

## [photocopie]

**Auteur : Foucault, Michel**

### Présentation de la fiche

Coteb022\_f0353

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

---

retenues par les moines de Narbonnaise. Saint Césaire, moine de Lérins devenu évêque d'Arles, fonda des couvents d'hommes et de femmes auxquels il donna des règles inspirées par les œuvres de Cassien, et finalement la règle bénédictine qui fut généralisée au VII<sup>e</sup> siècle dans les couvents de Gaule, reprenait en les tempérant les recommandations essentielles de Cassien (4).

Les conseils de vie monastique donnés par les œuvres que nous venons de citer, accordent une place importante à l'ascèse alimentaire qu'ils considèrent comme le fondement d'une vie spirituelle dégagée des tentations sensuelles. Les documents sont suffisamment explicites pour que nous tentions de connaître le régime alimentaire proposé aux moines d'Occident. Nous confronterons ces données avec les notions de diététique du V<sup>e</sup> siècle, notions héritées surtout de Galien, et que nous retransmet la *Collection Médicale* du médecin de Julien, Oribase (5). Ainsi nous comprendrons mieux le but poursuivi par les fondateurs dans l'établissement des régimes alimentaires monastiques. Enfin nous tenterons d'examiner ces régimes à la lumière des connaissances actuelles en matière de diététique et nous les comparerons aux autres régimes connus pour la même époque, principalement ceux des soldats.

#### LES RÉGIMES ALIMENTAIRES PROPOSÉS AUX MOINES DE NARBONNAISE

*Les premières tentatives ascétiques : Martin, Sulpice Sévère, Paulin, Rusticus.*

Saint-Jérôme, consulté par les chrétiens d'Occident, leur suggéra d'éteindre les ardeurs de la chair par une alimentation appropriée. Le jeune Rusticus, revenu à Marseille après des études à Rome, désirait « éteindre la chaleur de son corps par le froid des jeûnes » (6). Jérôme lui conseilla la modération : il lui fallait quitter la maison maternelle pour n'avoir pas à refuser des mets délicieux. Parmi d'autres travaux manuels, il conseille à Rusticus le jardinage : culture irriguée de légumes et d'arbres fruitiers, construction de ruches. Il semble donc que le jeune moine doive tirer sa subsistance du travail de ses mains et cultiver lui-même les légumes et fruits dont il se nourrira.

A Paulin qui venait de quitter Barcelone pour Nole (7), où il fut moine avant d'être évêque, Jérôme donnait de semblables conseils : un seul repas, le soir, de légumes frais ou secs, se coucher parfois l'estomac vide (8). Ce régime, Paulin le suivit, semble-t-il, le reste de sa vie. Il

(4) L'édition de la *Regula Benedicti* de R. HANSLIK, C.S.E.L., 75, 1960, donne les références à l'œuvre de Jean Cassien pour chaque chapitre de la Règle.

(5) Oribase, *Collection médicale*, éd. et trad. BUSSEMAKER et DAREMBERG, Paris, 1851-1862.

(6) Jérôme, *ep.* 125 au moine Rusticus, éd. et trad. J. LABOURT, *Coll. des Univ. de France*, VII, Paris, 1961, p. 119.

(7) P. FABRE, *Essai sur la chronologie de l'œuvre de Paulin de Nole*, Publications de la Faculté des Lettres de l'Université de Strasbourg, 1948.

(8) *Ep.* 58, *loc. cit.*, t. III, p. 78 : « Ton modeste repas que tu prendras le soir, sera de légumes verts ou secs ; de temps en temps quelques petits poissons te sembleront le comble des gourmandises. »

parle plaisamment de son *hortulus de Nole*, qu'il nomme encore *hortus paradisi* (9). Il proposait ce régime à tous ses visiteurs, sans même faire exception pour les messagers de son ami Sulpice Sévère, venus à pied de Narbonnaise : ainsi Marracinus dont il critique le vêtement et qui refusa de s'astreindre au jeûne (10). Sulpice Sévère lui fit alors porter ses lettres par Victor, qui eut son agrément et qu'il acquit à la vie ascétique. Une des lettres (*ep.* 23) de Paulin à Sulpice Sévère, explique par une maladie de Paulin le retard de Victor à rentrer à *Primuliacum*. La première partie de la lettre traite des soins donnés à Paulin par Victor. La seconde partie donne le régime alimentaire auquel Victor soumit la communauté de Nole, suivi de comparaisons bibliques à thème culinaire. Nous donnons ici la traduction du passage où Paulin commente les menus introduits par Victor à Nole (11) :

« Victor a pris en mains à la fois notre réfection et notre parcimonie. Il nous a enseigné à nous nourrir facilement d'aliments simples : fritures dans une goutte d'huile ou bouillies noyées d'eau. Mais il les assaisonne si bien du sel de la grâce et du vinaigre (12) de la charité, que nous ne souhaitons ni cuisinier ni sauce, car la simplicité jointe à la charité mêle à l'eau pure une huile suave que les mouches importunes ne chassent point. Ce véritable cuisinier spirituel, plutôt apte à nourrir l'homme intérieur, dont il détruit le penchant à la gourmandise, ne nous fait point de veloutés de farine blanche (13), mais des bouillies de farine grossière (14) et de mil. Et nous ne pas sembler en cela même nous traiter trop délicatement, nous qu'il dispose à acquiescer l'appétit des moines, il nous sert des fèves broyées avec du millet (*panicum*) ; ainsi nous nous dégoûtons plus vite de la salle à manger. Mais nous avons comme délices la douceur de l'âme dans la bénédiction, reconnaissants à notre frère de nous paître même dans les nourritures charnelles selon le ministère prophétique de l'esprit. En effet, il a imité les pains de la tribulation, faits dans la contrition, que le prophète Ezéchiel ordonna de confectionner à partir de grains et de froments variés, et, pour effacer la confusion des Juifs, de cuire dans les excréments de bœuf et de consommer sous la cendre fétide, dans les larmes de la captivité... Le frère Victor a voulu donc que nous apprenions non seulement en jeûnant, mais aussi en mangeant, à humilier notre âme et à consommer, tristes au souvenir de nos fautes passées et conscients de nos fautes présentes, le pain de la douleur ».

C'est ce passage quasi humoristique (mais l'est-il ?), de Paulin de Nole, sur la cuisine monastique, qui a fait attribuer à Sulpice Sévère une courte épître dont nous donnons aussi la traduction (15) :

(9) Paulin, *ep.* 11 à Sévère, 14, ed. HARTEL, C.S.E.L. 29, t. I, p. 72-73.

(10) Paulin, *ep.* 22 à Sévère, 2, *ibid.*, p. 155-156.

(11) Paulin, *ep.* 23 à Sévère, 6-7, *ibid.*, p. 162-163.

(12) Nous traduisons *dulcedo* par vinaigre : comme nous le verrons plus loin l'assaisonnement habituel est un mélange de sel et de vinaigre. Le vinaigre est considéré par les anciens comme une douceur : J. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1961, p. 195.

(13) *Siligo* : farine supérieure, dépourvue de son.

(14) Première mouture, avec son.

(15) *Ap.* Sulpice Sévère, *Opera*, ed. Halm, C.S.E.L., 1, p. 251.



