

## **« Le patrimoine culturel immatériel, entre sensorialités et sensibilités »**

**Stage de formation au Patrimoine culturel immatériel  
Du 26 au 30 octobre 2020,  
Musée/Ethnopôle de Salagon - Mane (Alpes de Haute-Provence)**



Photo : Jardin de senteurs, Salagon, Photo : J.M d'Agruma.

### **Contexte :**

Le Département du Pilotage de la Recherche et de la Politique Scientifique (Ministère de la Culture) renforce depuis 2017 la formation au Patrimoine culturel immatériel sur les territoires en s'appuyant sur le réseau des Ethnopôles et leurs universités associées.

Le musée de Salagon (Ethnopôle) et l'IDEMEC (UMR 7307 CNRS-AMU) sont partenaires pour organiser une session de formation qui s'adressera aux étudiants de niveau Licence 3, Master et Doctorat, ou à d'autres personnes intéressées par le patrimoine culturel immatériel, l'ethnologie régionale et l'ethnobotanique.

Outre le personnel scientifique du musée de Salagon, les intervenants sollicités pour animer cette formation proviennent du monde universitaire et de la recherche, du monde des musées ou des associations tous impliqués dans une démarche de recherche et de valorisation du Patrimoine culturel immatériel.

### **Contenu :**

La formation souhaite appréhender la notion de patrimoine culturel immatériel et les possibilités de professionnalisation associées. A cette fin, elle apportera aussi bien des connaissances générales que pratiques : savoirs institutionnels, scientifiques mais aussi appliqués concernant le patrimoine culturel immatériel.

Cette année, la formation sera orientée vers les relations entre le patrimoine culturel immatériel et l'anthropologie des sens. Ce choix fait écho à des thèmes actuels du Patrimoine culturel immatériel. En 2018, les savoir-faire liés au parfum en pays de Grasse ont fait l'objet d'une inscription sur la liste représentative du Patrimoine culturel immatériel mondial. Le choix retenu pour cette formation répond aussi à une des spécificités scientifiques de l'Ethnopôle de Salagon. Ce musée départemental, composé de jardins ethnobotaniques,

réserve depuis le début de sa création une place significative aux savoirs naturalistes. On y présente entre autres un jardin de senteurs consacré aux plantes à parfum et plus largement au thème de l'odorat. Enfin, l'Ethnopôle s'inscrit dans une région où le domaine des plantes aromatiques, plus largement des saveurs et des senteurs, constitue une filière significative.

Cette formation déclinera le thème choisi à travers une série de communications et de travaux pratiques. Les communications solliciteront des chercheurs ou praticiens concernés par la problématique de la transmission ou des savoir-faire au sein d'activités dans lesquelles la dimension sensorielle est centrale à travers l'olfaction, le toucher, le goût. Plus largement, on se demandera, dans un contexte marqué par des interrogations de plus en plus vives sur l'environnement et la qualité de vie, en quoi des caractéristiques sensorielles correspondent aussi à des processus de valorisation à la fois économiques et identitaires de certains produits artisanaux et au-delà des territoires qui les produisent.

Les travaux pratiques, par groupe, inviteront les participants à mener une enquête ethnographique au sein du territoire (Alpes de Haute-Provence).

### **Modalités pratiques :**

La formation se déroulera au cours d'une semaine, du 26 octobre au 30 octobre 2020 à la MMSH (Aix-en-Provence) et surtout au musée de Salagon, à Mane (Alpes-de-Haute-Provence)

Les participants et intervenants seront hébergés par le musée dans des gîtes. Les repas de midi seront pris en charge ainsi que les frais de transport (sur justificatif uniquement).

### **Participation au stage :**

**Pour candidater au stage de formation, il est indispensable d'envoyer votre CV + lettre de motivation par mail à l'attention de :**

**Antonin Chabert, Responsable de l'unité scientifique du musée-ethnopôle de Salagon, Chercheur associé à l'IDEMEC (CNRS-UMR 7307)**

[antonin.chabert@le04.fr](mailto:antonin.chabert@le04.fr)

**Merci d'envoyer votre dossier sous format Word.**

**Renseignements : 04 92 75 72 91**

**Date-limite pour les candidatures : 20 septembre 2020.**

## Programme de la formation :

	<b>Matin 9h30-12h</b>	<b>Après-midi -14h</b>
<b>Lundi 26 octobre</b> <b>MMSH</b> <b>Aix-en-Provence</b>		<p>Accueil à la MMSH, par Benoît Fliche (IDEMEC, CNRS-AMU) et Antonin Chabert (Musée de Salagon)</p> <p>« Actualité de la politique française en matière de patrimoine culturel immatériel », par Thomas Mouzard (DPRPS, Ministère de la Culture)</p> <p>« La réception de l'inventaire du Patrimoine culturel immatériel en Provence », par Laurent Sébastien Fournier (Aix-Marseille Université-IDEMEC-CNRS)</p> <p>« Méthodes et enjeux de l'inventaire du Patrimoine culturel immatériel en Italie », par Lia Giancristofaro (Università Chieti-Pescara)</p>
<b>Mardi 27 octobre</b> <b>Musée de Salagon</b> <b>Mane</b>	<u>Conférence :</u> <p>« L'anthropologie des sens, acquis et perspectives. », par Joël Candau, Université de Nice Côte d'Azur, LAPCOS)</p>	<u>Conférence :</u> <p>« La parfumerie à Grasse, une histoire industrielle et patrimoniale », par Gabriel Benalloul, Service Ville d'art et d'histoire, Ville de Grasse.</p> <p>« Sur les traces de Jean-Baptiste Grenouille, distillateur à Grasse », par Jean-Marie Ghibaudo, distillateur, membre de l'association « Patrimoine vivant du Pays de Grasse »</p>

<b>Mercredi 28 octobre</b> <b>Musée de Salagon</b> <b>Mane</b>	<u>Conférence :</u> « Le toucher. Perspectives anthropologiques. » par Christian Bromberger, Aix-Marseille Université, IDEMEC (CNRS) « La fabrique du goût, entre l'inné et l'acquis », par Christophe Lavelle, CNRS/ Muséum d'Histoire Naturelle, Paris.	<u>Conférence :</u> « Le patrimoine paysager lavandier. Une ethnographie par l'image et la couleur. L'exemple du plateau de Valensole (Alpes-de-Haute-Provence) » par Marjorie Ruggieri, EHESS, Centre Norbert Elias (Marseille)
<b>Jeudi 29 octobre</b> <b>Musée de Salagon</b> <b>Mane</b>	<u>Visite :</u> « Visite guidée des jardins ethnobotaniques de Salagon : visite du jardin de senteurs », par Vinciane Blanc, médiatrice culturelle au musée de Salagon	<u>Travaux pratiques :</u> Par groupe : enquêtes ethnographiques auprès d'acteurs du territoire : filière saveurs et senteurs, producteurs de plantes aromatiques, de plantes à parfum, instituts de formation ...
<b>Vendredi 30 octobre</b> <b>Musée de Salagon</b> <b>Mane</b>	Suite des travaux pratiques.	Exposés des groupes et discussion générale

### Détails des communications :

#### *Actualité et problématiques du Patrimoine culturel immatériel en France*

Thomas Mouzard, anthropologue, chargé de mission pour le pilotage de la Recherche, Direction générale des Patrimoines, ministère de la Culture

Après un bref rappel sur les instances et les dispositifs de mise en œuvre de la Convention UNESCO de 2003, en France et à l'international, nous commencerons par présenter un panorama des éléments inscrits à l'Inventaire national pour la sauvegarde du Patrimoine culturel immatériel (PCI) au cours de l'année passée, en relevant les principales problématiques techniques, méthodologiques et éthiques soulevées. Toujours à l'échelle nationale, nous discuterons de l'articulation entre recherche en sciences sociales et

patrimonialisation. Un bilan de l'impact et de la dynamique du PCI dans le contexte de la crise sanitaire sera également présenté à la discussion. Dans un deuxième temps, nous reviendrons sur les thématiques discutées à l'échelle internationale, en particulier celle du PCI en situation d'urgence. Les candidatures nationales et multinationales de la France sur les listes instaurées par l'UNESCO seront finalement présentées avec le même point de vue réflexif. Pour chacun de ces points, nous insisterons, le cas échéant, sur le thème des savoirs de la nature.

#### *La réception de l'inventaire du Patrimoine culturel immatériel en Provence*

Laurent-Sébastien Fournier, Maître de conférences en anthropologie, Aix-Marseille Université, Laboratoire IDEMEC (CNRS - UMR 7307)

Il s'agira de rendre compte de la méthodologie déployée depuis une dizaine d'années dans le domaine de l'inventaire du Patrimoine culturel immatériel en France, puis d'analyser différentes modalités de réception de cette méthodologie parmi les acteurs du patrimoine régional, en Provence. La présentation de différents exemples de fiches d'inventaire réalisées permettra de proposer une introduction à la fois théorique et pratique à l'exercice de la collecte patrimoniale.

#### *Méthodes et enjeux de l'inventaire du Patrimoine culturel immatériel en Italie*

Lia Giancristofaro, Professeur d'ethnologie, Università Gabriele d'Annunzio, Chieti-Pescara

La communication présentera les dynamiques actuelles du champ du Patrimoine culturel immatériel en Italie, leur reconnaissance institutionnelle, et les problèmes théoriques posés à la suite des critiques de la notion de Patrimoine culturel immatériel par les anthropologues. La présentation d'exemples de dossiers de patrimonialisation italiens posera des bases comparatives utiles dans le cadre de la formation à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel.

#### *Anthropologie sensorielle : entre acquis et perspectives*

Joël Candau, Professeur émérite, Université Nice-Côte d'Azur, laboratoire LAPCOS

Malgré leur emprise sur nos existences, les sens ont longtemps été considérés comme subalternes par les savants et intellectuels occidentaux, un paradoxe à l'endroit de l'adage empiriste *nihil in mente quod non prius in sensu* ou de l'intuition humaine que « la pensée la plus vive est encore inférieure à la sensation la plus terne ». Il en va tout autrement aujourd'hui, grâce notamment aux efforts des anthropologues qui depuis l'expédition de Torres Straits, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, ont œuvré – avec des périodes d'étiage – à la réhabilitation dans la recherche académique d'une forme de connaissance parfois qualifiée de « bâtarde » (Sextus Empiricus commentant Démocrite). Par l'intérêt qu'elle porte au corps, aux représentations de la nature et à la culture matérielle, notre discipline était probablement bien armée pour contribuer à rendre pleinement légitime ce domaine de recherche. Cependant, les acquis significatifs de ces dernières décennies en anthropologie sensorielle et l'essor des *sensory studies* ne doivent pas cacher le chemin qui reste à faire et les embûches à surmonter. L'intervenant évoquera d'abord les embûches – la prégnance d'une pensée dualiste, l'existence de nombreux préjugés -, puis les perspectives de recherche qui paraissent les plus prometteuses.

### *La parfumerie à Grasse, une histoire industrielle et patrimoniale*

Gabriel Benalloul, Chargé d'inventaire du patrimoine culturel, Service Ville d'art et d'histoire, Ville de Grasse

Au XIX<sup>e</sup> siècle, Grasse devient le siège d'une aventure industrielle originale : son territoire s'impose comme l'un des principaux centres mondiaux de production de matières premières pour la parfumerie. Sa particularité jusqu'à la deuxième moitié du XX<sup>e</sup> siècle est de concentrer sur son territoire la production de plantes à parfum et les traitements industriels de cette production. Cette double spécialisation, agricole et industrielle, confère à Grasse une place centrale et très spéciale dans l'histoire industrielle de la parfumerie française et internationale. C'est elle qui lui vaut les titres successifs de « capitale des fleurs », « capitale de la parfumerie » ou « capitale mondiale du parfum ». L'intervention proposée consiste à présenter chronologiquement les grandes étapes qui ont marqué cette histoire industrielle singulière jusqu'à sa mise en patrimoine.

### *Sur les traces de Jean-Baptiste Grenouille, distillateur à Grasse*

Jean-Marie Ghibaudo, distillateur, cadre de la Sotraflor, société en partenariat entre la famille Mul, cultivateurs de plantes à parfums, et la Maison Chanel.

Membre du collège des transformateurs au sein de l'association "Patrimoine vivant du Pays de Grasse "

La communication se focalisera sur les distillations de plantes locales et d'importation pour mettre en valeur les savoir-faire élaborés à Grasse depuis le début du XIX<sup>e</sup> siècle. L'intervenant évoquera son parcours au sein de sa profession : apprentissage, formation et depuis quelques années transmission et développement de nouvelles méthodes d'extraction de produits naturels. Il proposera dans ce cadre l'olfaction de quelques matières premières : essences de roses, jasmin, iris...

Puis, en seconde partie, la présentation reviendra sur des différentes étapes du dossier de candidature à l'UNESCO des savoir-faire liés à la parfumerie en Pays de Grasse, dont Jean-Marie Ghibaudo a été l'un des acteurs à travers l'association « Patrimoine vivant du Pays de Grasse. »

### *Le toucher, perspectives anthropologiques*

Christian Bromberger, Professeur émérite, Aix-Marseille Université, Laboratoire IDEMEC (CNRS- UMR 7307)

De tous les sens le toucher est sans doute le moins valorisé. Alors que la vue et l'ouïe sont les médiums des œuvres d'art, le toucher connote les comportements enfantins, l'arriération, la rusticité, voire le louche. « On est prié de ne pas toucher ! », une maxime qui prend toute sa portée en période de confinement et souligne la mauvaise réputation de ce sens par lequel se transmettent les infections. L'analyse historique et anthropologique réhabilite les vertus oubliées du toucher et montre l'intérêt de le prendre en compte comme objet d'étude : le toucher est un moyen d'action et de connaissance techniques, exprime la proximité ou la distance avec les autres, peut être, dans le domaine religieux, un adjuvant pour formuler une prière ou un vœu (en posant la main sur un objet sacré). Cependant, pas plus que les autres sens, le toucher ne se suffit à lui-même. La perception combine ces sens selon des dosages variables en fonction des expériences.

### *La fabrique du goût, entre l'inné et l'acquis*

Christophe Lavelle, chercheur au CNRS ( UMR 7196 / INSERM U1154) et au Muséum National d'Histoire Naturelle, Sorbonne Université

Entre nature (l'inné) et culture (l'acquis), le goût évolue, se construit. Goûter, c'est d'abord percevoir (une texture, une saveur, une odeur), apprécier (plaisir, indifférence, rejet), analyser, comparer, exprimer (discours). Si le goût est subjectif, il ne repose pas moins sur des caractères physiologiques communs : ainsi, lors de la dégustation d'un met, la vue, le toucher, l'ouïe, la gustation, l'olfaction nous transmettent divers stimuli qui, intégrés par le cerveau et interprétés à travers le filtre de notre vécu et de nos préférences culturelles, fabriquent dans notre tête un "goût".

Ce goût, c'est aussi celui qu'imagine le cuisinier lorsqu'il invente une recette, élabore un plat. C'est ce lien entre art culinaire et physiologie que nous discuterons dans cette communication.

### *Le patrimoine paysager lavandier. Une ethnographie par l'image et la couleur. L'exemple du plateau de Valensole (Alpes-de-Haute-Provence)*

Marjorie Ruggieri, doctorante au Centre Norbert Elias, Marseille (Vieille Charité), EHESS-CNE

De nos jours, les circulations touristiques dans les milieux ruraux en cours de patrimonialisation et de mise en tourisme questionnent au-delà du simple sujet de la promotion, de l'accueil et de l'hébergement des touristes. Les contacts entre les locaux et les touristes sont parfois difficiles et ils mettent en lumière des enjeux d'appropriations et de représentations des territoires et de leurs patrimoines.

A Valensole, la mise en tourisme du paysage lavandier a été impulsée par l'accélération et l'engouement du tourisme chinois, le *peer-to-peer*, Instagram et les influenceurs. La rencontre entre Valensole, ses habitants, ses agriculteurs, ses élus, ses artisans locaux, les guides et, les touristes de paysage, en particulier ceux du monde chinois invite à interroger le territoire à travers les représentations sensorielles que chacun en a.

Le prisme chinois et l'immersion territoriale choisis pour évoquer les pratiques et les représentations visuelles du plateau de Valensole ont permis d'observer des constructions diverses de l'objet mais aussi des enjeux différents autour de ce patrimoine immatériel par les acteurs locaux, institutionnels, professionnels et touristiques. Les recherches ont montré que ces constructions et ces enjeux s'appuyaient souvent sur une représentation visuelle et tout particulièrement sur la couleur de la lavande.



Institut  
d'Ethnologie  
Méditerranéenne  
Européenne et  
Comparée

Aix-Marseille  
université



ALPES DE HAUTE  
PROVENCE  
LE DÉPARTEMENT

Salagon  
Musée et Jardins

ETHNO  
POLE