

La définition résumé telle que contenue dans le dossier UNESCO du « repas gastronomique des Français »

Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes (naissances, mariages, anniversaires, succès, retrouvailles). C'est un repas festif réunissant des convives qui pratiquent ensemble, pour cette occasion particulière, « l'art de bien manger et de bien boire ». Cette pratique, très populaire et familière à tous les Français, se développe en France depuis des siècles. Elle se transmet et évolue en permanence.

C'est une pratique sociale qui s'attache à une représentation commune du bien manger plutôt qu'à des mets particuliers. Son homogénéité dans toute la communauté provient:

- d'une part du sens qu'elle lui donne: le bien être ensemble, l'attention à l'Autre, le partage autour du plaisir du goût, l'équilibre entre l'être humain et les productions de la nature;
- d'autre part des rites précis selon lesquels il se déroule : recherche de bons produits, référence aux corpus de recettes codifiées, savoir-faire culinaires, esthétisation de la table, succession des services, mariage des mets et des vins, conversations autour des mets.

Le repas gastronomique rythme la vie des membres de la communauté. Il resserre le cercle familial et amical et, au delà, renforce le lien social. Il constitue un repère identitaire important et procure un sentiment de continuité et d'appartenance