

## **La cuisine italienne au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO : entre célébration identitaire, diplomatie culturelle et ambitions économiques.**

Mattia Torre (1972-2019), sagace dramaturge et scénariste, nous a laissé, dans l'un de ses derniers et plus pénétrants monologues de 2019, intitulé *Gorge* ("Gola", dans sa singulière acception de gourmandise et de désir inassouvi) ce portrait de l'Italie d'une tendresse sarcastique : « Ce pays que l'on traverse en train, plein de collines verdoyantes, d'histoire, de plaines, de villes d'art, de traditions, de littérature, de poésie, et où pourtant, au fond, surtout, on aime manger. [...] Ce pays qui mange simplement plus que tous les autres pays de la planète. Car nul autre pays au monde ne mange plus que nous »<sup>1</sup>. Cette déclaration d'amour à la gourmandise collective résonne comme un prélude involontaire à la reconnaissance internationale qui allait suivre. Six ans après ce monologue, l'UNESCO semblait lui donner, avec solennité institutionnelle, raison.

De fait, le Comité intergouvernemental de l'UNESCO réuni à New Delhi a procédé à l'inscription unanime de la cuisine italienne sur la *Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité*. Cette décision fait suite à une candidature formellement présentée il y a deux ans (en mars 2023) par le Ministère de la Culture et le Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et des Forêts italiens, en collaboration avec trois institutions gastronomiques majeures: l'Académie Italienne de la Cuisine (fondée en 1953), la Fondation Artusi (Fondazione Casa Artusi, instituée en 2007), ainsi que la revue *La Cucina Italiana* (*La Cuisine Italienne*, paraissant sans interruption depuis 1929), dont sa rédactrice en chef, Maddalena Fossati, a exercé une influence déterminante dans la promotion de cette candidature, et, par conséquent, de sa capillaire et subtile diffusion médiatique.

L'Italie devient ainsi le premier pays au monde à voir reconnaître sa cuisine nationale dans son ensemble, ouvrant la voie à d'autres nations, tout en assumant la responsabilité de démontrer qu'un patrimoine vivant peut être valorisé sans être dénaturé, célébré ou figé ; et encore partagé sans être standardisé. Cette reconnaissance se distingue substantiellement des inscriptions UNESCO précédentes concernant des pratiques culinaires spécifiques – telles que l'art des pizzaiolos napolitains ou le régime alimentaire méditerranéen, ou encore la pratique, architecturale et gastronomique, du café viennois – par son ambition englobante.

En effet, la cuisine italienne est saisie dans son ensemble, définie comme un « *modèle culturel partagé, composé de connaissances, rituels, convivialité, expériences et techniques transmises de génération en génération* »<sup>2</sup>. Une approche donc « holistique » qui permet d'interroger les dynamiques contemporaines des politiques culturelles, notamment les mécanismes par lesquels un État mobilise le patrimoine immatériel à des fins simultanément identitaires et économiques, ainsi que les effets multiplicateurs d'une telle reconnaissance institutionnelle sur un secteur déjà stratégiquement central pour l'économie italienne.

<sup>1</sup> Torre, Mattia, *In mezzo al mare. Sette atti comici (Au milieu de la mer. Sept actes comiques)*, Mondadori 2019.

<sup>2</sup>Ministère de la Culture, *Cucina italiana patrimonio UNESCO (Cuisine italienne Patrimoine UNESCO)* - Communiqué de presse, 2025, p. 6.

La candidature révèle également une conception « état-centrique » de la culture populaire, où les institutions jouent un rôle pivot dans la définition et la légitimation du patrimoine culinaire national : les trois communautés promotrices officielles mentionnées ci-dessus représentent davantage une élite gastronomique lettrée que l'ensemble hétérogène des pratiques culinaires du quotidien<sup>3</sup>. De plus, le rôle central attribué au CREA (Conseil pour la recherche en économie agricole et agro-alimentaire), unique organisme public de recherche entièrement dédié à l'agroalimentaire avec plus de 150 ans d'histoire, témoigne d'une avancée scientifique et technocratique établissant implicitement une hiérarchie épistémologique entre savoirs experts institutionnalisés et savoirs populaires transmis oralement, où la valorisation du savoir scientifique révèle une tension entre deux conceptions du patrimoine: l'une fondée sur la codification et la rationalisation, l'autre sur la transmission tacite et l'apprentissage par émulation.

### Les facteurs de succès de la candidature

L'inscription de la cuisine italienne peut donc représenter un cas d'étude exemplaire de diplomatie culturelle et de construction d'une candidature patrimoniale, dont le succès repose sur plusieurs piliers complémentaires. En novembre 2025, l'organe consultatif de l'UNESCO a émis un avis technique favorable, mettant en avant la cohérence du dossier intitulé La cuisine italienne entre durabilité et diversité bio-culturelle avec les objectifs de la Convention de 2003, notamment la sauvegarde du patrimoine vivant, la promotion de la diversité culturelle et du dialogue interculturel, ainsi que le développement durable des communautés locales.

L'évaluation a particulièrement salué la dimension inclusive de cette pratique, marquée par des rôles interchangeables qui permettent à tous de participer, transcendant ainsi les barrières culturelles et générationnelles. De plus, elle a souligné l'engagement de cette cuisine envers les principes de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction de la consommation des ressources. Cette solidité technique s'accompagne d'une définition paradoxale de la cuisine italienne, décrite comme un patrimoine dynamique et partagé, capable de raconter l'identité du pays. En revanche, cela met en lumière une tension conceptuelle entre dynamisme gastronomique et conservation des traditions culinaires, qui traverse l'ensemble du dispositif patrimonial.

Dans les deux années précédant la candidature, le gouvernement italien a déployé une stratégie de communication sans précédent, combinant événements symboliques à forte visibilité internationale et manifestations populaires locales: en premier lieu, le lancement de la candidature à bord du voilier « Amerigo Vespucci » lors de son tour du monde, la présentation du logo officiel au Parc archéologique de Pompéi, la mission spatiale Axiom 3 avec des pâtes italiennes à bord de la Station spatiale internationale, et l'événement national *Il pranzo della domenica* (*Le Déjeuner du dimanche*), retransmis en direct sur l'ensemble du territoire<sup>4</sup>, constituent autant de moments

<sup>3</sup> *Ibid.*, p. 7.

<sup>4</sup> Fabiana Salsi, *Il pranzo della domenica: il 21 settembre tutti insieme per la cucina italiana patrimonio dell'umanità*, (*Le déjeuner du dimanche: tous ensemble le 21 septembre pour la cuisine italienne patrimoine de l'humanité*), in *La Cuisine Italienne* (en ligne), 18 septembre 2025.

orchestrés pour construire une narration complète autour de la candidature. Comme pour ne rien laisser au hasard, c'est au Festival de la Chanson Italienne de Sanremo (février 2026) – vitrine nationale par excellence – que furent présentées les vestes brodées destinées aux chefs, dont le premier exemplaire fut remis au parolier Mogol, auteur de l'hymne officiel, et au chef Alessandro Borghese, ambassadeur officiel de la Cuisine italienne Patrimoine UNESCO<sup>5</sup>, chef étoilé et figure populaire de la télévision, notamment grâce aux émissions « Quattro Ristoranti » et « Celebrity Chef » – dans lesquelles Maddalena Fossati, rédactrice en chef de « La Cuisine Italienne », goûte avec une détermination intrépide les plats confectionnés par des célébrités dont l'éclat médiatique s'est sensiblement terni.

Ce récit confirme les réflexions du juriste Gustavo Zagrebelsky sur la transformation du patrimoine culturel en ressource stratégique dans la compétition mondiale<sup>6</sup>, en marquant également une évolution des politiques culturelles, où valorisation identitaire et retombées économiques deviennent complémentaires. Le cas italien illustre comment un État peut instrumentaliser le patrimoine immatériel pour renforcer son *soft power*, protéger ses intérêts économiques face à la concurrence, et consolider un sentiment d'identité nationale dans un contexte de mondialisation (et d'uniformisation) culturelle.

Les impacts économiques et culturels de cette reconnaissance apparaissent, évidemment, potentiellement considérables: la filière agroalimentaire italienne représente déjà une valeur ajoutée, estimée à plus de 44 milliards d'euros selon le rapport Ismea-Qualivita de novembre 2025<sup>7</sup>, tandis que les exportations DOP (Dénomination d'Origine Protégée) et IGP (Indication Géographique Protégée) ont dépassé pour la première fois les 12 milliards d'euros, enregistrant une progression de 8,2% sur 2023<sup>8</sup>. Par ailleurs, même les données les plus récentes, qui prennent en compte les turbulences géopolitiques actuelles – des tensions autour du détroit d'Ormuz aux nouvelles barrières tarifaires, en passant par les négociations Mercosur –, ne semblent pas ébranler les perspectives de la filière alimentaire italienne à l'export<sup>9</sup>. Au-delà de ces données quantitatives, la reconnaissance renforce structurellement la lutte contre l'*Italian sounding*, ce phénomène d'usurpation captant des parts de marché significatives à l'Italie ; phénomène amplifié par les contenus viraux qui inondent les réseaux sociaux et contribuent, paradoxalement, à nourrir aussi bien la fascination internationale, que le surtourisme de destinations déjà fragilisées.

<sup>5</sup>Fabiana Salsi, *Alessandro Borghese célèbre la consécration officielle de la cuisine italienne Patrimoine UNESCO*, in *La Cuisine Italienne* (en ligne), 13 mars 2026.

<sup>6</sup>Zagrebelsky, Gustavo, *Imparare democrazia (Apprendre démocratie)*, Einaudi, Torino, 2005 (I édition).

<sup>7</sup> Ismea-Qualivita, Rapport 2025 : <https://www.qualivita.it/osservatorio/>

<sup>8</sup> Ministère de la Culture, *op. cit.*, p. 12.

<sup>9</sup> Giorgio dell'Orefice, *Tuttofood, italian food remains strong despite the Hormuz crisis and tariffs*, in *Il sole 24 Ore* (English Version), 11 Mai 2026. <https://en.ilsole24ore.com/art/made-italy-food-remains-strong-despite-hormuz-crisis-and-tariffs-AI5fap0C>. Voir également Ministère de la Culture, *op. cit.*, p. 12-14. Les projections pour la cuisine italienne s'avèrent plus ambitieuses encore : l'inscription pourrait générer entre 6 % et 8 % de flux touristiques supplémentaires dans les premières années, dans un contexte où le marché mondial de la restauration italienne dépasse déjà 251 milliards d'euros (source : Ministère de la Culture, 2025).

L'étiquette UNESCO constitue ainsi un instrument supplémentaire pour essayer de contrer l'exploitation de la valeur internationalement reconnue au « Made in Italy », inscrivant la politique patrimoniale dans une logique économique de protection et de valorisation commerciale (une stratégie à double tranchant, où la légitimation patrimoniale risque de renforcer des logiques de rente symbolique plutôt que d'encourager une distribution équitable des bénéfices entre les acteurs de la filière).

### *Les voix absentes du consensus officiel*

D'une part, le discours officiel construit une narration d'unanimité et de célébration collective, présentant l'inscription comme une victoire collective, appartenant à tous les Italiens<sup>10</sup>. Toutefois, cette rhétorique consensuelle occulte les tensions qui traversent effectivement le monde culinaire italien: divisions entre chefs étoilés et cuisiniers traditionnels, entre industriels de l'agroalimentaire et petits producteurs, entre promoteurs de la nouvelle cuisine italienne et défenseurs intransigeants de la tradition, entre régions dont la gastronomie bénéficie d'une reconnaissance internationale et territoires moins visibles. L'absence remarquable de voix critiques ou nuancées dans les documents officiels soulève des interrogations quant à une orchestration politique et institutionnelle qui semble restreindre les possibilités de débat sur les contours et les modalités d'élévation de ce patrimoine. Bien qu'elle puisse être interprétée comme un effort pour présenter une vision cohérente, cette uniformité contraste avec la diversité que l'on revendique comme l'essence même de la cuisine italienne. Ainsi, cette situation met en lumière une disjonction entre le pluralisme célébré dans les pratiques culinaires et le monolithisme apparent du propos institutionnel, suggérant que la richesse de la gastronomie pourrait être davantage valorisée par une approche qui encourage la pluralité des voix et des perspectives.

### *Entre authenticité et promotion : une tension structurelle*

Dès lors, il est légitime de s'interroger sur qui détient véritablement le pouvoir de définir l'authenticité culinaire et sur les critères qui régissent les processus d'inclusion et d'exclusion au sein du patrimoine reconnu. Malgré l'enthousiasme manifeste des instances officielles pour la reconnaissance de la culture culinaire, cette démarche soulève de nombreuses interrogations concernant la nature même de l'objet soumis à « patrimonialisation ».

En effet, le discours gouvernemental affirme clairement qu'il ne s'agit pas simplement de candidater des plats spécifiques ou des recueils de recettes, mais plutôt d'éviter toute forme de muséification de ce patrimoine culinaire, qui, par définition, est vivant, en constante évolution et susceptible de se renouveler au fil du temps et des influences culturelles.

Néanmoins, le processus de patrimonialisation implique nécessairement une opération de fixation, de délimitation et de définition de ce qui constitue l'authenticité italienne en matière culinaire.

<sup>10</sup> Ministère de la Culture, *op. cit.*, p. 13.

Cette contradiction traverse l'ensemble du dispositif discursif déployé dans la candidature, révélant la difficulté de concilier la revendication de vitalité avec les mesures de sauvegarde et de surveillance que l'Italie devra désormais mettre en œuvre conformément aux obligations de la Convention UNESCO de 2003. La patrimonialisation, même lorsqu'elle porte sur des pratiques vivantes, opère inévitablement une forme de cristallisation pouvant entrer en conflit avec l'évolution organique des traditions culinaires. L'annonce de la création d'un Observatoire international sur la cuisine et le bon goût italien illustre cette volonté de gouvernance active et de rayonnement institutionnel ; cependant, le succès de cet observatoire dépendra de sa capacité à devenir un espace de médiation entre les différentes conceptions de l'« authenticité culinaire », conciliant préservation et innovation, ainsi que les intérêts économiques des filières agroalimentaires et les pratiques des communautés locales.

Autrement, la dimension économique, omniprésente dans les discours officiels accompagnant la candidature, pourrait paradoxalement constituer une menace pour la diversité régionale si intensément valorisée dans le dossier. L'instrumentalisation touristique et commerciale, que l'on a mentionnée, risque d'opérer une hiérarchisation implicite entre différentes traditions culinaires, privilégiant celles qui présentent le meilleur potentiel de rentabilité, au détriment de pratiques locales moins médiatisées ou moins aisément commercialisables. L'objectif affiché de créer des emplois et de générer de la richesse sur les territoires pourrait se heurter à la nécessité de préserver des pratiques culinaires minoritaires ou économiquement fragiles: la cuisine italienne, souvent décrite comme un puzzle dont chaque pièce représente une tradition spécifique, risque déjà une homogénéisation progressive sous l'influence des logiques du marché global, ou sous l'effet des tendances virales qui circulent sur TikTok et Instagram, où les recettes ; les produits et les restaurants « à l'italienne » se réinventent au rythme des algorithmes, souvent au mépris de toute fidélité territoriale.

### *Conclusion*

Succès diplomatique incontestable, d'abord, cette promotion de la cuisine atteste la maîtrise italienne des codes de la gouvernance patrimoniale internationale. Mais elle expose, dans le même mouvement, les contradictions propres à toute patrimonialisation d'une pratique vivante. Comment concilier la vivacité d'une cuisine et la fixation qu'impose l'institution, la diversité revendiquée et l'uniformisation rampante, les communautés locales et une gouvernance qui prétend parler en leur nom ? Aucun décret patrimonial ne tranchera ces tensions. Elles appellent une vigilance constante et, surtout, des mécanismes concrets pour faire une place aux maillons les moins visibles de la chaîne culinaire – familles, producteurs artisanaux, cuisiniers de quartier –, ceux-là mêmes que l'étiquette UNESCO risque de mettre en vitrine sans jamais leur donner voix. Le véritable défi n'est pas de défendre une authenticité figée, mais de garantir que la pluralité des pratiques culinaires italiennes – leurs contradictions, leurs métissages, leurs évolutions silencieuses – demeure le cœur battant d'un patrimoine qui appartient, en définitive, moins aux institutions qu'à ceux qui cuisinent.

Le dernier mot revient donc à ceux qui cuisinent – et, à travers eux, à Mattia Torre, convoqué une dernière fois. Son monologue avait pressenti, mieux qu’aucun dossier officiel, ce qui soude réellement l’Italie : une pratique partagée, plurielle, rétive à toute mise en ordre. « Tout le monde se gavant de choses incompréhensibles et mystérieuses, voilà la richesse de ce pays, son syncrétisme culturel, sa pluralité d’usages et de coutumes ; voilà ce pays tenu ensemble non par un drapeau ou six chaînes de télévision, mais par une digestion collective compliquée »<sup>11</sup>.

### *Sitographie essentielle*

- UNESCO, Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel : <https://ich.unesco.org/fr/convention>
- Ministero dell'Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste : <https://www.masaf.gov.it/cucina-italiana-patrimonio-unesco>
- UNESCO Italia, Lista patrimonio immateriale : <https://www.unesco.it/it/iniziativa-dellunesco/patrimonio-culturale-immateriale/>

<sup>11</sup>Torre, Mattia, *In mezzo al mare. Sette atti comici (Au milieu de la mer. Sept actes comiques)*, Mondadori 2019.