

La symbolique de la viande

Colette Méchin

Dans l'imaginaire de nombreuses sociétés, manger de la viande, c'est s'approprier une énergie. Présente ou absente d'un régime alimentaire, et quel que soit celui-ci, la viande n'est jamais sans signification. Dans la hiérarchie que s'est forgée peu à peu la société occidentale, la couleur initiale de la chair détermine sa force. Le rouge connote la présence du sang qu'il convient de maîtriser, voire d'éliminer. Le blanc est traditionnellement du côté de l'enfance, du bénin, du suave.

Pendant des siècles, manger de la chair animale a été, en particulier dans les sociétés traditionnelles de l'Europe de l'Ouest, une façon de marquer sa différence, de se placer au-dessus des mangeurs de végétaux. Au Moyen Âge, écrit Jacques Legoff en un raccourci fameux, « la société de la chasse et du gibier rôti regardait de haut le monde de l'agriculture et des bouillies¹ ». La viande, pour être enjeu de pouvoir, a été nécessairement un privilège : à défendre lorsqu'il était acquis, à conquérir lorsqu'il était l'attribut d'une seule classe. Dans un rapport daté de 1842, un fonctionnaire constate qu'à Bitche (Moselle) « les riches mangeaient toutes sortes de viandes, fraîches ou fumées, et même du poisson ; les gens des classes moyennes prenaient de la soupe et du ragoût, du lard et des légumes ; les pauvres se nourrissaient "presque exclusivement" de pommes de terre et de lait caillé² ». Au XIX^e siècle, lorsque se développeront les activités

1. Jacques Legoff, *La Civilisation de l'Occident médiéval*, Paris, Arthaud, 1984 (rééd.), p. 13.

2. Eugen Weber, *La Fin des terroirs*, Paris, Fayard, 1983, p. 211. •

industrielles et l'urbanisation, la « défense du bifteck » sera en bonne place parmi les revendications des ouvriers.

Pourtant, dans l'espace (la vaste étendue de l'Inde) comme dans le temps (plusieurs siècles de catholicisme), le refus de consommer de la chair animale a été proposé comme recherche d'une vie meilleure ; mais c'était, bien entendu, dans le registre d'un principe d'élévation spirituelle et non dans le cadre d'une promotion matérielle : en Inde, c'est la caste la plus élevée, celle des brahmanes, qui adopta, comme signe de pureté, une alimentation végétarienne qui était déjà celle d'une secte, celle des « renonçants ». En somme, résume Louis Dumont, « le brahmane aura adopté le végétarisme pour ne pas être surclassé par le renonçant en tant que chef spirituel³ ». Pourtant, lorsque Gandhi part en Angleterre poursuivre ses études, il pense un moment obtenir la force des Anglais en consommant, comme eux, de la viande, et c'est la rencontre du mouvement végétarien en Europe qui le fait renoncer à son projet.

La viande c'est la force

L'histoire de l'abstinence catholique renvoie à des préoccupations totalement différentes, puisqu'il s'agissait, par le refus de consommer certains produits d'origine animale (dont la viande) - provisoirement pour les gens ordinaires en temps de carême, continûment pour certains ordres monastiques -, de maîtriser ses pulsions sensuelles (et sexuelles). L'idée suivra son chemin puisque Keith Thomas la retrouve, dans la société laïque en Angleterre, chez Thomas Bushell qui, dans les années 1620, renonce à la viande et choisit de vivre dans une hutte, se nourrissant d'herbes, d'huile, de moutarde et de miel⁴. À vrai dire, ce projet de dépassement de la condition humaine n'est pas une expérience récente. Des siècles auparavant, l'Antiquité grecque, à travers les théories des orphiques, a cherché, comme l'écrit plaisamment Marcel Détienné, l'« évasion par le haut », c'est-à-dire la quête d'un retour à l'âge

3. Louis Dumont, *Homo hierarchicus*, Paris, Gallimard, 1966, p. 192.

4. Keith Thomas, *Dans le jardin de la nature*, Paris, Gallimard, 1985, p. 376.

d'or qui aurait rapproché les hommes des dieux, en rejetant aussi la nourriture carnée⁵. Que penser de ces quelques exemples ? Présente ou absente d'un régime alimentaire, et quel que soit celui-ci, la viande n'est jamais un élément « neutre », sans signification. Lorsqu'un système philosophique choisit de s'en passer, cela ne l'empêche pas de théoriser, d'explicitier ce refus, et donc de reconnaître a contrario la place immense, incontestable, de la viande dans l'univers symbolique de l'alimentation.

Dans la société laborieuse des campagnes françaises du début du siècle, celle dont nous avons d'une certaine façon hérité, la viande occupe la place centrale, non pas tant pour les quantités ingérées - les témoignages partout soulignent les maigres portions quotidiennes - que pour le rôle déterminant qu'on lui attribuait dans le domaine de la santé. Resurgi de son enfance alsacienne, ce souvenir d'Albert Schweitzer exprime au plus près cette croyance en la « force » contenue dans la viande : « Je n'étais pas querelleur. Mais j'aimais, en des luttes amicales, à mesurer mes forces à celles de mes camarades. Un jour, au sortir de l'école, nous nous sommes mis en ligne Georges Nitscheim et moi. Bien que Georges fût plus grand et passât pour le plus fort des deux, j'eus le dessus. [...] Il me cria : "Ah ! Si l'on me donnait du bouillon gras deux fois par semaine, je serais aussi fort que toi ! " ⁶ »

Des témoignages moins célèbres attestent de cette confiance. Ainsi, une respectable aïeule, fille d'un braconnier vosgien réputé, aimait à rappeler que, lors des visites médicales effectuées à l'école primaire, le médecin ne manquait jamais de remarquer la bonne santé des enfants de la famille : « Vous êtes des costauds, on voit bien que vous mangez souvent du gibier », disait-il. Du gibier, de la « soupe grasse » (probablement d'un bouilli de bœuf, d'un pot-au-feu), on est là dans le registre des viandes robustes. En ce domaine particulier de l'alimentation, toutes les viandes, faut-il le souligner, n'ont pas la même valeur. Le bouillon de poule qu'on servait aux convalescents et aux femmes nouvellement accouchées

5. Marcel Détiéne et Jean-Pierre Vernant, *La Cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard, 1979, p. 16.

6. Albert Schweitzer, *Souvenirs de mon enfance*, Paris, Albin Michel, 1984 (rééd.), p. 21.

était un reconstituant « léger », qui n'aurait pas convenu aux solides appétits des hommes en activité.

Dans la hiérarchie que s'est forgée peu à peu la société occidentale à ce sujet, la couleur initiale de la chair détermine sa « force ». Et l'opposition du « rouge » et du « blanc » est l'élément le plus visible et le plus producteur de sens. Le « rouge » ou, poussé à l'extrême, le « noir », connote la présence du sang, qu'il convient de maîtriser, voire d'éliminer, par des nettoyages, manipulations et procédés culinaires. Les viandes de chasse, celles du sanglier ou du cerf par exemple, sont immédiatement perçues, à cause de leur couleur, comme des aliments dont il ne faut pas abuser. Qu'ils soient vosgiens ou cévenols, les braconniers, dont c'était la base alimentaire, malgré leur résistance physique légendaire - qu'on attribuait à leur régime exceptionnellement carné -, enduraient, si l'on en croit les témoignages, les maux d'un sang « trop fort » : coups de sang, furoncles, accès de goutte... A l'opposé, les volailles - sauf le dindon, à la chair « violette » - sont dites viandes de digestion aisée et de consommation jugée sans risque : pourvues d'un sang considéré comme « faible », elles ont aussi l'incalculable avantage d'être blanches d'emblée. Et le blanc en matière d'alimentation est, partout en Europe de l'Ouest, traditionnellement du côté de l'enfance, du bénin, du suave. Blanc originel des bouillies de céréales et des préparations lactées, mais aussi blanc sophistiqué obtenu par art culinaire. Au rayon des viandes, les opérations de « blanchiment » de nombreuses chairs animales vont associer techniques culinaires (un bouillon rapide qui permet d'éliminer un « trop » ou un « déchet ») et art de l'accompagnement : des sauces plus ou moins prestigieuses à base d'un roux blanc (soubise, financière, printanière, béchamel ou prosaïque « sauce blanche ») et des « garnitures » où le blanc domine (pommes de terre, champignons de Paris, riz - autrefois millet - ou pâtes).

Dans cette hiérarchie implicite qui va du gibier (au sang « noir ») à la volaille (au sang « pâle »), le veau occupe une place à part. Il représente une viande à la fois dite de boucherie et cependant blanche. Dans la société paysanne du début du siècle, c'était une circonstance vraiment exceptionnelle, j'y reviendrai, qui décidait de l'abattage d'un veau. Il fallait donc le plus souvent l'acheter,

ce qui place sa dégustation dans l'ordre de l'extraordinaire en ces temps où le numéraire était rare. Quant à la blancheur de ses chairs, elle était - elle l'est moins - obligatoire, puisque l'analyse des usages révèle la place, à côté ou parfois en remplacement des poules et du jambon, du « rôti de veau » dans les festins d'autrefois. Trop « rouge », sa chair aurait posé problème puisqu'on l'aurait assimilée à celle du bœuf ou de la vache. Produite « en blanc », la viande de veau rejoint en quelque sorte les « petites » viandes de la basse-cour (en Lorraine, on appelait, par opposition, « mangeurs de grosse chair » les amateurs de bœuf), rassurante et prestigieuse à la fois puisqu'elle allie la délicatesse de la tendreté à une sorte d'« innocence » du fait de sa couleur.

Tu ne tueras point

Pourtant, manger de la viande n'a rien d'innocent, puisque cet acte pose le problème initial de la mort animale. Qui va assumer le geste qui tue ? Par quels moyens va-t-on rendre cet aliment acceptable et présentable ? « Il lui déplaisait de digérer des agonies », fait dire à un de ses personnages Marguerite Yourcenar⁷ ; et Lanza del Vasto, désapprouvant le menu carnivore de Michel Tournier, lui assène un jour : « Vous mangez des plaies⁸. » On pourrait multiplier à l'infini les indices de ce malaise devant l'obstacle incontournable que représente la mort voulue de celui qu'on consomme. Si au moins nous consommions les animaux morts par accident ou de mort naturelle ! Aussi, explique Noélie Vialles, pour diluer le moment fatidique et transformer la mort en une abstraction, l'abattage industriel s'organise en deux temps : d'abord l'insensibilisation, puis la saignée : « Qui tue ? Celui qui assomme ou celui qui saigne ? Non seulement le doute est formellement possible, mais il existe dans les faits. [...] En effet, le premier homme ne tue pas, il anesthésie. Le second ne tue pas vraiment non plus, il saigne une bête déjà inerte. [...] Si bien que plus

7. Marguerite Yourcenar, *L'Œuvre au noir*, Paris, Gallimard, 1968, p. 176.

8. Michel Tournier et Jean-Max Toubeau, *Le Vagabond immobile*, Paris, Gallimard, 1984, p. 85.

personne ne tue "vraiment" : à séparer les tâches, on dilue totalement les responsabilités et les éventuels sentiments de culpabilité. » Dans ce contexte de mise à distance de l'acte critique par laquelle « la mort des bêtes devient une abstraction insaisissable⁹ », l'abattage familial, celui des porcs parfois encore à la campagne, celui rituel des communautés musulmanes vivant en Europe, interpelle brutalement notre société carnivore et l'oblige à regarder en face le geste insupportable qu'elle tente depuis longtemps d'escamoter. La langue française révèle d'ailleurs toute l'ambiguïté du geste : dès l'Antiquité gréco-romaine, le rapport s'est établi entre *sacer* (sacré) et *sacrificare* (sacrifier). Or « sacrifier » signifie toujours mettre à mort, souligne Emile Benveniste¹⁰. Et l'abattage des animaux, héritier de l'ancien « sacrifice », garde cette ambivalence de l'acte horrible et nécessaire.

Encore faut-il nuancer : l'abattage des animaux de consommation pose d'autant plus problème que la « ressemblance » avec la morphologie humaine s'accroît. En ce domaine, la mort des animaux qui saignent abondamment (le bœuf), qui pleurent (le cerf) ou qui crient (le porc) provoque un malaise qui n'est pas ressenti devant celle d'un poisson, d'un escargot ou d'une grenouille... Leur mort n'est même pas évoquée, si d'aventure on interroge sur leur capture, comme si l'absence d'un sang immédiatement identifiable faisait que ces êtres ne relevaient pas vraiment du règne animal¹¹. Le sang, en effet, est au centre du système de représentations de l'alimentation carnée. Hormis quelques exceptions remarquables (celle du boudin est la plus connue¹²), le sang des bêtes, dans les sociétés de l'Europe de l'Ouest, est considéré comme impropre à la consommation : il est le liquide dangereux qu'il convient de disjoindre irrémédiablement de l'animal tué. Dans les Vosges comme dans les

9. Noëlie Vialles, *Le Sang et la Chair*, Paris, Editions de la Maison des sciences de l'homme, 1987, p.49.

10. Emile Benveniste, *Le Vocabulaire des institutions indo-européennes*, Paris, Editions de Minuit, 1969, t. 2, p. 188.

11. Colette Méchin, «Les règles de la bonne mort animale en Europe occidentale», in *L'Homme*, XXXI (4), 1991.

12. La prescription très en vogue au XIX^e siècle pour les tuberculeux et les gens anémiés de sang frais que les malades venaient consommer dans l'enceinte même des abattoirs ne contredit pas cette affirmation.

Ardennes, la méfiance qui s'attachait au gibier braconné à l'ancienne (étranglé au lacet) est née de cette inquiétude.

Bien plus, on peut analyser l'attitude réservée à la consommation des abats comme une conséquence de cette suspicion à l'égard du sang. Qu'ils soient mangés avec délectation par certains ou au contraire l'objet de vives répulsions, les viscères ne laissent pas indifférents. Léo Moulin, à ce sujet, note que « certaines nations mangent plus d'abats que d'autres : les Français plus que les Italiens ou les Allemands, les Belges et les Hollandais¹³ ». Et il est vrai que le foie, la rate, mais aussi les poumons et le cœur du porc élevé et tué à la ferme font encore l'objet, dans la campagne lorraine comme dans la montagne pyrénéenne, de cuissons particulières réservées aux journées succédant à l'abattage¹⁴. Les abats posent un autre problème, celui de l'identification des morceaux : un cœur, une cervelle, voire un estomac farci, signalent dès le premier coup d'œil leur origine. Or notre époque, en s'éloignant de ses origines paysannes, répugne à ce rappel de la réalité. Ainsi, par exemple, la tête de veau rend compte de cette difficile médiation entre la réalité « crue » du morceau et le désir inconscient d'angélisme de nos appétits.

Dès la fin du XIX^e siècle, il n'est déjà plus question de présenter la pièce, comme cela se fait encore en Angleterre, sous une forme reconnaissable, bouillie, soit entière soit coupée en deux. Comme l'observe Eneas Dallas en 1877, en France, à cette époque, on la désosse avant de la servir en morceaux¹⁵. « Cette génération qui a "aboli" la mort, écrit Piero Camporesi, en la mettant à l'écart comme une chose indécente et sale, est aussi en train de mettre à l'écart la cuisine-boucherie, la cuisine sanguinolente où l'on ouvrait, vidait, étripait, écorchait et hachait¹⁶. » Cette nécessité de « masquer » ces viandes qui réfèrent trop brutalement au vivant

13. Léo Moulin, *L'Europe à table*, Paris, Bruxelles, Elsevier Séquoia, 1975, p. 20.

14. Colette Méchin, *Bêtes à manger*, Nancy, Presses universitaires, 1992 ; Rolande Bonnain, « Le pèle-porc dans les Baronnies », in *Les Baronnies des Pyrénées*, Paris, Ecole des hautes études en sciences sociales, 1981.

15. Stephen Mennen, *Français et Anglais à table*, Paris, Flammarion, 1987, p. 443.

16. Piero Camporesi, *La Chair impassible*, Paris, Flammarion, 1986, p. 20.

n' est pas moderne. Elle est même repérable partout et toujours où une « haute » cuisine, c' est-à-dire une cuisine professionnalisée, existe. Il n' empêche : « En masquant par d' ingénieux décors ou de savants procédés de cuisson l' aspect *cruel des* viandes dépecées, l' art de la cuisine contribue certainement à l' adoucissement des mœurs¹⁷ », n' hésite pas à écrire au XIX^e siècle Châtillon-Plessis. Ce sur quoi il paraît légitime d' insister, c' est qu' il y a bien, ici et maintenant, un souci de notre époque de se démarquer, de prendre ses distances avec l' animal sur pied, pour ne plus avoir à faire qu' à un matériau-viande de plus en plus malléable au fur et à mesure qu' on change couleur et forme (comme pour les tranches de jambon), voire qu' on transforme en un nouveau produit (le haché des farces et des saucisses devient le « haché-en-soi » du hamburger et des boulettes).

Dis-moi quelle viande tu manges

Dans cette optique, on peut penser que la grande distinction entre les viandes « riches » et les viandes « pauvres » se poursuit sur la lancée précédemment analysée : les viandes rares et prestigieuses, comme la gigue de chevreuil ou le filet de bœuf, sont aussi ces viandes « fortes » aux quelles on attribuait, il y a peu encore, des qualités particulières. Elles étaient aussi, et ce n' est pas un hasard, ces viandes « rouges » qui disqualifiaient en quelque sorte les chairs « blanches » du porc, de la volaille et du poisson. L' idée que toutes les protéines se valent, y compris celles des œufs et de certains végétaux, est nouvelle et d' une certaine manière révolutionnaire. Elle ne parvient d' ailleurs pas, dans nos sociétés carnivores, à s' imposer au-delà du discours raisonnable et à remettre en question la « vertu » particulière de la viande. Cependant, les statistiques récentes montrent qu' outre des particularismes régionaux¹⁸ ce sont certaines des viandes « blanches », le porc (dont la charcuterie) et la volaille, qui connaissent une augmentation dans la consommation des ménages. Pour expliquer la raison de ces choix, on peut

17. Cité par Stephen Mennen, *op. cit.*, p. 442.

18. Voir l' enquête du CREDOC de décembre 1996.

évidemment évoquer la baisse des prix de ces produits, du fait de l'industrialisation des élevages¹⁹. On doit cependant tenir compte, d'une part, de cette connotation du « blanc » qui, on l'a vu, déculpabilise le consommateur (puisque le sang sait, dans ce cas, se faire oublier) et, d'autre part, de la présentation - du conditionnement plus précisément - des morceaux sous des formes le plus souvent non identifiables : il faut le même effort d'imagination pour retrouver la bête sur pied dans les « steaks » de dinde que devant les tranches de jambon qu'on trouve empilées en barquette dans l'un ou l'autre rayon réfrigéré d'un supermarché. Qui plus est, l'absence du boucher pour ce type d'achat accentue la mise à distance du produit quant à son origine.

Sans pour autant nier des différences dans les pratiques carnées selon les origines sociales et le niveau des revenus, force est de constater que le choix du porc ou du mouton, du veau ou de la volaille, relève actuellement d'un système complexe des représentations - avec, récemment, celle d'« authenticité » du produit par apposition d'un label d'origine nationale sensé calmer l'angoisse due à la maladie dite de la « vache folle ». Bien plus significatif est, à mon sens, le rôle de repère identitaire que joue la viande (les espèces animales retenues, les morceaux jugés comestibles) dans la société contemporaine. La chose n'est pas nouvelle. Frère Jean de Plan-Carpin, moine franciscain qui, aux alentours de 1240, part évangéliser les Mongols, raconte à son retour : « [...] ils consomment des chiens, des loups, des renards, des chevaux et, en cas de nécessité, de la chair humaine [...]. Je les ai vus aussi consommer des rats. Ils n'ont ni nappe ni serviettes. Ils n'ont ni pain, ni huile, ni légumes, rien d'autre que de la viande, dont ils consomment pourtant si peu qu'à peine d'autres gens pourraient subsister²⁰. »

Ce court extrait exposant les mœurs de l'étranger - et quel lointain étranger que ce nomade vivant aux confins des mondes connus ! - exprime en raccourci non pas tant la réalité (même s'il ne la trahit pas volontairement) que la perception que chacun se

19. Le dossier de l'INSEE, *Consommation des ménages en 1995* rappelle que de 1987 à 1991 le prix relatif du veau a crû de 13 % alors que celui du porc diminuait de 3 %.

20. Dans Charles Commeaux, *La Vie quotidienne chez les Mongols de la conquête* (XIII^e siècle), Paris, Hachette, p. 68.

fait intimement de ce qui est bon (licitement et gustativement). En matière de pratiques alimentaires, les goûts et dégoûts autour de la viande, non seulement des différents morceaux d'un même animal, dont il a déjà été question, mais des différentes espèces animales qui la produisent, sont au centre d'une réflexion identitaire qui semble s'exacerber. Dans un ouvrage paru récemment, Jean-Louis Flandrin explique : « Le retour du religieux dans l'alimentation des Occidentaux est paradoxal en ce qu'il s'est effectué au moment même où s'accélérait la non-observance des règles religieuses traditionnelles : dans la seconde moitié du XX^e siècle. [...] il est de plus en plus évident que se dessine un mouvement [...] qui se renforce actuellement : par la réactivation mondiale du judaïsme et de l'islam, dans le domaine de l'alimentation comme dans les autres, et, du côté chrétien, par de nouvelles réglementations alimentaires qui émanent non pas de l'Eglise catholique mais de sectes protestantes - alors que, historiquement, les protestants s'étaient opposés aux catholiques en dénonçant comme superstitieuses ce genre d'observances. Il est vrai que ces nouveaux interdits sont très différents des anciens : ils visent non pas à préparer l'âme pour des temps de pénitence et de prière, mais à éliminer des nourritures dangereuses pour le corps des fidèles et, d'une manière ou d'une autre, impures²¹. »

Dans un univers où les repères conventionnels sont de plus en plus souvent brouillés, ceux des usages alimentaires restent, ou deviennent, des marqueurs identitaires particulièrement performants. Un auteur américain peut ainsi ironiquement épingle les jugements intolérants de son groupe d'appartenance : « Que les *goyim* plantent leurs dents dans ces viles créatures qui rampent et grognent à la surface du sol malpropre [...]. Qu'ils mangent des anguilles, des grenouilles, des cochons, des crabes et des homards. Qu'ils mangent des vautours et de la chair de singe ou de *skunks* si ça leur plaît - un régime à base de bêtes abominables convient parfaitement à une branche de l'humanité assez incurablement frivole et écervelée pour boire, divorcer et se battre à coups de

21. Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (sous la dir.). *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 721.

poing²²... » Mais il raconte peu après la subversion que peut introduire la cuisine de l'autre - en l'occurrence celle d'un restaurant chinois - dans ce système bien au point : « Subitement, même le cochon n'est plus une menace - bien qu'à vrai dire il nous arrive tellement haché et disséqué et présenté sur nos assiettes flottant dans de tels océans de sauce de soja qu'il n'a plus l'ombre d'une ressemblance avec une côtelette de porc, un jambonneau ou, le plus répugnant de tout, une saucisse²³. » En bonne logique, la démonstration est réversible. La transgression ostentatoire des usages alimentaires permet alors de signaler l'abandon pur et simple d'une religion, la rupture avec son groupe d'origine : « Sans regarder ni à droite ni à gauche, il alla directement dans la grande salle à manger avec ses tables gémissant sous le poids des nourritures interdites et il remplit son assiette de saucisses de porc du Wiltshire, de jambon d'York et de tranches de lard venant Dieu sait d'où - d'épaisses tranches de jambon de son incroyance et de pieds de cochon de sa laïcité²⁴. »

Dans l'Europe de l'Ouest, à l'orée d'un nouveau siècle, ces choix philosophico-religieux ne peuvent être tenus pour quantité négligeable. Selon les systèmes culturels auxquels on se réfère, certaines espèces animales ne conviennent pas - ou ne conviennent qu'à certaines conditions, notamment le rituel d'abattage - à la consommation. Les particularismes nationaux (voire régionaux) dont chevaux, escargots, grenouilles ou petits oiseaux sont les vedettes (le débat actuel, dont la presse s'était fait l'écho, à propos des ortolans très prisés de la classe politique, toutes tendances confondues, mériterait une analyse attentive) ne doivent pas masquer cette autre donnée essentielle qu'au niveau des choix alimentaires un bricolage extraordinaire s'opère. La mémoire nationale, régionale, voire locale, joue un certain rôle auquel s'ajoutent les expériences gustatives les plus diverses : celles des restaurants et celles des voyages à l'étranger. A cela vient se greffer un tissu d'opinions fondées sur quelques forts préjugés ancrés depuis l'enfance

22. Philip Roth, *Portnoy et son complexe*, Paris, Gallimard, « Folio », 1970, p. 114.

23. *Ibid.*, p. 128.

24. Salman Rushdie, *Les Versets sataniques*, Paris, Bourgois, 1989, p. 41.

mais sans cesse malmenés par des remises à jour parfois laborieuses ordonnées par les représentants du savoir : cardiologues, nutritionnistes, etc. Le bifteck, célébré ironiquement autrefois par Roland Barthes comme bien national²⁵, est maintenant vecteur de maladies coronariennes et de cholestérol...

Et la fête ?

Dans l'économie traditionnelle, qui fonctionna au moins jusqu'au milieu du XX^e siècle sur le modèle semi-autarcique de la paysannerie, la viande ne représentait qu'une petite proportion dans la consommation alimentaire habituelle. Aussi la rupture festive s'appuyait nécessairement sur une abondance de cet aliment. Même dans les campagnes les plus pauvres, la fête du village ou un mariage étaient l'occasion d'une débauche de viande : « On ne mangeait ni légumes ni fromage ; c'eût été trop commun et trop ordinaire », écrit un folkloriste²⁶. Dans les Basses-Alpes, par exemple, le menu habituel des épousailles au XIX^e siècle était constitué, à midi, de deux entrées (charcuterie et écrevisses en buisson), suivies des viandes (poularde en sauce, pâté de foie en gelée, rôti de bœuf, pommes frites), avec pour finir œufs en neige et tartes aux poires. Au souper se succédaient un potage, une truite meunière, un jambon en croûte, des grives sur canapé avec petits pois « à la française » et, en dessert, fruits secs et fruits frais accompagnant le « gâteau de la mariée »²⁷. Manger plus, et surtout de la viande, mais manger autre chose que les robustes soupes de tous les jours. Et pour sortir de l'ordinaire, le mieux était d'éviter le lard si quotidien - mais pas le rôti de porc, morceau rare qui n'était disponible qu'au moment de l'abattage -, de varier, selon un ordre rigoureux, les cuissons²⁸ et de présenter des morceaux inhabituels :

25. Roland Barthes, *Mythologies*, Paris, Le Seuil, 1957, p. 79.

26. Louis Lallement, *Folklore et vieux souvenirs d'Argonne*, Châlons-sur-Marne, Imp. Robot, 1921, p.179.

27. Anne-Marie Topalov, *La Vie des paysans bas-alpins à travers leur cuisine*, Aix-en-Provence, Édisud, 1986, p. 78.

28. Pour ces aspects des festins campagnards, on peut se rapporter au chapitre III de mon ouvrage *Bêtes à manger*, Nancy, Presses universitaires, 1992.

poisson, langue de bœuf, tête et rôti de veau. Ce dernier, dans l'univers des festins, occupe une place singulière. Viande blanche au même titre que la volaille, il a sur elle la supériorité de la rareté : la poule, le coq, voire le canard ou l'oie, sont, dans l'alimentation rurale traditionnelle, des animaux de moindre valeur, étant produits à la maison à peu de frais par une judicieuse gestion des restes et des déchets. Dans cet univers économe, le veau est avant tout une source monétaire de profit : femelle, on le réserve pour remplacer les vaches vieillissantes ; mâle, on le vend au marchand de bestiaux. Pour envisager d'en sacrifier un, il faut une circonstance vraiment exceptionnelle mais, lorsque cela se produit, sa chair apparaît dans deux, trois, voire quatre préparations. Ainsi dans ce menu meusien d'un mariage qui eut lieu en 1947 :

Hors-d'œuvre variés. Tête de veau. Bouchées à la reine (à base de veau). Salmis de canard. Asperges sauce blanche. Rôti de veau. Laitue. Choux à la crème. Eclairs. Crème au chocolat. Brioches. Pithivier.

Le lendemain, on sert :

Œufs brouillés aux truffes. Blanquette de veau. Choux-fleurs au jus. Poulets rôtis. Salade. Fruits assortis. Brioches. Gâteau « le Sans-Rival ».

Les temps ont changé et la fête alimentaire ne fonctionne plus à partir d'une opposition simple entre le manque et l'abondance, entre le porc et les autres viandes. Cependant le veau, dans nos mœurs alimentaires actuelles, reste une viande raffinée qu'une certaine « nouvelle cuisine » n'hésita pas, il y a peu, à élever vers des sommets artistiques, comme dans cette scène qui se passe à New York, dans un restaurant à la mode des années 80 : « Fallow commanda un plat appelé Boogie-Woogie de veau, qui s'avéra être des rectangles de veau, de petits carrés de pommes rouges épicées et des lignes de purée de marron disposées pour ressembler au tableau de Piet Mondrian appelé *Broadway Boogie Woogie*¹⁹. »

Dans la société citadine suralimentée, tiraillée entre la nostalgie du « naturel » et un certain maniérisme, notre système implicite de références a tendance à conserver une certaine estime aux chairs

29. Tom Wolfe, *Le Bûcher des vanités*, Paris, S. Messinger (Le Livre de Poche), 1990, p. 754.

blanches, reprenant, sans le savoir, les principes que déjà en 1709 un docte savant édictait : « Les meilleures chairs d' animaux sont blanches, comme celles du poulet, du chapon, du faisan, et parmi les parties des animaux, les sanguines ne sont pas les plus estimées ni les plus délicates³⁰. » Rien de vraiment nouveau sous le soleil, en somme...

30. Anonyme (Hecquet), *Traité des dispenses de carême...*, Paris, F. Fournier, 1709, p. 166.

Colette Méchin

lemangeur-ocha.com - Paillat, Monique (sous la direction de). Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°172, Paris, 1997, 150 p.