

« TU NE CUIRAS PAS LE CHEVREAU DANS LE LAIT DE SA MÈRE »

Sophie Nizard

INTRODUCTION

« Tu ne cuiras pas le chevreau dans le lait de sa mère ».

Que signifie cet interdit énigmatique, énoncé à trois reprises dans la Bible hébraïque, la Torah ? (Exode XXIII, 19 et XXXIV, 26 et Deutéronome XIV, 21).

Poser la question de la signification, c'est se placer sur plusieurs plans :

1) Comment est compris cet interdit ? En d'autres termes, comment passe-t-on d'un énoncé spécifique à une loi générale d'ordre alimentaire, car on le verra : cuire c'est bien plus que cuire, le chevreau, *guedi*, c'est bien plus que le seul chevreau, le lait de sa mère, *khalev'imo*, c'est bien plus que le seul lait

de sa mère. Comment cet interdit concernant les matières (objet chevreau/objet lait) s'élargit à tout mélange carné/lacté, aux ustensiles en contact avec ces aliments et jusqu'aux rythmes alimentaires.

2) Quel sens prend-il, pour les sages, les maîtres du Talmud, les commentateurs, mais également pour les anthropologues ?

3) Enfin, quel sens cet interdit a-t-il pour les acteurs sociaux, pour ceux qui s'y réfèrent, c'est-à-dire le connaissent, quelle que soit leur pratique effective ? Comment cet interdit antique continue de prendre effet dans le monde contemporain, en perpétuant les catégories du lacté et du carné, catégories extrêmement structurantes dans l'alimentation juive traditionnelle¹.

¹ La catégorisation lait/viande suppose en creux une troisième catégorie : celle des aliments « neutres », *parve*, c'est-à-dire n'appartenant à aucune des deux autres.

Pour commencer, je partirai ici du texte² car c'est le texte et son interprétation qui fixent la norme.

Rappelons que le point de vue des sciences sociales n'est pas d'étudier la seule norme, mais de comprendre comment normes et pratiques sociales se répondent mutuellement, comment la norme est lue, interprétée, mise en acte, comment, en outre, elle se transforme dans le temps. C'est pourquoi, après avoir abordé les textes, du point de vue de l'anthropologie biblique, je présenterai les pratiques et les discours des acteurs sociaux, et la manière dont les catégories lait/viande prennent effet dans l'espace des cuisines, dans les recettes traditionnelles, et dans la sphère industrielle et marchande.

LES PRESCRIPTIONS ALIMENTAIRES ET LA RECHERCHE DU SENS

L'acte de manger est normalisé par des commandements (*mitzvot*) inscrits dans les textes bibliques, talmudiques et dans des codes de lois comme le *Shoulkhan Aroukh*³. La table, métaphore de l'autel du Temple détruit, est chargée de sainteté, en ce sens, elle est porteuse des partages entre le permis et l'interdit, entre le pur et l'impur.

Le premier commandement que Dieu adresse à l'homme est un commandement alimentaire : « De tous les arbres du jardin tu mangeras, mais de l'arbre de la connaissance du bien et du mal, tu n'en mangeras point, car du jour où tu en mangeras, tu dois mourir » (Gen. II, 16).

On entend bien ici que le rapport aux nourritures n'est pas seulement physiologique, qu'il y a de la métaphore dans l'air, que l'acte de manger a à voir avec la connaissance, avec le bien et le mal, avec la mort, et avec la sexualité ; Connaître au sens biblique c'est connaître sexuellement. La première conséquence de la transgression est la prise de conscience par Adam et Eve de leur nudité, qu'ils cacheront avec des végétaux.

Les commandements alimentaires ne sont pas si nombreux dans le récit biblique, même si l'anthropologie biblique les érige à juste titre en objet central d'étude⁴.

Par contre le Talmud⁵ leur consacre un traité entier : Le traité *Houlin*. Le Talmud, nous le verrons à partir de l'exemple lait/viande, s'intéresse aux aspects légaux du texte, en aucun cas aux aspects symboliques.

Enfin, même si le Talmud affirme que les lois alimentaires ne peuvent être expliquées, qu'elles sont des *khoukim*⁶ c'est-à-dire des lois qui s'imposent à l'homme et dont le sens reste caché, les commentateurs n'ont cessé, tout au long de l'histoire, d'en rechercher le sens et de les interpréter.

Revenons à notre verset ; Comment la loi orale l'a-t-elle compris ?

L'un des modes classiques d'interprétation du texte, dans la tradition juive, est l'analyse contextuelle : qu'est-ce qui précède, qu'est-ce qui suit ? Dans l'Exode, on remarque la proximité du verset étudié avec les lois réglementant l'offrande des prémices agricoles d'une part, avec l'interdit de

² En tant que normes les textes seront ici analysés de manière synchronique.

³ Littéralement *La table dressée*, code de lois écrit au 16e siècle par Rabbi Josef Caro, et qui continue de faire référence dans les milieux traditionnels et orthodoxes.

⁴ Mary Douglas, *De la souillure*, Maspero 1981, puis *L'anthropologue et la Bible. Lecture du Lévitique*, Bayard, 2004.

⁵ Le Talmud est mis par écrit autour des 4e et 5e siècles de notre ère (Babylone et Jérusalem) 376 à 427 pour Babylone.

⁶ Le traité *Yoma*, 67 b, oppose les *khoukim* aux *michpatim* (lois rationnelles, dont l'intérêt pour la vie en société est avéré).

l'idolâtrie d'autre part⁷, ce qui nous donne à penser, *a priori*, que l'interdit est avant tout rituel. Par contre dans le Deutéronome l'interdit chevreau/lait est énoncé à la suite de l'énumération des animaux permis et interdits à la consommation, et semble clairement alimentaire.

D'autre part, aucune répétition n'est fortuite, dans un texte considéré comme révélé. Les trois occurrences de l'interdit chevreau/lait ont ainsi donné lieu à une triple interprétation talmudique (*Houlin*, 115b) : il est interdit de cuire, de manger, et de tirer profit d'un tel mélange.

Le Talmud ne se contente pas d'élargir l'acte concerné (cuire), il s'intéresse également à *guedi* (*Houlin* 13b), le chevreau, objet de la cuisson.

Ainsi par *guedi*, la loi orale comprend tout petit de mammifère permis domestique (qui produit du lait) et toute viande provenant de ces mammifères. Par extension, le gibier est également concerné.

Si les poissons et les sauterelles ne relèvent clairement pas de la catégorie *guedi*, qu'en est-il de la volaille ?

Les rabbins de la *Michna*⁸ ont élargi l'interdit à la volaille. Comme l'illustrent les discussions entre l'école de *Chamaï* et l'école de *Hillel*⁹ :

Pour l'école de Chamaï par exemple, il est possible de mettre sur la table de la volaille et du fromage; mais il ne faut pas les manger ensemble, pour l'école de Hillel il n'est même pas permis de les poser ensemble sur la même table.

Autre sujet traité dans la même page du Talmud :

Si une quantité de lait tombe (par inadvertance) sur un morceau de viande (dans une marmite bouillante) et si cela donne du goût à la viande, alors le morceau de viande est interdit. Le

Talmud commente cette loi et questionne : à partir de quel moment le goût est transmis ? A partir du moment où le lait représente plus de 1/60^e de la viande.

La règle de l'annulation dans le 1/60^e (*batel beshishim*) est donc fondamentalement liée au goût.

Comme dans d'autres domaines, les rabbins du Talmud ont étendu ces lois « afin d'ériger des barrières (*gueder*) autour de la Torah ». Ainsi, les ustensiles ayant été en contact à chaud avec des aliments sont réputés absorber de petites quantités d'aliments et les dégager au cours d'une cuisson ultérieure. La loi interdit, en vertu de ce principe, l'utilisation d'un ustensile ayant contenu, à chaud, un aliment carné, pour y cuire par la suite un aliment lacté et vice et versa. Seul le verre, considéré comme non poreux, peut contenir alternativement et après nettoyage, les deux sortes d'aliments. De la même manière le Talmud interdit de consommer, au cours d'un même repas, des aliments carnés et lactés. Mais quel temps sépare un repas d'un autre repas ? Les différentes traditions locales répondront de manières différenciées à cette question au cours des siècles¹⁰.

POURQUOI UN TEL INTERDIT ? SA RAISON D'ÊTRE ? QUELLE EN EST LA SIGNIFICATION ?

L'interdit de « cuire le chevreau dans le lait de sa mère » a été interprété de diverses manières dans la tradition rabbinique :

- Comme loi de rupture avec des rites cananéens. C'est la thèse principale de Maimonide. Francis Martens rapporte des sources archéologiques attestant l'existence d'un rite de fertilité dans la cité d'Ougarit « celui de l'aspersion des vignes avec un

⁷ Chapitre 23, verset 24, la référence à l'idolâtrie suit et chapitre 34, v. 26 la référence à l'idolâtrie précède.

⁸ Les *Tanaim* : de -300 à + 200. La *Michna* est rédigée vers +200.

⁹ *Hillel* et *Chamaï* sont deux maîtres de la *Michna* réputés pour donner des avis opposés.

¹⁰ Le Talmud (*Houlin*) indique qu'il est nécessaire d'attendre « d'un repas à l'autre ». Les juifs ashkénazes par exemple ont l'habitude d'attendre 3H, les sépharades 6H, les Hollandais 72 mn !

brouet provenant de la cuisson d'un chevreau dans du lait»¹¹.

- Nombreux sont les commentateurs qui insistent sur le principe de séparation. Dans le Deutéronome, l'interdit chevreau/lait est énoncé juste après le rappel des animaux permis et interdits et la phrase «Car tu es un peuple saint pour le seigneur ton Dieu». Or saint, *kodesh*, veut également dire séparé. Ces catégorisations, affirme Mary Douglas, permettraient à l'homme d'exprimer la sainteté à chaque rencontre avec le règne animal, d'instaurer une mise en ordre du monde en accord avec l'ordre de la création.

- Pour d'autres, la séparation lait – viande se range dans la catégorie des prohibitions de certains mélanges¹² énoncés dans le Lévitique 19 (v.19) et dans Deutéronome 22 (v. 9, 10, 11).

Ainsi, il est interdit :

- d'accoupler des bêtes d'espèces différentes,
- de semer dans le même champ deux espèces différentes de graines,
- de se couvrir d'un tissu «mixte» : *chaatnez*.

Dans Deutéronome les interdictions sont quelque peu différentes : « n'ensemence pas ton vignoble de graines hétérogènes », « Ne laboure pas avec un bœuf et un âne attelés ensemble », « Ne t'habille pas d'une étoffe mixte mélangée de laine et de lin ».

Le Deutéronome précise (ou illustre ?) ce que le Lévitique avait énoncé ; Quel champ ? Le vignoble. Quelles étoffes ? Le lin et la laine¹³. Ces éléments sont-ils incompatibles parce que trop proches ou trop lointains ?

- D'autres commentateurs (notamment Maimonide) rapprochent notre verset de l'interdit d'abattre le même jour une mère et son petit (Lev. 22, 28) ou de l'obligation de chasser la mère du nid pour en prendre les œufs (Deutéronome 22, 7). Dans tous les cas, ces lois répondraient au souci d'éviter toute cruauté envers les animaux. L'interdit de cruauté envers les animaux (*zaar baalé haïm*) est un principe à l'origine de nombreuses lois, dont celles de l'abattage.

- Maimonide émet également une hypothèse hygiénique dans *Le guide des égarés*, en évoquant la difficulté de digestion des aliments ou des mélanges interdits.

- Enfin d'autres interprétations plus récentes sont d'ordre symbolique : il s'agirait de séparer la vie et mort ; la mort étant dans la tradition juive la principale source d'impureté.

- Avec Martens¹⁴, nous découvrons une autre interprétation, toute métaphorique : le lait, provenant du sein maternel, c'est la mère, le chevreau représente l'enfant et l'interdit de « cuire le chevreau dans le lait de sa mère » serait une « remarquable mise en scène du tabou de l'inceste ».

Cette brillante démonstration au croisement de l'anthropologie et de la psychanalyse, permet d'éclairer un interdit énigmatique, d'en trouver une clef interprétative, le faisant passer du particulier à l'universel. Il nous permet en outre de boucler avec le verset de la Genèse cité au commencement, alimentation et sexualité ont décidément partie liée ! Pourtant, est-il besoin d'une métaphore alors que l'inceste est explicitement visé dans Lev. 18, « ne découvre pas la nudité de ton père, ni la nudité de

¹¹ « Diéthétique ou la cuisine de Dieu », *Communications*, n° 26, 1977, pp. 16 à 45.

¹² Tel est l'avis de Shimshon Raphaël Hirsch rabbin allemand du XIXe s. (1808-1888) chef de fil de la néo-orthodoxie, pour lui les *mitzvot* amènent l'homme au plus haut degré de la perfection humaine (voir Dictionnaire encyclopédique du judaïsme. Voir également son commentaire de l'Exode, p.620 et suivantes). Pour Hirsch de tels interdits sont imposés afin de garantir la sainteté de la loi, et de renforcer la loyauté de l'homme vis à vis de Dieu. C'est donc une loi qui permet à l'homme de s'élever au dessus de sa condition et d'échapper à ses instincts ; loi morale donc, en accord avec les valeurs du siècle.

¹³ On peut voir ici, comme le remarque Mary Douglas à propos d'autres lois, (concernant notamment sur le lieu des sacrifices), que le Deutéronome, en précisant les espèces concernées, assouplit les lois étendues du Lévitique.

¹⁴ *Ibid.* p. 35

ta mère» (v.7), que le chapitre suivant (Lev. 19) explicite l'ensemble des relations sexuelles prohibées relevant de la même catégorie: celle de l'inceste (*khessed*), que l'inceste apparaît à plusieurs reprises dans le récit biblique: après le déluge l'un des fils de Noé (Ham) découvre la nudité de son père, après la destruction de Sodome, les filles de Loth enivrent leur père afin de commettre un inceste assurant leur descendance (de là, de manière surprenante, sortira la lignée messianique!). Le texte biblique ne nous épargne pas.

L'interprétation reste pourtant pertinente et comme l'ont souvent analysé les anthropologues à propos du mythe, l'anthropologie vient parfois au secours des traditions: La référence à l'inceste à propos de notre verset est évoquée par un rabbin et philosophe contemporain¹⁵ dans ses cours et conférences relatifs à la *cacherout*¹⁶.

Il est évident que ce type d'interprétation, tirant vers l'universalisme et vers l'éthique, en dénonçant la confusion des générations¹⁷, fait aisément sens à partir du moment où l'universalisme est une valeur positive dans nos sociétés démocratiques, et où chaque acte humain, en particulier celui de se nourrir, peut être questionné dans une perspective éthique.

QUEL SENS POUR LES MANGEURS ?

La plupart des personnes rencontrées au cours de mes enquêtes questionnent les lois de *cacherout*, quel que soit leur niveau de pratique religieuse.

Les différents registres de sens reprennent les interprétations exégétiques: l'hygiène, la différenciation

sociale, la morale, la symbolique de la séparation entre la vie et la mort.

J'aimerai ici vous faire part de paroles recueillies, et pour commencer de celles-ci, extraites d'un entretien avec une femme d'origine tunisienne mère de six enfants et plusieurs fois grand-mère:

«Bon, dans notre religion, on dit qu'il ne faut pas cuisiner avec le lait de la mère, ou je ne sais pas quoi, cuisiner le veau avec le lait de la mère... Enfin, une histoire comme ça. Ne pas se tuer avec son propre couteau pour ainsi dire. Bon, mais il n'est pas dit que cette crème fraîche que je vais mettre, appartient à la vache que je mange, au boeuf que je mange. Alors là, qui est-ce qui peut me répondre à cette question?».

La question posée par cette femme, non instruite dans la connaissance des textes, comme la plupart des femmes sépharades de sa génération, est véritablement une question talmudique.

Dans son discours, le veau se substitue au chevreau du Texte (ce qui rejoint pleinement la loi orale: le chevreau c'est par extension n'importe quel mammifère permis, ce qui rejoint également la pratique, parfaitement intégrée, du non mélange lacté/carné).

Le sens métaphorique est également clairement perçu. La tradition vécue, la tradition en acte, peut permettre l'accession à une compréhension symbolique juste. La norme est évoquée, expliquée métaphoriquement, mais immédiatement questionnée («il n'est pas dit que...»). Le principe «ne pas faire cuire le petit dans le lait de sa mère» fait sens pour cette mère de famille: «ne pas se tuer avec son propre couteau» comprend-elle. La transposition est ici opérée du règne animal au règne humain.

¹⁵ Le grand rabbin Gilles Bernheim.

¹⁶ Le mot *cacherout* vient de *cacher* (apte, conforme, sous entendu à la loi): La *cacherout* est l'ensemble des lois alimentaires juives.

¹⁷ Au cœur des débats les plus contemporains sur la génétique.



Car la mère c'est elle-même, la mère et la cuisinière ne forment qu'une même personne. Transgresser précisément cet interdit, c'est « se tuer avec son propre couteau ». Fusion entre la mère et l'enfant qui rappelle l'inceste, lien sympathique entre la mère et l'enfant par la médiation du lait¹⁸, ou refus de mêler la vie et la mort, le sens donné ici ne rejoint-il pas ceux de l'interprétation savante?

Cette connaissance innée du sens des lois, des fêtes et des pratiques apparaît dans de nombreux discours de femmes. A travers la cuisine notamment, se transmet une culture et sa cohérence interne.

Comme le dit au cours d'un entretien, Léone Jaffin, auteur d'un livre de cuisine juive algérienne¹⁹: « Ce que je dis est venu de ce que j'ai ressenti de ces fêtes juives par rapport à la nourriture. C'est-à-dire que j'avais trouvé la quintessence de chaque fête, sans jamais avoir étudié, simplement par la façon dont les fêtes se passaient. Et je crois que la quintessence de tout cela c'est quand même un plaisir de la vie, un plaisir du partage, un plaisir de la nourriture, un plaisir de la fête, et une liberté totale ». Cela fonctionne également pour cette femme, détachée de toute pratique religieuse, quand elle évoque la transmission sensorielle, par la cuisine de la mère-matrice²⁰.

« Le Shabbat chez ma mère, c'est les bonnes odeurs, les choses préparées à l'avance, quelque chose de plus qu'à l'ordinaire. En tout cas, moi, quelque chose que je garde toujours à l'esprit, c'est la fête juive, c'est à dire la transformation de la maison et des individus, parce que c'est la fête, parce que c'est Shabbat... C'est associé dans ma tête à des odeurs, à des couleurs, à des odeurs du

vendredi soir, des odeurs à la fois de couscous et de gâteaux, c'est une odeur confortable, reposante, une odeur chaleureuse... Comme un cocon, une odeur de matrice. »

Le sentiment d'une « perte » des pratiques est également présent, l'enfance est le temps de la tradition perdue :

« Je fais moins que ce que ma mère faisait, déclare cette femme d'origine hongroise, ma mère fait moins que ce que sa mère faisait, chacun fait une sorte de *cachérou*. Moi j'ai appris, la seule chose qui est écrite dans la Torah, de ne pas mélanger l'agneau avec le lait de sa mère²¹. Ca veut dire ne pas mélanger laitage et viande ».

La transmission semble bien être au cœur des discours féminins sur les nourritures.

Les nourritures, comme je l'ai montré autre part, permettent de mettre en miroir le passé, le présent et le futur. Elles sont à la fois porteuses de mémoire en véhiculant des récits et des rites²², et objet de mémoire parce qu'elles circulent et se transmettent, ne serait-ce qu'à travers la cuisine juive et les recettes familiales.

Mais les rites alimentaires traditionnels semblent perdre de leur pertinence dans un monde où la loi religieuse ne fait plus sens pour la majorité, même si la cuisine juive reste pour beaucoup un « lieu de mémoire ».

Si quelque chose de ces rites persiste, c'est plutôt l'interdit du porc (emblématique d'une alimentation *cachérou*) que celui du mélange lait-viande.

De fait, les mangeurs eux-mêmes y sont peu attentifs. Le processus de sécularisation qui caractérise

¹⁸ Frazer

¹⁹ Jaffin Léone, *150 recettes... et mille et un souvenirs d'une juive d'Algérie*, Encre, 1996.

²⁰ Joëlle Bahloul avait analysé la marmite comme lieu de l'intériorité, lieu matriciel à propos de la cuisine des juifs d'origine algérienne en France.

²¹ Là le chevreau du texte se fait agneau.

²² Y. H. Yerushalmi, *Zakhor, Histoire juive et mémoire juive*, Paris, La Découverte, 1984, p. 27. « Deux grands canaux charrient la mémoire, les rites et le récit »

l'ensemble des sociétés modernes, vaut également dans le monde juif, et ce n'est pas nouveau. L'assouplissement des lois traditionnelles est en outre prôné par les courants les plus libéraux ; ainsi le rabbin Gabriel Farhi²³ écrit « Nous nous autorisons à considérer la *cachérouit* comme un acte de sanctification. De plus une certaine logique préside à son application. Par exemple le mélange volaille et produit lacté ne semble pas être contraire au principe de la *cachérouit* étant entendu que la volaille ne produit pas de lait ! L'usage de deux vaisselles distinctes (lactée et carnée) pourrait avoir un sens mais ce qui se justifiait jadis quand on utilisait des plats poreux retenant des restes d'aliments n'a plus vraiment de sens aujourd'hui. Le lave-vaisselle est une garantie d'un lavage minutieux »²⁴.

Nous voyons bien la rationalisation à l'œuvre en matière religieuse, y compris du côté institutionnel.

LES CONSÉQUENCES EN TERME DE CUISINE JUIVE

Dans l'espace domestique, toute cuisine est un espace de séparation, de classement, et d'éti-quetage.

Pour les juifs les plus pratiquants²⁵, l'interdit lait-viande prend effet dans l'espace de la cuisine par les séparations qu'il instaure : dans le réfrigérateur, les aliments lactés et carnés ne sont pas en contact, les vaisselles et les ustensiles de cuisines sont différenciés en fonction de leur usage, et sont généralement rangés séparément afin d'éviter toute confusion²⁶.

On comprend par conséquent qu'en vertu de ces lois, une alimentation prise en dehors de l'espace domestique est difficilement réalisable, sauf là où ces lois sont respectées : restaurants sous surveillance rabbinique, commensalité avec des personnes appliquant les mêmes normes, à la rigueur restaurants strictement végétarien, à partir du moment où la vaisselle utilisée à n'a pas servi à d'autres usages.

Une population qui s'impose une telle rigueur rituelle va développer une culture culinaire qui lui est propre. Il n'y a pas une cuisine commune à l'ensemble des juifs, puisqu'ils ont largement emprunté aux traditions culinaires des lieux où ils ont vécu. En revanche, les règles de *cachérouit* (exclusion des aliments interdits, séparations lacté carné, interdit de cuire le jour du shabbat) ont fortement marqué voire structuré leur culture alimentaire. Ainsi la cuisine juive à travers le monde est rarement une cuisine au beurre (non que le beurre soit interdit, mais il reste incompatible avec un repas carné). La cuisine juive traditionnelle est une cuisine adaptative : elle emprunte les ingrédients et les recettes et les adapte aux contraintes de *cachérouit*. Elle opère des substitutions.

Barbara Kirshenblatt montre comment, dès le milieu du XIX^e siècle en Angleterre et aux États Unis, les livres de cuisine juive proposent aux ménagères des recettes et des « trucs » permettant de faire une cuisine « raffinée » compatible avec les normes de la tradition juive : utilisation de lait d'amande comme substitut de la crème et du lait, confection d'un pudding sans graisse de

²³ Rabbin du MJLF (Mouvement juif libéral de France).

²⁴ Brochure du MJLF présentant les lois de *cachérouit* (2000)

²⁵ Rappelons que cela concerne une petite minorité dans la minorité, disons entre 5 et 10% des juifs de France

²⁶ L'interdit porte, on l'a vu, sur les contacts à chaud, mais concerne également les aliments réputés forts : plantes alliées, et citron. Le contact avec de tels aliments est équivalent à la cuisson. Martens avait introduit les catégories chaud et froid à côté de celles de contenant et contenu.



rognon de boeuf, élimination d'aliments interdits comme le porc et les coquillages dans la réalisation des recettes typiquement *british*. Pour remplacer le lard, l'auteur de l'un de ces livres, Lady Montefiore, propose de « faire fondre délicatement au bain-marie de la fine graisse fraîche, de boeuf ou de veau, assaisonnée d'une pincée de romarin ou d'un peu d'eau de fleur d'oranger » précisant que cette préparation adaptée à la cuisine anglaise est bien plus délicate et saine que le lard.

Mais selon Barbara Kirshenblatt, l'objectif de Lady Montefiore n'est pas tant de rendre les cuisines raffinées compatibles avec les lois juives que de « civiliser » des cuisines qui sont déjà *cashé* et de proposer une image idéale de la femme juive moderne.

Plus proche de nous, Georgette Wigoda, dans l'introduction de son livre, *La gastronomie cashé*, écrit : « Le lacté et le carné n'étant pas compatibles dans un même plat ni au cours d'un même repas, chaque recette sera adaptée en fonction de ces critères. Les entrées et les desserts sont donc, pour la plupart, réalisés avec de la margarine, du lait de soja et des crèmes neutres. Les gélatines courantes étant composées d'os de viande, sont également exclues et remplacées par de la gélatine cashé en provenance d'Israël. (...) On pourra remarquer que l'utilisation des margarines, lait de soja, crème neutre allègent les mets en cholestérol et pourront également convenir aux personnes qui, d'un point de vue diététique, désirent alléger leur alimentation ».

A plus d'un siècle d'écart on constate la même légitimation hygiéniste des lois de *cashé*. Le sain vient justifier le saint.

CONCLUSION

L'attention à ce qui est mangé pousse les mangeurs à questionner les modes de préparation des aliments. Dans un monde caractérisé par la croissance des produits transformés au plus loin du mangeur-consommateur, cela peut devenir un véritable jeu de piste. Il y a encore 30 ans, les juifs orthodoxes demandaient à la boulangerie « une baguette non moulée » afin d'éviter les graisses animales. Mais de plus en plus souvent, ces contrôles sont externalisés : ce sont des institutions certificatrices qui les effectuent auprès des industriels et proposent aux consommateurs des listes de produits « autorisés » ou apposent sur certains produits leur logo, après accord avec le producteur, comme le fameux OU américain (Orthodox Union).

Ainsi, une filière fromagère *cashé* s'est développée dans laquelle les présures utilisées pour cailler le lait sont végétales ou chimiques²⁷ et non animales comme pour la fabrication traditionnelle de nombreux fromages. Dans d'autres domaines de l'agro-alimentaire, les certificateurs s'assurent de l'absence de conservateurs ou de colorants d'origine animale comme la cochenille. Dans le monde contemporain, l'adaptation est aussi technologique : des surimis de poisson en forme de crevettes au nom sans ambiguïté de *Is no shrimp*, des préparations à base de soja : steaks ou saucisses végétariens, etc. Ces nouveaux produits substitués de... sont également conçus pour un marché du végétarisme ou du bio en progression.

Le développement rapide d'un marché international des produits *cashé* depuis les années 80 ne peut que questionner le sociologue.

Il est important de souligner la convergence, en apparence paradoxale, des préoccupations de

²⁷ Voir sur cette question la communication de JF Boudier, Président d'ARILAIT, au colloque AFSR/OCHA de février 2006, *À croire et à manger*.

traçabilité pour raisons écologiques et pour raisons religieuses. Suivre la trace d'un aliment, effectuer des contrôles, mais aussi faire confiance aux organismes certificateurs sont les enjeux contemporains de la consommation alimentaire moderne²⁸.

Incorporer des nourritures qui ont un sens, incorporer des nourritures qui ont une trace permet de « réidentifier l'aliment »²⁹.

Manger caché devient d'une certaine manière « manger moderne dans une structure ancienne »³⁰. Cette surprenante modernité est sans doute en lien avec la vitalité de la consommation cachée aujourd'hui.

BIBLIOGRAPHIE

Bahloul Joëlle, *Le culte de la table dressée. Rites et traditions de la table juive algérienne*, Paris, Métailié, 1983.

Douglas Mary, *De la souillure*, Maspero, 1981.

Douglas Mary, *L'anthropologue et la Bible. Lecture du Lévitique*, Bayard, 2004 (trad.) [1999].

Fischler Claude, *L'omnivore : le goût, la cuisine, le corps*, Odile Jacob, Paris, 1990

Giddens Anthony, *Les conséquences de la modernité*, Paris, L'Harmattan, 1994 [1990].

Hassoun Jean-Pierre, « Les pratiques alimentaires des Hmong du Laos en France, « manger moderne » dans une structure ancienne », *Ethnologie française*, XXVI, 1996, 1, Culture matérielle et modernité, pp. 151-167.

Kirshenblatt-Gimblett Barbara, « The Kosher Gourmet in the Nineteenth-Century Kitchen : Three Jewish Cookbooks in Historical Perspective », in *The Journal of Gastronomy*, Vol.2, n° 4, Winter 1986/1987, 51-89.

Martens Francis, « Diététique ou la cuisine de Dieu », *Communications*, n° 26, 1977, pp. 16 à 45.

Nizard Sophie, « Mémoires incorporées : rites et pratiques alimentaires dans le judaïsme contemporain », in Dianteil Erwan, Hervieu-Léger Danièle, Saint-Martin Isabelle (Dir.), *La modernité rituelle – Rites politiques et religieux des sociétés modernes*, Paris, L'Harmattan/AFSR (coll. Religions en questions), 2004, 85-99.

Soler Jean, « Sémiotique de la nourriture dans la Bible », *Annales*, n°4, juillet-août 1973, pp. 943-956.

Yerushalmi Y. H., *Zakhor, Histoire juive et mémoire juive*, Paris, La Découverte, 1984.

Les versets bibliques cités sont extraits de *La voix de la Thora* de Elie Munk (Edition bilingue hébreu/français commentée).

Merci à Serge Benchimol pour son aide dans l'étude et la traduction du traité *Houlin*, édition classique.

LIVRES DE RECETTES

Jaffin Léone, *150 recettes... et mille et un souvenirs d'une juive d'Algérie*, Encre, 1996.

Wygoda Georgette, *La gastronomie casher. Recettes d'hier et d'aujourd'hui*, Ingersheim – Colmar, Edition SAEP, 1996.

²⁸ Pour Anthony Giddens « tout mécanisme de délocalisation, gage symbolique ou système expert, repose sur la confiance. La confiance est donc une notion fondamentale des institutions de la modernité », p. 34. « De plus il existe souvent des instances régulatrices et des associations professionnelles, destinées à protéger le consommateur de systèmes experts – organismes délivrant des certificats de conformité aux normes ou à la réglementation en vigueur » p. 37, in *Les conséquences de la modernité*, Paris, L'Harmattan, 1994 [1990].

²⁹ C. Fischler, *L'omnivore : le goût, la cuisine, le corps*, Odile Jacob, Paris, 1990.

³⁰ JP Hassoun, « Les pratiques alimentaires des Hmong du Laos en France, « manger moderne » dans une structure ancienne », *Ethnologie française*, XXVI, 1996, 1, Culture matérielle et modernité, pp. 151-167.

