**Les saveurs du sacré**

Les religions s’intéressent de près à l’alimentation. Mais, dans l’esprit du public, c’est souvent pour la réglementer, soit qu’elles préconisent des périodes de jeûne, soit qu’elles édictent les règles du permis ou du défendu. Ce dossier part du principe que tout repas est célébration. Et montre combien les religions ont apporté à l’histoire de la gastronomie, en faisant la promotion de certaines nourritures considérées comme sacrées, en privilégiant tel mode de préparation ou de cuisson.

***L'Empire des sens***

**Jane Cobbi** (ethnologue, chargée de recherches au CNRS). Elle a consacré sa thèse à l'alimentation japonaise et dirigé plusieurs ouvrages collectifs, notamment Tables d'ici, tables d'ailleurs (Odile Jacob, 1999), et une étude sur les odeurs dans le monde, actuellement sous presse.

Les Japonais, shintoïstes et bouddhistes, aiment par-dessus tout la consistance d'un aliment, qu'il soit " bien en bouche " : craquant, moelleux, doux, frais, chaud, piquant, vivant...

Fêtes et rituels sont souvent des occasions de bien manger et bien boire. Dans un mariage célébré selon le protocole shinto, les mariés doivent échanger plusieurs coupes de saké - fait de riz fermenté. La cérémonie est suivie d'un banquet, où sont servis des mets variés, dotés d'une forte valeur symbolique.

Quand ce repas de fête est aux normes traditionnelles, il comprend une dorade par personne : la dorade se dit tai en japonais, et ce mot est partiellement homonyme de medetai, qui évoque la félicité, d'où une promesse de bonheur associée à ce poisson. Le menu comprend aussi, entre autres nourritures à charge symbolique, des langoustes ou des crevettes, dont la forme en arc de cercle évoque un vieil homme courbé sous le poids des ans, et donc la longévité.

" Des nourritures emblématiques sont consommées au cours d'autres repas festifs ou rituels, comme les " délices " du Nouvel An, collations préparées à l'avance et servies froides, dans des récipients choisis avec soin, aux visiteurs venus présenter leurs vœux durant les trois jours que dure la fête de la nouvelle année. On offre ainsi des œufs de poissons, qui représentent la vie naissante, et surtout des œufs de harengs, particulièrement valorisés ; on sert aussi une algue, la laminaire, dont le nom kobu rappelle le verbe yorokobu, qui signifie " se réjouir ".

" S'ils sont mémorisés pour leur valeur symbolique, ces aliments doivent toutefois satisfaire les yeux et le palais, d'où le soin apporté à leur préparation. Au Japon un aspect essentiel du goût est la consistance : un produit est apprécié parce qu'il est ferme et croquant ou, au contraire, très lisse et doux au palais. La consistance permet de juger de la qualité des produits, et de leur fraîcheur... elle procure aussi un vrai plaisir gustatif.

" Par ailleurs des nourritures sont offertes aux morts et aux ancêtres de la maison, censés partager ainsi les repas des vivants. Les offrandes sont déposées sur l'autel des ancêtres dressé dans chaque demeure, où le culte funéraire est généralement d'obédience bouddhique. D'autres nourritures sont présentées sur l'étagère vouée aux divinités shinto : essentiellement du riz, auquel s'ajoutent d'autres céréales pendant le Nouvel an. Sans oublier les mochi, galettes de riz glutineux - cuit à la vapeur et pilonné -, le plus souvent servies nature, sans autre ingrédient que le riz, d'ailleurs très savoureux le plus souvent. Les Japonais ont poussé très loin les qualités gustatives tirées du riz. Les mochi peuvent être consommés tout au long de l'année, mais au Nouvel An on en prépare en quantités pour la consommation en famille, pour une distribution à l'entourage, pour la présentation d'offrandes aux ancêtres et aux divinités.

" La coutume des offrandes de nourriture est antérieure à la pratique du bouddhisme, introduit au Japon vers le vie siècle de notre ère. Déjà dans les plus anciennes invocations adressées aux divinités shinto par les officiants, il est dit qu'on leur offrira " produits de la mer, produits des montagnes et produits des champs ". Produits que l'on peut voir, aujourd'hui encore, généralement alignés de manière impressionnante, dans des formes et des couleurs variées, sur les présentoirs des grands sanctuaires. Aux trois catégories d'offrandes alimentaires indispensables pour honorer les divinités - riz, sel et saké -, viennent s'ajouter quantité de fruits, de légumes, d'algues et de poissons de la plus grande fraîcheur, présentés sans apprêt, dans leur état naturel.

" Le goût pour la fraîcheur est une caractéristique majeure de la gourmandise des Japonais, à côté de la recherche des consistances. Plus un produit est frais, plus il est considéré comme appétissant et savoureux. Pour les divinités, les Japonais alignent des poissons fraîchement sortis de l'eau, avec leurs écailles. Pour eux-mêmes, ils préparent des poissons tellement frais qu'ils peuvent les manger crus, et parfois même vivants.

" La gourmandise n'est pas un privilège laïc : au Japon les moines qui, par respect des règles bouddhiques, suivent un régime strictement végétarien, ne versent pas pour autant dans l'austérité culinaire. Tout au contraire, il semble que les interdits alimentaires relatifs aux produits animaux ont conduit les adeptes du zen à exploiter le potentiel gustatif des végétaux pour en tirer plus de plaisir. On peut même dire que les monastères japonais ont été des lieux d'investigation sur les saveurs. C'est là qu'ont été mises au point certaines recettes très élaborées, associant consistances, saveurs et couleurs, pour le plaisir des moines gourmets. C'est là encore par exemple qu'ont été affinées des préparations à base de gluten, ou de fromage de soja, servi chaud ou glacé, nature ou séché, ou encore frit et recouvert d'une sauce très goûteuse. Un régime végétarien n'est pas forcément rudimentaire !

" Enfin, c'est auprès des monastères qu'il faut chercher l'origine de la cuisine la plus sophistiquée que connaît le Japon, la cuisine de kaiseki, destinée d'abord à accompagner la cérémonie du thé (ce mode de consommation du thé vert battu en émulsion a été mis au point par les moines zen, pour rester en éveil) : dans ce repas frugal, composé d'une petite quantité d'aliments, les produits sont travaillés avec la plus grande subtilité, et présentés dans les récipients les mieux choisis. Ainsi, la frugalité alimentaire entraînée par le régime bouddhique est devenue le tremplin de l'inventivité et de la créativité culinaire... "

***Gourmandise juive***

**Joëlle Bahloul** (ethnologue, spécialiste du judaïsme européen et nord-africain, professeur associée en anthropologie et études juives à l'université d'Indiana, aux Etats-Unis). Elle a notamment publié, en français, le Culte de la table dressée, rites et traditions de la table juive algérienne (Métailié, première édition 1983) et la Maison de mémoire (Métailié, 1992).

Le Juif inscrit, dans sa nourriture, son histoire, ses joies, ses peines, ses croyances, sa mythologie. Dieu est littéralement " ingéré " avec l'acte de manger.

On ne peut pas dire que la gourmandise n'existe pas dans le judaïsme ou dans la culture juive : bien au contraire ! Elle existe, et elle est même toujours liée à des croyances et à des pratiques religieuses. L'alimentation en général, et la gourmandise en particulier, y expriment une certaine conception du divin et du monde, une certaine idée de Dieu. Je ne pense pas d'ailleurs que ce soit une particularité juive. Nous ne sommes pas les seuls à lier notre mode de nourriture à notre représentation religieuse de l'univers.

" Dans la tradition juive, l'alimentation est un reflet de la conception du vivant tel que définie dans la Bible, notamment dans le Lévitique. Le vivant est lié à la notion de sang : un animal est un être vivant, un végétal, du moins selon la définition biblique, ne l'est pas. Pour pouvoir manger un produit carné, vous devez d'abord le vider de son sang ; vous devez donc passer par une relation avec le divin, qui est seul à avoir autorité sur le vivant : c'est Dieu qui crée et qui supprime la vie. Manger n'est donc pas un acte anodin.

" Bien manger, ou manger de bonnes choses, non plus : tant la gourmandise que la pénitence - l'une n'allant pas sans l'autre - sont liées au divin. Et elles sont aussi liées entre elles : on peut dire que c'est autour de ce couple que s'est développé l'ensemble du système alimentaire juif. Ce système est lui-même réglementé par le calendrier rituel : autrement dit, le Juif inscrit, dans sa nourriture, son histoire, ses joies, ses peines, ses croyances, sa mythologie. Dieu est littéralement ingéré avec l'acte de manger ! C'est en ce sens que la gourmandise est un acte religieux. Exactement au même titre que la pénitence, c'est-à-dire le jeûne.

" La Pâque juive me semble être un exemple particulièrement parlant. Aussi bien dans les sept jours qui précèdent la fête, que le jour de la fête, on lit le mythe (la Haggadah, ou la sortie d'Egypte), on récite le mythe, et l'on absorbe les aliments qui symbolisent les notions divines et religieuses inscrites dans ce mythe.

" Dans un premier temps, dans la semaine qui précède la fête proprement dite, les Juifs s'abstiennent de manger du pain levé, en souvenir de leurs ancêtres qui, dans leur fuite, n'avaient pas eu le temps de laisser lever leur pâte : ils se contentent alors de pain azyme. En Afrique du Nord, il s'agit de galettes dures, sèches ; les troubles digestifs qu'elles engendrent chez certains me paraissent être une intériorisation de la souffrance vécue par les Hébreux dans le désert. Aux Etats-Unis, l'industrie alimentaire, très inventive, a produit toute une série de dérivés azymes, souvent délicieux.

" Vient enfin le jour de la fête qui rompt le jeûne. C'est l'explosion ! Un banquet de produits levés, de miel, de douceurs, de pâtisseries parfumées à la cannelle ou à l'eau de fleurs d'oranger, c'est la réjouissance, la fête de la libération. Le rituel est joyeux ; l'alimentation doit faire plaisir. Comment ce repas ne serait-il pas bon quand il célèbre un moment heureux ? Comment ne serait-il pas dégusté alors que l'on se réjouit de la libération de nos ancêtres ? Là, la gourmandise est instituée en culte, la nourriture, la bonne nourriture revêt un statut métacorporel, sinon métaphysique. Mais, de même que les Hébreux ont souffert pour gagner leur liberté, vous ne pourrez apprécier la jouissance de cette table si vous n'avez souffert avant. Le jeûne précède le festin, le festin ne peut être pleinement apprécié sans le jeûne qui le précède.

" Et on se réjouit de même à l'occasion des autres fêtes religieuses. Pour Pourim, les Juifs de toutes les communautés ont établi l'obligation de célébrer dans la démesure le salut de leurs ancêtres délivrés de la captivité des Perses. On se réjouit jusqu'à en perdre la tête. Après une journée d'abstinence, et après la lecture du Livre d'Esther, on déguste les mets les plus délicieux, on boit jusqu'à l'enivrement. Et que dire du rite du Grand Pardon, qui se traduit par l'abattage d'autant de poulets qu'il y a de membres dans la famille, chaque poulet étant ensuite rôti, farci, mijoté, accommodé de mille manières ? Pour chaque fête, la gourmandise, liée à l'histoire du judaïsme, est érigée en outil de mémoire.

" A l'époque moderne, les Juifs ne sont pas près d'oublier l'expérience de la Shoah qui a exterminé le tiers de leur peuple. Un Jour du Souvenir a été institué pour commémorer cet événement douloureux. Il est très vite suivi d'un autre Jour, heureux celui-là, qui célèbre la création de l'Etat d'Israël. Et l'on retrouve tout naturellement ce cycle éternel qui s'instaure : la douleur et la pénitence, puis la joie et le festin. Même les Juifs qui, après la Shoah, ont cessé de croire en ce Dieu absent et ont abandonné leur religion, même ceux-là ont conservé ce lien si spécifique à la table. La table où l'on sert la cuisine " du pays ", la table où l'on raconte les souvenirs, la table à travers laquelle passe la mémoire d'un peuple. " D.K.T.

***Festins pas très catholiques***

**Mireille Vincent-Cassy**, (historienne, spécialiste du Moyen Age, Maître de Conférence à l'Université Denis Diderot (Paris VII). Elle a participé à l'écriture de la Gourmandise, délice d'un péché (Autrement, n°140, novembre 1993)).

La gourmandise a depuis longtemps été en bonne place dans la hiérarchie chrétienne des vices contraires au salut de l'âme. Mais c'est dans le cadre de la Chrétienté du Moyen Age que s'est mis en place l'essentiel des représentations du péché de gourmandise.

**Comment la gourmandise est-elle devenue une faute alors qu’il n’y a pas d’interdit alimentaire dans le christianisme originel ?**

Ce sont les Pères du désert, marqués par l’expérience du premier monachisme chrétien, qui ont introduit cette conception. Elle est liée à une vision du corps considéré comme un fardeau empêchant l’âme de s’élever vers Dieu. D’où l’idée de le discipliner en pratiquant une ascèse qui permette de libérer l’âme des tentations de la chair, cause de tous les péchés. Evagre le Pontique (vers 365) place ainsi la gourmandise dans les vices empêchant de gagner son salut. Quelques années plus tard, vers 420, Jean Cassien reprend cette liste dont il fait une méthode pédagogique. La gourmandise vient en tête car c’est, selon lui, la première des tentations à combattre pour éviter de succomber aux autres. Il conseille donc de ne pas manger avant l’heure, d’éviter de penser à la nourriture entre les repas et de ne pas s’alimenter avec excès. Vers la fin du vie siècle, prolongeant cette conception, Grégoire le Grand met l’accent sur le lien entre la gourmandise et la luxure : un ventre trop bien rempli risquant de provoquer, selon lui, en raison de leur proximité, un échauffement des organes sexuels. Avec Grégoire, les conséquences de la gourmandise deviennent en quelque sorte plus importantes que l’excès lui-même.

**Ces conceptions de la gourmandise ont-elles évolué avec la diffusion du monachisme en Occident ?**

La privation de nourriture et le refus du plaisir de manger restent deux idées force du monachisme. Une certaine évolution se produit à la suite de saint Benoît, et du constat qu’on ne peut édicter une norme précise en matière de nourriture car les besoins de chacun sont différents. Dans ce domaine, comme en ce qui concerne les temps de travail, de prière et de repos, les règles de saint Benoît recherchent l’équilibre. Les moines mangent une fois par jour et pas plus que le nécessaire. Mais, opposant le péché, signe de mort, au respect de la vie, ils ne se nourrissent pas de viande, pour ne pas verser le sang, à l’exception du poisson que l’on en pense alors dépourvu. En revanche, hors période de jeûne, ils boivent du vin qui est considéré comme un aliment. Par ailleurs, à une époque où l’immense majorité de la population souffre de malnutrition, la privation de nourriture est de plus en plus justifiée par l’exigence chrétienne du partage. Le monachisme ayant été le vecteur principal de la christianisation de l’Occident, ces conceptions vont profondément marquer le modèle de vie chrétienne.

**A partir de quel moment vont-elles concerner les laïcs ?**

Il faut attendre le XIIe siècle et les effets du nouvel ordre social imposé dans la violence des armes et justifié par l’Eglise soucieuse de préserver sa propre survie. Le système féodal est très inégalitaire, la plus grande partie de la population travaillant à nourrir les clercs et les nobles. Dans ce cadre, la prééminence sociale des seigneurs s’affirme notamment par le repas et l’abondance de la nourriture. Cela va créer un imaginaire alimentaire, très exagéré par rapport à la réalité, marqué en particulier par la profusion des viandes rôties.

**En quoi le XIIe siècle constitue-t-il un tournant ?**

Il marque un changement tant du côté social que religieux. Au développement agricole, encadré par l’ordre féodal, a suivi celui des villes et du commerce qui a enrichi une partie de la population. Ces bourgeois ont désormais les moyens financiers d’accéder au modèle alimentaire des nobles. De plus, au contraire des petits artisans et des salariés, ils sont les seuls qui disposent, dans leur habitation, d’une cuisine. Par ailleurs, depuis le concile de Latran, en 1215, la confession des péchés au moins une fois par an est devenue une obligation pour tous les chrétiens, l’interrogatoire des fidèles reprenant la grille des vices élaborée par Grégoire le Grand. Vices que l’on retrouve dans les manuels de confession, à partir de 1270, sous la forme des sept péchés dits " capitaux " parce qu’ils peuvent entraîner d’autres fautes, comme la gourmandise suscitant la luxure.

**Qu’est-ce que cela change concernant ce péché dorénavant capital ?**

La manière dont l’Eglise va le dénoncer lui donne à la fois une dimension de classe et une connotation plus morale que spirituelle. D’un côté, on reproche aux bourgeois de bouleverser un ordre social voulu par Dieu. Il y a ainsi des lois somptuaires qui, dès 1279, limitent le nombre de plats que peuvent consommer les bourgeois du royaume de France... De l’autre, on critique les dépenses faites, notamment pour des épices très coûteuses, grâce à un argent qui serait mieux employé à nourrir les pauvres. L’Eglise insiste alors sur la vertu de la tempérance. Elle est le plus souvent représentée, dans l’iconographie, par une femme mettant de l’eau dans son vin. Cette notion est liée à la redécouverte de la philosophie d’Aristote pour qui la sagesse consiste à choisir le juste milieu. A la même époque, avec la diffusion de la médecine antique, apparaît aussi l’idée que l’excès d’aliments est mauvais pour la santé.

**D’où viennent les images de moines ripailleurs et de gras paysans en train de faire bombance ?**

Jusqu’à l’apparition des ordres mendiants – dominicains et franciscains –, au 13e siècle, les moines étaient les seuls, avec les seigneurs, à disposer de quoi succomber à la gourmandise. D’où cette réputation, pas toujours injustifiée, mais souvent exagérée, d’" îlots de goinfrerie " faite aux monastères. Quant aux paysans du Moyen Age, très peu d’entre eux avaient les moyens de manger de la viande et de boire du vin. Quand c’était le cas, on les prenait pour

contre-exemple. On se servait de cette catégorie de la population, au bas de l’échelle sociale, pour inciter les bourgeois à ne pas tomber dans les mêmes excès qu’elle.

Au Haut Moyen Age, l’Eglise a aussi institué le jeûne, accompagné de l’interdit sur la viande, tous les vendredis et pendant le carême, ces quarante jours qui précèdent les fêtes de Pâques...

En réalité, cette obligation ne touche longtemps que les clercs, les nobles puis les bourgeois. Avec le développement urbain, ces derniers peuvent s’offrir de la viande, mais aussi, pour mieux supporter l’interdit et comme l’Eglise l’autorise, du poisson qui est un met encore plus coûteux. C’est pour l’Eglise, à travers les sermons et la confession, une manière d’exercer un contrôle social sur la population. Dans ce contexte, c’est l’argent qui fait le gourmand et ce n’est plus tant l’excès qui est mis en avant de la dénonciation, que le désir de manger des plats de plus en plus raffinés. Cette gourmandise est un péché contre Dieu surtout parce que les dépenses qu’elle entraîne font injure aux pauvres qui souffrent de la faim.

**Le péché de gourmandise a-t-il connu d’autres représentations ?**

Les étudiants sont une figure habituelle de gourmand. On leur reproche leurs excès, de nourriture et surtout de vin, dans les tavernes. Excès qui les conduisent à trop parler, à la colère et à la luxure, mais aussi à la paresse. Ivresse et paresse vont être aussi les principaux débordements associés à la gourmandise des salariés. Cette population instable, naviguant d’un lieu à l’autre à la recherche d’un travail, fréquente aussi beaucoup les tavernes. Dès la fin du 14e siècle, tous les maux du royaume, mais surtout la crise économique, leur sont attribués. C’est dans ce contexte que la paresse, provoquée par l’ivresse des travailleurs, va remplacer, dans la liste des sept péchés capitaux, l’acédie qui désignait, jusque-là, un sorte de langueur entraînant, chez les moines, une négligence dans le respect des obligations religieuses. Au chapitre de la gourmandise, les censeurs de l’Eglise et les Réformateurs du royaume de France du 15e siècle dénoncent désormais l’ivresse des ouvriers qui compromet l’ordre social tout entier. Au 16e siècle, ils stigmatiseront aussi celle des nobles, péché mortel parce que devenu habituel.

***Le mythe de l'austérité protestante***

**Olivier Bauer (**Pasteur réformé et docteur en théologie, ancien chargé de cours à l'université de Lausanne, il est actuellement en charge de l'Eglise protestante francophone de Washington DC, après avoir été aumônier scolaire pendant six ans à Tahiti. Il est l'auteur du Protestantisme à table ou les plaisirs de la foi (Labor et Fidès, Genève, 2000)).

Martin Luther a inventé le repas d'affaires et Jean Calvin prône le jeûne " à titre exceptionnel "... Pourtant le protestantisme a l'image, trop simpliste, d'un christianisme austère.

J'appartiens à une famille réformée très multiculturelle, qui cultive les souvenirs liés à la table. Au gré des mariages des uns et des autres, nous goûtons - et cuisinons ! - les mets de conjoints originaires de Chine, du Chili, de Madagascar ou du Sri Lanka, au foie gras d'un cousin hongrois. A la maison, nous passons actuellement par une période " canard à la pékinoise " : un délicieux canard laqué. Des souvenirs de table, j'en ai aussi en paroisse. A Tahiti, j'ai goûté à la cuisine " protestante " locale : différente, originale et toujours généreuse. Il faut dire qu'au Sud, protestantisme ne rime pas avec austérité, bien au contraire ! En Suisse, j'ai organisé plusieurs dégustations interreligieuses de nourritures chrétienne, juive, musulmane et bouddhiste ! A Washington, nous avons préparé avec des paroissiennes des " nourritures célestes ", un vrai repas biblique autour des cailles et de la manne. Au menu, cailles farcies aux lentilles et, pour évoquer la manne, gelée de lait d'amandes. Les amateurs en trouveront les recettes dans le superbe ouvrage de Ruth Keenan intitulé la Cuisine de la Bible (1).

" Certes, la préparation de ces repas de fêtes est souvent longue, et l'élaboration des plats, minutieuse. Est-ce un péché comme le prétendent certains chrétiens ? Ne faudrait-il donc avaler les aliments que dans l'état où Dieu les donne ? Mais alors, que manger, sinon des fruits et quelques carottes ? J'ose prétendre que le fait de cuisiner tient de la collaboration entre Dieu qui donne et les humains qui apprêtent ce don pour en faire quelque chose de mangeable, de bon si possible ou, mieux encore, de délicieux.

" Je suis gourmand. Je ne crois pas un seul instant qu'il s'agisse d'un péché, même pour le calviniste que je suis. Depuis que j'ai lu dans les évangiles que Jésus était traité d'ivrogne et de glouton (2), mes derniers remords métaphysiques ont été balayés. Restent quelques remords physiologiques : comme chacun le sait, les bonnes choses font souvent prendre du poids, ce qui n'est pas bien vu dans notre société qui culpabilise les bons mangeurs. J'ai aussi des remords éthiques, non pas parce que je mange de bonnes choses, mais parce que je ne peux pas les partager avec tous les habitants de la terre.

" Parlons théologie. En lisant la Bible, force est de constater la part importante qui y est faite aux repas. Depuis les premières lignes de la Genèse, jusqu'aux dernières lignes du Nouveau Testament. Remarquez que le Seigneur préfère le sacrifice des agneaux de Caïn aux produits de la terre d'Abel. Voyez Noé qui, sortant de son arche, commence par planter la vigne puis

s'offre une bonne cuite. Dans le désert, Dieu donne à Israël non seulement la manne, qui est l'aliment de base, mais aussi les cailles pour la gourmandise. Le pays de Canaan est celui où coulent le lait et le miel. Sans oublier Jésus qui multiplie les pains et les poissons, qui transforme l'eau en vin à Cana. Un très bon vin, d'ailleurs. Et le royaume de Dieu n'est-il pas semblable à un repas de mariage ? Toutes ces nourritures, ce souci de la qualité des aliments offrent une justification biblique à ma gourmandise, et me laissent penser que je suis en bonne compagnie.

" Allons même plus loin. Même si je reconnais que le christianisme, toutes confessions confondues, est imprégné de l'idée que la vie sur terre ne doit pas être trop agréable, et qu'on payera dans l'au-delà les plaisirs que l'on prend ici-bas - souffrance rédemptrice dans une vie qui n'est que vallée de larmes -, malgré tout, c'est parce que je suis protestant que je peux m'affirmer gourmand. Car la Réforme a remplacé les sept péchés capitaux - parmi lesquels le péché de gourmandise - par les Dix Commandements qui n'interdisent pas de bien manger.

" Revenons à table. Luther, comme chacun le sait, était plutôt goinfre ; en bon Allemand, il était aussi amateur de bière. Le père de la Réforme, qui avait rejeté le jeûne obligatoire et institutionnalisé, tenait table ouverte. Il avait en quelque sorte inventé les déjeuners d'affaires. Et ses disciples ont pieusement relevé et publié ses Propos de table (3), en les augmentant d'aphorismes de leur cru. Calvin, lui, était plus maigre, plus austère. Dans son Institution de la religion chrétienne (4), il consacre huit paragraphes au jeûne qu'il recommande, à titre exceptionnel, parmi d'autres exercices d'humilité et de repentance.

" J'aime à penser que c'est le refus du carême, du " manger maigre " catholique, qui explique la tempérance des protestants, injustement confondue avec l'austérité. Les catholiques alternent jeûnes et ripailles. Les protestants ont une relation moins chaotique avec la nourriture, une relation dominée par l'idée de mesure, de raison. C'est pour cela qu'ils ont toujours été actifs dans les mouvements dits " hygiénistes ", qu'ils ont défendu l'idée d'une nourriture saine. Par exemple, c'est un médecin adventiste, John H. Kellogg, qui fut l'inventeur des céréales du petit-déjeuner ! Mais mangent-ils moins bon que d'autres croyants ? En Europe peut-être, où leurs terres d'élection sont moins pourvoyeuses de bonnes choses que les pourtours de la Méditerranée. Dans le reste du monde, y compris aux Etats-Unis, cette idée est tout simplement incongrue.

" Encore une remarque : n'oublions pas qu'au centre de la célébration chrétienne il y a un repas avec du pain et du vin. Les catholiques sélectionnent leurs vins de messe. Les protestants, eux, peuvent se montrer très inventifs quand il s'agit de choisir du pain. Nous introduisons la Sainte Cène en disant : " Venez goûter comme le Seigneur est bon. " Un mot chargé de sens ! "

(1) La Cuisine de la Bible. Menus inspirés de l'Ancien Testament (Editions de La Martinière, 2000).

(2) Luc 7, 34.

(3) Martin Luther : Propos de table (Aubier, 2001).

(4) Jean Calvin : Institution de la religion chrétienne (Vrin, 1961-2000).

***Saveurs d'islam***

**Malek Chebel** (anthropologue, spécialiste du Monde arabe et de l'Islam). Il est l'auteur du *Dictionnaire amoureux de l'Islam* (Plon) et du *Traité du raffinement* (Payot).

Du banquet divin au repas familial, la culture musulmane donne à la nourriture une convivialité toute orientale. Et durant le ramadan, la rupture du jeûne transcende subtilement le croyant.

Dans leur rapport à la nourriture, les musulmans oscillent entre deux pôles qui se complètent harmonieusement. D'un côté le banquet divin transforme la gastronomie en une sorte de liturgie quotidienne. Ainsi, durant le mois de jeûne, le ramadan, les croyants se transcendent en empruntant l'échelle culinaire pour se hisser le plus haut possible dans le rituel. Tout comme dans la prière, qui est inaugurée par une série d'ablutions, on entre dans le jeûne à un moment très précis de la journée et l'on en sort en respectant tout un cérémonial.

De l'autre côté, le profane, la rencontre de la nature féconde avec le savoir-faire des hommes, la culture, en somme, est une synthèse des richesses du terroir et de l'esprit festif des musulmans. La meilleure illustration en est sans doute la fête où la fraternité et l'entraide sont exaltés - mariage du garçon, noce de la dernière, circoncision, succès à un examen, etc. Les moussems, ces manifestations liées au cycle agraire, offrent une occasion similaire de prodigalité et d'échange entre les convives. Dans ce contexte, la nourriture fonctionne comme l'élément signifiant, étant l'un des articles structurant du dispositif de la société.

Mais ni le Coran ni les hadith ne sont des guides du bien manger. Ils indiquent cependant avec précision les limites du permis et de l'interdit dans le domaine alimentaire (Coran, sourate V, 3, 4 et 5). D'aillers, le mot manger - akl - n'est clairement mentionné que dans un seul verset, le soixante-et-unième de la sourate XXIV, la Lumière. Pour le reste, ce sont les coutumes qui permettent d'établir une ligne de conduite plutôt libérale et décomplexée du rapport à la nourriture. Certes, le Sahih - l'Authentique -, ouvrage réputé de compilation des hadith prophétiques de Bokhari (810-870), réserve un chapitre aux aliments, mais seul l'aspect de frugalité et de retenue est exploré, comme si le Prophète et ses premiers compagnons n'avaient jamais fait bombance.

Les premiers éléments liés à la cuisine datent de la rédaction des Prairies d'Or, de Al-Mas'ûdi (vers 893-956), une chronique fleuve sur le règne et les mœurs des deux premières dynasties de l'islam, la dynastie omeyyade de Damas (VIIIe siècle) et la dynastie abbasside de Bagdad (à partir de 750). Au Xe siècle, on a déjà une vue assez précise du lien que les premiers musulmans avaient avec la nourriture, y compris les emprunts qu'ils avaient fait à la période bédouine, c'est-à-dire pré-islamique.

Il faut rappeler que, pour notre plus grande délectation, le conte des Mille et Une Nuits s'avère être d'une richesse documentaire exemplaire. Ainsi, cette scène typique que l'on trouve dans les premières histoires. Une grande dame de Bagdad décide de faire ses emplettes au souk ; elle est accompagnée de son portefaix : " Elle s'arrêta, dit Schéhérazade, devant la boutique d'un fruitier et acheta des pommes de Syrie, des coings osmani, des pêches d'Oman, des jasmins d'Alep, des nénuphars de Damas, des concombres du Nil, des limons d'Egypte, des cédrats sultani, des baies de myrrhe, des fleurs de henné, des anémones rouge-sang, des violettes, des fleurs de grenadiers et des narcisses... " (1). La description continue ainsi sur plusieurs paragraphes, sans que l'auteur ne donne l'impression de forcer son talent. Pour le coup, l'art culinaire, la gastronomie et même la gourmandise sont partie prenante du dispositif de la jouissance et du prestige du palais dont les maîtres mots sont : hacher menu, piler, farcir, bouillir, mijoter, farcir ou griller. L'Orient multiple - chrétien ou musulman, pauvre ou riche - fournit ainsi une multitude de possibilités culinaires, avec leurs variantes, leurs spécialités locales ou régionales et leurs édifices gastronomiques. La gourmandise s'inscrit dans le cadre de l'exhibition des fortunes et de la plus-value sociale. Le prestige gouverne l'utilitaire, le collectif s'impose à l'individuel. De fait la gourmandise - et non point la boulimie, bien sûr, - ainsi que la gastronomie à laquelle elle est adossée, font partie d'un paysage musulman complexe ou le permis côtoie allègrement l'interdit, la maîtrise d'un côté, la liberté de l'autre. Car si l'islam est une religion monothéiste au point de vue de la doctrine, - " Dieu est unique ", dit le Coran -, elle est polymorphe en matière de bonne chère et de jouissances terrestres. D'aucuns relèveront là une contradiction et peut-être un appauvrissement de la parole divine, mais il n'en est rien aux yeux de l'islam qui soutient l'idée de l'intégration de toutes les parties d'un même complexe. La nature humaine ne pouvant se cliver elle-même, une telle complexité - qui est aussi celle de la gourmandise - se manifeste enfin par la construction du goût. Le Mouvement des Raffinés, az-Zurafa, avait déjà formulé cette exigence du goût il y a plus de dix siècles. C'est un mouvement de poètes et de dilettantes fortunés qui a eu ses dandys et ses gourmets, tel Ziriyab (789-857), " arbitre des élégances et modèle du bon goût ", auquel on prête d'avoir imaginé la succession des plats dans un repas. Mais c'est déjà là une histoire de la pensée islamique qui dépasse les limites de cet aperçu....

(1) Traduction de Joseph Charles Mardrus.

***Se nourrir sur la terre comme au ciel***

Le géographe **Jean-Robert Pitte** nous invite à un tour du globe des grands aliments de base que chaque religion a chargés de symboles.

Dans ma carrière journalistique, il est peu d'hommes que j'ai interviewés longuement à trois reprises. C'est fait pour Jean-Robert Pitte. A chaque fois, c'est le même plaisir. Géographe réputé, il a sillonné la Planète. Homme de culture, il sait mettre son savoir en perspective. Gourmand, au propre comme au figuré, curieux des mets et des idées, il a accepté de se mettre à table pour décliner les saveurs du sacré, auxquelles il consacrera désormais (voir page 64) une chronique dans le Monde des Religions. Jean-Robert Pitte est un personnage dans l'Université française, puisqu'il préside aux destinées de Paris IV (Sorbonne). Il est par ailleurs vice-président de l'Association pour le développement du Festival international de géographie de Saint-Dié-des-Vosges.

**J'ai l'impression que certaines religions s'intéressent à la nourriture plus que d'autres. Ne serait-ce pas le cas du judaïsme et de l'islam par rapport au christianisme ?**

Je ne le crois pas. La nourriture est tellement liée à la vie que toutes les religions s'y intéressent. Mais certaines ont moins d'interdits que d'autres. C'est le cas du christianisme dont le seul interdit est celui de l'intempérance. Si l'on regarde du côté de l'Asie, l'abstinence de viande apparaît comme fondamentale dans l'hindouisme. On la retrouve également dans certaines voies du bouddhisme, au moins pour les moines. Je ne parlerais pas d'" interdits " dans le shintoïsme japonais, mais de " recommandations ". Le shintoïsme, comme tous les animismes, affirme que certaines nourritures sont préférables à d'autres, surtout à certains moments, le but étant d'acquérir les vertus de ce qu'on mange. Je me souviens, lors d'un voyage en Corée où j'avais emmené mes étudiants, d'une petite conférence donnée par un sage : il nous expliqua les vertus de la jeune pousse de bambou, symbole de la renaissance de la vie, au printemps. A l'inverse, certains animaux sont jugés ignobles, donc impropres à la consommation. Ainsi le porc, animal omnivore, et qui mange ses excréments, est-il l'objet d'un tabou dans de nombreuses cultures.

**Le jeûne, lui, n'est pas un interdit, mais une privation volontaire. Existe-t-il dans toutes les religions ?**

Oui, y compris dans les animismes africains. On jeûne avant certaines cérémonies, dont l'initiation. Le jeûne consiste à faire souffrir le corps, à le mettre en état d'attente pour lui permettre d'accueillir le sacré ou le divin plus facilement.

**Interdits, privations représentent la face austère des religions. Mais n'y a-t-il pas une face plus souriante ? Ne pensez-vous pas en particulier que les pratiques religieuses ont enrichi l'histoire de la gastronomie ?**

Si, bien sûr, dans la mesure où certaines nourritures sont recommandées comme sacrées. Je pense à l'importance de la viande d'agneau, des céréales dont le pain, du vin dans le judaïsme et, par la suite, dans le christianisme. L'histoire de la viticulture n'est pas séparable de celle du christianisme. Au Moyen Age, les pays d'Europe du Nord, à mesure qu'ils se convertissaient, ont essayé de cultiver la vigne pour se procurer le vin nécessaire à l'eucharistie. Compte tenu du climat, c'était souvent acrobatique. De même, pour se procurer des moutons à sacrifier lors de la fête de l'Aïd al-Kabir, certains pays musulmans ont été amenés à en élever de manière intensive. Ou bien à les importer, quand c'était impossible.

**Vous venez de citer quelques aliments sacrés : le pain, le vin, l'agneau... L'huile n'est-elle pas à ranger dans cette catégorie ?**

Absolument. En fait, elle a un double usage. En tant que lipide, elle donne de l'énergie. Mais elle sert aussi à enduire le corps pour le préparer, par exemple, à la lutte. Héritier du judaïsme, lui-même héritier des religions orientales, le christianisme a promu l'onction pour symboliser la force spirituelle. Mais l'huile est également associée au massage qui procure détente et bien-être. Je me suis fait masser un jour à Bangkok à l'intérieur même d'un temple bouddhiste - le Wat Pho. C'était au terme d'un voyage éprouvant. Moment délicieux, sans aucune trace d'érotisme ! Au-delà des mots, j'ai pu saisir la puissance lénifiante de l'huile.

**Et que dites-vous du lait ?**

Avec lui nous sommes en plein culte de la vie. De la naissance au sevrage, le jeune bébé, tout comme le jeune animal, a besoin du lait de sa mère pour survivre. Le lait, c'est le côté maternel du divin.

**La Bible parle de la terre de Canaan, la Terre promise, comme d'un endroit " où coulent le lait et le miel ". Le miel : voilà encore un autre aliment sacré. D'où vient l'importance qu'on lui accorde ?**

Petit animal a priori peu sympathique, l'abeille a de quoi fasciner. C'est un modèle de vie en société, respectueuse de l'autorité centrale de la reine. Un modèle aussi de prospérité. Très tôt, les Egyptiens ont compris qu'ils pouvaient récolter le miel sans mettre en péril les abeilles ; elles en produisent beaucoup afin d'en garder assez pour l'hiver. Et c'est une nourriture adaptée à tous les âges, le sucré étant la saveur la plus facile à assimiler par les jeunes enfants. Alors, imaginez le peuple hébreu à la sortie du désert aride. Tout à coup, ce sont les fleurs, les abeilles, cet aliment magique. Un cadeau de Dieu !

**Le chocolat serait, lui aussi, une nourriture sacrée.**

C'était effectivement la boisson sacrée des Aztèques et de leur empereur. Il en reste des traces dans certains plats traditionnels mexicains, en particulier la fameuse dinde au chocolat. En Roussillon, on m'a servi un sanglier sur lequel on avait fait fondre, à la dernière minute, un peu de chocolat amer. Il y a peut-être là une très ancienne tradition, remontant aux conquistadores. Le chocolat a connu un très grand succès dans les pays catholiques : Espagne, Portugal, puis France à partir des XVIIe-XVIIIe siècles. Dans les pays protestants d'Europe du Nord, c'est vers le thé ou le café que s'est portée la faveur.

**Comment expliquez-vous cet état de fait ?**

Le chocolat liquide avait pour caractéristique de ne pas rompre le jeûne, tout en apportant des calories. Le thé est un excitant. Il permet de rester éveillé, de développer les capacités mentales. Et c'est plutôt un anti-aphrodisiaque. Il joue un rôle fondamental dans le bouddhisme, en ce qu'il favorise les veilles nocturnes. Mais les protestants l'ont adopté, eux aussi, car il permet la vie intellectuelle, l'étude, le débat, à la différence des boissons alcoolisées qui ont des vertus sociales, mais endorment l'esprit.

**Ce qui n'empêche pas certaines, dont le vin, d'entrer dans la catégorie des breuvages sacrés.**

Le vin est au cœur des trois monothéismes, islam compris. Il est loué dans la première partie du Coran, même si ça se gâte par la suite. Un bon musulman en est certes privé en ce bas monde. Mais, au paradis d'Allah, " couleront des fleuves d'eau pure, de lait et de bon vin ". Le fantasme, le rêve de vin habite ainsi quiconque connaît son Coran.

**Comment s'explique l'interdit coranique frappant le vin durant la vie terrestre ?**

La raison invoquée est qu'en buvant du vin, l'homme risque de blasphémer. Le judaïsme et le christianisme témoignent de plus de confiance en notre nature humaine. Certes, disent-ils, on risque avec lui de se laisser entraîner dans le péché mais, consommé avec modération, il a des vertus évidentes. Et même éminentes dans le christianisme, du fait de l'eucharistie. Mais il n'y a pas que le vin de raisin qui soit sacralisé. Le vin de palme ou de mil joue un rôle central dans les religions africaines. Au Japon, des prêtres shinto se relaient tout au long du processus de fermentation du riz qui aboutit au saké. Si vous êtes étranger, vous aurez bien du mal à être admis dans le saint des saints d'une cuverie de saké.

**Je voudrais revenir au vin de raisin. D'après vous, certains vins auraient une étiquette confessionnelle : le bordeaux serait protestant, le bourgogne catholique. Sur quoi fondez-vous votre thèse ?**

Les vins ressemblent à leur terroir et aux gens qui les produisent. Mais les gens qui les produisent pensent aussi aux consommateurs à qui ils vont les vendre. Mon hypothèse est que le vin de Bourgogne a toujours eu une clientèle d'Europe catholique. Son grand marché de consommation, c'est Paris. Par contraste, l'émergence du grand bordeaux, à partir du XVIIIe siècle, s'est faite sous l'impulsion d'une nouvelle clientèle, protestante : la bourgeoise et l'aristocratie anglaises, néerlandaises, celles des ports d'Allemagne du Nord. Dans l'Europe protestante, c'est vrai en particulier des milieux puritains, on boit peu, mais raffiné. On aime les vins transparents qu'on fait décanter dans des carafes de cristal. C'est d'ailleurs la nécessité de la décantation qui justifie les épaules de la bouteille de bordeaux. En Europe catholique, où l'on est plus accommodant avec le Ciel, on boit davantage, des vins plus paysans, moins raffinés mais plus sensuels. Ce n'est pas pour rien qu'on a choisi pour le bordeaux le cépage cabernet sauvignon : il donne des vins très charpentés, mais très austères, alors que, depuis le Moyen Age, le cépage du bourgogne est le pinot noir, connu pour sa sensualité, un vin auquel on s'abandonne.

**Quelles que soient les origines " divines " des religions, ne sont-elles pas conditionnées par la géographie ? Dans telle région, le riz, produit par excellence, sera sacralisé ; dans telle autre, ce sera le blé .**

A l'apparition d'une religion, c'est sans doute vrai. Le pain, le vin ont été sacralisés parce que ce sont deux productions végétales apparues au Moyen-Orient, terre d'émergence des monothéismes. Mais à mesure qu'une religion sort de son lieu de naissance pour se répandre, la géographie physique ne joue plus aucun rôle. Les fidèles font tout pour produire l'aliment ou la boisson qui correspond à leur religion. Un Japonais, comme vous savez, est malheureux sans riz. Aussi quand au XIXe siècle les Japonais ont colonisé l'île de Hokkaïdo, ont-ils voulu y planter du riz. Ils ont trouvé des variétés capables de supporter le climat sibérien et de s'adapter à des saisons végétatives très courtes. Le riz de Hokkaïdo n'est pas seulement le plus septentrional, c'est un des meilleurs du monde.

**Les religions s'intéressent aux produits de la terre, mais aussi à la façon de les préparer, aux recettes.**

C'est vrai. Je pense en particulier à l'importance du rôti. Son invention remonte à la nuit des temps. Il est associé à l'homme : c'est l'individu mâle qui prend le couteau pour le sacrifier et le découper. Le mouton ou l'agneau rôti tient une place fondamentale au moment de fêtes comme Pessah, Pâques, l'Aïd al-Kabir.

**Si le rôti est la marque des monothéismes, qu'est-ce qui caractérise les religions asiatiques ?**

Au Japon, le cru règne en maître. On le considère comme le moyen le plus approprié pour assimiler la vie. Les restaurants chics ont leurs viviers. Les employés y pêchent des crevettes. Le cuisinier les décortique sur le champ. La crevette palpite dans l'assiette. Pour un Français, le fait que l'animal bouge encore un peu sous la langue a quelque chose d'abominable, sauf pour les huîtres. Rien de tel pour un Japonais. Sa religion, le shintoïsme, est une religion de la vie, de la fécondité.

**De nombreuses religions ont leurs banquets sacrés. Le repas serait-il un moment privilégié de la rencontre du divin et de l'humain ?**

Toutes les religions ont sacralisé le boire et le manger parce que nécessaires à la vie. Elles ont accordé une importance particulière au fait de manger et de boire ensemble. Le meilleur exemple est le symposium de l'Antiquité, le fait de boire ensemble au " cratère sacré " que l'on se passe de mains en mains - entre hommes, car les femmes n'y participaient pas à l'origine. Ce rituel était non seulement un moyen de communier au dieu Dionysos ou Bacchus, mais de s'incorporer le dieu lui-même. Il est tentant d'y voir une préfiguration de l'eucharistie.

Parmi les fondateurs de religion, Jésus est celui qui semble accorder le plus de place à la nourriture. Odon Vallet a relevé que, dans le Nouveau Testament, les repas ont pris le relais des batailles de l'Ancien. Et Jésus a été surnommé par ses détracteurs " le glouton ".

Il lui arrive d'être austère, de se priver volontairement de bonnes choses. Il jeûne pendant quarante jours au désert. Mais il aime le plaisir, ne refuse jamais une invitation à dîner. Cet aspect, fondamental dans le Nouveau Testament, a été en partie occulté par les chrétiens au cours de l'histoire.

**Et Bouddha ?**

Les textes le montrent absorbé dans de longues méditations, jeûnant. Son but est de réduire le matériel à sa plus simple expression. Il ne faut pas perdre de vue que le bouddhisme, c'est l'oubli du corps. Certaines de ses voies, pas toutes, sont d'une austérité extrême. C'est le cas du zen dont l'alimentation a pour base le tofu, une pâte de soja, très soyeuse, plutôt agréable en bouche. Il apporte des protéines, mais j'ai tendance à préférer les protéines de la saucisse à celles du tofu.

**Est-ce à dire que le bouddhisme a moins apporté aux arts de la table que le judaïsme ou le christianisme, par exemple ?**

Les arts de la table ont toute leur place en régime bouddhiste, mais de façon très poétisée. Je pense à ce petit livre du moine japonais Dogen, le Cuisinier zen. L'auteur y explique, par exemple, que, si vous prenez une feuille de chou pour la cuisiner, il vous faut la contempler dans tous les sens, l'admirer, incorporer son esprit pour en faire une splendide demeure de Bouddha. En règle générale, la satisfaction, un peu animale, liée à la nourriture est plutôt rejetée par le bouddhisme, alors qu'elle est acceptée en judaïsme et en christianisme. Vous connaissez la phrase, sans doute apocryphe, du cardinal de Bernis : " Je dis la messe au grand meursault pour ne pas faire la grimace à Notre Seigneur en communiant. "

**Dans son livre La chair, le Diable et le confesseur (Plon), Guy Bechtel avance que l'Eglise catholique a été beaucoup plus tolérante envers la gourmandise qu'à l'égard de la luxure. Est-ce aussi votre impression ?**

Dans l'ambiance néo-janséniste qui a sévi en gros jusqu'au concile Vatican II, les prêtres avaient de fait tendance à stigmatiser davantage le péché de la chair que celui de la bonne chère. D'autant que certains avaient un bon coup de fourchette. Je n'en dirais pas autant pour le protestantisme. La sexualité s'y est libérée assez tôt, toutes les formes de sexualité. Ce n'est pas un hasard si les quartiers homosexuels sont d'abord apparus à Amsterdam, Copenhague, San Francisco ou New York. En revanche, il y a beaucoup plus de ligues anti-alcooliques en Europe du Nord que dans les pays catholiques.

**Est-ce à dire que le protestantisme a été plus répressif que le catholicisme sur le plan de la nourriture ?**

C'est vrai d'une façon générale, même s'il faut nuancer. Les luthériens rhénans sont assez proches des catholiques, en cela fidèles à Luther qui avait un solide appétit. Mais d'autres voies luthériennes, en Scandinavie par exemple, affichent une bien plus grande austérité. Relisez le Festin de Babette, de Karen Blixen. Dans cette nouvelle fabuleuse on voit comment la bonne chère et le bon vin transfigurent une petite secte protestante perdue au fin fond de la Norvège, et comment deux êtres redécouvrent un amour mis sous le boisseau pendant trente ou quarante ans, après avoir bu du Clos Vougeot et mangé des cailles en sarcophage. Et la vieille fille qui avoue son amour au général et pleure dans ses bras, est un merveilleux épilogue. J.-P.G.

***Les fortunes du pain***

**Gilles Fumey** (Géographe, enseignant à Paris IV. A publié, notamment, l'Agriculture dans la nouvelle économie mondiale (Puf, 1997) et l'Atlas mondial des cuisines et gastronomies (Autrement, 2004)).

Le pain est la moins chère des œuvres d'art. Mais sa conservation est aléatoire, car il est menacé par la corruption, d'où l'impossibilité de spéculer à son propos. Aliment sacré depuis la nuit des temps, le pain a pourtant été menacé, il y a quelques années encore, diabolisé parce qu'il aurait été responsable de l'obésité... En fait, notre époque est l'une des premières de l'Histoire à connaître l'abondance alimentaire. Cette situation a modifié les représentations que les sociétés riches se font des repas : avoir de quoi manger n'est plus providentiel et la table perd de son caractère sacré. Le pain était alors devenu un aliment banal que l'industrie savait produire en grande quantité en rompant le lien intime entre l'homme et la nature pourvoyeuse de céréales. Mais cet aliment des dieux et des hommes est aujourd'hui revenu en grâce, sublimé par les artistes-boulangers qui lui ont rendu, avec la qualité, ses lettres spirituelles.

**Fortune sociale et religieuse**

A vrai dire, il aurait été surprenant que le pain soit banalisé tant est grande sa fortune sociale et religieuse. La question est de savoir pourquoi le pain a été à ce point mêlé à l'histoire des hommes. Car tout ce qui est indispensable n'est pas symbolique. Le pain est entré dans l'univers symbolique du fait de la transformation, de la germination, de la fermentation du blé qui intriguait les Egyptiens. En fait, là où il est consommé, le pain est associé à la religion car on offre de la nourriture aux dieux par crainte, par soumission, mais aussi en hommage à leur générosité, comme les Hébreux l'expérimentèrent dans le désert avec la manne, le " pain du ciel " (Ex 16). Avec le christianisme, le pain offert aux dieux est surtout partagé entre les hommes : Jésus qui naît à Bethléem, la " maison du pain ", en araméen, procède à deux multiplications de pains d'orge (Mc, ch 6 et 8), renouvelle l'idée juive du partage lors d'un repas, se désigne comme le " pain de vie " ( Jn, ch 6). Le pain devient Dieu. Le quatrième concile du Latran en 1215 passe du symbole au dogme, le pain eucharistique est alors " présence réelle " du Christ, mais les chrétiens se diviseront sur cette question, entre catholiques et protestants.

**Richesse et pauvreté**

Partout le pain reste intimement mêlé à toutes les étapes du calendrier des saisons du monde tempéré et semi-aride : en Iran, au solstice d'été, comme en Turquie, en février, il fête le Nouvel An ; à Noël, au Danemark comme en Gascogne ou en Provence, le pain ordinaire est mêlé à du cumin ou de l'anis qui renouvelle le plaisir du partage ; à la Saint-Nicolas, il s'enrichit d'épices et de miel pour les enfants ; aux vendanges et aux moissons, aux fêtes des défunts (Corse, Tyrol, Asie centrale, Mexique) comme pour rompre le ramadan des musulmans, le pain est là : pain d'amoureux, de mariage, d'accouchement, d'anniversaire, des funérailles, il est au milieu des sociétés pour marquer le temps, lui donner du sens. Le pain inscrit la richesse ou la pauvreté dans les sociétés : aux riches le froment et sa fine fleur, aux pauvres le pain d'orge, aux pasteurs et nomades les galettes. Et quand l'orge vient à manquer, comme ce fut le cas en Grèce pendant plusieurs siècles, les pauvres deviennent dépendants de la Sicile, de l'Egypte et des plaines du nord de la mer Noire qui fournissent du blé qu'on ne peut pas toujours payer. Les mangeurs de pain ne sont jamais assurés du lendemain.

**L'instrument du partage**

C'est pourquoi le pain est l'instrument idéal du partage, surtout s'il est " pur " : le pain sans levain que consomment les Hébreux à la sortie d'Egypte (Ex, ch 12) n'est pas qu'un pain rituel sans levure, elle-même vue comme un corps étranger, impur, qui provoque la fermentation et marque une forme de pourriture à l'œuvre. Pour les Juifs, il exprime le retour à l'état de pasteurs suivant leurs troupeaux, nomades sans four à pain qui ne mangent que des galettes cuites sur des pierres. C'est le pain azyme, matsot, sans levain car on n'a pas le temps de lever la pâte, qu'on offre aux invités impromptus, accueillis dignement car ils pourraient être des envoyés de Dieu.

**L'instrument des pouvoirs**

Le pain est aussi l'instrument des pouvoirs qui se veulent d'essence religieuse. A Rome, les empereurs distribuaient deux pains par jour à plusieurs centaines de milliers de personnes. En Europe et dans le Nouveau Monde, les villes marchandes, à la pointe de la démocratie laïque, sont celles qui savent mobiliser le grain nécessaire pour éviter les disettes (et, donc, les émeutes) : les géographes n'expliquent pas autrement les greniers à blé que sont la Beauce, l'Ukraine, le Middle West, l'Argentine et l'Australie qui prospèrent avec la navigation au long cours. La fortune du pain dépasse mal l'aire du blé, car toutes les céréales ne sont pas panifiables. Les pains de riz au Japon ou au Vietnam se font surtout avec des feuilles de riz abaissées et fourrées qu'on offre dans les cérémonies religieuses et civiles. Pourrait-on avancer que le christianisme, qui a sublimé le pain comme nulle autre religion, n'a pas encore de greffe solide dans les régions du monde sans blé ? Si depuis le xie siècle en Europe, on est le " compagnon " de quelqu'un en partageant le même pain que lui, alors la fortune religieuse du pain peut progresser avec les idéaux des droits de l'homme. G.F.