

LES GOÛTS DU MATRIMOINE RELIGIEUX

Par Olivier BAUER

Chapitre paru dans Le patrimoine religieux du Québec. Éducation et transmission du sens, S. Lefebvre (dir.), (2009). Laval: Presses de l'Université Laval. 2009 : pages 109-122

Introduction

Il faut absolument valoriser la composante immatérielle du patrimoine religieux et y inscrire quelques saveurs. Car certaines manières de s'alimenter, certains repas, certaines nourritures et certains goûts, bien qu'ils soient souvent négligés et parfois méprisés, sont investis d'une valeur religieuse. À ce titre, ils font pleinement partie du patrimoine religieux et méritent donc l'intérêt de celles et ceux qui se donnent pour mission de le protéger, de le valoriser, de l'interpréter, de le transmettre, de le perpétuer et de le faire vivre¹.

Pour aborder ce thème, j'ai choisi la méthode de la réfutation. Je formulerai une hypothèse de départ, purement arbitraire, puis je la soumettrai à des tests, judicieusement choisis. Tant que l'hypothèse résistera à l'épreuve de la réalité, je la conserverai. Mais si elle se révèle incapable d'en rendre compte, je la déclarerai fautive et je devrai la corriger ou l'abandonner².

Une hypothèse de travail et six mises à l'épreuve.

J'énonce mon hypothèse de travail de la manière suivante : certaines manières de s'alimenter, certains repas, certaines nourritures, certains goûts ont une valeur religieuse et doivent donc être inscrits au patrimoine religieux du Québec.

Elle devra être révisée ou abandonnée : (1) si tous les patrimoines sont matériels; (2) s'il n'y a pas un patrimoine en plus du patrimoine; (3) si l'alimentation n'appartient pas au patrimoine; (4) si les religions ne sont pas concernées par l'immatériel; (5) si les religions ne s'occupent pas de la nourriture; (6) s'il n'existe pas de patrimoine religieux immatériel au Québec.

Tous les patrimoines sont-ils matériels?

Il est généralement admis qu'au patrimoine matériel – bâtiments, monuments, mobiliers, œuvres d'art, etc. – , il convient d'ajouter un patrimoine immatériel, que l'on appelle aussi patrimoine vivant ou culturel. Son existence est reconnue par l'Unesco, l'organisme de référence en matière de patrimoine, qui le définit ainsi.

¹ Partant du principe qu'il vaut mieux écrire intelligemment sur ce que nous connaissons qu'énoncer des bêtises ou des lieux communs sur des sujets que nous ne maîtrisons pas, nous traiterons essentiellement du rôle de la nourriture dans les traditions chrétiennes.

² Cette méthode s'avère particulièrement appropriée pour aborder les questions théologiques. En ouvrant à la critique chaque affirmation de foi, elle libère le théologien et le croyant. Car en même temps que quelques illusions, elle leur ôte la tâche impossible de prouver l'existence de Dieu. Au lieu de chercher à immuniser leur théologie et leur foi contre la critique, ils s'y ouvrent, s'y confrontent et vérifient si elles y résistent. Pour une description rigoureuse de l'application de cette méthode en théologie : Pierre PAROZ, *Foi et raison. La foi chrétienne aux prises avec le rationalisme critique* : Hans Albert et Gerhard Ebeling. Genève, Labor et Fides. 1985.

« On entend par “patrimoine culturel immatériel” les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire – ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés – que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, et leur procure un sentiment d’identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et la créativité humaine³ ».

Il n’est pas nécessaire d’ajouter d’autres références pour déclarer que mon hypothèse résiste au premier test : au patrimoine matériel, il est bel et bien nécessaire d’ajouter un patrimoine immatériel.

Y’a-t-il un matrimoine en plus du patrimoine?

Le patrimoine – qu’il soit mondial, national, communautaire ou personnel – est un concept bien établi. Le matrimoine reste à définir, surtout que le terme n’existe plus, excepté sous la forme très spécifique de l’adjectif « matrimonial ». Il peut cependant revendiquer une étymologie latine – *matrimonium*, *ii n.* au singulier « mariage » et au pluriel « femmes mariées »⁴ – et faire valoir qu’il a existé dans la langue française. « Apparu sous la forme de *matremoine* vers 1155, le mot désigne en ancien français les “biens maternels”. Le dictionnaire suit les traces de son destin à travers le français moyen jusqu’au français moderne : sous les formes de *matremoigne* (1362), *matrimoynes* (1367), *matrimoigne* (1380) et enfin *matrimoine* (1408), le mot prend rapidement un sens “dérivé”. Partant de sa définition première, “biens qui proviennent du côté de la mère” cité en 1367 pour *matrimoynes*, cet assemblage de racines latines (*mater*, *monium*) commence à désigner le “mariage”, sens que nous retrouvons aujourd’hui dans l’italien *matrimonio* ou l’anglais *matrimony*⁵ ».

En ce début du 21^e siècle, le « matrimoine » réapparaît pour désigner – et distinguer! – ce qui appartient aux femmes et, plus spécifiquement, ce qui provient des mères. La génétique en fournit le meilleur exemple : « chaque individu a reçu un *patrimoine* et un “matrimoine” *génétiques* définitifs⁶ ». Mais il est d’autres domaines où l’on rencontre un matrimoine, l’usage de ce faux néologisme indiquant le plus souvent une volonté polémique ou revendicatrice. Il permet notamment de redonner aux femmes, en particulier aux mères, la part qui leur revient dans la conservation et la transmission des biens; ainsi, la sociologue Anny Bloch considère la cuisine juive alsacienne comme « un matrimoine vivant, un art de faire transmis cahin-caha par nos mères et nos grands-mères⁷ ». Il permet aussi d’élargir la notion de patrimoine, en y incluant

³ UNESCO. *Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel* : article 2. La convention a été adoptée le 17 octobre 2003. Ratifiée par 30 États, elle est entrée en vigueur le 20 avril 2006. Disponible en ligne : <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540f.pdf> (site consulté le 16 février 2007). Il vaut la peine de souligner que l’Unesco reconnaît comme patrimoine immatériel celui d’une communauté, d’un groupe voire de quelques individus, tandis qu’il exige du patrimoine matériel « une valeur universelle exceptionnelle du point de vue de l’histoire, de l’art ou de la science » ou « une valeur universelle exceptionnelle du point de vue historique, esthétique, ethnologique ou anthropologique ». UNESCO. *Convention concernant la protection du patrimoine mondial culturel et naturel* : article 1. 16 novembre 1972. Disponible en ligne : <http://whc.unesco.org/fr/conventiontexte/> (site consulté le 17 janvier 2008).

⁴ *Matrimonium*, *ii n.* au singulier « mariage » et au pluriel « femmes mariées ». *Le Grand Gaffiot, Dictionnaire Latin Français. Nouvelle Edition*, sous la direction de F. GAFFIOT et P. FLOBERT. Paris, Hachette 2000, p. 954.

⁵ Ellen HERTZ, « Le matrimoine » : 153-168, dans M.-O. GONSETH, J. HAINARD et R. KAEHR (dir.), *Le musée cannibale*, Neuchâtel, Musée d’ethnographie. 2002 : p. 155.

⁶ ENCYCLOPAEDIA UNIVERSALIS, « Développement humain », <http://www.universalis-edu.com/corpus2.php?mots=matrimoine&start=&napp=&nref=F960141&optimode=> (site consulté le 10 avril 2007). À noter les guillemets qui relativisent le terme matrimoine.

⁷ Anny BLOCH, « Ce que nos mères et grand-mères nous ont transmis de la cuisine juive alsacienne » : <http://judaisme.sdv.fr/traditio/cook/gmere.htm> (site consulté le 9 novembre 2006). Je n’ai pas eu accès à l’article au complet.

par exemple les biens collectifs, inaliénables, indivis et d'usage temporaire des Touaregs du Sahara⁸ ou les mondes conceptuels jamais réalisés, mais devenus des réalités dans l'imaginaire et conservés dans la mémoire⁹. Il permet de changer le regard porté sur le patrimoine, en refusant qu'un « on » masculin et occidental s'approprie les collections ethnographiques au titre de patrimoine universel de l'homme¹⁰. Il permet même de dénoncer un complot féminin qui viserait à dépouiller les hommes de la part qui leur revient : « J'appelle Matrimoine tout ce qui dans le mariage relève normalement de la femme, comme ce qui tend de nos jours à passer de la part de lion en part de lionne (Lui)¹¹ ».

Il y a des risques à distinguer ainsi « ce qui vient du père » et « ce qui vient de la mère ». Qualifier de matrimoine le patrimoine immatériel pourrait renforcer des stéréotypes ridicules et dramatiques. Qu'on en juge plutôt ! Au patrimoine les biens matériels, tangibles, destinés à durer, ayant une valeur marchande. Au matrimoine les biens immatériels, éphémères, sans valeur marchande. Au masculin, ce qui s'entend et se voit, la vie intellectuelle, la technique, la science, l'autonomie, la vie publique, la civilisation et les médiations culturelle. Au féminin ce qui se mange, ce qui se sent et ce qui se touche, la vie sensorielle, l'esthétique, la dépendance, la gestion domestique et la relation fusionnelle, celle qui rapproche l'être humain des primitifs et des animaux¹². Il apparaîtrait donc pour le moins inopportun d'associer le matériel au patrimoine dans lequel on enfermerait les hommes et l'immatériel au matrimoine dans lequel on enfermerait les femmes.

Cependant, sans ignorer ni la stupidité ni les risques d'une telle perspective, « matrimonialiser » une partie du patrimoine paraît profitable. La reconnaissance d'un matrimoine, à côté du patrimoine, renouvelle le regard que l'on porte sur le patrimoine. Elle permet de reconnaître la valeur patrimoniale – ou matrimoniale – des biens, matériels ou immatériels, qui sont éphémères, qui n'ont pas de valeur marchande ni de propriétaire, qui évoluent constamment. Elle valorise le rôle essentiel que les femmes jouent dans la constitution du patrimoine et du matrimoine, dans leur conservation, dans leur interprétation et dans leur transmission.

Mon hypothèse résiste à cette troisième épreuve. En ajoutant quelque chose au patrimoine en changeant la perspective dans laquelle il est conçu, le matrimoine vient effectivement le compléter.

L'alimentation appartient-elle au matrimoine immatériel ?

L'alimentation relève tout à la fois du matériel et de l'immatériel¹³. Sont matériels les aliments eux-mêmes – il faut même les détruire pour en profiter et pour les apprécier –, les bâtiments – cuisines, fours publiques

⁸ Hélène CLAUDOT-HAWAD, « Nomades et État : l'impensé juridique », *Droit et Société*, 1990/15 : 229-242. Disponible en ligne : <http://www.reds.msh-paris.fr/publications/revue/html/ds015/ds015-08.htm> (site consulté le 10 avril 2007).

⁹ Michel CLIVAZ (2004), *Patrimoine virtuel & prospective ouverte*, thèse de doctorat soutenue le 8 mars 2004, Faculté d'architecture de l'Université de Genève. Disponible en ligne : <http://www.unige.ch/cyberdocuments/theses2004/ClivazM/meta.html> (site consulté le 20 mars 2007).

¹⁰ E. HERTZ, « Le matrimoine », *op. cit.*, p. 162.

¹¹ Hervé BAZIN, *Le Matrimoine*, Paris, Seuil, 1967.

¹² « Ce passage de la mère au père caractérise en outre une victoire de la vie de l'esprit sur la vie sensorielle, donc un progrès de la civilisation, car la maternité est attestée par le témoignage des sens, tandis que la paternité est une conjecture, est édifiée sur une déduction et sur un postulat ». Sigmund FREUD, *L'homme Moïse et la religion monothéiste*, Paris, Gallimard, 1986, p. 213. Pour une discussion de cette conception : Jacques ANDRE, « Introduction » : 9-18, dans Jacques ANDRE, Marianne BAUDIN, Bernard GOLSE et al. *La vie sensorielle. La clinique à l'épreuve des sens*, Paris, Presses Universitaires de France, 2002.

¹³ Sur les particularités du goût : Olivier BAUER, « Du beau, du bon... du bon Dieu » : <http://hdl.handle.net/1866/778> (site consulté le 20 avril 2007).

– et les instruments – fourneaux, casseroles, balances, ustensiles, livres de recettes, etc. – nécessaires à leur préparation, tout ce qui permet de les consommer – des locaux aux meubles en passant par la vaisselle, les verres et les couverts. Est immatériel, tout le savoir-faire que la cuisine requiert.

L'alimentation possède aussi plusieurs des caractéristiques associées au matrimoine : elle est éphémère, elle n'a pas forcément de valeur marchande – les repas sont plus souvent offerts que vendus –, ni de propriétaire – seuls quelques grands chefs prétendent breveter leurs recettes –, elle reste en constante évolution, etc.

En ajoutant que l'alimentation est traditionnellement l'affaire des femmes, que c'est à elles qu'échoit la responsabilité d'imaginer et de préparer les repas¹⁴, et que les recettes – de « grand-mère » – se transmettent de mère en fille, il est possible d'affirmer que mon hypothèse résiste à ce troisième test. L'alimentation appartient bel et bien au matrimoine immatériel¹⁵.

Les religions sont-elles concernées par l'immatériel?

Cette quatrième mise à l'épreuve est toute rhétorique, car la relation avec l'immatériel est la raison d'être des religions.

Si l'on considère une définition simple de la religion : « la religion en général et chaque religion en particulier est une voie de communication et de médiation, orientée dans ses principes et dans sa pratique vers la perception d'une réalité radicalement autre¹⁶ », on se rend compte qu'elle traite même d'une réalité triplement immatérielle : une communication – immatérielle – entre l'esprit humain – immatériels – et un dieu ou des dieux, un être suprême, une transcendance, l'absolu, la vérité, etc. – l'Immatériel par excellence.

Cependant, toutes les religions se perçoivent, se transmettent et s'expriment dans des artefacts religieux¹⁷ qui contribuent à faire de chacun le croyant qu'il est, parfois à le défaire! Certains sont matériels – des bâtiments, des objets, des textes, des personnes, des aliments, des parfums, etc. – et d'autres immatériels – des postures, des paroles, des musiques, etc. Il faut se souvenir qu'aucun d'entre eux n'est religieux par essence! Aucun bâtiment, aucun objet, aucune personne, aucune musique, aucun mot ni aucun goût ne peut porter matériellement ou transmettre *ipso facto* et *ex opere operato* cette réalité radicalement autre. Pour qu'un artefact puisse nourrir la relation avec la divinité – pour qu'un signifiant devienne un signifié –, il requiert toujours un cadre de référence – des savoirs théologiques et des pratiques religieuses – qui lui donne un – ou des – sens.

¹⁴ Une enquête effectuée dans la Communauté européenne en 1990 révèle que, selon leurs conjointes, les hommes ne consacraient à la cuisine que 29% du temps dévolus aux tâches domestiques : « Nature des tâches domestiques effectuées par les hommes qui "font quelque chose à la maison", d'après leurs conjointes » Eurobaromètre 34 : *Modes de vie dans la Communauté Européenne*, Rapport, décembre 2001, cité par <http://www.helsinki.fi/science/xantippa/wef/weftext/wef224.html> (site consulté le 27 mars 2007).

¹⁵ La cuisine permet d'éviter au moins un préjugés dont peuvent souffrir les femmes, puisqu'elle est l'œuvre « d'une femme qui agit raisonnablement ». E. HERTZ, « Le matrimoine », *idem.*, p. 158-159.

¹⁶ Jean-Claude BASSET et Pierre GISEL, « Religion et religions », dans Pierre GISEL (dir.) *Encyclopédie du protestantisme*, Genève, Labor et Fides, 1995 : p. 1295.

¹⁷ « On peut définir l'artefact comme tout produit "fait de mains humaines", ce qui comprend un large éventail d'œuvres allant du Livre de la Bible à la *Madone à l'enfant* de Giotto, en passant par le Musée des Offices qui renferme cette dernière ». Marcel VIAU, *L'univers esthétique de la théologie pratique*. Montréal, Médiaspaul, 2002 : p. 8.

Notre hypothèse résiste donc à cette quatrième mise à l'épreuve, pour autant qu'elle soit légèrement amendée. Les religions sont bien concernées par l'immatériel, mais elles le médiatisent dans des artefacts qui sont tout autant matériels qu'immatériels.

Les religions s'occupent-elle aussi de nourriture ?

La nourriture pourrait sembler un sujet trop futile ou trop profane pour que les religions s'y intéressent¹⁸. Pourtant, elles s'occupent de ce qui se mange parce qu'elles y lisent une valeur symbolique. Elles font de la nourriture une expression de la relation qu'un être humain peut établir avec son dieu.

Mais il ne suffit pas que l'on consomme une nourriture – ou que l'on s'en abtienne – pour devenir le croyant qu'un dieu veut que l'on soit¹⁹. Il en va de l'alimentation comme de tous les artefacts, elle n'échappe pas à la nécessité d'un cadre interprétatif. Pour qu'elle puisse porter et transmettre une transcendance, elle nécessite une interprétation théologique. Ainsi, un morceau de pain prend un sens différent s'il est mangé le matin dans une cuisine, distribué dans une soupe populaire ou partagé au cours d'une célébration²⁰.

Pour approfondir la relation qu'entretiennent religion et nourriture, il se révèle utile d'observer successivement quatre types de pratiques alimentaires : quotidiennes, liturgiques, rituelles et sociales.

Nourritures quotidiennes

Les religions influencent les pratiques alimentaires de tous les jours²¹. Il n'est pas possible de rappeler ici toutes les règles alimentaires de toutes les religions. Nous ne ferons que signaler quelques principes²².

Certains aliments sont interdits de manière absolue : *kasheroute* chez les juifs – reprise presque intégralement par les Adventistes du Septième Jour –, nourriture *ballal* pour les musulmans, régime végétarien chez les brahmanes hindous. D'autres nourritures sont proscrites ou réglementées à certaines périodes de l'année : les catholiques et les orthodoxes « font maigre²³ » durant le carême – ils doivent « s'abstenir de manger de

¹⁸ Après tout, c'est Jésus lui-même qui déclare : « Ne savez-vous pas que tout ce qui pénètre dans la bouche passe dans le ventre, puis est rejeté dans la fosse? » (évangile de Matthieu 15 : 17).

¹⁹ Nous pensons par exemple au principe « What Would Jesus Eat? » que prônent certaines Églises évangéliques états-uniennes ou à la théologie du *fenua*, élaborée par les chrétiens de Polynésie. Le *fenua* y désigne terre et l'océan que Dieu a donné aux Polynésiens pour qu'ils puissent vivre, et c'est en mangeant les nourritures que produit leur *fenua*, que les Polynésiens peuvent réaliser se rapprocher de Dieu. Sur la théologie du *fenua* : Joël Here HOIORE, Alain REY et Kä MANA, *La théologie de la terre dans les Églises du Pacifique*, Yaoundé, Éditions Sherpa, 2001.

²⁰ Il faut rester prudent avant de décider quelle pratique donne au pain une valeur religieuse : qu'un prêtre élève une hostie lors de l'eucharistie ne suffit pas – en tous les cas pas pour tout le monde – à la changer en corps du Christ. Mais donner du pain à un démuné peut être un geste liturgique et le déjeuner une occasion de remercier Dieu.

²¹ Il est évident que la religion ne suffit pas à déterminer les choix alimentaires. D'autres facteurs interviennent : le climat, la culture, la classe sociale, le sexe, l'âge, le revenu, le goût personnel, etc. Thelma BARER-STEIN, *You Eat What You Are. A Study of Ethnic Food Traditions*, Toronto, Culture Concept Inc. 1991 (1980¹). Référence fournie par la nutritionniste Marielle LEDOUX.

²² Pour un regard rapide mais général sur les interdits alimentaires en judaïsme, christianisme, islam et hindouisme : Olivier ASSOULY, *Les Nourritures divines. Essai sur les interdits alimentaires*, Actes Sud, 2002.

²³ « Maigre : Aliment permis pendant le carême et les jours d'abstinence. Dans l'Église primitive, seuls les aliments végétaux, ou d'origine végétale, étaient permis aux fidèles. Peu à peu, l'Église a fléchi sa rigueur primitive et a autorisé le beurre, les œufs, puis la chair des animaux à sang froid comme les poissons, puis certains gibiers aquatiques considérés comme étant de sang froid, comme les souchet, pilet, macreuse, poule d'eau, foulque, sarcelle, râle d'eau, courlis, héron, barge, chevalier, cul blanc. » Prosper MONTAGNE, *Larousse gastronomique*, Paris, Librairie Larousse, 1938, p. 660.

la viande et jeûner aux jours fixés par l'Église²⁴ »; les musulmans ne mangent pas entre le lever et le coucher du soleil durant le mois du ramadan. Certaines religions réglementent la manière de préparer la nourriture – voire les prescriptions relatives à l'abattage rituel selon les normes juives ou musulmanes, ou à l'interdiction juive de mélanger produit carné et produit laitier –, d'autres sélectionnent les convives avec lesquels il est permis de manger – ainsi un brahmane ne partage pas la table d'un intouchable. Enfin les prescriptions religieuses concernent aussi l'éthique alimentaire. Elles exigent notamment une juste répartition des nourritures.

Nourritures liturgiques

Certaines nourritures reçoivent une valeur particulière parce qu'elles sont utilisées au cours d'une célébration. Ainsi les chrétiens font d'un repas – très symbolique, c'est-à-dire peu consistant – un moment important ou essentiel de leurs célébrations. Ils mangent du pain – ou de l'hostie ou d'autres aliments : mil, noix de coco, etc. – et boivent du vin – du jus de raisin, de l'eau de coco, etc. – en mémoire de la mort et de la résurrection de Jésus Christ. Les juifs partagent à l'occasion de Pessah, le repas du Seder – le pain azyme, les herbes vertes, l'eau salée, les herbes amères, le mélange qui rappelle le mortier, l'agneau et l'œuf dur, tous symboles d'une réalité de l'esclavage en Égypte – pour rappeler l'Exode loin du pharaon.

Nourritures rituelles

Certaines nourritures ne reçoivent de valeur religieuse que dans des cas très particuliers. C'est par exemple le cas du chocolat. La plupart du temps et pour la plupart des gens, il n'est qu'un aliment délicieux. Mais consommé à l'occasion de Pâques, sous forme d'un lapin ou d'un œuf, il prend un sens particulier. Mais cet usage rituel ne suffit pas encore à en faire un artefact religieux. Pour que le signifiant signifie Pâques, il faut qu'il s'accompagne d'une interprétation théologique qui associe le goût amer du chocolat à la mort de Jésus et le goût sucré à sa résurrection...

Le lien entre Pâques et le chocolat, on s'en doute, n'a rien d'automatique, ni de normatif. Aucun rite n'appelle aucune nourriture. Les pratiques rituelles changent d'une culture à l'autre et les nourritures qui leur sont associées aussi. Ainsi, la dinde est associée à l'Action de Grâce en Amérique du Nord, tandis qu'en Europe, c'est plutôt un repas de Noël²⁵... une fête qui a le goût de l'oie chez les Malgaches. Ainsi, la galette des rois est indissociable de l'Épiphanie en France, alors qu'elle est rare au Québec, et qu'elle est servie pour Mardi Gras à la Nouvelle-Orléans. Enfin, certaines nourritures n'ont de valeur rituelle que dans une société particulière. Ainsi les Suisses mangent des tartes aux pruneaux le jour du Jeûne fédéral – journée officielle de repentance et de reconnaissance – le 3^e dimanche de septembre. À cela trois raisons : c'est une nourriture peu onéreuse – l'argent économisé permet de soutenir des projets d'entraide –, une nourriture de saison – elle respecte le rythme de la nature, créée par Dieu –, enfin une nourriture qui se conserve – préparée le samedi soir, mangée le dimanche à midi, elle donne aux cuisinières l'occasion de participer à la célébration dominicale.

²⁴ CONFERENCE DES EVEQUES CATHOLIQUES DU CANADA, *Compendium du Catéchisme de l'Église catholique*, Ottawa, Éditions de la CECC, 2005 : p. 120. Sur les règles du jeûne dans l'Église catholique : *Code de droit canonique*, sous l'autorité du pape JEAN-PAUL II, promulgué à Rome le 25 janvier 1983, canons 1250-1252. Disponible en ligne sur le site Internet du Saint-Siège : <http://www.vatican.va/archive/FRA0037/_P4L.HTM> (site consulté le 10 avril 2007). Le catholicisme et l'orthodoxie alternent donc les jours de privation et d'abondance – le Mercredi des Cendres succédant au Mardi Gras –, tandis que le protestantisme prône la tempérance tout au long de l'année, comme si la suppression du jeûne obligatoire lui avait fait, dans le même mouvement, refuser les excès. Sur le protestantisme et la nourriture : Olivier BAUER, « Même un protestant peut prendre du plaisir à table » : <http://hdl.handle.net/1866/790> (site consulté le 1er mai 2007).

²⁵ Sur la dinde de Noël : Alphonse DAUDET, « Les trois messes basses » in *Lettres de mon moulin*, Paris, Livre de Poche, 1999.

Nourritures sociales

Il faut mettre en évidence une dernière catégorie de nourritures religieuses, celles qui sont partagées dans des repas communautaires que les institutions religieuses organisent pour rassembler leurs communautés, pour marquer des événements et pour exercer la solidarité. Elles y servent le plus souvent des nourritures banales – café, thé et pâtisseries, vin et cacahuètes, repas « à la fortune du pot » – parfois des nourritures de fêtes, c'est-à-dire de meilleure qualité ou – et! – en plus grande quantité. En soi, ces nourritures n'ont rien de religieux, mais elles sont un temps fort dans la vie des Églises et des paroisses²⁶. En Polynésie française, les Églises chrétiennes soulignent chaque événement par un *tamaaraa*, un grand banquet préparé par et pour la communauté. À l'inverse, certaines communautés organisent des repas « allégés », où l'argent économisé permet de financer des projets d'entraide.

Nourritures quotidiennes, liturgiques, rituelles et communautaires... N'en servons plus! Mon hypothèse n'éprouve aucun mal à résister à cette cinquième mise à l'épreuve. Il est évident que les religions s'occupent aussi de nourriture.

Existe-t-il un matrimoine religieux immatériel au Québec?

C'est probablement là que le lecteur commence à se réjouir : enfin l'auteur aborde le thème qui l'intéresse. Mais, c'est là qu'il risque d'être déçu! Une mince connaissance du Québec – je n'y suis installé que depuis juillet 2006 – m'empêche de présenter un inventaire exhaustif et bien organisé des goûts qui appartiennent au matrimoine religieux du Québec.

Mais la méthode de travail tient compte de ce handicap. Il n'est pas nécessaire de nommer tous les aliments qui pourraient ou devraient faire partie du matrimoine religieux du Québec. Il suffit d'en trouver un seul pour pouvoir déclarer fièrement que mon hypothèse résiste à cette sixième mise à l'épreuve.

Je peux cependant aller tout de même un peu plus loin et signaler au moins quelques nourritures. Je les ai surtout choisies dans le christianisme. Un tel privilège ne me semble pas illégitime, tant cette religion a, dans sa version catholique, inspiré la culture québécoise et tant elle l'imprègne encore. Mais cette influence, aussi incontestable soit-elle, ne doit pas conduire à négliger le rôle des autres confessions chrétiennes – je parlerai des protestants –, des autres religions – j'évoquerai le judaïsme – et ne pas nous faire oublier les spiritualités autochtones – malheureusement je suis encore incapables d'en dire quelque chose de pertinent.

Modestement, en sachant toutes les recherches qu'il faudrait mener²⁷, il est possible de citer quelques aliments qui doivent être inscrits au matrimoine religieux du Québec.

²⁶ Ainsi, dans une école américaine, des élèves de 7 ans sont priés d'emmener un symbole de leur foi. Le lendemain, un premier enfant déclare qu'il est juif et montre une étoile de David. Une deuxième explique qu'elle est catholique et montre un crucifix. Vient le tour d'un troisième qui déclare : "My name is Fred. I go to Grace Church. I am Protestant, and this is a casserole". Sack ajoute : "For Fred – and for many whitebread Protestants like him – church is about food. For all the Freds and for all their casseroles, thanks be to God." Daniel SACK, *Whitebread Protestants*, Saint-Martin Press, New York 2000, p. 7.

²⁷ Pour rendre compte fidèlement de la seule réalité du christianisme, il faudrait en outre tenir compte des variables culturelles. Car les goûts du matrimoine catholique varient selon les régions du Québec; les matrimoines catholiques italien, irlandais, haïtien, chilien ou vietnamien n'incluent pas exactement les mêmes goûts que le matrimoine catholique québécois. Et les aliments inscrits au matrimoine protestant du Québec francophone ne sont certainement pas identiques à ceux qui figurent dans le matrimoine protestant du Québec anglophone.

Carême

Symboliquement, il faut commencer par inscrire au matrimoine religieux du Québec une assiette vide, un manque de goût, le jeûne²⁸. Car l'Église catholique a imposé au Québécois une relation ambiguë à la nourriture, excessivement légaliste et parfois obsessionnelle, comme s'en souvient Benoît Lacroix.

« À Saint-Michel, durant quarante jours, du mercredi des Cendres au Samedi saint à midi, c'est carême! C'est-à-dire? Tous les jours, exceptés les dimanches, sont des jours de jeûne d'obligation. Tous les vendredis et samedis ainsi que le mercredi des Cendres et le mercredi des Quatre-Temps sont des jours d'abstinence à tous les repas. Les lundis, mardis, mercredis, excepté ceux mentionnés ci-dessus, et jeudis, il est permis de faire usage de viande au repas principal [...] L'obligation du jeûne est impérative, parfois obsessionnelle. Quoi faire? Comment faire? Quand le faire? Pauvres habitants! Le conformisme les menace. À ceux, à celles qui peuvent, c'est-à-dire qui doivent jeûner *sub gravi*, sous peine de péché, l'usage, depuis au moins 1879, est de prendre deux onces de nourriture le matin, huit onces le soir. On peut suivre cet usage, mais non toutefois y voir un précepte. Mais s'il y a impossibilité de s'y conformer à la lettre, il ne faut pas en conclure qu'on est exempté du jeûne. Ce qui est nécessaire, c'est de faire un seul repas complet; de prendre, le matin et le soir, notablement moins de nourriture qu'on en prend ordinairement²⁹ ».

Hostie

La transition par l'hostie – nourriture légère et sans beaucoup de goût – me paraît tout indiquée pour ne pas surcharger brutalement des estomacs laissés vides par le carême. L'hostie est évidemment une nourriture liturgique. Mais, elle est devenue – par quels tours et détours, je l'ignore encore? – une nourriture quotidienne au Québec. C'est le seul pays – ou tout au moins un des rares pays – où retailles et ronds d'hosties sont vendus dans les magasins. Hors de la messe, il existe un « marché de l'hostie », dont profitent quelques entreprises de confiserie³⁰. Cet usage quotidien et profane de l'hostie semble emblématique du rapport compliqué que certains Québécois entretiennent avec la tradition catholique, entre rejet et fascination, dans un processus de réappropriation.

Vin

Après l'hostie, il faut – forcément – du vin, probablement, la nourriture la plus religieuse au monde³¹. Il y a au moins trois raisons de l'inscrire au matrimoine religieux du Québec. Il est une nourriture liturgique, utilisée tant en judaïsme – au moment de la bénédiction du *kiddouch* – que dans les Églises – au cours de la célébration de la communion. Mais il est aussi une boisson dont on se méfie, à l'instar de l'islam qui l'interdit.

Il témoigne aussi, comme le relève Nive Voisine, de ce qui a pu séparer et rapprocher les confessions chrétiennes dans Québec du 19^e s. À l'époque, les protestants militaient pour une prohibition totale de l'alcool tandis que les catholiques – à la morale moins rigide? – préféraient adapter le règlement des sociétés de tempérance aux circonstances : « l'alcool est permis comme remède (même contre le froid au

²⁸ Et il convient de lui adjoindre les artefacts immatériels – comme les recettes – et matériels – en particulier les balances – qui permettent de nourrir une famille tout en respectant les règles fixées par les évêques du Québec.

²⁹ Benoît LACROIX, *La foi de ma mère, la religion de mon père*, Saint-Laurent, Bellarmin, 2002, p. 80 et 81. Sur la pratique du carême au Québec dans les années 60 : Michèle JUNEAU, « La fin des vendredis maigres : entretien radiophonique avec l'abbé Ulysse Desrosiers », *Présent 2^e édition nationale*, Radio Canada, 26 juillet 1966. Disponible en ligne : http://archives.cbc.ca/IDC-0-10-1448-9514-10/index_souvenirs/vie_societe/fin_abstinence (site consulté le 12 mars 2007).

³⁰ À propos de la fabrication des retailles d'hostie : Marie-Josée TAILLEFER et Denis GAGNE, « Les retailles d'hostie » *L'épicerie*, Radio-Canada. Disponible en ligne : http://www.radio-canada.ca/actualite/v2/lepicerie/niveau2_5435.shtml# (site consulté le 19 mars 2007).

³¹ Pour s'en convaincre : Jean-Robert PITTE, *Le vin et le divin*, Paris, Fayard 2004.

travail ou aux chantiers?), la petite tempérance permet l'usage du vin et de la bière³² ». Mais catholiques et protestants se sont retrouvés dans la lutte contre les méfaits de l'alcoolisme. Et les protestants – « chapeau bas, en silence » - ont regardé les parades de tempérance, en contribuant « à l'embellissement de la fête ». Cette attitude leur vaut d'ailleurs un éloge un peu équivoque de Monseigneur Bourget en 1842 : « À la vérité, cette société [de tempérance] a originé chez nos frères séparés. Cette circonstance ne prouve rien contre elle; mais montre seulement que ces frères séparés de nous ont leur zèle pour le renouvellement des mœurs et la régénération des peuples³³ ».

Bagel, tourtière, beignes, bonbons à la patate et épluchettes de blé d'Inde

J'aimerais enfin inscrire au matrimoine religieux du Québec trois autres aliments sans pouvoir en apporter de véritables justifications. Il s'agit encore pour moi d'intuitions, mais j'ai la très nette l'impression qu'elles s'imposent comme des évidences.

1. Le *bagel* doit y figurer, ne serait-ce que pour rappeler que le judaïsme fait bien partie du paysage religieux du Québec. Il en est même devenu un élément fondamental, permettant à Montréal de rivaliser avec New York, au moins quant à la fabrication du *bagel*. Mais, il se pourrait qu'il y ait, dans le *bagel*, plus qu'une préférence ou un savoir-faire. Pour Pierre Ancil, « le *bagel* se rattache d'abord à une conception du divin, et, à son image, il en reflète l'infinitude, n'ayant ni début, ni fin, ni endos ni envers³⁴ ».
2. Lorsque j'ai cherché à savoir quels étaient les menus québécois servis à Noël, mes interlocuteurs ont souvent – presque toujours! – évoqué la tourtière, les beignes et les bonbons à la patate. Elles n'ont bien sûr rien à voir avec le récit biblique de la Nativité. Mais, elles se sont imposées comme des nourritures rituelles. Elles sont devenues des artefacts religieux du christianisme québécois.
3. Et je terminerai par les épluchettes de blé d'Inde que j'ai pu partager après un culte de la paroisse presbytérienne francophone Saint-Luc à Montréal. Je ne sais pas pourquoi cette nourriture avait été servie ce jour-là. Mais je peux dire ce qu'elle a évoqué en moi. En la mangeant, debout, à la main, dans le jardin derrière l'église, je savais que j'étais en Amérique du Nord, j'apprenais ce que le Québec doit aux autochtones, je prenais le temps de connaître les membres de la communauté, je partageais une même nourriture avec mes frères et sœurs en Christ, je redécouvrais la simplicité et la qualité de la vie chrétienne. Ce dimanche-là, l'épluchette de blé d'Inde a contribué à faire de moi le chrétien que je suis aujourd'hui.

³² Nive VOISINE « Mouvements de tempérance et religion populaire » : 67-78, dans *Religion populaire religions de clers?*, Benoît LACROIX et Jean SIMARD (dir.). Québec, Institut québécois de recherche sur la culture populaire, Culture populaire no 2, 1979, p. 75.

³³ Cité par Nive VOISINE, « Mouvements de tempérance et religion populaire », *idem*, p. 72.

³⁴ Pierre ANCTIL, *Tur Malka. Flânerie sur les cimes de l'histoire juive montréalaise*, Sillery, Septentrion, 1997, p. 165. Référence fournie par Sharon GUBBAÏ-HELPER.