
Maixant Mebiame Zomo

Aïda Kanafani-Zahar, Séverine Mathieu, *À croire et à manger. Religions et alimentation*

Sophie Nizard, (dirs.) Paris, L'Harmattan, 2007, 285
p.

Avertissement

Le contenu de ce site relève de la législation française sur la propriété intellectuelle et est la propriété exclusive de l'éditeur.

Les œuvres figurant sur ce site peuvent être consultées et reproduites sur un support papier ou numérique sous réserve qu'elles soient strictement réservées à un usage soit personnel, soit scientifique ou pédagogique excluant toute exploitation commerciale. La reproduction devra obligatoirement mentionner l'éditeur, le nom de la revue, l'auteur et la référence du document.

Toute autre reproduction est interdite sauf accord préalable de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France.

revues.org

Revues.org est un portail de revues en sciences humaines et sociales développé par le Cléo, Centre pour l'édition électronique ouverte (CNRS, EHESS, UP, UAPV).

Référence électronique

Maixant Mebiame Zomo, « Aïda Kanafani-Zahar, Séverine Mathieu, *À croire et à manger. Religions et alimentation* », *Archives de sciences sociales des religions* [En ligne], 144 | octobre-décembre 2008, document 144-32, mis en ligne le 04 février 2009, consulté le 11 février 2012. URL : <http://assr.revues.org/19323>

Éditeur : Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales

<http://assr.revues.org>

<http://www.revues.org>

Document accessible en ligne sur :

<http://assr.revues.org/19323>

Document généré automatiquement le 11 février 2012. La pagination ne correspond pas à la pagination de l'édition papier.

© Archives de sciences sociales des religions

Maixant Mebiame Zomo

Aïda Kanafani-Zahar, Séverine Mathieu, À croire et à manger. Religions et alimentation

Sophie NIZARD, (dirs.) Paris, L'Harmattan, 2007, 285 p.

Pagination de l'édition papier : p. 163-274

- 1 Fruit d'un colloque, intitulé « À croire et à manger », organisé en février 2006 par l'Association française des sciences sociales des religions (AFSR), cet ouvrage collectif est le produit d'une réflexion sur le lien entre alimentation et religion, travaillées, d'une part, par le rapport aux choses sacrées, « séparées » et, d'autre part, par le rapport au collectif, deux registres au cœur des définitions classiques de la religion. On peut se référer par exemple aux travaux d'Émile Durkheim et de Max Weber qui considèrent respectivement la religion comme un « système solidaire de croyances et de pratiques relatives à des choses sacrées, c'est-à-dire séparées, interdites, croyances et pratiques qui unissent dans une même communauté morale, appelée Église, tous ceux qui y adhèrent » et une « espèce particulière de façon d'agir en communauté » (Weber). Il faut souligner qu'en dehors d'une réflexion sur les traditions bouddhistes et taoïstes en Chine (Goossaert), les douze contributions rassemblées dans cet ouvrage et réparties en trois grandes parties, traitent essentiellement des trois monothéismes (christianisme, judaïsme et islam).
- 2 L'ouvrage s'ouvre sur une présentation de Jack Goody, éminent anthropologue anglais qui a fait de l'alimentation l'un de ses terrains privilégiés de recherche. Présenté dans sa version originale en anglais et dans sa traduction en français, le texte de cet auteur revient sur les considérations théoriques du lien entre alimentation et religion en sciences sociales.
- 3 Les contributions rassemblées dans la première partie s'interrogent sur les normes, les pratiques et les transgressions dans différents contextes religieux, géographiques et historiques. Dominique Fournier (pp. 33-63) relate, par exemple, que le Vendredi Saint, dans le catholicisme espagnol, marque un véritable pèlerinage du temps de la Pentecôte dans la ville de Séville où les fidèles observent le jeûne (pour ceux qui le peuvent), prient, chantent, etc. Cette Semaine Sainte indique aussi les conceptions nutritionnelles de l'Église et de la société espagnole, en général vis-à-vis de la viande. Les fidèles attribuent à la graisse et à la viande des vertus régénératrices qu'aucun autre aliment ne serait en mesure de fournir. En s'abandonnant à la prière, en passant une nuit à suivre la beauté et la ferveur exprimée dans les processions, les corps des fidèles éprouvent une fatigue intense que l'Église se sent tenue de réparer. La chair sort troublée, épuisée et implorante des efforts consentis pour le rite religieux. Le corps ressent au bout du compte le besoin de se nourrir du seul aliment qui, nutritionnellement et symboliquement, convient en de telles occurrences, et c'est la viande, par ailleurs interdite par l'Église durant cette semaine Sainte. D'où la formule de l'auteur : « De la bula a la bula. La chair appelle la chair ».
- 4 Vincent Goossaert aborde la question de la mutation contemporaine du végétarisme dans la société chinoise. Au V^e et VI^e siècles, le végétarisme, le célibat et l'abstinence d'alcool caractérisaient les élites cléricales bouddhistes et taoïstes *quanzen* (faisant vœux de végétarisme et célibat) qui définissaient leur pureté et leur capacité à accomplir effectivement certains rituels, ce pourquoi les laïcs les entretenaient. En revanche, le projet tant bouddhiste que taoïste d'imposer cette règle de pureté à l'ensemble de la population a échoué. Et la multiplication des végétarismes qui s'observe dans la société chinoise aujourd'hui est liée selon l'auteur à la combinaison de plusieurs registres : la science et la modernité (le végétarisme global), la moralisation de la vie (le végétarisme comme ascèse intramondaine) et la valorisation de soi par recours à la tradition spirituelle nationale voire nationaliste (en l'occurrence identifiée au bouddhisme). Mohammed Hocine Benkheira conclut cette première

partie sur une réflexion concernant l'hospitalité dans les traditions musulmanes médiévales. On apprend que l'hospitalité est un devoir et une obligation sociale et religieuse. Elle implique l'offrande alimentaire aux nécessiteux et aux voyageurs. L'hospitalité et l'offrande alimentaire constituent aussi des moyens de souder le groupe face à ses adversaires ou aux autres.

- 5 La deuxième partie du livre traite des liens, des frontières et des identités sociales, des mémoires comme représentation d'un passé commun travaillées par l'affectif, de la place des nourriciers, de ceux ou celles qui organisent les commensalités. Nicoletta Diasio appréhende, par exemple, les nourritures symboliques comme lien entre les vivants et les morts dans le Mezzogiorno italien dont les enfants sont les passeurs. Le partage alimentaire rapproche également des peuples jadis frères mais séparés par une guerre civile. C'est le cas du partage du pain et du sel entre chrétiens et druzes du Mont Liban présenté par Aïda Kanafani Zahar comme le symbole d'une fraternité rompue par ce qu'on a appelé « la guerre de la montagne » en 1983 entre les forces libanaises chrétiennes et les forces druzes du parti socialiste progressiste et leurs alliés respectifs après le retrait de l'armée israélienne qui avait envahi le Liban en 1982.
- 6 Comment se négocient normes religieuses et recettes culinaires dans les couples mixtes juifs/non juifs et s'élaborent, dans ce contexte, les frontières et les modes de transmission ? Séverine Mathieu aborde ces questions et soutient que dans la cuisine des couples mixtes rencontrés, le religieux fait « mémoire » (en référence au livre de Danièle Hervieu-Léger, *La religion pour mémoire*) à travers des rites culinaires recomposés dans un judaïsme sécularisé. Ce qui compte, c'est la mémoire des corps et des sens, forgés dans une histoire familiale et collective. Si cette cuisine est métissée dans les faits (elle emprunte à différentes traditions culinaires), elle ne l'est pas du point de vue du genre. Ce sont les femmes qui sont habituellement en charge de la cuisine dans les familles. Les femmes juives s'inscrivent dans la continuité de leurs mères et dans une mémoire familiale. Les femmes non juives peuvent investir et s'approprier la biographie de l'autre, élaborant ainsi une biographie commune. Toutefois, dans le cas de ces dernières femmes, l'auteure nuance leur adhésion identitaire au judaïsme de l'autre. Vivre en couple mixte c'est aussi une forme de rupture à laquelle tiennent les deux conjoints. Dans les couples mixtes, lorsque l'on cuisine, c'est à tous les sens du genre que l'on se restaure. Sophie Nizard ferme cette deuxième partie à travers une réflexion qui porte sur la fête juive de Pourim au cœur de laquelle se trouve le don alimentaire, fête prise dans une dialectique de l'ordre et du désordre, mobilisant des mémoires plurielles.
- 7 La troisième partie, introduite par Noëlie Vialles est centrée sur une thématique encore peu abordée dans les études sur l'alimentation : celles des régulations publiques et politiques des spécificités alimentaires d'ordre religieux dans les sociétés modernes. Comment les institutions religieuses et les croyants s'inscrivent-ils dans ces sociétés ? Comment s'élabore la négociation entre les institutions politiques et les institutions religieuses ? (Claire de Galember). La dimension juridique est également soulevée dans cette partie. Il s'agit de mettre en évidence les aménagements politico-juridiques permettant, dans les faits, la liberté de culte. Comment l'État et les autres institutions publiques interviennent-ils en matière d'abattage rituel, de régime alimentaire religieux dans les cantines scolaires, au travail, dans les prisons, à l'hôpital (Anne-Marie Brisebarre) ? Comment, enfin, le droit des sociétés laïques à l'échelle nationale et européenne, est-il travaillé par de telles considérations (Wolfgang Wieshaider).
- 8 En définitive, les contributions présentées dans cet ouvrage témoignent du foisonnement des travaux contemporains sur les liens entre alimentation et religion et ouvrent également de nouvelles perspectives. Certes, le livre n'épuise pas l'intégralité du champ d'analyse, mais la diversité des thématiques et la richesse des textes réunis nourrissent la réflexion.

Pour citer cet article

Référence électronique

Maixant Mebiame Zomo, « Aïda Kanafani-Zahar, Séverine Mathieu, À croire et à manger. Religions et alimentation », *Archives de sciences sociales des religions* [En ligne], 144 | octobre-décembre 2008, document 144-32, mis en ligne le 04 février 2009, consulté le 11 février 2012. URL : <http://assr.revues.org/19323>

Référence papier

Maixant Mebiame Zomo, « Aïda Kanafani-Zahar, Séverine Mathieu, *À croire et à manger. Religions et alimentation* », *Archives de sciences sociales des religions*, 144 | 2008, 163-274.

Droits d'auteur

© Archives de sciences sociales des religions
