

CES ALIMENTS ET CES BREUVAGES QUI RELIENT AU DIVIN

Jean-Robert Pitte

La nourriture et la boisson sont si liées à la vie que toutes les religions leur ont toujours porté un grand intérêt. Fustel de Coulanges l'avait bien exprimé¹ : « Les Hindous comme les Grecs et les Romains se figuraient les dieux avides non seulement d'honneurs et de respect, mais même de breuvage et d'aliment. L'homme se croyait forcé d'assouvir leur faim et leur soif, s'il voulait éviter leur colère. » Ce sont les dieux qui permettent aux plantes et aux animaux sauvages de se multiplier et aux hommes du Paléolithique de les cueillir et de les chasser ou les pêcher lorsqu'ils leur sont favorables. Il convient de les remercier en leur sacrifiant de la nourriture et en la consommant ensuite pour communiquer avec eux en incorpo-

rant le principe vital des plantes et des animaux offerts, leur âme doit-on dire dans les religions animistes. C'est lorsque les lois de la reproduction des animaux et de l'humanité sont bien comprises que la révolution néolithique devient possible. Il s'agit d'un bouleversement culturel et non d'abord une réponse à des impératifs environnementaux, de changement de climat par exemple, économiques et démographiques, comme on l'a longtemps cru. Les découvertes archéologiques du Proche-Orient montrent que les cultes du taureau et des déesses mères, symboles de fertilité, sont antérieurs à l'apparition de la céréaliculture et de l'élevage² et remontent à plus de dix millénaires avant notre ère.

¹ 1864, p.26.

² Jacques Cauvin, 1994.

SYNCRÉTISMES ALIMENTAIRES

Curieusement, les habitudes et les symboliques alimentaires ont la vie plus tenace que les religions elles-mêmes. Elles passent d'une religion à l'autre avec une grande facilité. En voici quelques exemples. Les crêpes de la Chandeleur (*festa candelorum* en bas latin) commémorent le Présentation au Temple de Jésus, lumière du monde, mais elles sont aussi un souvenir des lupercales, la fête romaine de l'hiver au cours de laquelle on consommait des galettes de céréales, de forme et de couleur solaires, promesses de récoltes abondantes. Le sacrifice musulman de l'*Aïd el-Kebir* rappelle celui d'Abraham ; il vient en ligne directe du judaïsme qui a sans doute lui-même repris une tradition païenne bien plus ancienne. Le chocolat, boisson autorisée aux catholiques européens des XVII^e et XVIII^e, même avant la messe, car elle était un peu hypocritement réputée ne pas rompre le jeûne, a d'abord été la boisson sacrée des Mayas et des Aztèques. L'invention des tablettes divisibles en petits carrés revient en revanche aux calvinistes suisses qui en ont fait un symbole du partage.

Autre exemple : dans certaines vallées reculées du Caucase géorgien, les décès sont marqués par le sacrifice d'un taureau dont la tête est placée à côté du défunt et par un banquet masculin au cours duquel le *tamada*, chef élu de la tablée, invite tous les présents à manger et boire du vin et de la vodka en grande abondance – ce qui est habituel dans ce pays – à la mémoire de celui qui vient de passer. Tout ce rituel syncrétique est évidemment bien antérieur à la christianisation de la Géorgie qui remonte au IV^e siècle, à l'exception de la vodka arrivée plus tardivement et sans doute sous l'influence russe. Le vin, quant à lui, est en Géorgie dans son berceau,

puisqu'il y fut inventé vers 6000 av. J.-C³, probablement en lien fort avec la religion de l'époque, puisqu'on retrouve dans certaines tombes des fragments de sarments de vigne gainés d'argent.

Enfin, toujours à propos du taureau, n'y a-t-il pas résurgence d'antiques mythes païens dans la corrida avec mise à mort, même s'il n'existe aucune continuité avec les jeux romains du cirque et si le christianisme est discrètement mêlé au rituel par les prières du torero à la Madonne juste avant le combat ? L'offrande par les *aficionados* des oreilles et de la queue des taureaux aux meilleurs combattants, puis la vente très prisée de viande taurine le lendemain dans les boucheries spécialisées sont des rituels éminemment sacrificiels.

SAINTES PLANTES

L'alimentation de la plupart des civilisations sédentaires repose avant tout sur une ou plusieurs céréales. Celles-ci sont donc très présentes dans toutes les croyances et tous les rituels religieux. Le riz dans l'Asie sinisée, le maïs dans les civilisations précolombiennes d'Amérique centrale ont été depuis leur domestication associés au culte rendu aux dieux. Encore aujourd'hui au Japon, le shintoïsme accorde une grande valeur au riz cru, cuit, transformé en gateaux (*mochi*) ou en saké que l'on retrouve en offrandes dans les temples. Des murs entiers de tonneaux de saké offerts par les fidèles ornent l'entrée des grands temples shinto. Les jeunes couples en dégustent lors de la cérémonie de leur mariage, en signe de joie, de prospérité et, surtout, de fécondité.

Dans le Croissant Fertile, c'est le blé et l'orge qui ont joué ce rôle. Les deux manières principales de les consommer sont d'ailleurs si suggestives du

³ Patrick E. Mc Govern, 2003, p.75

foisonnement de la vie qu'elles invitent à réfléchir aux sources mêmes de celles-ci. Mélangées à de l'eau, ces céréales fermentent, s'échauffent spontanément, processus inexplicable avant Pasteur, et donnent de la bière, boisson euphorisante qui permet de se rapprocher des dieux qui ne manquent pas eux-mêmes de s'enivrer dans les mythologies mésopotamiennes, mais aussi plus tard germaniques. Autre méthode, la panification. La pâte constituée à base de leur farine gonfle comme le ventre d'une femme enceinte, puis après cuisson nourrit agréablement et de manière digeste. On comprend pourquoi les pains affectent depuis l'Antiquité des formes sexuées très explicites et pourquoi ils sont si nécessaires aux divers cultes nés dans cette région. Des montagnes de pains sont offerts tous les jours aux dieux égyptiens, y compris aux pharaons défunts dans leurs temples funéraires. Le pain et les jeux du cirque permettent de maintenir l'ordre social à Rome. Le peuple veut se nourrir et se divertir, mais au-delà, c'est la source de la vie et le jeu de la mort qui sont associés dans le critique *Panem et circenses* de Juvénal⁴. Avant de sortir d'Égypte, les Hébreux consomment symboliquement du pain azyne, c'est à dire, non levé, en signe de mort à l'esclavage et au péché. Et pendant leur traversée du désert du Sinaï, Yahvé leur envoie la manne, véritable pain du Ciel qui préfigure l'Eucharistie pour les Chrétiens. Ils retrouveront le pain levé une fois arrivées sur la Terre promise. Bien plus tard, le christianisme exaltera le pain comme don du Dieu unique : Jésus multiplie les pains à deux reprises et mêle son sacrifice à l'institution de l'Eucharistie, transsubstantiation divine, que tous les prêtres catholiques continuent à opérer à partir d'un simple morceau de pain. Mais le Christ lui-même est comparé à un agneau immolé pour le salut des hommes, symbolique qui se rattache, dans l'Ancien Testament, au

sacrifice d'Abraham et aussi au repas de la Pâque qui précède la sortie d'Égypte.

De nombreux végétaux nourriciers non céréaliers, cultivés ou sauvages, ont été mêlés à la religion des peuples qui les utilisaient. Évoquons pêle-mêle les chênes sacrés des Celtes et leurs glands qui nourrissaient les troupeaux de porcs, le taro des Mélanésiens et des Polynésiens, dont l'usage est parvenu jusqu'au Japon, le manioc des peuples africains de la forêt, l'olivier symbole de paix et son huile symbole de force dans la méditerranée, les simples ou plantes aromatiques officinales dont la connaissance confère un pouvoir aux chamanes, aux sorciers, aux guérisseurs, aux sages médecins chinois et aux moines chrétiens qui les cultivent en leurs cloîtres. Boire aujourd'hui de la chartreuse, c'est renouer avec une antique tradition païenne de recours aux thaumaturges, christianisée un temps avant de tomber dans la banalité commerciale.

LES DIEUX SONT GALACTOPHILES

La consommation du lait maternel est évidemment magnifiée dans toutes les religions. En témoigne dans le christianisme, par exemple, le grand nombre de tableaux représentant la Vierge Marie allaitant Jésus. Toute une école du Moyen Age a même affectionné le thème de la Vierge au lait, celui-ci jaillissant du sein de la Madonne et retombant en pluie autour d'elle, comme autant de bienfaits pour l'humanité⁵.

Le lait et les produits lactés animaux sont recommandés dans certaines religions, principalement l'hindouisme et les monothéismes. Il se trouve que le système digestif des sociétés concernées le permet.

⁴ *Satires*, X, 81.

⁵ Il en existe plusieurs représentations au Musée des beaux-arts de Valence (Espagne).



Or, les deux tiers des habitants de la planète ne produisent presque plus de lactase, l'enzyme qui permet de digérer le lait, une fois passée l'enfance. C'est le cas de 85 % des Noirs, à l'exception des Masaïs, de tous les Amérindiens, des Asiatiques, à l'exception des Indiens ou des Mongols qui consomment beaucoup de lait de jument, mais aussi de beaucoup d'Espagnols. Les Européens et leurs cousins américains ou de l'hémisphère sud sont donc des exceptions. Cette particularité physiologique tient sans doute au fait qu'ils ont depuis longtemps fait de l'élevage laitier l'un de leurs moyens de subsistance, tandis qu'ailleurs des choix alimentaires différents ont eu pour effet de laisser tomber en désuétude les gènes permettant l'élaboration du lactose. Mais la réalité est sans doute plus complexe.

Certes, la fonction crée l'organe et vice versa, comme le démontre toute l'histoire de l'évolution, mais le choix culturel prime toujours sur la nécessité physiologique et environnementale. En effet, aucun obstacle physique ne s'oppose au développement de l'élevage laitier en Asie. Si les pâturages d'altitude n'y ont pas été étendus, c'est parce qu'il importait pour des raisons religieuses de préserver les forêts sacrées, domaine des dieux et des morts. Elles occupent toutes les montagnes, c'est à dire les trois quarts de l'espace. Ainsi s'explique le fait que les Japonais et les Coréens s'entassent dans les plaines et qu'ils ont développé au fil de l'histoire des techniques remarquables de riziculture intensive⁶, ainsi que les pratiques d'encadrement social qui la permettent et que sert admirablement le confucianisme.

Si les Mongols font exception dans cette géographie génétique, c'est qu'ils ont fait du cheval un être

supérieur, don des dieux qui leur ont conféré grâce à lui le pouvoir de vivre dans les steppes désolées de l'Asie du nord. Animal enchanté permettant également par sa vélocité la conquête militaire, le cheval est donc au cœur de l'univers mental mongol. On comprend ainsi la valeur du lait de jument y compris chez les adultes.

On retrouve le même amour du lait, mais cette fois-ci de vache, chez les Masaïs, peuple profondément épris de son bétail, ou chez les Maures et les Touaregs du Sahel pour qui la consommation de lait frais de chamelle est un plaisir à nul autre pareil⁷.

Chez tous les galactophages, c'est parce que la consommation de lait et de produits lactés n'est pas interrompue à l'issue du sevrage que la production de lactose continue. On observe un phénomène comparable avec les lactations maternelles. Tant que les mères décident d'allaiter leurs enfants, elles élaborent du lait, même longtemps après les naissances. De même en est-il de la voix. Il suffit que les garçons continuent à s'entraîner à chanter en soprano au moment de la mue pour obtenir à l'âge adulte une voix de haute-contre.

Le seul interdit vis-à-vis du lait est celui du judaïsme qui en interdit le mélange avec la viande au cours du même repas⁸. Les ordres religieux chrétiens qui s'abstiennent partiellement ou totalement de viande ont développé des manières raffinées de conserver et de consommer le lait. Les monastères d'Europe de l'Ouest sont à l'origine de nombreux fromages de très grande qualité, en vertu du principe que le travail est une prière et que rien n'est trop beau pour Dieu. Les cisterciens et les trappistes maintiennent fidèlement cette tradition. L'un des

⁶ Augustin Berque, 1982.

⁷ Depuis quelques années, des exploitations laitières de chamelles se sont créées dans la périphérie de Nouakchott en Mauritanie. Ceux qui partent en voyage en brousse s'y arrêtent le matin pour une dégustation éblouie juste après la prière.

⁸ « Tu ne feras pas cuire un chevreau dans le lait de sa mère », lit-on dans le livre de l'Exode (XXIII, 19 et XXXIV, 26) et dans le Deutéronome (XIV, 21). Voir sur ce thème le texte de Sophie Nizard, p. 112.

meilleurs fromages bourguignons est le cîteaux de l'abbaye du même nom qui a longtemps porté sur son papier d'emballage la mention latine *orare et laborare*, aujourd'hui inscrite en français. C'est l'un des rares fromages qui, lorsqu'il est à point, accompagne à merveille des grands vins rouges de la Côte d'Or voisine.

VIANDES SACRÉES

Bien des animaux terrestres ou marins ont fait, ou font encore, l'objet d'un culte dans les religions animistes ou polythéistes : les chefs revêtent parfois leur fourrure pour se parer symboliquement de leurs vertus⁹, mais on ne les consomme généralement pas. Le tigre est un dieu vivant des peuples premiers de la Sibérie orientale, comme le lion l'est de beaucoup de peuples africains et l'ours des inuit ou des Aïnous du Japon. Le crocodile l'était chez les Égyptiens, l'aigle chez les peuples d'Europe centrale et alpine, le condor chez les Incas, etc. Dans l'Inde hindouiste, seul le lait des vaches sacrées est une bénédiction divine, pas leur viande.

En revanche, beaucoup d'animaux qui sont associés symboliquement ou réellement à la vie religieuse sont également consommés, quitte à ce que leur préparation culinaire soit précédée d'un rituel de purification ou de sacrifice, par exemple qu'une partie grasse des animaux soit brûlée sur un autel afin que la fumée monte vers les dieux. Dans beaucoup de civilisations de l'Europe du nord et de l'ouest, de l'Asie du sud et du Pacifique, le porc dont toutes les parties sont comestibles et délectables joue un rôle éminent, alors que dans le monde méditerranéen, son statut est plus ambigu, en raison de son caractère souvent jugé impur. Il fait l'objet d'un strict interdit dans le judaïsme et l'islam,

mais pas dans le christianisme qui a retenu du judaïsme l'intérêt du jeûne et de l'abstinence temporaires, mais a refusé tout interdit d'aliments et de boissons, pratique jugée hypocrite, s'attachant à la lettre de la loi plutôt qu'à son esprit. D'ailleurs le grand Saint Antoine, anachorète du désert d'Égypte, est toujours représenté accompagné d'un sympathique cochon, en souvenir de son combat contre Satan qui avait pris les dehors aimables de ce quadrupède. Cela lui a valu de devenir le patron des charcutiers.

Dans les trois religions monothéistes, en revanche, la brebis, le bœuf, le mouton et l'agneau sont omniprésents dans la symbolique sacrificielle, comme dans la consommation festive. De même en est-il des bovins, les veaux étant jugés à juste titre les plus nobles et délectables, surtout lorsqu'ils ont été engraisés en vue d'un sacrifice ou d'une fête mémorable. C'est ce dont témoigne la parabole du Fils prodigue¹⁰, mais aussi bien plus tôt dans l'histoire juive l'adoration du veau d'or par les Hébreux oublieux de Yahvé pendant l'Exode. Aucune tradition religieuse ne se rattache au dromadaire ou au chameau, mais chez les peuples nomades du vieux monde, sacrifier un chameau et en offrir la bosse à ceux que l'on veut honorer est un geste qui s'apparente au sacrifice du mouton, du veau gras ou, en Europe, de la volaille des jours de fête. Les peuples nordiques éprouvent les mêmes sentiments vis à vis du renne.

En Chine, de grands débats ont eu lieu depuis longtemps autour de la comestibilité des animaux, mais dans la partie sud du pays, rien ne semble strictement interdit. Tout ce qui est vivant est consommable et permet ainsi de mieux magnifier les divinités taoïstes : tous mammifères y compris carnivores, poissons, oiseaux, insectes, reptiles, batraciens

⁹ Les *horse guards* du souverain britannique sont coiffés d'un bonnet d'ours et le Président Mobutu du Zaïre revêtait souvent une peau de léopard.

¹⁰ Luc, 15, 11-32.



sauvages ou d'élevage. Il suffit de se promener au marché de Canton pour s'en convaincre. On retrouve, un peu atténué, le même appétit omnivore et sacré en Corée. Les rituels qui entourent dans ce pays la consommation de viande chien sont très liés aux concepts de ying et de yang. C'est une gastronomie plutôt masculine qui se pratique surtout en été dans des restaurants spécialisés, dits de santé, qui possèdent des élevages d'animaux d'une race jaune particulière. La viande de chien est censée conférer à ceux qui en consomment la virilité légendaire de l'animal sacrifié. Les innombrables végétaux (ginseng, gingembre, ail, champignons, etc.), insectes ou parties d'autres animaux (corne de cerf ou de rhinocéros) en usage dans la pharmacopée chinoise en vue de soutenir la virilité témoignent de l'importance du culte de la vie dans les traditions religieuses les plus anciennes de la Chine et de l'Asie sinisée.

Dans les régions tropicales humides restées animistes ou mal converties au christianisme ou à l'islam, en Afrique, en Amazonie, à Bornéo, le gibier de la forêt demeure vénéré et sa chair très appréciée, malgré les dangers que présente pour la santé la viande de singe, de crocodile, de serpent abattue et conservée dans des conditions douteuses. Cela choque les belles âmes, mais ce n'est pas plus impur que de consommer du sanglier, du chevreuil, du faisaneau, du lièvre, du canard sauvage ou des anguilles. La passion sourcilleuse des chasseurs français pour leur loisir favori, tout comme celle des opposants à la chasse relèvent, sinon d'une religion, tout au moins des valeurs les plus ancrées dans la culture des groupes sociaux concernés, à l'évidence peu éloignées de la sacralité. Si la chasse et la consom-

mation de gibier étaient réglementées en Afrique comme en Europe, il n'y aurait évidemment aucun problème d'hygiène ou de préservation de la biodiversité, le reste ne se rapporte qu'à l'éducation et aux représentations mentales.

En revanche, l'anthropophagie est devenue au fil du temps un interdit presque général¹¹ et ce dans toutes les civilisations. Elle était associée aux sacrifices humains pratiqués sur des ennemis ou des esclaves, mais aussi aux rituels mortuaires des ancêtres. Le cerveau, le cœur, les parties génitales étaient les plus consommées. Elle a très tôt disparu de la Méditerranée, de l'Europe, de l'Inde et du monde sinisé, de l'Amérique au XVI^e siècle, puis plus tard de l'Afrique et des îles et archipels du Pacifique. Mais elle a continué à fasciner les Occidentaux, surtout les catholiques qui mangent le corps et boivent le sang du Christ au moment de l'Eucharistie¹².

Au Japon, plus sensible à distinction pur-impur et plus marqué par le végétarisme bouddhiste que la Chine, la Corée ou l'Asie du sud-est, une soigneuse sélection des animaux comestibles a été réalisée. Dans le shinto, religion animiste et poétique de la nature et de la vie, l'idéal est de communier respectueusement avec l'esprit (*kami*) de l'animal que l'on consomme et donc de l'ingérer quasiment vivant. C'est ce qui explique la passion japonaise pour le poisson cru, aussi frais que possible. Bien qu'habitué à consommer des huîtres vivantes qui se rétractent sous la morsure du citron, les Occidentaux sont toujours un peu saisis d'effroi lorsqu'on leur fait goûter une crevette vivante presqu'entièrement décortiquée et qui rend définitivement «l'âme» sous la dent, un chinchard découpé vivant

¹¹ On dit qu'elle s'est encore pratiquée il y a quelques années dans certaines dictatures sanglantes africaines. Si tel est le cas, il s'agissait d'un mélange de pratiques religieuses anciennes et de volonté d'élimination d'opposants politiques. Les anthropophagies névrotiques, comme celles qui ont été récemment découvertes en Europe (un Japonais sur sa compagne néerlandaise à Paris, par exemple, un Allemand sur son compagnon consentant rencontré grâce à internet) ou liées à des circonstances extrêmes (radeau de la Méduse, catastrophe aérienne des Andes) n'ont pas de rapport avec les pratiques religieuses, même si elles comportent à l'évidence un aspect rituel.

¹² Frank Lestringant, 1994 et 1996.

en fines lamelles déposées sur l'assiette à côté de l'arête encore palpitante ou bien lorsqu'on décapite pour eux avec gourmandise une chélydre (*suppon*), tortue d'eau à la morsure dangereuse, pour leur en faire boire le sang mêlé d'un peu de saké¹³.

Dans les monothéismes, les produits de la mer possèdent des statuts divers. Obéissant à des prescriptions de pureté qui reposent sur d'obscures raisons, les Juifs ne consomment pas les poissons sans écailles, les mollusques et les crustacés. Les prescriptions musulmanes varient en fonction des diverses obédiences, du plus sévère au presque laxiste. En revanche rien n'est interdit aux chrétiens qui éprouvent même pour les poissons une grande prédilection : Jésus les a multipliés, a choisi ses disciples dans le milieu des pêcheurs du lac de Tibériade où il a permis de miraculeux coups de filets. C'était métaphoriquement le chemin indiqué aux apôtres pour qu'ils deviennent pêcheurs d'hommes. Un dessin de poisson a servi de signe de ralliement aux chrétiens pendant les temps de persécution de l'Empire romain, car le mot grec *ichthus* est formé de cinq lettres dont chacune est l'initiale de l'expression Jésus Christ Fils de Dieu Sauveur. Enfin, les poissons forment, avec les laitages et les œufs, les protéines animales autorisées les jours d'abstinence, en particulier le vendredi jour de commémoration de la mort du Christ. Jusqu'à une date récente, les catholiques européens ont déployé des trésors d'imagination pour s'en procurer en toutes saisons, même dans les régions peu poissonneuses. C'est l'origine d'une saga alimentaire extraordinaire, celle de la morue, dans laquelle les Basques, les Portugais, puis les Normands ont joué un rôle majeur, en allant quérir le précieux poisson dans les mers froides, en le conservant dans le sel et en approvisionnant l'Europe du sud de l'Atlantique jusqu'aux frontières de l'ortho-

doxie. Les Portugais en ont même fait leur plat national, le transmettant en héritage à tout leur empire. Il existe des recettes de morue au Brésil, en Afrique de l'Ouest, à Goa, à Macau. Mais la morue est aussi fort prisée dans toutes les régions de l'Europe du sud catholique : elle se conserve bien et compense la faible richesse halieutique de la Méditerranée.

LES BOISSONS D'APPROCHE DU DIVIN

Boire est un moyen plus rapide d'assimiler les vertus de ce que l'on ingère et est encore plus indispensable à la vie. On boit dans toutes les religions et de tout, bien entendu, d'abord de l'eau qui purifie et calme la soif physique et spirituelle. Beaucoup de lieux de cultes comportent un point d'eau, parfois d'eau provenant d'une source sacrée : dans bien des temples hindouistes, bouddhistes, shintoïstes, des mosquées dont celle de La Mecque (puits de Zem Zem), des églises.

Méditer et prier demande du silence et de la concentration. La nuit est évidemment propice à ces activités, en particulier dans la vie monastique. Les ordres chrétiens ne proposent rien à leurs moines pour leur éviter l'assoupissement. En revanche, le bouddhisme a diffusé le thé dont un composé, la théine, est un alcaloïde qui maintient les sens en éveil et l'islam soufi a utilisé le café, pour la même raison, en particulier grâce aux confréries mystiques de derviches. L'interdiction du vin a sans doute joué aussi un rôle important dans la diffusion du café dans le monde musulman. On a évoqué plus haut les liens du chocolat avec la religion des Aztèques, puis avec le catholicisme, enfin avec le calvinisme.

¹³ Marc et Philippe Delacourcelle, 2006, p. 8-10.



Restent les boissons fermentées qui fascinent l'humanité depuis bien longtemps, car elles provoquent oubli de soi, euphorie et, au-delà d'une certaine consommation, ivresse donc passage de l'autre côté de la frontière du réel, avec tous les risques que cela comporte. Le vin de palme, d'agave (*pulque*), de riz, d'orge ou de blé (bière) sont connus depuis des millénaires et sont associés à toutes les religions animistes de la planète, de même qu'à l'exercice du pouvoir.

Mais l'histoire la plus foisonnante est celle du vin, né dans les montagnes du Caucase, du Kurdistan et du Zagros il y a 7 ou 8 millénaires, diffusé dans les plaines du Croissant Fertile et en Égypte au cours des millénaires qui suivent. Il joue un rôle majeur dans les religions grecque et romaine. Il est surtout inséparable de la naissance du monothéisme, comme en témoigne la Bible qui en contient 441 mentions¹⁴. Les ivresses de Noé et de Lot revêtent une profonde signification quant à la compréhension du mystère de la vie et de sa transmission, mêlée à la révélation divine. Le Nouveau Testament est un long et vibrant éloge du vin, cœur du miracle des Noces de Cana et surtout de la transsubstantiation eucharistique. C'est l'institution de ce sacrement qui explique la diffusion rapide et constante de la viticulture hors des frontières de l'ancien Empire romain, au rythme de l'expansion de l'Europe autour des océans du globe.

L'espérance musulmane vis-à-vis du vin qui ne sera disponible pour les croyants qu'au paradis est un paradoxe passionnant du point de vue de l'anthropologie religieuse. Le risque du blasphème au cas où le croyant viendrait à prier en état d'ivresse est réel, mais il existe aussi pour les juifs et pour les chrétiens. Pourtant les deux premiers monothéis-

mes ont choisi la confiance faite au fidèle et le risque compensé par la miséricorde infinie de Dieu, pas le troisième. C'est une blessure plus forte qu'il n'y paraît. On la ressent en lisant les poèmes d'Omar Ibn Al-Fdaridh ou d'Omar Khayyam¹⁵. Comble du paradoxe : les mots alambic¹⁶ et alcool sont d'origine arabe !

CONCLUSION

On ne peut plus aujourd'hui comprendre l'histoire de l'alimentation, comme on l'a longtemps fait, au regard des seuls impératifs environnementaux, démographiques, économiques. Non, la nécessité ne fait pas toujours loi. Les valeurs et les croyances la transcendent toujours. On nourrit ses rêves et ses espérances autant que son corps. Si ce dernier primait, d'ailleurs, dans les choix nutritifs, il suffirait d'avaler des pilules qui seraient parfaitement dosées, sans déséquilibre, ni excès. Et, privée de joie, l'humanité disparaîtrait de la terre.

BIBLIOGRAPHIE

Allen, Stewart Lee, *Jardins et cuisines du diable. Le plaisir des nourritures sacrilèges*, Paris, Autrement, 2004.

Assouly, Olivier, *Les nourritures divines. Essai sur les interdits alimentaires*, Arles, Actes Sud, 2002.

Bailly, Antoine, *Vin et sacré. Une perspective historique et géographique*, http://fig-st-die.education.fr/actes/actes_2002/bailly/article.htm

Benkheira, Mohammed Hocine, *Islâm et interdits alimentaires. Juguler l'animalité*, Paris, PUF, 2000.

Berque, Augustin, *Vivre l'espace au Japon*, Paris, PUF, 1982.

Cauvin, Jacques, *Naissance des divinités. Naissance de l'agriculture. La révolution des symboles au Néolithique*, Paris, CNRS éditions, 1994.

¹⁴ Antoine Bailly, 2002.

¹⁵ Malek Chebel, 2004, Jean-Robert Pitte, 2004, Salah Stétié, 2002.

¹⁶ Même si *al anbiq* vient du grec tardif *ambix*, vase.

Chebel, Malek, *Anthologie du vin et de l'ivresse en Islam*, Paris, Seuil, 2004.

Deffous, Yahia, *Les interdits alimentaires dans le judaïsme, le christianisme et l'islam*, Paris, éditions Bachari, 2004.

Delacourcelle, Marc et Philippe, *Cuisine et influences. Vins d'ici et goûts d'ailleurs*, Paris, Agnès Viénot éditions, 2006.

Fustel de Coulanges, Numa, *La Cité antique*, Paris, Hachette, 1864.

Lestringant, Frank, *Le cannibale : grandeur et décadence*, Paris, Perrin, 1994. *Une sainte horreur ou le voyage en Eucharistie. XVI^e-XVIII^e*, Paris, PUF, 1996.

Mc Govern, Patrick E., *Ancient wine. The search for the origins of viniculture*, Princeton and Oxford, Princeton University Press, 2003.

Pitte, Jean-Robert, *Le vin et le divin*, Paris, Fayard, 2004, repris dans *Géographie culturelle*, Paris, Fayard, 2006. Voir également la chronique « Saveurs » dans *Le Monde des religions*, depuis 2004.

Stétié, Salah, *Le vin mystique et autres lieux spirituels de l'islam*, Paris, Albin Michel, 2002.

