



Patrimoine, Paysage, Tourisme Gourmand : entre théorie et pratique
Regards critiques à partir d'un cas d'étude, l'Alentejo
Heritage, Landscape, 'Tourisme Gourmand': between theory and practice
A case study: Alentejo

Résumé

Les universités d'Évora (Portugal) et d'Angers (France) organisent une journée d'étude autour de la trilogie Patrimoine, Paysage et Tourisme Gourmand, fruit de la rencontre entre chercheurs des deux universités à l'occasion du colloque sur pratiques touristiques en milieu rural qui s'est tenu en Chine, en Juin 2014. À partir d'un cas d'étude, la région de l'Alentejo, au sud du Portugal, est proposée une réflexion à caractère exploratoire et interdisciplinaire, menée par des géographes, des historiens de l'art, des historiens, des architectes paysagistes et des ingénieurs, sur la façon dont une certaine idée de paysage et d'héritage influence, voire éventuellement détermine, la caractérisation et l'ancrage d'un modèle socio-économique fondé sur le tourisme. Une attention particulière sera accordée aux pratiques du tourisme gourmand, domaine encore trop souvent ignoré par les chercheurs.

Argumentaire

Véritable laboratoire de la transformation du paysage, l'Alentejo est un espace rural structuré par les *latifundiae* et associé aux paysages de la culture céréalière, des pâturages et de la forêt de chêne-liège/chêne vert (le *montado*, aujourd'hui menacé et en voie de patrimonialisation). Sa capitale, Évora, patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1986, se situe à 150 km au sud-est de Lisbonne. La plus grande région du Portugal (33% du territoire), qui ne cesse de vieillir (taux de vieillissement actuel: 178,05%) et de se vider de sa population (5,5%, pour un taux d'entrées de 3,8%), est par ailleurs, depuis une vingtaine d'années, devenue une région productrice de vins reconnus, et une destination touristique prisée (transformation touristique = passage d'un lieu du quotidien et ordinaire à un lieu du hors-quotidien et extraordinaire) pour sa valeur esthétique (changement de fonction, changement de valeur). Fraîchement élue "meilleure région d'oenotourisme du monde" (2014) par le site de voyage du journal *USA Today* (*Público*, 06.08.2014), l'Alentejo est à la mode pour son caractère supposément authentique et conservé dans le temps.

Cet été, dans le quotidien anglais *The Guardian* (12.07.2014), on pouvait lire un article intitulé "A guide to Portugal's Alentejo region, home of Europe's finest beaches." L'auteure y exhortait le lecteur à "oublier Ibiza, la Riviera et toute la Méditerranée", en faveur de l'Alentejo. Selon elle, le "charme" de cette région, "une

des plus pauvres, des moins développées et des moins peuplées d'Europe Occidentale", est lié au fait que "voyager jusqu'en Alentejo signifie remonter 40 ou 50 ans dans le temps. La vie s'y déroule à un rythme sentimental et le calme est perturbant". Une recherche d' "authenticité" qui se décline aussi sur le versant de la cuisine et des produits alimentaires locaux comme en témoignent d'autres articles de presse et des sites touristiques (étrangers et portugais) que l'on trouve sur le net, qui vantent l' "âme gastronomique du Portugal", élisent l'Alentejo comme "destination gourmet" ou mettent l'accent sur la diète méditerranéenne (doublement inscrite en 2010 et 2013 sur la liste représentative du Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité par l'UNESCO). Parallèlement, au cours des dernières années, au Portugal, le monde de l'édition propose régulièrement des livres consacrés à la cuisine alentejane, sous l'optique d'un patrimoine national encore intact et à préserver. Indigné par les méfaits de la société industrielle, les urbains des temps modernes – purs produits de cette même société vilipendée – fantasment sur la beauté du lieu et des paysages prétendument encore "sauvages" et intacts, sur l' "authenticité" des modes de vie locaux. Entre mythe et réalité, c'est à l'exploration critique sous toutes les coutures de ce produit de consommation - l'authenticité – qu'est consacrée la journée d'études proposée.

La journée promeut aussi le dialogue entre le monde académique et le monde professionnel. La *Herdade do Freixo do Meio*, située à la limite nord de l'Alentejo, a choisi l'agriculture biologique et multiproductive comme garante de la biodiversité et de la préservation dynamique de l'écosystème du *montado*. Sa fonction principale étant la production, la transformation et la distribution d'aliments (plus de 150 produits agricoles alimentaires vendus sur les marchés environnants), le tourisme qui y est pratiqué allie didactique de l'éco-philosophie et découverte des systèmes biodynamiques.

Finalement, on ne saurait parler de patrimoine paysager et culturel ni de tourisme gourmand sans convoquer les passionnés/pratiquants de la bonne chair, véritables curieux de la diversité du monde, dont ils sont également de précieux passeurs. La journée se termine donc avec une table ronde, où journalistes culinaires et créateurs d'agences de voyages ou de blogs gourmands parlent de leur goût du partage gourmand.

PROGRAMME

9h30 : Accueil des participant.e.s

9h45 : Introduction par **Isabel LOPES CARDOSO** (Universidade de Évora, CHAIA, FCT) et **Olivier ETCHEVERRIA** (Université d'Angers, UMR ESO, CNRS)

10h00 : *Tourisme, Image et Identité Nationale au Portugal au 20^{ème} siècle*
Paulo SIMÕES RODRIGUES (Universidade de Évora, CHAIA)

10h20 : *Le paysage, une composante essentielle du vin*
Jean-Robert PITTE (Membre de l'Académie des Sciences morales et politiques, Président de la Mission Française pour le Patrimoine et les Cultures Alimentaires)

10h40 : *La patrimonialisation des paysages viticoles : acteurs et processus dans les paysages culturels du Patrimoine mondial de l'Unesco*
Aline BROCHOT (CNRS – Ladyss, Paris)

11h00 : discussion

11h20-11h30 : pause café

11h30 : *Déguster un repas à la Casa do Alentejo à Lisbonne ou observer le « dark sky » à Alqueva : la quête de l'authenticité à l'épreuve du réel*
Isabel LOPES CARDOSO (Universidade de Évora, CHAIA, FCT)

11h50 : Manger les paysages : monuments ou patrimoines ?
Olivier LAZZAROTTI (Université de Picardie-Jules-Verne)

12h20 : discussion

12h45-14h30 : pause déjeuner

14h30 : *Le tourisme gourmand et le (grand) chef cuisinier*
Olivier ETCHEVERRIA (Université d'Angers, UMR ESO, CNRS)

14h50 : *Œnotourisme en terre ibérique, les nouveaux paysages du monde du vin, nouveaux rapports aux économies viticoles*
Sophie LIGNON-DARMAILLAC (Université Paris-Sorbonne, Paris 4, Laboratoire ENeC, UMR 8185)

15h10 : discussion

15h30 : *Le paysage de l'Alentejo – Authenticité ou Construction ?*
Aurora CARAPINHA (Universidade de Évora, CHAIA)

15h50 : *La réhabilitation de l'agrosystème du montado par l'expérimentation et l'implantation de nouveaux modèles agro-écologiques. La Herdade do Freixo-do-Meio à Montemor-o-Novo.*
Alfredo SENDIM (ingénieur, fondateur de la société agricole *Freixo do Meio, Lda.*)

16h20 : discussion

16h40 : *Patrimoine, Paysage, Tourisme gourmand : regards croisés de professionnels portugais et français* (table-ronde)

Participants: **Julia SAMMUT** (journaliste culinaire ; créatrice de *Roadfoodbook.com : les adresses gourmandes de Julia Sammut*), **Mário de CASTRO** (journaliste, reporter indépendant et styliste ; auteur de *Portugal, cuisine intime et gourmande*, Ed. La Martinière), **Carole METAYER** (créatrice de *laroutedesgourmets.fr*)

17h30 : Bilan de la journée par **Olivier ETCHEVERRIA** (Université d'Angers, UMR ESO, CNRS) et **Isabel LOPES CARDOSO** (Universidade de Évora, CHAIA, FCT)

18h00 : Clôture

ORGANISATEURS

Isabel Lopes Cardoso, Universidade de Évora, CHAIA, FCT, Portugal
Olivier Etcheverria, Université d'Angers, UMR ESO, CNRS, France

Ouvert à tous et gratuit

LANGUES DE LA JOURNÉE D'ÉTUDE

Français et Portugais

LIEU

Centre Calouste Gulbenkian
39, Rue de la Tour-Maubourg
75007 Paris

DATE

Mercredi, 10 Décembre 2014

MOTS-CLES

PATRIMOINE, PAYSAGE, CUISINE, GASTRONOMIE, TOURISME GOURMAND,
IDENTITE, DEVELOPPEMENT LOCAL, BIODIVERSITE, ALENTEJO

CONTACTS

Isabel Lopes Cardoso

Courriel : seminariopaisagempatrimonio@gmail.com

Olivier Etcheverria

Courriel : Olivier.Etcheverria@univ-angers.fr

URLS DE RÉFÉRENCE

<http://www.chaia.uevora.pt/>

<http://www.univ-angers.fr/fr/formation/offre-de-formation/LICP/0002/elpact-8.html>

<http://www.gulbenkian-paris.org/accueil>