

[photocopie]

Auteur : Foucault, Michel

Présentation de la fiche

Coteb022_f0355

SourceBoite_022-10-chem | Examen chrétien

LangueFrançais

TypePhotocopie

RelationNumérisation d'un manuscrit original consultable à la BnF, département des Manuscrits, cote NAF 28730

Références éditoriales

Éditeuréquipe FFL (projet ANR *Fiches de lecture de Michel Foucault*) ; projet EMAN (Thalim, CNRS-ENS-Sorbonne nouvelle).

Droits

- Image : Avec l'autorisation des ayants droit de Michel Foucault. Tous droits réservés pour la réutilisation des images.
- Notice : équipe FFL ; projet EMAN (Thalim, CNRS-ENS-Sorbonne nouvelle). Licence Creative Commons Attribution - Partage à l'Identique 3.0 (CC BY-SA 3.0 FR).

Notice créée par [équipe FFL](#) Notice créée le 21/10/2020 Dernière modification le 23/04/2021

déviant de cette règle (deux pains par jour comme unique nourriture) abandonneront l'usage du pain pour se nourrir de légumes secs ou frais et de fruits n'a jamais été compté parmi les mieux éprouvés et n'a pas même obtenu la grâce de discernement ou de la science (28) ». Précisons d'abord que le moine s'abstiendra totalement de viande et de vin (29). Le régime sera celui du pain sec dont la mesure a été déterminée : deux petits pains pesant ensemble une livre (327 g) par jour et par moine (30), sans rien ajouter de cuit les samedis et dimanches, ni pour la visite d'un frère (31).

Les anachorètes qui suivent ce régime emportent le dimanche après la réunion hebdomadaire de la synaxe, un panier de 14 pains : leur nourriture pour la semaine (32). Ce pain semble fait de lentilles, car c'est une provision de lentilles que les moines gardent afin de nourrir leurs éventuels visiteurs (33). Les lentilles sont comptées alors parmi les céréales dans les traités médicaux (34). Les légumineuses seront encore mises au nombre des blés au XIII^e siècle, car elles sont panifiables (35). Les lentilles sont consommées sous forme de pain et sous forme de bouillies. On peut encore mêler les lentilles bouillies à du gruau pour confectionner un plat nommé par Cassien : *l'athéra* (36).

Les pains de 327 gr. sont consommés avec une sauce. Peut-être faut-il supposer qu'on réduisait en miettes le pain sec (37) pour en faire une panade en l'additionnant d'eau, et qu'on y mêlait alors la sauce. En effet l'un des vieillards qui reçurent Cassien et son ami Germain dans le désert d'Égypte, prenait lors de son repas quotidien de la saumure (*muria*) additionnée d'une goutte d'huile (38), goutte d'huile que tous les solitaires laissent tomber sur leur nourriture de chaque jour (39). La sauce est plus généralement faite de saumure, huile et vinaigre mêlés (40).

C'est la préparation ordinaire des plats de céréales : on mangeait *l'alica*, semoule de froment bouillie à l'eau, accompagnée de sel et d'huile (41). Les lentilles non panifiées étaient bouillies dans une ou deux eaux et servies avec une sauce de *garum* ou de saumure, et d'huile (42). C'est

(28) *Inst.*, XXIII, 2, p. 231 ; voir aussi *Coll.*, II, 19, t. I, p. 133 : réprobation du régime composé de légumes secs ou frais et de fruits.

(29) *Inst.*, V, 6, p. 201.

(30) *Inst.*, IV, 14, p. 139 ; *Coll.*, II, 19, t. I, p. 133.

(31) *Coll.*, II, 21, t. I, p. 133.

(32) *Coll.*, XIX, 4, t. III, p. 41.

(33) *Coll.*, XIX, 6, t. III, p. 43 : un *modius* (8,75 litres, environ 8,75 kg) pour les visiteurs éventuels d'une année.

(34) Oribase, *Collection médicale*, I, 17, ed. et trad. BUSSEMAKER et DAREMBERG, Paris, t. I, 1851, p. 31.

(35) M. BLOCH, *Les aliments de l'ancienne France dans l'Encyclopédie Française*, t. XIV 1954 = *Pour une histoire de l'alimentation, Recueil de travaux présentés par J.-J. HÉMARDINQUER, Cahiers des Annales*, 28, Paris, 1970, p. 232.

(36) *Coll.*, XV, 10, t. II, p. 219.

(37) *Inst.*, V, 5, 2, p. 199, *panis siccus*.

(38) *Coll.*, VIII, 1, t. II, p. 9.

(39) *Ibid.*, et *Coll.*, XIX, 6, t. III, p. 43.

(40) *Coll.*, XIX, 6, t. III, p. 43.

(41) Oribase, I, 4, t. I, p. 17.

(42) Oribase, I, 17, t. I, p. 32.

cette même sauce qui accommode les légumes verts frais, comme la mauve dont elle fait oublier l'âpreté (43). Mais la meilleure sauce comprend huile, sel et vinaigre (44). Les lentilles bouillies à feu doux doivent prendre comme une gelée ; lorsqu'elles ont complètement gonflé, on y verse du vinaigre et on ajoute avant de servir du sel fin et de l'huile. On peut y joindre un peu de poireau (45). Cassien prétend que les moines versent une goutte d'huile sur leur nourriture pour éviter la vaine gloire, mais ils suivent en cela les coutumes alimentaires de leur temps. Ils ont pour leurs visiteurs une provision d'huile d'un setier (environ 1/2 litre), mesure qui s'accrût comme celle des lentilles, avec le nombre des visites (46).

Cassien rejette comme trop sévère pour les Gaules le plat quotidien et unique de certains moines égyptiens, le *labsanion* : herbe assaisonnée de sel et diluée dans de l'eau (47).

Pourtant à l'occasion de fêtes ou de visites, l'alimentation peut être diversifiée : « des aliments secs ou crus, des tiges de poireaux coupées une fois par mois, des herbes (*labsania*), du *sal frictum*, des olives, de petits poissons en saumure, qu'ils appellent *manomenia* (48) ».

Il est quelquefois question de légumes crus (49), de fruits (50) ; cependant Cassien admire Paphnuce qui en 25 ans n'a bu de vin ni mangé de raisin (51). Les figues paraissent réservées aux malades (52).

— Un repas de fête.

« Le vieillard nous fit un festin de roi : au lieu de la saumure additionnée d'une goutte d'huile qu'il avait accoutumé de se servir à son repas quotidien, il composa une sauce de *garum* (53), qu'il arrosa d'huile plus copieusement... Serenus, ensuite, nous servit du *sal frictum*, avec trois olives par tête. Puis il nous présenta encore une corbeille avec des pois chiches torréfiés : c'est là ce que les solitaires appellent des friandises. Nous en primes seulement cinq chacun ; nous primes également deux prunes et chacun une figue. Passer ce nombre serait péché, dans ce désert (54) ».

Ceci est un repas exceptionnel, mais les moines se laissent aller, dit Cassien, à un tel relâchement, qu'ils mangent maintenant du fromage

(43) Oribase, II, 3, t. I, p. 75 ; II, 22, p. 86.

(44) Oribase, V, 11, t. I, p. 358.

(45) Oribase, IV, 1, t. II, p. 260.

(46) *Coll.*, XIX, 6, t. III, p. 43.

(47) *Inst.*, IV, 11, p. 135.

(48) *Inst.*, IV, 22, p. 153.

(49) *Inst.*, V, 2, p. 199 ; IV, 30, 5, p. 161 ; V, 23, 2, p. 231 ; *Coll.*, II, 19, t. I, p. 133.

(50) Régime à proscrire : *Coll.*, II, 19, t. I, p. 133 ; *Inst.*, V, 23, 2, p. 231 ; cependant, *Inst.*, IV, 18, p. 147, les moines cultivent les arbres fruitiers et ne mangent de fruits que lorsque l'économe les fait servir au repas commun.

(51) *Coll.*, XVII, 24, t. II, p. 272.

(52) *Inst.*, V, 40, p. 255.

(53) *Liquamen*, sauce, en cuisine, *garum* ; c'est la meilleure sauce latine, remplacée dans les maisons modestes par la saumure récupérée des salaisons de poisson ou de viande.

(54) *Coll.*, VIII, 1, t. II, p. 9-10.

