diets. Supplement to The American Journal of Clinical Nutrition, Vol. 61, 6 (S). Berkeley : American Society for Clinical Nutrition.

Nicolosi, G. (2007). *Lost food. Comunicazione e cibo nella società ortoressica*. Catania : Editpress.

Niola, M. (2014). Prefazione. Dans Moro, E., *La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita* (p. 7-11). Bologne : Il Mulino.

Nirwandy, N. et Awang, A.A. (2014). Conceptualizing Public Diplomacy Social Convention Culinary: Engaging Gastro Diplomacy Warfare for Economic Branding, *Procedia – Social and Behavioral Sciences*, (130)325-332.

Nowak, Z. (2011). Selling the Mediterranean Diet: Marketing a Myth, *New Voices in Italian Studies*, Conférence Echioltremare, 17-18 juin 2011, Rome.

Nye, J. (2004). *Soft Power: The Means to Success in World Politics*. New York : Public Affairs.

O'Reilly, K. (2009). *Key concepts in ethnography*. Los Angeles : Sage.

Omori, I. (2018). Impact of UNESCO Heritage Status on Japanese Food Discourse in Major Japanese Newspapers, *Advances in Social Sciences Research Journal*, 5(11).

OMT (2004a). *World's Top Emerging Tourism Destinations for period 1995-2004*. Récupéré le 15 juillet 2021 de http://www.unwto.org/facts/eng/pdf/indicators/ITA_emerging04.pdf.

OMT (2004b). *World's Top Tourism Destinations (2005)*. Récupéré le 15 juillet 2021 de http://www.unwto.org/facts/eng/pdf/indicators/ITA_top25.pdf.

OMT (2018). *Overtourism? Understanding and Managing Urban Tourism Growth beyond Perceptions*. Madrid : OTM.

Ortega, M. (2000). The Future of the Euro-Mediterranean Security Dialogue, *Occasional Paper*, 14 (Chaillot papers, 100).

Osipova, Y. (2014). From gastronationalism to gastrodiploacy: reversing the securitization of the dolma in the south Caucasus, *Public Diplomacy Magazine*, Issue 11, Winter, 18-22.

Oudin, F. (2016). *Le Mythe de l'Âge d'Or*. Récupéré le 31 mai 2019 de <http://blog.ac-versailles.fr/touteslettres/index.php/post/14/02/2016/Le-Mythe-de-l-Age-d-Or>.

Padilla, M. (1996). L'alimentation méditerranéenne : une nouvelle référence internationale ? *Cahiers de Nutrition et Diététique*, 31(4) : 204-208.

Paillé, P. et Mucchielli, A. (2010). *L'analyse qualitative en sciences humaines et sociales*. Paris : Colin.

Palermo, S. et Pomella, A. (2019). The Mediterranean Diet as a way for Bioeconomy, Culture and Lifestyle. The evolution of the agri-food system of Southern Italy: the case of Cilento, *Das Culturas da Alimentação ao Culto dos Alimentos*, 23-25 octobre 2019, Parallel Sessions, D2 Food and Environment 2, 100-101. Universidade de Coimbra, Portugal.

Paquot, T. (2016). Tourisme urbain : à quand la décroissance ? *Esprit* 2016/7 (Juillet-Août), 86-89.

Parasecoli, F. (2011). Savoring Semiotics: Food in Intercultural Communication, *Social Semiotics*, 21(5) : 645-663.

Parasecoli, F. (2017). *Knowing Where It Comes From: Labeling Traditional Foods to Compete in a Global Market*. Iowa City : University of Iowa Press.

Parasecoli, F. (2022). *Gastronativism: Food, Identity, Politics*. New York Chichester, West Sussex : Columbia University Press.

Pasolini, P.P. (1975). Il vuoto di potere in Italia, *Corriere della Sera*, 1^{er} février 1975.

Pasolini, P.P. (1976). *Lettere luterane*. Turin : Einaudi.

Pedelty, M. et Hannerz, U. (2004). Review: Parachute Anthropology? *Anthropological Quarterly*, 77(2) : 339-348.

Peretz, H. (2004). *Les méthodes en sociologie : l'observation*. Coll. Repères. Paris : La Découverte.

Petrillo, P.L. (2012). Biocultural Diversity and The Mediterranean Diet. Dans Burlingame, B. et Dernini, S., *Sustainable Diets And Biodiversity Directions And Solutions For Policy, Research And Action* (p. 224-229). Proceedings of the International Scientific Symposium

Biodiversity And Sustainable Diets United Against Hunger, 3-5 novembre 2010. Rome : FAO.

Pfadenhauer, M. (2005). Ethnography of Scenes. Towards a Sociological Lifeworld Analysis of (Post-traditional) Community-building. *Forum : Qualitative Social Research*, 6. Récupéré le 17 avril 2019 de <http://www.qualitativeresearch.net/fqs-texte/3-05/05-3-43-e.html>.

Pfeilstetter, R. (2015). Heritage Entrepreneurship. Agency-Driven Promotion of the Mediterranean Diet in Spain, *International Journal of Heritage Studies* 21, no. 3, 215-231.

Picard, D. et Di Giovine, M. (2014). *Tourism and the Power of Otherness: Seductions of Difference*. Bristol : Channel View Publications.

Pinell, P. (1996). Modern Medicine and the Civilizing Process, *Sociology of Health and Illness*, vol. 18, n° 1, 1-16.

Pingaud, B. (1959). Milieu des terres, *L'Arc, Cahiers méditerranéens*, hiver 1959.

Pitt-Rivers, J. (1965). Honour and social status. Dans Peristiany, J.-G., *Honour and Shame: The Values of Mediterranean Society* (p. 19-77). Londres : Weidenfeld and Nicolson.

Pitte, J.-R. (2012). Mère méditerranée, *Géographie et cultures [En ligne]*, 64. Récupéré le 3 février 2020 de <http://journals.openedition.org/gc/1503>.

Plan estratégico y de dinamización turística de la ciudad de Soria (Horizonte 2019-2022). (2020 janvier). RegioPlus Consulting.

Poirier, J. (2009). Michel Leiris, ethnologue de lui-même. Dans Leclercq, J. et Monseu, N., *Phénoménologies littéraires de l'écriture de soi*. Dijon : Éditions universitaires de Dijon.

Polit, D.F. et Beck, C.T. (2012). *Nursing research: Generating and assessing evidence for nursing practice*. Philadelphia : Wolters Kluwer/Lippincott Williams & Wilkins (9^e édition).

Pollica vivere mediterraneo (2022). *Pollica vivere mediterraneo*. Récupéré le 15 juillet 2022 de <https://www.comune.pollica.sa.it/turismo/>.

Porciani, I. (2018). Cibo come patrimonio. Un'introduzione, *Storicamente*, (14)1-30.

Portney, L.G. et Watkins, M.P. (2009). *Foundations of clinical research: Applications to practice*. Upper Saddle River : Pearson/Prentice-Hall (3^e édition).

Prat, J. et Martínez, A. (1996). *Ensayos de antropología cultural*. Barcelone : Ariel.

Prince, S. (2014). *African Americans and Gentrification in Washington, DC: Race, Class and Social Justice in the Nation's Capital*. Londres : Routledge.

Probst, P. (2004). Vital Politics: History and Heritage in Osogbo, Nigeria. Dans Probst, P. et Spittler, G., *Between Resistance and Expansion. Explorations of Local Vitality in Africa* (p. 331-358). LIT Verlag Münster.

Proust, M. (1917). *Du côté de chez Swann*. Paris : Gallimard.

Rautenberg, M. (2003). Comment s'inventent de nouveaux patrimoines: usages sociaux, pratiques institutionnelles et politiques publiques en Savoie, *Culture & Musées*, (1)19-40.

Ravis-Giordani, G. (1999). *Amitiés. Anthropologie et histoire*. Aix-en-Provence : Publications de l'Université de Provence.

Reyes, V. (2014). The Production of Cultural and Natural Wealth: An Examination of World Heritage Sites, *Poetics*, (44)42-63.

Ribeiro, G. (2012). La genèse de la géohistoire chez Fernand Braudel : un chapitre de l'histoire de la pensée géographique, *Annales de géographie*, 2012/4 (n° 686), 329-346.

Ritzer, G. (1996). *The McDonaldization of society: an investigation into the changing character of contemporary social life*. Thousand Oaks : Pine Forge Press.

Robertson, R. (1992). *Globalization. Social Theory and Global Culture*. Londres : Sage Publications.

Robertson, R. (1995). Glocalization: Time-Space and Homogeneity-Heterogeneity. Dans Featherstone, M., Lash, S. et Robertson, R., *Global Modernities* (p. 25-44). Londres : Sage.

Rockower, P. (2012). The state of gastrodiploacy, *Public Diplomacy Magazine, Issue 11, Winter*, 13-17.

Romagnoli, M. (2017). *The Mediterranean diet, UNESCO Intangible Cultural Heritage: between tourism market segmentation and intercultural dialogue*. Mémoire de Master, Université de Bologne, Italie.

Romagnoli, M. (2019). Gastronomic heritage elements at UNESCO: problems, reflections on and interpretations of a new heritage category, *International Journal of Intangible Heritage, vol. 14*, 4-17.

Rosaldo, R. (1989). Imperialist Nostalgia, *Representations*, (26)107-22.

Ruddy, B. (2014). Hearts, minds, and stomachs: Gastrodiploacy and the potential of national cuisine in changing public perception of national image, *Public Diplomacy Magazine, Winter Issue*, 29-34.

Ruel, A. (1991). L'invention de la Méditerranée, Vingtième Siècle, revue d'histoire, n° 32, octobre décembre 1991, *La Méditerranée. Affrontements et dialogues* (p. 7-14).

Said, E.W. (1994). *Orientalism*. New York : Vintage Books.

Saidi, H. (2007). *Sortir du regard colonial : politiques du patrimoine et du tourisme en Tunisie depuis l'indépendance*. Thèse de doctorat, Université Laval, Canada.

Saidi, H. (2010). De la culture touristique au tourisme patrimonial, *Ethnologies, Tourisme culturel*, 32(2) : 5-22.

Salazar, N.B. (2010). The Glocalisation of Heritage through Tourism. Dans Labadi, S. et Long, C. (éd.), *Heritage and Globalisation* (p. 131-145). Londres : Routledge.

Salazar, N.B. (2012). Community-Based Cultural Tourism: Issues, Threats and Opportunities, *Journal of Sustainable Tourism*, 20(1) : 9-22.

Salazar, N.B. (2013). Imagineering Otherness: Anthropological Legacies in Contemporary Tourism, *Anthropological Quarterly* 86(3) : 669-96.

Salazar, N.B. (2015). Becoming cosmopolitan through traveling. Some anthropological reflections, *English language and literature*, 61(1) : 51-67.

Sammells, C.A. (2014). Haute traditional cuisines: how UNESCO's list of intangible heritage links the cosmopolitan to the local. Dans Brulotte, R. et Di Giovine, M., *Edible identities: food as cultural heritage* (p. 141-158). Surrey : Ashgate.

Samuel, H. (2008). *French cuisine "not a world treasure", says UN*. Récupéré le 14 novembre 2018 de <http://www.telegraph.co.uk/news/worldnews/europe/france/2257965/French-cuisine-not-a-world-treasure-saysUN.html>.

Santos, B. (2010). *Para descolonizar Occidente: más allá del pensamiento abismal*. Buenos Aires : CLACSO.

Sauner-Leroy, M.H. (2001). Les traditions culinaires de la Méditerranée: modèles, emprunts, permanences. Dans Albera, D., Bromberger, C. et Blok, A., *L'Anthropologie de la Méditerranée* (p. 491-510). Paris-Aix en Provence : Éditions de la MMSH-Maison neuve et Larose.

Scepi, G. et Petrillo, P. (2014). The cultural Dimension of the Mediterranean Diet as an Intangible cultural Heritage of Humanity. Dans Golinelli, G.M., *Cultural Heritage and Value Creation* (p. 171-188), édition 127, Springer Books.

Schäfer, I. (2012). Du Mare Nostrum à l'Union pour la Méditerranée. Concepts régionaux et scénarios politiques. Dans Abdellatif, R., Benhima, Y., König, D. et Ruchaud, É., *Construire la Méditerranée, penser les transferts culturels: Approches historiographiques et perspectives de recherche* (p. 182-193). München : Oldenbourg Wissenschaftsverlag.

Schneider, J. et Schneider, P. (1976). *Culture and Political Economy in Western Sicily*. New York-San Francisco-London : Academic Press.

Scovazzi, T., Ubertazzi, B. et Zagato, L. (2012). *Il patrimonio culturale intangibile nelle sue diverse dimensioni*. Milan : Giuffrè.

Séraphin, H., Christodoulidi, F. et Gladkikh, T. (2020). Case Study 2: Broadly Engaging with Interaction Between Visitors and Locals – Towards Understanding tourismphobia and Antitourism Movements. Dans Séraphin, H., Gladkikh, T. et Vo Thanh, T., *Overtourism. Causes, Implications and Solutions*. Cham : Palgrave Macmillan.

Serpa, S. et Ferreira, C.M. (2018). Anomie in the sociological perspective of Émile Durkheim, *Sociology International Journal*, 2(6) : 689-691.

Serra-Majem, L. (2005). La investigación epidemiológica en la Dieta Mediterránea: avances y retrocesos. Dans Contreras, J., Riera, A. et Medina, F.-X., *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelone : Institut Europeu de la Mediterrània.

Serra-Majem, L. et Medina, F.-X. (2015). The Mediterranean as an Intangible Heritage and Sustainable Food Culture. Dans Preedy, V.R. et Watson, R.R., *The Mediterranean Diet: An Evidence-Based Approach* (p. 37-39). Amsterdam : Elsevier.

Serra-Majem, L. et Trichopoulou, A. (2016). Updating the benefits of the Mediterranean diet: from the Hearth to the Earth. Dans Romagnolo, D.F. et Selmin, O.I., *Mediterranean diet in Health and Disease* (p. 3-14). New York : Humana Press, Springer.

Servier, J. (1962). *Les portes de l'année. Rites et symboles. L'Algérie dans la tradition méditerranéenne*. Paris : Robert Laffont.

Shaw, C. et Chase, M. (1989). The Dimensions of Nostalgia. Dans Shaw, C. et Chase, M. (éds.), *The Imagined Past: History and Nostalgia* (p. 1-17). New York : Manchester University Press.

Silverstone, R., Hirsch, E. et Morley, D. (1991). Listening to a long conversation: An ethnographic approach to the study of information and communication technologies in the home, *Cultural Studies*, 5, 2, 204-227.

Simon, J.-F. et Le Gall, L. (2016). *Jalons pour une ethnologie du proche. Savoirs, institutions, pratiques*. Brest : Centre de recherche bretonne et celtique de l'Université de Bretagne occidentale, coll. « Collectif ».

Skounti, A. (2008). The authentic illusion: Humanity's intangible cultural heritage, the Moroccan experience. Dans Smith, L. et Akagawa, N., *Intangible Heritage*. New York : Routledge.

Skrabanek, P. (1994). L'alimentation entre enfer et salut. Dans Fischler, C., *Manger Magique : Aliments sorcières, Croyances comestibles*. Paris : Éditions Autrement.

Slow Food (2008). Slow Food Guru Rubbishes French Cuisine's Heritage Bid, *Expatica*. Récupéré le 30 novembre 2018 de https://www.expatica.com/fr/news/country-news/Slow-Food-guru-rubbishes-French-cuisines-heritagebid_112296.html.

Smith, L. (2006). *Uses of Heritage*. Londres et New York : Routledge.

Smith, L. (2012). Discourses of heritage: implications for archaeological community practice, *Nuevo Mundo Mundos Nuevos [En ligne]*, *Questions du temps présent*. Récupéré le 14 février 2022 de <http://journals.openedition.org/nuevomundo/64148>.

Smith, R.C. (2005). *Mexican New York: The transnational lives of new immigrants*. Berkeley : University of California Press.

Smith, S. et Costello, C. (2009). Culinary tourism: Satisfaction with a culinary event utilizing importance-performance grid analysis, *Journal of Vacation Marketing*, 15(2) : 99-110.

SORIANoticias (2013). *Ignacio Gutiérrez: "Un equipo de gobierno gestionará mejor y de una manera más fácil, con un buen tejido asociativo"*. Récupéré le 14 août 2021 de <https://sorianoticias.com/noticia/ignacio-gutierrez-un-equipo-gobierno-gestionara-una-manera-mas-facil-un-buen-tejido-asociativo>.

SORIANoticias (2021) *El Soria Salud de primavera rinde cumplido reconocimiento a Fray Tomás de Berlanga*. Récupéré le 14 août 2021 de <https://sorianoticias.com/noticia/2021-03-01-el-soria-salud-de-primavera-rinde-reconocimiento-a-fray-tomas-de-berlanga-75866>.

Sotiriadis, M. (2017). Pairing intangible cultural heritage with tourism: the case of Mediterranean diet, *EuroMed Journal of Business*, Vol. 12 Issue: 3, 269-284.

Soulé, B. (2007). Observation participante ou participation observante ? Usages et justifications de la notion de participation observante en sciences sociales. *Recherches Qualitatives* (p. 127-140), *ARQ Association pour la Recherche Qualitative*, 27.

Soydanbay, G. (2017). *A Systemic Analysis of Overtourism and Tourismophobia: And What Destinations Can Do About It*. Récupéré le 29 août 2021 de <https://placebrandobserver.com/overtourismtourismophobia-causes-solutions/>.

Spiller, G.A. (1991). Physiological Effects of Monounsaturated Oils. Dans Spiller, G.A., *The Mediterranean Diets in Health and Disease* (p. 182-191). Boston : Springer.

Stamler, J. (2013). Toward a Modern Mediterranean Diet for the 21st Century, *Nutritional Metabolism and Cardiovascular Diseases* (23)1159-1162.

Stano, S. (2015). *Eating the Other. Translations of the Culinary Code*. Newcastle-upon-Tyne : Cambridge Scholars Publishing.

Steck, J. (2012). Être sur le terrain, faire du terrain, *Hypothèses*, (15)75-84.

Steinmetz, G. et Sapiro, G. (2010). Tout parcours scientifique comporte des moments autobiographiques : entretien avec Georges Balandier, *Actes de la recherche en sciences sociales*, 185, 5, 44-61.

Suntikul, W. (2019). Gastrodiplomacy in tourism, *Current Issues in Tourism*, 22:9, 1076-1094.

Tassin, C. (2017). *Paysages végétaux du domaine méditerranéen: Bassin méditerranéen, Californie, Chili central, Afrique du Sud, Australie méridionale*. IRD Éditions (1^{ère} édition).

Tedlock, B. (1991). From Participant Observation to the Observation of Participation: The Emergence of Narrative Ethnography, *Journal of Anthropological Research*, (47)59-94.

Teti, V. (1996). La cucina mediterranea fra tradizione, mito e invenzione: il caso della Calabria. Dans González Turmo, I. et De Solís, R., *Antropología de la alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*. International Commission on Anthropology of Food and Food Problems. 5th International Congress, Séville, Espagne.

Teti, V. (1999). *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*. Rome : Meltemi.

Teti, V. (2002). *Mangiare meridiano. Le culture alimentari di Calabria e Basilicata*. Cosenza : Cassa di Risparmio di Calabria e Lucania.

Teti, V. (2015). *Fine pasto. Il cibo che verrà*. Turin : Einaudi.

Teti, V. (2020). *Nostalgia: Antropologia di un sentimento del presente*. Bologne : Marietti.

Tillion, G. (1966). *Le harem et les cousins*. Paris : Éditions du Seuil.

Tornatore, J.-L. (2012). Retour d'anthropologie : « le repas gastronomique des Français », *Ethnographiques*, no. 24, *Ethnographies des pratiques patrimoniales : temporalités, territoires, communautés [En ligne]*. Récupéré le 14 juin 2019 de <http://www.ethnographiques.org/2012/Tornatore>.

Tornatore, J.-L. (2020). Le patrimoine culturel immatériel entre contrôle et émancipation. Dans Csergo, J., Hottin, C. et Schmit, P., *Le patrimoine culturel immatériel au seuil des sciences sociales : Actes du colloque de Cerisy-la-Salle, septembre 2012* (p. 203-217). Nouvelle édition [en ligne]. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme.

Tourlouki, E., Matalas, A.L., Bountziouka, V., Tyrovolas, S., Zeimbekis, A., Gotsis, E., Tsiligianni, I., Protopapa, I., Protopapas, C., Metallinos, G., Lionis, C., Piscopo, S., Polychronopoulos, E. et Panagiotakos, D.B. (2013). Are current dietary habits in Mediterranean islands a reflection of the past? Results from the MEDIS study, *Ecology of Food and Nutrition*, (52)371-386.

Trémolières, J. (1973). Le comportement alimentaire. Dans Villement, M., *Le Grand livre de la nutrition et de la Diététique*. Paris : Lafont, Tome 2.

Turgeon, L. (2010). Introduction. Du matériel à l'immatériel. Nouveaux défis, nouveaux enjeux, *Ethnologie française*, 40(3) : 389-399.

- UNESCO (2003). *Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*. Paris : UNESCO.
- UNESCO (2010). *Diète méditerranéenne, nomination file 00394*. Paris : UNESCO.
- UNESCO (2013). *Diète méditerranéenne, nomination file 00884*. Paris : UNESCO.
- UNESCO (2019). *Intangible Heritage domains in the 2003 Convention*. Récupéré le 8 janvier 2019 de <https://ich.unesco.org/en/intangible-heritage-domains-00052>.
- UNESCO (2022). *Operational Directives for the Implementation of the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. Récupéré le 15 décembre 2021 de <https://ich.unesco.org/en/directives>.
- Ungaretti, G. (1995). *Viaggio nel Mezzogiorno*. Naples : Guida.
- Universalis (2022). *Biopolitique*. Récupéré le 14 octobre 2022 de <https://www.universalis.fr/encyclopedie/biopolitique/>.
- Urbain, J.-D. (2003). *Ethnologue, mais pas trop : ethnologie de proximité, voyages secrets et autres expéditions minuscule*. Paris : Paillot Rivages.
- Vaccaro, I. et Beltran, O. (2009). Livestock Versus “Wild Beasts”. Contradictions in the Natural Patrimonialization of the Pyrenees, *Geographical Review* 99(4) : 499-516.
- Valagão, M.M. (2015). Mediterranean dietary tradition, lifestyles and health. Dans Freitas, A., Bernardes, J.P., Mateus, M.P. et Braz, N., *Dimensions of Mediterranean Diet: world cultural heritage*. Faro : Universidade do Algarve.
- Van Westering, J. (1999). Heritage and gastronomy: The pursuits of the “new tourist”, *International Journal of Heritage Studies*, 5(2) : 75-81.
- Vandecandelaere, E. et Abis, S. (2012). Alimentation, tourisme et collectivités territoriales. Dans CIHEAM. MediTERRA, *La diète méditerranéenne pour un développement régional durable* (p. 447-465). Paris : Presses de Sciences Po.
- Vardavas, C.I., Flouris, A.D., Tsatsakis, A., Kafatos, A.G. et Saris, W.H. (2011). Does adherence to the Mediterranean diet have a protective effect against active and passive smoking? *Public Health*, 125(3) : 121-128.
- Velázquez, L.R. (2007). El camino de la especialización, *Actualidad Leader*, (36)20-21.
- Vidal De La Blache (1955, [1922]), *Principes de Géographie Humaine*. Paris : Librairie Armand Colin.
- Von Meien, J. (2007). *The Multiculturalism vs. Integration Debate in Great Britain. Term Paper (Advanced Seminar)*, GRIN Verlag. Récupéré le 15 août 2022 de <https://www.grin.com/document/59366>.
- Wilk, R. (1995). Learning to be local in Belize: global systems of common difference. Dans Miller, D., *Worlds Apart: Modernity through the Prism of the Local* (p. 110-133). Londres : Routledge.
- Wilk, R. (1999). “Real Belizean Food”: Building Local Identity in the Transnational Caribbean, *American Anthropologist*, (101)244-255.
- Willet, W.C. (2003). *La pyramide alimentaire américaine*. Washington (DC) : Department of Agriculture.

Willett, W.C., Sacks, F., Trichopoulou, A., Drescher, G., Ferro-Luzzi, A., Helsing, E. et Trichopoulou, D. (1995). Mediterranean Diet Pyramid: A Cultural Model for Healthy Eating, *American Journal of Clinical Nutrition*, 61 (suppl. 6), 1402S-1406S.

Wolcott, H.F. (1999). *Ethnography: A way of seeing*. Walnut Creek : AltaMira.

Wolf, E.R. (1984). *Religion, power, and protest in local communities: the northern shore of the Mediterranean*. Berlin/New York : Mouton.

Woodby, L.L., Williams, B.R., Wittich, A.R. et Burgio, K.L. (2011). Expanding the notion of researcher distress: The cumulative effects of coding, *Qualitative Health Research*, 21(6) : 830-838.

Wynn, L.L. (2007). *Pyramids and Nightclubs: A Travel Ethnography of Arab and Western Imaginations of Egypt*. Austin : University of Texas Press.

Xia, J. (2013). An anthropological emic-etic perspective on open access practices, *Journal of Documentation*, 67(1) : 75-94.

Yúdice, G. (2003). *The Expediency of Culture*. Durham : Duke University Press.

Zúñiga Bravo, F.G., Vázquez Medina, J.A. et Medina, F.-X. (à paraître, 2023). Patrimonialización, políticas públicas y turismo: enfoques antropológicos e interdisciplinarios en torno a la alimentación. México : Instituto Nacional de Antropología e Historia.