



**"Ça ne mange pas de pain !"**  
**l'actualité de l'alimentation en questions**

**« Manger, c'est pas sorcier, mais... »**

L'Intégrale de l'émission de décembre 2008



La Mission Agrobiosciences organise, depuis le 6 novembre 2006, une émission mensuelle sur l'actualité de l'alimentation et de la société intitulée "Ça ne mange pas de pain !" (anciennement le Plateau du J'Go).

Sécurité des aliments, santé publique, relation à l'environnement, éducation au goût, obésité galopante, industrialisation des filières, normalisation des comportements, mondialisation, crises, alertes, inquiétudes... L'alimentation s'inscrit désormais au cœur des préoccupations des citoyens et des décideurs politiques. Enjeu majeur de société, elle suscite parfois polémiques et prises de position radicales, et une foule d'interrogations qui ne trouvent pas toujours de réponses dans le maelström des arguments avancés.

Afin de remettre en perspective l'actualité du mois écoulé, de ré-éclairer les enjeux que sous-tendent ces nouvelles relations alimentation-société, de redonner du sens aux annonces et informations parfois contradictoires et de proposer de nouvelles analyses à la réflexion, la Mission Agrobiosciences invite, pour chaque émission, des chroniqueurs, des scientifiques (économistes, agronomes, toxicologues, psychologues...) et des cuisiniers.

Initialement co-organisé avec le bistrot le J'Go (16 place Victor Hugo à Toulouse), l'émission, qui s'appelait alors "Le Plateau du J'Go", était enregistrée en public dans ce lieu festif, le premier lundi de chaque mois, puis retransmise sur les ondes de Radio Mon País (90.1). Depuis le mois d'octobre 2007, pour des raisons techniques, elle a déménagé dans le studio de Radio Mon País et a ainsi été rebaptisée : "Ça ne mange pas de pain !". L'émission peut être écoutée sur les ondes de cette radio, les 3<sup>ème</sup> mardi de 17h30 à 18h30 et mercredi, de 13h à 14h, de chaque mois et par podcast à ces mêmes dates et heures à l'adresse Internet : <http://www.tv-radio.com/#top>

## Au menu de l'émission de décembre 2008

### « Manger, c'est pas sorcier, mais... »

Mise en bouche.....p3  
Revue de presse, par Pierre Escorsac, journaliste

Chronique Grain de sel.....p4  
« *Quand la bûche renaît de ses cendres* »  
Chronique de Valérie Péan, Mission Agrobiosciences

Les pieds dans le plat.....p5  
- « *Interdits alimentaires : aux tables de la Loi* »  
Par Sylvie Berthier, Mission Agrobiosciences, et Olivier Assouly, enseignant en philosophie, responsable de la recherche à l'Institut français de la mode.

Chronique Sur le Pouce.....p8  
« *Manger au Moyen Age : à tout seigneur, toute humeur* »  
Par Lucie Gillot, Mission Agrobiosciences, et Gérard Garrigues, cuisinier, chef du Moai

À emporter..... p10  
- « *Le dindon de la farce* »  
Chronique de Valérie Péan, Mission Agrobiosciences  
- « *Bort med sillen* » (encore du hareng !)  
Chronique le "Ventre du monde", par Bertil Sylvander, économiste et sociologue  
- « *La cuisine est éternelle* »  
Revue littéraire, par Jacques Rochefort

**L. Gillot :** Bonjour et bienvenue dans "Ça ne mange pas de pain", l'émission radiophonique mensuelle de la Mission Agrobiosciences. En ce mois de décembre, à l'approche des fêtes de Noël, nous avons eu envie d'aller farfouiller du côté des croyances, rituels et autres interdits alimentaires qui régissent nos repas de fête comme notre alimentation quotidienne.

Au menu de cette émission, nous reviendrons donc sur l'histoire et l'origine de quelques plats emblématiques de Noël, d'ici et d'ailleurs. Nous ferons également une halte au temps des croisés et des châteaux forts pour évoquer avec Gérard Garrigues, le chef du Moaï, les croyances alimentaires du Moyen Âge. Enfin, nous verrons avec le philosophe Olivier Assouly que les religions ont encore aujourd'hui un impact important dans notre rapport à l'alimentation. Et pour débiter cette dernière émission de l'année 2008, le journaliste Pierre Escorsac nous a mitonné l'une de ses savoureuses revues de presse dont il a le secret.

## Mise en bouche

### Revue de presse

Par Pierre Escorsac, journaliste

**P. Escorsac :** Vous nous promettez de belles fêtes à table et de belles surprises en introduction de cette émission. Je ne voudrais pas jouer les trouble-fêtes mais nous avons, en cette fin d'année, un invité de plus : la crise. "La crise sur le gâteau", si je peux parler ainsi. Car il s'agit bien du mot le plus prononcé ces derniers temps. Il suffit, pour s'en convaincre, de lire la presse. « *La crise : qui va trinquer ? Qui s'en tire ? Qui va en profiter ?* » titre par exemple Le Nouvel Obs de décembre. De son côté, la Dépêche du Midi (DDM) s'inquiète : « *La baisse des prix à la consommation est en panne* ». Dans un article, Reine-Claude Mader, la Présidente de la Confédération de la Consommation, du Logement et du Cadre de Vie (CLCV) nous dit que « *La grande distribution ne joue pas le jeu* ».

Il n'y a pas qu'elle : même les clubs sportifs font ceinture révèle la DDM. Dans les villes moyennes au budget limité, les clubs de rugby, de football, de volley ou de basket ont bien du mal à joindre les deux bouts. A Auch, le Football Club d'Agen a même proposé de baisser le salaire des joueurs. Une cure d'amaigrissement forcée qui ne les ravie pas particulièrement.

Autre signe de précarité : les "restau du cœur" ne désemplassent pas. La demande augmente et la peur des lendemains est bien réelle. Ainsi, selon un récent sondage, 47% des français estiment possible le fait d'être amenés à partager un jour le sort des mal logés. Ce n'est pas tout. Les anglais eux-aussi quittent le navire. Poussés par la chute de la livre sterling et la hausse du coût de la vie, les sujets de sa majesté, qui avaient choisi de vivre dans le Lot ou le Gers, traversent la Manche dans l'autre sens pour regagner leur île. Bref, n'y a-t-il vraiment aucune lueur, aucun signe d'espoir au bout de cette « *diagonale de la crise* » dont parle France Info ?

Pas si sûr... A l'approche des fêtes de fin d'année, les grandes surfaces sont bel et bien prises d'assaut comme l'indiquent la DDM et le Journal du Dimanche. Ce dernier affirme même que les français ne sacrifieront pas les fêtes de Noël dans leurs achats.

En outre, pour faire face à la crise, il y a les petits trucs, les astuces, bref le système D. Je ne parle pas du travail du dimanche ou de la retraite à 70 ans que le gouvernement voudrait nous faire avaler, ou de la prime à la casse de notre vieille voiture. Non. Je pense à ces initiatives toutes simples dont on ne soupçonne pas l'existence. Un exemple ? Le troc entre voisins dont parle Le Parisien. C'est dans le Gers que le quotidien a rencontré des néoruraux et des autochtones qui ont mis en place cette pratique avantageuse, où l'on échange un dépannage informatique contre le nettoyage du jardin. Autre initiative, celle d'un restaurateur de Perpignan qui propose le menu le moins cher de France : 5,80 €. Il assure lui-même le service et promet que ce n'est pas un repas au rabais.

Pour déjouer la crise, on peut également s'en remettre au hasard puisqu'à partir de 2009, les internautes pourront accéder en toute légalité aux paris sur le sport, les courses et le poker en ligne. Un marché fabuleux qui pourrait profiter d'abord à ses initiateurs.

Enfin, il y a.... l'amour ! Le sexe serait le meilleur remède à la crise, si l'on en croit les anglais. C'est gratuit, disent-ils. Mieux, selon les experts, c'est excellent pour la santé. Tout ceci pour vous dire que, finalement, rien n'est perdu ou encore que la crise peut aussi avoir de bons côtés. Juste un petit mot pour conclure. Il y a une autre crise qui nous guette, plus immédiate et parfois plus douloureuse. Il s'agit évidemment de la crise de foie. Mais celle-là pour la soigner, on sait comment s'y prendre : il suffit de se mettre à la diète et ma foi, cela fait faire quelques économies.

## « Quand la bûche renaît de ses cendres »

Chronique de Valérie Péan, Mission Agrobiosciences

**V. Péan** : Souvenez-vous. En fin de repas, après 4 heures passées à table, vous frôlez déjà l'indigestion et l'ennui mortel, et voilà qu'arrive sur la table une sorte de boudin marron, débordant de crème au beurre, recouvert d'un nain ridicule, la scie à la main, et entouré de petits champignons au sucre et de feuilles de houx en plastique. La bûche de Noël allait vous plomber définitivement les systèmes hépatique et digestif.

Eh bien, le pari de cette chronique, c'est de vous réconcilier avec cet infâme dessert. Qui, je vous l'accorde, a quand même considérablement évolué. Plongeons dans le passé. Bien avant l'ère chrétienne, Celtes, Vikings et autres nordiques barbares, qui craignaient tous que le soleil ne se relève point à l'issue de la nuit, célébraient avec solennité le solstice d'hiver, à partir duquel les jours commençaient à rallonger : c'était leur fête de *Yule*, celle de la lumière. Au soir du 21 décembre, donc, il fallait choisir avec soin une bonne grosse bûche, taillée dans les meilleurs fûts et ce à la nuit tombée seulement, puis dûment décorée de feuillages. Elle devait être de taille suffisante pour flamber trois jours entiers, selon certaines sources, d'où son nom de *tréfou* dans certaines provinces françaises, voire 12 jours selon d'autres indications : en clair, jusqu'au 6 janvier. Pourquoi 12 jours, c'est une autre histoire, mais disons en résumé que cela permettait de relier le calendrier lunaire - 354 jours, au calendrier solaire.

Mais revenons à nos tisons. Autour de la flambée qui encourageait la renaissance du soleil, promesse d'un nouveau cycle agricole, tout le clan réuni observait attentivement la manière dont se consumait la bûche. Des gerbes d'étincelles en abondance par exemple ? Promesses de bonnes moissons. Mais on pouvait y lire aussi les mariages à venir, le nombre de poulets à naître... Et ce n'est pas fini : la cendre, précieusement recueillie, protège la maison de la foudre et des incendies. Quant aux brandons et aux tisons, ils sont également mis de côté pour allumer la bûche de l'année suivante. Une fête du feu, donc, à l'égal de la saint Jean pour le solstice d'été, un rite de régénération du temps qui se répand par la suite dans toute la Gaule romaine mais aussi outre Manche, où la bûche s'appelle toujours *Yule log*.

Les premiers chrétiens eux-mêmes s'y conformèrent sans sourciller. Il faut dire que jusqu'au IV<sup>e</sup> siècle, on ne risquait pas à la place de fêter la Naissance de Jésus, puisque la date était inconnue ou fort variable. Evidemment, l'Eglise a cependant fini par mettre bon ordre dans ces pratiques de mécréants. Exit *Yule*, remplacé vite fait bien fait par sainte Luce, qui fait nettement plus catholique. Et puis, il y a les petits arrangements avec les dates. Oublié le 21 décembre, on opte après moult atermoiements pour une naissance officielle de Jésus le 25. Principalement pour des raisons stratégiques. Car en plus de *Yule*, se déroulaient ces foutues saturnales qui déployaient leurs orgies, ripailles et luxures du 17 au 24 décembre. A noter qu'on retrouve ici l'importance du cycle agricole puisque Saturne était le dieu des semailles. Et puis, il y a enfin le culte à Rome du dieu persan Mithra, né d'un rocher le 25 décembre.

Mais les chrétiens sont quand même malins. Pour que leurs nouveaux rites fonctionnent, ils gardent des petits bouts par-ci par-là des autres cultes. Des rites paganistes et de l'Eglise orientale, ils gardent l'idée de fêter la lumière, désormais incarnée par le Christ, soleil invaincu.

La bûche n'est pas faite pour déplaire. Sauf qu'il devient de bon ton de la bénir à l'aide de buis des Rameaux précédents... C'est ainsi que la bûche de Noël continue à brûler tranquillement dans tous les foyers, qu'elle soit appelée *Suche* en Bourgogne, *Kef Nedelez* en Bretagne, *Tronche* en Franche-Comté... C'est apparemment, d'ailleurs, en Franche-Comté que l'on commence à creuser la bûche pour la garnir de friandises.

C'est que progressivement, dans les maisons bourgeoises, la cheminée est remplacée par les poêles relégués aux cuisines. Mémoire miniature, la bûche se met donc à table à partir du XIX<sup>e</sup> siècle. Gâteau blanc roulé et farci de confiture, avec glaçage imitant l'écorce, ou pâte d'amande collée au sucre et recouverte d'un glaçage au chocolat... Les avis divergent sur la recette initiale, son lieu et sa date de naissance. Les Lyonnais la revendiquent, vers 1880, les Parisiens prétendent l'avoir mise au point dès 1834.

Peu importe. En tout cas, quand le soir de Noël, vous mettez à la bouche une part de bûche, songez que vous sacrifiez ainsi aux cultes solaires les plus anciens, renouant avec le bon vieux paganisme.

# Les Pieds dans le plat

## « Interdits alimentaires : aux tables de la Loi »

Par Sylvie Berthier et Olivier Assouly, enseignant en philosophie, responsable de la recherche à l'Institut français de la mode.

**S. Berthier :** Lorsque nous mangeons deux à trois fois par jour, tous les jours, nous savons aujourd'hui que ce geste n'est pas banal, notamment depuis les récentes crises sanitaires, comme celle de la vache folle en particulier, qui ont ébranlé nos certitudes.

Il n'y a qu'à voir : malgré les protections sanitaires, les garanties de traçabilité et autres multiplications de labels, les hommes ne croient plus en ce qu'ils mangent. Il y a une crise de la foi, une perte de la valeur culturelle de l'alimentation. Pire, plus qu'une crise, nous serions dans une rupture. Des peurs archaïques que l'on croyait disparues resurgiraient.

C'est en tout cas ce que prétend notre invité Olivier Assouly, professeur de philosophie, responsable de la recherche à l'Institut Français de la Mode. Si nous l'avons invité, c'est qu'il est aussi l'auteur de deux ouvrages consacrés aux pratiques alimentaires : celui dont nous parlerons aujourd'hui « *Les Nourritures divines, essai sur les interdits alimentaires* » (Actes Sud, 2002) et « *Les Nourritures nostalgiques, essai sur le mythe du terroir* » (Actes Sud, 2004).

Il va nous expliquer comment l'histoire des interdits alimentaires, édictés par les religions, éclaire les rapports contemporains des mangeurs, qu'ils soient croyants ou non croyants, à leurs nourritures. Car, que nous le voulions ou non, nous sommes les héritiers d'une histoire religieuse, qui a tissé nos attentes, nos représentations, nos convictions. Mais avant de commencer, et pour faire écho aux propos que nous allons tenir, j'aimerais citer le célèbre anthropologue Claude Lévy-Strauss dont nous venons de fêter les cent ans : « *Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser* ».

**Pour commencer, Olivier Assouly, pouvez-vous nous rappeler les principaux interdits alimentaires édictés par les trois grandes religions que sont le judaïsme, le christianisme et l'islam ?**

**O. Assouly :** Le judaïsme a édicté une liste d'interdits assez marqués et multiples, dans laquelle sont interdits certains animaux classés

par catégories, soit terrestre, soit aquatique, soit volatile. Selon l'*Ancien Testament*, les animaux terrestres interdits sont essentiellement ceux qui ne possèdent pas de sabots fendus, pour les mammifères, et qui ne ruminent pas. Ce qui exclut le cheval ou le lapin. Dans cette exclusion, on trouve aussi un animal qui aura une importance symbolique très marquée, le porc, également banni dans l'islam. Pour continuer avec le judaïsme, les animaux aquatiques licites sont ceux qui possèdent des écailles et des nageoires ; ce qui écarte des poissons comme la lotte - ou baudroie<sup>1</sup>-, ainsi que tous les fruits de mer et les crustacés.

Par ailleurs, il n'existe pas de critères pour les volatiles, mais simplement une liste d'animaux dont on suppose qu'ils étaient essentiellement des prédateurs ; ce qui est d'ailleurs discutable. A partir de l'ensemble de ces critères, une frontière pour les pratiquants peut être établie et facilement identifiable entre les espèces qui sont permises et celles qui sont prohibées.

L'islam a édicté beaucoup moins d'interdits, mais celui qui revêt une importance symbolique forte, et dont on pense, d'ailleurs, qu'elle pourrait être en partie héritée du judaïsme, c'est évidemment la prohibition du porc. On voit cependant, selon les courants et les obédiences, d'autres interdictions, notamment celle de manger des animaux domestiques pour des raisons, cette fois, qui ont trait à la proximité et l'intimité entre l'homme et l'animal. Voilà pour l'essentiel, les tabous alimentaires que l'on trouve dans le *Coran*, à une nuance près : la consommation de vin est interdite, pas à cause du caractère impur du raisin mais pour ses effets sur le psychisme, à savoir une perte de contrôle de soi. Cette interdiction est en général associée à celle des jeux de hasard dans le *Coran*.

Enfin, le christianisme s'est défini par un refus des interdictions. C'est un geste fort. Le *Nouveau Testament* se définit par opposition aux Lois de Moïse, c'est-à-dire par opposition à l'*Ancien Testament* qui a interdit des aliments. Une phrase résume assez bien cela en disant que la sainteté ne consiste pas à savoir ce qui entre par la bouche mais,

<sup>1</sup> Ce poisson est nommé **baudroie** quand il est entier et **lotte** quand il est sans tête.

précisément, ce qui en sort. Autrement dit, elle se mesure à la foi, à la nature de la parole, et pas simplement à des règles purement formelles. En revanche, on sait que les chrétiens continueront à mettre en œuvre un certain nombre d'interdits issus du judaïsme, telle l'obligation de saigner les animaux. C'est seulement sous la pression des autorités ecclésiastiques que les chrétiens finiront par s'affranchir tardivement, plus ou moins définitivement, de l'héritage des juifs.

Pour terminer, les lois alimentaires du judaïsme obligent la pratique d'un certain nombre de rituels pour les espèces permises. Ainsi, le bœuf qui est autorisé, selon les critères énoncés auparavant, doit être soumis à un rituel d'abattage particulier, qui exige que l'animal soit abattu sans souffrance, en lui tranchant la jugulaire et en épanchant son sang. Sachant que le sang est évidemment le symbole de la vie, et que le symbole de la vie n'appartient qu'à Dieu.

**On le voit, ces animaux décrétés purs ou impurs, pour les juifs et les musulmans, ne suivent aucune logique rationnelle, morphologique ou physiologique. Quelle est alors la fonction de ces interdits, de ces lois alimentaires ?**

Je ne peux pas vous répondre, sans évoquer les interprétations classiques qu'on a pu faire de ces interdictions. L'une d'entre elles, dominante et encore en vigueur aujourd'hui, tend à expliquer l'interdiction alimentaire par des motivations essentiellement sanitaires. Par exemple, l'interdiction de la viande de porc est liée à la présence d'un ver <sup>2</sup> - dont on a seulement découvert l'existence, médicalement, au XIXe siècle -, soit au fait que ce soit une viande grasse qui favorise les maladies cardiovasculaires, ou encore que le cochon est un animal qui se répand dans les ordures, ce qui pose des problèmes d'hygiène. En réalité, aucune de ces explications sanitaires n'est satisfaisante. Car quand bien même elles s'appliqueraient effectivement à la viande de porc, ce qui est également discutable, elles ne sont pas vraies pour d'autres espèces animales qui ne posent aucun problème de cette nature. Prenez les poissons. On ne voit pas pourquoi un poisson sans écailles serait particulièrement problématique sur le plan sanitaire. Ce type d'explications est donc partiel et irrecevable. De plus, elles posent d'autres questions : si elles étaient justes, cela supposerait qu'une évolution des moyens thérapeutiques devrait s'accompagner d'une évolution des lois religieuses.

2 En savoir plus sur la trichinose :

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Trichinose>

Enfin, si l'interdiction n'avait qu'une vocation diététique ou médicale, cela réduirait la religion à une sorte de régime prenant en charge les corps et pas seulement l'état de la foi. Ce qui serait un peu contradictoire avec l'ambition spirituelle des religions.

**Quelle est alors, pour vous, la fonction de ces interdits, au-delà des interprétations ?**

Pour le dire vite, il s'agit, essentiellement dans le judaïsme, de marquer l'obéissance à la loi divine. Cela veut dire que l'interdit peut être, en tant que tel, arbitraire – on interdit le porc mais on autorise le bœuf -, et que la différence entre le permis et l'illicite cherche à marquer l'obéissance à la loi divine. Autrement dit, c'est une manière de concrétiser le pacte qui lie les fidèles avec Dieu.

**Arrêtons-nous un instant sur la question de la gestion du meurtre alimentaire, puisque cette question reste vive dans nos sociétés où l'on voit, par exemple, les abattoirs relégués à l'extérieur des villes. Comment les hommes se sont-ils arrangés avec cette histoire-là ?**

Cela renvoie à une question qui concerne exclusivement l'animal. Comprenez, au-delà du fait de savoir quels sont les animaux autorisés, il faut procéder à l'abattage, ce qui est problématique sur le plan moral, puisqu'il suppose de mettre à mort un être vivant qui partage avec nous un certain nombre de qualités : celle d'être vivant et celle d'être une créature, l'œuvre de Dieu.

Le moyen qui va permettre de procéder au meurtre, tout en se délivrant d'une partie de la culpabilité, est d'assimiler l'abattage rituel à une forme de sacrifice. Ainsi, lorsqu'on abat l'animal, dans l'islam, on invoque le nom « Dieu ». Dans le judaïsme, l'abattage rituel est également assimilé à un sacrifice. C'est un rabbin, autrement dit une autorité religieuse, qui passe le couteau le long de la jugulaire.

Il s'agit de tuer l'animal de manière humaine, c'est-à-dire sans lui infliger de souffrance. Cela revient en permanence dans l'*Ancien Testament*. On ne mangera donc pas un animal « en le cuisant dans le lait de sa mère », etc. C'est vraiment un thème important et qui dépasse le domaine strictement religieux. Vous avez mentionné les abattoirs. On sait qu'historiquement les lieux d'abattage n'étaient pas des abattoirs, mais des boucheries divisées en deux parties : dans l'une on vendait la viande, dans l'autre, on mettait à mort l'animal, quand ce n'était pas, de manière beaucoup plus directe et visible, dans la rue à coup de masse ce qui provoquait des souffrances abominables pour l'animal.

**Pour terminer, nous allons revenir à des préoccupations contemporaines. Dans votre livre «*Les nourritures nostalgiques*», vous dites que nous ne sommes plus dans une crise par rapport à notre alimentation, mais dans une rupture. Quel éclairage l'histoire des religions peut-elle en donner ?**

Les religions montrent que la question alimentaire est une question essentiellement symbolique - on dirait aujourd'hui culturelle - à savoir la ligne de partage entre ce qui est autorisé de manger et ce qui est interdit, et qui ne repose pas simplement sur le caractère comestible des biens. Auquel cas, on pourrait manger des espèces qui nous rebutent pourtant culturellement.

Mais ce que montrent les religions, c'est qu'il n'y a pas de possibilités alimentaires sans ce qu'on pourrait appeler la confiance - le mot vient de *fides*, la foi en latin. Cette confiance ne passe pas, contrairement à ce que l'on pourrait croire aujourd'hui, par des garanties contractuelles, à savoir des signes, des labels et toutes sortes d'engagements et de marques de qualité. Elle repose d'une manière beaucoup plus profonde sur ce rapport à la croyance, qui a un caractère exemplaire dans les religions, puisqu'il est au centre même du lien que nous tissons avec nos aliments.

**Cela nous amène à la question des biotechnologies, et des OGM en particulier. Dans l'Ancien Testament et le Coran, ce qui est mangeable et non mangeable est reconnaissable, sur la base de repères bien visibles, comme les sabots fendus, les écailles, etc. Le problème des OGM ne viendrait-il pas alors en partie du fait qu'ils ne sont pas reconnaissables. Ils remettraient en cause, symboliquement, le mythe fondateur de la Création, déstabilisant une part de notre humanité.**

Effectivement, les critères de reconnaissance comme les écailles, les nageoires, les sabots fendus, le fait de ruminer, et bien d'autres critères, nous permettent d'identifier clairement les espèces permises et de les différencier des espèces prohibées. D'ailleurs, cela pose un problème pour certaines espèces animales, comme les animaux amphibiens, dont on est incapable de dire si leur milieu est plutôt aquatique ou terrestre, sachant que cela ne peut être les deux à la fois sans être contradictoire. C'est le cas des crabes, banalement, mais c'est aussi le cas problématique des espèces dont les moyens de locomotion sont difficilement

identifiables, à l'instar des reptiles. A partir de là, un certain nombre d'animaux provoquent un désordre dans notre capacité à reconnaître l'ordre divin.

Pour en venir à votre question, effectivement, pour les OGM, on retrouve ce type d'argumentation, à savoir la difficulté à reconnaître les espèces clairement identifiables du fait que les biotechnologies, en produisant des hybridations, provoque un manque d'ordre et d'identification possible des espèces animales ou végétales.

**Pour résumé, vous nous dites qu'il y a un effacement du divin dans ce qu'on mange, et ce n'est pas sans conséquences. Il y a une crise de foi, donc une perte de confiance. Auriez-vous des pistes pour redonner cette confiance puisqu'on voit tous les jours les limites des arguments sanitaires et des preuves scientifiques ?**

C'est une vaste question ! Je travaille aujourd'hui sur des questions de consommation et sur le modèle industriel classique que nous connaissons, où les espaces de production sont déconnectés des espaces de consommation. Ce modèle génère nécessairement un certain nombre de problèmes puisque pour le consommateur (terme problématique et schématique) les lieux de production sont invisibles, opaques, et en général inquiétants. Or les mesures de traçabilité tentent de "combler" ce vide à travers des garanties, des indices, des preuves, des signes de reconnaissance, des labels etc.

Je pense qu'une des alternatives est d'imaginer beaucoup des rapports de coproduction et de passer de la figure passive du consommateur, qui avale presque naïvement des aliments, à un "consommateur" qui serait un amateur, c'est-à-dire quelqu'un qui mettrait en œuvre des capacités de discernement, d'analyse, de différenciation et qui deviendrait par là même un coproducteur. Cela suppose d'ailleurs un recours très important - et encore insuffisamment présent dans ces questions-là - aux nouvelles technologies tant dans les procédures d'appréciation que d'organisation (ne serait-ce que pour lutter contre les formes de monopole économique à l'instar de la grande distribution et de la domination des marques) des aliments. Cela suppose de mobiliser des réseaux, et par conséquent des formes inédites de mutualisation et d'association des individus. Ma réponse n'abonde pas du tout dans le registre d'une quelconque nostalgie du modèle religieux. Elle s'oriente plutôt dans la capacité à utiliser des technologies modernes pour redéfinir un autre modèle alimentaire, et encore industriel, à condition qu'il puisse induire le caractère symbolique et culturel de l'alimentation.

# Chronique Sur le pouce

« **Manger au Moyen âge : à tout seigneur, toute humeur** »

Par Lucie Gillot et Gérard Garrigues, cuisinier, chef du Moaï

**L. Gillot :** Aujourd'hui dans cette chronique Sur le pouce, nous allons parler des croyances alimentaires du Moyen Âge – croyances au sens large du terme. Pourquoi se focaliser sur celles-ci me direz-vous ? Parce que l'on imagine très bien que, dans cette période baignée d'obscurantisme, où l'on pense que les peuples qui vivent dans la partie orientale du monde chrétien « *se nourrissent de chair humaine ou de bêtes crues* » ou encore qu'il faut aller chercher la cannelle dans le nid d'un Phénix – cet oiseau symbole de l'immortalité -, les croyances alimentaires doivent abonder. Et si la religion chrétienne avait une influence considérable, la médecine n'était pas en reste. Voyez plutôt.

A l'époque, selon des principes hérités des médecins grecs – Hippocrate et Galien – transformés plus tard par les médecins arabes, on considère l'alimentation à la fois comme un moyen de conserver la santé mais aussi de guérir de certaines maladies. Les aliments sont distingués les uns des autres selon qu'ils soient chauds ou froids, secs ou humides. Des qualités que l'on retrouve également dans le corps humain que l'on pense parcouru de quatre types de fluides appelés "humeurs" : le sang (chaud et humide), la colère (chaude et sèche), la mélancolie (froide et sèche) et le flegme (froid et humide). La proportion de chacune de ces humeurs détermine le tempérament d'un individu ; l'excès de l'une d'elle entraîne la maladie. Dès lors, le choix des aliments a toute son importance pour maintenir intact le tempérament d'un individu. Si ce dernier est plutôt sanguin, sa nature sera confortée par la consommation de volailles, considérées comme chaudes et humides de part leur milieu d'origine, l'air. Pour des maladies telles que les fièvres ou les ardeurs, on conseillera au patient de manger des nourritures très froides comme les salades. Je ne vais pas ici entrer dans le détail. Sachez néanmoins que d'autres composantes interviennent comme l'âge, la saison, la composition d'un plat et son mode de préparation. Ce qu'il faut retenir, d'une certaine manière, c'est que le médecin avait son mot à dire dans l'élaboration de chaque plat. Comme tout le monde n'avait pas les moyens de s'offrir ses services, des ouvrages et manuels vous

indiquaient comment "bien manger".

Mais concrètement, que retrouvait-on dans les assiettes ? Sous quelles formes et pour quelles tables ? Nous allons en discuter avec Gérard Garrigues, chef du Moaï.

**On vient de voir que la médecine tenait une place importante dans l'alimentation du Moyen Âge. Peut-on pour autant qualifier celle-ci de diététique ?**

Oui, on peut effectivement considérer cette cuisine comme diététique au sens que l'on prête à ce terme aujourd'hui, dans la mesure où les cuisiniers utilisaient très peu de matières grasses. Contrairement à d'autres époques, le beurre, la crème ou encore le gras de porc ne tenaient pas une place centrale dans la cuisine du Moyen Âge. Ils étaient utilisés, au mieux, pour "habiller" certains plats ou encore pour éviter que les viandes ne brûlent. Cette caractéristique est liée au mode de préparation des viandes qui étaient bouillies avant d'être fricassées – on disait alors "frire" une viande. Mais ne nous y trompons pas. Celles-ci pouvaient être frites dans de l'eau ou cuites à la broche. D'ailleurs, ce mode de préparation existe toujours de nos jours dans certains pays du Nord de l'Europe. Dans ces contrées, les mangeurs ont en effet du mal à avaler une viande bleue ou saignante, juste passée à la poêle.

De même, les sauces n'avaient pas pour base des matières grasses mais un jus de fruit. On utilisait principalement du raisin, souvent ramassé avant maturité, et qui, une fois pressé, donnait un jus vert très acide, d'ailleurs à l'origine du nom de ces sauces dénommées "verjus". Ce dernier était utilisé pour mouiller les viandes pendant la cuisson à la broche. Ce jus de cuisson était ensuite récupéré via une lèche-frite, comme on la connaît aujourd'hui, dans laquelle on ajoutait, au dernier moment, des épices, puis le bouillon de pré-cuisson de la viande. In fine, on obtenait des jus légers et parfumés. Par la suite, avec la découverte des produits du Nouveau monde, on a remplacé le verjus par la tomate.

Précisons en dernier lieu que les cuissons étaient lentes ce qui évitait de faire brûler les sucs ou les graisses. Un autre point qui nous invite à considérer cette cuisine comme diététique.



**Mais cette cuisine que vous nous décrivez, allégée en matières grasses et riche en goût, était celle des nobles. A l'époque, tout le monde ne mangeait pas la même chose.**

Bien sûr. Il y avait des morceaux choisis. Par exemple, seul le roi avait la possibilité de manger du poisson de mer frais, car il avait les moyens de se le faire porter des ports de Normandie jusqu'à Paris. Le transport devait se faire très rapidement, avec des relais de chevaux fréquents, pour conserver la fraîcheur, certes, mais aussi empêcher les seigneurs, jaloux de ce privilège, d'intercepter la marchandise.

Au regard d'autres catégories, ces derniers n'étaient pourtant pas à plaindre puisqu'ils avaient le droit de chasser, et donc de consommer les gibiers qui se trouvaient sur leurs terres. Comme le roi, ils ne mangeaient que des choses correspondant à leur statut noble, comme par exemple, les paons et autres volatiles gracieux. Les bourgeois consommaient également de la viande à ce détail près : point de volatils délicats et sauvages mais des mammifères plus proches de la terre, comme le bœuf, le veau et les volailles.

Quant aux serfs, on peut dire, d'une certaine manière, qu'ils mangeaient ce que le seigneur voulait bien leur laisser. Des racines, des céréales, ou encore le tranchoir, une tartine de pain noir ou bis<sup>3</sup>, destinée à recevoir les mets dont le seigneur et sa cour se délectaient. Cet ancêtre de notre assiette, une fois le repas terminé, n'était pas mangé par les convives mais laissé aux serfs ou aux chiens. Cela vous laisse envisager la façon dont ils étaient considérés...

**On voit par là que le répertoire du manger était le reflet de la hiérarchie sociale. Plus votre rang était élevé, plus les mets consommés se rapprochaient du ciel.**

Cette hiérarchie ne se reflète pas uniquement dans le répertoire du manger. Les tapisseries de l'époque l'illustrent également : à leur extrémité haute, le seigneur et, près du plancher, les chiens et les mendiants.

Reste que, dans certains cas, la cuisine était un moyen de se rapprocher des élites. Par exemple, dans la cuisine bourgeoise, on trouve trace d'une recette de queue de bœuf à la sauce des ours. Cette sauce, nous dit-on, était préparée avec une queue de sanglier, chose peu probable puisque ce gibier était réservé au seigneur. En fait, il s'agit d'une image. Sur une grande broche, étaient placés divers apprêts de petits oiseaux (grives, merles,

perdrix). Au fil de la cuisson, s'égouttaient sur la lèche-frite les sucs de ces menus gibiers. Une fois récupérés, ces jus étaient ajoutés à une sauce au vin afin de donner à la préparation finale un parfum de gibier. Une façon, même illusoire, de se délecter des nourritures les plus nobles.

**Cet exemple nous montre combien cette cuisine était complexe.**

Effectivement, les techniques étaient très élaborées alors que les cuisiniers ne disposaient pas des outils que nous connaissons aujourd'hui. Ils maîtrisaient pourtant les longues et lentes cuissons à l'étouffée, donc la mortification de la viande<sup>4</sup>. Nous avons une image relativement négative de cette cuisine, notamment sur la qualité des viandes. Mais je pense que celles-ci étaient plus tendres que ce que l'on pense, et ce d'autant plus qu'elles n'étaient jamais conservées très longtemps. A l'époque, il était interdit de vendre de la viande plus de trois jours après l'abattage, cinq pour la viande de bœuf. Passé ce délai, elle était considérée comme souillée, donc impropre à la consommation. De même, au XIXe siècle, on a avancé l'idée qu'au Moyen Âge, l'ajout d'épices visait à camoufler le mauvais goût de la viande. Je ne le crois pas.

**P. Escorsac : Mangeait-on trois repas par jour comme aujourd'hui ?**

Quand le seigneur ne guerroyait pas, le repas pouvait durer la journée entière. Ces banquets, qui voyaient se succéder quantité de plats, respectaient un ordre de service précis. Ils se terminaient invariablement avec les « boute-hors », des friandises – pain d'épices, crêpes et autres pâtes de fruits arrosées d'hypocras<sup>5</sup> – qui, comme leur nom l'indique, étaient consommées en dehors de la table. Dans ce cadre, l'activité en cuisine ne faiblissait pas : il fallait par exemple entretenir le feu et préparer les marchandises au fur et à mesure des livraisons. J'aimerais ici faire une petite parenthèse sur le métier de cuisinier. L'un des grands noms que l'histoire a retenu est celui de Taillevent (Guillaume Tirel), auteur d'un des rares manuels culinaires rédigé au Moyen Âge, *Le Viandier*. Cet homme a commencé sa carrière comme marmiton à 8 ans. Il n'est devenu maître-queux du roi, c'est-à-dire chef des cuisines, qu'à 61 ans ! Autrement dit, il n'a pu accéder à ce poste qu'à l'âge où nous prenons aujourd'hui notre retraite...

**L Gillot : Comme vous l'avez souligné, la présentation des mets respectait un ordre précis. Précisons peut-être qu'alors, la digestion était conçue comme une seconde cuisson. Et pour que**

4 Processus qui permet d'attendrir la viande

5 Vin épicé et édulcoré avec du miel ou du sucre, consommé en fin de repas.

**celle-ci se déroule convenablement, il fallait commencer le repas avec des mets liquides, type potage, afin d'ouvrir l'estomac. Ensuite, venaient les plats plus consistants comme les viandes, et en dernier lieu, les boute-hors, censés "fermer" l'estomac.**

Il était également conseillé de consommer des fruits en début de repas. C'est d'ailleurs un conseil que l'on entend encore de nos jours : les fruits stimulent la sécrétion de sucs gastriques ce qui facilite la digestion.

**S. Berthier : Pourquoi vous êtes-vous intéressé à cette cuisine ? Et cette dernière nourrit-elle votre façon de cuisiner aujourd'hui ?**

Je me suis penché sur la cuisine du Moyen Âge, il y a une dizaine d'années, pour comprendre pourquoi on ne parlait de cuisine, au sens noble du terme, qu'à partir du XIXe siècle. Cette conception me gêne car, d'une part, elle sous-entend qu'auparavant les cuisiniers n'avaient aucune compétence et, d'autre part, elle dénigre la cuisine de tous les jours, celle des plus modestes. Voilà pourquoi j'ai commencé à m'intéresser à

l'histoire de l'alimentation. Or, en étudiant celle du Moyen Âge, j'y ai trouvé de nombreux points communs avec ma manière de cuisiner et de concevoir la cuisine. A l'époque, les maîtres-queux devaient respecter les préceptes médicaux et religieux mais en même temps, ils étaient relativement libres. Libres d'apprêter les mets, de choisir les quantités, les modes de cuisson... Et ce qui m'a particulièrement séduit, c'est qu'ils cuisinaient non pas pour eux-mêmes mais pour quelqu'un. Pour moi, c'est ça cuisiner. Il suffit pour s'en convaincre de regarder autour de soi. On dit souvent que la cuisine est féminine. Faux ! C'est oublier que, bien souvent, l'épouse cuisine pour son mari, en tenant compte de ses goûts, de ses humeurs.

A mon sens, cette conception bien présente au Moyen Âge, a été évacuée par la cuisine des XIXe et XXe siècles, un brin égoïste. A trop vouloir construire une culture gastronomique complexe et codifiée, la cuisine des siècles derniers a perdu en chemin cette notion de partage, de don, pourtant essentielle. Aujourd'hui, on y revient.

## À emporter

« **Le dindon de la farce** »

Chronique de Valérie Péan, Mission Agrobiosciences

**V. Péan :** A la base, la dinde, c'est une succession d'erreurs. Suivez-bien. A l'origine, a priori, tout part des conquistadores qui découvrent au Mexique un drôle de volatile de la famille du faisan que les autochtones plument et mangent en abondance. Se croyant en Inde, nos espagnols le baptisèrent donc poule d'Inde et le décrivent ainsi : « *des poules grosses comme des paons, avec des plumes comme une sorte laine* ». Voilà donc notre dinde qui débarque en Espagne où elle remplace le paon à la table des rois et de là, séduit la France et les autres pays européens, où elle rivalise avec l'oie. En France, elle devient *coq d'Inde*, en Espagne, le *paon d'Inde*, et en Italie, *la poule d'Inde*. De fait, il s'agit bien du dindon sauvage, que les Aztèques avaient domestiqué il y a de cela 2000 ans.

Reste que dans des écrits du Moyen Âge, aux XIVe et XVe siècles, on trouve trace déjà de recettes à base de poule, de géline<sup>6</sup> ou de coq d'Inde. La dinde nous serait-elle parvenue avant ? Jusqu'au XVIIIe siècle, la polémique enfle. Sur son origine, sa date d'arrivée et son espèce. La

confusion la plus grande régnait. A y regarder de plus près, on découvre la cause de ce méli-mélo et de tous ces noms d'oiseaux. Car sous une même dénomination, se cachent deux volatiles bien différents... Quand, au Moyen Âge, on parlait de poule d'Inde, du latin médiéval *Gallina de India*, l'Inde ne désignait ni la péninsule actuelle, ni l'amérique latine, mais l'Abyssinie, au nord-est de l'Afrique où vivait un gros oiseau sauvage, largement représenté dans l'iconographie comme un oiseau de paradis.

Bref, se côtoient deux poules "d'Inde" : notre gallinacé ramené du Mexique par les espagnols et l'oiseau africain.

L'un chassant l'autre, c'est notre dindon sauvage qui finit par emporter la palme et la dénomination de dinde. Notre volatile africain prend alors le nom de *pintada*, oiseau peint, au vu des jolies taches qui décorent son plumage.

Tout ça est enfin clair, mais alors pourquoi les Anglais l'appellent-ils *Turkey* ? N'auraient-ils vraiment rien compris ? Pour les uns, c'est qu'ils ont mangé de la pintade ramenée de Turquie par un commerçant, pour d'autres, de la dinde en Espagne à Cadix en revenant de Turquie. Ils auraient donc fait là une sorte d'amalgame.

<sup>6</sup> Poule au plumage noir, à la chair blanche

Pour d'autres encore, il faut y voir une onomatopée car l'animal glougloutant faisait "turk turk turk"...  
Chez les Turcs, d'ailleurs, on appelle la dinde *Hindi*. Et en hindi, on l'appelle *Peru*... !  
Vous me suivez toujours ? Dernière mise au point : la dinde que vous vous apprêtez à manger n'est pas

forcément une femelle. Quand vous mangez une dinde, ce peut être tout aussi bien un dindon. Dindon qui, d'ailleurs au départ, désignait le petit de la dinde, sachant que le mâle était nommé *Dindart*.  
Si vous n'avez pas tout compris, je vous recommande d'opter définitivement pour l'oie ou... le hareng.

### « **Bord med Sillen !** » (encore du hareng)

Chronique le "Ventre" du monde, par Bertil Sylvander, économiste et sociologue

**B. Sylvander** : En Suède, le soir de Noël, on décore l'arbre en buvant du vin chaud, on affiche aux murs de belles images naïves, on fait des gâteaux au pain d'épices et à la cannelle, on met des bougies partout dans la maison, on sort le *Julbok* (bouc de Noël, confectionné avec la paille de la moisson de l'année, censé apporter les cadeaux), on écoute de la musique traditionnelle et on met la table. Au début du repas, on boit du schnaps (c'est un alcool de blé) et on chante. On mange ensuite des pommes de terre, accompagnées de crème fraîche à l'aneth et surtout, on sort les délicieuses conserves de poissons marinés. On les sert dans des petites coupelles, alignées sur la table, toutes parfumées de mille arômes : **hareng** à l'aneth, **hareng** au persil, **hareng** au petit lait, **hareng** à la sauce moutarde... On s'en fait des tartines sur des galettes de pain d'orge et on boit de la bière nouvelle. Et on chante. Bref, pour les Suédois, c'est le bonheur, autour du plus merveilleux poisson qui soit : le **hareng**.

#### **Changement de décor...**

Karl Oskar, le héros du film « *Pelle le Conquérant* », est ouvrier agricole dans une ferme danoise, du milieu du XIXe siècle, vous savez, ce siècle où tant de suédois ont émigré vers les Etats-Unis, poussés par la misère. Comme pour sa vingtaine de collègues, le travail est dur. Lui, il est vacher. Il doit s'occuper seul d'une trentaine d'animaux : les nourrir, les soigner, les sortir au pré, les panser, les traire, etc. pour un salaire de misère : 100 couronnes par an, alors qu'un aller simple pour l'Amérique en vaut 500 ! (imaginez qu'il faille 65 000 € à un ouvrier pour aller à New York).

De l'aube jusqu'à la nuit, on travaille et on n'a guère le temps de jouir de la vie. Mais voici qu'en pleine froidure de l'hiver, arrive Noël. Avec les fenaisons, c'est le seul moment où l'on peut espérer bien manger ! Rassemblant leurs petites ressources, valets de fermes et servantes ont mis leurs « beaux atours » : pauvres robes et vestons

élimés. Ils attendent le repas de fête.

Ils voient alors arriver ... du **hareng**. Silence consterné à table. Puis c'est la révolte. Encore du **hareng** ? Toujours du **hareng** ! Tous les jours, du **hareng**. On n'en peut plus, de ce poisson. Comment ose-t-on nous en donner encore et le soir de Noël ? Stupéfiés par tant d'injustice, ils se dressent et protestent bruyamment. On va leur montrer, à ces maîtres, qu'on ne doit pas traiter les gens aussi mal. Arrive alors le régisseur, attiré par la rumeur. Il se campe pesamment sur le pas de la porte, menaçant et silencieux, et... chacun se rassoit, penaud, le nez dans l'assiette. Soumis, on mange le **hareng**.

#### **Le hareng**

Le **hareng**, *Clupea harengus*, est un poisson vivant en grands bancs, dans toutes les mers, non loin des côtes de l'Atlantique, de la Baltique et du Pacifique. Ses déplacements ont été étudiés de près par les hommes, car il a toujours été fortement consommé. Facile à pêcher, son prix a toujours été très abordable. Poisson du pauvre au XIXe siècle, il reste un plat recherché, dans un des pays aujourd'hui les plus riches du monde, où l'abondance règne.

Dans les deux histoires que je viens de raconter, c'était le même poisson très banal, le **hareng**. Mais il a suscité jadis le dégoût chez les valets de ferme et il éveille aujourd'hui la délectation des convives. Comment s'est-il glissé dans l'imaginaire des hommes, au point de susciter des réactions aussi opposées à ces deux époques différentes ?

Certes, il a bon goût et on sait aujourd'hui qu'il a une bonne qualité nutritive, qu'il est plein d'Oméga 3. De plus, il s'accommode de mille manières...

#### **Autres temps, autres mœurs...**

Mais sa valeur symbolique et affective, elle, change à travers les époques. Ainsi, la qualité (dans le sens de préférence) a une forte composante historique et sociale. C'est toujours utile de mesurer la relativité des choses ! Alors, profitez bien de la dinde, car dans un siècle, elle sera peut-être bonne pour les chiens ! Et bon Noël à tous !

## « La cuisine est éternelle »

Revue littéraire, par Jacques Rochefort

**J. Rochefort :** « *Mes secrets de sorcière : cuisine : Le grimoire enchanté* » de Brigitte Bulard-Cordeau aux éditions du Chêne vous permet d'épater vos amis, de séduire un nouvel amoureux, voire même de garder votre mari. Brigitte, sorcière de profession, a plus d'une recette de cuisine - elle en a 100 ! - dans son grimoire pour répondre à toutes les situations. « *Pour chaque recette, elle nous emmène faire emplettes et cueillettes, puis l'œil sur la pendule, nous passons au chaudron. Et pour assaisonner tout cela, elle nous livre ses petits secrets de sorcière : de la formule de l'enchantement, aux charmes d'une belle table en passant par des mots bien choisis pour ainsi briller par votre conversation...* » rien que ça !

« *La bonne cuisine des fées : Les bonnes recettes du Petit Peuple des fées, des sirènes, des elfes et des ogres* » (Album), de Jacques Bertinier, sous la direction d'Edouard Brasey, avec les illustrations de Sandrine Gestin (Editions Fetjaine). « *Voilà un livre de cuisine pas comme les autres, plein de poésie et d'humour qui vous propose une soixantaine de recettes adaptées aux saisons, à votre appétit... et à votre imaginaire.*

*Au printemps, déjeunez comme une fée - donc léger - avec des recettes de salades, de potages, de légumes et de fruits de saison : par exemple d'appétissants petits rouleaux de courgette au chèvre frais des fées ou un succulent velouté de poireaux vert tendre au chapeau de lutin. Durant l'été, nourrissez-vous comme une sirène avec des recettes de la mer, tels que tartares et terrines de poissons, lotte ensorcelée aux crevettes et aux chanterelles. A l'automne, comme les elfes, cuisinez les viandes blanches et les produits de la forêt, en savourant un bon civet de lapin à la bière brune et à la moutarde accompagné d'une purée de petits pois aux champignons blancs des souterrains. ...*

*Et en hiver, mangez comme un ogre des plats en sauce, de la charcuterie et des viandes rouges, en dévorant un solide "irish stew"<sup>7</sup> des ogres roux d'Irlande, suivi d'une tarte tatin aux échalotes grises confites. Cet univers de gourmandises féeriques concocté par Jacques Bertinier vous invite à un voyage culinaire bien réel, savoureux et inattendu, illustré par les magnifiques aquarelles de Sandrine Gestin. »*

Pour terminer, les Editions Omnibus ont eu la bonne idée de rééditer « *Tout Maigret* ». Le fameux commissaire Maigret, Jules, Amédée, François pour les intimes, n'est pas "un flic de bureau", c'est un piéton de Paris. Il aime respirer la rue, jouir du coude à coude populaire des bistrotts, brasseries, restaurants à la cuisine savoureuse. Quartiers de prédilection : Montmartre-Pigalle, le Marais, les Halles, Bercy, et le XI<sup>e</sup> arrondissement de son domicile. Plats préférés : pot-au-feu, quiche lorraine, mouclade, bouillabaisse, cassoulet, coq au vin, ragoûts, choucroute, mais surtout le fricandeau à l'oseille et la blanquette de veau. Apprécie moins les sucreries. Boissons favorites : la bière et les petits vins de pays. Une enquête commencée avec un type de boisson se poursuit avec le même breuvage, calvados ou whisky. Chez lui, préfère les eaux-de-vie d'Alsace de sa belle-sœur, framboise, mirabelle ou prunelle. Toutes les enquêtes du célèbre commissaire sont agrémentées de bons petits plats dans des restaurants où il a ses habitudes en attendant de retrouver la cuisine du soir mitonnée par Madame. « *Jules, installe-toi vite, ça va refroidir.* » Et à partir de là, c'est le commissaire qui se met à table.

On voit par là que les recettes de cuisine liées aux croyances, aux rituels et à l'imagination ont été inventées afin d'épater les anthropologues qui en sont encore à se demander ce que tout cela signifie. Ils ne connaissent pas le plaisir.

---

<sup>7</sup> Ragoût de mouton ; plat traditionnel de l'Irlande.