Le Danemark se mobilise pour reconnaître la gastronomie comme une forme d'art

VisitDenmark
www.visitdenmark.fr

Lors du symposium gastronomique mondial Convergence, le ministre danois de la Culture, Jakob Engel-Schmidt, a annoncé que le ministère de la Culture allait étudier la possibilité de reconnaître officiellement la gastronomie comme une forme d'art. Cette initiative marque un changement dans la manière dont la gastronomie est perçue, passant d'un simple artisanat à une discipline culturelle et artistique, renforçant ainsi la position du Danemark en tant que destination culinaire de premier plan à l'échelle mondiale.

L'annonce a été faite devant un public composé de **60 chefs cuisiniers de renommée mondiale et de plus de 1 200 invités internationaux et danois**, soulignant le rôle croissant du **Danemark en tant que pôle d'innovation à la croisée de la gastronomie, de la culture et de la créativité**. Le ministère va désormais examiner si l'expression gastronomique peut obtenir une reconnaissance officielle en tant que discipline artistique.

Si cela se concrétise, ce pourrait marquer une **étape historique dans la politique culturelle danoise** et ouvrir la voie à une **compréhension plus large de la gastronomie** en tant que forme d'art, qui complète la scène culinaire de renommée internationale du Danemark et renforce l'attrait du pays en tant que destination pour le **tourisme gastronomique**.

« Lorsque nous faisons l'expérience de la gastronomie au plus haut niveau, cela va bien au-delà de la simple nourriture. C'est de l'art. Le Danemark est une corne d'abondance de gastronomie de classe mondiale. C'est pourquoi il est logique d'examiner si nous pouvons reconnaître la gastronomie pour

ce qu'elle est : une forme d'art », déclare le ministre de la Culture Jakob Engel-Schmidt.

La gastronomie comme attraction culturelle

Le **Danemark** est depuis longtemps **reconnu internationalement pour son innovation culinaire**, de la nouvelle cuisine nordique à une nouvelle génération de **concepts gastronomiques expérimentaux**. La gastronomie joue un rôle central dans l'identité culturelle du Danemark et dans les expériences recherchées par les visiteurs qui se rendent dans le pays spécifiquement pour la nourriture, les restaurants et les récits culinaires.

Parmi ses nombreuses distinctions culinaires, le Danemark abrite le restaurant ***Noma***, élu cinq fois meilleur restaurant du monde, compte le plus grand nombre de restaurants étoilés Michelin de la région nordique et est le berceau du *Manifeste de la nouvelle cuisine nordique*, qui a façonné la gastronomie nordique et influencé la pensée culinaire mondiale. Cette solide base culinaire place naturellement le Danemark en position d'accueillir la cérémonie nordique Michelin pour la deuxième année consécutive, cette fois-ci dans les célèbres jardins de Tivoli à Copenhague, le 1er juin.

L'un des moteurs de la discussion est le chef **Rasmus Munk**, fondateur du restaurant ***Alchemist***, basé à **Copenhague**. Ici, la nourriture est utilisée comme un moyen d'expression artistique, combinant conscience sociale, esthétique et performance sensorielle. Munk est également le créateur de ***Convergence***, un **symposium qui rassemble des chefs, des penseurs et des leaders culturels afin d'explorer le rôle plus large de la gastronomie dans la société**.

« Au cours des cinq dernières années, j'ai travaillé avec détermination à développer un nouveau langage culinaire, avec l'ambition que la gastronomie soit un jour reconnue comme une forme d'art indépendante. Je suis à la fois heureux et profondément reconnaissant de la nouvelle d'aujourd'hui, c'est une étape importante pour moi. Ce qui peut sembler aujourd'hui de niche et avant-gardiste se répandra et influencera, avec le temps, la société dans son ensemble. Le Danemark a déjà montré au monde ce que peut

être la gastronomie. Il s'agit maintenant de garantir un espace pour l'expérimentation et le développement des talents, de la même manière que nous reconnaissons et soutenons d'autres formes d'art », déclare Rasmus Munk.

De la niche au grand public

Considérer la **gastronomie comme un art** n'est pas une question d'exclusivité, mais de **développement culturel, guidé par l'idée que les mouvements culturels plus larges émergent souvent d'environnements spécialisés et expérimentaux**.

« Je crois que la nourriture peut devenir un art grâce à l'intention, la transformation, la communication et le contexte. L'un des plus grands défis pour les chefs qui repoussent les limites de la gastronomie aujourd'hui est que toute la gastronomie, quel que soit son niveau ou son ambition, est considérée comme un artisanat et donc régie par des cadres commerciaux. Dans ces conditions, il est difficile de travailler avec la gastronomie comme une discipline artistique qui nécessite des recherches et une exploration approfondie. Si la gastronomie était reconnue et soutenue comme une forme d'art, les chefs créatifs pourraient opérer à un autre niveau et, dans le même temps, les résultats pourraient devenir beaucoup plus accessibles au public », explique Rasmus Munk.

Le Danemark a déjà élargi la conception de ce qui constitue l'art et la culture, en décernant une distinction nationale pour l'ensemble de sa carrière au pionnier du heavy metal King Diamond et en reconnaissant les jeux vidéo comme un média culturel et artistique grâce à des programmes de financement ciblés.

Dans cette optique, explorer comment la gastronomie peut être reconnue au même titre que d'autres formes d'art est une étape naturelle dans l'évolution continue du Danemark en tant que nation culturelle et destination de choix pour les voyageurs à la recherche d'expériences culinaires enrichissantes et de grande qualité.

Lien vers les voyages culinaires au Danemark : https://www.visitdenmark.com/denmark/things-do/eat-drink/danish-food

Lien vers la salle de presse de VisitDenmark (avec photos culinaires) : https://platform.crowdriff.com/m/visitdenmark

Photo du ministre de la Culture Jakob Engel-Schmidt : https://kum.dk/fileadmin/_kum/4_Ministeriet/Kulturministeren/Jakob-Engel-Schmidt-Foto-Nana-Reimers.jpg

Images

https://platform.crowdriff.com/m/visitdenmark

Communiqués de presse

https://www.visitdenmark.fr/presse/press-room/communiques-de-presse

Bureau de presse VisitDenmark

Salle de presse de VisitDenmark

Anna Orlando – Senior Press & PR Manager, France, Italy and Spain aor@visitdenmark.com

Giulia Ciceri – Press & Travel Trade Manager, France, Italy and Spain gc@visitdenmark.com