

## « A croire et à manger. Religions et alimentation »

Un compte-rendu de lecture de l'ouvrage dirigé par Aïda Kanafani-Zahar, Séverine Mathieu et Sophie Nizard  
Par Christine Rodier<sup>1</sup>

Cet ouvrage collectif reprend les textes des exposés présentés lors du colloque organisé par Aïda Kanafani-Zahar, Séverine Mathieu et Sophie Nizard, membres de l'AFSR, Association Française de Sciences Sociales des Religions, en partenariat avec l'Ocha et le CNRS, qui s'est tenu à Paris, le 6 et 7 février 2006. Les organisatrices avaient choisi de consacrer celui-ci aux rapports qu'entretiennent les religions à l'alimentation. Dans « Une anthropologie alimentaire des Français »<sup>2</sup>, article en forme de plaidoyer, Igor de Garine insistait sur la nécessité de voir se développer des collaborations pluridisciplinaires afin de créer une véritable anthropologie de l'alimentation. Pour cet auteur, l'alimentation est une donnée essentielle de l'identité culturelle, c'est-à-dire du sentiment d'appartenance à un groupe. L'Homme est potentiellement omnivore mais sa culture veut qu'il ne consomme pas tout. Les aliments sont sélectionnés pour marquer la différence, leur consommation est donc déterminante. A cet égard, l'ouvrage « A croire et à manger. Religions et alimentation. », illustre parfaitement cette ambition d'entrecroiser différents points de vue sur l'altérité alimentaire à travers les normes élaborées, retravaillées dans les pratiques alimentaires d'aujourd'hui.

En guise de préface, les organisatrices insistent fortement sur cette volonté de saisir les normes telles qu'elles se vivent et se pratiquent, comme expérience du croire. L'incorporation est un élément fondateur du sentiment d'appartenance. Cependant, ce sentiment d'appartenance n'est en aucun cas monolithique. La modernité religieuse entraîne l'autonomie du sujet, il devient maître de ses référents identitaires : « l'alimentation, comme la religion relèvent de plus en plus du libre choix des individus, comme en témoignent les analyses en terme de « religion à la carte », voire également celles de déstructuration des modes alimentaires dans leurs rythmes et leurs contenus. » (p.14). C'est à partir de ces diverses réflexions qu'émerge la question du sens que les individus donnent à leur action et comment les normes, transgressées ou respectées, se

---

<sup>1</sup> Christine Rodier, doctorante, rattachée au Laboratoire UMR 7043 Cultures et Sociétés.

<sup>2</sup> Garine Igor de, 1982, « Une anthropologie alimentaire des Français ? », in *Ethnologie française*, t.x, n°3, Paris, pp. 227-238.

manifestent au niveau du vécu des croyants. Que font les individus de la religion et plus précisément des normes alimentaires ? Telle est la question centrale esquissée par les auteurs de cet ouvrage. Perspective pertinente puisqu'il est plus souvent question, lorsqu'on aborde les interdits alimentaires, des textes qui les régissent, que des motifs et actions qui conduisent un individu à manifester telle ou telle conduite dans un contexte donné.

L'introduction de Jack Goody insiste, à juste titre, sur le besoin qu'éprouve l'homme de sacraliser la nourriture et de mettre en scène des valeurs fondamentales d'une culture. L'homme n'ingère les produits naturels faisant partie de son environnement qu'une fois qu'ils ont été valorisés, transformés et consommés dans le respect d'un protocole d'usage fortement socialisé. Le sacrifice illustre l'importance pour Jack Goody d'attribuer du sens à la mort animale : « C'est comme si le fait de verser le sang, non seulement d'un être humain ('zii tfir' en dagara), mais d'un animal, comme si le fait d'ôter la vie, de quelque façon que ce soit, devait être racheté » (p.24). L'avènement de l'âge du bronze aurait engendré selon l'anthropologue de fortes stratifications sociales : « Trop de consommation, pas assez de religion » (p.26). Ses nombreux travaux en Afrique ont amené Jack Goody à mettre en parallèle l'avènement de l'âge de bronze avec les religions écrites. Si les religions monothéistes n'ont plus recours au sacrifice, elles font appel à des offrandes orales, « à des offrandes de mots. », comme il était coutume chez les chrétiens de faire une prière avant chaque repas pour « ...demander grâce, de nous excuser, nous qui y participons, d'avoir ôté la vie pour la garder » (p.28). La sécularisation, selon Jack Goody, aurait rompu ce lien entre la nourriture et la religion. Cette affirmation est pertinente car, si la sécularisation a effectivement entraîné une perte d'influence de la religion sur l'alimentation, elle a également, et les différents articles de l'ouvrage le démontrent, maintenu des formes de relation et d'attachement très forts entre ce qui relève du sacré, la religion, et ce qui relève davantage du profane, l'alimentation.

L'ouvrage s'articule autour de trois titres. Le premier entend présenter les « normes, pratiques et transgressions ». Le deuxième est consacré aux « liens, frontières et identités sociales ». Quant au dernier titre, il a pour sujet « les régulations publiques des spécificités alimentaires », thématique encore peu exploitée par les sciences sociales. Cet ouvrage a le mérite de l'aborder.

### ***Normes, pratiques et transgressions***

Dominique Fournier nous offre un texte d'une grande facture : le style est enlevé et la lecture n'en est que plus plaisante. Son interrogation est la suivante : pourquoi la consommation de viande s'avère indispensable le vendredi saint à Séville ? L'auteur nous rappelle la position de l'Eglise en matière d'abstinence ou de jeûne : « Est-il bien utile de rappeler les contraintes du jeûne imposé à l'occasion du Carême, la période de quarante jours instituée en 325 par le Concile de Nicée pour annoncer la passion du Christ, sa mort et sa résurrection ? » (p.37). Le Carême, selon les commentaires des théologiens ou des pères de l'Eglise, est un temps de pénitence, de prière et de partage, marqué par l'abstinence ou le jeûne : « En cette période de pré-deuil, puis de deuil, les fidèles ne doivent donc s'éloigner de certaines nourritures que parce qu'elles risquent de leur offrir du plaisir » (p.38). L'abstinence devait éloigner les fidèles des plaisirs de la chair, la viande se trouvait donc proscrite car celle-ci s'apparentait le plus à la chair humaine. Néanmoins, l'Eglise « toujours soucieuse d'insertion efficace dans son siècle » (p.46), devait faire preuve de souplesse à l'égard de ses fidèles. D'où la mise en place d'une bulle autorisant ponctuellement la consommation de viande dans certains diocèses moyennant le versement d'une dîme. Cependant, cette bulle fut généralisée car elle engendrait un fort déséquilibre entre ceux qui pouvaient y bénéficier, les riches, et les pauvres pour qui la viande était rare car onéreuse. Mais là où l'analyse est pertinente, c'est lorsque Dominique Fournier pointe les subterfuges employés par l'Eglise pour légitimer l'application de la bulle en faisant appel à des conceptions nutritionnelles vis-à-vis de la viande. Pour compenser les dépenses physiques du fidèle lors des processions de la Semaine Sainte, l'Eglise se doit de récompenser ses fidèles : « douze heures de marche à petits pas dans des conditions particulièrement éprouvantes leur paraissaient dignes d'une petite compensation alimentaire ... au service du rite, bien entendu » (p.51-52).

Aujourd'hui, le moment fort de cette Semaine Sainte se situe la nuit du jeudi au vendredi, lorsque défilent les processions et les porteurs, les « pasos ». Exaltés, ce sont souvent des jeunes qui composent la foule se laissant aller à une débauche, celle des corps mais aussi une débauche alimentaire où la chair « ressent au bout du compte le besoin de se nourrir du seul aliment qui, nutritionnellement et symboliquement, convienne en de telles occurrences, et c'est la viande ... interdite par ailleurs » (p.57). L'auteur souligne l'importance de la transgression pour perpétuer des rites et assurer la pérennisation du

groupe : « Que peut-on mieux attendre alors du boire et du manger qu'une simple manière « naturelle » de recomposer les corps dans l'oubli de certaines préventions religieuses ? » (p.61). La notion d'inversion apparaît au cœur de La Corrida qui met fin à cette période de jeûne et symbolise ce passage, par le biais du sacrifice, de la mort à la vie.

Vincent Goossaert, quant à lui, s'intéresse aux différentes mutations contemporaines du végétarisme chinois. Historien, l'auteur s'appuie à la fois sur des sources textuelles mais également sur des interviews de nombreux sujets végétariens. L'objectif de cet article est de mettre en parallèle à la fois la pratique du végétarisme vécue comme un idéal de pureté par les élites cléricales bouddhistes et taoïstes à travers le temps, et les changements actuels que connaît le végétarisme, vécu davantage comme une quête d'identité, d'éthique et de santé.

Les élites cléricales bouddhiques et taoïstes souhaitaient, à partir du V-VI<sup>ème</sup> siècle, imposer le végétarisme et l'abstinence sexuelle aux laïcs et mettre fin à la mise à mort d'animaux et à leur consommation. Ce projet, souligne Vincent Goossaert, a échoué : « la force de résistance des communautés de culte sacrifiant aux saints locaux et aux dieux du terroir fut plus grande que la force de contrainte du bouddhisme et du taoïsme » (p.67). Par conséquent, cet idéal d'abstinence ne fut observé que par les clercs. Les laïcs quant à eux n'observaient qu'occasionnellement « les temps de purification (trois jours avant les sacrifices, deuils). » (p.67) et adoptèrent de nombreux compromis à l'égard de la consommation carnée. La pratique permanente du végétarisme ne fut suivie que par des groupes ou assemblées qui « se caractérisent par une adhésion volontaire, individuelle, militante et dans certains cas exclusive d'autres formes religieuses » (p.73). Ces groupes ont pu être appelés de « religions végétariennes » (p.74) car leur pratique du végétarisme était forte et permanente. Ils sont désignés sous le terme générique de Bailian (Lotus Blanc) (p.73). Cependant, l'influence du végétarisme fut forte sur la religion chinoise qui, malgré l'importance de la religion sacrificielle, adopta des attitudes bienveillantes à l'égard du monde animal.

Après ce détour historique, Vincent Goossaert se penche sur les nouvelles tendances de la pratique végétarienne et apporte un éclairage pertinent sur les nouvelles manières d'« être végétarien » en Chine. Si la pratique du végétarisme concernait, de manière

marginale, des groupes religieux, aujourd'hui, sa pratique s'est en quelque sorte démocratisée : « le végétarisme est beaucoup plus ouvertement revendiqué par ses adeptes, en particulier ceux qui n'appartiennent pas à un groupe dévotionnel » (p.79). L'âge et le genre des pratiquants ont changé, ainsi que les lieux de pratique, avec l'augmentation croissante de restaurants végétariens « bouddhiques ». Les analyses apportées par Vincent Goossaert nous permettent de saisir comment un interdit - dans le cas présent, l'interdit de manger de la viande - tend à apparaître comme une pratique choisie et non comme une norme religieuse imposée de l'extérieur. La laïcisation du bouddhisme participe de ce processus d'appropriation individuelle : « le discours bouddhique, socialement plus valorisé, permet aujourd'hui de revendiquer une pratique végétarienne relevant d'un engagement religieux « moderne » (p.85). Ce processus s'inscrit également dans un mouvement de globalisation du végétarisme, qui recourt au discours scientifique médical pour justifier cette pratique : « Pour de nombreux Chinois, végétariens ou non, la pratique est d'abord présentée comme une question de santé » (p.87). Il est intéressant de noter les similitudes entre le végétarisme en France et celui en Chine. L'un et l'autre sont porteurs d'éthique et de contrôle de soi. L'auteur termine son article sur l'arrivée d'une nouvelle forme de végétarisme, le « végétarisme chic » qui tend à devenir un produit religieux, où les discours hygiénistes et morales sont mis en avant. Soumis à une logique de marché, ces restaurants prônent des discours sur le bien manger, les produits frais et renvoient aux logiques actuelles de reformulation d'une norme religieuse en principe de vie, soumis au primat de la réalisation de soi.

Le dernier article qui clôt la première partie de l'ouvrage est celui de Mohammed Hocine Benkheira. L'objet de son article porte sur les lois de l'hospitalité en terre d'Islam à travers des collections de traditions « qui recueillent principalement les propos et gestes du prophète Mohammed, auquel il faut adjoindre les Imâms pour les chiites, pour la plupart composées entre le IV et XI<sup>ème</sup> siècle » (p.97). Selon Mohammed Hocine Benkheira, l'hospitalité en terre d'Islam constitue une obligation et un devoir : « il faut donner à manger aux nécessiteux mais également au voyageur » (p.97). L'offrande implique de donner à l'autre et de partager sa nourriture : « les lois de l'hospitalité supposent de la part de celui qui offre qu'il s'implique physiquement avec ses obligés, en partageant le repas avec eux et donc en s'asseyant à la même table qu'eux, quel que soit leur statut social » (p.98). L'offrande constitue également à l'égard des textes une manière d'obtenir le salut et de se montrer généreux. L'hospitalité entraîne des

obligations auxquelles le croyant ne peut se dérober sous peine d'être dénoncé. L'auteur souligne avec intérêt combien l'offrande alimentaire favorise le lien social : « Par conséquent, supprimer le don et tout ce qu'il implique, c'est supprimer le lien social en tant que tel » (p.106).

Cependant, son propos mériterait d'être nuancé à la lumière des pratiques actuelles car, si l'hospitalité est une obligation selon les sources religieuses, le croyant respecte également une norme en fonction du contexte dans lequel il s'inscrit. Il serait judicieux de confronter des lois avec le vécu des croyants. L'hospitalité implique également pour le croyant de ne pas refuser une invitation car « refuser une invitation, c'est s'en prendre au lien social en tant que tel, c'est-à-dire œuvrer non pour sa reproduction et sa consolidation, mais plutôt pour sa dissolution, donc nécessairement pour l'effondrement de la collectivité » (p.107). L'approche adoptée par Mohammed Hocine Benkheira laisse penser que ces lois concernant l'hospitalité forment un système normatif régissant les actes et les comportements des individus. Si les sources s'avèrent d'une grande utilité pour comprendre les pratiques religieuses et culturelles des croyants, elles ne suffisent pas à saisir l'attitude du croyant à l'égard d'une obligation. L'auteur énumère, en s'appuyant sur les lois, les nombreuses obligations qu'engendre l'offrande alimentaire : le devoir d'être généreux envers son invité, de ne pas le faire travailler, de le recevoir pour acquérir le pardon de Dieu, de respecter la durée de l'hospitalité, de ne pas s'inviter soi-même à un banquet et de refuser la discrimination pour éviter de séparer les riches des pauvres : « refuser de donner est non seulement une faute, son auteur risque de perdre la baraka qui lui assure la pérennité de sa situation matérielle et la garantie que sa table sera toujours remplie » (p.118). Il est indéniable que ces obligations sont un souci permanent des fidèles, que ce soit dans la période classique ou aujourd'hui, néanmoins il serait intéressant de compléter cette analyse en confrontant ces lois codifiées par les sources religieuses avec les logiques d'action mises en œuvre par les croyants, surtout lorsque ceux-ci vivent en terre occidentale et non plus musulmane.

### ***Liens, frontières et identités sociales***

La deuxième thématique de l'ouvrage intitulée « Liens, frontières et identités sociales » s'ouvre sur une contribution qui nous met l'eau à la bouche et nous rappelle l'importance que peut revêtir une friandise dans le cadre de la Befana, qui s'étend de la Toussaint à la Fête des Rois dans le Mezzogiorno italien. Nicoletta Diasio, anthropologue, se penche,

à partir d'offrandes faites aux enfants de figurines sucrées pendant cette période, sur les rapports qu'entretiennent les enfants avec les adultes et les vivants avec les morts. La Befana « vient du latin vulgaire befanìa pour epifania, épiphanie, et désigne la fête des Rois » (p.126). L'origine de cette fête permet de mieux saisir l'importance de l'offrande : la befana représente « la vieille » (p.127) sorcière, attendue avec anxiété par les enfants qui, pour s'assurer de sa bienveillance, lui déposent des offrandes pour recevoir en échange des cadeaux : « la befana franchit toute barrière ; elle vient gratter les pieds ; démunie, elle a toutefois un pouvoir sans bornes tantôt bénéfique, tantôt maléfique ; capricieuse, il faut l'apaiser par de petits dons alimentaires laissés sur la table de la cuisine : de l'eau, de la soupe, du pain » (p.127). Aujourd'hui, ce sont les parents qui remplissent de sucreries les chaussettes des enfants en souvenir de la fête des Morts en respectant la règle suivante : « L'offre de cadeaux des parents aux enfants ... réaffirme la verticalité des liens de filiation plus que l'échange au sein d'une même classe d'âge » (p.129). Ce sont bien les parents qui réaffirment, par le biais de cette offrande aux enfants, les liens de filiations et de fécondité. La relation instaurée est asymétrique et permet de négocier le passage entre les vivants et les morts.

Les figurines sucrées, offertes aux enfants, sont à la fois des aliments mais également des symboles représentant des personnages populaires mais également des héros appréciés par les enfants : « des statuettes de sucre représentant des figures de l'imaginaire populaire et traditionnel, des paladins, des époux en costume nuptial, des héros de la culture de masse, cowboys, Mickey, Batman, Daffy Duck, Pokemon » A l'inverse de ces aliments sucrés, les enfants découvrent également dans leurs chaussettes des « contre-friandises : traditionnellement du charbon, mais aussi des légumes, des oignons, de l'ail, des pommes de terre, des carottes » (p.131). Dépréciées par les enfants, ces « contres-friandises » permettent aux parents de réaffirmer leur rôle domestique et de distinguer les générations entre elles. A partir de ces descriptions, Nicoletta Diasio s'interroge sur la place des enfants dans la fête. Comment les enfants mangent et manipulent ces sucreries ? Certains les conservent pour mieux les regarder ; d'autres les mangent pour mieux ressembler aux personnages des nombreuses figurines, par mimétisme. Les figurines permettent également aux enfants de les transformer et de les manipuler à leur guise : « Grignotée, consommée, émietlée, mutilée, la sucrerie se plie à un travail de figuration, défiguration et re-figuration » (p.134).

Le rituel met en scène l'éphémère, où tout est encore possible, de la destruction à la reconstruction de la sucrerie. La consommation de figurines sucrées place l'enfant dans une phase où la transgression et l'absence de règles sont admises. L'anthropologue termine son analyse sur l'importance du rôle de la miniaturisation dans le jeu et le rituel. La figurine « constitue une déclinaison des apparati, ces appareils scéniques et ces actes performatifs qui, à partir de la Contre-Réforme, ont été utilisés comme outil de prédication, de conversion, d'ostentation du sacré » (p.137). L'enfance est au coeur de ce processus rituel et provoque une inversion des rôles : « Dans un temps où les morts se mélangent aux vivants et les enfants jouent aux adultes, les adultes se conduisent tous en enfants » (p.138). Le point culminant de ce rituel constitue la préparation de la crèche, où les statuettes, comme les figurines sucrées, mettent en scène cette miniaturisation de la vie. Nicoletta Diasio montre ainsi, à travers ces friandises, l'importance du factice, de la théâtralité et de l'artificialité, dans les pratiques alimentaires enfantines.

Les trois articles qui suivent abordent, à travers des thématiques différentes, la mémoire comme le lieu privilégié pour un groupe de se souvenir et d'organiser des commensalités chargées d'affectivité et marquées par le sceau de la sacralité. Aïda Kanafani-Zahar articule son propos autour de l'expression : « Le partage du pain et du sel ». Il est question de partage alimentaire entre druzes et chrétiens du Mont Liban lorsque ceux-ci vivaient encore ensemble avant les nombreuses violences perpétrées dans la région qui séparera les chrétiens des druzes. Si le droit d'asile et de protection structurait les pratiques d'hospitalité au Liban, comme le « droit du sel », le partage alimentaire avec l'autre participait à un processus de fraternité et d'échange de nourriture où cet autre devenait « frère » : « En partageant le pain et le sel on devient « comme des frères », expression qui peut être employée dans les deux sens, collectif ou entre deux personnes » (p.149). Cet échange abolit les différences et favorise ce qu'appelle Aïda Kanafani-Zahar le « vivre-ensemble ». Elle rapporte un témoignage recueilli dans des villages qui illustre ce lien très fort entre les druzes et les chrétiens : « Avant la guerre, nous étions une seule personne, nous ne faisons pas de distinction entre le druze et le chrétien. Nous ne savions pas qui était qui » (p.150). Le partage de la nourriture débouche sur la reconnaissance de l'autre à travers une identité commune. Il se traduit dans la participation commune aux fêtes religieuses et aux rituels. L'anthropologue souligne l'importance du pain, comme aliment de base et produit de la terre « rizq ».

Celui-ci fédère car il est l'objet de pratiques villageoises et revêt des significations multiples. Ce sont avant tout les femmes qui conjurent le mauvais sort pour assurer l'abondance et son partage : « Dire qu' « il y a du pain et du sel entre nous », c'est dire que nous sommes frères par le pain dont la présence « sacrée » et le symbolisme « du bien » nous intime de partager, de communier » (p.161).

La professionnalisation du conflit a brisé ce lien alimentaire et pour les victimes interrogées par Aïda Kanafani-Zahar, ce partage du pain et du sel n'a pas empêché les massacres et la destruction de cette identité commune : « Le sens et la raison d'être du partage alimentaire résident dans l'instauration de relations paisibles et dans leur sauvegarde. Mais il s'est avéré inefficace et le vivre ensemble un mensonge » (p.163). La violence et la rupture de ce lien a fait ressurgir l'autre, non pas comme semblable mais comme différent. Le regard porté par Aïda Kanafani-Zahar est intéressant à deux niveaux : d'une part, il réhabilite la mémoire face aux visions trop souvent essentialistes des groupes religieux et d'autre part il permet de saisir comment deux groupes ethniques, à travers les manières de faire et de penser l'aliment, se sont identifiés sur le partage de valeurs communes.

Séverine Mathieu s'interroge sur la cuisine des couples mixtes juif/non juif. Sa problématique est la suivante : pourquoi cuisiner des plats juifs dans un contexte de modernité ? L'anthropologue pose d'emblée ce postulat : si les couples rencontrés témoignent d'une faible connaissance de la religion juive, ils font preuve d'un grand intérêt pour la culture alimentaire juive ; la religion qui s'y exprime est davantage vécue sous le mode de l'orthopraxie que de l'orthodoxie. Cuisiner pour ces couples fait apparaître cinq dimensions. La première consiste à « cuisiner pour retrouver l'enfance ». Les entretiens révèlent ce retour incessant à ses souvenirs d'enfance : « C'est ce que je mangeais quand j'étais toute petite » (p.171). La deuxième dimension inscrit la cuisine dans la mémoire familiale où la mère occupe l'espace avec les mets confectionnés. C'est bien dans le réseau familial que se déroulent de nombreux rituels de table où la distribution sexuée des tâches était respectée : « Je ne fais pas la cuisine. Chez nous, les hommes ne cuisinent pas trop. Et c'est vrai que j'ai un peu reproduit ça, c'est ma femme qui fait la cuisine, mais c'est assez classique je crois ! » (p.172). L'image de la mère juive reste forte dans l'inconscient, comme le souligne justement Séverine Mathieu : « Dans ces familles souvent non pratiquantes, les gestes empruntent parfois à la

tradition religieuse mais quasiment à son insu. Quant la foi disparaît, les gestes demeurent » (p.175). La troisième dimension inscrit la cuisine dans un apprentissage de l'autre. Les couples mixtes se trouvent confrontés aux goûts et dégoûts de l'autre et la cuisine devient un espace de négociation en se réappropriant la cuisine juive. La quatrième dimension consiste à « cuisiner pour se différencier, se distinguer ». Séverine Mathieu met en lumière l'influence des enfants sur les pratiques alimentaires familiales : ce sont souvent eux qui désirent manger caché pour se différencier. On retrouve ce type de socialisation inversée dans certaines familles musulmanes où les enfants désirent un retour à la cuisine traditionnelle mais surtout respectueuse des préceptes religieux en matière d'interdits alimentaires. La dernière dimension - « cuisiner pour transmettre un judaïsme sécularisé et s'inscrire dans une mémoire collective » - met l'accent sur la volonté de ces couples de transmettre « un judaïsme désinstitutionnalisé, porteur de sens et garant d'une mémoire, qui devient l'objet de transmission » (p.180).

Cuisiner des plats juifs est emprunt d'une nostalgie, c'est-à-dire « continuer à cuisiner et à manger ce que l'on mangeait « avant » (p.181). Mais ce n'est pas une nostalgie qui mène à la colère, au renoncement, mais une richesse qui permet de célébrer des fêtes religieuses importantes du calendrier juif, comme le Seder de Pessah et Kippour. Les enfants sont activement mis à contribution dans la participation des rites : « Il s'agit donc de perpétuer, voire de reconstituer la mémoire collective d'un groupe déraciné, souvent décimé, en quête d'identité » (p.182). De plus, les couples mixtes, du fait du choix d'un conjoint non-juif, réactivent cette mémoire de peur de la voir disparaître.

Le texte de Sophie Nizard rejoint sur certains points celui de Dominique Fournier. Elle aborde, à travers la fête de Pourim (qui commémore un événement historique bien connu grâce au "Livre d'Esther" : la délivrance des Juifs du complot mené par Haman, un vizir perse, qui avait planifié leur extermination) la quête effrénée pour la nourriture et l'offrande alimentaire. La fête de Pourim, caractérisée par l'abondance de gâteaux en tout genre, de repas et d'échanges de nourriture, constitue un « festin » où « le don alimentaire est impératif, il faut s'envoyer réciproquement des nourritures » (p.189). Le cachet principal de cette fête est également la joie débordante qui émane des rites, propres à la fête. Et c'est cette joie débordante qui interpelle Sophie Nizard, s'interrogeant sur le rite : « que devient le rite dans la fête, relevant d'un « sacré de transgression » et introduisant dans le temps solennel du cycle festif, comme je le

montre ici à propos de Pourim, un désordre apparent ? » (p.189). La fête de Pourim fait intervenir une double mémoire : « mémoire longue portée par un texte et par un personnage héroïque : Esther ; mémoire courte des Pourim d'antan, c'est-à-dire une mémoire familiale ou une mémoire inscrite dans l'espace d'un ailleurs » (p.191-192). Cette mémoire met en exergue le Pourim là-bas et le Pourim en France et les extraits d'entretiens soulignent bien cette ferveur collective à l'approche de Pourim. Les gâteaux confectionnés à Pourim par les femmes font l'objet de nombreux échanges entre parents, amis ou voisins. Un des interviewés fait part de ses souvenirs : « Dans la rue, on voyait les enfants transporter des assiettes dans des serviettes blanches qu'on attrapait aux quatre coins » (p.193). L'échange de gâteaux s'intègre dans un processus de don et de contre-don où chaque famille donne, reçoit et rend, selon les analyses de Marcel Mauss.

Au-delà du principe formel de l'échange, celui-ci produit du lien social à l'intérieur du groupe mais aussi à l'extérieur comme « signe de bon voisinage ». C'est bien la frontière en tant que relation (c'est-à-dire la co-présence du semblable et de l'autre) qui déclenche ces partages alimentaires. Parmi ces gâteaux, les oreilles d'Haman (Haman, dont les Juifs mangent symboliquement les oreilles, est le personnage biblique dont le dessein d'exterminer les Israélites de Perse est contrecarré par Esther et son oncle Mardochee) constituent un symbole fort lors de la fête de Pourim : « son incorporation signifie ici sa destruction » (p.199). Adultes et enfants assistent, déguisés, à la lecture du rouleau d'Esther et, chaque fois que le nom d'Haman est prononcé, les fidèles frappent du pied, agitent des crécelles et organisent un joyeux chahut.

Sophie Nizard, montre bien comment, progressivement, s'installe un climat de désordre et de transgression propre à la fête de Pourim, où la tradition juive permet un grand nombre d'excès : « La transgression des règles du savoir-vivre est acceptée une fois l'an, le jour de Pourim, instituant ce jour-là un désordre singulier » (p.200). Les descriptions de la fête de Pourim, vécue comme un carnaval, rejoignent à la fois l'analyse de Dominique Fournier sur la nécessité pour l'homme, aussi religieux soit-il, de se libérer des carcans liturgiques pour mieux se régénérer et assurer la reproduction du groupe par le biais de l'échange : « C'est la fête des limites, des pratiques transgressives instituées, des excès et de l'effervescence, des contraires conciliés » (p.204). Il serait intéressant de voir à présent comment les jeunes générations ré-investissent ce rite, se

le éaproprient en interrogeant les systèmes symboliques de tradition/innovation, homogénéité/hétérogénéité à l'œuvre dans les pratiques alimentaires.

### ***Les régulations publiques des spécificités alimentaires***

La dernière partie de l'ouvrage intitulée « Les régulations publiques des spécificités alimentaires » traite des rapports entre les pouvoirs publics et les régimes alimentaires religieux. Thématique souvent peu explorée, elle a le mérite de poser des enjeux importants sur la place des religions au sein de l'espace public. Noëlie Vialles, dans un article intitulé « Légitimités et légalités. A propos des viandes rituelles », se penche sur l'abattage rituel et sur sa réception au niveau de la loi. L'Union européenne impose aux abattoirs d'insensibiliser les animaux de boucherie avant de les saigner. Cependant, cette insensibilisation va à l'encontre de la saignée directe, pratiquée par le judaïsme et l'Islam. D'où la mise en place de mesures dérogatoires dans le cas d'abattage rituel. Si la pratique de l'insensibilisation ou de l'étourdissement répond aux demandes formulées par les partisans de la cause animale pour réduire la souffrance des animaux, rien ne prouve que cette méthode vaille mieux qu'une saignée directe.

L'anthropologue prend appui sur un document publié en 2003 par le Comité National de Bioéthique italien, qui s'interroge sur les différents procédés pour réduire la souffrance animale. Il est frappant de souligner que ce document se montre très incertain quant aux méthodes employées et avoue la complexité du problème : « L'opinion, y compris celle des zoophiles militants, n'échappe pas à l'anthropomorphisme et au piège des apparences » (p.217). Noëlie Vialles cerne avec pertinence le conflit entre, d'une part ce qu'elle nomme un « regard profane » qui « ne saisit que ce qui est pour lui spectaculaire et énigmatique, spectacle sanglant et formalisme maniaque » (p.218), et d'autre part le « regard informé » qui « reconnaît une procédure de légitimation de la mise à mort, respectueuse de tous les vivants, ceux qui tuent et ceux qui sont tués » (p.218). L'exemple de la lettre de l'O.A.B.A (Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs) révèle également comment, au nom de certains principes, à priori légitimes, la cause de la protection animale tente insidieusement de faire interdire l'abattage sans étourdissement préalable. L'argumentation est la suivante : mettre en place un système d'étiquetage sur les viandes rituelles pour à la fois répondre au droit « de disposer des viandes prescrites par sa religion » (p.222) et au droit « pour tout consommateur d'être informé précisément

sur les produits qui lui sont proposés » (p.222). Néanmoins, cet étiquetage trouve sa raison d'être, nous dit l'anthropologue, dans la mise en garde à l'égard du consommateur qu'une viande étiquetée *casher* ou *halal* engendre d'importantes souffrances animales : « le motif de conscience qui inspire la demande d'étiquetage est donc bien le souci de protection des animaux : le judaïsme et l'islam. sont chroniquement en contravention et tourmentent les animaux » (p.225). L'abattage rituel met en jeu des conflits de légitimités et interroge le chercheur sur l'efficacité des rites en contexte sécularisé et sur la désincarnation croissante des « bêtes à manger ».

Wolfgang Wieshaider apporte de nombreuses précisions au sujet de l'abattage religieux en Europe à la lumière du cadre législatif européen. Si l'art. 9 de la Convention de sauvegarde des Droits de l'Homme et des Libertés fondamentales stipule « la liberté de pensée, de conscience et de religion » (p.271) et donc la possibilité pour les croyants d'accomplir leurs rites, l'art. 5 de la Directive 93/119/CE du Conseil, du 22 décembre 1993, sur la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort, limite les marges de manœuvres des Etats membres de l'Union Européenne sur l'abattage rituel. L'auteur met en lumière les différentes applications de la loi avant et après l'entrée en vigueur de la Directive et montre comment des modifications peuvent avoir lieu pour légitimer la cause de la protection animale sur la liberté de religion, notamment en Autriche. Si la France accorde des dérogations concernant l'abattage rituel, il est loin de faire l'unanimité et provoque de nombreuses polémiques comme le montrent les travaux de Florence Bergeaud-Blackler<sup>3</sup>.

Anne-Marie Brisebarre poursuit le même questionnement : l'état français doit-il prendre en compte la demande des populations françaises de confession musulmane à disposer de viande *halal* ? Selon ses premières enquêtes sur la nourriture *halal* dans la restauration collective et plus particulièrement dans les cantines scolaires, Anne-Marie Brisebarre fait état des difficultés rencontrées par les établissements scolaires devant le refus croissant d'élèves de consommer toute viande non abattue selon le rituel religieux. Des solutions peuvent être adoptées : par exemple, proposer à ces élèves des menus sans viande de porc ou des menus *halal*. Cependant la difficulté demeure du fait de la volonté de ces jeunes Français musulmans d'exercer leur droit à pouvoir demander à manger selon les prescriptions de leur religion. Le *halal* en matière d'alimentation s'enrichit aujourd'hui de significations nouvelles. L'anthropologue parle de « crispation

---

<sup>3</sup> Se référer notamment à l'article suivant : Bergeaud-Blackler, F., 2005, « De viande *halal* à *halal* food », in *Revue Européenne des Migrations Internationales*, n°3.

[www.lemangeur-ocha.com](http://www.lemangeur-ocha.com) – Compte-rendu de lecture par Christine Rodier de l'ouvrage dirigé par Aïda Kanafani-Zahar, Séverine Mathieu et Sophie Nizard - *A croire et à manger. Religions et alimentation*. Mise en ligne : 8 Mars 2010

des jeunes sur une identité musulmane » (p.265) qui les amènerait à refuser toute viande non halal et instaurerait un décalage entre les parents et les jeunes de la seconde génération pour qui le halal tend à apparaître aujourd'hui comme un mode de vie qui dépasserait le simple fait de se nourrir. Les filières de produits alimentaires halal inventent des normes, souhaitent imposer un standard à ces jeunes devenus « consommateurs » de produits religieux : « En France, la boucherie musulmane n'est donc plus la seule « frontière rituelle ». Le Mecca Cola, le Mak Halal et le Beurger King Muslim, les commerces et produits halal font partie de la manifestation d'une appartenance religieuse » (p.268).

Cependant, il nous semble important de nuancer ces affirmations. L'intérêt que témoignent certains adolescents à l'égard du halal constitue également un moyen d'intégrer de nouveaux aliments à leur culture d'origine. Ils déclarent suivre un interdit parce qu'il est socialement pertinent dans un contexte. La motivation n'est pas tant religieuse, elle trouve sa raison d'être dans les relations sociales qu'elle induit. Le halal peut être utilisé comme médiateur dans les processus de transmission et c'est en cela que la socialisation inversée qu'il induit est intéressante à analyser. L'article d'Anne-Marie Brisebarre a le mérite d'aborder la transformation croissante d'un interdit alimentaire en marqueur érigé par les individus, s'inscrivant dans une modernité, où la religiosité des jeunes Français de confession musulmane s'insère dans une dynamique propre à la société actuelle.

Nous terminerons ce compte-rendu sur le texte de Claire de Galember, intitulé : « Les acteurs publics à la table de la mosquée : les usages politiques de la commensalité. ». A l'aide d'une approche originale qui consiste à observer le déroulement des repas à la mosquée de Mantes-la-Jolie auxquels participent à la fois les acteurs publics et les membres de la mosquée, cet article souligne comment, à travers ces repas, les acteurs publics gèrent la présence musulmane en France. Pour l'auteur, l'espace public interfère dans l'attitude des acteurs publics à légiférer sur les questions touchant à l'Islam et ces « déjeuners à la mosquée » mettent en lumière la découverte de l'autre mais « participent à la construction même d'un ordre de domination politique dont nous observerons qu'il prend bien davantage appui sur un principe de légitimité charismatique que légal-rationnelle » (p.236). Si la mosquée de Mantes-la-Jolie fut longtemps ignorée par les pouvoirs publics, ceux-ci sont progressivement entrés en contact avec la

mosquée, celle-ci devenant rapidement une ressource politique pour gérer les problèmes liés aux quartiers. La mosquée devient alors « une scène locale d'institutionnalisation des rapports entre les autorités locales et les musulmans de la ville, scène à partir de laquelle est objectivée l'existence d'un nouveau champ social, le champ islamique » (p.240).

L'observation des repas démontre qu'à l'inverse d'un rapprochement entre deux entités, les acteurs impliqués s'évitent tout en créant l'illusion d'une convivialité autour d'un repas. La répartition des rôles s'inscrit dans un rapport de domination où les acteurs publics sont les invités et les membres de la mosquée sont au service des convives. Claire de Galembert donne à voir comment les rapports entre l'islam et les pouvoirs publics se reproduisent à travers ce rituel alimentaire. Au-delà d'un rapport de domination, ce rituel met en lumière le profit qu'il y a pour le président de la mosquée à servir ses hôtes : « le rituel porte ainsi en germe un jeu subtil de subversion de l'ordre symbolique des cérémonies d'allégeance » (p.246). Le président devient l'interlocuteur privilégié entre les musulmans de la ville de Mantes-la-Jolie et les acteurs publics, et la mosquée en devient l'épicentre. Les repas deviennent des lieux d'expérimentation où la commensalité favorise un rapprochement même si celui-ci représente davantage une vitrine qu'un rapport effectif.

Riche d'études de cas, cet ouvrage vient sans conteste enrichir les champs déjà vifs de la sociologie des religions. Il contribue également à éclairer différemment les recompositions en cours dans ces champs et nous amène à repenser nos approches théoriques et à réinventer des outils analytiques pour mieux aborder les rapports entre religion et alimentation.