

## EXCES (ET CONTRAINTES) ALIMENTAIRES EN EUROPE

Compte-rendu du colloque organisé par  
l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA),  
3 et 4 février 2006, Tours

par Virginia Marquès Boscher<sup>1</sup>

Les restrictions alimentaires ont été fréquentes au cours des siècles. Souvent ce sont les pénuries de denrées alimentaires pendant des périodes nombreuses et plus ou moins longues qui en sont responsables. Cependant, ces restrictions sont aussi présentes dans des périodes pendant lesquelles les réserves alimentaires sont suffisantes. Par obéissance à certaines règles et à certains codes d'origines différentes (culture, religion, médecine, etc.), il s'agit alors, pour un certain nombre d'individu, de limiter, de réduire consciemment leur consommation d'aliments afin de faire preuve de bonnes manières, de ne pas pécher, ou peut-être, tout simplement, de ne pas trop grossir. Aujourd'hui en Europe, où l'abondance a fait place à la pénurie depuis longtemps pour la grande majorité de la population, le succès des programmes diététiques, les efforts continus des diététistes à la recherche de modèles valables pour une alimentation saine et idéale propre à s'assurer un « corps de mannequin jeune, beau et fin » sont des manifestations de cette dernière tendance. Il apparaît qu'une certaine idée de la frugalité a dominé pendant de nombreux siècles, ce qui revient à dire que les excès alimentaires étaient implicitement ou explicitement condamnés.

Cela n'empêche que, en certaines occasions, la consommation excessive de nourritures et de boissons était restée et reste encore socialement acceptée. Dans ces occasions, les personnes transgressent donc les moeurs, les codes et les règles ordinaires. Ce colloque porte plus particulièrement sur ces occasions et ces lieux où les excès alimentaires ne sont pas seulement permis, mais sont même encouragés. Ce qui a été traité, lors du colloque de l'IEHA, à travers différents thèmes, époques et lieux, notamment :

### *La classification des excès*

Quand apparaissent-ils ? Qui les autorise ? Comment sont-ils perçus par les autres ?

### *La fréquence des excès*

Ont-ils un certain rythme (annuel, comme les anniversaires par exemple, la régularité des saisons, etc.) ? Comment changent-ils à travers les époques et les lieux ? Quand les occasions se présentent-elles ?

### *Personnes et/ou groupes inclus et exclus*

Qui participe, qui est autorisé, qui est exclu (hommes, femmes, tranches d'âge, origines ?) ? Que font ceux qui sont exclus ? Est-ce qu'ils organisent des manifestations « alternatives » avec consommation d'aliments ?

### *Excès alimentaires et identité sociale*

---

<sup>1</sup> Virginia Marquès Boscher est diplômée de littérature et civilisation française, DEA de sociologie, doctorante en sociologie à l'Université François Rabelais de Tours sur le thème « Les incidences de l'inscription de la Loire en tant que patrimoine mondial sur des constructions identitaires se référant à l'existence d'un patrimoine gastronomique original face à des altérités régionales, nationales, internationales ».

La notion d'excès alimentaire change en fonction des catégories sociales, régionales ou nationales. C'est pourquoi certaines catégories considèrent les excès des autres groupes comme étrangers et peuvent les désapprouver. Dans ce cas, quelles sont les conséquences de ces divergences ?

#### *Excès alimentaires dans la vie de tous les jours*

Dans quelle mesure et comment les sociétés d'hier et celles d'aujourd'hui acceptent l'existence de lieux et de moments où les excès répétés de consommation de nourritures et de boissons sont autorisés ? Quels sont ces lieux, ces moments et qui peut participer ?

Quant aux époques, elles se déclinent depuis l'Antiquité jusqu'à l'époque moderne et contemporaine, en passant par le Moyen-Age. Les lieux sont, par exemple, la Grèce ancienne, la Rome antique, la Scandinavie médiévale mais aussi la Géorgie, le sud-ouest aquitain, le pays basque...

Les communications évoquent des moments et des contextes très divers. Nous allons en donner quelques exemples.

## **FETES ET RITES COLLECTIFS**

### **Les tournées carnavalesques aux pays basque** (Thierry Truffaut)

Il est démontré que le but de ces tournées de maison en maison pour quêter de la nourriture et des boissons est de renforcer le lien communautaire. L'analyse est abordée sous deux aspects majeurs de ces pratiques : les obligations alimentaires, lors des tournées liées au système du don et du contre don, et les repas communautaires qui permettent la consommation des aliments collectés durant les tournées.

### **La Panarda ou « Fête de l'abondance »** (Alessandra Coccopalmeri)

Cette « Panarda » ou « Fête de l'abondance » se célèbre la veille de la Saint-Antoine l'Abbé (16/17 janvier). Arrivée aux USA avec les immigrants italiens, la fête a changé de nom et est devenue « la table de Saint-Joseph », ce dernier étant très fêté par les italo-américains. La table de St Joseph et la Panarda sont des rites collectifs liés à la religion et à l'alimentation et qui sont originaires respectivement de Sicile et des Abruzzes, dans le Sud et le Centre de l'Italie. Ces régions ont eu en commun, au cours des siècles, un système alimentaire quotidien basé sur la frugalité essentiellement composé de pain et de légumes bouillis, assaisonnés avec de l'huile d'olive ou du saindoux. La viande était généralement exclue. Cette frugalité était interrompue à l'occasion de quelques fêtes particulières comme la table de Saint-Joseph ou la panarda quand l'abondance prenait la place des contraintes habituelles. *« Ces rites étaient liés à des légendes, à des grâces demandées par les fidèles et accordées par les saints qui étaient l'objet de leur vénération constante pendant l'année. Aussi bien la table de Saint Joseph en Sicile que la panarda aux Abruzzes étaient célébrées avec des cérémonies religieuses et avec des repas exceptionnellement copieux qu'il fallait partager avec des invités, conviés au banquet. »*

## **AUTOUR D'UN ALIMENT**

### **Les truffes** (Rengener Rittersma)

Les truffes sont un produit très prisé pendant la Renaissance italienne. Au XVI<sup>e</sup> siècle, l'usage des truffes se répand dans toute la péninsule italienne. C'est un mets favori des « grandes maisons ». Les truffes étaient associées à une forme de transgression et on leur prêtait des propriétés aphrodisiaques. Cependant, pour que les truffes produisent l'effet aphrodisiaque que les Anciens lui reconnaissaient, il faudrait en consommer au minimum 250 g par tête ! Elles étaient aussi réputées « donner la colique ». Manger des truffes fait

partie de ces transgressions alimentaires que l'on trouve dans toutes les sociétés et qui sont admises lors de certains moments et pour un groupe donné.

### **Tomates et aubergines (David Gentilcore)**

A l'origine, les tomates et les aubergines étaient considérées comme « froides et humides », et comme « des choses étranges et horribles » que « seules des personnes imprudentes » se risquaient à manger. Ces deux végétaux étaient associés aux plantes vénéneuses de la famille des morelles. De fait, le nom donné à l'aubergine en italien, *mala insana*, renvoie à « mauvais pour la santé, difficultés à digérer, engendre la mélancolie... » Pour David Gentilcore, il faut se demander quels changements se sont opérés au cours des deux siècles qui séparent ces opinions si différentes : en 1585, pour Castor Durante (*Herbario nuovo*, 1585), « les tomates sont peu nourrissantes et sont une mauvaise nourriture » ; en 1773, pour Vincenzo Corrado (*Il cuoco galante*), elles sont devenues « savoureuses »

Quand et dans quelles conditions ces plantes venues du Nouveau Monde furent adoptées, autant de facteurs déterminants qui peuvent nous en apprendre beaucoup sur le changement des discours pendant l'Époque Moderne dans un contexte socio-culturel large, discours qui intègrent et reflètent l'évolution des opinions sur les régimes alimentaires et les pratiques médicales.

### **Autour du poisson (Robin Nadeau)**

En Grèce ancienne, le poisson est considéré comme une viande profane dont la consommation est impropre pour les athlètes. Puisqu'il ne permet pas de sacrifice sanglant, le poisson n'est pas une viande sacrificielle. Cependant, si le tabou touchant la consommation du poisson est attesté un peu partout en Grèce ancienne, la prohibition de manger sa chair demeure relativement rare en Grèce. Dans la littérature grecque, le poisson apparaît comme un mets de choix ; il est le symbole du faste, mais aussi de l'excès et de la déchéance. Ainsi, pour Robin Nadeau : « *Sa consommation excessive et son prix élevé ont été présentés par de nombreux Grecs comme signe de décadence chez nombre de personnages de la comédie ; l'attribution d'un penchant pour les aliments de la mer est également associée à des tentatives de discrédit de nombreux hommes politiques. C'est en ce sens, pour des auteurs du deuxième siècle après J.-C. comme Plutarque et Athénée, que la consommation excessive du poisson est un signe de manquement à la bienséance.* »

## **LES CONSEQUENCES DES EXCES : SURPOIDS ET OBESITE, JUGEMENTS MORAUX**

### **Surpoids et obésité au Moyen-Age (Danièle Alexandre-Bidon)**

L'obésité n'est pas un mal propre au XXI<sup>e</sup> siècle. Certes, dans les enluminures du Moyen Age, on observe l'absence d'obèses et on constate que le modèle corporel idéal qui est prôné se caractérise par la minceur et la gracilité. Les images le montrent. En revanche, les personnages secondaires ayant dépassé la cinquantaine comme les servantes ou exerçant des métiers tels que aubergistes et goûteurs de table des banquets présentent de l'embonpoint. Et, à la fin du Moyen Age, les cuisiniers, les goûteurs de vin, sont en surcharge pondérale. Quant au repérage de l'obésité dans la littérature médiévale, Danièle Alexandre-Bidon constate qu'une première approche n'a donné que de maigres résultats. Notamment en raison des changements de sens des mots : le terme « obésité », pourtant latin, n'apparaît pas. Le qualificatif « gras » est la plupart du temps connoté positivement : un joli garçon est « mignot et gras ». « Grosse » se dit surtout d'une femme enceinte. « Très grosse » pour une femme, « trop gras » ou, simplement, « gros »

renvoient en revanche à un embonpoint pathologique. C'est dans les livres de médecine, où des « régimes » sont proposés aux personnes obèses, que l'obésité apparaît le mieux.

### **Goinfrerie et luxure : démesure ou dérèglement ? (Alban Gautier)**

En analysant comment ces termes sont passés du latin au vieil-anglais, on constate un renouvellement du discours sur les excès. Comme le précise Alban Gautier : «Le lien entre *gula* et luxure, affirmé depuis de nombreux siècles, n'est plus envisagé [...] comme un lien simplement généalogique, comme c'était le cas chez de nombreux Pères de l'Eglise [...], ni d'ailleurs sous l'angle de théories médicales ou humorales [...]. Ce lien est intégré à un discours sur la *galnes*, un terme vieil-anglais que l'on pourrait traduire par «démesure » ou plus exactement «dérèglement». [...]La goinfrerie, sous ses deux formes principales, (appelée) *oferfyllo* (littéralement «trop-remplissage») et *druncenness* («ivrognerie»), est une porte d'entrée vers l'absence de mesure et de règle.»

### **La gourmandise (Mireille Vincent-Cassy)**

Tout d'abord, il faut avoir à l'esprit que le mot « gourmandise », qui désigne les excès de bouche, est polysémique. La gourmandise ne désigne ni les mêmes goûts, ni les mêmes groupes sociaux, ni les mêmes attitudes d'intempérance. En effet, il s'agit d'un «jugement » qui n'existe que dans le regard de l'autre. Ici, ce qui est mis en exergue est que la gourmandise est perçue à l'époque médiévale comme la cause d'un certain nombre de dérèglements menant à la paresse, à l'avarice.

## **L'INSTITUTIONNALISATION DES EXCES**

### **La représentation satirique du tyran glouton à Rome (Stéphane Solier)**

Le banquet à Rome « peut apparaître comme un rite d'intronisation et d'exclusion de la figure du tyran et devenir symboliquement une institution comparable à l'ostracisme athénien. » L'idée est de montrer, à travers la satire, qu'il existe un aspect menaçant du dîner (*cena*), le but étant de stigmatiser les comportements viciés qui mettent en jeu et en danger les citoyens. Ce qui est intéressant, c'est de traiter la figure du tyran. La littérature satirique s'est particulièrement appliquée à représenter des gourmands qui ont un appétit et un comportement de tyran. « Le tyran est une élaboration sénatoriale de l'anti-citoyen, figure troublante qui exerce son pouvoir en le soumettant à ses passions - *libidines* - et qui renverse les codifications de l'*ars bene cenandi* (art de bien manger). En cela, le personnage du « tyran » glouton sert, à table, de repoussoir institutionnalisé. »

### **Le banquet géorgien (Gilles Fumey).**

Le banquet géorgien est une manifestation courante peu connue en Occident. Tous les jours, les Géorgiens peuvent trouver prétexte à faire un banquet. Le personnage central de ce banquet est le *tamada*, personne qui a une « image » et un rôle sacrés. Le *tamada* ne boit que du vin et personne ne boit avant lui.

A travers les communications qui mettent en lumière les rituels du banquet et plus particulièrement l'importance centrale de la table dans plusieurs cultures – y compris son rôle politique - nous voyons émerger l'importance de la convivialité, le fait de se sentir à l'aise, en sécurité. Ce qui apparaît ici, c'est la cohésion du groupe, la construction de l'identité de groupe qui se fait autour de la construction d'une histoire commune du passé. Cette construction implique de participer aux coutumes alimentaires, ici les « excès ». Cette participation est de fait obligatoire et, quand on veut y échapper, la pression du groupe se fait fortement sentir.

Comme le précise Thierry Truffaut pour le Pays basque : « Les denrées collectées et rassemblées lors des tournées permettent la réalisation de plats symbolisant toute la

communauté. Les jeunes et parfois tout le village, invité pour l'occasion, communient en commun durant de longs et copieux repas, grâce à des mets qui contiennent une part issue de chaque maison, comme une omelette géante confectionnée avec tous les oeufs et le lard collectés lors des tournées ».

Ces exemples font apparaître également, à travers ce qui est permis aux uns et interdit aux autres ou permis certains jours et interdit à d'autres, le jugement posé sur le rapport à l'alimentation. Ainsi l'ivrognerie, qualifiant un état permanent, n'est pas acceptable socialement. Inversement, l'ivresse, en tant que pratique individuelle et ponctuelle, est permise dans certains contextes sociaux, comme l'a montré Christophe Badel. « Les moralistes romains dénoncent régulièrement l'ivresse, jugée négative car incompatible avec le contrôle de soi [...]. La communication proposée [...] désire partir de l'analyse de l'ivresse (*ebrietas*), pratique individuelle et ponctuelle, pour déboucher sur l'ivrognerie (*ebriositas*), comportement structurel susceptible de renvoyer à des appartenances de groupe (sociales, sexuelles...). »

Ces événements sont montrés également comme des moments exceptionnels acceptés par le groupe et limités dans le temps et dans l'espace. Ce qui, à notre sens, introduit la notion de rite mais aussi un disloquement spatio-temporel souhaité, c'est-à-dire la rupture de la norme. Cependant, il faut garder à l'esprit que cette rupture n'est possible que parce que les individus savent que le retour à la normalité est possible.

## **DERRIERE LA PEUR DES EXCES, LA PEUR DU DESORDRE**

En conclusion, nous voudrions exprimer deux regrets. Le premier a trait au fait que ce qui traverse toutes les communications, nous dirions même le fil d'Ariane qui favoriserait un approfondissement de la connaissance sur le sujet du colloque n'a pas été suffisamment mis en lumière. Il s'agit de ce qui est redouté par les sociétés étudiées, à savoir moins les excès que le désordre qu'ils peuvent générer. En effet, la peur du désordre est sous-jacente lorsque l'on évoque la maîtrise de soi. Ce désordre peut aller jusqu'à mettre des personnes en danger du fait par exemple de conséquences graves dues à des paroles non réfléchies prononcées dans un moment d'ivresse. Il est d'autant plus important pour l'homme de savoir « maîtriser son ventre » et dominer cette partie bestiale qu'il a en lui que la mollesse provoquée par les excès est cause de décadence politique et que « les orgies mettent en danger l'harmonie cosmique ». Cette peur des excès, c'est en fait la peur de ne plus rien maîtriser, d'être pris au piège par un ennemi, la peur de conséquences tragiques - jusqu'à la mort violente - que pourrait provoquer un excès de nourriture et de boisson. Ce qui se profile derrière tout cela, c'est la peur du désordre, du chaos, du déséquilibre. Nous savons que tous les individus ont besoin d'un cadre structurant et structuré pour avoir une certaine vision du monde qui les rassure et leur permet d'avancer et de se construire.

L'apport des différentes interventions a permis d'enrichir ce thème si fédérateur qu'est l'alimentation. Toutefois, et c'est notre deuxième regret, nous pensons que la présence d'un seul anthropologue, l'absence de la sociologie dans le débat et une présence « dominante » des historiens n'ont peut-être pas permis de traiter toute la complexité du thème. Il nous semble que trois approches complémentaires sont nécessaires pour étudier l'alimentation : la première a trait à l'origine des animaux et des plantes consommées, à leur production et à leurs lieux de diffusion et d'expansion ; la deuxième concerne l'alimentation proprement dite, c'est-à-dire l'acte de se nourrir, et elle doit prendre en compte la pluralité des ethnies et les différences géographiques et sociales car, à l'intérieur d'un même pays, tous les mangeurs ne se nourrissent pas de la même

manière mais selon la position sociale qu'ils occupent au sein d'une société ; la troisième approche traite des rituels alimentaires, c'est-à-dire des différentes manières de préparer et de cuire les aliments, des manières de table et/ou de consommation et des prescriptions sociales et religieuses en matière de nourriture.

Comment combiner ces trois approches si l'on soumet le sujet au seul examen des textes ? Située au carrefour du social et du politique, du biologique et du culturel, des technologies et de l'économie, l'alimentation est un sujet d'étude qui peut être traité sous différentes formes comme la santé, l'histoire, la cuisine, l'art, etc. Tout en étant un besoin essentiel pour les hommes, l'aliment est un vecteur de cohésion sociale à travers les repas de famille, de fête par exemple, un élément d'une distinction culturelle, sociale, religieuse, une forme de médecine et une source de plaisir. Ce caractère pluriel de l'alimentation fait de son histoire une discipline qui s'inscrit dans plusieurs champs de recherche où le croisement avec différentes disciplines apporte de l'épaisseur à la connaissance, et ouvre différentes perspectives pour la compréhension.