

Epreuve - Matière :101.....0468..... Session :2025.....

CONSIGNES

- Remplir soigneusement, sur CHAQUE feuillet officiel, la zone d'identification en MAJUSCULES.
- Remplir soigneusement le cadre relatif au concours OU à l'examen qui vous concerne.
- Ne pas signer la composition et ne pas y apporter de signe distinctif pouvant indiquer sa provenance.
- Rédiger avec un stylo à encre foncée (bleue ou noire) et ne pas utiliser de stylo plume à encre claire.
- N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuillet officiel.
- Numéroté chaque PAGE (cadre en bas à droite de la page) sur le nombre total de pages que comporte la copie (y compris les pages vierges).
- Placer les feuilles dans le bon sens et dans l'ordre de numérotation des pages.

De la description par Rabelais dans Gargantua et Pantagruel des festins démesurés aux « tables-pièges » de Sparré réalisés à partir de tables de restaurant, la gastronomie et les arts de la table révèlent bien leur importance dans la sphère symbolique. La gastronomie renvoie ainsi à un certain nombre de techniques, de pratiques et de connaissances qui permet d'élaborer une cuisine soignée et précise et qui s'accompagne, par extension, d'un art du service et de pratiques de dégustation. Si elle peut être dite « haute », dans le cas d'une cuisine particulièrement travaillée, elle connaît des déclinaisons locales et des ancrages spatiaux qui permettent de l'identifier dans des pratiques alimentaires et culturelles mondialisées. A la simple consommation alimentaire, la gastronomie ajoute un volet culturel significatif et significatif, en constante évolution. Dans ce contexte, on se demandera quels enjeux politiques, économiques, politiques et culturels procèdent de la gastronomie, et quels sens et rôles lui accorder dans un monde interconnecté.

Pour cela, on montrera d'abord en quoi elle constitue un vecteur d'expression d'identités culturelles plurielles ; on verra ensuite pourquoi elle est au cœur des relations internationales, avant de s'intéresser aux fractures et aux fragilités qu'elle révèle.

Par son importance symbolique, la gastronomie constitue en effet un mode d'expression qui révèle des pratiques et des traditions locales ancrées dans des modes de vie.

L'importance culturelle de la gastronomie se révèle ainsi dans le patrimoine littéraire français : c'est le cas dans le roman Madame Bovary de Gustave Flaubert, dans lequel le narrateur décrit soigneusement le repas de noces du personnage principal avec force détails et une présentation complète de la pièce montée. Cette importance culturelle peut être telle qu'elle devienne une question sensible, cependant. Ainsi de la polémique suscitée aux États-Unis par la recette incohérente de la soupe joumou, une spécialité haïtienne dont l'histoire est liée à l'indépendance du pays et au renversement du pouvoir colonial. La question mémorielle rejoint ainsi les pratiques culinaires en illustrant toute leur profondeur symbolique.

Parce qu'elle est en permanente évolution, la gastronomie invite aussi à considérer le métissage d'influences et d'ingrédients variés en constituant un dialogue de cultures. La sociologue Laurence Tibère explique ainsi comment les populations françaises issues de l'immigration du XXI^e siècle ajoutent des ingrédients inhabituels à leurs plats traditionnels ou réinterprètent des recettes françaises classiques (texte 5). Des rapprochements et appropriations culinaires soulignent ainsi ces pluralités d'identités qui façonnent la gastronomie.

En conséquence, des mécanismes de patrimonialisation entendent valoriser cette « diversité culturelle » en mettant en avant des productions locales ou des modes spécifiques de consommation. L'inscription, en 2010, du « repas gastronomique des Français » (et pas de la gastronomie française) sur la liste du Patrimoine culturel immatériel (PCI) de l'UNESCO souligne bien cette approche culturelle relativement large. L'importance accordée à une cuisine de terroir reposant sur des produits locaux, comme le label « présidi » accordé aux lentilles blondes de Saint-Flour par l'association Slow Food (texte 10).

Ce rapport à l'identité culturelle explique ainsi pourquoi la gastronomie se trouve au cœur des relations internationales, par le prestige que lui accorde son rayonnement.

En effet, la multiplicité des politiques stratégiques nationales souligne la diversité des fonctions et des valeurs prises par la gastronomie dans un contexte de mondialisation.

D'un point, d'un point de vue économique, l'échange de produits alimentaires modèle des relations politiques et commerciales parfois tendues. C'est le cas pour les importations américaines de gomme arabique, dont le Soudan est le principal exportateur, en particulier pour le « hashab », la meilleure (texte 6). Les industriels américains se sont ainsi mobilisés en 1998 pour prévoir une exception à l'embargo imposé au Soudan, tant la gomme arabique constituait un ingrédient décisif, notamment dans les sodas. De la même manière, le refus de Dominique de Villepin de s'engager en 2003 au Moyen-Orient aux côtés des États-Unis a été accueilli par un embargo sur les produits français, allant jusqu'à renommer les « french fries ».

La gastronomie constitue aussi un outil de rayonnement diplomatique, au point qu'a émergé dans les années 1980 le concept de « gastro-diplomacy ». Il peut donc s'agir d'un instrument de prestige lors de dîners officiels ; la brigade de l'Élysée s'est ainsi étoffée de manière conséquente jusqu'à atteindre une vingtaine de personnes aujourd'hui (texte 11), signe de l'importance critique de ce volet diplomatique. Le rayonnement international passe aussi par la renommée à l'étranger lors de concours ; en ce sens, la création d'un « Centre national de la gastronomie française » pour former et préparer des professionnels de la gastronomie aux compétitions internationales montre bien l'intérêt stratégique de ce « pouvoir doux », censé assurer et maintenir une place historiquement conquise par la France mais désormais remise en question dans un contexte de concurrence exacerbée.

L'émergence de concurrents de taille (États-Unis, Chine, Japon) capables de modifier et redéfinir les rapports de puissance internationaux, témoigne par conséquent d'une place disputée et fragilisée, ce dont témoigne par exemple le dépôt de bilan de restaurants étoilés célèbres dépassés par cette concurrence.

S'intéresser à la gastronomie permet en fait aussi de révéler des faiblesses, voire des fractures, qui transparaissent dans une approche plus fine de ces enjeux.

Ainsi, derrière l'apparente homogénéité de la gastronomie telle qu'elle est classée en 2010 par l'UNESCO se cachent des inégalités socio-économiques qui invitent à repenser cette notion. À la haute gastronomie s'oppose ainsi

une cuisine plus modeste et moins élitiste, voire à certains égards en hiatus si l'on compare les plats préférés des Français (couscous ou blanquette de veau) aux menus étoilés ou officiels. En réalité, plus de 1 Français sur cinq ne mange pas à sa faim (texte 8) et 90% des adultes consomment trop de sel. L'« art de vivre à la française » masque donc bien des inégalités flagrantes d'accès à une alimentation saine et suffisante. Cette « fracture alimentaire » semble ainsi délaissée par les politiques publiques, explique Julia Csergo, pour qui le classement de 2010 ne s'est pas accompagné de mesures de sauvegarde et « plans de gestion ».

À cet enjeu social s'ajoute celui de la production, puisque le modèle actuel, selon le sociologue Carlo Petrini, est largement insatisfaisant et peu durable (texte 10). Il pointe notamment une surproduction alimentaire qui ne correspond pas aux besoins réels ; en 2004, la production mondiale de nourriture était de 12 millions de personnes, pour moitié moins de population. La malnutrition constitue aussi un axe qui révèle à la fois l'ampleur de la standardisation des modes de consommation (malbouffe, produits transformés) et d'un désintérêt politique pour la question alimentaire : Petrini affirme ainsi que « produire est un acte gastronomique ». En ce sens, penser les enjeux actuels de la gastronomie implique pour lui de l'emisager à partir de l'ensemble de la chaîne de production.

Enfin, la place économique prise par des géants de la finance (Blackrock, Vanguard ou 3D Capital) dans l'industrie agro-alimentaire témoigne d'une mise en danger des pratiques culinaires - y compris non gastronomiques - qui mettent en péril des initiatives politiques nationales (parfois non contraignantes) destinées à protéger les consommateurs.

En somme, parce qu'elle concentre des questions culturelles, politiques et économiques, la gastronomie est au cœur des politiques stratégiques des États en matière de rayonnement international, d'un instrument de pression ou de prestige. La gastronomie est aussi au cœur des mécanismes d'identification et de rapprochement culturels, certes en constante évolution mais aussi sujette à des crispations identitaires.

Par extension, les revendications politiques concernant les modes de production et d'importation avec des traités de libre échange soulignent bien qu'il s'agit d'enjeux socio-économiques qui traversent en profondeur des modèles économiques.