

Da construção discursiva à ativação patrimonial: a refeição gastronômica dos franceses como patrimônio cultural imaterial da Unesco

From Discursive Construction to Heritage Activation: The Gastronomic Meal of the French as UNESCO Intangible Cultural Heritage

Enviado em: 23-07-2025

Aceito em: 08-06-2026

Juliane Conceição Primon Serres¹

Resumo

O ensaio aborda a discussão acerca da construção da refeição gastronômica dos franceses (*Repas Gastronomique*) como patrimônio imaterial inscrito na Unesco em 2010. O objetivo central é mostrar como se deu esse processo, os atores envolvidos, o reconhecimento e finalmente a ativação desse patrimônio a partir da criação das *Cités Internacionais de Gastronomie*, notadamente a de Dijon. A metodologia utilizada apoiou-se na análise de documentos, bibliografia e trabalho de campo. Como resultados do estudo de caso identificou-se o forte investimento político para a inscrição na lista e, sobretudo o investimento econômico para transformar uma prática cultural – a refeição – em um produto patrimonializado e consumível socialmente.

Palavras-chave: Patrimônio, gastronomia, UNESCO, turismo

Abstract

This essay examines the construction of the French gastronomic meal (*Repas Gastronomique*) as intangible cultural heritage, inscribed on UNESCO's Representative List in 2010. The study aims to analyze the process behind this recognition, focusing on the key stakeholders, the political and institutional dynamics, and the subsequent activation of this heritage through the establishment of the *Cités Internationales de la Gastronomie*, particularly the one located in Dijon. The methodology is based on documentary analysis, bibliographic review, and fieldwork. The case study reveals significant political efforts behind the nomination and, above all, substantial economic investment aimed at transforming a cultural practice—the meal—into a patrimonialized and socially consumable product.

Keywords: Cultural Heritage; Gastronomy; UNESCO; Tourism

¹ Doutora em História pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (2009), Mestre em Museologia pela Universidad de Granada - Espanha (2010), Mestre em História pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (2004) e Bacharel em Licenciatura em História pela Universidade Federal de Santa Maria (2001). Professora Associada na Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC. Docente no Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural da UFPel. Estágio pós-doutoral na Universidade de Borgonha (2024) pesquisando sobre a patrimonialização do território. Tem experiência na área de Museologia e História. Pesquisa principalmente nos seguintes temas: ativação patrimonial; patrimonialização de lugares de sofrimento; história da saúde e museus. juliane.serres@ufpel.edu.br

Introdução

Em 2010 o *Repas Gastronomique des Français* (RGdF) foi inscrito como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade (Nairobi, 2010). Esse reconhecimento, mais do que tornar o patrimônio gastronômico francês “um instrumento de defesa dos produtos e do saber-fazer francês sobre os mercados mundiais”, designa uma prática social e como outros elementos do PCI, esses reconhecimentos representam “em certos casos sinais visíveis de prestígio político e de concorrências simbólicas”(Csergo, 2016: 23).

Esse ensaio procura discutir não o tema da alimentação ou da gastronomia em si, mas compreender o fenômeno enquanto patrimônio cultural, o processo de *ativação patrimonial ou a mise-en-scène* do patrimônio, ou seja, a construção social dessa categoria patrimonial e sua ressonância. Poderíamos falar da invenção e ativação do patrimônio urbano, do patrimônio rural, do patrimônio hospitalar ou carcerário, todos igualmente inventados. Mas a Gastronomia entra como um tema interessante a medida em que nos parece evidente sua relação com a sustentabilidade/mercado, tema cada vez mais importante a ser considerado na arena patrimonial. É sobre essa relação invenção-ativação-sustentabilidade/mercado que gostaríamos de tratar a partir de uma experiência de ativação patrimonial, a da Cité Internacional de Gastronomia de Dijon, na França. Foram consultadas, além da bibliografia, documentos como o próprio Dossiê (2022) e foi realizado um trabalho de campo na própria Cité entre agosto e outubro de 2024 no âmbito da pesquisa Professor Visitante no Exterior (PVE-CAPES).

A título de introdução é importante dizer que o tema da alimentação transborda a questão patrimonial em um sentido administrativo do tema. Entretanto, se considerarmos o patrimônio como um recurso para viver (Garcia, 1998), podemos dizer que, assim como o meio-ambiente, a alimentação é um dos recursos patrimoniais mais importantes que possuímos e produzimos. Garantir a alimentação é permitir a perenidade da vida no planeta, nesse sentido, o patrimônio alimentar é um dos recursos mais importantes a serem reconhecidos e defendidos. O reconhecimento da Unesco da Gastronomia Francesa como patrimônio porém, não se refere a produção e consumo de alimentos em si, mas a uma prática social característica dos franceses, onde a alimentação ocupa um lugar simbólico importante. Para González-Turmo (2010, p. 197)², o patrimônio alimentar engloba “além dos alimentos, objetos, espaços, práticas, representações, expressões, conhecimentos e habilidades, fruto da ação histórica continuada de comunidades e grupos sociais”. Partindo dessas premissas iniciais, pretendemos apresentar e analisar alguns pontos desse processo de patrimonialização e ativação, não isentos de contradições, passíveis de

2 GONZÁLEZ TURMO, Isabel. La dieta mediterránea como objeto patrimonial. Quaderns de la Mediterrània. nº 13, (2010), pp. 197-201. Disponível em: <https://www.iemed.org/publication/la-dieta-mediterranea-como-objeto-patrimonial/?lang=fr> Acesso em: 10/09/2024.

críticas, mas que também permitem pensar o patrimônio enquanto um potencial recurso e ou pensar os recursos para além do patrimônio.

Patrimônio enquanto uma demanda administrativa: Unesco

Em 2003 a Unesco estabeleceu a categoria de Patrimônio Cultural Imaterial, o PCI a fim de salvaguardar esse patrimônio que, segundo a Convenção, entende-se como:

As práticas, representações, expressões, expressões, conhecimentos e aptidões – bem como os instrumentos, objectos, artefactos e espaços culturais que lhes estão associados – que as comunidades, os grupos e, sendo o caso, os indivíduos reconheçam como fazendo parte integrante do seu património cultural. (Convenção, 2003)

A partir desse estabelecimento, uma lista considerável, não mais de objetos, mas de modos de fazer, saberes, práticas sociais, passou a integrar o rol patrimonial. Dentre esses bens, a refeição gastronômica francesa figurou como o primeiro bem relacionado à alimentação na lista.³

Sobre a inscrição da refeição gastronômica francesa na Lista em 2010 o documento trouxe a seguinte caracterização “a refeição gastronômica é uma prática social que reúne um grupo para marcar a maneira festiva os momentos importantes da vida dos indivíduos e grupos”, nesse sentido se inscreve principalmente no domínio, das práticas sociais, rituais e eventos festivos (Critério C da Convenção), mas o documento também refere que a refeição, secundariamente, se relaciona aos critérios das tradições e expressões orais (Critério A) e dos conhecimentos, como a escolha dos produtos, conhecimento dos terroirs (Critério D). (Dossiê, 2010) À continuação de justificativa informa que na França, a refeição é “uma prática social tradicional de celebração dos momentos mais importantes na vida dos indivíduos e dos grupos, como nascimentos, casamentos, aniversários, conquistas e reencontros”. (Idem). O Dossiê traz ainda um importante alerta “o risco do uso abusivo da certificação ‘Unesco’ com fins comerciais. Tema que abordaremos mais adiante.

O Dossiê é um documento que busca justificar e defender a candidatura do bem diante da Unesco. Da leitura do documento podemos inferir elementos interessantes, um deles, fundamental no caso do PCI é o reconhecimento e envolvimento social. Na inscrição, o governo francês menciona uma pesquisa realizada em 2009 na qual para 95,2% dos franceses a alimentação é um elemento de seu patrimônio cultural e de sua identidade e que 98,7% entre os entrevistados deseja a salvaguardar e transmitir às gerações futuras. O Dossiê ainda informa que a inscrição “contribuirá

3 A Lista de Bens do PCI em 2024 soma 730 bens localizados em 05 regiões em 145 países, dentre os quais, mais de duas dezenas relacionados à alimentação, como a cozinha tradicional mexicana (2010); a tradição culinária do Japão (2013); A arte do pizzaiolo napolitano (2017); os saberes, o saber-fazer e práticas ligados à produção e o consumo do cuscus da Argélia, Mauritânia, Marrocos e Tunísia (2020), o recente saber fazer artesanal e a cultura da baguete de pão, também da França (2022), entre outros.

para ampliar esse interesse e instalar a noção de patrimônio cultural imaterial no espírito dos franceses que não tem ainda consciência que suas práticas sociais revelam a cultura imaterial (Dossiê, 2010). Na instrução do inventário esses dois elementos são fundamentais, o reconhecimento por parte dos grupos que sustentam o elemento a ser patrimonializado, ainda que não o reconheçam como tal e a vontade de continuidade por cadeia de transmissão intergeracional. Ainda o Dossiê defende que a inscrição da refeição gastronômica dos franceses na lista poderia inspirar outras comunidades e grupos que suas práticas alimentares e mais largamente suas práticas sociais poderiam representar suportes de identidades (Idem). Nesse sentido, a candidatura da França representou uma via de patrimonialização alimentar sobre a qual outras comunidades e países seguiriam. O Dossiê foi largamente instruído a partir da Missão Francesa do Patrimônio e das Culturas Alimentares (MFPCA)⁴ e apresentado com a sustentação de inúmeras entidades públicas, como a presidência da República, os governos departamentais e locais, universidades, associações e centros de estudo, como o Instituto Europeu de História e das Culturas da Alimentação (IEHCA).⁵

Em 16 de novembro de 2010 na Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, realizada em Nairobi, no Quênia, o *Repas Gastronomique Française* (Candidatura n. 00437) foi inscrito na Lista do Patrimônio Mundial da Unesco (Decisão 5 6.14), junto com mais três bens culturais franceses.⁶

A decisão levou em conta o ritual da refeição gastronômica como uma prática social costumeira destinada a celebrar os momentos mais importantes da vida dos indivíduos e dos grupos. E aponta que cumpre os critérios (CONF. 2010, p. 22)

C.1: A refeição gastronômica dos franceses desempenha um papel social ativo em sua comunidade e é transmitida de geração em geração como parte integrante de sua identidade;

C.2: Sua inscrição na Lista Representativa poderia contribuir para uma maior visibilidade do patrimônio cultural imaterial como catalisador do respeito mútuo e do diálogo intercultural;

4 A MFPCA foi uma missão criada pelo governo em formato de associação sem fins lucrativos com o objetivo de trabalhar no reconhecimento dos elementos do patrimônio alimentar como essenciais para a diversidade e criatividade cultural. Foi a organização que apresentou a candidatura da França e obteve da UNESCO a inclusão da refeição gastronômica dos franceses na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade (ICH) em 16 de novembro de 2010. Disponível em: <https://repasgastronomiquedesfrancais.org/quest-ce-que-le-rgf/la-mission/>

5 O IEHCA foi criado em 2001 por iniciativa do Ministério de Ensino Superior e Pesquisa, em parceria com a região Centre-Val de Loire e a Universidade de Tours. Sua missão é incentivar a pesquisa sobre o patrimônio e a cultura alimentar. A partir de 2006 se engajou na campanha para que a alimentação francesa fosse reconhecida como parte essencial da cultura e patrimônio. Disponível em: <https://villa-rabelais.fr/fr/qui-sommes-nous/une-histoire-et-un-projet>

6 Outros bens patrimoniais franceses incluídos na lista durante essa Convenção foram: *le compagnonnage*, *réseau de transmission des savoirs et des identités par le métier* (candidatura n° 00441), *le savoir-faire de la dentelle au point d'Alençon* (candidatura n° 00438), *la fauconnerie, un patrimoine humain vivant*, prática da qual a França também foi signatária (Candidatura n°00442). A mesma convenção também incluiu outro elemento da cultura alimentar como PCI, a arte do pão de especiarias da Croácia do Norte. Candidatura n. 00356.

C.3: As medidas de proteção refletem o compromisso da comunidade, das autoridades francesas e das ONGs de fortalecer sua transmissão, principalmente por meio do sistema educacional, incentivando a pesquisa e a promoção;

C.4: A indicação foi apresentada após ampla e ativa participação das comunidades de todo o país em reuniões, debates e pesquisas, e muitas instituições e associações deram seu consentimento livre, prévio e informado;

C.5: A refeição gastronômica dos franceses está listada no Inventário do Patrimônio Cultural Imaterial da França, elaborado pela Missão de Etnologia do Ministério da Cultura.

E *voilà* os franceses tiveram sua alimentação, mais especificamente seu ritual alimentar reconhecido como patrimônio cultural da Humanidade. Sobre esse reconhecimento podemos apontar algumas questões.

A primeira delas trata-se exatamente de depositar sobre a Unesco um dossier vazio de todas as referências aos produtos alimentares, bem diferente de outras inscrições apresentadas por outros países (Csargo, 2016, p.27). A essa questão, Julia Csargo (2016) responde que a França interpretou o documento da Convenção de modo muito restrito e apoiou o pedido de reconhecimento nas práticas sociais e culturais. Outro aspecto interessante que a autora coloca é de que na França o patrimônio em geral é designado pelo Estado e no caso do PCI foi preciso construir o pedido com a colaboração dos atores e não de forma autoritária tipo *top-down* (Csargo, 2016, p. 133). Mas afinal, de que se trata a gastronomia como um domínio cultural? (Idem, p. 41). Essa questão inquietante parece não estar no centro do debate. Em relação a outros bens relacionados à alimentação,⁷ estão definidos claramente objetos culturais em si, determinados alimentos, cozinhas regionais, ingredientes utilizados, modos de fazer e consumir. No caso da França a “gastronomia” parece indicar às artes da mesa e do comer:

A refeição gastronômica deve seguir um padrão claramente definido: começa com um aperitivo e termina com um digestivo, tendo pelo menos quatro pratos entre eles, ou seja, uma entrada, peixe e/ou carne com legumes, queijo e sobremesa. As pessoas reconhecidas como gastrônomos, que conhecem profundamente a tradição e preservam sua memória, garantem que os rituais sejam mantidos vivos e contribuem para sua transmissão oral e/ou escrita, principalmente para as gerações mais jovens. A refeição gastronômica aproxima a família e os amigos e, de modo geral, fortalece os laços sociais. (CONF. 2010, p. 22)

Csargo (2016) procura historicizar e definir o domínio da gastronomia, como uma cultura da qualidade e do prazer da mesa inscrita no território das identidades, e que repousa sobre a combinação harmoniosa e refletida nos produtos agrícolas e alimentares, nas cozinhas, nos pedidos e apresentação das refeições, nas condutas de sociabilidade e, ainda, como toda expressão cultural ela não se refere somente a valores imateriais, mas se encarna, difunde e se transmite através de seus componentes materiais (Idem, p.93; 97). Nesse sentido, a gastronomia se define então ao

7 Ver nota 2.

mesmo tempo como uma expressão cultural, como uma prática cultural, como uma indústria cultural que produz bens e serviços, e como patrimônio cultural. (Idem. p. 97)

Dessa profunda discussão podemos aferir que, longe de ser uma palavra precisa, que remete a um único sentido, a gastronomia contém múltiplos significados e o trabalho de *mise-en-scène* da gastronomia como patrimônio cultural pode incluir esses vários sentidos, incluindo, como veremos mais adiante, o de produção de bens e serviços, relacionados a uma indústria cultural, como as *Cités* de Gastronomia, que abordaremos a seguir.

Ativação patrimonial: *Cité Internationale de la Gastronomie & du Vin* de Dijon

A decisão da inclusão do *Repas* a como Patrimônio Cultural Imaterial pela Unesco (CONF. 2010) indicou que a inscrição do bem na Lista Representativa poderia contribuir para maior visibilidade do patrimônio cultural imaterial (C.2) e que medidas de proteção deveriam fortalecer sua transmissão, principalmente por meio do sistema educacional, incentivando a pesquisa e a promoção (C. 3). Na apresentação do Dossier de Candidatura, o Estado francês indicou que entre as medidas de salvaguarda haveria a:

(...) criação de uma instalação cultural multidisciplinar, com uma dimensão nacional e internacional, (que) contribuirá para aumentar a conscientização pública sobre a história, as funções e os valores do elemento, bem como a vitalidade de sua experimentação na França e em todo o mundo. Essa instalação cultural poderia ser um espaço vivo que, por meio de atividades educacionais (oficinas, publicações), artísticas e documentais (exposições, reuniões, discussões), promoveria uma melhor compreensão da prática cultural e social da refeição gastronômica francesa, seus rituais e, de forma mais ampla, as tradições de refeições comunitárias em todo o mundo. (DOSSIER, 2010, p.9)

O Dossier ainda apontava que a MFPCA, que trabalhou na candidatura do bem cultural à Lista, seria encarregada de trabalhar com o governo para monitorar e acompanhar as medidas de salvaguarda. Além de assegurar que “as medidas adequadas sejam implementadas de acordo com os termos e o espírito da Convenção de 2003. A missão alertaria o Estado sobre os possíveis riscos de uso indevido da listagem da UNESCO, como exploração comercial ou *labellisation*.⁸ (DOSSIER, 2010, p.9) No mesmo dia em que o *Repas* foi incluído na lista, o Ministério da Cultura e da Comunicação, quem encaminhou o Dossier e o Ministério da Agricultura, Alimentação, da Pesca, da Ruralidade e do Desenvolvimento do Território comunicavam à imprensa a inclusão na lista e anunciavam que essa inscrição implicava na implementação de uma série de medidas concretas para garantir a preservação da refeição gastronômica francesa. (COMMUNIQUE DE PRESSE, 2010)

Uma das respostas e apostas para promover esse patrimônio e cumprir os requisitos informados no Dossier foi a criação das *Cités Internacionais de Gastronomia*, ainda que, como

8 Podemos traduzir como certificação. No original *labellisation* refere-se a uma etiqueta ou marca especial criada por um sindicato profissional e apossada sobre um produto destinada a venda para certificar a origem e garantir a qualidade e a conformidade com as normas de fabricação. Disponível em: <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/label/45761>

veremos, são espaços culturais multiuso muito identificados com a temida exploração mercantil do patrimônio.

O projeto das Cités foi anunciado em 2013, três anos depois da inclusão do *Repas* na Lista de Patrimônio Cultural da Humanidade. No comunicado à imprensa os Ministérios da Cultura e Agricultura anunciaram a criação de uma rede das Cidades Internacionais de Gastronomia, nas cidades selecionadas de Dijon, Lyon, Paris-Rungis, e Tours. Cada cidade relacionando a alimentação com algum outro elemento sócio-cultural presentes. Em Dijon relacionado a Cátedra da Unesco cultura e tradição do vinho, em Lyon à questão da nutrição e saúde, em Paris-Rungis ao mercado urbano de produtos alimentares e em Tours relacionado ao domínio do estudo das ciências sociais e humanas com a constituição de uma Universidade de Ciências e das Culturas da Alimentação. E ainda anunciaram que “o surgimento desses novos locais culturais, total e completamente dedicados ao patrimônio alimentar, ilustra o compromisso da França em promover uma dimensão essencial de sua identidade cultural.” (COMMUNIQUE DE PRESSE, 2013).

O projeto da criação das Cités e da Rede foi confiado a Missão Francesa do Patrimônio e das Culturas Alimentares (MFPCA), que analisou as candidaturas, a compatibilidade dos diferentes projetos e sua evidente complementaridade. A proposta foi de que “ao mesmo tempo em que respeita a autonomia de gestão de cada estabelecimento, abre perspectivas estimulantes para a cooperação e a promoção do patrimônio cultural da alimentação.”⁹ Para o fim que nos interessa, vamos abordar a criação e mise en scène do patrimônio alimentar a partir da criação da Cité de Gastronomia de Dijon, na região da Borgonha-Franche-Comté, região nordeste da França.

Retomando ao alerta feito na aprovação do Repas como PCI, a Unesco indicou que a MFPCA alertaria o Estado sobre os *possíveis riscos de uso indevido da listagem da UNESCO, como exploração comercial ou labellisation* (DOSSIER, 2010, p.9). Na página web da Missão ao noticiar a criação da Cité de Dijon podemos ler que o projeto trata-se de um “equipamento com vocação cultural, turística, comercial e econômica, a Cité Internacional da Gastronomia e do Vinho abrirá suas portas no inverno de 2021 sobre o sítio patrimonial excepcional do antigo Hospital Geral de Dijon”.¹⁰ Ou seja, a exploração comercial é um elemento bem presente no projeto, em que pese a orientação inicial da Unesco. Aqui é importante atentarmos para a indissociável relação entre o patrimônio (da Unesco) e o mercado, ou como sublinha Tornatore (2019) as estreitas relações entre o patrimônio e o capitalismo presentes nas políticas monumentais e patrimoniais. No caso da região da Borgonha, o selo da refeição gastronômica francesa, classificada como Patrimônio Mundial em 2010, está associado a inscrição dos *Climats du Vignoble de Bourgogne*, inscritos na lista do Patrimônio Mundial da UNESCO em 2015.¹¹

9 A proposta completa pode ser acessada em: <https://repasgastronomiquedesfrancais.org/les-cites-de-la-gastronomie/le-reseau/>

10 A notícia completa pode ser acessada em: <https://repasgastronomiquedesfrancais.org/dijon/>

11 O Dossier extremamente longo de mais de novecentas páginas pode ser acessado em: <https://whc.unesco.org/uploads/nominations/1425.pdf>

Nas palavras de François Rebsamen:

Quantas cidades podem gabar-se de ter dois prêmios da Unesco? Dijon, orgulhosa da sua história, aproveitou esta oportunidade para consolidar a sua posição como um destino internacional de referência para 'comer bem', 'beber bem' e 'bem receber'. Através da Cité internationale de la Gastronomie et du Vin, celebramos a arte de viver francesa, que está no centro dos nossos valores de partilha e de convivência." (2024, François REBSAMEN, Presidente da Câmara Municipal de Dijon e Presidente da Dijon Métropole)

Uma breve descrição do projeto é importante para compreendermos a proposta lançada em 2017. O local escolhido para receber a Cité foi o antigo Hospital de Dijon. Construído em 1204 e reconstruído ao longo dos séculos para atender as necessidades em relação à caridade, à assistência e à saúde, o Hospital recebeu várias denominações como Hospital do Saint-Esprit e usos. No século XX foi inscrito como Monumento Histórico por diferentes decretos, 1908, 1930, 1937 e 2007, nesse último com a justificativa de que "apresenta um interesse artístico e histórico suficiente para tornar sua proteção desejável devido à sua forte presença na vida e no planejamento da cidade de Dijon" (Direction Régionale des Affaires Culturelles Bourgogne, 2007 *apud* RODIGHERO, 2023). Em 2014 encerrou suas atividades como Hospital Geral. Em 2017 foi destinado a receber em sua área de 6,5 hectares a Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin (EXPOSITION LE 1204, 2022). A edificação portanto, protegida como monumento histórico seria preservada e acrescido novos elementos para receber as novas funções.

O projeto da Cité compreendia: 1) Centro de Cultura e Exposições: 1.750 m² de espaço de exposição e uma loja/atelier de demonstração fornecerão as chaves para a compreensão da refeição gastronômica francesa, bem como a importância do vinho nesse patrimônio cultural. Essa parte ficaria em um prédio moderno; também no prédio moderno seria criado um espaço expositivo de 500 m² dedicados a mostrar os principais estágios do desenvolvimento urbano de Dijon, as formas e os materiais que caracterizariam sua arquitetura e os fatores que contribuíram e continuam a contribuir para o esplendor da cidade. No mesmo complexo, em um prédio histórico, a Chapelle, haveria outra exposição parcialmente dedicado ao *Climats du vignoble* de Bourgogne. No projeto foram indicadas as empresas que realizariam o trabalho e os financiadores.¹² Além das áreas expositivas (que cobrem a menor parte da Cité), o projeto previa um espaço para uma escola internacional culinária e uma escola de vinhos, do Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB). Um grande espaço de 5.000m² seria dedicado a lojas especializadas em gastronomia, vinhos e utensílios de mesa, além de restaurantes e bares de vinho. Outra área de 1.500m² seria ocupado pela Village by CA, um ecossistema reunindo 15 start-ups dedicadas a inovação no setor agroalimentar. O espaço ainda contaria com cinemas para atender a Cité e o complexo eco-bairro

12 A informação completa sobre o projeto pode ser acessado em: <https://repasgastronomiquedesfrancais.org/dijon/>

e hotel previsto no projeto.¹³ Na proposta do projeto descrito no site da MFCA aparecem dois números importantes, o número de visitantes esperados 1 milhão ao ano e o custo do projeto, 200 milhões de euros. Considerando que a cidade de Dijon tem menos de 160 mil habitantes (da metrópole menos de 260 mil) a aposta maior da *Cité* foi o Turismo.

Depois dessa descrição breve do projeto, gostaríamos de pontuar dois aspectos que parecem relevantes. O primeiro da ideia de “Cité” como um novo produto cultural e comercial. No caso de Dijon a proposta da *cité* envolve, além da interpretação e *mise en scène* do patrimônio, uma série de serviços de moradia, hotelaria, entretenimento, até venda de produtos relacionados à gastronomia (livros, materiais de cozinha), a restauração com bares, restaurantes, *patisseries*, *boulangeries*. Ou seja, um conjunto de ofertas culturais e de serviços reproduzindo aqueles oferecidos em uma cidade. Na visita durante as Jornadas Européias de Patrimônio “Do Hospital à Cité” a mediadora se referiu a Cité como uma espécie de “cidade dentro da cidade”.¹⁴

A ideia de Cité para os franceses não é nova, ainda nos anos de 1960 em Paris foi criada uma *Cité International es Arts* e em 2004 a *Cité de l'Architecture et du Patrimoine*, ambas com propostas e enfoques diferentes, uma residência artística e de formação, outra reunindo museu, escola, arquivos, etc, mas as duas voltadas à promoção artística e cultural.¹⁵ Porém, essa proposta de Cité como um centro cultural que promove um entorno econômico, parece ganhar evidência. Foi o modelo adotado para a *mise en scène* do *Repas Gastronomique* através das Cités de Gastronomia e vem sendo o modelo escolhido para a promoção de produtos e entornos patrimonializados vinculados ao *terroir ou aos climats* como o vinho.¹⁶

Podemos dizer que existe uma “citeisação” do patrimônio cultural. Nesses contextos, o velho Museu talvez não responda às ambições econômicas e comerciais, que no caso de Dijon, não é de um novo edifício, mas de um novo *quartier*. O projeto da Cité de Dijon envolve um projeto bastante complexo e audacioso, não apenas propôs a criação de um espaço cultural-turístico-comercial, mas a criação de uma “outra cidade” nas 6,5 hectares do antigo hospital. Em meio ao receio de

13 Até essa parte o projeto foi executado praticamente como descrito. Em relação ao Hotel e Eco-bairro o projeto ainda segue em curso. <https://www.bienpublic.com/economie/2022/05/16/un-immeuble-de-15-etages-prevu-au-sud-de-la-cite-de-la-gastronomie> A empresa que ganhou a licitação para executar o projeto foi a Eiffage Aménagement, no site da empresa o projeto está esquematicamente descrito e compreende: Centro de exposições: 2.800 m²; Lojas e restaurantes: 7.900 m²; Treinamento e escritórios: 2.600 m²; Hotel 4*: 125 quartos; Village by CA: 1.500 m²; Moradias reformadas: 90 casas (5.700 m²); Cinema Pathé: 9 telas; Residência para idosos: 96 quartos (5.200 m²); Residência turística: 104 quartos (4.200 m²); Residência estudantil: 144 quartos (3.800 m²); Habitação social: 170 casas (14.800 m²); Habitação comprável: 90 casas (5.700 m²); Espaços públicos criados: 20.500 m². Fase 2 (por vir): 20.000 m² de área útil para moradia. <https://www.eiffage-amenagement.fr/opérations/dijon-cite-gastronomie#:~:text=Le%20projet%20de%20la%20Cité,État%20et%20l'UNESCO>.

14 Realizada em 22 de setembro de 2024.

15 Sobre as duas Cités ver: <https://www.citedesartsparis.net/> e <https://www.citedelarchitecture.fr/fr/article/la-cite>

16 Podemos citar alguns exemplos como a Cité du Vin de Bordeaux <https://www.laciteduvin.com/fr/fondation>; Cité des Climats et vins de Bourgogne <https://www.citeclimatsvins-bourgogne.com>. No caso da Borgonha, a Cités des Climats foi criada também a partir da patrimonialização desse entorno e envolve uma rede de três Cités, a de Beaune, de Chablis e Mâcon.

gentrificação de uma grande área urbana e a perda de áreas verdes, o projeto recebeu (e recebe) muitas críticas.¹⁷ À parte disso, a Vila de Dijon aposta na Cité como um centro econômico e turístico importante. Algumas ações deixam clara essa intenção, citamos algumas: um transporte gratuito em ônibus elétrico do centro até a Cité, qualificação do caminho que leva à Cité (Place Bossuet); promoção de feiras e eventos no espaço da Cité.

A ativação patrimonial, como sinalizou Lorenç Prats (2005), é uma segunda construção social compreende um conjunto de medidas acionadas pelos poderes públicos, negociadas com outros setores da sociedade. Essas medidas partem de um discurso baseado em *regras gramaticais suís generis* como a seleção, ordenação e interpretação do patrimônio. O autor ainda menciona que, as ativações adquiriram outra dimensão, entraram abertamente no mercado e passaram a avaliar-se em termos de consumo (Idem, 2005, p. 22), conforme poderemos acompanhar mais adiante.

O *Repas Gastronomique* como patrimônio imaterial da humanidade gerou efeitos significativos também no campo do turismo, sobretudo no que se convencionou chamar de turismo gastronômico e patrimonial. Essa modalidade turística, que articula o consumo de bens culturais alimentares com experiências sensoriais, simbólicas e identitárias, vem sendo intensamente explorada por cidades como Dijon, que apostam na materialização do imaterial através de equipamentos como a Cité. A patrimonialização da refeição, nesse sentido, não apenas consagra uma prática, mas a torna disponível ao consumo turístico, compondo narrativas locais que respondem às demandas de autenticidade e distinção buscadas por viajantes culturais (Bessièrre, 1998; Richards, 2002; Csergo, 2016; Tornatore, 2012).

Contudo, o turismo patrimonializado da gastronomia envolve contradições. A noção de autenticidade frequentemente entra em conflito com a espetacularização e a padronização das experiências. No caso da *Cité de Dijon*, a encenação do “bem comer” francês é cuidadosamente coreografada para se adequar às expectativas de visitantes e investidores, operando uma estetização da tradição que, embora eficaz do ponto de vista econômico e simbólico, pode resultar em processos de simplificação, apropriação seletiva e até deslocamento das práticas sociais originais (Long, 2004; Hall & Sharples, 2003). O turismo, nesse contexto, aparece como um motor ambíguo da ativação patrimonial: capaz de promover e difundir o patrimônio, mas também de submetê-lo às lógicas do mercado e da performance.

A mise-en-scène do patrimônio: Usos

17 Na França, ao longo das últimas décadas, existem vários movimentos urbanos de contestação em relação à ocupação de espaços verdes por projetos urbanos. Alguns desses movimentos como a ZAD (*Zone à Défendre*) da Notre-Dame des Landes é bastante conhecido no país. Em Dijon existem movimentos do mesmo perfil, como a defesa do Quartier Libre das Lentillères. Ver: <https://lentilleres.potager.org/>

Embora possa haver uma relação muito estreita entre a ativação patrimonial e a *mise en scène*, que é uma forma de ativação patrimonial, preferimos tratar para fins de uma melhor compreensão, de modo um pouco separado. Por ativação consideramos os mecanismos, todos, jurídicos, administrativos, econômicos para promover o patrimônio, no caso apresentado, o *Repas Gastronomique* ou a Refeição Gastronômica dos Franceses. Por *mise-en-scène* vamos tratar mais especificamente da promoção e difusão do patrimônio em si: como apresentar o Repas e ativar essa construção social-patrimonial.

Tornar o ritual da refeição dos franceses um produto patrimonial da humanidade exigiu dos agentes a construção de um discurso patrimonial que envolveu atores políticos e sociais em várias escalas, de nacionais a locais, exigiu também a construção de um referencial acadêmico, com base na antropologia e história. Exigiu também, conforme apontado, muito recurso econômico para tornar o produto patrimonial da Refeição um objeto de valor cultural e econômico.

A Cité em si é um empreendimento monumental, mas a *mise-en-scène* do discurso ocorre sobretudo nas exposições permanentes e temporárias do espaço, embora a reprodução do gesto (a refeição) ocorra fora dos espaços culturais, dentro da Cité, nos locais de restauração/restaurantes.

A *mise-en-scène* da Refeição como PCI transborda os espaços expositivos, a apresentação do projeto monumental no antigo hospital torna claro o investimento, mas vamos concentrar um pouco o olhar nos espaços culturais da Cité que (re) criam o discurso sobre o Repas como patrimônio. A Cité possui quatro espaços voltados à explicação o tema da gastronomia e sua invenção patrimonial¹⁸ distribuídos em 1.750 m2.

A abordagem museográfica deve refletir o próprio significado da “refeição gastronômica dos franceses”: não um patrimônio histórico ameaçado, mas uma prática social enraizada na história e reconhecida em todo o mundo, caracterizada por um sentido de partilha e uma vitalidade constantemente renovada. (Dossier de imprensa, 2024, p. 11 em livre tradução)

Ao entrar no edifício principal no andar térreo encontram-se dois espaços expositivos, o primeiro da exposição temporária “*Et si on allait au resto*” (E se formos ao restaurante?) na qual é apresentado esse estabelecimento e suas mudanças ao longo do tempo, sua história, seus metiers, suas regras sociais e transformações. (Material de divulgação, 2023). Na visita guiada dessa exposição não se apresenta a relação entre gastronomia e patrimônio. Em seguida segue-se a exposição permanente “*Le petit théâtre du bien manger et du bien boire*” (O pequeno teatro de comer e beber bem) que mostra a mesa dos franceses ao longo do tempo e destaca a paixão dos franceses pela gastronomia. Essa exposição inicia trazendo a informação sobre a patrimonialização do Repas em 2010. No andar superior do edifício central da Cité, também se visita a exposição permanente

18 Há ainda um outro espaço expositivo Le 1234, Centro de Interpretação da Arquitetura e do Patrimônio que conta a história do antigo hospital, edifício que abriga a Cité.

“*En cuisine*” (Na cozinha), uma exposição mais interativa que convida a explorar as sensações relacionadas à culinária. Em um outro edifício histórico no conjunto da Cité, a antiga Capela do Hospital Geral encontra-se a terceira exposição permanente “*La chapelle de climats et des terroirs*” (A capela dos *climats* e dos *terroir*) dedica-se a apresentar a viticultura da região, lembrando que a Cité é dedicada à gastronomia e ao vinho.

Além dos espaços expositivos (e comerciais anteriormente mencionados), dentro do projeto arquitetônico-urbanístico-cultural da Cité, outras atividades são propostas continuamente, como ateliers, degustações, apresentações artísticas, feiras, visitas guiadas. Os números de visitantes informados pela Cité desde sua abertura em maio de 2022 é de 1500 000 (um milhão e quinhentos mil), número bastante expressivo.

Realizada essa breve apresentação da Cité, algumas considerações são necessárias. Um dos grandes desafios das ativações patrimoniais refere-se à gestão, sobretudo quando envolve atores público-privados, como o caso em questão. Segundo BLUMENFELD-CHIODO (2021 *apud* Rodiguero, 2022, p. 425) para criar uma coerência entre os critérios da UNESCO, as necessidades projetuais e a programação oferecida pela prefeitura de Dijon, foi criado um Comitê de Orientação Estratégica, formado por mais de trinta pessoas entre acadêmicos, especialistas, empresários da gastronomia, com a função de auxiliar a cidade de Dijon sobre as políticas de exposições permanentes e temporárias, assim como a programação dos espaços ligados à gastronomia e ao vinho e promover o diálogo com a *Eiffage*, empresa executora do projeto da Cité.

Outra questão importante é a apresentação do Patrimônio *in situ*. O que foi patrimonializado pela Unesco foi o ritual de uma refeição especial “*o Repas Gastronomique*”, ritual esse realizado em momentos especiais da vida dos franceses. As exposições, sobretudo as permanentes, procuraram mostrar esse ritual através de uma museografia que conta a relação dos franceses com a mesa e a cozinha. A cenografia apresenta as refeições em diferentes contextos, públicos e privados e, em diferentes épocas, procurando mostrar a tradição do “bem comer” francesa. Apresentar a materialidade de um patrimônio inscrito como imaterial como o ritual é um desafio. Conforme expresso por Dominique Buccellato:

Quando a refeição gastronômica francesa foi reconhecida como patrimônio intangível pela UNESCO em 2010, surgiu a questão de como esse rótulo poderia ser incorporado e concretizado em termos práticos. (...) (os visitantes) poderão desfrutar de experiências sensoriais, gastronômicas e surpreendentes, permitindo que descubram ou redescubram esse ritual de comer que, na França, é uma parte importante da nossa cultura e das nossas relações sociais. (Buccellato, 2022)

As exposições da Cité recorrem a imagens de pinturas a fotografias contemporâneas para inclusive mostrar a dinâmica do ritual; utilizam objetos para compor cenários do ritual da mesa e recursos digitais. Ao finalizar o percurso o visitante foi apresentado ao espetáculo do bem comer e

bem beber dos franceses. São recursos que colocam em cena o patrimônio e em seguida o monetizam com os restaurantes e espaços voltados e comércios da Cité. Tudo forma um grande espetáculo, uma vitrine, um recurso a mais que os franceses exploram, agora com o selo da Unesco.

Considerações Finais

À questão proposta por Julia Csergo (2016) sobre se a Gastronomia é uma mercadoria como as outras, podemos acrescentar, o Patrimônio é uma mercadoria como as outras? Talvez a questão de fundo seja, quem se beneficia dessa mercadoria e qual o papel do patrimônio nesse jogo, será o de agregar valor ao produto ou realmente registrar e proteger uma prática social? Quais os limites entre a exposição e a banalização patrimonial? O apetite patrimonial é insaciável. Diante desse quadro geral, onde o patrimônio é o centro, florescem inúmeros apoios e críticas. Csergo (2019) menciona a “obesidade” patrimonial ao referir-se à gastronomia como um dos últimos domínios a entrar no campo patrimonial.

Se a gastronomia francesa já era comercialmente reconhecida, a Unesco confere uma dimensão cultural-simbólica para o ritual da alimentação dos franceses, um patrimônio imaterial (o ritual), materializado nas exposições da Cité e consumido em seus restaurantes. Gastronomia e ritual se confundem. O visitante participa da *mise-en-scène* ao consumir os produtos alimentares do local, depois de passar pelos espaços expositivos que ressaltam o “*bien manger*” (bem comer). Tornatore (2012) ao analisar a inclusão do RGdF na Unesco chama a atenção para o tema culinário – onde os franceses se colocam como modelo – conduzir a uma competição entre as nações visando implicitamente senão sua hierarquização ao menos sua classificação, fazendo do planeta um vasto terreno do jogo patrimonial.

Nesse contexto, a Cité Internationale de la *Gastronomie et du Vin* de Dijon se apresenta como um caso exemplar da transformação de práticas sociais em experiências patrimonializadas, comercialmente viáveis e altamente espetacularizadas. Ela condensa múltiplas camadas da política patrimonial contemporânea: o desejo de salvaguardar tradições, o imperativo de atratividade turística, a indução econômica regional e a construção simbólica de identidades nacionais.

Contudo, tal centralidade atribuída ao patrimônio acarreta uma série de paradoxos. Por um lado, há um esforço genuíno de transmissão e valorização cultural; por outro, corre-se o risco de cristalizar ou folclorizar práticas vivas, transfigurando-as em vitrines temáticas ou “parques de experiências”. A patrimonialização do *Repas* parece reafirmar o lugar de destaque da França como matriz cultural global da boa mesa, mas também revela os limites e tensões entre as promessas democráticas do PCI e a realidade da mercantilização seletiva.

Cabe, portanto, continuar investigando criticamente os efeitos de tais processos, observando quem participa, quem se beneficia e quem fica à margem dessas ativações, considerando que o

patrimônio é, ao mesmo tempo, um campo de disputa simbólica e um recurso estratégico. A *mise-en-scène* do comer bem, no caso francês, é ao mesmo tempo espetáculo, ritual e produto — e talvez, no cenário patrimonial global, essa ambiguidade seja sua maior força e sua principal armadilha.

O ensaio proposto apresenta uma análise do caso francês, do reconhecimento da *Repas* como patrimônio da Unesco à ativação patrimonial por meio de recursos como a *Cité*. A gastronomia, nesse caso, mais que um recurso patrimonial, é um recurso turístico e econômico importante. O modelo de *Cité* vem sendo utilizado em diversos países e por distintos órgãos, das Ciências, Artes e, no caso apresentado, da Gastronomia. Outra iniciativa interessante de ser analisada é a criação das Cidades Criativas de Gastronomia, da Unesco, da qual, algumas cidades brasileiras fazem parte.

Referências bibliográficas

BESSIÈRE, J. Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, v. 38, n. 1, p. 21–34, 1998. Disponível em: <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>. Acesso em: 20 jan. 2025.

BUCCELLATO, D. Cité de la Gastronomie et du Vin: le pôle culturel présenté par sa directrice Dominique Buccellato. *DijonBeauneMag*, 2022. Disponível em: <https://www.dijonbeaunemag.fr/cite-de-la-gastronomie-et-du-vin-le-pole-culturel-presente-par-sa-directrice-dominique-buccellato/>. Acesso em: 20 jan. 2025.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE. Le repas gastronomique des Français reconnu au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Paris, 2010. Disponível em: <https://www.culture.gouv.fr/nous-connaître/decouvrir-le-ministère/histoire-du-ministère/ressources-documentaires/discours-de-ministres/discours-de-ministres-depuis-1998/frederic-mitterrand-2009-2012/communiqués-2009-2012/Le-repas-gastronomique-des-français-reconnu-au-patrimoine-culturel-immatériel-de-l-humanité/>. Acesso em: 20 jan. 2025.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE. Aurélie Filippetti, Stéphane Le Foll et Guillaume Garot lancent le réseau des Cités de la Gastronomie. Paris, 2013. Disponível em: <https://www.culture.gouv.fr/presse/archives-presse/archives-communiqués-de-presse-2012-2018/année-2013/Aurèlie-FILIPPETTI-Stéphane-LE-FOLL-et-Guillaume-GAROT-lancent-le-réseau-des-Cités-de-la-Gastronomie>. Acesso em: 21 jan. 2025.

CONVENTION POUR LA SAUVEGARDE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL. Dossier de candidature n° 00437: pour l'inscription sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel en 2010. Nairobi, Kenya: Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, 5e session, nov. 2010. 16 p. Disponível em: <https://ich.unesco.org/doc/src/00437-FR.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2025.

CONVENÇÃO PARA A SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL. UNESCO, 2003. Disponível em: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540_por. Acesso em: 10 jan. 2025.

CSERGO, J. La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre? La gastronomie française à l'Unesco: histoire et enjeux. *Menufretin*, 2016.

CSERGO, J. Penser le(s) patrimoine(s) gastronomique(s): à propos de quelques obstacles à l'appréhension d'un protéiforme au cœur d'un incertain. *In Situ*, n. 41, 2019.

EXPOSITION LE 1204. Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine, Dijon, 2022.

GARCIA, J. L. De la cultura como patrimonio cultural. *Política y Sociedad*, Madrid, v. 27, p. 9–20, 1998.

GONZÁLEZ-TURMO, I. La dieta mediterránea como objeto patrimonial. *Quaderns de la Mediterrània*, v. 13, p. 197–201, 2010.

HALL, C. M.; SHARPLES, L. (Orgs.). *Food tourism around the world: development, management and markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann, 2003.

LONG, L. M. (Ed.). *Culinary tourism*. Lexington: University Press of Kentucky, 2004.

PRATS, L. *Concepto y gestión del patrimonio local*. Cuadernos de Antropología Social No 21, 2005. p. 17-35.

RICHARDS, G. Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? In: HJALAGER, A.-M.; RICHARDS, G. (Orgs.). *Tourism and gastronomy*. London: Routledge, 2002. p. 3–20.

RODIGHERO, J. C. *A restauração participativa como metodologia de preservação do patrimônio cultural: um estudo relacional entre Brasil e França*. 2023. Tese (Doutorado) – Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2023.

TORNATORE, J.-L. Retour d'anthropologie: "le repas gastronomique des Français". Éléments d'ethnographie d'une distinction patrimoniale. *Etnographies.org*, n. 24, 2012.

TORNATORE, J.-L. *Le patrimoine comme expérience: implications anthropologiques*. Paris: Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, 2019.

UNESCO. Le réseau des Cités de la Gastronomie. Disponível em: <https://repasgastronomiquedesfrancais.org/les-cites-de-la-gastronomie/le-reseau/>. Acesso em: 21 jan. 2025.