La Gastronomie Française, Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité

La **gastronomie française**, c'est le reflet d'une culture raffinée, un patrimoine culturel unique dont la variété s'adapte à tous les goûts des gourmets des quatre coins du monde. Elle est devenue une véritable institution par sa tendance à mettre en avant le goût, la convivialité et la finesse. Elle est inscrite en **2010** au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité, et a reçu le patronage de la Commission française à l'UNESCO en **2014**.

La gastronomie française est le reflet d'une manière de vivre ensemble ; l'appréhender est essentiel pour saisir l'originalité et l'organisation de la société française.

« *Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es.* » Jean-Anthelme Brillat-Savarin

Pour comprendre ce qu'est réellement la **gastronomie aujourd'hui**, il nous faut analyser l'origine du mot et ses premiers usages littéraires. La gastronomie est un mot grec composé de deux termes : **gastèr** et **nomia**. Le premier signifie l'estomac ou bas-ventre, le second signifie norme ou loi. Le sens littéral pourrait donc être celui d'une série de prescriptions au profit du ventre, ou des plaisirs que le remplissage peut nous procurer.

Des sujets tels que la **biodiversité**, la **saisonnalité**, la **territorialité**, la **sensorialité**, la **sécurité alimentaire**, le **gaspillage des ressources naturelles**, la **préservation de la tradition** et **l'intégration de la modernisation** identifient la culture alimentaire. Jean Anthelme Brillat-Savarin, avait déjà saisi cette dimension pluridisciplinaire lorsqu'il écrivait: "*La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui se réfère à l'homme comme être qui se nourrit " et dont " le but est de fournir la survie des êtres humains grâce à la meilleure nutrition possible.*" Jean-Anthelme Brillat-Savarin

Le Croque-monsieur marseillais	Produits made in France.