

MUSEM : CENTRE DE FORMATION AUX ARTS CULINAIRES



**PARTICIPATION INCLUSION CONNAISSANCE CITOYENNETÉ
INTERGÉNÉRATIONNEL ÉCHANGE D'EXPÉRIENCES
CONSERVATION FEMMES JEUNESSE TRADITION**

1. Contexte

Située au sud-ouest de la région d'Anatolie en Mésopotamie, Gaziantep fait partie des plus vieilles villes du monde et a la particularité d'avoir été constamment habitée au cours des siècles. Son histoire remonte à l'Âge de Bronze et a été façonnée par les civilisations Hittite, Romaine, Byzantine, Seldjoukide et Ottomane. De par sa situation stratégique sur la Route de la soie, la ville devient, sous le règne Ottoman, un centre d'échanges de marchandises et de richesses mais aussi de croyances, traditions, pensées et connaissances scientifiques. Se crée alors dans la ville une

structure sociale multiculturelle unique, dont le reflet le plus intense se retrouve dans sa culture gastronomique.

Le projet a été lancé par la Municipalité métropolitaine de Gaziantep en avril 2013. Gaziantep s'identifie depuis toujours par sa cuisine, qui n'a jamais cessé d'être un agent majeur du développement économique et culturel de la ville. Pourtant, aucune institution en particulier n'était consacrée à la gastronomie traditionnelle.

Le défi pour la ville était alors trouver un moyen de faire interagir les structures spatiales et les pratiques culinaires, pour générer un espace urbain riche, productif et durable sur le plan social. Pour honorer ce défi, le MUSEM a suivi une approche du développement durable qui s'est révélée être porteuse de projet. Différents types de cours et d'événements y ont été organisés pour les jeunes, les enfants, les chef-fe-s, les étudiant-e-s et les femmes. L'objectif est de se souvenir de plats oubliés, d'assurer la transmission aux générations futures, d'améliorer les connaissances de la cuisine et d'enseigner les parties méconnues de la confection des plats.

LE PROGRAMME VISE À PRÉSERVER UN PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL, CELUI DE LA GASTRONOMIE DE GAZIANTEP, ET DE LE FAIRE CONNAÎTRE À UN PUBLIC PLUS VASTE.

Grâce à l'élan suscité par le Centre des arts culinaires MUSEM après 2 ans d'activités, Gaziantep s'est vu attribuer le prix EDEN de la Commission européenne pour le « Tourisme local et la gastronomie » ; la ville a également été sélectionnée pour devenir membre du Réseau des villes créatives de l'UNESCO dans le domaine de la gastronomie. Ces titres ont permis à Gaziantep d'occuper une place aux côtés des villes les plus réputées pour leur gastronomie à l'échelle mondiale.

2. Gaziantep et la culture

La ville a développé plusieurs applications telles que le plan d'action contre les changements climatiques, le plan de protection de l'environnement, les éco-parcs pour les pistaches et les olives ; ces plans visent à assurer la protection de l'agriculture, de l'équilibre écologique et de sa cuisine basée sur la production locale. En 2014, la Municipalité métropolitaine de Gaziantep a lancé un grand programme d'amélioration des rues, des infrastructures et de l'architecture de la ville, mais aussi des zones de logement. Des programmes d'aménagement paysager et des recherches de solutions pour les normes écologiques ont été initiés ; la restauration d'édifices historiques est également en cours.

DE PAR SA SITUATION STRATÉGIQUE SUR LA ROUTE DE LA SOIE, LA VILLE S'EST CRÉÉ UNE STRUCTURE SOCIALE UNIQUE ET MULTICULTURELLE QUI SE REFLÈTE GRANDEMENT DANS SA CULTURE GASTRONOMIQUE.

Gaziantep a mis en place différents programmes pour soutenir son développement. La gastronomie est conçue comme la principale force motrice d'encouragement à la participation des femmes à la vie active tandis que l'artisanat traditionnel s'occupe d'inclure les groupes défavorisés et les personnes en situation de handicap à la vie culturelle. La plupart des centres fournissent des formations en gastronomie et des sessions d'artisanat destinées à ces groupes. En outre, des projets similaires dont la mise en œuvre avait réussi par le passé sont utilisés dans l'actualité pour s'assurer que les centaines de milliers de migrant-e-s syrien-ne-s peuvent s'exprimer librement et mieux entrer en lien avec les habitant-e-s locaux-les. La gastronomie est un patrimoine culturel immatériel mais c'est l'un des facteurs les plus puissants de fusion culturelle pour tou-te-s à Gaziantep.



3. Objectifs et mise en œuvre du projet

1.1. Principal objectif

Le programme vise à préserver un patrimoine culturel immatériel, celui de la gastronomie de Gaziantep, et de le faire connaître à un public plus vaste (à l'échelle locale et internationale).

1.2. Étapes essentielles

Le Cours de cuisine de Gaziantep, organisé par le Centre public d'éducation et approuvé par le Ministère turc de l'éducation, comprend 264 heures de cours et des cours trimestriels. Au terme du cours, les élèves reçoivent un certificat délivré par la Municipalité métropolitaine de Gaziantep et le Ministère turc de l'éducation. Pendant les week-ends, des programmes de formation de 72 heures sont dispensés aux amateur·rice·s comme aux professionnel·le·s. Les formations se structurent en ateliers, concours, découvertes de la cuisine et portes ouvertes (ou autres activités promouvant la cuisine à Gaziantep), interviews de passionné·e·s, gourmet·te·s et de chercheur·se·s dans le domaine de la cuisine, etc. (total de 110 certificats pour les amateur·rice·s).

DEPUIS DES DÉCENNIES, LES ACTIVITÉS CULINAIRES TOUT COMME LA MUSIQUE, LA LITTÉRATURE, LE THÉÂTRE ET L'ARTISANAT TRADITIONNEL ONT ÉTÉ UTILISÉS POUR ÉDUQUER LES GENS AUX REVENUS LES PLUS MODESTES AINSI QUE LES FEMMES ET LES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP.

Même si les ressources gastronomiques font référence à la nourriture traditionnelle, des projets de Recherche et développement sont toujours en cours, et apportent leur aide à MUSEM pour répondre aux difficultés qui apparaissent éventuellement lors des formations. Tout en conservant l'authenticité de la cuisine de Gaziantep, le centre essaie d'améliorer les connaissances et les activités en lien avec tous les types de cuisine. C'est dans cette optique que des échanges éducatifs et des ateliers de cuisine avec des chef·fe·s d'autres pays sont organisés. En 2013, le chef Daniel Rebert (3 étoiles Michelin) a dispensé un atelier de 3 jours à différents groupes cibles. À ce jour, 360 personnes ont



achevé complètement leur formation à la Cuisine de Gaziantep et ont reçu un certificat justifiant de cette réussite. Un système de pré-inscription a même dû être mis en place au vu de la popularité du programme.

Le programme bénéficie aux travailleur·se·s du secteur alimentaire, aux groupes défavorisés, aux femmes, aux étudiant·e·s et aux personnes souhaitant travailler dans le secteur alimentaire. Pour résumer, à quiconque souhaite s'améliorer en cuisine de Gaziantep. Il a également grandement bénéficié à la population vivant dans les zones où existe un besoin de stimuler la revitalisation physique, économique et sociale, en particulier pour les femmes au foyer dont les enfants déjà grands sont partis et qui souhaitent rester actives et faire partie de la communauté. Le fait que les formations soient certifiées et reconnues par le Ministère de l'éducation génère un haut degré de satisfaction et d'estime de soi chez les participant·e·s. Cela leur permet de chercher un emploi dans le secteur alimentaire ou juste d'être reconnu·e·s au sein de leur famille.

EN TERMES DE DROITS HUMAINS ET D'ÉGALITÉ FEMMES/HOMMES, LE PROGRAMME FOURNIT UN ACCÈS À TOUTES AUX CUISINES, À LA FORMATION ET AUX CONCOURS, SANS DISCRIMINATION, ASSURANT AINSI L'INCLUSION CULTURELLE DES PERSONNES DÉFAVORISÉES.

4. Impacts

1.1. Impacts directs

Impacts sur le gouvernement local

Jusqu'ici, le Centre de formation aux arts culinaires MUSEM est le seul centre en Turquie directement soutenu par le Service social et culturel d'une municipalité. De fait, le programme est un projet pilote en Turquie et incarne un exemple à suivre pour les autres municipalités. L'impact du projet sur le gouvernement local peut également être mesuré avec l'établissement de cadres de planification, d'évaluation et d'indicateurs pour le développement culturel.

Impact sur la culture et les agents culturel·le·s locaux·les

Le projet bénéficie aux participant·e·s et remplit le personnel et les élèves de fierté. Il renforce la cohésion économique, sociale et territoriale ; il donne à la communauté une forte identité et renforce l'inclusion sociale et culturelle.

Impact sur le territoire et sur la population

Le programme permet d'identifier la population en difficulté et crée du lien social entre la gouvernance et les citoyen·ne·s. À travers la gastronomie et la convivialité qui en découle, de nombreuses personnes qui auraient hésité à entrer en relation avec les autres et leur culture, se décident à franchir ce cap et gagnent plus de confiance en estime de soi.

Impacts transversaux

Comme mentionné précédemment, ce programme peut être considéré comme un paradigme et un modèle pour les institutions locales et nationales. En termes de droits humains et d'égalité femmes/hommes, il fournit un accès à tou·te·s aux cuisines, à la formation et aux concours, sans discrimination, assurant ainsi l'inclusion culturelle des personnes défavorisées.

LES PROGRAMMES D'ÉCHANGE OU DE COLLABORATION AVEC LES CHEFS SONT ENCOURAGEANTS POUR LA COOPÉRATION CULTURELLE ET LE DIALOGUE INTER-CULTUREL.

1.2. Évaluation

La direction du Centre des arts culinaires a effectué une enquête suivant les normes des systèmes de gestion de la qualité ISO:9001. Une fois l'enquête terminée, les résultats ont été examinés et partagés avec le Conseil d'administration du Centre, puis avec le service culturel et social de la Municipalité métropolitaine de Gaziantep.

1.3. Continuité

La mise en œuvre du MUSEM a permis à la Municipalité métropolitaine de Gaziantep d'honorer ses obligations et de s'intéresser au futur de ce type de projet. Résultat du succès du Centre des arts culinaires et des recherches constantes de défis, d'autres programmes et projets ont suivi.

Le programme a ainsi permis à la ville de devenir membre du Réseau des villes créatives de l'UNESCO. L'objectif commun est de travailler ensemble pour placer la créativité et les industries culturelles au cœur des plans de développement local et coopérer activement à l'échelle internationale. Dans le cadre de ce réseau, Gaziantep a la responsabilité de créer des projets et des initiatives impliquant des citoyen·ne·s et des villes du réseau. De par leur approche internationale, ces programmes fourniront davantage d'opportunités et la possibilité pour la ville de participer à une échelle plus grande au dialogue inter-culturel et au niveau local d'étendre le programme du Centre à d'autres centres de la ville.

5. En savoir plus

La ville de Gaziantep a été candidate à la deuxième édition du Prix international CGLU – Ville de Mexico – Culture 21 (janvier-mai 2016). En juin 2016, le jury a publié son rapport final et demandé à la Commission Culture de CGLU de promouvoir ce projet comme exemple de bonne pratique de la mise en œuvre de l'Agenda 21 de la Culture.

Texte approuvé en décembre 2016.

Bonne pratique publiée en janvier 2017.

Cette fiche a été élaborée par M^{me} Derman Kahraman, directrice du service des affaires étrangères, Gaziantep, Turquie.

Contact : dermankahraman (at) gmail.com

Site Internet : www.gantep.bel.tr