

COMMUNICATIONS PUBLIQUES
ET ORGANISATIONNELLES
INTERSECTIONS DES SAVOIRS

Sous la direction de
SYLVIE ALEMANN
CAMELIA BECIU
DENISA-ADRIANA OPREA

Maquettiste : OLGA MACHIN

Copyright © Les Editions COMUNICARE.RO, 2016, pour cette édition

Tous droits réservés aux Editions COMUNICARE.RO

Les Editions COMUNICARE.RO sont un département au sein de la Faculté de communication et relations publiques, de l'École nationale d'études politiques et administratives.

Illustration de la couverture: *Diana-Luiza Dumitriu, Neuronal explosion (2016, mixed technique, 30x42 cm) (Fragment)*

Les Editions COMUNICARE.RO

SNSPA, Facultatea de Comunicare și Relații Publice

Str. Povernei, nr. 6

010643 București

România

Tél. : 021.310.07.18

www.editura.comunicare.ro

Adresse électronique : editura@comunicare.ro, difuzare@comunicare.ro

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

Communications publiques et organisationnelles. Intersections des savoirs /

ed.: Sylvie Alemanno, Camelia Beciu, Denisa-Adriana Oprea – București:

Comunicare.ro, 2016

Contiine bibliografie

ISBN 978-973-711-550-8

I. Alemanno, Sylvie (ed.)

II. Beciu, Camelia (ed.)

III. Oprea, Denisa-Adriana (ed.)

316.77:061

TABLE DES MATIERES

| | |
|---|-----|
| Sylvie ALEMANNI, Camelia BECIU <i>INTRODUCTION. Communications publiques et organisationnelles à l'heure des nouveaux publics participatifs</i> | 7 |
| PREMIERE PARTIE. Environnements de la connectivité. Discours et enjeux identitaires | |
| Jean-Jacques BOUTAUD <i>Les cités de la gastronomie. Un réseau en quête d'identité</i> | 23 |
| Virginie HEBERT <i>Le discours sur l'anglais comme langue mondiale. A la jonction du cadre, du mythe et de l'idéologie</i> | 35 |
| Sylvie ALEMANNI <i>Média et management. Un croisement des discours public et managérial dans le journal d'entreprise</i> | 53 |
| Théodora MIERE <i>L'expression du discours politique congolais via les supports numériques</i> | 83 |
| DEUXIEME PARTIE. Dispositifs numériques et usages citoyens | |
| Mihaela BONESCU, Cornelia CASEAU <i>Dispositifs, acteurs et usages des plateformes de crowdfunding. L'exemple de l'Autriche</i> | 111 |
| Agnès PECOLO, Myriam BAHUAUD <i>Des flash mobs à la communication participative. Exploration de nouveaux dispositifs de communication et de mobilisation</i> | 131 |
| Anne GAGNEBIEN, Hélène BAILLEUL <i>Maquette 3D, serious game, webdocumentaire. Les dispositifs numériques façonnent-ils l'engagement citoyen dans les projets de ville durable ?</i> | 149 |

| | |
|--|-----|
| Denisa-Adriana OPREA, Elena NEGREA-BUSUIOC <i>« Don't bother. We're closed ». Limites et intersections dans deux campagnes média en Grande-Bretagne et Roumanie</i> | 173 |
| Camelia BECIU, Sylvie ALEMANN <i>CONCLUSIONS. Perspectives de recherche au croisement du numérique et des communications citoyenne et organisationnelle</i> | 193 |
| <i>Présentation des auteurs</i> | 197 |

LES CITES DE LA GASTRONOMIE

Un réseau en quête d'identité

Jean-Jacques Boutaud

Fin 2010, le travail de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA) porte ses fruits, « le repas gastronomique des Français » est inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité (PCI). Les critères décisifs pour l'inscription sur la liste représentative du PCI se rapportent au rôle social actif du repas gastronomique, comme à sa transmission générationnelle, facteur d'identité au sein de la communauté. On souligne également son rôle de catalyseur « pour le respect mutuel et le dialogue inter-culturel », avec tous les signes d'engagement pour favoriser la transmission de ce PCI : l'éducation, la recherche, la promotion. Ces critères auront une influence décisive sur la mise en œuvre des actions et les réalisations à venir, pour donner à l'immatériel les moyens de se matérialiser.

Parmi les quatre obligations de l'Etat, liées à cette inscription du repas gastronomique des Français au PCI de l'Unesco, figure la création de la Cité de la Gastronomie. C'est bien au singulier, autour d'une seule Cité, que le concours entre villes est conçu. Mais devant la multiplication des candidatures (6 dossiers, au départ), l'Etat et les trois ministères concernés (Culture, Agriculture, Agroalimentaire) ne parviendront pas à trancher en faveur d'une seule ville. Au terme d'une procédure de sélection en plusieurs étapes, c'est l'idée du « réseau » qui l'emporte, en juin 2013, avec quatre villes élues : Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours. Chacune doit faire valoir une spécificité : l'accord mets et vin, pour Dijon ; nutrition et santé, pour Lyon ; Paris-Rungis a vocation à devenir pilote pour le développement et l'animation des marchés, des produits, avec les enjeux liés à l'approvisionnement des centres urbains. Quant à Tours, il lui revient de s'affirmer comme pôle moteur dans le domaine des sciences

humaines et sociales. Ces quatre villes sont donc mobilisées sur le projet de création des Cités de la gastronomie, avec des chantiers finalisés à l’horizon 2020, au plus tard. Créer une Cité – si l’on peut s’autoriser désormais l’ellipse pour évoquer la Cité de la Gastronomie – tel est le défi à relever pour chacune des quatre villes élues (Dijon, Lyon, Paris-Rungis, Tours). Si leur candidature a été retenue, il est à supposer que ces villes aient bâti des projets conformes au cahier des charges établi à la base, dans le cadre de la reconnaissance du RGF au PCI, autrement dit, dans le cadre du Repas Gastronomique des Français au Patrimoine Culturel Immatériel de l’Humanité de l’Unesco. On voit déjà qu’entrer dans ce monde des Cités demande de parler leur langue, de maîtriser des éléments de langage, en accord direct avec l’esprit de l’Unesco.

Mais très vite se pose pour les Cités la question de l’identité gastronomique par rapport à la reconnaissance de l’Unesco, de leur identité territoriale par rapport aux autres Cités, de leur identité culturelle (PCI) par rapport à ce qui va devenir sous peu un enjeu politique, marchand, institutionnel, pour les villes et territoires. Telles sont les problématiques complexes à considérer d’emblée, alors que les programmes d’édification des Cités n’en sont qu’au stade des fondations, en 2015.

IEHCA, PCI, MFPCA, RGF : des éléments de langage à digérer

Rappelons d’entrée de jeu la définition de la culture donnée par l’anthropologue Ward Goodenough : « (la culture) consiste en tout ce qu’il faut savoir ou croire pour se conduire d’une manière acceptable pour les membres de cette société, et ce dans tout rôle qu’ils accepteraient pour chacun des leurs » (Goodenough, 1964 : 37). La première des choses à connaître, pour être membre, ce sont les codes, à commencer par les éléments de langage, véritables signes de reconnaissance.

Pour être comprise, la notion de Cité de la gastronomie doit être replacée, à cet égard, dans son contexte institutionnel. Elle figure comme l’expression de divers organismes impliqués dans la naissance et la maturation d’un projet à la fois public, politique, territorial, où finalité marchande et finalité culturelle vont devoir faire bon ménage. Ces institutions et organismes apparaissent déjà sous des

sigles (IEHCA, PCI, MFPCA, RGF), sans grand intérêt pour le profane qui poussera un jour les portes de la Cité, mais dont le rôle se révèle primordial, aux différentes étapes du projet. Il nous faut les rappeler ici, pour avoir en tête les acteurs centraux dans le processus conduisant à l'édification des Cités.

Dès 2006, c'est l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation¹) qui initie un projet de reconnaissance de la France auprès de l'Unesco, au titre du patrimoine gastronomique. Mais l'élément central de la candidature n'est pas encore défini : un plat, une recette, un événement, une pratique rituelle ? En outre, il faut bien noter qu'il s'agira d'inscrire cette candidature dans le cadre du patrimoine immatériel, au sens où l'entend l'Unesco. Il n'est donc pas question de produire un contresens ou une copie hors sujet, il faut déjà entrer dans la logique et la symbolique de l'Unesco.

A cet égard, la définition donnée du patrimoine immatériel s'avère relativement englobante, en termes de manifestations, mais précise dans le périmètre retenu. Le texte fondateur de la Convention pour la sauvegarde du PCI (2003) retient cinq grands « domaines » : les traditions et expressions orales, y compris la langue comme vecteur du patrimoine culturel immatériel ; les arts du spectacle ; les pratiques sociales, rituels et événements festifs ; les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ; les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel. C'est le périmètre dans lequel la France travaillera son dossier sur la gastronomie, à l'initiative donc de l'IEHCA et avec l'impulsion politique nécessaire mais parfois discutée du Président de la République, Nicolas Sarkozy, notamment son intervention sinon, pour certains, son interventionnisme au Salon de l'Agriculture, le 23 février 2008, pour voir la gastronomie française, « la meilleure du monde », enfin inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Il revient alors à la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA), sous la Présidence de Jean-Robert Pitte, figure du monde universitaire, d'instruire la candidature de la France à partir de février 2008. Pour comprendre le fondement et la logique de la démarche, il faudrait remonter au moment où la Mission a dû déterminer, dans le langage de l'Unesco, « l'élément » central d'un dossier composant avec l'alimentaire, le goût, le culinaire, le gastronomique. Non pas des produits et des productions matérielles, en dehors du cahier des charges du PCI, mais des pratiques et des processus à portée sociale, culturelle, symbolique.

Mettre en avant la cuisine ou les ingrédients, c'était prendre le risque d'un ancrage encore trop marqué par la matérialité. Rien de tel avec le repas gastronomique des Français (RGF), reconnu au fil des réunions comme l'élément central à valoriser, dans le respect des critères retenus finalement au titre de patrimoine immatériel. En voici le descriptif donné par l'Unesco au titre de l'inscription, en 2010, sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité (PCI) :

Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire ». Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature. Parmi ses composantes importantes figurent : le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble ; le mariage entre mets et vins ; la décoration de la table ; et une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humer et goûter ce qui est servi à table). Le repas gastronomique doit respecter un schéma bien arrêté : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert. Des personnes reconnues comme étant des gastronomes, qui possèdent une connaissance approfondie de la tradition et en préservent la mémoire, veillent à la pratique vivante des rites et contribuent ainsi à leur transmission orale et/ou écrite, aux jeunes générations en particulier. Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux².

Pas de confusion donc. L'Unesco inscrit le Repas comme élément central (RGF), sans pour autant élever la France au rang de première nation gastronomique dans le monde. L'Organisation retient une définition extensive du repas gastronomique (« moments les plus importants de la vie... être bien ensemble... schéma bien arrêté... resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux ») sans se figer sur une conception élitiste ou fastueuse du repas cultivée par des esthètes ou des gastronomes avertis. L'horizon est bien celui des relations sociales vivantes, de la

culture mise en œuvre et en scène autour du repas, avec un certain art de vivre. Voilà l'idéal à promouvoir pour les lieux dédiés à la valorisation de ce patrimoine immatériel reconnu par l'Unesco, à savoir les Cités de la gastronomie.

La Cité, du patrimoine immatériel à la matérialisation du projet

Dans le dossier de candidature présenté par la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA) figurait un engagement : créer une Cité de la gastronomie. Cela constitue l'un des actes majeurs dans la sauvegarde du patrimoine gastronomique :

« il conviendrait que la France se dote d'une Cité de la gastronomie, un lieu d'innovation et de découvertes, véritable vitrine de nos produits et de nos savoir-faire. A l'instar de la Cité des Sciences, de la Cité de l'Architecture, de la Danse, du Design, de la Musique ou de l'Histoire de l'Immigration, ce grand établissement culturel permettra d'affirmer notre ambition fédératrice autour d'un élément essentiel de l'identité culturelle de notre pays³ ».

A ce stade de la préfiguration du projet, il est question de créer une Cité, et non un réseau, et de se concentrer sur un « grand établissement culturel », avec un cahier des charges pour le moins copieux : espace de découverte et de dégustation ; centre de ressources, de formation et d'orientation ; pôle économique et touristique respectueux des enjeux du développement durable ; vitrine de l'excellence et de la diversité des productions et des savoir-faire ; lieu vivant favorisant la compréhension mutuelle par la mise en valeur de la diversité des pratiques culinaires ; espace d'exposition ; laboratoire de création et d'innovation culinaire. On voit combien le chapeau *culturel* de la gastronomie subsume des dimensions redevables à l'économique, au touristique, au scientifique, à l'artistique, au didactique. De quoi nourrir aussi des ambitions bien politiques pour les hommes et les institutions, notamment les Communautés d'Agglomérations, susceptibles de monter aux avant-postes des projets à soumettre, pour les Villes candidates

Si l'on se reporte à la présentation de la Cité, par la MFPCA, après l'inscription de la France, l'argumentaire se fait d'ailleurs plus explicite sur les ressorts économiques et territoriaux du projet. La