



## Le terroir niçois et sa cuisine : entre patrimoine, tourisme, identité et politique

Aline Brochot <sup>1</sup>✉

<sup>1</sup> Université de Paris 1, CNRS – LADYSS, France

**Résumé.** Dans la région niçoise, le terroir, ses produits spécifiques et la tradition culinaire figurent au cœur du référentiel culturel et identitaire, tant individuel que collectif. La cuisine niçoise en particulier est l'objet de nombreuses actions de valorisation et de promotion, à commencer dans le domaine touristique. Mais au-delà d'une simple exploitation commerciale et parce qu'elle est l'expression vivante d'une communauté qui cultive ardemment ses origines, elle porte bien d'autres enjeux. C'est en effet tout un pan de l'identité niçoise qui s'exprime à travers cet ensemble de pratiques et manières de faire singulières. L'acte de manger est tout à la fois perçu comme un acte de reconnaissance entre pairs, un moyen de s'affirmer en tant que groupe socioculturel, et peut-être aussi un acte de résistance face aux multiples bouleversements économiques et sociaux que la région a connus. Autant de propriétés sur lesquelles les acteurs politiques s'appuient pour élaborer des programmes d'actions susceptibles de favoriser la cohésion sociale et le développement local.

Dans cet article nous nous appuyons sur les résultats de recherches menées dans le département des Alpes-Maritimes dans le cadre de plusieurs contrats de recherche sur les thèmes généraux de la culture et de la gastronomie régionales. Ils associent un ensemble d'entretiens directs avec des acteurs locaux de tous horizons (producteurs, chefs cuisiniers, restaurateurs, élus locaux, professionnels du tourisme...), des analyses documentaires (ouvrages scientifiques, articles de presse, sites internet) et des observations in situ, durant une vingtaine d'années.

**Mots-clés:** Nice, cuisine niçoise, terroir, patrimoine, tourisme, identité culturelle, développement local, politique municipale

**Abstract.** In the Nice region, the terroir, its specific products and the culinary tradition are at the heart of the cultural and identity reference system, both individual and collective. The cuisine of Nice in particular is the subject of numerous valorization and promotion actions, starting in the tourist field. But beyond a simple commercial exploitation and because it is the living expression of a community that ardently cultivates its origins, it carries many other issues. It is indeed a whole part of the Nice identity that is expressed through this set of practices and singular ways of doing. The act of eating is at the same time perceived as an act of recognition between peers, a way to assert oneself as a socio-cultural group, and perhaps also an act of resistance in the face of the multiple economic and social upheavals that the region has experienced. Properties on which

CORRESPONDENCE :

✉ Campus Condorcet, 5 cours des Humanités 93322  
Aubervilliers cedex

✉ [aline.brochot@univ-paris1.fr](mailto:aline.brochot@univ-paris1.fr)

ARTICLE HISTORY:

Received: 13.02.2024

Received in final form: 20.05.2024

Accepted: 22.05.2024

political actors rely to develop action programs likely to promote social cohesion and local development.

In this article we will rely on the results of researches carried out in the Alpes-Maritimes department within the framework of several research contracts on the general themes of regional culture and gastronomy. They combine a set of direct interviews with local actors from all walks of life (producers, chefs, restaurateurs, local elected officials, tourism professionals, etc.), documentary analyses (scientific works, press articles, websites) and in situ observations over a period of some twenty years.

**Keywords:** Nice, Nice cuisine, terroir, heritage, tourism, cultural identity, local development, municipal politics

---

### **Introduction : La cuisine, socle et expression de l'identité des territoires**

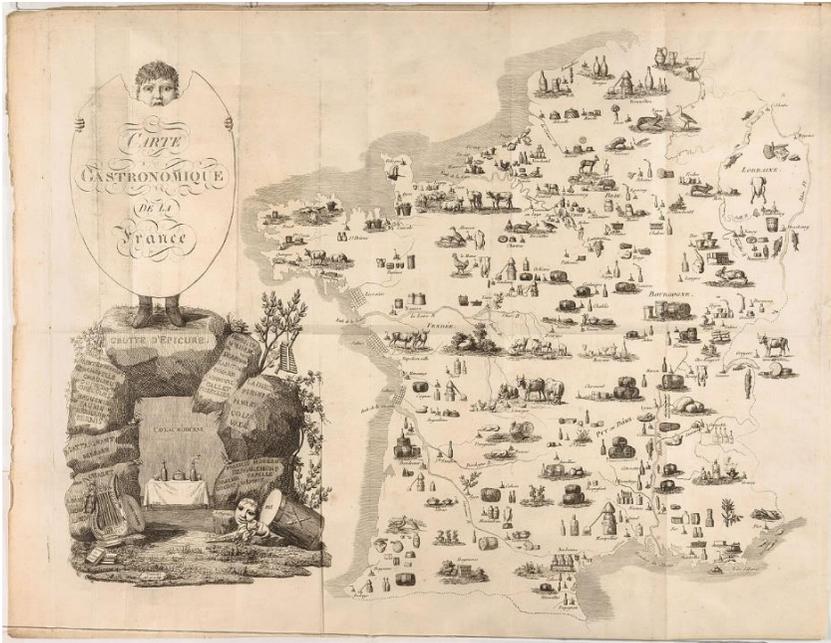
*« Résultat du croisement d'un milieu et d'une histoire, la cuisine répond, plus encore que toute autre, à une nécessité vitale, passe nécessairement par un rite collectif (le repas, son menu), une tradition (la recette, et la manière), une discrimination (le produit, le commentaire). On comprend qu'elle constitue l'une des expressions les plus spécifiques d'une ethnie et, aux Temps modernes, d'une nation. » (Ory, 1997, p. 3743)*

En France, l'affirmation que le terroir et la cuisine sont des éléments essentiels de l'identité, nationale comme régionale, ne fait de doute pour personne. Suivant Pascal Ory, cité en exergue, il est possible d'affirmer que c'est en grande partie par le produit que le pays – quelle que soit son échelle – est connu et reconnu. La création de la première « carte gastronomique de la France » en 1809 (figure 1) a initié un mode de représentation qui sera copié et repris jusqu'à nos jours. En associant à une région ou à une ville ses produits agricoles et spécialités culinaires les plus représentatifs, il s'agissait de faire ressortir les spécificités agricoles et qualités gastronomiques propres à chacune. Ce faisant, on posait là les bases d'une démarche de caractérisation et de labellisation des régions françaises qui n'allait cesser de se développer, que ce soit pour des raisons économiques ou plus largement politiques.

La création des appellations d'origine au début du XX<sup>ème</sup> siècle<sup>2</sup>, si elle répondait avant tout à un impératif de protection commerciale des produits viticoles face aux contrefaçons et à la concurrence extérieure, n'en a pas moins représenté une étape supplémentaire dans cette démarche en institutionnalisant, par la réglementation, le lien entre un produit et son terroir de production.

---

<sup>2</sup> La loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services avait introduit l'idée d'une nécessaire protection des caractéristiques et de l'origine des produits. Le décret-loi de 1935 relatif à la défense du marché du vin la renforce en créant l'Appellation d'origine contrôlée (AOC).



**Figure 1.** Carte de la France gastronomique

Source : Cadet de Gassicourt, 1809

L'industrie touristique a aussi largement participé à la fixation des stéréotypes régionaux, plus encore avec l'avènement de l'automobile. Ainsi, le guide Michelin porte une attention spéciale aux spécificités régionales en proposant par exemple, dès son édition de 1914, une carte de la « France gastronomique » (Guide Michelin, 1914, p.53), « afin de permettre aux touristes de profiter des richesses gastronomiques des contrées qu'ils traversent » et, dans l'édition de 1950, une carte des « Spécialités régionales généralement servies dans les hôtels et les restaurants » (Guide Michelin, 1950).

Ainsi s'est progressivement renforcée l'idée qu'il existe un lien indéfectible entre une cuisine et son territoire d'expression et, partant, entre des manières de faire et la communauté qui les détient et les perpétue. Car la cuisine est aussi le reflet de l'histoire singulière d'un lieu et de ses habitants, le « résultat du croisement d'un milieu et d'une histoire » dit Pascal Ory (1997). Histoire du lieu, mais aussi histoire familiale, ainsi que le rappelle de son côté Luce Giard : « Chaque habitude alimentaire compose un minuscule carrefour d'histoires » (Giard, 1999). Autant par la pratique culinaire que par l'acte de manger, on dit alors d'où l'on vient et qui l'on est.

Parce qu'elle représente à la fois l'expression et le ciment d'une communauté, la cuisine est aussi devenue un médiateur puissant dont le pouvoir symbolique a très tôt été exploité par le politique. On se souvient de la réponse de Talleyrand aux recommandations de Louis XVIII sur la position à tenir lors des négociations du Congrès de Vienne en 1815 : « Sire, j'ai plus besoin de casseroles que d'instructions écrites », érigeant ainsi la gastronomie au rang d'outil diplomatique, plus propice selon lui à

défendre les intérêts de la France<sup>3</sup>. Plus près de nous, l'Inscription du « Repas gastronomique des Français » sur la Liste du Patrimoine Culturel Immatériel de l'Unesco en 2010, initiée au plus haut niveau de l'Etat, si elle a été l'occasion de faire reconnaître à l'échelle internationale la spécificité du repas gastronomique comme mode d'expression privilégié de l'art de vivre à la française, a aussi fait de la protection et de la perpétuation de ses pratiques et filières professionnelles, un enjeu national.

## **1. Les produits du terroir et la cuisine, des éléments majeurs du patrimoine niçois**

La région niçoise présente un profil singulier à bien des égards. Nice est la Préfecture du département des Alpes-Maritimes, situé à l'extrême sud-est du pays et limitrophe avec l'Italie ; c'est la 5<sup>ème</sup> plus grande ville de France, à la tête de la « métropole Nice Côte d'azur » qui comprend à ce jour 49 communes et compte 550.000 habitants.

Du fait de sa configuration spatiale et de sa géomorphologie, le département conjugue les extrêmes : entre milieu littoral et milieu montagnard avec des altitudes qui vont de 0 à plus de 3000 m et avec une frange littorale totalement urbanisée et un arrière-pays rural faiblement peuplé. Autant d'éléments qui déterminent des conditions de vie et de production agricole très diversifiées.

Mais au-delà de ces caractéristiques physiques, la région niçoise présente aussi des particularités liées à son histoire, le Comté de Nice ayant appartenu pendant cinq siècles, de 1388 à 1860<sup>4</sup>, d'abord au duché de Savoie, ensuite incorporé au Royaume de Sardaigne jusqu'à son rattachement définitif à la France en 1860<sup>5</sup>.

Appartenance dont les traces autant matérielles que symboliques sont encore bien présentes et qui a nourri un sentiment d'exceptionnalité culturelle au sein de la population locale, qui se manifeste à travers des modes d'expression privilégiés : d'abord à travers la langue, le *nissart*, qui même si elle trouve de moins en moins de locuteurs est encore pratiquée dans certaines sphères sociales, associatives en particulier et visible dans l'espace public (noms de rues) ; ensuite à travers certaines traditions festives ou folkloriques soigneusement entretenues. Mais surtout, c'est à travers la valorisation des produits du terroir, des spécialités culinaires locales et plus globalement de la cuisine niçoise que se matérialise ce sentiment d'exclusivité.

Ainsi, certains produits spécifiques du terroir niçois, pour certains emblématiques (la courgette violon, la fleur de courgette, la blette, la févette...) sont omniprésents dans les recettes traditionnelles de la cuisine niçoise (salade niçoise, pan bagnat, ratatouille, farcis, tourte de blettes, etc.). En outre, la région niçoise abrite pas

---

<sup>3</sup> De fait, en régulant les diverses délégations lors de banquets somptueux, il obtiendra des résolutions beaucoup plus clémentes à l'égard de la France.

<sup>4</sup> Avec une parenthèse de 22 ans de 1792 à 1815 où il a été intégré à l'Etat français.

<sup>5</sup> Le département des Alpes-Maritimes est le résultat de l'agrégation de l'arrondissement de Grasse, détaché du département du Var, et du Comté de Nice nouvellement intégré au territoire national.

moins de quatre appellations d'origine. Trois relèvent de l'oléiculture : « Olives de Nice », « Huile d'olive de Nice », « Pâte d'olive de Nice » ; et une de la viticulture : « Bellet ou vin de Bellet », une « micro » aire d'appellation d'une cinquantaine d'hectares, qui présente la caractéristique d'être entièrement située sur le territoire de la commune de Nice<sup>6</sup>.

Pour se rendre compte de la place prise par cet ensemble « produit de terroir/cuisine niçoise », il suffit de parcourir les sites internet des collectivités locales ou des organismes de tourisme où les produits et spécialités emblématiques de Nice sont systématiquement mis en avant et font l'objet de rubriques spécifiques. Ainsi, sous le titre « *Vous reprendrez bien un peu de terroir ?* », le site de l'Office du tourisme de la métropole invite le lecteur à explorer dans le détail ses différents modes et lieux d'expression : le marché, les producteurs, les restaurants... (figure 2).

Ou bien sur le site de la Ville de Nice (figure 3), où les « produits locaux » et la « cuisine niçoise » sont au même titre que les « fêtes niçoises » expressément désignés comme faisant partie intégrante des « traditions niçoises ». Les menus déroulants renvoyant dans les deux cas à des descriptions très détaillées et à des listes de producteurs ou de restaurants qui proposent ces produits et spécialités.

Il ne faut pas voir là, de la part des différents acteurs locaux, ce qui serait une forme d'opportunisme pour se mettre dans l'air du temps qui privilégie le produit de terroir, le local et les circuits courts. Ici, c'est presque une sorte d'atavisme, un héritage qui est inscrit dans l'inconscient collectif des Niçois. La cuisine a en effet toujours été à la fois la base et l'expression de la culture et peut-être même, peut-on dire, de « l'exception culturelle » niçoise.

Ainsi, dans le « Mémorial du Pays Niçois 1968-1998 » (Filippi, 1999), ouvrage de prestige publié en 1999 pour célébrer les grandes heures et figures de Nice, un chapitre entier : « Esprit populaire et cuisine des anges », était consacré aux produits et spécialités régionales et à leurs plus illustres médiateurs, les chefs cuisiniers, devenus pour certains des figures légendaires dignes de figurer au « Panthéon » niçois.

---

<sup>6</sup> Reconnue dès 1941, elle produit des vins dans les trois couleurs, en majorité à base de cépages locaux : le rolle pour les blancs ; la folle noire et le braquet pour les rouges.



**Figure 2.** La gastronomie made in « Nice Côte d'azur »

Source : [explorenicecotedazur.com/inspirer/experiences-nice-cote-dazur/gastronomie-vins-et-produits-locaux-nice](https://www.explorenicecotedazur.com/inspirer/experiences-nice-cote-dazur/gastronomie-vins-et-produits-locaux-nice)



**Figure 3.** Les traditions niçoises

Source : [nice.fr/fr/les-traditions-nicoises](https://www.nice.fr/fr/les-traditions-nicoises)

En outre, des recherches effectuées dans les années 2000 sur le thème général de la culture régionale dans les Alpes-Maritimes (Brochot, 2001), il ressortait en effet clairement pour les interlocuteurs de toutes conditions, statuts ou professions que les produits locaux, la cuisine, certains plats emblématiques figuraient au premier plan du corpus de représentations et d'identification régional.

Il n'est donc pas exagéré de parler de « culte » du produit de terroir. Mais ce n'est peut-être pas tant le produit de terroir considéré en tant que tel, mais en tant qu'il

est la matérialisation, à travers la cuisine traditionnelle, d'une conscience collective d'appartenance à groupe culturel particulier, et qu'il importe de protéger pour que ce groupe se perpétue. Cette conscience, voire la certitude qu'ont les Niçois que dans leur cuisine réside un trait fondamental de leur identité, se concrétise dans plusieurs démarches de patrimonialisation.

### **1.1. Création du label « cuisine nissarde »**

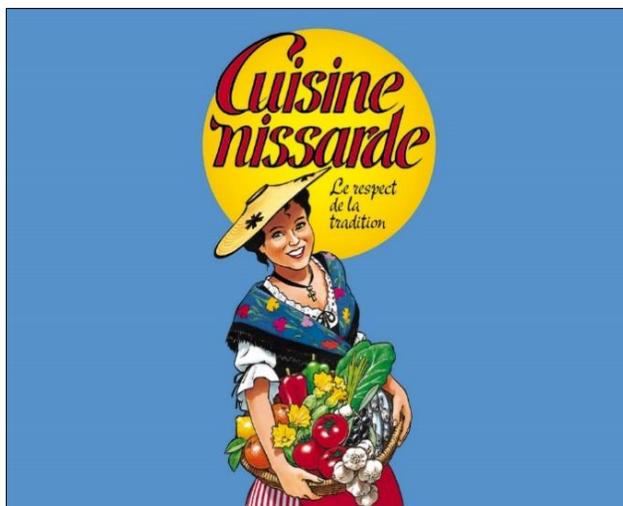
L'opération a été initiée en 1995 par l'Union départementale des Offices de tourisme et Syndicats d'Initiative (Udotsi) et une association de défense de la cuisine niçoise, « La Capelina d'Or »<sup>7</sup>, en réaction au constat du galvaudage des recettes emblématiques de la cuisine niçoise, y compris par certains restaurateurs niçois : « *C'est un comble : il est devenu difficile de trouver la vraie salade niçoise dans les restaurants de Nice* » déclare ainsi un conseiller municipal (Fiammetti, 2003 ; Huet, 2002).

Cette prise de conscience aboutit en 1998 à la création d'une marque, déposée à l'Institut National de la Protection Industrielle (INPI) : « Cuisine nissarde, le respect de la tradition » et à la mise en œuvre d'un programme d'actions visant à faire respecter non seulement l'esprit, mais aussi la pratique de la tradition culinaire niçoise (Brochot, 2004). Un Comité technique composé de professionnels et de spécialistes de la cuisine niçoise est d'abord formé afin de procéder à un recensement complet des ouvrages ayant trait à la cuisine niçoise, puis d'établir un inventaire et un historique des recettes. Un recueil des 15 recettes jugées les plus emblématiques<sup>8</sup>, qu'il convenait de respecter et de faire respecter, notamment dans les restaurants de Nice, est alors édité. Car c'est l'autre volet important de l'opération : il s'agissait aussi d'inciter les restaurateurs proposant des spécialités niçoises à mettre en permanence à leur carte au moins trois de ces recettes, obligatoirement faites maison et élaborées à partir de produits locaux, et dûment signalées par l'apposition du logo distinctif (figure 4).

---

<sup>7</sup> Le « Cercle de la Capelina d'or », créé en 1972 au Lycée hôtelier de Nice, a pour objectif « d'œuvrer pour l'enseignement, le maintien et la promotion de la vraie cuisine locale ».

<sup>8</sup> La salade niçoise, la pissaladière, le pan bagnat, les farcis, la ratatouille, le tian de courgette ou de courge, la poche de veau farcie, la daube, les raviolis, les gnocchis, le stockfish, les sardines farcies, la tourte de blette, les ganses et les beignets pommes-raisons secs.



**Figure 4.** Logo « Cuisine nissarde »

Source : Udotsi, 1998

Aujourd'hui, le label a été repris par la ville de Nice, le logo a été remanié et la liste de recettes s'est étoffée, mais « son objectif reste totalement inchangé : la défense et la promotion d'une cuisine niçoise authentique et faite maison. »<sup>9</sup>.

## 1.2. Inscription sur la Liste du Patrimoine Culturel Immatériel de la France

L'inscription en septembre 2019 des « Pratiques culinaires du Pays Niçois, de la mer à la montagne » sur la Liste du Patrimoine Culturel Immatériel de la France<sup>10</sup> constitue une nouvelle étape importante dans la reconnaissance du patrimoine culinaire niçois, en la portant au niveau national, avant une éventuelle inscription par l'Unesco au titre de Patrimoine Culturel Immatériel – ce qui ferait alors passer la cuisine niçoise dans une autre dimension, celle de patrimoine mondial.

Piloté par un Comité technique et scientifique dont les membres étaient des producteurs, des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, des enseignants et formateurs en cuisine, des associations et des universitaires, le dossier présentait un argumentaire qui mettait particulièrement en avant, outre la spécificité des produits, la permanence par la pratique culinaire de l'identité du territoire.

« Dans la cuisine du pays de Nice, des savoirs d'origine humble se mêlent étroitement aux pratiques festives et aux manifestations d'intégration des communautés. Respectueuses des produits frais et d'abord régionaux, ses pratiques culinaires sont associées à une identité territoriale forte, stable et ancienne. » (Fiche d'inventaire, p. 1).

<sup>9</sup> [www.nice.fr/fr/les-traditions-nicoises/la-cuisine-nicoise](http://www.nice.fr/fr/les-traditions-nicoises/la-cuisine-nicoise)

<sup>10</sup> Fiche d'inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel de la France N° : 2019\_67717\_INV\_PCI\_FRANCE\_00443

Une partie importante du dossier est d'ailleurs consacrée aux « Modes d'apprentissage et de transmission »<sup>11</sup>. On y souligne l'importance d'une « *transmission toujours vivante dans les familles* » et l'action « *d'associations locales, parfois centenaires (telle l'Estocaficada, fondée en 1905) et toujours actives, attachées à la cuisine niçoise et à sa transmission* ». (Fiche d'inventaire, p. 6).

Une dimension que le maire de Nice n'a pas manqué de réaffirmer dans la préface d'un livret de recettes réalisé en 2023 dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial de la Métropole Nice Côte d'azur<sup>12</sup> : « *Il s'agit, surtout, de la recette du succès de notre cuisine, qui fait entièrement partie de notre identité, de notre patrimoine [...] Un savoir-faire ancestral que l'on doit préserver et valoriser en le transmettant à travers les générations...* »<sup>13</sup>.

## **2. La cuisine niçoise : pilier de l'offre touristique et point d'appui de l'affirmation identitaire**

Ici comme ailleurs, mais peut-être plus qu'ailleurs, produits et spécialités culinaires figurent tout naturellement parmi les produits phares de l'offre touristique. Aucun guide ou structure de promotion du tourisme ne saurait passer sous silence ce segment essentiel pour l'économie régionale, non seulement en termes d'image, mais aussi en termes financiers.

En effet, d'après une étude de la Chambre de Commerce et d'Industrie des Alpes-Maritimes (2023), le secteur du tourisme a produit en 2022, un chiffre d'affaires (CA) de 4,4 Mrds d'euros (soit 7% du CA total du département), dont l'hôtellerie et la restauration représentent à eux seuls 80%. C'est la Métropole Nice Côte d'azur qui recense le plus grand nombre d'établissements et d'emplois de la filière, contribuant pour plus de la moitié à son CA (2,2 Mrds d'Euros).

Aussi, manifestations autour des produits locaux (foires, marchés, festivals de cuisine...), visites de producteurs, circuits gourmands, restaurants de toutes catégories, sont-ils dûment répertoriés et vantés comme des « incontournables » de tout séjour touristique.

Pour ne prendre qu'un exemple, le site de l'Office du Tourisme de la Métropole Nice Côte d'azur propose en effet une offre très complète de découvertes et d'expériences autour de la gastronomie locale. La « Gastronomie » est ainsi proposée comme une « Expérience » à vivre, tandis qu'au même titre que les musées et monuments historiques, les « Marchés », « Domaines vinicoles », « Artisans et

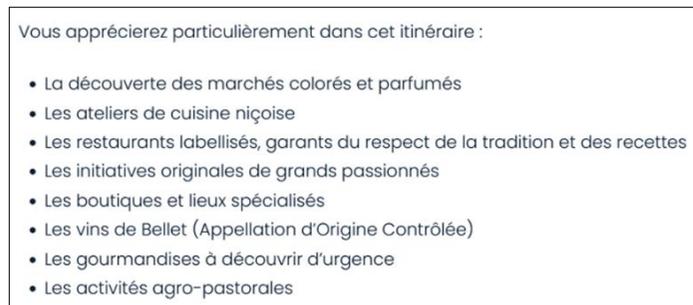
---

<sup>11</sup> L'existence et la mise en œuvre d'actions destinées à assurer la transmission du patrimoine inscrit est l'un des critères requis par l'Unesco.

<sup>12</sup> « Les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont l'ambition de fédérer les différents acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation, contribuant ainsi à la prise en compte des dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé de ce territoire. »

<sup>13</sup> Christian Estrosi, préface du livret *Cuisine niçoise : la recette du succès*, 2023

producteurs » sont présentés parmi les « lieux à visiter »<sup>14</sup>. Plus encore, un circuit de six jours consacré à la « Cuisine niçoise et produits du terroir » est proposé parmi les nombreuses « suggestions d'itinéraires ». Programme extrêmement complet qui, appliquant la formule « de la graine à la fourchette » prônée dans le Projet Alimentaire Territorial, guide le visiteur des lieux de production et de transformation jusqu'aux lieux de dégustation, démontrant ainsi à la fois la très grande diversité de l'offre et la volonté d'intégrer l'ensemble des acteurs de la filière dans l'économie touristique (figure 5).



**Figure 5.** Les thématiques du circuit « Cuisine niçoise et produits du terroir »  
Source : [explorenicecotedazur.com/itineraires/cuisine-nicoise-produits-du-terroir-itineraire](https://www.explorenicecotedazur.com/itineraires/cuisine-nicoise-produits-du-terroir-itineraire)

Au-delà de son attractivité touristique et commerciale, la valorisation des produits du terroir et de la cuisine niçoise relève aussi d'un tout autre enjeu : celui de la préservation et de l'affirmation d'une identité locale. Le lien entre cuisine et identité est d'ailleurs si fortement ressenti que porter atteinte à l'une est considéré comme porter atteinte à l'autre : « *En malmenant la cuisine de Nice, on malmène sa population* » rappelle-t-on dans un article en ligne en 2018 (Tavitian, 2018). On peut énoncer plusieurs raisons à cette affirmation.

Tout d'abord, c'est une cuisine « qui parle nissart », beaucoup de spécialités et recettes n'ayant jamais été traduites en français (pan bagnat, trucha, bagna cauda, estocaficada...). Ce qui renforce encore la touche de « nissardité » visible dans le paysage du quotidien à travers noms de restaurants, plaques de rues, affichages bilingues..., et qui par conséquent implante l'idée qu'on est là dans un territoire à part où on ne parle pas la même langue qu'ailleurs, renvoyant de fait à une histoire toujours très prégnante dans les esprits, celle du Comté de Nice. « *La cuisine niçoise est une partie de notre identité. Cette cuisine est aussi liée à l'histoire du comté de Nice, qui lui-même a vécu une situation particulière, isolé de la France de 1388 à 1860* », ainsi que le rappelle cet historien, co-rédacteur de la fiche d'inventaire du PCI (Tavitian, 2018).

<sup>14</sup> <https://www.explorenicecotedazur.com/inspirer>

C'est aussi une cuisine familiale, pratiquée au quotidien et dont les recettes ont été transmises de génération en génération. Détenir et maîtriser ces recettes est en soi une preuve de sa légitimité sociale, non seulement au sein du groupe où, pour beaucoup, « *manger niçois c'est s'affirmer niçois* »<sup>15</sup>, mais aussi une preuve de légitimité face aux nouveaux venus, quels qu'ils soient. Savoir cuisiner et manger niçois peut alors être interprété comme une forme de réaction, voire de résistance, face à ce que beaucoup désignent ici comme « l'invasion » de la région<sup>16</sup>.

Au-delà, on peut aussi y voir une forme de réaction face à la mondialisation culturelle, ici symbolisée par le « *burger* », à travers des discours qui, pour être énoncés sur un ton humoristique, n'en sont pas moins des manifestes explicites (figure 6).



**Figure 6.** « Je suis Mc Bagnat ! »

Source : Illustration parue dans Lou Ligamen, *Bulletin de la fédération des associations du Comté de Nice*, 1999

Il y a sans nul doute, à travers la cuisine niçoise, la volonté très forte de se distinguer aussi bien socialement que territorialement. L'acte de manger devient un moyen de se reconnaître entre pairs et, sans doute aussi, un moyen d'atténuer la nostalgie de l'entre-soi perdu en même temps que l'autonomie du Comté. Autant d'attributs, qui sont pensés et vécus comme des marqueurs de cohésion sociale, et qui trouvent presque naturellement des résonances dans l'action politique locale.

### 3. Le terroir, support et objet de l'action municipale

La valorisation politique du terroir – au sens large – n'est pas chose nouvelle. Elle fait en effet partie intégrante de la démonstration que les maires successifs ont toujours voulu faire de l'identité singulière de Nice (Médecin, 2003). On peut même affirmer

<sup>15</sup> Extrait d'entretien, 2003.

<sup>16</sup> Ce terme est constamment revenu lors des enquêtes de terrain réalisées sur le thème de la culture régionale. Il est vrai que le département a connu un solde migratoire très important durant les années 1960 – 1980, qui s'est traduit par une urbanisation massive du littoral et de la vallée du Var.

que c'est devenu un « passage obligé » du positionnement et de l'action politique. Il faut avant tout souligner qu'à une seule exception<sup>17</sup>, tous sont Niçois d'origine et donc imprégnés de cette culture du local qu'ils contribuent à entretenir et à promouvoir, que ce soit par intime conviction ou par intérêt électoraliste. Car, tous comprennent bien le bénéfice qu'il y a à supporter la fibre régionaliste, voire autonomiste à certaines périodes, encore bien présente à Nice et dans tout le département, notamment dans les milieux associatifs.

C'est donc un localisme revendiqué qui se concrétise par un ensemble d'actions de promotion et de soutien à l'agriculture locale, à ses producteurs, et globalement à tous les acteurs de la sphère agro-alimentaire.

### 3.1. « Le Goût de Nice. Secrets et Saveurs du Pays »

L'une des opérations récentes la plus significative est la création en juillet 2017 d'une boutique dénommée « Goût de Nice. Secrets et saveurs du pays ». Elle est inaugurée par Christian Estrosi, le maire de Nice et président de la Métropole Nice Côte d'azur, accompagné des représentants de la Chambre d'Agriculture et de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, partenaires du projet (figure 7).



**Figure 7.** Inauguration de la boutique « Goût de Nice »  
Source : photographie extraite du dossier de presse, 2017

Elle est de fait un modèle original en matière de vente de produits agricoles, à la fois dans sa forme et dans son mode de fonctionnement. Sorte de vente à la ferme centralisée, elle est conçue comme un dépôt-vente où les agriculteurs des communes de la Métropole peuvent venir déposer leurs produits, moyennant la signature d'une convention avec la Métropole, qui fait office de Charte d'engagement qualité.

---

<sup>17</sup> Jacques Peyrat, maire de 1995 à 2008, est né à Belfort, mais très jeune installé à Nice où il fera toute sa carrière.

Ce qu'il importe de souligner ici est que cette opération répond directement à une promesse de campagne ainsi que Christian Estrosi le rappelle dans l'éditorial du Dossier de presse paru pour l'occasion. Promesse qui s'inscrit, il le souligne aussi, dans une politique globale de préservation des territoires agricoles et de soutien aux producteurs<sup>18</sup>.

Plus qu'une simple vitrine du terroir niçois à l'attention des visiteurs, cette boutique se veut aussi un véritable manifeste de l'action municipale et métropolitaine où il s'agit de rappeler, à travers des actions concrètes, l'implication des acteurs politiques de la ville de Nice dans la préservation de l'agriculture et dans la défense du « local », tout en incitant les consommateurs à appuyer la démarche (figure 8).

**Christian Estrosi**  
Maire de Nice, Président de la Métropole Nice-Côte d'Azur, Président délégué de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

« Depuis 2012 et la création de la Métropole Nice Côte d'Azur, j'ai souhaité de valoriser l'ensemble des richesses qui composent notre territoire.

**La valorisation du monde rural et agricole et le soutien aux activités économiques ont fait partie de mes priorités.** Longtemps délaissés, les agriculteurs et les artisans sont les garants de la qualité et de l'excellence du territoire de Nice Côte d'Azur.

Des mesures phares ont été mises en oeuvre et notamment l'installation de jeunes agriculteurs, les fonds d'aides aux communes pour acquérir du foncier agricole, la mise en place d'une politique de soutien aux filières emblématiques de la Métropole : AOP huile et olive de Nice, miels, vins de Bellet, châtaignes, tant de produits qui sont la richesse du territoire.

Aujourd'hui, c'est un nouvel engagement que j'ai pris lors de la campagne des municipales qui se réalise : celui de créer une « Maison des Terroirs », en collaboration avec nos partenaires des Chambres d'Agriculture et des Métiers et de l'Artisanat. Vitrine de nos productions et de nos savoir-faire, miroir de la variété de nos paysages, de la qualité de nos produits, de la notoriété de notre gastronomie, cette maison des terroirs, unique en France au coeur d'une grande ville, est aujourd'hui une réalité.

**La Métropole a, pour ce faire, souhaité mettre à disposition des agriculteurs et des artisans un lieu unique totalement réhabilité pour retracer notre territoire. Un modèle économique inédit dans lequel les exploitants pourront bénéficier de la notoriété de la Ville de Nice pour vendre leurs produits. C'est cette solidarité des différents terroirs qui composent la Métropole Nice Côte d'Azur que j'ai toujours voulu promouvoir et qui est au coeur de ce projet. »**

(Edito du Dossier de presse, 2017)



Figure 8. Cliché A. Brochot, 2021

### 3.2. Label Cuisine nissarde

On l'a déjà évoqué, la ville de Nice a repris et développé le label « Cuisine nissarde » en 2014, sa gestion étant désormais intégrée au sein de l'Office du Tourisme et des Congrès de Nice (OTCN)<sup>19</sup>. Mais la ville va plus loin en énonçant des critères d'admission, des règles de fonctionnement et un contrôle beaucoup plus stricts pour les restaurateurs candidats. Ainsi, pour obtenir le label, ce ne sont plus 3 mais au minimum 5 plats issus du livret de recettes (qui a été étoffé, passant de 12 à 25 recettes) qui doivent être régulièrement proposés ; un vin de Bellet ou du Comté de Nice (à défaut des Alpes-Maritimes) doit en outre obligatoirement figurer parmi les propositions de la carte des vins ; et l'atmosphère proprement niçoise du restaurant

<sup>18</sup> Plusieurs dispositions du Plan Local d'Urbanisme de la ville de Nice et du Plan de la Métropole vont dans ce sens.

<sup>19</sup> L'ancienne structure animée par l'Udotsi et La Capelina d'or ayant été menacée de disparition faute de financements pérennes et de cadres pour l'animer.

doit être rendue explicite par une décoration qui reprend « *des indicateurs du patrimoine du Comté de Nice (blason, drapeau, photos...)* »<sup>20</sup>.

### **3.3 Ateliers de cuisine niçoise**

Dans le même élan, la ville a également repris et développé depuis 2019 le concept des « Ateliers de cuisine niçoise » initié par l'association « la Capelina d'or » en 1998, en les institutionnalisant au sein d'une structure financée et gérée par la municipalité. Destinés au grand public, cette formule (payante) propose « *de découvrir la richesse du patrimoine culinaire niçois en mettant « la main à la pâte » en compagnie d'un chef spécialisé dans la cuisine niçoise.* »<sup>21</sup>. Il s'agit en outre d'assurer, via un enseignement « officiel », la conservation du patrimoine culinaire niçois, d'une part, et de démontrer auprès des instances du Patrimoine mondial, la volonté de la municipalité dans la pérennisation des savoir-faire locaux, d'autre part. « *Ce projet intervient alors même que le Comité du patrimoine ethnologique et immatériel du Ministère de la Culture vient d'officialiser l'inscription des pratiques culinaires du pays niçois à l'inventaire du Patrimoine National de la France. Il prolonge la politique municipale en faveur de la valorisation du patrimoine niçois [...]* »<sup>22</sup>.

### **3.4 Projet Alimentaire Territorial Métropole Nice Côte d'azur**

Destiné à mettre en œuvre un programme global d'actions dont l'ambition est de parvenir à « *une gouvernance alimentaire pérenne sur le territoire* », le Projet Alimentaire Territorial Métropole Nice Côte d'azur, initié par son président en 2021, constitue quant à lui une nouvelle étape dans la volonté affichée par les édiles politiques de Nice de valoriser les ressources agroalimentaires locales<sup>23</sup>. L'un des axes principaux est la « Relance de la production agricole et nourricière locale », notamment par une politique de préservation des superficies agricoles et par une démarche de communication grand public fondée sur les spécificités des produits locaux. L'édition d'un livret de recettes conçues à base de produits cultivés dans le territoire de la Métropole est ainsi l'une des premières actions réalisées, dès l'engagement de l'opération.

A travers toutes ces opérations, portées, voire initiées par les acteurs politiques, c'est un projet global de développement territorial qui se dessine et qui concerne toute la société locale, pour aujourd'hui et pour demain.

---

<sup>20</sup> <https://www.explorenicecotedazur.com/espace-partenaires/vous-souhaitez/rejoindre-nos-labels/>

<sup>21</sup> <https://www.explorenicecotedazur.com/atelier-cuisine-nicoise/>

<sup>22</sup> <https://www.nice.fr/fr/actualites/l-atelier-cuisine-nicoise/mairie?type=articles>

<sup>23</sup> <https://www.nicecotedazur.org/services/environnement/le-projet-alimentaire-territorial-pat-nca/>

## **Conclusion : Des actions locales, des enjeux globaux**

Les produits du terroir et la cuisine niçoise sont donc au cœur d'un ensemble cohérent d'actions qui répondent à des enjeux qui vont bien au-delà de leur seule préservation et promotion.

Dans cette région, soumise à une immigration continue et à une urbanisation massive depuis les années 1960, la préservation de l'agriculture est l'une des préoccupations majeures. La diminution constante des surfaces cultivées a en effet durablement affecté la plaine du Var où se concentraient les cultures maraîchères, pourvoyeuses des produits emblématiques du terroir niçois. Aussi, les opérations de labellisation et de promotion des produits locaux constituent-elles de puissants leviers pour la mise en œuvre d'une politique active de maintien et de reconquête des terres agricoles, propre à assurer une plus grande autonomie alimentaire de la Métropole Nice Côte d'azur<sup>24</sup>.

Il s'agit aussi de préserver voire de renforcer une ressource qui participe pour une part importante au développement économique du territoire niçois, notamment via son exploitation touristique.

Au-delà des aspects matériels, c'est aussi dans le domaine culturel et symbolique que les enjeux pour l'avenir du territoire se révèlent les plus forts. La labellisation de la cuisine traditionnelle et la reconnaissance de son statut patrimonial, si elles procurent un point d'appui indéniable à la démonstration d'une identité culturelle proprement niçoise toujours fortement revendiquée, fournissent par là-même l'argumentation nécessaire pour affirmer sa représentativité sociale et politique. Et c'est sur cette force de cohésion sociale, émanant d'une culture partagée et vécue au quotidien, que les structures politiques de la ville s'appuient pour construire leur propre légitimité et ainsi assurer leur reproduction.

## **Déclaration de divulgation**

Aucun conflit d'intérêts potentiel n'a été signalé par l'auteure.

## **Références**

- Brochot, A. (dir). (2001). *Cultures régionales : territorialité, dynamiques, enjeux*, Rapport au ministère de la Culture et de la Communication - Département des Etudes et de la Prospective, décembre 2001, 306 p. + cartes + annexes.
- Brochot, A. (2004). Cuisine nissarde et particularisme niçois, *Géographie et Cultures*, 50 (2004), 45-61. <https://doi.org/10.4000/gc.16888>
- Cadet de Gassicourt, C.-L. (1809). *Cours gastronomique, ou, Les dîners de Manant-ville: ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire*. Capelle et Renand, 364 p.

---

<sup>24</sup> Alors que seulement 2,1% de l'alimentation consommée au sein de la Métropole est produite localement selon le Diagnostic territorial du Projet Alimentaire Territorial publié en 2023 (p.11).

- Chambre de Commerce et d'Industrie Nice Côte d'Azur. (2023). *La filière tourisme dans les Alpes-Maritimes*, mai 2023.
- Giard, L. (1999). Faire la cuisine, In : de Certeau, M., Mayol, P., Giard, L. - *L'invention du quotidien tome 2 : Habiter, Cuisiner*. Paris : Gallimard, Folio Essais, 416 p.
- Guide Michelin, 15<sup>ème</sup> année, 1914.
- Guide Michelin, 1950.
- Huet, J. (2002). « Pas de salade avec la cuisine niçoise », *Le Figaro*, 1 juin 2002
- Fiammetti, P. (2003). « La salade niçoise sème la zizanie », *Nice Matin*, 18 août 2003
- Médecin, J. (2003). *La bonne cuisine du Comté de Nice*. Paris : Editions Julliard, 1972, 1981, 1993 ; réédition revue et augmentée, Solar, 1997, 2003.
- Métropole Nice Côte d'Azur, Ville de Nice. (2017). *Le Goût de Nice*, Dossier de presse, 15 p.
- Métropole Nice Côte d'Azur. (2023). *Cuisine niçoise : La recette du succès*.
- Métropole Nice Côte d'Azur. (2023). *Projet Alimentaire Territorial, Restitution du diagnostic*, 28 p.
- Ministère de la Culture. (2019). *Pratiques culinaires du Pays Niçois, de la mer à la montagne*. Fiche d'inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel de la France : 2019\_67717\_INV\_PCI\_FRANCE\_00443.
- Ory, P. (1997). « La gastronomie », In : Nora, P. (dir.) - *Les lieux de mémoire*, vol. 3. Quarto, Gallimard, pp. 3743-3769.
- Filippi, O. (1999). *Le Mémorial du pays niçois 1968-1998*. Nouméa : Editions Planète Mémo, 591 p.
- Tavitian, Z. (2018). « En malmenant la cuisine de Nice, on malmène sa population ». [En ligne] Disponible à : <https://www.slate.fr/story/165557/malmener-cuisine-nicoise-population-nice-restaurants-francais-reduction-salade-identite>