

**PÉRIGUEUX**  
capitale du  
**PÉRIGORD**

*Périgueux*

**CAPITALE  
DE LA GOURMANDISE**  
*au cœur du* **PÉRIGORD**

*« Ce n'est pas seulement  
un pays où l'on mange bien, c'est aussi  
un pays où l'on mange finement et  
où la cuisine est tenue pour l'un  
des beaux-arts. »*

*André MAUROIS*

<b>Préambule</b> .....	<b>3</b>
<b>1. La Gastronomie, patrimoine vivant au cœur de nos Industries Créatives</b> .....	<b>4</b>
1.1. La ressource patrimoniale comme source de développement local .....	4
1.2. Destination créative .....	5
1.3. Transmission .....	6
<b>2 . La gourmandise, populaire et solidaire</b> .....	<b>8</b>
2.1. Une ville nourricière .....	8
2.2. L'alimentation, vecteur de lien social .....	9
2.3. Terre d'innovation .....	10
<b>Ouverture conclusive : un regard qui se tourne vers l'extérieur</b> .....	<b>11</b>



# *Périgueux*

## **CAPITALE DE LA GOURMANDISE**

### *au cœur du PÉRIGORD*

Le projet présenté ici fera l'objet d'une candidature auprès du *Réseau des Villes Créatives de l'Unesco dans le domaine créatif de la gastronomie*. Cependant, il lui préexiste et lui survit.

Pensé comme un point de convergence des différents projets socioculturels des industries créatives de la ville et du territoire, ce projet s'axe autour de la gastronomie comme patrimoine vivant, réfléchi à la lumière des droits culturels, cet ensemble de droits humains qui reconnaît l'accès, la participation et la contribution à la vie et aux pratiques culturelles des personnes et des communautés pour développer et exprimer leur humanité et leur vision du monde.

La mobilisation des droits culturels implique nécessairement le respect de la diversité culturelle, entendue comme la pluralité des identités culturelles qui peuvent cohabiter dans une société donnée.

Cette approche novatrice de la gastronomie, qui s'attache également à respecter les objectifs du développement durable à l'horizon 2030, implique de nouveaux champs d'expérimentation et des changements de sémantique autour des atouts qui forment l'identité culturelle d'un territoire et plus spécifiquement tout ce qui a trait aux pratiques alimentaires.

De la dimension patrimoniale aux changements des pratiques agricoles, de la tradition à l'innovation, l'alimentation questionne notre rapport au temps et à l'espace et nous inscrit dans notre histoire et notre société. Elle est, de fait, un marqueur d'identité culturelle et territoriale, une trace de notre passé et un facteur d'amélioration de notre avenir, présent des générations futures.

# 1. LA GASTRONOMIE, *patrimoine vivant au cœur de nos Industries créatives*

---

GASTRONOMIE

## 1.1 La ressource patrimoniale comme source de développement local

*« La gastronomie n'est pas seulement attachée à la recherche du plaisir, car elle n'est pas une pratique individuelle mais un fait social qui nous relie les uns aux autres et nous attache à des empreintes patrimoniales »*

Joël DUPAS<sup>1</sup>

La gastronomie, comme pratique culinaire, est un acte éminemment culturel et social. Elle répond d'ailleurs à toutes les caractéristiques qui définissent le patrimoine vivant<sup>2</sup> : c'est un marqueur d'identité et un facteur de lien social ; elle est vulnérable car ses techniques peuvent disparaître à tout moment si elles cessent d'être pratiquées ; et sa sauvegarde passe par la transmission et la sensibilisation (et non pas par la conservation).

En tant que patrimoine vivant du Périgord, la gastronomie périgourdine repose sur un triptyque et ce, depuis plus d'un siècle : des produits emblématiques et identifiés, une gastronomie les mettant à l'honneur et des pratiques culinaires mobilisant des savoir-faire. Mais comme tout patrimoine vivant, la gastronomie périgourdine, sans oublier ses racines, fait preuve d'inventivité et est en mouvement<sup>3</sup>.

Le Périgord est également une terre occitane défendue et promue par différents acteurs qui s'attachent à redonner un rôle à la langue vernaculaire et à être des conservatoires des arts et des traditions occitanes, notamment culinaires.

Les Industries créatives de la ville, ici définies comme secteurs ou filières dont le produit final est un objet de création<sup>4</sup>, peuvent ainsi valoriser le patrimoine vivant qu'est la gastronomie, influencée par le territoire et l'histoire mais aussi par les croyances et les idéologies, impactant à tout jamais nos modes de vie et nos cultures. La gastronomie porte donc en elle des facteurs de compréhension de l'histoire et de l'identité culturelle d'un territoire.

---

<sup>1</sup> Joel Dupas *Gastronomie entre sens et non-sens* Bibliothèque(s) n°63

<sup>2</sup> Définition de MP. Monier et C. Dumas - Présentation au Sénat du rapport sur la convention de sauvegarde du PCI (2023).

<sup>3</sup> Philippe Grandcoing, Hélène Lafaye-Fouhéty et Jean-Marc Ferrer *Savoureux Périgord*

<sup>4</sup> Définition par Thomas Paris dans *Organisation, processus et structures de création*



## 1.2 Destination créative

*« Je n'apprendrai rien à personne si je viens vanter la cuisine périgourdine. On n'ignore pas, selon l'expression de Curnonsky, que le Périgord est une des régions de notre pays où l'on mange le mieux, et depuis des siècles<sup>5</sup>. Cette réputation s'est répandue dans le monde entier. Lorsque vous prononcez le mot magique de Périgord, vous voyez tout de suite les yeux briller de convoitise avec au fond un regret nostalgique de ne pouvoir être transporté d'un coup de baguette sur cette terre bénie où pousse la truffe, où « naissent » les pâtés de foie gras et les savoureux confits ! Le Périgord, pour ceux qui n'y ont jamais été, quel pays de cocagne, quel Paradis tentateur, où la gourmandise n'est jamais punie ou déçue, et peut se livrer à ses élans les plus déraisonnables. »*

La MAZILLE<sup>6</sup>

Le patrimoine vivant qu'est la gastronomie, allié au patrimoine bâti de notre territoire (ce dernier d'ailleurs influencé par une longue tradition gastronomique), sont des atouts stratégiques d'un tourisme plus durable, qui pourrait être défini comme « *un tourisme qui tient pleinement compte de ses impacts économiques, sociaux et environnementaux actuels et futurs, en répondant aux besoins des visiteurs, des professionnels, de l'environnement et des communautés d'accueil*<sup>7</sup>. »

Ainsi, il peut s'appuyer sur une identité culturelle et territoriale forte. En effet, la renommée du Périgord comme terre de gastronomie commence à se forger dès le XVIII<sup>e</sup> siècle. D'abord grâce à des produits de luxe, tels que la truffe mais aussi grâce à des mets préparés comme le Pâté de Périgueux. Philippe Meyzie, historien, repère près de 80 occurrences « à la Périgord » dans 16 livres de cuisine parus au XVIII<sup>e</sup> siècle !

En respectant donc l'authenticité culturelle de la communauté d'accueil, en participant la sauvegarde du patrimoine bâti et vivant, émerge une hospitalité respectueuse des hommes, de l'histoire et du territoire qui s'appuie sur un usage optimal des ressources environnementales.

L'objectif est ici d'incarner réellement ce que le Périgord représente dans l'imaginaire collectif, français comme étranger : un art de vivre typique, grâce à la richesse de ses paysages naturels, de son patrimoine et de sa gastronomie.

<sup>5</sup> Curnonsky et Rouff, *La France Gastronomique*

<sup>6</sup> La Mazille (Renée Mallet-Maze), *La Bonne Cuisine du Périgord*, Flammarion, 2013

<sup>7</sup> Définition de l'ONU Tourisme. Tourisme de développement durable | ONU Tourisme (unwto.org)

## 1.3 Transmission

*« Ces dernières années, il y a eu une rupture de transmission culinaire. La jeune génération qui arrive à l'âge adulte n'a pas appris à cuisiner avec ses parents. Ces vingtennaires, trentenaires, quand ils se retrouvent seuls chez eux et doivent se faire à manger ou, plus encore, quand ils ont leur premier enfant et font face à la pression sociale et médicale, aux discours nutritionnels, se tournent vers les livres.*

*Les scandales de l'agroalimentaire, les fameuses lasagnes au cheval, ont aussi beaucoup aidé. Les gens réalisent qu'ils ne savent pas très bien ce qu'ils mangent quand ils achètent des plats cuisinés. Ils ont envie de se réapproprier leur alimentation et se disent : « Je vais le faire moi-même, au moins je saurais ce qu'il y a dedans. »*

*Déborah DUPONT<sup>8</sup>*

Le Périgord est riche de produits offerts par la nature : la truffe, les champignons, la noix, la châtaigne... La mise en valeur de ces produits emblématiques a permis le développement de savoir-faire spécifiques pour les préparer. L'uniformisation des pratiques alimentaires, conjointe aux modifications des pratiques culturelles, ont altéré la transmission empirique au sein du foyer et de la famille. La transmission a donc peu à peu intégré la sphère publique avec la mise en place d'ateliers de pratique, l'action d'associations telles que les confréries...

Au-delà de la transmission liée à un terroir et ses produits, l'éducation à l'alimentation est devenue un enjeu de politique publique avec toutes les aspirations que cela sous-tend : le bien-manger et ses externalités positives pour les hommes, les animaux et la planète. En orientant les pratiques culinaires vers le local, bio, frais et de saison, en végétalisant les assiettes, en travaillant l'assaisonnement, l'objectif est de permettre une alimentation saine, variée, qualitative et de réduire le gaspillage alimentaire. Plus largement, il s'agit également d'emmener les jeunes générations à s'interroger sur leurs pratiques alimentaires et à les outiller pour qu'ils puissent faire les meilleurs choix pour leur santé et leur environnement.

C'est finalement défendre une idée vieille de 2000 ans : « *Que ton alimentation soit ta première médecine !* » (Hippocrate).

---

<sup>8</sup> Entretien de Déborah Dupont (chef d'entreprise la Librairie Gourmande) par Virginie Félix. Site de Télérama.





W  
A  
S  
T  
E  
S  
A  
V  
E  
S  
T  
I  
G  
H  
I  
N  
G





## 2. LA GOURMANDISE, *populaire et solidaire*

---

### 2.1 Une ville nourricière

Selon les chiffres de la Chambre d'Agriculture de la Dordogne, le Périgord est avant tout un département rural : 43 % de forêt, 32 % de surface agricole, 1 actif sur 4 travaille dans l'agriculture ou l'agro-alimentaire, 31 % des produits sous signe officiel de qualité<sup>9</sup>.

Sept filières sous signe de qualité sont actives dans le département : Fédération des Vins de Bergerac-Duras (AOC/AOP/IGP), le Foie Gras du Périgord (IGP), La Fraise du Périgord (IGP), La Noix, le Cerneau et l'Huile de Noix (AOP), La Châtaigne (IGP), Poulet, Poularde et Chapon (IGP et Label rouge), L'Agneau du Périgord (IGP). Ces filières, en lien avec la filière du Cèpe du Périgord (dont la volonté est d'obtenir un signe de qualité), ont créé la marque Périgord Attitude pour garantir le « bien manger et bien boire : du local, du garanti avec des produits issus d'animaux élevés en plein air ou des productions végétales de qualité certifiées AOP, IGP ou encore Label rouge »<sup>10</sup>.

Le Périgord a également vu émerger un collectif créé par six structures œuvrant dans les champs de l'alimentation et de l'agriculture pour soutenir les collectivités territoriales dans leur transition écologique. Le Collectif Alimentaire et Agroécologique du Périgord (CAAP 24) rassemble ainsi la SCIC Nourrir l'avenir (engagée pour la restauration collective bio et locale), la Maison des paysans, le réseau des espaces-test agricoles Pays' en graine, Terre de liens Aquitaine, Manger bio Périgord (la plateforme des producteurs bio) et Agrobio Périgord (qui rassemble les agriculteurs et tous les acteurs engagés dans le développement d'une agriculture biologique cohérente, durable et solidaire en Dordogne).

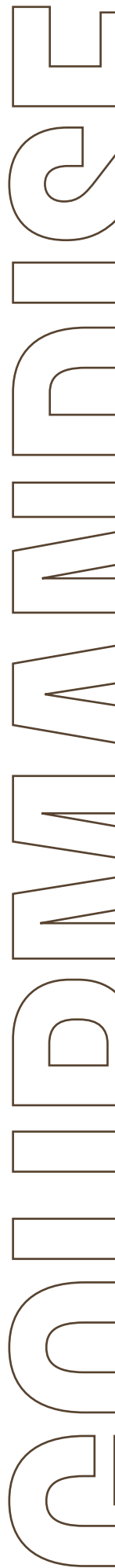
Au cœur de ce territoire, tant géographiquement qu'administrativement, Périgueux a tous les atouts en main pour se positionner comme une ville nourricière, engagée pour réintégrer la biodiversité dans son développement urbain. La ville s'attache à agir pour la souveraineté alimentaire de son territoire. Ainsi, ce sont 183 arbres fruitiers plantés depuis 2020 sur 8 sites différents. Ce sont aussi 49 jardins mis en location par la ville à des tarifs inclusifs (20 à 50 centimes d'euros le m<sup>2</sup> à l'année) pour les particuliers et les associations afin d'encourager le maraichage urbain.

Grâce à la présence d'acteurs – associatifs, privés et publics – très impliqués pour la modification des pratiques agro-alimentaires, la ville trouve les ressources adéquates pour répondre à ses objectifs ambitieux d'action écologique.

---

<sup>9</sup> Fascicule Bienvenue à la ferme, édition 2024-2025

<sup>10</sup> [perigordattitude.com/la-perigord-attitude/](http://perigordattitude.com/la-perigord-attitude/)







## 2.2 L'alimentation, vecteur de lien social

*« Le banquet est une tradition profondément ancrée dans l'Histoire, évoluant avec les époques. De l'Antiquité grecque au Moyen Âge, en passant par l'époque moderne et le XIX<sup>e</sup> siècle, le banquet a toujours été un moment de convivialité. Les banquets républicains de la III<sup>e</sup> République visaient à enraciner les principes civiques et républicains, universalisant les plaisirs de la table et rompant avec les divisions sociales. Il est un repas d'exception, rassemblant de nombreux convives pour partager une expérience collective et des plats savoureux. Il s'agit d'un moment de fête, de gourmandise et de convivialité. »<sup>11</sup>*

C'est d'ailleurs dans cette acception de la cuisine conviviale et partagée que le repas gastronomique des Français a été classé en 2010 sur la liste du Patrimoine Culturel Immatériel de l'UNESCO. Il aurait pu être autrement appelé le repas du dimanche des Français, cela aurait été la même idée défendue par cette inscription : cette tradition de convivialité autour de bons produits et de plats cuisinés.

Plus largement, la cuisine est également vectrice de rencontre avec d'autres cultures et est un élément essentiel de **la diversité culturelle**. Loin du relativisme culturel (qui voudrait faire passer certains éléments culturels avant l'Etat de droit), la diversité culturelle accueille le pluralisme des identités culturelles qui existent dans notre société. En ce sens, elle peut être un objet de cohésion et de revalorisation sociale. Faire la cuisine, c'est un moment de partage des savoir-faire, d'échange d'astuces, de dialogue universel...

<sup>11</sup> Magazine à Périgueux n°60 - septembre, octobre, novembre 2024

## 2.3 Terre d'innovation

La présence de nombreuses filières d'enseignement spécialisées dans la restauration, l'alimentation et l'agriculture (formations aux métiers de l'alimentation du CFA de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, l'école hôtelière de Boulazac, le lycée Agricole de la Peyrouse, la MFR de Périgueux, le Département Génie Biologique de l'IUT de Périgueux, l'École de management en Hôtellerie-restauration de Savignac) offre des perspectives claires pour introduire des innovations dans les champs de l'alimentation et de l'agriculture. D'autant que ces formations existent dans un territoire à taille humaine où les acteurs se connaissent et se reconnaissent, multipliant ainsi les possibilités de collaboration.

De plus, la politique volontariste de Périgueux dans la mise en place de projets culturels ambitieux offre des terrains d'expérimentation ludiques et passionnants pour les étudiants comme pour les professionnels du secteur.

Ainsi, le Festival du Livre Gourmand a permis la création du Projet HECTARES : des artistes en résidence dans les fermes pour croquer le quotidien des agriculteurs.

*« Cette démarche offre un regard nouveau sur des personnes, documentée sur des métiers et des passions. Par le geste artistique, les auteurs rendent accessibles d'une manière inédite les différentes facettes de la vie dans les exploitations. [...] HECTARES, ce sont des rencontres, des échanges, des transmissions. »*

Delphine Labails, maire de Périgueux<sup>12</sup>.

Plus largement, Périgueux peut, grâce aux atouts présentés ci-dessus, investir le champ de l'innovation grâce à des traditions réinvesties et des savoir-faire d'ici et d'ailleurs, selon une démarche tournée vers la low-tech (qui « désigne tout type de produits, de services, de procédés ou autres systèmes permettant, via une transformation technique, organisationnelle et culturelle, le développement de nouveaux modèles de société intégrant, dans leurs principes fondamentaux, les exigences de durabilité forte et de résilience collective »<sup>13</sup>).

---

<sup>12</sup> Edito HECTARES n°2 – édition 2023

<sup>13</sup> Définition sur la page Wikipédia consacrée au Low-tech



Périgueux, capitale de la gourmandise au cœur du Périgord, a acquis une véritable expertise et de l'expérience pour valoriser la gastronomie comme patrimoine vivant. Dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, ce terroir a su faire rayonner ses produits emblématiques et les savoir-faire liés pour proposer une gastronomie régionale, inventive et spécifique. Et dans le même temps, sans jamais renoncer à son identité territoriale, le Périgord a su être une terre d'hospitalité, percevant l'altérité comme une force et un vecteur de développement.

Aujourd'hui, Périgueux est prête à prendre sa place sur la scène internationale et à coopérer avec d'autres villes pour échanger sur les bonnes pratiques, créer des projets ambitieux de valorisation de la gastronomie mais aussi de tous les champs qu'elle investit : l'éducation, l'écologie, la solidarité, la culture...

Ces thématiques, chères à Périgueux, sont au cœur de la politique de développement urbain.

*Périgueux*  
**CAPITALE**  
**DE LA GOURMANDISE**  
*au cœur du* **PÉRIGORD**

