**Le fruit défendu, une savoureuse énigme**

**Delphine Horvilleur** (Rabbin du Mouvement juif libéral de France, elle a publié *récemment En tenue d’Ève : féminin, pudeur et judaïsme* (Grasset)).

Dans l’imagerie populaire, le fruit défendu est une pomme. Pourtant, cette dernière n’apparaît nulle part dans la Bible…

L’ image est un cliché publicitaire. On y voit Ève croquer le fruit défendu, rouge et appétissant, symbole de tentation irrésistible et d’interdit transgressé. Cette pomme originelle est celle d’une histoire biblique connue de tous, maintes fois commentée et déclinée. Sa particularité est pourtant… de ne pas apparaître dans la Bible. La Genèse ne parle en réalité d’aucune pomme. D’où vient donc ce malentendu universel ? Quel goût peut bien avoir le fruit défendu?

Dieu avait bien mis l’humanité en garde. Dès le début de la Bible, le tout premier interdit alimentaire est ainsi formulé : de tous les fruits du jardin vous pourrez consommer, « mais de l’arbre de la ­connaissance du bien et du mal, tu n’en mangeras pas. Car du jour où tu en mangeras, sûrement tu mourras » (Genèse 2, 17).

Le seul produit interdit, placé au cœur d’un jardin du tout-permis, n’est pas le fruit d’une espèce reconnaissable. Il n’a ni couleur ni saveur définie, et n’est jamais décrit autrement que par la conséquence létale de son ingestion. La célébrissime pomme est totalement absente de la Bible hébraïque, et il faut attendre la culture latine, des siècles plus tard, pour la faire pousser dans le texte via sa traduction. C’est dans un jeu de mots propre à cette langue qu’elle surgit…

**Pomme de discorde**

La Vulgate, traduction latine officielle de la Bible, réalisée vers la fin du IVe siècle, définit l’arbre de la connaissance comme un « lignum scientiae boni et mali ». Or, mali (de malum en latin) dit dans cette langue à la fois le mal et la pomme. Cette polysémie heureuse va dorénavant figer, pour le lecteur chrétien occidental, l’espèce de l’arbre défendu en un fruit spécifique, une image unique qui va nourrir de siècles en siècles toutes les représentations de cet épisode originel.

Pourtant, le fruit défendu a connu bien d’autres goûts. Dès les premiers siècles de notre ère, la littérature rabbinique en propose d’autres saveurs, cherchant elle aussi à élucider le mystère de l’arbre de la connaissance. Dans le Talmud, les opinions diffèrent quant à son espèce. Un des sages affirme que l’arbre en question n’est autre que la vigne. La Bible ne dit-elle pas, en effet, qu’une fois le fruit consommé, les yeux d’Adam et Ève en furent dessillés et qu’ils « surent qu’ils étaient nus » ? Si l’ingestion produit une telle modification d’état de conscience, c’est peut-être qu’elle est capable d’induire une forme d’état d’ébriété. In vino veritas : dans le fruit fermenté surgirait ainsi la possibilité d’un surcroît de lucidité, connaissance à la fois bonne et mauvaise, source de sagesse ou de chute.

Selon un autre sage du Talmud, l’arbre défendu n’était autre qu’un figuier : pour preuve, il met en avant un verset différent du même chapitre de la Genèse (3, 7). Se sachant nus, Adam et Ève « se cousent des tuniques avec des feuilles de figuier » pour couvrir leurs corps. Ainsi Adam et Ève auraient simplement utilisé les feuilles de l’arbre le plus proche, celui qu’ils venaient de consommer, pour s’en parer sans plus tarder. Pourquoi aller chercher plus loin ?

**Le complexe de la pomme**

Chercher plus loin, c’est pourtant ce que le Talmud fait par la voix d’un troisième commentateur. Selon lui, l’espèce interdite devait être le blé, « parce que le jeune enfant n’appelle pas ses parents par leurs noms tant qu’il n’a pas consommé de pain. » La consommation du blé, la capacité à l’ingérer et à le métaboliser, aurait quelque chose à voir avec l’acquisition d’une qualité proprement humaine : la capacité à nommer, à maîtriser le langage et, à travers lui, la connaissance.

Pomme, blé, figue ou raisin : quelle importance ? Aucune, si ce n’est le goût d’un texte qui n’a pas fini d’être lu, interprété et imaginé.

En fixant une fois pour toutes une image, celle d’une pomme « canonisée » par une seule lecture possible, l’arbre de la Genèse cesse dans l’imaginaire populaire d’avoir d’autres représentations. Il n’a plus qu’une seule image, une seule odeur, une seule saveur. C’est ce que Marc-Alain Ouaknin appelle le « complexe de la pomme ». « J’appelle “complexe de la pomme” cette attitude face au monde et au savoir qui donne lieu à la transmission de rumeurs, de préjugés, de “on-dit”, d’images et d’idées fausses, jamais vraiment réinterrogés et qui deviennent savoir populaire faisant office de vérité. » L’appauvrissement de la pensée qui menace toute lecture, dès qu’elle se fige, est le propre d’une connaissance devenue mauvaise. Un tel savoir, qui cesse de se renouveler, risque de pourrir sur l’arbre. Le premier interdit alimentaire de la Bible est peut-être celui-là. Il dit à l’homme : assure-toi de ne pas consommer tes textes une fois pour toutes, de ne jamais faire de tes lectures des produits périssables.

**Pour aller plus loin**

■ Zeugma, mémoire biblique et déluges contemporains, Marc-Alain Ouaknin (Seuil, 2008).

■ En tenue d’Ève : féminin, pudeur et judaïsme, Delphine Horvilleur (Grasset, 2013).

**À l’école de l’ascétisme dans la Grèce antique**

Par **Mohammed Taleb** (Philosophe, il enseigne l’écopsychologie à l’Ecole supérieure en éducation sociale (Lausanne) et préside l’association « Le singulier universel », qui œuvre au dialogue des cultures).

Dans l’Antiquité grecque, plusieurs écoles philosophiques proscrivent certains aliments auxquels elles confèrent une valeur spirituelle.

Les religions monothéistes n’ont pas le monopole de la réflexion sur les nourritures prohibées : dans l’Antiquité grecque, les philosophes s’y intéressent et prônent l’abstinence de certains aliments – notamment l’œuf dans la tradition orphique, et la fève dans le pythagorisme. Ces interdits s’inscrivent dans des conceptions du monde hautement spirituelles. Derrière la question alimentaire, c’est tout le destin, le salut, de l’humain qui est en jeu.

Contrairement à une idée répandue, la philosophie n’est pas, d’abord, un maniement de concepts, un jeu du « mental ». S’il y a bien du conceptuel en philosophie, sa visée profonde est ailleurs. Le philosophe contemporain Pierre Hadot a magistralement montré que la philosophie des Grecs fut un mode de vie, une manière d’être au monde, une façon de l’habiter. La philosophie relevait d’un art de vivre situé entre le quotidien et la réalité ultime, la cité et le divin. Elle est une pratique quotidienne à la lumière de la Sagesse, cette Sophia honorée des stoïciens aux néoplatoniciens. Or, la Sagesse est l’Âme du monde, puissance de médiation, de relation et d’unité du monde. Le célèbre Hippocrate, dans son traité De l’aliment, nous offre une clé d’analyse en rappelant le principe philosophique de la correspondance universelle : « Tout concourt, tout conspire, tout sympathise, tant dans l’ensemble que dans la partie. Confluence unique, conspiration unique, tout en sympathie... » C’est justement en vertu de ce principe de correspondance que nos écoles philosophiques vont donner à certains aliments une dimension symbolique, mais non moins réelle.

**L’Œuf orphique**

Figure héroïque de la mythologie, Orphée, à l’instar d’Homère, est un aède, chantant les vieilles épopées. Son nom fut associé à la genèse des cultes à mystères que la Grèce a connus dans ses siècles antiques. L’orphisme, comme courant de pensée, est apparu au VIe siècle avant notre ère. La parole orphique a délégitimé la pratique des sacrifices sanglants, si fondamentaux dans la religion grecque. Ceux qui sympathisaient avec le message s’interdisaient de consommer de la viande, mais aussi… des œufs. Si manger un œuf est un sacrilège, c’est parce qu’il est le symbole par excellence du principe (archè) créateur, de « l’être qui engendre et contient l’univers » (Plutarque).

La tradition alchimique reprendra à son compte cette image spirituelle en faisant de l’œuf philosophique (ou alchimique) la matière du Grand Œuvre(1), qui sépare notamment le pur de l’impur. Il faut lire à ce propos les belles pages consacrées à l’œuf dans l’Atalante fugitive (1617), œuvre majeure de l’alchimiste allemand Michael Maïer, que les éditions Dervy ont rééditée dans un beau volume, en 2013 : « Les philosophes frappent leur œuf avec le feu, non pour qu’il soit détruit et périsse, mais pour qu’il reçoive la vie et croisse »...

**La fève pythagoricienne**

Le pythagorisme, qui remonte au VIe siècle avant notre ère, est étroitement lié à l’orphisme. Ensemble, ils vont exprimer la religiosité ésotérique de la Grèce. Là, la dimension communautaire se fait plus présente et les interdits alimentaires deviennent des marqueurs identitaires. Tout en maintenant le végétarisme, la postérité a retenu le refus de consommer la fève. Le poète Diogène Laërce (200-250) a laissé un témoignage précieux sur la mort de Pythagore lors d’une émeute fomentée contre lui : « Hélas, pourquoi Pythagore a-t-il porté une telle vénération aux fèves ? Pourquoi est-il mort au milieu de ses disciples ? Il y avait un champ de fèves. Pour éviter de piétiner les fèves, il fut tué par les gens d’Agrigente à un carrefour. » Pythagore a préféré mourir que de profaner un champ de fèves… Les raisons de l’interdit et de la sacralité de cette plante sont assez obscures. D. Laërce en avance plusieurs : « En raison de leur nature venteuse, elles participent au plus haut point du souffle de l’âme » ; « elles ressemblent aux portes de l’Hadès », le royaume des morts ; ou encore « elle est semblable à l’univers. » Quoi qu’il en soit, la fève gardera longtemps son secret.

**Un strict végétarisme**

Plusieurs siècles après, de Plotin à Damascius, on assiste à un mouvement de synthèse intellectuelle au sein de la philosophie grecque païenne. La notion de « néoplatonisme » est loin d’épuiser le mouvement, et il est légitime de parler aussi de néopythagorisme. Tout en restant fidèle au legs de Platon, les néoplatoniciens considéreront Pythagore comme la figure par excellence du sage. Leur mode de vie sera donc végétarien. Porphyre, au IIIe siècle de notre ère, écrira même, outre une Vie de Pythagore, un Traité sur l’abstinence de la chair des animaux : « (…) les gens vertueux doivent s’abstenir des viandes et des plaisirs des sens, parce que ceux qui s’y livrent ont bien de la peine à les concilier avec la raison. » Proclus, au Ve siècle, pratiquera d’une manière rigoureuse ce régime pythagoricien. Pour ce dernier, la maîtrise du corps constituait l’une des vertus nécessaires à l’envol de l’âme vers le Ciel des réalités intelligibles et vers l’Un. L’ascèse alimentaire n’était donc pas autre chose qu’un exercice spirituel, au sens de Pierre Hadot, une mise en place des conditions pour que la conscience de l’adepte, de l’initié, parvienne à l’époptie, la contemplation des mystères.

(1) Grand œuvre désigne la réalisation de la pierre ­philosophale susceptible de transmuter les métaux et d’apporter l’immortalité.

**Pour aller plus loin**

■ Le Vocabulaire des présocratiques, Jean-François Balaudé (Ellipses, 2011).

■ Mythes en images. Médée, Orphée, Œdipe, Brigitte Bercoff et Florence Fix (Éditions Universitaires de Dijon, 2007).

■ Qu’est-ce que la philosophie antique ?, Pierre Hadot (Gallimard, 1995).

■ Poèmes magiques et cosmologiques, Orphée (Les Belles Lettres, 1993).

**La cacherout juive, tradition et éthique**

Par **Aurélie Godefroy** (Journaliste et écrivain, elle a publié plusieurs ouvrages, dont *Les Religions, le sexe et nous*, paru en 2012, chez Calmann-Lévy).

Prescrite dans la Torah, la cacherout constitue l’ensemble des préceptes alimentaires juifs et énonce notamment les principales règles de la nourriture casher. Leur raison d’être a donné lieu à diverses interprétations.

«Un aliment n’est pas seulement bon à manger, mais il est aussi bon à penser. » Cette phrase de Claude Lévi-Strauss pourrait résumer à elle seule le rôle symbolique et éthique de la nourriture dans le judaïsme. « Il n’existe pas de religions sans rite alimentaire, car le rapport au divin passe par l’alimentation, explique le rabbin Philippe Haddad. Et le judaïsme n’échappe pas à la règle : la Bible n’aura de cesse de gérer les instincts, notamment sexuels et alimentaires, liés au désir et au plaisir, en les canalisant et en mettant des limites. » La cacherout, l’ensemble des règles alimentaires juives, fait partie des 613 mitsvot (commandements) de la Torah. En fait, le récit biblique montre qu’avant même l’énonciation de ces préceptes pour Israël, la Loi passe par l’alimentation dès la création de l’homme. Ainsi le premier commandement donné à Adam, le père de l’humanité, concerne sa nourriture : « De tous les arbres du jardin tu mangeras, mais de l’arbre de la connaissance du bien et du mal, tu ne ­mangeras pas » (Genèse 2, 16).

**Des aliments purs et impurs**

Le fait de consommer de la viande (et donc de tuer des animaux) n’a du reste pas toujours été toléré dans la tradition juive. En effet, alors que Dieu place Adam et Ève dans le jardin d’Éden, il énonce : « Je vous accorde tout herbage portant graine, sur toute la face de la Terre, et tout arbre portant des fruits (…), ils serviront à votre nourriture » (Genèse 1, 30). L’homme était censé, par son alimentation végétale, demeurer un être pacifique. C’est après l’épisode du Déluge que l’interdiction est levée : « Tout ce qui se meut et qui vit vous servira de nourriture ainsi que les végétaux, je vous donne tout » (Genèse 9, 3).

Si la Bible n’emploie pas le terme de « casher » (« valable » en hébreu), elle met en avant trois grandes règles pour qualifier les éléments de « purs » ou « d’impurs ». L’animal doit tout d’abord correspondre à deux critères : être ruminant et avoir les sabots fendus (excluant ainsi le porc, qui a les sabots fendus mais ne rumine pas, ainsi que le cheval). « Quant aux [animaux] suivants, qui ruminent ou qui ont le sabot fendu, vous n’en mangerez pas : le chameau, parce qu’il rumine mais n’a pas le sabot fendu, il est impur pour vous. La gerboise, qui rumine, n’a pas le sabot fendu, elle est impure pour vous. Le lièvre, qui rumine, n’a pas le sabot fendu, est impur pour vous. Le porc, qui a le sabot fendu et bifurqué mais ne rumine pas, est impur pour vous » (Lévitique 11, 4-7).

**L’interdit du sang**

Selon certaines interprétations, cette double exigence de la rumination (des idées) et des sabots fendus (laisser une trace) inviterait à ne pas agir sans réfléchir, mais aussi à transposer notre réflexion en actes concrets. En ce qui concerne les animaux aquatiques, seuls sont autorisés ceux ayant au moins une nageoire et une écaille qui s’ôte facilement. Aussi les fruits de mer sont-ils interdits.

La seconde règle, et non la moindre, concerne l’interdiction du sang, synonyme de vie. Après l’abattage rituel, la viande de l’animal n’est considérée comme casher qu’une fois débarrassée de son sang : soit par le salage de la viande avant la cuisson (suivant, là aussi, un procédé très réglementé), soit par la grillade. Le sang présent dans les œufs est également prohibé « car l’âme de toute chair c’est son sang qui est dans son corps, aussi ai-je dit aux enfants d’Israël : “Ne mangez pas le sang d’une créature”. » (Lévitique 17, 14).

Il faut voir dans cet interdit un appel à rejeter la violence. « Si la Torah autorise la consommation de la chair animale, elle interdit le sang qui véhicule l’âme que l’on pourrait entendre comme l’instinct animal, remarque Philippe Haddad. En d’autres termes, la Torah exige que l’homme s’humanise chaque fois davantage et non pas qu’il s’animalise par son mode de consommation. » Maïmonide met quant à lui en avant la volonté de rompre avec les usages idolâtres antiques (on attribuait alors au sang un certain nombre de pouvoirs magiques permettant, entre autres, d’accéder à des pratiques occultes).

Qu’en est-il de la troisième règle de la cacherout énoncée à plusieurs reprises à travers ce verset biblique : « Tu ne feras pas cuire le chevreau dans le lait de sa mère » (Exode 23, 19) ? Il dénonce le mélange entre mets lactés et mets carnés, car on n’unit pas la vie et la mort. Cette interdiction aura des conséquences sur le rythme des repas, et même sur l’organisation de la maison. On attend généralement six heures entre la consommation de viande et de lait. Quant à la cuisine, elle doit posséder, entre autres, deux vaisselles avec des éponges et des cuvettes de lavage distinctes. Selon le Talmud, qui rassemble les commentaires de la Bible hébraïque, la Torah prohibe à la fois la cuisson, la consommation et le profit de ce mélange. Pour beaucoup de commentateurs, cet interdit doit être mis en relation avec celui de l’inceste : il s’agirait de ne pas mélanger la vie des enfants à celle des parents, afin d’éviter tout danger de fusion.

**Commandements divins**

C’est à partir de ces trois principes que la tradition va développer et donner naissance à de nombreuses règles recensées, au XVIe siècle, dans le recueil de La Table dressée. Celles-ci font partie des houkims, les commandements échappant à la raison humaine, et qui ne sont observées que parce qu’ils sont ordonnés par Yahvé. Il existe tout au plus des pistes de réflexion sur leur raison d’être, ce qui rend aujourd’hui encore si difficile l’explication et la justification de ces règles. De la plus rationnelle à la plus mystique, de nombreux maîtres ont proposé les interprétations les plus diverses : certains considèrent par exemple que l’homme devenant ce qu’il mange, son esprit et son âme seraient influencés par les aliments consommés. Les animaux cruels nous rendraient ainsi violents, tandis que la consommation d’animaux herbivores (les seuls d’ailleurs autorisés dans la Torah) influerait sur notre comportement, qui serait alors empreint d’une plus grande douceur. La consommation d’animaux vivant littéralement « collés » à la terre, provoquerait, elle, une régression spirituelle !

Des raisons d’hygiène motivent également, pour certains théologiens, les règles de la cacherout. Selon Maïmonide, si la Torah interdit la consommation de graisses provenant de certains animaux, c’est parce que, trop nourrissantes, elles rendent la digestion difficile : tel est le cas du sang ou encore du mélange défendu des mets carnés et lactés. Quant au rabbin Nahmanide (13e siècle), les poissons doivent, selon lui, posséder des écailles et des nageoires, car ceux qui en sont dépourvus vivent dans les eaux troubles des profondeurs, auraient donc le sang froid et leur chair serait malsaine.

**La cacherout aujourd’hui**

L’abattage rituel (chehitah) est essentiel : quand bien même un animal présenterait l’ensemble des critères de cacherout exigés par la Torah, celui-ci ne peut être consommé que s’il est abattu dans des circonstances bien définies concernant le couteau utilisé, la mise à mort et l’état de santé de l’animal. La chehitah, notamment, est un procédé qui ne fait pas souffrir la bête, car son cerveau se vide immédiatement de son sang. La chasse est donc, par définition, interdite par la tradition juive.

Mais ces règles sont-elles, de nos jours, vraiment suivies par l’ensemble du monde juif ? « Dans les courants libéraux, l’abattage rituel est beaucoup moins codifié ; ils sont également beaucoup plus souples en ce qui concerne la vaisselle : il y a moins de contraintes, remarque Philippe Haddad. La famille juive choisit les commandements qu’elle accomplit le plus facilement. Certaines ne mangent donc casher que pendant les fêtes. » Et l’on assiste à un paradoxe : si le marché de la cacherout est florissant (avec un fait nouveau : l’apparition de restaurants de haute gastronomie casher), le nombre de consommateurs reste lui très limité. Aujourd’hui, sur les 600 000 personnes de confession juive en France, seulement 10 % d’entre elles pratiqueraient la cacherout, avec un « inversement » de la transmission. « Mes enfants, dont mon fils, qui est parti vivre en Israël, sont beaucoup plus fidèles à la pratique de la cacherout que moi, témoigne Gail. J’ai remarqué que, d’une manière générale, les jeunes générations sont beaucoup plus pratiquantes, grâce aux enseignements des écoles juives. Et finalement ce sont les parents, comme moi, qui suivent et redécouvrent, à travers elles, l’importance de l’alimentation casher ! »

Le casher aboli par les chrétiens

La question de l’observance des interdits alimentaires a, dès les origines du mouvement de Jésus, contribué à la séparation entre judaïsme et christianisme. Les disciples de Jésus se sont majoritairement montrés favorables à l’abolition des prescriptions alimentaires qui caractérisent le judaïsme. Jésus déclare d’ailleurs : « Il n’est rien d’extérieur à l’homme qui, pénétrant en lui, puisse le souiller, mais ce qui sort de l’homme, voilà ce qui souille l’homme », à savoir, « les desseins pervers ». C’est saint Paul qui entérine l’abandon de la cacherout lors du concile de Jérusalem en 49 de notre ère. Les deux religions tendent alors de plus en plus à s’éloigner, car, aux yeux des fidèles de Paul, il n’est plus nécessaire de passer par le judaïsme et son ritualisme pour devenir chrétien. « Le christianisme, à travers l’enseignement de Paul, rend caduques les règles casher : la foi en Jésus dispense de la loi morale », analyse le rabbin Philippe Haddad. De fait, les courants majoritaires du christianisme considèrent rapidement qu’ils représentent une « nouvelle alliance », qui dépasse et rend inutiles les prescriptions de l’ancienne alliance, passée avec le peuple d’Israël.

Toutefois cet abandon des coutumes juives chez les disciples de Jésus ne s’est pas fait sans heurts. Des chrétiens d’origine juive reprochent ainsi à Pierre d’avoir accepté l’invitation de Corneille, un centurion romain : « Pourquoi, lui demandent-ils, es-tu entré chez des incirconcis et as-tu mangé avec eux ? » (Actes des apôtres 11, 3). L’apôtre, qui connaissait l’interdiction, rappelle à son hôte : « Vous le savez, il est absolument interdit à un juif de frayer avec un étranger ou d’entrer chez lui. Mais Dieu vient de me montrer, à moi, qu’il ne faut appeler aucun homme souillé ou impur » (Ac 10, 28). « Si, dans l’histoire, le fait de manger casher ou pas crée la séparation entre les juifs et les chrétiens, cette distinction s’opère au sein même du peuple d’Israël, relativise Philippe Haddad. Aujourd’hui, certains juifs orthodoxes de Jérusalem ne peuvent pas manger chez les juifs libéraux de Tel-Aviv ! »

**Pour aller plus loin**

■ Leçons de diét-éthique : le sens moral des règles de la cacherout et la signification des traditions culinaires du judaïsme, Sébastien Allali, (Éditions Lichma, 2009).

■ La Kasherout ou la diète éthique, Philippe Haddad (Biblieurope, 2005).

■ Le Judaïsme dans la vie quotidienne, Ernest Gugenheim (Albin Michel, 1992).

**La gourmandise, ce péché allégé**

Par **Mélanie Déchalotte**

Jusqu’au Moyen Âge, l’Église romaine a condamné le péché de gourmandise, préconisant notamment le jeûne. À la différence des Églises d’Orient, elle a ensuite assoupli peu à peu ses règles, préférant la tempérance à la privation.

À l’injonction du gastronome Brillat-Savarin, « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es », le chrétien n’est guère embarrassé pour répondre. « Je mange de tout », peut-il affirmer sans hésiter, tant le christianisme se présente aujourd’hui comme n’ayant aucun interdit dans le domaine alimentaire, contrairement aux deux autres religions monothéistes.

Pourtant, du fait de leur origine juive, les premiers chrétiens ont été confrontés à la question de la cacherout : le respect des interdits du Lévitique et leurs interprétations rabbiniques. Ainsi, pendant dix siècles, l’Église s’est conformée à l’interdit de manger des viandes non saignées, sans doute pour ne pas scandaliser les juifs convertis au christianisme.

Tombée en désuétude vers le IXe siècle dans l’Église occidentale, cette prescription s’est maintenue dans la plupart des Églises d’Orient. L’historien Jean-Louis Flandrin rappelle que le christianisme, dans l’Antiquité tardive et le Haut Moyen Âge (de la fin du IIIe à la fin du Xe siècle), a élaboré certaines interdictions issues d’une forte influence hébraïque : la prohibition de manger la chair des animaux immolés sur les autels païens, celle des animaux morts sans avoir été tués par l’homme, celle des animaux considérés comme impurs (choucas, corneille, cigogne, castor, lièvre et cheval, etc.). Ces interdits n’ont toutefois pas été admis par tous les chrétiens et ont rapidement été abandonnés.

**Entre jeûne et abstinence**

Les courants majoritaires du christianisme ont considéré qu’ils incarnaient une « nouvelle alliance » qui rendait caduques les prescriptions de l’ancienne alliance que Dieu avait passée avec le peuple d’Israël. Les règles alimentaires issues du judaïsme sont abolies, notamment pour faciliter l’évangélisation des non-juifs.

Le Nouveau Testament n’interdit la consommation d’aucun aliment et donne seulement quelques règles de conduite : la goinfrerie, la gourmandise et l’ivrognerie sont dénoncées dans l’Épître aux Galates. Les chrétiens marquent la victoire de l’esprit sur le corps en jeûnant et en s’abstenant périodiquement de nourritures friandes. Jusqu’au Moyen Âge, l’Église réglemente progressivement cette orientation ascétique selon un calendrier très précis. Elle définit d’abord des temps de jeûne : à la quarantaine du Carême avant Pâques s’ajoutent bientôt d’autres jeûnes annuels comme le jeûne de l’Avent (précédant Noël), celui des Apôtres, celui de la Vierge, un jeûne trimestriel dit « des Quatre temps » et le jeûne eucharistique (abstinence de nourriture avant d’avoir reçu la Communion). Elle impose des jours « maigres » (vendredi, samedi, voire mercredi) en précisant les aliments et boissons dont il convient de s’abstenir : surtout le vin et la viande.

Le rythme et le contenu même de ces prohibitions différencient les Églises orientales de l’Église occidentale. Cette dernière, selon l’historien Bernard Heyberger, n’a cessé « d’atténuer les exigences au cours du Moyen Âge ». Comment expliquer l’indulgence, durant des siècles, de l’Église romaine qui élabore les règles de restriction alimentaire au sein du christianisme ?

**Un vice diabolique**

La doctrine alimentaire chrétienne est d’abord fondée sur le péché de gourmandise. Ce vice apparaît dans l’histoire du christianisme avec les Pères du désert, ces ermites qui fondèrent les premières communautés de moines établies dans le désert égyptien. Vers 365, le moine Évagre le Pontique établit à destination de ces religieux une liste des vices utilisés par le diable pour les perdre : la gourmandise précède la luxure. C’est l’avènement du couple infernal gourmandise-sexualité. Aucun doute pour les théologiens médiévaux : le péché de gourmandise conduit irrémédiablement à la luxure. Dès le VIe siècle, le pape Grégoire le Grand souligne que « dans la disposition même des membres, les organes génitaux sont situés sous le ventre. C’est pourquoi, tandis que ce dernier se remplit de manière déréglée, ceux-ci s’excitent à la concupiscence ». Mieux encore, c’est la gourmandise qui est responsable du péché originel. Selon Thomas de Chobahm, prédicateur du XIIIe siècle, « si le premier péché fut, comme beaucoup le disent, un péché d’orgueil, si Adam n’y avait ajouté le péché de gourmandise, jamais il n’aurait été condamné, ni le genre humain avec lui ».

Responsable de la nature pécheresse de l’homme, la gourmandise est au cœur des représentations iconographiques de l’enfer qui s’inspirent du monde des cuisines : profusion de nourriture et de boissons sur les tables infernales, pécheurs adipeux subissant gavages alimentaires et supplice de Tantale. Ces ­effroyables images révèlent la matière capitale du péché de gourmandise : l’excès de chère, l’avidité et l’intempérance. Inversement, les hagiographies chrétiennes sensibilisent sur les vertus de la privation alimentaire : à l’instar de la mystique Catherine de Sienne (XIVe siècle), le refus de manger est présenté comme une voie d’accès à la sainteté. Cependant, l’Église sait qu’elle ne peut imposer ces conduites alimentaires sanctifiantes aux fidèles.

Pour lutter contre les dangereuses séductions de la table, les théologiens choisissent de mettre en valeur les vertus de la tempérance alimentaire : celui qui ne nourrit pas suffisamment son corps pèche tout autant que celui qui désire trop de nourriture. Au XIIIe siècle, l’idéal de la modération supplante celui de la privation alimentaire et le péché de gourmandise connaît son premier assouplissement.

Au XVIe siècle, les Réformés protestants condamnent violemment le régime alimentaire pontifical dans leur combat contre les perversions de l’Église romaine : « Leur ventre leur est pour Dieu, la cuisine pour religion », écrit Jean Calvin à propos du clergé catholique. Selon le réformateur, la pratique du maigre gastronomique révèle une foi hypocrite chez les élites catholiques qui se régalent de poissons et d’aliments à l’ambiguïté providentielle (grenouille, tortue, escargot…).

**Éloge de la tempérance**

À cette débauche culinaire répond l’idéal de sobriété protestante qui condamne l’hédonisme catholique. À la même époque, de l’autre côté de l’Atlantique, une communauté de carmélites installées au Mexique a la bonne idée d’ajouter du sucre de canne au cacao amer des Aztèques. Le chocolat se diffuse dans toute l’Europe grâce à un réseau de communautés religieuses. L’Église catholique décrète la compatibilité du jeûne et du chocolat.

Dans le même temps, la discipline monastique se relâche : les jours de jeûne, des collations sont autorisées, et la veille de Noël 1725, les visitandines du monastère de Thonon-les-Bains (Haute-Savoie) n’hésitent pas à respecter à la lettre un jour maigre mais, le soir, à se régaler d’une collation de gaufres et de confiture. L’assouplissement catholique du régime alimentaire passe également par la multiplication des dispenses individuelles ou collectives.

Les autorités catholiques de la Contre-Réforme poursuivent la déculpabilisation des plaisirs culinaires en restreignant la condamnation de la gourmandise au seul sens de « gloutonnerie » comprenant l’ivresse, la voracité et la mauvaise tenue. Fidèle à cette complaisance, le catéchisme rédigé en 1706 sous l’égide de Charles Joachim Colbert définit la gourmandise, comme « un amour déréglé du boire et du manger », étant entendu que cet amour « peut aussi être juste et raisonnable ». L’enseignement de l’Église construit une gastronomie gourmande : le plaisir gustatif est valorisé quand il respecte les règles de la convivialité, de la modération et de la décence à table.

L’Église catholique, selon l’historien Florent Quellier, a ainsi accompagné les élites occidentales dans « un processus de civilisation de l’appétit » qui a fait de l’art culinaire une branche à part entière des Beaux-Arts.

**Pour aller plus loin**

■ Jeûner avec le corps et l’esprit, Anselm Grün et Peter Mullër (Salvator, 2012).

■ Gourmandise, histoire d’un péché capital, Florent Quellier (Armand Colin, 2010).

■ Le Grand Livre du jeûne, Jean-Claude Noyé (Albin Michel, 2007).

■ Histoire de l’alimentation, Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (Fayard, 1996).

**Un pain sans levain pour réparer la faute**

Par **Jean-Philippe de Tonnac** (Essayiste et éditeur, il a notamment dirigé le Dictionnaire universel du pain (Laffont, 2010).

Dans la Bible, la consommation de levain durant la Pâque juive est proscrite. Quel sens donner à cette interdiction lourde de conséquences aussi pour le christianisme, Jésus ayant institué l’eucharistie au moment de Pessah ?

La Bible interdit la consommation et la possession de pain ordinaire à pâte levée pendant Pessah, la Pâque juive. Cette interdiction du levain (hamets), à cette période, a suscité au sein des communautés chrétiennes des débats passionnés et contradictoires. Est considéré comme hamets tout produit issu de la fermentation du blé, du seigle, de l’orge, de l’avoine et de l’épeautre, obtenue, dit la Mishna (compilation écrite des lois orales juives) « par adjonction de ferments », « réchauffement » ou « contact avec l’humidité ». Il s’agit non seulement de ne pas consommer de hamets – qu’on traduit d’une manière restrictive par « pain levé » ou « levain » –, mais d’en éliminer toute trace la veille de la Pâque, soit le 13 Nissan, mois printanier situé entre mars et avril du calendrier grégorien et premier mois de l’année chez les Juifs. Le pain fermenté étant prohibé, seules les minces galettes de pain azyme (matsa, au pluriel matsot), préparées sans levain et sans qu’on ait laissé la pâte fermenter (il ne doit pas s’être écoulé plus de 18 minutes entre le début du pétrissage et le terme de la cuisson), sont présentes sur la table du séder, le repas par lequel s’ouvre la fête de Pessah. L’interdiction est prise très au sérieux puisque « quiconque mangera du pain levé sera retranché de la communauté d’Israël » (Exode 12, 19).

Si Pessah remémore la sortie d’Égypte du peuple hébreu sous la conduite de Moïse, les matsot sont, pour leur part, censées symboliser la manière dont les Hébreux quittèrent le pays de l’esclavage : « Sortis en hâte de la terre d’Égypte » (Deutéronome 16, 3), ils n’eurent pas le loisir de laisser pousser leur pain comme ils l’avaient appris des Égyptiens regardés comme ses inventeurs : « Ils firent cuire la pâte qu’ils avaient emportée d’Égypte en galettes non levées, car la pâte n’était pas levée : chassés d’Égypte, ils n’avaient pu s’attarder ni se préparer des provisions de route » (Exode 12, 39). Pain de rupture qui marque le passage de la servitude à la liberté, la matsa est d’abord un « pain d’affliction » (Dt 16, 3) qui rappelle dans quelle urgence le peuple élu a fui la terre de Pharaon.

**Le pain de la cène**

Si l’on en croit les Évangiles de Marc, Matthieu et Luc, la Cène se serait tenue la nuit du 14-15 Nissan, soit le premier soir de la Pâque. C’est donc à partir d’une matsa préparée le jour même et partagée avec les Douze que Jésus aurait logiquement dû instituer l’eucharistie. On peut donc voir une parenté possible entre l’hostie imposée par Rome à l’ensemble de la chrétienté à partir du XIIe siècle et le pain azyme présent au séder et réparti entre les apôtres lors du dernier repas du Christ. Il est toutefois surprenant que dans les Évangiles, ainsi que dans 1 Corinthien 11, le mot artos, « le pain » en grec – un pain sans qualification particulière –, soit systématiquement préféré à azumos (pain sans levain) pour désigner le pain de la Cène, comme si la nature du pain de la Pâque n’avait pas été, pour les évangélistes, la question. D’ailleurs, l’évangéliste Jean, de son côté, ne parle pas d’un repas pascal.

C’est donc en s’appuyant sur le récit de Matthieu, Marc et Luc que le patriarche de Constantinople Michel Ier Cérulaire (XIe siècle), jugea illégitime que Rome ait fait le choix de l’hostie plate. Aux yeux des Byzantins, en effet, ces pratiques azymites d’inspiration judaïsante restaient irrecevables dans la mesure où le pain choisi, pain sans levain, évoquait bien davantage un pain de mort que le pain de vie qu’il aurait dû être. Un pain de mort qui méconnaissait absolument la symbolique du Christ, « levain du monde ». Les débats sur le levain et l’azyme se soldèrent, entre autres points de désaccord, par le grand schisme d’Orient de 1054 et l’excommunication du patriarche.

Le recours au texte de l’Exode peut cependant inviter à une lecture bien différente. À la veille de leur migration, Yahvé prévient Moïse et Aaron que le mois de la sortie d’Égypte sera le premier des mois. Le quatorzième jour de ce mois, les Hébreux devront immoler un agneau et badigeonner de son sang le linteau de leur porte ; ils mangeront ensuite l’animal rôti avec des pains sans levain et des herbes amères (Ex 12, 2-8). Aucune hâte ici, mais un ordre. Le soir du sacrifice, Yahvé passera sur le pays d’Égypte et frappera tous les premiers-nés dans les maisons que le sang de l’agneau n’aura pas protégées. Les Hébreux sont donc informés à l’avance que la nuit du 14-15 Nissan ainsi que les sept jours suivants, ils devront faire des pains sans les laisser pousser et que les générations après eux commémoreront de cette façon leur libération. Le passage de l’Égypte au Sinaï se traduit par un passage du levain à l’azyme. L’Égypte est la terre où les Hébreux ont appris la symbolique du levain qui passe de pain en pain et de génération en génération. Ensemencer la pâte avec le levain sans âge, c’est perpétuer le cycle d’une Égypte qui se réenfante dans chaque pain et que les Hébreux auraient emporté avec eux à travers leur migration vers la terre de Canaan. Or, l’injonction de Yahvé est sans ambiguïté : il faut rompre avec la matrice égyptienne.

**La diététique de la table rase**

L’interdiction du levain n’est pourtant pas absolue dans le judaïsme. Doit être proscrit le levain qui perpétue la mémoire génétique d’un certain penchant au mal. En témoigne le statut de Premier homme qu’Adam, sous l’influence du serpent, salit, corrompt, comme aurait été corrompu le levain que les Hébreux eussent emmené avec eux au désert. Adam procède de Dieu à l’instar du levain qui procède du levain, mais puisqu’il est le Premier homme, peut-être ne doit-il rien à personne. C’est ce que lui suggère le serpent en l’encourageant à goûter au fruit de l’arbre de la connaissance du bien et du mal. L’exégèse oppose ici la dépendance du Premier homme à l’égard de son créateur à la suffisance d’Adam. Pour trancher la chaîne du levain corrompu, pour réparer la faute d’Adam, Yahvé impose aux Hébreux, une fois l’an, la diététique de la table rase : ex nihilo, recommencer le mélange de la farine et de l’eau – quitter l’Égypte.

**Pour aller plus loin** : *Dictionnaire universel du pain*, dir. Jean-Philippe de Tonnac (Robert Laffont, 2010*). Le Talmud – Traité Pessahim*, traduction de Israël Salzer, (Gallimard, 2003).

**Manger halal, le licite selon l’islam**

**Malek Chebel** (Anthropologue des religions, spécialiste de l’islam. Il a publié de nombreux ouvrages, dont Changer l’islam : Dictionnaire des réformateurs musulmans des origines à nos jours, paru chez Albin Michel, en janvier 2013) .

Dans la droite ligne du monothéisme juif, qui l’a précédé, l’islam cherche aussi à réguler les pratiques alimentaires. Le Coran invite les croyants à consommer une nourriture halal, c’est-à-dire licite.

En islam, les interdits alimentaires s’inscrivent dans le cadre général des interdits de type religieux. Ce cadre déborde le seul champ de la nourriture puisqu’il inclut les interdits sexuels, ceux liés à l’espace sacré comme La Mecque, ainsi que celui de la chasse et de la guerre tout au long des quatre mois sacrés que compte le calendrier musulman. Les questions alimentaires occupent une place non négligeable dans le Coran, et plus encore dans la Sunna (une des principales sources de la théologie et du droit islamiques). Le quatrième pilier de l’islam (c’est-à-dire les devoirs incontournables incombant aux musulmans) impose d’ailleurs une forte restriction en la matière, en décrétant un jeûne obligatoire tout au long du mois de ramadan, le 9e mois du calendrier lunaire, afin de commémorer la révélation du Coran au prophète Mohammed (sourate 2, 185). Sur le plan anthropologique, le jeûne du ramadan (çawm) – interdit alimentaire déplacé du profane au sacré pour des raisons de disette endémique et de répartition solidaire de la nourriture – fonctionne comme un frein à la propagation de la violence, cette dernière étant alors prohibée. Al-‘Ayni, théologien et commentateur de la parole du Prophète au XIVe siècle, réduit à trois les interdits diurnes liés au jeûne : ne pas manger, ne pas boire, ne pas coïter.

**Le licite et l’illicite**

En dehors du ramadan, il existe un certain nombre d’interdits alimentaires à proprement parler : tous ceux posés par la loi de Moïse sont repris tels quels par le Coran, l’islam ayant ajouté les boissons alcoolisées. Le verset principal qui délimite cette frontière entre le licite (halâl) et l’illicite (harâm) se trouve dans la sourate 5, La Table servie, au verset 3\* : « Sont illicites (pour vous) la bête morte, le sang, la viande porcine, et ce qui a été sacrifié au nom d’un autre dieu qu’Allah, la bête étouffée, la bête assommée, la bête morte à la suite d’une chute, celle morte d’un coup de cornes, celle qu’un fauve a dévorée exception faite de celle que vous avez réussi à égorger avant sa mort. Vous sont interdites aussi les bêtes immolées devant les bétyles (1) païens, ainsi que celles que vous vous partagez en les désignant au sort. » Le Coran indique en effet que les croyants musulmans observent les mêmes interdits que les Juifs (sourate 16, 118) et va jusqu’à préciser que les nourritures purifiées de ceux qui ont reçu le Livre précédemment, les « Gens du Livre » – c’est-à-dire les Juifs et les chrétiens –, sont permises aux musulmans.

Dans la réalité, cette extension est réduite au strict minimum et ne s’applique qu’aux individus confrontés à une situation d’extrême nécessité, réduits à des gestes de survie.

**L’abattage rituel des animaux**

Il existe différents types d’interdits alimentaires : certains sont « réparateurs » (l’interdit règle le problème de toute ingestion non rituelle) ; d’autres sont liés à un liquide particulier, le sang par exemple ; d’autres encore dépendent de la répulsion que les consommateurs éprouvent pour une viande donnée (le porc, le sanglier, la truie, le marcassin) ; un interdit majeur est lié à la nature du sacrifice, puisque le Coran stipule très clairement et sans possibilité de contre-interprétation : « Ne mangez pas la viande qui n’a pas été immolée au nom d’Allah, c’est une souillure, fisq » (sourate 6, 121). Enfin, un interdit spécifique est posé à l’endroit de toute boisson alcoolisée, vins, champagne, mousseux, mais aussi – à l’extrême – des drogues et substances hallucinogènes, héroïne, cocaïne, LSD. Ces interdictions ne visent pas l’élément naturel en lui-même – le raisin est consommé librement en terre d’islam, et le jus de raisin aussi –, mais ses effets : enivrement, ivresse, perte de libre arbitre et de contrôle de soi, agressivité (2). Lorsqu’une partie de chasse est engagée, le Coran précise que les proies ramenées au maître par les chiens de chasse sont permises à la consommation, à condition de prononcer la formule de la basmala, qui ouvre toutes les sourates, à l’exception de la neuvième : « Il vous est permis toutes les nourritures bénéfiques et ce que vous rapportent les rapaces que vous avez dressés comme des chiens de chasse (…). Mangez les proies que ceux-ci vous ont capturées, en ayant prononcé dessus le nom d’Allah… » (sourate 5, 4).

La tradition islamique, en outre, s’avère peu claire sur le statut de certaines espèces animales : peut-on sacrifier en lieu et place des ovins, toute une série d’animaux comme les ongulés, les camélidés et les équidés ? S’il est admis que les produits de la mer, poissons et crustacés de toutes sortes, sont admis à la table « bien servie » – titre de la sourate 5, Al-Ma’ida) du croyant, de nombreux animaux aquatiques sont, de fait, prohibés.

Tous ces interdits alimentaires s’appliquent de manière plus sévère qu’à l’ordinaire dans le cadre du calendrier liturgique, au moment de la prière, du jeûne et du pèlerinage. Théoriquement, tout manquement aux règles établies est sanctionné par une condamnation morale ou une réprimande, en général peu dissuasive, émanant d’un imam ou de toute autorité religieuse autorisée. Cette condamnation est levée lorsque l’un ou l’autre de ces interdits est transgressé par défaut (ainsi un fou qui mange une bête non immolée ne peut pas être coupable de son geste), ou pour des raisons d’extrême nécessité (famine, pénurie, guerre). L’état de santé d’un jeûneur, s’il est critique, lui donne aussi le droit de suspendre le ramadan pendant la durée du traitement, mais il doit ensuite rattraper les jours manqués, en guise de réparation. Même cas de figure pour une femme qui a interrompu le jeûne durant ses règles.

**Une fonction sociologique**

Quel sens donner aux interdits alimentaires ? Ils fonctionnent sans doute comme une barrière contre l’anomie religieuse, c’est-à-dire contre le risque de voir les croyants se perdre dans des pratiques animistes et profanes dénuées de correspondance symbolique, et ne permettant pas l’élévation mystique. Il est vrai que la trivialité est extrêmement redoutée par les autorités religieuses, comme en témoigne l’interdiction formelle des pratiques sexuelles des pèlerins, jugées profanes, pendant le pèlerinage à La Mecque – un autre des cinq piliers de l’islam, sans doute le plus spectaculaire de tous les rites musulmans.

L’autre fonction est sociologique : la transgression d’un interdit peut mettre en péril l’adhésion de l’individu à l’islam, car il pourrait craindre de se voir rejeté hors de la communauté. Cette fonction d’ordre est très suivie par les croyants, dès lors qu’elle s’applique aussi au repas convivial du mois de jeûne, et même dans la vie ordinaire.

Mais une question de taille se pose : la solidité d’une religion tient-elle à ses interdits, qu’ils soient alimentaires ou sexuels ? Certains imams ont développé la notion d’« interdits de circonstance », nouvelles normes individuelles qui peuvent aller à l’encontre des normes collectives élaborées par la communauté au fil des siècles. Au nom de ce principe, les imams se croient parfois permis d’exclure les « transgresseurs » (mûnafiqûn), dès lors que, à leurs yeux, ils outrepassent les règles établies.

De tels imams ont inventé pléthore d’interdits en vue de transformer tous les musulmans en ascètes, alors même que l’excès d’ascétisme est condamné aussi bien par le Coran (7, 31-32) que par le Prophète. Aujourd’hui, le fondamentalisme religieux est contesté par certains musulmans en raison du nombre élevé des empêchements qu’il inventerait abusivement, uniquement afin de cantonner les individus dans des postures immuables et leur refusant tout jugement critique. Pourtant, à l’heure où le libéralisme économique de la société capitaliste s’est étendu aux mœurs, les musulmans continuent à afficher leur attachement à l’alimentation halal. En règle générale, en effet, les musulmans observent leurs interdits alimentaires de manière bien plus scrupuleuse que le reste des interdits. Ils peuvent ne pas aller à la mosquée, mais se montrent plus que réticents à consommer un aliment interdit ou de l’alcool. À leurs yeux, Allah pourvoit à tout, étant entendu qu’il rend licite aux hommes les bonnes choses et leur interdit les mauvaises…

\* Toutes les traductions du Coran présentées dans cet article sont de Malek Chebel.

(1) Bétyle : pierre sacrée symbolisant une divinité.

(2) Voir l’article « Le vin, nectar des dieux, faiblesse des hommes », p. 42-44.

**Pour aller plus loin**

■ L’Imaginaire arabo-musulman, Malek Chebel (Puf, 2013).

■ Le Coran, nouvelle traduction de Malek Chebel (Fayard, 2009).