

Comment s'est construite la notion de patrimoine en France ?

Stéphane Tessier

Samedi 18 juin 2011 (journée patrimoniale s'il en est!)

A propos du livre *La Fabrique du patrimoine : de la cathédrale à la petite cuillère* (Nathalie Heinich) MSH 2009

Issu de deux rapports d'enquête sur les décors des boutiques parisiennes et surtout sur les critères d'inscription à l'Inventaire des Monuments Historiques, cet ouvrage retrace l'histoire de la notion même de patrimoine qu'elle date des années 60 par Malraux, mondialisée par la suite par l'Unesco, au-delà de la date classique de la Révolution et sa « Commission des Monuments ».

Rappelons que Monument vient du mot *monere* « bâtir pour se souvenir » et a son archétype historique dans le tombeau assurant qu'on n'oubliera pas les morts. « *En ce qu'il manifeste la vénération des ancêtres, il est l'édifice édifiant par excellence.*¹ »

Le patrimoine s'est considérablement élargi depuis les pierres anciennes qui font signe et romance, au moderne, et aux objets les plus apparemment anodins, jusqu'aux notions récentes de « patrimoine naturel » et de « patrimoine immatériel » défini ainsi : « pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire –ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés- que les communautés, les groupes, et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, et leur procure un sentiment d'identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et la créativité humaine. »

Heinich reproduit la définition de Dibia de la « patrimonialisation » comme une « *invention des conservateurs (à entendre dans tous ses sens) [...] processus par lequel un collectif humain cherche à conserver en l'état le passé, ou à le ressaisir afin de le mettre en collection autrement dit en évidence.*² » Ici se joue le tour de passe passe de qui met quoi en évidence, et surtout pourquoi? Le choix et les renoncements qui en résultent témoignent des options politiques qui sont prises.

Totalement inflationniste depuis 30 ans, puisqu'on compte 43.000 monuments protégés en 2007, 911 biens mondiaux dont 704 culturels auxquels s'ajoutent 232 immatériels, la notion de patrimoine fait l'objet d'un culte croissant que l'auteur attribue à trois raisons :

- Historique : La « beauté du mort », la peur de voir tout englouti par le temps, tout oublié. On retrouve le monument originel.
- Sociologique : La protestation contre l'industrialisation, le modernisme, considérés comme porteurs de trouble et de destruction

¹ Daniel Fabre, *L'ethnologie devant le monument historique* in *Domestiquer l'histoire*. Ethnologie des monuments historiques, MSH 2000

² Pascal Dibia, *Le village métamorphosé*. Révolution dans la France profonde, Plon 2006

- Anthropologique : Conserver pour transmettre, citant Maurice Godelier³ qui distingue la vente qui sépare l'objet de la personne, le don qui laisse une trace du donateur et la conservation qui maintient l'union historique entre l'objet et les êtres qui l'ont animé, « *élément essentiel de l'identité des groupes et des individus qui en ont reçu le dépôt.* » Opérant ainsi un transfert de sacralité, l'objet devenant trésor symbolique de continuité.

Je rajouterai une quatrième dimension, économique celle-là, pouvant largement rendre compte de l'enthousiasme des pays à se voir attribuer la qualité de patrimoine mondial de l'humanité à un site qui sera visité, ou des acteurs du tourisme local à privilégier le désir des visiteurs potentiels sur la réalité historique. Ainsi les campagnes pour que l'architecture de Vauban soit inscrite sur cette liste mondiale (alors qu'on peut douter de la valeur esthétique de l'architecture militaire, sa dispersion sur plus de 50 sites en France en fait un enjeu important) ou l'exposition dans le moindre restaurant de la côte normande d'une mitrailleuse présumée du débarquement comme objet de contemplation gustative.

C'est au demeurant cette dimension économique qui dénature tout le processus depuis des siècles. On sait ainsi que les fameuses têtes Maoris dont on effectue actuellement le rassemblement en France (elles seraient 15 dont 8 à Branly) pour les restituer, seraient en grande partie des fabrications pour satisfaire le marché des voyageurs du XIX^e siècle avec des têtes d'esclaves, voire même de soldats anglais. Ainsi, un très grand nombre si ce n'est la plupart des 300 têtes déjà rapatriées n'ont pas trouvé de village preneur qui se reconnaîtrait dans les tatouages pour accueillir leur sépulture et restent dans les caves du musée d'Auckland. On touche du doigt la limite qui tient à la provenance de la définition de ce qu'est un patrimoine, limite dont on peut prendre conscience en lisant ce que l'Unesco dit de nous, les indigènes de la France, à table :

« 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, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire ». Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature. Parmi ses composantes importantes figurent : le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble ; le mariage entre mets et vins ; la décoration de la table ; et une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humer et goûter ce qui est servi à table). Le repas gastronomique doit respecter un schéma bien arrêté : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert. Des personnes reconnues comme étant des gastronomes, qui possèdent une connaissance approfondie de la tradition et en préservent la mémoire, veillent à la pratique vivante des rites et contribuent

³ Au fondement des sociétés humaines, Albin Michel 2007

ainsi à leur transmission orale et/ou écrite, aux jeunes générations en particulier. Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux⁴. »

Cette distanciation à l'égard de la sensorialité humaine qui traverse un repas et son caractère totalement non reproductible, qui fait que chaque repas est unique, se veut objectivité scientifique. Elle rejoint la notion d'universalité du patrimoine soulignée par l'enquête de Nathalie Heinich dont les interlocuteurs montrent un réel embarras lorsqu'un jugement personnel esthétique leur échappe « *Il n'y a pas à se poser la question de savoir si c'est beau ou pas beau. Ce qui est important c'est que ce soit inventorié.* » Les valeurs retenues par les enquêtés pour entrer dans les critères de l'inventaire sont :

- L'ancienneté qui est contradictoire avec le vieux, dégradé, le neuf étant valorisé par le public
- L'authenticité qu'elle traduit en « *continuité du lien entre l'objet et son origine, produit et son terroir, [...] Continuité substantielle, continuité stylistique, traçabilité, intériorité et originalité...* » Le caractère inentamé de l'objet, son intégrité, proches de la « pureté » sont d'autant plus importants que la chaîne des années est longue et peuvent chez l'expert susciter une émotion esthétique.
- La rareté est évoquée de façon ambiguë, positive à l'égard de l'ancienneté et de l'authenticité, elle peut être négative comme un objet inattendu peut être « détonant »,.
- La significativité est opposée à la rareté ; un objet peut intéresser par sa sérialité (multiplication industrielle) mais son intérêt dépendra du sens qu'y puisera le chercheur, inducteur de corrélations avec des histoires, d'autres objets, etc.
- La beauté esthétique est rejetée a priori mais revient par le biais de la « beauté scientifique » qui renvoie à la typicité et au sens, réservée donc aux initiés.

La fonction patrimoniale, pour Heinich, permet donc à un objet quelconque « *d'échapper au destin de « déchet », ainsi qu'à celui de simple « chose » réduite à sa matérialité et son utilité, pour devenir un « sémiophore » investi de significations, voire une « relique » ou un « objet sacré » qu'on ne peut ni vendre ni donner.* »

Mais par cette sacralisation scientifique et objective, s'opère une dissociation du caractère humain de l'objet que l'on souhaitait conserver, un arrachage de sa subjectivité temporelle. La continuité se fait non avec les êtres vivants qui contemplent l'œuvre mais avec les êtres disparus qui l'ont animée. Figurer les rituels du repas tels qu'ils sont décrits dans la démarche de l'Unesco revient à lui retirer toute humanité pour en faire un simulacre fantomatique à mi chemin entre le théâtre No surjoué et surmaquillé et Festen où derrière des rituels immémoriaux convenus se trame une tragédie bien actuelle.

⁴) <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00011&RL=00437>