

# L' ANTHROPOLOGIE DE L'ALIMENTATION ET LE TEMPS DE LA FLORAISON EN GRECE ANCIENNE

Hélène KOVANI<sup>1</sup>,

“Plus de fruits, plus d’arbres, plus de légumes,  
plus de plantes pharmaceutiques ou non et  
par conséquent plus d’aliments,  
mais des produits de synthèse à satiété.”

Antonin Artaud (*Pour en finir avec le jugement  
de Dieu*)

Dans le cadre de l’anthropologie de l’alimentation, le sujet de l’évolution - dans l’espace et le temps - des divers types de production végétale et animale tient une place centrale. On pourrait dire que l’ère pré-historique et pré-industrielle de cette évolution, présente un paradigme unique de longue durée dont la principale caractéristique était le respect du temps de la production et de la reproduction des espèces physiques. Ceci dit, ce temps n’était pas un simple épiphénomène de ces espèces mais, tout en constituant l’essence, l’étoffe de celles-ci, assurait, en même temps, la dimension polysémique de leur production et reproduction.

Il faut rappeler qu’au début de notre civilisation, le temps en question était protégé par des puissances qui étaient responsables tant de l’ordre naturel que de l’ordre social. Dans les limites de cette communication on se propose de voir :

- les principales conséquences sociales et culturelles du mouvement dit *anti-Déméter*: en d’autres mots, les conséquences du non respect des rythmes naturels de la production et de la reproduction des espèces en question;
- comment ce non respect, tout en touchant les sens de l’homme et surtout ceux les plus intimes et personnels – le goût et l’odorat - oblige l’anthropologie de l’alimentation à imaginer sa collaboration avec d’autres disciplines, au sein d’une politique et éthique de responsabilité.

## **Le pur éclat des fruits.**

Dans l’espace et le temps, l’histoire des produits alimentaires, l’histoire du goût, de la gastronomie et du plaisir de la table font, en leur ensemble, partie de l’histoire universelle de l’alimentation, constituant ainsi une sphère unique au coeur de l’histoire de la civilisation de la vie humaine. Chez toute tradition grande et “petite”, orale ou écrite, le début de l’histoire de l’alimentation fut marqué par des rites et des gestes archétypiques dont la sémantique recèle les secrets du dynamisme de chaque tradition particulière. Concernant la civilisation gréco-romaine, ce début fut marqué par un rite qui, tout en

---

<sup>1</sup> Centre National de recherches sociales, Athènes, Grèce

touchant les divers aspects du contexte alimentaire, mettait, simultanément, en scène le jeu du lien entre l'ordre naturel et l'ordre social. Il s'agit du rite des *aparchais*, à *savoir des prémices* (*primitiae*): premiers fruits de la terre, premiers animaux nés du troupeau qu'on offrait à la divinité<sup>2</sup>. Le terme *aparchais* dérive de l'*archi* (élément d'origine grecque) signifiant « qui vient avant », exprimant aussi la prééminence, le degré extrême ou l'excès. Les *aparchais* s'offrent à la prééminence divine. A celles qui ont assuré la qualité de ces prémices et par principe leur arôme et saveur. Nous rappelons que le parfum, comme aussi les couleurs des fleurs et des fruits sont, dans l'antiquité grecque et romaine, sous la protection des Horai (Heures). Divinités de l'ordre dans la nature et de l'ordre dans la société, elles représentent d'abord les saisons et le cycle de la végétation.<sup>3</sup> Ces divinités, donc, président à la croissance des plantes, en veillant avec souci sur les fleurs et les fruits. L'ordre social commence à se troubler au moment où l'on ne respecte pas l'ordre naturel, le cycle de la végétation. Hésiode donne une importance particulière à la mémoire du temps, du commencement d'une culture et du début de chaque phase de tout travail agricole<sup>4</sup>.

Si ce respect au temps, à l'étoffe de la plante<sup>5</sup>, fait défaut, les Horai se retirent ; ce qui veut dire que les parfums et les couleurs des fruits sont atteints. Ces qualités des fruits ont une préhistoire dont le début cache des secrets qui, peut-être, resteront inconnus pour toujours. C'est le parfum de la petite fleur narcisse qui envouta Corè quand Hadès, séduit par sa beauté voulut ravir la jeune fille et l'amener avec lui aux Enfers. "La fleur brillait d'un éclat merveilleux, dit l'hymne homérique; il avait poussé de sa racine une tige à cent têtes et au parfum de cette boule de fleurs, tout le vaste ciel d'en haut sourit, et toute la terre, à l'âcre gonflement de la vague marine. Etonné l'enfant étendit à la fois ses deux bras pour saisir le beau jouet"<sup>6</sup>.

C'est cet étonnement de la Perséphone devant l'éclat et le parfum merveilleux de la fleur qui fut le début du cycle des saisons. Fait exalté non seulement par les hymnes anciens (homériques, orphiques, etc.), mais aussi par la langue poétique et philosophique de tout temps.

On sait aujourd'hui scientifiquement que sans lumière il n'y a pas de couleur. La photosynthèse (photo : lumière + synthèse) est ce processus par lequel les végétaux effectuent la synthèse de molécules organiques à partir du gaz carbonique en utilisant l'énergie lumineuse. Bien avant la science, l'expérience symbolique avait ressenti toutes les métaboles - d'où le terme métabolisme - à savoir les transformations de la matière vivante qui s'accomplissent dans tous les tissus de l'organisme vivant. Cet ensemble physiologique des processus complexes et incessants de transformations de matière et d'énergie (par la cellule ou l'organisme) au cours de phénomènes d'édifications et de dégradations organiques fut exprimé tout d'abord en termes allégoriques. On admet aujourd'hui que ce que la pensée métaphorique a conçu intuitivement, la science vient ensuite le vérifier, avec ses concepts et ses instruments méthodologiques.

---

<sup>2</sup> Rite principal aussi chez les Juifs

<sup>3</sup> Elles sont trois filles de Zeus et de Themis (personnification de la justice). Selon d'autres traditions, ce sont les filles du temps et de l'Anagaté (Nécessité). Dans la Théogonie, Hésiode donne les noms des trois Horai: Diké (la Justice), Eunomia (l'Ordre de bonnes lois) et Eiréné (a Paix). Chez les Athéniens elles sont nommées : Thallô, Auxô et Carpô (noms dérivés d'abstractions: la poussée, la croissance, la fructification). Dans la tradition tardive elles sont associées aux heures du jour et leur nombre est porté à douze. Voir J.P. Vernant (1996).

<sup>4</sup> Les travaux et les jours (215-265)

<sup>5</sup> Sur le temps comme étoffe des espèces voir Teilhard de Chardin (1957). "Jusque dans les régions où la conscience somnole", écrit Bergson, "chez le végétal par exemple, il y a évolution réglée, progrès défini, vieillissement, enfin tous les signes extérieurs de la durée qui caractérise la conscience" (1946, 101).

<sup>6</sup> Hymne à Déméter

La transformation, par exemple dans les tissus des plantes, d'une forme de l'énergie à l'autre, renvoie à l'image de l'arbre généalogique des puissances protectrices de la floraison et de la fructification. Par les racines dans la Gaïa, se nourrit le tronc de l'arbre dans lequel coulent les sèves de deux grandes puissances filles de Gaïa: Thémis personnification de la justice - de l'harmonie dans la nature et de l'ordre établi- première femme de Zeus et mère ainsi des Heures; et Mnémosyne, personnification de la Mémoire et mère des Muses, les neuf divinités patronnes bien connues des arts et des sciences. Cet arbre généalogique nous invite à imaginer la transformation de l'énergie de la justice (du respect du cycle de saisons et du respect du travail humain dicté par les lois de ce cycle) en énergie de mémoire; et, cette dernière transformée à son tour en énergie cachée dans les fruits, métabolisée ainsi en couleurs et arômes physiques; et, ces qualités en couleurs et arômes d'esprit. Ce n'est pas par hasard que la pensée poétique et philosophique considérait le temps entre le début et la fin d'une culture – ce temps en double sens: comme le temps qu'il fait et le temps qui passe<sup>7</sup>- comme un domaine de la production de fruits et parallèlement, comme domaine par excellence du développement des valeurs pédagogiques et base de l'émergence du sens des fêtes. Quel autre art - en dehors de l'agriculture - se demandait Socrate de Xénophon, "offre aux dieux des prémices plus dignes d'eux ou présente le spectacle de fêtes plus parfaites"? (1971, V.10)<sup>8</sup>

En ce qui concerne la puissance du goût des fruits, elle représente une sorte de récompense morale à l'égard du travail et de la peine humaine consommée pour la production de ces fruits et incorporée, métabolisée en arômes et couleurs de ceux-ci. Nous avons ainsi une analogie entre la fraîcheur du goût des fruits et la fraîcheur du sens moral: analogie déroulée de la peine humaine dans la culture de la terre conformément au cycle des saisons. Par ailleurs, le fait que ce sont seulement les feuilles et les microorganismes photosynthétiques qui peuvent utiliser directement l'énergie lumineuse, cela renvoie à l'enthousiasme lyrique devant la pure lumière des fruits, pourvu que cette utilisation ne s'empêche pas de se faire.

Le respect du temps de la production et de la reproduction des espèces physiques a duré tout au long du règne de l'esprit des leçons de Déméter : esprit exprimant l'essence de l'expérience symbolique autour du retour des saisons. Ce respect peut être considéré comme le facteur principal de la *longue durée* de l'agriculture depuis la préhistoire de cette dernière, jusqu'à l'ère de l'agriculture chimique et mécanisée<sup>9</sup>.

Les conséquences économiques et écologiques de la crise de l'agriculture industrialisée sont bien connues. Et ses répercussions sur le contexte alimentaire deviennent cruciales, suscitant nombre de problèmes sociaux et éthiques. En se référant à la tendance de l'humanisation de la nature, Jonas Haies voit une pure dénaturation et aliénation. Écoutons-le parce que, d'une manière laconique et lapidaire, on va directement de la crise agricole à la détresse du contexte de la production alimentaire.

"La monotonie des océans de blés, par exemple dans le Midwest américain, sillonnés de moissonneuses isolées, saupoudrés contre les parasites par des avions, offre comme « nature » aussi peu de « patrie » (avec bien moins de relations sociales) que le complexe industriel le fait comme « culture ». Ici la « surnaturation » est en plein cours et elle se manifeste comme dénaturation. « Humanisation » de la nature ? Tout au contraire, aliénation, non seulement par rapport à elle-même, mais même par rapport à l'homme. Et davantage encore si nous passons de l'exemple végétal à l'exemple animal, aux

---

<sup>7</sup> Sur ce double sens du temps voir aussi M. Serres

<sup>8</sup> Sur ces sujets et surtout sur la pensée philosophique depuis l'antiquité jusqu'à aujourd'hui - concernant la polysémie du travail de la terre; voir Kovani (1995).

<sup>9</sup> La notion de *la longue durée* selon la signification que lui donne Braudel (1969, 41-44)

usines de couvaion et d'oeufs qui alimentent aujourd'hui les supermarchés, en comparaison desquelles le poulailler rural avec son coq a presque l'allure d'un jardin zoologique ! L'avilissement ultime d'organismes doués de sens, capables de mouvement, sensibles et pleins d'énergie vitale, réduits à l'état de machine à pondre et de machine à viande, privés d'environnement, enfermés à vie, artificiellement éclairés, alimentés automatiquement, n'a presque plus rien en commun avec la nature, et il ne saurait être question d' «ouverture» et de «proximité» à l'égard de l'homme. Il en va de même des prisons d'engraissement pour la fabrication de viande de boeuf et ainsi de suite. L'acte sexuel lui-même est remplacé par l'insémination artificielle. Ainsi se présente *in concreto et in praxi* « le mouvement anti-Déméter », la reconstruction de la nature.! Pour l'amour de la nature propre à l'homme il n'y a rien à trouver là-dedans, et rien à apprendre relativement à la richesse et à la finesse de la vie. L'étonnement, le respect et la curiosité sont en friche.» (1991, 285).

Ces lignes ont été écrites il y a plus de trois décennies<sup>10</sup>, c'est-à-dire avant l'histoire des vaches folles, les controverses concernant les graines génétiquement modifiées, les clones etc. Personne ne doute aujourd'hui que l'agriculture chimique avec quantités de nitrates et de métaux lourds dans la terre cultivée, rations alimentaires aux farines animales et antibiotiques, a causé la perte qualitative des produits alimentaires. «Le génie génétique » promet un dépassement de ces problèmes tout en prétendant que la transgénèse peut assurer une alimentation plus saine et de meilleur goût. Mais avant d'en venir à cette question il importe de voir certains aspects de la nature polysémique des produits alimentaires, de leur interdépendance de la sphère sociale et culturelle durant la longue durée de l'agriculture pré-industrielle.

### **Ivresse joyeuse**

Pendant toute la longue durée de l'agriculture traditionnelle le respect au cycle des saisons est reflété, d'une manière particulière, sur l'histoire de l'alimentation. Le sujet est assez grand et on se limitera ici aux remarques suivantes:

- Les odeurs, saveurs et couleurs des produits de la terre, les preuves sensibles et perceptibles de leur qualité, avaient pendant cette longue durée une fonction multidimensionnelle : nourrir les hommes, être à la base de rites et de fêtes adaptées chaque fois aux exigences de l'environnement culturel et en même temps être source d'inspiration et d'expression artistique. Concernant le dernier point on dirait que l'histoire de créations de l'art, dans l'espace et le temps, serait inimaginable sans les sensations et émotions agréables - olfactives, gustatives, visuelles – qui trouvent leur source dans cette qualité. A part l'art savant, l'homme, dans sa vie quotidienne, a admiré les arômes des fruits et a chanté leurs fragrances. Il arrive parfois que le snobisme aristocratique impose l'idée que certains arômes naturels sont mauvais. Tel était le cas dans certains milieux sociaux aristocratiques du XVIIIe siècle en Europe où même le parfum de la rose provoquait aversion !. Mais cela n'était qu'une mode passagère<sup>11</sup>. A noter que l'appellation "nature morte" - terme comportant une nuance de mépris et utilisé pour la première fois en 1756 en France probablement dans les milieux académiques -<sup>12</sup> n'a pas empêché l'apparition de nombres de chef-d'oeuvres figurant la fraîcheur et l'air aimable et joyeux de fleurs et de fruits. Cet air d'ailleurs était la condition sine qua non du plaisir de la table.

---

<sup>10</sup> L' édition originale de ce livre de H. Jonas (*Das Prinzip Verantwortung*) date de 1979. (Insel Verlag, Frankfurt)

<sup>11</sup> P. Camporesi (2003, 96)

<sup>12</sup> Meiller-Vannier (1991 ,101)

- L'histoire de ce plaisir a aussi une préhistoire dont les racines se perdent dans la nuit des temps. On sait que durant l'époque homérique - et sans doute longtemps auparavant - la poésie et la musique s'étaient associées aux plaisirs de la table. Du point de vue symbolique le lien étroit entre les produits de la nature et le plaisir de la table passa par les Grâces: Aglaé (la Rayonnante de beauté), Euphrosyne (la Joie et le Plaisir), et Thalie (l'abondance). Elles sont celles, selon Pindare, à qui les mortels doivent tout ce qui fait leur joie et leurs délices: le talent, la beauté, la gloire ! Les Dieux eux-mêmes, en absence des Charites augustes ne peuvent mener ni danse ni festins" (Oly. XIV). Ce sont donc ces puissances - à l'origine divinités de la végétation et identifiées aux Heures - à qui on attribuait les agréments qui embellissaient la vie des hommes et des Dieux, durant surtout les symposium.

Ce n'est pas par hasard qu'une des oeuvres capitales de la philosophie, *Le Banquet* de Platon, est un dialogue inspiré d'enthousiasme et de fureur poétique, mené au cours d'un symposium où la figure de Socrate brillait par le désir de l'élévation de l'âme vers l'idéal. Les Grâces, par la suite, ne sont pas seulement présentes au *Banquet* de Xénophon, d'Aristote ou au *Symposium des philosophes* d'Épicure, mais aussi aux *Banquets* écrits pendant les premiers siècles de l'époque chrétienne. Rappelons au moins le *Banquet des sept sages et les Propos de table*' (neuf livres) du biographe et moraliste grec Plutarque (v.46/49-v.125)<sup>13</sup> et le *Banquet de Sophistes* ou *Deipnosophistes* du rhéteur et grammairien grec Athénée (Ile-IIIe s)<sup>14</sup>. Pour avoir une idée de la permanence de l'ivresse joyeuse de ces réunions de savants, prenons au hasard trois ou quatre titres de sujets traités chez Plutarque : « Le gouvernement de l'univers : la providence divine », « Sur le moment qui convient pour l'amour », « S'il faut des couronnes de fleurs dans les banquets », « En quel sens Platon a dit que Dieu ne cesse de faire de la géométrie », etc.<sup>15</sup>

Nous savons aujourd'hui que l'oeuvre d'Apicius, le plus ancien livre de cuisine – rédigé entre le Ier et le IIIe siècle de notre ère<sup>16</sup> - avait comme premier titre: Art magirica (art du cuisinier). Le fait que Mageiros (le cuisinier en grec) signifie à l'origine: « l'homme qui égare, abat les bêtes en les préparant pour le sacrifice » n'est pas anodin. Ceci dit, il paraît que même un livre de cuisine gardait au début des traces du sacré.

Il n'est pas possible, bien évidemment, de raconter l'histoire du plaisir de la table et du goût même réduite à ses grandes lignes. Nous voulons seulement signaler le fait que jusqu'à la veille de l'agriculture chimique tous les livres concernant ces sujets ont un dénominateur commun: la qualité des produits de la terre était, généralement, assurée et ne suscitait pas l'inquiétude du consommateur d'aujourd'hui, à l'égard des productions animales et végétales de l'agro-business moderne. Quand, par exemple Brillat-Savarin (1982) écrivait ses aphorismes pour servir de prolégomènes à son ouvrage et « de base éternelle à la science, il n'avait pas peut-être imaginé la péripétie aporétique de la qualité en question<sup>17</sup>. Ainsi avec enthousiasme et gaieté il pouvait écrire: "Le plaisir de la table

<sup>13</sup> Toutes ces oeuvres appartiennent à *Moralia* de Plutarque, et reflètent ses positions éthiques.

<sup>14</sup> Il s'agit de 30 livres – réduits ensuite à 15- constituant une sorte d'encyclopédie

<sup>15</sup> A noter que dans chaque livre de "*Propos de table*" sont traités dix sujets; et l'ensemble de ces quatre-vingt-dix sujets constitue, abondamment, un miroir sur lequel se reflète la pensée morale et pédagogique de Plutarque.

<sup>16</sup> La première édition imprimée parut à Venise à la fin du XVe siècle. (Revel, 1979, 55-58)

<sup>17</sup> On ose dire que la même remarque vaut pour les oeuvres philosophiques traitant les sensations (Condillac Cabanis), pour les philosophes qui traitent le sens esthétique du goût [ Kant (1965) , Montesquieu ( 1993 ) ] et pour les études physiologiques sur le goût à partir; notamment, du travail de Main de Biran (1966),etc. La péripétie aporétique de la qualité des fruits de la terre était assurément un sujet inconnu à ces savants.

est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours; il peut s'associer à tous les autres plaisirs et reste le dernier pour nous consoler de leur perte"(1982,19). De plus, « le goût, tel que la nature nous l'a accordé, est encore celui de nos sens qui, tout bien considéré, nous procure le plus de jouissance; et cela entre autres parce que, comme le plaisir de la table, le goût est de tous les temps, de tous les âges, et de toutes les conditions ; et aussi parce que en mangeant nous éprouvons un certain bien-être indéfinissable et particulier, qui vient de la conscience instinctive; que, par cela même que nous mangeons, nous réparons nos pertes et nous prolongeons notre existence. » (ibid. 55-56). Tout ce que Brillat-Savarin dit porte la marque de la gaieté et de l'optimisme. Le même enthousiasme d'ailleurs caractérise tout livre portant sur les délices de repas et le plaisir de la table d'hier.

Mais on doute aujourd'hui de ce "bien-être indéfinissable" et de cet enthousiasme, du fait que l'agriculture chimique, comme nous l'avons dit, a entraîné des incertitudes et des inquiétudes sur la pureté et les saveurs des produits de la terre et en général la qualité alimentaire. Le problème est que ce doute est entretenu par sa complexité. Même une recherche de science naturelle portant sur la qualité de la production de produits alimentaires dans une région où se pratique l'agriculture chimique et mécanisée, a un certain nombre de difficultés à montrer les conséquences de la perte de cette qualité sur la santé humaine. Et cela car ces conséquences, pour être bien identifiées, demandent un recul de temps nécessaire à l'observation et à l'expérience scientifique, avant qu'elle confirme la nature du mal provoqué tant au cœur des fruits de la production étudiée qu'à la santé humaine. Entre le moment où ce mal commence à se produire et le moment où ceci se confirme d'une manière "scientifiquement convaincante" - par exemple par une analyse statistique - il s'écoule un temps d'une durée indéfinie se perdant souvent dans l'imprévisible. Evidemment, un problème éthique se pose touchant la logique du mal prouvé. Car si le mal est enfin prouvé et a un caractère irréversible, qui va être tenu pour responsable à côté des agriculteurs ? La politique agricole, les agronomes, les chimistes, les industries des engrais, l'agroalimentaire, la publicité commerciale, etc ? Dans une telle confusion l'étude anthropologique portant sur les dimensions sociales et culturelles de la perte de la qualité alimentaire se trouve en quelque sorte bloquée.

A part ces problèmes, le mouvement de l'agriculture écologique tient, les dernières décennies à renfermer ses positions devant, avant tout; du phantasme du paradis "du génie génétique". Avec ténacité, ce mouvement dénonce les multiples dangers pour la santé des Organismes Génétiquement Modifiés et la menace qu'ils représentent d'une pollution irréversible pour la planète. Il dénonce aussi le contrôle total du vivant par une atteinte à son intégrité et il se bat "contre un projet de société totalitaire"<sup>18</sup>.

Ceux qui s'oppose à l'agriculture biologique - tout en dénonçant "l'incapacité et l'incompétence" de cette dernière à résoudre au niveau national et mondial la question alimentaire du point de vue tant quantitative que qualitative<sup>19</sup> - défendent la possibilité des OGM à assurer une alimentation plus saine et de meilleure goût" (Houdebine, ibid).

Devant une telle opposition, un grand nombre de questions se pose concernant la crise alimentaire et ses dimensions diverses. Et ce qui est étrange, c'est que ces questions restant ouvertes engendrent d'autres questions aussi ouvertes et ainsi de suite. Par exemple:

- Comment étudier à temps les conséquences de la crise alimentaire sur la santé humaine ?

---

<sup>18</sup> J. Bové (2000,176 ).

<sup>19</sup> On prétend par exemple que certains produits biologiques contiennent des quantités importantes d'une souche pathogène de la bactérie Escherichia (Houdebine, 2000,190).

- Si cette crise menace le goût, le sens le plus intime, le plus individualisé, le plus intrinsèque de l'homme, que signifie une telle menace du point de vue tant physiologique que socio-culturel <sup>20</sup>?
- Quelles sont les répercussions de cette menace sur « le plaisir de la table » ?
- Comment sortir de la crise de la qualité alimentaire ?
- Que dire de ces promesses du « génie génétique » assurant une alimentation plus saine et de meilleur goût pour tout le monde?
- Est-ce vrai que devant les actions de l'homme, dont ces promesses qui pourraient se révéler irréversibles, il n'y a rien d'autre que le vide éthique, car les morales traditionnelles sont inopérantes pour y faire face? S'il en est ainsi, que faire?

## Vigilance intuitive

C'est un lieu commun de dire que les questions ci-dessus rendent indispensable la multidisciplinarité - dans laquelle les savoirs se juxtaposent les uns aux autres - ou mieux la transdisciplinarité dans laquelle les savoirs s'interpénètrent, obligeant les scientifiques à développer leurs connaissances hors de leurs disciplines<sup>21</sup>. Il importe le fait qu'aujourd'hui on accepte l'idée selon laquelle tous les discours - scientifiques, symboliques, allégoriques - ont comme dénominateur commun la quête de la vérité. A la stérile confrontation de ces discours, on propose de substituer un dialogue permanent ayant le caractère d'un gai jeu de connaissance. Et cela au moment où, même dans le cadre des sciences naturelles, on adopte l'idée que la vérité scientifique ne peut se prévaloir d'une quelconque supériorité; "elle résulte d'une interprétation du réel et n'échappe pas plus qu'une autre forme de savoir à la tentation de prendre ses désirs pour la réalité."<sup>22</sup> Sur une telle collaboration entre les diverses sources de connaissances, on peut citer Cabanis. Son ton clairvoyant étonne car il nous rappelle la commune origine de l'arbre généalogique dont le fruit nourrit le perfectionnement de l'homme : « C'est sans doute, citoyens, une belle et grande idée, disait Cabanis, que celle qui considère toutes les sciences et tous les arts comme formant un ensemble, un tout indivisible, ou comme les rameaux d'un même tronc, unis par une origine commune, plus étroitement unis encore par le fruit qu'ils sont tous également destinés à produire le perfectionnement et le bonheur de l'homme »<sup>23</sup>

Le pur éclat du fruit tant exalté et vanté par Pindare est le produit des sèves du tronc commun projetées par les puissances dont les caractéristiques archétypiques sont la beauté, la générosité et surtout la transparence de leurs voiles. Sans cet éclat les fruits ne peuvent accomplir aucune fonction ni pour la nourriture physique ni pour la nourriture de l'esprit.

L'art est le premier qui a parlé de cet éclat et le premier qui a ressenti sa perte. Depuis le statut de *Atlas apportant à Hercule les pommes des jardins des Hésperides*, sur le métope du temple de Zeus vers 460 av. J.C (Musée d'Olympie), et la *Xenia* ou *Les tables servies* sur les murs d'Herculanum et de Pompéi jusqu'à l'*Adolescent avec corbeille de fruits* de Caravage, et *Le Pommes et orange* de Cézane, l'art exprime la gaieté de la fraîcheur des couleurs et des arômes des fruits. Cette fraîcheur se perd relativement avec les étranges métamorphoses des objet et des éléments dans par exemple *Le jardin gobe-avion* de Max Ernst et la peinture en général de la

<sup>20</sup> Sur le goût voir aussi Arnaud (1990,139);comme sens non intellectualisé voir Hegel ( 1979), Arend ( 1987),

<sup>21</sup> Voir Robin (1988) et Georgescu- Røgen N. (1965),

<sup>22</sup> Atlan (1986, 576), sur ces questions voir aussi Fink (1966)

<sup>23</sup> De l'oeuvre *Apports du physique et du moral de l'homme* (premier mémoire, introduction) de Cabanis et cité par P. Oster (1990,16)

“métaphysique de la campagne’ de Ernst, Salvador Dali et Magritte. Ces métamorphoses deviennent déformations dans l’art moderne des dernières décennies exprimant ainsi l’épreuve et les tribulations des sèves et du processus du métabolisme dans les rameaux d’un même tronc.

Nous répétons que, depuis Homère, les tragiques et Virgile jusqu’à la poésie surtout romantique, on a chanté avec passion la beauté et les saveurs des fruits de la terre. Aujourd’hui c’est à nouveau la poésie et la littérature qui ont déploré à temps la violence de la terre<sup>24</sup> et son humiliation sous la domination techno-scientifique<sup>25</sup>. C’est cette violence qui a la première posé la question de la nécessité d’une nouvelle éthique.

Les anciennes divinités protectrices du temps de la floraison et de fructification sont, bien évidemment, parties et on ne sait pas si elles auraient la volonté de jouer leur rôle là où la terre est violée et humiliée. De même, les anciennes protectrices des symposiums sont parties et on ne sait pas si elles auraient le désir d’assister là où on se trouve obligé *de manger seul (monopagein)*<sup>26</sup>; ou bien là où le plaisir de la table souffre des inquiétudes provoquées par la nature de l’essence inconnue recelée dans les fruits offerts. Les nouveaux protecteurs du contexte alimentaire, surtout ceux qui ont le savoir de la science biochimique et biotechnologique ont la parole sur cette essence. On pourrait supposer que le devoir éthique de ces nouveaux protecteurs sera au moins d’imiter et d’adopter les caractéristiques archétypiques des anciennes protectrices sus-mentionnées: l’harmonie et le charme et surtout la pureté et la transparence de leurs blanches voiles. S’il en est ainsi, la question qui se pose est : comment assurer et régler une telle adoption ? C’est peut être cette question qui peut se situer au coeur d’un dialogue entre les différents discours de la science physique, de l’anthropologie, de l’expérience symbolique – dialogue, permettant ainsi un jeu de « gai savoir » ayant la charme pédagogique des Grâces durant un symposium.

Probablement, un tel dialogue permettra, par exemple, une gaie élucidation de ce que les sens, selon Démocrite, ripostent toujours à la raison:

“Pauvre raison, qui prends chez nous tes arguments et t’en sers pour nous calomnier. Ta victoire est ton échec !” (*Pensées*, 125)<sup>27</sup>:

## Bibliographie.

- Arend, H. (1987), *La vie de l’esprit. I. La pensée*. Paris, PUF.  
Arnaud, J-P. (1990), Freud, Wittgenstein et la musique. La parole et le chant dans la communication. Paris, PUF  
Artaud A (1974). Pour en finir avec le jugement de Dieu. (Oeuvres complètes) XIII, Paris, Gallimard  
Athénée (1951). *Les Deipnosophistes*, ( trad.A.M. Desrousseaux). Paris, Les Belles Lettres.  
Atlan H. (1986), A tort et à raison. Intercritique de la science et du mythe. Paris, Seuil.  
Bergson, H. (1946). La pensée et le mouvement. Essais et conférences. Paris, PUF.  
Brillat – Savarin.(1982), *Physiologie du goût*. Paris, Flammarion.  
Braudel F. (1969), *Ecrits sur l’histoire*. Paris, Flammarion.  
Camporesi P, (1998), Il brodo indiano. Edonismo e esotismo nel Settecento, Rome, Garzanti Editore  
Chevallier, J- Gheerbrand, (1982), *Dictionnaires des symboles*, Paris, ed. Robert Laffont.

---

24 Voir Les raisins de la colère de John Steinbeck

25 “La belle nature vraie”, disait A. Artaud, “ n’a que faire et doit céder une fois pour toutes et honteusement la place à tous les triomphaux produits de remplacement. » op.cit., 72

26 Athénée cite le dialogue suivant concernant le monopagein :

“Antiphane: En mangeant seul, tu me causes déjà un tort.

Ameipsias: Va te faire pendre, mange-tout-seul, perce-murailles”, Les Deipnosophistes, 1,18e.

27 Voilquin J.(1964,176):

- Diel, P. (1966), *Le symbolisme dans la mythologie grecque*.
- Fink E,( 1966), *Le jeu comme symbole du monde*, Paris, Ed. De Minuit
- Georgescu- Røgen N. (1965), *Demain, la décroissance*. Entropie, Ecologie, Economie, Lausanne, P.M. Faure.
- Hegel (1979) *Esthétique*, vol.I, Paris , Flammarion
- Hésiode (s.d), *Les Travaux et les Jours; Théogonie*, Athènes, Zacharopoulos( en grec)
- Houdebine L-M, (2000), *OGM. Le vrai et le faux*. Paris, Le Pommier –Fayard.
- Hymnes Homériques (1936), *Hymne à Déméter*, ( trad. J.Humbert), Paris, Les Belles Lettres.
- Jonas, H. (1979), *Le principe responsabilité. Une éthique pour la civilisation technologique*. Paris, Les éditions de Cerf.
- Kant E. (1965), *Critique de la faculté de juger* ( trad.A. Philonenko), Paris, Librairie philosophique J. Vrin
- Kovani, H (1995), *Quand la grue jette son cri : jeunes et villages*. Athenes, ed. Centre National de Recherches Sociales, (en grec)
- Kovani, H. (2002), *Assèchements de lacs. Etude d'écologie et d' histoire culturelle, (avec la coll. K. Avdelidi. Représentation de l'espace et de ses usages)*. Athènes, Centre National de Recherches Sociales (EKKE).(en grec).
- Maine de Biran.(1966), *L' effort. Textes choisis*. Paris, PUF.
- Meiller D- Vannier P. (1991), *Le grand livre des fruits et légumes*. Besançon , La Manufacture.
- Montesquieu (1993). *Essai sur le goût*. Paris, Rivages poche.
- Oster P (1990), (sous la direction) *Dictionnaire de citations françaises* , Paris, Robert.
- Pindare (1970), *Olympique*, (trad. A.Purch), Paris, Les Belles Lettres.
- Platon (1986), *Le Banquet*, (trad. P.Vicaire) Paris, Les Belles Lettres.
- Plutarque (1978), *Oeuvres morales. Propos de table*. (trad. F. Fuhrmann), Paris, Les Belles Lettres. Liv.IV-VI.
- Plutarque, *Le Banquet des sept sages*. Paris, Les Belles Lettres.
- Serres M ,(1990), *Le contrat naturel*, Paris, François Bourin .
- Revel J.F (1979), *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'antiquité à nos jours*. Paris, Pauvert.
- Robin, J (1988), *Changer d'ère*, Paris, Seuil.
- Teilhard de Chardin, P,(1957), *La vision du passé*, Paris, Seuil:
- Vernant, J-P.(1969), *Mythe et pensée chez les grecs. Etudes de psychologie historique*. Paris, Maspero
- Virgile (1935). *Les Géorgiques* .(trad.H. Goelzer), Paris, Les Belles Lettres.
- Voilquin J.(1964), *Les penseurs grecs avant Socrate: De Thalès de Milet à Prodicos*. Paris, Garnier-Flammarion.
- Xénophon (1961), *Le banquet*, (trad. F. Ollier), Paris, Les Belles Lettres.
- Xénophon (1971), *Economiques* (trad. P.Chantaigne), Paris, Les Belles Lettres.