



© BIVB-Les Créations de l'Etoile-BARILLEC Louise

### Appel à communication

#### **Argumentaire**

Le tourisme oeno-gastronomique, aussi appelé « tourisme gourmand » connaît, depuis quelques décennies, un succès grandissant en France et dans le monde. Ce tourisme intègre plusieurs dimensions culturelles et œuvre au développement des territoires. Il combine à la fois la découverte du « bien manger » et du « bien boire » - le patrimoine culinaire et vitivinicole - la rencontre avec les acteurs du savoir-faire gastronomique et très souvent aussi la fréquentation de sites historiques, de monuments ou d'écosystèmes typiques du lieu de visite.

Les racines de ce tourisme sont très anciennes. Au cours de l'Histoire, l'attrait pour les cultures alimentaires est confirmé par l'existence de très nombreux ouvrages ou mémoires de voyageurs insistant non seulement sur les richesses historiques ou archéologiques des pays visités, mais aussi sur les productions culinaires et vineuses à goûter. Il faut pourtant attendre le XIXe siècle pour qu'apparaissent les premiers guides gourmands, dont le célèbre « Almanach des gourmands » de Grimot de la Reynière, publié de 1803 à 1812, qui conseille pour la bonne chère et le bien boire et contribue par la suite à la multiplication des restaurants à vocation gastronomique.

Au début du XXe siècle, ces tendances se renforcent, comme le montrent bien les travaux de Gilles Laferté ou encore les « polars culinaires » de l'historienne Michèle Barrière. À cette époque, tant à l'échelle nationale qu'au niveau local, des pratiques se dessinent dans les élites sociales, parisiennes ou provinciales, pour une découverte et une connaissance du territoire français. À Paris, le gouvernement républicain, pour favoriser le développement du pays et faire connaître ses richesses

et ses particularités, vote la mise en place de régions économiques dans l'Hexagone ; en même temps, le développement des voyages en automobile permet à la bourgeoisie parisienne et à celle des grandes villes de parcourir la France pour les découvrir. Est fondée à ce moment-là sous l'influence d'élites parisiennes, et en particulier du Club des Cent, le concept de la gastronomie régionale. Ce mouvement, porté par nombre d'élus républicains locaux tels les maires radicaux Edouard Herriot à Lyon et Gaston Gérard à Dijon, se développe en parallèle à une mise en normes des productions et des territoires vitivinicoles, comme la loi de 1919 sur les Appellations d'Origine.

Ces évolutions, qui prônent des terroirs culinaires et vigneux et proposent des critères de qualité « traditionnalistes » aux produits régionaux, s'appuient sur un passé re-composé, une tradition ré-inventée, plus proche du folklore que de l'Histoire. La Bourgogne est, à ce titre, exemplaire.

Durant les « les Trentes Glorieuses » et principalement, à partir des années 1960, dans un contexte d'essor démographique et économique, de croissance des mobilités, nous assistons à l'essor sans précédent d'une viticulture de qualité axée, en France, puis dans une partie du reste de l'Europe, sur le développement de la réputation des vins d'AOC et de la mise en bouteille au domaine. Agencés autour des premières routes des vins comme en Alsace ou en Bourgogne, les territoires viticoles profitent de la démocratisation du tourisme. En outre, sur une échelle plus globale et dans un contexte générale de « mondialisation », des organismes internationaux comme l'UNESCO, l'ICOMOS et l'OMT commencent à focaliser leurs actions sur le développement du tourisme, considéré comme un important volet de stimulation des échanges culturels, du rapprochement entre les peuples et de la paix dans le monde. Dans les années 1980, les institutions onusiennes élaborent et diffusent des textes sur un véritable droit universel d'accès à la culture et aux diversités culturelles et sur la préservation du patrimoine, incluant « la culture traditionnelle et populaire ». Après de nombreuses campagnes d'information et d'actions portées notamment par l'UNESCO et l'OMT, à la croisée du XXe et du XXIe siècle, le tourisme ciblé sur les patrimoines alimentaires et culinaires se développe ainsi dans de nombreux espaces géographiques avec, par exemple, le *food tourisme* et le *wine tourisme* dans les pays anglo-saxons, *slow-food* en Italie, tourisme gastronomique, bistronomie, oenotourisme, tourisme gourmand ou tourisme oeno-gastronomique en France ou en Espagne.

Ce nouveau tourisme culturel se focalise sur les manières de « bien boire » et de « bien manger », sur les produits locaux, régionaux et nationaux typiques des territoires. Il met en vedette des professions orchestrant la gastronomie dont les représentants se sont multipliés dans les dernières décennies : les grands chefs cuisiniers, les sommeliers et les journalistes/chroniqueurs de la bonne chère ou encore les cavistes indépendants.

Développé initialement dans de nombreuses régions d'Europe, ou encore, de manière pionnière en Afrique du Sud dès 1971 avec l'inauguration d'une route des vins, ce tourisme ne cesse d'étendre son aire géographique. L'Amérique latine (Mexique, Brésil, Argentine, Pérou...), l'Asie (Inde, Thaïlande, ...), l'Amérique du Nord (Californie, Canada), ou encore l'Océanie (Australie, Nouvelle-Zélande), développent cette « stratégie gourmande » visant à accroître l'attractivité de leurs territoires.

Les grands organismes onusiens continuent à promouvoir ce tourisme culturel particulier : plusieurs vignobles du monde, dont ceux de Bourgogne et de Champagne en 2015, sont désormais inscrits par l'UNESCO au Patrimoine mondial de l'Humanité. Plusieurs régimes culinaires, plats, techniques ou ingrédients alimentaires ont récemment été inscrits sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Tel est le cas pour la cuisine japonaise, les plats mexicains traditionnels, la

diète méditerranéenne, la vinification géorgienne en qvevris et bien sûr, depuis 2010, le repas gastronomique des Français qui a conduit à la création du réseau des 4 cités de la gastronomie animé par la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, parmi lesquelles la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon.

Ainsi, le développement actuel et sans précédent au niveau mondial du tourisme oeno-gastronomique, qui s'appuie sur des exemples historiques déjà anciens, s'inscrit à la fois dans des stratégies globales et locales. Son succès repose sur une multitude d'actions visant à séduire des amateurs de vin et de gastronomie toujours plus nombreux.

A ce titre, le colloque international "**Le tourisme oeno-gastronomique, levier du développement des territoires**" qui se tiendra à la Métropole de Dijon les 12 et 13 novembre 2020, propose d'appréhender, sous un prisme pluridisciplinaire, les différents aspects de ce mode touristique en plein essor, d'en dégager les particularités et d'identifier ses applications et ses impacts dans les territoires.

Il s'agira, tout d'abord de revenir sur l'essor et l'histoire de ce tourisme oeno-gastronomique dans certains vignobles pionniers et de comprendre les mécanismes, les ancrages, voire les résurgences de ces innovations passées. On s'intéressera également, sur un plan multiscalaire, aux nombreux acteurs impliqués dans ces développements historiques ou contemporains. Du local au global, et inversement, on recherchera les implications diverses des institutions culturelles, des pouvoirs publics, des organisations internationales, des filières professionnelles de la gastronomie et de la viticulture. Mais les réflexions porteront également sur les acteurs cibles, d'un bout à l'autre de la chaîne (touristes/consommateurs, professionnels des métiers de bouche et de l'hôtellerie...).

C'est cette pluralité d'acteurs qu'il faudra identifier en analysant, à partir d'études territoriales spécifiques, les différents modèles géographiques de cette oeno-gastronomie. Du Hameau du vin de Romanèche-Thorins inspiré initialement des initiatives touristiques de Kendall-Jackson Wine Estates Kendal en Californie à la réinterprétation chinoise du Château Bordelais, en passant par le modèle du Slow-food ou encore le modèle Sud-Africain, il s'agira de mieux comprendre les particularités inhérentes à chaque projet territorial. A ce titre, le colloque ciblera en particulier les innovations culturelles, commerciales ou structurelles actuellement privilégiées .

En outre, et au sein de chacun de ces territoires, émergent de manière très concrète des prescripteurs influents (grands chefs, sommeliers et vigneron stars, ...), des lieux (grands restaurants, domaines ou vignoble prestigieux) ou des événements (festivals, foires, brunchs, salons, concours, ballades gourmandes et vineuses), autant d'emblèmes et de moteurs de cet oeno-gastrotourisme qu'il faudra évoquer.

Au cœur des réflexions du colloque figure l'impact de l'oenogastronomie sur le développement des territoires. Nous évaluerons ainsi les conséquences de ces formes touristiques sur l'essor économique des vignobles, des régions, de certains États. Les contributions appréhenderont les formes prises par le développement des offres et des prestations touristiques en terme d'hébergement, de loisir, de restauration, de visite, mais également leur impact culturel et social. On abordera aussi les problèmes générés par certaines formes de ce tourisme, aux effets parfois négatifs pour les populations locales. Sera évoqué par ailleurs, le sujet rarement traité des "marchés retour" (ex. : importation de vins ou de produits alimentaires par les touristes après leur séjour).

## Thématiques

- Histoire du tourisme oeno-gastronomique
- Les acteurs du développement de l'oenogastronomie : de l'international au local (acteurs institutionnels, entités culturelles, pouvoirs publics, organisations internationales, filières professionnelles de la gastronomie et de la viticulture).
- Les modèles géographiques : spécificités territoriales et globalisation
- L'impact de l'oenogastronomie sur le développement des territoires. Développement économique, développement hôtelier, des offres et des prestations de service, développement culturel et social mais aussi effets pervers et effet "marchés retours" (après un voyage, achat de vin, expériences gastronomiques).
- Comportements du consommateur gourmand et interactions avec l'offre locale (chambres d'hôte, accueil chez le vigneron, immersion, tourisme de masse vs découverte individuelle, moyens de transport )
- Les acteurs (grands chefs, prescripteurs, vignerons-stars ...), les lieux (domaines, grands restaurants..), les événements emblématiques (festivals, foires, brunchs, salons, ballades gourmandes et vineuses) et leurs rôles moteurs dans le développement du tourisme gourmand.

## Comité d'organisation

- Zoé Blumenfeld-Chiodo, Ville de Dijon
- Joëlle Brouard, Consultante, Terroirs Manager
- Jocelyne Pérard, Chaire UNESCO « Culture et Traditions du vin » de l'Université de Bourgogne
- Eric Pras, Chef étoilé du restaurant Lameloise, Chagny.
- Serge Wolikow, Université de Bourgogne, UMR CGC, USR MSH Dijon

## Comité scientifique:

- Jean-Jacques Boutaud (Université de Bourgogne)
- Annick Buj, *Honesta Voluptate*, Société des Amis de Jean-Louis Flandrin.
- Federica Cavallo (Universita Ca'Foscari di Venezia, Italie)
- Olivier Jacquet (Chaire UNESCO "Culture et Traditions du Vin" de l'UB)
- Sophie Lignon Darmaillac (Université Paris Sorbonne)
- Jean-Robert Pitte (Président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires)
- Vander Valduga (Universidad do Parana, Brésil)

---

## Calendrier

- 16 avril 2020 : date limite d'envoi des résumés.
- 1<sup>er</sup> juin 2020 : réponse aux auteurs.
- Septembre 2020 : édition du programme définitif
- 12-13 novembre 2020 : tenue du colloque

## Présentation du résumé

- **Seuls les résumés envoyés par e-mail à [chaire.vin-culture@u-bourgogne.fr](mailto:chaire.vin-culture@u-bourgogne.fr) seront acceptés**
- Les résumés ne devront pas dépasser les 2000 caractères (espaces inclus)
- Sur chaque résumé, nous vous prions de faire figurer

- le ou les noms des auteurs, leur Institution de rattachement (dont l'adresse postale) et leur mail.
- quatre mots-clés maximum
- Les résumés reçus après la date limite du 16 avril ne seront pas acceptés

**Les critères d'évaluation des résumés seront les suivants :**

- Clarté du sujet proposé
- Rapport évident avec les thématiques du colloque
- Intérêt scientifique et/ou originalité de l'approche au regard de la littérature scientifique déjà existante

**Le colloque donnera lieu à la publication d'un ouvrage**

**Conditions d'accueil des conférenciers sélectionnés suite à l'appel à communication**

- Entrée gratuite au colloque sur inscription
- Les organisateurs prendront en charge l'hébergement et les repas des conférenciers durant la durée du colloque
- Les frais de transport seront à la charge des conférenciers

**Lieu :** Dijon Métropole - Salle du Conseil

**Les conditions d'accès et d'inscription du public seront précisées ultérieurement**

**Avec le soutien de**

