

Vendredi 2 décembre 2022

SUBLIME PÉRIGORD

Par **Monsieur Philippe GRANDCOING - Historien**



Pour sa 1^e venue à l'UTATEL, l'historien Philippe Grandcoing a concocté, devant un très nombreux public, la recette du Sublime Périgord. Quels ingrédients a-t-il fallu pour transformer en une destination touristique internationalement reconnue, un territoire qui, au XIX^e siècle, à l'exception de la vallée de la Dordogne, est jugé pauvre, mal desservi, resté à l'écart de la Révolution industrielle, de l'essor agricole, peuplé de villageois frustes à la limite de l'animalité et de la barbarie, ponctué de villes sales et sans intérêt ?

D'abord, la gastronomie. Dès le XVIII^e siècle, truffes et pâtés de Périgueux aux perdrix confites flattent les papilles versaillaises qui bientôt se délecteront d'une sauce affirmant clairement son origine. Les produits du Périgord s'invitent dans les châteaux comme dans les cuisines bourgeoises. Au XX^e siècle, le rude terroir est devenu pays de cognac et sa cuisine objet de tourisme. Ce tourisme que le voyage du président Poincaré en 1913 soutenu par les 1^{ers} syndicats d'initiative avait peiné à développer. Brantôme, Les Eyzies se dotent d'hôtels. Otto Hauser y crée l'hôtel Cro-Magnon où cuisine du terroir s'associe aux fouilles archéologiques.

Car voici le 2^e ingrédient majeur : la Préhistoire.

Dès la fin du XVIII^e siècle, les élites se passionnent pour cette nouvelle science et les débats qu'elle suscite sur l'origine de l'homme. L'intérêt de Napoléon III encourage les recherches. 1863, énorme retentissement de la découverte de l'Homme de Cro-Magnon aux Eyzies. Les fouilles mettent à jour de nombreux artefacts qui se dévoilent dans les nouveaux musées des Eyzies, de Saint Germain en Laye et s'exposent dans le monde entier, avant de révéler les splendeurs des grottes ornées. Un public international afflue dans le département qui propose circuits de visites automobiles de musées en gisements préhistoriques.

Pour enrichir la recette avec une bonne dose de patrimoine, il a fallu attendre avant de réaliser que le Périgord était un livre ouvert de la diversité architecturale. Au XIX^e siècle, seuls le haut clocher de Brantôme et Hautefort, le moins périgourdin des châteaux, sont jugés dignes d'intérêt. Progressivement, aux côtés des châteaux et des églises, seront reconnues la singularité de villages médiévaux épargnés par la modernité, l'homogénéité des bastides.

Pour finaliser la recette, il faudra ajouter une dose de littérature. Avec Jacquou le Croquant, Eugène Le Roy fait du rebelle barbare celui qui lutte pour son émancipation, au sein d'une nature généreuse. Le feuilleton télévisé qui en est tiré fait rentrer le Périgord dans les foyers mais aussi renvoie les spectateurs à leurs racines en train de se perdre.

Et aussi la valorisation du patrimoine urbain, l'exportation mondiale de Lascaux, ambassadrice du Pays de l'Homme. Ajoutons l'invention des 4 Périgord qui attire les touristes dans de nouveaux espaces où ils goûtent l'harmonie des paysages. Une harmonie née d'un marketing efficace, d'entrepreneurs privés et publics dynamiques qui ont fait changer notre regard.

Pour réussir la recette, il faudra cependant bien doser les aménagements, souligne notre savoureux conférencier à un public qui aurait volontiers continué la dégustation.

Texte de Marie Dominique COULON