



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture

le Réseau des villes créatives

CLT/CEI/CID/2008/PI/76
13/12/2007

Popayan

Ville UNESCO de gastronomie

Faits sommaires

- Une tradition gastronomique de plusieurs siècles: soupes et pétrissages, salades et assaisonnements, omelettes et crêpes de maïs, mais aussi des boissons traditionnelles, comme la chicha (boisson de maïs fermenté). Les aliments traditionnels sont encore consommés quotidiennement aujourd'hui (pommes de terre, maïs, riz depuis son introduction dans le pays, viande bovine, de porc et de poulet).
- Toute cette culture s'est transmise par tradition orale durant de nombreuses générations de cuisiniers et ce n'est que très récemment que cet héritage a été édité dans des ouvrages, tel que « Platos de las Abuelas » (Plats de grands-mères).
- S'affirme à Popayan une volonté de compiler les pratiques culinaires traditionnelles, avec une attention particulière portée à celles qui sont en danger et risquent de disparaître de la mémoire collective. Cependant, certaines méthodes culinaires ont survécu au progrès industriel et technologique, comme les desamargados (fruits et pelures de quelques agrumes plongés dans l'eau pendant plusieurs jours afin d'extraire leur saveur acide et amer et d'utiliser par la suite la douceur du sirop que l'on fait cuire).
- Respect de la tradition culinaire : surtout pendant la Semaine Sainte et Noël, où l'on trouve des aliments que l'on ne rencontre pas le reste de l'année (Sopas de ayuno (soupes du jeûne), sopa de vigilia (soupe de veille), plato de noche buena...)



Atouts gastronomiques majeurs

- Popayan possède un climat favorable à la culture, ce qui a donné naissance à une tradition gastronomique (légumes, maïs, pommes de terre, etc) à laquelle se sont ajoutés des aliments originaires d'Europe qui se sont très bien adaptés au climat (menthe, oignons, brocolis, etc).

Institutions pour la gastronomie

- Bibliothèques, archives, organismes d'études, associations
- Service national d'apprentissage (SENA), entité éducative d'ordre national. C'est une école de préparation aux techniques de cuisine et de service dans la restauration
- La Corporation gastronomique de Popayan : à l'origine du Congrès national de la national de la gastronomie de Popayan, elle offre aussi des formations dans des domaines comme l'organisation d'événements et le service de table.

Evènements gastronomiques et culturels

- **Premier congrès national de la gastronomie de Popayan** en 2003 auquel participent des cuisiniers, des professionnels du secteur de la gastronomie, des critiques de la cuisine, des journalistes, des historiens, des anthropologues, des biologistes et des écologistes. Événement annuel international qui regroupe les délégations des pays voisins (Pérou, Venezuela, Mexique, Argentine). Ce fut le premier événement de caractère académique et gastronomique en Colombie.
- **L'implantation de la gastronomie à Popayan :**
 - restaurants d'excellente qualité où l'on peut profiter de gastronomie internationale
 - restaurants populaires spécialisés dans la préparation et la vente de plats traditionnels, ancestraux ou typiques. La préparation traditionnelle de ces plats est sans altération depuis



plus d'un siècle.

- une offre de plats à travers un système que l'on pourrait appeler « a puerta cerrada » (la porte fermée), qui consiste à offrir quelques aliments traditionnels dans les salles à manger familiales, sans qu'elles aient la catégorie de restaurants ni ne disposent de local ouvert au public.

- **Marchés traditionnels d'aliments :**
Popayan compte quatre grandes places pour le marché où les galeries approvisionnées en tout type d'aliments (la Galeria del Barrio Bolivar, la Galeria de La Esmeralda, la Galeria de La Trece (ou del Barrio Alfonso Lopez) et La Galeria de Las Palmas).
Les clients conservent leur fidélité aux marchés, entre autre pour des raisons économiques.



Conférences et réseaux

- Durant le Congrès gastronomique célébré dans la ville de Puebla en 2003, s'est créée la Red Latinoamericana de Ciudades Gastronomicas (le réseau des villes gastronomiques latino-américaines), intégrant à ce moment-là Puebla, Popayan et Lima (réseau visant entre autre la collaboration dans le cadre de recherches scientifiques sur les cuisines autochtones des pays membres).
Cette collaboration internationale enrichit la culture gastronomique des participants et ouvre de nouvelles voies de coopération dans l'industrie agroalimentaire et touristique dans la région d'Amérique Latine.

Centres de formation et éducation

- L'université de Cauca, l'une des plus anciennes d'Amérique, s'est liée à la Corporation gastronomique de Popayan en ouvrant une discipline académique de recherches anthropologiques sur le patrimoine gastronomique de Popayan et des différentes régions du Cauca.. Popayan manifeste une volonté de sensibiliser les anthropologues en formation à l'intérêt des multiples perspectives anthropologiques qu'ouvrent les différentes

Impact économique



- **Industrie alimentaire traditionnelle :**
En tant que ville universitaire, une des plus grandes sources de revenus de pour de nombreuses familles de Popayan aux faibles ressources est celle qui dérive de la production d'aliments. L'élaboration domestique de plats traditionnels pour des étudiants venus dans la ville a été pendant 150 ans une tradition familiale à Popayan.
- Développement d'entreprises dans le secteur de la gastronomie (restauration, fabrication de meubles, artisanat des arts de la table, édition de livre de cuisine)
- La Corporation gastronomique de Popayan réalise des ateliers afin de former des personnes de milieux populaires dans des domaines liés à la gastronomie et le service de table. Ces formations font partie intégrante de ses politiques pour compenser le chômage et pour mettre à niveau les personnes qui travaillent dans les restaurants locaux.
- Le Réseau des villes gastronomiques latino-américaines s'intéresse à l'impact économique de la gastronomie, à la fois secteur créateur d'emploi et composante privilégiée des plans de développement touristique. La ville offre ainsi l'infrastructure requise pour que l'on puisse offrir des alternatives touristiques variées, comme celle du tourisme gastronomique. Popayan est devenu la première destination touristique gastronomique du sud ouest colombien.