



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



UNIVERSIDADE
DE ÉVORA

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE STORICHE, GEOGRAFICHE E
DELL'ANTICHITÀ

LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE STORICHE
MASTER ERASMUS MUNDUS TPTI

Techniques, Patrimoine, Territoires de l'industrie :
Histoire, Valorisation, Didactique

TESI DI LAUREA
Mémoire de Master

La cuisine, les pâtes et l'identité culturelle italienne
: la production d'excellence Benedetto Cavalieri

Cuisine, pasta and Italian cultural identity:
the excellence of the Benedetto Cavalieri production

Relatore: Prof. Giovanni Luigi
Fontana

Laureanda: Giulia Marrone
matricola: 1157494

Anno Accademico 2017/18

*Amos, Vanda et Giuseppe, qui m'observent de là-haut.
Caterina, Femme que je souhaite devenir un jours.
Salvatore, Emanuela et Matteo, les piliers de ma vie.
Antonietta, Massimo, Mara et Giuliano soutiens indispensables.
Giulia et Gabriele, mes doses de bonheur.
Dimitri, mon équilibre.
Veronica, Marica, Chiara, Costanza, Paule, Martina, Barbara, Jessie et Daily
auxquelles je ne pourrais jamais renoncer.
Paris, pour la vie que tu m'as donné.*

Eudaimonia.

Vi dedico tutto

Remerciements

Pour un étudiant, la rédaction d'un mémoire est un moment délicat et très stimulant qui ne pourrait jamais prendre forme sans le soutien et la constance de personnes qualifiées et préparées autour de lui.

Je tiens à remercier chaleureusement Monsieur GIOVANNI LUIGI FONTANA d'avoir accepté de diriger ma recherche avec la plus grande disponibilité, patience et qualification. Ses conseils, ainsi que sa forte personnalité, ont été essentiels et m'ont inspirés durant toute la durée de la rédaction. Je lui adresse ma plus sincère reconnaissance.

Je souhaite remercier l'Union Européenne et tout le CSLM du Master TPTI pour la confiance qui m'a été donnée en participant à ce programme. Cela a représenté pour moi un vrai privilège.

Mes remerciements s'adressent à tous les professeurs du Master TPTI des trois Universités partenaires: l'Université Paris 1 Panthéon Sorbonne en France, l'Università degli Studi di Padova en Italie et la Universidade de Évora au Portugal qui ont, avec leur connaissances, enrichi mon bagage personnel.

J'exprime toute ma gratitude aux secrétariats du Master TPTI Erasmus Mundus pour la disponibilité et la gentillesse reçues durant les deux années de formation. Un grand merci donc à Anne Sophie Rieth, Evelyne Berrebi, Raffaella Masè, Helena Espadaneira. Sans vous ça n'aurait pas été la même chose.

Je tiens à remercier toutes les personnes et mes camarades d'aventures (et mésaventures) que j'ai rencontrées sur mon chemin. Vouffo Bergenie, Bitar Nadia, Casanovas Laura, Almeida Anna Karla, Gai Kanne, Goncalves Natalia, Rodriguez Jaime Jessie, Yacouba Sam, Tardella Silvia, Magueye Thioub et Vega Cruz Barbara Daily je vous remercie d'avoir fait partie de ce parcours que vous avez rendu extraordinaire. Vous êtes dans mon coeur.

● Dédicace	p.1
● Remerciements	p.3
● Sommaire	p.5
● Liste des figures	p.7
● Résumé	p.9
● Abstract	p.10
● Préface	p.11
● Introduction	p.13
- 0.1 Introduction	p.15
- 0.2 Etude de cas	p.16
- 0.3 Problématiques	p.18
- 0.4 Etat de l'art	p.19
- 0.5 Sources	p.20
- 0.6 Méthodologie	p.20
- 0.7 Plan du projet	p.21
● Premier chapitre: <i>Le patrimoine immatériel UNESCO et la valorisation de la gastronomie</i>	p.23
- 1.1 Introduction	p.25
- 1.2 L'Unesco et les traditions: la liste du patrimoine immatériel de l'humanité	p.28
- 1.3 Le patrimoine immatériel et la gastronomie: nourriture et identité	p.29
- 1.4 Les patrimoines gastronomiques existants	p.31
- 1.4.1 Le cas du repas gastronomique français	p.32
- 1.4.2. La cuisine traditionnelle mexicaine	p.33
- 1.4.3 L'art du pizzaiuolo napolitain	p.34
- 1.4.4 La culture de la bière au belgique	p.35
- 1.4.5 La diète méditerranéenne	p.36
- 1.5 Conclusion	p.37

● Deuxième chapitre: <i>La cuisine italienne et les pâtes: histoire d'une identité culturelle</i>	p.39
- 2.1 Introduction	p.41
- 2.2 La cuisine italienne: histoire d'un mélange culturel	p.42
- 2.3 Les pâtes: savoir faire et identité culturelle	p.45
- 2.4 De l'artisanat à l'industrie	p.48
- 2.5 Conclusion	p.54
● Troisième chapitre: <i>La production d'excellence et le savoir faire de "L'antico Pastificio Benedetto Cavalieri"</i>	p.55
- 3.1 Introduction	p.57
- 3.2 Du blé aux Pâtes: un affaire de famille Cavalieri	p.59
- 3.3 "Pasta di prima qualità, firmata con nome e cognome"	p.60
- 3.4 Les phases de la production Benedetto Cavalieri: " La méthode délicate"	p.65
- 3.4.1 Phase de pétrissage	p.65
- 3.4.2 Phase de malaxage et filière	p.66
- 3.4.3 Phase de séchage	p.67
- 3.4.4 Phase de stabilisation	p.69
- 3.5 La transmission des savoirs: tradition, modernité et cohérence	p.70
- 3.6 La valorisation des Pâtes en Italie	p.75
- 3.6.1 Le musée des pâtes	p.76
- 3.6.2 Casa Cervi: le 25 Avril et les pâtes antifascistes	p.78
- 3.6.3 Archives historiques Barilla	p.79
- 3.6.4 Événements locaux: le Festival des pâtes	p.80
- 3.6.5 Les pâtes et le cinéma	p.81
- 3.7 Conclusion	p.82
● Conclusion générale	p.83
● Bibliographie	p.89
● Webographie	p.91
● Annexes	p.93
● Le projet collectif	p.113

- **Introduction**

Fig 1: Logo officiel de l'usine de Pâtes "Benedetto Cavalieri"

- **Premier chapitre: *Le patrimoine immatériel UNESCO et la valorisation de la gastronomie***

Fig 2: Logo officiel de l'Unesco et du patrimoine culturel immatériel

Fig 3: Logo officiel de "Le repas gastronomique des Français"

Fig 4 et 5: Anciennes images d'un repas de famille français.

Fig 6 et 7: Ingrédients et "Tacos" typiques de la cuisine mexicaine

Fig 8 et 9: Préparation d'une pizza avant d'être cuite et free style avec la pâte

Fig 10 et 11: Célébrations à Bruxelles suite à la proclamation de la bière comme patrimoine immatériel de l'humanité

Fig 12 et 13: Le manger ensemble, le partage de la table et la récolte manuelle des fruits

- **Deuxième chapitre: *La Cuisine Italienne et les pâtes: histoire d'une identité culturelle***

Fig 14: Ancien port de Trapani, majeur port commercial de la Sicile médiévale

Fig 15: Deux femmes qui préparent un repas à la cours Angioina de Naples à base de viande et légumes

Fig 16: Pétrir et étendre les pâtes. Production artisanale de spaghetti en 1400.

Représentation du Tacuinum Sanitatis, Vienna.

Fig 17: Premiers utiles de la production des pâtes

Fig 18: Production des pâtes au Moyen Âge, activité féminine

Fig 19: Laboratoire des pâtes artisanales: pétrissage des Pâtes à la main

Fig 20 et 21: Séchoir naturel et séchoir industriel

- **Troisième chapitre: La production d'excellence et le savoir faire de "L'antico Pastificio Benedetto Cavalieri"**

Fig 22: Ancien portrait de Andrea Cavalieri

Fig 23: Représentation de "L'antico Pastificio Benedetto Cavalieri"

Fig 24: Carte italienne et localisation du Salento

Fig 25: Séchage de pâtes à l'extérieur

Fig 26: Logo officiel de l'usine de Pâtes "Benedetto Cavalieri"

Fig 27 et 28: Phase de pétrissage: la semoule du blé dur est mélangée avec l'eau froide

Fig 29 et 30: Filière Muntz et morceaux de pâtes qui vont vers les sécheurs

Fig 31: Spaghetti séchés avec la méthode "Cirillo"

Fig 32: Emballage des pâtes prêtes à la vente

Fig 33, 34, 35, 36, 37 et 38: Éléments dans l'usine qui reprennent une organisation museale:anciennes machines, anciennes photos, exposition des produits de l'usine, shop corner

Fig 39: Benedetto Cavalieri

Fig 40: Musée de pâtes de Collecchio

Fig 41: Logo "Museo della Pasta", I Musei del Cibo

Fig 42: Affiche "Pastasciutta Antifascista"

Fig 43: Logo "Archivio storico Barilla"

Fig 44: Logo "Pasta Festival"

Fig 45: Alberto Sordi dans le film " Un americano a Roma"

Le patrimoine historique, culturel, artistique, naturel, œnologique et gastronomique de l'Italie est l'un des plus variés au monde. La cuisine italienne, élément primordial de l'art de vivre de la péninsule, a séduit le monde entier par son exceptionnelle qualité, laquelle tient essentiellement à l'utilisation de produits locaux, frais, de saison, et à la recherche d'un équilibre gustatif qui respecte et exalte la saveur de chaque aliment, sans sophistication superflue. Certaines productions et préparations constituent en Italie une sorte de vocabulaire commun, aux multiples variantes locales. L'exemple emblématique est celui des Pâtes, sèches ou fraîches, l'un des produits italiens les plus exportés et appréciés au monde qui, aujourd'hui, rend la cuisine italienne patrimoine immatériel reconnaissable et apprécié à l'étranger. Au delà d'un aliment, les pâtes sont considérées par les Italiens comme élément de culture et d'union: elles font partie intégrante de la vie et d'une culture populaire depuis toujours. La recherche sera consacrée à "L'antico Pastificio Benedetto Cavalieri", dans les Pouilles, producteur de Pâtes d'excellences travaillées et desséchées avec une technique appelée "méthode délicate" qui fait des Pâtes Benedetto Cavalieri un produit unique dans son genre. Aujourd'hui les Pâtes, élément incontournable des tables italiennes, sont protagonistes de journées qui leur sont dédiées, de projets de valorisation et sauvegarde de leur propre mémoire et technique de production.

Mots Clés: Cuisine, Pâtes, Italie, Patrimoine, Traditions, Savoir Faire

The cultural, artistic, natural, oenological and gastronomic Italian heritage is one of the most varied in the world. The Italian kitchen, the essential element of the country's lifestyle, seduced the whole world by its exceptional quality, which holds essentially the use of local, fresh and seasonal products, and looks for a gustative balance which respects and excites foods, without superfluous sophistication. Some productions and preparations establish in Italy a kind of common vocabulary, in the multiple local variants. Symbolic example is Pasta, dry or fresh, one of the Italian products more exported and appreciated to the world, that today returns the Italian kitchen an immaterial heritage recognizable and appreciated abroad. Pasta is considered by the Italians, beyond that a food, a cultural and a union element: they are an integral part of life and popular culture for a long time. The research will be dedicated to "The antico Pastificio Benedetto Cavalieri", in Puglia's region, producer of excellences Pasta worked and dried out with a technique called "delicate method" which makes Pasta Benedetto Cavalieri a unique product. Today Pasta, essential element in Italian tables, are protagonists of dedicated days and projects of promotions and protection of its own memory and technique of production.

Keywords: Cuisine, Pasta, Italy, Heritage, Traditions, Know-how

Après une formation en “Techniques des Services Touristiques” et une Licence en “Sciences de la Culture”, l'expérience au TPTI Erasmus Mundus, Techniques, Patrimoine et Territoire de l'industrie, a été une précieuse occasion d'apprentissage et d'acquisition d'expériences et de connaissances dans les domaines les plus variés, soit pratiques, soit théoriques.

Les questions sur le patrimoine, soit matériel soit immatériel, ont été évoquées lors des deux années de formations ainsi que celles sur la valorisation, la gestion et la conservation du patrimoine, l'histoire des techniques, l'archéologie industrielle et le patrimoine industriel.

Les cours, les séminaires, en présence ou en video-conference webinar, et les visites sur le terrain nous ont permis d'être mis en relation avec de vrais professionnels dans les plus différents domaines, pays et culture, qui nous ont permis d'avoir une ouverture d'esprit sur des thématiques nouvelles et originales sur lesquelles nous avons pu réfléchir et travailler.

C'est à partir des réflexions abordées que l'idée de dédier une recherche au Patrimoine Immatériel lié à la Cuisine italienne et aux Pâtes m'est venue à l'esprit.

La première partie de ce mémoire de recherche sera dédiée au projet personnel, divisé en quatre différents chapitres, ou plusieurs thématiques aborderont l'histoire et le contexte italien par rapport à la gastronomie, les cas spécifiques des pâtes à l'italienne, la production d'excellence de “L'antico Pastificio Benedetto Cavalieri” et les techniques de Valorisation et Conservation des Pâtes en Italie.

La deuxième partie sera consacrée à la présentation du Projet Collectif, ou Tutoré, qui a été mis sur pieds lors de deux années du Master TPTI par quatre étudiants de la promotion X “Résilience” sur la thématique de la Pâtisserie.

Introduction

*«La cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure »
Lévy-Strauss*

0.1 Introduction

Etudier le patrimoine gastronomique d'un pays signifie s'immerger dans un substrat culturel important de mémoire historique, de traditions et savoirs-faires qui nous viennent du passé et qui ne cessent jamais d'être vivants et dynamiques, en s'adaptant et en créant de nouvelles propositions contemporaines.

Plusieurs de ces manifestations entretiennent un lien entre le passé et l'avenir à travers le présent. Actuellement la gastronomie exerce le rôle d'élément intégrateur et catalytique d'un sentiment d'identité collective, qui fait qu'un individu se sent appartenant à une communauté et qui génère une série de valeurs culturelles partagées¹.

La gastronomie et la cuisine italienne sont considérées comme patrimoine culturel immatériel à documenter, expérimenter et sauvegarder dans toutes leurs formes.

La cuisine italienne est, en premier lieu, un langage universel essentiel dans le patrimoine culturel: une tradition, une harmonie, une beauté, une créativité, un symbolisme, une poésie et une complexité de la tradition italienne.

En deuxième lieu, elle représente une source de créativité, de tourisme, de relations sociales, une imposante industrie agroalimentaire, une économie durable et soutenable dans le contexte italien.

En troisième lieu, cette cuisine est étroitement liée à la vie quotidienne des italiens, elle représente le reflet de ses coutumes, de ses traditions et rituels, ses symboles et relations sociales.

C'est une partie de la "façon de vivre à l'italienne", née avec l'influence de cultures distinctes, de climats différents, de plusieurs paysages et de nombreux produits naturels, en octroyant le caractère de la diversité.²

Le patrimoine culturel, artistique, naturel, œnologique et gastronomique de l'Italie est l'un des plus variés au monde. La cuisine italienne, élément primordial de l'art de vivre de la péninsule, a séduit le monde entier par son exceptionnelle qualité, laquelle tient essentiellement à l'utilisation de produits locaux, frais, de saison, et à la recherche d'un équilibre gustatif qui respecte et exalte la saveur de chaque aliment, sans sophistication superflue.

¹ M.Montanari, *Il cibo come cultura*, Editori Laterza, Roma - Bari 2004, p. 10

² *Ibidem*, p.113

Les origines de cette cuisine sont populaires et rurales, maternelles aussi : elle nous est parvenue sans grandes variations à travers les siècles, transmise oralement au sein des familles et grâce à une imposante littérature depuis le XIII^e siècle. Aujourd'hui la cuisine italienne est considérée comme pilier de son patrimoine immatériel.

Il est difficile de parler de gastronomie nationale dans un pays tardivement unifié. Les influences culinaires en Italie méridionale sont phéniciennes, grecques, romaines, juives et arabes alors qu'en Italie septentrionale l'influence alpine et germanique est sensible³.

Pourtant, certains produits et préparations constituent en Italie une sorte de vocabulaire commun, aux multiples variantes locales.

L'exemple emblématique est celui des Pâtes, sèches ou fraîches, un des produits italiens plus exportés et appréciés au monde qui, aujourd'hui, rend la cuisine italienne reconnaissable et aimée à l'étranger.

Derrière le produit fini qu'on connaît aujourd'hui il y a une imposante histoire de tradition, savoir faire et technique, qui a fait son chemin pendant des siècles et siècles d'histoire de son territoire.

Aujourd'hui ce produit, élément incontournable des tables italiennes, est protagoniste de journées dédiées et de projets de valorisation et sauvegarde de sa propre mémoire et technique de production.

Les pâtes sont considérées par les Italiens, au-delà d'un aliment, comme un élément d'union partagé dans toute l'Italie: elles font partie intégrante de la vie, de la culture populaire des Italiens, non seulement de leur cuisine, mais de leur essence même, depuis toujours⁴.

0.2 Etude de cas

La production, la variété régionale, la façon de les cuisiner et l'appréciation des pâtes font partie du patrimoine vivant du territoire italien.

Chaque région italienne présente sa propre façon de les produire en proposant différents formats de pâtes, soit fraîche,s soit sèches.

Cette culture des pâtes joue un rôle important dans la vie quotidienne des italiens qui se reconnaissent et forment une partie d'une communauté solide autour de ce produit.

³ S. Serventi, F. Sabban, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Roma-Bari, 2000, p.XII

⁴ M. Alberini, *Storia della cucina italiana*, Casale Monferrato, Piemme, 1993, p. 15

L'étude de cas abordé dans ce mémoire de fin d'études du Master TPTI Erasmus Mundus analysera le savoir faire et la technique de production des Pâtes d'excellence de " L'Antico Pastificio Benedetto Cavalieri".

"L'Antico Pastificio Benedetto Cavalieri" ,géré depuis toujours par la famille Cavalieri elle même, a été fondée en 1872 à Maglie di Lecce, dans la région Pouilles au sud de l'Italie, et elle est devenue officiellement usine de Pâtes en 1918⁵.

L'usine produit des formats différents de pâtes sèches avec différentes variétés du blé dur, travaillée et desséchée avec une technique unique appelée "méthode délicate" qui fait des Pâtes Benedetto Cavalieri un produit unique en son genre.

Cette méthode de travail prend le nom de "délicate" pour le long travail et pétrissage des mélanges de semoules de blé dur sélectionné, strictement artisanaux, suivie par un lent pressage et tréfilage, puis par un long séchage exclusivement à basse température.

Encore aujourd'hui la famille Cavalieri poursuit cette production d'excellence en utilisant les mêmes techniques qu'il y a cent ans.

Cet extraordinaire exemple de production fête en 2018 ces cent ans de vie. Depuis le '800 la famille Cavalieri est dévouée à la culture du blé dur dans le centre des Pouilles.

La crise agraire qui a suivie l'unité de l'Italie n'assure plus à la famille l'aisance traditionnelle. D'où la nécessité de s'aventurer, premièrement dans le commerce de blé en terres lointaines, puis dans la construction de meules étudiées pour obtenir la meilleure mouture du blé dur.

C'est en 1918 que la famille Cavalieri lance cette activité commerciale en ouvrant leur usine de Pâtes. Depuis 100 ans la famille Cavalieri, de génération en génération, vise l'innovation et la qualité en utilisant les machines les plus modernes pour le pétrissage, le pressage et le tréfilage.

C'est grâce à leur savoir faire que depuis 30 ans la société gagne des prix et des reconnaissances, en Italie, ou dans le panorama international en confirmant de plus en plus leur place sur le marché mondial.

⁵ Voir annexe n°2 "Descrizione funzionale degli impianti di produzione e del processo di pastificazione con il "metodo delicato", p.110



Fig 1 : Logo officiel de l'usine de pâtes "Benedetto Cavalieri"

Source: <https://www.benedettocavalieri.it>

0.3 Problématique

L'industrialisation a amené dans le temps à une standardisation croissante des aliments qui, au niveau global, a commencé à présenter des goûts, des parfums et des saveurs de plus en plus semblables et reconnaissables.

À ce phénomène s'ajoute de plus en plus une demande croissante des consommateurs de produits bruts, le plus naturels possibles, liant tradition et authenticité.

Le consommateur donc, dans ce contexte industrialisé et toujours plus standardisé représenté par la société actuelle, se porte vers une sorte de révolution, une révolution gastronomique dédiée à la simplicité et l'authenticité des produits de leur propre terre.

Cette révolution est analysable dans le contexte italien, grâce à l'augmentation des produits à la marque de reconnaissance Dop (Dénomination d'Origine Protégée), Igp (Indication Géographique Protégée) et Stg (Spécialité Traditionnelle Garantie).⁶

Avec de telles dénominations l'Europe garantit des produits ayant des caractéristiques agricoles, alimentaires et de propriété qui leur confèrent une valeur adjointe en fournissant aux consommateurs, en même temps, des renseignements réels et concrets sur eux mêmes.

De telles reconnaissances contribuent à protéger le consommateur d'imitations éventuelles, de fraudes et de contrefaçons en tout genre. L'union européenne, au-delà de garantir la

⁶ F. Attili, *L'unione europea a tutela del patrimonio gastronomico*, 2015
(URL: <https://www.trentagiorni.it/files/1443603942-46.pdf>)

“protection” des produits à l'intérieur de ses propres terres, est promotrice de nombreuses actions, au niveau international qui défendent l'authenticité des produits européens de qualité et en assurent leur reconnaissance dans le monde entier.

C'est à partir du mot “protection” que plusieurs problématiques et question à résoudre me sont venues à l'esprit.

Premièrement la question de la protection et de la valorisation mérite une importante réflexion. Qui, et comment, s'occupe au niveau mondial et européen de protéger toutes les formes de patrimoine immatériel liées à la gastronomie? Est ce qu'il existe déjà des exemples de valorisation de ce genre dans le monde et plus particulièrement dans le contexte italien?

En suite l'identité culturelle italienne liée à la gastronomie, et surtout à sa production des pâtes, est sujet d'une autre importante considération: sachant que la cuisine italienne est le résultat d'un mélange entre plusieurs cultures et influences, on se demande pourquoi et comment les italiens se sentent exister autour d'une vraie communauté autour de la table plutôt que dans d'autres contextes.

Comment une gastronomie peut elle donc influencer une culture? Et qu'est ce qu'elle signifient les pâtes pour les italiens? Comment peut-on les considérer comme produits italiens alors même qu'elle sont le résultat d'une rencontre entre différentes cultures?

Troisièmement, en étudiant le cas d'étude de l'usine de pâtes “Benedetto Cavalieri” nous allons réfléchir sur son extraordinaire production et histoire. Comment et pourquoi les pâtes de “L'antico Pastificio Benedetto Cavalieri” ont accédé à la dénomination de pâtes d'excellence? Quels sont les aspects, les savoirs et les compétences qui les rendent célèbres dans un context européen et mondial?

Pour terminer nous nous concentrons sur les questions liées aux pratiques de protection et de valorisation des pâtes en Italie. Quelles sont les initiatives, éphémères ou permanentes, qui aident à valoriser la production et l'importance des pâtes dans le contexte italien?

0.4 Etat de l'art

Nombreux sont actuellement les études sur l'influence de la gastronomie sur l'identité d'une culture nationale mais encore plus sont les études et les publications, anciennes et contemporaines, qui concernent l'histoire et le développement de certains produits dans un espace nationale.

Exemple emblématique est celui de pâtes, dont leur sont dédiées des nombreuses sources déjà à partir de l'époque médiévale: livres de recettes comme le *Liber de Coquina*, des traités scientifiques comme les *Tacuinia Sanitatis* ainsi que des carnets comme celui du géographe Idrissi décrivent avec précision le rôle des pâtes dans la société médiévale.

Avec le cours du temps, le développement de la technique de production et avec une présence toujours plus tangible des pâtes dans la culture italienne une entière bibliographie a été créée et dédiée à ce produit. C'est celle-ci qui a été utilisée, ainsi que des sources anciennes, pour mettre sur pied ce mémoire.

0.5 Sources

La consultation bibliographique et la collecte des données sont les méthodes que j'ai utilisées pour l'élaboration de ce travail. Les ouvrages, la littérature, les publications documentaires, médiatiques, les articles de journaux et les revues académiques ainsi que les entretiens approfondis ont permis de mettre sur pied cette recherche.

La littérature a abouti au cadre conceptuel, au plan de travail, et m'a permis de rédiger les lignes générales et contextuelles. Son étude a été très efficace pour composer l'ossature initiale grâce à une grande et exhaustive base de données et sujets qui devaient être étudiés pour pouvoir rédiger ce mémoire. La consultation des anciens livres de cuisine et publications médiévales ont permis de mieux comprendre l'état de l'art de l'époque.

Pour rédiger ce mémoire, l'élément essentiel a été la collecte des informations et des données empiriques et qualitatives.

L'utilisation de la méthode des entretiens m'a été nécessaire et a permis une versatile et flexible compréhension du sujet grâce au point de vue de mes interlocuteurs. Une réflexion plus profonde sur ce sujet a donc pu être mise sur pied.

0.6 Méthodologie

La conception et les méthodes de recherche afin de rédiger ce mémoire de recherche seront analysées dans cette partie.

D'abord, l'analyse des sources bibliographiques ont aidé à la rédaction d'un plan et à l'acquisition d'un panorama général du sujet.

Les questions patrimoniales, les réflexions sur le contexte gastronomique italien, son histoire, les questions d'identité et le panorama sur les pâtes italiennes ont été mises sur pied grâce à l'utilisation et la consultation des sources bibliographiques, revues académiques ainsi que articles universitaires ou de presse .

La consultation de sites internet, l'observation de vidéos, l'aide médiatique ainsi que la consultation des pages dédiées dans les réseaux sociaux à ce sujet ont été très utiles pour aller plus en profondeur dans les différentes thématiques traitées dans ce mémoire.

En suite ont été ajoutées d'autres méthodes de recherche qualitatives, entretiens et interviews, et quantitatives, comme la collecte de données secondaires.

Pour rédiger ce mémoire a été nécessaire également une recherche et une analyse sur le terrain ou j'ai pu m'entretenir et poser de questions aux expert du secteur. Toutes les interviews ont été effectuées et enregistrées grâce à un audio enregistreur et une appareil photo Canon Eos 7D lors du Workshop TPTI à Maglie dans les Pouilles, suite à la visite de "L'Antico Pastificio Benedetto Cavalieri".

La durée a été limitée mais la recherche a bien été effectuée grâce à la collaboration et la professionnalisme de Monsieur Fontana, de Monsieur Covino, de Monsieur Monte et surtout grâce à Monsieur Benedetto Cavalieri.

0.7 Plan du Projet

L'analyse du plan du projet sera abordée dans cette partie. Ce mémoire de recherche sera divisé, au total, en une partie introductive et trois différents chapitres.

La première partie introductive s'occupera de présenter les lignes générales du sujet en introduisant l'étude de cas, le contexte, une introduction générale, les problématiques liées au sujet, et montrera de quelle manière le mémoire a été écrit en exposant les sources, l'état de l'art ainsi que la méthodologie et le plan du projet.

Le premier chapitre sera dédié aux savoir faire du patrimoine immatériel au sujet de la gastronomie. On analysera les question d'identité et de culture autour du contexte gastronomique en étudiant d'abord les organismes qui s'occupent de cette thématique. Il existe déjà plusieurs cas dans la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO, Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture , qui traite de sujets liés à la gastronomie de certains pays et qui démontrent à quel niveau la gastronomie, ou certains plats, peuvent avoir une importance au niveau national et international.

Le deuxième chapitre mettra en évidence le contexte italien et sa propre identité culturelle liée à la gastronomie, et à sa production des pâtes.

La cuisine italienne est le résultat d'un mélange entre plusieurs cultures et influences et, à ce propos, on cherchera à comprendre pourquoi et comment les italiens se sentent faire partie d'une vraie communauté autour de la table. Pour cela une réflexion sur la naissance,

l'histoire et les actualités de la cuisine italienne ainsi que la production de pâtes seront proposées dans ce chapitre.

Le troisième chapitre sera le résultat de la recherche effectuée à Maglie di Lecce, près de "L'Antico Pastificio Benedetto Cavalieri". Nous irons aux profondeurs de son extraordinaire production et son histoire grâce aussi aux données qu'ont été collectés lors des interviews et visites sur le terrain. Une réflexion sera dédiée également aux techniques de valorisation des pâtes en Italie. Il seront analysées et décrites les différentes façon de mettre en valeur ce patrimoine italien. Les événements ainsi que les musées, journées dédiées et créations des médias seront au centre de la narration.

Premier chapitre

***Le patrimoine immatériel UNESCO et la valorisation de la
gastronomie***

“Le savoir faire est rien sans le faire savoir”

Inconnu

1.1 Introduction

Le 17 octobre 2003 la Conférence Général Unesco a approuvé la Convention pour la Sauvegarde du Patrimoine Culturel Immatériel, pour la tutelle de la culture traditionnelle et du folklore de notre planète.

Le but de l'Unesco est celui de sauvegarder les chef-d'oeuvre intangibles pour en éviter la disparition, en préservant les langages, les rituels, les coutumes sociales, les connaissances et les pratiques relatives aux savoirs faire qui ont été véhiculés aux travers des âges. Elles représentent les nuances et les différenciations de l'évolution de l'humanité depuis milliers d'années. Les formes immatérielles de la culture ont été reconnues par l'Unesco avec la Convention du 2003, ratifiée par l'Italie en 2005.

Selon l'article 2, le patrimoine immatériel est défini comme *"les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire - ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés - que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, et leur procure un sentiment d'identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et la créativité humaine. Aux fins de la présente Convention, seul sera pris en considération le patrimoine culturel immatériel conforme aux instruments internationaux existants relatifs aux droits de l'homme, ainsi qu'à l'exigence du respect mutuel entre communautés, groupes et individus, et d'un développement durable"*⁷.

Ce lien immatériel, transmis de génération en génération, est recréé constamment par les communautés avec une interaction entre la nature et leur histoire lui donnant un sens d'identité et de continuité, un patrimoine à protéger et à valoriser.

Aujourd'hui un ample débat et toujours plus de bienveillance sont dédiées aux pratiques liées à la cuisine: "On est ce qu'on mange", disait le fondateur de la médecine moderne Hippocrate. La cuisine est élément identité culturelle.

⁷ Voir annexe n°1, UNESCO 2003, CONVENTION POUR LA SAUVEGARDE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL, Paris, le 17 octobre 2003, p. 94

1.2 L'Unesco et les traditions: la liste du patrimoine immatériel de l'humanité

L'Unesco, *Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la Science et la Culture* a été fondée à Londres le 16 Novembre 1945, et elle est officiellement opérationnelle à partir du 1946 dans sa siège central de Paris. Cette organisation de l'ONU a été conçue de l'intention commune de contribuer à l'entretien de la paix, du respect des Droits Humain et de l'égalité des peuples à travers l'éducation, la science, la culture et la communication.

Elle œuvre à « l'édification de la paix, à l'élimination de la pauvreté, au développement durable et au dialogue interculturel par l'éducation, les sciences, la culture, la communication et l'information ».

Son objectif est celui de contribuer à la paix et la sûreté en recevant la collaboration entre les Nations à travers l'éducation, la science et la culture afin de garantir le respect universel de la justice, de la loi, des droits de l'homme et des libertés fondamentales qui reconnaît à tous les peuples sans distinction de race, sexe, langue ou religion.

Le Patrimoine Culturel d'un territoire vient entendu de plus en plus avec un sens plus ample et il comprend des ressources culturelles soit matérielles soit immatérielles, étant donné qu'aussi les assets immatériels des communautés qui se réfèrent aux expressions identitaire et d'héritage du passé à transmettre aux générations futures.

L'UNESCO a tenu compte de cette évolution de l'idée et de la pensée du Patrimoine Culturel et, après une répartition première du Patrimoine Mondial en Patrimoine Culturel et Patrimoine Naturel, il distingue le Patrimoine Culturel ultérieurement en Matériel et Immatériel.

Il faut considérer que l'UNESCO, dans la Convention de 1972, à l'article 1 en définissant le Patrimoine Culturel, il prend en considération simplement les biens matériels. Fut seulement dans les ans suivants qu'il commence à dédier attention également aux aspects intangibles de la culture, afin de recevoir la richesse des diversités culturelles en quelconque forme d'expression.

La Convention sur la sauvegarde de la culture traditionnelle et du folklore du 1989, à l'art. 1 identifie la diversité avec l'unicité et la pluralité des identités des groupes et des sociétés qui constituent l'humanité. Comme source d'échange, innovation et créativité, la diversité culturelle est nécessaire pour l'humanité exactement comme le biodiversité pour la nature. Défini comme patrimoine de l'humanité elle devrait être reconnue et affirmée pour le bien être des générations présentes et futures.⁸

⁸ UNESCO, 1989: *Recommandation sur la sauvegarde de la culture traditionnelle et du folklore*, 15 novembre 1989, UNESCO World Heritage Centre.

Le 17 octobre 2003, à Paris, a été fait un autre pas en avant, avec l'adoption de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel.

Cette nouvelle Convention, après celle de 1989, souligne encore de plus l'intérêt croissant vis-à-vis des aspects immatériels de la culture comme facteurs principaux de la diversité culturelle et l'interdépendance profonde entre patrimoine culturel immatériel, patrimoine culturel matériel et biens naturels.

La Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel naît de l'exigence de donner vie à un instrument, soit de tutelle que de conscience, surtout entre les nouvelles générations, par rapport à l'importance des ressources identitaires.

C'est parmi 1297 propositions d'artistes du monde entier que l'emblème du patrimoine culturel immatériel a été choisi. L'Unesco a choisi le travail de l'artiste croate, Dragutin Dago Kovacevic: ce dessin représente un triangle, qui se transforme en carré, évoluant en cercle.⁹ L'artiste a choisi l'abstraction pour entrer en concordance avec l'idée d'immatérialité. La ressemblance avec l'arobase n'était pas voulue par le dessinateur. Cependant, il n'a pas cherché à modifier son dessin pour autant, le symbole de l'Internet évoquant pour lui la modernité. L'emblème du patrimoine culturel immatériel représente ainsi un lien entre le traditionnel et la modernité.



Fig 2: Logo officiel de l'Unesco et du Patrimoine Immatériel.

Source: <https://unesco.delegfrance.org/Patrimoine-Culturel-Immateriel-PCI-2725>

L'art. 2 de telle Convention définit le patrimoine culturel immatériel comme *“les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire - ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés - que les communautés, les*

⁹ <https://repasgastronomiqueunesco.fr/quest-ce-que-le-rgf/le-pci-a-lunesco/>

groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, et leur procure un sentiment d'identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et la créativité humaine. Aux fins de la présente Convention, seul sera pris en considération le patrimoine culturel immatériel conforme aux instruments internationaux existants relatifs aux droits de l'homme, ainsi qu'à l'exigence du respect mutuel entre communautés, groupes et individus, et d'un développement durable".

Le Patrimoine Culturel Immatériel se révèle à travers:

- traditions et expressions orales, le langage;
- les arts du spectacle;
- les coutumes sociales, les événements rituels et de fête;
- les connaissances et les pratiques relatives à la nature et à l'univers;
- l'artisanat traditionnel.¹⁰

Le Patrimoine Culturel dans son ensemble comprend donc conjointement le patrimoine vu comme expression matérielle et immatérielle des communautés qui résident sur un territoire donné.

Les traditions, en effet, représentent la vie des populations qui résident sur un territoire, miroir de leurs origines et expression du développement et adaptation à l'environnement dans le quel ils ont vécu et ils continuent à vivre.

Le rôle prenant toujours plus importante et déterminante dans la liste du patrimoine immatériel de l'Unesco est donné aux pratiques gastronomiques et les cuisines des Pays membres.

Les pratiques concernant la cuisine, et tout ce qui concerne la nourriture, production, techniques de transformation, modalités de consommation, ritualités, constituent pas seulement un morceau décisif du patrimoine d'une société, mais dans les plusieurs cas révèlent mécanismes fondamentales de notre façon d'agir matériel et intellectuelle¹¹.

¹⁰ Voir annexe n°1, UNESCO 2003, *CONVENTION POUR LA SAUVEGARDE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL*, Paris, le 17 octobre 2003, p.94

¹¹ M.Montanari, *Il riposo della polpetta*, Editori LaTerza, Roma - Bari, 2009, p.13

La nourriture n'est pas seulement un aliment pour le corps, mais aussi une forme mystérieuse pour l'esprit. C'est un produit de la culture du territoire, de la mémoire de sa communauté, de ses connaissances pratiques et de ses compétences artisanales. En un mot: c'est un instrument d'identité.

La démonstration c'est le fait que certaines communautés considèrent délicieux des aliments qui sont pas appréciés par d'autres.

Les produits typiques d'un territoire représentent les «œuvres d'art» de son peuple, créés à partir de quelques éléments fournis par la nature: ce sont des «sculptures» façonnées par la mémoire et rendues excellentes.

Cela signifie que la cuisine est intimement liée à notre nature, à notre essence. Cette essence provoque une codification dans la "tradition" des savoirs que proviennent de generation en generation.¹²

En conséquence, promouvoir une cuisine signifie promouvoir toute la culture du pays qu'elle représente.

1.3 Le patrimoine Immatériel et la gastronomie: nourriture et identité

Si la patrimonialisation s'entend au sens de sauvegarde, le concept obtient nuances différentes si on l'applique à l'alimentation.

« Patrimonialiser une pratique culinaire, ce n'est pas la congeler. Au contraire, pour la faire perdurer dans le temps et la transmettre, il faut innover. On transforme, on ajoute des histoires, des discours pour créer une valeur ajoutée et faire que les générations suivantes continuent à consommer cet objet patrimonial », précisent les sociologues Charles Edouard de Suremain et Raúl Matta¹³.

En suite, si une pratique culinaire est inscrite à la liste du patrimoine immatériel de l'Unesco ou reconnue par d'autres organismes, ce n'est pas la recette en soit à être "gravée dans le marbre", mais sont toutes les traditions de production, les matières premières, comment a été fabriquée et le de mode de consommation qui sont mises en valeur.

¹² G. Gonizzi, *Il cibo come identità: Academia Barilla e la promozione della cultura alimentare italiana*, Biblioteca Gastronomica Academia Barilla, Bologna, 2015 p.3

¹³ Charles-Edouard de Suremain, Raúl Matta, « « Manger tradition » ou la fabrication d'un patrimoine alimentaire inégal (Lima, Pérou) », *Trace* [En ligne], 64 | 2013

S'agit, donc, pas seulement de ce qu'est inscrite mais toute le travail intangible qu'on amené cette cuisine ou spécialité à être inscrite à la liste.

Au-delà de cet aspect "promotionnel" de l'objet gastronomique, la patrimonialisation alimentaire est un puissant vecteur de politiques publiques et valorisation d'un territoire et son environnement. Par exemple, depuis sa reconnaissance par l'Unesco en 2010, le Mexique a bien voulu développer nombreuses routes gastronomiques et salons d'expositions, comme foires et événements locaux, mettant en évidence et en promouvant les produits locaux et les traditions culinaires régionales. Également au Brésil, certaines mesures gouvernementales ont favorisé la transmission de certaines pratiques alimentaires.

L'alimentation étant un fort marqueur identitaire, l'un des grands enjeux de sa patrimonialisation.

La valeur culturelle de la cuisine a toujours été reconnue dans les siècles. Déjà au XVIIIe siècle, l'écrivain écossais James Boswell qualifiait l'homo sapiens, dans son *Journal of a tour to the Hebrides*, comme «l'animal qui cuisine» et, en 1825, en publiant «Physiologie du goût ou méditations de la gastronomie transcendante», Jean Anthelme Brillat-Savarin, brillant politicien français et gastronome, a reconnu dans l'acte de cuisiner une première forme d'organisation de la vie civile des êtres humains.

Encore plus proche de nous, l'anthropologue américain Richard Wrangham affirme que la cuisson des aliments a été une étape importante dans l'évolution et la distinction entre les êtres humains et les grands singes. Cependant, la cuisson met en évidence un aspect spécifiquement humain.

La cuisine met en évidence le lien entre besoin et désir et, par conséquent, entre satisfaction et plaisir. Connaître une «recette», l'apprendre et la reproduire est un processus spécifiquement humain et social. En outre, la cuisine implique un processus complexe de transformation qui conduit au passage de la nourriture crue à la nourriture cuite ou, en tout cas, modifiée par l'homme¹⁴.

Malgré l'évolution des techniques de transformation des aliments, il reste un instinct absolument archaïque qui nous pousse à nous mesurer au défi de modifier les matières premières que nous avons reçues pour notre existence.

Quand Ludwig Feuerbach, philosophe allemand du 1800, a écrit la phrase destinée à une grande fortune "L'homme est ce qu'il mange", il voulait dire que l'identité de l'homme n'est

¹⁴ M.Montanari, *Il cibo come cultura*, Editori Laterza, Roma - Bari, 2004, p.35

pas dépendante des entités abstraites mais elle coïncide. Elle fait donc partie, de sa corporéité, c'est à dire que l'homme coïncide avec la nourriture que jours après jours il ingère pour faire fonctionner d'une façon correcte le corps.

Feuerbach nous apprend que n'existent pas des symboles sans matière et même pas la matière sans symboles. C'est pour ça que quand on parle de nourriture et culture, on parle pas de deux réalités opposées mais elle sont complémentaires: la nourriture est culture¹⁵. C'est pour ça que quand on parle de nourriture et culture, on parle pas de deux réalités différentes et séparées mais d'une véritable unité: la nourriture est donc culture¹⁶.

1.4 Les patrimoines gastronomiques existantes

Depuis désormais plus de 40 ans l'Unesco chaque année rend compte de nouveaux « biens » inscrits aux listes des Patrimoines mondiaux de l'humanité. En plus, depuis l'entrée en vigueur en 1972 de la Convention sur la protection du patrimoine culturel et naturel, milliers de biens sont reconnus pour leur « valeur universelle exceptionnelle » au niveau historique, artistique et scientifique: on parle de sites culturels conçus par le « génie créateur » des êtres humains.

En 2003 est née et a obtenu une reconnaissance internationale la liste du patrimoine culturel immatériel. En ayant adopté aussi la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, les états membres de l'Unesco ont soutenu l'importance pour la sauvegarde de la diversité culturelle dans le contexte mondialisé.

La liste du Patrimoine Culturel Immatériel s'occupe de traditions, expressions vivantes, des traditions orales, des arts du spectacle, des rituels, des pratiques sociales ainsi que des connaissances et des pratiques concernant la nature et l'univers, et savoir-faire nécessaires à l'artisanat traditionnel. Aujourd'hui, depuis sa création, la Liste représentative du Patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco compte 300 « éléments » culturels immatériels ayant une importance exceptionnelle¹⁷. Entre eux plusieurs sont les cas liés à la gastronomie, la cuisine ou excellence typiques de la tradition culinaire des pays membres.

¹⁵ M. Montanari, *Il riposo della polpetta*, Edizioni Laterza, Roma - Bari, 2011

¹⁶ *Ibidem*, pag 37

¹⁷ Association de préfiguration de la Cité internationale de la gastronomie en Val de Loire, *Repas Gastronomique des Français*, URL <https://www.toursvaldeloiregastronomie.fr/>

1.4.1 Le cas du repas gastronomique français

L'inscription par l'Unesco du Repas gastronomique des Français à la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité consacre la représentation d'une pratique sociale, une sorte de rituel, destiné à célébrer les moments les plus remarquables de la vie des français, tels que les naissances, les anniversaires, les anniversaires, les célébrations des succès et les retrouvailles. Il s'agit donc des "repas célébrations", des repas festif dont les participants pratiquent, pour l'occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire ».



Fig 3: Logo officiel de "Le repas gastronomique des Français"

Source: <https://repasgastronomiqueunesco.fr/>

Il se focalise sur la convivialité et l'humanisme tout autour de la table et le plaisir du bien être ensemble. Le Repas gastronomique des français, dans toutes ses manifestations, renforce les liens sociaux entre les participants. Les majeures composantes de ce repas sont: le choix attentif d'une recette plutôt qu'une autre à reproduire lors d'un repas, l'achat de produits du terroir, le plaisir de cuisiner ensemble un repas, l'échange et la transmission des savoirs, la décoration de la table, et enfin le « discours gastronomique » qu'accompagne le repas. A la table on parle de ce que l'on mange et de ce que l'on boit.

Il faut donc savoir que ce bien immatériel n'est pas la reconnaissance de recettes ou de spécialités régionales, mais représente et sauvegarde un héritage commun, c'est à dire, le plaisirs de partager la table des français.



Fig 4 et 5: Anciennes images d'un repas de famille français

Source: <https://ich.unesco.org/fr/RI/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>

1.4.2 La cuisine traditionnelle mexicaine

En 2010, la gastronomie mexicaine a été déclarée patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO). Grâce à cela, il a été exalté que la cuisine mexicaine soit considérée comme un élément crucial de l'identité nationale, en raison de son histoire, de sa créativité, de sa diversité et de sa transcendance.

La gastronomie mexicaine a été considérée comme un site du patrimoine mondial par l'UNESCO parce qu'elle montre une certaine antiquité et continuité historique, elle joue également un rôle important en tant qu'élément identitaire pour le peuple mexicain, elle est d'élaboration collective, elle s'appuie sur des produits indigènes grande créativité dans leurs chefs, qui ont perfectionné cette gastronomie au cours des siècles¹⁸.

La cuisine traditionnelle mexicaine est un modèle culturel complet qui rassemble des pratiques agricoles, rituelles, des talents de longue date ainsi que des techniques culinaires et des coutumes et manières communautaires ancestrales.

La base du système agricole mexicaine est fondée sur le maïs, sur les haricots et le piment chili ; aussi techniques agricoles uniques comme la "milpa" et la "chinampa", les techniques de cuisson et les ustensiles particuliers. Ont influencé l'entrée dans la liste du patrimoine immatériel des spécifiques ingrédients autochtones comme les tomates, les avocats, certaines qualités de cacao et la vanille.

Le symboles il est un élément essentiel de cette cuisine: les "tortillas" et les "tamales" font partie intégrante des offrandes du Jour des Morts. Les savoirs et les techniques sont l'expression de l'identité communautaire mexicaine, renforcent les liens sociaux et consolident les identités nationale, régionale et locale.



Fig 6 et 7: Ingrédients et "Tacos" typiques de la cuisine mexicaine

Source: <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/gastronomia-mexicana-patrimonio-de-la-humanidad/>

¹⁸ <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/gastronomia-mexicana-patrimonio-de-la-humanidad/>

1.4.3 L'art du pizzaiuolo napolitain

Après huit ans de négociations internationales, à Jeju, en Corée du Sud, l'unanimité du Comité gouvernemental de l'UNESCO, a reconnu la créativité alimentaire de la communauté napolitaine comme unique au monde. L'UNESCO, a affirmé que "le savoir-faire culinaire lié à la production de pizzas, qui comprend des gestes, des chants, des expressions visuelles, le jargon local, la capacité à manipuler la pâte à pizza, à performer et à partager, est un héritage culturel indiscutable ". Les pizzaiuoli s'engagent à un rituel social dans leurs "botteghe", dont le comptoir et le four servent de «scène» pendant le processus de production de la pizza. Cela se passe dans une atmosphère conviviale qui implique des échanges constants avec les clients. Partant des quartiers pauvres de Naples, la tradition culinaire est profondément enracinée dans la vie quotidienne de la communauté¹⁹. Le fait de devenir Pizzaiuolo est aussi pour la majorité de ces jeunes pratiquants un moyen d'éviter la marginalisation sociale. L'Organisation des Nations Unies a récompensé le long travail du Ministère des Politiques Agricoles, Alimentaires et Forestières Italiennes qui, en 2009, avait commencé à rédiger le dossier de candidature avec le soutien des associations de producteurs de pizzas et de Campanie, surmontant les préjugés de ceux qui voyaient cet art ancien n'est qu'un phénomène commercial et non l'une des expressions identitaires les plus élevées de la culture napolitaine. Les pizzaiuoli sont un lien vivant pour les communautés locales.



Fig 8,9: Préparation d'une pizza avant d'être cuite et free style avec la pâte.

Source: https://www.google.fr/search?q=pizzaiolo&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKFwjhqMC3xobcAhVGIrQKHSkXA0IQ_AUICigB&biw=1242&bih=557#imgrc=RjcO0l4Ldw9g4M:

¹⁹http://napoli.repubblica.it/cronaca/2017/12/07/news/l_arte_della_pizzaiuolo_napoletano_diventa_patrimonio_dell_unesco-183325106/

1.4.4 La culture de la bière en Belgique

En 2016, l'UNESCO a accueilli la pétition de la Belgique en incluant sa culture de la bière parmi les expressions les plus élevées de la culture et des traditions de l'humanité. Cette production exceptionnelle de bière provient de traditions héritées des ancêtres des brasseurs, encore pratiquées aujourd'hui. La culture de la bière est très présente en Belgique: chaque province possède ses propres brasseries, associations, musées, restaurants et bistrot et organise des événements et des soirées «qui contribuent à la créativité et à la diversité du monde brassicole belge». Les traditions héritées des ancêtres brasseurs, encore pratiqués, grâce à la transmission de génération en génération.

Cette culture joue un rôle dans la vie quotidienne et lors des événements festifs. Près de 1500 types de bière sont fabriqués dans le pays en utilisant diverses méthodes de fermentation.

Plusieurs régions sont connues pour leur variété spécifique et certaines communautés trappistes fabriquent également de la bière avec des bénéfices donnés à des œuvres caritatives. En outre, la bière est utilisée dans la cuisine et, en particulier, pour la fabrication de produits tels que le fromage dit "lavé avec la bière".²⁰

La transmission des savoirs vient transmise à la maison et dans les cercles sociaux par des maîtres brasseurs qui dispensent des cours dans des brasseries et des cours spécialisés. L'évaluation du dossier a pris un an et demi et a passé une sélection très stricte. Avec cette décision, l'UNESCO reconnaît la diversité de l'art de la bière belge qui est inégalée dans le monde et fait partie intégrante de la vie quotidienne et de la culture belge²¹.



Fig 10 et 11: Célébrations à Bruxelles suite à la proclamation de la bière comme patrimoine immatériel de l'humanité

Source: https://www.google.fr/search?q=la+culture+de+la+bi%C3%A8re+en+belgique&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKewjOpKGEyobcAhXDzRQKHVYyAkoQ_AUICigB&biw=1242&bih=557#imgrc=4JllnvRDgd_xmM

²⁰ <https://ich.unesco.org/fr/RL/la-culture-de-la-biere-en-belgique-01062?RL=01062>

²¹ https://www.beverfood.com/unesco-nomina-birra-belga-patrimonio-culturale-umanita_zwd_71883/

1.4.5 La diète méditerranéenne

Le 29 août 2009, quatre pays, l'Espagne, la Grèce, l'Italie et le Maroc, ont présenté conjointement auprès de l'Unesco la candidature transnationale de l'inscription de la Diète méditerranéenne dans la liste représentative du Patrimoine culturel immatériel de l'humanité. De nombreux peuples vivent sur les rives de la Méditerranée avec de grandes différences ethniques, culturelles, religieuses, économiques et politiques, ce qui peut avoir influencé la quantité et la qualité de la nourriture. Compte tenu de la grande variété des habitudes culinaires des pays riverains de la mer Méditerranée et leurs variations tout au long de l'histoire, il a été jugé nécessaire de réserver la durée du régime méditerranéen, strictement parlant, les habitudes alimentaires associées à des résultats plus sains dans certains pays de la méditerranée²². La diète méditerranéenne implique donc savoir-faires, connaissances, rituels, symboliques et traditions. Dans celles la le manger ensemble, le partager les repas, constitue le fondement de l'identité culturelle des communautés du bassin méditerranéen. La diète méditerranéenne met l'accent également sur les valeurs de l'hospitalité, du dialogue, de la créativité, et sur une façon de vivre saine et respectueuse.



Fig 12 et 13: Le manger ensemble, le partage de la table et la récolte manuelle des fruits
Source: <https://ich.unesco.org/fr/RL/la-diete-mediterraneenne-00884>

²² C.Clergeau, J.Splinder, *L'Immateriel Touristique*, Edition Harmanattan, Paris, 2010, p.56

1.5 Conclusion

Etudier le patrimoine gastronomique d'un pays signifie s'immerger dans un substrat culturel important de mémoire historique, des traditions et savoirs-faires qui nous reviennent du passé et qui ne cessent jamais d'être vivants et dynamiques, en s'adaptant et en créant de nouvelles propositions contemporaines.

Plusieurs de ces manifestations gardent un lien entre le passé et l'avenir à travers le présent. Actuellement la gastronomie exerce le rôle d'élément intégrateur et catalytique d'un sentiment d'identité collective, qui fait qu'un individu se sent appartenant à une communauté et que génère une série de valeurs culturelles partagées²³.

Le 17 octobre 2003 la Conférence Général Unesco a approuvé la Convention pour la Sauvegarde du Patrimoine Culturel Immatériel, pour la tutelle de la culture traditionnelle et du folklore de notre planète. Entre les formes immatérielles de la culture un large espace a été donné, et il est toujours en développement, aux pratiques culinaires et gastronomiques des pays membres.

Le patrimoine est l'héritage des civilisations passées, de la culture héritée et transmis de génération en génération qui donne sa propre identité à chaque région. Culture dont l'évolution était marquée à l'époque par des situations sociales, situations économiques, situations politiques, situations démographiques et d'autres, façonnant de manière fine et discrète les actions de la société sans planifier ou l'éviter, il a marqué l'histoire et renforcé la culture.

La culture a de multiples manifestations, la gastronomie entre elles, qui est une activité quotidienne de toutes les sociétés mondiales communautaires. Parce que c'est quotidien effectuer les tâches alimentaires, vous perdez de l'importance le sens de la gastronomie, qui représente la nourriture originale de la région

Les pratiques culinaires sont donc considérées comme patrimoines à documenter, expérimenter et sauvegarder dans toutes leur formes: la nourriture est culture.

²³ S. Serventi, F. Sabban, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Roma-Bari, 2000, p.25

Deuxieme chapitre

La cuisine italienne et les pâtes: histoire d'une identité culturelle

«...il nostro più che un popolo è una collezione. Ma quando scocca l'ora del pranzo, seduti davanti a un piatto di spaghetti, gli abitanti della Penisola si riconoscono italiani... Neanche il servizio militare, neanche il suffragio universale esercitano un uguale potere unificante. L'unità d'Italia, sognata dai padri del Risorgimento, oggi si chiama pastasciutta»

C. Marchi

2.1 Introduction

L'Italie "des cent villes et des milles clochers" c'est au même temps celle des cent cuisines et milles recettes. L'incroyable variété des traditions gastronomiques, résultat de l'expérience historique, la division politique et les mélanges culturels, c'est l'élément qui le plus s'impose aux yeux et au plaisir de la bouche des visiteurs²⁴.

L'Italie est un pays relativement jeune, car il a obtenu sa propre unité seulement en 1861, mais on peut quand même parler de "cuisine italienne" dans ce pays assez tardivement unifié.

Les raisons vont au delà de sa réunification "officielle" et elles ont dépassé les frontières politiques et administratives des ses plusieurs anciens états faisant partie de la péninsule et ses îles. L'Italie donc, elle existait déjà avant d'être renommé et reconnue comme "Italie".

On parle de l'Italie de la "culture", l'Italie des savoirs faire, des pratiques quotidiennes et la façon de vivre, une identité culturelle qui vaut beaucoup plus qu'une unité politique²⁵.

Partie intégrante de cette identité culturelle étaient les habitudes alimentaires et gastronomiques, ingrédients décisifs quand on parle des identités collectives.

Parler de cuisine italienne signifie parler des mélanges culturelles ainsi que des influences de nombreuses populations qui ont traversé le territoire géographiquement spécifique d'Italie.

Certaines cultures plus que d'autres, comme celle arabe par exemple, en profitant des conditions climatiques favorables de la péninsule ont apporté savoir faire, connaissances et éléments nécessaires à la naissance et le développement d'un des produits italiens plus réputés comme "plaisirs de la table" au niveau mondiale: les pâtes.

Les pâtes, nourriture quotidienne par excellence du peuple italien, sont un produit très versatile, qui se prête à nombreuses combinaisons et saveurs. On parle d'un aliment de caractère essentiellement familiale, simple et de rapide exécution.

Les pâtes ne sont pas seulement une nourriture destinée à satisfaire un besoin physiologique mais il s'agit aussi d'une nourriture riche d'histoire, une longue élaboration culturelle résultat d'une concentration de connaissances, savoir faire, compétences et techniques spécifiques²⁶.

²⁴ M.Montanari, *La cucina italiana, storia di una cultura*, Editori Laterza, Roma - Bari, 1999, p VII

²⁵ M. Montanari, *L'identità italiana in cucina*, Editori Laterza, Roma - Bari, 2010, p. 6

²⁶ S. Serventi, F. Sabban, *La pasta, storia e cultura di un cibo universale*, Editori Laterza, Roma - Bari 2000, p. 11

2.2 La cuisine italienne: histoire d'un mélange culturel

En parlant de "cuisine Italienne" on parle de la grande variété de traditions gastronomiques, reflet d'une expérience historique marquée par le particularisme et la division politique, qui s'impose d'abord aux yeux et au palais du visiteur, et fait de la gastronomie italienne une gastronomie incroyablement riche.

La cuisine italienne en tant que telle qu'on connaît aujourd'hui n'est que le résultat des influences qui se sont mélangées sur le territoire géographiquement spécifique de l'Italie.

La naissance d'une culture alimentaire italienne vint à peu à peu, à l'intérieur d'une ample koiné européenne qui s'était formée dans les premiers siècles médiévaux grâce à la rencontre entre les peuples romains et barbares²⁷.

Cette rencontre, précédée par une phase de fort contraste, a déterminé la circulation et, d'un côté, l'intégration des modèles culturels différents, qui donnent origine à une réalité nouvelle capable de mélanger les traditions et les styles de vie des populations méditerranéennes et celles continentales en déplaçant le barycentre occidental de la Méditerranée à l'Europe²⁸.

Cette nouvelle notion culturelle et géographique, nommé donc Europe, est née exactement grâce à la rencontre de ces deux cultures loines soit idéologiquement soit du point de vue alimentaire.

La rencontre entre romains et barbares n'était pas seulement sur le champ de bataille mais aussi elle a donné naissance à une rencontre entre valeurs alimentaires: la culture du pain, du vin et de l'huile, symboles de la civilité agricole romaine, s'est mélangé avec celle du lait et du beurre, plutôt d'une culture barbare²⁹.

L'idéologie romaine donc, sur un modèle grec, identifiait avec le blé, la vigne et l'olivier, les symboles d'une civilisation agricole alors que celle barbare était en symbiose avec la forêt dont la population, avec la chasse et la récolte, obtenait ses ressources alimentaires. L'équilibre homme et environnement, ainsi qu'une différente façon de vivre, étaient éléments de confrontation: les romains méprisaient les barbares comme "incivils" ou "inconvenants".

Depuis l'invasion et la conquête barbare l'empire romain a accueilli leurs connaissances et savoir faire et, comme il arrive toujours aux façons de vivre des gagnants, chasser et pâturer sont devenues habitudes agricoles aussi des romains.

Voici comment est née une nouvelle culture alimentaire européenne, une culture qui met au même niveau le pain, la viande, l'activité agricole et le pastoralisme: une nouvelle identité a

²⁷ M. Montanari, *L'identità italiana in cucina*, Editori Laterza, Roma - Bari, 2010 p.3

²⁸ S. Serventi, F. Sabban, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Roma-Bari, 2000 p.74

²⁹ M.Montanari, *La Fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Editori Laterza, 1993 p.55

été mise sur pieds, qui s'éloignait des anciennes diversités mais introduisait un nouveau système des valeurs.

Au même temps le monde arabe avait développé, sur les rives méridionales de la Méditerranée, une différente culture alimentaire qu'avec les commerces maritimes avec la Sicile a rendu particulières et différentes les cuisines des régions insulaires³⁰ en apportant du blé, des épices et savoir-faires. Ces influences, les goûts et la façon de cuisiner ont pas tardé à influencer tout le territoire européen: leur présence en Italie a défini la formation de nouveaux goûts sans oublier les racines italiennes et les nouveaux saveurs arabes.

Nouveauté et tradition furent la clé de cette nouvelle formation des goûts, qui reinterprétaient certains caractères de la cuisine romaine en utilisant nouveau produits en les proposant d'une version plus délicate.

L'influence la plus significative fut en Sicile et Andalousie mais l'Italie, pleine de villes maritimes et des ports, a permis aux produits arabes de voyager aussi vers le nord.

C'est évident comme, grâce au concours de ces facteurs, une sphère "européenne" d'une culture relativement homogène est née.

C'est dans ce contexte qu'à petit à petit ont été configurées différentes identités régionales italiennes, liées à la formation et la consolidation de traditions communes, styles de vie, valeur collective, object et savoir faire alimentaires qui porteront à la naissance de l'Italie e et des italiens d'aujourd'hui. Fut dans cette multiculturalité que différentes identités et réalités régionales se sont configurés: pour quelques temps a été possible distinguer les différents ethnies présentes dans le territoire qui doucement ont disparu en laissant la place seulement à des traces linguistiques et gastronomiques.

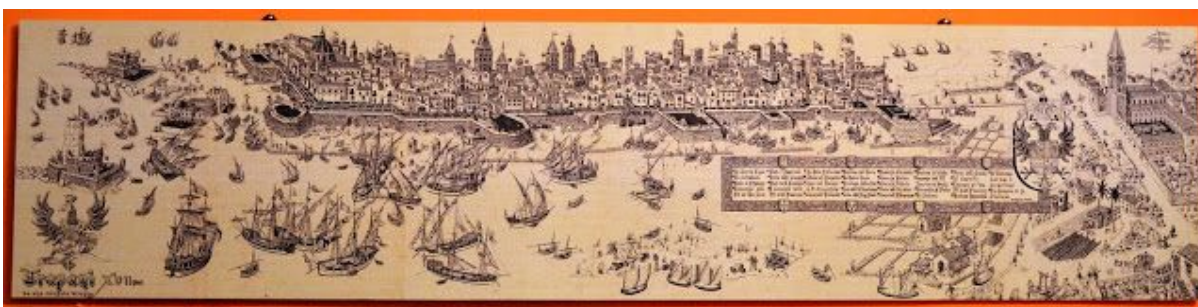


Fig 14: Ancien port de Trapani, majeur port commercial de la Sicile médiévale

Source: <http://siciliaterredoccidente.blogspot.com/2016/11/trapani-e-il-commercio-internazionale.html>

³⁰ M.Montanari, *L'identità italiana in cucina*, Editori Laterza, Roma - Bari, 2010, p. 7

L'Italie a construit sa propre identité culturelle et politique selon une modalité en "réseau" dont le point principal est reconnaissable dans les *villes*, centre névralgique de la naissance et diffusion culturelle aussi alimentaire: la circulation de produits dans les marchés fondent le partage des goûts, pratiques et techniques alimentaires³¹.

Le marché représentait pas seulement un espace d'échange commerciale mais aussi un espace, matériel et immatériel, de circulation de modèles de vie, culture, objets, savoirs et habitudes, également alimentaires.

Témoins et acteurs indiscutables de ces nouvelles pratiques alimentaires sont les premiers livres de cuisine, apparus en Italie à partir du XVI siècle, qui donnent une vue d'ensemble des produits et goût liés à la nourriture.



Fig 15: deux femmes qui préparent un repas à la cours Angioina de Naples à base de viande et légumes
Source:https://www.google.fr/search?q=liber+de+coquina&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKewjvulCJy7DcAhUxMewKHd1nD_0Q_AUICigB&biw=1242&bih=602#imgrc=k_dKhPDMYP7gQM:

Au moyen âge existaient deux familles des recueils de recettes: une de la région Toscane au nord, et l'autre du sud de la cour de Naples.

Les deux ouvrages étaient pour l'époque un "vademecum" de la cuisine italienne: elles circulaient dans toute la péninsule, dans les cours aristocratiques, et dessinaient certains premiers traits originaux, encore aujourd'hui reconnaissables, de la cuisine italienne³².

Dans le livre de recette divulgué par la cour "Angioina" de Naples, un de plus anciens et représentatifs du territoire italien, le "*Liber de Coquina*", sont regroupés certains éléments

³¹ S. Serventi, F. Sabban, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Roma-Bari, 2000, p. 44

³² M. Montanari, *La cucina italiana, storia di una cultura*, Editori Laterza, Roma - Bari, 1999, p.61

essentiels de la cuisine italienne: rédigé en latin vulgaire, le *Liber* introduit d'importantes habitudes alimentaires près des cours italiennes et européennes du tardif Moyen âge où la présence des légumes, volailles, poissons, produits laitiers et pâtes jouent le rôle des protagonistes³³.

2.3 Les pâtes: savoir faire et identité culturelle

Entre les lignes du *Liber de Coquina* les pâtes commencent à devenir langage commun par la population italienne en prenant part aux produits des élites aristocratiques de l'époque. Dans cette ancienne cuisine le rôle des pâtes est pas comparable à celui qui obtiendra dans d'autres époques mais il possède déjà un caractère significatif.

La culture des pâtes était déjà connue aussi dans les livres de recettes françaises et anglaises mais paraissait italienne la variété des types de pâtes et des formats: les pâtes longues courtes, larges, serrées, percées et remplies représentent le prélude aux pâtes alimentaires d'aujourd'hui. Fut le chevauchement dans le territoire des différentes traditions gastronomiques à jouer un rôle essentiel: on sait que, grâce aux repères archéologiques, déjà les romains connaissaient comment malaxer la farine avec l'eau et l'étendre en une large feuilletée appelée "lagana", un sorte d'ancêtre de l'actuelle "lasagna". Celle là venait cuite au four avec sa sauce et ses accompagnements. C'était au moyen âge que les pâtes ont commencé à être cuites dans l'eau ou dans le bouillon.

L'époque médiévale et les arabes ont introduit les pâtes allongées et la technique de séchage pour les pouvoir transporter et le conserver longtemps.

A partir de là il y a eu la nécessité d'élaborer le produit pour une conservation durable appropriée aux transports: on reconnaît, en fait, la première tentative d'industrialisation de ce manufact.

Le premier témoignage écrit de cette vocation industrielle est apparu au XII siècle dans un rapport de la Sicile de tradition arabe. Le géographe Edrisi indique à Trabia, ville portuaire proche de Palerme, l'existence d'une usine qui exporte "un produit de farine à forme de fils" et " elle produit tellement des pâtes qu'on en exporte partout, en Calabre et en autres pays chrétiens et musulmans; on en envoient nombreux bateaux"³⁴ disait au IX siècle.

C'est dans le siècle suivant que, grâce aussi au rôle décisif des puissances maritimes italiennes dans le système commercial de la Méditerranée, que la culture des pâtes à su

³³ Sada-Valente, *Liber de coquina: libro della cucina del XIII secolo*, Puglia Grafica Sud, 1995

³⁴ M.Montanari, *La fame e l'abbondanza*, Editori LaTerza, Roma - Bari, 2010, p.24

s'enraciner, s'élaborer et s'enrichir dans le territoire péninsulaire: la naissance de nombreuses usines de pâtes à Gênes souligne que la fortune des modèles alimentaires se construit grâce à leur capacité de diffusion.

Les formes des pâtes se sont multipliées comme leurs utilisations gastronomiques, soit comme produits frais de production artisanale et de consommation domestique soit comme produits industriels ensuite transportés dans le continent européen: à Gênes est apparu un nouveau type de pâtes, court et foré, appelé *maccherone* et toujours au nord d'Italie sont apparus les pâtes remplies comme les *ravioli* et les *tortelli*³⁵.

Le Moyen Age a représenté le moment décisif de l'évolution d'une culture des pâtes qui restera pendant les siècles un élément essentiel du modèle alimentaire italien.

Dans les livres de recette du 1400 et de la renaissance la phase "experimentelle" de la création des pâtes a été dépassée: les pâtes, dans leurs plusieurs variantes, n'apparaissent plus dans rares recettes mais ils sont leur dédiés plusieurs chapitres.

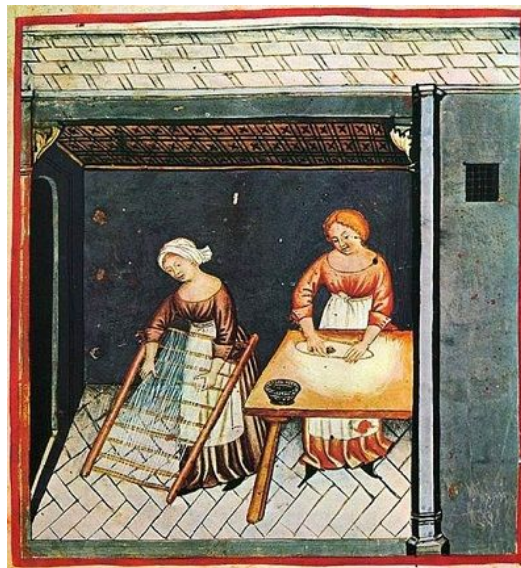


Fig 16: Pétrir et étendre les pâtes production artisanale de spaghetti en 1400, Tacuinum Sanitatis, Vienna

Source: https://www.google.fr/search?q=tacuinum+sanitatis&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjyqxL80LDcAhXJ_aQKHbRXCFwQ_AUICigB&biw=1242&bih=602#imgrc=7ytXdXGZ0pMaVM:

Les pâtes sont donc devenues dans les siècles, un genre gastronomique en soit qui mérite chapitres dédiés et détachés d'autres aliments dans l'histoire de l'alimentation.

³⁵ M.Montanari, *La cucina italiana, storia di una cultura*, Editori Laterza, Roma - Bari, 1999, p.59

Cette nouvelle dimension alimentaire autour des pâtes commence à représenter aussi une métaphore, soit de la cuisine italienne et soit du caractère de l'Italie de l'époque: la reconnaissance et l'existence des éléments communs qui définissent une identité culturelle forte et précise, les diversités locales, la circulation de connaissances, les différences régionales et le folklore représentent tout à fait un miroir de l'Italie et des italiens de la renaissance. L'Italie de l'époque n'est pas le territoire mais c'est le réseau d'habitudes, savoirs, goûts que la qualifient.

D'ici et pendant le 1500 et le 1600 la production des pâtes a considérablement multipliée: la production des pâtes fraîches aux oeufs a été individualisée dans le nord de l'Italie surtout dans la région padane qui touche Emilie-Romagne, Lombardie et Vénétie.

Mais les pâtes, bien que diffusées, ce n'étaient pas encore un plat de masse. Elles le deviendront seulement en 1600, quand une famine effroyable frappa le Royaume de Naples dominé par les Espagnols, grâce aux médecins de l'époque qu'ils ont individualisé dans les pâtes importantes capacités nutritives.

Dans la ville parthénopeenne, la plus grande de l'Europe, le surpeuplement démographique et le fiscalisme espagnol ont apporté la population à la faim: les consommations de viande et de pain ont écroulés.

Il fut ainsi que la population s'adressa aux pâtes qui rendirent grâce au bon marché une révolution technologique: l'invention du pétrin, du pressoir et de la filière³⁶.

Dans ces années sont nées les premières corporations autonomes des producteurs de pâtes: la modernisation du système productif, qui passe à travers l'intégration progressive du pétrin à la barre et du "torchio" dans la filière permettent de fabriquer, en temps réduits et prix mineurs, celui qui sera un aliment du peuple et une véritable catégorie alimentaire.

L'utilisation des semoules de blé dur de qualité, l'indiscutable savoir faire et le dynamisme commercial ont ouvert la voie au futur développement industriel qu'on retient une petite révolution.

Antérieurement, la pâte se faisait en mélangeant la masse de semoule avec les pieds. Le fabricant des pâtes était assis sur une superficie allongée et utilisait ses pieds pour mêler et pétrir la pâte. C'était le Roi Federico II a introduire le nouveau système de production qui consistait à ajouter de l'eau bouillante à une farine récemment moulue, et le pétrissage aux pieds a été substitué par une machine de bronze qui imitait parfaitement le travail réalisé par l'homme. En commençant d'ici l'évolution industrielle et la création de nouvelles machineries de production ont jamais arrêté de se développer.

³⁶ M.Lanari, *Pasta e storia*, in <http://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primopiano/pasta-storia/>

2.4 De l'artisanat à l'industrie

L'Italie médiévale c'est la seule région de la méditerranée à avoir connu le développement de deux types de pâtes: les pâtes fraîches et les pâtes sèches.

Cette particularité sera développée et cultivée dans les années à venir en permettant à la péninsule d'être le leader du secteur jusqu'à nos jours.

Au XV siècle les pâtes étaient encore travaillées à la main et avec très peu des utiles, vieux et artisanaux. Dans les petits laboratoires de l'époque on trouvait tout simplement une table pour mêler les pâtes, quelques couteaux, le rouleau à pâtisserie, un espace dédié au séchage des pâtes. L'espace de travail était très petit et les quantités productives étaient également réduites³⁷.

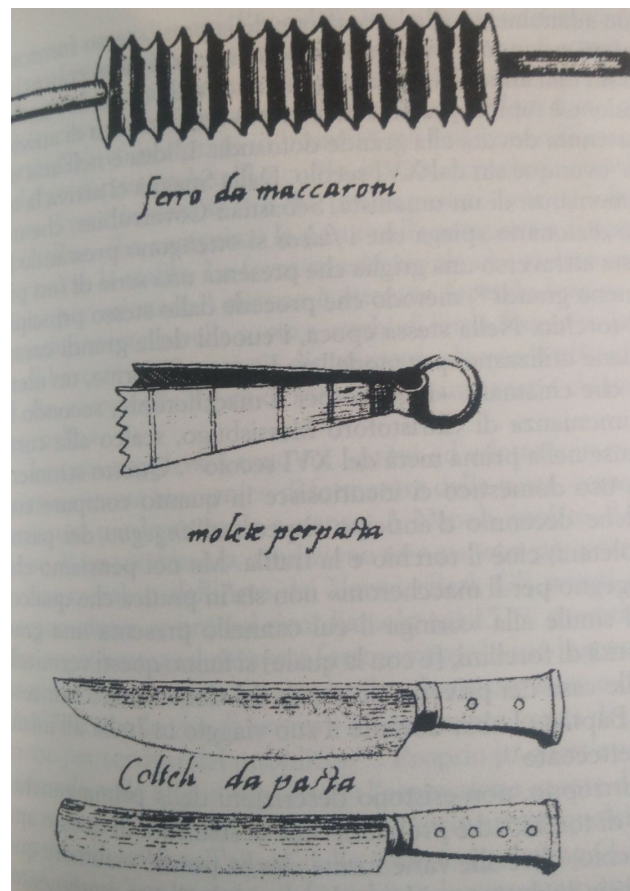


Fig 17: Premiers utiles de la production des pâtes
Source: Bartolomeo Scappi, Opera, 1570

On ignore actuellement les procédures, les installations et avec précision les utiles des artisans de "première génération". Pourtant, les pratiques domestiques décrites par certaines

³⁷ S. Serventi, F. Sabban, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Roma-Bari, 2000, p. 107

Fut au XVI et XVII siècles qu'une mutation importante prit forme: la précoce naissance des pôles de production intensive, accompagnées par un réseau de petits laboratoires placés presque dans tout le territoire italien et une culture des pâtes déjà bien enracinée dans la population ont créé un climat favorable à une nouvelle phase d'expansion⁴⁰.

Les laboratoires des pâtes et leur artisans se sont donc regroupés en corporations autonomes pour pouvoir profiter de cette nouvelle position commerciale qu'ils ont réussi à gagner avec le temps.

La partielle modernisation du système productif qu'a introduit progressivement le pétrit à la barre et le pressoir, il permet de fabriquer une quantité majeure en mineur temps et avec une dépense mineure d'argent, a permis aussi aux classes moyennes d'introduire les pâtes dans leur alimentations. Poussé par une demande toujours majeure, la production des pâtes devient une activité économique que, en conséquence, augmente la consommation avec des nouvelles gammes de produits en visant surtout aux qualités supérieures⁴¹.

L'utilisation des semoules du blé dur de qualité, la maîtrise apprise et le dynamisme commercial des commerçants ils ont ouvert la route au futur développement industriel qui portera à une véritable révolution.

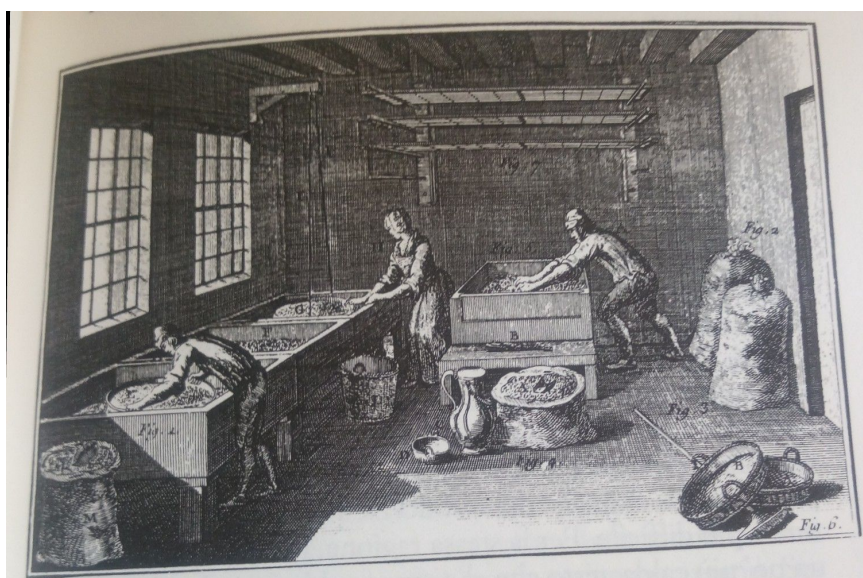


Fig 19: Laboratoire des pâtes artisanales: pétrissage des Pâtes à la main

Source: Paul Jacques Malouin, Descriptions et détail des arts du meunier, du vermicellier, 1767

⁴⁰ *Ibidem*, p. 147

⁴¹ *Ibidem*, p. 149

Avec l'époque industrielle s'ouvre un nouveau chapitre de l'histoire des pâtes. Avec l'arrivée des machines à vapeur, et ensuite celui de l'énergie électrique, une nouvelle époque de mécanisation des manufactures crée une vraie révolution des méthodes d'élaboration⁴².

Le laboratoire classique, celui avec des employés et très peu des utiles, a été substitué par des grands espaces avec des machines capables de reproduire fidèlement, avec le double de la force, les gestes et les mouvements des ouvriers. Les ouvriers en plus sont exclus du cycle de production et des travaux plus lourds et spécifiques.

La mécanisation et l'innovation technique a été introduite aussi aux cycles productifs qui précèdent la réalisation des pâtes, c'est à dire la récolte et le traitement du blé ainsi que le pétrissage de la pâte⁴³.

La vraie innovation qu'a consacré la victoire de l'industrialisation c'est la création des efficaces et puissantes machines pour sécher artificiellement les pâtes: à partir de ce jour les pâtes peuvent être séchées artificiellement sans l'aide des agents naturels ou d'un climat favorable. Les pâtes sèches peuvent être produites dans tout le territoire italien.

Les transformations qu'ont investies l'univers des pâtes entre le XIX et le début du XX siècle représentent une vraie révolution: l'ouvrier il perd son rôle de responsable de la production en laissant la place aux puissantes et intelligentes machines qui s'occupent de l'entière production, les corporations des artisans laissent la place aux entrepreneurs qui disposent des moyens financiers pour des colossaux investissements industriels⁴⁴.

La production est augmentée à des chiffres impensables pour l'époque en dépassant les limites méditerranéennes: grâce aux nouvelles innovations les producteurs du nord étaient finalement dans une situation paritaire ou favorable par rapport aux producteurs du sud.

Le nouveau cadre industriel a redessiné profondément le paysage du secteur du travail des pâtes en posant l'Italie dans une position de monopole de la production de pâtes au niveau mondiale.

⁴² *Ibidem*, p. 163

⁴³ *Ibidem*, p. 172

⁴⁴ *Ibidem*, p. 209

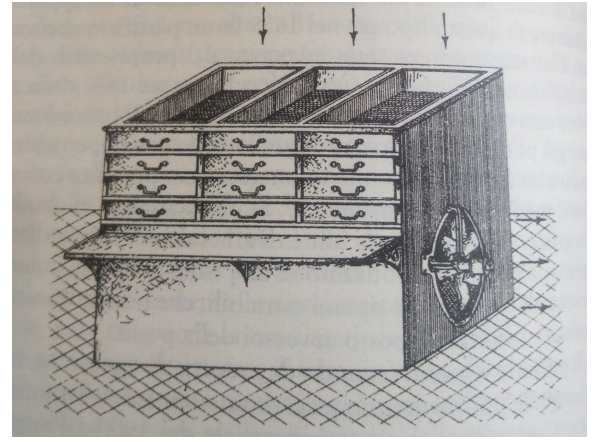
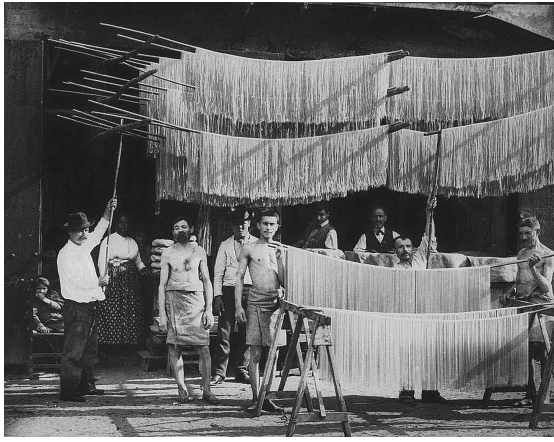


Fig 20 et 21: Séchoir naturel et séchoir industriel

Sources: Serveti, Sabban: "La pasta, storia e cultura di un cibo universale", p.192

Si l'époque industrielle a consacré la fin du monopole de la production des pâtes dans certains endroits spécifiques de la méditerranée, au même temps elle consacre les pâtes comme plat national italien et genre alimentaire connu et réputé au niveau mondial.

En diminuant les coûts de production et en proposant technique de production modernes et innovantes, la mécanisation a contribué à la popularité des pâtes sèches industrielles dans l'ensemble du territoire italien, en ouvrant la route à sa consommation quotidienne.

En Italie les pâtes s'imposent dans l'ensemble du territoire soit sur les tables des classes moyennes que celles aisées. Selon les possibilités les pâtes peuvent être proposées comme plat unique ou premier plat du repas⁴⁵.

Les pâtes sèches proposées en commerce s'imposent avec facilité dans le quotidien alimentaire des italiens car elles étaient déjà présentes dans le quotidien des populations du sud: était simplement pour la population la version industrielle d'un aliment artisanal déjà présent dans les tables italiennes.

La révolution industrielle a permis de rendre un aliment d'élite un aliment du peuple, en les plaçant comme élément principal du repas italien.

La croissance de la consommation a été soutenue par une ample gamme de nouveaux formats, certains entre eux typiques des particuliers régions ou producteurs: dans la zone de Naples les pâtes courtes, comme les maccheroni et ses variantes, les bucatini et les vermicelli étaient les plus réputés, alors que dans la zone de Gênes les pâtes plus vendues étaient les longues vendues en bobines.

⁴⁵ M.Montanari, *La cucina italiana, storia di una cultura*, Editori Laterza, Roma - Bari, 1999, p.61

Dans les Pouilles se sont développées les pâtes coupées, rigatoni, ditalini, tubetti, conchiglie et en Sicile la production majeure était celle des pâtes longues des formats spéciaux.

En réalité, la gamme de formats était très ample et pouvait varier d'une usine à l'autre, même si existait une standardisation au niveau régionale.

Même si le processus de fabrication a beaucoup changé au fil des ans, le produit est resté toujours le même simple mélange de semoule de blé dur et d'eau. Alors que les pâtes fraîches sont également préparées avec de la farine de blé tendre, seule la semoule de blé dur est utilisée pour les pâtes sèches en Italie.

La différence entre la semoule de blé dur et la farine de blé tendre est très importante. La loi italienne le signale également, indiquant que pour produire des pâtes sèches, seule la semoule de blé dur peut être utilisée. C'est parce que la semoule de blé dur contient ce gluten dur qui permet aux pâtes sèches de continuer à cuire et de rester "al dente".

Aujourd'hui l'Italie est le premier pays producteur et, en pourcentage, consommateur de pâtes au monde. Pratiquement tous, ou presque, les Italiens mangent pâtes: ils sont le 99 pour cent et en moyenne ils consomment pâtes environ cinq fois la semaine.

Il le révèle une recherche de "Doxa" commissionnée par AIDEPI, "Association des industries des gâteaux et des pâtes Italiennes", qui a lancé l'enquête à l'occasion des 50 ans de vie de la "loi de pureté des pâtes", une normative qui fixe les limites qualitatives pour produire les pâtes que font l'envie du monde entier⁴⁶.

La consommation de pâtes, ainsi que celle de légumes et de fruits, est à la base du régime méditerranéen, «découvert» par les Américains dans les années 70, et il est devenu un modèle mondial de nutrition adéquate, car il fournit de manière équilibrée des glucides - et donc des sucres complexes facilement utilisables par le corps humain - vitamines et minéraux, tandis que la contribution des graisses et des protéines animales est minime.

⁴⁶ <http://www.doxa.it/gli-italiani-e-la-pasta/>

2.5 Conclusion

L'histoire de la cuisine italienne, et celle des pâtes, est une histoire de traditions: leur développement a suivi le déroulement de l'histoire italienne en s'adaptant et en se modifiant dans l'espace géographique spécifique italien.

L'Italie est un pays relativement jeune, car il a obtenu sa propre unité seulement en 1861, mais on peut quand même parler de "cuisine italienne" dans ce pays assez tardivement unifié. La rencontre entre différentes, et loines, cultures a permis la formation d'un système alimentaire simple et complet, qui a introduit nouveaux éléments et ingrédients actuellement piliers de cette cuisine. Un de ceux-ci sont les pâtes, produites et importées par les arabes à l'époque médiévale, trouveront énorme succès dans la péninsule.

Importantes sources écrites, comme les livres de recettes et bouquins sanitaires de l'époque, ont emphasized l'importance de ce produit et ils ont commencé à décrire leur phases de production et la façon de le consommer. Celui qui était un produit élitaire il est bientôt devenu un produit du peuple grâce à ses caractéristiques et composantes. Chaque région a développé sa propre façon de les produire et nouvelles technologies ont été introduite pour en favoriser la production. Aujourd'hui l'Italie est le premier pays producteur et, en pourcentage, consommateur de pâtes au monde. Les pâtes sont entrées dans le quotidien des italiens et elles sont devenues partie de leur culture.

On parle, donc, de l'Italie de la "culture", l'Italie des savoirs faire, des pratiques quotidiennes et la façon de vivre, une identité culturelle qui vaut beaucoup plus qu'une unité politique, dont la cuisine et ses produits, comme les pâtes, en font partie.

Troisième chapitre

***La production d'excellence et le savoir faire de "l'Antico pastificio
Benedetto Cavalieri***

"Le cose semplici sono destinate a durare"
Benedetto Cavalieri

3.1 Introduction

La production, la variété régionale, la façon de les cuisiner et l'appréciation des pâtes font partie du patrimoine vivant du territoire italien. Chaque région italienne présente sa propre façon de les produire en proposant différents formats des pâtes soit fraîches soit sèches. Cette culture des pâtes joue un rôle important dans la vie quotidienne des italiens qui se reconnaissent et se sentent appartenir à une communauté solide autour de ce produit. Communautaire et emblématique est l'exemple de la production d'excellence de "L'Antico Pastificio Benedetto Cavalieri".

L'usine de pâtes, gérée depuis toujours par la famille Cavalieri elle même, a été fondée en 1872 à Maglie di Lecce, dans les Pouilles au sud de l'Italie, et elle est devenue officiellement opérationnelle en 1918.

L'usine produit des formats différents de pâtes sèches avec différentes variétés de blé dur, travaillées et desséchées avec une technique unique appelée "méthode délicate" qui fait des Pâtes Benedetto Cavalieri un produit unique dans son genre.

Cette méthode de production s'appelle "délicate" grâce au long et prolongé travail et pétrissage des mélanges de semoules du blé dur sélectionné, strictement artisanale, suivie par un lent pressage et tréfilage, et pour un long séchage exclusivement à basse température.

Encore aujourd'hui la famille Cavalieri poursuit cette production d'excellence en utilisant les mêmes techniques d'il y a cent ans.

Cet extraordinaire exemple de production fête en 2018 ces cent années de vie en inaugurant à l'intérieur de l'usine un espace muséal qui retracera l'histoire de la production d'excellence "Benedetto Cavalieri". L'usine devient ainsi un vrai exemple de patrimonialisation, un musée de lui même.

Au niveau patrimonial, sur le territoire italien sont les initiatives de valorisation des pâtes sont nombreuses: musées, événements, archives, journées dédiées et expos en sont des exemples. Dans ce chapitre seront évoquées aussi certaines façons de les valoriser.

3.2 Du blé aux pâtes: un affaire de famille Cavalieri

Même si la naissance des pâtes a été indiscutablement attribué aux arabes, sa diffusion et la majeure partie de sa production existe grâce à la volonté et la créativité des artisans italiens. Ils ont été capables d'en créer formats et types adaptables à toutes les latitudes, en inventant une façon de s'alimenter qui est devenue une vraie culture.

Chaque région, avec ses caractéristiques morphologiques, a su inventer et créer différents types de pâtes appropriées au territoire.

Le phénomène de la globalisation, reconnaissable dans les années 90', a été retenu comme la tendance des populations à subir un nivellement culturel de leurs valeurs. Cette tendance a amené à une homogénéisation des standards culturels et des habitudes de la population.

Cependant certaines petites communautés locales ont su survivre et se distinguer en gardant origines, cultures et savoirs du patrimoine local en soulignant les concepts d'authenticité et de tradition.

Dans le Pouilles, région méridionale d'Italie, exactement à Maglie di Lecce, une usine de pâtes a su représenter et mettre en valeur les valeurs typiques alimentaires de la région soit dans un contexte local qu'international.

L' "Antico Pastificio Benedetto Cavalieri", a su trouver la clé du succès en combinant tradition et innovation: aujourd'hui l'usine, qui a fêté son centième anniversaire en 2018, est en pleine croissance dans les marchés étrangers grâce à la qualité et l'unicité de ses produits.

L'usine, inauguré en 1918 comme "Moline e pastificio Benedetto Cavalieri" est le résultat d'un parcours professionnel et des expériences obtenues dans la cultivation et le travail du blé dur de la famille Cavalieri, commencé à partir du 1872, suite à une crise agraire ayant explosée après l'Unité d'Italie.

La famille Cavalieri produisait et cultivait du blé jusqu'à l'Unité d'Italie et, après celle la, le sud d'Italie recevait du blé tendre étranger. Cela a mis en crise, avec la production du blé, le système agraire italien. Ce problème a déterminé, au niveau national, la fin de plusieurs business agraires de petites et moyennes dimensions, comme celles familiales.

Le Salento, zone précise et spécifique de la région Pouilles, il faut l'observer comme une réalité en mouvement. Elle montrait des exemples de sous développement et modernisation en même temps: la présence des réalités artisanales et manufacturières couvraient le 30% de la surface du territoire qui donnaient un énorme espoir et contribuaient à l'économie de la région. Ces réalités entrepreneuriales étaient pour la majeure partie des activités de petites et

moyennes entreprises. Ces réalités étaient capables d'utiliser au maximum certains points forts capables et dépasser certaines faiblesses comme la périphérie géographique, le manque d'un réseau d'infrastructures adaptées au développement économique. Mais certaines expériences, durables dans le temps, comme celle de Benedetto Cavalieri ont su profiter d'une période de faiblesse en la transformant en un point fort.

Dans les dernières années du 19ème siècle, Andrea Cavalieri et son frère, ont pensé à "contre attaquer" cette crise nationale en valorisant leur production de blé dur en proposant leur propre production de pâtes.

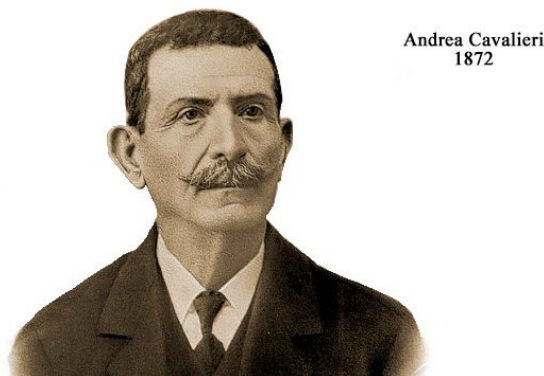


Fig 22: Ancien portrait de Andrea Cavalieri
Source: <http://www.benedettocavalieri.it/storia/>

Le siège social de l'entreprise, qui était déjà une ex usine de pâtes faillie, a été acquis au début du 20ème siècle, après un renouvellement des espaces et des machines appropriées et modernes pour le séchage.

Le trait distinctif de l'usine a toujours été la recherche de la meilleure qualité dans chaque phase de la production: l'idée principale était celle d'ouvrir une usine de moyennes dimensions capable de se distinguer en concevant un produit de qualité maximale, qui parlait du territoire d'origine. La qualité était l'élément principal de la production plutôt que la quantité.

Le 6 Juillet 1918, jours de l'inauguration de l'usine, Benedetto Cavalieri, fils de Andrea Cavalieri devenu le gérant de l'usine, a affirmé à ses 83 employés: "*Avete i migliori grani ed i migliori impianti, pertanto bisogna fare il miglior prodotto possibile, affinché ogni pacchetto accrediti il pacchetto che segue*".

La production Cavalieri ne peut pas être décrite qu'avec le mot "qualité". La qualité décrit un produit qu'avec l'histoire et la culture de ceux qu'il l'ont produit arrive à satisfaire la recherche d'excellence et d'authenticité.

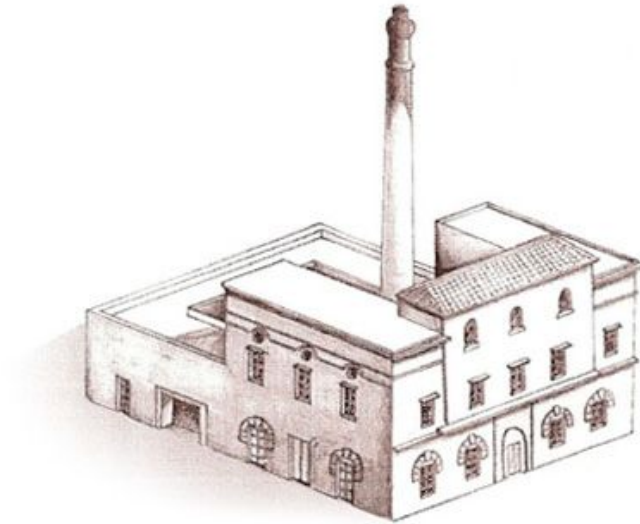


Fig 23: Représentation de "L'antico Pastificio Benedetto Cavalieri"
Source: <http://www.benedettocavalieri.it/storia/>

Les pâtes Cavalieri sont produites avec du blé dur, il en existe de différentes qualités et différents systèmes de cultivation en Italie, certains préfèrent la quantité à la qualité.

La production Cavalieri utilise du blé qui provient des collines constamment exposées au soleil, des terres utilisées à la production d'une qualité spécifique de blé ou l'effet du vent, de la pluie et du soleil sont responsables de son extrême qualité.

3.3 "Pasta di prima qualità, firmata con nome e cognome!"

Les Pouilles, "grange d'Europe" a toujours été une région agricole, et à côté de cette fortune sont nées réalités agricoles et industrielles prédestinées à changer l'entière économie de la région.

Le sud d'Italie, appelé "Mezzogiorno" a participé à la phase d'expansion économique italienne des premières années du 20ème siècle.

Avec eux aussi l'usine Cavalieri, petite entreprise manufacturière, trouve un terrain favorable pour se lancer dans un commerce plus intéressant, celui de l'international, et commencer à individuer secteurs compétitifs et gagnants dans leur secteur d'activité.

L'Italie des premières années du 20^{ème} siècle s'est retrouvée à régler ses comptes avec deux types d'économies:

- celle du nord liée à l'industrie;
- celle du sud liée à l'agriculture;



Fig 24: Carte italienne et localisation du Salento
Source: <http://www.benedettocavalieri.it/storia/>

Au sud d'Italie il fallait changer pour pouvoir faire face au processus industriel qui se déroulait au nord de l'Europe: le sud croyait fortement dans un modèle de développement adapté pour dépasser l'économie de subsistance avec marchés qui pouvaient s'ouvrir vers l'extérieur.

La diversification et le changement du business de Cavalieri, qui passait de la seule cultivation du blé à la production de pâtes, fut mise sur pied grâce aussi aux changements sociaux et économiques, suivis par l'envie de réussite et à la compétition entre différentes réalités, dans ce nouvel état italien.

Benedetto Cavalieri, dix huit ans à l'époque dont son père Andrea a acheté l'usine, en obtenant son diplôme scolaire, lui a demandé une petite somme d'argent pour pouvoir partir aux Etats Unis et chercher sa propre fortune à l'étranger. Son père l'a invité à faire des expériences commerciales en Italie dans l'entreprise familiale avant de se lancer dans d'autres projets. Ce fut sa véritable fortune.

L'esprit entrepreneurial de Benedetto, en ayant profité avec enthousiasme de l'opportunité qui lui a été donné, fut visionnaire et trouvait la formule du succès de l'entreprise: son activité a suivi des spécifiques standards d'excellence et qualité.

Les années suivantes l'ouverture de l'usine, les espaces ont été renouvelés ainsi que les machineries pour la production: la modernisation de l'usine a été réalisée en apportant améliorations à la production, en termes de volumes également, mais en gardant les standard qualitatifs obtenus surtout dans la phase de séchage en utilisant la méthode "Cirillo".

Benedetto Cavalieri a exclu de pouvoir sécher les pâtes à l'extérieur, d'abord pour des raisons de sécurité et hygiène (à cause de la poussière, des mouches et des bactéries) et deuxièmement il nécessitait d'une façon plus fiable et efficace.

La mise en place de la méthode "Cirillo" évitait que la phase du séchage soit exposée aux agents externes en assurant la qualité: cette procédure consistait dans le séchage des pâtes dans des pièces dédiées, fournies d'un radiateur à eau chaude et d'un ventilateur qui s'occupait de la réussite du travail.

Un ingénieur de Torre Annunziata, Naples, nommé Cirillo en 1919 a inventé une méthode artificielle qui proposait le même phénomène de séchage naturel à l'intérieur des usines de pâtes.

Ce fut comme ça que la "Méthode Cirillo" est née, un processus de changement radical et innovant. La combinaison du chauffage et du ventilateur a permis de réduire le temps de séchage en annulant les variables météorologiques. Les temps de production en ont profité, passant de dix jours de séchage dans la rue à maximum trois / quatre jours dans les cellules à l'intérieur des usines.

Cirillo a conçu la cellule avec un ventilateur central, pas pour améliorer le séchage naturel qui a avait lieu dans la rue, mais simplement pour réduire les coûts de production et automatiquement le produit fini, pour pouvoir s'adresser à une tranche de clients moins riches. En fait, au milieu du XXe siècle, les pâtes s'appelaient "Cibo Dei Poveri".

Cavalieri fut un des premiers dans le panorama des producteurs de pâtes à utiliser en Italie le système Cirillo.

Le séchage a toujours eu lieu à l'extérieur, mais grâce à l'introduction de cette technologie il a été déplacé dans des chambres spécifiques.

Jusqu'aux années '30 le séchage n'a jamais été parfait, et sera la malédiction des producteurs de pâtes. L'économie était de plus en plus intéressée aux pâtes et Cavalieri avait compris ça.



Fig 25: Séchage de pâtes à l'extérieur
Source: photo Marrone Giulia

Lancer une activité au sud d'Italie était plutôt compliqué car les centres de production, presque tous au nord, impliquait une demande d'énergie importante et solution pas toujours repérables.

La main d'oeuvre pas suffisante et pas qualifiée, les rues de commerçantes peu accessibles et mal connectées et la forte immigration des jeunes ont ralenti la reprise économique du sud par rapport à celle du nord.

Les expériences difficiles sont des exemples de modèles et perspectives pour le développement du sud, Benedetto Cavalieri est un exemple emblématique de tout ça.

La simplicité et l'exhaustivité des pâtes, repas économique et riche de variantes, authentique, avec 300 ans d'histoire, elles gardent toujours la même technique de production inchangée.

Toutes les structures qui aujourd'hui produisent des pâtes d'excellence gardent des anciennes techniques.

Qualité et innovation sont les points forts de l'intuition de Benedetto d'ouvrir ce secteur entrepreneurial de longue durée.

L'usine de pâtes depuis le début s'est distinguée par sa production de qualité en cherchant produits de qualité et fournisseurs qui garantissent le haut standard demandé.

La qualité et non la quantité sera toujours un objectif recherché par les héritiers.

La fortune de Cavalieri fut aussi dans la diversification des investissements qui lui ont permis de renouveler les machines et se servir toujours des produits d'excellence.

Une fois assumé la qualité comme style et l'avoir l'insérer à l'intérieur du marché, il faut toujours rester fidèle à ce concept.

Benedetto Cavalieri, dans le panorama du sud d'Italie où la production était plutôt sur la quantité que la qualité, a su faire sa place dans le marché: il a toujours préféré investir dans

la qualité des produits et des machines moderne plutôt que sur la quantité. Il en a fait son point fort.

Tous ceux qui ont dépassé la crise des années 30 avaient une caractéristique communes: étaient des établissements artisanaux et familiaux, de présence durable, des petites usines, qui commencent leurs activités de petits éléments mais de qualité et qui ont su garder leurs places dans le panorama italien développé à l'étranger.

Dans le respect de l'éthique de l'usine, toutes les matières premières choisies pour la production viennent exclusivement des Pouilles, Basilicate et Abruzzes, comme témoignage de l'importance du territoire de provenance: vallonné, ventilé, exposé au sud et naturellement adapté à la cultivation du blé.

Aux producteurs et fournisseurs est demandé en plus de respecter une méthode de cultivation soutenable, parce que le faible rendement quantitatif permet la concentration des parfums et goûts dans chaque grain du blé, avec reflets dorés perceptibles sur le produit final.

La modernité et la durabilité de l'usine Benedetto Cavalieri sont soulignées également dans le slogan d'entreprise:

“ BENEDETTO CAVALIERI: PASTA DI PRIMA QUALITÀ' FIRMATA CON NOME E COGNOME”



Fig 26: Logo officiel de l'usine de Pâtes "Benedetto Cavalieri"
Source: <https://www.benedettocavalieri.it>

Le choix d'intégrer son propre nom et prénom dans l'image de la marque a été déterminé par la volonté de représenter une garantie directe pour le client, en se manifestant avec une communication directe. Grâce à cela Benedetto Cavalieri a démontré la confiance et le stricte rapport entre la tradition et l'entreprise locale et entre un territoire et un procès productif.

3.4 Les phases de la production Benedetto Cavalieri: "La méthode Délicate"

Les standards qualitatifs de la production, extrêmement élevés, ont permis à l'usine de s'affirmer dans le secteur soit autant au niveau local qu'international.

Les pâtes Benedetto Cavalieri se sont affirmées dans le monde pour la stricte sélection des matières premières, la méthode d'élaboration des pâtes définie "délicate", la passion, le soin et la recherche continue de la plus haute qualité.

La méthode délicate, méthode spéciale de la production des pâtes Cavalieri, prévoit un pétrissage prolongé, une phase de malaxage lent, filière, tréfilage et séchage à basse température.

Tout ceci permet de conserver le goût typique, d'assurer une consistance absolument naturelle et une grande perméabilité des condiments.

Enfin, la "Méthode Délicate" garantit la préservation complète des précieuses valeurs nutritionnelles du bon blé dur.

La production avec la méthode délicate se déroule en quatre phases spécifiques:

3.4.1. Phase de pétrissage

De la mouture du blé dur on obtient la semoule, une poudre très fine d'une couleur jaune paille et granulée. Le grain de blé n'est pas réellement broyé mais "coupé" plusieurs fois par étapes successives pour éliminer les déchets et la récupération maximale des substances utiles pour la fabrication des pâtes alimentaires.

La matière première, élément protagoniste de cette première phase de production est, donc, la semoule du blé dur des collines des Pouilles.

Chaque format de pâtes demande un malaxage attentif et approprié des semoules que, depuis les silos, sont transportés au doseurs pour le pétrissage avec de l'eau froide.

L'eau utilisée dans tous les processus doit être de l'eau parfaitement potable, c'est-à-dire claire, inodore et insipide, riche en sels minéraux et microbiologiquement potable.

Le pétrissage à froid, qui dépasse jamais les 35 degrés, est régulé et suivi par des mains expertes, qui empêchent la “dénaturation thermique” du gluten, la précieuse substance nutritive contenue dans le blé.



Fig 27 et 28: Phase de pétrissage: la semoule du blé dur est mélangée avec l'eau froide
Source: photos Marrone Giulia

Le mélange obtenu, d'apparence similaire au sable humide, doit être le plus homogène possible: il est important que chaque grain de semoule absorbe la bonne quantité d'eau. La phase de mélange est extrêmement délicate et dure plusieurs minutes.

3.4.2 Phase de malaxage et filière

La pâte obtenue, parfaitement mélangée, passe ensuite dans une presse cylindrique où elle est comprimée en une substance compacte prête pour la filière. Dans cette phase, il est très important de maintenir la température de la pâte en dessous de 35 ° C avec un système de refroidissement approprié, afin d'éviter la détérioration mécanique des substances organoleptiques, c'est à dire le gluten.

La filière est un moule circulaire dont les pâtes sortent sous différentes formes à proposer dans le marché. La tradition veut que les inserts des matrices d'où sortent les pâtes soient en bronze, un matériau qui donne à la surface du produit une rugosité optimale pour retenir la sauce.

Pour chaque format de pâtes existe une filière différente avec différents types de trous.

La production Cavalieri utilise encore les filières construites avec ligues spéciales en bronze Muntz. Par ces trous passent doucement la pâte et forment les morceaux désirés.



Fig 29 et 30: Filière Muntz et morceaux de pâtes qui vont vers les sécheurs
Source: photos Marrone Giulia

Dès que les pâtes sortent de la filière, sont ventilées pour permettre à la partie extérieure de se sécher, en empêchant la rupture et le collage de la pâte elle-même.

La longueur du format est réglée par des couteaux qui coupent la pâte dès qu'elle sort de la filière. Les longs formats sont traditionnellement laissés sécher sur des "roseaux", en supposant que la forme "u" typique est ensuite éliminée de la coupe de la courbe.

À ce stade, les pâtes sont prêtes à être séchées, et donc conservables. Pour cela la production Benedetto Cavaliere fait confiance à la méthode "Cirillo".

3.4.3 Phase de séchage

Après le malaxage et la filière, commence la délicate phase du séchage: l'extérieur des pâtes traitées doit être séché immédiatement, de sorte que la forme et la longueur soient stabilisées, puis séchées complètement dans des séchoirs spéciaux ventilés.

A ce moment, entre tradition artisanale et grande industrie, les chemins se divisent.

Les petites usines de pâtes alimentaires fonctionnent généralement avec un séchage lent (de 24 à 72 heures) et à basse température (pas plus de 40°) pour ne pas altérer les qualités nutritionnelles et organoleptiques du produit.

L'industrie raccourcit considérablement le temps (2-12 heures) en élevant les températures jusqu'à 80 ° et plus: s'agit d'une production de quantité et pas de qualité.

La production Benedetto Cavalieri s'adresse à la méthode "Cirillo" du séchage de ses pâtes. Le séchage est donc effectué à basses températures pour ne pas "dénaturer" le gluten:

- les pâtes longues (comme les spaghetti par exemples) après la filière sont disposés directement sur des cannes qui entrent dans un séchoir de quatre étages qui les passent à une action alternée de ventilation modérée, chaude et de relax.
- les pâtes courtes: elles sont coupées à la fin de la filière par des couteaux spécifiques à moteur et transportées par tapis roulants vers le sécheur ou les pâtes sont séchées de la même manière que les pâtes longues.



Fig 31: Spaghetti séchés avec la méthode "Cirillo"
Source: photo Marrone Giulia

Par "basse température", on entend un séchage avec une température de l'air qui ne dépasse pas le 54 ° C, ce qui correspond à la température maximale des pâtes de 40 ° C. Les temps de séchage varient d'un minimum de 24 heures à un maximum de 40 heures selon la forme et l'épaisseur de la pâte.

Contrairement aux systèmes industriels à "haute température" la "méthode délicate" permet d'obtenir l'excellence de la qualité nutritionnelle, la conservation des précieuses valeurs

nutritionnelles du blé dur (protéines végétales et hydrates de carbone, éléments de base du régime méditerranéen) et, au même temps, l'excellence de la qualité organoleptique, pour valoriser ce goût unique et la consistance naturelle appréciée aujourd'hui.

Les différents mélanges de semoule, les formes, les épaisseurs et les différents temps de séchage contribuent à donner un goût différent et un "caractère" à chaque format.

3.4.4 Phase de stabilisation

Le produit fini est soumis à une dernière phase de "repos" ou de stabilisation (en les laissant encore dans les "cellules de séchage" pendant environ 10 heures) avant d'être emballés, vendues et cuisinées par des millions de personnes.

Cette dernière étape, comme toutes les étapes précédentes, est suivie et contrôlée par des professionnels et des sérieux employés.



Fig 32: Emballage des pâtes prêtes à la vente
Source: photo Marrone Giulia

3.5 La transmission des savoirs: tradition, modernité et cohérence

Dans les années 1950, Benedetto a laissé le relais à son fils Andrea, qui a donné une approche managériale moderne à l'entreprise et qui a transmis sa passion pour les pâtes à son fils Benedetto, le propriétaire actuel.

Benedetto dirige l'entreprise depuis plus de 30 ans, obtenant de nombreux prix nationaux et internationaux et en consolidant sa présence sur les marchés étrangers. Andrea, la quatrième génération de producteurs de pâtes Cavalieri, rejoint la société en 2007 et, avec son père, il continue de faire progresser la tradition familiale avec beaucoup d'enthousiasme et de rigueur.

Tradition et modernité sont deux mots emblématiques de la production Benedetto Cavalieri, qui les ont toujours accompagnés dans le parcours productif jusqu'à aujourd'hui.

Toutes les générations de producteurs de pâtes Cavalieri, aujourd'hui on est à la 5^e, ont su garder avec jalousie et respect l'ancien savoir faire de production avec produits locaux et d'excellence, en promouvant un produit durable et soutenable au niveau local. L'élaboration et la préparation de pâtes est toujours produite avec machinerie modernes et adaptée au haut niveau de la production.

La production Benedetto Cavalieri grâce à ses standards, qu'aujourd'hui prévoit trois lignes de production avec une capacité maximale de 45 qx de pâtes par jours, a permis à l'usine de s'affirmer dans son propre secteur soit autant au niveau local qu'international.

Pour mieux comprendre l'intelligence et la modernité de la production Benedetto Cavalieri il faut considérer que l'usine est née dans une période historique dont l'économie du Salento passait de processus de modernisation à processus d'immobilité à cause des difficultés économiques du territoire au niveau des infrastructures et d'une localisation marginale par rapport aux autres centres urbains.

Fut celle là en effet la chance de l'usine de s'affirmer et se développer: la consommation des pâtes dans le territoire du Salento a toujours été très élevée, grâce à la bonté et la simplicité des ingrédients unies aux valeurs symboliques que les pâtes ont obtenues dans le territoire.

La production Benedetto Cavalieri se réfère à deux marchés en particuliers:

- le marché italien *gourmand* et de haute gamme
- le marché *abroad*, international

En Italie les Pâtes Benedetto Cavalieri sont accessibles dans les boutiques spécialisées de gourmet, oenothèques et dans les restaurants de haute qualité. La diffusion de leurs produits est mise sur pieds après une attentive politique commerciale et managériale. Le choix porte sur la volonté de répondre à une logique spécifique de marché qui s'adresse aux targets élevés de clientèle en s'éloignant de la grande distribution.

D'ailleurs le principal marché de référence de l'usine Cavalieri est représenté à l'étranger, lequel il contribue avec les 65% des chiffres d'affaires d'entreprise. Le marché étranger est développé dans 32 pays dont les Etats Unis qui sont les majeurs acheteurs avec les 31% des chiffres d'affaires. Ensuite l'Allemagne avec 12%, le Canada 8%, l'Angleterre et le Japon avec 5%, la France et l'Hollande 4%. Ces marchés sont joignables grâce à des importateurs spécialisés en produits de haute gamme, entreprise indépendants (boutiques ou restaurants) et trading company.

Le produit proposé à l'étranger est exactement le même que sur le marché italien, avec les mêmes caractéristiques d'excellence, soit du produit, soit du packaging. Leur présence à l'étranger est promue à travers salons et foires alimentaires comme la Sial de Paris ou la Fancy Food Show à New York. Les prochains marchés d'intérêt de l'usine sont la Chine et le Brésil.

Les produits Cavalieri sont dédiés à un marché d'élite composé par les connaisseurs des pâtes, c'est à dire ceux qui peuvent reconnaître et apprécier la qualité de ce produit "Made in Puglia". Le respect pour la tradition, pour le territoire de provenance et la valorisation de ressources humaines également, ont constitué les points forts de l'usine depuis cinq générations.

"L'Antico Pastificio Benedetto Cavalieri" représente le parfait mélange entre une production innovante et le respect de la tradition: un oeil au passé pour pouvoir mieux voir l'avenir.

Lors du 100^e anniversaire de l'ouverture de l'usine Benedetto Cavalieri et le fils Andrea proposent l'ouverture d'un musée dédié à l'histoire de l'usine et sa production d'excellence. Le musée représente un cas intéressant de valorisation de ce patrimoine immatériel: l'usine deviendra un musée d'elle même.

Un espace muséal sera dédié directement à l'intérieur de l'usine, dans des pièces dédiées. L'idée du musée est née de la vocation de garder les anciennes machineries de l'usine même si elles n'étaient plus en activité. En effet à l'intérieur de l'usine les machines sont nombreuses et les utiles des anciennes productions n'ont pas été jetés, ils seront les protagonistes de cette proposition muséale: les anciennes machines gardent en vie la tradition, elles racontent l'histoire et le parcours du commencement de cette aventure à nos jours.

L'accueil de l'usine présente déjà des éléments qui reprennent une organisation museale: un ample espace d'exposition, et à la vente, est dédié aux différents types de pâtes, plusieurs livres ainsi que d'anciennes sources et articles de journal sont disponibles et en consultation, plusieurs thèques avec photographies et prix remplissent aussi l'espace.

L'usine est très intéressée par la transmission des savoirs, soit entre les générations de la famille Cavaleri, soit aux étudiants.

Depuis le 2005 l'usine est le Centre Didactique de l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo (Piémont), fréquenté par des étudiants provenant des 5 continents;

Les ateliers thématiques sur les pâtes durent une semaine et sont une occasion stimulante pour une analyse approfondie et continue sur le sujet du blé dur. Le blé est étudié dans tous ses aspects à partir de la culture, conventionnelle et biologique, en passant par son cycle végétatif et sa récolte pour conclure avec la sélection des mélanges de semoule. Tout cela sans oublier l'importance des pâtes dans le régime méditerranéen, ses valeurs nutritionnelles et ses lois.



Fig 33, 34, 35, 36, 37 et 38: Éléments dans l'usine qui reprennent une organisation museale: anciennes machines, anciennes photos, exposition des produits de l'usine, shop corner
Source: photo Marrone Giulia

Enfin les plus principaux point forts et éléments de réussite sont l'amour, le respect et l'enthousiasme que la famille Cavaliere, depuis 5 générations, met dans son travail.

La constance et l'attachement à la famille a fait que l'usine ne pouvait que s'améliorer et se développer. Chaque génération a apporté du personnel et grâce à ça, unis avec le respect vers les ancêtres et le travail fait, ils ont pu faire connaître leurs produits au niveau national et international.

L' " Antico Pastificio Benedetto Cavaliere " est une réalité en mouvement. La tradition et la modernité jouent un rôle de coopération, exactement comme Benedetto et Andrea, respectivement quatrième et cinquième génération, travaillent en coopération: un œil au passé et un œil au futur, et un fort attachement à la famille, est la stratégie de réussite utilisée pour développer l'entreprise.



Fig 39: Benedetto Cavaliere
Source: photo Marrone Giulia

3.6 La valorisation des pâtes en Italie

Le patrimoine culturel immatériel comprend à la fois le patrimoine culturel traditionnel et le patrimoine vivant. Le patrimoine culturel immatériel est transmis entre les générations, et s'agit des traditions orales, langues, pratiques sociales, connaissances, compétences artisanales et arts de la scène. Il vise à permettre aux communautés, groupes et individus de développer dynamiquement un sentiment d'appartenance sociale et culturelle.

La gastronomie, dans le cas spécifique de cette recherche, les pâtes, font partie du patrimoine vivant de la population italienne. Les italiens, derrière un plat de pâtes, se sentent unis et se reconnaissent partie d'une communauté spécifique.

Les pâtes ne sont pas seulement une nourriture destinée à satisfaire un besoin physiologique mais aussi s'agit d'une nourriture riche d'histoire, une longue élaboration culturelle résultat d'une concentration de connaissances, savoir faire, habileté et techniques spécifiques.

La protection du patrimoine culturel immatériel est définie comme une sauvegarde. Sauvegarde signifie des mesures visant à valoriser la transmission du patrimoine culturel immatériel entre les générations, telles que: identification, documentation, préservation, protection, promotion et amélioration.

Ce sont des processus qui impliquent des recherches visant à identifier l'atout culturel immatériel, la documentation écrite, photographique, sonore et visuelle comme sources garantissant la transmission de la mémoire historique et culturelle.

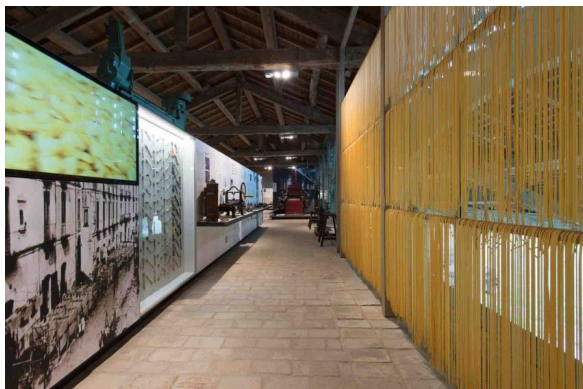
La protection vise à préserver les lieux, l'environnement naturel et le paysage, c'est-à-dire le contexte historique, culturel et social qui a produit et produit - en tant que vivant - l'actif culturel en question. La promotion et la mise en valeur du patrimoine culturel immatériel font appel à la connaissance et à la préservation aussi par le biais de formes d'éducation formelles et non formelles.

L'importance de garder en vie la mémoire et la tradition, comme dans le cas de l'usine de Benedetto Cavalieri, est un concept partagé par plusieurs institutions italiennes.

Dans le territoire italien sont nombreuses les initiatives visant à valoriser cet aliment typique et emblématique. De suite seront énumérés certains cas de valorisation des pâtes comme les musées, événements, archives et médias.

- 3.6.1 Le musée des pâtes

Le musée des pâtes de Collecchio, (Parma, Italie) est un des musées faisant partie du réseau "I Musei del cibo" de la région Emilia Romagna. Ce musée est né dans un lieu



emblématique de la production des pâtes italiennes. La province de Parme au début du 19ème siècle a vu naître l'industrie "Barilla", aujourd'hui leader mondial de la production des pâtes industrielles qui a contribué aussi, d'une façon déterminante, à la conception de ce musée.

Fig 40: Musée de pâtes de Collecchio

Source: <http://www.famigliealmuseo.it/events/collecchio-parma-museo-della-pasta>

Il est composé par dix sections qui parcourent sa propre histoire, la connaissance technologique et culturelle de la production des pâtes.

La première section, consacrée au blé, à ses caractéristiques et à ses méthodes de culture, présente des modèles, des outils agricoles anciens et des documents qui témoignent l'évolution des techniques agricoles.

La deuxième section est consacrée à la meunerie, aux différents types de moulins, avec des modèles et une iconographie historique de grand intérêt, la reconstruction d'un moulin avec des meules et un moulin moderne avec des cylindres. Une section synthétique est ensuite dédiée au pain et aux produits de boulangerie.

Les pâtes fraîches faites maison, dédiées à la quatrième section, sont expliquées à travers l'observation des équipements domestiques et, l'art de la pâtisserie.

Une véritable usine de pâtes industrielles de la première moitié du XIXe siècle permet au visiteur, dans la cinquième section, de comprendre les différentes étapes de la production de pâtes sèches, avec des machines originales, parfaitement restaurées. Un deuxième noyau de machines anciennes, spectacles, et méthodes de production permettent ensuite au visiteur de connaître les technologies actuelles et modernes utilisées dans les usines de pâtes industrielles.

Un autre chapitre illustre, à travers la filière, la manière de former plus d'une centaine de formats de pâtes différentes, véritables «architectures pour la bouche».

A la culture de pâtes est dédié à la sixième section, en mettant l'accent sur la communication (affiches, affiches historiques et graphiques renommées) sur la gastronomie (livres de cuisine et les différents formats des pâtes dans les différentes régions d'Italie), sur les pâtes dans l'art et la culture (des peintures aux timbres).



Fig 41: Logo "Museo della Pasta", I Musei del Cibo
Source: <http://parmanelmondo.com/images/logo.museo-della-pasta.jpg>

- 3.6.2 : Casa Cervi, le 25 Avril et les pâtes antifascistes



Le manger partisan, à la veille de la Libération, il a surtout été cuisine de subsistance, en partie de contrebande avec les bourgades qui ravitaillaient les "rebelles" au prix d'un haut risque: celui d'être fusillé par les milices noires.

Aujourd'hui le souvenir de cette lutte a un plat symbole: c'est les pâtes antifascistes, protagonistes indiscutables d'une myriade d'événements qui, d'une tête à l'autre de la péninsule, fêtent la renaissance démocratique.

Fig 42: Affiche "Pastasciutta Antifascista"

Source: http://www.eventiesagre.it/images/upload/image/2015/culturali/liguria/luglio/la_pastasciutta_antifascista

Le 25 juillet 1943, c'était une grande fête à Casa Cervi, comme dans tout le pays. Une joie spontanée de nombreux Italiens qui espéraient la fin de la guerre et la mort de la dictature. La Libération viendra seulement 20 mois plus tard au prix de nombreuses souffrances. Mais ce 25 juillet, aux nouvelles que le "Duce" avait été arrêté, il n'y avait que le désir de célébrer. À Campegine, les Cervi et d'autres familles ont apporté les pâtes au centre ville, dans des bidons de lait.

Avec un mot de bouche rapide les citoyens se sont rassemblés autour du wagon et de la "biroccia" qui avait apporté les pâtes, beaucoup de partisans sont descendus des montagnes et se sont alignés pour avoir un plat de ces macaronis aromatisés avec du beurre et du fromage. Pour l'époque c'était un repas de luxe. Aujourd'hui en Italie il y a un véritable réseau national dédié aux pâtes antifascistes. Aussi cette année, le dîner avec les pâtes antifascistes historiques, respecte encore l'esprit populaire.

Les pâtes de Casa Cervi suivront la "recette originale" du beurre et du fromage. Pour se souvenir encore plus "quand les pâtes étaient en blanc, et les chemises noires".

Depuis quelques années, il y a quelque chose de plus, les pots se multiplient et les pâtes deviennent un réseau national historique. L'idée d'exporter la fête des pâtes dans d'autres

villes est née presque spontanément, à commencer par les nombreuses associations qui sont en contact avec les Cervi dans toute l'Italie.⁴⁷

- 3.6.3: Archives historiques Barilla



Les archives historiques Barilla ont été créées en 1987 par le président Pietro Barilla, avec le but de collecter, conserver et valoriser la documentation historique produite par l'entreprise depuis 1877, et par les marques qui ont progressivement intégré le groupe: Mulino Bianco, Pavesi, Voiello.

L'archive est aujourd'hui située dans le siège social de Pedrignano, près de Parme.

Fig 43: Logo "Archivio storico Barilla"

Source: https://www.museimpresa.com/wp-content/uploads/2013/02/logo_barilla.png

Le 30 novembre 1999, le ministère du Patrimoine et des Activités culturelles, par l'intermédiaire du surintendant des archives pour l'Emilie-Romagne, a déclaré que les archives historiques Barilla présentaient un intérêt historique considérable, car elles témoignaient le développement de l'industrie alimentaire et de l'évolution de la coutume en Italie.

Dans les Archives Historiques sont gardés les témoignages de la vie, des projets, des choix, des stratégies, des produits, de ceux qui ont opéré pour l'usine Barilla. Il s'agit d'un archive vivant, constamment alimenté et mis à jours, promoteur d'initiatives culturelles pour valoriser et divulguer les documents et les mémoires en lui conservés.

La richesse quantitative et typologique du patrimoine conservé près de l'Archive Historique Barilla, permet de jeter un oeil sur un ample morceau de la société italienne en nous permettant de découvrir modes, styles, attitudes, habitudes et émotions d'une Italie en constante évolution.

L'Archive réalise des activités de recherche et d'étude, des conférences thématiques et des ateliers dédiés aux différents aspects de l'histoire de l'entreprise. Il collabore également avec des institutions nationales et internationales pour promouvoir la culture gastronomique

⁴⁷ <https://ilmanifesto.it/lettere/pastasciutta-antifascista/>

italienne dans le monde à travers des publications, des vidéos, des expositions itinérantes et des projets en ligne.

L'Archive héberge environ 45 000 pièces réparties par secteur qui couvrent l'histoire, l'activité économique, la communication et la stratégie publicitaire des marques du Groupe Barilla. La section publicitaire et graphique, qui comprend plus de 150 affiches des années '20 à aujourd'hui, des articles promotionnels, des publicités à la radio et des films publicitaires depuis les années 1950 par Barilla, est particulièrement intéressante.

- 3.6.4 Événements locaux: Le Festivals des Pâtes



En Italie sont plusieurs les événements locaux dédiés aux pâtes. Entre eux il y a le "Pasta Festival", festival annuel totalement dédié aux pâtes ou vingt cinq entre producteurs des pâtes alimentaires, vendeurs de "Street food", restaurants et gastronomies de toute l'Italie, proposent leurs produits à base de pâtes.

Fig 44: Logo "Pasta Festival"

Source:<https://www.guidatorino.com/eventi-torino/pasta-festival-2017/>

À côté ne manque pas la zone "beverage" avec brasseries et oenothèques et le secteur "Il y avait une fois" dans lequel des véritables grandes-mères partagent leur savoirs-faires avec les visiteurs⁴⁸.

⁴⁸ <https://www.guidatorino.com/eventi-torino/pasta-festival-2017/>

- 3.6.5 Les pâtes et le cinéma



Fig 45: Alberto Sordi dans le film " Un americano a Roma"
Source: <https://i.ytimg.com/vi/fHE1QU9ISZw/hqdefault.jpg>

Celui des films "gourmands" est un genre qui connaît toujours un grand succès. Les réalisateurs, eux aussi célèbres, qui ont été fascinés par ce genre, sont nombreux. Existente un grand nombre de films d'auteur où la pratique culinaire prend un nouveau visage, dont le but est de se recomposer autour du sens profond de l'histoire racontée.

En effet, la cuisine, la gastronomie et l'art culinaire cohabitent parfaitement avec le septième art, réussissant à évoquer des atmosphères charmantes, tout en étant l'un des sujets de prédilection pour sa forte valeur symbolique: la 'capacité intime de créer des scènes et des compositions de beauté incontestée.

Exemple emblématique est la scène des spaghetti dans le film "Un Américain à Rome" . «Maccarone, m'hai provocato e io ti distruggo adesso, maccarone! Io mo te magno...»⁴⁹, c'est la phrase avec laquelle Alberto Sordi cédait à la tentation d'un plat substantiel des pâtes.

⁴⁹ "Un americano a Roma", Alberto Sordi, 1954

3.7 Conclusion

L'étude de cas spécifique que a été abordé dans ce mémoire de recherche a analysé le savoir faire et la technique de production des Pâtes d'excellence de "L'Antico Pastificio Benedetto Cavalieri".

"L'Antico Pastificio Benedetto Cavalieri" , géré depuis cinq générations par la famille Cavalieri, dans la région "salentina" des Pouilles, a été fondée en 1872 en devenant officiellement usine de Pâtes en Juillet 1918.

L'usine produit vingt formats différents de pâtes sèches avec du blé dur, travaillés et séchées avec la "méthode délicate" qui fait des Pâtes Benedetto Cavalieri un produit unique dans son genre. Cette méthode de travail prend le nom de "délicate" voit le long et prolongé travail et pétrissage des mélanges de semoules du blé dur sélectionné, strictement artisanale, suivie par un lent pressage et tréfilage, et pour le séchage, avec la méthode "Cirillo" exclusivement à basse température.

Cet extraordinaire exemple de production fête en 2018 ces cent années de vie. Déjà depuis 1800 la Famille Cavalieri était dévouée à la culture du blé dur dans le centre des Pouilles.

Est grâce à la passion, le savoir faire et le choix attentif des ingrédients d'excellence du territoire que depuis trente ans la société gagne primes et reconnaissances soit en Italie soit dans le panorama international en confirmant de plus en plus leur place dans le marché mondial.

Ce savoir faire a été transmis de génération en génération avec le travail direct dans l'usine et actuellement cette transmission des savoir est partagée aussi avec institutions universitaires et leurs étudiants grâce à workshop et stages dans l'entreprise.

Un oeil au passé et un à l'avenir, c'est une expression emblématique qui parle entièrement de l'usine: la tradition se mélange à la modernité, pour transmettre aux nouvelles génération un goût traditionnel et authentique du territoire.

Benedetto Cavalieri et son fils Andrea, pour fêter les 100 ans de cette spéciale production, proposent l'ouverture d'un musée dédié à leur histoire et production. Cette technique de valorisation des pâtes est accompagné par d'autres tentatives similaires dans toute le territoire italiens: musées, événements, archives et médias aident ce produit de la tradition gourmande italienne à être reconnue au niveau mondial.

Conclusion generale

L'identité culturelle est ce par quoi se reconnaît une communauté humaine (sociale, politique, régionale, nationale, ethnique, religieuse,...) en termes de valeurs, de pensées et d'engagement, de langue, de pratiques, de traditions et de croyances, de vécu en commun et de mémoire historique.⁵⁰

L'expression « identité culturelle » est entendue comme l'ensemble des éléments culturels par lequel un individu ou un groupe se définit, manifeste son originalité et se distingue d'un autre groupe humain ou d'une autre société⁵¹.

L'identité culturelle en effet ne s'authentifie pas par une pièce justificative faisant état d'un patronyme ou d'un lieu de naissance : elle existe grâce aux différentes valeurs acquises qui, réunies, forment un particularisme que partagent d'autres membres de la société.

Le concept de "identité culturelle" explique le rapport que l'individu entretient avec son environnement culturel et la contribution de cet environnement à la définition de soi. L'anthropologue M. Kilani (2000) écrit que « ... *l'assignation d'une identité culturelle à l'autre sert à identifier et à séparer le Nous du Eux* ». ⁵²

La cuisine dans ce contexte est beaucoup plus que l'art d'accommoder, présenter et servir la nourriture. Elle est le miroir d'une culture, un art de vivre, un art du partage.

Elle nous renseigne sur notre relation à l'espace, à notre terre d'origine, et au temps, aux rythmes des saisons, à nos fêtes rituelles et à notre calendrier religieux. Elle nous ramène à notre identité.

Dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es, est l'emblème de tout ça.

L'alimentation, en dit long sur nos relations au groupe social, au terroir, au pays.

Un modèle alimentaire c'est comme une langue. Chaque société, chaque culture définit ses rites, ses aliments autorisés, interdits, ses aliments initiatiques.

En apprenant à codifier ce langage l'enfant apprend au même temps les règles alimentaires et culinaires qui le régissent. L'alimentation est enfin un vecteur de transmission d'un système de valeurs de génération en génération. En recevant à dîner, en préparant à manger, en partageant son repas, nous tissons des liens, nous perpétons une tradition de

⁵⁰ http://www.grainesdepaix.org/fr/ressources-de-paix/dictionnaire-paix-education/identite_culturelle

⁵¹ L. Passerini, *Identità culturale europea: idee, sentimenti, relazioni*, Lan nuova Italia, Roma, 1988

⁵² M. Kilani *L'inhumanité de l'autre ? Notes introductives sur quelques concepts clés*, p. 25. in R. Gallissot, M. Kilani, A. Rivera (2000) *L'imbroglie ethnique*, Lausanne, Ed. Payot.

convivialité. Invités et invitants s'exposent, s'expriment. La cuisine c'est une façon de parler de soi même⁵³.

Qui parle de soi à la table sont pas que les convives mais les vrais protagonistes sont les plats qui les convives mangent: chaque assiette, chaque mélange d'ingrédients, raconte une histoire. L'histoire d'un voyage que les ingrédients ils ont fait pour arriver sur la table, l'histoire des hommes qui ont transporté ces ingrédients, une histoire du goût, une histoire collective, un mélange culturel, un développement, un progrès et surtout des traditions.

Une véritable histoire de ce genre est celle de pâtes alimentaires italiennes, vecteur d'identité culturelle, approfondie dans les pages de ce mémoire.

Les études sur le patrimoine gastronomique permettent de découvrir un substrat culturel important de mémoire historique, des traditions et savoirs-faires qui reviennent de l'antiquité et qui ne cessent jamais d'être vivants et dynamiques. Ils s'adaptent et créent de nouvelles propositions contemporaines.

La gastronomie exerce le rôle d'intégrateur d'un sentiment d'identité collective, qui fait qu'un individu se sent appartenant à une communauté et que génère une série de valeurs culturelles partagées⁵⁴.

Appliquée à la gastronomie, la notion de patrimoine s'éveille d'une façon spéciale, quand les populations remarquent que, avant la mondialisation, avant la possibilité de manger les mêmes goûts de chez soi avec les mêmes saveurs partout dans le monde. Les populations ressentent le besoin d'exprimer une identité sociale, culturelle et traditionnelle⁵⁵.

Le 17 octobre 2003 a été approuvé la Convention pour la Sauvegarde du Patrimoine Culturel Immatériel, pour la tutelle de la culture traditionnelle et du folklore de notre planète. Entre les formes immatérielles de la culture un large espace a été donné d'ailleurs aux pratiques culinaires et gastronomiques des pays membres.

Le patrimoine est l'héritage des civilisations passées, de la culture héritée et transmis de génération en génération qui donne sa propre identité à chaque région.

La culture a de multiples manifestations, la gastronomie entre elles, qui est une activité quotidienne de toutes les sociétés mondiales communautaires: les pratiques culinaires sont donc considérées comme patrimoines à documenter, expérimenter et sauvegarder dans toutes leur formes.

⁵³ <http://monde-solidaire.org/spip/spip.php?article2810>

⁵⁴ S. Serventi, F. Sabban, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Roma-Bari, 2000, p.25

⁵⁵ M. Montanari, *Il cibo come cultura*. Editori Laterza, Roma - Bari, 2004

L'histoire de la cuisine italienne, strictement liée à celle des pâtes, est une histoire de traditions: leur développement a suivi le déroulement de l'histoire italienne en s'adaptant et en se modifiant dans l'espace géographique spécifique italien. En Italie fut la rencontre entre différentes cultures à avoir permis la formation d'un système alimentaire simple et complet, qui a introduit nouveaux éléments et ingrédients comme les pâtes.

L'étude de cas spécifique que a été abordé dans ces pages a analysé le savoir faire et la technique de production des pâtes alimentaires de "L'Antico Pastificio Benedetto Cavalieri". Cette usine, gérée depuis cinq générations par la famille Cavalieri a été fondée en 1872 en ouvrant officiellement ses portes en 1918. L'usine produit ses vingt formats différents de pâtes sèches avec du blé dur, travaillés et séchées avec la "méthode délicate" qui fait des pâtes Benedetto Cavalieri un produit d'excellence.

Cette méthode de travail prend le nom de "délicate" voit le long et prolongé travail et pétrissage des mélanges de semoules du blé dur sélectionné, strictement artisanale, suivie par un lent pressage et tréfilage, et pour le séchage, avec la méthode "Cirillo" exclusivement à basse température. *Un oeil au passé et un à l'avenir* signifie mélanger l'authenticité avec à la modernité, pour transmettre aux nouvelles génération un goût traditionnel et authentique du territoire. C'est sur cette école de pensée que Benedetto Cavalieri et son fils Andrea, pour fêter les 100 ans de cette spéciale production, ont proposé l'ouverture d'un musée dédié à leur histoire et production. Cette technique de valorisation des pâtes est accompagné par d'autres tentatives similaires dans toute le territoire italiens: musées, événements, archives et médias aident ce produit de la tradition gourmande italienne à être reconnue au niveau mondial.

Les pâtes, donc, même si sont un produit d'origine étrangère elles ont trouvé leur fortune dans la péninsule et aujourd'hui font partie du quotidien des italiens grâce à l'assemblage de plusieurs facteurs. Fut en Italie che la production s'est développée plus intensivement que ailleurs, grâce à la créativité des producteurs et grâce au climat favorable dont le blé venait cultivé. Les italiens furent les plus anciens à traiter les pâtes avec méthodes industriels et les introduire comme alimentation quotidienne, riche et saine.

Chaque région a eu son propre rapport avec les pâtes et elles ont trouvé leur propre façon de les cuisiner et produire. Les italiens furent ensuite les premiers à introduire une méthode industrielle de sécher les pâtes. Fut cette découverte à avoir ouvert les portes à une production massive qui les a rendues accessibles, populaires et appréciés par toute la population.

Aujourd'hui l'Italie est le premier pays producteur et, en pourcentage, consommateur de pâtes au monde. Pratiquement tous, ou presque, les Italiens mangent pâtes: ils sont le 99 pour cent et en moyenne ils consomment pâtes environ cinq fois la semaine.

- E. Agnesi, *E' tempo di pasta* Roma, Museo delle Paste Alimentari, 1998
- G.M. Anselmi, G. Ruozi, *Banchetti Letterari*, Carocci Editore, Roma, 2011
- V. Agnesi, AGNESI, *E' tempo di pasta*, Roma, Gangemi, 1992.
- J.C. Bonnet, *La Gourmandise et la faim, histoire et symbolique de l'aliment (1730 - 1830)*, Le Livre de Poche, Paris, 2015
- C. Boudan, *Géopolitique du goût, La guerre culinaire*, Presse Universitaire de France, Paris 2006
- J. Dikie, *Con Gusto. Storia degli italiani a tavola*, Editori Laterza, Roma - Bari 2007
- G. Duby, *Le origini dell'economia europea. Guerrieri e contadini nel Medioevo*, Editori Laterza Roma - Bari 1973
- E. Faccioli, *Le fonti letterarie della storia dell'alimentazione nel basso Medioevo*, in "Archeologia medievale", VII, 1981.
- L. Figuiet, *Les merveilles de l'industrie ou description des principales industries modernes*, Parigi, 1981
- M. Montanari, A. Capatti, *La cucina italiana, storia di una cultura*. Editori Laterza, Roma - Bari 1999
- M. Montanari, *Il cibo come cultura*. Editori Laterza, Roma - Bari 2004
- M. Montanari, *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Editori Laterza Roma - Bari, 2009
- M. Montanari, *L'identità italiana in cucina*, Editori Laterza, Roma - Bari 2010
- M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*. Laterza Editori, Roma - Bari 1993
- A. Morelli, *In principio era la sfoglia. Storia della pasta*, Pinerolo, Chiriotti, 1991.
- M. Onfray, *La Raison gourmande, philosophie du goût*, Éditions Grasset & Fasquelle, 1995
- P. Ory, *L'identité passe à table.. l'avenir gastronomique de l'humanité en général et de la France en particulier*, Presse Universitaire de France, Paris, 2013
- J. Pittie, *Gastronomie Française, histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991
- G. Portesi, *L'industria della pasta alimentare*, Molini d'Italia, Roma 1957.
- F. Quellier, *Gourmandise, histoire d'une pêche capital*, Armand Colin Éditeur, Paris, 2013
- E. Reverzy, *La cuisine de l'ouvre au XIX siècle, regards d'artistes et d'écrivains*, Presse Universitaire de Strasbourg, Strasbourg 2013

- R. Romano, *Paese Italia. Venti secoli di identità*. Donzelli, Roma 1994
- L.Sada, *Spaghetti e compagni*, Bari, Ed. Centro Librario, 1982
- L. Sada e V. Valente, *Liber de Coquina. Libro della cucina del XIII secolo. Il capostipite meridionale della cucina italiana*, Puglia Grafica Sud, Bari 1995
- S. Serventi, F. Sabban, *La pasta, storia e cultura di un cibo universale*, Editori Laterza, Roma - Bari 2000

- <http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=10499>
- <https://www.ilfattoquotidiano.it/2013/07/12/recensioni-pasta-secca-benedetto-cavalieri/653671/>
- <http://www.ilgiornaledelcibo.it/pasta-di-benedetto-cavalieri/>
- <https://www.laterradipuglia.it/2009/punta-di-forchetta/26-formati-una-passione-quella-per-la-pasta-cavalieri.htm>
- http://www.repubblica.it/sapori/2017/01/30/news/pasta_artigianale_benedetto_cavalieri-156990785/?refresh_ce
- http://www.treccani.it/enciclopedia/il-paradigma-dell-intangible-cultural-heritage_%28L%27Italia-e-le-sue-Regioni%29/
- <http://www.raiscuola.rai.it/articoli/expo-2015-cibo-e-cultura/24561/default.aspx>
- <https://regardsprotestants.com/societe/nourriture-et-identite-culturelle/>
- <https://calenda.org/311658>
- <https://journals.openedition.org/aof/7431>
- https://www.hommes-et-faits.com/carnet/af_alimen.html
- <http://tpe-gastronomie-stjoseph.e-monsite.com/pages/i-la-gastronomie-reflet-de-l-identite.html>
- https://www.unine.ch/files/live/sites/maps-chaire/files/shared/documents/travaux_ecrits/GR10_Fabienne%20Gfeller_travail%20final.pdf
- <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01139513/file/Patrimoine%20immat%C3%A9riel%20et%20identit%C3%A9%20culturelle%20%20Boutaud-Csergo.pdf>
- <https://www.senat.fr/rap/r03-267/r03-26719.html>
- <http://www.psychologies.com/Nutrition/Modes-de-vie/Articles-et-dossiers/Cuisiner-une-histoire-d-emotions/Cuisine-redécouvrir-notre-identite>
- http://counsellingnutrizionale.altervista.org/site/index.php?option=com_content&view=article&id=58&Itemid=270
- <https://martavilla1.wordpress.com/marta-villa-pubblicazioni/campano-articoli/dimmi-cosa-mangi-il-cibo-tra-memoria-cultura-e-identita/>
- <https://www.twletteratura.org/2015/09/il-cibo-e-identita>

- Annexe n°1, *Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*



MISC/2003/CLT/CH/14

Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel

La Conférence générale de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture ci-après dénommée "l'UNESCO", réunie à Paris du vingt-neuf septembre au dix-sept octobre 2003 en sa 32^e session,

Se référant aux instruments internationaux existants relatifs aux droits de l'homme, en particulier à la Déclaration universelle des droits de l'homme de 1948, au Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels de 1966 et au Pacte international relatif aux droits civils et politiques de 1966,

Considérant l'importance du patrimoine culturel immatériel, creuset de la diversité culturelle et garant du développement durable, telle que soulignée par la Recommandation de l'UNESCO sur la sauvegarde de la culture traditionnelle et populaire de 1989, par la Déclaration universelle de l'UNESCO sur la diversité culturelle de 2001 et par la Déclaration d'Istanbul de 2002 adoptée par la troisième Table ronde des ministres de la culture,

Considérant la profonde interdépendance entre le patrimoine culturel immatériel et le patrimoine matériel culturel et naturel,

Reconnaissant que les processus de mondialisation et de transformation sociale, à côté des conditions qu'ils créent pour un dialogue renouvelé entre les communautés, font, tout comme les phénomènes d'intolérance, également peser de graves menaces de dégradation, de disparition et de destruction sur le patrimoine culturel immatériel, en particulier du fait du manque de moyens de sauvegarde de celui-ci,

Consciente de la volonté universelle et de la préoccupation partagée de sauvegarder le patrimoine culturel immatériel de l'humanité,

Reconnaissant que les communautés, en particulier les communautés autochtones, les groupes et, le cas échéant, les individus, jouent un rôle important dans la production, la

sauvegarde, l'entretien et la recréation du patrimoine culturel immatériel, contribuant ainsi à l'enrichissement de la diversité culturelle et de la créativité humaine,

Notant la grande portée de l'activité menée par l'UNESCO afin d'établir des instruments normatifs pour la protection du patrimoine culturel, en particulier la Convention pour la protection du patrimoine mondial, culturel et naturel de 1972,

Notant en outre qu'il n'existe à ce jour aucun instrument multilatéral à caractère contraignant visant à la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel,

Considérant que les accords, recommandations et résolutions internationaux existants concernant le patrimoine culturel et naturel devraient être enrichis et complétés efficacement au moyen de nouvelles dispositions relatives au patrimoine culturel immatériel,

Considérant la nécessité de faire davantage prendre conscience, en particulier parmi les jeunes générations, de l'importance du patrimoine culturel immatériel et de sa sauvegarde,

Considérant que la communauté internationale devrait contribuer avec les Etats parties à la présente Convention à la sauvegarde de ce patrimoine dans un esprit de coopération et d'entraide,

Rappelant les programmes de l'UNESCO relatifs au patrimoine culturel immatériel, notamment la Proclamation des chefs-d'oeuvre du patrimoine oral et immatériel de l'humanité,

Considérant le rôle inestimable du patrimoine culturel immatériel comme facteur de rapprochement, d'échange et de compréhension entre les êtres humains,

Adopte, le dix-sept octobre 2003, la présente Convention.

I. Dispositions générales

Article premier : *Buts de la Convention*

Les buts de la présente Convention sont :

- (a) la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel ;
- (b) le respect du patrimoine culturel immatériel des communautés, des groupes et des individus concernés ;
- (c) la sensibilisation aux niveaux local, national et international à l'importance du patrimoine culturel immatériel et de son appréciation mutuelle ;
- (d) la coopération et l'assistance internationales.

Article 2 : *Définitions*

Aux fins de la présente Convention,

1. On entend par "patrimoine culturel immatériel" les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire - ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés - que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, et leur procure un sentiment d'identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et la créativité humaine. Aux fins de la présente Convention, seul sera pris en considération le patrimoine culturel immatériel conforme aux instruments internationaux existants relatifs aux droits de l'homme, ainsi qu'à l'exigence du respect mutuel entre communautés, groupes et individus, et d'un développement durable.
2. Le "patrimoine culturel immatériel", tel qu'il est défini au paragraphe 1 ci-dessus, se manifeste notamment dans les domaines suivants :
 - (a) les traditions et expressions orales, y compris la langue comme vecteur du patrimoine culturel immatériel ;
 - (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.
3. On 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.
4. On entend par "Etats parties" les Etats qui sont liés par la présente Convention et entre lesquels celle-ci est en vigueur.
5. La présente Convention s'applique *mutatis mutandis* aux territoires visés à l'article 33 qui en deviennent parties, conformément aux conditions précisées dans cet article. Dans cette mesure, l'expression "Etats parties" s'entend également de ces territoires.

Article 3 : Relation avec d'autres instruments internationaux

Rien dans la présente Convention ne peut être interprété comme :

- (a) altérant le statut ou diminuant le niveau de protection des biens déclarés du patrimoine mondial dans le cadre de la Convention pour la protection du patrimoine mondial, culturel et naturel de 1972, auxquels un élément du patrimoine culturel immatériel est directement associé ; ou

- (b) affectant les droits et obligations des Etats parties découlant de tout instrument international relatif aux droits de la propriété intellectuelle ou à l'usage des ressources biologiques et écologiques auquel ils sont parties.

II. Organes de la Convention

Article 4 : *Assemblée générale des Etats parties*

1. Il est établi une Assemblée générale des Etats parties, ci-après dénommée "l'Assemblée générale". L'Assemblée générale est l'organe souverain de la présente Convention.
2. L'Assemblée générale se réunit en session ordinaire tous les deux ans. Elle peut se réunir en session extraordinaire si elle en décide ainsi ou si demande lui en est adressée par le Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel ou par au moins un tiers des Etats parties.
3. L'Assemblée générale adopte son règlement intérieur.

Article 5 : *Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*

1. Il est institué auprès de l'UNESCO un Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, ci-après dénommé "le Comité". Il est composé de représentants de 18 Etats parties, élus par les Etats parties réunis en Assemblée générale dès que la présente Convention entrera en vigueur conformément à l'article 34.
2. Le nombre des Etats membres du Comité sera porté à 24 dès lors que le nombre d'Etats parties à la Convention atteindra 50.

Article 6 : *Election et mandat des Etats membres du Comité*

1. L'élection des Etats membres du Comité doit répondre aux principes de répartition géographique et de rotation équitables.
2. Les Etats membres du Comité sont élus pour un mandat de quatre ans par les Etats parties à la Convention réunis en Assemblée générale.
3. Toutefois, le mandat de la moitié des Etats membres du Comité élus lors de la première élection est limité à deux ans. Ces Etats sont désignés par un tirage au sort lors de cette première élection.
4. Tous les deux ans, l'Assemblée générale procède au renouvellement de la moitié des Etats membres du Comité.
5. Elle élit également autant d'Etats membres du Comité que nécessaire pour pourvoir les postes vacants.
6. Un Etat membre du Comité ne peut être élu pour deux mandats consécutifs.
7. Les Etats membres du Comité choisissent pour les représenter des personnes qualifiées dans les divers domaines du patrimoine culturel immatériel.

Article 7 : Fonctions du Comité

Sans préjudice des autres attributions qui lui sont conférées par la présente Convention, les fonctions du Comité sont les suivantes :

- (a) promouvoir les objectifs de la Convention, encourager et assurer le suivi de sa mise en oeuvre ;
- (b) donner des conseils sur les meilleures pratiques et formuler des recommandations sur les mesures en faveur de la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel ;
- (c) préparer et soumettre à l'approbation de l'Assemblée générale un projet d'utilisation des ressources du Fonds, conformément à l'article 25 ;
- (d) s'efforcer de trouver les moyens d'augmenter ses ressources et prendre les mesures requises à cette fin, conformément à l'article 25 ;
- (e) préparer et soumettre à l'approbation de l'Assemblée générale des directives opérationnelles pour la mise en oeuvre de la Convention ;
- (f) examiner, conformément à l'article 29, les rapports des Etats parties, et en faire un résumé à l'intention de l'Assemblée générale ;
- (g) examiner les demandes présentées par les Etats parties et décider, en conformité avec les critères objectifs de sélection établis par lui et approuvés par l'Assemblée générale :
 - (i) des inscriptions sur les listes et des propositions mentionnées aux articles 16, 17 et 18 ;
 - (ii) de l'octroi de l'assistance internationale conformément à l'article 22.

Article 8 : Méthodes de travail du Comité

1. Le Comité est responsable devant l'Assemblée générale. Il lui rend compte de toutes ses activités et décisions.
2. Le Comité adopte son règlement intérieur à la majorité des deux tiers de ses membres.
3. Le Comité peut créer temporairement les organes consultatifs *ad hoc* qu'il estime nécessaires à l'exécution de sa tâche.
4. Le Comité peut inviter à ses réunions tout organisme public ou privé, ainsi que toute personne physique, possédant des compétences avérées dans les différents domaines du patrimoine culturel immatériel, pour les consulter sur toute question particulière.

Article 9 : Accréditation des organisations consultatives

1. Le Comité propose à l'Assemblée générale l'accréditation d'organisations non gouvernementales possédant des compétences avérées dans le domaine du patrimoine culturel immatériel. Ces organisations auront des fonctions consultatives auprès du Comité.
2. Le Comité propose également à l'Assemblée générale les critères et modalités de cette accréditation.

Article 10 : *Le Secrétariat*

1. Le Comité est assisté par le Secrétariat de l'UNESCO.
2. Le Secrétariat prépare la documentation de l'Assemblée générale et du Comité, ainsi que le projet d'ordre du jour de leurs réunions et assure l'exécution de leurs décisions.

III. Sauvegarde du patrimoine culturel immatériel à l'échelle nationale

Article 11 : *Rôle des Etats parties*

Il appartient à chaque Etat partie :

- (a) de prendre les mesures nécessaires pour assurer la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel présent sur son territoire ;
- (b) parmi les mesures de sauvegarde visées à l'article 2, paragraphe 3, d'identifier et de définir les différents éléments du patrimoine culturel immatériel présents sur son territoire, avec la participation des communautés, des groupes et des organisations non gouvernementales pertinentes.

Article 12 : *Inventaires*

1. Pour assurer l'identification en vue de la sauvegarde, chaque Etat partie dresse, de façon adaptée à sa situation, un ou plusieurs inventaires du patrimoine culturel immatériel présent sur son territoire. Ces inventaires font l'objet d'une mise à jour régulière.
2. Chaque Etat partie, lorsqu'il présente périodiquement son rapport au Comité, conformément à l'article 29, fournit des informations pertinentes concernant ces inventaires.

Article 13 : *Autres mesures de sauvegarde*

En vue d'assurer la sauvegarde, le développement et la mise en valeur du patrimoine culturel immatériel présent sur son territoire, chaque Etat partie s'efforce :

- (a) d'adopter une politique générale visant à mettre en valeur la fonction du patrimoine culturel immatériel dans la société et à intégrer la sauvegarde de ce patrimoine dans des programmes de planification ;

- (b) de désigner ou d'établir un ou plusieurs organismes compétents pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel présent sur son territoire ;
- (c) d'encourager des études scientifiques, techniques et artistiques ainsi que des méthodologies de recherche pour une sauvegarde efficace du patrimoine culturel immatériel, en particulier du patrimoine culturel immatériel en danger ;
- (d) d'adopter les mesures juridiques, techniques, administratives et financières appropriées visant à :
 - (i) favoriser la création ou le renforcement d'institutions de formation à la gestion du patrimoine culturel immatériel ainsi que la transmission de ce patrimoine à travers les forums et espaces destinés à sa représentation et à son expression ;
 - (ii) garantir l'accès au patrimoine culturel immatériel tout en respectant les pratiques coutumières qui régissent l'accès à des aspects spécifiques de ce patrimoine ;
 - (iii) établir des institutions de documentation sur le patrimoine culturel immatériel et à en faciliter l'accès.

Article 14 : *Education, sensibilisation et renforcement des capacités*

Chaque Etat partie s'efforce, par tous moyens appropriés :

- (a) d'assurer la reconnaissance, le respect et la mise en valeur du patrimoine culturel immatériel dans la société, en particulier grâce à :
 - (i) des programmes éducatifs, de sensibilisation et de diffusion d'informations à l'intention du public, notamment des jeunes ;
 - (ii) des programmes éducatifs et de formation spécifiques au sein des communautés et des groupes concernés ;
 - (iii) des activités de renforcement des capacités en matière de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel et en particulier de gestion et de recherche scientifique ; et
 - (iv) des moyens non formels de transmission des savoirs ;
- (b) de maintenir le public informé des menaces qui pèsent sur ce patrimoine ainsi que des activités menées en application de la présente Convention ;

© de promouvoir l'éducation à la protection des espaces naturels et des lieux de mémoire dont l'existence est nécessaire à l'expression du patrimoine culturel immatériel.

Article 15 : *Participation des communautés, groupes et individus*

Dans le cadre de ses activités de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, chaque

Etat partie s'efforce d'assurer la plus large participation possible des communautés, des groupes et, le cas échéant, des individus qui créent, entretiennent et transmettent ce patrimoine, et de les impliquer activement dans sa gestion.

IV. Sauvegarde du patrimoine culturel immatériel à l'échelle internationale

Article 16 : *Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de*

l'humanité

1. Pour assurer une meilleure visibilité du patrimoine culturel immatériel, faire prendre davantage conscience de son importance et favoriser le dialogue dans le respect de la diversité culturelle, le Comité, sur proposition des Etats parties concernés, établit, tient à jour et publie une liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.
2. Le Comité élabore et soumet à l'approbation de l'Assemblée générale les critères présidant à l'établissement, à la mise à jour et à la publication de cette liste représentative.

Article 17 : *Liste du patrimoine culturel immatériel nécessitant une sauvegarde urgente*

1. En vue de prendre les mesures de sauvegarde appropriées, le Comité établit, tient à jour et publie une liste du patrimoine culturel immatériel nécessitant une sauvegarde urgente, et inscrit ce patrimoine sur la Liste à la demande de l'Etat partie concerné.
2. Le Comité élabore et soumet à l'approbation de l'Assemblée générale les critères présidant à l'établissement, à la mise à jour et à la publication de cette liste.
3. Dans des cas d'extrême urgence - dont les critères objectifs sont approuvés par l'Assemblée générale sur proposition du Comité - celui-ci peut inscrire un élément du patrimoine concerné sur la Liste mentionnée au paragraphe 1 en consultation avec l'Etat partie concerné.

Article 18 : *Programmes, projets et activités de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*

1. Sur la base des propositions présentées par les Etats parties, et conformément aux critères qu'il définit et qui sont approuvés par l'Assemblée générale, le Comité sélectionne périodiquement et fait la promotion des programmes, projets et activités de caractère national, sous-régional ou régional de sauvegarde du patrimoine qu'il estime refléter le mieux les principes et objectifs de la présente Convention, en tenant compte des besoins particuliers des pays en développement.
2. A cette fin, il reçoit, examine et approuve les demandes d'assistance internationale formulées par les Etats parties pour l'élaboration de ces propositions.
3. Le Comité accompagne la mise en oeuvre desdits programmes, projets et activités par la diffusion des meilleures pratiques selon les modalités qu'il aura déterminées.

V. Coopération et assistance internationales

Article 19 : Coopération

1. Aux fins de la présente Convention, la coopération internationale comprend en particulier l'échange d'informations et d'expériences, des initiatives communes ainsi que la mise en place d'un mécanisme d'assistance aux Etats parties dans leurs efforts pour sauvegarder le patrimoine culturel immatériel.
2. Sans préjudice des dispositions de leur législation nationale et de leurs droit et pratiques coutumiers, les Etats parties reconnaissent que la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel est dans l'intérêt général de l'humanité et s'engagent, à cette fin, à coopérer aux niveaux bilatéral, sous-régional, régional et international.

Article 20 : Objectifs de l'assistance internationale

L'assistance internationale peut être accordée pour les objectifs suivants :

- (a) la sauvegarde du patrimoine inscrit sur la Liste du patrimoine culturel immatériel nécessitant une sauvegarde urgente ;
- (b) la préparation d'inventaires au sens des articles 11 et 12 ;
- (c) l'appui à des programmes, projets et activités conduits aux niveaux national, sous- régional et régional, visant à la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel ;
- (d) tout autre objectif que le Comité jugerait nécessaire.

Article 21 : Formes de l'assistance internationale

L'assistance accordée par le Comité à un Etat partie est réglementée par les directives opérationnelles prévues à l'article 7 et par l'accord visé à l'article 24, et peut prendre les formes suivantes :

- (a) des études concernant les différents aspects de la sauvegarde ;
- (b) la mise à disposition d'experts et de praticiens ;
- (c) la formation de tous personnels nécessaires ;
- (d) l'élaboration de mesures normatives ou autres ;
- (e) la création et l'exploitation d'infrastructures ;
- (f) la fourniture d'équipement et de savoir-faire ;
- (g) d'autres formes d'assistance financière et technique y compris, le cas échéant, l'octroi de prêts à faible intérêt et de dons.

Article 22 : Conditions de l'assistance internationale

1. Le Comité établit la procédure d'examen des demandes d'assistance internationale

et précise les éléments de la demande tels que les mesures envisagées, les interventions nécessaires et l'évaluation de leur coût.

2. En cas d'urgence, la demande d'assistance doit être examinée en priorité par le Comité.
3. Afin de prendre une décision, le Comité procède aux études et consultations qu'il juge nécessaires.

Article 23 : Demandes d'assistance internationale

1. Chaque Etat partie peut présenter au Comité une demande d'assistance internationale pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel présent sur son territoire.
2. Une telle demande peut aussi être présentée conjointement par deux ou plusieurs Etats parties.
3. La demande doit comporter les éléments d'information prévus à l'article 22, paragraphe 1, et les documents nécessaires.

Article 24 : Rôle des Etats parties bénéficiaires

1. En conformité avec les dispositions de la présente Convention, l'assistance internationale attribuée est régie par un accord entre l'Etat partie bénéficiaire et le Comité.
2. En règle générale, l'Etat partie bénéficiaire doit participer, dans la mesure de ses moyens, au coût des mesures de sauvegarde pour lesquelles une assistance internationale est fournie.
3. L'Etat partie bénéficiaire remet au Comité un rapport sur l'utilisation de l'assistance accordée en faveur de la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel.

VI. Fonds du patrimoine culturel immatériel

Article 25 : Nature et ressources du Fonds

1. Il est créé un "Fonds pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel", ci-après dénommé "le Fonds".
2. Le Fonds est constitué en fonds-en-dépôt conformément aux dispositions du Règlement financier de l'UNESCO.
3. Les ressources du Fonds sont constituées par :
 - (a) les contributions des Etats parties ;
 - (b) les fonds alloués à cette fin par la Conférence générale de l'UNESCO ;
 - (c) les versements, dons ou legs que pourront faire :

- (i) d'autres Etats ;
 - (ii) les organisations et programmes du système des Nations Unies, notamment le Programme des Nations Unies pour le développement, ainsi que d'autres organisations internationales ;
 - (iii) des organismes publics ou privés ou des personnes privées ;
- (d) tout intérêt dû sur les ressources du Fonds ;
 - (e) le produit des collectes et les recettes des manifestations organisées au profit du Fonds ;
 - (f) toutes autres ressources autorisées par le règlement du Fonds que le Comité élabore.
4. L'utilisation des ressources par le Comité est décidée sur la base des orientations de l'Assemblée générale.
 5. Le Comité peut accepter des contributions et autres formes d'assistance fournies à des fins générales ou spécifiques se rapportant à des projets déterminés, pourvu que ces projets soient approuvés par le Comité.
 6. Les contributions au Fonds ne peuvent être assorties d'aucune condition politique, économique ou autre qui soit incompatible avec les objectifs recherchés par la présente Convention.

Article 26 : Contributions des Etats parties au Fonds

1. Sans préjudice de toute contribution volontaire supplémentaire, les Etats parties à la présente Convention s'engagent à verser au Fonds, au moins tous les deux ans, une contribution dont le montant, calculé selon un pourcentage uniforme applicable à tous les Etats, sera décidé par l'Assemblée générale. Cette décision de l'Assemblée générale sera prise à la majorité des Etats parties présents et votants qui n'ont pas fait la déclaration visée au paragraphe 2 du présent article. En aucun cas, cette contribution ne pourra dépasser 1 % de la contribution de l'Etat partie au budget ordinaire de l'UNESCO.
2. Toutefois, tout Etat visé à l'article 32 ou à l'article 33 de la présente Convention peut, au moment du dépôt de ses instruments de ratification, d'acceptation, d'approbation ou d'adhésion, déclarer qu'il ne sera pas lié par les dispositions du paragraphe 1 du présent article.
3. Un Etat partie à la présente Convention ayant fait la déclaration visée au paragraphe 2 du présent article s'efforcera de retirer ladite déclaration moyennant notification au Directeur général de l'UNESCO. Toutefois, le retrait de la déclaration n'aura d'effet sur la contribution due par cet Etat qu'à partir de la date d'ouverture de la session suivante de l'Assemblée générale.
4. Afin que le Comité soit en mesure de prévoir ses opérations d'une manière efficace,

les contributions des Etats parties à la présente Convention qui ont fait la déclaration visée au paragraphe 2 du présent article, doivent être versées sur une base régulière, au moins tous les deux ans, et devraient se rapprocher le plus possible des contributions qu'ils auraient dû verser s'ils avaient été liés par les dispositions du paragraphe 1 du présent article.

5. Tout Etat partie à la présente Convention, en retard dans le paiement de sa contribution obligatoire ou volontaire au titre de l'année en cours et de l'année civile qui l'a immédiatement précédée, n'est pas éligible au Comité, cette disposition ne s'appliquant pas lors de la première élection. Le mandat d'un tel Etat qui est déjà membre du Comité prendra fin au moment de toute élection prévue à l'article 6 de la présente Convention.

Article 27 : Contributions volontaires supplémentaires au Fonds

Les Etats parties désireux de verser des contributions volontaires en sus de celles prévues à l'article 26 en informent le Comité aussitôt que possible afin de lui permettre de planifier ses activités en conséquence.

Article 28 : Campagnes internationales de collecte de fonds

Les Etats parties prêtent, dans la mesure du possible, leur concours aux campagnes internationales de collecte organisées au profit du Fonds sous les auspices de l'UNESCO.

VII. Rapports

Article 29 : Rapports des Etats parties

Les Etats parties présentent au Comité, dans les formes et selon la périodicité prescrites par ce dernier, des rapports sur les dispositions législatives, réglementaires ou autres prises pour la mise en œuvre de la présente Convention.

Article 30 : Rapports du Comité

1. Sur la base de ses activités et des rapports des Etats parties mentionnés à l'article 29, le Comité soumet un rapport à chaque session de l'Assemblée générale.
2. Ce rapport est porté à la connaissance de la Conférence générale de l'UNESCO.

VIII. Clause transitoire

Article 31 : Relation avec la Proclamation des chefs-d'oeuvre du patrimoine oral et immatériel de l'humanité

1. Le Comité intègre dans la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité les éléments proclamés "Chefs-d'oeuvre du patrimoine oral et immatériel de l'humanité" avant l'entrée en vigueur de la présente Convention.
2. L'intégration de ces éléments dans la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité ne préjuge en rien des critères arrêtés conformément à l'article 16, paragraphe 2, pour les inscriptions à venir.

3. Aucune autre Proclamation ne sera faite après l'entrée en vigueur de la présente Convention.

IX. Dispositions finales

Article 32 : Ratification, acceptation ou approbation

1. La présente Convention est soumise à la ratification, l'acceptation ou l'approbation des Etats membres de l'UNESCO, conformément à leurs procédures constitutionnelles respectives.
2. Les instruments de ratification, d'acceptation ou d'approbation sont déposés auprès du Directeur général de l'UNESCO.

Article 33 : Adhésion

1. La présente Convention est ouverte à l'adhésion de tout Etat non membre de l'UNESCO invité à y adhérer par la Conférence générale de l'Organisation.
2. La présente Convention est également ouverte à l'adhésion des territoires qui jouissent d'une complète autonomie interne, reconnue comme telle par l'Organisation des Nations Unies, mais qui n'ont pas accédé à la pleine indépendance conformément à la résolution 1514 (XV) de l'Assemblée générale et qui ont compétence pour les matières dont traite la présente Convention, y compris la compétence reconnue pour conclure des traités sur ces matières.
3. L'instrument d'adhésion sera déposé auprès du Directeur général de l'UNESCO.

Article 34 : Entrée en vigueur

La présente Convention entrera en vigueur trois mois après la date du dépôt du trentième instrument de ratification, d'acceptation, d'approbation ou d'adhésion, mais uniquement à l'égard des Etats qui auront déposé leurs instruments respectifs de ratification, d'acceptation, d'approbation ou d'adhésion à cette date ou antérieurement. Elle entrera en vigueur pour tout autre Etat partie trois mois après le dépôt de son instrument de ratification, d'acceptation, d'approbation ou d'adhésion.

Article 35 : Régimes constitutionnels fédératifs ou non unitaires

Les dispositions ci-après s'appliquent aux Etats parties ayant un régime constitutionnel fédératif ou non unitaire :

- (a) en ce qui concerne les dispositions de la présente Convention dont l'application relève de la compétence du pouvoir législatif fédéral ou central, les obligations du gouvernement fédéral ou central seront les mêmes que celles des Etats parties qui ne sont pas des Etats fédératifs ;
- (b) en ce qui concerne les dispositions de la présente Convention dont l'application relève de la compétence de chacun des Etats, pays, provinces ou cantons constituant, qui ne sont pas en vertu du régime constitutionnel de la fédération tenus de prendre des mesures législatives, le gouvernement fédéral

portera, avec son avis favorable, lesdites dispositions à la connaissance des autorités compétentes des Etats, pays, provinces ou cantons pour adoption.

Article 36 : *Dénonciation*

1. Chacun des Etats parties a la faculté de dénoncer la présente Convention.
2. La dénonciation est notifiée par un instrument écrit déposé auprès du Directeur général de l'UNESCO.
3. La dénonciation prend effet douze mois après réception de l'instrument de dénonciation. Elle ne modifie en rien les obligations financières dont l'Etat partie dénonciateur est tenu de s'acquitter jusqu'à la date à laquelle le retrait prend effet.

Article 37 : Fonctions du dépositaire

Le Directeur général de l'UNESCO, en sa qualité de dépositaire de la présente Convention, informe les Etats membres de l'Organisation, les Etats non membres visés à l'article 33, ainsi que l'Organisation des Nations Unies, du dépôt de tous les instruments de ratification, d'acceptation, d'approbation ou d'adhésion mentionnés aux articles 32 et 33, de même que des dénonciations prévues à l'article 36.

Article 38 : Amendements

1. Tout Etat partie peut, par voie de communication écrite adressée au Directeur général, proposer des amendements à la présente Convention. Le Directeur général transmet cette communication à tous les Etats parties. Si, dans les six mois qui suivent la date de transmission de la communication, la moitié au moins des Etat parties donne une réponse favorable à cette demande, le Directeur général présente cette proposition à la prochaine session de l'Assemblée générale pour discussion et éventuelle adoption.
2. Les amendements sont adoptés à la majorité des deux tiers des Etats parties présents et votants.
3. Les amendements à la présente Convention, une fois adoptés, sont soumis aux Etats parties pour ratification, acceptation, approbation ou adhésion.
4. Pour les Etats parties qui les ont ratifiés, acceptés, approuvés ou y ont adhéré, les amendements à la présente Convention entrent en vigueur trois mois après le dépôt des instruments visés au paragraphe 3 du présent article par les deux tiers des Etat parties. Par la suite, pour chaque Etat partie qui ratifie, accepte, approuve un amendement ou y adhère, cet amendement entre en vigueur trois mois après la date de dépôt par l'Etat partie de son instrument de ratification, d'acceptation, d'approbation ou d'adhésion.
5. La procédure établie aux paragraphes 3 et 4 ne s'applique pas aux amendements apportés à l'article 5 relatif au nombre des Etats membres du Comité. Ces amendements entrent en vigueur au moment de leur adoption.
6. Un Etat qui devient partie à la présente Convention après l'entrée en vigueur d'amendements conformément au paragraphe 4 du présent article est, faute d'avoir exprimé une intention différente, considéré comme étant :
 - (a) partie à la présente Convention ainsi amendée ; et
 - (b) partie à la présente Convention non amendée à l'égard de tout Etat partie qui n'est pas lié par ces amendements.

Article 39 : Textes faisant foi

La présente Convention est établie en anglais, en arabe, en chinois, en espagnol, en français et en russe, les six textes faisant également foi.

Article 40 : Enregistrement

Conformément à l'article 102 de la Charte des Nations Unies, la présente Convention sera enregistrée au Secrétariat de l'Organisation des Nations Unies à la requête du Directeur général de l'UNESCO.

- Annexe n° 2, **Descrizione funzionale degli impianti di produzione e del processo di pastificazione con il” metodo delicato”**



Inaugurato nel 1918 il Pastificio Benedetto Cavalieri è tutt’oggi un patrimonio di Famiglia, una continuità di preziose esperienze che la quinta generazione sta raccogliendo per continuare con la stessa dedizione.

Descrizione funzionale degli impianti di produzione e del processo di pastificazione con il” metodo delicato”

- **Fase di impasto:** materia prima è la semola ricavata da grani duri. Ciascun formato di pasta richiede un’appropriata miscela di semole che, dai silos, viene trasportata pneumaticamente al dosatore per l’impasto a freddo con l’acqua. L’impasto a freddo (non oltre 35°C), regolato da mani esperte, impedisce la “**denaturazione termica**” del glutine, la preziosissima sostanza nutritiva contenuta nel grano.
- **Fase di gramolatura pressatura e trafilatura:** dall’impastatrice, automaticamente, l’impasto viene spinto lentamente da un torchio contro una trafila con pressione moderata per evitare la “**distruzione meccanica**” del glutine e dei carboidrati. Per ciascun formato di pasta c’è una trafila con tanti fori. Usiamo ancora le trafile costruite in speciali leghe di bronzo con tante “camere di pasta” fresate a imbuto per ciascun foro d’uscita; attraverso questi fori passa delicatamente l’impasto per assumere la forma di spaghetti, penne . A questo punto la pasta per diventare secca, e quindi conservabile, deve essere opportunamente asciugata.
- **Fase di essiccamento** a bassa temperatura per non “**denaturare**” proteine e carboidrati:
 - La pasta lunga (spaghetti , etc...) subito dopo la trafilatura si dispone automaticamente su canne ed entra nell’essiccatoio; qui, in un percorso di quattro piani è sottoposta ad un’azione alternata di ventilazione moderatamente calda e di “riposo”.
 - La pasta corta (penne, etc...) viene tagliata all’uscita della trafila da appositi coltelli motorizzati e trasportata da nastri nell’essiccatoio dove si asciuga lentamente con un metodo simile al precedente. **Per “bassa temperatura”**

intendiamo l'essiccazione con temperatura dell'aria non superiore a 54 °C che corrisponde alla temperatura massima della pasta di 40 °C. I tempi di essiccamento variano da un minimo di 24 ore fino ad un massimo di 40 ore secondo la forma e lo spessore della pasta. A differenza dei sistemi industriali ad "alta temperatura" (fino a 120 °C e con tempo di essiccamento fino a 3 ore) il nostro "Metodo Delicato" consente di ottenere l'eccellenza della **qualità nutrizionale**, per la conservazione dei preziosi valori nutritivi del grano duro (proteine vegetali e carboidrati, elementi base della Dieta Mediterranea) e, allo stesso tempo, l'eccellenza della **qualità organolettica**, per magnificare quel gusto unico e quella consistenza naturale tanto apprezzata ancora oggi. Le diverse miscele di semola, le forme, gli spessori e i differenti tempi di essiccamento contribuiscono a dare un gusto e un "carattere" diverso a ciascun formato.

- **Fase di "stabilizzazione"**: conclusa la fase di essiccamento la pasta, prima di essere confezionata, "riposa" in un ambiente opportunamente climatizzato per consolidarsi stabilmente. In tutte le fasi del processo di lavorazione e confezionamento vengono eseguiti controlli affidati alla cura di personale esperto e responsabile.

Pastificio Benedetto Cavalieri
SEDE LEGALE E OPERATIVA: VIA GARIBALDI, 68 - 73024 MAGLIE (LECCE) ITALIA
Tel.: +39 0836 48 41 44
Fax +39 0836 48 41 40
info@benedettocavalieri.it
www.benedettocavalieri.it

Le projet collectif

La pâtisserie





• Introduction	p.117
1. Le travail d'équipe	p.121
1.1 Le premier semestre: Paris	p.124
1.1.1 Développement d'une analyse critique et d'un premier bilan global	p.124
1.1.2 Définition des tâches individuelles	p.125
1.1.3 La bibliographie française	p.126
1.1.4 Diagramme de Gantt	p.127
1.1.5 Création du site internet	p.128
1.2 Le deuxième semestre: Padova	p.128
1.2.1 La bibliographie italienne	p.128
1.2.2 Mise sur pied du site	p.129
1.3 Le troisième semestre: Evora	p.130
1.3.1.Modification du système de travail	p.130
1.3.2 La bibliographie portugaise	p.131

2. Le travail réalisé individuellement	p.133
2.1 Définition du sujet de recherche	p.133
2.2 Problématique	p.136
2.3 Objectif	p.136
2.4 Méthodologie	p.137
3. La patrimonialisation de la pâtisserie	p.139
3.1 Qu'est ce que la patrimonialisation?	p.141
3.1.1 Patrimoine matériel ou patrimoine immatériel?	p.143
3.2 Les acteurs	p.144
3.3 Techniques de valorisation	p.145
3.3.1 L'ancienne chocolaterie Menier à Noisiel sur Seine: reconversion d'un ex site industriel	p.145
3.3.2 La biscuiterie Olibet: l'exposition virtuelle	p.149
3.3.3 La Fabrica da Nata: boutique et patrimoine	p.151
3.3.4 La festa del Torrone: patrimoine et événements	p.153
● Conclusion	p.155

Introduction

La notion de patrimoine implique, particulièrement par son étymologie, une connotation provisoire, de succession, de quelque chose qui passe des parents aux enfants. Le patrimoine devrait alors se transmettre de façon pure.

Appliquée à la gastronomie, la notion de patrimoine s'éveille d'une façon spéciale, quand les populations remarquent que, avant la mondialisation, avant la possibilité de manger les mêmes goûts de chez soi avec les mêmes saveurs partout dans le monde. Les populations ressentent le besoin d'exprimer une identité sociale, culturelle et traditionnelle⁵⁶.

La gastronomie, est perçue comme une valeur de l'identité culturelle d'un peuple. Elle est devenue de cette façon, un patrimoine à valoriser. C'est pour cette raison que le mot "traditionnel" est de plus en plus utilisé.

Dans tous les pays, il a été donné toujours plus d'attention au mot "cuisine" pour se référer à la façon de préparer et mélanger les aliments. Elle a commencée à être vue comme art ou technique de préparation des produits alimentaires et, en général, comprenait aussi l'art de bien concevoir un repas, de savoir apprécier les plaisirs de la table et de savourer les produits alimentaires avec plaisir⁵⁷.

Un exemple emblématique est celui de la Pâtisserie, illustration exemplaire des idées, valeurs et pratiques d'un pays.

Ce projet collectif, ou mieux appelé "Projet tutoré" a été entrepris dans le cadre du Master TPTI Erasmus Mundus de la 10ème promotion pendant le déroulement des quatre semestres académiques.

Le groupe auquel j'appartiens, formé par Daily Vega Cruz, Magueye Thioub, Bergenie Vouffo et moi, a étudié le sujet de la "Pâtisserie", sujet que nous a été assigné lors de notre première rencontre à Paris en septembre 2016.

La réussite de ce projet collectif représente le résultat du mélange entre les différents domaines de provenance des membres du groupe, mêlant l'architecture, l'histoire contemporaine, la muséologie et l'archéologie et grâce aux précieuses indications de nos

⁵⁶ M. Montanari, *Il cibo come cultura*. Editori Laterza, Roma - Bari, 2004

⁵⁷ P. Ory, *L'identité passa à la table*, PUF, Paris, 2013

tuteurs Mattia Gusella et Zourmba Ousmanou qui ont dirigé sérieusement et avec professionnalité le déroulement du travail.

Afin de mettre sur pied ce projet de recherche, chaque membre du groupe a eu la possibilité d'orienter une recherche personnelle et spécifique sur le sujet de la Pâtisserie :

- Magueye Thioub s'est occupé de la Pâtisserie Artisanale;
- Daily Vega Cruz a pris en charge la recherche sur la Pâtisserie Industrielle;
- Bergenie Vouffo a étudié les Associations et les Formations des Pâtissiers;
- Marrone Giulia a analysé la Patrimonialisation de la Pâtisserie.

L'équipe a travaillé unie sur ce projet. En premier lieu, pour créer une uniformité et une cohérence du discours. En deuxième lieu, pour le lancement du site Web www.patiss-patrimoine.com , objectif final du projet tutoré.

Premier chapitre

Le travail d'équipe

Le projet tutoré c'est une recherche, dont le sujet est proposé par le Comité Scientifique, dans le cadre du Master TPTI Erasmus Mundus (Techniques, Patrimoines, Territoires de l'Industrie). Ce projet se déroule dans les deux années académiques de formation de Master 1 et Master 2.

Une fois la composition des équipes et le choix du sujet découverts, les étudiants, avec le support d'un tuteur (ancien étudiant de la formation TPTI), s'approchent à la recherche du sujet proposé.

Grâce à la diversité culturelle et les différents domaines de formation, les élèves ont la possibilité de se confronter, apporter leur propres connaissances et proposer une recherche personnelle afin de créer un travail complexe et élaboré autour du sujet proposé.

Le résultat de chaque recherche portera à la création d'un site internet où les connaissances acquises seront partagées avec un public plus ample et complexe, celui d'internet.

Chaque année, donc, une thématique est proposée aux étudiants qui composent différents groupes de travail. Le Comité Scientifique du Master TPTI Erasmus Mundus dans les années académiques 2016 - 2018 a invité les étudiants de la Promotion X à réfléchir sur trois thématiques :

- Le Blé
- Le Vin
- La Pâtisserie

La répartition des étudiants est la suivante:

- Le Blé (Jessie Jaime Genesis, Natalia Goncales, Laura Casanovas, Sam Yacouba)
- Le Vin (Anna Karla Almeida, Silvia Tardella, Guy Kanne, Nadia Bitar)
- La Pâtisserie (Daily Vega Cruz, Bergenie Vouffo, Marrone Giulia, Magueye Thioub)

Le groupe dans lequel j'ai eu la possibilité de travailler s'est occupé de l'étude de cas de la Pâtisserie.

Avec l'aide des Tuteurs, Mattia Gusella les deux premiers semestres et Zourmba Ousmanou les deux derniers, on a essayé de trouver la meilleur méthodologie possible pour proposer un approche clair et efficace.

1.1. Le premier semestre: Paris

Le Master TPTI Erasmus Mundus dans sa dixième promotion "Resilience", a déroulé le premier semestre de formation à Paris, à l'Université Paris 1 Panthéon Sorbonne.

Pour ce qui concerne le projet tutoré, l'université parisienne avait dédié aux étudiants des séances de deux heures par semaine à suivre en présence du tuteur Mattia Gusella de l'Université de Padoue.

Les séances, donc, se sont déroulées lors du semestre par vidéoconférence Skype.

Les premières approches, plutôt générales et contextuelles, ont été mis sur pieds et seront analysées dans ces pages par points:

- 1.1.1 Développement d'une analyse critique et d'un premier bilan global

En réfléchissant sur la thématique de la Pâtisserie, on s'est rendu compte de l'énorme extension et vastité de sujets possibles à aborder à ce propos.

La pâtisserie a plusieurs définitions, mais nous en avons retenu deux. Le Larousse explique qu'il s'agit d'une "préparation sucrée de pâte cuite qui peut être fourrée, recouverte d'un glaçage ou décorée."

L'Encyclopédie, définit la pâtisserie comme une "préparation culinaire à base de pâte garnie et cuite au four, gâteau."⁵⁸

L'étymologie du mot "pâtisserie" renferme une importance au niveau historique remarquable. Dans le Grec antique, Athénée l'indique sous le nom d' "Obélias" (Banquet des savants) qui signifie "un genre de pain qui se cuit entre deux fers et se mange chaud". Nous pouvons aussi retenir qu'au Moyen Âge, la pâtisserie est connue sous le nom "d'Oublie" et les pâtissiers de l'époque sont appelés les "Oublayeurs". Ce mot devient synonyme de pâtissier. Le mot pâtisserie vient aussi de pâte, *pasta* en latin et en Grec où il désigne une sauce ou

⁵⁸ Pâtisserie (s. d.). Dans *Dictionnaire Larousse en ligne*. Repéré à <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/p%C3%A2tisserie/58672>

une bouillie de céréales⁵⁹.

En commençant par ces définitions globales, on a choisi de les adapter au contexte européen et de se concentrer sur les Pays de la formation TPTI soit la France, l'Italie et le Portugal.

A partir d'une réflexion générale, chaque étudiant, sur la base de son propre domaine de provenance, a proposé une thématique individuelle sur laquelle travailler.



Vitrine d'une pâtisserie française

Source: <http://www.patisserie-cottard-antibes.fr/patisserie-cottard.html>

1.1.2 Définition des tâches individuelles

La répartition des tâches et des thématiques individuelles ont eu lieu sur la base de, d'abord, la disponibilité des sources, ensuite d'une cohérence avec les sujets des autres étudiants et sur notre intérêt personnel. Les thématiques ont été réparties comme indiqué:

- La pâtisserie artisanale (Magueye Thioub)
- La pâtisserie industrielle (Daily Vega Cruz)

⁵⁹ Patrick Moreau, Martine Roccard, *Boulangerie & pâtisserie: répertoire des termes techniques des matières premières et des recettes*, Flammarion, 2001

- Les syndicats et les associations Pâtissières (Bergenie Vouffo)
- La patrimonialisation de la pâtisserie (Marrone Giulia)

Ces thématiques sont le résultats des plusieurs séances et réflexions, aussi sous forme de *brainstorming* entre les élèves mêmes. Celles la ont été choisies, avec quelque difficulté aussi, pour pouvoir donner un miroir complet sur la Pâtisserie sans oublier les thématiques de fond du TPTI, soit la technique, le territoire, l'industrie et le patrimoine.

1.1.3 La bibliographie française

Pour pouvoir s'interroger sur les questions liées à la pâtisserie et analyser en profondeur les thématiques individuelles, on a eu besoin de repérer des sources bibliographiques.

Le premier approche a été pour les étudiants chercher de la bibliographie provenant de la France.

Voici la première bibliographie française trouvée au sujet de la pâtisserie:

- N.Barbier, *Petit traité d'ethno-pâtisserie*, Paris - Lattès, 1997
- G.Boulet, *Boulangers artisans de demain: l'hypothétique mariage de la tradition et du progrès*, Éditions L'Harmattan, Paris, 1992
- H.Bresc, Odile Redon, Françoise Sabban et Silvano Serventi, *La Gastronomie au Moyen Age. 150 recettes de France et d'Italie*. In: *Médiévales*, n°22-23, 1992.
- Chaboissier David, *Le Compagnon pâtissier: synthèse technologique et pratique du pâtissier moderne*, Editions Jérôme Villette, 1983.
- P.Moreau, M.Roccard, *Boulangerie & pâtisserie: répertoire des termes techniques des matières premières et des recettes*, Flammarion, 2001
- P.Ory, *L'identité passa à la table*, PUF, Paris, 2013

1.1.4 Diagramme de Gantt

Une fois choisies les thématiques individuelles pour mieux s'organiser, par rapport aux tâches et aux délais, on a utilisé le Diagramme de Gantt pour structurer les travaux.

Le diagramme de Gantt est un outil très efficace pour représenter l'état d'avancement des différentes tâches qui constituent un projet.

La colonne de gauche du diagramme représente les tâches à effectuer, tandis que la ligne d'en-tête représente les unités de temps du projet (jours, semaines, mois, années).

Chaque tâche est matérialisée par une barre horizontale, dont la position et la longueur représentent la date de début, la durée et la date de fin.

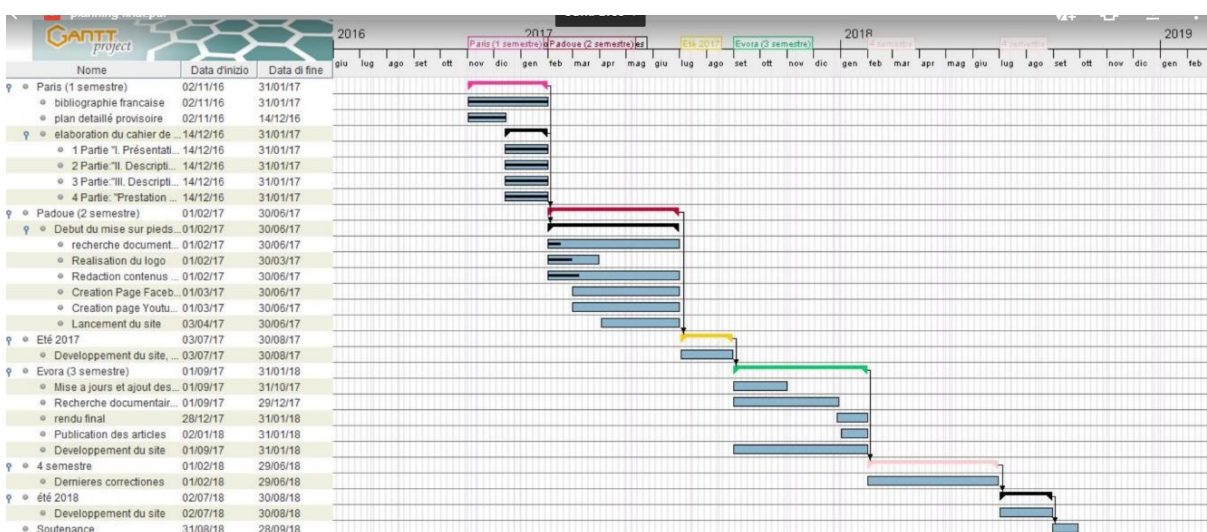


Diagramme de Gantt construit par l'équipe

Source: Marrone Giulia

Le diagramme de Gantt qui a été développé lors du premier semestre représente les objectifs à obtenir dans les deux années.

Le projet est divisé en plusieurs tâches représentant les étudiants et leurs projets personnels. Chaque tâche représente une sous-partie de la recherche qui est bien délimitée par une période de temps déterminée⁶⁰.

Malheureusement, à cause de plusieurs retards et changements de programme, le projet n'a été respecté qu'au premier semestre et début du deuxième.

⁶⁰ www.gantt.com/fr

1.1.5 Création du site internet

Le projet tutoré prévoit, à côté de la partie de recherche, la création d'un site web dédié au sujet et qui regroupe toutes les recherches personnelles effectuées.

L'outil utilisé est www.wix.com, un système de gestion de contenu très simple et efficace pour la création de sites web.

Une fois après avoir créé un compte en français Wix, on a bénéficié d'un domaine gratuit et on a pu choisir l'extension parmi les domaines les plus populaires telles que .org, .net, .info, .biz ou .photography.

Le nom du domaine qu'on a choisi et que nous représentait le plus c'est www.patiss-patrimoine.com

1.2 Le deuxième semestre: Padova

Le deuxième semestre du Master a hébergé les étudiants à l'Università degli Studi di Padova, dans l'UFR de Scienze Antiche, Storiche e Geografiche, et dédiait au projet tutoré deux heures de cours toutes les deux semaines.

Lors du deuxième semestre les étudiants du groupe de la Pâtisserie ont pu travailler en présence avec leur tuteur et avancer la recherche. Les thématiques réfléchies ont été:

1.2.1 La bibliographie italienne

Une fois en Italie, la recherche de la bibliographie italienne a été mise sur pieds. Le répertoire bibliographique italien à ce sujet n'est pas assez ample comme celui français, donc la recherche a été plus difficile que prévu.

De toute façon les sources qu'ont été utilisées sont:

- M. Montanari, A. Capatti , *La cucina italiana, storia di una cultura*. Editori Laterza, Roma - Bari 1999
- M. Montanari, *Il cibo come cultura*. Editori Laterza, Roma - Bari 2004
- M. Montanari, *L'identità italiana in cucina*, Editori Laterza, Roma - Bari 2010



Pâtisserie typique italienne

Source: <http://www.quibrescia.it/cms/2011/11/18/guide-in-vetta-ce-la-pasticceria-veneto/>)

1.2.2 Mise sur pied du site

Une fois après avoir créé le site internet et s'être assurés le nom de domaine, le semestre à Padoue nous à permis de travailler et développer, toujours d'une façon schématique, à la mise sur pied de la page.

Pour cela on s'est engagé dans la création d'une arborescence pour mieux organiser la rédaction:

- Le site est organisé en quatre sections. La page d'accueil du site propose des liens vers les 4 sections ainsi que vers d'autres pages annexes « contact », « le projet », « glossaire », « bibliographie », « commentaires », « crédits ». Les contenus de contact, résultats de recherche ainsi que le formulaire d'inscription au séminaire pourront apparaître dans des pages à part entière ou sous forme de pop-ups dans la page.
- La page d'accueil du site se décompose en 4 zones principales : l'entête de page, commun à toutes les pages du site, met en avance le logo de « **Patiss-Patrimoine** », les liens vers les pages de contact et de résultats de recherche.
- Le menu des principales sections du site. Chaque section possède une illustration et un titre

1.3 Le troisième semestre: Evora

Le troisième semestre à l'Universidade de Evora au Portugal prévoyait une séance les deux semaines destinée au projet tutoré.

Au début du semestre le Comité Scientifique nous a prévenu du changement du tuteur: Ousmanou Zourmba a pris le relais à la place de Mattia Gusella.

Durant ce semestre, le travail a continué à se développer très doucement sans trop avancer. La documentation portugaise est très faible à ce sujet et pour cela on a réfléchi sur une modification du système du travail.

1.3.1. Modification du système de travail

En réfléchissant sur la thématique de la Pâtisserie et en abordant le contexte portugais, on s'est rendu compte que, grâce à une nouvelle bibliographie et une ouverture d'esprit différentes, on aurait dû élargir et approfondir nos discours vers quelque chose de différent.

En consultant de nouveaux documents la réflexion principale fut sur la provenance et l'originalité de la pâtisserie. Est-ce que c'était vraiment possible de parler d'une pâtisserie nationale et régionale ou fallait-il parler d'une pâtisserie européenne?

L'histoire de la pâtisserie, en effet, s'est développée en parallèle à celle de la gastronomie, dans une sphère européenne⁶¹.

Pour ce qui concerne les produits pâtisseries en effet, qui étaient conçus comme produits élitaires, les ingrédients qui circulaient dans les bateaux des commerçants méditerranéens étaient presque les mêmes dans toute l'Europe.

Le chocolat, comme le sucre, les pistaches et d'autres ingrédients circulaient soit en France, soit en Italie et au Portugal.

Ce qui rend les créations pâtisseries de chaque pays uniques et originales, c'est le savoir-faire et la façon dont elles ont été créées.

A partir de là on a décidé de ne plus diviser le travail par pays, notamment la France, l'Italie et le Portugal, mais de créer un discours plus dynamique avec une ouverture européenne plutôt que régionale.

⁶¹ M. Montanari, A. Capatti, *La cucina italiana, storia di una cultura*. Editori Laterza, Roma - Bari 1999, p. 23

1.3.2 La bibliographie portugaise

- F.Duarte, P.Ferreira, R.João, *Fabrico Próprio. O design da Pastelaria semi-industrial portuguesa*, Colares Editora., 1999
- H.Marcas, *Doçaria monástica, regional e popular na área distrital do Porto*. Revista de etnografia. Vol. 14, tomo 1 (Jan. 1970), p. 83-117.
- C.Consiglieri, M.Abel, *A Tradição Conventual na Doçaria de Lisboa*, Sintra, Colares Editora., 1999
- M.G. dos Santos, *A indústria de confeitaria em Portugal*, Lisboa ,s.n., 1957
- J. Gomes Monteiro, *Estatutos do Grémio Nacional dos Industriais de Confeitaria*, Lisboa, 1939



Pasteis de Nata, produit de la tradition pâtissière portugaise

Source <http://casamathilde.com.br/pt/>

Deuxieme chapitre

Le travail réalisé individuellement

Ce chapitre est dédié à la présentation de la partie réalisée individuellement, c'est à dire la Patrimonialisation de la pâtisserie. La totalité des informations regroupés dans ces pages sont le résultat d'un travail développé durant les trois semestres académiques et finalisé au quatrième. Les informations citées ici ont été reportées aussi dans le site web.

2.1 Définition du sujet de recherche

Suite à plusieurs rencontres et entretiens entre les membres du groupe et le tuteur, non sans difficultés, on a réussi à définir, lors du premier semestre, quatre axes thématiques à développer individuellement:

- Magueye Thioub s'est occupé de la pâtisserie artisanale;
- Daily Vega Cruz a pris en charge la recherche sur la pâtisserie industrielle;
- Bergenie Vouffo a étudié les associations et les formations des pâtisserie ;
- Marrone Giulia a analysé la patrimonialisation de la pâtisserie .

Suite au choix des sujets, la réflexion sur la patrimonialisation de la Pâtisserie, m'a amené à développer mon sujet sur différents axes thématiques.

Pour mieux entrer dans le sujet il est nécessaire d'expliquer d'abord ce qu'est la patrimonialisation, ensuite individualiser les acteur de la patrimonialisation et, comme dernier point, analyser des cas réels de valorisation de la pâtisserie ou des produits pâtisseries en France, en Italie et au Portugal.

Cette dernière partie a été créée complètement en relation et d'une façon complémentaire avec les sujets abordés par les autre membres du groupe, pour donner une continuité des discours et un miroir contemporain de la patrimonialisation de la pâtisserie.

2.2 Problématique

En ayant suivi la formation TPTI Erasmus Mundus, dans le cadre de la valorisation du patrimoine, on a appris qu'il existe plusieurs façons de pouvoir protéger et promouvoir un bien soit matériel soit immatériel.

Dans le cas de la pâtisserie, il s'agit de produits frais et comestibles. On s'est demandé dans quels sens et comment la patrimonialisation et la promotion pouvait être mise sur pied.

La problématique était donc: "De quelle manière et avec quels moyens la pâtisserie est-elle valorisée en France, Italie et au Portugal?"

Pour cela ont été identifiés plusieurs exemples de patrimonialisation soit les musées, la reconversion d'anciens sites industriels, les événements spécifiques et journées dédiées à certains produits de la production pâtissière qu'on expliquera en détails dans les prochaines pages.

2.3 Objectifs

L'objectif principal de cette recherche personnelle est de montrer diverses méthodes de valorisation de la pâtisserie en France, Italie et Portugal.

Chaque pays présente des produits typiques et ses propres traditions, selon l'utilisation de savoir-faires et ingrédients spécifiques. On s'est rendu compte que c'est presque impossible de pouvoir délinéer une histoire de la pâtisserie de chaque pays car le panorama européen par rapport à la pâtisserie est plutôt homologué. Pour cela le travail qu'on propose ne sera pas un parcours historique et chronologique de la pâtisserie en France, Italie et Portugal, mais plusieurs thématiques abordables dans les trois pays.

Dans le cas spécifique de la patrimonialisation de la pâtisserie je m'occuperai de collecter les informations et les expériences de mon équipe et donner un miroir des façons contemporaines de valoriser cette production dans les trois pays.

Le deuxième objectif de la recherche est celui de lancer un site internet dédié à la pâtisserie, une sorte de compte rendu digital des recherches individuelles. L'objectif du site c'est de rendre les informations sur la pâtisserie accessibles au public. Amener les visiteurs à découvrir la pâtisserie sous un autre angle que l'angle habituel. Il s'agit donc à travers de notre site de valoriser un savoir-faire dans trois pays notamment la France, l'Italie et le Portugal. C'est un site vitrine pour valoriser un savoir-faire.

2.4 Méthodologie

La conception et les méthodes de recherche afin de rédiger cette partie du projet tutoré seront analysées dans cette partie.

D'abord, l'analyse des sources bibliographiques ont permis de rédiger un plan et avoir un panorama général du sujet.

Les questions patrimoniales, les réflexions sur le contexte français, italien et portugais ont été mises sur pied grâce à l'utilisation et la consultation des sources bibliographiques, revues académiques ainsi que des articles universitaires ou de presse .

La consultation de sites internet, l'observation de vidéos, l'aide médiatique ainsi que la consultation des pages dédiées dans les réseaux sociaux ont été très utiles pour aller plus en profondeur des différentes thématiques traitées.

Ensuite ont été ajoutées d'autres méthodes de recherche qualitatives, entretiens et interviews, et quantitatives, comme la collecte de données secondaires.

Pour rédiger la recherche, ont été nécessaires également analyses et enquêtes sur terrain notamment en France, Italie et Portugal.

Troisième chapitre

La patrimonialisation de la pâtisserie

Etudier le patrimoine gastronomique d'un pays signifie s'immerger dans un substrat culturel important de mémoire historique, des traditions et savoirs-faires qui nous reviennent du passé et qui ne cessent jamais d'être vivants et dynamiques, en s'adaptant et en créant de nouvelles propositions contemporaines.

Plusieurs de ces manifestations gardent un lien entre le passé et l'avenir à travers le présent. Actuellement la gastronomie exerce le rôle d'élément intégrateur et catalytique d'un sentiment d'identité collective, qui fait qu'un individu se sent appartenant à une communauté et que génère une série de valeurs culturelles partagées⁶².

La pâtisserie, en faisant tout à fait partie de la gastronomie d'un pays, est considérée comme patrimoine à documenter, expérimenter et sauvegarder dans toutes ses formes.

Dans le cas spécifique du projet tutoré, ont été identifiées plusieurs façons de patrimonialiser produits de la production pâtissière auxquels cette partie est dédiée.

Pour pouvoir analyser comment a été patrimonialisée la pâtisserie il faudra d'abord expliquer qu'est ce que signifie patrimonialiser et qui sont les acteurs de la patrimonialisation.

3.1 Qu'est ce que la patrimonialisation?

Le patrimoine est aujourd'hui une notion que chacun pense pouvoir maîtriser facilement, et pourtant elle n'est pas aisée à définir. L'évolution rapide de son sens au cours du XXe siècle, dû à l'actualité et aux rapports entre les états membres de l'Unesco, a rendu plus complexe son approche dans la mesure où les définitions qui ont été créées ont des différences tangibles entre elles.⁶³

3.1 Qu'est ce que la patrimonialisation?

Le concept de patrimoine est aujourd'hui entendu de manière large, puisqu'il englobe les monuments, les paysages mais aussi les traditions, les langues et la gastronomie.

Le mot patrimoine, du latin *patrimonium*, signifie « l'héritage du père », et signifiait à l'origine tous les biens familiaux qu'on héritait de ses ancêtres.

⁶² S. Serventi, F. Sabban, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Roma-Bari, 2000

⁶³ Thibault Le Hégarat. *Un historique de la notion de patrimoine*. 2015.

Puis au XIX^{ème} siècle, avec l'émergence du nationalisme et du concept d'Etat-nation, le terme de patrimoine a obtenu un signifié plus large et s'applique à un ensemble de biens communs qui doivent être protégés par les communautés, parce qu'ils sont porteurs d'une valeur identitaire pour la nation⁶⁴.

L'Unesco définit le patrimoine comme « *l'héritage du passé, dont nous profitons aujourd'hui et que nous transmettons aux générations à venir* »⁶⁵.

Le patrimoine, reconnu par l'Unesco, peut être des différents types:

- **patrimoine architectural** : les édifices civils, religieux, militaires, etc;
- **patrimoine industriel** : usines, moulins, ateliers, etc;
- **patrimoine naturel** : parcs, jardins, littoral, etc;
- **patrimoine immatériel** : danses, chants, etc;
- **patrimoine ethnologique** : modes de vie, traditions, organisations sociales, etc;
- **patrimoine archéologique**

Une définition récente, par Emmanuel Amougou en 2005, définit le processus de patrimonialisation comme « *un processus social par lequel les agents sociaux (ou les acteurs si l'on préfère) légitimes entendent, par leurs actions réciproques, c'est-à-dire interdépendantes, conférer à un objet, à un espace (architectural, urbanistique ou paysager) ou à une pratique sociale (langue, rite, mythe, etc.) un ensemble de propriétés ou de « valeurs » reconnues et partagées d'abord par les agents légitimés et ensuite transmises à l'ensemble des individus au travers de mécanismes d'institutionnalisation, individuels ou collectifs nécessaires à la préservation, c'est-à-dire à leur légitimation durable dans une configuration sociale spécifique* ». ⁶⁶

La notion de patrimoine est importante pour la culture et le développement dans la mesure où elle représente le « capital culturel » des sociétés contemporaines. Le patrimoine contribue à la revalorisation continue des cultures et des identités et est aussi un véhicule considérable pour la transmission de l'expertise, des compétences et des connaissances entre les générations. Il est aussi une source d'inspiration pour la créativité et l'innovation, soit contemporaine soit future. Le patrimoine possède aussi le potentiel de favoriser l'accès à

⁶⁴ <http://www.vmfpatrimoine.org/patrimoine-pratique/definition-patrimoine/un-concept-elargi/>

⁶⁵ http://portal.unesco.org/fr/ev.php-URL_ID=34328&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html

⁶⁶ Watremez Anne. Sous la direction d'Emmanuel Amougou. La Question patrimoniale : de la « patrimonialisation » à l'examen des situations concrètes.. In: Culture & Musées, n°5, 2005. Du musée au parc d'attractions : ambivalence des formes de l'exposition (sous la direction de Serge Chaumier) pp. 187-189;

la diversité culturelle, et il peut aussi enrichir le capital social et contribuer à soutenir la cohésion sociale et territoriale. Il est nécessaire souligner que le patrimoine a acquis une importance économique dans le secteur du tourisme de nombreux pays.

3.1.1 Patrimoine matériel ou patrimoine immatériel?

Au niveau patrimonial aujourd'hui, on pose l'accent sur la question de la relation entre le patrimoine matériel et le patrimoine immatériel. Depuis longtemps le patrimoine a été réduit aux composantes tangibles, ce qu'on appelle le patrimoine culturel, c'est à dire des sites aménagés, des objets, des oeuvres d'art, collections et musée. En effet depuis quelques années, cette prospective a changé, il y a eu une sensibilité toujours plus imposante vers les composantes immatérielles du patrimoine, comme les traditions, les croyances, les fêtes, la gastronomie et les savoir-faires. L'expression plus tangible de cet intérêt croissante est l'entrée en vigueur de la *Convention sur la sauvegarde du patrimoine immatériel* de l'Unesco. Cette convention, historiquement une des conventions le plus rapidement mises en oeuvre, a été adoptée en 2003 et a été signée par plus de 80 pays.

Cette séparation a contribué à créer deux catégories du patrimoine bien distinguées, un patrimoine matériel et un patrimoine immatériel bien séparés et, à la fois, opposés⁶⁷.

Au moment de cette séparation, nette et drastique, les experts se sont intéressés à trouver un espace "heuristique" pour mieux comprendre ces deux nouvelles notions et trouver un dialogue.

Une séparation entre le matériel et l'immatériel vient d'une ancienne tradition scientifique occidentale, déjà depuis Descartes, qui soutenait une distinction nette entre l'esprit et la matière. Cet esprit a évolué grâce à une forte sensibilisation de l'archéologie vers la symbolologie des objets: on s'est rendu compte que, surtout dans les sociétés archaïques, l'objet était très souvent la matérialisation ou l'interprétation de quelque chose d'intangible. A ce propos l'objet a perdu sa fonctionnalité d'objet du passé, il est devenu tout à fait un moyen de valeurs complexes, une marque d'identité des individus et des groupes. Les objets représentent un texte qui peut être lu, analysé et décodé. Les objets sont tout à fait des déclencheurs d'expériences sensorielles qui agissent sur la mémoire, ils peuvent incarner des souvenirs. Les objets sont porteurs du sens.

La théorie la plus innovante qui guide la méthodologie de recherche et les déterminations des stratégies de conservation et développement des produits gastronomiques dans la liste de

⁶⁷Marie-Blanche Fourcade *Patrimoine et Patrimonialisation: entre le matériel et l'immatériel*, PUL, 2007

l'Unesco, c'est dépasser la séparation entre matérialité et immatérialité du Patrimoine. Dans le contexte gastronomique il est impossible séparer d'une façon totale et complète l'immatérialité du matériel. On soutient donc que, sans une tradition ou un savoir-faire, un produit pâtissier ne pourrait jamais prendre forme.

3.2 Les acteurs

Selon la Convention de 2003, la définition des acteurs du PCI est très ouverte : elle reconnaît « *les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus* » qui « *créent, entretiennent et transmettent ce patrimoine* »⁶⁸.

La définition on pense soit large et extensible: en effet elle introduit un cadre dans lequel plusieurs personnes peuvent se reconnaître.

Par "acteurs du patrimoine", est entendu l'ensemble des individus qui sont attachés d'une façon professionnelle ou affective au domaine du patrimoine. De manière directe sont ceux qui pratiquent, qui portent une tradition, ou de manière indirecte sont ceux qui transmettent au tiers le patrimoine, c'est à dire, les guides ou les médiateurs culturels (par exemple les membres d'une association à caractère patrimonial ou les chercheurs en sciences humaines et sociales) .

Dire « acteur » est dire « action »⁶⁹, est aussi parler de l'ensemble des acteurs qui participent au processus de sauvegarde et de reconnaissance du patrimoine, c'est-à-dire, qui permettent « *d'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.*»⁷⁰

Les acteur du patrimoine peuvent, donc, être:

– **Les communautés** : ceux qui le détiennent ce patrimoine, qui le pratique, les associations et les fédérations aussi. Dans les communautés peuvent être inclus aussi les hommes ou les partis politiques qui s'occupent du valorisation du patrimoine;

⁶⁸ UNESCO 2003, *CONVENTION POUR LA SAUVEGARDE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL*, Paris, le 17 octobre 2003 , Art.15 Convention.

⁶⁹ Léna Le Roux & Marion Rochard, *État des lieux des acteurs du PCI*, CRBC mai 2012

⁷⁰ UNESCO 2003, *CONVENTION POUR LA SAUVEGARDE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL*, Paris, le 17 octobre 2003 , Art.2.3 Convention

- **Les médiateurs** : ils sont ceux qui participent à la transmission ou à la valorisation du patrimoine, c'est à dire les professionnels de la culture, ceux qui s'occupent des structures muséales, centres culturels, écomusées, centres d'informations;
- **Les experts** : par exemple les chercheurs ou les accompagnateurs de projets patrimoniaux, et tous ceux qui s'occupent de présenter des dossiers UNESCO;
- **Les états** : les états sont responsables d'appliquer, et faire appliquer, la Convention sur le territoire donné, par le ministère de la Culture, qui détient le rôle d'expert et de médiateur de la culture et du patrimoine dans un état donné;

3.3 Techniques de valorisation

Cette partie est dédiée à la valorisation et la sauvegarde de la pâtisserie dans le contexte européen, plus spécifiquement en France en Italie et au Portugal.

L'élaboration des contenus est le résultat d'un travail sur les trois semestres de la formation TPTI Erasmus Mundus et le mélange des expériences vécues dans les trois pays considérés.

3.3.1 L'ancienne chocolaterie Menier à Noisiel sur Seine: reconversion d'un ex site industriel



Plus grande chocolaterie du monde jusqu'en 1914, l'usine Menier de Noisiel, localisé dans le département de Seine-et-Marne, est le premier bâtiment européen construit entièrement sur

une ossature métallique apparente et porteuse. Elle illustre parfaitement le développement d'une entreprise familiale au XIXe siècle. Ouvert seulement lors des Journées européennes du Patrimoine, l'ancienne usine Menier, aujourd'hui est le siège social de "Nestlé France". Le Moulin dans son ensemble, et avec l'imposante et innovante ville ouvrière qui a été construite pour donner un logement aux travailleurs et leurs familles, a été classés au titre des monuments historiques depuis le 7 Février 1992.

Le chocolat est introduit en Europe au XVe siècle. En temps que produit de luxe, il était consommé aussi pour ses vertus thérapeutiques; fabriqué, traité et vendu par les pharmacies. Au début des années 1800, l'invention de la tablette de chocolat en fait un produit de consommation typique. Une industrie nouvelle fabrique le chocolat à la tonne en utilisant l'énergie hydraulique pour faire marcher ses turbines. En 1816, le pharmacien Jean-Antoine-Brutus Menier crée une société pour fabriquer des poudres pharmaceutiques. En 1825, il acquiert à Noisiel un vieux moulin à eau du XIIe siècle, qui enjambe la Marne, où il produit de la poudre du chocolat pour enrober les médicaments. En 1836, il lance la tablette de chocolat. Après son décès en 1853, son fils Emile Justin Menier achète des terres plantées de cacaoyers au Nicaragua. Après plusieurs agrandissements successifs du moulin, l'architecte Jules Saulnier transforme le moulin en une usine hydraulique pionnière, la plus novatrice de son époque : « L'hydraulique de Noisiel. »

Jusqu'en 1940, la chocolaterie Menier est la plus grande du monde. Le moulin est intégré à un vaste ensemble où sont réunies les zones de production et une cité ouvrière de vingt hectares.

- Histoire de la chocolaterie

L'histoire de la Ville de Noisiel est intimement liée à celle de la famille Menier et de leur Chocolaterie. Au début du XIXème siècle, la commune de Noisiel était un petit village d'une centaine d'habitants, dont l'économie découlait de la présence de la Marne et d'un port dont le principal but était l'acheminement du bois vers Paris.

La famille Menier, implantée à Paris dans le secteur du Marais, possédait une entreprise spécialisée dans la fabrication de substances pharmaceutiques. Mi-décembre 1824, Antoine Brutus Menier achète un moulin sur la commune de Noisiel. Le terrain permettait, grâce à sa roue pendante et à son système hydraulique, d'assurer une production annuelle régulière.

Le domaine du moulin couvre une surface de près de trois hectares, la possibilité d'extension de la surface industrielle était donc importante. Le site sera à l'origine de l'expansion de l'empire industriel Menier. La production de chocolat démarre quelque temps après

l'acquisition du moulin de Noisiel. Le chocolat est, à l'époque, un produit de luxe servant également dans la composition de médicaments ou à l'enrobage des pilules.

Le moulin subit une première transformation en 1830, pour augmenter sa capacité industrielle. En quelques années, l'usine de Noisiel devient une entreprise unique en son genre. En 1842, le moulin est à nouveau entièrement reconstruit pour répondre aux besoins de l'entreprise Menier.

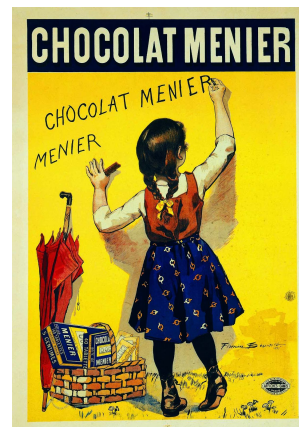
En 1853, Emile Justin Menier prend la succession de son père. C'est lui qui va transformer l'industrie pharmaceutique en empire industriel du chocolat. Dès 1860, pour faire face à l'approvisionnement en matière première de cacao, l'entreprise Menier achète des terres au Nicaragua. Elle se dote également d'une flotte navale permettant le transport du cacao entre les deux continents. Pour cela il s'entoure des meilleurs architectes tels que Jules Saulnier, mais il y associe également les meilleurs ingénieurs afin que les bâtiments répondent à leur vocation de fabriquer et produire le chocolat. Ainsi, de 4 000 tonnes de chocolat en 1853, la production atteint 125 000 tonnes en 1887. L'aménagement du site, avec la construction de nouveaux bâtiments, suit un parcours logique: celui de la fabrication de chocolat. Ainsi chaque bâtiment est conçu et agencé en fonction des tâches et de l'étape de fabrication auxquelles il doit répondre dans le processus de fabrication du chocolat.

- Protection et gestion



Après le départ de la famille Menier en 1960, le devenir de l'usine de Noisiel demeure incertain. Indépendamment du sort de l'usine, l'Etat se porte acquéreur du domaine de Noisiel en 1965. Ce vaste espace permet de réaliser l'une des cinq villes nouvelles prévues dans le schéma directeur d'urbanisation de la région parisienne de 1965. Les travaux de

rénovation, d'ajouts ont continué au fil des rachats : Cacao Barry en 1959, Rowntree-Mackintosh en 1973, jusqu'à Nestlé en 1988 qui pense d'abord à se débarrasser du site en réalisant une belle opération immobilière sur ces 14 hectares à 18 km de la porte de Bercy. Sur l'insistance de la commune et de la direction du patrimoine du ministère de la Culture, le groupe suisse se ravise. Les sauveurs, Reichen & Robert, aidés de Daniel Lefèvre, alors architecte en chef des Monuments historiques, ont su préserver l'esprit industriel des lieux, en mettant en valeur la structure de l'usine apparente jusque dans certains bureaux de la direction. De même, les espaces extérieurs, quais, rails, wagonnets ont vu leur usage détourné sans jamais disparaître du paysage.



Fiches publicitaires Chocolaterie Menier

(https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Affiche_chocolat_Menier.jpeg)

3.3.2 La biscuiterie Olibet: l'exposition virtuelle



Image publicitaire Biscuiterie Olibet

(source: <http://biscuitsolibet.com/>)

L'industrie bordelaise des biscuit Olibet pourrait passer inobservée, sauf qu'elle était parmi les premières à avoir édifié en France un marché national de consommation de biscuiterie sèche.

En premier lieu, elle a appris aux français à s'approprier d'un nouveau produit pâtissier, résultat de la pâtisserie artisanale et de la production industrielle. En plus, elle est aussi l'une des premières à se servir de la réclame, qui développe l'image d'une marque moderne qui mélangeait luxe et modernité.

Durant la Belle Epoque la biscuiterie Olibet a profité de l'accélération de l'urbanisation et de l'amélioration du niveau de vie général français pour diffuser ses produits auprès d'un public toujours plus nombreux et croissant. Dans ce contexte très favorable, elle travaille à la constitution d'un vrai modèle de consommation⁷¹. Il ne s'agit pas d'une consommation massive, mais elle n'en demeure pas moins d'intérêt. C'est la reconstitution de cette aventure entrepreneuriale, qui marqua de son empreinte le développement industriel de la France.

Ont été Jean-Honoré et son fils Eugène a commencer l'aventure entrepreneurial de la famille Olibet en commençant par une petite boulangerie traditionnelle dans la proche périphérie de Bordeaux. Ils se sont inspiré des techniques anglaises de production à grande échelle pour lancer leur première usine de biscuit en France en 1872.

Ils rapportent également d'Angleterre l'idée d'un biscuit gourmand surtout destiné aux marins ou aux soldats. Le biscuit Olibet se veut désormais raffiné, déclinant des goûts variés pour que chacun puisse le mettre à sa table et en faire un dessert de prestige.

⁷¹ <http://biscuitsolibet.com/laventure-entrepreneuriale/>

Aujourd'hui cette entreprise est encore présente dans le marché français de la pâtisserie⁷².

Au niveau de valorisation patrimoniale elle est protagoniste d'un très bon exemple de musée interactif, grâce à l'utilisation d'internet et des nouvelles technologies.

Le musée d'histoire urbaine et sociale de Suresnes retrace l'histoire de Suresnes, de son paysage urbain son évolution économique et sociale. Il met en avant l'urbanisme social des années 1920-1940 et a vocation à transcender cette dimension locale en l'inscrivant dans l'histoire politique et sociale de l'entre-deux-guerres.

Le parcours muséographique fait appel à tous les sens et s'appuie sur les technologies nouvelles : projections sur maquettes, bornes interactives, olfactives, films, dispositif multimédia, diaporamas.

Les oeuvres qui composent les collections du musée, sont d'une grande diversité de supports et de thématiques : affiches, photographies, costumes, cartes postales, plans, flacons à parfum, objets ethnographiques etc.

Existe aussi une collection virtuelle liée à la macro thématique du musée: les vitrines virtuelles rassemblent les collections autour de thématiques étroitement liées à l'histoire de Suresnes : l'évolution du paysage urbain, la viticulture, le patrimoine architectural de l'entre-deux guerres avec la cité-jardins, les industries (La Radiotechnique, l'automobile et l'aéronautique).

Une partie de ce projet digital est donc dédiée à la biscuiterie Olibet, voici le lien:

<http://webmuseo.com/ws/musee-suresnes/app/collection/expo/51>

Le musée interactif présente d'abord une page principale d'accueil avec, en premier lieu, une petite description de l'histoire et le développement de l'usine Olibet et un dense dossier d'images emblématiques qui parcourent les phases du développement de l'usine à partir de sa naissance.

En descendant dans la page, il sera possible de consulter 14 notices qui développent des curiosités sur l'usine: il est possible de cliquer sur "les boîtes à biscuits", "les ouvrier au travail", "la publicité", et "les industries Suresnoises".

Pour chaque dossier, en cliquant sur la maquette "en savoir plus", il est possible consulter une nouvelle page avec plusieurs images à ce sujet et plusieurs informations.

La galerie virtuelle est strictement liée au site internet officiel de l'usine Olibet dont ils ont récupéré les information principales: <http://biscuitsolibet.com/>

⁷² Le bilan d'un siècle (1801-1900). Picard, Alfred, 1844-1913. Paris. Tome III Pag 380.

3.3.3 La Fabrica da Nata: boutique et patrimoine



Préparation des Pastéis de Nata

(Source: https://www.google.fr/search?q=fabrica+da+nata&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiD3rDDu4HcAhUJZIAKHWp9DH8Q_AUICigB&biw=1242&bih=602#imgrc=gYKET1n-48W-9M:)

“Aqui "O" Pastel de Nata é o Herói”, est marqué à l'entrée de l'emblématique “La Fabrica de Nata” à Lisbonne.

L'exemple suivant de patrimonialisation de la pâtisserie représente la tentative portugaise, bien réussie, de valoriser un symbole de culture et de la pâtisserie portugaise: le pastéis de Nata.

Un pastel de nata (au pluriel pastéis de nata littéralement « pâtisserie à la crème ») est un produit typique de la pâtisserie et de la cuisine portugaise. Il s'agit d'une sorte de flan pâtissier, parfois dégusté tiède.

Il semble que ce produit pâtissier fut créée au XIX^e siècle par des religieuses du monastère des Hiéronymites, situé dans la petite ville de Belém, aujourd'hui un des quartiers les plus touristiques de Lisbonne.

Afin d'obtenir des ressources pour faire subsister leur ordre, les moines produisaient et vendaient les pasteis dans une petite boutique proche du monastère. D'ici l'histoire du pastéis de nata s'est développé et la tradition s'est élargie dans tout le Portugal.

La Fabrica do Pastel est une cafétéria au plein centre ville de Lisbonne, qui propose créations artisanales de la production de pastel de nata et, au même temps, offre une vitrine ou un maître pâtissier montre comment sont produits les pastéis de nata.



Vitrine des Pastéis de Nata

(https://www.fabricadanata.com/?utm_medium=referral&utm_source=tripadvisor)

Il est intéressant de considérer la façon dont cette petite boutique promeut cette tradition: une large vitrine soit à l'intérieur soit à l'extérieur de la boutique attrape les clients et les invite à en savoir plus sur le savoir-faire de cette extraordinaire production artisanale. Un maître pâtissier s'occupe de montrer la production des pasteis à partir de la création de la pâte et de la crème jusqu'à le produit fini.

3.3.4 La festa del Torrone: patrimoine et événements



La festa del Torrone

(Source: <https://www.ilgiorno.it/cremona/cronaca/festa-torrone-2017-1.3544671>)

Le Torrone est un gâteau de Noël typique de nombreuses régions de l'Italie, historiquement présent dans des pays comme l'Espagne et la France aussi, grâce à l'influence arabe qui présentait un dessert similaire, même si avec un nom différent.

Le terme "torrone" semble dériver du latin "*torreo*", verbe qui signifie "*toaster*", en référence à la torréfaction des noisettes et des amandes, présentes dans la recette originale. Pour ses ingrédients, nous pouvons identifier dans ce gâteau, offert pour le solstice d'hiver, des valeurs symboliques: douceur (miel) force de vie (amandes), renaissance (blanc d'oeuf).

Plusieurs théories existent sur son origine: on pense qu'il peut provenir d'une préparation de miel, de blanc d'oeuf et d'amandes présents dans la Rome antique, comme le montrent certains écrits de l'historien Tite-Live.

Une hypothèse ultérieure relierait la recette aux Arabes qui la répandraient du sud de l'Italie et la Méditerranée comme un aliment corroborant, comme l'indique le "Turun" rapporté au XI^e siècle *De medicinis et cibis simplicibus*.

Une légende de Cremonese identifie le premier nougat traditionnel dans le gâteau spécial d'amande et de miel en forme d'une tour préparée par les cuisiniers de cour pour le mariage entre Bianca Maria Visconti et Francesco Sforza.

Certes le mot "torrone" apparaît pour la première fois dans les textes italiens de cuisine du 1500. Initialement préparé par les apothicaires, il devint plus tard le travail des confiseurs et

des formateurs. Au début du 20ème siècle, le bar était préparé par les boulangers à la fin du traitement du pain.

Aujourd'hui, les différentes variantes régionales de la recette peuvent être à base de pâte plus ou moins molle, enrichie de fruits secs, de figues, d'herbes, d'épices, d'écorces d'agrumes ou de chocolat⁷³.

La *Festa del torrone* est un événement, organisé par la ville de Cremona, qui héberge 400 producteurs de Torrone au niveau mondial, plus de 250 initiatives incluant des spectacles, des dégustations et des événements culturels.

Chaque année, des passionnés viennent proposer des innovations en terme d'animation, ainsi que des rendez-vous, tels que les Constructions géantes de nougats, la Reconstitution du mariage entre Francesco Sforza et Bianca Maria Visconti et le Torrone d'oro, qui ont toujours accompagné l'événement.

⁷³ <https://www.taccuinistorici.it/ita/news/medioevale/dolci/Torrone-barretta-armonica.html>

Conclusion

L'expérience vécue avec l'équipe du projet tutoré, a été très enrichissante et formatrice. D'abord en ce qui concerne les connaissances scientifique dans le domaine du patrimoine et de la valorisation et aussi sur le plan humain car cela nous a permis de partager et mélanger plusieurs expériences soit professionnelles, dans le champ de la recherche, soit culturelles, dans l'expérience européenne en soit.

L'approche pluridisciplinaire au sujet de la pâtisserie nous a permis de nous mesurer avec une différentes méthode de travail, différents terrains et différentes domaines et formations.

La mise sur pied du site a été aussi une expérience très formatrice au niveau professionnel car plusieurs d'entre nous, avant le projet tutoré, ne connaissait pas comment lancer une plateforme internet.

Le travail à distance, la vidéo-conférence, les délais imposés nous ont souvent ralenti et mis en face à problèmes à résoudre. Le soutien de nos tuteurs a été essentiel à la réussite de ce projet.

Elle était une occasion de découvrir un monde nouveau, celui de la pâtisserie grâce à un véritable voyage dans l'histoire, les traditions et le patrimoine.