

Alimentation et religion dans l'Europe moderne

Colloque international – Lille, 5-6 juin 2023

Sous l'effet probable des polémiques contemporaines autour des pratiques alimentaires à dimension religieuse, les historien-ne-s s'intéressent de plus en plus à la façon dont se sont articulées alimentation et religion au cours des siècles. Le présent colloque entend proposer une perspective plus resserrée, en prenant comme champ d'étude la place de l'alimentation dans les relations interreligieuses et interconfessionnelles au sein de l'Europe (orientale comme occidentale) de l'époque moderne, de la fin du XV^e siècle à la Révolution française. La période est en effet marquée par une grande intensité des tensions religieuses, qui débouchent pour certaines sur des affrontements majeurs de l'histoire européenne. Dans ce contexte de défiance, voire d'hostilité déclarée, chaque communauté religieuse ou confessionnelle a connu un processus de différenciation mettant en jeu nombre d'aspects de la vie ordinaire. L'alimentation occupe une place majeure dans ce processus : par les interdits ou les contraintes calendaires que les religions lui imposent, par sa puissance en termes de construction des identités individuelles et collectives, par les enjeux de la commensalité en termes de coexistence et de vivre-ensemble, elle a contribué à étendre l'emprise du religieux bien au-delà du dogme et de la liturgie.

Pour réfléchir à l'articulation entre alimentation et religion dans cette perspective, quatre axes ont été dégagés :

1. Représentations des pratiques alimentaires et construction de l'altérité religieuse et confessionnelle

La perception d'une altérité religieuse ou confessionnelle affectant les pratiques alimentaires repose à la fois sur des différences avérées et sur un ensemble de représentations et stéréotypes auxquels les communautés concernées peuvent être assignées à leur corps défendant ou dont elles peuvent au contraire s'emparer. Les livres de recettes modernes répertorient ainsi un nombre non négligeable de recettes dites « à la huguenote », « à la juive », « à la morisque » etc. en raison de procédés de cuisson, d'associations de saveurs ou d'ingrédients attachés, au moins dans l'imaginaire, à la communauté désignée, telle l'aubergine et la cuisine juive en Europe du Sud. Certains produits ont aussi été durablement associés à tel ou tel groupe religieux, souvent dans une liaison plus ou moins mythique à l'histoire de ce groupe : des huguenots en fuite auraient ainsi introduit les cardons à Genève et le persil au Danemark. La réalité de ces transferts et la pertinence de ces associations, parfois discutable, n'altère en rien leur importance dans la construction mémorielle des communautés concernées.

Stéréotypes et représentations peuvent aussi se parer de couleurs beaucoup plus sombres et en venir à dénoncer chez « l'Autre » des crimes alimentaires : l'assimilation de la doctrine eucharistique catholique à l'anthropophagie par les polémistes réformés ou la dénonciation de banquets diaboliques pendant lesquels seraient dévorés des enfants rôtis constituent des exemples parmi d'autres de cet imaginaire de pratiques alimentaires déviantes induites par un rapport vicié au monde divin.

2. Pureté et purification

La notion de pureté est centrale dans l'articulation entre alimentation et religion : en ingérant sa nourriture, le fidèle ne saurait compromettre l'intégrité de son corps ni celle de sa relation à Dieu. Aussi les religions juives et musulmanes se sont-elles attachées à distinguer des aliments purs et des aliments impurs et à définir des rituels de purification (de l'aliment, du préparateur ou du mangeur). Dans le cadre du colloque, l'enjeu ne sera pas tant de revenir sur le détail de ces prescriptions et rites que de comprendre comment ils ont pu être mobilisés dans les relations interreligieuses et interconfessionnelles, que ce soit pour ériger des barrières ou au contraire pour créer des passerelles entre les communautés (par ex. repas transconfessionnels, recours aux rituels d'une autre communauté, etc.)

3. Contournement, adaptation, secret

L'histoire de l'articulation entre alimentation et religion n'est pas celle d'un respect parfait et constant des prescriptions. Au ras du sol, au cœur de l'expérience ordinaire, elle est aussi celle des aménagements guidés par les contraintes extérieures (situation des minorités religieuses, des communautés clandestines, des croyants soumis à la pauvreté et à la faim, disponibilité des produits, présence d'officiants, etc.), par les nécessités de la vie sociale (relations professionnelles, de voisinage, valeur de l'hospitalité, usages diplomatiques...) ou par l'affection portée à des membres de communautés « autres » (relations amicales, familles mixtes, etc.) Comment les autorités religieuses et les fidèles vivaient-ils ces accommodements ? Existait-il des prescriptions sur lesquelles il semblait inconcevable de transiger et d'autres autorisant plus de latitude ?

4. Temporalités

L'articulation entre alimentation et religion pourra aussi être étudiée dans sa dimension temporelle. Les rites qui accompagnent le cycle de la vie (baptême, circoncision, etc.) comportent bien souvent une composante alimentaire, avec des aliments privilégiés ou des pratiques associées ; les funérailles, le temps du deuil et les représentations de l'au-delà aussi. Le cycle annuel impose aussi son rythme et ses moments à l'alimentation des fidèles : temps de jeûne ou d'abstinence, grandes fêtes dont les réjouissances comportent toujours une dimension alimentaire (mais qui sont aussi souvent des temps de forte tension entre les groupes religieux), le mois de décembre condamné comme mois de la volupté par des sectes puritaines... On peut aussi penser aux jours consacrés à Dieu ou bien au déroulement des repas au cours d'une journée ordinaire, à l'usage des prières de remerciements pour la nourriture. Comment ces temporalités et leur composante alimentaire influent-elles sur les relations entre communautés, voire étaient mobilisées pour infléchir ces relations ? Les pratiques alimentaires liées à une fête ou à un temps liturgique ont-elles perduré après la suppression de ces temps religieux ?

Le colloque se déroulera à l'IRHiS, Université de Lille, site du Pont-de-Bois, Villeneuve d'Ascq, les 5 et 6 juin 2023.

Les communications pourront être faites en français ou en anglais. Un résumé de 2 pages sera demandé 15 jours avant le colloque afin d'enrichir les échanges.

Les propositions de communication (max. 2.000 signes) sont à adresser **avant le 10 novembre 2022** aux adresses suivantes : marjorie.meiss-even@univ-lille.fr et florent.quellier@univ-angers.fr

Comité scientifique : Didier Boisson, université d'Angers, Valérie Boudier, université de Lille, Aurélie Chatenet-Calyste, université Rennes 2, Cristina Codarcea, The Romanian Academy's Institute for South-East European Studies, Yves Krumenacker, université Lyon 3, Marjorie Meiss, université de Lille, Natalia Muchnik, EHESS, Florent Quellier, université d'Angers.

Food and religion in early-modern Europe
International conference - Lille, June 5-6, 2023

Probably as a result of contemporary controversies about food practices with a religious dimension, historians are increasingly interested in the way food and religion have been linked over the centuries. The present conference intends to propose a more narrow perspective, taking as a field of study the function of food in inter-religious relations in Europe (both Eastern and Western) in the early-modern period, from the end of the 15th century to the French Revolution. The period is indeed marked by a great intensity of religious tensions, some of which lead to major confrontations in European history. In this context of mistrust, or even declared hostility, each religious community underwent a process of differentiation involving many aspects of ordinary life. Food occupies a major place in this process: through the prohibitions or calendar constraints that religions impose on it, through its power in terms of the construction of individual and collective identities, through the stakes of commensality in terms of coexistence and living together, it has contributed to extending the hold of religion well beyond dogma and liturgy.

Four topics have been identified:

1. Representations of food practices and the construction of religious and confessional otherness

The perception of a religious or confessional otherness affecting food practices is based both on proven differences and on a set of representations and stereotypes to which the communities concerned may be assigned unwillingly or which they may, on the contrary, seize upon. Modern cookbooks list a considerable number of recipes known as "Huguenot", "Jewish", "Morisco", etc., because of cooking methods, associations of flavors or ingredients attached, at least in the imagination, to the designated community, such as eggplant and Jewish cuisine in Southern Europe. Some products have also been associated with a particular religious group, often in a more or less mythical connection with the history of that group: Huguenots on the run are said to have introduced cardoons to Geneva and parsley to Denmark. The reality of these transfers and the relevance of these associations, sometimes debatable, does not alter their importance in the construction of the memory of the communities concerned.

Stereotypes and representations can also take on much darker colors and come to denounce food crimes in the "Other": the assimilation of the Catholic Eucharistic doctrine to anthropophagy by Reformed polemicists or the denunciation of diabolical banquets during which roasted children would be devoured are examples among others of this imaginary of deviant food practices induced by a supposed vitiated relationship to the divine world.

2. Purity and purification

The notion of purity is central to the relationship between food and religion: by ingesting his food, the faithful must not compromise the integrity of his body or his relationship with God. Jewish and Muslim religions have therefore endeavored to distinguish between pure and impure foods and to define purification rituals (for the food, the preparer or the eater). During the conference, the challenge will not be so much to go back over the details of these prescriptions and rituals as to understand how they have been mobilized in inter-religious relations, whether to erect barriers or, on the contrary, to create bridges between communities (e.g. trans-religious meals, recourse to the rituals of another community, etc.).

3. Circumvention, adaptation, secrecy

The history of the connection between food and religion is not that of a perfect and constant respect of prescriptions. At ground level, at the heart of ordinary experience, it is also the story of adaptations guided by external constraints (the situation of religious minorities, clandestine communities, believers subjected to poverty and hunger, the availability of products, the presence of officiants, etc.), by

the necessities of social life (professional relationships, the need to be able to communicate with others, etc.), and by the need to be able to adapt to new situations. How did the religious authorities and the faithful live with these accommodations? Were there prescriptions on which it seemed inconceivable to compromise and others that allowed more latitude?

4. Temporalities

The connection between food and religion can also be studied in its temporal dimension. The rites that accompany the cycle of life (baptism, circumcision, etc.) often include a food component, with privileged foods or associated practices; so do funerals, the time of mourning and representations of the afterlife. The annual cycle also imposes its own rhythm and moments on the diet of the faithful: times of fasting or abstinence, great festivals whose celebrations always include a food dimension (but which are also often times of strong tension between religious groups), the month of December condemned as a month of voluptuousness by puritan sects... One can also think of the days dedicated to God or of the way in which meals are spread out over the course of an ordinary day, and of the use of prayers of thanksgiving for food. How did these temporalities and their food component influence relations between communities, or were they mobilized to influence these relations? Did the food practices linked to a feast or a liturgical time continue after the suppression of these religious times?

The conference will take place at the IRHiS, University of Lille, Pont-de-Bois site, Villeneuve d'Ascq, on 5 and 6 June 2023.

Papers may be presented in French or in English. A 2-pages abstract will be requested 15 days before the conference in order to enrich the exchanges.

Proposals for papers (max. 2,000 characters) should be sent before November 10, 2022 to the following addresses: marjorie.meiss-even@univ-lille.fr and florent.quellier@univ-angers.fr

Academic committee : Didier Boisson, université d'Angers, Valérie Boudier, université de Lille, Aurélie Chatenet-Calyste, université Rennes 2, Cristina Codarcea, The Romanian Academy's Institute for South-East European Studies, Yves Krumenacker, université Lyon 3, Marjorie Meiss, université de Lille, Natalia Muchnik, EHESS, Florent Quellier, université d'Angers.