

EXOTICITÉ CULTURELLE DANS LES RÉCETTES CARÉMIQUES ORTHODOXES EN LANGUE FRANÇAISE

Felicia DUMAS

felidumas@yahoo.fr

Université « Alexandru Ioan Cuza », Iași (Roumanie)

Abstract: *The present paper provides a lexical and discursive analysis of several web based Orthodox Lenten recipes (two sites and a blog), the main objective of which is to highlight the cultural exoticness expressed at these levels (discursive and lexical) by certain words that refer to dishes, ingredients and food that are rather unusual for “native” French people, not being used to a low diet. We will show that by virtue of the openness and reception by French cuisine of the most diverse foreign flavors, this cultural exoticness expressed by Lenten recipes will be associated with a ritual canonicity, accepted and understood in this way, in the name of a traditional practice of fasting in Orthodoxy.*

Keywords: *Orthodoxy, Lenten recipes, cultural exoticness, culinary discourse, ritual food, French.*

1. Argument

Depuis le début du siècle dernier, l'Orthodoxie « orientale » s'est enracinée de plus en plus vigoureusement (et visiblement) en France « occidentale » (Dumas, 2009), à tel point que la pratique de la vie liturgique et chrétienne proprement dite qui lui sont propres a vu apparaître de nouvelles habitudes alimentaires, en relation avec le carême, très familières aux pays traditionnellement orthodoxes et pratiquement inconnues dans l'Hexagone. Même si certains Français chrétiens (assez peu nombreux d'ailleurs) sont encore initiés aux pratiques du jeûne, c'est plutôt le jeûne tel qu'il est compris et prescrit par l'Église catholique qu'ils connaissent ; il s'agit de s'abstenir de consommer de la viande les vendredis de carême¹, la remplaçant par du poisson. Or, dans l'Église orthodoxe, le jeûne consiste dans l'abstinence alimentaire de toutes viandes, du poisson, des laitages et des œufs (Le Tourneau, 2005 : 113). Et les périodes de jeûne sont plus nombreuses (s'ajoutant au jeûne hebdomadaire des mercredi et vendredi ; il y a quatre carêmes dans l'année liturgique : le Grand Carême, le carême de l'Avent qui prépare à Noël, le carême qui précède la fête des apôtres Pierre et Paul, et le carême de la Dormition de la Mère de Dieu), relevant d'une pratique ascétique de la foi

¹ <https://www.paris.catholique.fr/Le-jeune.html>, consulté le 11 mai 2021.

(Deseille, 2012), le corps de l'homme se joignant aux efforts de son âme pour s'approcher de Dieu (Deseille, 2010). Il est évident que l'homme moderne, contemporain, est moins enclin à se priver volontairement de certains aliments, surtout en Occident, dans un pays très développé du point de vue économique comme la France, que dans des pays traditionnellement orthodoxes où la pratique du jeûne est encore vivante et transmise de façon intergénérationnelle. Comme l'affirmait l'archimandrite Placide Deseille, le plus grand père spirituel français contemporain,

« Il est indéniable que nous assistons, en Occident surtout, à un véritable effritement du jeûne, quand ce n'est pas à sa totale disparition. Cette situation influence inévitablement certains orthodoxes eux-mêmes. Elle n'est pas due seulement à l'influence du matérialisme pratique qui pénètre de plus en plus les consciences, ni aux conditions de vie et de travail qu'impose la civilisation contemporaine. La cause la plus spécifique en est sans doute le faux spiritualisme qui a fait perdre le sens de l'unité du composé humain et de la nécessité des attitudes corporelles pour susciter et soutenir la vie profonde du cœur, au sens que la Bible et les Pères donnaient à ce mot. » (Deseille, 2010 : 147-148)

Néanmoins, les orthodoxes français, dont la plupart sont des convertis, pratiquent le jeûne à l'instar de leurs frères et sœurs des pays orthodoxes, qu'ils côtoient d'ailleurs dans les paroisses et les monastères orthodoxes de France. De nombreuses recettes de carême sont postées sur des sites et des blogs chrétiens-orthodoxes, dont notamment « tableorthodoxe.blogspot.com »², l'un des plus riches en la matière³. C'est d'ailleurs, en raison de sa richesse et de sa diversité que nous l'avons choisi pour notre analyse, en lui ajoutant deux autres sites, dont un de la paroisse orthodoxe Saint Basile et saint Alexis de Nantes, rattachée à la Métropole grecque de France⁴: « orthodoxedenantes.free.fr/doc/catechese/careme/recettes_careme.php », et un autre des chrétiens orientaux de France : « www.chretiensorientaux.eu/faq-orientales/330-les-recettes-de-cuisine-pour-le-careme ».

Nous proposons donc dans ce travail une analyse lexicale et discursive de plusieurs recettes orthodoxes de carême hébergées par ces sites et blog (une cinquantaine), dont l'objectif principal est de mettre en évidence l'exotisme culturelle exprimée à ces niveaux (discursif et lexical) par certains mots (et syntagmes), qui font référence à des plats, des ingrédients et une nourriture plutôt insolites pour des Français « de souche », caractérisés par des habitudes alimentaires assez codifiées du point de vue culturel et relevant de traditions régionales, locales, « de terroir », de longue date. Néanmoins, en vertu de l'ouverture et de l'accueil par la cuisine française des saveurs étrangères des plus diverses, cette exotisme culturelle exprimée par les recettes carémiques est associée à une canonicité rituelle, acceptée et comprise de cette façon, au nom d'une pratique traditionnelle du jeûne dans l'Orthodoxie. Précisons aussi le fait que dans ce travail, nous comprendrons la recette

² <https://tableorthodoxe.blogspot.com/2020/03/ressources-pour-le-grand-careme.html>, consulté le 10 mai 2021.

³ Nous l'avons identifié à partir de l'un des meilleurs blogs orthodoxes qui existent en langue française, appartenant à un professeur de lettres suisse et hypodiacre (orthodoxe), Claude Lopez-Ginisty : « orthodoxologie.blogspot.com ».

⁴ « La paroisse Saint Basile est une assemblée de chrétiens orthodoxes de toutes origines (russes, grecs, roumains, géorgiens, serbes, biélorusses, kazahks, ukrainiens, arméniens, bulgares, syriens, libanais, égyptiens, érythréens, néerlandais, américains, français...). Le français est la langue principale des offices. [...] La paroisse orthodoxe Saint Basile de Césarée à Nantes est rattachée au Vicariat sainte Marie de Paris et saint Alexis d'Ugine au sein de la Métropole de France » : <http://orthodoxedenantes.free.fr/doc/paroisse/presenter/paroisse.php>, consulté le 10 mai 2021.

de cuisine comme un type précis de texte culinaire, contenant le descriptif narratif de préparation d'un plat, une forme de manifestation discursive⁵ d'une réalité sémiotique à spécificité culturelle. Par texte culinaire, nous comprenons avec Algirdas Julien Greimas (1983) et Gianfranco Marrone (2017), « toute chose, événement ou situation liés à l'alimentation, à la cuisine, à la gastronomie et à la table qui, sous certaines conditions formelles, produit du sens humain et social, le fait circuler et le traduit dans un autre sens ». (Marrone, 2017).

2. La langue française, l'Orthodoxie et la pratique du jeûne : les recettes carémiques et l'exotisme culturelle

Le français accueille depuis plus d'un siècle déjà les contenus référentiels de l'Orthodoxie, exprimés par des mots puisés dans son fond lexical chrétien de base, ou par des mots propres, en général empruntés au grec moderne ou au lexique non religieux, devenus spécialisés lors de leur utilisation dans des contextes discursifs à individualisation chrétienne-orthodoxes (Dumas, 2009). Le nom « carême » fait partie de la première catégorie, et la manière dont il est défini par le dictionnaire *Trésor de la langue française* trahit une certaine représentation des auteurs-lexicographes quant au christianisme français, représenté comme exclusivement catholique :

« CARÊME, subst. masc. A. Période de quarante-six jours, située entre le mardi gras et le jour de Pâques, pendant laquelle les catholiques sont invités par leur Église à faire certains jours jeûne et abstinence et à se livrer à la prière et aux pratiques pénitentielles. »⁶

En fait, ce substantif est non seulement employé par les Français orthodoxes aussi, mais il jouit d'une forte fréquence d'utilisation dans les textes de spiritualité orthodoxe et même d'un véritable succès lexical, puisqu'il a donné naissance à un dérivé employé très souvent lors des interactions des fidèles et dans des textes numériques, hébergés par le web, à savoir l'adjectif « carémique »⁷. Les recettes de carême sont appelées donc de plus en plus fréquemment en français des recettes carémiques.

La création assez récente, par dérivation suffixale, de cette forme adjectivale⁸ prouve la grande adaptabilité (et disponibilité) de la langue française à l'accueil linguistique (lexical surtout) des contenus référentiels de l'Orthodoxie, et sa grande créativité interne ; puisqu'en plus des emprunts grecs, désignant des hymnes, des livres, des ornements, des objets ou des offices liturgiques (Dumas, 2009), le français a su fournir à ses usagers orthodoxes des mots de son fond lexical chrétien de base (commun aux confessions

⁵ Quant à la notion de « discours », devenue si complexe dans les études récentes de pragmatique, nous la comprendrons dans une acception classique, comme un ensemble d'énoncés inclus dans un contexte d'actualisation (Charaudeau, Maingueneau, 2002 : 186).

⁶ <http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/visusel.exe?11;s=2306253150;r=1;nat=;sol=0>, consulté le 12 mai 2021.

⁷ <https://orthodoxologie.blogspot.com/2016/03/recettes-caremiques.html>, consulté le 10 janvier 2021.

⁸ Nous ne l'avons pas mentionnée dans la première édition du *Dictionnaire bilingue français-roumain de termes religieux orthodoxes* (Dumas, 2010), puisque nous ne l'avons pas rencontrée dans le corpus de sources spécialisées, rédigées en langue française, que nous avons compulsées pour sa rédaction. En revanche, nous l'avons introduit en tant qu'entrée lexicale dans la deuxième édition, revue et augmentée, de ce dictionnaire, publiée dix ans plus tard, aux mêmes éditions Doxologia, de la Métropole de Moldavie et de Bucovine : « carémique adj. De carême ; produit, aliment, qui peut être consommé les jours de carême : de post (s. n.). Numeroase cărți cu rețete de post au apărut în ultima vreme pe piață. CED. » (Dumas, 2020 : 415).

catholique et orthodoxe), à grande disponibilité dérivative⁹, ainsi que des mots non marqués du point de vue religieux, devenus « orthodoxes », comme nous l'avons déjà dit, à travers leur emploi dans des contextes discursifs spécialisés, relevant de la pratique liturgique et de la spiritualité de l'Orthodoxie (Dumas, 2020).

La circulation virtuelle et la popularisation des recettes carémiques prouvent la pratique concrète du jeûne comme forme d'exercice corporel d'ascèse par les Français orthodoxes. Comme cette pratique ne caractérisait plus les milieux catholiques dont une grande partie de ces Français étaient issus, le carême catholique étant assez peu prescriptif du point de vue alimentaire par rapport au jeûne orthodoxe, ils ont dû emprunter des recettes de mets et de plats carémiques à leurs frères et sœurs des pays traditionnellement orthodoxes, habitués depuis longtemps à cette forme d'ascèse. D'où l'exotisme culturelle qui caractérise ces recettes, truffées de mots étrangers, de véritables culturèmes orthodoxes, transportés en français à travers la traduction. Autrement dit, une exotisme culturelle doublée d'une exotisme lexicale et sous-tendue par une canonicité rituelle. Puisque le simple fait qu'elles aient été traduites de langues représentées comme traditionnellement orthodoxes et qu'elles aient déjà été expérimentées par des peuples qui pratiquent l'Orthodoxie depuis longtemps, de façon traditionnelle, représente une garantie de cette canonicité rituelle.

Nous comprenons ici la notion d'exotisme comme désignant le caractère de ce qui est exotique, étranger, comme une référence discursive explicite aux traits caractéristiques d'une altérité ; dans notre cas, d'une altérité culturelle. Il s'agit d'une altérité qui est récupérée et adoptée de façon identitaire, au niveau discursif de ces recettes carémiques, à travers leur traduction (et/ou leur adaptation) en français. Quant à la canonicité rituelle, nous la comprenons dans le sens d'une conformité à des pratiques rituelles fidèles à la Tradition de l'Église orthodoxe, d'une authenticité de ces pratiques légitimée par leur mise en place vivante dans des pays historiquement orthodoxes, dont les habitants sont majoritairement orthodoxes et donc familiarisés de façon traditionnelle à une alimentation rituelle, de carême.

L'exotisme culturelle est exprimée discursivement dans les recettes carémiques faisant partie de notre corpus d'analyse par des noms qui désignent des ingrédients et des plats étrangers, des goûts et des saveurs qui font référence à des origines (pour les migrants orthodoxes installés en France), des espaces et des cultures traditionnellement orthodoxes, serbe, grecque, russe, roumaine, etc. Ces noms sont mentionnés tels quels dans les textes des recettes et fonctionnent, du point de vue traductologique, comme des emprunts culturels également appelés culturèmes (Lungu-Badea, 2004), dont la forme du signifiant représente la marque discursive explicite d'un référent culturel bien précis (Dumas, 2014).

Une première catégorie de ces noms désigne des plats carémiques d'origines (orthodoxes et/ou orientales) diverses, tels : le « dzadziki » de jeûne, la « spanakopita » carémique et la « moussaka » de carême (d'origine grecque), « l'ajvar » (d'origine serbe), les « sarmale » sans viande (d'origine roumaine), le « dolmas » et le « Mjaddra ou Mdardra » (d'origine libanaise), ou bien le « borchthch » de carême (d'origine russe et/ou ukrainienne) :

« Spanakopita carémique

Ingrédients : Pâte (farine, eau, sel), épinards, ail, ciboulette, oignons (ou autres herbes aromatiques fraîches), yaourt de soja/ou tofu.

⁹ En plus de l'adjectif « carémique », mentionnons aussi les déterminants « trinitaire » (dérivé de *Trinité*), « dogmatique » (dérivé de *dogme*), « doctrinaire » (dérivé de *doctrine*), etc.

Cuire les épinards hachés grossièrement. Faire dans une pâte fine étalée au rouleau à pâtisserie des carrés. Mettre dans chaque carré un mélange d'herbes, d'épices, d'épinards et de yaourt de soja ou de tofu. Rabattre la pâte pour faire des triangles dont on aplatira les bords pour y enfermer les ingrédients. On peut alors faire cuire ces spanakopitas en les jetant dans une eau bouillante salée. On peut aussi les frire. »¹⁰

« Ajvar/Ajvar (pron. aïvar)

Recette de Serbie et des pays balkaniques. On trouve l'ajvar quelquefois en conserve dans les supermarchés en Occident, mais le plat frais est toujours meilleur.

Ingrédients : Poivrons rouges (4 à 6 selon grosseur), ail (3 à 4 gousses), aubergines (2 à 3 selon grosseur), piments forts (optionnels si l'on n'aime pas les plats relevés), oignons émincés (1 à 2 selon grosseur), jus de citron, sel et poivre, persil/ aneth/ coriandre pour décorer.

Griller les poivrons et les aubergines sur un barbecue, ou les mettre dans un four préchauffé à 250° Centigrades, jusqu'à ce que la peau craque et devienne noire. Les placer dans un récipient enveloppés de papier ménage et les laisser dans leur propre chaleur pendant au moins dix minutes. Les peler et les mettre au mixeur pour en faire une purée. Dans une poêle, faire frire les oignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter l'ail qui cuit plus vite. Sortir du feu lorsque l'ail est doré aussi. Incorporer la purée de légumes et remuer pour obtenir un mélange correct. Ajouter le citron, le sel et le poivre. Mettre dans un grand plat et décorer avec du persil frais ou de la coriandre. Ce plat est un accompagnement avec de la viande ou du poisson, ou il peut se manger seul. Si l'on désire qu'il soit relevé, on peut soit y incorporer des piments de cayenne, soit partager en deux la mixture obtenue et en réserver une partie que l'on assaisonnera avec du cayenne en fin de cuisson. »¹¹

« Plat de lentilles - Mjaddra ou Mdardra, selon les régions

Pour 4 personnes : 2 verres de lentilles blondes, 1 verre de riz rond, 2 oignons, sel, huile d'olive. Laver et faire cuire les lentilles dans de l'eau froide nature, pendant une trentaine de minutes (cocotte ordinaire ou 15 mn cocotte-minute). Pendant ce temps, faire tremper le riz dans de l'eau salée puis égoutter avant de rajouter sur les lentilles bien cuites. Elles doivent être fondantes. Sans cesser de mélanger sur feu doux – évite de coller-, y verser les oignons finement hachés légèrement dorés dans l'huile d'olive chaude et saler l'ensemble. Continuer de mélanger jusqu'à obtention d'un mélange bien crémeux. Verser dans un plat à rebords. Se déguste chaud ou froid, selon les goûts, accompagné de salade et d'oignons émincés frits dans l'huile d'olive préparés à l'avance. »¹²

« Sarmale sans viande

Ingrédients : 1 chou atlas, 4 carottes, 4 oignons, 2 poivrons un rouge un vert, 100 g de riz, 100 cl de coulis de tomates, 500 ml d'eau, Sel, poivre gris moulu, paprika, thym.

Recette : Faire blanchir le chou, dispatcher les feuilles, les découper, conserver les cœurs de feuilles. Hacher les carottes, poivrons et oignons dans des récipients séparés. Faire revenir les oignons dans un peu d'huile, une fois colorés ajouter les carottes et poivrons, puis les riz tout en laissant revenir à feu doux, ajouter 50g de coulis de tomates, assaisonner avec une pincée de sel, de poivre, de paprika et de thym, laisser mijoter 10 minutes tout en remuant. Une fois le garnissage prêt le laisser refroidir afin de pouvoir farcir les feuilles de chou. Préparer la cocotte en mettant de l'huile sur le fond de la cocotte puis y ajouter les cœurs de feuilles. Farcir les feuilles de chou en enveloppant la farce dans la feuille, rajouter les feuilles farcies dans la cocote, répéter le mouvement jusqu'à

¹⁰ <https://tableorthodoxe.blogspot.com/2011/03/spanakopita-caremique.html>, consulté le 10 mai 2021.

¹¹ <https://tableorthodoxe.blogspot.com/2011/11/jajvar-pron-aivar.html>, consulté le 10 mai 2021.

¹² <https://www.chretiensorientaux.eu/faq-orientales/330-les-recettes-de-cuisine-pour-le-careme>, consulté le 10 mai 2021.

épuisement de la farce. Recouvrir le contenu de la cocotte avec les feuilles de chou restantes, y ajouter 500 ml d'eau avec 50 cl de coulis de tomate. Laisser mijoter la cocotte à feu doux 30-40 minutes. Enfin nos Sarmales prêtes, nous pouvons les servir comme l'avons fait avec une purée d'haricots coco et une sauce à l'ail. »¹³

Une autre catégorie d'emprunts fait référence à des ingrédients spécifiques à ces différents espaces géographiques et culturels : la « marouli » (une salade grecque connue en France sous le nom de laitue romaine), la pita « Somoun » (un pain plat de certains pays des Balkans, dont la Serbie), le « kamoun » (du cumin oriental), le « tahini » (crème de sésame utilisée au Liban et dans d'autres pays orientaux), etc.

Les noms de ces ingrédients sont insérés discursivement de façon naturelle dans les textes des recettes, sans trop d'explications supplémentaires, et dans la plupart des cas, ces textes mentionnent également les ingrédients français équivalents qui pourraient les remplacer :

« Un dzadziki de jeûne...

Voilà une recette simple qui commence avec la Grèce ! Le dzaziki est traditionnellement un plat estival fait avec du yaourt de chèvre (si possible), du concombre, de l'aneth et de l'ail ! On peut avantageusement remplacer le yaourt par des yaourts de soja nature, bien les battre et y incorporer autant d'ail pilé et de concombre râpé que l'on désire. Si l'on ne trouve pas un brin d'aneth, on peut toujours mettre un brin de persil ou de coriandre frais. Râper les concombres finement (avec une râpe à main ou bien avec un robot), bien exprimer le jus (on peut le boire, c'est très sain !) pour éviter que le dzaziki soit trop liquide. Verser sur le concombre râpé les yaourts de soja, mettre l'ail pilé et le brin d'aneth, de persil ou de coriandre, bien mélanger. Goûter et saler. On peut mettre une petite cuillerée d'huile, mais ce n'est pas nécessaire... Certains Grecs disent que la véritable recette du dzaziki se fait avec de la laitue (marouli) finement hachée... Pourquoi pas ? Mettre le saladier de ce dzaziki carémique au frigidaire. On peut le manger seul ou pour accompagner des légumes bouillis (pommes de terre, carottes...). Kali Orexi ! Bon appétit ! »¹⁴

« Salade d'aubergines

Cette recette est aussi libanaise que grecque, roumaine, turque, indienne, etc...

Ingredients : aubergines, tomates, oignons, épices : sel, poivre, cumin oriental (kamoun), et ensuite on peut selon goût ajouter de l'ail, du jus de citron, du piment, de la menthe, du persil, de la coriandre... Au Liban on ajoute du tahini au mélange... La liste n'est pas exhaustive » Huile d'olive ajoutée au moment de servir.

L'aubergine est soit mise au four, soit cuite à la vapeur. Lorsqu'elle est mise au four, la peau commence à se craqueler lorsque l'aubergine est cuite. On peut aussi la cuire à la vapeur dans un autocuiseur en la mettant au-dessus de l'eau. La peau est ôtée. On l'écrase, on exprime l'eau, ensuite et on y ajoute les autres légumes coupés en petits dés et les épices et herbes. On mange cette salade d'aubergine à même le plat, avec des morceaux de pain (pita) ou des feuilles de salade fermes, ou bien on sert dans des assiettes. »¹⁵

Comme on peut le constater, du point de vue discursif, les textes de ces recettes peuvent être plus longs et plus narratifs, ou plus succincts (et moins narratifs, comme la recette de la spanakopita), en fonction du degré de complexité de la préparation des plats

¹³ <https://www.chretiensorientaux.eu/faq-orientales/330-les-recettes-de-cuisine-pour-le-careme>, consulté le 10 mai 2021.

¹⁴ <https://tableorthodoxe.blogspot.com/2011/03/un-dzadziki-de-jeune.html>, consulté le 12 mai 2021.

¹⁵ <https://tableorthodoxe.blogspot.com/2011/10/baba-ghanuj-salata-de-vinete-patican.html>, consulté le 12 mai 2021.

en question ou tout simplement, de l'envie de production (et de construction) narrative de leurs auteurs (influencée aussi par l'endroit virtuel de leur publication, puisque la plupart de ces recettes représentent des textes numériques, conçus et/ou traduits pour être hébergés par le web).

L'origine étrangère, en général orientale, des plats carémiques proposés ainsi aux Français chrétiens-orthodoxes est mentionnée le plus souvent de façon explicite, par l'indication des noms propres des pays orthodoxes ou chrétiens (orientaux) dont ils sont originaires. Nous avons pu identifier deux cas de figure. Il y a des textes où les noms de ces pays sont mentionnés avant l'intitulé des recettes, comme de brefs paratextes culinaires, et d'autres, où ils apparaissent à l'intérieur, au niveau discursif proprement dit ; dans les deux situations, ils se constituent, du point de vue discursif, en références lexicales et marques de l'authenticité culturelle (et culinaire) des plats en question.

Les exemples de la première catégorie sont surtout présents sur le site « chretiensorientaux.eu/faq-orientales/330-les-recettes-de-cuisine-pour-le-careme », où l'indication de nature paratextuelle (voire même pré-textuelle), de ces noms des pays d'origine des recettes a non seulement une valeur indicielle de type culturel et géographique, mais aussi une fonction de légitimation de l'authenticité culinaire qui cautionne la canonicité rituelle de la consommation de ces plats carémiques. Les voici dans l'ordre de leur insertion virtuelle, au seuil discursif des textes numériques dont ils représentent les titres : « de Roumanie : SARMALE sans viande » ; « du Liban : Dolmas ou Feuilles de vigne farcies » (au riz, c'est un plat qui se consomme froid) ; « du Liban : Plat de lentilles – Mjaddra ou Mdardra, selon les régions »¹⁶.

Pour ce qui est de la deuxième catégorie, mentionnons l'exemple d'emploi dans le texte de la recette de la salade d'aubergines, de l'affirmation suivante, qui contient la référence au pays d'origine de cette recette : « Au Liban on ajoute du tahini au mélange... ». C'est une manière discursive d'initiation culinaire, qui ajoute plus d'exotisme à la recette en question¹⁷. À un autre endroit, cette fonction discursive est assurée par l'utilisation de l'ethnonyme au lieu du nom du pays : « Certains Grecs disent que la véritable recette du dzadziki se fait avec de la laitue (marouli) finement hachée... »¹⁸

3. Diversité culturelle et accueil français d'une nourriture de carême

Si l'on regarde de près les ingrédients¹⁹ et les noms mêmes des recettes carémiques postées sur ces sites, on peut aisément remarquer que bon nombre d'entre elles représentent en fait des recettes non carémiques adaptées aux exigences du jeûne : « un dzadziki de jeûne », « spanakopita carémique », « sarmale sans viande », « moussaka de carême », « borchtch de carême », ou bien « tomates farcies maigres »²⁰. Dans ce dernier cas, on observe l'emploi d'un adjectif qui caractérise le vocabulaire religieux catholique en

¹⁶ <https://www.chretiensorientaux.eu/faq-orientales/330-les-recettes-de-cuisine-pour-le-careme>, consulté le 10 mai 2021.

¹⁷ Cette initiation culinaire comporte parfois une dimension d'initiation phonétique aussi, comme on peut le voir dans le cas du nom du plat serbe « ajvar », dont la recette mentionne l'orthographe et la prononciation d'origine : « Ајвар/Ајвар (pron. aivar) » (https://tableorthodoxe.blogspot.com/2011/11/_jajvar-pron-aivar.html, consulté le 10 mai 2021).

¹⁸ <https://tableorthodoxe.blogspot.com/2011/03/un-dzadziki-de-jeune.html>, consulté le 12 mai 2021.

¹⁹ Des légumes des plus divers (aubergines, tomates, carottes, poivrons, concombres, oignons, lentilles) et des épices des plus variés aussi.

²⁰ http://orthodoxedenantes.free.fr/doc/catechese/careme/recettes_careme.php, consulté le 12 mai 2021.

langue française, et dont la signification est équivalente à celle de l'adjectif « carémique » utilisé par les orthodoxes :

« MAIGRE¹, adj. [...] 2. En partic. [En parlant d'un mets ; p. méton. d'un repas]
a) Qui n'est pas à base de viande ou de graisse animale, qui ne comporte aucun aliment gras. [...] RELIG. CATH. Jour(s) maigre (s). Jour(s) où la consommation de viande et d'aliments gras est interdite par l'Église. »²¹

Les recettes carémiques mentionnées ci-dessus sont proposées à des Français convertis à l'Orthodoxie qui pratiquent le jeûne, en s'abstenant donc de toute nourriture à base de viande, de produits laitiers et d'œufs, sans qu'ils soient pour autant (ou forcément) végétaliens. Or, il est difficile de suivre un tel « régime » alimentaire dans une société et une culture habituées à un véritable raffinement culinaire et gastronomique ; les Français sont non seulement sophistiqués et prétentieux en matière de cuisine, mais aussi gourmands et gourmets, et grands amateurs de plats gastronomiques.

Néanmoins, nombreux sont les fidèles orthodoxes français qui, pendant les quatre carêmes de l'année liturgique et surtout durant le Grand Carême, par conviction religieuse et amour pour le Christ, consomment une nourriture assez simple et même sans huile, dont l'usage culinaire est autorisé par les canons les plus stricts seulement les samedis, les dimanches et les jours de fêtes²². C'est pour cela que de nombreuses recettes carémiques postées sur le blog « tableorthodoxe.blogspot.com » proposent des salades et des sauces (de carême) sans huile, à base de yaourt de soja :

« Sauce sans huile
Un yaourt de soja nature ;
Quelques brins de ciboulette hachés fins (ou d'ail des ours pour ceux qui en ont dans leur campagne !) ; Sel ; Poivre ou cayenne ou paprika doux, selon goût.
Le tout mixé... On peut y ajouter du citron ou du vinaigre. »²³

Convertis à l'Orthodoxie suite à des convictions personnelles profondes, en général au bout d'un cheminement basé sur des lectures patristiques rigoureuses, ces Français savent que l'observance du jeûne est une pratique ascétique²⁴ dont la composante

²¹ <http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/visusel.exe?11;s=2690601135;r=1;nat=;sol=0> ; consulté le 11 mai 2021.

²² Il s'agit surtout des canons monastiques relatifs au jeûne, respectés notamment au Mont Athos, mais aussi dans les monastères orthodoxes du monde entier qui suivent le typikon (règle de vie) athonite. Voici ce que l'on peut lire, comme règles du jeûne, dans le *Calendrier liturgique* publié par les éditions des monastères Saint-Antoine-Le-Grand et de Solan, métochia (ou dépendances françaises) du monastère de Simonos Petra (du Mont Athos), respectées par les communautés monastiques et les fidèles qui vivent autour de ces monastères : « Tous les jours, pendant le Grand Carême, on s'abstient de viande, de lait, de fromage, de beurre et d'œufs et de poisson. Du lundi au vendredi inclus, un seul repas, sans vin ni huile. Si c'est nécessaire, on peut prendre une collation légère le soir. Les samedis et dimanches, deux repas. L'huile et le vin sont autorisés. [...] Du 15 novembre à Noël, on s'abstient tous les jours de viande, de lait, de fromage, de beurre et d'œufs et de poisson. Les samedis et dimanches, deux repas. L'huile, le vin et le poisson sont permis (le poisson est supprimé à partir du 12 décembre). [...] Le poisson, l'huile et le vin sont autorisés aux fêtes suivantes, quand elles tombent un mercredi ou un vendredi : 7 janvier (Saint Précurseur) ; 25 mars (Annonciation). » (*Calendrier liturgique*, Monastère Saint-Antoine-Le-Grand, Monastère de Solan, 2014, p. 31)

²³ <https://tableorthodoxe.blogspot.com/2011/03/sauces-daccompagnement-au-soja.html>, consulté le 10 mai 2021.

²⁴ Nous comprenons ici par ascèse les exercices et le combat spirituels de renoncement, de pénitence et de privations qui visent le perfectionnement de la personne (notamment dans le milieu monastique, mais non seulement) et son rapprochement de Dieu, par la maîtrise des passions (Dumas, 2018).

d'abstinence alimentaire doit être comprise non seulement comme un renoncement à toute consommation de la viande et des produits animaliers, mais aussi comme une expérience de la frugalité, de la transfiguration du corps, rendu plus léger et plus spirituel, complice et compagnon des efforts spirituels de l'âme, comme une expérience de l'humilité en tant que don reçu de Dieu:

« Si, pendant le carême, nous jeûnons, ce n'est pas du tout par mépris du corps. Si nous menons une vie un peu austère pour notre corps, ce n'est pas du tout parce qu'il faudrait écarter le corps de la vie spirituelle ; bien au contraire, c'est pour l'y faire participer. [...] Notre corps doit participer à la vie spirituelle non pas en l'épanouissant simplement selon sa vie naturelle, purement humaine, mais en le faisant participer à la Croix du Christ, à cette Croix qui est non seulement la voie de la résurrection, mais qui contient déjà en elle d'une façon secrète, la force, la puissance de la résurrection. » (Deseille, 2017b : 17-18)

« On voit dans les Apophtegmes un jeune moine qui demandait à un Ancien : „À quoi sert notre ascèse, à quoi servent nos jeûnes ?” Et l'Ancien lui répondit : „Cela sert à rendre notre âme humble”. [...] Et l'humilité est un don de Dieu. L'humilité, c'est la présence dans notre cœur des énergies divines, de l'action du Saint-Esprit [...] » (Deseille, 2017a : 268-269)

Pas vraiment habitués à une alimentation carémique, les Français orthodoxes apprennent depuis plusieurs décennies déjà comment cuisiner des plats de jeûne, en se mettant à l'école des peuples plus initiés qu'eux dans ce domaine, bénéficiaires d'une expérience de longue date, traditionnelle et majoritaire, en la matière. C'est ainsi que l'exotisme culturelle exprimée lexicalement dans ces recettes carémiques est convertie en canonicité rituelle et le discours alimentaire est transformé en forme discursive d'initiation culinaire de type rituel.

Références bibliographiques :

- CHARAUDEAU, Patrick, MAINGUENEAU, Dominique, (2002), *Dictionnaire d'analyse du discours*, Paris, Seuil.
- DESEILLE, Placide, archimandrite, (2017a), *La Couronne bénie de l'année chrétienne. Homélies pour l'année liturgique*, volume I, Monastère Saint-Antoine-Le-Grand et Monastère de Solan.
- DESEILLE, Placide, archimandrite, (2017b), *La Couronne bénie de l'année chrétienne. Homélies pour l'année liturgique*, volume II, Monastère Saint-Antoine-Le-Grand et Monastère de Solan.
- DESEILLE, Placide, archimandrite, (2012), *Certitude de l'Invisible. Éléments de doctrine chrétienne selon la tradition de l'Église orthodoxe*, Monastère Saint-Antoine-Le-Grand, Monastère de Solan.
- DESEILLE, Placide, (2010), *Propos d'un moine orthodoxe. Entretiens avec Jean-Claude Noyé*, Paris, Lethielleux.
- DUMAS, Felicia, (2009), *L'Orthodoxie en langue française – perspectives linguistiques et spirituelles*, avec une Introduction de Mgr Marc, évêque vicaire de la Métropole Orthodoxe Roumaine d'Europe Occidentale et Méridionale, Iași, Casa editorială Demiurg.
- DUMAS, Felicia, (2010), *Dictionnaire bilingue de termes religieux orthodoxes : français-roumain*, éditions Doxologia, Iași, Métropole de Moldavie et de Bucovine.
- DUMAS, Felicia, (2014), *Le religieux : aspects traductologiques*, Craiova, Editura Universitaria.
- DUMAS, Felicia, (2018), *Le Discours religieux orthodoxe en langue française. Approches linguistique, traductologique et anthropologique*, București, Editura Pro Universitaria.

- DUMAS, Felicia, (2020), *Dictionar bilingv de termeni creștin-ortodocși român-francez, francez-român*, ediția a doua revizuită și îmbogățită, Iași, Editura Doxologia.
- GREIMAS, Algirdas, Julien, (1983), *Du sens II. Essais sémiotiques*, Paris, Seuil.
- LE TOURNEAU, Dominique, (2005), *Les Mots du christianisme. Catholicisme, Orthodoxie, Protestantisme*, Paris, Fayard.
- LUNGU-BADEA, G., (2004), *Teoria cultuuremelor, teoria traducerii*, Timișoara, Editura Universității de Vest.
- MARRONE, Gianfranco, (2017), « Cuisiner après Greima s: de la soupe au pistou au texte gastronomique », in BERTRAND, Denis, BORDRON, Jean-François, DARRAULT, Ivan FONTANILLE, Jacques, (coord.), *Greimas aujourd'hui: l'avenir de la structure. Actes du congrès de l'Association Française de Sémiotique 2017*, Centenaire de la naissance d'Algirdas Julien GREIMAS (1917-1992), Unesco, AFS Éditio, Responsable de l'édition numérique Verónica ESTAY STANGE, disponible en ligne : <http://afsemio.fr/publications/greimas-aujourd'hui-lavenir-de-la-structure-actes-du-congres-de-lafs-2017/>