

Écrit par le 23 novembre 2024

Gastronomie : les produits et savoir-faire inscrits au Patrimoine alimentaire mondial

Écrit par le 23 novembre 2024

Les dernières entrées au Patrimoine alimentaire mondial

Produits et savoir-faire alimentaires inscrits au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2022 et 2023



-  **France**
Savoir-faire et culture de la **baguette de pain**
-  **Chine**
Transformation du **thé** et pratiques sociales associées
-  **Tunisie**
Savoir-faire et pratiques culinaires de la **harissa**
-  **Serbie**
Préparation et utilisation de l'**eau-de-vie de prune** (Šljivovica)
-  **Cuba**
Savoir-faire des maîtres du **rum léger**
-  **Turquie**
Culture du **çay** (thé)
-  **Corée du Nord**
Coutume du **raengmyon de Pyongyang**
-  **Ukraine**
Culture de la préparation du **bortsch ukrainien**
-  **Indonésie**
Culture du bien-être lié au **jamu**
-  **Pérou**
Préparation et consommation du **ceviche**
-  **Liban**
Pratique culinaire de l'**al-man'ouché**
-  **EAU/Oman/Arabie saoudite***
Savoir-faire et pratiques du plat **harees**

* Également en 2022 en Arabie saoudite : culture du café Khawlani.

Source : Unesco



statista

Ecrit par le 23 novembre 2024

La baguette française est inscrite au Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité de l'[Unesco](#) depuis la fin de l'année 2022. Plus que le produit en lui-même, ce sont les traditions et le savoir-faire des métiers artisanaux de la boulangerie qui ont été reconnus, ainsi que sa spécificité culturelle : la [baguette](#) générant des [modes de consommation](#) et pratiques sociales qui la différencient des autres pains (achat journalier par exemple).

Le pain préféré des Français n'est pas le seul représentant des produits et savoir-faire alimentaires à récemment avoir fait son entrée dans cette liste. Comme le détaille notre carte, parmi les produits ou recettes inscrits au Patrimoine alimentaire mondial de l'Unesco au cours des deux dernières années (2022 et 2023), on retrouve, entre autres, la préparation et la consommation du ceviche (plat de poisson cru) au Pérou, la harissa, condiment national en Tunisie, le bortsch ukrainien (potage à base de betterave), ou encore l'al-man'ouché, pain plat emblématique de la gastronomie libanaise.

Ces éléments représentent une caractéristique identitaire du patrimoine culturel national et un facteur de cohésion sociale. Mais comme le rappelle l'Unesco, un élément de patrimoine immatériel peut-être exprimé dans plusieurs pays à la fois, avec des significations, importances et spécificités variables. C'est le cas par exemple du bortsch, dont la paternité est revendiquée par l'Ukraine, mais qui fait également partie de l'héritage culinaire de plusieurs pays de l'Est et du centre de l'Europe.

De Tristan Gaudiaut pour Statista