

Journées du patrimoine culturel immatériel – 2 et 3 octobre 2024

Discours d'ouverture

Chers invités, chers collègues,

C'est avec un immense plaisir que je vous souhaite la bienvenue pour cette deuxième édition des Journées du patrimoine culturel immatériel à l'Inalco. Après avoir célébré l'an dernier l'oralité comme vecteur de transmission et de diversité culturelle, nous nous réunissons cette année autour des pratiques culinaires et alimentaires.

La cuisine, plus que toute autre pratique culturelle, est le miroir des sociétés. Elle raconte les histoires de territoires, témoigne des savoir-faire locaux, porte la mémoire des déplacements et dessine les contours des identités familiales et communautaires tout en les dépassant. Préparer, partager et transmettre un repas, c'est préserver un patrimoine immatériel tout en le mettant à disposition, à la fois comme lien aux racines et ouverture à l'autre, geste d'hospitalité et de reconnaissance mutuelle.

À l'Inalco, nos chercheurs se font les gardiens de ces récits multiples, de ces traditions souvent invisibles mais qui constituent le socle d'une humanité partagée. À travers nos recherches, nos enseignements et les partenariats que nous tissons avec nos collègues du monde entier, nous œuvrons à protéger ces héritages fragiles. C'est ainsi que nous contribuons à la préservation des patrimoines immatériels qui, bien qu'inscrits dans des pratiques ancestrales, sont en constante évolution, capables de s'adapter aux contextes les plus difficiles.

Cette édition des Journées du Patrimoine culturel immatériel explore aussi un sujet au cœur des transformations sociétales : l'alimentation comme révélateur des enjeux sociaux et culturels. Dans les épreuves de l'Histoire, des conflits, des guerres ou des famines, la question alimentaire fait émerger des stratégies d'adaptation, de survie, mais aussi de résistance. Chaque crise laisse une empreinte, redéployant la matière et construisant un imaginaire gustatif nouveau.

Dans les pratiques alimentaires se lisent les oppositions et les fractures sociales, économiques et religieuses. Si ces pratiques sont de véritables marqueurs des identités collectives et individuelles, elles deviennent aussi des lieux d'investissement symbolique, redéfinissant sans cesse le partage du sensible vers des représentations en perpétuelle construction.

Ce patrimoine immatériel, ce sont les substitutions d'ingrédients en temps de pénurie, la redécouverte de plantes locales, mais aussi l'inventivité des peuples pour continuer de célébrer le quotidien autour de ces rituels que sont les repas.

Au-delà, la question alimentaire touche aussi au partage des ressources, au profane et au sacré (le licite et l'illicite) et à la transmission des savoirs familiaux ou régionaux, souvent en décalage voire en opposition avec les frontières établies par le politique. En cela, l'alimentation, bien plus qu'un vecteur de subsistance, est promue au rang d'un langage universel, langage de résilience et de solidarité.

Ces deux journées, par leur programmation pluridisciplinaire, ont été conçues pour explorer toutes ces dimensions. Elles seront rythmées par des tables rondes, des conférences, des projections, des expositions et des ateliers, où monde académique et grand public pourront échanger librement. Cet événement témoigne de notre engagement pour une science ouverte, inclusive et participative, une science "avec et pour la société". Grâce au soutien de la Commission nationale française pour l'Unesco et à la collaboration de nos équipes, L'IFRAE notamment, ainsi que nos partenaires, dont l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IHECA), nous affirmons notre rôle de passerelle entre recherche et société civile.

Je tiens à remercier tout particulièrement Monsieur Alexis Markovitch, commissaire scientifique de cette édition et doctorant à l'Inalco, qui consacre sa thèse aux « évolutions des pratiques culinaires dans le Japon moderne », pour avoir porté cet événement avec engagement et passion. Mes remerciements vont également au Service de l'événementiel et de l'action culturelle de l'Inalco ainsi qu'à tous nos partenaires pour leur précieuse collaboration. Enfin, un merci tout particulier à Madame Ana Medina Gonzalez de l'Entité patrimoine vivant de l'Unesco, qui nous fait l'honneur d'ouvrir ces journées par une conférence sur les enjeux du patrimoine culturel immatériel.

Je réitère enfin ma joie de vous accueillir au nom de l'Inalco pour ces journées qui promettent d'être riches et bien inspirantes.

Très belles découvertes à toutes et à tous !

Rima Sleiman

Vice-présidente de la Recherche à l'Inalco