



Robert Castellana

"Les nourritures de l'Identité. Commensalité et pratiques culinaires festives dans les Alpes de Méditerranée"

Techniques et Cultures, n° 31-32, *Dynamique des pratiques alimentaires*, France, janv.-Dec. 1998. ISBN 2-7351-0832-5

Abstract Les habitudes alimentaires possèdent une dimension patrimoniale et identitaire. L'objet de cet article est de s'interroger sur leur impact, dans les phénomènes, souvent simultanés, d'évolution et de conservatisme en matière de cuisines traditionnelles. Nous nous sommes attachés pour cela à une mise en parallèle des traditions culinaires de deux régions méditerranéennes voisines, et pourtant fortement différenciées, la Provence française et la Ligurie italienne. Cette étude relativise la dimension identitaire des pratiques culinaires, dans leur dimension festive. C'est plutôt cette dimension festive, et non point la nature identitaire prêtée aux nourritures, qui semble jouer un rôle conservateur en matière d'habitudes alimentaires. La dimension identitaire des cuisines apparaît au contraire comme un facteur d'échange et de communication.

Une civilisation définit son identité par l'intimité de ses pratiques alimentaires, par la communion dans les saveurs d'un terroir et la convivialité "eucharistique" du partage des nourritures. Mais les manières de table sont aussi le lieu des échanges et des rituels de l'hospitalité. Elles s'ouvrent aux influences les plus diverses, parfums exotiques, épices, condiments ou aromates... A côté d'une dimension "conservatrice" et identitaire, les habitudes alimentaires évoluent. Le commerce des nourritures met en contact les peuples les plus éloignés. Depuis une haute antiquité un véritable "marché commun" des goûts et des odeurs constitue la toile de fond des échanges culturels et économiques.

Les paysages, l'architecture, les traditions, la langue, les costumes et les coutumes... participent à des titres divers au sentiment d'appartenance à une communauté, à un pays ou un "terroir". Dans ce cocktail hétéroclite émerge un fil conducteur. Le langage des odeurs et des saveurs, qui régit l'intimité de nos comportements est le dénominateur commun qui donne une unité et un sens à ce tableau disparate et permet d'en saisir la dynamique évolutive. Le monde traditionnel était bien plus "parfumé" que notre univers aseptisé. Cette disparition de la dimension olfactive et gustative de notre environnement participerait-elle de l'angoisse identitaire qui saisit nos civilisations?

Au travers d'une quête menée dans des régions de Méditerranée où les parfums et les arômes ont tenu jusqu'à nos jours une place importante, nous voudrions nous interroger sur cette dimension identitaire des comportements alimentaires. Elle constitue l'un des lieux privilégiés où peut se mesurer l'impact de la modernité sur l'évolution des sociétés traditionnelles. Aliments de la fête, nourritures de l'exotisme et de l'altérité..., les témoignages et les pratiques recueillis dans nos recherches se rejoignent et s'ordonnent. Ils esquissent une "géographie olfactive" du terroir, et au delà permettent d'appréhender les capacités d'adaptation des cultures et des civilisations aux enjeux identitaires de la modernité.

Key-words

- Alimentation, Fêtes culinaires, Provence, Ligurie, Identité
- Aliments festifs, Pain, Vin, Cochon, Poisson, Hosties, Saint-Sébastien, Saint-Vincent, Saint-Marc, Sagre

LES NOURRITURES DE L'IDENTITÉ: COMMENSALITÉ & PRATIQUES CULINAIRES FESTIVES DANS LES ALPES DE MÉDITERRANÉE

Les cuisines possèdent une dimension patrimoniale; voire même identitaire, dans la mesure où les revendications des appartenances se réfèrent souvent à l'intimité des pratiques alimentaires, ou aux saveurs d'un terroir. L'exemple de la cuisine française en est une illustration bien connue. Elle est loin d'être la seule¹. Est-il exagéré de supposer que ce paramètre identitaire puisse tenir un rôle essentiel dans les processus de maintien ou d'évolution des pratiques culinaires?

C'est ce que nous nous proposons d'examiner ici, à l'occasion d'une comparaison portant sur les cuisines traditionnelles de deux régions voisines, mais relevant d'ensembles nationaux différents, la Provence française et la Ligurie italienne. Cette nature identitaire des cuisines s'exprime plus particulièrement à l'occasion de la fête. Le registre culinaire y occupe, ici comme ailleurs, une place de premier plan.

L'évolution des pratiques culinaires & la dimension identitaire des cuisines

Les nourritures de la fête sont-elles pour autant des nourritures de l'identité? La question se pose notamment à propos de ces quelques aliments omniprésents dans le folklore festif, que sont le pain, le vin, le cochon et le poisson. Tous font en effet l'objet d'interdits ou de prescriptions à caractère religieux, communs, à des titres différents, aux Musulmans, aux Juifs et aux Chrétiens.

En d'autres termes, les nourritures festives combinerait-elles, sur un mode identitaire, les références à l'ethnique et au religieux? Ces références ne sont pas sans soulever quelques problèmes. Elles "alimentent" même parfois un discours xénophobe, ou raciste, discours réducteur, qui met en avant et exalte les différences. De telles manipulations des ressources symboliques, entrent ici en contradiction avec une autre dimension des faits culinaires, qui plaide en faveur de l'emprunt, et de l'importance de l'innovation dans le domaine des habitudes alimentaires.

Autant de questions et de problèmes, qui consistent à essayer de comprendre comment s'articulent l'universalisme du religieux, et le caractère discriminatoire des pratiques culinaires, le conservatisme des cuisines et le dynamisme de leur évolution...

1) Les nourritures de la fête.

Une fête se caractérise par un aliment, nous rappellent les folkloristes au travers de multiples exemples². Si l'on prend en compte ce riche répertoire des nourritures festives, on ne peut qu'être frappé par la place prééminente qu'y occupent quelques aliments privilégiés; que ce soit dans les fêtes traditionnelles de ces régions, ou bien au-delà, puisque ces aliments festifs, le cochon, le poisson, le pain et le vin pour l'essentiel, apparaissent à bien des égards comme des aliments "totémiques" qui se retrouvent dans les trois grandes religions du monde méditerranéen.

Deux de ces représentants emblématiques des nourritures de la fête, le pain et le vin, se sont particulièrement bien conservés dans les traditions provençales et ligures. L'office du vin, la danse de la souche, les hosties de la Saint-Sébastien et les pains rituels des fêtes patronales et des Confréries, en constituent les temps forts. Faut-il voir dans ce conservatisme une conséquence de la signification identitaire que l'on peut-être tenté de leur attribuer, à la suite de la place qu'ils occupent dans la mystique chrétienne de l'Eucharistie? Ou autrement dit, le pain et le vin de la fête auraient-ils pour fonction de signifier une identité chrétienne?

L'office du vin

Dans de nombreuses régions de Provence, terre de tradition viticole, on célèbre rituellement le vin dans le cadre de cérémonies aux connotations plutôt carnavalesques. Elles se tiennent parfois même dans l'église, comme l'office du vin de Boulbon. Réservé aux hommes, y compris les jeunes garçons, il consiste en une "dégustation" qui se tient à l'intérieur des lieux saints, en la présence et participation du prêtre.

¹ On renverra aux nombreuses interventions à ce colloque où la dimension identitaire des cuisines se manifeste sur des modes très différents: les cuisines traditionnelles des Masaï du Tchad, celles plus modernes des fast-food de Singapour, le statut du poisson en Europe ou les cuisines des Juifs Tunisiens émigrés en Israël. Sur ce dernier point on consultera aussi le très intéressant article de BAHLOUL, J., "Nourritures de l'altérité: le double langage des juifs algériens en France", *Annales Économies, Sociétés, Civilisations*; France, 1983; VOL. 38; NO. 2; pp. 325-340. Il propose une intéressante distinction entre les nourritures de l'identité et celles de l'altérité.

² On s'est reporté essentiellement au manuel de folklore de VAN GENNEP, pour établir le cadre général des usages festifs culinaires, avec de nombreux détails sur la Provence. Les fêtes religieuses de La Provence et de la Ligurie font par ailleurs l'objet de plusieurs ouvrages, plus ou moins exhaustifs: SEIGNOLLE, CANESTRIER, GIARDELLI, CLEBERT et SCHMUCKHER. pour les descriptions qui suivent, nous renvoyons aux index de ces ouvrages, sauf pour les informations relevant d'autres sources, indiquées en notes.

Saint Marc et Saint Vincent se partagent la dévotion des confréries de vigneron provençaux³. Les caractères généraux de ces fêtes, dont le cœur était la Saint-Vincent, à la fin janvier, apparaissent déjà dans la description que donne Giberti, à Bonnieux au XVIII^e siècle:

"Fête des fassailles [...] jour auquel on reçoit le Viguiier [...] avec sa fassaille allumée, sous peine d'avoir la pagelle, qui est une poêle à frire dont on donne sur le cul aux contrevenants [...] Les fassailles, [précise l'auteur, sont des] sortes de torches [...] garnies de morceaux de bois résineux, comme le pin, le sapin" ⁴.

Cette intronisation carnavalesque du Viguiier donnait aussi lieu à une procession qu'accompagnaient deux compagnies de "bravadeurs", alors nommés mousquetaires ou fusiliers. La description de cette fête est complétée par celle de la Saint-Marc de Villeneuve-lès-Avignons, elle aussi célébrée depuis le moyen âge:

"Une vieille coutume [...] veut que dès que la vigne pousse on arrache le plus beau cep du pays et qu'on le porte à l'église où il reçoit la bénédiction du curé [...] La souche est enguirlandée de rubans et de fleurs et un jeune paysan [...] la porte sur l'épaule... De temps en temps la procession s'arrête et l'on danse la Danse de la Souche [...] Le soir venu la souche est brûlée dans un immense feu de joie." ⁵.

Les mises en scène contemporaines de ces fêtes permettent d'en compléter le tableau. Les processions se composaient ainsi, selon les lieux, de deux charrettes, portant l'une un homme à cheval sur un tonneau et l'autre un fagot destiné au feu de joie, accompagné des "fassailles", et de danses et de chants. La statue du saint portait parfois à la main des grappes de la dernière vendange, ou un "chapeau" fait d'une couronne de rameaux de vignes et de cognassier, que "l'Abbé", roi des vigneron, suspendait à la façade de sa maison. La danse de la souche s'accompagnait de jeux comme le "plante-vigne", consistant en un simulacre de mise en terre de la souche le long d'un cordeau. Des distributions de pain béni, les "navettes" constituaient enfin l'incontournable aliment de la fête⁶.

Ces fêtes aux connotations carnavalesques et paillardes, voire païennes, coïncident curieusement avec les célébrations processionnelles de l'hostie, qui se tiennent pour l'essentiel à l'occasion de la Saint-Sébastien.

Le pain et la fête.

Les processions de l'arbre aux hosties se rattachent à l'ancienne coutume du *Confuoco* médiéval, hommage d'un arbre de laurier porté par les communautés au seigneur qui y mettait le feu. Dolceacqua et Camporosso, deux villages ligures situés de part et d'autre de l'ancienne frontière génoise, en perpétuent la tradition. Elle met en scène un laurier décoré de centaines d'hosties multicolores, portant l'effigie de saint Sébastien, distribuées aux participants au terme du cortège.

Le village provençal des Arcs connaît une procession similaire, précédée de la traditionnelle "bravade" et accompagnée d'un groupe d'enfants costumés en archers, qui tirent sur la statue du saint, liée à une branche d'amandier. Cette branche doit fleurir au jour de la cérémonie. On commémore ici non point l'Eucharistie, mais l'épidémie de peste du XVI^e siècle, même si, lors de la messe qui suit, on distribue aussi les hosties décorées de l'effigie du saint, appelées ici les "néoules".

En marge de ces riches usages festifs des hosties, il faut encore mentionner les classiques *coubaites*, une sorte de sandwich composé de deux hosties et fourré de sucreries, qui est un gâteau bien connu de la pâtisserie ligure⁷.

³ C'est par suite d'un jeu de mot sur son nom et à cause de la date de sa fête, qui est le jour de la taille des sarments était en Provence et au-delà le saint patron des vigneron, que saint Vincent occupait cette fonction qu'il partageait avec Saint Marc, pour des raisons analogues. Les dictons associaient ainsi le beau temps du 22 janvier à une promesse de bonnes vendanges: "A la Saint-Vincent le vin monte au sarment; Saint-Vincent clair et beau mets du vin au tonneau; Prends garde au jour de Saint-Vincent car si ce jour tu vois et sens que le soleil est clair et beau nous aurons plus de vin que d'eau", etc. De nos jours ces fêtes, comme beaucoup d'autres se tiennent plutôt en été.

⁴BAILLY, R., BONTEMPELLI, G., *Confréries vigneronnes et ordres bachiques en Provence*, Aix-en-Provence, Edisud, 1988

⁵ Description rapportée par AUBANEL en 1870, in CLEBERT, J.P., *Les fêtes en Provence*, Avignon, Aubanel, 1982: 82

⁶ Pour Apt, Pertuis, Carpentras, Maillane, Barbentane & Villelaure, voir CLEBERT 1982 & BAILLY 1988, *op. cit.*

⁷ On s'étonnera peut-être de ces usages festifs, voire culinaires, des nourritures sacrées. Ils trouvent pourtant leurs racines dans la liturgie, avec la coutume des Eulogies, la distribution du pain béni, réservée à la fin de la messe à ceux qui ne communiaient pas. L'usage domestique de bénir le pain par un signe de croix s'y rattache. Les sources anciennes attestent aussi d'un "pain calendaire", offert à l'église à Noël, d'un "pain conjuré", un pain d'orge qui servait à rendre le "jugement de Dieu", et de bien d'autres usages liés à des saints du calendrier dont il convient là encore d'évoquer l'étonnante permanence festive (Voir à ce propos CAZELLES, PIROT (Dir.), ROBERT, *Dictionnaire de Théologie Catholique et de Liturgie*, Paris, Letouzey et Ané, 1932-1960, s. v. Eucharistie)

La coïncidence calendaire de ces célébrations du pain et du vin pourrait bien ne pas être fortuite. Cet ensemble festif présente en effet tous les caractères d'une commémoration populaire de l'Eucharistie. On sait que, de même que le pain levé fut remplacé assez rapidement par l'hostie, le partage eucharistique du vin fut très tôt supprimé, et sa consommation réservée au seul officiant. La liturgie prenant ainsi ses distances vis à vis des usages domestiques de ces mêmes aliments, ne risquait-on d'en faire disparaître la dimension symbolique? Les usages festifs des "Saintes Espèces" pourraient bien avoir eu pour fonction de conserver la dimension concrète de ces rituels.

Quand au caractère identitaire de ces fêtes, il semble plutôt relever de l'expression d'identités corporatives, que religieuses ou régionalistes. C'est ce qui ressort du rôle essentiel qu'y tiennent les corporations de vigneron, ordres bachiques et autres joyeuses confréries de la Grappe. Ces fêtes offrent de plus un même aspect général, de part et d'autre de frontières historiques qui partagent trois régions aux identités pourtant bien affirmées, Provence, Piémont et Ligurie.

Les mêmes restrictions nous semblent devoir être faites à propos des deux autres principaux représentants de ces nourritures festives. On connaît le rôle que jouaient le cochon et son abattage rituel, ou le sanglier et ses battues collectives, dans les traditions populaires d'une grande partie de l'Europe. Il était un élément essentiel des fêtes allant de Noël à Carnaval. C'est dans le même contexte que prenait place le poisson, aliment de Carême, et accessoirement même l'une de ses représentations. La disparition de ces riches traditions culinaires festives, en même temps que des festivités carnavalesques, ne plaide pas en faveur de la dimension identitaire que pourraient suggérer les prescriptions et interdits dont ces aliments font l'objet⁸.

Parmi la grande variété des usages culinaires festifs, le plus répandu est assurément la distribution de pains à l'occasion des grandes célébrations religieuses ou des fêtes patronales. Nous nous contenterons de citer, pour les régions qui nous intéressent, les navettes et crêpes de la Chandeleur, les pains de la Saint-Antoine et de la Saint-Nicolas, le pain pascal des Confréries, de la Pentecôte ou du Corpus Domini, les pains à bestiaux de la Saint-Eloi, ou les *estevenoun* de la Saint-Etienne.

Dans ce riche corpus, toujours très vivant, il faut réserver une place particulière à ces pains en forme de seins, qui sont caractéristiques des festivités de la Sainte-Agathe; et à ceux en forme de sexe féminin de la fête des *michette*, qui se déroule dans le village ligure de Dolceacqua. Ces incarnations quelque peu burlesques de l'eucharistie nous intéressent. Elles ne sont pas sans faire penser aux accusations de cannibalisme rituel portées contre les premiers Chrétiens, puis reprises contre les Juifs.

On sait que ces affabulations, de sinistre mémoire, affirmaient que les Juifs profanaient l'hostie à des fins magiques, en la mettant à bouillir dans un chaudron avec la chair d'un enfant, ou qu'ils empoisonnaient les points d'eau -puits et fontaines, en y immergeant le coeur d'un enfant et une hostie. Mais quelques siècles auparavant, on prétendait déjà que les premiers Chrétiens mettaient rituellement à mort un enfant enveloppé dans de la pâte⁹!

La relativité de ces témoignages semblerait suggérer qu'un aliment, loin de fonder en soi une identité religieuse, peut-être indifféremment utilisé et "manipulé", au service d'un discours identitaire fondé sur l'exclusion.

2) Un cas de conservatoire des cuisines traditionnelles: les *sagre* ligures

De nos jours les cuisines traditionnelles ligures sont particulièrement vivantes, même si l'alimentation quotidienne est ici comme ailleurs relativement uniformisée. Cette apparente vivacité se cantonne en fait à quelques domaines particuliers, les restaurants et les boulangeries de l'*entroterra*, et surtout les *sagre*. Ces fêtes culinaires consacrées aux cuisines de terroir se retrouvent dans la plupart des régions d'Italie, où elles jouent un rôle de premier plan dans la conservation des traditions culinaires régionales.

Ces fêtes gastronomiques sont extrêmement nombreuses dans toute la Ligurie. Elles se tiennent dans la plupart des villes et villages tout au long de la saison estivale, et sont très fréquentées par les touristes comme par la population. Bien que touristiques, elles présentent pourtant un caractère familial, et une dimension presque "rabelaisienne" avec leur mise en scène conviviale et collective, et leur démesure. On y nourrit généralement guère moins de 500 personnes! et les préparatifs mobilisent toute une importante équipe de bénévoles. Il s'agit le plus souvent des membres d'une association qui gère les finances de la fête, ou du Comité des Fêtes, la *pro loco*. Leur caractère traditionnel transparaît aussi dans le fait les femmes ne sont généralement pas admises dans ces associations, mais occupent par contre une grande place dans les préparatifs culinaires des festivités.

⁸ L'analyse du rôle tenu par le cochon dans l'identité du monde chrétien a fait l'objet d'un ouvrage très documenté, dont la discussion dépasserait largement le cadre de cette communication. Cf. FABRE-VASSAS, C., *La bête singulière. Les Juifs, les Chrétiens et le cochon*, Paris, 1994

⁹ YERUSHALMI, Yosef Hayim, *De la Cour d'Espagne au Ghetto italien*, Paris, Fayard, 1987, pp. 338 & 422-443, & CABROL, D. LECLERCQ, H., *Dictionnaire d'Archéologie Chrétienne et de liturgie*, 15 tomes, Paris, 1924-1950, t. I, 1, p.275

Installées en plein air, sur la place du village, ces fêtes offrent, sur de grandes tables posées sur des tréteaux, toute la diversité de la cuisine traditionnelle régionale. Elles expriment aussi une identité locale, avec un plat particulier, emblématique, auquel elles doivent leur dénomination: *Sagra dei Pignüin, della Trota, del Pesce, da Frandura, del Totano fritto* ou *dei Crusetti, Raviolata* ou *Castagnola*, déclinent ainsi les particularités d'un terroir, ou plus simplement l'inspiration de leurs inventeurs du moment...

Curieusement, peut-être à cause de leur caractère touristique et profane, les *sagre* ne semblent guère avoir attiré l'attention des ethnologues. On serait en peine de trouver un ouvrage qui leur soit consacré, en Ligurie tout au moins. Elles s'inscrivent pourtant dans la grande tradition des repas carnavalesques, ceux du temps de l'abattage du cochon ou les autres dédiés aux nourritures maigres du Carême; ou encore à ces repas collectifs de la Pentecôte et "banquets" printaniers bien attestés jusqu'à une date encore récente dans la région voisine de Nice. On en trouve même de lointains antécédents dans les antiques *Epulae* romaines...¹⁰

Mais le caractère indubitablement identitaire de ces aliments est-il bien la raison qui en fait un véritable conservatoire des traditions culinaires? L'examen du cas des cuisines provençales permet d'en douter, ou du moins d'en relativiser la portée.

3) Conservatisme et innovation dans la cuisine provençale.

La Provence et la Ligurie sont deux régions dont la mise en parallèle s'avère particulièrement féconde. Elles relèvent en effet de deux ensembles nationaux différents, tout en attestant d'un héritage culturel commun, et d'une longue tradition d'échange et de migrations. Malgré cette proximité historique et géographique, leurs cuisines traditionnelles manifestent d'importantes différences. Il faut les ramener pour l'essentiel à la disparité des leurs terroirs. Bien que ces deux régions se rattachent au monde méditerranéen, elles se distinguent nettement l'une de l'autre, par la géographie et par le climat. Aux grands espaces provençaux, s'oppose l'étroite bande littorale ligure, marquée par la proximité de la mer et de la montagne, et une grande diversité de cultures, variant en fonction de l'altitude et de l'exposition.

Les différences que l'on remarque dans l'expression "identitaire" des cuisines traditionnelles de ces régions, sont par contre justiciables d'une toute autre explication. Contrairement à sa voisine ligure, la cuisine provençale est en effet une cuisine innovante et créatrice. Elle reste cependant dépositaire d'une identité affirmée. Portée par une littérature pléthorique (à l'inverse là encore de la Ligurie), la cuisine provençale semble même être devenue de nos jours l'expression privilégiée de l'identité de cette région. Les éléments qui la composent, bien que communs à une grande partie du monde méditerranéen, sont le plus souvent catégorisés comme "typiquement provençaux". Herbes et marchés de Provence, huile d'olive, tomate et pistou, constituent une imagerie d'Épinal qui connaît une grande diffusion.

Ce contre-exemple des cuisines de Provence, semble devoir être rapporté aux modalités propres à l'expression des identités régionales en France et en Italie. Le conservatisme des cuisines ligures s'explique très bien, dans un pays où l'affirmation des identités régionales est sur valorisée. Le caractère novateur des cuisines provençales, qui les intègre à la tradition culinaire française, prend lui aussi tout son sens, dans un État connu pour son centralisme exclusif. Quoiqu'il en soit, l'affirmation "culinaire" d'une identité, n'est donc pas forcément synonyme de crispation et d'archaïsme.

Le conservatisme relevé dans les traditions culinaires festives, ne proviendrait-il pas, en fin de compte, de la dimension identitaire de la fête, et non point de celle des cuisines? Cette interprétation ressort plus particulièrement de l'absence (étonnante) de véritables fêtes culinaires dans la tradition provençale. Buffets et repas collectifs accompagnent certes un grand nombre des festivités d'une région connue pour sa convivialité. Leur composition est cependant loin d'égaliser la riche diversité des *sagre* italiennes. La mise en scène festive d'une cuisine traditionnelle, pourrait bien être un facteur déterminant de maintien et de conservatisme alimentaires.

Cette distinction trouve une confirmation dans la nature même des processus identitaires. Si les faits culinaires se prêtent particulièrement aux affirmations des identités collectives, c'est parce qu'ils tiennent à la fois du registre de l'intimité, celui des cuisines familiales, et de celui de la sphère publique, des représentations et des échanges, et notamment de la fête.

C'est pourquoi, paradoxalement, à côté de la dimension identitaire des cuisines, les manières de table sont aussi le lieu de la convivialité des nourritures, et des rituels de l'hospitalité. Au travers du commerce des aliments, arômes, épices et condiments, un véritable "marché commun" des goûts et des odeurs, constitue même depuis une haute antiquité, la toile de fond des échanges économiques et culturels entre les civilisations. Et l'on pourrait multiplier les exemples où des aliments, "exotiques" à l'origine, deviennent par la suite les vecteurs d'une identité culinaire... Emprunt et conservatisme ne seraient-ils point en fin de compte les deux aspects constitutifs d'un même processus, dont les modalités ne prennent de sens que confrontées à la culture globale qui les conditionne?

¹⁰ DAREMBERG, C., SAGLIO, E., *Dictionnaire des Antiquités Grecque et Romaines*, Paris, Hachette, 1892, s.v. Epula