



**HAL**  
open science

# La dimension identitaire des pratiques, des habitudes et des symboliques alimentaires de l'Irlande contemporaine

Marjorie Deleuze

► **To cite this version:**

Marjorie Deleuze. La dimension identitaire des pratiques, des habitudes et des symboliques alimentaires de l'Irlande contemporaine. Littératures. Université Charles de Gaulle - Lille III, 2015. Français. NNT : 2015LIL30016 . tel-02100490

**HAL Id: tel-02100490**

**<https://theses.hal.science/tel-02100490v1>**

Submitted on 16 Apr 2019

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

**UNIVERSITE CHARLES DE GAULLE LILLE III**

Ecole Doctorale des Sciences de l'Homme et de la Société

Centre d'Etudes en Civilisations, Langues et Littératures Etrangères

# **La dimension identitaire des pratiques, des habitudes et des symboliques alimentaires de l'Irlande contemporaine**

Thèse pour le doctorat d'ETUDES IRLANDAISES

Présentée par

Marjorie DELEUZE

Sous la direction de

Madame Le Professeur Catherine MAIGNANT

Soutenue le 15 Avril 2015

Jury : Mesdames et Messieurs

Grace NEVILLE (Professeur, University College Cork)

Christophe GILLISSEN, rapporteur (Professeur, Université de Caen)

Eamon MAHER, rapporteur (Senior Lecturer, Institute of Technologie Tallaght)

Catherine MAIGNANT, directrice de thèse (Professeur, Université Charles de Gaulle-Lille 3)



## Remerciements :

La thèse est loin d'être un cheminement solitaire. L'aventure académique qu'elle constitue m'a permis de rencontrer grand nombre de gens formidables, des gens passionnants et passionnés par leur métier et leur domaine d'expertise. Certains m'ont encouragée et soutenue, d'autres encore ont simplement exprimé un vif intérêt pour mon projet. J'aimerais ici les remercier vivement.

Pour sa patience à toute épreuve, pour ses encouragements précieux, pour la confiance qu'elle m'a accordée, et le temps qu'elle a consacré à guider cette recherche avec rigueur (malgré la distance), je souhaiterais tout d'abord remercier chaleureusement ma directrice de recherches, Madame le Professeur Catherine Maignant. Ce travail n'aurait pu mûrir intellectuellement sans ses conseils perspicaces et son soutien moral. Je lui en suis grandement reconnaissante.

Je souhaiterais également remercier Pr. Grace Neville, Pr. Christophe Gillissen et Dr. Eamon Maher d'avoir accepté de participer à ce jury de thèse.

J'aimerais ensuite exprimer ma gratitude envers le personnel du Département de Français de Trinity College Dublin et tout particulièrement envers le Professeur David Scott, directeur de l'Ecole des Langues, pour la confiance qu'il me renouvelle depuis 2008 au sein de l'équipe enseignante, mais aussi à l'égard du Dr. Rachel Hoare, chef du Département de Français, pour son soutien. Un grand merci au Dr. Edward Arnold pour son amitié indéfectible, son aide précieuse, son soutien et sa générosité.

A mes compagnons de route et chers amis, Dr. Florence Impens, Dr. Alexandra Tavy, Dr. Sean Smith, Dr. Anne-Claire Noat et Dr. Donna Canada-Smith, merci d'avoir été à mes côtés à des moments clés de ce parcours.

Mes remerciements vont également au personnel de la bibliothèque de Trinity College Dublin, tout particulièrement à Simon Lang de la Early Printed Books Library pour sa grande gentillesse, à Crístoír Mac Cárthaigh de la National Folklore Collection de UCD, à Noelle Dowling des archives diocésaines de Dublin, ainsi qu'au personnel toujours disponible de la National Library of Ireland, et particulièrement au service des manuscrits anciens.

Pour le temps qu'ils m'ont consacré et les précieuses conversations échangées, je voudrais exprimer toute mon estime et ma gratitude à Máirtín Mac Con Iomaire, John D. Mulcahy, Brian Murphy, Padraic Óg Gallagher, Dermot Kelly, Stephen Stacey, Derry Clarke, Ross Lewis, Mark Mc Grath, Darragh Molloy, Darina Allen, Annick Ferré, Aoife Carrigy, Corrina Hardgrave, Niall O'Reilly, Michael McDonagh, et bien d'autres. Merci à mes étudiants qui se sont prêtés au jeu des questions, notamment à Des, Iseult, Oli, Liam, Eamer, Niamh, Liam, Sophie, Ciara et tous les autres...

Pour leurs encouragements et leur témoignage constant d'amitié, merci à Gareth et Rita, Gracia et Brian, Mélanie, Brice et Sophie, Sandrine et Vivien, Ben et Aurélie, Chris, Marie et Gisèle.

Je remercie du fond du cœur ma mère et mes beaux-parents pour leur aide, leur affection et leur soutien, et bien sûr mon formidable époux Jérôme, pour tous ses sacrifices, son dévouement, sa patience, sa compréhension, ses relectures et son aide précieuse au quotidien. Quant à mon petit Ronan, né au milieu de l'aventure, il fut ma motivation à toujours persévérer.

À Madeleine et Marie-Christine,  
pour m'avoir transmis  
la passion de donner aux autres,  
à travers la cuisine.

I love kitchens. The preparation of food has always been to me what literature or music or painting is to others. It is such a kindly, friendly, unselfish art, the art of cooking, and every little step in the preparation of even the plainest dish is an opportunity for self-expression. That sprinkling of chopped parsley beaten into the mashed potatoes is so much more than the final touch demanded by the cookery books. It is the satisfaction of your natural craving for all green-and-white things, things like the tips of grass spears piercing the snow on a morning in January. It is the expression of your wish to share these things with the people you are feeding. Glaze the top of an apple-tart and you are not merely adding sweetness and a deeper colour to the crust. You are voicing your love for all that is burnished and golden and gladdening in Nature and in people and in art.

Cooking is the poetry of housework. But it is satisfying in twenty other different ways as well. There is a grand warm companionable feeling to be got out of the thought that every time you baste a roast or beat an egg, or do any other little ordinary kitchen job, you are making yourself one with the Grand Order of Homemakers, past, present, and to come. And it does your nerves a world of good. Peel a basket of apples and watch the soothed feeling that comes over you as the knife slides smoothly between skin and juicy flesh – round after round, round after round, till each peel drops in a long unbroken curl. Or rub butter into flour for scones – there is something that I would recommend to neurotic people as a better tonic than anything their doctors could give them. The purity of flour, the cool velvety feel of it, the gentle, incessant calm-giving motion of the finger-tips – no tangle or turmoil could hold out against such homely comforting.

Maura Laverty, *Full and Plenty*.

# Table des matières

<b>Introduction</b>	<b>p.</b>	<b>1</b>
<b>Première partie :</b>		
<b>L'Irlande de l' 'ère culinaire' : Etat des lieux de la question alimentaire à l'époque contemporaine</b>	<b>p.</b>	<b>22</b>
Chapitre I - L'Irlande du XXI <sup>ème</sup> siècle : une insatiable nation de <i>foodies</i>	p.	23
1. L'appétit vorace du Tigre Celtique	p.	26
2. Les Irlandais aux fourneaux	p.	35
3. La 'téléculisine' et la starisation des chefs	p.	38
4. "A passionate, generous, sustainable ethic of working, cooking, farming and being" : Ballymaloe et la révolution gastronomique	p.	53
5. Livres de recettes et magazines gastronomiques : un secteur de l'édition en constante expansion	p.	63
6. Repenser sa consommation : conséquences de la crise économique sur les pratiques culinaires	p.	73
Chapitre II - De la 'balle de tennis parmentier' au 'nationalisme gastronomique' : rôle des institutions du tourisme dans l'évolution et la promotion de la gastronomie en Irlande, des années 1950 à nos jours	p.	81
1. Une réputation gastronomique et culinaire à rétablir	p.	84
2. Développement du secteur de la restauration	p.	95
a. Emulation et compétition : publications de guides et <i>sponsoring</i>	p.	95
b. Certifications et mise en place d'une licence pour la consommation d'alcool	p.	97
c. Explosion du nombre de restaurants à partir des années 1990	p.	102
3. Education et formation aux métiers de la restauration	p.	109
4. La nourriture vue comme l'élément clé du tourisme du XXI <sup>ème</sup> siècle	p.	113
a. Enquêtes de satisfaction	p.	113



b. Concept du ‘place on a plate’ ou comment consommer et s’appropriier l’Irlande	p.	117
c. Les ‘ <i>food ambassadors</i> ’ et les partenaires de Fáilte Ireland	p.	123
d. Le tourisme gastronomique : stratégie 2014-2016	p.	126
5. La cuisine irlandaise contemporaine des restaurants : projections symboliques de l’irlandicité	p.	130
<i>Les pratiques alimentaires irlandaises à l’ère hypermoderne : synthèse et analyse sociologique</i>	p.	138

## **Deuxième partie :**

<b>La culture culinaire irlandaise : Perspective historique sur les pratiques et les régimes alimentaires</b>	<b>p.</b>	<b>146</b>
---	-----------	------------

Chapitre III - Du chaudron d’abondance aux prémices des famines sous l’occupation anglaise : retour sur les marqueurs identitaires au cœur du discours contemporain	p.	148
---	----	-----

1. Hospitalité, commensalité et festins	p.	150
2. L’impact humain sur le paysage : cadre environnemental des projections symboliques contemporaines	p.	158
3. Le régime alimentaire avant l’arrivée des Normands	p.	162
a. Le bétail	p.	162
b. Les produits laitiers	p.	169
c. Volailles, œufs et gibiers	p.	173
d. Poissons, crustacés et mollusques	p.	176
e. Céréales et pains	p.	181
f. Fruits et légumes	p.	186
g. Cueillette sauvage	p.	188
4. Rituels du repas	p.	193
5. La cuisine des Anglo-Normands	p.	196

Chapitre IV - De la colonisation anglaise au XX <sup>ème</sup> siècle : appauvrissement, stigmatisation des pratiques autochtones, distinction sociale des régimes alimentaires et acculturation	p.	202
1. Les Plantations : nouvelle(s) culture(s), nouvelles importations	p.	202
2. <i>'My soul doth detest their wild shamrock manners'</i> : les pratiques alimentaires irlandaises perçues par l'occupant anglais	p.	208
3. <i>'Those dearly beloved potatoes'</i>	p.	220
4. Les prémices de la Grande Famine	p.	226
5. La cuisine de l' <i>Ascendancy</i> : développement de la 'haute cuisine' irlandaise	p.	231
6. <i>An Gorta Mór</i> et la mémoire collective	p.	242
7. Le XX <sup>ème</sup> siècle : modernisation et ouverture au monde	p.	257
 <i>Les pratiques alimentaires irlandaises au fil des siècles : de constantes références servant le nationalisme gastronomique du XXI<sup>ème</sup> siècle</i>	p.	279

### Troisième Partie :

<b>Contrôle des pulsions et du rythme de la vie : l'Église catholique, acteur majeur dans la formation des pratiques et des symboliques alimentaires.</b>	<b>p.</b>	<b>283</b>
---	-----------	------------

Chapitre V - Préceptes et rituels d'ingestion : suprématie de l'aliment-symbole sur l'aliment-plaisir	p.	284
1. Quel regard sur la nourriture dans les textes fondateurs de la religion chrétienne?	p.	286
2. Aux racines de l'ascétisme irlandais : les pénitentiels de l'époque médiévale	p.	292
3. Le repas au sein des monastères : le modèle ascétique	p.	299
4. Les fantasmes d'abondance dans la littérature médiévale irlandaise : fonctions critique, morale et exutoire	p.	305
5. Agape, hospitalité et générosité : au cœur de l'éthique alimentaire chrétienne	p.	314
6. Dimension identitaire du repas quotidien et des festins donnés lors des célébrations du calendrier liturgique	p.	327

7. Au-delà de l'acte nutritif : symbolisme et superstitions attachés aux aliments du quotidien et aux aliments de fête	p.	335
Chapitre VI - Préceptes et rituels de non-ingestion : suprématie de la privation alimentaire et de la retenue corporelle sur la sensorialité jusque dans les années 1960		
	p.	346
1. Entre pénitence et sainteté : la pratique du jeûne et de l'abstinence	p.	346
2. Le jeûne purificateur et les superstitions qui l'entourent	p.	357
3. Les grèves de la faim : pratique séculaire	p.	365
4. Ichtyophagie et interdits alimentaires	p.	372
5. Réforme du carême et du jeûne en 1966 : éclatement et dissolution des cadres privatifs	p.	386
6. Autres formes d'influence de l'Eglise catholique dans le domaine alimentaire : la question du corps réprimé	p.	394
a. Manières de table	p.	394
b. La question de l'allaitement maternel	p.	399
<i>Les pratiques alimentaires irlandaises sous le contrôle de l'Eglise catholique : synthèse et analyse sociologique</i>	p.	407
<b>Conclusion générale</b>	<b>p.</b>	<b>412</b>
<b>Bibliographie et webographie</b>	<b>p.</b>	<b>431</b>
I. Sources primaires	p.	431
A. Journaux de bord, biographies et récits de voyage	p.	431
B. Textes historiques	p.	432
C. Religion	p.	434
D. Folklore	p.	438
E. Littérature	p.	439
F. Recettes et livres de cuisine	p.	440
G. Films, documentaires, et émissions télévisées	p.	442

H. Débats parlementaires, discours politiques et lois	p. 443
I. Tourisme et guide touristiques	p. 444
J. Entretiens formels et conférences	p. 447
K. Articles de presse	p. 447
L. Références générales	p. 449
M. Allaitement	p. 449
N. Blogs et pages internet diverses	p. 450
II. Sources secondaires	p. 452
A. Sociologie générale et anthropologie	p. 452
B. Sociologie de l'alimentation	p. 453
C. Histoire générale	p. 454
D. Histoire de l'alimentation	p. 457
E. Religion, jeûne et festivités	p. 461
F. Folklore et superstitions	p. 463
G. Critique littéraire	p. 464
H. Enquêtes contemporaines et études statistiques	p. 465
I. Tourisme	p. 467
<b>Annexes</b>	<b>p. 468</b>
Annexe 1 : Banquet pour la Reine Elizabeth II (2011)	p. 469
Annexe 2 : Exemples de menus de restaurants irlandais	p. 473
Annexe 3 : Brochure Fáilte Ireland	p. 481
Annexe 4 : Importation d'épices et de divers condiments 1503-1601	p. 489
Annexe 5 : Emission <i>Comhra</i> , 21 Octobre 2010	p. 490

# Introduction

Loin en mer, à l'ouest de l'Espagne, il existe une terre appelée Cocagne; Il n'y a pas sous le royaume des cieux de terre aussi prospère et merveilleuse. [...] En Cocagne, on trouve nourriture et boisson sans peine, sans angoisse et sans effort. La nourriture est excellente, la boisson est superbe à midi, pour la collation et pour le souper. Je le dis en vérité et sans aucun doute, aucune terre ne l'égalé. On ne peut voir sous les cieux de pays aussi joyeux et heureux. [...] Nourriture et vêtements n'y manquent pas, aucun homme, aucune femme n'y éprouve de la colère. [...] Il y a là de grandes et merveilleuses rivières d'huile, de lait, de miel et de vin. [...] on y trouve toutes sortes de fruits, tout est distraction et plaisir. Il y a une très belle abbaye de moines blancs et gris. Les murs des chambres et des halls sont faits de tourtes, de viande, de poisson et de riches plats, les plus délicieux qui soient. De gâteaux de farine est fait le toit de l'église, du cloître, de la cellule et du hall. Les tours sont en saucisses grasses, riches mets de princes et de rois. Là tous peuvent se rassasier, de droit et sans pécher. Tout est commun aux jeunes et aux vieux, aux invulnérables et aux austères, aux dociles et aux audacieux...

Extrait de *The Land of Cockaygne*, poème anonyme du XIV<sup>ème</sup> siècle<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> *Anglo-Irish Poems of the Middle-Ages, The Kildare Poems : The Land of Cockaygne*, (British Library Harley 913) <http://www.ucc.ie/celt/online/T300000-001.html> [01/10/12]

Traduction personnelle à partir de la version originale et de la traduction française présente dans *Cocagne: histoire d'un pays imaginaire* de Hilário Franco Junior (Paris: Les éditions arkhê, 2013):

"Fur in see bi west Spaygne, Is a lond i-hote Cokaygne; Ther nis lond under heven riche, Of wel, of godnis hit i-liche. [...] In Cokaygne is met and drink, Withute care, how, and swink. The met is trie, the drink is clere, To none, russin, and sopper. I sigge for soth, boute were, Ther nis lond on erthe is per; Under heven nis lond i-wisse, Of so mochil joi and blisse. [...] Ther nis lac of met no cloth; Ther nis man no womman wroth [...] Ther beth rivers gret and fine, Of oile, melk, honi, and wine [...] Ther is al maner frute; Al is solas and dedute. Ther is a wel fair abbei, Of white monkes and of grei. Ther beth bowris and halles; Al of pasteis beth the walles, Of fleis, of fisse, and rich met, The likfullist that man mai et. Fluren cakes beth the schingles alle, Of cherche, cloister, boure, and halle. The pinnes beth fat podinges, Rich met to princes and kinges. Man mai ther-of et inough, At with right and noght with wogh. Al is commune to yung and old, To stoute and sterne, mek and bold..."

Expression fantasmée<sup>2</sup>, et sans doute cathartique, des rêveries d'un moine franciscain dont la vie ascétique l'astreignait à ne point succomber à la tentation provoquée par les plaisirs de la table et de la chair, ce poème met en scène une Irlande utopique, abondante en nourritures et en boissons, une Irlande qui ne connaît pas de famine. Ironie du sort et de la nature, ce même pays traversera de nombreuses crises alimentaires jusqu'au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle. L'histoire retiendra davantage la Grande Famine de 1845 à 1851. Emigration de masse, taux de mortalité jamais égalé et pauvreté accablante, les bouleversements engendrés furent tels que le spectre de la Grande Famine ne cesse encore aujourd'hui d'habiter les consciences et les conversations. Pour preuve, la sortie événementielle en août 2012 de *l'Atlas of the Great Irish Famine*<sup>3</sup>. A cette occasion, les librairies ont mis en évidence tous les ouvrages possibles traitant du sujet, et nombre d'articles de journaux, d'émissions de télévision et de radio ont une fois de plus ouvert le débat sur cet épisode traumatisant de l'histoire irlandaise, sujet à controverse s'il en est. Il subsiste des colères, des interrogations, une tristesse ou encore une fascination macabre exprimées parfois par le biais de la littérature et des arts visuels. La Grande Famine est pourtant bien loin. A quelques détails près, le Pays de Cocagne n'est plus le simple fruit de l'imagination d'un moine.

En dépit de la crise financière qu'elle traverse depuis fin 2008, la République d'Irlande est l'un des pays les plus développés au monde. La réussite économique qu'elle a connue depuis les années 1990, due en partie à l'implantation d'entreprises pharmaceutiques et de multinationales de l'informatique et des nouvelles technologies de l'information et de la communication, lui a valu le surnom de Tigre celtique<sup>4</sup>, un tigre vorace et insatiable dans tous les domaines de la consommation. Comme le faisait remarquer Paul Sweeney en 1998 :

---

<sup>2</sup> ou satire de la vie de luxe et de débauche qu'auraient menée les moines de l'Abbaye d'Inislounaght, près de Waterford, selon Dolan, Terence dans Connolly, S.J. (éd.) *The Oxford Companion to Irish History*, 'The Kildare Poems', Oxford : Oxford University Press, 1998. p. 299.

<sup>3</sup> Crowley, John, Smyth, William, J., Murphy, Mike (éds.). *Atlas of the Great Irish Famine*, Cork: University College Cork, 2012.

<sup>4</sup> Terme utilisé pour la première fois en 1994 par Kevin Gardiner, un économiste de la banque d'investissement londonienne *Morgan Stanley*. Il est ici fait référence au surnom donné aux pays du Sud-Est asiatique (Malaisie, Thaïlande, Philippines, Indonésie et Viêt-Nam), qualifiés de Tigres asiatiques pour leur succès économique fulgurant dans la décennie 1980-1990.

De Valera avait rêvé d'une vie frugale pour les Irlandais, mais ces derniers furent bien décidés à rejeter cette idée lors du boom économique des années 1990. Jamais il n'y eut autant de Mercedes Benz, de BMW, de Lexus et d'autres voitures 'haut de gamme' engorgeant les artères des villes irlandaises. Jamais il n'y eut tant de maisons ostentatoires construites sur leur terrain de plus de 25 ares, de vacances exotiques à l'étranger et de restaurants bondés dans chaque ville – signe que les Irlandais se sont éloignés du régime alimentaire de leurs ancêtres à base de pommes de terre et de babeurre<sup>5</sup>.

S'offre désormais à la population irlandaise un choix incalculable de supermarchés, de restaurants, d'hôtels, de coopératives ou de marchés pour satisfaire sa consommation alimentaire. En 2005, l'Irlande était le pays le plus consommateur d'Europe derrière le Luxembourg avec pour montant moyen de dépenses de consommation 44.909€ par ménage, soit plus du double en 10 ans<sup>6</sup>, la part de la consommation alimentaire étant d'environ 18%<sup>7</sup>. Abondance, hédonisme et hyperconsommation<sup>8</sup> se sont aujourd'hui invités sur la scène culinaire. Selon l'enquête *North/South Ireland Food Consumption Survey* de 2001, 28% de la population mange au moins une fois par jour à l'extérieur de son domicile<sup>9</sup>. Les librairies regorgent de rayons dédiés aux livres de recettes et autres ouvrages de gastronomie. Les émissions de cuisine ont une audience assidue. Certains cuisiniers irlandais sont même de véritables célébrités. Des '*food and drink festivals*' sont apparus par dizaines depuis dix ans<sup>10</sup>. Le nombre de marchés « fermiers » a quasiment doublé en 6 ans<sup>11</sup>. Les blogs de cuisine, phénomène relativement récent, sont passés de 15 en 2007 à plus de 500

---

<sup>5</sup> « De Valera's dream of « frugal living » for the Irish people has been decisively rejected by them in the economic boom of the 1990s. Never were so many Mercedes Benz, BMWs, Lexuses and other « top of the range » cars choking the streets of its cities. Never were so many ostentatious houses built on their half-acres, exotic foreign holidays and packed restaurants in every town, demonstrating how far the Irish have come from the « potato and buttermilk » diet of their forefathers » Sweeney, Paul. *The Celtic Tiger : Ireland's Economic Miracle Explained*. Dublin : Oak Tree Press, 1998. p.183.

<sup>6</sup> Eurostat, *Dépense de consommation moyenne par ménage et par adulte équivalent (EUR,NAC,PPS)*, [http://epp.eurostat.ec.europa.eu/portal/page/portal/household\\_budget\\_surveys/Data/database](http://epp.eurostat.ec.europa.eu/portal/page/portal/household_budget_surveys/Data/database) [20/09/12]

<sup>7</sup> CSO, *Household Budget Survey 2009-2010*, <http://www.cso.ie/en/media/csoie/newsevents/documents/prhbs0910first.pdf> [20/09/12]

<sup>8</sup> Terme de Gilles Lipovetsky que nous appliquerons à la société irlandaise au fil de notre réflexion.

<sup>9</sup> Irish Universities Nutrition Alliance. *North/South Ireland Food Consumption Survey, Summary Report* (2001) <http://www.iuna.net/docs/NSIFCSummary.pdf> [20/09/12]

<sup>10</sup> 47 'food and drink festivals' ont été recensés par Fáilte Ireland en 2010.

[http://www.failteireland.ie/FailteIreland/media/WebsiteStructure/Documents/3\\_Research\\_Insights/1\\_Sectoral\\_SurveysReports/Food\\_Tourism\\_Implementation\\_Framework-1-19-07-2012.pdf?ext=.pdf](http://www.failteireland.ie/FailteIreland/media/WebsiteStructure/Documents/3_Research_Insights/1_Sectoral_SurveysReports/Food_Tourism_Implementation_Framework-1-19-07-2012.pdf?ext=.pdf) [20/09/12]

<sup>11</sup> <http://www.bordbia.ie/aboutfood/farmersmarkets/pages/goodpracticeforfarmersmarkets.aspx> [20/09/12]  
186 marchés officiels (farmers' markets et country markets) furent recensés en 2012 contre 100 en 2006. [http://www.failteireland.ie/FailteIreland/media/WebsiteStructure/Documents/3\\_Research\\_Insights/1\\_Sectoral\\_SurveysReports/Food\\_Tourism\\_Implementation\\_Framework-1-19-07-2012.pdf?ext=.pdf](http://www.failteireland.ie/FailteIreland/media/WebsiteStructure/Documents/3_Research_Insights/1_Sectoral_SurveysReports/Food_Tourism_Implementation_Framework-1-19-07-2012.pdf?ext=.pdf) [20/09/12]

en 2012<sup>12</sup>. En termes de quantité et d'éclectisme, les restaurants d'Irlande ont tout pour ravir les goûts cosmopolites des gourmets. La République semble écrire une nouvelle page de son histoire culinaire et ce phénomène ne peut passer inaperçu.

La mondialisation<sup>13</sup>, économique et culturelle, a apporté avec elle son lot de changements. Depuis les années 1970, l'acculturation à d'autres modes de pensée se ressent vivement dans tous les domaines. La sphère du religieux en a été fortement modifiée. La pratique religieuse est en baisse constante. L'Église catholique perd son statut de référent autoritaire. Détentrice de la vérité et garante de la moralité pendant des siècles, elle n'exerce plus dorénavant le même pouvoir sur la vie quotidienne des Irlandais. Les valeurs et principes moraux qu'elle imposait jadis se sont relâchés, ont parfois même éclaté. Si les traditions culturelles et cultuelles (sports gaéliques, célébrations religieuses, musique traditionnelle) perdurent d'une certaine façon, notamment dans les campagnes, et principalement dans les *Gaeltachtaí*<sup>14</sup>, elles ont aussi subi de forts changements dus à la mondialisation culturelle et aux influences diasporiques.

Nous pourrions prendre pour exemple la danse traditionnelle, fascinante à cet égard. Le succès rencontré par les spectacles *Riverdance* et *Lord of the Dance* dans les années 1990, en Europe, en Asie et surtout aux États-Unis, fut tel que la danse traditionnelle connut à cette époque un regain de popularité en Irlande et aux États-Unis. Aujourd'hui, en compétition, les jeunes filles doivent porter de grandes perruques frisées, des costumes de scène très onéreux et elles sont couvertes d'auto-bronzant et de maquillage chargé. Cette nouvelle esthétique, devenue norme, serait apparue aux États-Unis dans les années 1990. Nous sommes ici bien loin de l'ambiance traditionnelle que l'on peut encore observer lors des *céilithe*<sup>15</sup>, et des danses *sean nós*<sup>16</sup> des communautés gaélophones. Ce processus de « re-culturation »<sup>17</sup>, peut être observé dans divers domaines, nous l'appliquerons aux

---

<sup>12</sup> Digby, M.C. 'Food File', *The Irish Times*, May 5, 2012.

<sup>13</sup> Elle est ici envisagée comme un processus occasionnant davantage les adaptations culturelles que la destruction de particularismes.

<sup>14</sup> Communautés gaélophones d'Irlande.

<sup>15</sup> Le céilí désigne une danse de groupe ou un bal. Le nom provient de l'irlandais *céile* signifiant 'ensemble'. Le tout premier céilí de 'set dancing' fut initié par Conradh na Gaelige en 1897 par sa branche londonnienne, inspiré par les céilithe écossais. Les céilithe pratiqués en Irlande laissent davantage la part à l'improvisation.

Source : TG4, *Buail Cos, Stair an Damhsa*, épisode 2, 11 novembre 2012.

<sup>16</sup> *Sean nós* signifie 'de style ancien, traditionnel'.

<sup>17</sup> Nous proposons ce terme pour désigner le phénomène qui consiste à sortir une pratique de son environnement culturel d'origine, pour la réintégrer ensuite, acculturée, modifiée par le nouveau milieu d'adoption.



pratiques alimentaires plus loin dans cette étude. La fête païenne de Samhain ou encore les célébrations dédiées à la St Patrick ont été ré-instillées en Irlande de la même façon. Le journaliste Manchán Mangan a démontré dans son émission *Déanta in Éirinn*<sup>18</sup>, qu'il est quasiment impossible en 2012 de trouver des instruments de musique traditionnels irlandais à proprement parler. Le constat est le même pour les *hurleys* et autres équipements sportifs dits traditionnels. La fabrication est presque exclusivement taiwanaise, chinoise ou pakistanaise. Une forme de tradition perdure bien évidemment, dans la transmission des techniques de fabrication notamment, mais elle s'acclimate dorénavant aux exigences des marchés économiques.

L'acculturation à d'autres modes de pensée s'opère également par le biais des médias et du 'village global' qu'est internet. La démocratisation des connaissances et de l'information favorise les échanges culturels. Tous ces facteurs de mutation culturels et sociétaux interagissent entre eux et les pratiques alimentaires ne sont pas épargnées. Du *slíotar* pakistanais au restaurant indien, il n'y a qu'un pas. On peut dorénavant manger italien, marocain, tibétain ou encore japonais sur le territoire irlandais, dans les restaurants mais aussi à domicile grâce aux repas à emporter ou simplement grâce à l'offre diversifiée que proposent les supermarchés et bien souvent, selon l'éthique suivie par le restaurateur, les produits de base sont d'origine irlandaise.

Ainsi, dans ce contexte de mondialisation imprégnant chaque domaine de la vie quotidienne, mais aussi de sécularisation, de crise de confiance vis-à-vis de l'Eglise catholique, dans ce contexte de consumérisme et d'individualisme, la transition du repas traditionnel, relativement simple et rustique pour une majorité de la population jusqu'à l'avènement du Tigre celtique, à un éventail de repas «fusion», éclectiques et cosmopolites, fera l'objet de notre réflexion. Nous nous proposons de nous attarder sur les changements qui ont touché les pratiques, les habitudes et les symboliques alimentaires et plus particulièrement d'analyser les raisons de ces changements.

Les contextes économique, que nous venons d'effleurer brièvement, mais aussi religieux et historique nous amènent à observer des mutations dans le domaine alimentaire en Irlande depuis les années 1960. Au premier abord, le rôle joué par la mondialisation économique semble évident. L'influence de l'Angleterre, présente en Irlande depuis le XII<sup>ème</sup> siècle, induit un héritage culinaire commun manifeste. Nous proposons dans cette thèse de

---

<sup>18</sup> Série diffusée en 4 épisodes en septembre et octobre 2012 sur TG4. Traduction : « Fabriqué en Irlande ».

déconstruire les permanences, les idées reçues et notamment d'examiner le rôle, bien moins évident, de l'Eglise catholique dans la formation des habitudes, des pratiques et des symboliques alimentaires. Sa vision de l'alimentation sera également étudiée. Nous pensons que cet aspect de la question, pour ainsi dire jamais abordé, mérite notre attention.

L'Eglise catholique a eu, et principalement depuis le XIX<sup>ème</sup> siècle, un rôle prépondérant dans la construction d'une identité nationale<sup>19</sup>. La littérature en témoigne abondamment. La constitution républicaine, qui jusqu'en 1973 spécifiait la « position spéciale » de l'Eglise catholique au sein de l'Etat, s'ouvre en invoquant la « Très Sainte Trinité » et conclut « à la Gloire de Dieu »<sup>20</sup>. Le catholicisme a longtemps fait partie intégrante de la vie quotidienne de la majorité des Irlandais. Comme le souligne Tom Inglis :

Le fait d'être catholique était tellement enraciné dans la vie sociale au quotidien, tellement pris pour acquis [...] qu'il avait investi le cœur et l'âme des familles et des communautés. [...] Tout le monde était concerné par le fait d'être catholique. De manière constante, l'année était divisée en jours saints d'obligation et de célébration: le Carême, les dévotions des mois de mai et d'octobre, l'Avent, Noël. Les prières et les rituels catholiques étaient présents au plus profond de leur vie rythmée de manière immuable...<sup>21</sup>

C'est à ce titre que nous aimerions étudier l'influence de l'Eglise sur les manières de manger en Irlande. Une date charnière et symbolique a été choisie pour cette étude : 1966. Les changements opérés autour de cette date sont majeurs. Il ne s'agit pas ici de dater de manière précise un tournant de l'histoire alimentaire en Irlande mais de marquer davantage le début d'une ère d'ouverture au monde pour une population animée par une envie de changements évidente. Sous l'impulsion du pape Jean XXIII, relayé à sa mort par Paul VI, le Second Concile œcuménique du Vatican eut lieu de 1962 à 1965. Cet événement bouleversa l'univers religieux irlandais. Avec lui s'opéra une véritable révolution des mœurs, les traditions chancelèrent et un vent de rébellion souffla sur l'immobilisme répressif d'une

---

<sup>19</sup> Voir à ce sujet Elliott, Marianne. *When God Took Sides*. Oxford : Oxford University Press, 2009.

<sup>20</sup> « In the Name of the Most Holy Trinity, from Whom is all authority and to Whom, as our final end, all actions both of men and States must be referred, We, the people of Éire, Humbly acknowledging all our obligations to our Divine Lord, Jesus Christ, Who sustained our fathers through centuries of trial... » (Extrait du Préambule), « Dochum Glóire Dé agus Onóra na hÉireann », (Conclusion de la Constitution). *Constitution of Ireland – Bunreacht na hÉireann*, 1937. Disponible à : <http://www.constitution.ie/reports/ConstitutionofIreland.pdf> [02/10/12]

<sup>21</sup> « Being Catholic was so engrained in everyday social life, so taken for granted [...] it penetrated into the heart and soul of family and community. [...] Being Catholic was a public matter. The year was divided into holy days of obligation, feast and pattern days, Lent, May and October devotions, Advent and Christmas. Catholic prayers and rituals were ingrained into the calendar of their lives... » Inglis, Tom. 'Individualisation and secularisation in Catholic Ireland.' Dans O'Sullivan, Sara. (ed.), *Contemporary Ireland : A Sociological Map*. Dublin : UCD Press, 2007. pp. 70-71.

Eglise dont les principes rigides avaient été renforcés à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle par l'archevêque Paul Cullen. L'Eglise se remit alors en question, elle fit son « *aggiornamento* ». Selon toute vraisemblance, cet événement déclencheur, parmi d'autres facteurs, permit à l'Irlande de s'ouvrir à l'information, au monde extérieur, mais aussi au marché européen et à l'économie mondiale. La censure se relâcha progressivement, permettant une insémination d'idées nouvelles, plus libérales, notamment en matière de sexualité et d'affaires familiales.

Cette thèse a pour ambition de mettre en lumière la dynamique réflexive entre les pratiques alimentaires et les changements sociétaux de la période 1965-2012. Les consommations alimentaires se font le miroir d'une société en mutation et aident à mieux saisir ce qui redéfinit sans cesse le peuple irlandais. Pour ce faire, éclairons tout d'abord les termes que nous avons choisis d'utiliser en guise de titre à cette thèse.

Par « pratiques », nous entendons « la mise en œuvre des règles, des principes d'une science, d'une technique »<sup>22</sup>, mais aussi certains comportements, des façons d'agir. La définition qui consiste à qualifier les pratiques d'« observation des prescriptions d'une religion<sup>23</sup> » s'appliquera également à notre travail. Ainsi, les pratiques alimentaires désignent les manières de manger, de cuisiner, de mettre les recettes en application, d'obéir à des règles alimentaires fixées par la religion, mais aussi les manières de se plier aux codes de bienséance à table. La notion d'« habitude » ajoute au premier terme un sens de répétition. Les habitudes sont des « dispositions, acquises par la répétition, à être, à agir fréquemment de la même façon<sup>24</sup>. » Ainsi, pourrait-on dire, des pratiques alimentaires se sont forgées progressivement pour devenir *in fine* des habitudes alimentaires. La différence entre ces termes réside néanmoins dans le fait qu'une pratique peut se renouveler et que de nouvelles pratiques émergent régulièrement. Les habitudes se voient alors modifiées, sont abandonnées ou renaissent de nouvelles pratiques adoptées sur le long terme.

Pour Claude Fischler, la notion d'habitude alimentaire « incorpore à la fois quelque chose qui ressemblerait à du comportement « pur », appris mécaniquement, inconsciemment, parfaitement plastique et labile, et de la « superstition », c'est-à-dire un tissu de croyances primitives qui devraient reculer devant *l'Aufklärung*, la clarification

---

<sup>22</sup> Jeuge-Maynard, Isabelle (dir.) *Le Larousse des noms communs, Grand dictionnaire de la langue française*, Paris : Editions Larousse, 2008. p.1099.

<sup>23</sup> *loc.cit.*

<sup>24</sup> *Ibid.* p.658.

aveuglante de la science nutrition<sup>25</sup>. » Par « symbolique » alimentaire nous entendons le « système d'interprétation des rites, dogmes et symboles <sup>26</sup> » permettant de mieux saisir la perception qu'a le mangeur de l'aliment, grâce à un référent contextuel. On prête au repas ou à un aliment précis une signification qui ne relève pas systématiquement du rationnel. L'aliment est investi d'un pouvoir qui n'est pas nécessairement basé sur ses propriétés biologiques, médicinales ou diététiques, il incarne aussi parfois un concept, par association.

Selon Claude Fischler :

L'alimentation humaine comporte une dimension imaginaire, symbolique et sociale. [...] Nous nous nourrissons de nutriments mais aussi d'imaginaire. Absorber du caviar ou une simple tomate, c'est s'incorporer non seulement la substance nutritive mais aussi de la substance imaginaire, un tissu d'évocations, de connotations et de significations qui vont de la diététique à la poétique en passant par le « standing » et la festivité<sup>27</sup>.

Qu'ils soient religieux ou culturels, l'alimentation humaine est fortement marquée par les tabous, les interdits et les obligations. Contrairement aux apparences, la sécularisation de nos sociétés occidentales ne conduit pas à leur abandon. Perpétués ou remplacés, ils survivent d'une manière ou d'une autre. La symbolique de l'aliment est inséparable de l'acte alimentaire. Jean-Claude Kauffman dit à ce sujet :

Le mangeur contemporain ne peut vivre sans fétiches, ni tabous, et le pourra sans doute encore moins dans l'avenir. En infiltrant la pensée critique dans le corps social, c'est la science elle-même qui engendre les magies alimentaires.

En ce qui concerne « la dimension identitaire » des pratiques alimentaires, il s'agira de comprendre en quoi ces dernières renvoient à des représentations, des caractéristiques proprement irlandaises sans en tirer de conclusions figées. On ne peut nier que lorsque l'Italie, la France ou encore le Mexique sont évoqués, pour ne citer ici que quelques exemples, l'un des clichés qui vient à l'esprit est celui de leur gastronomie. Des mets, des habitudes de table, des rituels alimentaires sont associés à ces pays. L'Irlande évoque souvent la pomme de terre, cliché caricatural mais bien réel du repas traditionnel, le whiskey ou la Guinness. Nous verrons que la République cherche aussi à se redéfinir aujourd'hui en termes de gastronomie, et qu'elle cherche à projeter de nouvelles représentations d'elle-même dans ce domaine. Analyser la dimension identitaire de ce phénomène contemporain

---

<sup>25</sup> Fischler, Claude. *L'omnivore*. Paris : Odile Jacob. pp.13-14.

<sup>26</sup> Selon une des définitions du mot symbolique. <http://www.cnrtl.fr/etymologie/symbolique> [04/10/2012]

<sup>27</sup> Fischler, Claude. *L'omnivore*. Paris : Odile Jacob, 2001. pp. 14-15.

qu'est la réinvention de la cuisine irlandaise, permettra de mieux saisir les aspirations culturelles et économiques du moment. Ainsi, nous postulons que la révolution culinaire qui se déroule actuellement en Irlande évoque le phénomène du Renouveau celtique du XIX<sup>ème</sup> siècle – en son temps, une renaissance littéraire, sportive et linguistique. On assiste désormais à la légitimation d'une gastronomie réinventée. Dans ces deux cas de figure, c'est par le biais de la culture que l'Irlande s'offre un nouveau visage. La culture est définie ainsi par l'UNESCO :

Ensemble des traits distinctifs, spirituels et matériels, intellectuels et affectifs, qui caractérisent une société ou un groupe social. Elle englobe, outre les arts et les lettres, les modes de vie, les droits fondamentaux de l'être humain, les systèmes de valeurs, les traditions et les croyances. [...] La culture donne à l'homme la capacité de réflexion sur lui-même. C'est elle qui fait de nous des êtres spécifiquement humains, rationnels, critiques et éthiquement engagés. C'est par elle que nous discernons des valeurs et effectuons des choix. C'est par elle que l'homme s'exprime, prend conscience de lui-même, se reconnaît comme un projet inachevé, remet en question ses propres réalisations, recherche inlassablement de nouvelles significations et crée des œuvres qui le transcendent.<sup>28</sup>

Pour reprendre les termes ci-dessus, l'Irlandais contemporain « s'exprime et prend conscience de lui-même » à travers cette révolution culturelle, gastronomique. Ce phénomène culturel est au cœur d'une introspection, d'une réflexion sur la place que les Irlandais occupent aujourd'hui sur la scène internationale, mais aussi une réflexion sur la valeur du terroir irlandais, longtemps exploité par des forces extérieures. Ainsi, ce renouveau ne peut avoir lieu sans une redéfinition de l'identité, une identité longtemps marquée par l'appartenance à la religion catholique, en opposition à la religion protestante anglicane<sup>29</sup>. Aujourd'hui il ne s'agit plus de cela. Les tensions s'apaisent et même s'il reste beaucoup à faire, la religion n'occupe plus cette place centrale d'exception. L'anglais, langue du commerce international, est bien la langue majoritairement utilisée en dépit de tous les efforts ardemment poursuivis depuis la création de *Conradh na Gaeilge* en 1893<sup>30</sup> pour revaloriser la langue irlandaise. Les chaînes de télévision britanniques et la presse écrite

---

<sup>28</sup> Conférence mondiale sur les politiques culturelles, Mexico City, 26 juillet-6 août 1982.

[http://portal.unesco.org/pv\\_obj\\_cache/pv\\_obj\\_id\\_213C51B6D967233963878D160385CC38EE790000/filenam e/mexico\\_fr.pdf](http://portal.unesco.org/pv_obj_cache/pv_obj_id_213C51B6D967233963878D160385CC38EE790000/filenam e/mexico_fr.pdf) [10/10/12]

<sup>29</sup> Voir à ce sujet Littleton, John. 'Catholic Identity in the Irish Context' dans Fuller, L. Littleton, J. et Maher. E. *Irish and Catholic : Towards an understanding of identity*. Dublin : The Columba Press, 2006. pp.26-7.

<sup>30</sup> La Gaelic League fut créée en 1893 par Douglas Hyde dans le but de promouvoir la sauvegarde et l'utilisation de la langue irlandaise sur le territoire irlandais.

anglo-saxonne sont très populaires et complètement intégrées dans la vie quotidienne des Irlandais de la République. Les modes vestimentaires suivent les tendances londoniennes. On soutient sans vergogne les clubs de football Manchester United ou Liverpool F.C. On ne cherche plus ici à s'identifier en opposition à l'Anglais protestant. Cette redéfinition de l'identité s'opère dans un autre cadre.

Permettons-nous la métaphore religieuse suivante : l'Irlande est géographiquement « bénie » par la nature. Lacs, rivières, littoraux variés bercés par le Gulf Stream, un climat doux et humide propice à une végétation luxuriante et à l'élevage d'animaux propres à la consommation, l'Irlande regorge de ressources naturelles alimentaires, ce que l'Angleterre colonisatrice avait d'ailleurs très bien compris et bien exploité. Sous l'impulsion de l'Office de tourisme, d'organismes gouvernementaux, mais aussi de nombreuses initiatives individuelles, le patrimoine culinaire est aujourd'hui revalorisé, voire mystifié à l'instar du folklore et de la mythologie ré-imaginés au XIX<sup>ème</sup> siècle. Nous assistons aujourd'hui à un renouveau gastronomique dans lequel la religion n'a pas sa place, certaines formes de spiritualité peut-être néanmoins. Les plaisirs de la table sont à l'honneur. Le lexique est émaillé de sensualité et le marketing invite à succomber à la tentation. On se joue des principaux moraux. L'Eglise catholique n'enjoint plus à ses paroissiens de refréner leurs pulsions gourmandes, de consommer toute nourriture avec modération et d'expier leurs péchés par le jeûne. Toutes les libertés sont permises. Les Irlandais peuvent dorénavant goûter à tout, profiter du moment présent, faire des expériences gustatives nouvelles rompant avec les traditions, faire, en quelque sorte, des infidélités à la cuisine traditionnelle familiale très longtemps codifiée.

Afin d'étudier les habitudes, les pratiques et les symboliques alimentaires de l'Irlande contemporaine et les changements opérés depuis les années 1960, plusieurs pistes seront exploitées. Après avoir posé le cadre de l'espace social du mangeur contemporain, il nous faudra analyser le rôle des différents acteurs impliqués dans la revalorisation de la culture culinaire, le rapport de l'Eglise catholique à l'alimentation, mais aussi l'idée d'un renouveau gastronomique participant à refonder l'identité irlandaise sur les plans national et international. Seront également considérés, les changements induits par la mondialisation économique et culturelle ainsi que l'influence de la Grande-Bretagne et les conséquences de la colonisation sur l'alimentation.

Afin de mesurer l'impact des changements alimentaires sur la société irlandaise contemporaine, nous avons eu recours à de nombreuses sources primaires. La collecte de données s'est effectuée sur six ans, de septembre 2008 à janvier 2015. Dans un premier temps, nous avons trouvé de précieuses informations dans les livres de recettes. Ces derniers sont les témoins les plus directs de l'apport de nouveaux ingrédients et de nouvelles techniques au fil des années. L'auteur, qu'il soit chef professionnel, cuisinier amateur ou blogueur passionné, exprime les tendances et fait parfois passer des messages à caractère politique ou éthique. Selon la même logique et à des fins identiques, ont été analysés les blogs de cuisine et les magazines culinaires irlandais. Nous nous sommes également penchés sur un certain nombre d'autobiographies dans lesquelles la nourriture, à l'instar de la madeleine de Proust, sert de catalyseur mémoriel.

Les médias, vecteurs d'immédiateté, de spontanéité et de fugacité, ont fait l'objet d'une investigation toute particulière. Internet nous a fourni nombre de liens et de renseignements appropriés, mais aussi la presse écrite et notamment les journaux *The Irish Independent*, *The Irish Times*, *The Guardian*, les magazines *Easy Food*, *BBC Good Food*, *Food and Wine Magazine*, *Ireland of the Welcomes*, *The Irish Messenger of the Sacred Heart*, *The Irish Ecclesiastical Record*... Les émissions culinaires diffusées sur les chaînes nationales (RTÉ1, RTÉ2, TV3, TG4) et britanniques, mais aussi des documentaires, quelques films et *talkshows*, ont alimenté notre recherche.

Nous avons mené des entretiens, formels ou impromptus, et observé *in situ* dans les restaurants, les supermarchés, les pubs, les cantines d'entreprises, les festivals, mais aussi au sein des foyers. Les brochures de l'Office de tourisme ont été examinées sur plusieurs décennies. Les publications officielles, ainsi que les sites internet du gouvernement et plus particulièrement ceux des ministères et des organismes semi-gouvernementaux suivants : *Fáilte Ireland*<sup>31</sup>, *Department of Transport, Tourism and Sport*, *Bord Iascaigh Mhara*<sup>32</sup>, *Bord Bia*<sup>33</sup>, *Department of Agriculture, Food and the Marine*, *Department of Arts, Heritage and the Gaeltacht*, *Department of Communications, Energy and Natural Resources*, *Department of the Taoiseach*, ont retenu notre attention. Nous avons également assisté et participé à des

---

<sup>31</sup> Agence de développement touristique créée en 2003.

<sup>32</sup> Agence pour la pêche en mer et les industries de l'aquaculture

<sup>33</sup> Organisme semi-gouvernemental de promotion de l'industrie agroalimentaire et horticole, mais aussi des produits de la mer depuis 2009.

séminaires et des conférences ayant pour sujet la gastronomie, les modes de consommation et la sociologie en Irlande.

Dans le cadre de cette recherche doctorale, les entretiens individuels s'avèrent être une valeur ajoutée. Parler de ses habitudes alimentaires, c'est se dévoiler si l'on en croit le vieil adage « l'homme est ce qu'il mange<sup>34</sup> ». Nos interlocuteurs se sont exposés, nous ont révélé une part de leur intimité. Ils sont les témoins privilégiés de leur époque et nous ont fait part de leur expérience et de leur ressenti. Au vu du caractère novateur et, en partie, contemporain de cette recherche, nous avons accordé un soin tout particulier à ces échanges directs. Nous avons pu nous entretenir avec un certain nombre de citoyens irlandais, d'âges et de milieux socio-professionnels divers, beaucoup d'étudiants en particulier (notre situation professionnelle s'y prêtait davantage), mais aussi des représentants de religions et de religiosités, des professionnels de l'alimentation et de la cuisine et des acteurs du tourisme.

Si l'histoire orale, par essence subjective, pose le problème de la fiabilité, elle permet toutefois d'établir une base de données riche d'enseignements. Pour reprendre l'idée du sociologue français Maurice Halbwachs, les souvenirs sont souvent influencés par les considérations du moment. C'est le présent, la manière dont nous vivons les événements actuels, qui détermine notre façon de percevoir le passé<sup>35</sup>. Or, comme le souligne Portelli :

Ce qui importe dans le témoignage oral, réside souvent, non pas dans la justesse des faits, mais plutôt, dans ses divergences, là où s'immiscent l'imagination, le symbolisme et le désir. Il n'existe pas de fausses sources orales [...] Ces erreurs [...] révèlent parfois bien plus que les récits de faits précis.

Il ajoute que le matériel brut de l'histoire orale ne consiste pas en un simple exposé de faits, mais il inclut également des désirs subconscients ainsi qu'une dimension mémorielle et idéologique<sup>36</sup>. Les souvenirs ont plus de chance de refaire surface s'ils sont liés à des événements heureux et palpitants plutôt qu'à des événements ennuyeux et empreints de

---

<sup>34</sup> « Der Mensch ist, was er ißt », célèbre aphorisme et jeu de mots du philosophe allemand Feuerbach. *Traité populaire sur les aliments* (1850).

<sup>35</sup> Halbwachs, Maurice. *On Collective Memory*, Chicago : The University of Chicago Press, 1992. pp. 49-51. Ouvrage traduit à partir de *Les Cadres sociaux de la mémoire* (1952) et de *La topographie légendaire des évangiles en terre sainte : Etude de la mémoire collective* (1941).

<sup>36</sup> «The importance of oral testimony may lie not in its adherence to fact, but rather in its departure from it, as imagination, symbolism, and desire emerge. Therefore, there are no 'false' oral sources. [...] 'wrong' statements [...] may be equally as important as factually reliable accounts. » Portelli Alessandro. 'What Makes Oral History Different'. Dans Perks, R. et Thomson, A. (eds) *The Oral History Reader*, London : Routledge, 1998. p.54.



tristesse. Les souvenirs inspirant la gêne, la douleur ou le chagrin ne seront sans doute pas sollicités les premiers, ils seront même parfois refoulés<sup>37</sup>.

C'est ce que nous avons pu constater pendant les interviews que nous avons menées. Ainsi, les réponses aux questions liées à la religion ont été parfois abordées en coup de vent, voire éludées. Nos interlocuteurs n'ont pas toujours semblé comprendre ce que la religion venait faire dans une discussion sur leurs habitudes alimentaires. L'impression qui ressort de certains de ces échanges est une envie évidente d'éloigner la religion de sa vie quotidienne. L'Irlande d'aujourd'hui semble rendre sa relation à l'Eglise catholique beaucoup plus privée, plus secrète qu'il y a quelques années. Les scandales qui ont éclaboussé l'Eglise catholique d'Irlande ont laissé une plaie à vif et pour certains de nos interlocuteurs, la simple mention de l'Eglise catholique a provoqué de la gêne, des regards circonspects. Les mots ont été pesés avec précaution. Il nous a donc fallu composer avec les diverses sensibilités, respecter les silences et autres oublis intentionnels.

A notre connaissance aucune recherche de ce type, c'est-à-dire associant à la fois la sociologie et l'histoire de l'alimentation en Irlande, n'a été menée à ce jour. Notre contribution scientifique se veut pionnière en la matière, à la fois par le sujet traité, mais aussi par l'angle d'approche. La sociologie de l'alimentation, champ de recherche exploité depuis le début du XX<sup>ème</sup> siècle par quelques chercheurs français et anglais, ne semble pas encore avoir été appliquée à la République d'Irlande, ou très peu. Les thèses et autres ouvrages scientifiques dédiés à l'alimentation en Irlande relèvent pour la plupart de la diététique, du marketing, du tourisme ou de l'histoire. Ainsi, comme l'a précisé Hilary Tovey, Maître de Conférences en sociologie à Trinity College Dublin, il reste fort à faire dans ce domaine :

Les sociologues irlandais ont tendance à négliger le champ alimentaire. Nous savons peu de choses au sujet de la manière dont les Irlandais choisissent, obtiennent et consomment leur nourriture, ainsi que sur les différents environnements propices à ces pratiques. Nous ne savons pas comment les goûts sont définis, comment ils sont ressentis au quotidien au sein des foyers irlandais contemporains.<sup>38</sup>

---

<sup>37</sup> Halbwachs, *op.cit.* p.51.

<sup>38</sup> « Irish sociologists have tended to neglect the area of food. We know very little about how people choose, obtain and consume food, and in what settings. We do not know how taste is defined and experienced in the everyday lives of contemporary Irish households. »  
Share, P. Tovey, H. & Corcoran, M. P. *A Sociology of Ireland*. Dublin: Gill and Macmillan, 2007. p.384.

L'intérêt de cette thèse réside notamment dans le fait que nous proposons un regard extérieur sur cette société observée *in situ*, un regard à la fois laïque, détaché de l'émotion que le sujet de la religion suscite aujourd'hui en Irlande, mais aussi un regard au fait du contexte religieux pour l'avoir expérimenté personnellement. D'un point de vue méthodologique, et dans la mesure où ce sujet n'a pas encore été traité de manière académique, nous avons basé le contexte de notre recherche sur trois axes : la sociologie de l'alimentation et de la consommation, l'histoire de l'alimentation en Irlande, et enfin les conséquences de l'*habitus* religieux sur la société irlandaise. Cette thèse se veut pluridisciplinaire, c'est en puisant dans diverses disciplines qui nous semblent complémentaires que nous avons pu analyser et interpréter nos données. Tout en restant focalisés sur la sociologie de l'alimentation, nous avons eu recours à la sociologie de la consommation, à la philosophie, à la théologie, à l'anthropologie, à la littérature, au folklore, à l'histoire et parfois à la psychanalyse.

Quelques mémoires de licence et de master ont retenu notre attention à DIT Cathal Brugha Street, l'Institut de Technologie dispensant des cours d'Arts Culinaires et de Technologie de l'Alimentation. Sous forme d'enquêtes, ils abordent des sujets tels que les choix alimentaires contemporains, les changements d'habitudes alimentaires liés à la mondialisation ou encore la gastronomie en tant qu'attrait touristique. Le mémoire de B.A. de Marie Perry intitulé *An Investigation into Catholic Culinary Traditions and Practices in the Republic of Ireland* (2011) recense les traditions culinaires liées aux célébrations catholiques. L'auteur se présente comme catholique pratiquante assidue, elle exprime beaucoup de nostalgie à l'idée que ces traditions perdent de leur sens et qu'elles s'estompent face à une société moderne de plus en plus détachée de ses repères catholiques. Le rôle joué par l'Eglise catholique dans le façonnement des pratiques alimentaires autres que celles liées aux festivités religieuses n'est en aucun cas mentionné. Marie Perry n'entrevoit pas l'importance de la pénitence et elle n'établit aucun lien entre l'Eglise et le développement tardif de la gastronomie en Irlande, lien que nous nous proposons d'examiner plus loin.

Les conséquences sociologiques de la religion catholique sur l'Irlande contemporaine ont été à ce jour examinées de manière très générale et plus particulièrement dans le domaine de la sexualité. Tom Inglis, Professeur en sociologie à University College Dublin, a dédié la majeure partie de sa recherche à l'influence de l'Eglise catholique sur la société irlandaise. Dans *Moral Monopoly* (1998), il fait état du processus de civilisation mis en place

dès le XIX<sup>ème</sup> siècle par l'Église catholique par le biais de l'école, des sermons dominicaux et des mères de famille. Il analyse le pouvoir grandissant d'une institution très organisée, ses rapports solides avec l'État mais aussi son déclin depuis les années 1980, conséquence directe des révélations de scandales pédophiles et de la crise de confiance qui s'en est suivie. Son ouvrage, *Global Ireland, Same Difference* (2008), se veut plus généraliste. Il aborde les notions d'appartenance communautaire et d'identité en insistant davantage sur le legs laissé par la religion catholique sur la *psyché* des Irlandais. Il y traite également de la transformation fulgurante de la société irlandaise dans les années 1990 en une société de consommation mondialisée.

Nous retrouvons une critique de la société de consommation irlandaise dans les ouvrages du journaliste économiste David Mc Williams, *The Pope's Children* (2005) et *Follow the Money* (2009). S'il y est peu fait mention des habitudes alimentaires, ces ouvrages ont le mérite d'offrir un contexte sociologique et économique qui sera précieux pour notre raisonnement. La sexualité des Irlandais, longtemps contrôlée par l'institution catholique, fait également l'objet des recherches de Tom Inglis. Son livre, *Lessons in Irish Sexuality* (1998), avance des thèses qui seront adaptées à notre démonstration. L'acte nutritif comme l'acte sexuel engage l'individu dans un certain rapport avec son corps. Des parallèles seront donc mis en évidence au fil de notre réflexion. Nous nous pencherons également pour cela sur l'ouvrage de l'historien Diarmaid Ferriter *Occasions of Sin* (2009), une analyse des comportements sexuels des Irlandais dans le contexte de répression religieuse qui s'est opérée pendant plus d'un siècle. Essentielle à notre réflexion, la question du lien entre identité irlandaise et Église catholique fait l'objet des ouvrages suivants : *Irish and Catholic, Towards an Understanding of Identity*<sup>39</sup> (2006) de Louise Fuller, John Littleton et Eamon Maher, *Goodbye to Catholic Ireland*<sup>40</sup> (2000) de Mary Kenny et *When God Took Sides : Religion and Identity in Ireland*<sup>41</sup> (2009) de Marianne Elliott.

Il nous faut également envisager une approche historique de la question alimentaire en Irlande. Des ouvrages très généraux, traitant de l'histoire des pratiques alimentaires autour du monde nous fournissent déjà de bonnes bases : *Histoire naturelle et morale de la*

---

<sup>39</sup> Fuller, Louise, Littleton, John et Maher, Eamon. *Irish and Catholic ? Towards an Understanding of Identity*, Dublin : Columba Press, 2006.

<sup>40</sup> Kenny, Mary. *Goodbye to Catholic Ireland*. Dublin : New Island Books, 2000.

<sup>41</sup> Elliott, Marianne. *When God Took Sides : Religion and Identity in Ireland*. Oxford : Oxford University Press, 2009.

*nourriture* (1999) par Maguelonne Toussaint-Samat<sup>42</sup>, *Food in History* (1973) de Reay Tannahill<sup>43</sup>, *Food and Drink in Britain* (1973) d'Anne Wilson<sup>44</sup>, *Cuisine and Culture : a History of Food and People* (2011) de Linda Civitello<sup>45</sup>, *Food, The History of Taste* (2007) édité par Paul Freedman<sup>46</sup> ou encore *The Oxford Companion to Food* (1999) d'Alan Davidson<sup>47</sup>.

A ce jour en Irlande, seul Máirtín Mac Conlomaire, chef et maître de conférences à DIT Cathal Brugha a mené une thèse de doctorat dans ce domaine. *The Emergence, Development and Influence of French Haute Cuisine on Public Dining in Dublin Restaurants 1900-2000: An Oral History* retrace l'instauration de la Haute Cuisine française à Dublin et aborde en différents points certaines habitudes alimentaires de l'Irlande contemporaine. Au département de Folklore de UCD, Bríd Mahon s'est penchée sur les manuscrits de la *National Folklore Collection* pour son livre *Land of Milk and Honey: the Story of Traditional Irish Food and Drink* (1991). Le Professeur Patricia Lysaght, en tant que Présidente de l'International Commission for *Ethnological Food Research*, mais aussi en tant qu'éditrice en chef pour les revues *Folklore* et *Béaloides*, a publié quelques articles sur les traditions alimentaires d'Irlande: 'Shore Food Use in West County Clare' (*Béaloides* 2002), 'Taste Kerrygold, Experience Ireland' (*Béaloides* 2004). Nous pourrions également citer Regina Sexton pour son étude publiée par *Teagasc, The National Food Centre*, en collaboration avec Cathal Cowan : *Ireland's Traditional Foods* (1997), mais aussi pour *A Little History of Irish Food* (1998).

L'ensemble de ce corpus, aussi précieux qu'il soit à notre recherche, n'examine que rarement les pratiques alimentaires contemporaines et ne mentionne pour ainsi dire jamais le rôle de la religion dans les choix alimentaires – ce qui nous a semblé à la fois étrange mais aussi digne d'intérêt pour ce pays si profondément catholique. A l'exemple de *Feast and Famine : Food Nutrition in Ireland 1500-1920* (2001) de Clarkson et Crawford, la recherche dans le champ alimentaire en Irlande s'arrête bien souvent avant les années 1960, décennie charnière de notre étude. Les seules données disponibles pour l'époque contemporaine proviennent de statistiques, dont les plus récentes dates de 2013, de témoignages recueillis oralement personnellement ou accessibles dans les manuscrits du département de folklore

---

<sup>42</sup> Toussaint-Samat, Maguelonne. *Histoire naturelle et morale de la nourriture*. Paris : Bordas, 1999.

<sup>43</sup> Tannahill, Reay. *Food in History*. London : Penguin, 1973.

<sup>44</sup> Wilson, Anne. *Food and Drink in Britain*. London : Constable, 1973.

<sup>45</sup> Civitello, Linda. *Cuisine and Culture : a History of Food and People*. Hoboken : Wiley, 2011.

<sup>46</sup> Freedman, Paul. *The History of Taste*. Berkeley and Los Angeles : University of California Press. 2007.

<sup>47</sup> Davidson, Alan. *The Oxford Companion to Food*. Oxford : Oxford University Press, 1999.

de UCD, de récits littéraires ou encore d'autobiographies ou d'essais tels que *Eating for Ireland* (2010) de Tom Doorley, *You'll Ruin Your Dinner* (2011) de Damien Corless ou encore *Basket Case : What's Happening to Ireland's Food* (2010) de Philip Boucher-Hayes et Suzanne Campbell.

D'un point de vue théorique, notre recherche s'appuie sur les ouvrages de philosophes et de sociologues de l'alimentation et de la consommation. Quelques théories sur la logique sociale de consommation, comme celles de Baudrillard dans *La société de consommation* (1970) ou encore celles de Bourdieu dans *La distinction. Critique sociale du jugement* (1979) seront évoquées. Mais ce sont particulièrement les réflexions de Lipovetsky sur la montée de l'individualisme et sur les modes de consommation extrêmes de ce XXI<sup>ème</sup> siècle, notamment dans *L'ère du vide* (1983), *Les temps hypermodernes* (2004) et *Le bonheur paradoxal* (2006) qui nous serviront de point d'ancrage théorique. De nombreuses études sur la consommation et plus particulièrement sur l'alimentation ont été menées depuis le début du XX<sup>ème</sup> siècle. Il sera fait référence aux travaux structuralistes de Claude Lévi-Strauss, cependant, notre recherche s'appuiera davantage sur les ouvrages des sociologues Stephen Mennell, Alan Warde, Alan Beardsworth, Claude Fischler, Jean-Pierre Corbeau, Jean-Pierre Poulain et Jean-Claude Kaufmann. Prenant le contre-pied du courant structuraliste qui néglige la dynamique des changements sociaux, Mennell explore les variations et les choix gustatifs des mangeurs français et anglais dans *All Manners of Food : Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* (1985). Si cet ouvrage nous offre un contexte historique intéressant, notre recherche se distinguera de cette ouvrage par son approche du religieux, relativement laissé de côté chez Mennell<sup>48</sup> :

Les goûts alimentaires, musicaux, littéraires ou les goûts pour les arts visuels, sont façonnés par l'environnement social et les forces principales à l'œuvre dans cette formation sont la religion, l'appartenance sociale et la nationalité. En ce qui concerne l'histoire européenne, la religion a eu une influence relativement faible sur la consommation alimentaire, en revanche l'appartenance sociale a été très importante<sup>49</sup>.

---

<sup>48</sup> Il nous semble ici important de préciser que le Professeur Mennell, que nous avons rencontré à l'occasion d'un séminaire organisé par Dr. Susan Flavin à Trinity College Dublin, nous a confié qu'il était sceptique vis-à-vis de tout ce qui concernait la religion, signifiant par là qu'il évitait, autant que faire se peut, d'inclure le fait religieux dans ses travaux.

<sup>49</sup> « Tastes in food, like tastes in music, literature or the visual arts, are socially shaped and the major forces which have shaped them are religions, classes and nations. In European history, religion has been a relatively weak influence on food, class overwhelmingly the strongest. »  
Mennell, S. *All Manners of Food*. Urbana and Chicago : University of Illinois Press, 1996. p.17.

Dans le cas de l'Irlande, dont les classes sociales ont longtemps été caractérisées par leur appartenance à une religion particulière, nous estimons que le catholicisme a profondément laissé son empreinte sur les manières de se nourrir, c'est ce que nous démontrerons plus loin.

Claude Fischler par son approche interdisciplinaire a, quant à lui, révolutionné la sociologie de l'alimentation. Il s'attache à démontrer que les pratiques alimentaires ne sont point guidées par la nature du mangeur mais bien par sa culture, en perpétuelle évolution. Nos activités biologiques répondent à des normes, des interdits, des valeurs, des symboles ou encore à des croyances. Il qualifie ainsi le mangeur d'« *hmnivore* », un être caractérisé par une pensée classificatoire, par le principe d'incorporation et enfin par une attitude paradoxale envers l'acte nutritif. Le mangeur incorpore, il devient ce qu'il mange. Comme le souligne Jean-Pierre Poulain, « les dimensions cognitives et imaginaires de l'acte alimentaire deviennent alors centrales pour la sociologie du mangeur »<sup>50</sup> grâce aux travaux de Fischler. C'est en combinant pensée magique et pensée rationnelle que le mangeur fixe ses choix nutritifs et gustatifs. L'*hmnivore* contemporain est sans cesse tiraillé par ces choix, c'est le « paradoxe de l'*hmnivore* ». Il est à la fois néophile et néophobe<sup>51</sup>, il est confronté à l'abondance de la société moderne, mais aussi aux choix éthiques qu'elle lui impose. L'industrialisation de la nourriture et sa distribution de masse peuvent générer une angoisse alimentaire notamment face aux « Objets Comestibles Non Identifiés »<sup>52</sup>, le mangeur est alors contraint de restreindre ses choix malgré la profusion de nourriture qui lui est accessible. Ces travaux sont renforcés par ceux de Poulain et Corbeau (*Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*, 2005, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, 2002) qui explorent la logique et la construction des décisions du mangeur. Dans *Casseroles, Amour et Crises : ce que cuisiner veut dire* (2005), Jean-Claude Kaufmann reprend à sa façon le « paradoxe de l'*hmnivore* », entre liberté et incertitude. Son ouvrage met en lumière les habitudes de table contemporaines et analyse la fabrication du lien social par l'acte culinaire. L'ensemble des cadres théoriques mentionnés ci-dessus, transposés à l'Irlande contemporaine, va nous permettre d'aborder notre recherche sous un angle inédit.

---

<sup>50</sup> Poulain, J-P. *Sociologies de l'alimentation*. Paris : Presses Universitaires de France, 2011. p. 174

<sup>51</sup> Fischler, C. *L'Hmnivore*. Paris : Odile Jacob, 2001. p. 63

<sup>52</sup> Fischler, C. *ibid.* p.218

Cette recherche doctorale qui s'inscrit dans le cadre large des Etudes Irlandaises, a été particulièrement motivée par une fascination pour la République d'Irlande, une fascination ayant pour objet le tiraillement constant, en apparence contradictoire, entre une politique nationale de mythification du passé, de préservation et de réinvention des traditions, et une volonté d'ouverture aux innovations technologiques et à une mondialisation des échanges, ajoutée à une frénésie de consommation, qui en font une nation hypermoderne par excellence. Notre projet vise à démontrer que l'Eglise catholique a eu un rôle à jouer dans l'enracinement de certaines pratiques alimentaires et que sa perte d'influence sur la société a participé à engendrer les comportements alimentaires observables aujourd'hui (éclectisme, anomie, hédonisme...).

Certaines interrogations sont nées des observations suivantes : une très faible consommation de poisson en dépit du fait que l'Irlande est l'un des premiers exportateurs en Europe, le taux d'allaitement le plus bas d'Europe, une cuisine traditionnelle majoritairement restée très simple, souvent très peu agrémentée jusqu'aux années 1990-2000, une importance toute particulière accordée à l'observation des fêtes religieuses et à la perpétuation des repas autour desquels s'expriment une forte cohésion familiale, voire tribale...

Ces constats nous amènent à formuler une hypothèse : considérant l'influence majeure des préceptes traditionnels exercée par l'Eglise catholique depuis le Moyen Âge – sur le jeûne et la mortification de la chair, sur la tempérance, première des vertus, sur la convoitise de la chair conduisant à la gourmandise, la paresse et la luxure<sup>53</sup> – comment imaginer alors le développement d'une 'gastronomie' telle qu'on l'entend aujourd'hui ? Si des modes de pensée bien définis, encadrés et contrôlés, exprimant une négation de l'individualité et une forte répression du corps, régissent les actions quotidiennes, peut-on envisager une forme de créativité en cuisine, qui serait par essence une manifestation de l'individualité du créateur s'impliquant corps et âme dans ce processus?

La gastronomie célèbre le plaisir des sens, elle semble donc par définition incompatible avec les règles imposées jadis par l'Eglise catholique, si ce n'est lors des transgressions induites par les festivités du calendrier liturgique. Une des ambitions de cette thèse sera ainsi de démontrer que l'émergence d'une gastronomie accessible à tous – et non plus réservée aux familles anglo-irlandaises, comme elle le fut pendant plusieurs siècles – ainsi

---

<sup>53</sup> Les Evêques de France. *Catéchisme pour adultes*. Paris : Association épiscopale catéchistique, 1991. p. 358.

que l'intérêt porté à l'art culinaire, ne furent possibles qu'après les bouleversements sociétaux qu'engendra le 2<sup>ème</sup> concile œcuménique du Vatican (1962-1965). Ouverture au monde moderne et aux autres cultures, abolition de certains principes ascétiques, davantage de tolérance et de dialogue dans bien des domaines, l'Eglise catholique a fait à cette occasion une mise à jour qui nous semble fondamentale au développement des plaisirs de table en Irlande.

Nous porterons également notre réflexion sur le lien entre la déstructuration de la société irlandaise en tant que société catholique et la déstructuration des repas observée aujourd'hui. Nous chercherons à établir des passerelles entre le syncrétisme observé dans les pratiques religieuses, entre cette atomisation de la pensée religieuse et les tendances à expérimenter des cuisines « fusion », exotique et ethnique.

Ce travail doctoral s'articulera selon trois grandes parties. Un état des lieux du fait alimentaire dans l'Irlande contemporaine sera tout d'abord présenté. Nous expliquerons notamment les raisons pour lesquelles l'Irlande peut être qualifiée de *foodie nation* en ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle. Partant du constat que la gastronomie irlandaise avait une réputation peu flatteuse à l'aube des années 1970, nous tenterons ensuite d'en saisir les raisons et explorerons les politiques mises en place par les organismes du tourisme pour faciliter le développement d'une gastronomie nationale. Nous verrons notamment comment les processus de patrimonialisation et de réinvention de la tradition, caractéristiques d'une politique culturelle nationaliste, contribuent à forger une nouvelle image des Irlandais.

Dans une seconde partie, nous mettrons en perspective l'alimentation des siècles passés avec la dynamique de reconstruction identitaire observée aujourd'hui, dans le but d'identifier les éléments les plus traditionnels et de mieux comprendre leur revalorisation actuelle. Le contexte colonial sera particulièrement analysé sous l'angle dichotomique de l'acculturation et du rejet.

Dans un troisième temps, nous tenterons de saisir l'influence qu'a pu exercer l'Eglise catholique sur les comportements alimentaires en Irlande, nous nous pencherons plus en détails sur l'aspect symbolique de la nourriture et sur les préceptes de non-ingestion tel que le jeûne. Questionnant la problématique du rapport au corps, cette troisième partie placera le contexte essentiel à la compréhension du développement tardif de la gastronomie en Irlande. Nous montrerons que la perte d'autorité de l'Eglise dans le domaine de la pénitence



a facilité les expériences sensorielles jadis réprimées. A l'issue de notre recherche et de nos analyses, nous nous demanderons comment ces changements d'ordre social et culturel, contribuent à une redéfinition de l'identité dans l'Irlande de ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle.

## PREMIERE PARTIE :

L'Irlande de l' 'ère culinaire' :

Etat des lieux de la question alimentaire à  
l'époque contemporaine

## Chapitre I :

### L'Irlande du XXI<sup>ème</sup> siècle : une insatiable nation de *foodies*

A l'occasion d'événements consacrés au « *Slow Food* » en Irlande, un fermier s'interroge sur la nouvelle obsession irlandaise pour la nourriture dans un article du 30 janvier 2014 du *Irish Farmers Journal*. Il en regretterait presque le temps de la liberté nouvellement acquise des années 1970, à parcourir les allées des supermarchés à la recherche de nourritures instantanées : une soupe dans son carton d'emballage, un sachet de légumes prédécoupés, un paquet de *Smash* (l'équivalent français de la purée Mousseline) ou encore une crème dessert en poudre. Ce nostalgique des premiers pas de la commodité, qui, à notre sens, est plus présente que jamais, souligne avant tout l'exagération et la rhétorique d'« endoctrinement » (pour reprendre ses termes) qui entourent le message alimentaire de ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle. La nourriture, longtemps considérée comme un simple 'carburant' essentiel à la survie, est aujourd'hui au centre de bien des préoccupations au grand dam de ce monsieur:

Je pense que nous sommes devenus obsédés par la nourriture, sa production, sa préparation et sa consommation. Aujourd'hui, tout le monde semble vouloir être artisan fromager, chocolatier, ou semble vouloir ouvrir son école de cuisine, élever quelques poules, ou je ne sais quoi d'autre. Bien sûr, il n'y a rien de mal à tout ceci, mais je pense qu'on en fait un peu trop. [...] Du point de vue de la consommation, nous sommes devenus une nation bien souvent obsédée de manière malsaine par la nourriture : elle est trop souvent une sorte de récompense et presque un objet d'adoration. [...] En ces temps d'endoctrinement alimentaire, je ne peux m'empêcher de rêver avec nostalgie de cette époque plus simple où il ne fallait pas faire du moindre repas un enchantement gastronomique, et où la nourriture n'était qu'un simple carburant<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> « I think we have become obsessed with food in its production, cooking and eating. Everyone today seems to want to be an artisan cheese or chocolate maker or to open a cookery school or to have a few hens, or whatever. Of course, there isn't anything wrong with all of this but I think it is overdone. [...] From a consumption point of view, we have become a nation with an often unhealthy obsession with food: it has become too often a thing of reward and almost an object of worship. [...] In these times of food indoctrination, I can't help but hanker over the simpler days when every meal didn't have to be a gastronomic delight, and food was just simple fuel. » Potterton, Gerald. 'Farmer writes : New found obsession with food seems to be overdone', *Irish farmers Journal*, 30/01/ 2014.  
<http://www.farmersjournal.ie/farmers-writes-new-found-obsession-with-food-seems-to-be-overdone-154120/>

Face à cette obsession nationale, il faut avant tout comprendre que l'Irlande s'inscrit dans un phénomène global. Le legs historique du pays dans le processus de revalorisation de la nourriture, ainsi que dans l'évolution de son statut culturel, ne sont pas non plus à négliger. L'Irlande est devenue, dans ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle, une insatiable nation de *foodies*. Les réactions de ce fermier dépassé par cette révolution culturelle en marche en disent long sur l'ampleur des changements : abondance, hédonisme et hyperconsommation ont envahi les tables irlandaises. Loin des principes religieux traditionnels de modération et de tempérance – pouvant parfois annihiler de fait la créativité, l'exubérance et le plaisir des sens chez l'individu<sup>2</sup> – la nourriture ne se veut plus restreinte à sa seule fonction nutritive. Les individus expriment à travers elle leur éthique de vie, leurs talents artistiques ou leurs préoccupations médicales selon qu'ils la consomment, la transforment ou la produisent. L'utilisation du lexique religieux ('objet d'adoration', 'endoctrinement') dans cet article révèle une transformation sociologique profonde, ainsi qu'un déplacement de la foi qui mériteront notre attention. Nous nous interrogerons notamment sur l'idée avancée par Danièle Hervieu-Léger selon laquelle de « nouvelles expressions du religieux » investissent aujourd'hui notre société en lieu et place des religions traditionnelles. Dans l'Irlande du XXI<sup>ème</sup> siècle de plus en plus sécularisée, l'obsession et l'adoration pour la nourriture dont font preuve les *foodies*, gourmands et autres fins gourmets relèvent-elles du phénomène des « religions subrogées<sup>3</sup> »?

Nous avons postulé dans notre introduction que l'Irlande cherchait en ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle à se redéfinir, à offrir au monde un nouveau visage, notamment à travers sa gastronomie. En tant qu'expression culturelle, au même titre que le théâtre, la littérature ou les sports nationaux reconnus depuis le XIX<sup>ème</sup> siècle comme manifestations d'une culture irlandaise définie, la gastronomie se réinvente et s'inscrit progressivement dans cette mouvance identitaire. Si l'on considère que la culture consiste en un système de sens par lequel une société ou une partie d'une société se comprend, et comprend ses relations au monde<sup>4</sup>, la gastronomie – porteuse de sens – participe à projeter une certaine image de l'Irlande. Lorsque nous employons le terme de 'redéfinition' de l'identité irlandaise, nous ne cherchons pas ici à faire d'amalgame avec un quelconque discours politique nationaliste. Ce

---

<sup>2</sup> Cette idée sera abordée dans le 6<sup>ème</sup> chapitre.

<sup>3</sup> Voir Hervieu-Léger, Danièle. *La religion pour mémoire*. Paris : Cerf, 1993. p.42.

<sup>4</sup> Cairns, David et Richards, Shaun. *Writing Ireland : Colonialism, nationalism and culture*. Manchester : Manchester University Press, p.vii.

n'est en aucun cas l'objet de cette thèse. Au cours de ces années de recherche, a été constaté le besoin impérieux de la société irlandaise d'être reconnue pour soi et non par rapport à d'autres pays, de développer librement sa création artistique et d'être avant tout revalorisée.

Nous nous permettrons ici une comparaison relevant du domaine psychologique qui nous semble schématiser ce constat. Comme un adolescent qui s'affranchit de parents extrêmement stricts, à qui l'on a dicté toute son enfance ses moindres faits et gestes, ses croyances et ses fréquentations, l'Irlande cherche à développer une identité qui lui est propre et à se démarquer de ces parents trop envahissants. « Nous ne sommes plus un petit garçon sur le terrain de jeu », fut la métaphore qu'employa John Mulcahy, haut responsable chez *Fáilte Ireland*, lors d'un entretien<sup>5</sup>. Consciente de son agentivité<sup>6</sup>, l'Irlande reprend son destin en main et se fait seule gérante de ses actions et de ses décisions. Peut-on aller jusqu'à prétendre que l'Irlande du XXI<sup>ème</sup> siècle aborde une phase de maturité et de réflexion personnelle, écartant les rigueurs nuisant aujourd'hui à son développement personnel, imposées jadis par sa 'Sainte Mère l'Eglise catholique et apostolique' et la figure patriarcale autoritaire que fut le pouvoir britannique en place? En psychologie, il a été démontré que le jeune adulte passe souvent par une phase d'excès et de comportements extrêmes en réaction aux sévérités de l'enfance, avant de s'engager dans sa phase de réflexion et de maturité<sup>7</sup>. Nous ouvrirons donc ce premier chapitre sur la consommation alimentaire de l'ère du Tigre Celtique, une période d'affranchissement et d'ouverture au monde mais aussi une période de tous les excès.

---

<sup>5</sup> « We are not a little boy in the playground any more. » Entretien avec John Mulcahy, Directeur de la Division 'Food Tourism, Hospitality Education & Standards' à Fáilte Ireland, 16 avril 2014.

<sup>6</sup> Sentiment d'être l'acteur de son existence. Weinberg, Achille. 'Comment on devient unique', *Sciences Humaines Magazine*. Février 2014. N°256. p.39.

<sup>7</sup> Voir par exemple les travaux d'Erik Erikson sur le développement psychosocial de l'individu et les mécanismes de la construction identitaire.

## 1. L'appétit vorace du Tigre Celtique

Selon Ó Gráda, entre 1950 et 1988, l'Irlande enregistra l'une des plus faibles croissances de PIB par habitant d'Europe<sup>8</sup>, notamment à cause d'un taux de chômage record de près de 20% entre 1984 et 1988<sup>9</sup>. Plusieurs facteurs vinrent modifier la donne dès 1986 et notamment la création d'emplois : 513 000 entre 1986 et 2000<sup>10</sup>. Investissements européens pour la réfection et la modernisation des infrastructures, implantations de multinationales des technologies de l'information et de la communication, mais aussi d'entreprises pharmaceutiques et agroalimentaires attirées par le taux d'imposition sur les sociétés le plus faible des pays développés, entrée dans la zone euro, tourisme en expansion constante, la convergence de tous ces facteurs provoqua en Irlande un véritable miracle économique. Avec un des PIB par habitant les plus hauts d'Europe (et parfois le plus haut) de 1994 à 2007<sup>11</sup>, les habitudes de consommation irlandaises furent radicalement transformées. On pense en premier lieu à la construction, à l'achat de voitures et aux dépenses allouées aux nouvelles technologies de la communication.

Mais qu'en est-il pour la consommation alimentaire ? Il faut tout d'abord noter que le budget dépensé par foyer pour l'achat de nourriture est en baisse constante depuis les années 1980<sup>12</sup>. Près de 30% du budget global d'un foyer était dépensé pour se nourrir en 1980 pour environ 16% en 2010. Ces chiffres ne signifient pas que les Irlandais mangent moins en ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle, bien au contraire. Leur pouvoir d'achat a tellement augmenté depuis les années 1980 que leurs dépenses ont simplement été réparties autrement. Internet, la téléphonie mobile, les consoles de jeux et les ordinateurs, les voyages, les loisirs et spectacles, les soins médicaux ou encore la garde des enfants, pour ne citer ici que quelques exemples, ont investi une part conséquente des dépenses, quasi-inexistante trente ans auparavant.

---

<sup>8</sup> Ó Gráda, Cormac. *The Economic Development of Ireland Since 1870*. Dublin : University College Dublin, 1993. p.8.

<sup>9</sup> *Ibid.* p.9. et O'Hearn, Denis. *Inside the Celtic Tiger : The Irish Economy and the Asian Model*. London : Pluto Press, 1998. p.50.

<sup>10</sup> Sweeney, Paul. *The Celtic Tiger : Ireland's Continuing Economic Miracle*. Dublin : Oak Tree Press, 1999. p.6.

<sup>11</sup> *Profils statistiques par pays : Irlande, Tableaux-clés de l'OCDE*

[http://www.oecd-ilibrary.org/economics/profil-statistique-par-pays-irlande\\_2075227x-table-irl](http://www.oecd-ilibrary.org/economics/profil-statistique-par-pays-irlande_2075227x-table-irl) [25/02/14]

<sup>12</sup> Central Statistics Office. *Household Budget Survey 2009-2010*.

<http://www.cso.ie/en/media/csoie/newsevents/documents/prhbs0910first.pdf> [25/02/14]

Afin de mieux étudier les changements en matière de consommation alimentaire, nous avons effectué une synthèse de données répertoriées dans les enquêtes de consommation alimentaire suivantes : *Changes in the Food Chain since the Time of the Great Irish Famine* (1996)<sup>13</sup>, *North/South Ireland Food Consumption Survey 2001*<sup>14</sup>, *National Adult Nutrition Survey, Summary Report March 2011*<sup>15</sup>. Nous les avons reportées dans le tableau ci-contre. Les chiffres correspondent à une prise quotidienne moyenne en grammes par personne. Les chiffres proposés sont discutables puisqu'ils proviennent de sources (et donc de populations interrogées) différentes. Ils nous permettent néanmoins de dégager des tendances générales, suffisantes pour cette thèse qui tend simplement à interpréter ces données sous un angle sociologique et non diététique.

---

<sup>13</sup> Friel, Sharon et Nolan, Geraldine. National Nutrition Surveillance Centre. *Changes in the Food Chain since the time of the Great Irish Famine*. Galway : University College Galway, Centre for Health Promotion Studies, 1996.

<sup>14</sup> Irish Universities Nutritional Alliance. *North/South Ireland Food Consumption Survey*. Dublin : Food Safety Promotion Board, 2001.

<https://www.safefood.eu/SafeFood/media/SafeFoodLibrary/Documents/Publications/Research%20Reports/NorthSouthIrelandFoodConsumptionSurveyIrishUniversitiesNutritionAllianceSummaryReport.pdf> [13/02/14]

<sup>15</sup> Irish Universities Nutritional Alliance. Walton, Janette (ed.). *National Adult Nutritional Survey, Summary Report March 2011*. IUNA, 2011.

<http://www.iuna.net/wp-content/uploads/2010/12/National-Adult-Nutrition-Survey-Summary-Report-March-2011.pdf>

<b>Produits</b>	<b>1961</b>	<b>1971</b>	<b>1988</b>	<b>2001</b>	<b>2011</b>
pommes de terre (dont chips, frites, etc.)	423	366	410	225	127
céréales (pain, céréales, porridge, biscuits...)	416	326	323	204	220
légumes	112	123	169	104	90
fruits (dont jus)	104	117	170	130	156
légumes secs, riz et pâtes	4	9	13	37	42
viande rouge	133	169	194	136	125
volaille	14	29	57	43	36
poissons, crustacés, etc.	19	30	49	48	50
produits laitiers et œufs (sauf beurre)	712	747	624	281	257
beurre	52	46	46	10	8
sucre (dont sirops, confitures...)	145	153	131	18	13
snacks et barres chocolatées	n.c.	n.c.	n.c.	20	21 (18-64ans) 5 (65 ans et +)
pizzas	n.c.	n.c.	n.c.	24	31 (18-64 ans) 9 (65 et +)
biscuits et pâtisseries	n.c.	n.c.	n.c.	31	30

Sources : *Changes in the Food Chain*, (1995), *N/S Food Consumption Survey*, (2001) et *National Adult Nutritional Survey*, (2011).

Les chiffres obtenus pour les années 1961, 1971, 1988 sont issus de l'interprétation de graphiques, eux-mêmes établis par les auteurs de *Changes in the Food Chain since the Time of the Great Irish Famine*, à partir d'une base de données fournie en 1992 par un rapport de l'Organisation Mondiale de la Santé. Aucune indication n'est fournie sur le nombre de personnes sondées, leur genre, leur âge et leur condition sociale. Pour l'année 2001, 1379 personnes (662 hommes et 717 femmes) ont participé à l'enquête de consommation effectuée par l'IUNA. Pour l'année 2011, 1500 adultes (740 hommes et 760 femmes) ont participé. Chaque prise d'aliments a été répertoriée dans un journal de bord et



les mesures ont été régulièrement contrôlées par des chercheurs pour les deux dernières enquêtes. Les repas consommés à l'extérieur du foyer ont été répertoriés dans le journal de bord. On peut se demander néanmoins quel a été le degré de précision de report des données pour les repas pris « hors foyer ». En pleine période de boom économique, l'enquête révèle que 28% des participants mangeaient quotidiennement au restaurant, à la cantine, au café et au pub ou achetaient à emporter<sup>16</sup>. Le chiffre tombe à 21% en 2011, en période de récession économique<sup>17</sup>. Il est important de prendre ces chiffres en considération. En effet, lorsque l'on consomme et cuisine des produits bruts chez soi, il est facile de noter les quantités avec précision. Hors du foyer, il est impossible de juger la quantité d'huile nécessaire à la cuisson de frites, la quantité d'œufs et de lait nécessaire à une crème dessert ou un gâteau.

Les enquêtes de l'IUNA précisent de manière assez vague si l'aliment est consommé seul ou s'il rentre dans la composition d'un plat. Pour prendre ici un exemple, 4 g de *milk puddings*<sup>18</sup> sont consommés en moyenne par jour. Le lait, les œufs, le sucre forment tous d'autres catégories à eux seuls. On pourrait, d'un côté, observer une baisse de leur consommation, en tant que produit seul, alors qu'ils rentrent en fait dans la composition d'un plat désigné dans une autre catégorie. De la même manière, il est impossible de déterminer si les plats sont cuisinés par l'individu ou achetés tout préparés. La notion de consommation journalière d'un aliment en particulier reste donc assez floue dans le cas des aliments qui rentrent dans la composition de plats cuisinés et davantage lorsqu'ils ne sont pas préparés par le mangeur lui-même. Il peut alors difficilement évaluer ses prises avec précision.

De façon générale, les pommes de terre, les produits laitiers, le pain et la viande constituent invariablement la base du régime alimentaire des Irlandais de ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle<sup>19</sup>. Si les Irlandais sont loin d'être un peuple végétarien – 98% de la population consomme de la viande, ils préfèrent en général le bacon, le jambon et le poulet aux viandes rouges<sup>20</sup>. Le poisson n'est consommé que par la moitié de la population (18-64 ans), et par

---

<sup>16</sup> NSIFCS 2001, p.18.

<sup>17</sup> NANS 2011, p.13.

<sup>18</sup> Les *milk puddings* sont des desserts à base de lait, de sucre et d'œufs, parfois de riz (flan, crème brûlée, panna cotta, gâteau de riz...) .

<sup>19</sup> 95% de la population consommait des pommes de terre, 98% du pain, 98% des produits laitiers et 98% de la viande en 2011. NANS 2011, p.11.

<sup>20</sup> *ibid.* p.11.

deux tiers des plus de 65 ans<sup>21</sup>, on en consomme néanmoins près de 3 fois plus que dans les années 1960. Il faut préciser toutefois que plus de la moitié du poisson consommé est acheté sous la forme de poisson pané, emballé et congelé<sup>22</sup>. Après la Finlande et la Suède, l'Irlande est la plus grande consommatrice de lait au monde avec 130 l par personne et par an<sup>23</sup>. Dans les années 1960, l'Irlande était la plus grande consommatrice de beurre au monde. En 2011, cette popularité s'est largement effondrée au profit des beurres à tartiner et autres beurres et margarines allégés. Par comparaison, la France détient le record mondial de consommation de beurre avec 7,4 kg par personne par an ; elle ne s'élève qu'à 2,4 kg pour l'Irlande en 2012<sup>24</sup>.

61% de la population consomme des céréales prêtes à l'emploi pour le petit-déjeuner. En 1992, les Irlandais étaient les plus grands consommateurs de ce type céréales avec une moyenne de 7.3 kg par personne par an comparé à 5.7 kg pour la Grande-Bretagne et 4.3 kg pour les Etats-Unis. Le record mondial était toujours détenu par les Irlandais en 2010 avec 7.4 kg par personne par an<sup>25</sup>. Il est important de souligner que parmi les dix marques les plus vendues, sept d'entre elles contiennent les taux de teneur en sucre les plus hauts<sup>26</sup>. Le porridge, nourriture traditionnelle s'il en est, a opéré un retour auprès de 24% de la population de moins de 65 ans en 2011. Ils n'étaient que 15% à en consommer en 2001<sup>27</sup>.

Si la consommation de fruits est plutôt à la hausse, la consommation de légumes reste constante et assez faible comparée aux recommandations de l'Organisation Mondiale de la Santé. Seuls 12% de la population irlandaise consomme au moins 400 g de fruits et légumes par jour<sup>28</sup>. La consommation<sup>29</sup> de la très populaire pomme de terre est en chute constante. Deux raisons majeures sont à souligner : tout d'abord une grande variété de

---

<sup>21</sup> *loc.cit.*

<sup>22</sup> *What's Ireland's Eating ?*, diffusé le 7 octobre 2012, RTÉ1. Emission informative sur la consommation alimentaire des Irlandais, animée par Philip Boucher-Hayes, basée sur ses propres enquêtes, ainsi que sur les résultats des enquêtes menées par l'IUNA.

<sup>23</sup> Source icos.ie <http://www.icos.ie/about/purpose-vision/> [15/02/14]

<sup>24</sup> Source Government of Canada. Canadian Dairy Information Centre. *Global Consumption of Dairy Products*. [http://www.dairyinfo.gc.ca/index\\_e.php?s1=dff-fcil&s2=cons&s3=consglo&s4=tb-bt](http://www.dairyinfo.gc.ca/index_e.php?s1=dff-fcil&s2=cons&s3=consglo&s4=tb-bt) [25/02/14]

<sup>25</sup> Source Bord Bia, <http://www.bordbia.ie/industryservices/information/alerts/Pages/BreakfastCerealsMarket.aspx?year=2010&wk=42> [18/02/2014]

<sup>26</sup> *What's Ireland Eating ? op.cit.*

<sup>27</sup> *NANS 2011*, p.11.

<sup>28</sup> *loc.cit.*

<sup>29</sup> On parle ici de quantité quotidienne par personne et non du nombre de consommateurs toujours très élevé (95% de la population). En 2012, l'Irlande était le quatrième pays le plus consommateur de pommes de terre derrière le Kazakhstan, la Pologne et la Russie. Source : FAOSTAT, Helgi Library, <http://www.helgilibrary.com/indicators/index/potato-consumption-per-capita>

légumes est maintenant accessible en toutes saisons. Les pommes de terre, consommées jadis en quantité impressionnante, ont ainsi fortement diminué dans les assiettes. Mais surtout, auprès des moins de 65 ans, on observe une augmentation constante de la consommation d'autres féculents tels que le riz, les pâtes ou la semoule que l'on retrouve particulièrement dans les cuisines asiatiques à emporter (indienne, chinoise et thaï) et au menu des étudiants et des jeunes actifs.

Autre record de consommation important à relever, les Irlandais étaient les champions mondiaux de la consommation de chocolat en 2007 avec 11,2 kg par personne par an. Ils étaient en 2012 les seconds après les Suisses avec 9,9 kg<sup>30</sup>. Une grande disparité est à noter entre les générations comme nous l'avons vu pour la consommation de pommes de terre. Les barres chocolatées sont consommées par 52% des moins de 65 ans contre 25% des plus de 65 ans. Les snacks de type chips sont consommés par 41% de la population de moins de 65 ans alors qu'ils ne le sont que par moins de 5% des personnes âgées de plus de 65 ans<sup>31</sup>. Les pizzas et autres tourtes sont consommées par 47% des moins de 65 ans et seulement par 24% des plus de 65 ans. 47% des plus de 65 ans consomment du porridge contre 24% des plus jeunes. De manière peu surprenante, les repas sont pris à la maison quotidiennement par 91% des plus âgés et par 76% des moins de 65 ans.

En conclusion, deux types principaux de consommateurs sont observés d'après la synthèse de ces enquêtes. On voit tout d'abord des consommateurs plus âgés, plus conservateurs dans leurs choix, qui perpétuent (avec des variations) le régime observé depuis les années 1960. D'un autre côté, on observe chez la génération des moins de 65 ans une consommation s'éloignant du régime alimentaire traditionnel. On mange davantage à l'extérieur, on commande à emporter, on achète davantage des plats tout préparés et des snacks (les étudiants tout particulièrement<sup>32</sup>). Si la consommation de sucre baisse d'année en année, elle est apparemment compensée par une consommation record de chocolat et de céréales à forte teneur en sucre (pour la majorité d'entre elles). De même la

---

<sup>30</sup> Résultats d'une enquête menée par Leatherhead Food Research en 2012.

<http://www.confectionerynews.com/Markets/Interactive-Map-Top-20-chocolate-consuming-nations-of-2012>  
[25/02/14]

<sup>31</sup> NANS 2011, p.11.

<sup>32</sup> Une enquête de Kantar Media TGI Ireland en 2013 a démontré que 68% des étudiants avaient tendance à consommer des snacks hors du foyer et 55% chez eux. Les raisons invoquées pour cette consommation effrénée sont l'ennui chez 66% d'entre eux, mais aussi le coût, la praticité et la rapidité du repas (les snacks remplaçant parfois le repas). <http://www.adworld.ie/news/read/?id=ea46faa5-09e9-4ba0-aae6-75f26f447bf5>  
[15/11/13]

consommation de beurre et de produits laitiers, ingrédients essentiels à la fabrication et à la cuisson de nombreux plats est en chute libre. Il faut sans doute voir ici, non pas une baisse de la consommation de matières grasses – les chiffres sur l’obésité prouvent le contraire<sup>33</sup> – mais plutôt une baisse généralisée de la pratique culinaire depuis les années 1960. On achètera plus facilement des biscuits ou des gâteaux qu’on ne les confectionnera soi-même par exemple. L’enquête de Philip Boucher-Hayes a démontré que 43% du budget alloué à l’alimentation était dépensé en nourritures industrielles et emballées<sup>34</sup>. Commodité, praticité, gain de temps et facilité ont clairement infiltré les habitudes de table irlandaises, comme ils l’ont d’ailleurs fait de manière assez globale dans l’ensemble du monde occidental.

Il faut garder à l’esprit que ces enquêtes révèlent avant tout des tendances et qu’elles ont été principalement menées dans le but d’établir une corrélation entre habitudes alimentaires, mode de vie et santé. On regrettera le manque de précision sur la confection personnelle ou non des repas. Par ailleurs, il aurait été utile d’établir différentes catégories de population en fonction des revenus des individus, car la consommation alimentaire diffère grandement en fonction de l’aisance matérielle. De même, il aurait été particulièrement intéressant de comparer les habitudes alimentaires urbaines à celles des campagnes et des côtes.

Une dernière information de choix nous est fournie par la *NANS 2011*, il s’agit des raisons motivant et privilégiant l’achat d’aliments par rapport à d’autres. Les voici résumés dans le tableau ci-dessous :

Motivation	% de personnes lui donnant la priorité (n=1240)
Goût	41
Santé et nutrition	36
Prix	9
Praticité	7
Gestion de son poids	5
Sentiment de bien-être	2

Source : NANS 2011, p.36.

<sup>33</sup> *NANS 2011*, p.4.

<sup>34</sup> *What’s Ireland Eating ? op.cit.*

Une grande majorité de la population interrogée place donc le goût et les apports nutritionnels des aliments (77%) devant les considérations plus matérielles que sont le prix et la praticité. Il est intéressant de noter que selon le PERIscope 2013, 41% de la population donnait déjà la priorité au goût en 2005<sup>35</sup>. En 2013, ce chiffre tombe à 27%. Cela signifierait-il que l'ère du Tigre Celtique était davantage hédoniste ? La qualité des aliments semble devenir une priorité en 2013, peut-être détrônera-t-elle le goût dans les années à venir. En ce qui concerne la santé, comme le souligne l'enquête, « cela n'apparaît pas toujours de manière évidente dans les choix alimentaires quotidiens de la population irlandaise<sup>36</sup>. » Pour reprendre le terme de Claude Fischler, nous assistons ici au 'paradoxe de l'omnivore' irlandais. L'enquête révèle une volonté plutôt qu'une réalité. Le mangeur occidental contemporain n'est plus guidé par des choix dictés par sa survie. Il n'est plus (en général) confronté à l'angoisse de la pénurie et tourmenté par la manière dont il va s'approvisionner. S'offre à lui, au contraire, une pléthore de choix généralement acquis avec une facilité des plus naturelles.

Le mangeur moderne [...] doit trancher entre des sollicitations multiples, agressives, alléchantes, contradictoires. Il doit opérer des sélections, faire des comparaisons, établir des priorités, combattre des pulsions, résister à des impulsions, bref : déployer tous ses efforts, non pour se procurer l'indispensable, mais pour rejeter le superflu avec discernement<sup>37</sup>.

S'il est conscient des enjeux de santé, il est aussi tiraillé par son désir des choses sucrées, salées et instantanées. En d'autres termes, il va souvent réagir de manière impulsive, instinctive avant de peser sa décision de manière réfléchie. C'est en tous cas ce que révèlent en partie la *North/South Food Consumption Survey* de 2001 et la *National Adult Nutritional Survey* de 2011. Le Tigre celtique a apporté avec lui l'opulence et la facilité auxquelles n'avaient guère accès les générations précédentes. Si le phénomène semble assez global dans le monde occidental, il faut garder à l'esprit que l'Irlande a vécu ce changement de mode de vie de manière plutôt brutale, presque sans transition. En effet, aucun pays d'Europe n'a égalé la croissance économique de l'Irlande depuis les premiers rugissements du Tigre celtique: de 1995 à 2000, la croissance économique annuelle fut de 9,5% et de

---

<sup>35</sup> Bord Bia. *PERIscope 2013. Irish and British Attitudes Towards Food*. pp.97-98.  
<http://www.bordbia.ie/industryservices/information/publications/bbreports/PERIscope6/PERIscope2013FinalReports/Periscope%207%202013%20Ireland%20and%20GB%20Final%20Report.pdf> [24/05/2013]

<sup>36</sup> « This is not always reflected in everyday food choices of the Irish population. » NANS 2011. p.36.

<sup>37</sup> Fischler, Claude. *L'Homnivore*. Paris : Odile Jacob, 2001. p.11.

2001 à 2007, elle fut de 5,5% en moyenne<sup>38</sup>. En 1989, Joseph Lee tirait la conclusion suivante qui s'imposait à l'époque: « La performance économique de l'Irlande a été la moins impressionnante de l'Europe occidentale, peut-être même de l'ensemble de l'Europe, au XX<sup>ème</sup> siècle<sup>39</sup>. » Quelques années plus tard, on pouvait lire dans un article de *The Economist*: « La transformation de l'Irlande est tellement éblouissante [...] l'une des transformations économiques les plus remarquables de ces derniers temps : elle est passée du cas désespéré au « tigre émeraude » en dix ans<sup>40</sup>. » Des changements radicaux donc, qui touchèrent de plein fouet toutes les formes de consommation, mais surtout la manière de repenser sa place au sein de la société moderne.

---

<sup>38</sup> Albert, Eric. 'L'Irlande, un modèle pour l'Europe en crise?', *Le Monde*, 21.12.2012 [http://www.lemonde.fr/international/article/2012/12/21/l-irlande-un-modele-pour-l-europe-en-crise\\_1809525\\_3210.html](http://www.lemonde.fr/international/article/2012/12/21/l-irlande-un-modele-pour-l-europe-en-crise_1809525_3210.html) [21/12/12]

<sup>39</sup> « Irish economic performance has been the least impressive in western Europe, perhaps in all Europe, in the twentieth century. » Lee, Joseph. *Ireland 1912-1985 : Politics and Society*. Cambridge : Cambridge University Press, 1989. p.521.

<sup>40</sup> « Ireland's transformation is so dazzling [...] one of the most remarkable economic transformations of recent times : from basket case to 'emerald tiger' in ten years. » *The Economist*, 'Europe's Shining Light', 17.05.1997. cité dans Sweeney. *The Celtic Tiger : Ireland's Continuing Economic Miracle*. p.8.

## 2. Les Irlandais aux fourneaux

Une enquête IPSOS/Logica Business Consulting de 2011 a révélé que les Français accordaient toujours une grande importance au savoir-faire culinaire. Environ 8 personnes sur 10 affirment cuisiner fréquemment ou parfois<sup>41</sup>. La gastronomie est une affaire nationale prise très au sérieux en France. Son histoire est riche et complexe, son influence s'est propagée au-delà des frontières de l'hexagone dès le Bas Moyen Âge pour acquérir ses lettres de noblesse à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle lorsque s'imposa à l'échelle mondiale le système organisationnel des cuisines professionnelles d'Escoffier. Depuis 2010, 'le repas gastronomique des Français' est inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Parmi les raisons d'acceptation stipulées par le comité décisionnel, on peut lire : « Le repas gastronomique des Français jouent un rôle social actif dans sa communauté et il est transmis de génération en génération comme partie intégrante de son identité<sup>42</sup>. » Gastronomie et identité nationale font bon ménage en France. Mais qu'en est-il en Irlande ? Si nous postulons que la culture culinaire est en ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle un instrument servant le discours identitaire, cela est-il perceptible à travers les pratiques culinaires quotidiennes de la population ?

Nous venons de brosser un tableau général de la consommation alimentaire contemporaine basé sur diverses enquêtes menée par l'IUNA. Qu'en est-il maintenant de la préparation ? Les Irlandais ont-ils un intérêt marqué et grandissant pour la cuisine ? Comment cela se manifeste-t-il ? Depuis 2001, Bord Bia<sup>43</sup> a mené une série d'enquêtes (PERIscope) visant à comparer les attitudes en République d'Irlande, en Irlande du Nord et au Royaume-Uni face à la nourriture, sa préparation et sa production. Ces études viennent en quelque sorte compléter le tableau présenté par les recherches de l'IUNA. Elles apportent une dimension plus sociale et sans doute plus subjective, plus intime quant aux choix alimentaires des Irlandais, à leur niveau d'expertise en cuisine, ainsi qu'à leur perception de l'acte culinaire. Nous retiendrons principalement ici les résultats établis pour la République

---

<sup>41</sup> Ipsos France. *Les Français et la cuisine*. <http://www.ipsos.fr/ipsos-public-affairs/actualites/2011-09-21-francais-et-cuisine> [15/5/2012]

<sup>42</sup> UNESCO. *Le repas gastronomique des Français*. <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/00437> [05/03/2014]

<sup>43</sup> Agence semi-gouvernementale créée en 1994 dans le but de promouvoir la nourriture en Irlande.

d'Irlande, auprès de 1000 personnes en 2013, différenciées par catégorie professionnelle (employé à plein temps, à mi-temps, femme au foyer, étudiant, retraité, autre) et par genre.

L'enquête de 2013<sup>44</sup> révèle tout d'abord que 70% des Irlandais affirment aimer cuisiner et se sentent capables de confectionner un bon repas. Ils étaient 52% en 2003<sup>45</sup>. On assiste en dix ans à un regain d'intérêt fulgurant pour la cuisine. Ces chiffres sont confortés par un récent sondage de Kantar Media qui révèle une augmentation de 24% de la pratique culinaire en Irlande depuis 2008. Selon l'enquête, 1.9 million d'Irlandais s'adonnent à la cuisine avec plaisir<sup>46</sup>. A la recherche d'inspiration, on consulte de plus en plus de recettes sur internet ou dans les magazines (35% en 2003 contre 47% en 2013<sup>47</sup>). Cet intérêt grandissant s'exprime également à travers la fréquentation d'écoles culinaires. A la question : « Avez-vous pris des cours de cuisine depuis trois ans ou assisté à des démonstrations de cuisine? », 9% avait répondu positivement en 2009 et 12% en 2013<sup>48</sup>. Cette recherche de la maîtrise culinaire se manifeste généralement le plus chez les Dublinoises âgées de 15 à 35 ans, ayant pour objectif de recevoir à dîner chez elles. Ces cuisiniers d'un nouveau genre, pour qui la cuisine ne relève pas forcément de la transmission intergénérationnelle et du patrimoine familial, semblent plus audacieux. 79% d'entre eux aiment essayer de nouveaux aliments, de nouvelles cuisines<sup>49</sup>. En 2007, en plein boom économique, seuls 29% avouaient préparer leurs repas à partir d'ingrédients primaires, frais et bruts. Ils sont 48% en 2013<sup>50</sup>. Dans la même logique, on assiste à une forte diminution de la consommation de plats tout prêts : 48% en 2013 alors que 64% avouaient y avoir recours de manière régulière en 2007<sup>51</sup>. La tendance est donc de revenir à l'essentiel, au naturel, d'utiliser de plus en plus de produits bruts et de se remettre aux fourneaux comme le faisaient les générations précédentes (principalement les femmes), pour qui la commodité n'était qu'un luxe rare.

---

<sup>44</sup> Bord Bia. *PERIScope 2013. Irish and British Attitudes Towards Food*.

<http://www.bordbia.ie/industryservices/information/publications/bbreports/PERIScope6/PERIScope2013FinalRports/Periscope%207%202013%20Ireland%20and%20GB%20Final%20Report.pdf> [24/05/2013]

<sup>45</sup> *PERIScope 2013*. p.57.

<sup>46</sup> Adworld. 'Inside of the Week : a Nation of Foodies'. <http://www.adworld.ie/news/read/?id=e2b08c9b-7a5a-4837-a1fc-5e72c94db102> [03/05/2013]

<sup>47</sup> *PERIScope 2013. op.cit.* p.59.

<sup>48</sup> *ibid.* pp63-64.

<sup>49</sup> *Ibid.* p.32.

<sup>50</sup> *Ibid.* pp.65-66.

<sup>51</sup> *Ibid.* p.32.



Alors que 15% d'Irlandais considèrent la cuisine comme une véritable passion en 2013, ils n'étaient que 6% en 2003<sup>52</sup>. L'enquête révèle également que seuls 13% des Irlandais se jugent incapables d'élaborer des plats complexes et avouent que leurs connaissances sont limitées à faire cuire un œuf ou à préparer des '*beans on toast*'<sup>53</sup>. Le reste de la population sondée se sent confiante lorsqu'il s'agit de recevoir à dîner et de tout préparer soi-même (18%), se sent capable de recevoir le dimanche pour le 'Sunday Roast' (41%) ou lorsqu'il s'agit de cuisiner un simple dîner composé d'une viande et de trois légumes (28%). On notera également que les plats italiens sont les plats préparés les plus populaires, devant les steaks et autres burgers, la cuisine chinoise et seulement ensuite les plats plus traditionnels.

On peut se demander si la popularité à la croissance exponentielle de la pratique culinaire est principalement liée à la crise économique – nous aborderons ce sujet un peu plus loin, ou si elle illustre plutôt un intérêt artistique grandissant, ainsi qu'une revalorisation de l'individu. Cette pratique se fait l'occasion d'une mise en scène des capacités de l'individu dans le domaine gastronomique. L'acte culinaire est transcendé, on ne cuisine plus dans le but unique de sustenter sa famille ou ses hôtes, il s'agit également de faire plaisir, de sublimer le goût, de donner à voir, et peut-être parfois de se mettre, soi, en valeur. Bien cuisiner, c'est aussi briller en société. Les médias l'ont d'ailleurs bien compris.

---

<sup>52</sup> *Ibid.* pp.49-50.

<sup>53</sup> *Ibid.* p.44.

### 3. La 'télécuisine' et la starisation des chefs

Surfant sur la vague de la télé-réalité et de la mise en scène de la vie quotidienne, l'Irlande n'a pas échappé à ce phénomène planétaire qu'est la 'télé-cuisine'<sup>54</sup>. La programmation de chefs ou de cuisiniers à l'antenne n'est pas nouvelle en soi. Après avoir régalé les lecteurs du *Irish Times* de ses aventures culinaires et divertit les auditeurs de *Radio Éireann* dans les années 1950, dès 1962<sup>55</sup>, Monica Sheridan creva l'écran pour révolutionner l'image de la femme au foyer avec sa série *Monica Sheridan's Kitchen* (figure 1.1). Il n'en reste à ce jour aucune image disponible dans les archives de RTÉ<sup>56</sup>. Trop avant-gardiste, trop osée ? La cuisinière qui n'hésitait pas à se lécher les doigts et qui était célèbre pour son humour décapant et sa répartie cinglante, sans doute guère du goût de la Commission de Censure de l'époque sous l'égide du très conservateur archevêque McQuaid, reçut une récompense de la télévision pour avoir « instillé de la personnalité dans sa cuisine<sup>57</sup> », mais sa série ne fut point reconduite. Elle fit encore quelques apparitions dans *Home for Tea* (à partir de 1964) et *The 70's Scene* (1970).

C'est une figure plus professionnelle et masculine qui s'imposa à sa suite dans l'émission *Home Truths* à partir de 1967, ainsi qu'à l'occasion de quelques apparitions au *Late Late Show*<sup>58</sup>. Jimmy Flahive, exerçant à l'époque au prestigieux restaurant de l'aéroport, paré de sa toque de cuisinier en chef, impressionnait par son talent et sa dextérité (figure 1.1). Tom Doorley se rappelle de lui en ces termes : « Son meilleur tour de passe-passe, c'était lorsqu'il coupait les oignons en rondelles – très finement, à la vitesse de l'éclair et sans même verser une goutte de sang. La nation entière retenait son souffle alors que Jimmy maniait son Sabatier<sup>59</sup>. » Dans les années 1970, les chaînes de télévision britanniques

---

<sup>54</sup> Terme employé par Pascal Lardellier dans 'Télé-cuisine : Pourquoi fait-elle recette ?' *Sciences Humaines*. Août-Septembre 2013. N°251. p.54.

<sup>55</sup> La première émission de la série *Monica Sheridan's Kitchen* semble avoir été diffusée à 19h15 le 3 octobre 1962 si l'on en croit la programmation annoncée dans *The Irish Times* de l'époque. *The Irish Times*. 'To-day's TV Programmes'. p.6. Source électronique. [05/03/2014]

<sup>56</sup> Nous avons fait la demande auprès du service des archives de RTÉ pour consulter les séquences en question, suite à une remarque de Tom Doorley et il s'est avéré qu'aucune trace de l'émission n'est aujourd'hui disponible à la consultation.

<sup>57</sup> « for putting personality into cooking » *The Irish Times*. 'Presentation of Television Awards and Citations.' 4th December 1963, p.8. Source électronique. [05/02/2012]

<sup>58</sup> Le *Late Late Show* est une émission hebdomadaire qui a lieu le vendredi sur RTÉ1 depuis 1962. D'après son audimat, elle est de loin le 'talk-show' le plus populaire d'Irlande.

<sup>59</sup> « His best trick was slicing onions – very finely, at Formula One speed and without drawing a drop of blood. All of Ireland would collectively hold its breath as Jimmy wielded the Sabatier. » Guest Blog Entry from Tom

introduisirent les cuisines de Julia Child dans *The French Chef* (BBC1) ainsi que de Fanny Craddock dans *10 Classic Dishes* (BBC2). Ces cuisiniers aux personnalités bien trempées marquèrent leur temps et ouvrirent la voie aux générations à venir. Le cuisinier ne se cantonnait plus dans l'intimité de son foyer ou de son restaurant, il apparaissait aux yeux de tous, démontrant ses qualités artistiques, transmettant son savoir-faire et revalorisant une tâche quotidienne en la rendant plus « glamour ». Et le phénomène ne s'essouffla point.

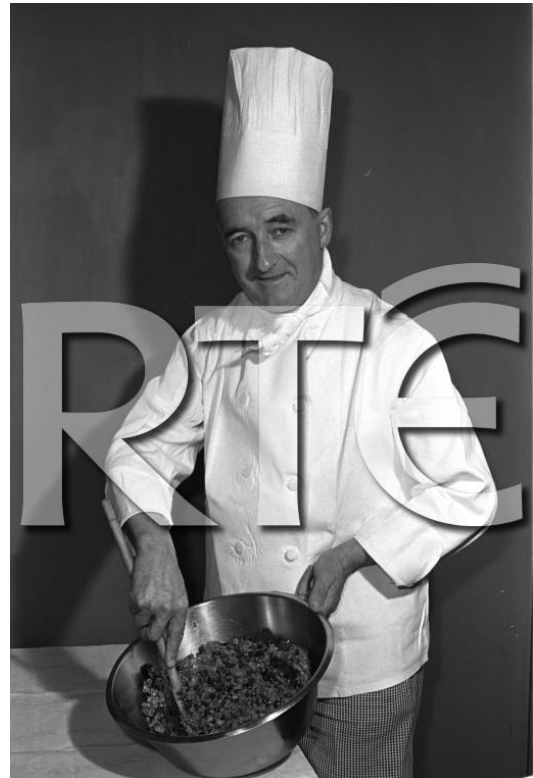


Figure 1.1. Les toutes premières émissions culinaires furent animées par Monica Sheridan, à gauche, puis Jimmy Flahive, à droite. Source : *The Australian Women's Weekly*, 12 juin 1968. p.2 et RTÉ Stills Library.

La multiplicité de programmes d'émissions culinaires à laquelle nous assistons en ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle traduit le besoin constant de magnifier le quotidien, voire le banal, et de mettre en valeur l'individu. Si ce phénomène s'inscrit dans le « toujours plus » de la société d'hyperconsommation décrite par Lipovetsky<sup>60</sup> dont les années fastes du Tigre celtique furent l'apothéose en Irlande, ne perdons pas de vue une aspiration sous-jacente

---

Doorley, Ballymaloe Litfest of Food and Wine, 10th April 2013. <http://litfest.ie/blog/guest-blog-entry-tom-doorley> [14/6/2013]

<sup>60</sup> Voir les œuvres de Lipovetsky, notamment *L'Ere du vide : Essai sur l'individualisme contemporain* (1983), *Les temps hypermodernes* (2004), *Le bonheur paradoxal : Essai sur la société d'hyperconsommation* (2006).

plus profonde. Il s'agit aussi de retrouver le goût des choses d'antan, c'est-à-dire des aliments au naturel, de réapprendre l'essentiel et de s'investir à nouveau là où, il y a peu, on aurait donné la priorité à la praticité. Pour beaucoup ces émissions sont des puits d'inspiration sans fond, voire des cours par correspondance. Pour reprendre la réflexion de Pascal Lardellier au sujet de la 'téléculisine' en France: « L'engouement pour ces émissions culinaires est logique, tant elles constituent des écrans de projection d'une cuisine rêvée et d'une table française sublimée<sup>61</sup>. » Ceci s'applique bien sûr à la table irlandaise. Elle est repensée, redessinée, imaginée sous de nouveaux aspects. Et les cuisiniers qui la mettent en scène à l'écran se font les ambassadeurs de la nouvelle cuisine irlandaise.

Depuis le début de notre recherche entamée en 2008, nous avons remarqué qu'au minimum dix heures par semaine étaient consacrées aux émissions culinaires sur RTÉ1. A ces heures s'ajoutent celles de RTÉ2, TV3, TG4, UTV et toutes les chaînes britanniques disponibles sur le territoire irlandais. Il serait laborieux de les recenser toutes, en voici néanmoins quelques exemples diffusés sur les chaînes irlandaises uniquement. Nous avons tout d'abord différencié trois genres différents d'émissions:

- La compétition ou le défi
- Le reportage éducatif
- L'émission culinaire traditionnelle : le chef exécute ses recettes face à la caméra.

Pour le premier groupe, on pense à des émissions telles que *The Restaurant* (RTÉ1), *Masterchef Ireland* (RTÉ2- RTÉ1), *Come Dine with Me : Ireland* (Channel 4), *The Great Irish Bake-Off* (TV3) ou encore *Bean an Tí sa Chistin* (TG4). Dans *The Restaurant*, émission suivie par plus de 350.000 téléspectateurs en 2011, une célébrité irlandaise doit élaborer à l'aide de chefs professionnels un menu complet qui sera servi aux clients du restaurant, ainsi qu'à un panel de juges composé de critiques gastronomiques. *Come Dine With me*, adapté en français sous le titre d'*Un Dîner presque Parfait*, met en scène des candidats qui, chacun leur tour, doivent recevoir à dîner et divertir leurs hôtes. *Bean an Tí sa Chistin*, littéralement 'La maîtresse de maison aux fourneaux' voit s'affronter chaque semaine des femmes ayant

---

<sup>61</sup> Lardellier, Pascal. 'Téléculisine : Pourquoi fait-elle recette ?' *Sciences Humaines*. Août-Septembre 2013. N°251. p.54.

l'expérience de la préparation de repas dans les collectivités des *Gaeltachtí*. Le panel de juges est d'ailleurs composé de jeunes étudiant le gaélique. Le prix décerné à la gagnante est un cours de cuisine dispensé dans la très prestigieuse Ballymaloe Cookery School, que nous évoquerons plus loin. L'intérêt sociologique de ces émissions pour notre thèse réside dans le choix des plats et dans les tendances qui s'en dégagent.

Lors de la finale de la première saison de *Bean an Tí sa Chistin*<sup>62</sup>, des « Pâtes traditionnelles italiennes » accompagnées de *bruschetta*, ainsi qu'un *Banoffee Pie* pour dessert furent présentées par la première candidate. De la purée, des saucisses, (*'bangers and mash'*) accompagnées de sauce, d'oignons et de champignons composaient le plat de son adversaire. Elle présenta également des crêpes garnies de crème glacée, arrosées de sauce caramel, accompagnées de fruits rouges et saupoudrées de chocolat. L'émission propose donc des recettes à la portée de tous, élaborées par des cuisinières incarnant la femme irlandaise au foyer par excellence. Confortant les conclusions de l'enquête PERIScope abordée *supra*, la candidate qui présenta ses spaghettis à la bolognaise remporta le sésame, célébrant le mariage d'une cuisine à la fois ethnique, mais aussi traditionnelle par son choix de dessert.

L'émission *MasterChef Ireland* joue sur un tout autre registre. Il ne s'agit pas ici de satisfaire le mangeur irlandais lambda, mais des chefs reconnus sur la scène gastronomique irlandaise. Le chef étoilé Dylan McGrath, et Nick Munier, tous deux propriétaires de restaurants réputés dans Dublin, orchestrent la compétition. Sur un fond musical digne des plus angoissants thrillers, le spectateur assiste au combat contre la montre d'une vingtaine de candidats qui doivent faire leurs preuves en élaborant des créations culinaires uniques. Pas de spaghetti bolognaise au menu, la sophistication, l'esthétique et le goût doivent agréablement surprendre et le candidat se verra alors couronné des lauriers des chefs amateurs, avec à la clé un chèque de 25.000€. Chacun peut se retrouver dans ce « Cendrillon des fourneaux », comme le nomme P. Lardellier<sup>63</sup>. L'émission expose au grand jour de véritables talents anonymes auxquels le téléspectateur s'identifie facilement. Elle est aussi l'occasion de passer des messages. Lors de la première saison en 2011, les candidats se rendent au Brooklodge Hotel, dans comté de Wicklow, dont le restaurant est le seul réputé

---

<sup>62</sup> *Bean an Tí sa Chistin*, saison1 épisode 15 finale diffusée sur TG4 le 16 juin 2011.

<sup>63</sup> Lardellier, *Sciences Humaines*, *op.cit.* p.55.

entièrement bio de l'île<sup>64</sup>. Le propriétaire du Strawberry Tree et auteur de *Wild Food, Nature's Harvest : How to Gather, Cook and Preserve*, Evan Doyle, les invitent à la cueillette de certains ingrédients. Et voici le message qu'ils leur livrent, ainsi qu'au spectateur par la même occasion:

Les produits « bio », les nourritures sauvages, ce sont des ingrédients essentiels dans le menu quotidien du Strawberry Tree. Car ces nourritures sauvages, ces produits « bio », ils ont le goût de ce qui est en saison, le goût du lieu où ils ont été ramassés. En France, on appelle ça le terroir, en Italie, on appelle cela le *locale*. Ici, je pense qu'on appelle cela 'la fierté du lieu'<sup>65</sup>.

Ces émissions de télé-réalité culinaire projettent une certaine image de la cuisine et de la culture culinaire irlandaise, une image idéalisée d'une gastronomie plus sophistiquée pour l'élaboration de laquelle ont été sélectionnés des produits irlandais bruts à la qualité incomparable (selon le discours). Si l'on peut se comparer à d'autres cuisines et même se référer à d'autres techniques culinaires (notamment françaises et italiennes), les produits sont eux uniques, ils sont le fruit d'un terroir mythifié, la quintessence d'une terre riche et fertile. On confectionnera des plats qui les mettront en valeur. En voici quelques exemples : Panna Cotta de Carrageen au miel de bruyère<sup>66</sup>, Turbot sauté, coques et salicorne à la bisque de crevettes<sup>67</sup>, filet rôti de venaison irlandaise sauvage, purée de panais et jeunes carottes<sup>68</sup>...

A force d'insistance, ce leitmotiv, martelé clairement par les cuisiniers du XXI<sup>ème</sup> siècle, prend racine dans l'esprit de la population qui exprime une fierté retrouvée dans sa relation à la terre, à la nature. Il est frappant de constater par exemple l'importance accordée à la cueillette des herbes sauvages<sup>69</sup>, des algues<sup>70</sup> ou encore à la pêche<sup>71</sup> sur le

---

<sup>64</sup> Masterchef Ireland, saison 1, épisode 6, diffusé le 22 septembre 2011. RTÉ2.

<sup>65</sup> « Organic foods, wild foods, they are vital ingredients on the menu on a daily basis in the Strawberry Tree. For these wild foods, these organic foods, they taste of the season, of the area they are picked in. In France, they call it *terroir*, in Italy they call it *locale*. Here I think we call it 'pride of place'. » Evan Doyle, Masterchef, *op.cit.* Disponible sur YouTube : <http://www.youtube.com/watch?v=M8YCVx-C56A> [10/12/2011]

<sup>66</sup> La carrageen est une algue utilisée comme gélifiant. Recette de *MasterChef Ireland*. <http://www.rte.ie/lifestyle/food/masterchef/recipes/2013/0722/3899-carrageen-panna-cotta/>

<sup>67</sup> Recette de *MasterChef Ireland*. <http://www.rte.ie/lifestyle/food/recipes/2012/0404/1076-pan-fried-turbot-with-cockles-samphire-and-prawn-bisque/>

<sup>68</sup> Recette tirée de l'émission *The Restaurant*, <https://www.rte.ie/lifestyle/food/recipes/2011/1014/2916-roast-loin-of-wild-irish-venison-with-parsnip-puree-and-baby-carrots/>

<sup>69</sup> MasterChef Ireland, Season 1, épisode 6, diffusé le 22 septembre 2011. RTÉ2. Cueillette de l'ail sauvage dans les zones boisées des montagnes de Wicklow.

<sup>70</sup> MasterChef Ireland, Season 2, épisode 9, diffusé le 29 novembre 2012. RTÉ2. Ramassage d'algues sur l'île d'Inis Oírr.

<sup>71</sup> MasterChed Ireland, Season 1, épisode 9, diffusé le 4 octobre 2011. RTÉ2. Pêche au large d'Howth.

territoire irlandais dans plusieurs épisodes de *MasterChef Ireland*, là où d'autres émissions équivalentes en France (*MasterChef* et *Top Chef* notamment), passent très vite sur cet aspect. Le discours sur le terroir est acquis en France. Il doit en revanche s'imposer dans la psyché irlandaise.

Le candidat apparaît comme une figure paradigmatique du *self-made man* contemporain : de monsieur ou madame tout le monde, il devient un artiste adulé, mis en spectacle et révélé. Il en est de même pour la cuisine irlandaise longtemps décriée et peu considérée par les critiques, les touristes étrangers et les Irlandais eux-mêmes. Au centre de l'attention, elle est revalorisée et atteint un niveau enfin reconnu. Tout cela s'inscrit à la fois dans l'air du temps globalisé, mais traduit aussi une stratégie marketing de *rebranding*<sup>72</sup> impulsée par quelques quidams et confortés par des organismes gouvernementaux et semi-gouvernementaux tels que *Fáilte Ireland*, *The Department of Agriculture, Food and the Marine* et *Bord Bia*, ou indépendants tels que *Good Food Ireland*, *Love Irish Food* et *Organic Trust* qui sponsorisent d'ailleurs parfois certains programmes télévisés.

Les émissions culinaires plus classiques, c'est-à-dire mettant en scène un cuisinier réputé dont on filme l'exécution de recettes, brossent le tableau d'une scène culinaire orchestrée par des professionnels aux profils très divers, à la fois animés de concert par une passion pour le produit brut irlandais, mais aussi par une envie d'exposer leur ouverture au monde. Dans *Aingeal sa Chistin*, "un ange en cuisine", émission de TG4 à la croisée des trois genres identifiés plus haut (défi, reportage éducatif et concept traditionnel), le chef Máirtín Mac Con Iomaire, chef de formation classique dont la passion pour son métier l'a d'ailleurs amené à écrire une thèse doctorale sur l'histoire de la haute cuisine en Irlande en 2008, encadre un candidat qui doit réaliser un repas complet pour sa famille ou ses amis. Il l'emmène explorer les commerces des environs à la recherche d'ingrédients de qualité, puis lui enseigne comment élaborer les recettes choisies. Il va par exemple suggérer un thème italien dans le premier épisode (*antipasti*, *bruschetta*, *Osso Bucco a la Milanaise*, *risotto*, *Chianti*, *Prosecco* et *tiramisu*) avant d'emmener le candidat choisir ses ingrédients dans un magasin italien de Galway (Olio et Farina)<sup>73</sup>. Cette émission condense les tendances culinaires du XXI<sup>ème</sup> siècle. Outre la cuisine italienne, chaque épisode s'inspire d'un thème

---

<sup>72</sup> Le *rebranding* désigne la technique de marketing qui consiste à redorer ou à réinventer la réputation d'un produit, en l'occurrence ici la culture culinaire irlandaise.

<sup>73</sup> *Aingeal sa Chistin*, saison 1 épisode 1, rediffusé le 20 septembre 2010. TG4. Le candidat était l'acteur Gavin O' Fearraigh.

différent : français, indien, hispanique, nord-africain, chinois... C'est l'occasion pour le téléspectateur d'en apprendre davantage sur ces autres cultures culinaires présentes aujourd'hui sur le territoire irlandais, sur leurs techniques, sur les herbes et épices employées, etc. Comme le souligne le chef dans le premier épisode de la seconde série : « Nous sommes devenus très cosmopolites en Irlande<sup>74</sup> ! ».

Par ailleurs, la cuisine irlandaise traditionnelle, et surtout les ingrédients clés qui la constituent sont particulièrement mis en valeur. Máirtín Mac Con Iomaire vient par exemple en aide à un homme qui vit en bord de mer et fait pousser ses propres herbes et légumes. Le menu du repas de première communion de sa fille est composé d'une chaudière de poissons et fruits de mer (*seafood chowder*), d'une salade de fromage de chèvre, de saumon sauvage accompagné de *champ*<sup>75</sup>, servi avec une sauce beurre blanc<sup>76</sup> et pour dessert un crumble à la rhubarbe<sup>77</sup>. Un repas irlandais par excellence, dont la nature bio des ingrédients est particulièrement soulignée. Une fois les légumes et les herbes cueillis, le poisson est pêché et le téléspectateur reçoit des conseils sur la manière de choisir son poisson lors de l'achat et de le fileter lui-même. Le magasin visité est cette fois-ci le fromager Sheridans' Cheesemongers de Galway, le fromager le plus réputé de l'île, qui possède également un magasin à Dublin. Le chef rappelle qu'il y a aujourd'hui une grande variété de fromages irlandais disponibles (Gubbeen, St. Tola, Milleen's, Cashel Blue). Au fur et à mesure des épisodes, l'accent est mis sur ces petits commerces qui sont de véritables cavernes d'Ali Baba pour les amateurs de produits bio et artisanaux et surtout, irlandais.

Dans un style plus classique et plus didactique, les cuisiniers vedette de la télévision irlandaise incarnent tous une zone géographique différente. Si leur message d'ambassadeur de la cuisine irlandaise moderne est souvent le même, ils insufflent aussi une dynamique régionaliste à leur propre cuisine. Le sud de l'île (Dungarvan, Midleton, Kinsale), région à la culture culinaire très riche et particulièrement mise en valeur dans le discours touristique, est davantage représenté avec Paul Flynn du Tannery restaurant (*Martin and Paul's Surf 'n' Turf, Paul Flynn : Irish Food*), Martin Shanahan du Fishy Fishy Café (*Martin and Paul's Surf 'n' Turf, Martin's Mad about Fish, Martin's Still Mad about Fish*) et la famille Allen : Darina et

---

<sup>74</sup> « We're getting very cosmopolitan in Ireland ! » Aingeal sa Chistin, saison 2, épisode 1, rediffusé le 29 juillet 2011. TG4.

<sup>75</sup> Le *Champ* est une purée de pommes de terre dans laquelle sont mélangés des morceaux de ciboule finement hachés et de la crème fraîche.

<sup>76</sup> En français dans le texte

<sup>77</sup> Aingeal sa Chistin. saison 1 épisode 2, rediffusé le 27 septembre 2010. TG4. Avec Seán O' Coistealbha



Rachel (restaurant et école de cuisine de Ballymaloe). Rachel Allen détient d'ailleurs tous les records d'enregistrement avec une dizaine d'émissions différentes à son actif (*Rachel Allen : Bake, Rachel Allen : Easy Meals, Rachel's Favourite Food for Living, Rachel Allen : Home Cooking, Rachel Allen's Cake Diaries, Rachel Allen : All Things Sweet...*).

A Dublin, on retrouve Donal Skehan (dans *Kitchen Hero*), propulsé sur les écrans grâce à la notoriété de son blog sur la cuisine. Quant au très médiatique Kevin Dundon, propriétaire du *Dunbrody Hotel and Cookery School*, comté de Wexford, après avoir fait de nombreuses apparitions notamment dans *Heat* et *Take It on the Take Away*, il s'est vu offrir son émission, *Kevin Dundon : Modern Irish Food* en septembre 2013. Comme Catherine Fluvio, chef de la *Ballyknocken Cookery School* située dans les Wicklow (*Catherine's Italian Kitchen, Catherine's Family Kitchen* et *Catherine's Roman Holidays*) ou encore Cloddagh Mac Kenna (*Fresh from the Sea, Fresh from the Farmers' Market*), il est régulièrement invité sur les plateaux de télévision américains pour se faire l'ambassadeur de la cuisine irlandaise outre-Atlantique avec le soutien de Tourism Ireland<sup>78</sup>.

Des cuisiniers irlandais émigrés, on pense à Trish Deseine installée en France ou encore à Richard Corrigan exerçant à Londres, ont aussi parfois leur créneau sur RTE1. Ils se tiennent au carrefour de deux cultures: Trish Deseine offre aux Irlandais une représentation idéalisée et sensuelle de la gastronomie française tout en instillant son savoir-faire irlandais dans ses créations<sup>79</sup>. Et cette liste d'acteurs représentatifs de l'expertise culinaire irlandaise est loin d'être exhaustive.

Chaque cuisinier s'adresse à un public différent et expose des recettes adaptables en fonction de situation bien précise. Rachel Allen incarne par exemple la jeune mère de famille distinguée et souriante qui propose des recettes faciles et rapides, elle revisite le *Sunday roast* traditionnel ou encore les pâtisseries britanniques classiques tels que les scones, le crumble et le Victoria Sponge Pudding. Elle s'adresse particulièrement à un public féminin, mais aussi aux parents qui aiment cuisiner avec leurs jeunes enfants. La série *Rachel's Favourite Food for Living* aborde par exemple les recettes pleines de réminiscences de l'enfance ou de ses vacances à l'étranger, elle y décline de nombreuses pâtisseries au chocolat et redore l'image de la nourriture servie dans les pubs et les fastfoods. Rachel Allen

---

<sup>78</sup> Tourism Ireland, <https://www.tourismireland.com/Home!/About-Us/Press-Releases/2013/5-Million-Americans-Tune-in-to-Celebrity-Chef-Cath.aspx> [11/05/2014]

<sup>79</sup> Elle a animé plusieurs séries sur la cuisine française diffusées sur RTE1 : *Trish's Paris Kitchen, Trish's Country Kitchen* et *Trish's Mediterranean Kitchen* en 2008-2009.

dispense même des cours de cuisine à de jeunes familles dans sa série *Rachel Allen : Home Cooking*.

Neven Maguire du Mac Nean House, dans le comté de Cavan, qui fut en 2011 le chef au plus fort audimat<sup>80</sup>, s'adresse à un public plus large, hommes et femmes de tous âges. Son expertise classique, très orientée vers l'utilisation de produits locaux, mais aussi ouverte aux cuisines ethniques, fait de lui une valeur sûre et une force de propositions inépuisable. Il révèle les secrets de sa cuisine professionnelle, donne le nom de ses fournisseurs locaux et s'invite dans la cuisine de chefs réputés tels que le chef étoilé Derry Clarke de l'Ecrivain, à Dublin. Cette émission particulièrement didactique propose dès le générique d'entrée d'ajouter au répertoire du téléspectateur plus d'une quarantaine de recettes « pour le plus grand plaisir de la famille et des amis ». Des recettes classiques<sup>81</sup> pour la plupart, auxquelles Neven Maguire apporte une touche moderne, comme il le précise lui-même<sup>82</sup>. Son succès tient sans doute au fait qu'il répond ainsi à une demande grandissante : maîtriser un savoir-faire qui permettra de recevoir à dîner chez soi et d'épater. Sur le mode de la confiance, son talent pour l'esthétique et le goût semble à la portée de tous.

Dans un autre style, Donal Skehan, incarnant l'étudiant autodidacte de *Kitchen Hero* n'ayant reçu aucune formation classique en cuisine, touchera davantage un public jeune, à la fois féru de goûts exotiques, mais aussi à la recherche d'ingrédients bio et sains et de recettes faciles, peu coûteuses et rapides à exécuter. On le voit par exemple organiser un barbecue sur une plage après une séance de surf<sup>83</sup> ou préparer des brownies et des sandwiches pour un groupe de rock en répétition<sup>84</sup>.

L'offre est donc particulièrement variée. Les spectateurs sont exposés à des styles de cuisine très différents, reflétant une Irlande moderne, cosmopolite et en quête de sophistication. C'est particulièrement dans le but de recevoir que les Irlandais cherchent à améliorer leurs compétences culinaires. Le fait-maison est valorisé, il permet d'impressionner, de gagner l'approbation et le cœur de sa famille et de ses amis. Car bien

---

<sup>80</sup> L'émission culinaire la plus regardée fut en 2011 *The Restaurant* avec environ 329.000 téléspectateurs, vint ensuite *Neven Maguire: Home Chef* avec 315.000 téléspectateurs et enfin *Kitchen Hero* avec une audience de 289.000 personnes. Gittens, G. 2011. "Neven's flavour of the year as top TV chef", *Herald.ie*, 13 décembre 2011. [www.herald.ie/news/nevens-flavour-of-the-year-as-top-tv-chef-2961721.html](http://www.herald.ie/news/nevens-flavour-of-the-year-as-top-tv-chef-2961721.html) [05/04/2012]

<sup>81</sup> Classique signifie ici selon les techniques de la cuisine française classique.

<sup>82</sup> « Classical dishes with a modern twist » se plait-il à dire à plusieurs reprises dans *Neven Maguire : Home Chef*.

<sup>83</sup> *Kitchen Hero*, saison 1, épisode 4, diffusé le 6 juin 2011. RTE1.

<sup>84</sup> *Kitchen Hero*, saison 1, épisode 3, diffusé le 30 mai 2011. RTE1

recevoir, bien nourrir, ravir les yeux et les papilles, c'est entretenir un lien social de qualité. Face à la caméra, les nombreux experts partagent leur savoir-faire, dévoilent leurs secrets et rendent l'art culinaire plus accessible. L'adulation qu'ils rencontrent témoigne de l'importance que les Irlandais attachent à la réussite *made-in* Irlande. Outre leurs talents artistiques, ces 'télécuisiniers' incarnent aussi l'aisance matérielle et une certaine joie de vivre. Des valeurs positives en somme pour une Irlande en reconstruction identitaire.

La nourriture se fait également une place de choix à la télévision via le documentaire éducatif. Ce genre est en claire recrudescence. D'un côté on observe des émissions comme *Fresh From the Sea*, *Fresh from the Farmers' Market*, *Paul Flynn : Irish Food*, ou encore *Martin's Mad about Fish* mettant en scène un cuisinier célèbre qui va à la rencontre des producteurs sur le mode du reportage tout en faisant parfois des rappels historiques sur la culture culinaire en Irlande. De l'autre côté, le documentaire place la nourriture au centre de l'intérêt, mais il ne s'agit plus de prodiguer des recettes. Nous donnerons ici cinq exemples tous parfaitement représentatifs des tendances concernant la nourriture de ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle.

Tout d'abord l'Irlande est toujours un pays profondément rural. *Ear To the Ground* (RTÉ1), une émission hebdomadaire largement suivie, consacrée au monde agricole depuis 1993, est un acteur important en termes d'éducation à la production alimentaire en Irlande. On notera que sa 21<sup>ème</sup> série se veut principalement axée sur la nourriture<sup>85</sup>. Il ne s'agit plus ici d'apprendre les recettes des plus grands chefs, mais bien de s'informer sur les conditions de production des ingrédients. L'agriculteur est revalorisé, il est présenté comme un acteur essentiel de l'économie irlandaise. Le téléspectateur, quant à lui, est impliqué dès le début de la chaîne de production : l'aliment est suivi de sa culture (ou de son élevage) à sa distribution.

Dans de nombreuses émissions l'accent est mis sur le bio, le fait-maison et l'investissement personnel. La crise économique fait aussi repenser sa relation à la terre et l'on reconsidère l'idée d'être autosuffisant. Ces idées sont au cœur de l'émission *Garraí Glas* (TG4), « le jardin vert ». Síle Nic Chonaonaigh rend visite à des jardiniers des quatre coins de l'île faisant pousser leurs propres fruits et légumes. Ce programme télévisé ne dispense pas

---

<sup>85</sup> « Where does our food come from? How safe is it? Who grows it? And how do they make a living? Every week in this brand new sixteen part series, *Ear to the Ground* will explore the story of Irish food - from chicken to cheese, steak to sea salt, broccoli to bacon. » <http://www.rte.ie/tv/eartothe-ground/index.html> [12/03/2014]

seulement des conseils de jardinage, on y voit comment fabriquer son propre beurre, on découvre d'anciennes techniques de fertilisation comme celle pratiquée depuis des siècles sur les îles d'Aran qui consiste à épandre des algues sur les cultures de pommes de terre. Le téléspectateur s'informe sur la manière de fabriquer le fromage de chèvre ou découvre l'existence d'associations de conservation de graines endémiques en voie de disparition<sup>86</sup>...

L'idée d'autosuffisance est reprise et exploitée à l'extrême dans la série *Dul I bhFiáin* (TG4), traduite en anglais par *Into the Wild* en référence au roman de Jon Krakauer. Sur le mode du reportage-télé réalité, un guide de montagne et un pêcheur expérimenté relèvent le défi de traverser l'Irlande du comté de Down au Kerry en se nourrissant quasi-exclusivement de ce que la nature leur procure (algues, pissenlits, poissons, petits gibiers...). Ces deux aventuriers campent et cuisinent *al fresco*. Leur voyage est jalonné de références historiques et le message délivré insiste encore une fois sur l'idée de revaloriser les fruits de la nature à disposition, de les reconsidérer et de les exploiter dans notre meilleur intérêt :

Pendant la Grande Famine, certaines algues étaient utilisées pour se nourrir. Ceci s'ajouta à l'association péjorative des algues à la pauvreté, une association qui persiste encore. [...] L'algue est un aliment remarquable, c'est une nourriture extraordinaire. [...] Je pense que nous avons de gros problèmes de santé aujourd'hui car nous sommes amenés à manger trop de glucides et trop de viande. [...] Je suis certain que les produits que l'on trouve dans la nature peuvent nous procurer de nombreux bienfaits nutritifs<sup>87</sup>.

La santé, comme nous l'avons vu au cours de l'analyse des enquêtes PERIscope et IUNA, est au cœur des préoccupations alimentaires de ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle. *What's Ireland Eating?* propose de mettre les Irlandais face à leur consommation quotidienne et d'en souligner les méfaits pour la santé. Animé par Philip Boucher-Hayes, auteur de *Basket Case : What's Happening to Ireland's Food ?*, ce programme informatif à tendance politique veut ouvrir les yeux de la population (plus de six personnes sur 10 sont en surpoids, voire obèses<sup>88</sup>) sur l'impact de sa surconsommation d'aliments nocifs pour la santé. A grand renfort d'images crues et choquantes (carcasses à l'abattoir, amas de graisses dans le ventre d'un patient lors d'une opération, huiles de fritures...), il visite les usines dans lesquelles la

---

<sup>86</sup> Cette émission en trois saisons a été diffusée sur TG4 de 2010 à 2012 et elle est régulièrement rediffusée.

<sup>87</sup> « During the Great Famine, certain seaweeds were used as food. This added to the negative association of seaweeds with poverty, an association that is still with us. [...] Seaweed is great food. It's a 'superfood'. [...] I think we have a lot of health problems today because we have to eat so many carbs and meat. [...] I'm certain that plenty of nutrition can be got from food in the wild. » *Dul I bhFiáin*, épisode 3, diffusé le 25 octobre 2013, TG4.

<sup>88</sup> *What's Ireland eating ?* diffusé le 7 octobre 2012, RTÉ1.

nourriture industrielle est fabriquée, interroge des spécialistes et des diététiciens, mais aussi des producteurs irlandais, victimes économiques des grandes chaînes de supermarché. On y apprend par exemple qu'entre 2001 et 2007, l'espace alloué à l'installation de supermarchés a augmenté de 80% sur tout le territoire, ce qui représente une menace considérable pour les petits commerces locaux et pour les producteurs pris à la gorge par des politiques de rendements toujours plus importants. Il dénonce également le message marketing qui va à l'encontre de celui délivré par les autorités de santé publique, faisant ainsi écho à la théorie du paradoxe de l'omnivore de Fischler.

Renforçant et illustrant parfaitement notre idée selon laquelle l'Irlande cherche à mythifier sa culture alimentaire et à revaloriser son histoire tombée aux oubliettes, *Bia Dúchais* (TG4)<sup>89</sup>, sous-titrée en anglais *Our Native Food*, se présente comme un documentaire sur l'histoire de la nourriture en Irlande. Chacun des six épisodes s'articule autour d'un thème différent, incarnant une nourriture de base ancestrale de la cuisine irlandaise – *Muiceol* (le porc), *Práta* (la pomme de terre), *Bradán* (le saumon), *Arbhar* (les céréales), *Mil* (le miel) et *Cáis* (le fromage). Le visuel est particulièrement intéressant. Toutes les techniques de tournage : nombreux gros plans et très gros plans, couleurs vives, interviews de spécialistes au milieu de champs de blé ou de pommes de terre, images d'archives en noir et blanc, etc., convergent vers une représentation idéalisée d'une Irlande paisible et fertile possédant une histoire culinaire plus que millénaire.

De nombreux porte-paroles de la nouvelle cuisine irlandaise y figurent. On retrouve par exemple Máirtín Mac Con Iomaire en tant qu'historien, mais aussi en tant que chef mis en scène au milieu d'une forêt, en train de faire cuire puis de découper un cochon rôti. Pádraig Óg Gallagher, propriétaire du restaurant Boxty House, chercheur sur l'histoire de la pomme de terre, président de la *Restaurants Association of Ireland* depuis mai 2013 et *'food ambassador'*<sup>90</sup>, pour *Fáilte Ireland* fait part de son expertise polytechnique. On donne également la parole à Seamus Sheridan, propriétaire de *Sheridan's cheesemonger*, Cormac Ó Gráda, historien de la famine, le père Uinseann Ó Maidín, moine cistercien expert dans la fabrication du pain, ainsi qu'à de nombreux producteurs.

---

<sup>89</sup> Documentaire en six épisodes diffusés de mars à mai 2013 sur TG4.

<sup>90</sup> Nous reviendrons sur ce terme dans le chapitre suivant. Il désigne les personnes qui ont été choisies par *Fáilte Ireland* pour représenter les intérêts des restaurateurs, des producteurs et des artisans auprès des institutions politiques, mais aussi des média.

Cette émission participe à la mission d'éducation à la culture culinaire irlandaise engagée depuis quelques années, en la rendant accessible à tous, mais aussi en y exprimant une fierté pour les produits simples, empreinte caractéristique de la cuisine irlandaise telle qu'elle est aujourd'hui présentée au monde et à ses citoyens. De manière assez surprenante au premier abord, aucune mention des cultures culinaires étrangères ayant influencé la culture culinaire contemporaine (britannique, française et italienne principalement) n'est présente dans le discours de l'émission. De surcroît, les produits irlandais sont même présentés comme supérieur en qualité et en goût par rapport à leurs équivalents continentaux. Faut-il y voir un oubli intentionnel, servant la rhétorique identitaire du moment en matière de gastronomie ? Peut-on qualifier ce type d'émission de propagantiste ? C'est ce que nous postulons ici.

Prenons par exemple l'épisode consacré au fromage<sup>91</sup>. La narratrice introduit l'émission en replaçant le fromage dans son contexte historique<sup>92</sup>. On remarque que les mots « irlandais » et « Irlande » sont constamment répétés et qu'ils sont invariablement accolés à des termes ayant trait à l'histoire et au passé: « d'aussi loin que / la période préchrétienne / le début de / histoire / le Táin Bó Cuailnge<sup>93</sup> / les vieilles lois / ont toujours été / au Moyen Âge / il y a longtemps », etc. L'utilisation récurrente du pronom « nous » et de l'adjectif possessif « notre / nos » invite le téléspectateur à s'identifier au récit. Il est inclus dans une narration qui n'a de cesse de vanter la supériorité des produits irlandais sur ceux du reste du monde ainsi que l'expertise des Irlandais dans toutes sortes d'activités agricoles. Un peu plus loin dans l'émission, le chef Hilary Ní hAogáin cuisine un fromage à pâte molle au barbecue, elle tient alors le discours suivant :

C'est un succulent fromage aux saveurs douces et il est peu corsé. C'est un fromage à pâte molle du Tipperary. Ce fromage ressemble au camembert, mais il est encore meilleur. C'est un fromage irlandais. Il est délicieux et très facile à cuisiner. Il existe tant de fromages aujourd'hui, particulièrement des fromages irlandais. Ils sont tout aussi bons, voire meilleurs, que le Camembert ou le Brie français<sup>94</sup>.

---

<sup>91</sup> *Bia Dúchais*. 'Cáis'. Diffusée sur TG4 le 11 avril 2013.

<sup>92</sup> « As far back as the pre-Christian era in Ireland, cheese had a prominent role in Irish nutrition. As our forests disappeared, they were replaced by grazing land marking the beginning of dairy farming in Ireland. The lowing of cattle echoes through the whole of Irish history. We find it in the literature, in 'Táin Bó Cuailnge' for example. We also find it in old Irish law. The Irish have always been experts in raising cattle. [...] In the Middle Ages, it's believed that Irish monks initiated the art of cheesemaking in Ireland as a more sophisticated way of preserving milk than making butter. Long ago, in Ireland, they had many different varieties of cheese... » *op.cit.*

<sup>93</sup> Grande saga relatant les faits d'armes des héros de la mythologie irlandaise.

<sup>94</sup> « It's a lovely mild cheese and it's not very strong. It's a soft cheese from Tipperary. This cheese is like Camembert, but nicer. It's an Irish cheese. It's delicious and very easy to work with. There are so many cheeses

L'accumulation d'adjectifs qualificatifs positifs et de superlatifs démontre le besoin d'insister sur l'exceptionnalité du produit. Nous ne sommes plus ici dans une simple émission à but éducatif. Il semble que l'on soit davantage dans le domaine du marketing et dans une forme de propagande identitaire. Sur un mode hyperbolique plein d'enthousiasme, voici comment Seamus Sheridan, propriétaire d'une fromagerie, renchérit à son tour. Remarquons encore une fois l'utilisation d'adjectifs d'exagération tels que « fantastique / incroyable / meilleur / chanceux » ainsi que le martèlement du mot « qualité » et la répétition de « nous / notre / nos » :

Nos produits alimentaires ont un goût fantastique. Nous avons les meilleurs légumes-racines d'Europe, nous avons les meilleures pommes de terre, nous avons les meilleurs panais. Quand viennent mai, juin et juillet, nos innombrables produits de qualité n'ont rien à envier à ceux des autres pays d'Europe. [...] Nos fromages sont fabriqués à partir d'animaux qui broutent dans les pâturages et nous ignorons la chance que nous avons d'avoir un lait d'une telle qualité ainsi qu'un fromage d'une telle qualité, etc<sup>95</sup>.

Siobhán Ní Ghairbhith de la fromagerie *St Tola Goats Cheese*, explique que la fabrication du fromage a connu un renouveau dans les années 1970-80. Elle rappelle que Veronica et Norman Steele (fromage Milleens) furent les premiers à fabriquer des fromages artisanaux. Si toutes les informations qu'elle fournit sont tout à fait vraies, le raccourci suivant est plus douteux : « Depuis cette époque, Veronica explique aux autres comment fabriquer du fromage et depuis trente ans, l'industrie s'est largement développée<sup>96</sup>. » L'impression qui se dégage est que Veronica Steele a formé toute une génération d'artisans fromagers irlandais. Or on sait que nombreux furent ceux qui suivirent des stages de formation en Suisse, aux Pays-Bas, en Espagne et en France et qui accueillirent des artisans fromagers du continent chez eux afin de recevoir leurs conseils et d'apprendre de leur expertise<sup>97</sup>. L'émission ne mentionne jamais ce fait.

---

available now, especially Irish cheeses. There are as good as, or better than, the French Camembert or Brie. » *loc.cit.*

<sup>95</sup> « Our food does taste fantastic. We have the best root vegetables in Europe, we have the best potatoes, we have the best parsnips. Once it comes to May and June, July, the array of quality foods is second to no country in Europe. [...] Our cheeses are made from animals that graze on an open grass and we don't know how lucky we are to have such an amazing quality milk and such an amazing quality cheese, etc. » *loc.cit.*

<sup>96</sup> « The revival in farmhouse cheeses probably started around thirty years ago. [...] The first farmhouse cheese that was made here at the start of the revival was made by Veronica and Norman Steele [...]. Since then, Veronica has shown other people how to make cheese and over the last thirty years, the industry has grown and developed. » *loc.cit.*

<sup>97</sup> Il est fait mention de ces échanges dans Anderson, Glynn et McLaughlin, John. *Farmhouse Cheeses of Ireland : a Celebration*. Cork : The Collins Press, 2011.

Pour conclure notre démonstration qui tend à prouver que le discours ambiant relève d'une forme modérée de nationalisme culturel, reprenons les derniers mots de la narratrice :

Ce n'est pas uniquement dans ce pays que l'on apprécie les fromages irlandais. Ces fromages sont célébrés dans le monde entier. Aujourd'hui, il existe près de 300 variétés différentes de fromages artisanaux, preuve s'il en est que le fromage a enfin trouvé sa place dans le régime alimentaire irlandais<sup>98</sup>.

A notre connaissance, le fromage artisanal n'est toujours que peu consommé dans les familles irlandaises ; le cheddar (Low Low et Charleville principalement<sup>99</sup>) et les fromages à pâte fondue (Philadelphia et Vache qui Rit par exemple) restent de loin les plus populaires – pour des questions de prix notamment. L'exportation des fromages irlandais se limite quant à elle à la Grande-Bretagne, quelques pays d'Europe et certains pays du Moyen-Orient<sup>100</sup> et moins de 1% des fromages artisanaux sont exportés<sup>101</sup>. En résumé, ces propos semblent quelque peu exagérés. Il s'agit ici de justifier le retour de ce produit dans le régime alimentaire et de manière implicite, il s'agit également de se positionner à égalité avec un pays tel que la France, qui produit un peu plus de 350 sortes de fromage.

Une large majorité d'émissions ont recours à ce type de rhétorique. Par la répétition constante de termes positifs, mélioratifs et hyperboliques, les acteurs de la révolution gastronomique et culinaire de ce XXI<sup>ème</sup> siècle tentent d'influencer leurs compatriotes et s'adonnent aussi à l'autopersuasion. S'il y a des enjeux économiques évidents derrière tout ceci, nous y voyons surtout un besoin de revaloriser la culture culinaire en des termes identitaires. Ces techniques discursives ont pour but de redonner fierté et estime de soi, de créer des vocations, des intérêts, mais aussi de faire table rase du passé et de ses humiliations dans le domaine alimentaire.

---

<sup>98</sup> « It's not just in this country that Irish cheeses are enjoyed. These cheeses are celebrated the world over. Today, there are around 300 different varieties of farmhouse cheeses, proof that cheese has found a permanent place in the Irish diet. » *Bia Duchais, op.cit.*

<sup>99</sup> Voir <http://www.euromonitor.com/cheese-in-ireland/report>

<sup>100</sup> Mais il est vrai que l'exportation de fromage est en constante augmentation et qu'elle représente 26% des exportations de produits laitiers. Dairy Gold, *Focus*. Issue 4, 2013. p.31.

[http://www.dairygoldfoodingredients.com/files/13\\_Issue\\_4\\_Irish\\_Food\\_-\\_Strong\\_Irish\\_dairy\\_export\\_performance.pdf](http://www.dairygoldfoodingredients.com/files/13_Issue_4_Irish_Food_-_Strong_Irish_dairy_export_performance.pdf)

<sup>101</sup> Anderson et McLaughlin, *Farmhouse cheeses of Ireland. op.cit.* p.9.



#### 4. “A passionate, generous, sustainable ethic of working, cooking, farming and being”:

##### Ballymaloe et la révolution gastronomique

En 1964, une « femme de fermier » qui s’était mise à la cuisine sur le tard, décida d’ouvrir son propre restaurant sur le domaine familial de Ballymaloe, comté de Cork. Myrtle Allen ne se doutait pas qu’elle allait tout simplement révolutionner l’image de la cuisine en Irlande. Elle qui n’hésitait pas à servir des navets, des rutabagas, de la rhubarbe et de la carrageen<sup>102</sup>, des produits considérés alors comme modestes et rustiques, et qui préparait son menu en fonction des arrivages de poissons ou de viandes<sup>103</sup> – un menu écrit principalement en anglais, épuré au maximum du jargon français – ne céda à aucune mode et obtint une étoile Michelin en 1975. Elle mettait un point d’honneur à sélectionner les ingrédients bruts et irlandais en fonction de leur qualité, et était une fervente supportrice des artisans locaux : « J’étais en train de planifier la carte du restaurant, il me fallait absolument du fromage [...] alors j’ai pris contact avec Veronica Steele<sup>104</sup>, sur la péninsule de Beara, c’était la première personne, je pense, qui a commencé à fabriquer du fromage comme on en fait aujourd’hui<sup>105</sup>. » Dès 1966, les guides britanniques ne tarirent point d’éloges pour ce restaurant différent, mené d’une main de fer par une Myrtle Allen n’hésitant plus à cuisiner à contre-courant. Mais la consécration vint véritablement pour elle en 1986, lorsqu’elle reçut une invitation à rejoindre l’association Euro-Toques, établie par des chefs tels Paul Bocuse, dans le but de sauvegarder les richesses culinaires des pays européens menacés par l’industrialisation galopante de l’alimentation. Sa philosophie fit des émules et, comme le rappellent souvent de nombreux chefs à travers le pays, elle reste à ce jour la figure de proue de la nouvelle cuisine irlandaise :

---

<sup>102</sup> Roy, Mélanie. *La Presse.Ca*. ‘Aux racines de la cuisine irlandaise’, 20 mars 2013, <http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201303/20/01-4632868-aux-racines-de-la-cuisine-irlandaise.php> [05/03/2014]

<sup>103</sup> Sa vie a été documentée dans un reportage intitulé *Myrtle Allen, A life in Food*, diffusé sur RTE1 le 3 septembre 2013, sponsorisé par Fáilte Ireland. Documentaire disponible à : <http://vimeo.com/73151483>

<sup>104</sup> Veronica Steele, artisan-fromagère, Milleens Cheese, Comté de Cork.

<sup>105</sup> « When I was planning the restaurant menu, I had to have cheese [...] so I got in touch with Veronica Steele, on the Beara Peninsula, and she was about the first person I think to start the present way of Irish farmhouse cheese making. » Myrtle Allen, interviewée dans *Myrtle Allen, A life in Food, op.cit.*

Nous avons tous le même but, vous savez, produire des plats superbes en utilisant des ingrédients irlandais locaux et frais. Et vous savez, c'est elle qui menait le mouvement pour nous tous dans le monde de la cuisine, on avait énormément de respect pour elle, c'est toujours le cas d'ailleurs. Ce qu'elle a accompli à Ballymaloe est absolument sensationnel<sup>106</sup>.

John Mc Kenna, auteur des Bridgestone Food Guides, dit d'elle : « Depuis 1964, elle exprime très clairement une éthique du travail, de la cuisine, du monde agricole et du savoir-être, qui est passionnée, généreuse et durable<sup>107</sup>. » Cette éthique s'est propagée sans rencontrer de résistance et a imprégné en profondeur le discours ambiant de ce XXI<sup>ème</sup> siècle. Myrtle Allen a réussi ce tour de force qui fut de rendre progressivement aux Irlandais la fierté pour leur cuisine et pour leurs produits bruts.

Aujourd'hui, Ballymaloe n'est plus un simple restaurant familial. Ballymaloe est un empire qui consiste également en des chambres d'hôtes accolées au restaurant, de nombreux terrains cultivables et surtout une école de cuisine mondialement réputée à quelques kilomètres de là. La *Ballymaloe Cookery School*, « la seule école de cuisine au monde située au milieu de sa propre ferme biologique d'un hectare de terre<sup>108</sup> », a ouvert ses classes en 1983. Elle est dirigée par Rory O'Connell et sa sœur Darina Allen, la belle-fille de Myrtle, chef-vedette de la télévision, auteur de nombreux livres de recettes ayant pour sujet la sauvegarde des techniques culinaires et des recettes traditionnelles des campagnes irlandaises, porte-parole du mouvement *Slow Food*<sup>109</sup> en Irlande et initiatrice du premier 'marché fermier' d'Irlande. Nous avons vu plus haut que la télécuisine est bien souvent l'étape supplémentaire franchie par des cuisiniers qui s'illustrent au sein de leur école culinaire. Quand leur réputation atteint un certain niveau, c'est à l'écran qu'elle se confirme. Ce fut le cas pour Darina qui fut diffusée dans les années 1990 et 2000 sur RTÉ1 (*Simply*

---

<sup>106</sup> « We all have the same goals that we want to produce beautiful food, you know, use local and fresh Irish ingredients, and you know, she was the forefront of it for all of us in cooking, we looked up to her, she still is to this day. What she achieved in Ballymaloe is absolutely sensational. » Neven Maguire, interviewée pour le documentaire *Myrtle Allen, A life in Food*, *op.cit.*

<sup>107</sup> « Since 1964, she has articulated this very passionate, generous, sustainable ethic of working, cooking, farming and being. » John Mc Kenna, interviewé pour le documentaire *Myrtle Allen, A life in Food*, *op.cit.*

<sup>108</sup> « Ballymaloe Cookery school is the only cookery school in the world located in the middle of its own 100-acre organic farm. » Ballymaloe Cookery School, <http://www.cookingisfun.ie/> [24/05/2010]

<sup>109</sup> Slow Food est une organisation internationale, fondée en 1989 dans le but de « contrer le phénomène du « fast food » et de la « fast life », en réaction à la disparition des traditions alimentaires locales, et afin d'encourager les citoyens à prendre conscience de leur nourriture, de sa provenance, de son goût, et de la façon dont nos choix alimentaires affectent le reste du monde. Slow Food croit que nous avons tous un droit fondamental au plaisir d'une nourriture de qualité, et par conséquent le devoir de protéger l'héritage de produits, de traditions et de cultures qui rendent ce plaisir possible. » <http://www.slowfood.fr/> [20/04/2014]

*Delicious*), et surtout de Rachel Allen, sa belle-fille. L'école qui offre des cours intensifs débouchant sur un diplôme professionnel, rencontre un franc succès depuis des années. En sont sortis de nombreux chefs illustres : Rachel Allen, Catherine Fluvio, Clodagh McKenna ou encore Thomasina Miers (British MasterChef 2005), mais aussi de simples amateurs à la recherche d'une philosophie et d'un savoir-faire culinaires différents de ceux enseignés dans les centres de formation professionnels classiques. Darina Allen, même si elle a laissé sa place sur les écrans à une génération plus jeune, est sans doute aujourd'hui la figure la plus emblématique de la scène culinaire irlandaise. Relayant le message initial de Myrtle, elle est l'ambassadrice enthousiaste en Irlande comme à l'étranger, des produits bruts irlandais, indispensables à une cuisine de qualité. Voici par exemple ce qu'elle en dit dans une vidéo de promotion pour son école de cuisine :

L'Irlande avait une mauvaise réputation pour sa nourriture. Je pense qu'un grand nombre de gens pensent toujours que nous nous nourrissons tout le temps de *corned beef* et de choux. Et aussi délicieux que cela puisse être, mon dieu, il y a bien eu une renaissance en Irlande ! Et voyez-vous, toute bonne cuisine commence avec de bons ingrédients. Et nous avons cette chance incroyable en Irlande d'avoir de merveilleux ingrédients. Et nous faisons pousser une herbe qui n'a pratiquement pas son pareil au monde. Et voilà pourquoi, parmi nos meilleurs ingrédients, beaucoup proviennent de nos pâtures, notre viande et nos produits laitiers, etc.. Et waouh, vous avez goûté notre beurre<sup>110</sup> ?

Il ne subsiste aucun doute sur l'influence qu'a pu exercer Darina Allen sur toute une génération de cuisiniers. Deux possibilités s'offrent à eux s'ils désirent se former en Irlande : opter pour un diplôme d'Arts Culinaires dispensé par l'un des 14 Instituts de Technologie de la République ou choisir la voie de l'école privée. En 2014, une quarantaine d'écoles de cuisine privées étaient recensées sur l'ensemble du territoire de la République. Elles répondent à une demande grandissante : les Irlandais veulent apprendre à cuisiner comme l'a montré l'enquête PERIscope 2013. Cela prouve également que la cuisine n'est plus vue comme une corvée, et à défaut d'être une passion pour tous, elle appartient maintenant au domaine du divertissement. Entreprises établies en pleine période d'expansion économique

---

<sup>110</sup> "Ireland had a bad reputation for food. I think a lot of people still think we live on corned beef and cabbage all the time. And delicious as that can be, my goodness, has there been a renaissance in Ireland ! And you see, all good food starts with good ingredients. And we are so fortunate in Ireland to have wonderful ingredients. And we can grow grass like nowhere else in the world practically. So, many of our best foods come from our grass, our meat and our dairy products, and so on. And wow, have you tasted our butter ?" Darina Allen, *The Ballymaloe Cookery School*, vidéo de promotion par Tourism Ireland, 2009.  
[https://www.youtube.com/watch?v=OiXWqaD\\_mNQ](https://www.youtube.com/watch?v=OiXWqaD_mNQ)

– la quasi-totalité d’entre elles ont été créées entre 2003 et 2014<sup>111</sup>, elles semblent avoir été épargnées par la récession. Elles offrent toutes des formules différentes. Allant du simple cours d’une heure offert par un proche à une véritable certification professionnelle à l’issue de plusieurs semaines de cours intensifs, ces écoles répondent à une demande extrêmement variée. Certaines sont situées dans le cadre d’un hôtel prestigieux et les cours de cuisine s’intègrent dans des packages destinés à une clientèle fortunée comme à la *Dunbrody Cookery School*, dans le comté de Wexford. D’autres, plus modestes, proposent des cours pour les étudiants ou des cours orientés vers une cuisine familiale et économe (*Junior Chef, Cooks Academy, The Country Cookery School*). C’est aussi bien sûr la célébrité du chef en place qui attire ces cuisiniers curieux (*Ballyknocken, Ballymaloe, Tannery, Neven Maguire Cookery School...*). On y enseigne les classiques de la cuisine française, mais aussi des plats intégrant des ingrédients distinctement irlandais, des cuisines ethniques (thai, indienne, italienne) ou l’on apprend simplement comment organiser un dîner de St Valentin, comment cuisiner végétarien, comment confectionner son pain, etc. Neven Maguire propose même des cours réservés aux hommes (sous-entendu débutants). Les possibilités sont infinies et répondent aux besoins d’une société cosmopolite aux régimes alimentaires extrêmement variés.

Si l’on en croit Mary Carney, première gagnante de *Masterchef Ireland* en 2011: « Il ne suffit pas seulement à la nourriture d’être bonne, elle doit aussi raconter une histoire. Les gens veulent établir des liens avec ce qu’ils mangent<sup>112</sup>.» Une autre manière d’établir des liens et d’expérimenter de près la cuisine se fait également par la fréquentation des *food and drink festivals*. Ces rassemblements pour gourmets en tout genre permettent à la fois d’observer des chefs en action par le biais de démonstrations sur scène, de découvrir de nombreux produits locaux sur les étals mais aussi de participer à des conférences, discussions et visites chez les producteurs. *Taste of Dublin*, « l’événement social de l’été pour les gourmets à ne pas rater<sup>113</sup> » s’est tenu pour la première fois en juin 2006 et a

---

<sup>111</sup> A titre d’exemples, la très populaire Cooks Academy de Dublin a ouvert en 2005, Ballyknocken dirigée par la chef-vedette Catherine Fluvio en 2003, la Tannery Cookery School en 2009 et la Neven Maguire Cookery School en 2013.

<sup>112</sup> « Food needs to do more than taste good, it also needs to tell a story. People want to connect to the food. » Mary Carney pour Hunt, J. ‘Producers urged to tell the story of their brand’, *The Irish Times*, November 23, 2011.

<sup>113</sup> « the must-do foodie social event of the summer » <http://atasteof-ireland.com/2012/04/20/food-festivals-ireland-2012/> [20/04/2012]

accueilli plus de 30.000 visiteurs en 2012<sup>114</sup>. Situé dans les Iveagh Gardens de Dublin, ce festival relativement familial attire une population aisée (67.500€ de revenus annuels moyens), dont la moyenne d'âge est de 35 ans, majoritairement des femmes habitant Dublin et ses environs. 89% de ces personnes ont déclaré dépenser plus de 300€ par mois dans les sorties au restaurant<sup>115</sup>. Le prix d'accès en 2014 était entre 23,50€ et 47,50€. Un festival qui se veut donc l'apanage de privilégiés et qui a fait sa réputation sur la présence d'invités prestigieux (Jamie Oliver, la famille Allen, Catherine Fluvio, Kevin Dundon, Derry Clarke...). Le brouhaha de la foule, les concerts et les démonstrations, l'aspect visuellement alléchant et coloré des étals, la multiplicité des saveurs bien sûr, les odeurs de cuisson, le toucher des textures, etc., font de ce genre de festival le divertissement polysensoriel par excellence dans un cadre communautaire rassurant et familial.

La majorité de ceux qui ont lieu en dehors de la capitale sont toutefois gratuits et se veulent ouverts à toutes les générations et à toutes les classes socio-professionnelles. A titre d'exemple, le *Waterford Festival of Food* qui se tient depuis 2007 à Dungarvan, offre la possibilité de participer à de nombreux ateliers gratuitement en plus des démonstrations culinaires et de son marché fermier: comment devenir pizzaïolo, séminaire nutrition et santé, tour des restaurants de la ville, parcours découverte pour les jeunes enfants, cueillette d'algues et d'herbes sauvages, discussions avec des chefs célèbres, etc. Des activités pour tous les âges, qui participent ainsi à la mission d'éducation que nous avons abordée au sujet des émissions de cuisine. En effet, ces festivals sont l'occasion rêvée de transmettre des messages dans un cadre détendu, en apparence peu politisé. Voici par exemple le message délivré par John McKenna lors du Waterford Festival of Food 2010 :

La région ouest de Waterford, en fait, possède l'une des cultures gastronomiques les plus intéressantes de tout le pays. On y trouve quelques-uns des meilleurs producteurs, des meilleurs restaurants, des plus beaux endroits où s'attabler pour apprécier son repas. [...] A bien des égards, on redécouvre les anciennes techniques à travers la fabrication des spécialités irlandaises, les méthodes traditionnelles, et on se rend compte que ces méthodes traditionnelles fonctionnent. Et s'il y a bien un message dont je voudrais vous faire part aujourd'hui, [...] c'est qu'il y a une réponse toute simple à notre crise économique actuelle. C'est extrêmement simple, en effet. Les marchés fournissent des réponses simples à des questions économiques très complexes. [...] On y trouve les productions alimentaires locales, les gens du coin viennent les acheter et l'argent reste ainsi dans la région. Beaucoup trop de gens pensent que c'est

---

<sup>114</sup> <http://www.tasteofdublin.ie/exhibitors/why-choose-taste-2/> [22/05/2013]

<sup>115</sup> <http://www.tasteofdublin.ie/getinvolved/why-choose-taste/> [21/03/2014]

impossible d'y parvenir. Mais ce n'est pas vrai. C'est pour ça que les places au marché ont été construites, et c'est pour cela que ce à quoi nous assistons ce matin est la véritable solution à ce bazar économique dans lequel nous nous sommes fourrés. Nous devons ignorer les bureaucrates dublinois qui ne comprennent rien à ce qu'ils racontent, et nous devons ramener les marchés sur toutes les places de toutes villes du pays, et vendre des produits locaux, pour les gens du coin<sup>116</sup>.

La plupart de ces festivals ont été établis dans la première décennie du XXI<sup>ème</sup> siècle. Une exception notable cependant, le *Galway International Oyster and Seafood Festival* qui se tient depuis 1954. Petit festival modeste à ces débuts, il a accueilli plus de 22.000 amateurs de bonne chère en 2012<sup>117</sup>. *Fáilte Ireland* a répertorié 47 festivals de ce type en 2012. Ils s'inscrivent parfois dans le cadre des parcours culinaires proposés par l'office de tourisme irlandais.

Dans cette même démarche de divertissement et de proximité, les marchés fermiers et les marchés de campagne rencontrent un franc succès et, répondant à une forte demande, ils se sont multipliés en très peu de temps. Selon le *Dublin City Development Plan 2011-2017*, les marchés fermiers doivent être perçus comme une manière d'expérimenter ses achats différemment, ils apportent du dynamisme et insufflent de la vie dans les espaces municipaux<sup>118</sup>. Comme il l'est stipulé sur le site internet de *Bord Bia* :

Les marchés fermiers en Irlande ont enregistré une hausse considérable depuis quelques années avec moins de 100 marchés en 2006 pour quasiment 150 [en 2012] à travers l'Irlande. Face à la montée du chômage, les consommateurs sont très certainement enclins à soutenir l'emploi local et avec des étals généralement tenus par les producteurs eux-mêmes, un marché fermier est sans doute pour eux la façon la plus concrète de le faire<sup>119</sup>.

---

<sup>116</sup> John McKenna, discours d'accueil le dimanche 18 avril 2010, Dungarvan, Waterford Festival of Food. "West Waterford, actually, has one of the best food cultures in the entire country. Some of the best producers, some of the best restaurants, some of the most beautiful locations in which to enjoy food. [...] In many many ways, what Irish speciality food is rediscovering is what people used to do, traditional methods, and we are discovering that these traditional methods work. And if there is one message that I can give you here today, [...] is that there is a simple answer to our current economic crisis. It's a very very simple answer indeed. Markets provide simple answers to very complicated economic questions. [...] They bring food in from the local area, local people come and pay for it, and the money stays in the zone. Many many people nowadays think that's an impossible thing to achieve. But it's not. It's why markets' squares were built, and it's why something like we see this morning is actually the solution to the current economic mess that we are in. We need to ignore the guys in their office in Dublin, who haven't got a clue what they are talking about and we need to have markets back in every markets square in every town in Ireland, selling local food to local people."

<sup>117</sup> <http://www.galwayoysterfest.com/en/aboutthefestival-Irish-oysters/about-the-festival.html> [27/05/2013]

<sup>118</sup> Dublin City Council. *Dublin City Development Plan 2011-2017*. p.146.

[http://www.dublincity.ie/Planning/DublinCityDevelopmentPlan/Documents/Dev\\_Plan\\_-\\_Vol\\_1\\_-\\_Written\\_Statement.pdf](http://www.dublincity.ie/Planning/DublinCityDevelopmentPlan/Documents/Dev_Plan_-_Vol_1_-_Written_Statement.pdf) [25/02/2013].

<sup>119</sup> « Farmers' Markets in Ireland have experienced considerable growth in recent years with fewer than 100 markets in 2006 and almost 150 currently in existence throughout Ireland. With unemployment on the

En effet, les marchés fermiers et les marchés de campagnes séduisent particulièrement les consommateurs car ils se trouvent en contact direct avec les producteurs locaux. Ils permettent une approche plus humaine, le dialogue s’instaure entre les deux parties. Il est beaucoup plus rassurant d’associer un visage à un produit<sup>120</sup>. En ces périodes de scandales alimentaires (vache folle, trafic de viande de cheval, traçabilité parfois floue, étiquetages trompeurs...), les marchés fermiers sont une garantie de qualité à laquelle on accorde une haute importance. La recherche d’ingrédients de qualité s’inscrit à la fois dans l’expression du désir d’accéder à des ingrédients différents, exceptionnels, pour se démarquer du consommateur des supermarchés, elle relève également d’une démarche rassurante en matière de santé, mais elle exprime aussi une inflexion de plus en plus éthique. Il est d’ailleurs à noter que l’établissement du premier marché fermier de l’île à Midleton en l’an 2000, fut à l’initiative de Darina Allen. Après avoir embrassé la philosophie du mouvement *Slow Food*, elle créa sa branche irlandaise en 1998. La création des marchés fermiers ne fut que la suite logique des événements. Quant aux marchés de campagne, ils existent depuis 1947. Etablis par les membres de l’*Irish Countrywomen’s Association*, ils ont été initialement conçus comme un moyen direct pour les femmes de fermiers de gagner leurs propres revenus. Elles y vendent leurs œufs, du pain, des pâtisseries, ou encore des confitures, mais aussi des tricots et des bijoux faits-main. Il en existe 54 à l’heure actuelle, caractérisés par le principe d’une économie locale dynamique et d’un esprit communautaire solidaire<sup>121</sup>.

L’intérêt pour la nourriture et la cuisine peut prendre bien d’autres aspects. Le besoin (ou plutôt le désir) de l’individu de se retrouver au centre de l’attention, désir caractéristique de la société hypermoderne, est facilité par l’utilisation des nouvelles technologies digitales. En effet, le féru de bonne chère peut aujourd’hui exprimer sa passion via les blogs culinaires. Leur recrudescence en Irlande en ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle est particulièrement phénoménale. D’après le chef-vedette de la télévision Donal Skehan, qui a d’ailleurs acquis sa notoriété grâce à son blog de cuisine *Good Mood Food* lancé en 2007, il n’y avait que 15 membres constituant la communauté blogueuse irlandaise des passionnés

---

increase, consumers are certainly keen to support local jobs and with producers usually manning stalls themselves, a farmers’ market is perhaps the most tangible way for them to do this.”

<http://www.bordbia.ie/aboutfood/farmersmarkets/pages/goodpracticeforfarmersmarkets.aspx> [20/04/2012]

<sup>120</sup> Comme il nous l’a été précisé à l’occasion d’une petite enquête de terrain menée en 2013 sur le marché fermier de Marley Park, Rathfarnham.

<sup>121</sup> [www.countrymarkets.ie/about-us/history](http://www.countrymarkets.ie/about-us/history) [25/03/2014]

de cuisine en 2007<sup>122</sup>. Ils étaient plus de 500 en 2012. L'*Irish Food Bloggers Association* a été établie en 2010 pour répondre au besoin urgent de créer une communauté de *foodies* plus organisée au moyen d'une plateforme d'échanges sur le web<sup>123</sup>. Le blogueur partage ses recettes, il aime mettre en scène l'esthétique de ses créations en les photographiant, il transmet des informations concernant des événements liés à la nourriture, il promeut son livre, son magazine ou l'organisation d'un parcours gastronomique...La scène blogueuse irlandaise est à l'image de sa cuisine : cosmopolite et variée. S'il se veut informatif, le blog est avant tout l'expression sublimée de l'individualité, une forme d'autobiographie sur le mode de la confidence et du témoignage. Le genre est à la croisée du journal intime et du journal extime<sup>124</sup>. L'auteur, à de toutes petites exceptions près, écrit à la première personne. Il veut se faire une place dans le monde de la cuisine irlandaise, exprimer sa propre vision des choses et partager ses instants de vie avec un public prêt à suivre ses aventures. Il veut avant tout laisser à la postérité une trace de son passage éphémère, faire partie de l'histoire en sortant de l'anonymat.

Pourtant, la revalorisation de l'individu qui est au cœur de ces blogs, ne semble point contradictoire avec la forte cohésion communautaire que recherchent en général ces passionnés. Les marchés et les festivals sont les lieux de rencontre de ces nouvelles tribus<sup>125</sup>, mais il existe aussi à cet effet des clubs de rencontres gastronomes, occasions rêvées d'échanger leurs vues et d'aller au contact de chefs célèbres. A titre d'exemple, l'association *Cookbook Club*<sup>126</sup> de Dublin se rassemble régulièrement à l'hôtel Radisson Blu. Les cuisiniers en place recréent les recettes du chef célèbre invité. Les membres du club partagent ensuite le repas et peuvent féliciter le chef présent venu promouvoir son dernier livre et engager le dialogue avec lui.

La tribu *foodie* que comprend le monde académique et scientifique a elle aussi ses rassemblements réguliers depuis peu. En février 2012, la Galerie des Sciences de Trinity College Dublin a lancé *Edible: the Taste of Things to Come*<sup>127</sup>, la première exposition de ce

---

<sup>122</sup> Digby, M.C. 'Food File'. *The Irish Times*, 5 mai 2012.

<sup>123</sup> <http://www.irishfoodbloggers.com/about/> [21/04/2012]

<sup>124</sup> Terme de Michel Fournier qui désigne l'intimité de l'environnement de l'auteur et non celle de l'auteur, l'écriture concerne alors tout ce qui caractérise l'ouverture vers l'extérieur. Voir à ce sujet l'étude suivante : Rouquette, Sébastien. 'Les blogs « extimes » : analyse sociologique de l'interactivité des blogs.' <http://ticetsociete.revues.org/412#tocto2n1>

<sup>125</sup> Selon le terme de Michel Maffesoli sur lequel nous reviendrons dans la conclusion de cette première partie.

<sup>126</sup> <https://www.facebook.com/TheCookBookClub>

<sup>127</sup> <https://dublin.sciencegallery.com/edible-taste-things-come>



genre en Irlande dont le but était de « se concentrer sur l'acte nutritif lui-même et sur le rôle du mangeur<sup>128</sup> » mais aussi de lancer des pistes de réflexion sur les conséquences écologiques des habitudes alimentaires du mangeur contemporain. La réplique gonflable d'un estomac géant accueillait le visiteur dès son arrivée, il pouvait participer à de nombreuses discussions et à diverses expériences d'înatrices. Cette exposition a attiré pas moins de 38.000 visiteurs<sup>129</sup>. Autre exemple de cet engouement pour le fait alimentaire, en septembre 2011, l'Alliance Française de Dublin et l'institut technologique DIT, Cathal Brugha Street invitèrent le scientifique français Hervé This, co-fondateur de la 'gastronomie moléculaire' à donner des conférences sur sa recherche récente. Comme dans le domaine de l'économie digitale, l'Irlande veut être à la pointe des techniques culinaires modernes. Mais surtout, une véritable impulsion fut donnée le 4 avril 2011 à l'initiative de Brian Murphy et Eamon Maher qui réunirent à l'institut technologique de Tallaght les acteurs d'une première journée d'études consacrée à la gastronomie. De cette première rencontre découla l'*Inaugural Dublin Gastronomy Symposium* en juin 2012 à DIT Cathal Brugha Street, organisé par Máirtín Mac Con Iomaire.

Une trentaine de communications furent prononcées sur des sujets aussi divers que : *'Farmers Markets as an Authentic Experience : the Case of Dublin'*, *'Ireland's Potato Breeders'*, *'Exporting a "Sense of Space": the Exploration of a Regional Gastronomic Identity Beyond National Borders'*, *'Gastronomic Tourism as an Economic Driver in Ireland, Promoted and Practiced by Government, Business and Civil Society'*, ou encore *'Eat, Drink and Be Merry: Some Literary Representations of Food and Drink'*<sup>130</sup>... De nombreux échanges furent permis à l'occasion d'un déjeuner-vitrine de nombreux produits irlandais artisanaux et à l'occasion de dîners aux prestigieux restaurants *Thorthon's* et *Chapter One*. L'institut technologique de Galway-Mayo organisa à son tour le *Gastronomy West Symposium* en mai 2013. Universitaires, restaurateurs, producteurs, acteurs de l'industrie du tourisme, blogueurs ou simples gourmets, la passion pour la nourriture anime toutes sortes d'individus de différents milieux et ces manifestations scientifiques sont l'occasion de rassemblement et d'échanges. L'expression de cette passion pour la nourriture et la cuisine, nouveau

---

<sup>128</sup> "to focus on actual eating and the role of the eater". Mullally, U. 'You are what you eat', *The Irish Times*, February 4, 2012.

<sup>129</sup> Chiffres fournis par Bevin Boyle, employé de la Science Gallery. Correspondance personnelle 11 mai 2012.

<sup>130</sup> <http://arrow.dit.ie/dgs/2012/june512/> Nous avons présenté à cette occasion une communication intitulée *'A New Craze for Food : Why is Ireland turning into a foodie nation ?'*.

phénomène sociétal à la fois individualiste et communautaire, peut ainsi prendre de nombreuses formes. La popularité que rencontrent aujourd'hui les livres de cuisine et autres recueils de recettes en est une autre facette.

## 5. Livres de recettes et magazines gastronomiques : un secteur de l'édition en constante expansion

Pendant des siècles, la seule littérature culinaire disponible en Irlande provenait soit d'Angleterre, soit de France. Les premiers traités de cuisine et recueils de recettes, sous forme de cahiers parfois transmis de génération en génération datent, semble-t-il, de la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle. La bibliothèque nationale de Kildare Street est dépositaire d'un certain nombre de manuscrits<sup>131</sup>, mais ils sont plus généralement abrités dans des collections privées<sup>132</sup>. Il faut ici préciser que les manuscrits aujourd'hui consultables appartenaient à des grandes familles anglo-irlandaises. La cuisine dépeinte dans ces manuscrits était particulièrement codifiée et l'on sait que certains ouvrages étrangers furent très influents en Irlande. Nous pourrions par exemple citer *The Art of Cookery* par Hannah Glasse (1747) ou encore *The Modern Cook or Housewife's Directory*<sup>133</sup> (1766) dans lequel sont détaillés les techniques de découpage, de cuisson et de conservation ainsi que des idées de menus en fonction des saisons<sup>134</sup>, *Modern Cookery for Private Families* d'Eliza Acton (1845), *The Modern Housewife* du chef français basé à Londres Alexis Soyer (1850) ainsi que *Soyer's Shilling Cookery for the People* (1854) destiné à une population plus modeste. Sans conteste (*Mrs*) *Beeton's Book of Household Management* (1861) d'Isabella Beeton, qui, si on le sait aujourd'hui était en partie un plagiat de l'ouvrage d'Acton et fortement inspiré des œuvres de Soyer<sup>135</sup>, reste le livre de recettes de référence dans les cuisines de plusieurs générations

---

<sup>131</sup> National Library of Ireland, *Cookery Book, 18th century*, MS 42.134,  
NLI. *Mrs. A.W. Baker's Cookery Book. Vol.I.* Ballytobin. County Wicklow, 1810, MS 34.952.  
NLI. *Abigail Jackson's Book, April 10th 1702.* MS 42.008,  
NLI. *Cookery Book [ca. 1780-1820]*, MS 34.953,

<sup>132</sup> Voir les travaux de Madeline Shanahan de UCD à ce sujet.

<sup>133</sup> *The Modern Cook or Housewife's Directory : containing several Hundred new Receipts in Cookery, Pastry, Pickling, Confectionary, Distilling, Brewing, &c. &c. : to which is added the complete caterer, particularly showing how to buy in the best of all sorts of provisions, together with easy rules to know the choice sorts of butchers meat, as pork, beef, mutton, lamb, veal; also bacon, hams, venison, fish and fowl. Likewise the terms of art used in carving and instructions to carve according to those terms.* Dublin : Printed by James Hoey at the Mercury in Skinner-Row, 1766.

<sup>134</sup> Voir chapitre 4, p.236.

<sup>135</sup> Humble, Nicola. *Culinary Pleasures : Cookbooks and the Transformation of British Food.* London : Faber, 2005. pp.12-13.

de Britanniques et d'Irlandaises<sup>136</sup>. Ce fut même un livre initiatique pour Maura Laverty qui confie dans la préface de *Kind Cooking* avoir appris son alphabet avec Mme Beeton<sup>137</sup>.

Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, la traduction anglaise du *Guide Culinaire* d'Escoffier (*The Complete Guide to the Art of Modern Cookery*, 1903) infiltra les cuisines de la population aisée d'Irlande<sup>138</sup>. On retrouvera également l'ouvrage de 1888 de Charles Elmé Francatelli, élève de Carême et cuisinier en chef de la reine Victoria, *The Cook's Guide and Housekeeper's and Butler's Assistant*<sup>139</sup>. Jusque dans les années 1940-50, il semble donc n'y avoir eu que deux types de livres de cuisine à la disposition des cuisiniers irlandais : ceux écrits par les chefs parmi les plus réputés, formés à la française qui, à renforts de détails, dévoilent toutes les techniques indispensables à l'élaboration d'un repas selon les règles en vigueur, ou ceux écrits par des anglaises issues de la haute bourgeoisie tenant à partager leur expérience de maîtresse de maison et d'hôte accoutumée aux usages du dîner de réception.

Les premiers livres de recettes irlandais à proprement parler sont apparus dans le contexte de rationnement et de frugalité de la Seconde Guerre Mondiale. C'est à Maura Laverty, romancière qui accorda une place omniprésente à la nourriture dans ses œuvres (notamment *Never no More* (1942) et *No More than Human* (1944)), journaliste radio et scénariste du premier feuilleton télévisé irlandais, que l'on doit les premiers livres de recettes irlandais signés par un seul auteur. Ecrivaine populaire dont l'œuvre artistique fut bannie à plusieurs occasions par la Commission de Censure, ses écrits restent aujourd'hui très importants culturellement parlant. Maura Laverty portait les femmes sur le devant de la scène sociale, soulignant combien leurs compétences culinaires étaient précieuses. Fervente porte-parole de la cuisine traditionnelle, elle véhiculait une image positive de la culture culinaire irlandaise et instillait ainsi de la fierté chez ses compatriotes. *Flour Economy* (1941),

---

<sup>136</sup> Voir par exemple ce qu'en dit Keating, Mary Frances. 'The Queen of the Kitchen', dans *The Irish Times*, 23 juin 1945.

<sup>137</sup> "I cut my first tooth on an egg-beater, learned my A.B.C. out of Mrs Beeton and was making real pie at an age when most children content themselves with mud pies." Laverty, Maura. *Kind Cooking*. Tralee : The Kerryman Ltd, 1945. p.2.

<sup>138</sup> Ce livre figure par exemple dans la bibliothèque du musée de l'Airfield à Dundrum, Dublin. Il était régulièrement consulté par la personne qui était en charge des repas de la famille Overend.

<sup>139</sup> Francatelli, Charles Elmé. *The Cook's Guide, and Housekeeper's and Butler's Assistant : a practical treatise on English and foreign cookery in all its branches ; containing plain instructions for pickling and preserving vegetables, fruits, game, &c. ; the curing of hams and bacon; the art of confectionery and ice-making, and the arrangement of desserts. With valuable directions for the preparation of proper diet for invalids; also for a variety of wine-cups and epicurean salads, American drinks, and summer beverages*. London: Richard Bentley and son, New Burlington Street, 1888.

le premier livre de recettes irlandais qui se voulait en fait un pamphlet propagandiste répondant à une 'nécessité nationale', appelle par exemple les femmes à soutenir la politique du gouvernement et l'effort de rationnement en offrant à leur famille des repas simples, nourrissants et peu chers en remplaçant le blé par les pommes de terre et l'avoine dans les recettes quotidiennes: « En tant que bonne citoyenne, elle tirera davantage de satisfaction sachant qu'elle contribue à résoudre le problème de la préservation des ressources en blé de notre pays<sup>140</sup>. »

Sur un ton très confidentiel, empreint d'humour et parsemé d'anecdotes personnelles, *Kind Cooking* (1945) ouvrit la voie à de nouvelles perspectives sur l'alimentation familiale. Comme le titre l'indique, Maura Laverty insiste sur l'aspect sentimental, sensoriel et sur la générosité de l'acte culinaire, ce dont manquaient invariablement la plupart des livres de recettes écrits par les grands chefs jusqu'alors :

Après avoir passé du temps à réfléchir au repas, puis à faire vos courses, après avoir mis du soin et de l'énergie à préparer à manger, vous êtes désireuse de créer une atmosphère agréable, nécessaire afin d'apprécier au mieux ce repas et de le digérer correctement. Trois choses sont essentielles à la création de cette atmosphère : la propreté, le plaisir des yeux et la bonne humeur. Le bon goût et le sens commun se chargeront des deux premiers points. Le troisième présente parfois quelques difficultés. Nous savons tous que dans la plupart des foyers, l'ambiance familiale à l'heure des repas repose sur l'humeur de la maîtresse de maison. [...] Ce qui importe le plus, c'est de faire tout son possible pour faire du repas le noyau du bonheur familial, un instant de rassemblement, de paix, de détente et de satisfaction<sup>141</sup>.

Mais sans conteste, son livre de recettes le plus marquant fut *Full and Plenty : A Complete Guide to Good Cooking* (1960). La demande étant toujours très forte pour ce livre, considéré comme un classique de la cuisine irlandaise, il est réédité régulièrement par Mercier Press<sup>142</sup>.

---

<sup>140</sup> "As a good citizen, she will derive further satisfaction from the knowledge that she is helping to solve the problem of conserving our country's wheat supplies." Laverty, Maura. *Flour Economy: Practical Recipes for Bread, Cakes, Etc. Based on Potatoes and Oatmeal*. Dublin: Browne and Nolan Limited. The Rich View Press, 1941. p.7.

<sup>141</sup> "Having spent time and thought on the buying of the food, and care and energy on its preparation, you are anxious to create that pleasant atmosphere which is necessary for the full enjoyment and proper digestion of a meal. Three things are essential for the creation of this atmosphere: cleanliness, eye-appeal and good humour. Good taste and commonsense will take care of the first two. The third sometimes presents difficulties. We all know that in most homes the family takes its cue in the matter of mealtime moods from the woman of the house. [...] What is important is to do everything possible to make mealtime the kernel of happy family life, the hour of re-union and peace and relaxation and content." Laverty, Maura. *Kind Cooking*. Tralee: The Kerryman Ltd, 1955.

<sup>142</sup> La dernière réédition date de 2009.

D'un point de vue sociologique, les livres de recettes peuvent être perçus comme un moyen d'accéder aux valeurs et aux pratiques d'une époque donnée. Ils permettent de déchiffrer le monde dans lequel vivent leurs auteurs et sont empreints d'une rhétorique servant parfois un message plus politique<sup>143</sup>. Le patriotisme de l'ère de Valera est ainsi très présent dans les premiers guides de pratique culinaire. Il s'agissait à cette époque de se démarquer de l'ancien colonisateur et de revaloriser chaque aspect de la culture irlandaise longtemps bafouée.

Ce n'est donc pas un hasard si les premiers livres de recettes furent édités par le Ministère de l'Agriculture et de l'Instruction Technique et par le Ministère de la Santé. On retrouve par exemple *Cookery Notes* dès 1931<sup>144</sup>, compilé dans le but d'offrir des recettes simples et bon marché aux jeunes filles des classes ménagères, adapté pour les débutantes, avec une attention particulière portée au budget familial. Des conseils nutritifs y sont tout d'abord dispensés. De manière très didactique, l'auteur instruit sur les teneurs en vitamines et en minéraux des aliments, il aborde l'intoxication et l'hygiène alimentaires. Il donne des conseils en matière de courses, de conservation au frais et à l'abri des rongeurs, d'entretien des toutes nouvelles cuisinières au gaz et électriques. Les recettes délivrées sont très caractéristiques de l'époque. On y retrouve à la fois des plats plus traditionnels : le *colcannon*, l'*Irish stew*, le *barm brack* ou encore des gâteaux de pommes de terre et d'avoine, mais aussi de nombreuses techniques classiques et des recettes anglaises largement pratiquées : *cottage pie*, *plum pudding*, ou *trifle*. De manière très significative, étant donné le nombre de personnes souffrant de malnutrition à l'époque, une section entière est consacrée à la nourriture des malades.

Sans doute inspirées par ces premiers guides, des membres du personnel de l'école ménagère de *Coláiste Mhuire le Tigheas* située à Cathal Brugha Street, Josephine B. Marnell, Nora M. Breathnach, Ann A. Martin et Mor Murnaghan, professeures de 'science domestique', éditèrent *All in the Cooking*<sup>145</sup> en 1946. Il est précisé dans la préface du livre, qu'il fut rédigé dans le but de fournir aux étudiantes irlandaises, ainsi qu'aux femmes au

---

<sup>143</sup> Voir à ce sujet: "Recipes for Reading: Pasta Salad, Lobster à la Riseholme and Key Lime Pie" de Susan J. Leonardi (1989), *Eat my Words: Reading Women's Lives Through the Cookbooks They Wrote* de Janet Theophano (2002) ou encore *Secret Ingredients* de Sherrie Inness (2006).

<sup>144</sup> Voir p.14 du *Irish Times*, 28 novembre 1931.

<sup>145</sup> Marnell, Breathnach, Martin et Murnaghan. *All in the Cooking, Book I, Coláiste Mhuire Book of Household Cookery*. Dublin: The Educational Company of Ireland, Talbot Street, 1946.

foyer, des explications claires et précises sur les principes fondamentaux de la cuisine. Cet ouvrage se voulait mieux adapté pour répondre davantage au goût irlandais :

Il sera pour la ménagère irlandaise un livre de référence pratique avec des recettes culinaires adaptées à nos propres conditions.[...] Jusque-là les seuls livres de cuisine disponibles pour les étudiants et pour la population irlandaise étaient, à une ou deux exceptions près, compilés à l'étranger, et bien qu'ils fussent tout à fait adaptés aux besoins des gens pour lesquels ils furent tout particulièrement écrits, on ne pouvait pas considérer qu'ils répondaient à toutes les exigences ainsi qu'aux goûts de la ménagère et de l'étudiante irlandaises. ALL IN THE COOKING, lui, y répond<sup>146</sup>.

A en croire l'ancienne principale de l'école ménagère, Kathleen M. O'Sullivan, il reçut un chaleureux accueil du grand public. N'étant plus imprimé, il fait partie des livres de cuisine les plus recherchés en Irlande sur les forums d'internet à l'heure actuelle. *All in the Cooking* pourrait être vu comme une première tentative d'échapper au diktat de la gastronomie classique. Pourtant, comme l'indique l'extrait suivant, les mentalités n'étaient pas forcément prêtes à changer en matière de gastronomie et Mary Frances Keating, critique pour *l'Irish Times* ne lui ménagea aucune remarque acerbe et ironique:

En dépit du fait que les auteurs semblent savoir de quoi elles parlent [...] il y a là avant tout une preuve d'insularité. C'est déjà un mauvais point en toutes circonstances, mais c'est une abomination lorsqu'il s'agit d'aborder un art international et largement répandu comme la cuisine. [...] Tel un soufflé qui retombe de manière peu appétissante, la cuisine est réduite à un triste état de médiocrité. [...] Et pourquoi donc, puisque toute nourriture « étrangère » en est bannie, faire une exception des macaronis et de les maltraiter d'une manière qui rendrait fou un Italien ? [...] Et pourquoi donc, utiliser des termes culinaires « étrangers » et mal les interpréter, on peut l'imaginer, au plus grand désarroi des étudiants, dont la plupart devront sans doute quitter cet El Dorado afin de poursuivre leur carrière culinaire ailleurs. [...] Ô Mère de Dieu! Mère de Dieu! Elles n'ont rien à apprendre ; [...] et, en ce qui concerne l'honneur de la cuisine en Irlande, le pauvre Vatel s'est bien donné la mort en vain<sup>147</sup>!

---

<sup>146</sup> "It will be for the Irish housewife a handy reference book for cookery recipes suited to our own condition. [...] So far the only Cookery Books available to students and to the public in Ireland were, with one or two exceptions, compiled abroad, and while these were quite suitable to the needs of the people for whom they were specially written, they could not be regarded as meeting fully the requirements and tastes of the Irish student and housewife. ALL IN THE COOKING does." *All in the Cooking*, seconde édition (date inconnue), op.cit. p.3.

<sup>147</sup> "Though the compilers seem to know their stuff [...] there is an evidence above all of insularity. This would be bad enough at any time, but is an abomination when it comes to the treatment of a broad international art like cookery. [...] The whole subject of cookery is flattened out to an unappetizing dead level of mediocrity. [...] And why, since all "foreign" food has been banned, make an exception of maccheroni and ill-treat it in a fashion that would drive an Italian mad? [...] And why use "foreign" cookery terms and misinterpret them for the future bedevilment of students, many of whom may have to leave this El Dorado to make their culinary careers elsewhere; [...] A Mhuire! A Mhuire! They have nothing to learn; [...] and, so far as the honor of cookery in Ireland is concerned, poor Vatel has fallen upon his sword in vain!"

Tous ces livres convergent en ce qu'ils illustrent l'avènement de la femme au foyer dans les années 1940-1960, place institutionnalisée par l'article 41 de la Constitution Irlandaise en 1937 :

1. En particulier, l'Etat reconnaît que, par sa vie au foyer, la femme apporte à l'Etat un soutien sans lequel le bien commun ne peut être atteint.
2. L'Etat, par conséquent, s'efforce à veiller à ce que les mères ne soient pas obligées par les nécessités économiques à travailler en négligeant les devoirs de leurs foyers<sup>148</sup>.

On comprend ainsi l'engouement pour des livres tels *La véritable cuisine de famille par Tante Marie*, publié dans sa version anglaise en 1950<sup>149</sup> (*Tante Marie's French Kitchen*). La maîtresse de maison voit sa position revalorisée et centrale au bon fonctionnement de son pays. Conséquence logique, on voit apparaître un nouveau genre de livre de recettes dès les années 1950 : le livre-compilation, recueil de recettes collectées au sein de communautés. A chaque coin du pays, les femmes se sentent investies de la mission d'éduquer leurs semblables et de partager leurs secrets culinaires. Dans un souci d'authenticité, les noms des auteures des recettes sont fournis. Certains recueils sont compilés dans un but caritatif (*Cookery Book : Our Favourite Recipes*, 1955 pour l'Adelaide Hospital de Dublin), pour collecter des fonds pour leur communauté (*Cork Methodist Church : The Ardfallen Cook Book*), mais la plupart expriment avant tout la volonté de mettre en valeur les compétences des femmes au foyer (*International Cook Book par l'Irish Countrywomen's Association*, Shannon Branch). Tout cela s'inscrit dans une époque de forte cohésion patriotique pour les femmes illustrée par la création de l'organisation féminine *Irish Housewives' Association* en 1942<sup>150</sup> et par l'ouverture de classes ménagères à *An Grianán*, comté de Louth en 1954, dispensées par l'*Irish Countrywomen's Association*.

La dynamique ayant été lancée, le livre de recettes irlandais resta une affaire de femmes pendant plusieurs décennies. Monica Sheridan, évoquée *supra*, publiera *Monica's Kitchen* en 1963, *The Art of Irish Cookery* en 1965 et *My Irish Cook Book* en 1966. Theodora

---

Keating, Mary Frances. 'Below Stairs: *All in the Cooking*, by Coláiste Mhuire. Educational Co. of Ireland. 6s. net.', *The Irish Times*, 29 juin 1946.

<sup>148</sup> <http://mjp.univ-perp.fr/constit/ie1937.htm>

<sup>149</sup> Tous les exemples de livres de recettes cités proviennent d'observations que nous avons effectuées *in situ* dans des cuisines, des bibliothèques, des librairies de livres d'occasion ou encore des vides greniers et des marchés.

<sup>150</sup> Wills, Clair. *That Neutral Island : A Cultural History of Ireland During the Second World War*. London: Faber, 2007. p.243.



Fitzgibbon, anglaise née de parents irlandais, auteure de 27 livres de recettes sur la cuisine des îles britanniques, consacra plusieurs livres à la cuisine irlandaise : *A Taste of Ireland* (1968), *Theodora Fitzgibbon's Irish Kitchen Map* (1978), *Irish Traditional Food* (1983).

Il est frappant de noter que dans les premiers livres de recettes irlandais, la majorité des titres contenaient invariablement les mots *Irish, Ireland, traditional* associés aux termes *kitchen, cookery, cuisine, food* ou *cooking*, comme s'il fallait marteler et ancrer l'idée d'une cuisine nationale irlandaise. Or, ce phénomène semble s'intensifier à nouveau depuis les années 2000. On pourrait par exemple citer les ouvrages de Biddy White Lennon, *Best of Irish Traditional Cooking* (2002), ainsi que *The Irish Heritage Cookbook* (2004) et *The Irish Kitchen* (2006) coécrit avec Georgina Campbell. Darina Allen, qui parcourt le pays depuis des décennies dans le but de consigner les recettes familiales de la population, a publié en 1995 et republié en 2012 *Irish Traditional Cooking*, mais aussi *Forgotten Skills of Cooking* en 2009. Quant à *A Little History of Irish Food* (1998), de Regina Sexton, il se veut un témoignage historique de la culture culinaire irlandaise illustré de quelques recettes.

Bien loin est le temps où les livres de recettes étaient de rares trésors pour la cuisinière en recherche d'inspiration. Lorsque l'on parcourt les rayonnages des librairies en ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle, on constate que le livre de recettes est devenu un marché dynamique et extrêmement rentable. Une pléthore de livres signés par des chefs irlandais est aujourd'hui disponible. Mais pas seulement. L'Irlande cosmopolite et voyageuse poursuit ses tribulations et ses rencontres à travers la lecture de livres de recettes provenant des quatre coins du monde, elle s'inspire toujours autant des techniques françaises et italiennes, se documente à la fois sur la cuisine moléculaire et 'moderniste', mais veut également redécouvrir les pratiques plus traditionnelles. Les Irlandais traversent une période d'hyperchoix en matière d'éducation culinaire. C'est là sans doute le paradoxe des cuisines du monde de ce siècle : elles n'ont jamais autant voyagé et pourtant jamais autant été catégorisées en tant que cuisines nationales.

L'Irlande s'inscrit parfaitement dans ce mouvement. Elle revendique à son tour une identité forte à travers sa littérature culinaire. Si certains ouvrages exposent une cuisine plus traditionnelle, d'autres comme *Kevin Dundon's Modern Irish Food* (2013) ou *The Tannery Cookbook : An Irish Adventure with Food* (2008) expriment une cuisine décidément tournée vers l'innovation et la fusion avec d'autres cuisines du monde. Afin d'exprimer un certain nationalisme gastronomique, on accordera une importance toute particulière aux aliments

stéréotypes de l'irlandicité. Le poids que prend la question identitaire en matière de gastronomie procède de ce besoin d'ancrer une histoire, de retrouver des racines et de raviver des mémoires, quitte à s'en inventer. Le fromage, dont la fabrication artisanale quasi-inexistante pendant des siècles a repris depuis les années 1970, est par exemple mis en valeur dans *Farmhouse Cheeses of Ireland : A Celebration* (2011). *Extreme Greens* (2013) de Sally McKenna redécouvre le ramassage et les vertus des algues. *Wild Food : Nature's Harvest : How to Gather, Cook and Preserve* (2013) de Bidy White Lennon et Evan Doyle, expose la passion des auteurs pour tout ce que la nature procure de comestible dans sa forme la plus sauvage...

Les nouveaux lieux de rencontre de la tribu *foodie* sont également mis à l'honneur. Si de nombreux restaurants réputés possèdent leur livre de recettes (*Avoca Café, Café Paradiso, Cornucopia, Tannery, Chapter One...*), le pub qui opère une transformation motivée par la crise économique en se tournant de plus en plus vers la restauration de qualité se fait également sa place : *The Irish Pub Cookbook* (2006), *Irish Pub Recipes* (2014). Les acteurs premiers de cette nouvelle révolution gastronomique que sont les producteurs ne sont point oubliés et on met également l'accent sur leur rôle indispensable dans *The Irish Farmers' Market Cookbook* (2006) de Clodagh McKenna.

Il reste à savoir néanmoins si ce sont les Irlandais eux-mêmes qui sont demandeurs d'une littérature si variée ou si elle leur est imposée par les lois des médias, du marketing et de la publicité. Quoi qu'il en soit, le succès est au rendez-vous et les livres de recettes figurent parmi les ventes les plus importantes en librairie. Ce secteur a décollé tout particulièrement depuis le début du millénaire à en croire Liam Donnelly, gérant de la librairie Hodges Figgis à Dublin. Selon lui, les ventes de livres de cuisine se situent en troisième position après la fiction et la littérature enfantine en période de Noël. Si les ouvrages de Darina Allen, Catherine Fluvio, Neven Maguire et Ross Lewis représentent le gros du marché irlandais, les clients semblent toujours hésitants face à la littérature culinaire irlandaise et préféreront les livres de cuisine britannique classique comme *Delia's Complete Cookery Course*.

Néanmoins, il faut noter que le livre de recettes qui rencontre le plus franc succès en 2014 est bien irlandais. *The Extra Virgin Kitchen* de Susan Jane White, ne met pas son irlandicité au premier plan. Ce livre présente une série de recettes 'fusion' sans gluten, sans sucre et sans produits laitiers, aux titres humoristiques et décalés (*The Happy Courgette*,

6AM Toddler Cookies, Bond Girl Salad, Nothing-In-My-Cupboard Quinoa...)). Il offre une alternative aux nombreux mangeurs souffrant d'allergies diverses et de pathologies liées à l'alimentation. La santé est donc ici au cœur de cet ouvrage écrit sur le mode anecdotique et jouant avec les prises de conscience. Nous mentionnerons pour finir un best-seller qui n'est pas un livre de recettes à proprement parler, mais qui dépasse depuis 2010 toutes les autres ventes dans ce secteur : *The Flavour Thesaurus : Pairings, recipes and ideas for the creative cook*. Faisant écho aux résultats des enquêtes NANS 2011 et PERIScope 2013 concernant les priorités données au choix des aliments, le goût est ici mis à l'honneur, ainsi que la recherche de nouveaux aliments<sup>151</sup>. Niki Segnit y propose toute une série de combinaisons et d'associations gustatives permettant au cuisinier d'expérimenter de manière infinie. Pour les nouveaux adeptes de la cuisine que sont les Irlandais, cet ouvrage est une source d'inspiration laissant libre cours à l'imagination et la création personnelle.

Dans la même veine culturelle et marketing, une diversification s'est opérée dans les kiosques à journaux. Longtemps les magazines britanniques spécialisés constituèrent la part belle du marché de la littérature gastronomique (*BBC Good Food, Jamie Magazine...*). Depuis 1997, l'Irlande possède son propre magazine spécialisé dans la nourriture et les vins : *Food and Wine Magazine*. Mais c'est surtout le magazine *Easy Food*, sorti pour la première fois en 2004 qui semble répondre le plus à la demande du public. Sa circulation régulière était de 21.260 abonnés en 2013<sup>152</sup> et son lectorat global a été estimé à 110.000 en 2012<sup>153</sup>, ce qui en fait le magazine culinaire le plus lu d'Irlande. Contrairement à *Food and Wine Magazine* qui se veut plus raffiné et qui expose des recettes plus complexes à élaborer, comme son nom l'indique, y sont proposées des recettes simples, peu chères, à tendance 'fusion', ethniques et très populaires. Les enfants ont des pages qui leur sont dédiées, on suggère des recettes alternatives en fonction de problèmes de santé (personnes diabétiques, cœliaques, souffrant de cholestérol et malades du cancer...) et l'on fait appel aux conseils d'anonymes (femmes au foyer, professeurs d'économie domestique<sup>154</sup>). Il s'adresse ainsi à un public extrêmement varié et se veut accessible à tous les profils de mangeurs. En 2014, *Yes Chef Ireland*, un magazine exclusivement dédié aux recettes de grands chefs a vu le jour. Ces

---

<sup>151</sup> Toutes ces données nous ont été communiquées par Liam Donnelly, lors d'un entretien chez Hodges Figgis le 17 avril 2014.

<sup>152</sup> FIPP World Magazine Trends 2013-2014– Ireland, p.142.

<http://www.magazinesireland.ie/market-research/Ireland-WMT-2013.pdf> [13/04/2014]

<sup>153</sup> [www.magazinesireland.ie](http://www.magazinesireland.ie), Deleuze, M. *A New Craze for Food : Why is Ireland Turning into a Foodie Nation ?*

<sup>154</sup> 'Home Economics' est une matière optionnelle enseignée au brevet et au baccalauréat.

magazines spécialisés viennent renforcer l'offre dans ce domaine, dominée depuis des décennies par les grands journaux comme *The Irish Times* ou *The Irish Independent* qui fournissent régulièrement des suppléments consacrés à la nourriture et aux vins.

## **6. Repenser sa consommation : conséquences de la crise économique sur les pratiques culinaires**

Conséquence directe de la crise économique et financière qui s'est abattue sur le pays en 2008 suite à l'explosion de la bulle immobilière, de nombreux livres sont apparus afin de répondre au besoin de consommer avec davantage de parcimonie. On revient notamment aujourd'hui à des guides dispensant des conseils généraux sur l'entretien du foyer, à la manière de *Flour Economy*, *Cookery Notes* et *All in the Cooking* des années 1930-40. La nourriture est reconsidérée dans son contexte familial et même parfois, crise économique oblige, dans un contexte de frugalité comme à l'ère de Valera. On notera par exemple la parution de *Book of Home and Family: Practical Know-How and Pearls of Wisdom from Irish Women*, de l'Irish Countrywomen's Association en 2013. Liz Wall, présidente actuelle de l'association, insiste sur l'aspect économique de ce livre dans son introduction :

J'aime le fait que la plupart des conseils dispensés dans ce livre sont faciles à maîtriser et ne coûte pas cher à reproduire. On y utilise souvent des produits de la vie quotidienne tels que du jus de citron ou du vinaigre à la place de la multitude de produits d'entretiens coûteux. Un bon nombre de ces conseils ont été transmis par les mères et les grands-mères qui ont connu l'époque où la frugalité et la débrouillardise étaient essentielles à la survie, comme elles le redeviennent encore aujourd'hui pour tant de gens<sup>155</sup>.

Il s'agit donc de se recentrer sur l'essentiel et d'économiser autant que faire se peut: nettoyer son intérieur en se passant de produits toxiques, apprendre à recycler et à réparer plutôt que d'acheter sans cesse de nouveaux objets ou vêtements, faire les courses alimentaires de manière réfléchie, réutiliser les restes de nourriture, mettre ses talents d'artiste à exécution afin d'offrir des cadeaux personnalisés... La section dédiée à la cuisine est particulièrement révélatrice de cet état d'esprit. On y retrouve par exemple plusieurs recettes de crêpes, traditionnellement confectionnées pour utiliser les restes d'œufs, de farine et de beurre avant d'entamer la période du carême. On y apprend comment fabriquer son pain, son propre beurre, des remèdes médicinaux naturels. Les recettes dispensées en fonction des fêtes ponctuant l'année incarnent elles-aussi cette cuisine irlandaise

---

<sup>155</sup> "I love that most of the tips in this book are easy to master and cheap to reproduce, often using everyday household items like lemon juice and vinegar in place of an array of expensive cleaning products. Many of these tips have been passed down by mothers and grandmothers from a time when frugality and resourcefulness were key survival tools, as they are becoming again today for so many." The Irish Countrywomen's Association, *Book of Home and Family: Practical Know-How and Pearls of Wisdom from Irish Women*. Dublin: Gill and Macmillan, 2013. p.xii.

traditionnelle, simple et économique : *boxty*, *barn brack*, gâteau aux pommes, *colcannon*... Toujours dans un certain souci d'économie, le lecteur (ou sans doute la lectrice) reçoit des conseils pour élever ses propres poules : « Avec le prix des œufs de poule élevées en plein air qui ne cesse d'augmenter, c'est chose tout à fait sensée que d'avoir ses propres poules lorsque cela est possible. Elles ne coûtent pas cher à élever et un tout petit jardin suffit à quelques poules<sup>156</sup>», mais aussi pour faire son propre compost et faire pousser ses fruits et légumes. *All About Home Economics* de Deirdre Madden, publié pour la première fois en 1983 a été réédité en 2011 et rencontre un franc succès selon Liam Donnelly, gérant de librairie à Dublin. Cet ouvrage destiné à la base aux étudiants d'«économie domestique» de collèges et lycées est toujours vivement consulté, et semble particulièrement pertinent en ces temps de difficultés financières.

La tendance au retour aux nourritures sauvages que nous avons évoquée à plusieurs reprises s'inscrit également dans cette philosophie d'exploiter ce qui est à disposition sans dépenser des fortunes : la panna cotta à la carrageen, le pesto d'ail sauvage, les confitures de myrtilles, les beignets de fleurs de sureau et les soupes à l'ortie sont maintenant des classiques des livres de recettes irlandais. Dans *Forgotten Skills of Cooking* (2009), Darina Allen insiste sur l'importance de manger des fruits et légumes de saison, de réutiliser les restes (des miettes de pain serviront par exemple à de la panure, des restes de viande d'agneau à un *shepard's pie*), mais aussi de s'éduquer à la cueillette des produits en libre-service dans la nature (champignons, fruits et herbes sauvages), à la pêche (mollusques, fruits de mer, poissons) et même à la chasse (petits gibiers et venaison). Elle n'hésite pas à donner des recettes qui utilisent les morceaux de l'animal considérés comme moins nobles : tripes, joues, cœurs, foies, ris et rognons. Darina Allen applique cette philosophie de l'autosuffisance à la fabrication de produits généralement achetés déjà transformés par l'industrie agroalimentaire comme les yaourts, le beurre, le fromage et toutes sortes de pâtisseries et de biscuits communément trouvés au supermarché (*flapjacks*, *shortbread*, *hot cross buns*, *crumpets* et *scones*). Le fait-maison est revalorisé à la fois pour son aspect économique mais aussi pour le fait que l'acte soit plus humain, plus fiable, plus généreux.

---

<sup>156</sup> « With the price of real free-range eggs going up and up, it's only sensible to keep chickens if you can. They are very economical to rear and even a very small garden can support a few hens." *Book of Home and Family: Practical Know-How and Pearls of Wisdom from Irish Women. op.cit.* p.120.

Ont également été publiés des ouvrages aux titres explicites tels que *The Hard Times Cookbook : Good Food on a Budget* d'Éamonn Ó Catháin en 2009, puis *How to Feed your Family on Less than €10 a Day and Other Cost-Saving Tips* d'Elizabeth Bollard en 2012. La réalité de la crise financière semble avoir remis en cause le mode de vie de l'époque du Tigre celtique fondé sur la surconsommation. Ces guides apportent ainsi des solutions alternatives pour mieux affronter les difficultés économiques. Elizabeth Bollard durement touchée par la crise elle-même veut transmettre son expérience de gestion, sur un mode quasi-patriotique et fortement solidaire :

J'ai été contrainte de choisir des ingrédients sains, frais et nourrissants pour ma famille et de cuisiner des repas rudimentaires de manière régulière. J'ai appris comment faire mes propres soupes, ragoûts, rôtis, gâteaux, biscuits et pains avec les ingrédients les plus simples qui soient. La nourriture industrielle a disparu des placards de la cuisine et de mon réfrigérateur. J'ai appris à planifier mes repas quotidiennement afin de faire des économies et ainsi, moins de nourriture périmée fut gaspillée<sup>157</sup>.

Cuisinier professionnel qui a animé des émissions de cuisine du terroir<sup>158</sup>, Éamonn Ó Catháin veut quant à lui partager son expertise acquise notamment en France pour la cuisine simple, de terroir et en saison :

Il est temps de faire des économies, de se mettre à cuisiner et à repenser notre relation au supermarché. Les miettes de pain font leur retour ! Il en est de même pour les courses chez le boucher du coin, chez le marchand de légumes ainsi que les courses hebdomadaires au marché. [...] Il est essentiel de prendre conscience de ce qui est de saison afin d'obtenir des produits moins chers et meilleur en goût. [...] Nous devons faire nos achats intelligemment et avec parcimonie, mais nous devons surtout faire revivre et revisiter les recettes anciennes et oubliées. Un des livres qui m'influence depuis longtemps est *Cuisine du terroir* dans lequel un certain nombre de chefs français de renom ont rassemblé des recettes qui étaient menacées de disparaître à jamais.<sup>159</sup>

---

<sup>157</sup> "I was forced to choose healthy, fresh, nutritious ingredients for my family and to cook basic meals regularly. I learned to make my own soups, stews, roasts, cakes, cookies and breads with the simplest ingredients. Processed foods disappeared from my kitchen cupboards and fridge. I learned that planning meals daily helped me to budget more frugally, and less food was wasted through going off." Bollard, E. *How to Feed your Family on Less than €10 a Day and Other Cost-Saving Tips*. Dublin: Orpen Press, 2012. p.1.

<sup>158</sup> *Bia Bóthar* et *Cósta Uí Chathain* notamment diffusée sur TG4 entre 1999 et 2008.

<sup>159</sup> "It's time for thrift, for real cooking, and for a rethink of our relationship with the supermarket. Breadcrumbs are back! So too is shopping at the local butcher, the vegetable shop and the weekly market. [...] Awareness of season is crucial when it comes to getting the best value and above all, the best flavour. [...] We need to buy wisely and with parsimony, and above all to revive and revisit older, forgotten recipes. A book that has long influenced me is *Cuisine du terroir*: a number of leading French chefs collected recipes which were in danger of being lost forever." Ó Catháin, É. *The Hard Times Cookbook: Good Food on a Budget*. Dublin: Liberties Press. 2009. pp. 15-16.

Tout en prenant soin de ne pas faire de compromis sur l'aspect qualitatif de la nourriture, ces guides peuvent être compris comme un besoin de redécouvrir des valeurs négligées par la société d'hyperconsommation, des valeurs aujourd'hui essentielles à la redéfinition d'une cuisine nationale. A cet égard, nous comprenons alors les données statistiques évoquées plus haut relatives à l'augmentation de la pratique culinaire depuis 2009 et à la baisse de consommation de produits alimentaires industriels. La crise fait repenser sa consommation et son mode de vie.

La manière de faire ses courses évolue également. On essaiera de suivre sa liste de courses afin de parer à toute envie d'achats compulsifs. On planifiera à cet effet ses repas à l'avance comme le conseille par exemple Elizabeth Bollard, mais aussi certains programmes éducatifs dispensés à l'école (*'Cook It'* ou encore le programme scolaire de *'Home Economics'*). Si les marchés sont de plus en plus populaires, et surtout ceux des campagnes aux tarifs beaucoup plus abordables que ceux des espaces urbains, les Irlandais semblent également faire des infidélités à leurs supermarchés habituels. Une enquête de *Kantar WorldPanel* en avril 2014 a révélé que les enseignes discount Aldi et Lidl ont connu une croissance de 37% depuis 2011. Sur l'ensemble des ventes alimentaires du pays, Lidl détiendrait 7% du marché et Aldi 7,5%<sup>160</sup>. L'augmentation de la fréquentation de ces enseignes à bas coût démontre qu'en dépit des résultats de l'enquête NANS 2011 qui avait révélé que seuls 9% de la population privilégiaient avant tout le prix à l'achat, les Irlandais semblent de plus en plus attirés par des enseignes qui offrent des gammes de prix plus abordables, au risque parfois de lésiner sur la qualité et le goût. Ces magasins proposent de plus en plus de produits de marques d'enseigne de meilleure qualité (gamme Deluxe chez Lidl par exemple) et mettent en valeur la production et les fournisseurs locaux. Répondant à une demande de plus en plus marquée du public, le discours identitaire valorisant la distribution de produits du terroir est ainsi particulièrement fort dans ce type de magasin discount.

Dans le même temps, on assiste de manière paradoxale à une augmentation fulgurante de la consommation de repas à emporter provenant de la restauration rapide. Selon une enquête récente *Euromonitor International*, l'Irlande est le pays d'Europe qui dépense le plus pour ce genre de mets achetés au comptoir pour une consommation immédiate (burgers, hot-dogs, frites, kebabs...). 1,44 milliard d'euros ont été dépensés en

---

<sup>160</sup> <http://www.plmainternational.com/fr/industry-news/plma-newsletter> [14/04/2014]



2012 à cet effet<sup>161</sup>. Si des problèmes de santé publique sont évidemment posés, nous y voyons ici une autre conséquence de la crise budgétaire. Ces repas paraissent économiques et sustentent rapidement, ils sont proposés à des prix défiant toute autre formule de restauration. De manière non-exclusive, la restauration rapide rencontre un franc succès auprès des moins fortunés et est également fréquentée par les sans-abris qui n'ont pas accès à des locaux pour cuisiner eux-mêmes<sup>162</sup>. A noter en revanche « les goûts délicats » du consommateur irlandais, stipulés dans l'article précédemment cité. En effet, il semblerait que les Irlandais s'intéressent particulièrement à la provenance des ingrédients, qu'il y ait une forte demande pour les salades, le café et des formules de repas différentes. Ainsi McDonald's propose en Irlande du porridge Flahavan's pour le petit-déjeuner et le fondateur de Supermac, restaurant fast-food à la clientèle plus âgée que ses concurrents, a remarqué une demande plus marquée pour le poisson en période de Carême<sup>163</sup>.

En dépit de la crise économique, il faut cependant noter que les entreprises spécialisées dans le commerce agro-alimentaire et dans la restauration se portent plutôt bien. Pour certains, ce type de commerce serait même la solution à la crise que traverse le pays. Une enquête menée par *Good Food Ireland* et *Grant Thornton* affirme que la nourriture est « l'ingrédient secret du tourisme irlandais et de la croissance des exportations ». Elle a montré que deux fournisseurs sur trois agréés '*Good Food Ireland*' ont atteint leurs objectifs de vente en 2011, et que quatre fournisseurs sur cinq s'attendaient à une hausse de chiffre d'affaire en 2012<sup>164</sup>. Selon Suzanne Lynch de *l'Irish Times*, « les exportations de produits alimentaires et de boissons ont augmenté de 12% [en 2011] pour atteindre environ 9 milliards d'euros. [...] L'agriculture irlandaise incarne ce que l'on espère être les deux catalyseurs permettant la reconversion économique du pays – les exportations et l'innovation<sup>165</sup>. » Philip Boucher-Hayes tire à son tour une conclusion similaire dans son ouvrage pamphlétaire *Basket Case : What's Happening to Ireland's Food ?* dans lequel il prétend que « la nourriture est un produit concurrentiel au niveau mondial. Si l'on soutient

---

<sup>161</sup> Healy, Alison. 'Ireland's growing appetite for fast-food', *The Irish Times*, 31 mars 2014.

<sup>162</sup> Observation personnelle *in situ* et discussions avec des sans-abris et des personnes à revenus modestes.

<sup>163</sup> Healy, Alison. *op.cit.*

<sup>164</sup> Barry A. "Food Sector 'Pivotal in Irish Tourism'". *Business ETC*, <http://businessetc.thejournal.ie/food-sector-pivotal-in-irish-tourism-426617-Apr2012/> [24/04/2012]

<sup>165</sup> "food and drink exports increased by 12 per cent [in 2011], reaching close to €9 billion. [...] Irish agriculture embodies what is hoped will be the twin catalysts for the Irish economic recovery – exports and innovation" Lynch, Suzanne. 'Ireland reaping the rewards as agri-food industry keeps growing', *The Irish Times*, 20 avril 2012.

davantage les producteurs irlandais, il y a alors un énorme potentiel en termes d'exploitation [des] ressources naturelles ainsi qu'en matière d'expertise agricole et alimentaire<sup>166</sup>. » Face à la crise, le nombre d'entreprises spécialisées dans le domaine alimentaire a donc explosé, soutenues et motivées par des politiques gouvernementales guidées par l'idée que la nourriture sortira le pays de cette situation économique problématique. Il suffit de constater les ventes phénoménales de beurre Kerrygold pour mieux comprendre cette idée. Sur l'année 2013, l'entreprise a vu ses revenus augmenter de 87% et planifie ainsi l'embauche de plus de 50 personnes dans un futur proche. A elle seule, elle génère 60% des exportations de produits laitiers à destination de plus de 100 pays<sup>167</sup>.

En guise de conclusion à ce chapitre, nous aimerions maintenant aborder les initiatives qui ont émergé face aux situations de pauvreté accentuées depuis l'ère du Tigre Celtique et ses excès alimentaires. Pour beaucoup en Irlande, manger signifie toujours survivre. Tout le monde ne peut se permettre de manger en dehors de son foyer de manière régulière, ni même de s'approvisionner dans les marchés fermiers dont les prix sont souvent peu abordables (dans les espaces urbains principalement). En 2010, une enquête avait révélé qu'un enfant sur cinq allait régulièrement se coucher sans manger par manque de nourriture au sein du foyer familial<sup>168</sup>. Face à ce constat, un autre type de 'foodie' est apparu en Irlande : des personnes investies de la mission de rendre accessible à tous une nourriture saine et peu coûteuse. De nombreuses initiatives ont ainsi émergé de quartiers défavorisés et nécessiteux. Tout d'abord soulignons que la banque alimentaire créée à l'initiative de l'archevêque McQuaid en 1941, continue de fonctionner aujourd'hui. Même si elle est située dans les locaux historiques du diocèse de Dublin, *Crosscare* est maintenant dirigée par des laïcs qui n'ont de cesse de développer de nouveaux centres d'accueils et de fournir de plus en plus de repas. Selon l'association caritative qui tire ses données d'une enquête établie par *Safe Food* en octobre 2012, la pauvreté alimentaire touche environ 10% de la population irlandaise<sup>169</sup>. Leur philosophie et leur ligne d'action consistent à s'attaquer au gaspillage

---

<sup>166</sup> "Irish food is a world-beating product. If [Irish food producers] are given better levels of support, there is enormous potential to exploit our natural resources and expertise in farming and food." Boucher-Hayes, P. et Campbell, S. 2010. *Basket Case: What's Happening to Ireland's Food?* Dublin: Gill&Macmillan. p.236.

<sup>167</sup> Taylor, Charlie. 'Record sales of Kerrygold boost Irish dairy board's turnover.' *The Irish Times*, 16 avril 2014. <http://www.irishtimes.com/business/sectors/agribusiness-and-food/record-sales-of-kerrygold-boost-irish-dairy-board-s-turnover-1.1763733> [16/04/2014]

<sup>168</sup> Kennedy, S. 2012. 'Time to revive poverty agency', *The Irish Times*, 5 mai 2012.

<sup>169</sup> [http://www.crosscare.ie/joomla/index.php?option=com\\_content&view=article&id=186&Itemid=206](http://www.crosscare.ie/joomla/index.php?option=com_content&view=article&id=186&Itemid=206) [13/04/2014]

alimentaire et à assurer une distribution de repas aux plus démunis<sup>170</sup>. Les volontaires livrent par exemple des repas aux personnes âgées à mobilité réduite (*Meals on Wheels*), ils redistribuent la nourriture collectée à des associations caritatives qui elles-mêmes organisent des maraudes et des repas dans des centres d'accueil. Des petits-déjeuners sont également organisés dans les écoles afin de s'assurer que les enfants aient un repas pour commencer leur journée, ce qui est loin d'être une évidence. Des cafés communautaires ont également vu le jour à leur initiative. Ils sont ouverts à tous les membres d'une communauté, offrent des repas nourrissants à 3€ et facilitent surtout le dialogue, essentiel à la revalorisation des personnes isolées et marginalisées<sup>171</sup>.

D'autres projets communautaires ont vu le jour dans le but de rendre plus accessible et plus abordable une nourriture saine pour des personnes à faibles revenus. On pourrait par exemple citer le développement de coopératives alimentaires comme la *Dublin Food Co-op*<sup>172</sup>, gérée par les adhérents eux-mêmes et distribuant principalement des produits bio et locaux. Des projets de culture de fruits et légumes ont été mis en place dans des jardins communautaires ouverts à tous, et de nombreuses actions d'éducation sont menées par l'association *Grow It Yourself*. En matière d'éducation, l'école a également son rôle à jouer. Elle le fait à travers des programmes comme '*Cook It !*' ou encore '*Healthy Food Made Easy*' sponsorisés par le Ministère de la Santé (HSE) dispensés à la fois aux enfants mais aussi aux parents<sup>173</sup>.

Si la récession économique ne fut pas l'unique déclencheur de bouleversements dans le domaine alimentaire, on constate néanmoins que les consciences ont été ébranlées par cette situation menaçant les principes fondamentaux de sécurité et de survie. Plusieurs types de comportements et de philosophies ont émergé. On observe à la fois une expansion de la pauvreté et de l'aide alimentaires, une augmentation du nombre d'entreprises spécialisées dans le domaine agroalimentaire ou la restauration, un retour aux fourneaux couplé dans le même temps à une consommation effrénée de plats provenant de la

---

<sup>170</sup> Comme nous l'a expliqué Michael Mc Donagh, le manager chargé de la distribution alimentaire lors d'un entretien en février 2014.

<sup>171</sup> Freyne, Patrick. 'Sometimes you want to go where everybody knows your name.' *The Irish times*. 15 mars 2014. <http://www.irishtimes.com/news/social-affairs/sometimes-you-want-to-go-where-everybody-knows-your-name-1.1725946?page=2>

<sup>172</sup> Elle fut la première de ce type en Irlande, créée en 1983.

<sup>173</sup> 'Cook it !' est un cours de six semaines fournissant des informations sur les habitudes alimentaires saines, des conseils de cuisine et en matière de budget. Ce cours à la fois pratique et théorique permet notamment aux parents de mieux appréhender les problèmes nutritifs auxquels font face leurs enfants.

restauration rapide. La récession ne semble pas avoir freiné l'enthousiasme des férus de gastronomie et de culture culinaire. Bien au contraire. Nous avons vu que l'Irlande est aujourd'hui une nation de *foodies*, d'*afficionados* de la bonne chère. La récession semble avoir stimulé l'innovation dans ce domaine et ouvert de nouvelles perspectives d'avenir. Un secteur en particulier mérite ainsi notre attention, celui du tourisme pour qui la nourriture est perçue aujourd'hui comme le principal pôle d'attraction des visiteurs étrangers ou des vacanciers irlandais<sup>174</sup>. Dans notre second chapitre, nous verrons que l'industrie du tourisme, extrêmement proactive dans sa mission de revalorisation de la nourriture depuis les années 1970, participe plus ou moins consciemment à l'ancrage d'une cuisine nationale d'un point de vue culturel, psychologique et commercial, en mettant en place des stratégies relevant parfois d'un certain 'nationalisme gastronomique'.

---

<sup>174</sup> Ce point va être développé dans le chapitre suivant. Cette idée a notamment fait l'objet principal de l'entretien que nous avons mené avec John Mulcahy, haut responsable chez *Fáilte Ireland*, le 16 avril 2014.

## Chapitre II:

### **De la ‘*balle de tennis parmentier*’ au ‘*nationalisme gastronomique*’ : rôle des institutions du tourisme dans l’évolution et la promotion de la gastronomie en Irlande, des années 1950 à nos jours**

Quelle place l’aliment occupe-t-il dans le voyage? Au plus simple il n’est qu’une nécessaire contingence, au plus élaboré il devient un but en soi, érigé en réservoir des plaisirs. Les prudents avitaillent pour leur expédition, les insouciants comptent sur les ressources locales, quand d’autres dessinent leur parcours du goût ou évitent les surprises de l’ailleurs par la recherche du même. Mais on peut être tout cela, à la fois ou successivement. A l’identique, produits et cuisines voyagent, s’enrichissent, se métissent ou s’édulcorent par transferts, migrations et adaptations. Par retour, ces mêmes produits exogènes peuvent devenir les éléments constitutifs d’identités nationales ou régionales et donc être recherchés pour tels<sup>1</sup>.

Le secteur touristique a rapporté à l’économie irlandaise plus de 5 milliards d’euros en 2012 et génère pas moins de 185.000 emplois directs.<sup>2</sup> Cette industrie dynamique joue un rôle prépondérant dans la réussite économique de l’île et les politiques menées par ses acteurs exercent une influence parfois insoupçonnée sur le quotidien des Irlandais. La remarque précédente de Patrick Harismendy résume à elle-seule le lien inextricable entre la découverte d’un pays et la nourriture qu’il a à offrir au voyageur. Que l’on soit à la recherche d’une expérience gustative, d’un parcours des saveurs du terroir, que l’on cherche au contraire à retrouver une cuisine familière et rassurante, ou que l’on se nourrisse uniquement par nécessité sans s’attarder sur les particularités locales, l’acte nutritif occupe une place importante dans le déroulement du séjour touristique. C’est un fait, le visiteur doit se sustenter, en général trois fois par jour. Et cela correspond à environ 36% de son budget de vacances<sup>3</sup> s’il se rend en Irlande. Face à cette demande vitale, l’offre doit satisfaire au

---

<sup>1</sup> Harismendy, Patrick. ‘Introduction : Goût de l’authentique et construction émotionnelle des paysages touristiques.’ Dans Andrieux, Jean-Yves et Harismendy, Patrick (ed.) *L’assiette du touriste : le goût de l’authentique*. Rennes et Tours : Presses Universitaires de Rennes, Presses Universitaires François-Rabelais. 2013. p.11.

<sup>2</sup> Department of Transport, Tourism and Sport. *Overview of Tourism Industry*, <http://www.transport.ie/tourism/> [01/06/2014]

<sup>3</sup> FI. *Food Tourism Implementation Framework 2011-2013*. p.11.

mieux, en prenant à la fois en compte les différences culturelles, mais aussi le désir du consommateur de faire l'expérience, si possible « authentique<sup>4</sup> », du manger et du boire local. Il faut pouvoir concilier les possibles attentes du touriste avec la culture culinaire en place, quitte à s'en réinventer une et à lui construire un discours établissant sa raison d'être et sa légitimité.

Nous postulons ici que les institutions touristiques irlandaises ont eu un rôle non négligeable à jouer dans l'évolution des pratiques alimentaires du pays et dans la création d'une cuisine nationale reconnue comme telle. Afin d'atteindre leurs objectifs financiers, les responsables du marketing touristique vendent une image stéréotypée de leur pays, établissent des représentations idéalisées, et projettent des mythes et des fantasmes dans le but de faire rêver le touriste et de l'attirer chez eux. Le tourisme participe ainsi, de manière plus ou moins consciente, à forger, à renforcer, voire parfois à recréer certains aspects de l'identité irlandaise. Comme l'explique Anne-Marie Thiesse dans *La création des identités nationales* :

On sait bien aujourd'hui établir la liste des éléments symboliques et matériels que doit présenter une nation digne de ce nom : une histoire établissant la continuité avec les grands ancêtres, une série de héros parangons des vertus nationales, une langue, des monuments culturels, un folklore, des hauts lieux et un paysage typique, une mentalité particulière, des représentations officielles – hymne et drapeau – et des identifications pittoresques – costume, spécialités culinaires ou animal emblématique. [...] Le recours à la liste identitaire est le moyen le plus banal [...] de représenter une nation : que ce soit pour une cérémonie d'ouverture aux Jeux olympiques, les festivités accompagnant la visite d'un chef d'Etat étranger, l'iconographie postale et monétaire, ou la publicité touristique<sup>5</sup>.

La famine, la pauvreté<sup>6</sup>, les privations alimentaires d'ordre ascétique imposées par l'Eglise<sup>7</sup> ou encore les critiques humiliantes de l'occupant britannique<sup>8</sup> concernant les pratiques alimentaires et culinaires locales ont longtemps laissé une trace indélébile sur la réputation gastronomique de l'Irlande. Il aura fallu d'incessants efforts de la part des institutions touristiques, notamment, pour progressivement effacer les stigmates d'une histoire

---

[http://www.failteireland.ie/FailteIreland/media/WebsiteStructure/Documents/3\\_Research\\_Insights/1\\_Sectoral\\_SurveysReports/Food\\_Tourism\\_Implementation\\_Framework-1-19-07-2012.pdf?ext=.pdf](http://www.failteireland.ie/FailteIreland/media/WebsiteStructure/Documents/3_Research_Insights/1_Sectoral_SurveysReports/Food_Tourism_Implementation_Framework-1-19-07-2012.pdf?ext=.pdf)

<sup>4</sup> Nous reviendrons en fin de chapitre sur la notion d'authenticité dans le contexte du tourisme irlandais.

<sup>5</sup> Thiesse, Anne-Marie. *La création des identités nationales : Europe XVIII<sup>ème</sup> s.-XIX<sup>ème</sup> s.* Paris : Editions du Seuil, collection Points Histoire. 2001. p.14.

<sup>6</sup> Voir chapitre 4.

<sup>7</sup> Voir chapitre 6.

<sup>8</sup> Voir chapitre 4.

douloureuse et redonner confiance au peuple irlandais en son patrimoine et sa capacité à faire aussi bien que ses voisins européens en termes de compétences culinaires. C'est ce point que nous allons aborder maintenant.

Parmi cette longue liste d'éléments constitutifs et représentatifs d'une nation énumérés plus haut par Anne-Marie Thiesse, les 'spécialités culinaires' ont mis un certain temps avant d'apparaître comme tels en Irlande. Jusqu'au début du nouveau millénaire, la gastronomie irlandaise avait une réputation déplorable, parfois justifiée, parfois à tort, victime-cliché des guides touristiques étrangers et des différences culturelles auxquelles les visiteurs étaient confrontés. Voici par exemple le genre de critiques auxquelles les Irlandais devaient faire face :

Le drame de la cuisine irlandaise, ce n'est pas qu'elle soit mauvaise, c'est que les Irlandais croient qu'elle est très bonne. Prenez par exemple, la pomme de terre en boule, plucheuse : c'est le plat national, mais elle n'est assortie d'aucune préparation superflue telle que l'adjonction de beurre, de sauce tomate, de jus de viande, de crème, de graisse d'oie. Non, il semble même qu'on n'y verse pas une goutte d'eau, de crainte de la rendre moins virile. [...] De longues confessions, chauffées au whiskey, nous ont permis de comprendre le terrible processus qui a mené ce peuple martyr à une véritable névrose culinaire. Le malade est en voie de guérison mais il a fallu lutter contre de bien fâcheuses habitudes. Fils d'un peuple aquatique s'il en est, il ne mangeait à peu près aucun poisson, coquillage, crustacé. Il méprisait le gibier, dédaignait le porc – sauf l'exquis lard fumé – ignorait les abats. [...] Il mangeait sa viande aussi cuite que possible afin qu'elle perde la totalité de sa saveur et il oublie encore les vieilles recettes qui pourraient faire sa gloire, comme l'*Irish Stew*. Dans ces conditions il n'était pas surprenant, il était même inévitable de faire, presque partout en Irlande, et répété 365 jours par an, le déjeuner que voici : jus de pamplemousse en conserve, crème de champignons en sachet, rôti de bœuf bien gris, balle de tennis parmentier, choux à l'eau, carottes à l'eau, banane ou orange – pas de boisson<sup>9</sup> –.

Si des changements radicaux se sont opérés dans la première décennie du XXI<sup>ème</sup> siècle, il nous faut nous pencher en profondeur sur les politiques mises en place par les institutions du tourisme dès leurs débuts pour mieux en saisir l'impact.

---

<sup>9</sup> Gault, Henri et Millau, Christian. *Guide Julliard de l'Irlande*. Paris : Julliard. 1969. pp.10-16.

## 1. Une réputation gastronomique et culinaire à rétablir

Sur le plan touristique, l'Irlande s'est véritablement ouverte au monde dans les années 1920<sup>10</sup>. Forte de l'impulsion donnée par son indépendance nouvellement acquise, elle perçut à l'époque le tourisme comme un moyen de dynamiser son économie chancelante. En dépit des tensions politiques, ce furent principalement les touristes britanniques qu'elle tenta d'attirer sur ses rivages. Comme l'explique Spurgeon Thompson:

Le fait d'amener les touristes anglais, au moyen de cajoleries, à visiter le pays que leur armée venait récemment de saccager reflète exactement, voire incarne, l'attitude générale de la nouvelle bourgeoisie irlandaise postcoloniale envers la bourgeoisie britannique [...]. La bourgeoisie britannique possède un certain capital financier. Invitons-les ainsi à contempler le paysage, à jouer au golf, à chasser, à pêcher et à se divertir grâce à l'humour local. De cette manière, ils sont potentiellement encouragés à investir davantage d'argent dans l'économie de l'Etat Libre<sup>11</sup>.

C'est ainsi que fut créée en janvier 1925 l'*Irish Tourist Association*, à l'initiative de propriétaires d'hôtels et de compagnies de transports qui s'associèrent et consolidèrent de la sorte leurs diverses organisations. Comme on peut le lire dans un article de l'*Irish Times* du 3 mars 1925, l'idée était d'« offrir au monde pas seulement du bœuf, mais aussi de la beauté<sup>12</sup>. » Il ne s'agissait plus de se contenter d'exporter ses biens, il fallait attirer des visiteurs à consommer à l'intérieur de ses frontières et à commencer à apprécier le pays pour d'autres raisons que purement économiques.

Il fallut néanmoins attendre les années d'après-guerre pour que le secteur touristique irlandais prenne son essor avec la création en 1952 des organismes semi-gouvernementaux *An Bord Fáilte* ainsi que *Fográ Fáilte*, responsable de la promotion touristique à l'étranger. Ils furent ensuite amalgamés en 1955 pour former *Bord Fáilte Éireann, The Irish Tourist Bord*. Le tourisme irlandais connut une expansion phénoménale au

---

<sup>10</sup> Les voyageurs étrangers n'étaient bien évidemment pas inconnus à l'Irlande avant cette date, mais il semble que de véritables politiques pour attirer une clientèle touristique se sont mises en place après l'Indépendance.

<sup>11</sup> "Cajoling English tourists into visiting the country that their army had recently ransacked expresses exactly, indeed epitomises, the general attitude of the Irish post-colony's new bourgeoisie towards the British bourgeoisie [...] The British bourgeoisie possesses finance capital. Therefore, invite them to gaze at the scenery, to play golf, to hunt, to fish and to be entertained by native wit. That way they may be encouraged to invest more money in the Free State economy." Thompson, Spurgeon. 'Not only Beef, But Beauty'... : Tourism, Dependency, and the Post-Colonial Irish State, 1925-30. Dans Cronin, Michael et O'Connor, Barbara (eds.). *Irish Tourism: Image, Culture and Identity*. Clevedon; Buffalo, New York: Channel View Publications, 2003. p.263.

<sup>12</sup> 'Free State « Publicity »' *The Irish Times*, 3 mars 1925. "Ireland can offer the world not only beef, but beauty." p.6.



cours de la décennie des années 1960 : de £41 millions de revenus annuels à £96 millions, pour atteindre la barre symbolique des £100 millions en 1971. Et même si les troubles en Irlande du Nord ralentirent cette dynamique, le tourisme irlandais se positionna dès lors comme la deuxième économie du pays après l'agriculture<sup>13</sup>. Lancée en mai 1952, sa publication bimestrielle *Ireland of the Welcomes*, conçue pour un lectorat étranger et tout particulièrement américain, allait alors devenir la vitrine touristique de l'Irlande. Initialement lancée à 100.000 exemplaires, son lectorat avait triplé en 2004<sup>14</sup>. Si de nombreux inconnus participèrent à la rédaction d'articles, la légitimité et la popularité du magazine furent surtout renforcées par d'illustres plumes (Monica Sheridan, Seán Ó Faolán, Brendan Behan, Derek Mahon, Regina Sexton...). Se faisant ainsi les ambassadeurs d'une Irlande en quête de reconnaissance pour sa culture et ses paysages, dans un premier temps, ces porte-paroles célèbres aux accents patriotiques exprimaient le vif désir d'ouvrir leurs portes au monde et permirent à l'Irlande d'acquérir ainsi le titre de destination de choix sur la scène internationale.

Dès les années 1950, les articles sur la nourriture apparaissent de manière récurrente dans le magazine. Certains sont écrits dans le but de promouvoir la gastronomie et les restaurants irlandais : *'Food in Plenty'* (1962), *'Farmhouse Holidays'* (1973), *'Country Restaurants'* (1972-3), *'Gastronomy in Ireland ?'* (1979), *'Eating'* (1985), *'Mouthwatering, Food Lovers : Don't pass by !'* (1996), *'The English Market in Cork'* (2006)... D'autres se veulent plus historiques, voire anthropologiques : *'Christmas in Ireland'* (1953-4), *'Eating Up the Centuries'* (1974), *'The Irish at Table'* (1976-7), *'An Irish Hallowe'en'* (1990), *'Traditional Irish Bakes'* (1995), *'Food Before the Famine'* (1995), *'Celtic Flavours'* (1998), *'Imbolc : the Festival and Food of Brigit'* (2004), *'A Taste of Spring'* (2004), *'The Butter Road'* (2005)... On y retrouve également des articles consacrés aux ingrédients phare de la culture culinaire irlandaise : *'Ireland of the Oysters'* (1956), *'Bread with an Irish Flavour'* (1962), *'Mil an tSuláin – the honey of the Sulán Valley'* (1981), *'Drisheen, Tripe and Cordon Bleu'* (1984), *'Say – Irish Cheese'* (1988), *'Eat Up your Seaweed !'* (1996)... Si l'on devait résumer la tendance générale du magazine, les années 1960-1970 correspondent à un éveil des consciences et une forte dynamique de compétitivité et de promotion. Les années 1980-90, à renfort d'images stéréotypées et de clichés folkloriques, voient l'avènement de l'ingrédient. Le message

---

<sup>13</sup> BFE. *Tourism is Yourism : An industry's progress and needs*, 'The social and cultural benefits', sept.1975.

<sup>14</sup> FI. *Tourism Directory and Diary 2004*. p.33.

promotionnel, teinté de nostalgie et de rhétorique traditionaliste, s'affine et se focalise sur les éléments constitutifs de la culture culinaire. Quant au discours des années 1990-2000, tendant à justifier les pratiques culinaires et alimentaires en les mythifiant et en les fixant dans un contexte historique, il semble alors prendre une tournure politique, quasi-patriotique, évoquant les pratiques des acteurs de la Renaissance Celtique du XIX<sup>ème</sup> siècle. Hyperboles, exagérations et emphases laisseront progressivement la place à un langage plus académique et plus sérieux, exprimant le désir des éditeurs du magazine d'accentuer le caractère authentique de la culture culinaire irlandaise, plutôt que de fixer l'Irlande dans une représentation arcadienne et finalement peu réaliste.

Le premier article invitant à se restaurer en Irlande paraît dans le numéro de Mai-Juin 1953. Intitulé de manière symbolique *'This Tradition of Hospitality'*<sup>15</sup>, il met en avant « la générosité avec laquelle les voyageurs sont reçus » en Irlande. Permettant de centrer le discours sur l'accueil et non sur la qualité ou la finesse de la gastronomie, c'est cette 'générosité', partie intégrante de l'art de vivre à l'irlandaise, qui va dominer la rhétorique des brochures touristiques pendant plusieurs années. Cent ans après la Grande Famine, l'Irlandais y est même présenté comme le mangeur de tous les records : « Selon le *United Nations Statistical Year Book* de 1952 publié récemment, les citoyens de la République d'Irlande sont les plus gros mangeurs au monde, avec une prise quotidienne de 3.500 calories<sup>16</sup>. » Ce type de remarque semble dénoter une envie de prouver au monde entier que les traumatismes alimentaires sont une chose du passé. Deux ans plus tard, dans une autre revue publiée par *An Bord Fáilte*, un article intitulé *Irish are Among the World's Best Fed*, explique que les Irlandais qui ne consomment pas moins de 3.000 calories par jour, sont mieux nourris que les Britanniques et les Français<sup>17</sup>. Cet argument se maintiendra jusqu'au début du nouveau millénaire comme en atteste encore le guide *World Food Ireland : for people who live to eat, drink and travel* de 2003<sup>18</sup>.

Monica Sheridan, chroniqueuse régulière de *l'Irish Times* dans les années 1950 et auteure de livres de recettes pour un public essentiellement américain, n'hésite pas à faire

---

<sup>15</sup> Keating, Mary Frances. 'This Tradition of Hospitality'. *Ireland of the Welcomes*. Vol.2, n°1, mai-juin 1953. p.20.

<sup>16</sup> *ibid.* p.21.

<sup>17</sup> An Bord Fáilte. *Féile, Irish Tourist News*, avril 1954, p.7.

<sup>18</sup> « According to an EU report, the average Irish person eats more than 150% of the recommended daily calorie intake. » Hughes, Martin. *World Food Ireland, for people who live to eat, drink and travel*. Victoria : Lonely Planet Publications, 2003. p.28.

preuve d'un style emphatique à renfort d'hyperboles pour mieux vanter les mérites de la cuisine irlandaise, dénigrée à l'époque dans les guides touristiques étrangers. Ce fut sans doute elle qui, la première, tenta de redorer l'image d'une cuisine souvent qualifiée de rustique et d'insipide, en insistant justement sur l'aspect « authentique » du mode de vie irlandais, traditionnel, en décalage avec la modernité:

L'Irlande est un pays paisible, on y trouve peu d'ulcères et de psychiatres à plein-temps. On y prend le temps de parler, de se promener et on prend grand plaisir à manger sans se presser. Le plateau télé n'a pas encore supplanté le repas équilibré. En ce qui concerne les calories, l'Irlande est un pays qui abonde de miel et de lait, sans parler du *pot-still* whiskey le plus raffiné au monde. On y produit une quantité phénoménale de viande, de poissons, de beurre et d'œufs de grande qualité. En effet, l'une des réjouissances qui s'offre au gourmet de passage en Irlande est de faire l'expérience de la texture et du goût uniques de notre nourriture. La particularité la plus remarquable de la meilleure cuisine irlandaise locale, c'est sa simplicité. Les ingrédients de base étant d'une telle qualité et de premier choix, qu'aucune sauce épicée ni de présentation sophistiquée ne sont nécessaires. [...] Nous sommes une nation qui ne cède pas facilement à la chambre froide. La viande congelée est inconnue en ces terres et aucun cuisinier qui se respecte ne laisserait un homard ou un généreux saumon contempler l'intérieur de son congélateur<sup>19</sup>.

Dans ce tableau idyllique que nous brossent les auteurs des brochures touristiques des années 1950 à 1970, l'argument de vente n'est pas la finesse de la culture culinaire irlandaise mais bien l'abondance des mets et les généreuses portions qui attendent le visiteur. C'est précisément cette image de la terre d'abondance que l'office de tourisme veut vendre aux visiteurs. On retrouvera encore cet argument en 1972 dans la brochure *Welcome*: « Les gens de Cork aiment faire bonne chère, et bien manger est un art de vivre dans la seconde ville de la République. L'Oyster Tavern, Market Lane, qui a reçu de bonnes critiques [...] pour son repas du midi accompagné de pas moins de sept légumes, assure un déjeuner conséquent, son prix variant de 65p à 80p<sup>20</sup>. »

---

<sup>19</sup> « Ireland is a leisurely land, where there are few ulcers and no whole-time psychiatrists, where there is still time to talk, time to walk, and time to eat with unhurried relish. The balanced meal has not yet been replaced by the Television Snack. In terms of calories, Ireland is a land flowing with milk and honey, not to speak of the world's finest pot-still whiskey. We have an abundance of high-quality meat, fish, butter and eggs ; indeed for the gourmet, one of the major delights of an Irish visit is to encounter the unique flavour and texture of our food. The outstanding feature of the best native Irish cuisine is its simplicity. The basic ingredients being of such quality, and in prime condition, there is no necessity for piquant sauces or elaborate presentation. [...] As a nation we have never taken kindly to the deep freeze. Frozen meat is unknown in this country and no self-respecting cook would let a lobster or a plump salmon see the inside of a freezing cabinet.» Sheridan, Monica. 'A la carte in Ireland'. *Ireland of the Welcomes*. Vol.7, n°3, Sept-Octobre 1958. pp.14-16.

<sup>20</sup> « Cork people like good food, and fond eating is a way of life in this second city of the Republic. The Oyster Tavern, Market Lane, which received a good recommendation [...] for serving as many as 7 vegetables with the set lunch, ensures a substantial lunch, price varying from 65p to 80p.»

Puisqu'il s'agit de convaincre les touristes – principalement américains – de visiter l'Irlande et non les autres pays d'Europe, sans vergogne, les auteurs des articles n'hésitent pas à dénigrer leurs voisins afin de prouver que l'Irlande a mieux à offrir. Dans un contexte de concurrence entre pays européens cherchant à se reconstruire économiquement au sortir de la guerre, les acteurs du tourisme furent poussés à adopter des comportements stratégiques fondés sur la différenciation. La performance suivante de Josephine Mac Sorley incarne l'effort intense de compétitivité qui animait alors les acteurs du tourisme irlandais à ses débuts:

Après avoir passé mes vacances à l'étranger, je rentre chez moi et voilà que je mange un filet de bœuf irlandais qui me fait l'effet d'une nourriture céleste. Un mois passé à manger du veau (déguisé, il est vrai, sous différentes sauces et sous divers noms-de-guerre) me fit prendre conscience qu'il n'y a rien de tel qu'un bon steak. [...] Il n'y a pratiquement pas de pâtures luxuriantes sur le continent. La culture intensive, les étés chauds et les hivers rigoureux font de l'élevage de bœufs un luxe onéreux et non-rentable. [...] Ici, en Irlande, tout le monde mange du steak – le riche, le pauvre, le mendiant, le voleur. C'est le repas national du mardi. Il vous suffit de traverser en voiture le comté de Meath ou le Val Doré de Limerick-Tipperary et leurs abondants pâturages pour comprendre pourquoi nous produisons le meilleur bétail au monde. [...] Le meilleur homard que j'aie jamais mangé (y compris dans les restaurants étoilés de France) m'a été servi dans l'hôtel d'un petit village de pêcheurs du comté de Donegal. Pas de Haute Cuisine, pas de garniture, rien que du sel de mer. Mais ce fut absolument parfait<sup>21</sup>.

Une brochure de 1965 intitule même son chapitre dédié à la restauration : *The best-fed tourists in the world ?* et prévient le touriste américain à l'appétit gourmand qu'il repartira repu et satisfait<sup>22</sup>. L'exagération est omniprésente dans la rhétorique touristique des premières années. D'après Anthony Cronin, la tendance générale du magazine *Ireland of the Welcomes* à utiliser de façon abusive des références littéraires et mythologiques « serait presque une parodie du Renouveau Littéraire du XIX<sup>ème</sup> siècle<sup>23</sup> », et cela vaut également

---

An Bord Fáilte. *Welcome*. Vol.4, juin 1972, p.11.

<sup>21</sup> "After a holiday abroad, I come home and fall upon an Irish fillet steak as if it were the food of heaven. A month of eating veal (disguised, it's true, under different sauces, and under various *noms- de- guerre*) serves to remind me that there is nothing like a steak. [...] There is practically no lush pastureland on the continent. The intensive cultivation, the hot summers, and the severe winters make the rearing of beef cattle an expensive and uneconomic luxury. [...] Here in Ireland, everybody eats steak- rich man, poor man, beggarman, thief. It is the national Tuesday dinner. You have only to drive through the lush grasslands of County Meath or the Golden Vale of Limerick-Tipperary to know why we produce the best cattle in the world. [...] The best lobster I ever ate (not excluding the multi-starred restaurants of France) was in the hotel of a little fishing village in Country Donegal. There was no attempt at *Haute Cuisine*, no garnish but the sea salt. But it was quite perfect." *Ireland of the Welcomes*, Vol.4, n°2, Sept-Oct. 1955, "Eating in Ireland", Josephine Mac Sorley, p.17

<sup>22</sup> BFE. *Ireland*. 1965. p.4.

<sup>23</sup> Dans Cronin, Michael et O'Connor, Barbara (eds.). *Irish Tourism: Image, Culture and Identity*. Clevedon; Buffalo, New York: Channel View Publications, 2003. p.192.

pour les sujets abordant la nourriture. Ainsi dans *Food in Plenty* en 1962, sont mentionnés les recettes suivantes, censées être traditionnelles : le 'Gateau Leprechaun', imbibé de whiskey 'Crock of Gold'<sup>24</sup>, un dessert à base de pomme, « fruit celtique par excellence », est renommée en l'honneur de Niamh, fiancée éternelle d'Oisín ('apple Niamh Chinn Oir') et le saumon est bien sûr lié à la légende de Fionn Mac Cumhaill. Avec le lancement des banquets médiévaux au début des années 1970 dans d'anciens châteaux réhabilités (Bunratty, Dunguaire, Knappogue...), les références folkloriques et mythologiques connaissent leur apogée. Il semble que l'effet escompté ait été de faire rêver le potentiel visiteur en associant l'Irlande dans son inconscient à un éternel *Tír na nÓg*, un pays luxuriant et insouciant où il fait bon vivre. Pourtant, les enquêtes de satisfaction effectuées par *Bord Fáilte* à l'époque dévoilent que les touristes britanniques et américains montrent peu d'intérêt pour la nourriture locale traditionnelle et cherchent davantage à consommer des plats continentaux standards<sup>25</sup>.

A cet égard, il est particulièrement intéressant de comparer la rhétorique employée dans les brochures touristiques destinées aux Etats-Unis, à la Grande-Bretagne et à la France. La prose diffère radicalement en fonction du pays ciblé. Ainsi, en 1962 dans la brochure *Where it's easy to take it easy*, les Britanniques peuvent lire: « La nourriture irlandaise est plutôt semblable à la bonne nourriture anglaise – généreuse, saine et son goût dépend davantage de la grande qualité des produits bruts que de sauces et d'assaisonnements sophistiqués<sup>26</sup>. » En 1972, rire légèrement des manières affectées des Français à table devient un leitmotiv : « Nous proposons aussi de la *Haute Cuisine*, pour les occasions particulières, ainsi qu'une liste de vins qui ferait même plisser de bonheur les lèvres d'un Français<sup>27</sup>. » Quand une autre brochure de 1979 invite les Britanniques à la confiance : « On murmure que les gourmets français préfèrent désormais faire fabriquer leur fromages nationaux en Irlande. » En revanche, la brochure *Ireland* de 1965 destinée à un public nord-américain suggère aux futurs visiteurs de « dîner somptueusement » en

---

<sup>24</sup> En référence au trésor que les *leprechauns* laissent au pied des arcs-en-ciel.

<sup>25</sup> BFE. *Ireland : Attitudes of American and English Tourists towards shopping in Ireland and Irish Merchandise*, Avril 1973, p.34.

<sup>26</sup> "Irish food is much the same as good English food – plentiful, wholesome and depending for its flavour on the high quality of the raw materials rather than on elaborate sauces and seasoning." BFE. *Holidays in Ireland, Where it's easy to take it easy*, 1962, p.4.

<sup>27</sup> BFE. *Ireland is Beautiful. All inclusive Holidays*. 1973. p.2.

savourant des plats continentaux classiques<sup>28</sup>. Quelques années plus tard, l'argument reste le même. Les Américains désirent manger à la française, le discours doit aller dans ce sens : « On trouve en Irlande grand nombre de jeunes chefs à l'imagination débordante, ayant reçu une formation internationale, qui produisent de superbes plats. L'école de cuisine dominante est française, aux accents irlandais<sup>29</sup>. » Sans aborder l'épineux sujet des représentations stéréotypées qu'ont ces différents pays les uns des autres, on détecte bien évidemment ici des arguments diplomatiques convaincants. La brochure *Irlande* de 1974 révèle un certain malaise, probablement dû aux remarques acerbes et peu flatteuses des critiques gastronomiques français dans les guides distribués en France à l'encontre des restaurants et des hôtels irlandais pendant de nombreuses années :

L'Irlande n'est certes pas le pays de la gastronomie. Mais de là à dénigrer en bloc toute la cuisine irlandaise...il y a une marge. En toute modestie, on laisse à ceux qui savent, le soin des préparations compliquées. Ce que l'on sert, avant tout, est simple : en saison, de l'agneau qui fond dans la bouche, des steaks savoureux, beaucoup de légumes frais. De plus en plus souvent des coquillages et des poissons d'eau douce ou d'eau de mer : saumon frais ou fumé, truite, homard, crabe, huîtres de Galway. Et en dessert, des tartes aux fruits oubliés : rhubarbe, groseilles, cassis<sup>30</sup>.

L'obtention d'une étoile Michelin en 1975 par Myrtle Allen de la Ballymaloe House<sup>31</sup> changea radicalement la manière dont la restauration irlandaise était perçue. Les acteurs du marketing touristique sautèrent sur l'occasion pour mettre en avant le volte-face de Christian Millau et son nouveau regard sur la cuisine irlandaise :

Lassée d'avoir été pendant longtemps la mal-aimée des tables européennes, la table irlandaise s'est sérieusement rebiffée depuis une dizaine d'années. A tel point que C. Millau, du célèbre tandem gastronomique Gault et Millau disait dans un article daté d'avril 1975 « Où va-t-on, voilà que les Irlandais s'intéressent à la bonne cuisine... un peu partout dans le pays une jeune génération de cuisiniers se lève qui, spontanément sont en train de s'inventer une 'nouvelle cuisine' irlandaise... ». On a admis en Irlande qu'il n'y avait pas de tradition gastronomique compliquée avec sauces à secret et marinades diaboliques. Mais on a pris conscience de l'excellence des produits...<sup>32</sup>

Mais le processus de réhabilitation fut lent. A la lecture des brochures touristiques des années 1970 à 2000, on discerne à la fois une forte volonté d'atteindre un niveau gastronomique reconnu, et de recouvrer ainsi l'estime des touristes, mais aussi de passer

---

<sup>28</sup> BFE. *Ireland*, 1965, p.17.

<sup>29</sup> BFE. *Ireland, the unexpected pleasures*. 1987. p.16.

<sup>30</sup> BFE. *Irlande*, 1974, p.12.

<sup>31</sup> Voir p.31 du chapitre 1.

<sup>32</sup> BFE. *Irlande*, 1976, p.4.

outre les critiques blessantes, en invitant notamment le visiteur à faire l'expérience du mode de vie irlandais, à faire tomber les barrières culturelles afin de mieux apprécier les Irlandais pour ce qu'ils sont et non pour ce que le touriste voudrait qu'ils soient, à faire preuve de plus de tolérance en quelque sorte :

La chose est attestée : depuis quelques années la cuisine irlandaise s'affirme, les bonnes adresses se multiplient partout et à tous niveaux. Certes on ne fait pas encore le voyage uniquement pour la gastronomie mais qui sait si d'ici peu... [...] En dehors des grandes villes, il existe peu de restaurants qui ne fassent pas partie d'un hôtel et, pour un Français, c'est déconcertant. Il faut apprendre à faire comme les Irlandais et rentrer dans les hôtels pour y déjeuner ou même pour prendre une simple tasse de café. La journée commence par le fameux breakfast, étonnante succession pour quelqu'un d'habitué au simple croissant...<sup>33</sup>

L'humiliation et l'infantilisation que firent subir pendant des siècles l'occupant anglais principalement, mais aussi l'Eglise catholique, devaient cesser et ne pas se transposer dans le domaine culinaire. La réception de ces critiques en dit long sur le besoin de reconnaissance des Irlandais. Car être attaqué pour ses compétences culinaires, c'est être attaqué pour ce que l'on est. L'identité irlandaise, la représentation que l'on a de soi, est ici au cœur du problème. Il faudra néanmoins encore attendre jusqu'à la fin de la première décennie du XXI<sup>ème</sup> siècle pour que les guides étrangers parlent enfin de la gastronomie irlandaise en des termes élogieux.

Prenons pour exemple le guide *Lonely Planet*<sup>34</sup>. Voici comment s'ouvre le chapitre dédié à la nourriture en Irlande dans son édition de 1996, *Lonely Planet, Travel Survival Kit : Ireland*:

On dit fréquemment de la cuisine irlandaise qu'elle ne fait pas honneur à ses ingrédients et que la cuisine traditionnelle irlandaise a tendance à imiter la cuisine anglaise – c'est-à-dire à faire cuire jusqu'à ce que ce soit archi, archi, archi-cuit. Heureusement, les Irlandais semblent être plus doués que les Anglais pour se débarrasser de cette mauvaise habitude et en général, on ne mange pas trop mal. Bien sûr, si vous désirez votre viande ou votre poisson tout desséchés et réduits

---

<sup>33</sup> BFE. *Irlande*, 1987. p.IX.

<sup>34</sup> Le Guide du Routard n'est en général pas très fiable pour ce genre d'étude comparative ; leurs commentaires étant réutilisés pendant plusieurs années sans prendre en considération les changements sur le terrain. Les guides Michelin, Guide Voir, et Guide Vert proposent des adresses principalement sophistiquées et ne permettent pas d'appréhender la cuisine irlandaise dans sa totalité. Le *Lonely Planet* nous semblait ainsi plus représentatif des mentalités et des considérations touristiques de ces vingt dernières années.

comme une peau de chagrin, et vos légumes réduits en bouillie, il reste toujours plein d'endroits qui réaliseront ces exploits pour vous<sup>35</sup>.

Avant les années 2010, l'humour et la familiarité étaient de rigueur lorsque le sujet de la gastronomie irlandaise était abordé. Même si le processus de réhabilitation était doucement enclenché, elle avait bien du mal à être prise au sérieux. Une certaine condescendance était même de mise. L'édition 2003 du *Lonely Planet* joue encore sur ce registre mais nuance cette fois-ci davantage ses propos en soulignant notamment les progrès opérés par une « nouvelle vague de cuisiniers » :

La nourriture irlandaise est superbe jusqu'à ce qu'elle arrive dans votre assiette. Ce fut depuis toujours le sujet de moqueries de générations de touristes qui débarquèrent en Irlande en dépit de sa 'bouffe'. La cuisine était servie pêle-mêle par une race indifférente, quasi-pénitente. Et c'est pour cela qu'elle était connue pour ses côtelettes carbonisées et ses légumes réduits en bouillie. De façon ironique, l'Irlande a toujours été dotée d'une richesse d'ingrédients bruts [...] mais pendant longtemps, l'utilisation de ces richesses rendait les mères irlandaises perplexes. Puis, au crépuscule du XX<sup>ème</sup> siècle, une renaissance extraordinaire eut lieu sur la table irlandaise et une nouvelle vague de cuisiniers se mit à produire une Nouvelle Cuisine irlandaise. En vérité, il y avait peu de choses nouvelles dans cette nouvelle cuisine, plutôt un retour confiant à la tradition, combinant des techniques culinaires simples aux ingrédients locaux les plus raffinés. [...] Bientôt, les cuisiniers cherchèrent leurs nouvelles influences en dehors de l'Irlande afin de satisfaire leurs appétits aventureux et, en l'espace d'une décennie, la gastronomie irlandaise fut transformée<sup>36</sup>.

A l'apogée de l'ère du Tigre Celtique, la traduction française inspirée du texte précédent édulcore complètement les remarques péjoratives, à la limite du politiquement correct, et se concentre cette fois-ci sur le raffinement et la diversité des cuisines disponibles partout dans le pays. La cuisine irlandaise est alors sublimée, c'est au tour des guides étrangers d'utiliser une rhétorique empreinte d'emphases et d'hyperboles :

---

<sup>35</sup> « It's frequently said that Irish cooking doesn't match up to the ingredients and traditional Irish cooking tends to imitate English – ie cook until it's dead, dead, dead. Fortunately, the Irish seem to be doing a better job than the English in kicking that habit and you can generally eat quite well. Of course if you want meat and fish cooked until it's dried and shrivelled and vegetables turned to mush, there are plenty of places that can still perform the feat. » Davenport, Fionn. *Lonely Planet, Travel Survival Kit : Ireland*. 1996. p.68.

<sup>36</sup> « Irish food is great until it's cooked, laughed generations of travellers who for aeons visited these shores *in spite* of the grub. The cuisine was thrown together by an indifferent, almost penitent race and so it came to be known for charred chops and mushy vegetables. Ironically, Ireland has always been blessed with a wealth of staples and specialities [...] but it was what to do with these riches that baffled the Irish mothers for so long. Then, in the twilight of the 20th century, a remarkable renaissance took place at the Irish table and a new wave of cooks began producing a New Irish Cuisine. In truth, there was very little new about this cuisine at all ; it was more a confident return to tradition which combined the simple cooking techniques with the finest local ingredients. [...] Pretty soon, cooks had to look outside Ireland for new influences to satisfy their adventurous appetites and, in the space of a decade, Ireland's gastronomy was transformed. » Davenport, Fionn. *Lonely Planet Ireland*, 2003. P.61.



Ces dernières années, on a assisté à une véritable renaissance culinaire, et les Irlandais ont véritablement redécouvert les plaisirs de la table. En réalité, les délicieuses spécialités de l'île, viande, poissons ou produits laitiers, existent depuis longtemps. Depuis l'arrivée d'une vague de nouveaux cuisiniers à la fin du XX<sup>ème</sup> siècle, on parle de 'nouvelle cuisine irlandaise'. Il faut y voir en réalité un retour aux techniques traditionnelles les plus simples, associées à l'utilisation des meilleurs ingrédients qui soient. Lorsqu'ils se mettent au fourneau, beaucoup de chefs de la nouvelle génération s'appliquent à confectionner des repas qui sont servis depuis la nuit des temps dans bien des fermes irlandaises. Quel que soit le nom qu'on lui donne, cette nouvelle façon d'appréhender la gastronomie a réveillé les papilles de toute une nation. Outre les traditions remises au goût du jour, bien des surprises attendent les gourmets. Les repas irlandais, plus variés et plus influencés par les saveurs internationales que dans le passé, sont devenus originaux et novateurs. La demande est telle que de nouveaux restaurants ouvrent sans cesse, en ville ou dans d'anciens manoirs à la campagne, et que les cartes s'enrichissent d'ingrédients venus du monde entier. On trouve désormais des restaurants ethniques non seulement à Dublin, mais à travers tous les pays. Cela ne fait aucun doute, un voyage en Irlande est l'occasion de satisfaire tous vos sens et de réjouir les palais les plus délicats<sup>37</sup>.

Alors que les guides des années précédentes ne dédiaient à peine qu'une page très généraliste à la nourriture irlandaise, à partir de 2004-6, les guides touristiques en proposent trois ou quatre, détaillant les spécialités locales (plats à base de pommes de terre, poissons et fruits de mer, fromages, thé et alcools) ainsi que les us et coutumes à table. La publication en 2003 de *World Food : Ireland, for people who live to eat, drink and travel* dans la collection Lonely Planet<sup>38</sup> joua sans doute un rôle très important dans la revalorisation de la cuisine irlandaise aux yeux des touristes étrangers. Pour la première fois, un guide touristique vendu à l'étranger était entièrement dédié à la cuisine en Irlande. Ecrit avec beaucoup d'humour par Martin Hughes, Dublinois installé à Melbourne, il donne à la fois de manière intime un aperçu des repas irlandais familiaux (habitudes alimentaires, horaires, fêtes religieuses, spécialités) et suggère des adresses incontournables tout en mettant en garde contre les 'pièges à touristes'. *Bord Fáilte* fait partie des organismes cités dans les remerciements de rigueur de ce livre. Il est permis d'émettre ici l'hypothèse d'une sponsorship potentielle, sous forme de budget alloué aux visites de l'auteur dans certains lieux représentatifs de la cuisine irlandaise émergente<sup>39</sup>.

---

<sup>37</sup> Davenport, Fionn. *Irlande Lonely Planet*. 2ème édition traduit de l'ouvrage *Ireland (7th edition)*, Paris. 2006.

<sup>38</sup> Hughes, Martin. *World Food Ireland, for people who live to eat, drink and travel*. Victoria : Lonely Planet Publications, 2003.

<sup>39</sup> Cette pratique nous a été dévoilée par l'un des responsables de Fáilte Ireland. Il s'agit d'organiser aux frais de l'office du tourisme des visites dans des lieux clés pour que la personne reçue devienne en échange une sorte d'ambassadeur, de porte-parole de la gastronomie irlandaise à l'étranger. Voir p.126.

Finalement, la consécration vint véritablement avec l'édition 2012 du *Lonely Planet* dans laquelle aucune mention n'est faite de la sempiternelle réputation gastronomique déplorable que l'Irlande traînait depuis des années. Rompant avec la tradition qui consistait à ne présenter que quelques restaurants haut de gamme comme l'exception, l'Irlande endosse désormais la position de destination gastronomique :

L'Irlande a récemment acquis une réputation de destination pour les gourmets qui est complètement méritée. Un certains nombres de chefs et de producteurs mènent une révolution gourmande qui, au fond, consiste à amener à table le genre de repas qui ont toujours été considérés comme banals dans les fermes irlandaises bien tenues. Si l'on ajoute à cela le raffinement constant du palais irlandais – aujourd'hui bien habitué aux diverses saveurs qu'offre toute une gamme de cuisines du monde – il est maintenant assez facile de bien manger pour tous budgets<sup>40</sup>.

Afin d'illustrer le champ des possibles, le guide suggère ses cinq expériences les plus mémorables : le Restaurant Patrick Guilbaud, restaurant français qui ouvrit ses portes en 1981 à Dublin, le seul d'Irlande à avoir reçu deux étoiles Michelin ; le Fishy Fishy Café, restaurant de poissons et fruits de mer situé à Kinsale, souvent proclamée capitale gastronomique de l'île, tenu par le chef-célébrité Martin Shanahan ; le Tannery à Dungarvan, orchestré par Paul Flynn, auteur de livres de recettes 'fusion' et chef à l'antenne ; le Ginger, restaurant indien de Dublin ; et 55 Degrees North, restaurant familial de Portrush en Irlande du Nord, à la carte fusion-ethnique, et aux prix très abordables. Aux quatre coins de l'île, pour tous budgets, pour tous palais, des restaurants répondent aux goûts éclectiques des touristes, mais surtout des Irlandais, car c'est par eux que s'est opérée cette révolution culinaire ; tel est le message délivré en ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle et relayé par les guides touristiques. Conséquence évidente, cette notoriété doucement acquise et valorisée dans de nombreuses publications rayonnant mondialement constitue aujourd'hui un élément moteur stimulant la confiance et la fierté retrouvée.

---

<sup>40</sup> « Ireland's recently acquired reputation as a gourmet destination is thoroughly deserved, as a host of chefs and producers are leading a foodie revolution that, at its heart, is about bringing to the table the kind of meals that have always been taken for granted on well-run Irish farms. Coupled with the growing sophistication of the Irish palate – by now well-used to the varied flavours of the world's range of ethnic cuisines – it's now relatively easy to eat well in all budgets. » Davenport, Fionn. *Lonely Planet. Discover Ireland*. 2012. p.348.

## 2. Développement du secteur de la restauration

### a. Emulation et compétition : publications de guides et *sponsoring*

Afin de mieux cerner les attentes du visiteur, étranger ou irlandais, et de mettre en place des politiques répondant à ces attentes, *Bord Fáilte* prit conscience à partir des années 1970 de l'importance de recueillir des enquêtes de satisfaction. Au regard des données collectées, l'organisme du tourisme commença à publier des guides internes à l'Irlande, sélectionnant les meilleures adresses d'hôtels, de maisons d'hôtes et de restaurants pour le touriste. En 1972, *Bord Fáilte* publia son premier *Guide to Good Eating*. A la suite d'enquêtes menées entre 1975 et 1977, un livret intitulé *Thought for Food* dévoila les résultats aux entreprises désireuses de s'en inspirer<sup>41</sup>. *Bord Fáilte* et les organisations touristiques régionales publièrent alors en 1977 un guide national intitulé *Dining in Ireland* recensant pas moins de 600 restaurants à travers le pays. La capitale offrant tout de même davantage de choix, un guide *Dining in Dublin* vit également le jour en 1978. L'impact qu'eut la publication de ces guides sur le secteur de l'hôtellerie et de la restauration fut considérable.

Tout d'abord, ils se positionnaient comme une garantie de qualité fiable. Il est ainsi précisé dans l'introduction du guide *Dining in Ireland* de 1979 que: « chaque établissement figurant dans cette liste est en conformité avec un code de critères fondamentaux, parmi lesquels : être enregistré auprès des autorités sanitaires, faire preuve de propreté, et fournir au client une liste compréhensible des prix demandés<sup>42</sup>. » Deuxièmement, on imagine aisément que l'envie de figurer dans ces guides provoqua compétitivité et émulation chez les restaurateurs, chez les chefs et autres acteurs du secteur de la restauration. Apparaître dans l'un de ces guides, dans les guides touristiques étrangers ou encore dans *Ireland of the Welcomes* – comme ce fut le cas pour la famille Allen de Ballymaloe House, Kevin Thornton, Paul Flynn, Neven Maguire ou encore Patrick Guilbaud – garantissait une clientèle curieuse d'expérimenter par elle-même la cuisine irlandaise de référence. Bien sûr, les guides publiés sous le parrainage de l'office du tourisme n'ont pas toujours fait seule figure de référence sur le marché. Nous pourrions citer les guides indépendants *Good Food Guide* (Great Britain

---

<sup>41</sup> BFE. *Bord Fáilte Review of 1978*, p.19.

<sup>42</sup> « Each establishment in this list complies with a code of basic standards which includes registration with the hygiene authorities, general cleanliness, and the provision to the customer of a clear statement of prices charged. » BFE. *Dining in Ireland*. p.1979.

and Ireland, depuis 1951), *Egon Ronay* (jusqu'en 1997), *Georgina Campbell* (à partir de 1998) ou encore plus récemment le *Bridgestone Irish Food Guide* de John et Sally McKenna (à partir de 2004) qui ont eux aussi participé à stimuler la compétitivité, avec à la clé l'affichage de plaques à leur nom sur la devanture des restaurants, preuves infaillibles de la qualité de service et de nourriture à laquelle peut s'attendre le consommateur.

Afin de motiver davantage les restaurateurs, *Bord Fáilte* fut également à l'initiative de l'introduction de prix décernés aux meilleurs restaurants, ainsi qu'aux *public houses* servant une nourriture de qualité. En 1979, furent établis les *Awards of Excellence* et des compétitions telles que *Taste of Ireland* ou encore *The National Bar Catering Awards* virent le jour. Un macaron était installé à l'entrée des restaurants récompensés, ce qui donnait au touriste l'occasion de repérer immédiatement les établissements qui faisaient l'effort de se démarquer des autres<sup>43</sup>. Répondant à l'une des attentes majeures des touristes exprimées à l'occasion d'enquêtes de satisfaction, l'office du tourisme mit également en place l'opération 'Menu Touristique'<sup>44</sup> en 1982. Les restaurants qui acceptaient d'y participer devaient proposer un menu comprenant entrée, plat principal et dessert pour un prix fixe (£3.50 ou £5.00), taxes et service compris<sup>45</sup>. Un logo apposé à la carte signalait que cette option était disponible<sup>46</sup>. Comme l'indique le rapport suivant, l'idée était de stimuler la compétition entre restaurants et de leur faire produire ainsi des plats de qualité à coût abordable :

Ce programme a joué un rôle majeur dans l'amélioration du niveau de compétitivité entre restaurants en Irlande, et a permis d'attirer une nouvelle clientèle dans les restaurants participant à l'opération. Nous travaillons en étroite collaboration avec CERT afin d'aider les commerçants à proposer des repas attractifs à petits prix. Une série de séminaires fut organisée au sujet de l'harmonisation des cartes, de la préparation et de la présentation des plats, et des directives et des conditions générales de l'opération Menu Touristique<sup>47</sup>.

---

<sup>43</sup> BF. *Dining in Ireland*, 1982. p.i

<sup>44</sup> 'Tourist Menu Scheme'

<sup>45</sup> BF. *Report and Accounts for the Year ended 31st Dec. 1982*.

<sup>46</sup> BF. *Ibid.*

<sup>47</sup> « The scheme has played a major role in improving the level of competitiveness in dining out in Ireland, and attracting new customers to participating restaurants. We worked closely with CERT to assist operators in providing attractive meals at low prices. A series of seminars was organised covering menu compilation, the preparation and presentation of dishes, and the general guidelines and conditions of the Tourist Menu Scheme. » BFE. *Report and Accounts for the Year ended 31st Dec. 1985*. p.20.

Les années 1980 virent également le début de partenariats entre entreprises de l'agro-alimentaire et organismes gouvernementaux à travers le parrainage de remises de prix. Le *'Dining in Ireland Awards of Excellence'* de 1987 fut par exemple sponsorisé par la compagnie *Ballygowan Spring Water*<sup>48</sup>. La création de *Bord Bia* en 1994, « agence semi-gouvernementale responsable de la promotion et du développement du marché irlandais de l'alimentation et des boissons<sup>49</sup> », redynamisa le secteur et renforça le *sponsoring* à travers le pays. En 1999, *Jameson Irish Whiskey* parraina par exemple le prix *'Hotel of the Year'*, le *National Dairy Council* sponsorisa le prix *'Cheese dish of the Year'* et le prix *'Seafood Restaurant of the Year'* fut décerné par l'agence gouvernementale *Bord Iascaigh Mhara*<sup>50</sup>. Ces actions montrent bien combien l'Etat irlandais, à travers ses divers organismes, et plus particulièrement à travers l'office du tourisme, tendit à s'impliquer de manière intensive à partir des années 1980 dans les politiques de revalorisation de la culture culinaire irlandaise.

#### b. Certifications et mise en place d'une licence pour la consommation d'alcool

Le rôle que joua *Bord Fáilte* dans le développement de la restauration en Irlande est indéniable. Nous venons de voir les premières stratégies mises en place par l'office de tourisme pour encourager les restaurants à donner le meilleur d'eux-mêmes. Combinées à cela, des politiques de certification imposèrent des normes et fournirent ainsi une qualité d'accueil et de service essentielle au bien-être des touristes.

Dans les années 1950, il existait peu de restaurants en Irlande – au sens que nous accordons au terme aujourd'hui, c'est-à-dire un établissement indépendant servant de la nourriture et de la boisson mais n'offrant aucun autre service. Les voyageurs et les touristes locaux qui désiraient manger hors de chez eux devaient en général se rendre dans les hôtels pour y trouver le couvert ou même une simple tasse de thé. Selon Josephine Mc Sorley : « C'est un petit pays. Hormis dans les grandes villes, manger à l'extérieur est vite limité par le fait que chacun se trouve toujours à une distance raisonnable de sa propre maison<sup>51</sup>. »

---

<sup>48</sup> BF. *Reports and Accounts for the year ended 31st Dec. 1987*.

<sup>49</sup> BF. *Meat News*, janvier 1999 n°1.

<sup>50</sup> BIM fut créé en 1952 sous le 'Sea Fisheries Act'. C'est l'agence responsable de la promotion et du développement de l'industrie de la pêche en Irlande.

<sup>51</sup> "The country is small and, except in the cities, the eating-out population is limited by the fact that everyone is within walking distance of his own home." BF. *Ireland of the Welcomes*, vol.4, n°3 sept-oct 1955, *op.cit.*

Pour des raisons économiques évidentes, mais aussi sans doute religieuses<sup>52</sup>, manger à l'extérieur était réservé aux occasions particulières. Pendant des décennies, et même encore aujourd'hui dans une certaine mesure, l'hôtel fut un lieu de rencontre familial et communautaire, un 'Tiers-lieu'<sup>53</sup> au même titre que le pub, où l'on célébrait les événements marquants de la vie : baptêmes, anniversaires, communions, obtention d'un diplôme, visite d'un membre de la famille résidant à l'étranger<sup>54</sup> et mariages. Une autre raison pour laquelle les gens se déplaçaient rarement au restaurant est qu'il n'avait pas forcément l'attrait dont il fait l'objet aujourd'hui. Voici ce qu'en dit un de nos interlocuteurs, Dermot K., né dans les années 1960:

C'est sûr que je ne me souviens pas être allé au restaurant très souvent. Occasionnellement...Une fois de temps en temps peut-être si un membre de la famille venait nous rendre visite ou un visiteur de l'étranger, alors nous nous rendions dans un hôtel. Une fois de temps en temps, nous nous rendions pour manger dans ce genre d'endroit qui n'avait rien d'exceptionnel. Mais c'était relativement rare. Et lorsque c'était le cas, mon père y allait à contrecœur et voyait d'un mauvais œil ce qui lui était servi car, et il avait raison, il pensait que ce qu'il avait dans l'assiette était probablement moins bon que ce qu'il cuisinait à la maison. [...] C'était surtout du snobisme de sa part, il considérait que la nourriture qui avait été mal préparée était de « dernier choix ». Il y a ce truc dans l'Ouest de l'Irlande, ils sont méfiants à l'idée même que quelqu'un d'autre prépare ce que tu vas manger. Je me rappelle de ma grand-mère qui disait : « tu ne peux pas savoir s'ils se sont lavé les mains », tu vois. [...] Ils portaient du principe que les ingrédients étaient suspects, que cela faisait peut-être des semaines qu'ils traînaient dans le placard et que le type qui étaient en train de cuisiner [...] ne s'était même pas lavé les mains. Il y avait ce quelque chose de profondément ancré dans l'approche qu'avait mon père des restaurants. Rien à voir avec ce truc de classe-moyenne, « nous avons plein d'argent et nous nous rendons dans un restaurant sympa, très cher et tout ce que nous allons manger va être délicieux et nous sommes tout à fait ravis de payer pour cela ». Au contraire, il se méfiait de tout cela<sup>55</sup> !

---

<sup>52</sup> Nous reviendrons dans la troisième partie sur l'aspect religieux des repas et surtout sur la notion de gourmandise et de plaisir du goût.

<sup>53</sup> Le Tiers-lieu, 'Third Place' est un terme du sociologue américain Ray Oldenburg (*The Great Good Place*) qui fait référence à un endroit où la vie sociale est active, en dehors de la maison et du lieu de travail.

<sup>54</sup> Une anecdote à ce sujet nous a été racontée par une des personnes que nous avons interviewées, Dermot.K. le 19/10/09. La visite du cousin américain fut pour sa famille un événement tel que sa tante décida d'inviter la famille au grand complet à l'hôtel pour célébrer le retour du fils prodigue.

<sup>55</sup> « I certainly don't have much recollection of going to a restaurant. Occasionally... there was this very odd occasion when there might be a visiting family member or somebody coming from abroad and you might go to a hotel. There was the odd occasion where we went to a relatively unspectacular kind of place for a meal. But it was rare. And it was always done very reluctantly by my father who generally frowned on the food because he rightly felt that the food on offer was probably inferior to what he could do at home. My father is very fond of food and actually prepares damn good meals. [...] A lot of it was snobbery on his part, where he would have regarded as fifth rate, the food that had been badly prepared. There is this thing in the West of Ireland, they don't even trust the idea of having somebody else prepare your food. I remember my grandmother, saying :

Jusqu'à leurs banalisations, du fait du nombre impressionnant d'établissements disponibles aujourd'hui, les restaurants n'étaient donc que rarement fréquentés et c'est cela que l'office du tourisme se mit en quête de changer. En 1967, un rapport mit à jour les problèmes liés à la restauration et une ébauche de stratégie commença à être perceptible :

En dehors des espaces urbains, les services de restauration à disposition des visiteurs se limitent en grande partie à ceux des hôtels. Ce problème s'aggrave avec l'augmentation du trafic routier, particulièrement des automobilistes, et avec le nombre croissant d'établissements qui ne fournissent qu'une restauration minimum, laissant le visiteur se débrouiller pour dîner. La pénurie de personnel de cuisine et de salle, et particulièrement en haute-saison, s'ajoute à ces difficultés. Hormis pour les hôtels et les maisons d'hôtes, Bord Fáilte n'est pas en mesure de contrôler de façon légale les services de restauration. Mais nous avons l'obligation de garder un œil sur ce qui est proposé au touriste en matière de repas et d'engager toute action jugée nécessaire. [...] L'une des raisons données pour cette pénurie de restaurants et que pour être rentables, les restaurants auraient besoin d'une licence 'de plein exercice' autorisant la vente d'alcool pour une consommation sur place<sup>56</sup>.

Afin de pouvoir vendre bières, vins, et spiritueux, un restaurant avait besoin d'une licence 'de plein exercice'. Mais seuls les hôtels, à la réglementation différente, en possédaient alors. C'est pour déjouer cette réglementation que Myrtle Allen ouvrit des chambres d'hôtes à Ballymaloe peu après l'ouverture de son restaurant. Avec le statut d'hôtel, elle pouvait enfin « servir à monsieur et madame untel leur petit cognac après le dîner<sup>57</sup>. » Avec la création en 1970 de l'*Irish Restaurant Owners' Association* – aujourd'hui rebaptisée *Restaurant Association of Ireland*, « organe représentatif du Tourisme irlandais pour le secteur de la restauration<sup>58</sup> », les restaurateurs commencèrent à former un lobby

---

« you don't know if they washed their hands », you know. [...] There was the assumption that the ingredients were suspect, they might have been lying around for weeks in a cupboard and the guy who's preparing them, God knows what he was doing last night and what he is doing right now, maybe he didn't even wash his hands. So there was that thing ingrained in my father's approach to this. It wasn't that kind of middle-class thing « we've got loads of money and we're going to some nice restaurant where it's expensive and everything is actually going to be lovely and we're quite happy to pay for it », it was on the contrary suspicion of that all thing ! » Entretien avec Dermot K. 19/10/09

<sup>56</sup> « Outside the city areas, catering services for visitors have been largely confined to large hotels. The problem is becoming aggravated by the expansion of traffic, especially of motorists, and with the growth of the number of premises which supply only minimum food service, leaving it to the visitor to 'eat out'. A shortage of catering staff, especially to take on seasonal work, adds to the difficulty. Apart from hotels and guesthouses, Bord Failte has no statutory function in regard to catering. But we do have the obligation to study the catering service offered to visitors and to initiate any action that may be necessary. [...] One reason given for the shortage of restaurants is that for profitability a full liquor licence would be needed. » BFE. The Irish Tourist Bord. *Report for the Year ended March 1st 1967*. p.20.

<sup>57</sup> Myrtle Allen, *A Life in Food*. Documentaire de David Hare, diffusé sur RTE1 le 3 septembre 2013, sponsorisé par Fáilte Ireland. Documentaire disponible à : <http://vimeo.com/73151483>

<sup>58</sup> BF. *Dining in Ireland*, 1979.

puissant appuyé par *Bord Fáilte*. L'un de leurs premiers succès fut l'abaissement de la TVA sur les repas de 25% à 10% en 1986<sup>59</sup>. Le sujet d'une licence 'de plein exercice' et de la mise en place de normes dans les restaurants fut à l'ordre du jour à l'occasion de nombreux débats au Dáil, comme en atteste la conversation suivante entre l'ancien Taoiseach Fianna Fáil Seán Lemass et le ministre Fine Gael des Transports et de l'Electricité Peter Barry en 1973:

Mr. P. Barry : Je suis conscient de la nécessité d'établir des normes pour les restaurants et, comme je l'ai mentionné lors de mon discours au dîner annuel de l'Irish Restaurant Owners' Association le 28 juin, la solution idéale serait de confier à Bord Fáilte l'enregistrement des statuts et le classement des restaurants. [...]Malheureusement, Bord Fáilte n'est pas en mesure de développer un tel système au regard de ses responsabilités actuelles.

Mr. Lemass : Monsieur le Ministre est-il d'accord sur le fait qu'un grand nombre de restaurants dans ce pays laissent encore à désirer en ce qui concerne la présentation de la nourriture, l'hygiène, et même les toilettes ?

Mr. P. Barry : Les inspecteurs de l'hygiène contrôlent régulièrement les restaurants, cependant je n'ai pas les compétences pour émettre des remarques au sujet de la présentation des assiettes<sup>60</sup>.

---

<sup>59</sup> Mac Con Iomaire, *op.cit.* p.333.

<sup>60</sup> Mr. Lemass: asked the Minister for Transport and Power if he intends to make any proposals to eliminate poor standards in restaurants; and if it will be possible in the near future to have all such premises graded as to their standards and to publish a list showing the estimated standard of each restaurant.

Mr. P. Barry: I am aware of the desirability of raising standards in some Irish restaurants and, in my speech at the annual dinner of the Irish Restaurant Owners Association on 28th June, I said that the ideal solution would be to have registration and grading of restaurants carried out by Bord Fáilte. However, a registration and grading system would require considerable resources in funds and manpower and, unfortunately, Bord Fáilte are not in a position to develop such a system at present because of their other commitments. An amendment to the Tourist Traffic Acts would also be necessary.

I would hope that the restaurant industry would play its part in improving standards. Where there are poor standards, pressure on the proprietors to eliminate such standards can also be exerted by their customers. Bord Fáilte are currently endeavouring to achieve greater customer awareness. The need for guidance to overseas visitors is a matter to which the board have been giving consideration.

Restaurants are subject to the Food Hygiene Regulations, 1950, under which they have to be registered with the local health authority and have to comply with certain standards of cleanliness and hygiene.

Mr. Lemass: Would the Minister not agree that there are many restaurants in this country which leave much to be desired both in relation to the presentation of food and in relation to hygiene right along the line to toilets?

Mr. P. Barry: Inspectors of the health boards inspect restaurants regularly but I am not competent to comment in relation to the presentation of food.

Mr. Lemass: Can the Minister say how many inspectors would be involved?

Mr. P. Barry: I cannot say. Each health board would have their own team of inspectors and would determine the number required.

Dáil debates. Jeudi 5 juillet 1973. 'Restaurant standards'.  
<http://oireachtasdebates.oireachtas.ie/debates%20authoring/debateswebpack.nsf/takes/dail1973070500018?opendocument>



Grâce à aux actions de pression de l'*Irish Restaurant Owners' Association* sur le gouvernement, la loi « *Intoxicating Liquor Act* » vit enfin le jour en 1988 et réglementa pour la première fois dans l'histoire de l'Etat irlandais la consommation d'alcool dans les établissements de restauration autres que les hôtels<sup>61</sup>. Denis Lyons, Ministre du Tourisme, des Transports et de la Communication sous le gouvernement du Taoiseach Charles Haughey déclara lors d'une séance du Dáil le 23 juin 1988 : « Les réglementations seront mises en place par *Bord Fáilte*, désormais autorité de contrôle et d'inspection. *Bord Fáilte* est l'organisme chargé de l'immatriculation et du classement des hôtels, des maisons d'hôtes et d'autres modes d'hébergement touristiques<sup>62</sup>. »

Parmi les normes fixées par les lois régissant le fonctionnement des restaurants, de nombreuses concernent l'immatriculation de l'établissement, l'obtention de licence pour vendre et consommer de l'alcool sur place, les heures d'ouverture, l'hygiène, le traitement du personnel, la sécurité des lieux, les équipements, etc... Mais certaines clauses vont jusqu'à préciser la manière dont la carte doit être constituée. Il ne s'agit pas ici de suggestion mais bien d'obligation de fournir une carte en parfaite harmonie partout dans le pays :

11.3 Le restaurant doit fournir soit un menu table d'hôte, soit un menu à la carte, soit les deux.

11.4 Selon la réglementation 11(6), un menu table d'hôte doit inclure :

(a) Un choix de hors-d'œuvres (pas moins de quatre), y compris de la soupe fraîche.

(b) Un choix de cinq plats principaux, dont l'un à base de viande.

(c) Un choix de légumes (qui doivent être si possible frais) et de pommes de terre.

(d) Un choix d'au moins trois desserts. [...]

11.5 Selon la réglementation 11(6), un menu à la carte doit inclure :

(a) Des hors-d'œuvres (pas moins de trois)

(b) un choix de soupes

(c) Des plats principaux à base de poisson, viande et volaille, un choix de légumes (si possible frais) et de pommes de terre.

(d) une sélection de desserts chauds et froids

(e) une sélection de fromages, et

(f) du thé, du café, et du café décaféiné

11.6 En dépit des Réglementations 11(4) et 11(5), les restaurants spécialisés peuvent remplacer les plats principaux par leurs propres spécialités, au minimum quatre<sup>63</sup>.

---

<sup>61</sup> <http://historical-debates.oireachtas.ie/S/0120/S.0120.198806280010.html>

Seanad Éireann - Volume 120 - 28 June, 1988

<sup>62</sup> « The regulations will be implemented by Bord Fáilte who will be the inspecting authority. Bord Fáilte are the body statutorily charged with the registration and grading of hotels, guesthouses and other forms of tourist accommodation. » *Ibid.*

<sup>63</sup> « 11.3 The restaurant shall provide either a table d'hote or an a la carte menu, or both.

11.4 A table d'hote menu shall, subject to Regulation 11(6), include :

(a) a choice of hors d'œuvres (not less than four in number) and including fresh soups.

D'après cette réglementation qui est toujours en vigueur aujourd'hui, un client qui se rendra dans un restaurant de cuisine tibétaine, française, japonaise, végétarienne ou irlandaise, se verra proposer au moins une soupe, un potage ou un bouillon en entrée. Au-delà de l'aspect anecdotique de ce constat, l'établissement de normes précises servit à guider le restaurateur dans ses choix de menus et à réguler une institution longtemps moquée pour son manque de sérieux. Ces lois eurent l'effet escompté. De manière prévisible, alors que le Tigre celtique prenait de la vigueur, le nombre et la diversité de restaurants ne firent que s'amplifier.

c. Explosion du nombre de restaurants à partir des années 1990

« Le Certificat d'Agrément de *Bord Fáilte* est la condition préalable requise pour les restaurants faisant la demande au tribunal d'une licence 'de plein exercice'<sup>64</sup>. » Un an après l'entrée en vigueur de la loi, 85 restaurants avaient reçu le certificat d'agrément de *Bord Fáilte*<sup>65</sup>. Ce chiffre atteignit 120 en 1990<sup>66</sup> et 154 en 1991<sup>67</sup>. Cette même année l'office du tourisme commença également à tester un nouveau système de classement à quatre étoiles pour les gîtes ruraux et les maisons d'hôtes. Il fut mis en application définitivement en 1992<sup>68</sup>. Tous les restaurants n'étaient pas en possession de cette licence, elle garantissait néanmoins davantage de clientèle et finit par se généraliser. Conséquence directe des

---

(b) a choice of five main courses, one of which shall be meat ;

(c) a choice of vegetables (which shall be, where possible, fresh) ; and potatoes.

(d) a choice of at least three desserts. [...]

11.5 An à la carte menu shall, subject to Regulation 11(6), include :

(a) hors d'œuvres (not less than three in number) ;

(b) a choice of soups ;

(c) main course dishes including such items as fish, meat and poultry, a variety of vegetables (which shall be, where possible, fresh) and potatoes ;

(d) a selection of desserts hot and cold ;

(e) a selection of cheeses, and

(f) tea, coffee, and decaffeinated coffee.

11.6 Notwithstanding Regulations 11(4) and 11(5), speciality restaurants may substitute for main courses their own particular speciality food dishes which shall not be less than four in number. »

BF. *Bord Fáilte Diary and Tourism Directory*. 1995. pp.104-5

<sup>64</sup> « The Bord Fáilte Certificate of Approval is a pre-requisite for restaurants applying through the courts for a special Restaurant Intoxicating Liquor Licence. » BF. *Reports and Accounts for the year ended 31st Dec. 1989*. p.22.

<sup>65</sup> *Ibid.* p.22.

<sup>66</sup> BF. *Reports and Accounts for the year ended 31st Dec. 1990*. p.24.

<sup>67</sup> BF. *Reports and Accounts for the year ended 31st Dec. 1991*. p.22.

<sup>68</sup> BF. *Reports and Accounts for the year ended 31st Dec. 1990*. op.cit.

certifications décernées par *Bord Fáilte* dès le début des années 1990, l'industrie de la restauration connut un essor sans précédent. Selon les statistiques présentées dans *Bord Fáilte Diary and Tourism Directory* de 1995 et dans *Tourism Employment Survey* de 2010, le nombre de restaurants a été multiplié par cinq de 1966 à 2010 (ce chiffre n'inclut pas les camionnettes mobiles et les comptoirs de restauration des superettes):

	1966	1977	1983	1988	1991	2010
Nombre de restaurants	707	1.034	1.411	1.911	2.534	3.770

Source : *Nielsen Retail Census 1991* dans *Bord Fáilte Diary and Tourism Directory 1995* et *Tourism Employment Survey* de 2010.

En dépit des critiques virulentes à l'encontre des restaurants irlandais dans les années 1950 à 1980, l'Irlande n'était pas sans restaurant haut de gamme. Comme l'a montré Mairtin Mac Con Iomaire dans sa thèse de doctorat, Dublin possédait quelques restaurants de haute cuisine réputés dans le monde entier depuis le début du XX<sup>ème</sup> siècle<sup>69</sup>. Voici ce que disaient par exemple Henri Gault et Christian Millau dans le *Guide Julliard de l'Irlande* en 1969 :

**Russell** (Restaurant de l'hôtel) St Stephen's Green. Cette petite salle de restaurant, dirigé avec maîtrise par un chef français, garde depuis longtemps la réputation d'être le meilleur restaurant d'Irlande. [...]

**Lafayette** (Hotel Royal Hibernian) 48 Dawson St. Le « Lasserre<sup>70</sup> » de Dublin, divisé en trois petites salles à manger élégantes (Maxim's, Waterford Room et Dawson Room) intimes, joliment éclairées. C'est aussi selon nous, l'un des tout premiers restaurants des îles britanniques, après le Savoy de Londres. Le chef, M. Noblet, est français, cela va sans dire, mais il est remarquablement secondé par quelques 35 commis et un service irlandais qui a tout à fait compris que la grande cuisine est une chose sérieuse. La brochette de fruits de mer, cuite à la perfection – c'est-à-dire peu cuite – richement faite de langoustes, filets de sole et coquilles St-Jacques est, à notre connaissance, la meilleure du monde, épithète bien inattendue en Irlande. En outre les huîtres de Galway sont bien choisies, assez grasses et ouvertes avec soin. Nous avons aussi le souvenir d'une très bonne grouse rôtie. [...] on voit que le Lafayette mérite impérativement une visite, malgré ses prix assez lourds, lorsque vous reviendrez d'un voyage autour de l'Irlande, pour dissiper le mauvais souvenir des terribles repas campagnards<sup>71</sup>.

<sup>69</sup> Mairtin Mac Con Iomaire, *op.cit.*

<sup>70</sup> Restaurant gastronomique parisien ouvert en 1942.

<sup>71</sup> Gault, Henri et Millau, Christian. *Guide Julliard de l'Irlande*. Paris : Julliard, 1969. pp.29-30.

La petite révolution qui s'opéra dans les années 1970 sur la scène gastronomique fut surtout une révolution sociale. Jusque dans les années 1970, les clients des restaurants (principalement d'hôtels) appartenaient à une classe sociale aisée. Le reste de la population restait chez elle pour manger. La haute société dublinoise se rencontrait au restaurant des hôtels Gresham, Russell, Shelbourne<sup>72</sup>, chez Jammet – premier restaurant français ouvert en 1901, mais aussi au restaurant de l'aéroport, particulièrement réputé. Le départ massif de familles anglo-irlandaises dans les années 1970 pour l'Angleterre, l'Afrique du Sud ou l'Île de Man<sup>73</sup>, lié notamment aux troubles d'Irlande du Nord, à la crise pétrolière et l'instauration d'une taxe sur les grandes fortunes, mena au déclin de ces restaurants haut de gamme. Pour n'en citer que deux, Jammet's ferma en 1967 et le Russell en 1974<sup>74</sup>. Comme le précise Mac Con Iomaire, le déclin de la haute cuisine dublinoise des années 1970 s'accompagna de l'émergence d'un certain nombre de restaurants dans des maisons de campagne<sup>75</sup> à travers le pays, Ballymaloe en est l'exemple le plus parlant. Selon lui, la visite présidentielle du Général de Gaulle en 1969 inspira les nouveaux touristes français qui, se rendant en Irlande en voiture grâce à l'ouverture de lignes de ferrys entre Rosslare et la France<sup>76</sup>, favorisèrent l'ouverture de ces restaurants de campagne<sup>77</sup>. Grâce aux actions de pression sur le gouvernement de l'*Irish Restaurant Owners' Association* et des politiques de compétitivité mises en place par *Bord Fáilte*, l'institution 'restaurant' se démocratisa et on assista à un transfert de fréquentation des hôtels élitistes vers des restaurants plus populaires, et dorénavant réglementés par des normes de sécurité, d'hygiène et de consommation d'alcool plus strictes. Une nouvelle ère allait également s'entamer en 1981 avec l'ouverture du restaurant de Patrick Guilbaud, représentant en Irlande de la *Nouvelle Cuisine* française, supplantant la traditionnelle *haute cuisine*.

Autre changement de poids dans le paysage gastronomique irlandais, des restaurants de cuisine du monde s'implantèrent progressivement à travers le pays. En dehors des

---

<sup>72</sup> Ces hôtels furent établis au XIX<sup>ème</sup> siècle après l'Acte d'Union. De nombreux propriétaires terriens protestants quittèrent l'Irlande suite à l'Acte d'Union. Il y eut dès lors une forte demande de logements sur Dublin pour ces propriétaires en déplacement ponctuel à Dublin. C'est ainsi que démarra le marché de l'hôtellerie à Dublin. Voir la thèse doctorale de Mairtin mac Con Iomaire à ce sujet : <http://arrow.dit.ie/tourdoc/12/>

<sup>73</sup> Mac Con Iomaire, *op.cit.* p.252.

<sup>74</sup> Mac Con Iomaire, *op.cit.* Vol.2, p.132.

<sup>75</sup> Sont désignées par *Country houses* d'anciennes grandes demeures de propriétaires terriens reconverties en hôtels, en restaurants ou en maison d'hôtes.

<sup>76</sup> L'Irish Continental Line créée en 1973 ouvrit sa première ligne entre Rosslare et Le Havre.

<sup>77</sup> Mac Con Iomaire, *op.cit.* Vol.2, p.132.

restaurants français, non considérés comme ethniques mais traditionnellement comme restauration classique de référence, quelques pionniers vinrent ouvrir leurs cuisines orientales dès les années 1950-60 : *The Luna, Asia Chinese Restaurant, The Cathay, The Golden Orient* à Dublin dans les années 1950 et le *Tung Sing* à Cork dans les années 1960. Si les premiers restaurants indiens de Dublin avaient ouvert en 1908, 1939 et 1942<sup>78</sup>, le Thom's Directory de 1973 en dénombre neuf (dont le *Bombay Grill*, le *Taj Mahal*, et les *Tandoori Rooms*<sup>79</sup>). Michael Kennedy explique très justement la popularité grandissante des restaurants indiens à l'aube du Tigre celtique :

Les papilles des Irlandais devinrent plus aventureuses vers la fin des années 1980. Les voyages à l'étranger, l'émigration, la popularité croissante du végétarisme, l'augmentation des revenus disponibles, l'urbanisation ainsi que les prix raisonnables des restaurants ethniques expliquent à eux-seuls ce changement. Les restaurants indiens se répandirent en banlieue de Dublin, en particulier à Dalkey, Blackrock et Malahide. Il y avait plus de 150 restaurants ethniques en Irlande en 1989, la moitié se situant à Dublin et dans son comté<sup>80</sup>.

En 2014, l'annuaire en ligne *menupages.ie* recensait plus de 80 restaurants indiens dans le comté de Dublin et plus de 200 restaurants asiatiques (chinois, thaï, sushi, japonais, malaysien)<sup>81</sup>.

Autre communauté influente dans le domaine de la restauration irlandaise, les Italiens développèrent leurs restaurants de *fish and chips* en Irlande dès le XIX<sup>ème</sup> siècle. Selon Breen Reynolds, ce sont en fait les Italiens qui les premiers ont apporté et développé la culture des *chippers* en Irlande via le nord de l'Angleterre<sup>82</sup>. Méadhbh Conway Piskorski, dans son chapitre *The Holy Year and the Irish Palate*, précise quant à elle, que les pèlerins irlandais en visite à Rome en 1950 pour célébrer l'année sainte, seraient rentrés chez eux avec une vive envie de consommer des pâtes. Ce phénomène se serait renouvelé en 1990

---

<sup>78</sup> Kennedy Michael, 'Where's the Taj-Mahal ? : Indian restaurants in Dublin since 1908'. *History Ireland*. Janvier 2010. Vol.18. n°4. <http://www.historyireland.com/20th-century-contemporary-history/foodwheres-the-taj-mahal-indian-restaurants-in-dublin-since-1908/> [25/07/14]

<sup>79</sup> *loc.cit.*

<sup>80</sup> « By the late 1980s Irish tastes in food had become more adventurous. Foreign travel, emigration, the rising popularity of vegetarianism, increased disposable income, urbanisation and reasonably priced ethnic restaurants all explained the development. Indian restaurants spread into Dublin's suburbs, in particular to Dalkey, Blackrock and Malahide. There were over 150 ethnic restaurants in Ireland by 1989, with just over half in Dublin city and county. » *loc.cit.*

<sup>81</sup> <http://www.menupages.ie/>

<sup>82</sup> Breen Reynolds, Professeur de géographie à TCD. Dans le court métrage *Chippers*, dirigé par Nino Tropiano, Fall Films, Irish film Board, RTE/Film Base Short Film Awards, 2008.

avec la coupe du monde de football organisée en Italie<sup>83</sup>. En dehors des *chippers*, les premiers restaurants italiens conçus sur le modèle *trattoria* (Bernardo, Ostinelli, Nico, Alfredo...) ont ouvert en Irlande entre 1950 et 1974<sup>84</sup>, ce qui renforce la thèse de Conway Piskorski. En 1970, Irwin Stewart mentionnait « une demi-douzaine de restaurants italiens à Dublin » dans *l'Irish Times*<sup>85</sup>. Aujourd'hui l'annuaire en ligne *menupages.ie* en comptabilise 165 dans le comté de Dublin. Le restaurant italien semble être le restaurant ethnique le plus populaire en Irlande, comme la cuisine italienne en général comme nous l'avons vu dans notre premier chapitre<sup>86</sup>. En ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle, il est maintenant également possible d'expérimenter les cuisines thaïlandaise, marocaine, mexicaine, japonaise, vietnamienne, espagnole, tibétaine, argentine, brésilienne, égyptienne, cubaine, hongroise, etc... en plus des cuisines précédemment mentionnées.

Avec la popularité des cuisines ethniques et la tradition des chefs d'acquérir une expérience professionnelle à l'étranger, les années 1990 ont vu apparaître un nouveau genre de cuisine, la cuisine 'fusion'. Paul Flynn du *Tannery Restaurant* de Dungarvan en est l'un des plus fervents représentants. La cuisine 'fusion' consiste en une base de cuisine classique, de techniques bien souvent françaises, italiennes ou japonaises par exemple. Les ingrédients utilisés sont eux d'origines extrêmement variées. La carte du *Tannery Restaurant* propose par exemple en entrée, un raviolo de poulet confit avec une purée de courge *butternut* accompagné de sauge, de pancetta et d'amandes et en dessert, une crème caramel servie avec des prunes rôties au thym et garnie de pistaches<sup>87</sup>. Ce mélange des genres culinaires, brisant la rigidité des cuisines dites classiques, signale sans doute le besoin de s'afficher comme une nation cosmopolite ouverte aux autres pays et à leurs cultures. Cette idée est largement présente dans le discours des chefs cuisiniers médiatisés en ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle<sup>88</sup>.

L'autre révolution qui s'est opérée à l'époque charnière des années 1970 est celle de la montée en popularité des restaurants de restauration rapide. La chaîne *Captain America*,

---

<sup>83</sup> Conway Piskorski, Méadhbh. 'The Holy Year and the Irish Palate : the influence of the Holy Year on the spread of pasta in Ireland'. Dans Lysaght, Patricia (ed.) *Food and the Traveller : Migration, Immigration, Tourism and Ethnic Food*. Nicosia : Intercollege Press, 1998. pp.115-124.

<sup>84</sup> Mac Con Iomaire, *op.cit.* p. 262.

<sup>85</sup> Stewart, Irwin. 'Going all Italian'. *Irish Times*, 23 janvier 1970. p.6.

<sup>86</sup> Chapitre I pp.37, 41, 43.

<sup>87</sup> <http://www.tannery.ie/alacarte.html>

<sup>88</sup> Voir par exemple la rhétorique de Máirtín Mac Con Iomaire dans son émission *Aingeal sa Chistin*, mentionnée chap.1, p.43.

proposant des burgers, tacos et burritos s'est installée la première à Dublin en 1971. Elle fut suivie par McDonalds qui ouvrit sur Grafton Street en 1977, la chaîne irlandaise Supermac's qui ouvrit son premier restaurant à Ballinasloe, comté de Galway en 1978 et Burger King qui s'implanta également sur Grafton Street en 1981. En dépit du nombre impressionnant de restaurants qu'elles possèdent – 84 pour McDonalds, 103 pour Supermac's, 36 pour Burger King en 2014 – ces quatre compagnies doivent aujourd'hui faire face à la concurrence des très populaires restaurants proposant kebabs, hot-dogs, tacos, sandwiches et pizzas, ainsi que des camions à pizza et friteries, mobiles ou ayant pignon sur rue. En 2014, le marché de la restauration rapide est détenu majoritairement par les chaînes Centra, Supervalu, Spar et Londis qui ont intégré des comptoirs de restauration rapide à leur superette de proximité. Abrakebabra, Subway et The Bagel Factory devançant Supermac's et McDonald's qui ne possèdent plus chacun qu'environ 2,5% du marché *fast food*<sup>89</sup>. L'offre s'est particulièrement diversifiée et l'Irlande détenait en 2012 le record d'Europe de consommation de nourriture rapide à emporter<sup>90</sup>. Ce constat soulève la question d'une « McDonaldisation<sup>91</sup> » de la société irlandaise, en d'autres termes d'une tendance aux hauts profits à des coûts dérisoires dans de nombreux domaines industriels et culturels afin de favoriser l'efficacité et le rendement à l'encontre de l'épanouissement de l'individu<sup>92</sup>.

D'après l'enquête *Tourism Employment Survey*, il y avait en Irlande en 2010 2.433 restaurants possédant la licence 'de plein exercice'<sup>93</sup> et 1.337 sans licence autorisant la vente et la consommation d'alcool sur place (les restaurants de type vente à emporter principalement et cafétérias)<sup>94</sup>. On observe donc une croissance remarquable du secteur de la restauration depuis la mise en place de la loi *Intoxicating Liquor Act* en 1988 : en vingt ans le nombre de restaurants avec licence – toutes cuisines confondues, a été multiplié par trente. Les efforts combinés des divers acteurs du tourisme semblent donc avoir finalement payé et de manière plus évidente dans la première décennie du nouveau millénaire. Les guides et autres brochures n'ont pas suffi à changer les mentalités. C'est essentiellement sur le terrain que le travail de fond s'est opéré. Si *Bord Fáilte* puis *Fáilte Ireland*, ont toujours été

---

<sup>89</sup> Healy, Alison. 'Ireland's growing appetite for fast food'. *The Irish Times*. 31 mars 2014.

<sup>90</sup> Pour comparaison, l'Irlande dépense €322 par an et par personne, derrière la Finlande : €294,5, le Royaume-Uni : 278,8 et, bien loin derrière, la France : 151,4, et l'Italie : 60,6. *Op.cit.*

<sup>91</sup> Terme de Ritzer, *The McDonaldisation of Society*,

<sup>92</sup> Voir à ce sujet, Beardsworth et Keil, *Sociology on the Menu*. London et New York : Routledge, 2001. p.121.

<sup>93</sup> Rappelons ici qu'il y en avait 85 en 1989.

<sup>94</sup> Fáilte Ireland, *Tourism Employment Survey*, 2010. p.8.

particulièrement actifs en termes de promotion et d'encouragement au développement du secteur de la restauration, ils sont aussi au cœur de l'éducation et de la formation aux métiers de bouche et c'est principalement par ce biais qu'ils ont joué un rôle indéniable dans la réhabilitation de la culture culinaire et gastronomique d'Irlande.



### **3. Education et formation aux métiers de la restauration**

D'un point de vue économique, nourrir les visiteurs étrangers et locaux est une industrie particulièrement rentable pour les institutions du tourisme comme pour le secteur agricole. En 1989, un rapport de *Bord Fáilte* en faisait la démonstration suivante :

Si seuls 20% des visiteurs consommaient un steak pendant leur séjour en Irlande, la demande pour la viande de bœuf correspondrait à 21.000 têtes de bétail – ou 8% du cheptel national abattu pour une consommation domestique. En supposant que ces visiteurs qui séjournent dans des logements tels que des hôtels, des maisons d'hôtes et des chambres à la ferme consomment deux tranches de bacon par jour pour le petit-déjeuner, ces établissements achèteraient à leurs fournisseurs l'équivalent de 100.000 porcs afin de satisfaire les commandes de leurs clients pour le petit-déjeuner ! Si l'on donne l'estimation prudente d'une consommation moyenne d'un œuf par jour – utilisé à la confection de desserts, de gâteaux, de pâtisseries, de sauces ou mangé pendant le repas, la consommation d'œufs par les touristes équivaldrait au rendement de plus de 150.000 poules élevées en batterie – soit environ 10% de l'ensemble des volailles de ce pays constitué de 1,7 millions de poules<sup>95</sup>.

Les secteurs agricole et touristique, qui sont les deux premières économies du pays depuis les années 1970, ont donc très vite compris qu'il leur était indispensable de travailler main dans la main. *Bord Fáilte* saisit progressivement l'importance d'une formation professionnelle de qualité afin de répondre à la demande touristique. Selon Mac Con Iomaire, suite à de nombreuses conférences rassemblant des responsables de l'*Hotel, Restaurant and Catering Association of Ireland* et de l'*Irish Tourist Association*, la décision fut prise en 1927 de proposer des cours accrédités pour chefs et serveurs<sup>96</sup>. En 1941, l'école ménagère *Colaiste Mhuire le Tios* dispensant des cours de 'science domestique' ouvrit à Cathal Brugha Street à Dublin. C'est à l'initiative de professeurs de cette école que fut produit *All in the Cooking*, l'un des premiers livres de recettes irlandais en 1947.

Le collège fut rebaptisé *The Dublin College of Catering* en 1951 à la suite d'une campagne menée par Michael Mullen, secrétaire de la branche 'restauration' de l'*Irish Transport and General Workers Union*, qui travaillait régulièrement en collaboration avec l'office du tourisme et des cours sur deux ans d'hôtellerie furent proposés.<sup>97</sup> Le collège prit dès lors une couleur plus professionnelle. Il ne s'agissait plus de dispenser des cours

---

<sup>95</sup> BF. *Tourism in the Irish Economy*. 1989.

<sup>96</sup> Mac Con Iomaire. Vol.2. *op.cit.* p.240.

<sup>97</sup> Corr, Frank. *Hotels in Ireland*. Dublin : Gemma Publications, 1987. p.74.

uniquement aux futures femmes au foyer<sup>98</sup>, mais bien de former les futurs chefs de la gastronomie irlandaise. Mullen avait constaté que le personnel irlandais de cuisine et en salle était très peu formé, il fallait ainsi remédier à ce manque de main-d'œuvre locale par la formation. Mac Con Iomaire explique que jusque dans les années 1950, les chefs et sous-chefs étaient majoritairement français et suisses<sup>99</sup>. Et même si les chefs prometteurs formés dans les années 1950 furent encore envoyés faire leurs classes en France et dans les cuisines prestigieuses du monde entier dirigées par des chefs français, l'instauration de cours de cuisine un peu partout dans le pays permit progressivement à l'Irlande de se qualifier sérieusement dans le domaine. Dès 1954, des cours de six mois pour jeunes femmes désirant devenir cuisinières, serveuses et femmes de chambres furent aussi dispensés à Rosslare, Cobh et Bundoran<sup>100</sup>. A Bundoran, les cours de cuisine et de décoration de la maison rencontraient un franc succès auprès des femmes qui souhaitaient proposer le gîte et le couvert aux visiteurs venant pêcher<sup>101</sup>. En 1959, une autre école hôtelière commença à dispenser des cours à Athenry. Toutes ces formations furent parrainées par *Bord Fáilte*, le ministère de l'éducation et les *Vocational Education Committees* au moyen de bourses scolaires<sup>102</sup>.

Mullen et *Bord Fáilte* initièrent également en 1958 l'inauguration d'un festival consacré à la nourriture. Afin de mettre en œuvre ce projet, un panel de chefs reconnus, le *Seanad Cócaire na hEireann*, fut désigné. Selon leur constitution, leur but était de :

promouvoir le développement de chaque aspect de la cuisine professionnelle parmi ses membres, ainsi que parmi l'ensemble des cuisiniers et des apprentis en fonction au moyen de démonstrations, de conférences, de débats et de discussions sur la cuisine et tous les sujets en lien<sup>103</sup>.

Mac Con Iomaire voit en ce panel une première tentative de former un groupe influent de cuisiniers professionnels<sup>104</sup>. Ils organisèrent dès lors des compétitions et représentèrent

---

<sup>98</sup> Nous avons mentionné au chapitre I pp.66-67 que les écoles hôtelières étaient à leur début des écoles ménagères réservées aux femmes qui désiraient acquérir des compétences culinaires pour leur foyer.

<sup>99</sup> Mac Con Iomaire. Vol.2. *op.cit.* p.260.

<sup>100</sup> BFE. *Report for the Year ending March 31st 1960.* p.26.

<sup>101</sup> BFE. *Report for the Year ending March 31st 1959.* p.19.

<sup>102</sup> *loc.cit*

<sup>103</sup> « to promote the development of all aspects of professional cookery among its members and among all practising cooks and apprentice cooks in Ireland through cookery demonstrations, lectures, debates and discussions on cookery and any of its related subjects » Panel-of-Chefs 1983, p.55. Cité dans Mac Con Iomaire, p.337.

<sup>104</sup> *Ibid.* p.264.

l'Irlande lors de salons culinaires internationaux<sup>105</sup>. C'est à l'occasion du salon culinaire de 1958 (*Catering Exhibition* à Búsaras) que de nouveaux plats à base d'ingrédients irlandais, mais toujours cuisinés à la mode française, furent créés et présentés. Ces plats dont les noms révèlent le désir à l'époque de créer une cuisine purement irlandaise, sont mentionnés dans l'article *Food in Plenty* présenté dans *Irish of the Welcomes* en 1962 : *Sole Aitchen, Gateau Leprechaun, Lobster t-Iolar, Apple Niamh Chinn Oir, Venison Curaimir...*<sup>106</sup>

Pourtant, pendant les années 1960, des rapports de *Bord Fáilte* signalaient encore un manque de personnel de cuisine et de salle pour la haute saison touristique. Face à ce constat, l'organisme national *Council for Education, Recruitment and Training for the Hotel Industry* (CERT), responsable de coordonner la formation et le recrutement du personnel travaillant dans le secteur touristique et la restauration d'hôtel, fut créé en 1963 à l'initiative de *Bord Fáilte*<sup>107</sup>. Limité jusque-là à la formation du personnel d'hôtel, en 1974, CERT commença à délivrer des cours pour l'ensemble du secteur de la restauration, aidé notamment par des fonds provenant de la Communauté Economique Européenne<sup>108</sup>. Mac Con Iomaire précise qu'en 1982, l'instauration du *National Craft Curriculum Certification Board* (NCCCB) permit aux écoles hôtelières d'Irlande de fixer leurs propres normes. Jusque-là, les normes encadrant la réglementation des écoles hôtelières étaient semblables aux normes en vigueur au Royaume-Uni<sup>109</sup>. Il fut ensuite remplacé par le *National Tourism Certification Board*, constitué de membres représentant l'industrie du tourisme et de la restauration, ainsi que des acteurs de l'enseignement. Le rôle du NTCB fut d'établir le programme d'enseignement, de le mettre en œuvre et d'offrir des diplômes pour les personnes ayant suivi ce programme<sup>110</sup>. En 1986, le College de Cathal Brugha Street proposa son premier certificat en Arts Culinaires, d'autres diplômes suivirent. Les étudiants du *Dublin Institute of Technology* de Cathal Brugha Street ainsi que des 11 autres Instituts de Technologie du pays peuvent maintenant se former dans tous les domaines de la restauration et de l'hôtellerie jusqu'au niveau supérieur.

En 2003, CERT et *Bord Fáilte* furent amalgamés pour former *Fáilte Ireland (National Tourism Development Authority)*. Suite au *Good Friday Agreement*, l'idée fut de créer un

---

<sup>105</sup> *loc.cit.*

<sup>106</sup> O'Neill, Jane. 'Food in Plenty'. *Irish of the Welcomes*. Vol.11, n°3. 1962. p.25.

<sup>107</sup> Corr, Frank. 'Training for Tourism' dans *Ireland of the Welcomes*, Sept-oct. 2006. Vol.55, n°5.

<sup>108</sup> Mac Con Iomaire. Vol.2. *op.cit.* p.261 et p.335.

<sup>109</sup> *Ibid.* p.335.

<sup>110</sup> Entretien John Mulcahy. 16 avril 2014.

organisme cohérent représentant le tourisme au Nord et en République afin de promouvoir l'île d'Irlande dans son ensemble. Pour continuer le travail de cohérence et de centralisation initié, en 2006 des organismes touristiques régionaux indépendants furent également amalgamés (*Ireland West, Ireland North West, Cork and Kerry, South and East, Midlands*), *Dublin Tourism* rejoignit *Fáilte Ireland* en 2010 et *Shannon Développement* en 2013<sup>111</sup>.

Afin de redynamiser le secteur et d'attirer des candidats à l'emploi, l'un des premiers projets mis en place dès la création de *Fáilte Ireland* fut d'instaurer une foire annuelle à l'orientation vers les métiers du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration<sup>112</sup>. *Fáilte Ireland* offre des cours aujourd'hui prodigués dans les instituts de technologie et les diplômes dispensés sont reconnus aux niveaux européen et mondial<sup>113</sup>. Afin de stimuler la compétitivité et de susciter des vocations, ils organisent chaque année la compétition *Young Chef of the Future* pour les étudiants du secondaire, mais aussi les *Dine and Wine Awards*, ouvert aux étudiants de niveau supérieur<sup>114</sup>. Pour répondre au besoin immédiat de professionnels de la cuisine, en 2008, *Fáilte Ireland* a mis en place un cours intensif de neuf mois, le *Professional Cookery Programme*, en collaboration avec l'Institut Culinaire Français de New York. Ce cours, piloté par les Instituts de Technologie de Tralee, Cork et Galway-Mayo est davantage adapté aux « personnes désirant changer d'orientation, aux jeunes qui ont abandonné l'école tôt et aux employés des entreprises<sup>115</sup>. »

Avec la création de ce nouvel organisme du tourisme irlandais, une véritable impulsion fut donnée au secteur de la restauration et grands nombres de projets furent alors mis en œuvre dans le domaine de la gastronomie.

---

<sup>111</sup> Entretien John Mulcahy. 16 avril 2014.

<sup>112</sup> Corr, 'Training for Tourism', *Irish of the Welcomes*, Vol.55 n°5. Sept-oct. 2006. p.43.

<sup>113</sup> *Ibid.*

<sup>114</sup> FI. Annual Report, 2003.

<sup>115</sup> FI. *Tourism Matters*. Mars 2008. p.2.

#### 4. La nourriture vue comme l'élément clé du tourisme du XXI<sup>ème</sup> siècle

##### a. Enquêtes de satisfaction

Afin de mieux appréhender les attentes des visiteurs, à partir de 1995, *Bord Fáilte*, puis *Fáilte Ireland*, menèrent des enquêtes de satisfaction intégrant la nourriture dans l'expérience du touriste étranger. Parmi les raisons motivant le touriste à recommander l'Irlande comme destination touristique à son entourage, bien manger n'obtint de 3% en 1995<sup>116</sup>. Ce chiffre confortait les critiques à l'égard de la gastronomie irlandaise de l'époque. Les attitudes se mirent à changer progressivement et en 2000, 25% des touristes sondés répondirent qu'ils envisageaient de se rendre en Irlande pour sa nourriture<sup>117</sup>.

Les enquêtes VAS 1999 et VAS 2000 présentent une étude comparative des perceptions qu'ont divers pays de ce que propose l'Irlande au visiteur. Outre le paysage, l'hospitalité, la musique traditionnelle, la sécurité ou encore l'histoire et la culture, l'enquête offre, en fonction des nationalités, des perspectives très révélatrices sur la nourriture. Le visiteur devait exprimer sa satisfaction à propos de la nourriture disponible et servie, puis son mécontentement. Le tableau suivant résume ces données sur les deux années:

	<i>Grande-Bretagne</i>	<i>USA</i>	<i>Allemagne</i>	<i>France</i>	<i>Italie</i>	<i>Pays-Bas</i>	<i>Scandinavie</i>	<i>Australie / Nouvelle-Zélande</i>
<b>% Très satisfaits 1999</b>	45	47	15	10	18	12	18	29
<b>% Très satisfaits 2000</b>	44	45	15	11	16	13	23	39
<b>% Mécontents 1999</b>	5	7	23	33	16	5	9	14
<b>% Mécontents 2000</b>	4	7	28	28	20	3	11	4

Sources : VAS 1999, VAS 2000.

<sup>116</sup> BF. *Visitor Attitudes Survey*, 1995.

<sup>117</sup> VAS 2000.

On constate de manière évidente une plus grande satisfaction de la part des pays anglo-saxons, sans doute davantage habitués à une cuisine assez proche de la leur et donc pour qui la rupture culturelle est moins évidente. Les pays européens ont quant à eux un regard mitigé sur cette cuisine. La Scandinavie, l'Allemagne et l'Italie semblent avoir une perception assez semblable de la cuisine irlandaise. Les Français semblent, eux, très exigeants, critiques et franchement mécontents. Le cas des Pays-Bas et de la Scandinavie reflète un engagement moins prononcé au sujet de la cuisine : peu de satisfaits mais aussi très peu de mécontents. On assiste également à une légère hausse de satisfaction générale d'une année à l'autre (sauf pour les Allemands et les Italiens).

Autre remarque d'intérêt, ces deux enquêtes ont montré que, pour toutes nations confondues, la restauration en pubs ou en bars est de loin la plus populaire<sup>118</sup>. Les restaurants d'hôtels semblent davantage attirer les Américains. Ce sont eux également qui fréquentent le plus les restaurants les plus sophistiqués. Les Néerlandais, les Allemands, les Français et les Scandinaves cherchent, quant à eux, à se nourrir dans les petits restaurants aux prix plus abordables. Et de manière plus surprenante, ce ne sont pas les touristes américains (19%) qui se rendent le plus dans les établissements de restauration rapide mais les Allemands (37%), les Français (35%) et les Italiens (35%).

C'est à la suite de ces enquêtes que *Bord Fáilte* prit conscience que la gastronomie irlandaise pouvait devenir un élément clé participant au développement du tourisme. Un rapport de 2000 concluait de la sorte :

Les sorties au restaurant deviennent l'un des atouts majeurs de l'Irlande. Et si nous parvenons à développer de nouvelles zones touristiques, il nous faudra alors investir davantage dans de nouveaux restaurants attractifs. Dans un premier temps, les propriétaires de pubs et d'hébergements déjà existants pourraient montrer l'exemple. Nous croyons fermement que les restaurants irlandais 'à la ferme', spécialisés dans les produits locaux, pourraient devenir très populaires dans ces zones<sup>119</sup>.

---

<sup>118</sup> 59% des Britanniques, 75% des Américains, 55% des Allemands, 55% des Français, 65% des Italiens, 56% des Néerlandais, 63% des Scandinaves et 57% des Australiens/Néo-Zélandais. VAS 2000.

<sup>119</sup> « Dining has now become one of Ireland's great product strengths. But if we are to succeed in building up new Developing Tourism Areas, this will need a complementary investment in new and interesting restaurants. Initially, existing pubs and accomodation proprietors could show a lead. We believe an 'Irish Farmhouse Restaurant' product, specialising in local produce, could prove popular in each area. » BF. *Tourism Development Strategy 2000-2006*. Octobre 2000. p.24.

En effet, rejoignant nos conclusions émises plus haut sur la réputation gastronomique du pays, dès 2002, la nourriture commence à apparaître comme un véritable atout dans les enquêtes de satisfaction. A la question posée à toutes les nationalités confondues: « Quels sont les arguments de vente les plus forts ? », après 'les Irlandais' (49%), le paysage (46%), la nourriture vient se placer en troisième position *ex æquo* avec 'l'histoire et la culture' à 8% chacun<sup>120</sup>.

La nourriture gagne donc progressivement les faveurs des touristes. Restent néanmoins deux problèmes soulevés : celui du coût élevé de la restauration en Irlande et celui de l'originalité des menus proposés. L'enquête *Hospitality Survey 2003* révèle en effet que les touristes sont très largement satisfaits par la qualité de ce qu'on leur sert, le goût, la propreté, la rapidité du service, et la gentillesse du personnel. Cependant, seuls 64% des touristes semblent satisfaits du choix de plats qui s'offre à eux dans les pubs, 49% dans les établissements de restauration rapide, 75% dans les restaurants de cuisine ethnique et 82% dans les hôtels quatre étoiles<sup>121</sup>. Ce sont particulièrement les visiteurs européens (61%) qui semblent peu satisfaits du choix de plats<sup>122</sup>. L'enquête conclut ainsi sur le besoin d'adapter les menus afin de mieux répondre aux goûts de ces visiteurs. On constate peu de changements dans les années suivantes. Les enquêtes à disposition jusqu'en 2006 révèlent des tendances similaires : l'Irlande se dote d'une gastronomie de plus en plus appréciée et digne d'intérêt mais les visiteurs continuent à se plaindre du coût de l'alimentation et des repas pris à l'extérieur. Comme Kathy Sheridan de *l'Irish Times* le signala dans un article en 2009 : « Le Tigre celtique ne fut point l'ami du tourisme<sup>123</sup>. »

En 2007, le rapport *Tourism Product Development Strategy 2007-2013* mit à jour les orientations prioritaires des acteurs du tourisme pour la période désignée. Sans jamais mentionner la culture culinaire et la gastronomie irlandaise, les tendances annoncées sont les suivantes : faire connaître davantage la culture, le mode de vie et les traditions du pays, renouer avec les valeurs traditionnelles et passées (mode de vie plus simple, prendre le temps de vivre, consacrer à nouveau ses priorités à la famille<sup>124</sup>). Dans un contexte de

---

<sup>120</sup> BF. VAS 2002. Millard Brown IMS. p.vi.

<sup>121</sup> FI. Hospitality Survey 2003.

<sup>122</sup> *loc.cit.*

<sup>123</sup> Sheridan, Kathy. 'It's all smiles as 'Ireland of the Welcomes' reopens for business.' *The Irish Times*. 2 mai 2009.

<sup>124</sup> FI. National Tourism Development Authority. *Tourism Product Development Strategy 2007-2013*. 'Future Market Trends', p.15.

remise en question du mode de vie occidental basé sur l'hyperconsommation, le touriste du XXI<sup>ème</sup> siècle semble en quête d' « authenticité<sup>125</sup> », de vrai, il cherche à la fois à saisir l'esprit des lieux, mais aussi à partager et consacrer ce temps précieux de détente à ses proches.

Afin de satisfaire la pluralité des demandes du touriste, *Fáilte Ireland* oriente alors son marketing et sa communication de façon novatrice en proposant des expériences de découverte qualifiées d' « authentiques », des expériences bien-être, de détente, de sérénité et même de guérison, le touriste doit se sentir libre d'aller où bon lui semble en toute sécurité, il doit également pouvoir s'immerger au cœur du pays, se mêler à la population, sociabiliser et s'amuser tout en se sentant accueilli et intégré dans la société irlandaise<sup>126</sup>. De manière très significative et bien que rien ne soit proposé en réponse à cette enquête, le rapport indique que les vacanciers irlandais sont activement à la recherche d'expériences gastronomiques.

Trois catégories de touristes nationaux ont été identifiées. Dans la première catégorie, les '*Food and Luxury seekers*', il est intéressant de noter qu'une fois encore la gastronomie est associée au luxe. Ces touristes aux revenus élevés, âgés de 25 à 50 ans, forment 20% de la demande touristique nationale. Ils cherchent avant tout à se détendre, à partir en weekend et se rendre dans les bons restaurants. La seconde catégorie, les '*Nightlifers*', correspond à une population âgée de 18 à 35 ans, ils forment 25% de la demande touristique nationale et cherchent principalement à s'amuser, à bien manger et bien boire (ou beaucoup boire) pendant le weekend. Dans la troisième catégorie, les '*Country Ramblers*', on trouve surtout des personnes de plus de 50 ans, majoritairement des retraités. Cette catégorie forme 20% de la demande touristique nationale. Ils recherchent principalement les bonnes affaires, le confort et désirent bien manger. Une conclusion nous paraît ici évidente, 65% de la demande touristique nationale désirait bien manger en 2007<sup>127</sup>. En dépit de cela, le rapport ne propose pas encore de mesures stratégiques directes et adaptatives pour répondre à cette demande. Il identifie néanmoins les lieux d'intérêt gastronomique du touriste : les bons restaurants, les pubs qui offrent une

---

<sup>125</sup> Nous revenons pp. 112-3 sur cette notion.

<sup>126</sup> FI. National Tourism Development Authority. *Tourism Product Development Strategy 2007-2013*. 'Future Market Trends', p.15.

<sup>127</sup> FI. *op.cit.* pp.16-17.



nourriture de qualité, les marchés et les producteurs locaux qui ouvrent leurs portes aux touristes<sup>128</sup>.

b. Concept du *'place on a plate'* ou comment consommer et s'approprier l'Irlande

Plusieurs politiques afin de promouvoir l'Irlande pour sa gastronomie furent mises en place dès le début du XXI<sup>ème</sup> siècle par l'office du tourisme. Révélant l'état d'esprit 'Tigre celtique' ainsi que le besoin de construire une image positive de la gastronomie, elle fut d'abord vendue comme un produit alléchant de potentiels clients fortunés. Comme l'atteste une publicité trouvée dans le *Tourism Directory and Diary 2004*, la compétition Ryder Cup de cette année-là fut l'occasion de présenter l'Irlande aux golfeurs étrangers comme 'l'île des plaisirs gastronomiques<sup>129</sup>.' En 2006, le slogan de la campagne marketing menée par l'office du tourisme était « *Let's play* ». Cette invitation à jouer, à profiter de la vie, ciblait un public plutôt fortuné et particulièrement la catégorie des 'nouveaux riches' irlandais bénéficiant du boom économique du pays. Une publicité dans laquelle une jeune femme séduisante et riante, verre de vin à la main, partage son repas avec un homme très distingué, invitait par exemple à apprécier le moment du repas en laissant tous ses soucis derrière soi et à se laisser servir<sup>130</sup>.

Visant un public bien plus large, *Fáilte Ireland* encouragea le développement des festivals, fêtes et foires culinaires présentant aux touristes, mais aussi au visiteur irlandais, le meilleur du terroir national<sup>131</sup>. Le développement de ces festivals a été traité dans notre premier chapitre, rappelons simplement ici que *Fáilte Ireland* parraine la plupart d'entre eux. En 2005, la majorité des festivals étaient consacrés à la musique, la culture, les arts et le sport. 13% de ces festivals étaient consacrés à la nourriture<sup>132</sup>. On en recensait une petite cinquantaine en 2014.

---

<sup>128</sup> *ibid.* p.20.

<sup>129</sup> Ireland, the Food island. Publicité à l'occasion de la Ryder Cup 2004. FI. *Tourism Directory and Diary 2004*.

<sup>130</sup> « Sometimes it's not just food. It's food for the soul... There's more to a good meal than just food. There's the company, the feeling that you've left all your worries behind, and the knowledge that when you wake up there's plenty more where that came from. Ireland is peppered with top-notch restaurants just waiting to serve you. Dig in. *Come on. Let's Play*. Publicité dans *Tourism Matters*, novembre 2006, p.6.

<sup>131</sup> « The findings indicate that increasing tourism through festivals/ events is a particular priority for Food and Drink based events. » FI. *Study of Ireland's Festivals and Events Sector*. Février 2005. p.8.

<sup>132</sup> *op.cit.* p.7.

Cependant, l'idée de vendre l'Irlande au touriste comme une destination gastronomique n'a véritablement et consciemment émergé qu'à partir de 2009-2010<sup>133</sup>. Avant cela, aucune politique cohérente pour promouvoir la gastronomie irlandaise n'avait réellement été mise en place. John Mulcahy, chef de la division '*Food Tourism, Hospitality Education and Standards*' de *Fáilte Ireland*, nous a expliqué lors d'un entretien que, parti de ce constat, un groupe d'experts décida de rassembler divers acteurs de l'industrie agroalimentaire, des représentants d'organismes gouvernementaux et du secteur de la restauration afin de créer un groupe stratégique de réflexion. Ils firent appel à des personnalités établies comme Darina Allen, Catherine Fluvio, Evan Doyle et Raymond Coyle (ancien agriculteur et propriétaire de l'usine Tayto). Leur mission fut tout d'abord de tenter d'identifier les besoins des touristes en matière de gastronomie. John Mulcahy souligne qu'il fut confronté dans un premier temps à des personnes n'ayant aucune idée de ce que signifiait le tourisme gastronomique ou culinaire. La nourriture était principalement pour eux une source de revenus et la majorité d'entre eux associaient la gastronomie à une activité élitiste, onéreuse, exclusive et non adaptée aux gens ordinaires. Suite à ce constat, *Fáilte Ireland* dut non seulement opérer un travail d'éducation auprès de ces professionnels de la restauration et de l'industrie agroalimentaire, mais dut également considérer une approche 'par le bas'<sup>134</sup>. La première stratégie qui émergea de ces rencontres d'experts fut ainsi la mise en place du concept '*place on a plate*' en 2012, autrement dit valoriser la cuisine et les aliments de terroir afin de séduire le consommateur en quête d'expériences 'authentiques':

Le but du concept '*place on a plate*' est de vous encourager à adopter une certaine éthique, celle de proposer sur vos menus des ingrédients d'origine locale et de saison, et il est tout aussi important de le dire à vos clients. La raison en est simple : la recherche a montré que depuis quelques années, faire l'expérience de la nourriture et des boissons locales, qui expriment en quelque sorte l'identité d'une destination à travers sa culture et son patrimoine culinaire, est devenue une expérience de voyage recherchée par les vacanciers nationaux comme étrangers<sup>135</sup>.

---

<sup>133</sup> Entretien avec John Mulcahy dans les bureaux de *Fáilte Ireland*, Amiens Street. 16 avril 2014.

<sup>134</sup> « a bottom-up approach » selon les termes de John Mulcahy.

<sup>135</sup> « The purpose of '*place on a plate*' is to encourage you to adopt an ethos of offering fresh, locally sourced, seasonal food, on your menu and just as importantly, make sure you are telling your customers about it. The reason is simple: research has shown that in recent years experiencing local foods and beverages, which express the identity of a destination through food culture and heritage, has become a sought after travel experience for both domestic and international visitors.»

Selon l'organisme touristique, le concept de '*place on a plate*' se décline de la manière suivante : il faut tout d'abord promouvoir la nourriture produite localement car elle reflète l'image d'une destination respectueuse de sa nature sauvage et préservée ; il faut prendre en compte les attentes et les besoins des visiteurs ; il faut fournir au visiteur toute une palette d'expériences culinaires diverses permettant de faire découvrir les particularités régionales; et finalement délivrer une certaine qualité et communiquer à son sujet ; tout cela dans le but de faire des profits économiques tout en contribuant à un développement économique national durable<sup>136</sup>.

Fáilte Ireland propose aux acteurs de la restauration de les aider à épouser cette éthique commerciale en leur fournissant des formations adaptées à leurs besoins. Les chefs et les serveurs déjà en place peuvent ainsi avoir accès à des formations pour mettre à jour de leurs compétences. Des suggestions sont également à la disposition des restaurateurs pour établir des menus allant dans le sens du '*place on a plate*'. D'un point de vue marketing, *Fáilte Ireland* propose de surcroît des formations aux outils de webmarketing (comment utiliser les réseaux sociaux, référencement, solutions de publicité en ligne...). Sur le site internet de l'organisme du tourisme, les restaurateurs et autres acteurs de la révolution gastronomique de l'île ont accès à de nombreux conseils afin de mieux développer leur entreprise. On y apprend comment créer un parcours gastronomique pour touristes ou encore son propre festival gastronomique en utilisant les ressources locales, en se créant une identité unique (*Dublin Bay Prawn Festival* par exemple), en organisant des activités autour du festival et en programmant des événements séduisants (lecture de poèmes sur la nourriture, ateliers photo, visites de fermes, ramassage d'algues...).

Corrélativement, sur une page intitulée '*Ireland's food heritage and modern Irish cookery*', le restaurateur en quête d'inspiration se voit proposer quelques recettes mêlant ingrédients traditionnels aux techniques de cuisine plus modernes. On y trouve des recettes de pain fait-maison, des recettes à base d'algues, de poissons et de crustacés, une recette de St Tola sous feuille de brick accompagné d'un chutney épicé à la poire et à la betterave... Comme il l'est précisé : « Avec le nombre croissant d'artisans-producteurs et l'abondance de talents culinaires partout dans le pays, c'est l'occasion rêvée de refléter le riche patrimoine

---

[http://www.failteireland.ie/FailteIreland/media/WebsiteStructure/Documents/2\\_Develop\\_Your\\_Business/3\\_Marketing\\_Toolkit/6\\_Food\\_Tourism/Place-on-a-Plate\\_brochure.pdf](http://www.failteireland.ie/FailteIreland/media/WebsiteStructure/Documents/2_Develop_Your_Business/3_Marketing_Toolkit/6_Food_Tourism/Place-on-a-Plate_brochure.pdf) p.3.

<sup>136</sup> *op.cit.* p.4.

culinaire irlandais dans notre cuisine irlandaise contemporaine<sup>137</sup>. » Pour éclaircir le propos, précisons que le « riche patrimoine culinaire » désigne ici les produits alimentaires bruts (connus depuis des siècles pour être d'une grande qualité) et non l'art culinaire qui est qualifié de « contemporain ». Cette ambiguïté sémantique sème néanmoins le doute et contribue à fixer l'image d'un patrimoine gastronomique ancestral riche – qui n'est en fait qu'une invention contemporaine. Ce recours à la patrimonialisation de l'alimentation dénote une forme de nationalisme gastronomique. Il s'agit à la fois de sauvegarder la culture culinaire en place, mais aussi de la mythifier de manière valorisante pour inciter les touristes et les Irlandais eux-mêmes à s'y intéresser. Face à la mondialisation de l'alimentation et à la disparition de certains particularismes locaux, cette rhétorique permet d'intégrer une dimension identitaire à la nouvelle cuisine irlandaise :

Le phénomène de patrimonialisation de l'alimentation se pose en lieu de lecture privilégié des mutations sociales. Il consiste en une transformation des représentations associées à l'espace social alimentaire et pose les produits alimentaires (qu'ils soient ou non élaborés), les objets de savoir-faire utilisés dans leur production, dans leur transformation, dans leur conservation et dans leur consommation, ainsi que les codes sociaux, « les manières de cuisiner » ou « les manières de manger et de boire » - ce qu'en Occident on nomme « les manières de table » - , comme des objets culturels porteurs d'une part de l'histoire et de l'identité d'un groupe social. Dans un monde en mutation, il convient donc de les préserver comme témoins d'une identité culturelle<sup>138</sup>.

Les recettes proposées mettent en valeur les meilleurs produits alimentaires bruts irlandais subtilement confrontés à d'autres aliments plus exotiques. Elles incarnent la nouvelle cuisine irlandaise, une cuisine à la fois rustique et innovante, fortement enracinée dans le passé<sup>139</sup> et revigorée par des techniques modernes. Par ailleurs, un calendrier des ingrédients de saison est disponible sur leur site pour guider les restaurateurs dans leur choix de menus. *Fáilte Ireland* exprime ainsi clairement son désir de voir les professionnels de la restauration aborder l'alimentation de façon responsable et durable.

---

<sup>137</sup> « with the upsurge of artisan producers and the wealth of culinary talents all over the country, it is an ideal opportunity to reflect Ireland's rich food heritage in our modern Irish cuisine. » <http://www.failteireland.ie/In-Your-Sector/Food-Tourism-in-Ireland/Food-heritage.aspx>

<sup>138</sup> Poulain, Jean-Pierre. *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris : Quadrige/PUF, 2002, pp.25-26.

<sup>139</sup> Par l'utilisation de produits alimentaires à la forte charge symbolique depuis des siècles.

En 2013, afin d'orienter les business de la restauration, *Fáilte Ireland* a identifié et mis l'accent sur treize tendances en matière de stratégie marketing :

- proposer des ingrédients locaux et régionaux,
- mettre en valeur le fait-maison,
- mettre à la carte des saveurs nouvelles (et novatrices),
- raconter l'histoire de l'aliment,
- utiliser toutes les parties comestibles de l'animal (*nose to tail*),
- réimaginer la nourriture réconfortante,
- manger décontracté,
- proposer des options saines,
- offrir des menus adaptés aux enfants,
- proposer des bières et des cocktails artisanaux,
- tenir un petit restaurant éphémère (*pop-up*),
- tenir un camion-restaurant
- proposer de la *street food* de qualité.

En résumé, les tendances principales mises en avant par *Fáilte Ireland* sont la proximité, la santé, une approche durable et respectueuse de l'environnement et le bien-être de la famille. Elles reflètent les attentes des visiteurs mais aussi les valeurs véhiculées par le mouvement *Slow Food* dont Darina Allen, par exemple, en est une figure de proue. Ces tendances expriment aussi le désir de construire sa propre vision de l'irlandicité, de se réinventer à travers la nourriture et son histoire. D'un point de vue sociologique, comme l'explique Claude Fischler<sup>140</sup>, à travers le principe d'incorporation, les qualités nutritives et symboliques de l'aliment sont transmises au mangeur. Nous pourrions alors en tirer la conclusion que le mangeur se voit investi des qualités symboliques associées au lieu et aux personnes qui ont produit et cuisiné cette nourriture. Pour le visiteur étranger, manger irlandais, consommer le lieu en quelque sorte, c'est devenir un peu irlandais soi-même, cela fait partie de l'expérience désirée par les touristes européens du XXI<sup>ème</sup> siècle comme l'indique cette remarque de Jane Magnier, directrice du tour-opérateur Abbey Tours :

---

<sup>140</sup> Fischler, Claude. *L'Homnivore*. Paris : Odile Jacob, 2001. p.68.

Seuls les Américains ont en encore quelque chose à faire des *leprechauns* et du cristal de Waterford. Les touristes allemands et français, par exemple, se contrefichent de la Blarney Stone mais ils adoreront la Causey Farm dans le comté de Meath, où ils peuvent être irlandais pour la journée, en apprenant à danser et à couper de la tourbe ; ou en servant des pintes au Brazen Head ; ou encore en fabriquant leur propre pain de campagne à la Ballyknocken House dans le comté de Wicklow<sup>141</sup>.

Pour le touriste local, c'est embrasser une identité nouvelle caractérisée par une double fierté – celle de ses racines mais aussi celle d'appartenir à un pays moderne, attractif et innovant – reléguant aux oubliettes la honte et les moqueries passées touchant à sa gastronomie.

En 2014, les tendances alimentaires annoncées par *Fáilte Ireland* sont présentées de la sorte : trois tendances irlandaises se démarquent et sont suivies de dix tendances internationales. 'La fierté irlandaise' vient en premier lieu: « une nouvelle vague de restaurants ouvrant partout dans le pays qui se définissent comme restaurants irlandais. Cette tendance accentue notre fierté retrouvée et la reconnaissance d'une culture culinaire de plus en plus importante en Irlande<sup>142</sup> ». Viennent ensuite 'les algues', puis 'le vrai beurre'. Les tendances internationales rejoignent majoritairement celles de l'année précédente :

- utiliser des légumes-racines,
- utiliser du thé dans la confection de plats,
- proposer des alcools artisanaux,
- combattre le gaspillage alimentaire,
- proposer des tapas,
- cultiver son propre potager,
- offrir des options saines,
- consommer local, de manière responsable et durable,
- présenter des menus sains pour les enfants<sup>143</sup>.

---

<sup>141</sup> « Only Americans care about leprechauns and Waterford Glass any more. German and French tourists, for example, won't care a fig about the Blarney Stone but they will love Causey Farm on Co. Meath, where they can be Irish for a day, learning to dance and cut turf; or pulling pints in the Brazen Head; or making brown bread in Ballyknocken House in Co. Wicklow...» Sheridan, Kathy. *The Irish Times*, 'It's all smiles as 'Ireland of the Welcomes' reopens for business', 2 mai 2009.

<sup>142</sup> « Irish Pride : a new wave of restaurants opening across the country who define themselves as Irish restaurants. This trend emphasizes our new found culinary confidence and recognition of Ireland's growing food culture. » <http://www.failteireland.ie/In-Your-Sector/Food-Tourism-in-Ireland/Food-trends-in-Ireland.aspx> [30/06/2014]

<sup>143</sup> <http://www.failteireland.ie/In-Your-Sector/Food-Tourism-in-Ireland/Food-trends-in-Ireland.aspx>

C'est à l'aide de tous ces moyens que les professionnels du tourisme irlandais comptent bien harmoniser l'image de la gastronomie irlandaise aux yeux des visiteurs étrangers mais aussi du peuple irlandais. En axant sa stratégie marketing sur l'identité des lieux proposant une expérience gastronomique ou culinaire locale, *Fáilte Ireland* a initié une découverte gustative de l'Irlande et de ses comtés, vue comme composante essentielle de l'expérience sensorielle du voyage. Il s'agit ici d'un processus de recreation, d'invention d'une « authenticité » idéalisée. Peu importe ce qui relève véritablement du patrimoine culinaire, le but est de construire une réputation, une marque, selon la technique marketing du *branding*.

### c. Les 'food ambassadors' et les partenaires de *Fáilte Ireland*

Lorsque les experts de *Fáilte Ireland* décidèrent de rassembler en mai 2010 un groupe stratégique de représentants des métiers de bouche, de l'industrie agroalimentaire et d'organismes gouvernementaux dans le but de prendre conseil et de mettre en commun une somme d'idées novatrices dans le domaine de la gastronomie, ils amorcèrent en fait le phénomène des 'food ambassadors'. Donner une voix et de la considération à ces acteurs fut sans doute la stratégie la plus efficace en termes d'impact et d'influence. L'idée de *Fáilte Ireland* de former une cohésion, de centraliser et coordonner les décisions et d'harmoniser ainsi les actions de terrain, permet aujourd'hui la mise en œuvre de politiques plus efficaces pour faire rayonner la gastronomie irlandaise.

Le premier groupe de représentants des divers industries et artisanats impliqués dans le projet était composé de délégués de *Fáilte Ireland*, *Tourism Ireland*<sup>144</sup>, *Bord Bia*<sup>145</sup>, *Department of Tourism, Culture and Sport*, *Bord Iascaigh Mhara*<sup>146</sup>, *Restaurant Association of Ireland*, *Irish Hotels Federation*, *Licensed Vintners Association*<sup>147</sup>, des représentants des entrepreneurs du secteur de la restauration et des écoles de cuisine, *Good Food Ireland*<sup>148</sup>, *Eurotoque Ireland*, *Panel of Chefs*, *TASTE Council*<sup>149</sup> et *Love Irish Food*<sup>150</sup>. Leur travail de

---

<sup>144</sup> Organisation responsable du marketing de l'île d'Irlande dans son ensemble auprès des pays étrangers.

<sup>145</sup> Organisation semi-gouvernementale de promotion de la nourriture irlandaise.

<sup>146</sup> Organisation gouvernementale d'aide au développement de l'industrie de la pêche.

<sup>147</sup> Association qui représente les patrons de *public houses* en Irlande.

<sup>148</sup> Organisme indépendant qui délivre une marque de qualité (sous forme de macaron) aux acteurs de la gastronomie irlandaise répondant à des normes précises fixées par l'organisme lui-même.

<sup>149</sup> Groupe représentatif de volontaires du secteur de l'artisanat alimentaire.

concertation régulière est résumé dans le rapport *National Food Tourism Implementation Framework 2011-2013*. Quel est alors le discours tenu afin de promouvoir la gastronomie irlandaise ?

Dans un premier temps, les professionnels concertés ont identifié le besoin de promouvoir l'Irlande en tant qu' « île gastronomique ». Deuxièmement, il a été noté qu'un soin tout particulier doit être accordé à la qualité produite qui, si elle répond aux attentes des touristes, permet de maintenir la concurrence avec d'autres pays. De surcroît, proposer un choix d'expériences gustatives varié permettra de nouvelles opportunités de création d'emploi chez les producteurs locaux. Afin de mettre en lumière la symbolique identitaire des spécialités culinaires, l'accent sera mis sur l'authenticité de l'expérience, sur le goût irlandais distinctif de l'aliment « reflétant l'image d'une destination nature, préservée et accueillante<sup>151</sup>. » La philosophie des nouvelles politiques en matière de tourisme gourmand établies par *Fáilte Ireland* est résumée dans la 'vision' suivante : « L'Irlande sera reconnue par les visiteurs pour le vaste choix, pour la qualité et pour le rapport qualité-prix des expériences gastronomiques régionales et locales évoquant de manière unique et sensorielle l'identité du lieu, sa culture et son accueil<sup>152</sup>. »

Parmi les pratiques mises en œuvre, un soin tout particulier est accordé à la recherche, à la découverte de '*food heroes*<sup>153</sup>' et aux enquêtes de *benchmarking*<sup>154</sup> afin de comparer les performances de l'Irlande à celles d'autres pays dans ce domaine (Norvège, Suède, Canada, Danemark et Belgique notamment<sup>155</sup>). C'est dans cette optique de comparaison que *Fáilte Ireland* décida d'envoyer ses premiers ambassadeurs de la gastronomie au Canada en 2012 au *Culinary Tourism World Summit*, puis en Norvège en 2013. Ils y identifièrent de nouvelles opportunités de développement, ainsi que les défis à relever, notamment à travers une plus grande coordination d'actions entre les différents acteurs gouvernementaux et indépendants des métiers de bouche et de l'industrie

---

<sup>150</sup> Association de marques irlandaises créée en 2009 dans le but de signaler au consommateur la provenance irlandaise d'un produit à l'aide d'un logo apposé sur l'emballage.

<sup>151</sup> « reflective of our image as a natural, unspoilt and hospitable destination. » FI. *National Food Tourism Implementation Framework 2011-2013*. p.9

<sup>152</sup> « Ireland will be recognised by visitors for the availability, quality and value of our local and regional food experiences which evokes a unique sense of place, culture and hospitality. » *op.cit.* p.17

<sup>153</sup> Les *food heroes* sont des personnes qui travaillent en général dans le secteur agricole ou dans les métiers de bouche. Ils se distinguent pour être particulièrement militants, innovants et actifs sur le terrain.

<sup>154</sup> Le *benchmarking* est un terme de marketing désignant l'étude d'un produit ou d'un service comparativement aux leaders du marché. Définition donnée sur [www.marketing-etudiant.fr](http://www.marketing-etudiant.fr)

<sup>155</sup> <http://www.failteireland.ie/In-Your-Sector/Food-Tourism-in-Ireland.aspx>



agroalimentaire. Mais surtout ils prirent confiance dans le potentiel gastronomique de l'Irlande. En 2013, *Fáilte Ireland* avait recruté sur deux ans un réseau de 22 'champions', porte-paroles de la gastronomie irlandaise, élus au sein de leur communauté pour leur investissement en matière de tourisme gastronomique et d'actions militantes de terrain de revalorisation de la cuisine irlandaise. On retrouve parmi ces ambassadeurs des artisans comme Benoit Lorge (chocolatier) et Siobhán Ni Ghairbhith (fromagère – *St Tola's Goat Cheese*), des restaurateurs s'approvisionnant localement uniquement comme Donal Doherty et JP McMahon (restaurant étoilé de Galway *Aniar*), des représentants du mouvement *Slow Food* comme Ruth Healy, des organisateurs de festivals et de parcours gastronomiques comme Therese McDermott (*West Waterford festival of Food*), Zack Gallagher (*Irish Food Tours*) et Olivia Duff (*Meath Food Trail*).

John Mulcahy a souligné lors de l'entretien qu'il fallait maintenant véhiculer le message d'une gastronomie en mouvement. La stratégie communication de *Fáilte Ireland* repose en grande partie sur les médias, les réseaux sociaux et l'ensemble des options digitales et notamment leur site promotionnel *DiscoverIreland.ie*, les publications concernant les politiques mises en œuvre, l'envoi d'ambassadeurs aux quatre coins d'Europe et d'Amérique – non seulement les personnes mentionnées *supra*, mais également les figures emblématiques de la télé-cuisine irlandaise telles que Kevin Dundon, Clodagh McKenna ou encore Catherine Fluvio. Afin d'étendre sa visibilité, l'office du tourisme sponsorise même certaines émissions de télévision (*Fresh from the Farmers' Market*, *Neven Maguire : Home Chef*).

Une autre manière efficace de faire connaître la gastronomie irlandaise est d'amener de l'étranger d'autres acteurs influents de la gastronomie (journalistes ou critiques gastronomiques), de les laisser contempler la petite révolution en marche en Irlande et de les laisser écrire à ce sujet. Selon John Mulcahy, ils arrivent en général avec des idées préconçues et stéréotypées de ce que l'Irlande a à leur offrir. Afin de remédier à cela, l'office du tourisme se charge de parrainer leur séjour, en les envoyant par exemple ramasser des algues et des mollusques en kayak dans le comté de Cork ou en leur organisant des visites chez des artisans fromagers. L'idée étant bien évidemment qu'ils écrivent un article encensant la gastronomie et l'accueil irlandais<sup>156</sup> : « Il faut influencer les gens

---

<sup>156</sup> C'est l'accueil qui fut réservé par exemple à Dara Goldstein, rédactrice en chef de la revue *Gastronomica*, qui se rendit en Irlande en juin 2012 à l'occasion du premier *Dublin Gastronomy Symposium*. Elle fut reçue

d'influence<sup>157</sup> », les écrivains, les journalistes, les bloggeurs, les producteurs de télévision... « Si nous investissons par exemple 10.000€ pour le voyage de dix journalistes de Dublin à Galway en passant par Cork, si on leur fait passer un bon moment, ces dix journalistes écriront des articles pour peut-être 20 à 25 médias différents : divers blogs, émissions de télé, peu importe. Voilà ce que cela nous rapporte<sup>158</sup>. » La rencontre de journalistes étrangers et irlandais avec les ambassadeurs locaux de la gastronomie irlandaise, passionnés et experts de leur sujet, surpasse toutes autres formes de publicité selon John Mulcahy. Communication multi-niveaux et non plus exclusivement au niveau des élites décisionnels, échange et transmission de cette passion qui anime les acteurs promoteurs de l'Irlande en tant que destination gastronomique sont aujourd'hui au cœur de la stratégie marketing de séduction menée par *Fáilte Ireland*.

#### d. Le tourisme gastronomique : stratégie 2014-2016

Suite à la mise en place du *National Food Tourism Implementation Framework 2011-2013*, et aux retours positifs des acteurs du secteur de la restauration, *Fáilte Ireland* a décidé de poursuivre ses politiques stratégiques de développement du tourisme gourmand. En juin 2014, est paru *Food Tourism Activity Plan : the way forward*, le plan d'action pour la période 2014-2016<sup>159</sup>. Le bilan depuis la mise en place du plan 2011-2013 semble très positif : outre les vingt-deux ambassadeurs de la gastronomie et leur travail de terrain, la recherche académique s'est renforcée dans le domaine du tourisme culinaire, le concept du '*place on a plate*' a généré des revenus importants et la demande d'outils et de moyens (tels que ceux fournis sur le site internet de l'office du tourisme) pour aider au développement des entreprises investies dans la restauration et l'alimentaire a explosé<sup>160</sup>. *Bord Fáilte* et *Fáilte*

---

ensuite, aux frais de *Fáilte Ireland* (3.000€ investis dans son séjour), dans le comté de Cork par Sally McKenna, co-auteure des guides Bridgestone avec son époux John, et auteure récemment du livre de recettes dédiées aux algues *Extreme Greens*. Elle produisit à son retour aux Etats-Unis deux articles dans le *Wall Street Journal*. Comme John Mulcahy nous l'a expliqué, faire de la publicité dans le *Wall Street Journal* lui coûterait 50.000€. En termes financiers, on comprend donc aisément l'intérêt pour FI de séduire les « gens d'influence ».

<sup>157</sup> « We must influence the influencers. » John Mulcahy, 16 avril 2014.

<sup>158</sup> « If we invest, say 10.000€, on bringing ten journalists on a trip from Dublin to Cork to Galway, giving them good experiences, those ten journalists will place articles in maybe 20-25 different media, whether it's blogs or TV, or whatever. That's where the pay-off comes... » J. Mulcahy. *Op.cit.*

<sup>159</sup> Voir extraits dans annexe 3, pp.481-88.

<sup>160</sup> [http://www.failteireland.ie/FailteIreland/media/WebsiteStructure/Documents/2\\_Develop\\_Your\\_Business/3\\_Marketing\\_Toolkit/6\\_Food\\_Tourism/Food-Tourism-Plan-2014-2016-Executive-Summary.pdf?ext=.pdf](http://www.failteireland.ie/FailteIreland/media/WebsiteStructure/Documents/2_Develop_Your_Business/3_Marketing_Toolkit/6_Food_Tourism/Food-Tourism-Plan-2014-2016-Executive-Summary.pdf?ext=.pdf) FI. *Food Tourism Activity Plan : the way forward*. 2014. p.5.

*Ireland* ont joué un rôle moteur indispensable dans la valorisation de la gastronomie irlandaise depuis les années 1950. Aujourd'hui, fortement encouragé par des résultats particulièrement prometteurs, *Fáilte Ireland* désire déléguer davantage aux acteurs de terrain<sup>161</sup> en leur donnant notamment des moyens financiers:

Par le passé, Fáilte Ireland a largement adopté le rôle directif qui consistait à définir et mettre en place une stratégie de tourisme gastronomique pour le secteur de l'industrie. Alors que la phase de planification était établie en partenariat avec les divers acteurs, Fáilte Ireland était quasiment le seul responsable de la mise en œuvre ; cette approche était d'ailleurs nécessaire pour donner l'élan de rigueur, pour promouvoir nos objectifs communs et pour répondre aux questions liées à la rentabilité, et de manière générale, pour faire changer l'image du rôle de la nourriture dans le secteur touristique. Maintenant que les bases ont été posées de manière solide, et considérant les priorités stratégiques actuelles de Fáilte Ireland, le niveau de soutien précédemment dispensé n'est plus pertinent. En tout état de cause, les retours potentiels obtenus par l'amélioration des expériences gastronomiques sont maintenant évidents et les bénéficiaires, c'est-à-dire les agences de tourisme, les entrepreneurs et les communautés locales, doivent individuellement et collectivement prendre davantage de responsabilités pour les actions à venir. [...] Autant que possible, la responsabilité des actions mise en œuvre devraient revenir aux organismes non-gouvernementaux de l'industrie, aux entrepreneurs et aux communautés locales. Par conséquent, Fáilte Ireland jouera davantage le rôle de collaborateur et de curateur<sup>162</sup>...

Partant de l'idée qu'il faut aujourd'hui fournir au visiteur des expériences gastronomiques mémorables, *Fáilte Ireland* se positionne comme l'acteur principal qui fournit une aide financière, informe, éduque, inspecte et donne les pouvoirs aux entreprises qui partagent cette vision du changement.

Pour la période désignée, l'idée est de proposer une « immersion joyeuse » au touriste. Les cinq axes stratégiques sont les suivants : on lui suggérera des expériences palpitantes au cœur des grandes villes ; on éveillera ses sens dans un cadre environnemental

---

<sup>161</sup> Voir tableau en annexe. Et *op.cit.* p.36 (ébauche fournie par John Mulcahy avant publication).

<sup>162</sup> « In the past Fáilte Ireland has largely adopted a directive role in defining and implementing an industry-wide food tourism strategy. Whilst the planning phase happened in partnership with stakeholders, much of the ownership for implementation rested with Fáilte Ireland; this approach was necessary in order to create momentum, promote common objectives, address value for money concerns, and generally, to change thinking on the role of food in tourism. Now that a solid foundation is in place, and given Fáilte Ireland's strategic priorities, this previous level of support is no longer appropriate. In any case, the potential returns gained from enhancing food experiences are now fully evident, and the beneficiaries, i.e. food tourism agencies, operators and local communities, must individually and collectively take greater ownership for future developments. [...] As far as possible, ownership for implementation activities should lie in the hands of non-governmental industry bodies, individual operators and local communities. As a consequence, Fáilte Ireland will increasingly play a collaborative, curator-like role... » *ibid.* p.9.

attractif; il lui sera proposé davantage d'expériences énergisantes au contact d'une nature à couper le souffle; il aura l'occasion de rencontrer et d'échanger avec les habitants du pays et de s'immerger ainsi activement dans la culture du pays. Enfin, on donnera au touriste la possibilité d'expérimenter l'histoire de l'Irlande<sup>163</sup>. Evidemment, l'expérience gustative à laquelle le touriste sera confronté, s'intègre parfaitement dans chacun de ces cinq axes d'approche.

Trois catégories correspondant aux profils actuels des visiteurs attirés par l'Irlande ont été désignées en 2014: les '*social energisers*', les '*culturally curious*' et les '*great escapers*'. Les premiers veulent être surpris par des découvertes gourmandes inattendues et désirent se restaurer dans les lieux où l'ambiance bat son plein, tels les pubs. Ils veulent être au centre de l'action. Les seconds sont en quête d'« authenticité », de repas traditionnels et de produits bruts de qualité. Ils désireront connaître l'histoire des produits et seront assez exigeants en termes de qualité et de service. Quant à la dernière catégorie, il s'agit davantage de jeunes couples avec enfant à la recherche de petits restaurants de proximité proposant des repas sains et adaptés à toute la famille, qui aimeront particulièrement les marchés et les foires gastronomiques<sup>164</sup>.

La situation a donc bien évolué depuis les années 1950. Les professionnels du tourisme irlandais ont réussi le pari de faire oublier la réputation gastronomique déplorable de l'île et d'offrir en ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle des expériences de découvertes gustatives de qualité au visiteur. Les enquêtes de terrain, la publication de guides, le lobbying pour l'entrée en vigueur de lois réglementant de manière plus stricte les restaurants, les remises de prix, la formation professionnelle et bien d'autres choses encore, constituent les éléments d'une politique menée de concert par l'office de tourisme et par les acteurs des métiers de bouche et de l'industrie agroalimentaire, dont le but fut de revaloriser la nourriture irlandaise aux yeux du peuple irlandais et des étrangers. Les événements culturels tels que les marchés fermiers, les foires gastronomiques et les parcours gourmands favorisent l'association d'un lieu à sa richesse gastronomique grâce à la réputation et à la médiatisation dont il bénéficie. John Mulcahy emploie de manière récurrente l'image de petites bulles émergeant un peu partout sur la carte d'Irlande. Géographiquement parlant, ces lieux gourmands redessinent

---

<sup>163</sup> *ibid.* p.56.

<sup>164</sup> *ibid.* pp.57-60.

l'identité nationale à travers une culture alimentaire présentée comme enracinée et aujourd'hui redynamisée, ré-imaginée. Par ailleurs, la thématique gastronomique est aujourd'hui comprise comme une composante essentielle de l'expérience du visiteur. Le bien manger n'est plus qu'une simple conjoncture, il devient un but en soi. En adéquation avec l'air du temps, *Fáilte Ireland* prend soin de prendre en compte les demandes et les besoins contemporains des visiteurs qui cherchent bien souvent à se couper de leur routine quotidienne, urbaine, hyperactive et égocentrée. Sa stratégie de promotion tend à pénétrer la sensibilité, le ressenti, les émotions du vacancier et à cet égard, la nourriture, qui fait appel à chaque sens de l'individu, prend une place prépondérante dans l'expérience de voyage. La culture culinaire du pays possède une charge identitaire importante, sa revalorisation permet de rendre aux Irlandais leur confiance en eux. En faisant à la fois table rase du passé douloureux et utilisation d'un passé rustique mythifié, par un phénomène de projections symboliques, la culture culinaire repensée établit de nouveaux rapports d'estime de soi et de fierté. Ce chapitre a démontré que l'évolution de la gastronomie irlandaise doit beaucoup aux institutions du tourisme. Et même si la citation suivante datant de 1975 ne mentionne pas la culture culinaire du pays pour des raisons évidentes liées à sa réputation à l'époque, on perçoit aujourd'hui sa pertinence dans le contexte que nous venons de poser :

Il arrive parfois qu'un grand nombre d'actions que nous menons au nom du tourisme finissent par enrichir notre propre vie, de la même manière qu'elles réjouissent le visiteur. Pensez, par exemple, au fait de faire renaître des événements traditionnels, d'organiser des festivals sociaux et culturels, de restaurer des monuments historiques, d'encourager notre propre musique et notre propre littérature, de nettoyer nos villes et nos villages, de préserver nos sites pittoresques<sup>165</sup>.

---

<sup>165</sup> « So it happens that many of the things we do in the name of tourism, in the end enrich our own lives, just as much as they delight the visitor. Think, for example, of things like reviving traditional events, organising social and cultural festivals, restoring historical monuments, encouraging our own music and literature, tidying our towns and villages, preserving our scenic attractions. » BF. *Tourism is Yourism : An industry's progress and needs*. Septembre 1975. 'The social and cultural benefits'.

## **5. La cuisine irlandaise contemporaine des restaurants : projections symboliques de l'irlandicité**

En guise de conclusion à ce chapitre, nous aimerions présenter quelques exemples de menus que proposent les restaurants en ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle afin de tenter de définir la cuisine irlandaise contemporaine. Dans une perspective de différenciation par rapport aux autres cuisines, un certain nombre de questions se posent. Quels éléments constituent les ingrédients de base de cette gastronomie ? Quelles sont les techniques employées ? A quelle esthétique les cuisiniers recourent-ils ? Quel discours et quel vocabulaire applique-t-on aux plats proposés ? Nous considérons ici le menu comme une occasion discursive qui, à travers son analyse, permet d'appréhender de manière rapide et visuelle le nationalisme gastronomique de la période contemporaine.

Les restaurants que nous avons choisis pour exemple incarnent tous à notre sens cet esprit irlandais de renouveau culinaire né dans les années 1970 et développé jusqu'à nos jours. On pourrait nous reprocher une sélection d'établissements majoritairement sophistiqués. Néanmoins, cette approche nous paraît justifiée dans la mesure où les établissements de haute renommée ont traditionnellement plus d'influence sur les modes gastronomiques que les petits établissements modestes, sujets à l'instabilité et à de fréquentes fermetures. Comme l'a démontré dans un contexte français Jean-Marc Albert dans son ouvrage *Aux tables du pouvoir*, les modèles gastronomiques qui se sont imposés au fil du temps provenaient bien souvent des institutions de pouvoir (cours royales, palais de l'Élysée) et ils étaient ensuite transmis par la haute société à la petite bourgeoisie qui cherchait à l'imiter<sup>166</sup>. Dans le contexte économique capitaliste contemporain dominant les sociétés occidentales, il est permis de penser que les modes culinaires se propagent majoritairement des restaurants à la clientèle plus aisée vers les restaurants à la clientèle ayant des revenus plus modestes. Les grands restaurants reconnus par leurs pairs font figure de leaders d'opinion, ne serait-ce que par la médiatisation dont ils font constamment l'objet.

Pour cette étude comparative, nous avons sélectionné douze restaurants : le restaurant 'français' Patrick Guilbaut (2 étoiles Michelin), Chapter One (une étoile Michelin - Ross Lewis), Thorton's (une étoile Michelin - Kevin Thorton), Greenhouse (Mickael Viljanen), Aniar (une étoile Michelin – Ultan Cooke), Boxy House situé au cœur de Temple Bar à

---

<sup>166</sup> Albert, Jean-Marc. *Aux tables du pouvoir : Des banquets grecs à l'Élysée*. Paris : Armand Colin, 2009.

Dublin, quartier touristique par excellence (Patrick Óg Gallagher), Pig's Ear (*gastropub* - Damien Derwin), le pub O'Neill's, parmi les cinq meilleures adresses où trouver « de la véritable cuisine irlandaise à Dublin » selon le Lonely Planet, Avoca Café, Strawberry Tree, le seul restaurant entièrement biologique de l'île (Evan Doyle), Mc Nean House (Neven Maguire) et Ballymaloe House (Famille Allen), nous avons également sélectionné le menu servi à la Reine Elizabeth II au château de Dublin en mai 2011, confectionné par Ross Lewis<sup>167</sup>.

A la veille de la visite présidentielle historique de Michael D. Higgins en Angleterre en avril 2014, RTÉ1 a diffusé une émission retraçant la visite de la Reine Elizabeth II en Irlande trois ans auparavant<sup>168</sup>. Toute une partie de ce programme était consacrée aux préparatifs d'accueil et notamment à la confection du repas auquel furent conviés la Reine et son époux au château de Dublin le 18 mai 2011. La fonction diplomatique du repas, étudiée dans un contexte irlandais depuis 2014 par Elaine Mahon, doctorante à DIT Cathal Brugha Street<sup>169</sup>, est souvent au cœur de pourparlers politiques décisifs dans le cadre de l'entente entre les peuples. Comme le chef-cuisinier Ross Lewis le précise dans l'émission, la cuisine servie à la Reine devait refléter les meilleurs produits irlandais disponibles<sup>170</sup>. Et l'on comprend bien sûr toute la charge symbolique d'un repas tel que celui-ci dans le contexte du réchauffement des relations entre ces deux nations. Le repas doit être ici considéré comme élément catalyseur du processus de réconciliation, aussi subtil que soit son rôle dans ce processus. Il était adapté au goût de la Reine tout en mettant en valeur le terroir irlandais.

Ainsi, l'entrée était composée de saumon biologique de Clare Island et de crème fraîche, le tout servi sur une gelée au citron, garni d'une crème au raifort, de fleurs de ciboulette et de cresson sauvage, arrosé d'huile de colza et saupoudré de fleur de sel marin irlandais. Gîte, langue et joues de bœuf constituaient le plat principal, accompagnés de *colcannon* enrobé d'une feuille de chou braisé et d'ail sauvage. Pour le dessert, un gâteau à la manière du bavarois aux fraises<sup>171</sup> fut servi, il était composé de crème Glenilen gélifiée à la *carrageen* et

---

<sup>167</sup> Des menus figurent en annexe à titre d'exemple. Certains liens internet ne sont plus d'actualité. En effet, les restaurants changent parfois leur carte toutes les semaines ou tous les mois, mais ils utilisent malgré tout la même adresse url, mise à jour régulièrement. Voir annexe 2, pp. 473-80.

<sup>168</sup> RTÉ1, *The Insiders*. 7 avril 2014.

<sup>169</sup> Mahon, Elaine. *Craving National Identity : Irish Diplomatic Dining Since 1922*. Communication délivrée le 4 juin 2014, 2<sup>nd</sup> Dublin Gastronomy Symposium, DIT Cathal Brugha Street.

<sup>170</sup> *The Insiders*, *loc.cit.* Voir annexe 1, pp.469-72.

<sup>171</sup> Le dessert n'est pas appelé 'bavarois', nous utilisons ici ce terme car le gâteau était composé d'une base de mousseline, d'une mousse de fruits et d'une gelée couvrante à la manière des bavarois.

accompagné de meringues au cidre de vinaigre balsamique de pommes irlandaises et de tuiles au *soda bread* irlandais<sup>172</sup>.

L'utilisation du terme '*Irish*' accolé aux produits dénote bien évidemment le besoin de qualifier la cuisine en des termes nationaux, voire nationalistes, mais dénote également la fierté du terroir identifiée par *Fáilte Ireland* parmi les tendances gastronomiques de 2014. Cette utilisation massive du mot '*Irish*' est visible par exemple sur le menu du pub O'Neill's : *O'Neill's Oak Smoked Irish Salmon, Roast Rib of Irish Beef, Traditional Irish Stew, Slowly Braised Irish Lamb Shank*<sup>173</sup>. Autre façon d'ancrer l'origine du produit dans l'imaginaire du consommateur, on précisera le lieu de provenance ou le nom du producteur. Le saumon servi à la Reine vient ainsi de Clare Island et la crème servant à la composition du dessert provient de la ferme Glenilen, comté de Cork. Sur le menu d'Avoca Café, on peut choisir une salade composée de crabe de Castletownbere<sup>174</sup>, chez Patrick Guilbaut, ce sont des huîtres de Carlingford qui sont proposées et à Ballymaloe, ce sont bien sûr les poissons de Ballycotton, petit port situé à quelques kilomètres du restaurant, qui figurent sur la carte<sup>175</sup>. Les quelques fromages renommés de l'île ne manqueront pas non plus d'être mis en valeur : le Crozier Blue accompagne ainsi une salade de noix, betteraves et canneberges à Avoca Café<sup>176</sup> et les asperges grillées servies à Chapter One sont nappées d'une crème au tapioca et au fromage de brebis Knockdrinna<sup>177</sup>. Fournir un nom de producteur ou de lieu garantit une traçabilité rassurante et garante de qualité pour le consommateur.

Dans cette même optique de fournir une nourriture de qualité, vierge de toutes modifications et de conservations inutiles, l'aspect sauvage et préservé de l'aliment est souvent souligné : on propose ainsi des coques et des moules d'élevage sur cordes, '*cockles and rope mussels*' chez Chapter One, des légumes de printemps crus à Avoca Café, de légumes du jardin rôtis à Ballymaloe, du cochon de lait chez Guilbaut, ou encore une terrine de pigeon des bois, un risotto à l'ail sauvage et des champignons sauvages au Strawberry Tree<sup>178</sup>. Les fruits (rhubarbe, baies diverses, pommes), les herbes, les noix et même les fleurs

---

<sup>172</sup> Mahon, *op.cit.* pp.14-15. Source disponible à :

<http://arrow.dit.ie/cgi/viewcontent.cgi?article=1052&context=dgs>

<sup>173</sup> <http://www.oneillsbar.com/food/daily-menu> [12 juin 2014]

<sup>174</sup> <http://www.avoca.com/res/?s=U3VmZm9sa19TdF9MVU5DSF9NYXJfMTMucGRmfHxkb2N1bWVudHxBdm9jYSBTdWZmb2xrlFN0lExVTkNI&ext=.pdf> [12 juin 2014]

<sup>175</sup> <http://www.ballymaloe.ie/our-restaurant-cork/our-menus> [12 juin 2014]

<sup>176</sup> Menu Avoca Café Suffolk Street, *loc.cit.*

<sup>177</sup> <http://www.chapteronerestaurant.com/menus/tasting-menu/> [12 juin 2014]

<sup>178</sup> [http://www.brooklodge.com/foodanddrink/straw\\_evening.asp](http://www.brooklodge.com/foodanddrink/straw_evening.asp) [12 juin 2014]



sauvages s'invitent aujourd'hui sur toutes les cartes comme pour rappeler l'origine modeste, rustique et campagnarde de la cuisine irlandaise contemporaine, s'accommodant parfois d'une touche d'exotisme. On se sustente d'une soupe au cresson sauvage à Ballymaloe, de l'avoine et de l'orge grillés accompagnent des plats de viande au Pig's Ear, des poires et des mûres garnissent une salade chaude au confit de canard à Avoca Café, on trouvera du jasmin et de la lavande dans les desserts du Greenhouse, de l'hibiscus et de la bergamote chez Guilbaut, des fraises au pollen d'abeilles arrosées de sirop de fleur de sureau au Pig's Ear et même des fleurs d'ajonc, si caractéristiques des paysages montagneux d'Irlande, dans la cuisine d'Aniar.

Faisant figures de projections symboliques, les ingrédients proposés doivent incarner à eux-seuls l'Irlande et l'irlandicité. Les poissons, fruits de mer et algues rappellent combien l'île regorge de ressources marines et aquatiques ; le gibier qui regagne ses lettres de noblesse<sup>179</sup> (venaison, pigeon, lapin, cailles et perdrix...) suggère le caractère insaisissable, intact et sauvage des landes et des bois irlandais, comme le miel, ingrédient pur incontournable des desserts irlandais ; le bœuf, le porc et l'agneau représentent une activité d'élevage millénaire ; les produits laitiers (particulièrement la crème, le babeurre, le beurre et les fromages) ont depuis toujours été à la base du régime alimentaire des Irlandais... Ces produits à la forte charge identitaire sont aujourd'hui les aliments phares constitutifs de la cuisine irlandaise. Pour ne citer ici qu'un exemple significatif, on retrouve des crèmes, des sorbets et des gâteaux à base de babeurre chez Guilbaut, Chapter One ou au Pig's Ear.

Parmi les tendances annoncées par l'office du tourisme en 2013 et 2014, l'utilisation d'algues semblent se populariser comme en atteste la mousse au chocolat à base de *dillisk* de chez Thorthon's ou encore la salade de crabe de l'Atlantique au concombre et aux algues marinées au vinaigre chez Chapter One. Les légumes racines et anciens identifiés comme 'branchés' par *Fáilte Ireland* en 2014 sont aujourd'hui utilisés par une majorité de chefs-cuisiniers : le topinambour (Ballymaloe et Pig's Ear), l'artichaut (Aniar), les petites betteraves aux chairs colorées variées (Avoca Café, Thorton's), les diverses variétés de chou blanc, rouge, chou-fleur, blettes, chou-rave et kale (Ballymaloe, Aniar, Strawberry Tree, Guilbaut), les salsifis (Pig's Ear), les fèves (Pig's Ear, Chapter One), le raifort (Avoca Café), le doubeyre

---

<sup>179</sup> La consommation de gibier a longtemps été l'apanage des classes sociales dominantes qui possédaient les terres de chasse. Après la famine et jusqu'aux années 1950, le lapin, peu cher à l'achat, était très consommé dans les familles les plus modestes. Dans les restaurants huppés, on revient aujourd'hui à une consommation de gibier, quasi inexistante dans la seconde moitié du XX<sup>ème</sup> siècle pour des raisons sanitaires.

(McNean)... Comme il leur est suggéré, les cuisiniers mettent en valeur sur leur carte les herbes de leur potager telles que l'oseille, l'ail sauvage, le thym, le persil, le basilic, l'aneth... Le thé rentre également doucement dans la composition de certains plats. Le dessert servi à Chapter One à l'occasion du repas de clôture du *Dublin Gastronomy Symposium 2014* était notamment composé d'une gelée d'Earl Grey et au Pig's Ear, on peut commander un saumon fumé infusé aux essences d'agrumes et au Earl Grey. De manière plus répandue, ce sont les alcools artisanaux qui sont aujourd'hui intégrés à la cuisine irlandaise contemporaine de façon systématique. La perdrix rôtie aux cèpes de chez Thorton's est arrosée d'une sauce au Whiskey Connemara. Le cidre est utilisé dans la cuisine de Ballymaloe.

Une autre tendance mise en lumière sur le site de l'office du tourisme est celle d'utiliser toutes les parties de l'animal, comme il était coutume de le faire avant l'ère de la praticité alimentaire engagée par les supermarchés. Ce retour à une pratique culinaire ancestrale marque bien la volonté de se positionner comme un pays rural, dénonçant le gaspillage et valorisant l'autosuffisance et la créativité sublimant le banal. C'est une tendance que l'on retrouve par exemple dans les livres de recettes de Darina Allen comme nous l'avons souligné dans notre premier chapitre<sup>180</sup>. On trouve ainsi sur les cartes des restaurants les plus réputés des ris de veau (Guilbaut), du jarret de porc (Pig's Ear), des joues de bœuf et de porc (Pig's Ear, Chapter One, McNean), du pâté de foie de canard (Avoca Café), des pieds de porc (Thorton's), du collet de porc (Aniar) et d'agneau (Greenhouse)...

Les restaurants plus sophistiqués présentent en général des plats moins copieux, des petites portions qui mettent en valeur l'ingrédient phare du plat<sup>181</sup>. Il revient davantage aux pubs de réinventer la cuisine réconfortante à base de plats traditionnels aux portions beaucoup plus généreuses. Invariablement, la pomme de terre se présente comme l'ingrédient essentiel des plats d'accompagnement (frites, purée (*mash, champ, colcannon*), pommes de terre au four, en robe des champs, sautées, gâteaux de pomme de terre...). Imprégné de cette philosophie du manger généreux, familial et réconfortant, le Boxty House propose ainsi du *corned beef* accompagné de chou et de *champ*. On y retrouve l'inévitable burger et ses frites coupées manuellement, le *sheppard's pie*, mais surtout – et c'est le

---

<sup>180</sup> Chapitre 1, p.74.

<sup>181</sup> Cette cuisine est sans doute inspirée de la *nouvelle cuisine* française qui révolutionna la manière de présenter les assiettes à partir des années 1970.

concept de la maison – des crêpes à base de farine de pomme de terre (*boxty*) fourrées à l'épaule de porc, au saumon ou encore au poulet et au lard fumé. Les pubs comme le O'Neill's servent les traditionnels ragoûts d'agneau à la Guinness (*stews*), les moules-frites, les chaudières de poissons, le Dublin *coddle* à base de saucisses, le jambon fumé au chou, sans oublier les petits déjeuners traditionnels composés de bacon, tomates, champignons, œufs brouillés, des optionnels *baked beans*, de saucisses grillées, de gâteaux de pomme de terre et de boudin irlandais noir et blanc.

Pour terminer cette analyse des menus contemporains, nous aimerions souligner à ce stade l'importance de la rencontre des saveurs et de la fusion des cuisines qui transparaît de manière récurrente dans les menus étudiés. Le caractère cosmopolite de l'Irlande s'illustre aussi dans les assiettes. A Ballymaloe, un plat végétarien de légumes du jardin est servi avec une sauce au curcuma et un *bhatura* (petite galette soufflée indienne). Chez McNear, l'entrée au fromage de chèvre est agrémentée d'une *panna cotta* au basilic et le bar relevé de chorizo. Les saveurs orientales et les techniques japonaises imprègnent la cuisine de Patrick Guilbaut : Maki de concombre et de crabe royal du Kamtchatka, des fèves *edamame* accompagnent un saumon 'mi-cuit' et les huîtres de Carlingford sont assaisonnées d'une vinaigrette 'orientale' et servie avec une salade de gingembre, de coriandre et de citron vert. Ross Lewis s'amuse à créer des gelées avec les agrumes orientaux comme le *yuzu*, ajoute du jambon de parme à la farce garnissant le lapin et utilise en assaisonnement du sirop de truffe et de l'huile de coriandre. N'oublions pas la cuisine française, qui, si elle tend à se faire oublier dans le répertoire culinaire et toujours bien présente en termes de techniques. On privilégie d'ailleurs aujourd'hui dans le discours ambiant le terme de 'cuisine franco-irlandaise', pour qualifier la cuisine d'un chef cuisinier à la formation classique. Autant que faire se peut, le vocabulaire de langue française est remplacé par un équivalent ou un néologisme en anglais. Néanmoins, quelques mots de français dans un menu dénotent aussi le caractère cosmopolite, éclectique et syncrétique de la cuisine irlandaise, et confèrent par la même occasion une touche de raffinement à l'établissement (terrines, pâtés de campagne, brandade, meringue, compote, beurre blanc, pavé, mousseline, crème pâtissière, crème brûlée, crème fraîche, parfait, consommé, purée, croquettes, croquant, velouté, petits fours<sup>182</sup> ...).

---

<sup>182</sup> Tous ces mots sont visibles sur les divers menus analysés ici.

Comme l'ont identifié également les professionnels du tourisme, nous avons souligné à plusieurs reprises que l'individu contemporain est en quête perpétuelle d'un éveil des sens que peut lui procurer par exemple une expérience gastronomique unique. La mélodie que produit le mélange de mots de langues diverses ajoute au goût, au toucher, à l'odorat et à la vue, déjà stimulés par les divers aspects de la nourriture présentée au mangeur, une réjouissance indispensable. Le langage des menus des restaurants irlandais participe en ce sens à fixer l'expérience du repas dans un cadre événementiel polysensoriel mémorable, que seule l'Irlande a à offrir. Par la somme de ces expériences, se dessine progressivement une cuisine nationale reconnue comme telle.

D'un point de vue esthétique, voire artistique, les assiettes servies dans les restaurants plus raffinés sont très épurées. L'ingrédient phare est mis en lumière et accompagné de petites touches discrètes, mais généralement très colorées, de sauces, mousses ou émulsions, ainsi que d'éléments rappelant le lien fusionnel entre les Irlandais et leur terre (ou leurs mers) tels que de délicates feuilles de cresson ou de petites fleurs comestibles (voir figure 2.1). Dans les restaurants des pubs ou à tendance plus familiale, l'esthétique compte moins que la quantité. L'assiette incarne davantage la générosité et le réconfort. Que ce soit par l'esthétique ou par les plats proposés, la cuisine irlandaise contemporaine des restaurants présente donc deux facettes distinctes et complémentaires. On constate d'une part une cuisine plus urbaine, plus raffinée et plus individualiste qui valorise un ingrédient en particulier. Cette cuisine est souvent le produit d'un seul individu, d'un artiste qui recrée à loisir sa vision de la gastronomie irlandaise contemporaine. Il est établi d'autre part, que la cuisine traditionnelle est une cuisine de partage, la somme d'une culture collective, plus familiale, plus campagnarde, généreuse, riche, et très simple en termes de goût, centrée non pas sur l'ingrédient, mais sur un plat composé de divers éléments. Il n'y a bien sûr aucune frontière entre ces deux modèles culinaires et en fonction de l'esprit que les cuisiniers veulent donner à leur établissement, ils n'hésitent plus aujourd'hui à fusionner les genres.



Figure 2.1. Source : 'An artful presentation of organic salmon and pickled vegetables at Cliff House Hotel in Ardmore'. Paulo Nunes dos Santos pour le *New York Times*. « In Southeast Ireland, a Culinary and Coastal Destination. » 15 janvier 2015.

*Les pratiques alimentaires irlandaises à l'ère hypermoderne : synthèse et analyse sociologique.*

Dans cette première partie, nous avons exposé dans sa multiplicité l'état de la gastronomie et des pratiques alimentaires et culinaires en Irlande en ce début de 21<sup>ème</sup> siècle. Le premier chapitre dresse plusieurs constats. Tout d'abord, en dépit de la mondialisation du marché alimentaire et de l'offre diversifiée qui s'offrent aujourd'hui aux Irlandais, le régime alimentaire de la population irlandaise reste à bien des égards traditionnel : pommes de terre, lait et produits laitiers, pain et viandes sont de loin les aliments les plus consommés. Comme notre troisième chapitre le démontrera, d'un point de vue identitaire, ces aliments expriment la quintessence symbolique de l'irlandicité, ils renvoient à des combats, des fiertés et des souffrances historiques<sup>183</sup> mais aussi à des succès industriels dont *Bord Bia*, par exemple, ne se lasse de vanter les mérites. Les fruits et les légumes peinent eux à s'imposer. Même si sa consommation est en constante augmentation, le poisson n'est toujours présent que dans une assiette sur deux. Les 4<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup> chapitres de cette thèse donneront quelques explications à cette faible consommation. On observe également des consommations record, au niveau européen voire mondial, de céréales sucrées, de chocolat et de nourriture de restauration rapide (*fast food*). La popularité de ces « aliments-services » ou « *convenience foods* » comme les nomment les sociologues de l'alimentation<sup>184</sup> dénote une évolution sociétale sans précédent, celle de l'individualisation des modes de consommation, et plus particulièrement dans les espaces urbains. Les sociologues ont apparenté la prise de ces aliments faciles à du « *vagabond feeding* » ou du « *grazing* » signalant une forme d'anomie<sup>185</sup>, de déstructuration des codes alimentaires, renommée « gastro-anomie » par Fischler<sup>186</sup> :

Dans le cours le plus récent de la civilisation urbaine, le mangeur est devenu un individu beaucoup plus autonome dans ses choix, de plus en plus affranchi de ces encadrements sociaux des conduites individuelles : temps, rites, partenaires commensaux s'imposent avec moins de rigueur et de formalisme. [...] Mais cette liberté porte avec elle de l'incertitude. En fait le mangeur moderne doit procéder

---

<sup>183</sup> Ce point sera traité dans le chapitre 3.

<sup>184</sup> Fischler, *l'Homnivore*, op.cit. p.209.

<sup>185</sup> Terme de Durkheim (*De la division du travail social*, 1893) décrivant le recul ou la perte des valeurs traditionnelles morales, religieuses ou civiques conduisant à une perturbation ou une destruction de l'ordre social.

<sup>186</sup> Fischler, Claude et Masson, Estelle. *Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation*. Paris : Odile Jacob, 2008. p.77.

à des choix : l'alimentation est devenue objet de décisions quotidiennes et ces décisions sont tombées dans la sphère de l'individu. Pour effectuer ces choix, il n'y a guère de critères univoques, cohérents. Il y a plutôt une mosaïque, une cacophonie de critères proposés, souvent contradictoires ou dissonants. [...] L'encadrement social désagrégé, les contraintes matérielles exercent pleinement leur effet socialement désintégrateur. L'alimentation quotidienne tend à subir de plus en plus l'emprise de l'univers du travail. [...] L'alimentation se plaque totalement sur la division du temps : elle ne peut plus guère exister, à l'extrême, que comme nécessité physiologique, réglée commodément par la restauration ou les produits industriels modernes, ou comme forme de loisir à part entière. L'alimentation ne structure plus le temps, c'est le temps qui structure l'alimentation. [...] La tendance gastro-anomique croissante laisse donc de plus en plus souvent les mangeurs seuls devant leurs pulsions, leurs appétits physiologiques. Cette situation peut être inconfortable : ils sont soumis à la fois aux sollicitations multiples de l'abondance moderne et aux prescriptions dissonantes de la cacophonie diététique<sup>187</sup>.

L'Irlande n'a jamais tant été exposée à l'individualisation de ses mœurs alimentaires, à la commodité d'emploi et à l'autorécompense. On choisira davantage le prêt-à-manger qui permet en retour un gain de temps face à des journées de plus en plus remplies d'impératifs professionnels, familiaux et de loisirs et qui est aussi une manière de s'accorder des plaisirs instantanés, de s'arroger une forme de rétribution gratifiante. Pendant les années fastes du Tigre celtique, 41% des Irlandais préféraient le goût à d'autres facteurs pour le choix de leurs aliments<sup>188</sup>. Tout concourt à déduire que l'hédonisme motivait largement les choix alimentaires à cette époque. Ils n'étaient plus que 27% en 2013<sup>189</sup>. Suite à la crise économique, on observe une rationalisation plus affirmée des choix alimentaires, notamment en termes de santé. Néanmoins, les habitudes de prise immédiate d'aliments sucrés et gras semblent aujourd'hui bien ancrées dans la routine quotidienne de bon nombre d'Irlandais. Il reste à voir si les politiques de santé concernant la diététique (soutenues par des émissions télévisées et radiophoniques très populaires telles qu'*Operation Transformation*<sup>190</sup>) porteront leurs fruits dans un avenir proche ou si les Irlandais perpétueront ce mode alimentaire.

---

<sup>187</sup> Fischler, *L'Homnivore*, op.cit. pp.215-216.

<sup>188</sup> Voir p.33 du chapitre 1.

<sup>189</sup> Fischler, *loc.cit.*

<sup>190</sup> La finale de cette émission a été suivie par près de 700.000 personnes en 2013.

<http://www.rte.ie/about/en/press-office/press-releases/2014/0115/498095-rte-provides-19-of-the-top-20-television-programmes-of-2013/> Cette émission en est à sa huitième série en 2015, elle est parrainée par *Safe Food*, une organisation à but éducatif qui promeut le bien manger et qui met en garde contre les méfaits d'une alimentation déréglée. Voir <http://www.safefood.eu/Home.aspx>. De nombreuses activités sont organisées au cours de l'année (marches, épreuves sportives diverses, ateliers d'évaluation de l'Indice de Masse Corporelle...) pour toute personne désirent perdre du poids et changer son mode de vie.

Nous pourrions nous demander à ce stade pour quelle raison l'autorécompense et la satisfaction immédiate des désirs est si prégnante dans les pratiques alimentaires de ce XXI<sup>ème</sup> siècle. L'Irlande se cale-t-elle de plus en plus sur le mode de vie capitaliste à l'américaine? Assiste-t-on à une « McDonaldisation » de la société irlandaise ? Cela tient-il de surcroît à des siècles d'autopunition, d'inhibition excessive et de culpabilité au regard de l'acte alimentaire, dictées par des préceptes religieux répressifs ? Y a-t-il eu rupture avec le mode de vie traditionnel et libéralisation des mœurs alimentaires au même titre que libéralisation des mœurs sexuelles après Vatican II<sup>191</sup> ? Toujours est-il que le plaisir est aujourd'hui une notion bien présente dans le discours alimentaire et que l'acte d'ingestion, moins contrôlé, voire dérégulé, n'est plus soumis à la culpabilité comme il l'était jadis. La jouissance du corps prime à travers l'injonction d'être heureux, ce qui aurait été impensable avant Vatican II. Gilles Lipovetsky ne dit-il pas à ce sujet que « la sécularisation du monde est allée de concert avec la sacralisation du bonheur ici-bas<sup>192</sup> ».

Les Irlandais aiment aussi de plus en plus cuisiner (70% d'entre eux en 2013<sup>193</sup>). Les écoles de cuisine connaissent un succès fulgurant, les émissions culinaires sont de plus en plus populaires, les foires culinaires et les marchés fermiers prolifèrent sur le territoire. Les blogs de cuisine, les livres de recettes et les rassemblements académiques en constante augmentation signalent une révolution gastronomique en marche manifestée par une soif de connaissance et une recherche d'expériences sensorielles variées.

Ainsi, pour répondre à la question formulée au début du premier chapitre, à savoir : « Dans l'Irlande du XXI<sup>ème</sup> siècle de plus en plus sécularisée, l'obsession et l'adoration pour la nourriture dont font preuve les *foodies*, gourmands et autres fins gourmets relèvent-elles du phénomène des « religions subrogées<sup>194</sup> »?, il semble impératif de souligner quelques analogies comportementales et émotionnelles. Danièle Hervieu-Léger, dans son ouvrage *La religion pour mémoire*, donne l'exemple de l'expérience sportive pour illustrer ce qu'elle entend par « religions de substitution », autrement dit de « nouvelles expressions du religieux » dans nos sociétés contemporaines de plus en plus laïcisées. Elle souligne que « la

---

<sup>191</sup> Nous répondrons à cette question dans notre 6<sup>ème</sup> chapitre.

<sup>192</sup> Lipovetsky, Gilles. *Le bonheur paradoxal. Essai sur la société d'hyperconsommation*. Paris : Gallimard, 2006. p.378.

<sup>193</sup> Voir p.24 du chapitre 1.

<sup>194</sup> Voir Hervieu-Léger, Danièle. *La religion pour mémoire*. Paris : Cerf, 1993. p.42.



modernité n'a pas fait disparaître le besoin individuel et collectif de croire<sup>195</sup> » et montre ainsi combien l'expérience sportive s'apparente à une « expérience religieuse de genre mystique<sup>196</sup>. » Prêtons-nous ici au même exercice face à ce phénomène qu'est la révolution gastronomique irlandaise du XXI<sup>ème</sup> siècle.

Tout d'abord, on constate une analogie entre les chefs médiatisés et la classe sacerdotale et les prophètes. Comme ces derniers, ils font figure d'autorité discursive, ils éduquent, influencent, invitent à une mise en pratique, et prônent également des messages éthiques. Quelles soient télévisées ou au contact direct de leurs 'adeptes', leurs démonstrations culinaires rassemblent une communauté de *foodies*, une « néo tribu » si l'on veut reprendre le terme de Maffesoli<sup>197</sup>, à la manière d'une grande messe. Ils forment ainsi une « communauté émotionnelle<sup>198</sup> ». Dans le cas des démonstrations culinaires qui ont lieu lors des festivals, la communion s'opère d'ailleurs à la manière d'une eucharistie – les participants étant invités à goûter les préparations du cuisinier effectuées devant eux. Il en est de même dans les rassemblements de type *Cookbook Club* ou encore dans certaines manifestations académiques qui se soldent par des repas pris en commun, au cours desquels des liens émotionnels se forment. L'acte alimentaire est catalyseur de rassemblement et d'échanges. Ce phénomène 'religieux', au sens où il crée du lien, de l'attachement entre ses adeptes, possède aussi ses lieux de cultes : restaurants, écoles de cuisine, stands de foire culinaire... En ces lieux de rassemblement, toutes expressions d'extase, de révélation et d'adoration sont permises. Les messages véhiculés par les prophètes emblématiques de ce phénomène 'religieux' répondent à une certaine éthique identitaire. Il faut à la fois consommer 'irlandais' et 'bio' si possible, ne pas gâcher, cultiver soi-même lorsqu'on le peut, mais il faut aussi s'ouvrir aux saveurs exotiques, rentrer en dialogue avec la différence, sur le modèle œcuméniste invitant à la rencontre des autres religions.

Dans une certaine mesure, une forme d'eschatologie est également manifeste. La mondialisation est parfois pointée du doigt comme une gangrène qui rongerait les particularismes régionaux dans le domaine alimentaire. La peur d'une « McDonaldisation » des pratiques alimentaires entraînant une épidémie d'obésité est aujourd'hui très prégnante

---

<sup>195</sup> Hervieu-Léger, Danièle. *La religion pour mémoire, op.cit.* p.137.

<sup>196</sup> *Ibid.* p.82.

<sup>197</sup> Voir Maffesoli, Michel. *Le temps des tribus. Le déclin de l'individualisme dans les sociétés postmodernes.* Paris : La Table Ronde, 1998.

<sup>198</sup> *Ibid.* pp.23-60.

dans le discours éducatif. La première émission de la saison 8 d'*Operation Transformation* ne s'est-elle pas ouverte sur l'intervention d'un diététicien rappelant d'une voix grave que la génération des enfants nés en ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle sera sans doute la première à inverser la courbe de la mortalité si l'Irlande ne réagit pas face à ce fléau sanitaire<sup>199</sup> ? Quant au Paradis, traditionnellement représenté comme « lieu de félicité individuelle<sup>200</sup> » auquel on accède après sa mort, il est aujourd'hui immanent au présent, il se rencontre dans les actions immédiates (acte culinaire et acte alimentaire) procurant épanouissement personnel, bonheur et bien-être. En somme, les « appétits de signification<sup>201</sup> », manifestés chez les croyants des religions traditionnelles, s'expriment aussi aujourd'hui au sein de la néo-tribu des *foodies* à travers les appétits de découvertes organoleptiques. Pour en arriver là, il aura fallu une ouverture au monde sans précédent.

Pour reprendre la métaphore du « bricolage » qu'emploie Hervieu-Léger, on croit désormais « à la carte<sup>202</sup> » comme l'on mange « à la carte ». « Chacun prend en charge, pour son compte personnel, la mise en forme progressive de la référence à la lignée dans laquelle il se reconnaît au moins pendant un temps, d'autres rencontres et d'autres expériences pouvant toujours orienter le parcours vers d'autres directions » nous dit-elle. En d'autres termes, si à un moment de sa vie un individu peut se dire catholique, mais aussi fortement influencé par le bouddhisme par exemple, ce même individu peut aussi s'intéresser à la cuisine indienne végétarienne pour des raisons éthiques tout en conservant un régime alimentaire traditionnel à base de pommes de terre, de céréales et de produits laitiers. Cette exploration d'horizons culturels différents a été facilitée par la perte d'influence des grandes autorités traditionnelles et protectionnistes qu'étaient l'Etat et la religion catholique, mais pas seulement. Les politiques touristiques mises en place ont également contribué à la découverte d'autres cuisines, d'autres spiritualités et d'autres modes de vie dans lesquels chaque individu pioche aujourd'hui ce qui lui convient.

---

<sup>199</sup> *Operation Transformation*, 1<sup>er</sup> épisode, saison 8, RTE1. 7 janvier 2015.

<sup>200</sup> Bourdieu, Pierre. Genèse et structure du champ religieux. *Revue française de sociologie*, 1971. Vol.12. n. 12-13, pp. 295-334. (p.313).

<sup>201</sup> Hervieu-Léger. *op.cit.* p.40. « Dans le monde moderne, c'est du côté de l'art, de la politique, de la jouissance des corps, ou de la science elle-même, domaines que le processus de rationalisation a progressivement arraché à l'emprise des religions historiques [...] que se tournent les appétits de signification. »

<sup>202</sup> Voir Hervieu-Léger. 'La transmission des identités religieuses'. *Sciences Humaines*. Hors-Série n°36. Mars/Avril/Mai 2002. [http://www.scienceshumaines.com/la-transmission-des-identites-religieuses\\_fr\\_12534.html](http://www.scienceshumaines.com/la-transmission-des-identites-religieuses_fr_12534.html)

Comme il l'a été exposé dans ce second chapitre, les institutions du tourisme ont également joué un rôle indéniable dans la revalorisation de la culture culinaire irlandaise ainsi que dans la dynamique de création et de légitimation d'un discours autour de l'authenticité de cette culture. La notion même d'authenticité peut faire débat : « 1. Dont l'exactitude, l'origine, l'attribution est incontestable, 2. D'une sincérité totale. » nous dit *Le Larousse des noms communs : Grand Dictionnaire de la langue française* en guise de définition du mot 'authentique'<sup>203</sup>. Patrick Harismendy nous rappelle qu'il y a un certain danger avec cette notion, celui de « la tentation de fossiliser des patrimoines voyants, mais surtout vivants, à travers les dispositifs du tourisme institué<sup>204</sup>. » Selon Saskia Cousin, l'authenticité pensée avant tout comme une 'catégorie analytique', pose une distinction entre ce qui est considéré comme 'vrai' et ce qui est considéré comme 'faux'. C'est aujourd'hui en termes de marketing « une notion permettant de commercialiser des objets, des espaces ou des expériences touristiques ne s'inscrivant pas dans le tourisme ordinaire<sup>205</sup>. » D'après Cousin, l'authenticité peut aussi être conçue comme une valeur sociale, économique et politique.

Nous pensons qu'il faut ici comprendre cette notion d'authenticité telle que présentée par les institutions du tourisme irlandais comme une valeur identitaire, autrement dit la projection d'une représentation idéalisée d'un passé qui tait ses souffrances, mais aussi la projection de traits identitaires affirmés. La rhétorique de l'authenticité sert à séduire une clientèle en recherche d'émerveillement des sens et de rupture momentanée avec le monde urbain, pressé et hyperconsommateur dans lequel elle vit. Comme le rappelle Lipovetsky, la perception des dangers que la mondialisation et l'hyperconsommation pourraient engendrer s'accompagne d'une rhétorique de la patrimonialisation dans bien des domaines :

Si la globalisation technicienne et marchande instaure une temporalité homogène, elle n'en est pas moins concomitante d'un processus de fragmentation culturelle et religieuse qui mobilise des mythes et des récits fondateurs, des patrimoines symboliques, des valeurs historiques et traditionnelles<sup>206</sup>.

---

<sup>203</sup> *Larousse des mots communs : Grand dictionnaire de la langue française*, 2008. p.102.

<sup>204</sup> Harismendy, Patrick et Andrieux, Jean-Yves. *L'assiette du touriste : le goût de l'authentique*. op.cit. pp.17-18.

<sup>205</sup> Cousin, Saskia. 'Destination Authentique', Cahier du musée des Confluences, 2011, 8, pp.59-66. <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00705335/document>

<sup>206</sup> Lipovetsky, Gilles et Charles, Sébastien. *Les temps hypermodernes*. Paris : Grasset, 2004. P.90.

Immortalisée par les clichés touristiques et ainsi stéréotypée, l'Irlande des vertes pâtures, des coupeurs de tourbe, des petits cottages blancs aux portes rouges et des hommes à la peau burinée par la rudesse du temps accoudés au comptoir le nez dans leur pinte de *stout*, est aussi celle des ragoûts, des chaudières de poisson, des assiettes de fruits de mer ou de chevreuil accompagné de chou braisé, par un jeu de projections symboliques et métonymiques qu'inspire cette notion d'authenticité. En d'autres termes, il ne faut pas chercher à associer la notion d'authenticité à ce qui serait vrai ou faux mais plutôt la percevoir comme une forme de revendication, de reflet (plus ou moins déformé) de ce que les Irlandais, les institutions politiques ainsi que celles du tourisme au premier plan, veulent que les touristes voit d'eux. L'authenticité telle que définie par la rhétorique touristique évoque une nature intacte aux paysages contrastés, le caractère sauvage, rebelle et parfois dramatique des hommes et de leur environnement, la chaleur humaine, l'hospitalité, la simplicité, le brut, l'humour, le bagou... des clichés positifs en somme, effaçant les cicatrices du passé. Tout ceci contribue au discours de réinvention du terroir et de reconstruction identitaire de ce XXI<sup>ème</sup> siècle. Mais ne nous méprenons pas, la mise en discours de l'authenticité dans le domaine gastronomique ne vise pas uniquement le touriste étranger, elle sert avant tout, pour les Irlandais, le sentiment d'appartenance à une nation fière de sa culture en dépit des apports, des emprunts, des ajustements et des recyclages.

Il serait donc légitime à ce stade de tenter de définir ce terroir que l'on cherche à réinventer. Si phénomène de patrimonialisation il y a, nous pourrions alors nous demander ce que les acteurs du tourisme gastronomique et les porte-paroles de la nouvelle cuisine irlandaise cherchent aujourd'hui à sauvegarder et à fixer. Quels référents leur offre l'histoire? Sur quoi s'appuie le nationalisme gastronomique qui a cours aujourd'hui? S'agit-il, dans une perspective postcoloniale, de revaloriser des pratiques et des coutumes jadis méprisées par l'occupant? S'agit-il également de prouver au monde que la culture culinaire irlandaise ne fut pas toujours aussi pauvre que certains critiques ont pu le suggérer? C'est pour répondre à ces questions que la deuxième partie de notre thèse sera consacrée à l'histoire de l'aliment, de la cuisine et des pratiques de table à travers les siècles en Irlande. Après avoir posé dans notre premier chapitre l'état de la gastronomie en Irlande aux XX<sup>ème</sup> et XXI<sup>ème</sup> siècles et analysé dans le second chapitre le rôle des institutions touristiques dans sa revalorisation et son développement, il nous semble indispensable à ce stade de retracer

l'évolution de la culture alimentaire irlandaise pour mieux saisir la situation actuelle. Les ingrédients qui incarnent aujourd'hui l'Irlande dans l'assiette ont été au cœur de l'histoire des hommes d'Irlande et de leurs peuplements successifs. L'analyse historique qui suit permettra une compréhension plus approfondie des projections symboliques identitaires conférées à la cuisine et aux produits du terroir irlandais à l'époque contemporaine. Nous ouvrirons cette perspective historique sur la notion d'hospitalité, au cœur des institutions touristiques et particulièrement vive dans la rhétorique actuelle.

## DEUXIEME PARTIE :

La culture culinaire irlandaise :  
Perspective historique sur les pratiques et les  
régimes alimentaires

Comprendre l'Irlande du XXI<sup>ème</sup> siècle par sa façon de se nourrir nécessite tout d'abord une mise en contexte. Le pays que nous connaissons aujourd'hui a été façonné par une succession d'événements historiques ayant participé à perpétuellement redéfinir les hommes et leur espace géographique. L'évolution des pratiques alimentaires ne peut donc s'appréhender sans l'observation et l'analyse de certains jalons historiques. Les flux migratoires, le commerce, la mondialisation, la colonisation par l'Angleterre, l'évolution des techniques agricoles ou encore les règles religieuses ne sont qu'une quantité infime de paramètres qui ont progressivement contribué à l'accessibilité et à la consommation de certains aliments. Nous proposons d'exposer dans cette deuxième partie les changements et les mutations par lesquels les pratiques alimentaires ont été façonnées au cours de l'histoire irlandaise. Nous aborderons tout d'abord la notion d'hospitalité, puis les régimes alimentaires de la préhistoire jusqu'au XX<sup>ème</sup> siècle, plus précisément jusqu'aux années 1960, début de la période que nous qualifions de « contemporaine » pour cette étude<sup>1</sup>. Outre quelques sources primaires, un certain nombre de travaux nous permettent aujourd'hui d'élaborer une synthèse des pratiques alimentaires des anciens Irlandais. Nous nous efforcerons ici d'en retenir les informations les plus pertinentes, celles notamment qui nous permettront d'établir des ponts avec les pratiques contemporaines.

---

<sup>1</sup> Les limites que nous fixons correspondent aux années suivant le Second Concile du Vatican. Nous développerons l'aspect religieux des pratiques alimentaires dans notre troisième partie et notamment les changements résultant de la réforme du Carême.

## Chapitre III :

### **Du chaudron d'abondance aux prémices des famines sous l'occupation anglaise : retour sur les marqueurs identitaires au cœur du discours contemporain**

Les informations disponibles concernant l'alimentation des habitants de l'île d'Irlande de la préhistoire au Moyen Âge, proviennent principalement de découvertes archéologiques et de sources écrites telles que les anciens textes de loi (*Brehon Laws*), les légendes et sagas compilées dès le VIII<sup>ème</sup> siècle, les textes hagiographiques, les récits de voyageurs étrangers, les Annales ou encore les Pénitentiels. Nous prendrons soin de traiter certaines de ces sources avec précaution en raison de leur caractère fictionnel, fantaisiste, utopiste ou encore de leur manque de valeur historique. Cependant, récits hagiographiques et légendes nous fournissent une somme d'informations inestimables en termes de pratiques sociales, de valeurs sociétales, de modes de vies, de modes de pensées, mais aussi de culture matérielle. D'innombrables récits décrivent par exemple des scènes d'abondance au cours desquelles sont servis des mets prisés ou fantasmés. Certains relatent les hauts faits de saints procurant miraculeusement de la nourriture à leurs hôtes, ou encore ceux d'aubergistes faisant preuve d'hospitalité à l'égard de guerriers et de rois. Qu'ils aient eu pour but premier d'être divertissants, démagogiques, voire propagandistes, ne doit guère nous empêcher de considérer ces récits avec une certaine curiosité historique, partant du postulat que les scribes ne pouvaient inventer purement et simplement toutes les descriptions de la vie quotidienne. En recoupant les données collectées à travers ces différentes sources primaires, nous pouvons aujourd'hui retracer les pratiques de consommation, les modes de cuisson, et la saisonnalité de ces lointains occupants.

Ces sujets ont été abordés dans les travaux et articles d'auteurs auxquels nous nous référerons constamment, parmi lesquels *A Social History of Ancient Ireland*, 'Food, Fuel and Light', de P.W. Joyce (1906), 'Irish Food before the Potato', de A.T. Lucas (1960), *Land of Milk and Honey* de B. Mahon (1991), *A Little History of Irish Food*, de R. Sexton (1998), *Early Irish Farming*, de F. Kelly (2000), *Feast and Famine : a history of food and nutrition in Ireland 1500-1920*, de L.A. Clarkson et E.M. Crawford (2001), *Farming in Ireland*, de J. Feehan



(2003), *Hospitality in Medieval Ireland, 900-1500*, de Catherine O'Sullivan (2004) et *Troubled Waters : a social and cultural history of Ireland's sea fisheries*, de J. Mac Laughlin (2010).

Si nous ne détaillons pas ici l'ensemble de nos sources primaires, une attention toute particulière doit être accordée au récit du XII<sup>ème</sup> siècle *Aislinge Meic Conglinne*. Ce poème satirique relate les tribulations du sage Mac Conglinne investi d'une mission : délivrer le roi Cathal Mac Finguine du démon de la gourmandise. Ses visions (*aisling*), mettant en scène des descriptions de repas et citant les aliments préparés, sont pour nous l'occasion de découvrir les nourritures consommées au Moyen Âge<sup>2</sup>, mais aussi les goûts alimentaires des anciens Irlandais. C'est en cela que ce texte nous servira de constante référence et c'est, en somme, ce qui lui confère cette place de choix au sein de cette thèse.

---

<sup>2</sup> Haut Moyen Âge/Moyen Âge Central. La datation de l'*Aislinge Meic Conglinne* est selon nous problématique. Les linguistes ont estimé que les textes avaient été écrits fin XI<sup>ème</sup>, début XII<sup>ème</sup> siècle. Après avoir effectué quelques recherches à ce sujet, nous pensons néanmoins que le contenu de l'histoire (trame et références historiques) date plus probablement du IX<sup>ème</sup> siècle. Nous aborderons à nouveau ce sujet dans notre troisième partie consacrée au lien religion-pratiques alimentaires.

## 1. Hospitalité, commensalité et festins

L'hospitalité occupait une place de premier plan au panthéon des vertus sociales les plus révérees par les Irlandais du Moyen Âge. Pratiquée librement et généreusement par tout un chacun, l'hospitalité irlandaise était renommée sans égale. Néanmoins, pour acquérir une telle réputation, l'hospitalité irlandaise avait besoin de bénéficiaires qui pouvaient attester de sa grandeur et chanter les louanges de sa splendeur ou, inversement, s'en plaindre et maugréer lorsqu'elle n'était pas à la hauteur de sa réputation. L'hospitalité dans l'Irlande médiévale était, pour ainsi dire, une institution sociale fonctionnant en parfaite harmonie, constituée de parties dépendant les unes des autres et cherchant constamment leur juste équilibre.<sup>3</sup>

A la lecture des récits médiévaux, nous sommes frappés de constater l'importance et la forte récurrence des banquets et des festins donnés à la moindre occasion, expressions ritualisées d'une hospitalité particulièrement codifiée entre les différents groupes sociaux<sup>4</sup>. Le repas pouvait être l'événement par lequel les hommes cherchaient à s'unir autour d'une même cause, le lieu et l'occasion de rassemblement et de cohésion pour célébrer une fête païenne ou religieuse par exemple, l'élection d'un nouveau chef. Parfois donnés volontairement par des rois et des chefs de clans, les repas et les festins remplissaient une fonction de distinction sociale par laquelle les individus manifestaient l'étendue de leurs pouvoirs et de leurs richesses. Voici l'exemple d'un festin donné à Tara, attesté par le récit *Suidigud Tellaig Temra* :

Car tous les trois ans, ils étaient obligés de subvenir aux besoins des hommes d'Irlande et de les nourrir pendant sept jours et sept nuits. [...] Des fruits de qualité, des bœufs et des cochons sauvages pour les rois, les ollaves, et de même pour les vieux aristocrates libres d'Irlande. [...] Puis de la viande rouge rôtie sur des broches en fer, de l'hydromel, de la bière fraîchement brassée et du lait, pour les guerriers et les pillers. [...] Du veau, puis de l'agneau et du porc [...] pour les jeunes-hommes et les jeunes-filles<sup>5</sup>.

---

<sup>3</sup> « Hospitality occupied a prominent position in the pantheon of social virtues most revered by medieval Irishmen. Practised freely and copiously by all and sundry, Irish hospitality was said to be without equal. Yet to acquire such a reputation, Irish hospitality needed recipients who could attest to its greatness and sing praises of its splendour or, conversely, whinge and grumble when it did not live up to its reputation. That is to say, hospitality in medieval Ireland was a finely tuned social institution, made up of mutually dependent parts constantly seeking balance. »

O'Sullivan, Catherine. *Hospitality in Medieval Ireland, 900-1500*. Dublin : Four Courts Press, 2004. p.31.

<sup>4</sup> Pour n'en citer que quelques-uns : *The Destruction of Da Derga's Hostel, On the Life of Brigit, The Cattle Raid of Fróech, The Boyhood Deeds of Cúchulainn, Bricriu's Feast* ou encore *The Tale of Macc Da Tho's Pig*.

<sup>5</sup> « For every three years, they were obliged to support the men of Ireland and to feed them for seven days and seven nights. [...] choice fruit and oxen and boars [...] for kings and ollaves, and for the free noble elders of the men of Ireland likewise. [...]Then read meat from spits of iron, and bragget and new ale and milk water for warriors and reavers. [...] Veal then and lamb and pork [...] for young men and maidens. » Best, R.I. 'The Settling of the Manor the Tara' *Ériu*, vol.4, 1910, p.125.

Qu'il s'agisse de religieux, de rois, de guerriers, de *bóaire* ou encore d'aubergistes, chaque membre de la société semble avoir été soumis à l'obligation de recevoir dignement tout autre membre en fonction de sa position sociale. Dans son article '*Guesting and Feasting in Gaelic Ireland*', Simms explique que le fait de recevoir et d'être reçu remplissait une fonction économique non basée sur un échange pécuniaire, mais sur un échange de biens consommables directement<sup>6</sup>. Elle distingue le *guesting*, acte par lequel un visiteur demande le gîte et le couvert à un hôte, du *feasting*, pour lequel l'hôte convie ses invités à partager un festin et à être divertis.<sup>7</sup> Parmi la multitude de droits légiférant cette pratique médiévale, on retiendra trois droits fondamentaux en particulier: le droit d'un voyageur à recevoir nourriture et logement, le droit d'un seigneur à être divertie par ses vassaux et le droit d'un roi à faire loger ses serviteurs chez les habitants de son royaume<sup>8</sup>.

Tout propriétaire terrien au-dessus du rang d'*ócaire*<sup>9</sup> se devait de recevoir roi, évêque, docteur ou juge en déplacement<sup>10</sup>. D'après Foster, cette pratique appelée *coshering* ou parfois *cuddy* (*cuid oidhche*, une nuit d'hospitalité) était en quelque sorte, un échange de bons procédés. Le seigneur (*aire désso*) protégeait son client (en cas de litiges, de vols ou d'attaques physiques), qui avait alors obligation de recevoir celui-ci, accompagné de quatre personnes maximum, pour trois jours, chaque personne ayant droit au minimum à quatre miches de pain servies avec des condiments<sup>11</sup>. Quant au seigneur du rang d'*aire ardd*, il avait droit au couvert et au logis pendant quinze jours avec soixante miches de pain pour régime de base<sup>12</sup>. Les repas avaient généralement lieu entre Noël et le début du Carême<sup>13</sup>, pendant la période creuse précédant le début des nouvelles récoltes. Cette pratique donnait souvent lieu à des exactions en tout genre et appauvissait les clients qui vivaient sur leurs réserves en cette période de l'année. Les lois ne stipulent pas que les vassaux les plus modestes aient eu de quelconques obligations à cet égard. Mais il est permis de supposer que cette pratique était étendue à toute la population, à plus simple échelle et de manière spontanée, comme

---

<sup>6</sup> Simms, Katharine. 'Guesting and Feasting in Gaelic Ireland', *The Journal of the Royal Society of Antiquaries of Ireland*, Dublin : Dublin Institute for Advanced Studies, School of Celtic Studies, 1978, p.67.

<sup>7</sup> Simms, *op.cit.*, p.68.

<sup>8</sup> *loc.cit.*

<sup>9</sup> Selon le texte de lois *Uraicecht Becc*, un *ócaire* est un petit fermier célibataire, souvent un jeune-homme venant d'hériter. Le *aire désso* est un seigneur ordinaire, seigneur de ses vassaux, et le *aire ardd*, le seigneur de plus haut rang, le chef de clan.

<sup>10</sup> Simms, *op.cit.* p.69 et Foster, *The Oxford History of Ireland*, *op.cit.* p.18.

<sup>11</sup> Foster, R.F. *The Oxford History of Ireland*.Oxford : OUP, 1989. p.20. O'Sullivan, *op.cit.* p.222.

<sup>12</sup> O'Sullivan, *loc.cit.*

<sup>13</sup> Binchy, 1940, pp.18-22, cité dans Simms, *op.cit.* p. 74.

en atteste le récit *Macgnimrada Conculainn (The Boyhood Deeds of Cú Chulainn)*, dans lequel le forgeron Culand reçoit le roi Conchubur, tout en lui rappelant sa modeste condition sociale<sup>14</sup>.

Il existait, en outre, une profession dédiée à l'accueil de visiteurs en déplacement : aubergiste, *briugu* ou *biatach*<sup>15</sup>. Les récits littéraires stipulent qu'il était officiellement rattaché à un royaume comme dans le récit *Togail Bruidne Dá Derga* : « Da Derga, l'aubergiste royal d'Ériu<sup>16</sup> » ou encore dans l'histoire de Buchet contée par Geoffrey Keating au XVII<sup>ème</sup> siècle : « 'Quel est son nom ?' demanda Cormac, 'Buicead, le *brughaidh*.' répondit-elle. 'S'agit-il de Buicead, le *biadhthach* du Leinster, que l'on célèbre dans toute l'Irlande ?' demanda Cormac.<sup>17</sup> » *Scéla Muicce Meicc Da Thó (The Story of Macc Da Thó's Pig)* mentionne cinq auberges en Irlande à cette époque, chacune sur un territoire différent. Il faut sans doute ici comprendre que chaque royaume/province était équipé pour recevoir les voyageurs et faire preuve d'hospitalité<sup>18</sup>. Simms précise que le *biatach* était dispensé d'impôts sur la terre, comme les religieux, les poètes et les historiens<sup>19</sup>. L'hospitalité qu'il rendait était alors sa manière de payer son seigneur en biens directement consommables, avec les fruits cultivés de la terre sur laquelle il avait élu domicile.

L'aubergiste de la littérature devait pourvoir aux besoins alimentaires de ses hôtes, ainsi que fournir des divertissements dignes de ce nom : musiciens et poètes en général<sup>20</sup>. Assisté de nombreux serveurs<sup>21</sup>, il est dépeint comme un homme charitable : « Si la majeure partie des hommes d'Ériu devait t'accompagner, je les nourrirais quand même<sup>22</sup> ». Il n'est jamais à court de vivres : « son chaudron n'est jamais éloigné du feu, et il mijote de la nourriture pour les hommes d'Ériu<sup>23</sup> ». Il se doit même de faire preuve d'une générosité

---

<sup>14</sup> « When Culand the smith offered Conchubur his hospitality, he said that a large host should not come, for the feast would be the fruit not of lands and possessions but of his tongs and his two hands. » Gantz, Jeffrey. *Early Irish Myths and Sagas*. London : Penguin Classics, 1981. 'The Boyhood Deeds', p.139.

<sup>15</sup> Simms, *op.cit.* p.72.

<sup>16</sup> Da Derga, the royal hospitaller of Ériu. Gantz, *op.cit.* 'The Destruction', p.78.

<sup>17</sup> Dinneen, 1908, pp.304-305, cité dans Simms, *op.cit.* p.72.

<sup>18</sup> « This was one of the five hostels in Ériu at the time, this (Macc Da Thó's) and Da Derga's hostel in the territory of Cúala and Forgall Manach's and Macc Da Réo's in Bréifne and Da Choca's in western Mide. » Gantz, *op.cit.* 'The Story of Macc Da Thó', p.180.

<sup>19</sup> Simms, *op.cit.* p.72.

<sup>20</sup> Gantz, *op.cit.* 'The Destruction', p. 82 (flutistes), p.101 (bouffons). 'Bricriu's Feast', p.225 (musiciens et comédiens).

<sup>21</sup> De nombreux récits les mentionnent : 'The Destruction', p.103 par exemple.

<sup>22</sup> « If the greater part of the men of Ériu were to accompany you, I would still feed them. » 'The Destruction', p.76.

<sup>23</sup> « His cauldron has never gone from the fire, and it boils food for the men of Ériu. » 'The Destruction', p.99.

exceptionnelle, sans limites, comme l'atteste la taille du cochon offert par Macc Da Thó à ses convives: « Ce cochon avait été nourri par soixante vaches laitières pendant sept ans, et il fut amené au banquet avec quarante bœufs posés sur son flanc<sup>24</sup>» ou encore la portion du champion de Bricriu :

J'ai ici un chaudron qui pourrait contenir trois des guerriers ulates, et il a été rempli de vin non-dilué. J'ai ici un cochon âgé de sept ans qui, depuis qu'il est porcelet, n'a été nourri que de gruau, de farine et de lait frais au printemps, de lait aigre et de lait doux en été, de noisettes et de blé en automne et de viande et de bouillon en hiver. J'ai ici une magnifique vache qui est également âgée de sept ans, et qui, depuis sa naissance, n'a mangé que bruyère, brindilles, lait frais, herbes aromatiques, herbe des pâtures et céréales. J'ai ici cent gâteaux de blé cuits au miel; vingt-cinq boisseaux de blé furent utilisés pour confectionner ces gâteaux, de telle manière que chaque boisseau produise tout juste quatre gâteaux. C'est en cela que consiste la portion du champion en ma demeure.<sup>25</sup>

On constate ici qu'un véritable mythe s'est constitué autour de cette fonction, vraisemblablement véhiculé par bardes, poètes, et historiens vantant la générosité ou dénonçant *a contrario* la pingrerie des aubergistes comme l'explique O'Sullivan *supra*. Aubergistes ou puissants de l'Irlande médiévale, tous ne redoutaient qu'une chose : la satire acerbe des poètes. Ainsi, les poètes étaient-ils reçus sans hésitation et avec beaucoup de faste, car les nobles savaient que leur geste leur assurerait la protection contre la satire, entretiendrait leur réputation d'hôtes généreux et renforcerait la légitimité de leur pouvoir et de leur statut social. Cette pratique perdura pendant des siècles si l'on en croit la remarque d'Edmund Campion en 1570 :

Les Irlandais ont soif de louanges... et redoutent le déshonneur. Et c'est pour cette raison qu'ils estiment tant leurs poètes, qui manipulent la langue irlandaise avec tant de talent, et écrivent ainsi des récits historiques, pour lesquels ils sont généreusement récompensés ; s'il n'en est rien, ils composent des libelles diffamatoires, que les nobles, particulièrement des familles gaéliques, craignent grandement.<sup>26</sup>

---

<sup>24</sup> « This pig had been nourished by sixty milch cows for seven years, and it was brought in to the feast with forty oxen laid across it. » Gantz, *op.cit.* 'The Tale of Macc Da Thó's Pig', p.182.

<sup>25</sup> « I have a cauldron that would hold three of the warriors of Ulaid, and it has been filled with undiluted wine. I have a seven-year-old boar that since it was a piglet has eaten nothing but gruel and meal and fresh milk in spring, curds and sweet milk in summer, nuts and wheat in autumn and meat and broth in winter. I have a lordly cow that is also seven years old, and, since it was a calf, it has eaten nothing but heather and twigs and fresh milk and herbs and meadow grass and corn. I have a hundred wheat cakes cooked in honey ; twenty five bushels of wheat were brought for these cakes, so that each bushel made just four cakes. That is what the champion's portion is like at my house. » Gantz, 'Bricriu's Feast', pp.223-224.

<sup>26</sup> Edmund Campion, cité dans O'Sullivan, *op.cit.* p.28. « [The Irish are] greedie of praise...and fearfull of dishonour. And to this ende they esteeme theire poetes, who wright Irishe learnedly, and penne therein sonettes heroicall, for the which they are bountefully rewarded ; if not, they sende owt lybells in dispraise, whereof the gentlemen, specially the meere Irishe, stande in greate awe. »

L'auberge apparaît souvent dans la littérature comme un espace de transition et de rencontres, quasi-liminale, elle est le lieu de l'«exo-cuisine»<sup>27</sup>, et de la générosité, mais aussi le théâtre de nombreux drames, de leurres, de violations de tabous, de révélations, et d'intrigues aux fins plus ou moins heureuses. Pratique syncrétique, l'hospitalité qui y était rendue exprimait à la fois des valeurs chrétiennes, mais également d'anciennes superstitions païennes appelant à ne pas faire preuve d'avarice, de refus, de déni, d'insensibilité, de rigueur et de voracité<sup>28</sup>. L'exemple suivant tiré de *Acallam na Senórach* démontre que le refus d'offrir couvert et logis menait inexorablement à la tragédie, au déshonneur et à la malédiction:

'Je vais te dire où tu peux trouver dîner et rafraîchissements ce soir.' 'Où donc puis-je trouver cela ?' demanda Patrick. 'En la demeure de mon frère Becán [...].' Becán possédait environ cent soixante vaches laitières, et pourtant il refusa de leur servir le repas du soir. Benén et les prêtres s'en retournèrent alors et rapportèrent l'histoire à Patrick. Patrick dit, 'Qu'aucune tête de son bétail ni même âme en sa demeure ne survive à demain.' [...] Au même instant, la terre engloutit Becán avec sa maison et ses biens, animaux et personnes confondus. 'Je vais t'offrir l'hospitalité ce soir, saint homme', lui dit Fulartach, fils de Fergus. [...] 'Tu seras fait roi demain en milieu de journée,' lui répondit Patrick...<sup>29</sup>

Selon la littérature à notre disposition, les festins, qu'ils aient eu lieu dans une auberge ou chez un particulier, étaient souvent l'occasion de rituels symboliques de prouesse et de virilité. C'est par exemple lors du festin donné par le forgeron Culand que Sétanta devient le champion d'Ulster Cúchulainn, triomphant d'un féroce mâtin à l'âge de sept ans. Dans *Fled Bricrenn*, le pernicieux aubergiste a pour dessein de récompenser de la 'portion du champion' le guerrier s'étant illustré des plus hauts faits d'armes, une manière pour lui de se divertir en semant le trouble et la discorde parmi des guerriers d'Ulster. L'attribution de pièces de viandes était particulièrement codifiée en fonction du rang social du mangeur et

---

<sup>27</sup> « Le bouilli relève souvent de ce qu'on pourrait appeler une « endo-cuisine » faite pour l'usage intime et destinée à un petit groupe clos. [...] Au contraire, le rôti relève de l'« exo-cuisine »: celle qu'on offre à des étrangers. » Lévi-Strauss, *Mythologiques III : l'origine des manières de tables*. Paris : Plon, 1968. p.400. « endo-cuisine » et « exo-cuisine », à savoir respectivement, une cuisine de l'intimité et une cuisine de l'offrande.

<sup>28</sup> Stokes, 'The Wooing of Luaine and Death of Athirne', *Revue Celtique* 24, 1903, p.281, cité dans Simms, *op.cit*, p.68.

<sup>29</sup> 'I shall tell you of a place where you might get dinner and refreshment tonight.' 'What place is that ?' asked Patrick. 'At the house of my brother Becán [...].' Becán had eight score milch-herds, and yet he refused them an evening meal. Benén and the clerics then returned and told their tale to Patrick. Patrick said, 'Let not one of his livestock or of his household survive until tomorrow.' [...] At that very moment the earth swallowed up Becán, together with his household and his goods, both animals and people. 'I shall provide hospitality for you tonight, holy cleric,' said Fulartach, son of Fergus. [...] 'You shall have the kingship tomorrow at the middle of the day,' said Patrick... Dooley, Ann, et Roe, Harry (trad.). *Tales of the Elders of Ireland*, Oxford : Oxford University Press, 1999. p.18.

de ses exploits, les chefs, évêques et historiens avaient par exemple droit aux meilleurs morceaux, et les invités les plus modestes se partageaient les entrailles, les tripes, le foie et le cœur comme le remarqua encore John Derricke en 1581<sup>30</sup>.

Une autre façon de prouver sa force et son habileté – qui est non seulement observée dans les récits littéraires mais qui s'apparente également aux pratiques chevaleresques attestées du Moyen Âge, est l'art de découper la viande (*carving*) à la dague ou à l'épée, à la fois armes et ustensiles de cuisine. Comme le précise Poulain dans *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*:

Les pièces de viande, très souvent des animaux rôtis et servis entiers, sont découpés à l'épée par le maître de la maison. Le plus grand honneur qu'il puisse faire à un hôte de haut rang qu'il souhaite valoriser est de l'inviter à faire lui-même le découpage. Dans la société chevaleresque où le pouvoir se conquiert par les armes, cette pratique qui suppose une très grande maîtrise dans le maniement de l'épée, est une façon de donner à voir et de mettre en scène les qualités grâce auxquelles on a conquis sa position sociale<sup>31</sup>.

Cette remarque de Poulain est parfaitement illustrée par *Scéla Muicce Meicc Da Thó*, récit dans lequel on assiste à une joute oratoire entre des guerriers vantant leurs prouesses d'armes et ridiculisant leur adversaire, dans le but de décrocher le privilège de découper l'énorme cochon rôti de l'aubergiste Macc Da Thó. Parodiant sans doute le combat des Ulates et des Connachta lors de la razzia des vaches de Cuailnge, le droit de découper le cochon devient prétexte à imposer sa force à l'autre. L'issue comique – les Connachta n'ont le droit qu'aux pieds de l'animal – mènera d'ailleurs à un bain de sang<sup>32</sup>. Cette activité de découpage hautement codifiée, revenait aussi parfois à un professionnel, un 'écuyer tranchant' au service de l'aubergiste comme l'atteste le récit *Táin Bó Fraích* :

Lothur se dirigea à grands pas vers le centre de la demeure et divisa pour eux la nourriture : il divisa chaque morceau avec son épée en les tenant dans sa paume de main, mais ni la peau, ni la chair ne furent touchées. Depuis qu'il pratiquait l'art du découpage, aucune nourriture n'avait jamais été gâchée par ses soins.<sup>33</sup>

---

<sup>30</sup> Derricke, John. *The image of Ireland with a discoverie of the wood kerne*, London (1581), Edinburgh (new ed.) : John Small, 1883. p.53.

<sup>31</sup> Poulain, Jean-Pierre et Neirinck, Edmond. *Histoire de la cuisine et des cuisiniers : techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen Âge à nos jours*. Paris : Delagrave édition. 2004. p.17.

<sup>32</sup> « Conall then began to carve the pig. He took the end of the belly in his mouth until he had made a division, and he sucked on the belly (a burden for nine men) until not a particle was left. He did leave the foretrotters to the Connachta, however. They thought their share was small ; they rose, the Ulaid rose, and everyone hit someone. » Gantz, *op.cit.* 'The Tale of Macc Da Thó's Pig', p.186.

<sup>33</sup> « Lothur strode to the centre of the house and divided their food for them : he divided each piece in his palm with his sword, but neither skin nor flesh was ever touched. From the time that he became carver, no food in his hand was ever lost. » Gantz, *op.cit.* 'The Cattle Raid of Fróech', p.118.

Comme nous le verrons plus en détail dans notre troisième partie, l'hospitalité était également dispensée dans les monastères, dans lesquels se trouvait une pièce ou une dépendance aménagée, la *tech n-oeged*<sup>34</sup>, dédiée à l'accueil des visiteurs et des pèlerins. Faisant souvent figures d'exemple à cet égard, les religieux étaient largement réputés pour leur générosité. Pourtant, en aucun cas exemptés des remarques acerbes des poètes, de nombreux abbés et évêques qui manquèrent à leur devoir de charité et d'accueil, furent la cible de quolibets et de railleries dans la littérature, ce passage de *l'Aislinge Meic Conglinne* en est la parfaite illustration :

Et c'est ainsi qu'il trouva l'hôtellerie<sup>35</sup> à son arrivée, la porte était ouverte. [...] Les couvertures en peau d'animal de l'hôtellerie étaient roulées en paquet sur le lit et étaient envahies de poux et de puces. [...] Le cuvier de l'hôtellerie était encore rempli de l'eau utilisée la nuit précédente et ses pierres chauffantes étaient posées à côté de l'encadrement de la porte. [...] On lui apporta son dû et voici la ration qu'il reçut : un petit bol d'avoine au petit-lait de la communauté, deux étincelles brûlant au centre d'un brin de paille d'avoine, ainsi que deux mottes de tourbe fraîche.<sup>36</sup>

Acte altruiste et bienveillant, l'hospitalité du Moyen Âge semble également avoir été motivée par l'angoisse<sup>37</sup>, la peur du ridicule et la crainte des malédictions. Force motrice de la société, s'organisait autour d'elle une forme de commerce compensatoire, de troc basé davantage sur l'échange de biens consommables que sur l'argent<sup>38</sup> ; se tissaient les relations sociales, sociétales et familiales ; s'accomplissaient des exploits physiques, et finalement, occasion de la mise en scène et de l'hâblerie, s'y dessinait et se figeait la réputation des

---

<sup>34</sup> Simms, *op.cit.* p.69.

<sup>35</sup> Ce terme est généralement employé pour désigner l'ensemble de la profession hôtelière dans un contexte contemporain. Néanmoins, le *Larousse des noms communs* en donne aussi la définition suivante : « Partie d'une abbaye, d'un monastère réservée au logement des hôtes. » Jeuge-Maynard, Isabelle (Dir.Gén.) *Larousse des noms communs*, Paris : Larousse, 2008. p.684.

<sup>36</sup> Traduction effectuée par la synthèse du texte original en vieil irlandais et de la traduction anglaise. « This was the way in which he found the guesthouse on his arrival, it was open. [...] The blanket of the guesthouse was rolled, bundled in the bed, and was full of lice and fleas. [...] The bathtub of the guesthouse, with the water of the night before in it, with its stones, was by the side of the doorpost. [...] His allowance was brought and these were the rations that were taken to him : a small cup of the church whey-water, and two sparks of fire in the middle of a wisp of oaten straw, and two sods of fresh peat. » « Is amlaid do-rála in tech aiged, oslaicthe for a chind. Sétigi in tige aiged iss é timmthasta timmaircthi i n-a lebaid, & ba mílach dergnatach e-side. Lothomur in taige aiged co n-usce na h-aidche remi ind, co n-a chlochaib hi taib na h-ursand. Berar a chutig-sium amach, & is í proind ruccad ann, cuachán, .i. corcca, do medg-usce na h-eclasa, & dá oíbell tened i mmedón suipp síl chátha corcca, & dá fhót do úr-mónaid.» *Aislinge*, [www.ucc.ie/celt/published/G308002.html](http://www.ucc.ie/celt/published/G308002.html)

<sup>37</sup> C'est l'avis d'O'Sullivan qui voit en l'angoisse, le facteur motivant l'hospitalité irlandaise du Moyen Âge. *op.cit.* p.211.

<sup>38</sup> L'aubergiste recevait de l'argent dans le cas d'un voyageur qui cherchait à recevoir couvert et logis mais qui n'appartenait pas aux catégories mentionnées *supra*.



familles, des clans et des communautés monastiques relayée par les bardes et les poètes jusqu'à nous, lecteurs contemporains.

On comprend alors, à la lecture de ce contexte historique, l'importance dont revêt l'hospitalité irlandaise dans les représentations identitaires contemporaines qu'ont les Irlandais d'eux-mêmes. Le terme '*Fáilte*' qui désigne à la fois la bienvenue, l'accueil et l'hospitalité en irlandais est aujourd'hui visible dans le nom de l'office du tourisme mais également dans le slogan « *Cead Míle Fáilte*<sup>39</sup> » que l'on retrouve dans les restaurants, les hôtels et autres lieux d'accueil touristiques. De la même manière que pour les ingrédients principaux de la culture culinaire irlandaise, l'hospitalité irlandaise est mythifiée à travers sa réputation séculaire et la place qu'elle occupe dans la littérature médiévale. Le contexte que nous venons de poser révèle que l'hospitalité était à la base de nombreux fondements sociétaux. Compte tenu de l'impact sur la psyché collective de ces pratiques d'accueil profondément ancrées, il n'est donc pas surprenant de constater aujourd'hui une corrélation intime entre les politiques stratégiques du tourisme et l'identité nationale.

---

<sup>39</sup> Littéralement « cent mille bienvenues ».

## 2. L'impact humain sur le paysage : cadre environnemental des projections symboliques contemporaines

Les premières traces d'occupation humaine remonteraient à environ 7000 avant JC<sup>40</sup>. Soumis à des facteurs mésologiques, les hommes se nourrissaient principalement du produit de leur chasse, de la collecte de fruits et de noix, mais aussi de pêche en rivière et sur les côtes<sup>41</sup>. L'agriculture se développa en Irlande avec l'arrivée des fermiers néolithiques vers 4000 avant JC, amenant avec eux les techniques nées dans le Croissant Fertile<sup>42</sup>. Ils importèrent des animaux du continent, les domestiquèrent et cultivèrent des céréales. Pour ce faire, ils durent abattre de nombreuses forêts qui recouvraient une vaste majorité du territoire. Les preuves de ces changements considérables ont été apportées par des analyses archéobotaniques. Ont été retrouvées de fortes concentrations de pollens d'herbacées, ainsi que des traces de cultures de blé, d'orge commune et d'engrain<sup>43</sup>. Selon Mitchell, la viande de bœuf était la plus consommée. L'archéozoologie a montré que les ossements de bovins furent de loin les plus nombreux retrouvés lors de fouilles<sup>44</sup>. Cette idée est cependant nuancée par d'autres historiens, nous l'évoquerons plus loin, qui prétendent que le bétail de race bovine était principalement élevé pour le lait et non pour la consommation de sa chair.

Des porcs, des chèvres, des moutons étaient domestiqués pour être mangés et il semble également que l'ours et le phoque aient été chassés pour l'alimentation<sup>45</sup>. Les outils en bronze apparurent ensuite vers 2300 avant JC, permettant une plus grande efficacité dans les travaux de culture. Le fer, semble-t-il, vint avec les populations – qualifiées de « celtes » par bon nombre d'historiens – qui s'installèrent entre 700 et 300 avant JC. On ne sait pas grand-chose des modes de vie des populations de l'Age du Fer, le paysage irlandais en conserve néanmoins quelques traces. On peut encore observer aujourd'hui des *fulachta fiadh*<sup>46</sup>, des espaces de cuisson – composés d'un foyer, d'un puits et d'un trou creusé à même le sol – qui furent sans doute utilisés jusqu'au Moyen Âge. On jetait des pierres,

<sup>40</sup> Mitchell, Frank. *The Irish Landscape*, London : Collins, 1976. p.98.

<sup>41</sup> Kelly, Fergus. *Early Irish Farming*, Early Irish Laws Series, Vol. IV. Dublin : Dublin Institute for Advanced Studies, 2000. p.3.

<sup>42</sup> L'agriculture serait née vers 8000 av. JC autour de la vallée du Jourdain et le sud de la Turquie actuelle.

<sup>43</sup> Herity and Hogan, *Ireland in Prehistory*, p.25 et Monk, 'Archaeobotanical study of samples from pipelines sites', p.187. cités dans Kelly, *op.cit*, p.3.

<sup>44</sup> Kelly, *ibid*. p.27. Mitchell, *op.cit*. p.147 Pour ne donner ici qu'un exemple, ont été découverts sur le site de Newgrange, 57 ossements de bovins, 31 de porcs, 5 d'ovins, 2 de chevaux, 4 de chiens et un de cerf.

<sup>45</sup> Mitchell, *ibid*, p.123, Kelly, *ibid*. pp282-283.

<sup>46</sup> Principalement dans les comtés de Cork, Waterford, Tipperary, Kilkenny et Clare.

préalablement chauffées dans l'âtre, dans le trou de cuisson rempli d'eau qui se mettait alors à bouillir et cuisait ainsi la viande probablement maintenue dans une peau d'animal<sup>47</sup>. Le terme désignait également un feu de camp au-dessus duquel les chasseurs faisaient rôtir leur gibier<sup>48</sup>. Plus de 4.500 *fulachta fiadh* sont encore visibles aujourd'hui. Selon John Feehan, ils ne sont en rien la preuve de campements sédentaires, mais servaient plutôt aux fermiers nomades accompagnant leurs troupeaux. S'ils se trouvent aujourd'hui principalement sur des terrains de nature rocailleuse ou dans les tourbières, Feehan avance l'hypothèse que le climat de l'âge de Bronze ait été alors beaucoup plus clément, permettant une végétation plus propice au pâturage, et expliquant la disposition '*al fresco*' de ces structures.<sup>49</sup>

Entre 200 avant JC et le troisième siècle de notre ère, l'archéobotanique a montré une forte diminution de la production agricole, sans doute liée à de mauvaises conditions climatiques. L'activité agricole semble ensuite s'intensifier à nouveau autour de l'an 300 de notre ère. L'évolution de l'outillage et notamment de la charrue à soc équipée d'un coutre eut une influence considérable sur le paysage. Afin de mettre à jour des surfaces arables, une phase de destruction massive des forêts s'engagea à cette période<sup>50</sup>. Elle s'accompagna d'une augmentation de la population et d'une progressive appropriation de la terre :

Une agriculture plus performante, rendue possible grâce aux charrues équipées d'un coutre, permettait de plus grands rendements, et entraîna une augmentation de la population. Ceci engendra, par conséquent, une plus forte demande pour des terres cultivables, et la capacité à défricher les plaines, et ainsi à fournir plus de terres, devint un attribut des héros. Les noms de lieux contenant les mots *rath*, *lis*, *dun*, *caher* et *cashel* sont à la fois communs et répandus en Irlande, et il ne fallut probablement que peu de temps pour que les terres à haut rendement ne fussent occupées.<sup>51</sup>

Il est fait écho à ce phénomène de défrichement dans de nombreux récits mythologiques, en voici un exemple tiré de *The Wooing of Étaín* :

---

<sup>47</sup> Mitchell, *op.cit.* p.150.

<sup>48</sup> Kelly, *op.cit.* p.337.

<sup>49</sup> Feehan, John. *Farming in Ireland : History, Heritage and Environment*. Dublin : University College Dublin, Faculty of Agriculture, 2003. pp.44-45.

<sup>50</sup> Mitchell, *op .cit.* p.166.

<sup>51</sup> « The advanced agriculture made possible by the coulter-plough must have increased output, and caused the population to grow. This in turn created a demand for still more farmland, and the ability 'to clear plains', and thus provide more land, became an attribute of heroes. Place-names containing the words *rath*, *lis*, *dun*, *caher* and *cashel* are both common and widespread in Ireland, and probably in quite a short time all the land from which a living could be wrested was occupied. » Mitchell, *ibid.* pp 170-171.

‘Dis-moi ce que tu désires’, lui demanda le Macc Óc. ‘Ce n’est pas difficile,’ répondit Ailill. ‘J’aimerais que douze de mes terres qui ne sont que désert et forêt soient défrichées, afin que le bétail puisse y paître et que les hommes s’y installent en permanence, qu’elles soient ainsi propices aux jeux, aux assemblées, aux rassemblements et aux fortifications’.<sup>52</sup>

L’arrivée du christianisme et l’établissement des monastères s’accompagnèrent d’un nouveau dynamisme agricole, rendu possible grâce à des techniques plus performantes venues du continent. La philosophie chrétienne se portait tout à fait à l’activité physique de culture et d’élevage : motivés par leur confiance en la ‘Providence’<sup>53</sup> et encouragés par des messages évangéliques de prospérité, telle que la parabole du Semeur<sup>54</sup>, les moines allaient révolutionner l’agriculture au sein de structures organisées et particulièrement réglementées. Ils s’approprièrent, en outre, l’architecture des *ringforts*, enceintes qui permettaient de protéger plus efficacement le bétail des voleurs et des loups, et firent pousser légumes, fruits et plantes aromatiques dans des jardins au cœur de leur domaine. Le rôle des moines dans la perpétuation de techniques culinaires est aujourd’hui mis en valeur dans certaines émissions de télévision mentionnées précédemment<sup>55</sup>. Présentés comme gardiens de traditions séculaires, on fait appel à leur savoir-faire pour faire redécouvrir d’anciennes techniques de fabrication de pain ou de fromages.

Contrairement à l’image populaire contemporaine qui fait de l’Irlande une ‘île émeraude’ depuis l’aube des temps et à laquelle le marketing du tourisme se réfère constamment, il faudra attendre le Moyen Âge pour voir se dessiner un paysage composé de verdoyants bocages. Giraldus Cambrensis nous donne un aperçu du pays au XII<sup>ème</sup> siècle :

L’Irlande est un pays au relief accidenté et plutôt montagneux. [...] On y trouve, cependant, de belles plaines, mais en comparaison avec les bois, elles sont véritablement petites. [...] La terre y est fertile et riche d’un sol qui produit de généreuses récoltes. Les cultures abondent dans les champs, les montagnes regorgent de troupeaux et les bois d’animaux sauvages. Néanmoins, l’île est plus riche en pâtures qu’en cultures, en herbe plus qu’en céréales.<sup>56</sup>

---

<sup>52</sup> « Tell me what you want’, said the Macc Óc. ‘Not difficult that,’ replied Ailill. ‘Twelve lands of mine that are nothing but desert and forest are to be cleared so that cattle may graze on them and men dwell there at all times, so that they may be suitable for games and assemblies and meetings and fortifications’. » Gantz, Jeffrey. *Early Irish Myths and Sagas. ‘The Wooing of Étaín’*. London : Penguin Books, 1981. p.43.

<sup>53</sup> Selon Feehan.

<sup>54</sup> Cette parabole se retrouve dans les évangiles suivants : Matthieu XIII, 1-23; Marc IV, 1-20, Luc VIII, 4-15.

<sup>55</sup> Voir chapitre I, p.49.

<sup>56</sup> « Ireland is a country of uneven surface and rather mountainous. [...] Still there are , some fine plains, but in comparisons with the woods they are indeed small [...] The land is fruitful and rich in its fertile soil and plentiful harvests. Crops abound in the fields, flocks on the mountains, and wild animals in the woods. The island is, however, richer in pastures than in crops, and in grass than in grain. » Giraldus Cambrensis. *The History and Topography of Ireland*. Mountrath : Dolmen Press, 1982. p. 34.

Une autre vague d'essartage fut engagée au XIII<sup>ème</sup> siècle avec l'arrivée des Normands. Ils établirent de nouvelles villes et étendirent les surfaces arables. Les Normands imposèrent progressivement leur culture, et les modes de vie et les techniques indigènes subirent par conséquent de grands changements. La nouvelle société des conquérants était basée sur le féodalisme et la vie s'organisait autour de leurs domaines. Ils introduisirent également de nouveaux ordres monastiques et établirent les guildes, réglementant davantage les divers corps de métier, parmi lesquels ceux de boulanger, pêcheur, boucher ou encore cuisinier.

### 3. Le régime alimentaire avant l'arrivée des Normands

#### a. Le bétail

C'est à partir de l'ère chrétienne que les informations concernant l'alimentation des Irlandais sont davantage disponibles. Les découvertes rendues possibles par l'archéobotanique et l'archéozoologie sont alors renforcées par des textes ayant été rédigés dès le V<sup>ème</sup> siècle. Dans sa *Confession*, Saint Patrick (c.385-461) mentionne par exemple que lorsqu'il était esclave, il faisait paître quotidiennement des troupeaux, probablement de moutons ou de vaches<sup>57</sup>. On imagine ici une société dans laquelle les esclaves veillaient à ce que les troupeaux ne s'égarèrent pas, ne soient attaqués par des bêtes sauvages, par les loups tout particulièrement, ou simplement volés. Sainte Brigitte (451-c.525), fille d'esclave et esclave elle-même gardait des moutons et des porcs. Elle est d'ailleurs victime d'un vol relaté dans *On the Life of St Brigit*, une occasion pour elle d'accomplir l'un de ses premiers miracles :

Voici un autre miracle accompli par Brigit: alors qu'elle gardait les porcs de Dubthach, vinrent deux voleurs qui emportèrent avec eux deux des cochons du troupeau. Ils passèrent par la plaine, et Dubthach croisa leur chemin. [...] Dubthach dit à Brigit, 'Tout va pour le mieux avec le troupeau, mon enfant?' dit-il. Brigit répondit à Dubthach, 'Compte donc les porcs.' Dubthach compta les porcs, et aucun ne manquait.<sup>58</sup>

Selon toute vraisemblance, le mouton était principalement élevé pour sa laine et la brebis pour son lait, la littérature du Moyen Âge à notre disposition ne mentionne que rarement la consommation de leur viande, c'est ce qu'affirme principalement Lucas<sup>59</sup>. Il est toutefois permis de nuancer cette hypothèse. De la viande de mouton bouillie, des tripes de mouton et un gigot sont en effet mentionnés dans *Aislinge Meic Conglinne*<sup>60</sup>. Une description très précise d'un agneau rôti à la broche apparaît même au milieu du poème.

---

<sup>57</sup> *The Confession of Saint Patrick*, [www.ucc.ie/celt/online/L201060/](http://www.ucc.ie/celt/online/L201060/) [01/06/13] « cotidie itaque pecora pascebam ».

<sup>58</sup> « This (was another) of Brigit's miracles: while she herding Dubthach's swine, there came two robbers and carried off two boars of the herd. They fared over the plain, and Dubthach met them. [...] Said Dubthach to Brigit, 'Is herding of the swine good, my girl?' saith he. Dixit Brigit to Dubthach, 'Count thou the swine.' Dubthach counted the swine, and not one of them was wanting. » *On the Life of St Brigit*, traduction de Whitley Stokes à partir du *Book of Lismore*, 1890. [www.ucc.ie/celt/online/T201010/](http://www.ucc.ie/celt/online/T201010/) [02/06/13]

<sup>59</sup> Lucas, A.T. 'Irish Food before the Potato', *Gwerin*, 3, 1960, p.14.

<sup>60</sup> Meyer, Kuno. *Aislinge Meic Conglinne, The Vision of Mac Conglinne*, London : David Nutt, 1892. « boiled mutton, sheep's tripe, haunch of mutton ».

Sexton pense que la viande d'agneau était considérée comme un mets raffiné et rare<sup>61</sup>, ce qui serait confirmé par le poème *The Lament of the Old Women of Beare* suggérant qu'il était coutume d'abattre un jeune mouton à l'occasion d'un mariage<sup>62</sup>.

En revanche, la viande de porc était largement consommée par toutes les catégories sociales de la population. Et à en croire le récit *Scéla Muicce Meicc Da Thó*, ainsi que l'extrait suivant du *Táin Bó Cuailnge* dans lequel le roi Conchobar, grièvement blessé, cherche à reprendre des forces, elle était particulièrement appréciée par les rois et les guerriers pour les vertus restauratrices qui lui étaient attribuées :

“Si l'on me donnait un cochon rôti maintenant, je pourrais sans doute revenir à la vie.” “Je te ramène cela,” dit Cúchulainn. Il se mit en route. Son chemin le mena à un homme près d'un feu de camp au milieu des bois, il tenait ses armes d'une main et faisait cuire un cochon sauvage de l'autre. C'était un homme terriblement féroce. Mais Cúchulainn l'attaqua, lui trancha la tête et ramena le cochon.<sup>63</sup>

Comme l'illustre cet extrait, la consommation de la chair animale était plus que tout associée au pouvoir, à la force physique, mais aussi parfois à la puissance sexuelle, ce qui lui conférait un statut particulier dans le régime alimentaire, et notamment dans celui des communautés monastiques, méfiantes à l'égard des aliments carnés.

L'animal, sauvage ou domestiqué, se nourrissait principalement de faînes et de glands. Un bon rendement annuel de ces fruits était la promesse de porcs généreusement engraisés et désignait par extension l'opulence des clans. Ainsi, dans le récit *Togail Bruidne Da Derga*, l'expression suivante est utilisée pour désigner la prospérité du règne du roi Conaire : « des faînes jusqu'aux genoux chaque automne.<sup>64</sup> » L'importance de ces récoltes est également parfois signifiée par des malédictions dont elles sont la cible. Lucas cite l'exemple d'une malédiction jetée par le fils du défunt Diarmait, poète et grand druide du roi du Connaught: « qu'aucun blé ne pousse sur cette terre, que les vaches ne donnent guère de lait et que les arbres ne produisent plus de glands, d'aussi loin que l'on puisse voir. »<sup>65</sup> Les

---

<sup>61</sup> Sexton, Regina. *A Little History of Irish Food*. London : Kyle Cathie Limited, 1998. p.36.

<sup>62</sup> « I speak no honied words ; no wethers are killed for my wedding. », Murphy, Gerard. 'The Lament of the Old Woman of Beare', *Proceedings of the Royal Irish Academy*, vol.55, 1952/1953, p.95.

<sup>63</sup> « Now if I got a cooked pig, I might come back to life. » « I'll go and get one, » Cúchulainn said. He went out. He came upon a man by a cooking-pit in the middle of the wood, who held his weapons in one hand and cooked a boar with the other. He was a man of terrible ferocity. But Cúchulainn attacked him and took his head as well as the pig. » Kinsella, Thomas (trad.) *The Táin, from the Irish Epic Táin Bó Cuailnge*, Oxford : Oxford University Press. 1969. p.81.

<sup>64</sup> « acorns up to the knee every autumn » Gantz, J. 'The Destruction of the Da Derga's Hostel', *op.cit.* p.67.

<sup>65</sup> « that no corn might grow from the land there, and that the cows give no milk, nor the trees in its wood mast, as far as the eye could see. » Lucas, A.T. *op.cit.* p.16.

diverses Annales ne manquent pas de signaler les récoltes exceptionnelles ou catastrophiques. Tout porte donc à croire que de ces récoltes dépendaient fortement l'alimentation des anciens Irlandais et sans doute aussi le paiement de rentes entre les seigneurs et leurs clients.

Le poème *Aislinge Meic Conglinne* nous en apprend davantage sur les diverses manières de consommer le porc. Le porc salé sous forme de *bacon* était, semble-t-il, le plus populaire. Il en est fait mention plusieurs dizaines de fois dans le poème. Comme pour le bœuf sous sa forme de *corned-beef* ou encore pour le poisson ou le beurre, le salage permettait une conservation et une utilisation prolongées. Des saucisses, des boudins (*puddings*), des tripes, de la graisse de porc ou saindoux (*lard*), ou encore tout simplement de la viande fraîche de porc sont également évoqués dans le récit du sage Mac Conglinne<sup>66</sup>. Les opinions divergent sur la consommation de bœuf. Lucas avance l'idée que le bétail n'était en aucun cas élevé pour être tué et mangé :

Il est clair qu'aucun bétail n'était spécifiquement élevé pour être abattu et que le bœuf, tel qu'il était consommé, provenait sans doute de veaux indésirables, de génisses vieillissantes et d'animaux morts ou malencontreusement mutilés sans espoir de guérison.<sup>67</sup>

Pourtant, l'*Aislinge* auquel Lucas se réfère constamment évoque bien divers mets à base de bœuf : « dont les cordes étaient constituées de vingt-neuf boudins blancs de vaches blanches bien grasses. »<sup>68</sup> Un passage semble notamment ambigu puisqu'il énumère les différentes parties comestibles d'un animal qui n'est pas désigné. Kuno Meyer a utilisé des termes très génériques dans sa traduction, il est donc impossible de savoir à quel animal ce passage se réfère, nous n'excluons pas ici la viande de bœuf<sup>69</sup>. Notre traduction va dans ce sens : « Fils de saindoux, fils de rognon, fils d'entrecôte, fils de paleron, fils de gosier bien rempli, fils de gîte, fils de faux-filet... ». Un peu plus loin, un personnage paré d'une 'cape de

---

<sup>66</sup> « full-fat sausage, slice of old bacon with a streak across its middle, puddings fresh-boiled, beds of glorious lard, bacon house of two-score ribs, a bacon palisade, marvellous pork, seven hundred smooth stakes of old bacon, fried juicy lard of choice well-fed boar, a bolt of sausage, sausage lock, old-bacon door, fresh pigs, tallowy offal, thirty-hand rod of tripe, juicy old bacon... » Meyer, *Aislinge Meic Conglinne*.

<sup>67</sup> « It is clear that no cattle were reared specifically for slaughter and that such beef as was consumed must have come from unwanted bull calves, old cows past their prime and animals which met their deaths or were maimed beyond recovery by misadventure. » Lucas, *Irish Food before the Potato*, p. 14.

<sup>68</sup> « the cords whereof were twenty-nine fair puddings of white-fat cows. » Meyer, *Aislinge*, *op.cit.* p.68.

<sup>69</sup> « Son of fat, son of kidney, son of rib, son of shoulder, son of well-filled gullet, son of leg, son of loin... » *Ibid.* p.32.



graisse de bœuf' est mentionné<sup>70</sup>. Le *corned-beef* fait également partie des mets évoqués. Plus explicite, cette remarque du philosophe à Mac Conglinne : « Le lourd fléau de la maladie s'est abattu sur toi. En vérité, ceci n'est pas étonnant ; car ton regard est loin d'être celui d'un veau de lait parfaitement allaité, aux bons soins d'un cuisinier expert.<sup>71</sup>» Comme nous l'avons précisé pour l'agneau, il semble donc que le veau ait été considéré comme une viande délicate, extrêmement prisée et réservée pour les occasions particulières. Nous citerons, pour finir, un passage de la *Vie de Columb Cille* très explicite sur la consommation de la chair bovine qui contredit la théorie avancée par Lucas<sup>72</sup> :

Une autre fois, Columb Cille dut cuisiner un bœuf pour les moissonneurs. Parmi eux se trouvait Mael Uma, fils de Baedán. Columb Cille s'enquit de la quantité qu'il mangeait pour son repas lorsqu'il était guerrier. 'Lorsque j'étais guerrier', dit Mael Uma, 'Je consommais un bœuf bien gras pour mon repas.' Columb Cille le somma de manger son content. Mael Uma s'exécuta pour lui. Il dévora le bœuf entier<sup>73</sup>.

Une grande valeur, symbolique et bien sûr économique, était accordée au bétail. On remarque d'ailleurs que cette situation est inchangée. Dans un pays où l'élevage bovin et la production laitière constitue 67% de la production agricole<sup>74</sup>, la viande de bœuf est centrale à la réinvention d'une nouvelle cuisine irlandaise. Aujourd'hui encore, la langue irlandaise garde des traces de l'importance des vaches au sein de la société : le 'garçon' est désigné par le mot *buachaill* qui signifie le vacher et la 'route' se dit *bóthar*, littéralement le chemin des vaches. Comme l'a précisé Lucas dans *Cattle in Ireland*, les vaches n'étaient pas de simples animaux domestiques, elles avaient le statut de membre de la société à part entière<sup>75</sup>. La littérature, les textes de lois, les Annales, les récits hagiographies ou encore la poésie irlandaise du Moyen Âge regorgent de références aux bovins. Force est de constater la fascination qu'avaient les scribes du Moyen Âge pour les histoires de razzia de troupeaux, fascination qui traduisait sans doute une certaine préoccupation ambiante suscitée par la

---

<sup>70</sup> « The Chief in mantle of beefy fat » *Ibid.* p.38.

<sup>71</sup> « A plague of heavy disease has vixited you. No wonder, truly ; for yours is not the look of a full-suckled milk-fed calf, tended by the hands of a good cook. » *ibid.* p.92.

<sup>72</sup> Nous pourrions encore citer un passage du *Táin*, p.113, attestant de la consommation de bœuf.

<sup>73</sup> « At another time Columb Cille was left cooking an ox for the reapers. With them was [...] Mael Uma, son of Baedán. Columb Cille asked him, 'how much his meal had been when he was a warrior.' 'When I was a warrior,' saith Mael Uma, 'I used to consume a fat ox to my full meal.' Columb Cille ordered him to eat his fill. Mael Uma did that for him. He consumed the whole ox. » Stokes, *Lives of the Saints, from the Book of Lismore*. 'Life of Columb Cille', p.179, §1055. <http://archive.org/stream/livessaints00stokuoft#page/n303/mode/2up>

<sup>74</sup> Bord Bia. *Factsheet on the Irish Agriculture and Food and Drink Sector*, 2013.

<http://www.bordbia.ie/industry/buyers/industryinfo/agri/pages/default.aspx>

<sup>75</sup> Lucas, A.T. *Cattle in Ireland*. Kilkenny : Boethius Press, Irish Studies, 1989. p.3.

violence de ces actions. Comme le précise John Feehan : « On a même affirmé (et avec une étonnante conviction) qu'elle [la razzia] jouait le même genre de rôle dans la société gaélique que les jeux de terrains tels que le hurling ou le football dans notre société.<sup>76</sup> » Les razzias, en tant que 'sport national', pour reprendre la comparaison de Feehan, donnaient l'occasion aux chefs de clans de prouver leur bravoure et leur supériorité, de mesurer la force de leurs armées et d'accumuler davantage de bétail, symbole de richesse par excellence en ces temps reculés.

En voici un exemple mentionné dans les *Annals of Ulster* (1031) : « Le fils d'Eochaid mena une expédition à Telach Ócc et ne parvint à rien. Aed ua Néill le contourna par l'est et emporta avec lui trois mille vaches et douze-cent prisonniers. »<sup>77</sup> En 1023, les *Annals of the Four Masters* nous informent d'une autre razzia sur les terres de Clonmacnoise: « Le monastère de Clonmacnoise fut mis à sac par Gadhra, fils de Dunadhach et de ce fait, il emporta une centaine de vaches. »<sup>78</sup> La plus célèbre, le *Táin Bó Cuailnge* (*La Razzia des vaches de Cooley*), se positionne comme l'épopée centrale du Cycle d'Ulster. Ce conte a survécu dans trois manuscrits différents : *Lebor na hUidre* (*Le Livre de la Vache Brune*), *Lebor Laignech* (*Le Livre de Leinster*) et *Leabhar Buidhe Leacáin* (*Le Livre Jaune de Lecan*), abrités respectivement aujourd'hui à la Royal Irish Academy pour le premier et à Trinity College Dublin pour les deux autres<sup>79</sup>.

D'un point de vue symbolique, le *Táin* est une parfaite illustration du respect accordé à l'animal, voire de l'adoration vouée à une bête quasi-déifiée. Le taureau incarne la vigueur, la force, la fertilité. Sa valeur marchande est d'ailleurs supérieure à celle d'une vie humaine. Non seulement des milliers d'hommes et de femmes périssent pour ces deux taureaux lors de la Razzia, mais on apprend également que la Reine Medb est prête à offrir des terres, un

---

<sup>76</sup> « It has even been argued (and with surprising conviction) that it fulfilled the same sort of role in Gaelic society that field games such as hurling and football do in ours. » Feehan, John. *Farming in Ireland : History, Heritage and Environment*. Dublin : University College Dublin, Faculty of Agriculture, 2003. p.62.

<sup>77</sup> « Eochaid's son led an expedition to Telach Ócc and achieved nothing. Aed ua Néill passed round him eastwards and took away three thousand cows and twelve hundred captives. » *Annals of Ulster, Year 1031*, U1031.4, [www.ucc.ie/celt/online/T100001A/](http://www.ucc.ie/celt/online/T100001A/)

<sup>78</sup> « The Termon of Cluain-mic-Nois was plundered by Gadhra, son of Dunadhach, and carried off many hundred cows from thence. » *Annals of the Four Masters 1023*, M1023.8, [www.ucc.ie/celt/online/T100005B/text013.html](http://www.ucc.ie/celt/online/T100005B/text013.html)

<sup>79</sup> L'histoire se trame autour de deux taureaux, le Don Cuailnge, le taureau brun d'Ulster et Finnbennach, une impressionnante bête aux cornes blanches appartenant à Ailill, l'époux de la reine Medb du Connaught. Cette dernière désire posséder des biens équivalents à ceux de son époux. Il ne lui manque qu'un taureau aussi puissant que Finnbennach pour être à égalité de possessions avec Ailill. Elle a alors pour dessein de faire sien le taureau d'Ulster. Le propriétaire du Brun de Cuailnge refuse de lui céder. S'entame dès lors une razzia menée par l'armée du Connaught à l'encontre de la province de l'Ulster, défendue par son champion Cúchulainn.

chariot d'une valeur de vingt-et-unes esclaves<sup>80</sup> et 'la générosité de ses cuisses' au propriétaire de Don Cuailnge en échange de la bête pour une année<sup>81</sup>.

Le bétail de race bovine, pour sa chair abondante ou encore pour le lait – matière première à de multiples denrées de base – qu'il procure, pour son cuir, pour son aptitude à seconder l'homme dans les travaux agricoles, mais aussi pour sa capacité à se reproduire aisément, se trouve être constamment présent dans les récits mythologiques. Le thème de la fécondité de ces animaux semble récurrent. En font mention par exemple, le poème des *Dindshenchas* intitulé *Odras*<sup>82</sup>, *Echtra Nerai* (Les aventures de Nera)<sup>83</sup> ou encore le *Táin Bó Regamna*<sup>84</sup>. Standards de beauté, certaines qualités physiques bovines sont même parfois attribuées aux êtres humains se démarquant du commun des mortels. Ainsi, dans le conte *Longes mac nUislenn (The Exile of the Sons of Uisliu)*, les futurs amants Deirdre et Noíse s'abordent de la sorte lors de leur première rencontre :

'C'est une bien jolie génisse que voici,' dit-il. 'Les génisses sont forcément jolies là où les taureaux ne sont point.', répliqua-t-elle. 'Tu as pour toi le taureau de la province : le roi d'Ulster,' dit Noísiu. 'A choisir entre vous deux, je préférerais un jeune taureau comme toi,' lui répondit Deirdriu.<sup>85</sup>

La vache peut aussi parfois être vue comme un animal liminal, se positionnant à la frontière du monde des humains et du *síd*, l'au-delà des fées et des dieux des anciennes croyances. Ainsi, de nombreuses vaches blanches aux oreilles rouges (ou rousses) sont fréquemment évoquées dans ce vaste corpus littéraire. Dans *Táin Bó Fraích*, le héros éponyme est présenté comme détenteur d'un troupeau merveilleux, à qui, l'on en déduit, il doit sa prospérité : « Fróech était le guerrier le plus séduisant d'Eire et d'Alba, mais il ne

---

<sup>80</sup> Il faut noter ici que pendant des siècles, la monnaie d'échange à valeur la plus élevée, telle que référencée dans les textes de lois, fut le *cumal* (*bondmaid* en anglais) autrement dit une femme esclave. Le terme pouvait également désigner une monnaie en or ou en argent ou était simplement synonyme de 'valeur', 'paiement' ou 'amende'. Kelly, Fergus. *Early Irish Farming*. Dublin : School of Celtic Studies, Dublin Institute for Advanced Studies, 2000. pp.592-593.

<sup>81</sup> Kinsella, Thomas. *The Táin. op.cit.* p.55 « If Dáire himself comes with the bull I'll give him a portion of the fine Plain of Ai equal to his own lands, and a chariot worth thrice seven bondmaids, and my own friendly thighs on top of that. »

<sup>82</sup> *The Metrical Dindshenchas IV, 'Odras',* (poem 50) <http://www.ucc.ie/celt/published/T106500D/>

<sup>83</sup> Meyer, Kuno. *Echtra Nerai*, p.223.

[http://www.ucc.ie/academic/smg/CDI/PDFs\\_textarchive/EchtraNerai\\_KMeyer.pdf](http://www.ucc.ie/academic/smg/CDI/PDFs_textarchive/EchtraNerai_KMeyer.pdf)

<sup>84</sup> Guyonvarc'h, Christian et Le Roux, Françoise. *Morrigan-Bodb-Macha : La souveraineté guerrière de l'Irlande*. Rennes : Ogam / Celticum, 1983. p.18.

<sup>85</sup> « 'A fine heifer that that is going by,' he said. 'The heifers are bound to be fine where there are no bulls.', she answered. 'You have the bull of the province : the king of Ulaid,' Noísiu said. 'Between the two of you, I would choose a young bull like yourself,' Deirdriu replied. » Kinsella, *op.cit.*, 'The Exile of the Sons of Uisliu', pp.260-261.

vécut pas longtemps. Sa mère lui fit cadeau de douze vaches du *síd* ; elles étaient blanches aux oreilles rouges. Bien qu'il n'eût point de femme, sa maison fut prospère pendant huit ans. »<sup>86</sup> En sus de la prospérité qu'elle apporte à son propriétaire, la vache blanche aux oreilles rouges incarne la pureté comme en atteste ce passage de *On the Life of St. Brigit* :

On donnait à cette sainte vierge, à savoir Brigit, une nourriture pareille à celle des autres de son âge, mais elle refusait les instructions du druide et rendait son repas. Le druide médita sur la jeune-fille, et il lui sembla que le caractère impur et souillé de sa nourriture en était la cause. Il confia alors le soin à une vache blanche aux oreilles rouges de donner du lait à Brigit, et il enjoignit à une femme digne de foi de traire la vache. La vierge s'en rassasia pleinement.<sup>87</sup>

Comme dans de nombreuses civilisations, la vache est respectée pour ses attributs de nourricière. La mythologie et les récits hagiographiques irlandais foisonnent de références en ce sens. Un passage du *Táin* raconte comment la Morrígan après avoir été blessée par Cúchulainn lors d'un combat sans merci, parvint à récupérer toutes ses facultés en donnant à boire le lait de sa vache à son ennemi :

Cúchulainn fut pris d'une grande fatigue. La Morrígan lui apparut sous la forme une vieille femme atteinte de strabisme, trayant une vache à trois pis. Il lui demanda à boire et elle lui donna le lait du premier pis. 'A la santé de ma généreuse donatrice !' dit Cúchulainn. 'Que Dieu et les hommes te bénissent.' Et la tête de cette dernière fut guérie et reprit son apparence. Elle lui donna le lait du second pis et son œil récupéra ses facultés. Elle lui donna le lait du troisième pis et ses jambes furent guéries<sup>88</sup>.

Incarnant la pureté et la douceur par sa couleur, le lait répare et nourrit. Si les anciens Irlandais lui prêtaient des propriétés magiques, sa présence récurrente dans les récits prouve avant toute chose sa consommation régulière, essentielle à la survie du peuple.

---

<sup>86</sup> « Fróech was the handsomest warrior in Ériu and Albu, but he did not live long. His mother gave him twelve cows from the *síd* ; they were white with red ears. Although he had no wife, his household prospered for eight years. » Gantz, *op.cit.*, 'The Cattle Raid of Fróech', p.114.

<sup>87</sup> « Now this holy virgin, namely Brigit, was nourished with food and like to her those of her age besides, and she rejected the guidance of the wizard and used to give it back. The wizard meditated on the girl, and it seemed to him that it was because of the impurity and the corruption of his food. Then he entrusted a white red-eared cow to give milk to Brigit, and he enjoined a faithful woman to milk the cow. The virgin took her fill of that. » *On the Life of St Brigit*, [www.ucc.ie/celt/online/T201010/](http://www.ucc.ie/celt/online/T201010/)

<sup>88</sup> « A great weariness fell on Cúchulainn. The Morrígan appeared to him in the shape of a squint-eyed old woman milking a cow with three tits. He asked her for a drink and she gave him milk from the first tit. 'Good health to the giver !' Cúchulainn said. 'The blessing of God and man on you.' And her head was healed and made whole. She gave him milk from the second tit and her eye was made whole. She gave him milk from the third tit and her legs were made whole. » Kinsella, *op.cit.* pp.136-137.

## b. Les produits laitiers

‘Quelle est la meilleure nourriture ?’ dit Finn.  
‘Le lait’, dit la jeune femme, ‘car il est bon lorsqu’il est frais,  
il est bon lorsqu’il est vieux, il est bon caillé, il est bon liquide,  
il nourrit le bébé, il sustente le vieillard.’<sup>89,</sup>

Ce passage tiré du poème du X<sup>ème</sup> siècle *Tochmarc Ailbe* résume à lui seul l’importance et le statut du lait dans la consommation alimentaire des anciens Irlandais. Selon John Feehan, l’activité de production laitière – autre que la traite saisonnière pratiquée depuis toujours – commença véritablement vers la fin du deuxième siècle de notre ère<sup>90</sup>. Comme nous l’avons évoqué *supra*, le paysage subit en conséquence de grands changements. La société irlandaise se structura progressivement autour de l’animal. La richesse des hommes se mesurait au nombre de têtes qu’ils possédaient, leur terre était évaluée en fonction de sa capacité d’accueil pour les troupeaux et surtout la vache devint une monnaie d’échange de référence pour payer les amendes, les rentes agricoles, en guise de tribut ou simplement d’offrande<sup>91</sup>. Le régime alimentaire s’en vit aussi fortement modifié :

La traite des vaches laitières demande plus de temps au fermier que l’élevage du bétail pour sa viande. Les vaches doivent être traitées deux fois par jour, les veaux tenus éloignés de leur mère, et de surcroît, il faut faire du beurre, du fromage et d’autres produits. Pourtant, c’est une utilisation de ressources alimentaires bien plus rentable. L’activité de production laitière augmente par quatre ou cinq le rendement d’une surface agricole, et peut ainsi subvenir aux besoins d’une population beaucoup plus nombreuse.<sup>92</sup>

Feehan explique qu’en dépit des apparences, le régime alimentaire de l’Irlande gaélique était loin d’être monotone pendant les mois d’été – ne serait-ce que par la multitude de façons d’accommoder et de transformer le lait. Cet extrait de *l’Aislinge* dans

---

<sup>89</sup> « ‘What is the best food ?’ said Finn. ‘Milk’, said the girl, ‘for it is good new, it is good old, it is good thickened, it is good thin, it nourishes the baby, it sustains the old man. » *Field Day Anthology* Volume IV, ‘Tochmarc Ailbe, The Wooing of Ailbe (10th century)’, p.209.

<sup>90</sup> Feehan, *op.cit.*, p.54.

<sup>91</sup> Feehan, *ibid.* p.55.

<sup>92</sup> « Dairying is much more demanding of the farmer’s time than rearing cattle for beef. The cows have to be milked twice a day, the calves kept away from their mothers, and on top of that butter, cheese and other produce have to be made. But it is a much more efficient use of food resources ; dairying increases the productivity of a given area of land four or five times, and so it can support a much higher population. » McCormick, F. ‘Cows, ringforts and the origins of Early Christian Ireland’. *Emania* xiii, pp.33-37, cité dans Feehan, *loc.cit.*

lequel le philosophe énumère tous les différents stades de consommation de lait, nous donne un aperçu :

un lait très épais, un lait très peu épais, un lait d'une forte épaisseur, un lait d'une épaisseur moyenne, un lait jaune bouillonnant qui nécessite d'être mâchouillé avant d'être avalé, un lait qui émet un ronflement évoquant le bêlement du bélier alors qu'il coule au fond de la gorge.<sup>93</sup>

Ce récit médiéval décrit une consommation de produits laitiers très variée, comme en attestait encore l'observateur anglais, John Stevens, en 1690 : « en général, ces gens étaient les plus grands amateurs de lait que j'aie jamais observés, ils pouvaient le boire d'une vingtaine de manières et, de façon étrange, le préféraient tourné. »<sup>94</sup> Regina Sexton précise que ce régime a perduré au moins jusqu'au XVII<sup>ème</sup> siècle, et que du mois de mai jusqu'à la fin de l'automne « les grands troupeaux de vaches laitières de race Kerry, Shorthorn et Moiled ont alimenté les chaudrons et empli le ventre des Irlandais avec leurs très prisées *bán bídh*, ou *white meats* »<sup>95</sup>. Ces 'viandes blanches' aussi parfois appelées 'nourritures blanches' apportaient les bienfaits nutritifs, en termes de protéines et de lipides, d'une viande animale consommée parcimonieusement, et se conservaient, sous forme de divers fromages et de beurre salé, pendant plusieurs mois. Les récits de voyageurs mentionnent particulièrement la présence de lait caillé (*curds* ou *thick sour milk* ou encore *bainne clabair* en irlandais) dans le régime alimentaire des Irlandais. Ce constat fit remarquer à Fynes Moryson, au XVII<sup>ème</sup> siècle, la haute importance accordée par les Irlandais à la vache laitière :

Ils se nourrissent principalement de 'viandes blanches', et considèrent le lait caillé aigre comme un mets délicat, ils l'appellent communément *Bonaclabbe*. Et c'est pour cette raison qu'ils gardent leurs vaches avec une grande vigilance, et qu'ils se battent pour elles, comme ils le feraient pour leur religion ou leur propre vie ; et même sur le point de mourir de faim, ils ne tueront pas de vache, hormis celle qui est trop vieille et qui ne donne plus de lait.<sup>96</sup>

---

<sup>93</sup> « of very thick milk, of milk not too thick, of milk of long thickness, of milk of medium thickness, of yellow bubbling milk, the swallowing of which needs chewing, of the milk that makes a snoring bleat of a ram as it rushes down the gorge. » *Aislinge. op.cit.* p.100.

<sup>94</sup> « the people generally being the greatest lovers of milk, I ever saw, which they eat and drink about twenty several sorts of ways and what is strangest, love it best when sourest. » Cité dans Sexton, *op.cit.* p.96.

<sup>95</sup> « the great milk herds of Kerry, Shorthorn and Moiled cows, filled the cauldrons and bellies of the Irish with esteemed white meats or *bán bídh*. » Sexton, *op.cit.* p.94.

<sup>96</sup> « They feede most on Whitemeates, and esteeme for a great daintie sower curds, vulgarly called by them *Bonaclabbe*. And for this cause they watchfully keepe their Cowes and fight for them as for religion and life ; and when they are almost starved, yet they will not kill a Cow, except it bee old and yeeld no Milke. » Cité dans Sexton, *ibid.* p 96.

L'utilisation de présure pour obtenir du fromage blanc caillé semble avoir été commune comme en atteste *Riagail na celed nDe*<sup>97</sup>. On apprend que la présure d'origine animale était interdite aux moines, ce qui signifie que le reste de la population y avait régulièrement recours. Parmi ces 'nourritures blanches', le fromage avait une place centrale dans le régime alimentaire des anciens Irlandais, du moins jusqu'à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle semble-t-il. Comme nous l'évoquerons plus tard, la pomme de terre pourrait être à l'origine du déclin de la fabrication de fromage. La littérature médiévale révèle une consommation répandue et une gamme extrêmement variée.

Comme l'explique Kelly, lors de la fabrication de ce que nous appelons en français 'fromage blanc' ou 'faisselle', la partie solidifiée du lait s'agglutine à la surface alors qu'une substance liquide reste au fond : le petit-lait (*whey* en anglais, *medc* en irlandais). Ce liquide plutôt aigre est mentionné à maintes reprises comme faisant partie des boissons autorisées pour les moines. Le texte de lois *Cáin Aicillne* fait état d'une autre préparation plus douce au goût, obtenue en chauffant du lait frais avec du beurre : le *millsén*<sup>98</sup>, mentionné également dans *l'Aislinge* et traduit par Meyer par '*cheese curds*'. Les fromages à pâte pressée et à pâte dure semblent avoir été les plus consommés, sans doute grâce à la longévité de leur conservation. *l'Aislinge* parle de fromage sec (*tírmcháise*), de vieux fromage (*sen-cháise*), de faisselle (*gruth, grús*), de fromage pressé à pâte dure et sèche (*tanach*), de fromage à pâte molle (*maethal*)... Dans le récit de la mort de la reine Medb<sup>99</sup>, son neveu Furbaide l'abat de son lance-pierre avec un morceau de *tanach*, ce qui renforce l'idée d'un fromage particulièrement dur<sup>100</sup>. Un autre fromage de forme ronde, le *mulach / mulaig*, est mentionné dans le récit *Togail Bruidne Da Derga*. On en déduit que le *mulach* est d'un diamètre conséquent puisque les fesses d'un géant lui sont comparées<sup>101</sup>. Ce fromage, vraisemblablement à pâte dure, dont le diminutif *mulchán* a été anglicisé en *mullagham*, ou *mullahawn* est encore mentionné au XIX<sup>ème</sup> siècle par Ryland : « Le fromage fait à partir de lait écrémé, et appelé *mullahawn*, était jadis un article de commerce à Waterford, et était

---

<sup>97</sup> *The Rule of the Céili Dé*, <http://celticchristianity.org/library/culdee.html> « Flummery is made for them, and is not forbidden, provided that no rennet is put into it. »

<sup>98</sup> Kelly, *op.cit.* p. 328.

<sup>99</sup> *Aided Meidbe*

<sup>100</sup> *Book of Leinster*, 125a, 19, cité par Lucas *op.cit.* p.25.

<sup>101</sup> *Togail Bruidne Da Derga*. Section 38. « Mét mulaig for got cech meall do mellaib a dromai. »

<http://ftp.ucc.ie/celt/published/G301017/> Traduction Gantz J. *Early Irish Myths and Sagas*, 'The Destruction of Da Derga's Hostel', p.71. « the size of a cheese on a withe each of his buttocks. »

exporté en grandes quantités. Sa pâte était si dure néanmoins, qu'il fallait se servir d'une hachette pour le couper<sup>102</sup>».

Parmi les produits laitiers, la crème, le babeurre et le beurre semblent avoir été largement consommés depuis toujours. Kelly précise que le processus de solidification de la crème en beurre fut longtemps considéré comme miraculeux<sup>103</sup>. Ainsi le beurre, par sa couleur, par sa longue conservation et par son grand rendement, était associé à l'abondance ainsi qu'à la bonne santé. C'était un aliment de luxe parfois réservé aux catégories sociales les plus aisées. Le texte de loi *Críth Gablach* stipule par exemple qu'en plus d'autres produits alimentaires, on doit offrir du beurre à un seigneur en visite ; alors qu'un simple visiteur se contentera de lait, de fromage et de pain. Le beurre fait également partie des produits de rentes en nature dus aux seigneurs<sup>104</sup>. Une très haute importance était donc attribuée à cet aliment de base : dramatiques devaient être les conséquences de la destruction d'une réserve de beurre pour une communauté, comme l'attestent les *Annals of Connaught* de l'an 1296 pour le monastère de Boyle abritant les stocks de beurre de la région<sup>105</sup>. Grâce aux tourbières, dont la fraîcheur et les propriétés antiseptiques permettaient une conservation prolongée, ainsi qu'au salage, le beurre était alors l'aliment de base le plus populaire en Irlande<sup>106</sup>. Des découvertes archéologiques, souvent par des coupeurs de tourbe, ont permis d'établir que le beurre pouvait être conservé dans des récipients en bois et enterré dans la tourbe. Cette pratique remonterait même à au moins 3000 ans avant notre ère, comme l'a montré une découverte de 2011<sup>107</sup>. Lorsque Lucas écrivit son article sur l'alimentation des anciens Irlandais, il précisa même qu'à son époque (en 1960), les Irlandais étaient les plus grands consommateurs de beurre au monde<sup>108</sup> – une popularité qui a donc traversé les âges, semble-t-il, et qui est aujourd'hui au cœur du marketing touristique. Le 'vrai beurre' si

---

<sup>102</sup> « Cheese, made from skimmed milk, and called *mullahawn*, was formerly an article of commerce in Waterford, and was exported in large quantities, but it was such a hard substance that it required a hatchet to cut it. » Ryland, Rev. R.H. *The History, Topography and Antiquities of the County and City of Waterford*. London, 1824. p.204. Cité dans Lucas, 'Irish food before the potato', p.28.

<sup>103</sup> Kelly, *op.cit.* p. 326.

<sup>104</sup> Kelly cite des exemples tirés des textes de lois *Críth Gablach*, *Cain Aicillne* et *Corpus Iuris Hibernici i-vi*. *op.cit.*p.326.

<sup>105</sup> *Annála Connacht* 1296.3 <http://www.ucc.ie/celt/published/T100011/index.html> (traduction en anglais) <http://www.ucc.ie/celt/online/G100011/> (texte original en irlandais) cité par Kelly, *op.cit.* p.326.

<sup>106</sup> Feehan, *op.cit.* p. 59.

<sup>107</sup> Hayes, Cathy. *The Irish Central*, 'Bog Butter from 3000 B.C. found in ancient underground store', 29th April 2011, <http://www.irishcentral.com/news/Bog-butter-from-3000-BC--found-in-ancient-underground-store-120950094.html>

<sup>108</sup> Lucas, *Irish Food before the Potato*, *op.cit.* p.30.



possible fait-main, par opposition aux margarines et aux beurres industriels, est aujourd'hui présent dans de nombreux menus, il est même de coutume d'en proposer avec du pain en début de repas en guise d'amuse-bouche.

### c. Volailles, œufs et gibiers

Le poème *Aislinge Mac Conglinne* s'ouvre sur une description du premier repas de la journée du roi Cathal Mac Finguine, possédé par le démon de la gourmandise. Parmi les victuailles englouties, il est fait mention de « trente œufs de poule de bruyère<sup>109</sup> ». Un peu plus loin le Grand Druide explique à Mac Conglinne qu'il doit avaler des bouchées larges comme des œufs de poule de bruyère<sup>110</sup>. Il faut sans doute ici interpréter ces volatiles comme des cailles, des perdrix ou des grouses, comme nous pousse à le croire cette description de Giraldus Cambrensis : « On trouve ici quelques poules sauvages, communément appelées *grutae*, elles sont assez petites et ressemblent beaucoup aux perdrix à la fois par leur taille et par la couleur de leur plumage. Les cailles sont aussi légion. »<sup>111</sup> Le poème évoque également des œufs de poule, qualifiés de « perles du foyer », mais aussi des œufs de héron.

De manière assez surprenante, il n'est jamais fait allusion à la consommation de viande de volaille. Pourtant, il y a fort à parier que poules, oies et autres volailles aient été élevées en basse-cour dès le Moyen Âge. Les illustrations du *Book of Kells* (IX<sup>ème</sup> siècle), s'inspirant pour certaines de l'environnement des moines, attestent de leurs présences au sein des monastères<sup>112</sup>. Cette idée est également renforcée par le texte de loi du VIII<sup>ème</sup> siècle *Bretha Comaithchesa*, qui fixe des amendes en réponse aux dégâts occasionnés par les poules sur des propriétés avoisinantes.<sup>113</sup>

---

<sup>109</sup> *Aislinge*, « Thirty heath-poults' eggs ». *op.cit.* p.2.

<sup>110</sup> « let this maiden give you your thrice nine morsels, O Mac Conglinne, each morsel of which shall be as big as a heath-fowl's egg ». *ibid.* p.52.

<sup>111</sup> « Wild hens which are commonly called *grutae* are few here and rather small, and very like partridges both in size and colour. Quail also is plentiful here. » Giraldus Cambrensis, *op.cit.* p.41.

<sup>112</sup> *Book of Kells*, *op.cit.* par exemple : p.125 est clairement représentée une oie ou une poule entrelacée dans la lettre d et p.131 trois poules servent à décorer un vide laissé par une fin de phrase, on devine également une volaille p.141, p.150, p.205 ou encore p.246. (Les numéros de pages correspondent à la pagination du manuscrit en ligne et non au numéro des folios désignés par un nombre suivi de la précision *recto (r)* ou *verso (v)*.)

<sup>113</sup> « All the birds are as the hens, with respect to their trespasses... The three hen-trespasses in a house are snatching away, wasting and spilling. The three hen-trespasses in an enclosure are soft swallowing of bees, and injuring roid [a plant cultivated for dyeing] and onions. Three cakes is the fine for their trespasses in a house,

De nombreux animaux sauvages étaient chassés pour être mangés : blaireaux, loutres, lièvres, renards, cerfs et biches, phoques, sangliers, perdrix, cailles, faisans, canards et oies sauvages, bécasses et bécassines<sup>114</sup>... Un passage du récit *Táin Bó Fraích* illustre une scène de chasse très détaillée. On y apprend, à cet égard, l'utilisation de chiens qui participaient au rabattage et neutralisaient eux-mêmes le gibier de petite taille:

La troupe mit pied-à-terre à la porte du fort. Les hommes débridèrent leurs chevaux et lâchèrent leurs chiens ; ils prirent en chasse sept cerfs et les rabattirent vers Ráith Crúachan, ainsi que sept renards, sept lièvres et sept sangliers, et les guerriers les achevèrent sur la pelouse du fort. Après cela, les chiens sautèrent dans la rivière Brei, ils attrapèrent sept loutres et les amenèrent jusqu'à l'entrée de la demeure royale.<sup>115</sup>

Selon Giraldus Cambrensis, dont la propension à exagérer, il est vrai, ne rend pas toujours ses descriptions dignes de foi, la faune sauvage d'Irlande était exceptionnellement abondante comparée à celle des pays avoisinants :

L'Irlande abrite quasiment toutes les races d'animaux sauvages que l'on trouve dans les régions occidentales. On y trouve des cerfs incapables de prendre la fuite à cause de leur trop grand embonpoint... Il ne nous a jamais été donné de voir autre part une telle quantité de sangliers et de cochons sauvages<sup>116</sup>.

Les *fulachta fiadh* que nous avons évoqué *supra* signifie littéralement 'foyers de cuisson du cerf', certains historiens, comme Sexton, prétendent donc qu'ils étaient principalement utilisés par les chasseurs pour cuire leur gibier<sup>117</sup>. Ils sont mentionnés dans de nombreux récits littéraires comme *Tochmarc Becfhola* (dans lequel le héros y cuit un cochon sauvage) ou encore *The Story of Mis and Dubh Rois*, légende retranscrite au XVIII<sup>ème</sup> siècle mais probablement bien plus ancienne si l'on se réfère au contenu et au contexte de l'histoire. Ce dernier récit permet de se figurer un savoir-faire transmis à travers les âges, une utilisation détaillée des *fulachta fiadh*, mais aussi le rituel du repas qui s'ensuivait, *i.e.* dans ce cas, une viande rôtie servie avec du pain, l'utilisation de la peau de l'animal comme

---

and half a scerpall [a unit of value] in an enclosure or herb garden and sacks [of grain] are charged upon them outside the enclosure. » Cité dans Sexton, *op.cit.*, p.53.

<sup>114</sup> Feehan, *op.cit.* pp.214-217, Kelly, *op.cit.* pp. 281-283. et pp 298-299 et 'The Destruction of Da Derga's Hostel', *op.cit.* p.116.

<sup>115</sup> « The company dismounted at the door of the fort. They unbridled their horses and unleashed their hounds ; they hunted seven deer to Ráith Crúachan, and seven foxes and seven hares and seven wild boars, and the warriors slew these on the green of the fort. After that, the hounds leapt into the river Brei and caught seven otters and brought them up to the entrance of the royal dwelling. » 'The Destruction of Da Derga's Hostel', *op.cit.* p.116

<sup>116</sup> « Ireland has almost all the kinds of wild animals that are found in the western regions. She has stags that are not able to escape because of their too great fatness... We have never seen anywhere such a supply of boars and wild pigs.» Giraldus Cambrensis, *op.cit.* pp. 47-48.

<sup>117</sup> Sexton, *op.cit.* p.58.

contenant, l'usage de joncs pour ficeler la viande, mais aussi la récupération de la graisse animale pour en faire un bouillon. Le passage suivant est en cela remarquable qu'il reflète également une perspective culturelle unique sur la symbolique du cru et du cuit ainsi que sur le code comportemental à suivre. La sauvage Mis, ayant perdu la tête, est prête à dévorer l'animal à l'état brut. Dubh Rois qui maîtrise l'art de préparer et de faire cuire le gibier se démarque d'elle en faisant preuve de bon sens et en se posant comme un être de culture, civilisé et rationnel. L'acte culinaire est ici perçu comme le vecteur par lequel l'individu s'intègre dans un cadre de normalité et de civilisation, c'est ce qui le différencie de la marginalité bestiale, et donc quasi-cannibale dans notre exemple, exprimée par l'acte irréflecti, probablement instinctif, de manger la chair crue de l'animal encore vivant:

Elle revint avec un cerf à moitié conscient sous le bras [...], et elle avait dans l'idée de le déchiqeter en morceaux et de le dévorer dans l'état jusqu'à ce que Dubh Rois lui dise : 'Attends', lança-t-il, 'que j'abatte le cerf et que je cuise la viande.' Là-dessus, il trancha la gorge du cerf et le dépeça. Puis il fit un très grand feu avec le bois de la forêt, et il ramassa une grosse quantité de pierres en granit et les jeta dans le feu. Il creusa un trou dans le sol d'une largeur équivalente à sa profondeur et le remplit d'eau. Il découpa sa viande et l'enveloppa à l'aide d'une liasse de joncs ficelée avec un *súgán*, puis plongea le tout dans l'eau. Il se mit ensuite à alimenter l'eau avec les pierres brûlantes et rougeoyantes, lui permettant ainsi de bouillir de manière continue jusqu'à ce que la viande fût cuite. Il retira ensuite la viande du trou de cuisson et jeta la graisse de l'animal dans l'eau bouillante afin qu'elle se liquéfie. Il disposa son pain et sa viande devant lui sur la peau du cerf et invita Mis à venir manger son repas<sup>118</sup>.

S'il n'existait qu'une seule race de cerfs endémiques d'Irlande (*red deer*), la faune locale s'est vue renflouée dès le XIII<sup>ème</sup> siècle par le daim (*fallow deer*), introduit par les Normands<sup>119</sup> afin d'assouvir leur passion pour la chasse. Le lapin qui, contrairement au lièvre, n'est en aucun cas endémique sur l'île, fut également introduit à la même époque. Principalement élevé pour sa fourrure, il fut un mets populaire jusque dans les années

---

<sup>118</sup> « She returned with a stunned deer under her oxters [...], and she was of a mind to tear the deer asunder and eat it as it was until Dubh Rois said to her : 'Hold on,' said he, 'until I slaughter the deer and cook the meat.' With that, he cut the deer's throat and he skinned it. Then he made a huge fire of the wood of the forest, and he collected a pile of granite rocks and put them in the fire. He made a pit in the ground of equal length and depth and he filled it with water. He cut up his meat and he wrapped it in a sheaf of sedge-grass tied with a *súgán* and he put it in the water. Then he proceeded to feed those glowing, well-fired stones into the water so that he kept it on the boil continuously until their meat was done. He took it out of the pit and he put the fat of the deer into the boiling water then so that it liquified in the water. He arranged his bread and his meat before him on the deer-skin and he told her to come and eat her meal. » *Field Day Anthology of Irish Writing, Volume I, 'The Story of Mis and Dubh Rois'*, p.240.

<sup>119</sup> Sexton, *op.cit.* p.59.

1950<sup>120</sup>. Si l'on en croit Feehan, furent également introduits par les Normands, le cygne tuberculé, le faisan et le paon<sup>121</sup> qui étaient régulièrement consommés pour leur chair au Moyen Âge par l'aristocratie. Jadis viande réservée à l'élite, le gibier se retrouve aujourd'hui proposé en saison dans les restaurants les plus sophistiqués ou sur les tables de fête, comme plat 'traditionnel' évocateur d'une nature insaisissable.

#### d. Poissons, crustacés et mollusques

Bordée de toutes parts par mers et océan, recouvertes de centaines de lacs et traversée par d'innombrables rivières, l'Irlande a depuis toujours profité des fruits de sa pêche (pêche en mer, en rivière ou à pied). Et pourtant, l'histoire qu'entretient ce pays avec ses ressources maritimes et aquatiques est quelque peu conflictuelle, comme nous le verrons plus loin<sup>122</sup>. Si cette activité nécessite parfois un équipement adapté (bateaux, filets, cannes et hameçons, harpons...), elle est aussi praticable par tous lors qu'il s'agit de ramasser des crustacés et des mollusques. On imagine aisément que les nombreux campements mésolithiques et néolithiques mis au jour le long des côtes et des rivières aient été choisis pour leur proximité avec une source de nourriture inépuisable, du moins jusqu'à l'apparition de l'agriculture<sup>123</sup>. Ce sont principalement des huitres, des patelles, des solens, des coques et des bigorneaux qui ont été retrouvés lors d'excavations de sites tels que le fort de Dun Aonghasa sur Inis Mór. On apprend à cet égard, sur un panneau informatif du musée du fort préhistorique, que près de huit tonnes de coquilles de patelles et l'équivalent de 52 kg de coquilles de bigorneaux furent trouvés au cours des fouilles. Généralement cuits par ébullition dans un *fulacht fiadh*, ces coquillages pouvaient aussi être rôtis. Egalement découverte, une dalle de pierre enduite de marne<sup>124</sup>, probablement pour la rendre étanche, aurait servi à conserver les coquillages au frais ou à les faire cuire selon une technique de cuisson similaire à la technique 'à la plancha'.

Jusqu'à l'arrivée du christianisme, les habitants d'Irlande consommaient très probablement de manière fréquente les produits de la mer, des rivières et des lacs, en

---

<sup>120</sup> Feehan, *op.cit.* p.218.

<sup>121</sup> Feehan, *ibid.* p.219.

<sup>122</sup> Voir chapitre 4, pp.250-3.

<sup>123</sup> Mac Laughlin, Jim. *Troubled Waters. A social and cultural history of Ireland's sea fisheries.* Dublin : Four Courts Press, 2010. p.35.

<sup>124</sup> La marne est une roche calcaire et argileuse utilisée pour fabriquer une sorte de ciment.

fonction de la saisonnalité et de leurs besoins nutritifs. Nous pensons que la philosophie chrétienne changea irrémédiablement ces pratiques : en réglementant la consommation de poisson à des périodes et des jours bien précis, la pêche était ainsi limitée (elle était interdite le dimanche par exemple) et le poisson devint un aliment de jeûne à la forte charge symbolique. Nous développerons cette idée dans la troisième partie de cette thèse.

Symbolisant parfois le Christ, le poisson orne de vieux manuscrits rédigés et décorés par les moines au sein des *scriptoria* tels que le *Book of Kells*, le *Book of Armagh* et le *Rawlinson B502*<sup>125</sup>. Les moines maîtrisaient parfaitement l'art de la pêche comme en attestent les pièges à poisson ainsi que les bourriches et les épuisettes tressées servant à attraper saumons et anguilles retrouvées dans l'estuaire du Shannon<sup>126</sup>. Kelly, en se référant à de nombreux textes de lois, explique que la pêche était un domaine particulièrement réglementé au Moyen Âge<sup>127</sup>. Selon lui, il est clair que cette activité n'était en aucun cas de droit universel<sup>128</sup>. Le texte de loi sur les statuts *Uraicecht Becc* mentionne la profession de pêcheur (*iascaire*). Il était attendu d'un roi, comme d'un abbé, qu'il emploie au moins l'un d'entre eux à son service<sup>129</sup>. Certains coins de pêche stratégiques étaient situés sur des terres privées, des quotas étaient alors imposés pour limiter les prises. Mais il existait aussi des lieux ouverts à tous les membres d'un même *túath*<sup>130</sup>.

Il semble qu'outre les filets, les harpons et les cannes<sup>131</sup>, un moyen répandu d'attraper du poisson ait été l'édification de barrages (en pierres ou en torchis), ainsi que de herses faites de piquets en bois et ce, dès le Mésolithique d'après Mac Laughlin<sup>132</sup>. Associés à l'utilisation de paniers en osier posés sur le lit des rivières, ils étaient particulièrement efficaces pour capturer les espèces migratoires telles que le saumon ou l'anguille<sup>133</sup>. Dans *The History and Topography of Ireland*, Giraldus Cambrensis notait déjà la profusion de

---

<sup>125</sup> *Book of Kells*, *op.cit.* p.138, p.139, p.187, p.221, p.238, p.356, p.374, p.484, p.498..., *Rawlinson B 502* (Bodleian Library Oxford), folio 30v, *Book of Armagh* (Trinity College Dublin), folio 32v.

<sup>126</sup> Mac Laughlin, *op.cit.* p.48. et Mac Con Iomaire, *The History of Seafood in Irish Cuisine*, <http://arrow.dit.ie/cgi/viewcontent.cgi?article=1002&context=tfschcafcon> citant O'Sullivan, *Foragers, Farmers and Fishers – An Intertidal Archaeological Survey of the Shannon Estuary*, Dublin, 2001, p.143.

<sup>127</sup> Ce que Kelly désigne par 'Moyen Âge' est la période qui s'étend des débuts de la chrétienté en Irlande jusqu'aux invasions normandes au XII<sup>ème</sup> siècle. Toutefois, certains historiens considèrent que les lois de Brehon représentent également le droit en vigueur à l'époque pré-chrétienne.

<sup>128</sup> Kelly, *op.cit.* p.286.

<sup>129</sup> *loc.cit.*

<sup>130</sup> *ibid.* p.287.

<sup>131</sup> *ibid.* p.290.

<sup>132</sup> Mac Laughlin, *op. cit.* p.33.

<sup>133</sup> Kelly, *op.cit.* p.288, Mac Laughlin, *op.cit.* p.39.

poissons disponibles en mer. Il remarquait aussi l'absence de certaines espèces communes d'eau douce :

De toutes parts, les côtes abondent raisonnablement de poissons marins. Les rivières, cependant, et les lacs, sont riches en poissons qui leur sont propres, et particulièrement de trois sortes de poissons, à savoir, le saumon, la truite, et l'anguille d'eau douce. Le Shannon foisonne de lamproies marines. Elles sont servies comme mets de luxe aux plus riches. Cependant, certains poissons délicats, que l'on trouve dans d'autres régions, et quelques formidables poissons d'eau douce font défaut. Je parle ici du brochet, de la perche, du rotengle, du gardon et du goujon. Le vairon, la loche, le silure, le méné, et quasiment tous ceux qui ne sont pas pondus dans les rivières à marée sont également absents.<sup>134</sup>

Feehan précise que la perche et le brochet furent introduits en Irlande aux XVI<sup>ème</sup> et XVII<sup>ème</sup> siècles<sup>135</sup>. En outre, on peut affirmer sans l'ombre d'un doute que le poisson le plus prisé était le saumon. L'*Aislinge*, qui à force de répétitions liste les mets les plus appréciés au Haut Moyen Âge ne fait référence à aucun autre poisson. Le saumon y est cité une fois mais aussi cet autre poisson plus énigmatique : « fils du poisson d'Inver Indsen »<sup>136</sup>. Il y a fort à parier qu'il s'agisse ici de saumon puisque *inbeir/Inver* (en Irlandais moderne, *inbhear*) signifie 'l'estuaire'.

On trouve de nombreux textes accordant une valeur toute particulière aux animaux dans la mythologie irlandaise. Le saumon, admiré pour sa vigueur et son courage, était souvent associé aux rois et aux guerriers héroïques, il pouvait aussi incarner la sagesse. Ainsi, dans le récit *Macgnímartha Finn (The Boyhood Deeds of Fionn)*, Fionn Mac Cumhaill encore jeune homme, doit-il préparer et faire cuire le 'saumon de la connaissance' pour le poète Finnegas. Il a pour consigne de ne pas y goûter. Pourtant, en mettant son pouce dans sa bouche pour apaiser une brûlure, il acquiert le pouvoir convoité par le poète, celui de la connaissance et des révélations qui se manifeste à lui à chaque fois qu'il place son pouce dans sa bouche. Cette célèbre légende démontre combien ce poisson était prisé et combien on lui attribuait de grandes qualités symboliques. Moriarty prétend d'ailleurs que ce n'est pas une coïncidence si le plus grand centre de la civilisation néolithique était situé à

---

<sup>134</sup> « The sea coasts on all sides abound sufficiently with sea-fish. The rivers, however, and the lakes are rich in fish peculiar to themselves, and especially in fish of three kinds, namely, salmon, trout, and mud-eels. The Shannon abounds in sea lampreys. They serve as luxuries for the rich. But some fine fish, found in other regions, and some magnificent fresh water fish are wanting. I mean pike, perch, roach, gardon, and gudgeon. Minnow, loach, bullheads, verones, and nearly all that do not have their seminal origin in tidal rivers are absent too. » Giraldus Cambrensis, *History and Topography*, *op.cit.* p.38.

<sup>135</sup> Feehan, *op.cit.* p.226.

<sup>136</sup> *Aislinge* « meic éisc Inbeir Indsén ». *op.cit.* p.33.

Newgrange sur la rivière Boyne. Cette rivière a en effet toujours abondé d'une remarquable réserve de saumons<sup>137</sup>. L'importance de ce poisson se manifestait dans la langue irlandaise elle-même, comme le fait remarquer Kelly, puisque pas moins de neuf mots le désignaient en vieil irlandais (*éo, é, bratán, maigre, éicne, orcc, erc, magna, íasc*).<sup>138</sup>

La pêche en mer était sans doute déjà pratiquée à la préhistoire et de manière certaine au Haut Moyen Âge comme en attestent le texte de lois *Cáin Domnaigh*<sup>139</sup> ainsi que le passage suivant de *Life of Brigit*, un récit fort intéressant que nous donnerons ici dans sa quasi-globalité :

Des visiteurs vinrent un jour à Brigit : c'était des hommes nobles et pieux [...] Alors Brigit somma l'un des siens de prendre la mer et de pêcher du poisson pour les invités. L'homme s'embarqua, équipé de son harpon ; et un phoque s'aventura près de lui. Il enfonça sa lance dans la chair du phoque, et attacha la corde de la lance à son poignet. Le phoque l'entraîna avec lui à travers les flots jusqu'aux rivages de la mer de Bretagne, et, après avoir fait céder la corde, il l'abandonna à cet endroit sur un rocher. Le phoque fut ensuite repoussé, toujours transpercé de la lance, et la mer le rejeta sur la côte non loin de Brigit. Toutefois, les pêcheurs de Bretagne donnèrent un bateau au pêcheur de Brigit quand il leur eut narré son histoire. Il retraversa enfin la mer et trouva son phoque là, sur le rivage de la mer du Leinster, et l'emporta avec lui pour les invités de Brigit. [...] Les invités, ainsi que les autres convives rendirent gloire à Dieu et à Brigit pour ce miracle et ce prodige.<sup>140</sup>

Ce récit est en effet intéressant à bien des égards. Il ouvre ici sur une perspective culturelle tout à fait différente de la nôtre. Il confirme tout d'abord le rôle officiel de pêcheur au sein des monastères et couvents. En outre, on y apprend que dans la société du Haut Moyen Âge irlandais, le phoque, qui était probablement chassé pour sa graisse et son cuir<sup>141</sup> comme dans d'autres civilisations plus septentrionales, l'était semble-t-il également, pour la consommation de sa chair. Il y a fort à penser que le miracle dont il est ici question, se réfère

---

<sup>137</sup> Cité dans Mac Laughlin, *op.cit.* p.40.

<sup>138</sup> Kelly, *op.cit.* pp293-295. Le mot utilisé aujourd'hui en irlandais moderne est *bradán* et *íasc* désigne le poisson en général.

<sup>139</sup> Kelly, *ibid.* p.296.

<sup>140</sup> « Once upon a time guests came to Brigit : noble and pious were they [...]. Then Brigit ordered a certain man of her household to go to the sea and catch fish for the guests. The man goes, taking with him his harpoon ; and a seal chanced to come to him. He thrusts the seal-spear into it, and ties the string of the spear to his hand. The seal drags with him the man over the sea unto the shore of the sea of Britain, and, after breaking the string, leaves him there on a rock. Then the seal was put back with his spear in it, and the sea cast it on the shore that was near to Brigit. Howbeit the fishers of Britain gave a boat to Brigit's fisherman, when he had told his tales to them. Then he crossed the sea and found his seal here on the shore of the sea of Leinster, and took it with him to Brigit's guests. [...]The guests and the rest of the host magnified God's name and Brigit's through that miracle and through that prodigy. » Stokes, *Live of Saints, from the Book of Lismore. 'Life of Brigit'*, p.196.

disponible à <http://archive.org/stream/livessaints00stokuoft#page/n321/mode/2up>

<sup>141</sup> Mac Laughlin, *op.cit.* p.48.

à l'aspect extraordinaire de cette pêche – une pêche physiquement exigeante et dangereuse, mais procurant également une nourriture abondante, et sans doute très prisée par son caractère exceptionnel. D'après les arrêtes et les ossements retrouvés sur des sites de fouilles le long des rivages, outre le phoque et le saumon, le cabillaud, la lingue, la plie, l'églefin et le bar étaient consommés par les populations côtières<sup>142</sup>.

La pêche en mer se développa davantage avec les Vikings qui s'installèrent dès le VIII<sup>ème</sup> siècle. L'archéologue Ruth Johnson décrit ainsi le régime alimentaire des habitants de Dublin à l'époque viking :

Contrairement au reste de la population, pour laquelle il a été constaté une dépendance aux produits laitiers (plus connus sous l'appellation de 'nourritures blanches') au Haut Moyen Âge, les habitants de Dublin consommaient de grandes quantités de poissons et de fruits de mer. Des barrages et des pièges à poissons étaient utilisés avec beaucoup d'efficacité, ainsi que des lignes de pêche [...]. Il est fort probable que des poissons aient été pêchés en haute mer, puisqu'ont été retrouvés des flotteurs en bois pour filet et des pierres faisant office de plombs. Vraisemblablement, une grande partie des poissons attrapés étaient éviscérés et séchés sur des casiers en bois à l'air libre dans le but de les conserver pour une consommation future. De plus gros animaux marins, tels que les marsouins, étaient également chassés, et c'est sans doute ce à quoi il est fait référence dans un récit arabe du XI<sup>ème</sup> siècle, qui rapporte que les Dublinois tuaient des 'bébés baleines' pour les manger. Un harpon en fer retrouvé à Fishamble Street fut probablement utilisé pour chasser des mammifères et de gros poissons en mer.<sup>143</sup>

Les fouilles opérées dans le Dublin viking ont montré une consommation alimentaire particulièrement riche en cabillaud, lingue, coques, moules, huitres, bigorneaux et coquilles Saint-Jacques<sup>144</sup>. Les Scandinaves apportèrent également de nouvelles techniques en matière d'équipement. Selon Kelly, la langue irlandaise a emprunté de nombreux termes au vieux norrois dans le domaine de la pêche : la ligne de pêche : *dorg* (v.n.) a donné *doruba/dorgha* (v.i.), le cabillaud : *þorskr* (v.n.) se dit encore *trosc* en irlandais aujourd'hui<sup>145</sup>. Il a été démontré qu'avant même l'invasion anglo-normande, un commerce actif existait entre le port de Dublin et les ports de Chester et Bristol. Les documents douaniers faisant

---

<sup>142</sup> Mac Laughlin, *ibid.* pp. 45-46, p.51.

<sup>143</sup> « Unlike the Irish, who were noted for their reliance on dairy produce (known as 'white foods') in the early medieval period, the inhabitants of Dublin consumed a lot of fish and shellfish. Fish weirs and traps were used to a great effect as well as line-fishing [...]. Fish may also have been caught from boats further out to sea, as wooden net floats and stone sinkers have been found. It is likely that much of the fish caught was gutted and dried on wooden racks in the open air to preserve it for future use. Larger sea animals such as porpoise were also hunted, and this may be what is referred to in an eleventh-century Arabic account that tells of Dubliners killing 'baby whales' for food. An iron harpoon from Fishamble Street may have been used for hunting mammals and large fish at sea. » Johnson, Ruth. *Viking Age Dublin*. Dublin : Town House, 2004, pp.49-50.

<sup>144</sup> Mac Laughlin, *op.cit.* p.60.

<sup>145</sup> Kelly, *op.cit.* p.297.



état des exportations mentionnent de grandes quantités de nourriture et principalement de céréales et de poissons<sup>146</sup>.

#### e. Céréales et pains

Nombreuses sont les références au pain et à la bière dans les textes anciens. La culture de céréales est attestée à maintes reprises dans les diverses Annales et notamment à l'occasion de mauvaises récoltes et de saccages<sup>147</sup>. L'*Aislinge* signale huit sortes de grains propres à la consommation. Nous en donnons la traduction suivante, aidée par les explications et les déductions de Kelly et Feehan, remettant en cause la traduction anglaise de Meyer<sup>148</sup> : « seigle, avoine noire, folle avoine, engrain, blé, escourgeon, orge commune, avoine<sup>149</sup>. » Les textes de lois, les récits hagiographiques et certains textes anglo-normands traitant de la gestion des monastères mentionnent des moulins à eau et à marée (les moulins à vent apparaîtront plus tardivement), qui, aux dires de Lucas, devaient constituer un aspect ordinaire du paysage irlandais au Moyen Âge<sup>150</sup>, et ce jusqu'au XIX<sup>ème</sup> siècle comme l'explique Feehan<sup>151</sup>. Les meules à grains dormantes incurvées (*saddle querns*<sup>152</sup>) et leur molette, vraisemblablement utilisées dès l'Âge de Pierre partout dans le monde, et de manière certaine au Néolithique en Irlande, mais aussi les meules rotatives ou moulins à bras, permettaient un travail de mouture manuel. Feehan pense qu'en dépit de l'effort physique intense requis, ces meules furent populaires jusqu'au XX<sup>ème</sup> siècle dans les campagnes reculées, au sein de foyers de paysans modestes qui ne pouvaient s'offrir d'apporter leurs céréales au moulin<sup>153</sup>.

---

<sup>146</sup> Seán McGrail, cité dans Mac Laughlin, *op.cit.* p.63.

<sup>147</sup> 85 destructions de réserve de blé sont évoquées dans les différentes Annales entre 936 et 1536. Les Annals of Ulster font mention de 'failure of bread' en 536.

<sup>148</sup> Kelly, *op.cit.* pp.2217-228, Feehan, *op.cit.* pp.147-148.

<sup>149</sup> *Aislinge* : « secul, serván, máelán, rúadan, cruithnecht, eorna, fidbach, corca. » Traduction de Meyer : « rye, wild-oats, beare, buckwheat, wheat, barley, fidbach, oats. » *op.cit.* pp.98-99.

<sup>150</sup> Lucas, *Irish Food before the Potato*, *op.cit.* p. 9.

<sup>151</sup> Feehan, *op.cit.* pp. 287-292.

<sup>152</sup> Voir figure 3.1.

<sup>153</sup> *Ibid*, p.293.



Figure 3.1. Meule à grains dormante incurvée et molette. Début XX<sup>ème</sup> siècle. Source : Musée de la Ferme Greenan, Co. Wicklow.

La variété de pain la plus commune semble avoir été le pain d'avoine (*oaten bread*). Déjà évoqué dans l'*Aislinge* au XII<sup>ème</sup> siècle, le pain d'avoine est présenté comme le pain le plus confectionné parmi les denrées alimentaires répertoriées par les voyageurs étrangers du XVI<sup>ème</sup> au XVIII<sup>ème</sup> siècle<sup>154</sup>. Un pain à base d'orge, céréale moins noble, était essentiellement consommé par les communautés monastiques comme l'attestent les récits hagiographiques sur St Ciaran de Saigher, St Molaise de Devenish, ou encore St Maedoc de Ferns<sup>155</sup>. En ce qui concerne le pain à base de blé, il semble avoir été un mets particulièrement prisé, considéré comme un produit de luxe. Le récit *Fled Bricrenn* nous en offre un aperçu :

---

<sup>154</sup> Lucas donne pour exemples les récits de Cuellar (1588), Moryson (1605-17), Rich (1610), Boullaye le Gouz (1644), Head (1674), Dineley (1681) et Stevens (1690). Nous pourrions y ajouter Young (1780).

<sup>155</sup> Lucas, *ibid.* p.9.

J'ai ici cent gâteaux de blé cuits au miel ; vingt-cinq boisseaux de blé furent utilisés pour confectionner ces gâteaux, de telle manière que chaque boisseau produise tout juste quatre gâteaux. C'est en cela que consiste la portion du champion en ma demeure.<sup>156</sup>

Il est dit dans *Lives of the Saints, from the Book of Lismore* que Saint Finian de Clonard prenait un peu d'eau et de pain d'orge en guise de pitance quotidienne et qu'il s'accordait du pain de blé et un morceau de saumon grillé le dimanche et les jours de fêtes<sup>157</sup>. Le pain à base de farine de blé (épeautre, froment ou engrain) était le pain servi pour des occasions particulières et les fêtes religieuses, et il était vraisemblablement commun à la table des rois et des chefs de clans. Comme le suggère Sexton, la fabrication du pain a longtemps été une habitude ancrée dans la psyché des Irlandais ; ainsi le texte de lois du VII<sup>ème</sup>-VIII<sup>ème</sup> siècle, *Cáin Íarraith*, qui régleme les devoirs des familles d'accueil, stipule que les parents adoptifs sont tenus légalement d'enseigner aux jeunes filles recueillies l'art de la fabrication du pain (tamiser la farine, pétrir la pâte et cuire le pain)<sup>158</sup>. Vraisemblablement, les fours à pain ne se sont répandus sur le territoire irlandais qu'à l'arrivée des Normands. Sexton pense qu'en l'absence de ces fours, la plupart des pains confectionnés devaient être plats d'aspect<sup>159</sup>. Ce fut également après la colonisation anglo-normande que l'on vit apparaître sur les tables le pain au levain, plus aéré et volumineux. L'activité de fabrication du pain fut longtemps exclusivement domestique. Le commerce boulanger prit son essor avec la création des guildes, sous ordonnance du Prince John, fils du roi Henry II, dès 1192 à Dublin<sup>160</sup>.

Plus que le pain, les porridges (*stirabouts*), bouillies et autres gruaux ont pendant longtemps formé la base de l'alimentation des Irlandais. L'avoine, mélangée à de l'eau ou du lait, agrémentée de beurre ou de miel<sup>161</sup>, était sans doute la céréale la plus utilisée à ces fins. Fait parfois au lait de brebis, il est mentionné dans l'*Aislinge* comme « la douceur des plus

---

<sup>156</sup> « I have one hundred wheat cakes cooked in honey ; twenty five bushels of wheat were brought for these cakes, so that each bushel made just four cakes. That is what the champion's portion is like at my house. » Gantz, *Early Irish myths and Sagas*, 'Bricriu's Feast', *op.cit.* p.223-224.

<sup>157</sup> « Now this was his daily refectation a bit of barley-bread and a drink of water. On Sundays, however, and on holydays, a bit of wheaten bread and a piece of broiled salmon, and the full of a cup of clear mead or of ale. » Stokes, *Lives of the Saints from the Book of Lismore*. 'Life of Findian of Clonard', (2730). [http://archive.org/stream/livessaints00stokuoft/livessaints00stokuoft\\_djvu.txt](http://archive.org/stream/livessaints00stokuoft/livessaints00stokuoft_djvu.txt)

<sup>158</sup> Sexton, *op.cit.* p.84.

<sup>159</sup> *Ibid.* pp.84-85.

<sup>160</sup> Webb, John J. *The Guilds of Dublin*, New York and London : Kennikat Press, 1929. p.2.

<sup>161</sup> Joyce, P.W. *A Social History of Ancient Ireland*, 'Food, Fuel and Light'. Dublin : Longmans, Green, 1906. p.141.

crémeuses et des plus délicieuses parmi toutes les nourritures »<sup>162</sup>. La réputation du porridge irlandais dépassait largement ses frontières, et déjà au V<sup>ème</sup> siècle de notre ère, il incarnait la substance de base, presque stéréotypée pourrions-nous dire, du régime alimentaire des anciens Irlandais. St Jérôme, parlant de son opposant à la corpulence généreuse, l'hérésiarque Pélage, en des termes peu flatteurs, le qualifie de « bougre d'idiot gavé au porridge irlandais »<sup>163</sup>. Le porridge est également au centre d'un récit anecdotique mettant en scène les exploits gargantuesques du dieu Dagda. Mets préféré du chef des dieux irlandais, le porridge est ici investi de qualités symboliques, apportant robustesse et satiété :

Les Fomoire lui firent aussi de la bouillie : c'était pour se moquer de lui car son amour de la bouillie était grand. Ils remplirent pour lui le chaudron du roi [...]. On y jeta des chèvres, des moutons, des porcs et on les fit cuire avec la bouillie. On les lui versa dans un trou en terre et Indech lui dit qu'il serait mis à mort s'il ne mangeait pas tout, afin qu'il ne se plaignît pas des Fomoire et qu'il eût à suffisance [...] Le sommeil lui vint après qu'il eut mangé sa bouillie. Son ventre était plus grand que le chaudron d'une maison...<sup>164</sup>

Les qualités nutritives, voire restauratrices, de ces bouillies étaient notamment reconnues par les communautés monastiques. *Riagail na celed nDe* prévoyait un traitement de faveur à l'égard des nonnes en période de menstruation, dont une consommation de porridge une fois par jour :

Lors de la condition mensuelle affectant les filles de l'Eglise, elles sont dispensées des Vigiles, des Laudes et des Vêpres, aussi longtemps que cela dure, et on leur préparera un porridge à l'heure de la Tierce, [...], car il est normal de porter attention à cette condition.<sup>165</sup>

Le *Senchus Mór* prévoit différentes consommations de porridge en fonction du rang social de l'enfant à qui il est offert :

Les enfants de rangs inférieurs sont nourris au strict minimum de bouillies faites de farine d'avoine et de babeurre ou d'eau, agrémentées de beurre rance. Les fils des chefs de tribus sont nourris à satiété de bouillies faites de farine d'orge et de lait frais, agrémentées de beurre frais. Les fils des rois sont nourris de bouillies faites de farine de blé et de lait frais, agrémentées de miel.<sup>166</sup>

---

<sup>162</sup> *Aislinge* « the treasure that is smoothest and sweetest of all food – white porridge ». *op.cit.* p.98.

<sup>163</sup> « this most stupid fellow, overloaded with the porridge of the Scots », « stolidissimus et Scotorum pultibus prægravatus » cité dans Todd, J.H. *St. Patrick : Apostle of Ireland . A Memoir of his Life and Mission*. Dublin : Hodges, Smith and Co., 1864. p.191.

<sup>164</sup> Guyonvarc'h, Christian. *Textes Mythologiques*. Rennes : Ogam, 1980. §89, §92, p.53.

<sup>165</sup> « During the monthly sickness of the daughters of the Church, they are excused from vigils, morning and evening, so long as it lasts, and gruel is to be made for them at Terce,[...], because it is right that this sickness should have attention. » *The Rule of the Céili Dé*, <http://celticchristianity.org/library/culdee.html>

<sup>166</sup> « The children of the inferior grades are fed to bare sufficiency on stirabout made of oatmeal on buttermilk or water, and it is taken with stale butter. The sons of the chieftain grades are fed to satiety on stirabout made

Ce passage révèle un aspect fort intéressant des habitudes alimentaires antérieures à la colonisation normande. Si les pratiques alimentaires étaient particulièrement codifiées au sein des communautés religieuses, nous apprenons également ici que certains modes de consommation étaient réglementés de manière extrêmement précise en fonction de la position sociale du mangeur.

Le porridge ou le gruau pouvaient être agrémentés de fruits et de noisettes, comme l'explique Sexton se référant à *The Rule of the Céli Dé*<sup>167</sup>. Elle prétend d'ailleurs que les Irlandais auraient inventé ce que l'on nomme communément aujourd'hui 'muesli', bien avant le nutritionniste suisse Bircher-Benner au XIX<sup>ème</sup> siècle<sup>168</sup>. Dans notre première partie nous avons présenté les Irlandais comme les plus grands mangeurs de céréales au monde, dans le contexte de revalorisation de la culture culinaire irlandaise à laquelle nous assistons en ce XXI<sup>ème</sup> siècle, il est aussi important de noter que la consommation de porridge est en constante augmentation : 24% de la population de moins de 65 ans en consommait en 2011, contre 15% en 2001<sup>169</sup>. Nous n'irons pas jusqu'à prétendre que la consommation de porridge est vue comme un acte patriotique, mais son augmentation révèle que les politiques mises en place par les divers acteurs de la promotion des produits alimentaires irlandais portent leurs fruits. Grâce aux nombreux livres de recettes et aux émissions culinaires, les Irlandais associent de plus en plus les flocons d'avoine à une nourriture irlandaise saine et redécouvrent que leur utilisation peut être multiple (porridge, barres de céréales, dans les *crumbles*, dans les *fish-cakes*...).

---

of barley meal upon new milk, taken with fresh butter. The sons of kings are fed on stirabout made of wheaten meal upon new milk, taken with honey. » Résumé d'un passage tiré du *Senchus Mór* par O'Donovan, cité dans Lucas, *op.cit.* p.13.

<sup>167</sup> Ce texte se trouve dans le *Leabhar Breac*, Royal Irish Academy MS 23P16. Sexton donne son titre anglais.

Titre original : *Riagail na celed nDe*.

<sup>168</sup> Sexton, *op.cit.* pp.88-89.

<sup>169</sup> *NANS 2011*, p.11.

## f. Fruits et légumes

Cette considération sur un hypothétique ‘muesli’ médiéval, nous amène maintenant à nous intéresser aux fruits et légumes disponibles dans l’ancienne Irlande. Avant que le système de jardins cultivés ne se mette en place, on ramassait principalement des fruits et des baies sauvages (à l’exception de la pomme qui semble avoir été cultivée très tôt): noisettes, prunes, cerises, framboises, mûres, fraises des bois, baies de sorbier, baies de sureau, pommes sauvages, canneberges et myrtilles<sup>170</sup>. Mac Conglinne parle de ‘baies pourpres’ dans l’*Aislinge*, ce qui laisse à penser que ces fruits n’étaient pas cultivés, car désignés de manière très vague. Pour ne citer ici que quelques exemples, la consommation de baies de sorbier est attestée dans *Táin Bó Fraích* :

‘Ne sors point de l’eau’, dit Ailill, ‘jusqu’à ce que tu m’aies apporté une branche du sorbier, là-bas sur la berge de la rivière. Je trouve ses baies superbes.’ [...] Fróech sortit de l’eau pour leur apporter les branches. ‘Ces baies de choix sont délicieuses. Apporte-nous en d’autres.’<sup>171</sup>

Et les noisettes, que l’on retrouve de manière constante dans les récits, font partie des douceurs apportées à Cathal Mac Finguine par sa prétendante au début de l’*Aislinge*. Les *Annals of Ulster*, pour l’année 836 nous informent d’ : « une remarquable récolte de noix, à la fois de noisettes et de glands, et les ruisseaux s’engorgèrent et cessèrent de couler en conséquence.<sup>172</sup> » Les noisettes pouvaient se conserver pendant de longues périodes, ce qui faisait d’elle un aliment fiable largement consommé. Mais incontestablement, si l’on s’en réfère aux textes médiévaux, le fruit le plus estimé était la pomme. Qualifiée de ‘douce’ et de ‘parfumée’ dans l’*Aislinge*, la pomme était cultivée au sein de vergers comme en atteste le poème : « A l’extérieur, encerclant l’enceinte, se trouvait une rangée de pommiers parfumés, un verger aux fleurs roses épanouies.<sup>173</sup> » Possédant d’excellentes qualités de conservation, elle pouvait être consommée durant les mois d’hiver et apportait ainsi les vitamines qui faisaient défaut pendant les périodes de l’année plus rudes. Lucas et Kelly

---

<sup>170</sup> Lucas, *op.cit.* p.37.

<sup>171</sup> ‘Do not come out’, said Ailill, ‘until you have brought me a branch from yonder rowan on the river bank. I find its berries beautiful.’ [...] Fróech brought the branches from the water to them, then. ‘These berries are choice and delicious. Bring us more’. Gantz, *Early Irish Myths and Sagas*, ‘The Cattle Raid of Fróech’, *op.cit.* pp.120-121.

<sup>172</sup> « a great crop of mast, both nuts and acorns, and as a result the streams became blocked up and stopped running. » *Annals of Ulster*, year 836, U836.8, [www.ucc.ie/celt/online/T100001A/](http://www.ucc.ie/celt/online/T100001A/)

<sup>173</sup> « Around the wall outside, a row of fragrant apple-trees, an orchard in its pink-tipped bloom. » *Aislinge*, *op.cit.* p.38.

rappellent tous deux que ce fruit est au cœur de nombreux récits légendaires<sup>174</sup>, signifiant par là une symbolique de l'abondance et lui conférant des propriétés parfois magiques. Les Annales ne manquent guère également de signaler les rendements exceptionnels<sup>175</sup>. D'après Lucas, les vergers se trouvaient aussi bien sur les domaines de campagne que dans les jardins de ville. Il cite leur mention dans *Register of the hospital of St John the Baptist, Dublin* au XIII<sup>ème</sup> siècle dans la ville de Dublin, mais aussi à Rathfarnham au sud de la ville, ou encore à Moyglare, dans le comté de Meath<sup>176</sup>.

Le fait qu'une variété de légumes assez restreinte soit signalée dans les textes du Haut Moyen Âge, a fait dire à la majorité des historiens que le régime alimentaire de l'ancienne Irlande était principalement constitué de céréales et de produits laitiers. Il faut cependant noter la culture du chou, appelé *kale*, au moins depuis le Moyen Âge. Il apparaît trois fois dans *Aislinge*. Qualifié de 'juteux' et d'efféminé', le chou était le 'péché mignon' des prêtres d'après le poème satirique<sup>177</sup>. Carottes, oignons et poireaux s'ajoutent aux aliments figurant dans le poème<sup>178</sup>. A l'exception de deux références bien énigmatiques apparaissant dans *Bretha Déin Chécht*, la liste de légumes cultivés semble s'arrêter là. Le texte de loi s'ouvre en effet sur une classification des rangs sociaux, auxquels il attribue symboliquement le grain de différentes céréales. Il en dénombre neuf, le huitième est le pois et le neuvième la fève, selon nos déductions et celles de Kelly.<sup>179</sup> D'après Kelly, le fait que ces deux légumineuses soient classifiées comme céréales démontre très probablement qu'elles étaient conservées sous forme de légumes secs, et qu'elles n'étaient pas consommées fraîches<sup>180</sup>. Kelly suggère qu'il s'agisse ici d'une variété de 'petit pois', or le 'petit pois' ne sera en vogue qu'à la Renaissance. Nous pensons davantage au fruit de la vesce, plante légumineuse endémique d'Irlande se servant des épis de céréales comme tuteurs, ou à une autre variété de pois cultivée plus archaïque, non-identifiée<sup>181</sup>. Si l'on en croit Lucas, les

---

<sup>174</sup> Lucas, *op.cit.* pp.37-40 et Kelly, *op.cit.* pp.259-261.

<sup>175</sup> *Annals of Innisfallen*, Year 1109. « abundance of apple this year ».

<sup>176</sup> Lucas, *op.cit.* p.38.

<sup>177</sup> *Aislinge*, « to the priests' fancy – juicy kale ». *op.cit.* p.68.

<sup>178</sup> « a forest tall of real leeks, of onions and of carrots, stood behind the house ». *ibid.* p.38.

<sup>179</sup> (8) a pea (*pisi*) for an *ócaire* and every person of equal status corresponding to him. (9) A bean (*sebe*) for a *fer midboth* and every person of equal status corresponding to him. Binchy, 'Bretha Déin Chécht', *Ériu*, Vol.20, pp.22-23.

<sup>180</sup> Kelly, *op.cit.* p.248.

<sup>181</sup> Des preuves de la culture de différentes variétés de pois ont été trouvées sur des campements lacustres datant de l'Âge de Bronze en Europe (France et Suisse). On peut donc imaginer que des variétés aient été cultivées en Irlande dès la Préhistoire avec les migrations de populations vers l'ouest de l'Europe. Cousin,

différentes sortes de haricots et de pois ne sont apparues en Irlande qu'à l'époque normande<sup>182</sup>. La référence ci-dessus prouve le contraire. Il suggère néanmoins que leur culture ait pu se développer au sein des monastères. S'ils n'apparaissent pas dans d'autres sources, c'est qu'ils étaient sans doute uniquement utilisés pour faire de la farine et de ce fait, ne méritaient pas d'être mentionnés. Notre réflexion est ici confortée par un commentaire du XVI<sup>ème</sup> siècle du Britannique William Harrison:

Partout dans le pays, le pain est confectionné avec la céréale que le sol produit ; toutefois, l'aristocratie se fournit généralement en blé, à suffisance, pour ses propres tables, alors que dans certains comtés, le personnel à son service et les voisins indigents, sont contraints de se contenter de seigle, ou d'orge, et finalement, en période de disette, beaucoup se contentent de pain fait de farine de fèves, de pois ou d'avoine, ou d'un mélange de tout cela, mais aussi de quelques glands...<sup>183</sup>

Selon la hiérarchie des aliments défendue par Galien, dont les écrits médicaux ont largement influencé les habitudes de table des populations européennes du Moyen Âge, les légumineuses, prenant racine dans le sol, étaient les aliments les moins nobles, la terre étant associée à la mélancolie, froide et sèche. Nous verrons également dans notre troisième partie que les légumes ont été utilisés et considérés pendant des siècles comme des remèdes médicaux, ce qui justifierait leur absence des récits de festins et d'abondance, mais ne signifie pas qu'ils aient été peu cultivés.

#### g. Cueillette sauvage

Un des modes de subsistance les plus accessibles à tous était évidemment la cueillette et le ramassage de produits sauvages comestibles. Nous avons évoqué la consommation de noisettes et de fruits sauvages auxquels nous pourrions ajouter diverses plantes et herbes aromatiques. Parmi celles-ci, l'oseille, l'ortie et le cresson, 'nourriture pure des sages', semblent avoir été tout particulièrement prisés par les communautés

---

Roger. 'Le pois', dans Pitrat, Michel et Foury, Claude, coord. *Histoires des légumes : des origines à l'orée du XXI<sup>e</sup> siècle*, Paris : INRA éditions, 2003. p. 349-377.

<sup>182</sup> Lucas, *op.cit.* p.35.

<sup>183</sup> « The bread throughout the land is made of such grain as the soil yieldeth ; nevertheless the gentility commonly provide themselves sufficiently of wheat for their own tables, whilst their household and poor neighbours in some shires are forced to content themselves with rye, or barley, yea, and in time of dearth, many with bread made either of beans, peas or oats, or of all together and some acorns among... » Cité dans Wilson, Anne. *Food and Drink in Britain : from the Stone Age to recent times*. London : Constable, 1973. p.245.



monastiques<sup>184</sup>. Une autre plante, appelée ‘ail sauvage’ était utilisée comme condiment pour agrémenter les plats de base. Endémique en Irlande, cette plante des sous-bois, est encore ramassée de nos jours par les habitants des campagnes<sup>185</sup>. Un passage du *Táin Bó Cuailnge* mentionne également une sorte de céleri sauvage: « Je vais maintenant t’en donner un [un saumon] et partager l’autre, avec les trois herbes appropriées : le cresson du ruisseau, le céleri sauvage et l’algue<sup>186</sup> ».

Le long de ses côtes, la population irlandaise avait tout loisir de ramasser des algues comestibles. Il est fait référence à diverses reprises à une ‘laitue de mer’, parfois appelée ‘petit goémon’ sur les côtes bretonnes, *dulse* en anglais, *duileasc* en irlandais. Cette algue rouge est citée dans l’*Aislinge*, mais aussi dans un poème attribué à St Columba qui trouvait en sa récolte, semble-t-il, un apaisement et une joie profonde<sup>187</sup>.

La dernière substance naturelle que nous citerons, qu’elle ait été cultivée ou ramassée à l’état sauvage, est à la base de toutes les friandises disponibles à l’époque médiévale : le miel. Pendant les siècles précédant la commercialisation et l’importation des sucres de betterave et de canne, l’utilisation du miel était le moyen le plus répandu d’édulcorer ses aliments. Il est d’ailleurs intéressant de noter que, de la même manière que nous utilisons le terme ‘sucrieries’ en français, ce qui caractérise encore aujourd’hui un dessert ou une friandise se dit *milseog* dans la langue irlandaise et le bonbon se dit *milseán*. Si l’on s’appuie sur l’hypothèse de Kelly reposant sur la linguistique, les abeilles semblent avoir butiné sur le sol irlandais bien avant l’établissement des monastères, contrairement à ce qui est écrit dans certaines vies de saints<sup>188</sup>. Le miel était parfois considéré comme un condiment, agrémentant la viande rôtie à l’instar du sel, comme nous pouvons le voir dans un épisode de l’*Aislinge* dans lequel le poète démontre avec habileté ses qualités de cuisinier :

---

<sup>184</sup> Lucas, *op.cit.* p.31.

<sup>185</sup> Comme nous l’a fait remarquer un de nos interlocuteurs de la région de Galway à propos de sa grand-mère. L’ail sauvage est d’ailleurs remis au goût du jour dans de nombreux plats servis au restaurant. Voir par exemple : Doyle, Evan et White Lennon, Biddy. *Wild Food. Nature’s Harvest : How to Gather, Cook and Preserve.* *op.cit.* chapitre 1.

<sup>186</sup> « Now I’d give you one and share another [salmons], with the three proper herbs : cress of stream, marshwort and sea-herb. » Kinsella, *The Táin, op.cit.* p.112.

<sup>187</sup> « Now meditate upon the King of Heaven, Chief of the Holy Three; Now ply my work by no compulsion driven. What greater joy could be? Now plucking dulse upon the rocky shore, Now fishing eager on, Now furnishing food unto the famished poor; In hermitage anon... » Graves, A.P. *A Celtic Psaltery*, ‘St Columba in Iona’, Dodo Press, 1917. pp18-19.

<sup>188</sup> Kelly, *op.cit.* p.109.

Et il ordonna qu'on lui amène de la poitrine de porc juteuse et maturée, du corned-beef bien tendre, un jeune mouton bien en chair, du miel dans son rayon, ainsi que du sel anglais sur un magnifique plat poli en argent blanc, mais aussi quatre broches en bois de noisetier parfaitement droites afin de maintenir les pièces de viande. [...] Il enfonça une broche dans chaque morceau. [...] Il enduisit de miel et de sel chaque morceau, l'un après l'autre, à l'aide de ses mains, [...] chaque saveur imprégnée pénétrait ainsi directement en son centre<sup>189</sup>.

Son importance au sein de la société est signifiée par un texte du VII<sup>ème</sup> siècle des *Brehon Laws*, *Bechbretha*<sup>190</sup>, dédié aux règles de l'apiculture, fixant les pénalités requises dans l'éventualité d'abeilles pénétrant illégalement sur les territoires voisins et réglementant la découverte et l'attribution d'un essaim<sup>191</sup>. Bède le Vénérable, au VIII<sup>ème</sup> siècle, ne manqua pas de signaler d'ailleurs sa large consommation<sup>192</sup>. Le miel était cependant considéré comme une denrée exceptionnelle, une gourmandise que l'on s'accordait la veille des jours de fêtes, du moins chez les moines : « La veille des fêtes principales, à savoir, Noël, et les deux Pâques, une boisson de lait épais additionnée de miel est habituellement préparée.<sup>193</sup> » Lors d'un dernier repas salvateur, associé au beurre et au lait frais purificateur, il permit au roi Cathal de se laver les entrailles du démon qui l'occupait<sup>194</sup>, faisant, d'une certaine manière, preuve des vertus antiseptiques que la science lui reconnaît depuis longtemps. Il pouvait également rentrer dans la composition de gâteaux, ou encore servir à la fabrication d'hydromel (*mead / mid* en vieil irlandais), boisson largement référencée dans les textes anciens. Il pouvait aussi parfois être dégusté dans son rayon<sup>195</sup>.

---

<sup>189</sup> « And he called for juicy old bacon, and tender corned-beef, and full-fleshed wether, and honey in the comb, and English salt on a beautiful polished dish of white silver, along with four perfectly straight hazel spits to support the joints. [...] He stuck the spit into each of the portions. [...] He rubbed the honey and the salt into one peace after another, [...] what there was of relish in them went into their very centre. » *Aislinge. op.cit.* pp.60-62.

<sup>190</sup> 'Bee-Judgement'

<sup>191</sup> Joyce, *op.cit.* p.145 et Kelly, *op. cit.* p.108.

<sup>192</sup> « The Island abounds in milk and honey, nor is there any want of vines, fish and fowl ; and it is remarkable for deer and goats. » Bede, *Ecclesiastical History of the English Nation, Book I*, <http://www.fordham.edu/halsall/basis/bede-book1.asp>

<sup>193</sup> « It is usual to make a brew of thick milk, with honey added on the eves of the chief festivals, namely, Christmas, and the two Easters. » *The Rule of the Céili Dé*, <http://celticchristianity.org/library/culdee.html>

<sup>194</sup> *Aislinge, op.cit.* p.156.

<sup>195</sup> *Aislinge* et 'Bricriu's Feast', *op.cit.* p.223.

Il ressort de ce premier tour d'horizon des pratiques alimentaires de la Préhistoire aux premières invasions normandes, une consommation de base de produits laitiers, de pains et de bouillies. Bien que peu mentionnés, les œufs de poules, comme d'oiseaux plus sauvages, étaient ramassés pour l'alimentation. La vache, nous l'avons vu, était un pilier porteur de la société autour duquel se tramaient des convoitises, des échanges, mais surtout la survie de tout un peuple. Toutes sortes de poissons et de viandes étaient mangées avec une nette préférence pour le saumon, le porc, le bœuf, le mouton, mais aussi pour le gibier pour qui savait chasser, ou pour les seigneurs qui récupéraient automatiquement une partie du fruit de la chasse menée sur leur territoire<sup>196</sup>. La chasse était d'ailleurs davantage pratiquée par les guerriers et les nobles ; très ritualisée, elle contribuait à définir les valeurs guerrières, puis chevaleresques à l'époque des Normands, permettant ainsi de les distinguer du reste de la société. En guise d'assaisonnement, d'accompagnement, de condiment ou d'exhausteur de goût, on utilisait du sel, du miel, du beurre, des légumes (chou, oignons, poireaux, carottes) et des herbes sauvages (ail sauvage, cresson, oseille, algues...). Des douceurs sucrées (crèmes/*custard*, gâteaux et fruits) étaient préparées et servies à l'occasion d'événements inhabituels et de fêtes, selon l'impression laissée à la lecture de *l'Aislinge* et des récits de festins mythologiques. Il faut, en outre, prendre en compte le rythme des saisons afin de mieux appréhender ces pratiques alimentaires anciennes. Les mois d'hiver devaient être particulièrement rudes et l'on imagine à ces périodes un régime alimentaire principalement composé de pain et bouillies, de pommes, de noisettes, de fromages secs, et de viandes et poissons salés, séchés et fumés. *A contrario*, le régime estival devait consister en une somme de produits laitiers frais, de fruits et de baies, de légumes et de viandes fraîches issues de jeunes animaux.

Soulignons à ce stade que les ingrédients examinés *supra* sont les éléments constitutifs les plus représentatifs de la cuisine irlandaise contemporaine. De la même façon que les figures héroïques de la mythologie irlandaise tels que Cúchulainn ou la reine Medb ont été réutilisés de manière symbolique à des fins nationalistes au XIX<sup>ème</sup> siècle, la cuisine contemporaine se réinvente à travers ces ingrédients phares chargés d'histoire, mythifiés dans les textes littéraires et symboles des survies du passé. Ce n'est pas un hasard si l'émission *Bia Dúchais*<sup>197</sup> a par exemple consacré ses six épisodes aux céréales, au miel, au

---

<sup>196</sup> Kelly, *op.cit.* p.302.

<sup>197</sup> Voir Chapitre 1, p.50.

saumon, au porc, au fromage et à la pomme de terre (que nous aborderons plus loin). La cuisine irlandaise contemporaine veut se distinguer des autres cuisines par la qualité de ses ingrédients de terroir. Une analyse approfondie du discours ambiant contemporain révèle le besoin de légitimer la culture culinaire irlandaise en faisant constamment référence à la place de ces produits bruts dans l'histoire du pays. C'est le bœuf, symbole de force dans les récits du *Táin Bó Culainge* qui fut servi en plat principal à la Reine Elizabeth II lors de sa visite en Irlande en 2011. Comme dans le mythe mettant en scène Fionn Mac Cumhaill, le saumon qui composait l'entrée incarne la sagesse et la vigueur irlandaises. Rentrant dans la composition ou la décoration des assiettes des restaurants les plus à la mode, noisettes, ortie, cresson, ail des ours et miel évoquent à nouveau le caractère sauvage (à la fois rebelle et vivant en harmonie avec la nature) du peuple irlandais. Quant au fromage, sa renaissance depuis la fin des années 1970 se voit justifiée dans le fait d'une tradition millénaire remise au goût du jour.

#### 4. Rituels du repas

Nous avons volontairement laissé de côté pour l'instant l'aspect religieux de la consommation alimentaire sur lequel nous reviendrons dans notre troisième partie. Néanmoins, nous pouvons d'ores et déjà nous représenter une société au mode de vie codifié par des règles alimentaires, religieuses ou non, relativement strictes dès le V<sup>ème</sup> siècle. Nous avons vu, par exemple, que du statut social dépendait la consommation de certains aliments. La nourriture, qui pouvait parfois être une monnaie d'échange entre les seigneurs et leurs clients (guerriers, fermiers ou simples serfs), avait une valeur extrêmement précise. A cette époque où les intempéries, les razzias entre tribus et les invasions vikings pouvaient causer d'irrémediables dégâts sur les stocks de provisions, une attention toute particulière était accordée à leur protection. Si notre société contemporaine bénéficie aujourd'hui d'une facilité à se procurer toutes sortes de vivres, par tous les temps, à l'époque la nourriture était sans doute utilisée parcimonieusement, aucun gaspillage n'est d'ailleurs jamais mentionné. Il ressort également de tous ces textes une impression de comptage, de mesure et de répertoriage très précis. Pour preuve cet inventaire décrivant la valeur standard du fief d'un fermier (*bóaire*), stipulé dans *Críth Gablach* :

Une vache laitière, un veau pour les rôtis d'été estimé à la valeur d'un sac de blé, un veau évalué à quatre sacs pour une consommation estivale, la moitié du saindoux provenant d'un veau âgé d'un an, un chaudron de lait frais pour la fabrication de fromage frais et de beurre, un récipient de crème rance, 20 miches de pain, une motte de beurre large de huit pouces et haute de quatre pouces, deux poignées d'oignons gallois et deux poignées de poireaux d'été, un morceau de bacon d'hiver long de trente-six pouces avec ses deux doigts de viande maigre, et un veau évalué à deux sacs, à rôti<sup>198</sup>.

Les sagas, les récits hagiographiques et les textes de lois convergent vers une même description des divers repas structurant les journées. Le repas principal de la journée (*proind*) était, semble-t-il, servi au cours de l'après-midi ou en début de soirée. *O'Davoren's Glossary* distingue le *díthat*, repas pris dans la journée, du *feis*, repas nocturne autorisant la

---

<sup>198</sup> « One dairy cow, a calf valued at a sack of wheat for summer roasting, a calf valued at four sacks suitable for cooking in summer, half the dripping of a year-old bull calf, a cauldron of new milk for cooking as sweet cheese with butter, a vessel of ripe cream, 20 loaves of bread, a slab of butter eight inches wide and four inches thick, two fistfuls of Welsh onions and two of leeks as summer render, a bacon flitch thirty-six inches long and with two fingers of lean as winter render, and a calf valued at two sacks, for roasting. » Cité dans Foster, *The Oxford History of Ireland*, op.cit. p.20.

consommation de bière<sup>199</sup>. Il est également fait mention de légères collations de pain et de produits laitiers au cours de la journée<sup>200</sup> et de *lón*, maigre repas ou collation emmenée à l'occasion d'un voyage<sup>201</sup>. Dans les monastères et dans les demeures des chefs de tribus, la préparation des repas étaient l'apanage des seuls hommes. A l'inverse, dans les foyers modestes, la cuisine incombait aux femmes<sup>202</sup>. De manière plus générale, les tâches liées à la préparation de la nourriture (faire du pain, traire les vaches, fabriquer le beurre et le fromage...) revenaient aux femmes, à l'exception des monastères n'abritant que des hommes. Comme nous venons de le voir, les repas étaient particulièrement simples et la cuisine peu élaborée (bouillons, gruaux, viandes rôties ou bouillies...). Il n'est par exemple jamais fait mention de recettes compliquées et d'ingrédients exotiques, à l'exception peut-être de poivre dans *l'Aislinge*. Servie sur une planche de bois, sur un pain-tranchoir<sup>203</sup>, ou à même la table<sup>204</sup>, la nourriture était mangée avec les doigts et sans doute coupée à l'aide de couteaux. On buvait (de l'eau, de la bière, du vin ou de l'hydromel) dans des tasses ou des gobelets en bois, en métal, en corne d'animal<sup>205</sup>, et même en or chez les chefs de tribus et les rois<sup>206</sup>, apportés à table sur demande par des serveurs dans les grandes demeures et les auberges comme l'atteste *Togail Bruidne Dá Derga*<sup>207</sup>, ou encore *Mesca Ulad*<sup>208</sup>. Les boissons étaient conservées dans de grandes cuves (*dabach*) servant à la fois au brassage et au stockage, mais aussi à la toilette selon le *Críth Gablach*<sup>209</sup>.

Les cuisines s'organisaient autour d'une large cheminée dans laquelle trônait l'ustensile nécessaire à toutes préparations : un large chaudron en bronze ou en métal pareil au chaudron en bronze de Castlederg exposé au *National Museum of Ireland*<sup>210</sup> ou encore à celui qui est exposé dans l'*Ulster Museum*, retrouvé dans une tourbière près de Raffrey dans

---

<sup>199</sup> O'Davoren's Glossary, 339 §854, cité dans Kelly, *op.cit.* p.317.

<sup>200</sup> Kelly, *ibid.*p.317.

<sup>201</sup> *loc.cit.*

<sup>202</sup> *ibid.* p.322.

<sup>203</sup> Un tranche de pain épaisse, aussi appelé 'tailloir', Poulain J-P. et Neirinck E. *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*. Paris : Delagrave édition, 2004. p.16.

<sup>204</sup> Lorsque table il y avait. Certains récits font état de paille ou de joncs disposés sur les genoux en guise de table et de protection. Voir à cet effet le récit de Barnaby Rich dans *A new Description of Ireland* (1610), pp.34-40.

<sup>205</sup> Gantz. *op.cit.* 'The Wasting Sickness of Cú Chulaind', p.164, « see his splendid drinking horns » ou encore 'The Exile of the Sons of Uisliu', p.257.

<sup>206</sup> Gantz. *ibid.* 'The Destruction of Da Derga's Hostel', p. 104. « Conare's gilt cup ».

<sup>207</sup> Gantz. *ibid.* 'The Destruction of Da Derga's Hostel', p. 103.

<sup>208</sup> Gantz. *ibid.* 'The Intoxication', p.195.

<sup>209</sup> O'Sullivan, Catherine. *Hospitality in Medieval Ireland, 900-1500*. Dublin : Four Courts Press, 2004. p.235.

<sup>210</sup> [www.100objects.ie/portfolio-items/castlederg-cauldron/](http://www.100objects.ie/portfolio-items/castlederg-cauldron/)

le comté de Down<sup>211</sup>, composé en général d'un corps arrondi parfois posé sur trois pieds et orné de deux poignées se faisant face. Apparaissant dans de nombreux récits, les 'chaudrons d'abondance', attributs indispensables des aubergistes, remplissaient plusieurs fonctions : on y cuisinait les viandes bouillies et les porridges, on y brassait également la bière, et parfois, en fonction de sa taille, on y baignait les invités comme le rappelle Lucas citant 'The Rule of Tallaght'.<sup>212</sup>

La viande était retirée du chaudron à l'aide d'une grande fourchette, ustensile réservé à la cuisine qui ne fera son entrée sur les tables qu'au XVIII<sup>ème</sup> siècle. Comme pour les dagues, les épées, ou les chaudrons, on prêtait à la fourchette des qualités décisionnelles magiques :

Chaque chaudron contenait du bœuf et du porc salé, et alors que chaque invité défilait à ses côtés, il enfonçait la fourchette à viande dans le chaudron, et ce qu'il en sortait était ce qu'il mangeait ; s'il n'en retirait rien au premier essai, il n'avait pas de deuxième chance.<sup>213</sup>

Comme il l'a été abordé au début de ce chapitre, l'aspect rituel et codifié des repas rentrait dans une logique d'hospitalité marquant fortement la dimension sociale de l'événement, basée sur le désir de bien faire au vu et au su de tous, par laquelle la société gaélique médiévale trouvait une forme d'équilibre.

---

<sup>211</sup> Brannon, N.F. 'An Examination of a Bronze Cauldron from Raffrey Bog, Co. Down', *The Journal of Irish Archaeology*, II, 1984.

<sup>212</sup> Lucas, A.T. 'Washing and Bathing in Ancient Ireland', *The Journal of the Royal Society of Antiquaries of Ireland*, vol.95, 1965, p.82.

<sup>213</sup> « Each cauldron contained beef and salted pork, and as each man passed by he thrust the lesh-fork into the cauldron, and what he brought up is what he ate ; if he brought up nothing on the first try, he got no second chance. » Gantz. *op.cit.* 'The Story of Macc Da Thó's Pig', p.180.

## 5. La cuisine des Anglo-Normands

Les pratiques alimentaires irlandaises du Bas Moyen Âge, ne diffèrent pas fondamentalement des précédentes. Ce qui va distinguer l'époque que nous venons de traiter de celle qui la suit, c'est le développement d'une cuisine beaucoup plus élaborée – les plats étaient parfois accompagnés de sauces par exemple – et notamment la popularisation des épices et des aromates. Gardons tout de même à l'esprit que ces changements s'opèrent dans les foyers anglo-normands et qu'il est peu probable que le régime du peuple ordinaire ait véritablement évolué. Lorsque les Anglo-Normands s'établirent en Irlande, ils apportèrent avec eux leurs coutumes de table, introduisirent des espèces animales non-endémiques, ainsi que de nouveaux fruits et légumes. Comme tout étranger s'installant en terre inconnue, ils perpétuèrent l'élaboration de recettes familières nécessitant l'importation de produits exotiques. La culture des pois et des haricots par exemple s'intensifia sous leur influence. Ils devinrent dès lors une base essentielle à la confection de soupe<sup>214</sup>.

Un poème composé au XIV<sup>ème</sup> siècle par un jardinier de Kildare, apprenti d'un certain Master Jon Gardener, considéré comme le premier ouvrage de jardinage en langue anglaise, énumère toutes les variétés d'herbes et de légumes disponibles en Irlande à l'époque, parmi lesquels le romarin, le safran, le fenouil, la menthe, le persil, les épinards, la laitue, les radis, le thym et la sauge<sup>215</sup>. Ces produits n'étant pas cités dans les textes précédents, il y a donc fort à parier qu'ils aient été importés d'Angleterre et de France par les Normands. On sait par exemple que le romarin fut introduit en Angleterre et en Irlande autour de 1340<sup>216</sup>. De la même façon, la culture des arbres fruitiers (cerisiers, poiriers, pommiers...) prit son essor à cette période.

A l'exception du poème du XIV<sup>ème</sup> siècle *The Land of Cockayne*<sup>217</sup>, les sources primaires font particulièrement défaut, il nous faut alors nous pencher sur les sources

---

<sup>214</sup> Comme en attestent les deux premières recettes de *The Forme of Cury* (disponible à : [www.gutenberg.org/cache/epub/8102/pg8102.html](http://www.gutenberg.org/cache/epub/8102/pg8102.html)), premier recueil de recettes anglais compilé vers 1390 par les cuisiniers du roi Charles II, que nous pensons inspiré du *Viandier* (c.1350), œuvre du cuisinier français Taillevent mort vers 1395. Recettes similaires (*Cretonnée de Poys Nouveaux* et *Cretonnée de Fèves Nouvelles*) dans *Le Viandier*, manuscrit du Vatican, (disponible à : [www.uni-giessen.de/gloning/tx/vi-vat.htm](http://www.uni-giessen.de/gloning/tx/vi-vat.htm)).

<sup>215</sup> Nelson, Charles E. *The Virtues of Herbs of Master Jon Gardener*, Dublin : Strawberry Tree, 2002.

<sup>216</sup> *ibid.* p.4.

<sup>217</sup> Pour la version originale : [www.ucc.ie/celt/online/E300000-001.html](http://www.ucc.ie/celt/online/E300000-001.html) , pour la traduction en anglais moderne : [www.southampton.ac.uk/~wpwt/trans/cockaygn/coctrans.htm](http://www.southampton.ac.uk/~wpwt/trans/cockaygn/coctrans.htm)



françaises et anglaises pour imaginer les tables irlandaises nobles du Bas Moyen Âge. Comparons tout d'abord *The Land of Cockayne* à *Aislinge Meic ConGlinne*, des plats beaucoup plus sophistiqués apparaissent sur les tables, des tourtes et des pâtisseries notamment :

Les murs des chambres et des halls sont faits de tourtes, de viande, de poisson et de riches plats, les plus délicieux qui soient. De gâteaux de farine est fait le toit de l'église, du cloître, de la cellule et du hall. Les tours sont en saucisses grasses, riches mets de princes et de rois..<sup>218</sup>

Ceci se justifie par une véritable révolution opérée en cuisine dès le XIII<sup>ème</sup> siècle : l'installation de fourneaux<sup>219</sup>. Mais ce qui frappe davantage, c'est la présence d'épices, inconnues des récits du Haut Moyen Âge, à l'exception du poivre :

Il y a dans le jardin un arbre bien joli, dont la vue nous réjouit.  
Ses racines sont faites de gingembre et de galanga, et ses pousses de curcuma,  
l'excellent macis forme ses fleurs, la cannelle donne à l'écorce son odeur,  
les clous de girofle, à l'agréable parfum, en sont les fruits..<sup>220</sup>

Les viandes, qui étaient précédemment enduites pendant leur cuisson de leur propre graisse, de sel et de miel, sont alors parfumées d'ail, d'aromates et de diverses épices :

Les oies rôties à la broche, [...] garnies généreusement d'ail,  
les mieux cuisinées que l'on n'ait jamais vues.  
Les alouettes sont connues,  
Pour se poser dans votre bouche,  
doucement mijotées et bien préparées,  
De girofle et de cannelle saupoudrées..<sup>221</sup>

Ces descriptions fantasmées de la cuisine médiévale reflètent avec exactitude les ingrédients qui constituaient la cuisine de Taillevent, maître-queux de Charles VI, et premier cuisinier français connu pour avoir compilé des recettes dans *Le Viandier* (XIV<sup>ème</sup> siècle)<sup>222</sup>. Très probablement rédigé au monastère de Kildare au XIV<sup>ème</sup> siècle, *The Land of Cockayne*, peut

---

<sup>218</sup> Traduction personnelle à partir du texte original en Vieil Anglais :

« Al of pasteis beth the walles, Of fleis, of fisse and rich met, The likfullist that man mai et.  
Fluren cakes beth the schingles alle, Of cherche, cloister, boure and halle,  
The pinnes beth fat podinges, Rich met to princez and kinges. » *Land of Cockayne*,  
<http://www.ucc.ie/celt/online/E300000-001/>

<sup>219</sup> Poulain, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, op.cit. p.18.

<sup>220</sup> « In the praer is a tre, Swithe likful forto se.

The rote is gingeuir and galingale, The siouns beth al sedwale,  
Trie maces beth the flure, The rind canel of swet odor,

The frute gilofre of gode smakke. » *Land of Cockayne*, <http://www.ucc.ie/celt/online/E300000-001/>

<sup>221</sup> « The gees irostid on the spitte, [...]Hi bringeth garlek gret plente, The best idight that man mai se.

The leuerokes that beth cuth, Lightith adun to man is muth

Idight in stu ful swithe wel, Pudrid with gilofre and canel. » *The Land of Cockayne*, op.cit.

<sup>222</sup> Taillevent, *Le Viandier*, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k62367s/f82.image> [1/8/2013]

donc être considéré comme une source fiable en dépit de son aspect utopique. Les aromates répertoriés dans *The Virtues of Herbs* confirment d'ailleurs ces pratiques culinaires de l'Irlande anglo-normande.

Comme nous l'avons mentionné, les Anglo-Normands instaurèrent des guildes et accrurent les échanges commerciaux maritimes. Mac Laughlin précise qu'à la fin du XIII<sup>ème</sup> siècle, un système de ports maritimes de commerce, avec leurs jetées artificielles, leurs quais et entrepôts, était en place sur les côtes est et sud de l'île<sup>223</sup>. Il semble que les exportations vers l'Angleterre et la France de poissons frais et salés, ainsi que de céréales s'intensifièrent particulièrement au XV<sup>ème</sup> siècle<sup>224</sup>. Une forte migration de harengs en Mer du Nord et en Mer d'Irlande fut recensée au milieu du XV<sup>ème</sup> siècle. Leur consommation, sous forme de poissons fumés, se répandit alors parmi toutes les catégories sociales de la population<sup>225</sup>. Depuis les ports des côtes sud-est, le saumon fut également largement exporté dès le XIV<sup>ème</sup> siècle à destination principalement du port de Bristol.<sup>226</sup> En ce qui concerne les importations, le miel, le safran et la badiane, figurent dans les registres d'exportations de Bristol à destination de l'Irlande<sup>227</sup>. O'Neill précise qu'à bord du *Nicholas*, coulé en 1306 au large de Portmarnock, se trouvaient plusieurs tonneaux d'épices<sup>228</sup>, ce qui confirme encore une fois leur consommation dans les familles aisées. Il fait également remarquer que lors de son séjour en Irlande en 1171, Henry II fit emmener avec lui des épices, du sirop médicinal et 569 livres d'amandes. Ce sont également des amandes, des figues et du riz qui figurent sur un menu de 1338 du Holy Trinity Priory de Dublin<sup>229</sup>. Comme le montrent les manuscrits culinaires médiévaux de France et d'Angleterre<sup>230</sup>, les amandes entraient dans la composition de nombreux plats et desserts, leur lait notamment, était parfois utilisé pour remplacer le lait de vache en période de Carême.

Autre conséquence du développement urbain et commercial de cette époque : la popularisation des marchés dans les villes importantes comme Dublin, Limerick, Galway et

---

<sup>223</sup> Mac Laughlin, *op.cit.* p.59.

<sup>224</sup> Cowan et Sexton, *Ireland's Traditional Foods* (1997), pp.46-47.

<sup>225</sup> O'Neill, Timothy. *Merchants and Mariners in Medieval Ireland*. Dublin : Irish Academic Press, 1987, p.30.

<sup>226</sup> Cowan et Sexton. *op.cit.* p.49.

<sup>227</sup> O'Neill, *op.cit.*, p.96.

<sup>228</sup> *loc.cit.*

<sup>229</sup> *loc.cit.*

<sup>230</sup> Les textes retranscrits et numérisés de la plupart des manuscrits culinaires européens du Moyen Âge sont disponibles à cette adresse : <http://medievalcooking.com/etexts.html>

Cork<sup>231</sup>. Ils offraient la possibilité d'accéder à une plus vaste gamme de produits comestibles d'origine irlandaise ou exotiques. En somme, peu de grands changements en termes de consommation alimentaire à cette époque, si ce n'est une cuisine plus travaillée, l'utilisation de fourneaux pour la cuisson du pain, des pâtisseries et des tourtes, une consommation massive d'épices pour les gens les plus aisés, de hareng fumé par toute la population, l'apparition de nouveaux fruits et légumes et surtout une intensification des échanges commerciaux avec la France et l'Angleterre, accompagnée du développement de marchés dans les zones les plus urbanisées.

La période que nous allons maintenant aborder, à savoir de la conquête de l'île par les Tudors à la Grande Famine de 1845-1852, ne sera pas traitée dans le même détail que l'époque médiévale pour la simple raison que les bases des régimes alimentaires irlandais ont été posées. Nous nous efforcerons de ne souligner ici que les changements majeurs de ce fait et notamment les nouvelles importations de biens alimentaires. Cette période signant la fin de la société gaélique traditionnelle marque une véritable rupture entre un peuple indigène aux pratiques alimentaires séculaires et son colonisateur venant bouleverser le système économique, perturber l'équilibre production / consommation autarciques en exploitant les ressources naturelles essentielles à sa survie et dénigrer ses pratiques culinaires et alimentaires. A cet effet, il est intéressant de consulter les deux chapitres de *The Emergence of Modern Ireland 1600-1900* de Cullen (1981) intitulés 'Diet in a changing society' et 'Hospitality and menu', ainsi que l'ouvrage de Clarkson et Crawford, *Feast and Famine : A History of Food and Nutrition in Ireland 1500-1900*<sup>232</sup>, renseignant tous deux sur la consommation alimentaire des Irlandais pour la période désignée et notamment sur les changements opérés en fonction des classes sociales. Le dernier livre mentionné met également en exergue le lien entre régime alimentaire, santé et démographie et insiste sur les répercussions engendrées par les avancées techniques agricoles. Les sources sur lesquelles les auteurs s'appuient, consistent principalement en des récits de voyages de contemporains britanniques, en archives concernant le ravitaillement de l'armée britannique en place et en journaux de bord et comptes de dépenses de quelques grandes

---

<sup>231</sup> O'Neill, *op.cit.* p.59.

<sup>232</sup> Clarkson, L.A. et Crawford, E. Margaret. *Feast and Famine : A History of Food and Nutrition in Ireland 1500-1920*. Oxford : Oxford University Press, 2001.

maisons aristocratiques. Autre recherche académique intéressante à cet égard, celle effectuée par Susan Flavin, professeure associée à Trinity College Dublin, pour sa thèse de doctorat, dans laquelle elle expose et analyse les archives des exportations du port de Bristol à destination de l'Irlande au XVI<sup>ème</sup> siècle<sup>233</sup>.

Afin de mieux comprendre la résurgence de certaines pratiques aujourd'hui, mais aussi les raisons pour lesquelles la cuisine irlandaise a longtemps été assimilée à la cuisine anglaise, replaçons maintenant les nombreux changements alimentaires engendrés par la colonisation anglaise dans leur contexte. Le chapitre qui suit nous permettra notamment de mieux appréhender les dynamiques fluctuantes et parfois contradictoires d'acculturation, mais aussi de rejet de la culture de l'Autre.

---

<sup>233</sup> Flavin, Susan. *Consumption and Material Culture in Sixteenth-Century Ireland*. Thèse de doctorat de l'université de Bristol, soutenue en 2011.

## **Chapitre IV:**

### **De la colonisation anglaise au XX<sup>ème</sup> siècle :**

#### **appauvrissement, stigmatisation des pratiques autochtones, distinction sociale des régimes alimentaires et acculturation**

##### **1. Les Plantations : nouvelle(s) culture(s), nouvelles importations**

Au début du XVI<sup>ème</sup> siècle, comme le rappelle Foster, la majorité des propriétaires terriens étaient des descendants de colons Cambro-Normands, s'exprimant en langue anglaise et fidèles à la couronne britannique qu'ils considéraient comme leur ultime protecteur<sup>1</sup>. Le reste de la population consistait en quelques familles aristocrates gaéliques, mais surtout pour la majeure partie en une société pastorale et rurale vivant très simplement, souvent au service des riches familles anglo-irlandaises ou gaéliques. Ayant peu d'intérêts en Irlande jusque-là, les monarques anglais qui se succédèrent prirent l'habitude de déléguer leurs pouvoirs sur place. Furent créés à cet effet des juridictions palatines, dont profitèrent par exemple les comtes de Kildare, d'Ormond et de Desmond. Au fil du temps, des factions d'intérêts se constituèrent, la population subit exactions et pressions et les vieilles familles Cambro-Normandes furent taxées de « dégénérescence », en d'autres termes d'abandon des manières de vivre anglaises.

Face à une perte d'autorité de plus en plus évidente, face aux fortifications et à l'intensification des moyens militaires mis en œuvre, face aux luttes intestines essaimant aux quatre coins du territoire, mais aussi face au refus de nombreuses familles irlandaises de se plier à la Réforme religieuse, Henri VIII fit envoyer des troupes et entama un processus de confiscation et de redistribution des terres au détriment des comtes qui contestaient son autorité<sup>2</sup>. Cette politique de 'plantation' fit des émules et avant la fin du XVI<sup>ème</sup> siècle, l'Irlande fut envahie et colonisée de toutes parts par des familles en quête d'aventure ou encore de lointains descendants de conquérants normands s'appropriant les terres les plus

---

<sup>1</sup> Foster, *The Oxford History of Ireland*, op.cit. p.88.

<sup>2</sup> Foster, op.cit. pp. 88-104.

fertiles<sup>3</sup>. Considérée comme l'une des vagues de migration les plus importantes de l'histoire européenne, elle eut pour première conséquence une modification profonde des traditions indigènes. Le processus fut lent et le fossé entre la classe sociale dominante et un peuple privé de ses droits ancestraux se creusa progressivement, menant à une inévitable créolisation de la culture.

Jacques 1<sup>er</sup> étendit ces mesures principalement à l'Ulster – mais aussi à d'autres territoires du Connaught, et aux territoires gaéliques du Leinster et du Munster – mandant cette fois des hommes nés sur le territoire qui avaient rendu service (civil ou militaire) à la Couronne, s'assurant ainsi une certaine stabilité politique<sup>4</sup>. Ces colons formèrent alors une population dominante qualifiée, (de nombreux fermiers et artisans anglais et écossais s'installèrent également sur ces plantations) régie et influencée par le mode de vie anglais. En termes de consommation, les nouveaux propriétaires natifs d'Irlande se firent même un point d'honneur d'émuler les manières et les coutumes anglaises afin de paraître plus dignes de leurs nouvelles responsabilités<sup>5</sup>. S'ils se mirent à parler anglais uniquement, leurs assiettes furent aussi progressivement le reflet des habitudes alimentaires d'outre-Mer d'Irlande. Trois siècles de colonisations successives et d'affirmation du pouvoir de la couronne britannique suffirent à marquer les habitudes de table de manière indélébile. L'époque qui suivit la victoire des Orangistes à l'occasion de la bataille de la Boyne en 1690, jusqu'au début du XX<sup>ème</sup> siècle, fut celle de la domination de la classe aristocratique protestante, l'*Ascendancy*, laquelle contribua particulièrement à dicter ses exigences alimentaires et à propager les modes anglaises mais aussi continentales en matière de décorum et de repas.

Si l'on regarde maintenant le régime alimentaire des Irlandais pour la période traitée, peu de changements semblent être observés, à l'exception de l'introduction de la pomme de terre que nous allons évoquer et d'un appauvrissement général du régime traditionnel. La politique des plantations menée par Henri VIII se vit accompagnée d'une augmentation des importations d'épices dans les années 1540, particulièrement de badiane, cannelle, réglisse, clous de girofle, cumin, safran, mais aussi de sel et de vinaigre essentiels à la conservation

---

<sup>3</sup> Dans les années 1590, par exemple, pas moins de 4000 Anglais s'installèrent sur les terres confisquées des Desmond. *ibid.* pp.109-110. Et Clarkson et Crawford, *Feast and Famine, op.cit.* p.26.

<sup>4</sup> Foster, *op.cit.* p.115.

<sup>5</sup> *Ibid.* p.116.

des aliments<sup>6</sup>. Considérées comme des produits de luxe, les épices, appréciées pour leurs qualités gustatives et curatives, étaient largement associées à la santé. Au moyen de la distillation qui se popularisa d'ailleurs à cette époque comme l'atteste le livre de Platt, *Delights for Ladies* publié en 1602, elles servaient à confectionner de nombreux remèdes médicaux<sup>7</sup>. D'après Moryson et Gernon, les graines de fenouil et la réglisse auraient même été utilisées pour parfumer cordiaux et eaux-de-vie, dont le whiskey irlandais, particulièrement réputé et considéré comme le remède à tous les maux parce qu'il « rafraîchit l'estomac faible de sa chaleur modérée et de son agréable saveur<sup>8</sup> ».

Il faut également noter que le développement du commerce à cette époque contribua à modifier certaines habitudes alimentaires. Prenons l'exemple du beurre, son volume d'exportation fut tel que vers la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle, sa consommation par personne chuta radicalement, ce qui eut pour effet une consommation accrue de gruau d'avoine et de pommes de terre<sup>9</sup>. Une nouvelle dépendance alimentaire se créa ainsi. Le beurre fut également délaissé pour des raisons liées aux importantes taxes exigées par les propriétaires terriens à l'encontre de leurs métayers. Cullen l'explique ainsi :

Il fallait payer son loyer et ses impôts, ou obtenir de l'argent pour se payer les produits de base conventionnels qui entraient dans le budget du peuple tels que le tabac après 1650, le whiskey ou le thé après 1750 [...] Au début du XIX<sup>ème</sup> siècle, le beurre avait totalement disparu du régime alimentaire des ouvriers agricoles et le lait allait bientôt disparaître également, puisque paysans et ouvriers agricoles ne pouvaient plus se permettre de louer de la terre pour leur vache et le beurre comme le lait était beaucoup trop cher à l'achat<sup>10</sup>.

Comme le suggère Cullen, en période de détresse financière, les paysans revendaient tout ce qui était en leur possession, et en revendant leurs vaches, ils se privaient ainsi d'une subsistance de base : le lait et tous ses produits dérivés. Arthur Young s'en était fait la remarque en août 1776 : « En ce qui concerne leur mode de vie, leur régime alimentaire se

---

<sup>6</sup> Selon les cahiers de comptes des douanes du port de Bristol, Flavin. *op.cit*, tableau p.178. Voir annexe 4 p.489.

<sup>7</sup> *Ibid.* p.176.

<sup>8</sup> Moryson, *Itinary* et Gernon, *Discourse*, cités dans Flavin, p.182. Citation de Moryson, « refresh the weak stomach with moderate heat and a good relish ». Moryson, Fynes. *A Description of Ireland (1600-1603)*. Dans Morley, Henry (ed.) *Ireland under Elizabeth and James the First, described by Edmund Spenser, by Sir John Davies and by Fynes Moryson*, London : Routledge, 1890. p.425.

<sup>9</sup> Clarkson et Crawford, *Feast and Famine*, *op.cit.* p.21.

<sup>10</sup> « Rents and taxes had to be paid, or cash acquired to buy conventional necessities that entered into popular budgets like tobacco after 1650, after 1750 whiskey or the tea [...]. By the early nineteenth century, butter had totally disappeared from the diet of labourers and milk was disappearing as well, as cottiers and labourers could no longer afford to rent land for a cow and both butter and milk were too dear to buy. » Cullen, *The Emergence of Modern Ireland*, *op.cit.* p.149.

compose de lait, de pommes de terre, et de pain d'avoine ; très peu de beurre, puisqu'ils vendent ce qu'ils fabriquent<sup>11</sup>. »

Si l'on suit la même logique, on comprend alors pour quelle raison l'armée britannique dut importer de grandes quantités de fromage pour ses troupes en place<sup>12</sup>. Clarkson et Crawford avance l'idée d'un hypothétique manque d'équipement pour fabriquer des fromages à pâte dure. Or nous avons vu qu'au Moyen Âge leur confection était plutôt commune. Aux XVI<sup>ème</sup> et XVII<sup>ème</sup> siècles, le fromage continuait à être fabriqué au sein des foyers, principalement sous forme de fromage frais, pour une utilisation personnelle exclusive et non pour sa commercialisation. Nous pensons davantage que la grande majorité du lait produit servait à la fabrication du beurre pour l'exportation et que c'est pour cette raison que la fabrication du fromage chuta brutalement<sup>13</sup>. Les qualités nutritives procurées par les produits laitiers se virent substituées par celles de la pomme de terre, dont la culture demandait moins d'effort et surtout moins de temps que le processus de transformation du lait en fromage. Au même titre que le pain 'fait maison' qui fut abandonné au XX<sup>ème</sup> siècle au profit des pains industrialisés, le fromage affiné, nécessitant patience et savoir-faire, fut progressivement délaissé pour des nourritures au processus de fabrication moins chronophage et plus faciles à produire. En situation de pauvreté extrême, attendre qu'un fromage prenne l'aspect désiré alors que la faim se ressent et le besoin d'argent se fait impératif, relève d'un luxe peu logique en termes économiques.

Le phénomène de culture de nouvelles espèces de légumes et de fruits se poursuit avec les nouvelles plantations anglaises. D'imposants potagers attenants aux grandes maisons de l'aristocratie se développèrent, comme put encore le constater Arthur Young au XVIII<sup>ème</sup> siècle<sup>14</sup>. Les arbres fruitiers se diversifièrent comme le montre l'exemple de John Percival, propriétaire terrien dans le comté de Cork, qui importa 78 arbres fruitiers d'Angleterre (abricotiers, cerisiers, pêcher, poiriers et pruniers) en 1653. Quelques années plus tard, il fit encore venir des nectariniers, 18 figuiers, 36 pêchers, 30 abricotiers, 15

---

<sup>11</sup> « In respect to living, their diet is milk, potatoes, and oat-bread ; very little butter, as they sell what they make. » Wollaston Hutton, Arthur (ed.). *Arthur Young's Tour in Ireland (1776-1779)*. Vol.I. London : George Bell & Sons, 1892. p.150.

<sup>12</sup> Clarkson et Crawford. *op.cit.* p.18.

<sup>13</sup> Cullen confirme cette idée, *op.cit.* pp.156-157 ainsi que Proinsias Breathnach, professeur de géographie à l'Université Nationale de Maynooth qui est intervenu à ce sujet dans l'épisode 'Cáis' de l'émission *Bia Dúchais*, diffusée le 11 avril 2013 sur TG4.

<sup>14</sup> *Arthur Young's Tour*. Vol.II. *op.cit.* p.151.



poiriers, 37 pruniers et 40 cerisiers<sup>15</sup>. Il faut aussi noter que l'intensification de la consommation de fruits par les colons anglais coïncide parfaitement avec l'utilisation du sucre de canne importé des Caraïbes, puis de la Jamaïque. Ce fut à cette même époque que la confection et la consommation de marmelades, confitures et chutneys se popularisa. Le sucre consacra également l'avènement de cette pratique aujourd'hui ancrée profondément dans les habitudes de table anglaises et irlandaises qu'est le rituel du thé. Néanmoins, il ne fut que peu consommé sur les tables irlandaises modestes avant le XIX<sup>ème</sup> siècle<sup>16</sup>, comme le faisait remarquer Arthur Young en 1776 : « On ne boit pas de thé dans ce pays, ou du moins très peu<sup>17</sup>. » Il faudra attendre l'ouverture de la première usine à betteraves sucrières à Mountmellick, comté de Laois en 1851 pour que son utilisation se démocratise.

Un commerce maritime beaucoup plus actif s'organisa aux XVI<sup>ème</sup>-XVII<sup>ème</sup> siècles. La pêche à la sardine se développa autour des côtes du Kerry et de Cork<sup>18</sup>, principalement pour l'exportation, mais il est permis de supposer qu'une partie de cette pêche ait été vendue sur les marchés irlandais. L'exploitation côtière était exclusivement aux mains des Anglais. Ces derniers firent passer en mars 1563 une loi parlementaire imposant le mercredi comme 'jour à poisson'<sup>19</sup>. Au-delà de l'aspect religieux de la consommation du poisson, cette loi, qui fit débat en son temps, eut de grandes implications économiques. Le renforcement de la flotte britannique fut également voté le même jour. Il faut donc y voir très clairement une volonté économique de la part du parlement britannique de développer son commerce maritime en imposant à sa population la consommation de poisson à l'occasion des jours maigres et des divers temps liturgiques de jeûne.

Comme le précisent Clarkson et Crawford, la colonisation accéléra le développement économique et la nourriture devint uniquement une marchandise d'échange pécuniaire<sup>20</sup>. Or nous avons vu précédemment que la nourriture était souvent troquée, ou offerte dans des cadres limités par les lois des *brehons*. Cette différence culturelle, ainsi que l'application des Lois Pénales, creusa un fossé considérable entre les deux populations devant

---

<sup>15</sup> Egmont, *Report on the manuscripts of the earl of Egmont*, vol.i, part II, p.531 ; vol.ii, pp.107, 122, 137. Cité dans Clarkson et Crawford, *Feast and Famine*, op.cit. p.23.

<sup>16</sup> *Ibid.* p.31.

<sup>17</sup> « no tea drunk in the country, or at least very little. » Wollaston Hutton, Arthur (ed.). *Arthur Young's Tour in Ireland (1776-1779)*. Vol.I. London : George Bell & Sons, 1892. p.151.

<sup>18</sup> Clarkson et Crawford. *Feast and Famine*, op.cit. p.24.

<sup>19</sup> 'Journal of the House of Commons: March 1563', *The Journals of all the Parliaments during the reign of Queen Elizabeth (1682)*, pp. 86-90. [www.british-history.ac.uk/report.aspx?compid=43670](http://www.british-history.ac.uk/report.aspx?compid=43670) [1er octobre 2013]

<sup>20</sup> Clarkson et Crawford, op.cit. p.27.

s'accommoder du même territoire. Les auteurs de *Feast and Famine* font à juste titre remarquer qu' :

à partir de la fin du XVI<sup>ème</sup> siècle, la colonisation anglaise et écossaise inversa le processus d'acculturation et les valeurs alimentaires des colons furent imposées à la population indigène. Ces valeurs se sont répandues à partir des villes et des régions de 'plantation'. En dépit de cela, l'adaptation à ce nouveau régime prit du temps<sup>21</sup>.

A l'aube du XIX<sup>ème</sup> siècle, deux régimes alimentaires se distinguent : un régime varié composé de viandes (bœuf, gibier et mouton principalement), poissons, céréales, produits laitiers, fruits et légumes, mais aussi de vins, d'eaux de vie et de denrées comme le thé, le sucre, les confitures ou l'huile pour les plus aisés et la classe moyenne... et un régime composé principalement de pommes de terre, de viande de petits animaux (cochons, lapins, petits gibiers), d'abats, de harengs et de produits laitiers pour les 3 millions de *cottiers*<sup>22</sup>, ces paysans démunis vivant de quelques lopins de terre<sup>23</sup>.

---

<sup>21</sup> « English and Scottish colonization from the late sixteenth century reversed the process of acculturation and imposed the dietary values of the settlers on the native population. These values spread from the towns and the planted regions. Even so dietary adaptation took a long time. » *Ibid.*p.27.

<sup>22</sup> *ibid.* p.29.

<sup>23</sup> A titre de repère, il a été estimé que dans les années 1840, 3,3 million de petits paysans vivaient exclusivement de la pomme de terre, que pour 4,7 million d'Irlandais elle représentait l'élément de base de leur régime alimentaire et que seuls 0,7 million d'Irlandais n'en dépendaient aucunement. Bourke, A. *The Visitation of God ? The Potato and the Irish Famine*. Dublin, 1993. p.52.

## 2. 'My soul doth detest their wild shamrock manners' : les pratiques alimentaires irlandaises perçues par l'occupant anglais

Si les nouveaux occupants participèrent à diversifier le choix de produits comestibles, ils importèrent également leurs goûts en matière d'alimentation et ne se cachèrent point d'exprimer leurs préjugés et leur dédain pour les habitudes de table des Irlandais. Une forme de supériorité condescendante pour l'indigène ressort des discours des voyageurs et des colons de l'époque. L'Autre fait peur, il fascine sans doute, évoque de la curiosité, et il faut justifier la colonisation par une essentielle mission de civilisation, si prégnante dans les esprits des colons de l'âge d'or des conquêtes territoriales. Tous les observateurs ne font pas preuve d'hostilité à l'égard des Irlandais, certains brossent un portrait d'eux qui semble plus objectif et plus perspicace à l'instar d'Arthur Young au XVIII<sup>ème</sup> siècle. Pourtant, l'Irlande doit adopter le mode de vie à l'anglaise, ainsi que sa langue. Mettre le doigt sur ses différences, stigmatiser sa population en s'indignant de ses pratiques de vie contribuent à ce *modus operandi* visant à justifier les plantations, la mission de civilisation, ainsi que l'ethnocentrisme anglais.

La pratique la plus décriée, que nous avons évoquée au chapitre III p.151, semble avoir été celle du *coshering/cóisireacht* appelée aussi *cuddy*. Certains colons s'avéraient particulièrement choqués à l'idée que les chefs de tribus gaéliques puissent s'inviter à la table de leur clientèle, comme l'attestent ces remarques de Fynes Moryson: « les seigneurs, ou plutôt les chefs de comtés, [...] d'absolus tyrans envers leurs clients, s'invitent à leur table et leur imposent de nourrir leurs mercenaires, leurs valets, et leurs cavaliers<sup>24</sup> ». « Ils vivent de ce que leurs métayers leur offrent, jusqu'à ce qu'ils aient épuisé toutes les victuailles de ces pauvres hommes<sup>25</sup> ». La plupart du temps, les amendes et les impôts étaient versés en nature aux seigneurs, sous forme de nourriture, d'animaux, de travaux d'utilité communautaire... La pratique du *coshering* dépassait ainsi l'entendement des aristocrates anglais habitués à effectuer leurs transactions uniquement avec de l'argent.

---

<sup>24</sup> « the lords, or rather chiefs of counties, [...] being absolute tyrants over their people, themselves eating upon them and making them feed their kern, or footmen, and their horsemen. » Fynes Moryson, *An Itinerary* (London, 1617), cité dans Quinn, D.B., *The Elizabethans and the Irish*, Ithaca, New York : Cornell University Press, 1966, pp.34-35.

<sup>25</sup> « They go [...] to live upon their tenants, till they have consumed all the victuals that the poor men have... » *ibid.* p.50.

La pratique du festin en lui-même n'était cependant pas dénigrée par tous. En 1610, Barnaby Rich en donne une description quasi-anthropologique et relativement détachée :

En bonne compagnie, à la fois hommes et femmes, sont rassemblés pour festoyer, afin de passer le temps de manière agréable entre les plats, ils ont leurs poètes et leurs harpistes, les uns chantent, les autres jouent de la musique.[...] Leur manière de s'asseoir pendant ces grands festins est la suivante : ils ne se servent ni de tabourets ni de tables, mais, d'un bon ballot de paille éparpillé par terre, ils s'installent à même le sol l'un à côté de l'autre. Un autre fardeau de paille dispersé sur leurs jambes, leur sert à y poser leurs plats. [...] Des victuailles ils ont à profusion – du bœuf, du mouton, du porc, de la volaille, des lapins, et tout ceci servi dans un même grand plat en bois. [...] Et la plupart du temps, la coutume irlandaise veut que lorsque des viandes leur sont servies, ils ne prennent pas de pain avec la viande, mais s'il s'avère qu'il y a du pain dans leur réserve, leurs plus délicates manchettes<sup>26</sup> sont en général des gâteaux d'avoine<sup>27</sup>.

Si aujourd'hui le citoyen britannique lambda éprouve du dégoût à l'idée de manger des escargots, des grenouilles ou du cheval, si n'importe quel Européen considère que l'ingestion de chair canine ou d'insectes, comme cela est pratiqué dans de nombreux pays asiatiques et latino-américains, relève de la transgression d'un tabou, l'Anglais des XVI<sup>ème</sup> et XVII<sup>ème</sup> siècles exprima ouvertement son aversion pour certaines pratiques alimentaires irlandaises différant des siennes, au premier rang desquelles la consommation et la fabrication du pain. Il faut tout d'abord souligner que de manière récurrente les observateurs notèrent une très faible consommation de pain, ce qui les surprit beaucoup. En outre, les Anglais de l'époque avaient une conception du pain bien précise: il devait être fait à base de farine de blé et si possible au levain. Aussi apprend-on que Barnaby Rich fustigeait les paysans car ils ne mangeaient pas de pain à base de farine de blé ou de seigle, mais se contentaient de 'petits pains d'avoine' plats et durs, qu'il jugeait peu esthétiques et, de ce fait, peu appétissants<sup>28</sup>. Mais c'est avant tout leur fabrication qui était visée par ses commentaires négatifs. Le procédé était perçu comme peu hygiénique, archaïque et dégoûtait purement et

---

<sup>26</sup> Les manchettes ou michettes, étaient des petits pains au levain assez petits pour être tenus dans la main.

<sup>27</sup> « Good company, both men and women, being drawn together a-feasting, to entertain the time between meals they have their 'Rithmers' and their 'Harpers', the one to sing, and the other to play. [...] The manner of their sitting in this great feasting is this : stools nor tables they have none, but, a good bundle of straw strewed about the floor, they set themselves down one by another. Another burden of straw being shaken over their legs, doth serve them to set their dishes. Victual they shall have plenty – beef, mutton, pork, hens, rabbits, and all together served in a great wooden platter. [...] And commonly the irish custom is that when they are served with flesh, they have no bread with their meat, but if their store be such that they have bread, their finest manchets are ordinarily oaten-cakes. »

Barnaby Rich, *A New Description of Ireland*, (1610), pp.34-40, cité dans Quinn, *The Elizabethans and the Irish*, *op.cit.* p.50.

<sup>28</sup> Quinn, *The Elizabethans and the Irish*, *op.cit.* p.63

simplement les observateurs étrangers. Moryson fait part de sa répugnance en ces termes : « Ces sauvages Irlandais, précédemment mentionnés, ne battent pas leurs gerbes d'avoine mais les brûlent<sup>29</sup> » – il faut préciser ici que cette pratique donnait alors un aspect cendré aux pains, comme Rich le fit remarquer. Rich et Moryson la jugeaient tous deux primitive, alors qu'elle nécessitait en fait une rigoureuse maîtrise, un savoir-faire ici dénigré car tout bonnement inconnu par les observateurs, selon Quinn<sup>30</sup>. On ressent également un certain malaise chez Moryson, face à ces jeunes femmes dévêtues en train de moudre le grain à l'aide de leur meules, sur le ventre, les cuisses et « parties qu'il serait malséant de nommer » desquelles, venaient se poser des résidus de farine et de grains<sup>31</sup>. Comme le fait justement remarquer Quinn, les femmes portaient de lourds vêtements en laine à l'époque, ce travail de moulure particulièrement salissant les aurait irrémédiablement abîmés.

Des récits émaillés de références à la saleté, au manque d'hygiène, à la promiscuité dénonçaient très explicitement l'attitude considérée comme bestiale des Irlandais, et suggérait ainsi le besoin de les éduquer, d'opérer, en quelque sorte, le passage de la nature irlandaise à la culture anglaise. Doit-on y voir ici l'influence d'Erasme, qui dans *De civilitate morum puerilium*, recueil de préceptes de bienséance publié en 1530, et traduit deux ans plus tard par Robert Whytington à Londres, pointait du doigt des comportements bestiaux tels qu'ouvrir la bouche en grognant comme un porc<sup>32</sup>, boire en se renversant « le cou en arrière, jusque dans le dos, à la manière des cigognes<sup>33</sup> », ou encore le fait que « lécher à coups de langue le sucre ou toute autre friandise restée attachée à l'assiette ou au plat, c'est agir en chat, non en homme<sup>34</sup> » ? Il y a fort à parier que ses écrits aient été adoptés par les Anglais très rapidement. John Derricke ne compare-t-il pas les hommes assistant au festin d'un chef de clan à des « chiens affamés » se jetant sur des abats<sup>35</sup>, là où Erasme dénonce

---

<sup>29</sup> « The foresaid wild Irish do not thresh their oats but burn them from the straw. » Moryson, cité dans Quinn, *op.cit.* p.63

<sup>30</sup> *loc.cit.*

<sup>31</sup> «At Cork I have seen with these eyes young maids, stark naked, grinding of corn with certain stones to make cakes thereof. » Moryson, *A Description of Ireland*, *op.cit.* p.425.

<sup>32</sup> Bonneau, Alcide (trad.). *La civilité puérile par Erasme de Rotterdam*, Paris : Isidore Lisieux, 1877. p.81. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5460953v/>

<sup>33</sup> Erasme, *op.cit.* p.69.

<sup>34</sup> *Ibid.* p.67.

<sup>35</sup> « like rau'nyng hongrie Doggs ». Derricke, John. *The image of Ireland with a discoverie of the wood kerne*, London (1581), Edinburgh (new ed.) : John Small, 1883. p.53.

l'acte de ronger les os avec les dents « comme un chien<sup>36</sup> » et celui de porter la main aux plats en premier comme les loups<sup>37</sup>.

Nous avons déjà évoqué au chapitre III<sup>38</sup> les constats de Moryson et de Stevens à propos du goût des Irlandais pour le lait caillé, tourné et aigre. Il sembla à Rich important de souligner que c'était « un présage de mauvaise fortune que de conserver propres les bassines à lait<sup>39</sup>. » De cette manière, le lait pouvait tourner plus rapidement, ce qui était l'effet escompté et non la négligence ou le manque d'hygiène pointés par les détracteurs du mode de vie irlandais. Ces observateurs, tous issus de l'aristocratie anglaise, ne devaient point être familiers avec les coutumes des campagnes. Vraisemblablement, l'Angleterre rurale de la même époque offrait un très similaire tableau et les pratiques alimentaires (fabrication et consommation) y étaient sensiblement les mêmes. Moryson, fils de député et éduqué à Cambridge, fut sans doute le plus virulent à l'égard des Irlandais :

Petit à petit, bon nombre d'Anglo-Irlandais ont été atteints par la crasse irlandaise [...]. Et en ce qui concerne le fromage et le beurre vulgairement fabriqué par les Anglo-Irlandais, un Anglais n'oserait y porter ses lèvres, et ce, même s'il était affamé... Les sauvages Irlandais (si je puis dire) de souche [...] ne sont que des barbares au régime alimentaire immonde. Ils prélèvent l'écume de leur marmite bouillonnante avec une poignée de brins de paille, et filtrent également leur lait fraîchement tiré de la vache à travers quelques brins de paille, et non des plus propres, et de cette manière ils nettoient, ou plutôt ils souillent, la marmite et le lait<sup>40</sup>.

Ses descriptions condescendantes n'auront d'égales que celles de l'écrivain John Dunton, qui visita l'Irlande en 1698. Si les 'lettres' de ce dernier fournissent une matière précieuse pour l'étude du folklore et de la société du XVII<sup>ème</sup> siècle, il est cependant nécessaire de prendre du recul face au dédain dont il fit preuve à l'égard des paysans irlandais, un dédain ouvertement moqueur dont le but était vraisemblablement de créer une impression de comédie burlesque à la lecture de ces récits, faisant des Irlandais des êtres

---

<sup>36</sup> Erasme. *op.cit.* p.79.

<sup>37</sup> *Ibid.* p. 69.

<sup>38</sup> Chapitre II, p.170.

<sup>39</sup> « A presagement of some misfortune to keep their milking vessels cleanly », Rich, *A New Description*, *op.cit.* p.24.

<sup>40</sup> « Many of the English-Irish have little by little been affected with the Irish filthiness...And as for the cheese and butter commonly made by the English-Irish an Englishman would not touch it with his lips, though he were half-starved... The wild (as I may say) mere Irish... are barbarous and most filthy in their diet. They scum the seething pot with a handful of straw, and strain their milk taken from the cow through a like handful of straw, none of the cleanest, and so to cleanse, or rather more defile, the pot and milk. » Moryson, cité dans Clarkson et Crawford, *Feast and Famine*, p.12. Dunton fait également écho à cette pratique, Carpenter, Andrew (ed.), *Teague Land : or A Merry Ramble to the Wild Irish (1698) by John Dutton*, Dublin : Four Courts Press, 2003. 'Letter 2 : lar-conaught', p.54.

sympathiques mais inférieurs et rustres. Dunton fut un des précurseurs en quelque sorte de la description du *stage Irishman*. Il s'inscrit semble-t-il dans la veine de son contemporain James Farewell qui publia neuf ans plus tôt *The Irish Hudibras*, donnant naissance au stéréotype de l'Irlandais aux mœurs sauvages et au langage ridicule. John Dunton relate le repas qui lui fut servi dans une habitation modeste du Connemara. Alors qu'il demande à boire, voici que son hôtesse lui apporte un bol rempli de lait caillé « dans lequel elle plonge à deux ou trois reprises ses doigts dégoûtants afin d'en retirer quelques saletés, elle se dirigea ensuite vers sa vache [...] et avec ce lait, confectionna un *syllabub*<sup>41</sup>. » Si le visiteur fut agréablement surpris du goût du lait fraîchement sorti du pis de l'animal, le récit suivant exprime son dégoût et évoque un tabou lié à l'ingestion de sécrétions corporelles et de saletés :

Elle confectionna un petit pain triangulaire qu'elle fit lever devant le feu, [...] sa mère s'occupait de le faire cuire, c'était une vieille femme qui, ce faisant, bourrait son nez de tabac à priser, éternuait dans ses doigts et essuyait sa morve avec ces mêmes mains qui retournaient mon petit pain d'avoine, ce qui me dégoûta profondément<sup>42</sup>.

Faisant écho à la description que donne Moryson de la moulure des céréales par des femmes peu vêtues<sup>43</sup>, Dunton décrit ensuite la fabrication du beurre en ces termes :

Mon hôtesse [...] amena immédiatement près du feu une petite baratte en bois. [...] Cela n'est point surprenant que le beurre irlandais ait une odeur forte et rance s'il est fabriqué de cette manière, car il est certain que l'état de transpiration dans lequel se trouva cette bonne femme à l'ouvrage, fit immanquablement dégouliner la sueur de ses aisselles dans la baratte<sup>44</sup>.

---

<sup>41</sup> Le *syllabub* s'apparente à un sabayon, il s'agit ici d'une simple boisson à partir de lait caillé. Nouveauté du XVII<sup>ème</sup> siècle, le nom devait être utilisé de manière très générale pour qualifier bon nombre de boissons lactées de l'époque. L'orthographe est d'ailleurs parfois changeante comme dans la citation ci-dessous.

« Into which she dipt her nasty fingers twice or thrice to pick out some dirt, she carryed it to the cow [...] and with the milk she made me a syllibub. » Carpenter, Andrew (ed.), *Teague Land : or A Merry Ramble to the Wild Irish (1698) by John Dutton*, Dublin : Four Courts Press, 2003. 'Letter 2 : Iar-conaught', p.51.

<sup>42</sup> « She made a triangular cake which she reard up before the fire [...], the bakeing of which was committed to the care of her mother, an old woman who was all the while either cramming, sneezing into her nose or wipeing away the snivell with the same hands that she turn'd my oaten cake, which made my gutts wamble. » *op.cit.* p.53. Carpenter précise dans une note son incertitude quant à la signification du terme *cramming*. Il l'interprète comme l'action de claudiquer. Prenant en compte le sens du récit, mais aussi le fait que Dunton mentionne la consommation de tabac de manière récurrente et l'association fréquente du terme *cramming* avec le tabac, nous choisissons ici de l'interpréter comme l'action de priser du tabac, très à la mode partout en Europe à cette époque et attestée par John Stevens en 1690 dans son journal de bord.

<sup>43</sup> *Ibid.* p. 51.

<sup>44</sup> « My landlady [...] immediately brings to the hearth a small wooden churn. [...] Nor do I wonder that Irish butter should smel rank and strong if all be made after this manner, for surely the heate which this labour put the good wife in must unavoidably have made some of the essence of arms pitts tricle down her arm into the churn. » *Ibid.* p.53.



Figure 4.1. Source : Derricke, John. *The image of Ireland with a discoverie of the wood kerne*, London (1581), Edinburgh (new ed.) : John Small, 1883.

Les pratiques alimentaires qui semblent avoir le plus différé de celles de l'occupant anglais concernent la consommation de viandes. Le but des descriptions suivantes, récits exagérés ou véridiques, était encore une fois de signaler l'aspect bestial du natif nécessitant une éducation au savoir-vivre et à l'intelligence sociale anglaise. La consommation du sang animal, sous forme de boudins ou cru, indigna de nombreux observateurs. Moryson dit à ce sujet qu'ils « avalent de gros morceaux de beurre mélangés à du gruau d'avoine, et qu'ils y ajoutent le sang de leurs vaches, pour manger cette préparation de sang gélatineux et de beurre<sup>45</sup> ». Il précise plus loin qu'ils « mangent plus généralement de la viande, très souvent crue ; et si elle est rôtie ou bouillie, ils l'accompagnent rarement de pain<sup>46</sup>. » Stanyhurst tint le même discours : « ils dévorent la chair animale à moitié-cru et sans pain<sup>47</sup> ». Certains

<sup>45</sup> « swallow lumps of butter mixed with oatmeal, and often let their cows' blood, eating the congealed blood with butter. » Quinn, *The Elizabethans and the Irish*, op.cit. p.65

<sup>46</sup> « most commonly eat flesh, many times raw ; and if it be roasted or sodd, they seldom eat bread with it. » loc.cit.

<sup>47</sup> « flesh they devour without bread and that half raw. » *ibid.* pp.65-66



vont encore plus loin et dénoncent le fait de manger des parties de l'animal encore souillées et même des cadavres d'animaux en dernier recours à la famine, comparant ainsi les plus pauvres à des charognards, voire dans certains récits à des esprits errants nécrophages :

Ils dévorent de gros morceaux de bœuf non-salé, et mangent très souvent de la viande de cochon, plus rarement du mouton ; et ils font bouillir toutes ces pièces de viande, mais aussi les entrailles non-lavées des animaux, dans une peau d'animal disposée dans un arbre creux et au-dessus d'un feu, le tout avalé avec de gros morceaux de beurre rance. [...], ils se nourrissent de chevaux mourants, non seulement par nécessité de chair, mais surtout pour le plaisir [...]. Bon nombre de ces sauvages irlandais ne mangent de chair que celle de bêtes qui meurent de maladie ou naturellement<sup>48</sup>.

La technique de cuisson dans une peau d'animal a été illustrée par les gravures sur bois de John Derricke<sup>49</sup> (voir fig.4.1), et d'après Quinn, tout à fait hygiénique, elle s'avérait particulièrement pratique pour les paysans transhumants qui n'avaient pas à ajouter d'encombrantes marmites en métal à leur fardeau de voyage<sup>50</sup>.

Certaines coutumes pouvaient sembler choquantes pour des citadins élevés dans la haute société anglaise, nous devons toutefois être prudents car si la véracité de ces récits de pratiques nécrophages, mais aussi cannibales comme nous allons le voir, ne doit pas forcément être remise en cause, il est nécessaire de prendre en considération la philosophie « civilisatrice » de l'époque et de déceler les éléments fantaisistes d'une rhétorique clairement démagogique. Pendant les diverses famines que subit l'Irlande, ces pratiques furent recensées à maintes reprises. Aussi Edmund Spenser relate-t-il l'impact de la rébellion des Desmond sur le peuple entre 1579 et 1583 de cette manière:

Sortant de toutes parts des bois et des vallées, ils avançaient en rampant sur leurs mains, car leurs jambes ne pouvaient plus les porter. Ils ressemblaient à des petites figures squelettiques de la mort ; ils s'exprimaient comme des fantômes râlant depuis leurs tombes ; ils mangeaient de la charogne, bien heureux qu'ils étaient lorsqu'ils en trouvaient<sup>51</sup>...

---

<sup>48</sup> « They devour great morsels of beef unsalted, and they eat commonly swine's flesh, seldom mutton, and all these pieces of flesh, as also the entrails of beasts unwashed, they seethe in a hollow tree, lapped in a raw cow's hide, and so set over the fire, and therewith swallow whole lumps of filthy butter. [...] they will feed on horses dying of themselves, not only upon small want of flesh, but even for pleasure [...]. Many of these wild Irish eat no flesh, but that which dies of disease or otherwise of itself. » Moryson, Fynes. *A Description of Ireland (1600-1603)*. Dans Morley, Henry (ed.) *Ireland under Elizabeth and James the First, described by Edmund Spenser, by Sir John Davies and by Fynes Moryson*, London : Routledge, 1890. pp.426-428.

<sup>49</sup> Il faut tout de même prendre ces gravures avec beaucoup de précaution. John Derricke exprime à maintes reprises sa haine pour le peuple irlandais et l'on peut penser que ses gravures soient en quelque sorte des caricatures exagérant les scènes de vie auxquelles il assista.

<sup>50</sup> Quinn, *The Elizabethans and the Irish*, op.cit. p.67.

<sup>51</sup> « Out of every corner of the woods and glens they came creeping forth upon their hands, for their legs would not bear them. They looked like little anatomies of death ; they spake like ghosts crying out of their graves ;

William Farmer fait le récit suivant en 1601 :

Cette année-là une grande famine, ainsi qu'une pénurie de victuailles s'abattirent sur le Nord, touchant les Anglais comme les Irlandais. [...] Sir Arthur Chichester [...] alors qu'il traversait un bois, [...] sentit une forte odeur, comme si l'on faisait rôtir ou griller de la viande ; le gouverneur envoya des soldats ratisser les bois, et ils trouvèrent une cabane dans laquelle une femme était morte, ses cinq enfants avaient mis le feu à ses cuisses, ses bras et au reste du corps, pour rôtir sa chair et la manger. Le gouverneur alla constater par lui-même, et s'enquit de la raison de leur action ; ils répondirent qu'ils n'avaient pu trouver d'autre viande. On leur demanda quand ils avaient vu les mercenaires, et ils répondirent qu'ils ne les avaient pas vus depuis trois jours. On leur demanda si l'on pouvait soulager leur faim avec de la viande ou de l'argent ; ils répondirent les deux à la fois ; alors le gouverneur ordonna aux soldats de rassembler une portion de victuailles prises de leurs sacs, il la leur laissa et quitta les lieux<sup>52</sup>.

Quant à Moryson en 1603 :

Certaines vieilles femmes de ces contrées (Newry, co.Down) faisaient un feu dans les champs, et leurraient des petits enfants qui menaient leur troupeau dans la fraîcheur matinale en les invitant à venir s'y réchauffer, ils étaient alors piégés, tués et mangés. Ceci fut finalement découvert par une grande fille qui s'arracha de force à leurs mains. Et lorsque le Capitaine Trevor envoya des soldats pour découvrir la vérité, ils trouvèrent les os et les crânes des enfants et appréhendèrent les vieilles femmes qui furent ensuite exécutées pour les faits en question<sup>53</sup>.

Affabulations ou récits authentiques, l'horreur de l'anthropophagie et la cruauté bestiale des plus démunis sont ici relatées dans le but certain de choquer l'opinion publique anglaise. Il s'agit ici d'un thème à la mode dans le sillage des récits des explorateurs du continent

---

they did eat the dead carrion, happy where they could find them... » Spenser, E. *A View of the State of Ireland, written dialogue-wise between Eudoxus and Ireneus, (1595)* Dans Morley, Henry (ed.) *Ireland under Elizabeth and James the First, described by Edmund Spenser, by Sir John Davies and by Fynes Moryson*, London : Routledge, 1890. pp.426-428.

<sup>52</sup> « In this year happened a great famine and scarcity of victuals in the North, as well as among the English as the Irish. [...] Sir Arthur Chichester [...] as he traveled through a wood [...] felt a great savor, as it were roasting or broiling of flesh ; the governor sent out soldiers to search the wood, and they found a cabin where a woman was dead, and five children by her made fire to her thighs and arms and sides, roasting her flesh and eating it. The governor went to the place to see it, and demanded of them why they did so ; they answered they could not get any other meat. It was demanded when the woodkern were there, and they answered not in three days before. It was asked of them whether they would have meat or money to relieve them ; they answered both meat and money ; so the governor commanded to collect a proportion of victuals from among the soldiers' knapsacks, and left it with them, and so departed. » 'William Farmer's Chronicles of Ireland' ed. C.L. Falkiner, *English Historical review*, XXII (1907), pp.129-130, cité dans Quinn, *The Elizabethans and the Irish*, *op.cit.* pp.139-140.

<sup>53</sup> « Some old women of those parts (Newry, co. Down) used to make a fire in the fields, and divers little children, driving out the cattle in the cold mornings and coming thither to warm themselves, were by them surprised, killed and eaten. Which at last was discovered by a great girl breaking from them by strength of her body, and Captain Trevor sending out soldiers to know the truth, they found the children's skulls and bones and apprehended the old women, who were executed for the fact. » Moryson, *Itinerary* (1617), cité dans Quinn, *The Elizabethans and the Irish*, *ibid.* p.140.

amérindien, un thème populaire dont Shakespeare s'inspira pour son personnage de Caliban à peine dix ans plus tard. L'impact sur le lecteur en était d'autant plus fort.

La consommation d'herbes sauvages crues semble également avoir été l'objet de quolibets de la part d'Anglais aux mœurs raffinées. La pratique du *foraging*, associée aux plus pauvres en quête de nourriture facile, est à maintes reprises critiquée et dénigrée. C'est elle qui fera dire à Derricke : « *My soul doth detest their wild shamrock manners*<sup>54</sup> ». Certains observateurs, vraisemblablement peu versés dans l'art de la botanique, prirent les feuilles de l'oxalide – 'petite oseille des bois' comestible – également formées de trois folioles, pour du trèfle. Cette méprise valut aux Irlandais la réputation d'être des mangeurs de trèfle, au même titre que les animaux broutant l'herbe des prés. Fr. Good constate par exemple en 1599 qu'« ils se nourrissent volontiers d'herbes et de cresson, particulièrement de champignons, de trèfles et de racines<sup>55</sup> ». De manière assez générale, la nourriture ramassée dans la nature (herbes, fruits sauvages, mollusques...) n'était pas regardée d'un bon œil par les colonisateurs anglais. Dans la hiérarchie de la consommation alimentaire, les produits comestibles que la nature offrait aux hommes à l'état brut se trouvaient en bas de l'échelle des valeurs. La culture, pensée au sens premier, c'est-à-dire activité de production humaine, agricole, s'opposait à la cueillette, à l'acte de trouver de la nourriture sans effort. Cette dichotomie nature/culture mettait en exergue l'aspect bestial et inculte des Irlandais, voire paresseux selon de nombreux récits, face à des Anglais qui cultivaient la terre pour produire leurs propres moyens de subsistance, qui se rendaient « comme maîtres et possesseurs de la nature », pour reprendre l'expression de Descartes. La pomme de terre semble avoir été considérée par l'occupant comme l'une de ces nourritures faciles, car en 1691, Sir William Petty disait à ce sujet:

Leur paresse, me semble-t-il, découle davantage du manque de travail et d'entrain à travailler que d'une abondance naturelle de phlegme dans leur système sanguin et digestif ; car de quel besoin ont-ils de travailler lorsqu'ils peuvent se contenter de pommes de terre, là où le labeur d'un homme peut en nourrir quarante ; et de lait, là où une seule vache, en période estivale, fournit suffisamment de viande et de boisson pour trois hommes ; lorsqu'ils peuvent ramasser n'importe où coques, moules et crabes, etc...<sup>56</sup>

---

<sup>54</sup> « for (in verie troth), my harte abhoreth their dealynges, and my soule dooeth detest their wilde shamrocke maners » Derricke, John. *The image of Ireland with a discoverie of the wood kerne*, London (1581), Edinburgh (new ed.) : John Small, 1883. p.8.

<sup>55</sup> « They feed willingly upon herbs and watercresses, especially upon mushrooms, shamroots and roots. » Father Good, cité dans Quinn, *The Elizabethans and the Irish*, *op.cit.* p.66.

<sup>56</sup> « Their lazeing seems to me to proceed rather from want of employment and encouragement to work, than from the natural abundance of flegm in the bowels and blood ; for what need they to work who can content

De nombreuses pratiques furent la cible des attaques acerbes des colonisateurs, les lois des *brehons* semblaient refléter une société au fonctionnement totalement anarchique à leurs yeux. Aussi la pratique du *fostering*, forme d'adoption par des parents nourriciers bien souvent de grade social inférieur, leur apparaissait-elle comme malsaine et corruptrice. On craignait d'être subverti par la culture indigène. C'est le processus d'incorporation des qualités de la mère nourricière par le biais du lait maternel qui nous intéresse dans la pratique sociale abordée. Moryson en parlait en ces termes :

Les femmes des Seigneurs et des aristocrates, tout particulièrement, allaitent rarement leurs propres enfants. [...] Des femmes de bonne condition sociale ont pour grande ambition de les allaiter, non pas pour en tirer quelque profit [...] Mais pour obtenir la protection et l'amour des parents dont elles allaitent les enfants. [...] Le pire étant que ces nourrices, extrêmement indulgentes, corrompent les enfants qu'elles accueillent en les nourrissant, mais aussi en encourageant les garçons à toutes les bassesses, et les jeunes filles à la grossièreté<sup>57</sup>.

Le danger de la pratique visé ici était la gaélicisation des enfants des vieilles familles anglaises par des familles d'accueil irlandaises comme cela se faisait communément. Les Statuts de Kilkenny, instaurés en 1366 et abrogés en 1613, visant à interdire toute interaction entre familles anglaises et gaéliques ne furent jamais véritablement respectés semble-t-il : « L'accueil d'enfants par des nourrices irlandaises est un véritable problème, à la fois en ce qui concerne la religion, les bonnes manières, et le langage, car par là même ils sont complètement élevés dans leurs coutumes<sup>58</sup> ». L'auteur de *The Faerie Queene* est encore plus explicite à ce sujet puisqu'il établit un lien direct entre les mauvaises habitudes des enfants et la nature des nourrices irlandaises, via le lait maternel :

---

themselves with Potatoes, whereof the labour of one man can feed forty ; and with milk, whereof one cow will, in summer time, give meat and drink enough for three men ; when they can everywhere gather cockles, mussels, crabs, etc...» Petty, Sir W. *Political Anatomy of Ireland*, 1691, p.16. cité dans Salaman, Redcliffe N. *The History and Social Influence of the Potato*. Cambridge : Cambridge University Press, 1949, 1985. p.228.

<sup>57</sup> « They seldom nurse their own children, especially the wives of Lords and gentlemen. [...] Women of good health seek with great ambition to nurse them, not for any profit [...] But they do it only to have the protection and love of the parents whose children they nurse. [...]The worst is that these nurses with their extreme indulgence corrupt the children they foster, nourishing and heartening the boys in all villainy, and the girls in obscenity. » Moryson, Fynes. *A Description of Ireland (1600-1603)*. Dans Morley, Henry (ed.) *Ireland under Elizabeth and James the First, described by Edmund Spenser, by Sir John Davies and by Fynes Moryson*, London : Routledge, 1890. p.426.

<sup>58</sup> « The fostering of children with Irish nurses is a main inconvenience both in respect of religion, manners, and language, for thereby they grow wholly up into their customs. » 'A Survey of the Present State of Ireland' (1615), Huntington Library, Ellesmere MS., EL 1746, fo. 11v. cité dans Quinn, *The Elizabethans and the Irish*, *op.cit.* p.84.

Car, par ailleurs, les jeunes enfants sont comme des primates, qui simulent et imitent ce qu'ils voient accompli devant eux, tout particulièrement de la part de leurs nourrices qu'ils aiment tant. En outre, ils s'imprègnent de la nature et du tempérament de leurs nourrices dès lors qu'ils tètent ; car les décisions de l'esprit sont dictées par la température du corps...<sup>59</sup>

Maints exemples auraient pu illustrer notre point. Les colons furent très critiques à l'égard des lois irlandaises, du mode de vie en général ou encore des méthodes martiales qu'ils perçurent comme anarchiques. Si nous avons voulu ici souligner l'importance que mirent les observateurs anglais à faire remarquer les différences de coutumes, de manières de table, de consommation et de production alimentaire au sein d'un discours empreint de supériorité, c'est dans le but de mieux comprendre l'évolution de certaines pratiques. Le regard de la classe dominante joua un rôle indéniable dans ce domaine. Par un processus d'émulation mû par une volonté de plaire, d'être accepté, de s'approprier les coutumes et les manières de table de l'occupant afin de mieux gravir l'échelle sociale, et donc en réaction à ces virulentes critiques stigmatisant les Irlandais pendant des siècles, les habitudes alimentaires s'éloignèrent progressivement du modèle ancestral pour s'angliciser, pour se conformer au modèle du colonisateur.

Pour faire ici un rapprochement avec l'époque contemporaine et la dimension identitaire attachée à certains ingrédients phares de la cuisine irlandaise de ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle, nous remarquons que les pratiques alimentaires et culinaires durement critiquées, stigmatisées et dénigrées par l'occupant anglais pendant les siècles de colonisation, et parfois abandonnées de ce fait par les Irlandais, renaissent aujourd'hui et sont portées sur le devant de la scène culinaire avec fierté. A quel point les acteurs de la révolution gastronomique actuelle ont-ils conscience et connaissance de la honte et du mépris jadis attachés à ces pratiques? Toujours est-il que l'on assiste de manière flagrante à une revalorisation de la cueillette et de la consommation d'herbes et de plantes sauvages, particulièrement dans les émissions culinaires et dans des documentaires mettant en valeur les paysages et le patrimoine culturel irlandais. Les fruits de mers jouissent d'un prestige impensable quelques années auparavant et encore une fois, l'accent est mis sur l'éducation

---

<sup>59</sup> « For, besides, that young children be like apes, which will affect and imitate what they see done before them, especially by their nurses whom they love so well, they moreover draw into themselves together with their suck even the nature and disposition of their nurses ; for the mind followeth much the temperature of the body... » Spenser, Edmund. *A View of the State of Ireland, written dialogue-wise between Eudoxus and Ireneus, (1595)* Dans Morley, Henry (ed.) *Ireland under Elizabeth and James the First, described by Edmund Spenser, by Sir John Davies and by Fynes Moryson*, London : Routledge, 1890. p.106.

de la population à ces produits de la mer via les programmes de 'télécuisine'. L'avoine, l'orge et le seigle rentrent dans la composition de nombreux gâteaux et biscuits. Le 'vrai beurre' si possible baratté manuellement a été identifié par Fáilte Ireland comme l'une des tendances du marché alimentaire en 2014. Le boudin noir aux céréales (comme le *drisheen*) qui faisait horreur aux colons anglais est aujourd'hui un élément indispensable du petit-déjeuner 'traditionnel'. Quant aux essentielles pommes de terre évoquant une histoire bien douloureuse, elles sont toujours aujourd'hui le symbole d'une nourriture généreuse et réconfortante.

### 3. 'Those dearly beloved potatoes'

Soulignons tout d'abord que de nombreux ouvrages ont été consacrés à la pomme de terre en Irlande ou l'ont abordé de manière significative. Les auteurs les plus prolifiques à ce sujet sont entre autres Young (1776-1777), Connell (1962), Cullen (1981), Ó Gráda (1989), Bourke (1993), Zuckerman (1998), Sexton (1998), Salaman (2000), Feehan (2000), Ó Riordán (2001). De nombreuses légendes courent sur l'introduction de la pomme de terre en Irlande. Selon John Feehan, elle serait probablement arrivée en 1586<sup>60</sup>, introduite par Sir Walter Raleigh dans son jardin de Youghal<sup>61</sup>. Pour d'autres, elle se serait échouée en 1588 sur les plages de l'ouest à la suite du naufrage des galions de l'Invincible Armada<sup>62</sup>. Quoi qu'il en soit, le tubercule des Andes fit son entrée dans l'alimentation irlandaise dès la fin du XVI<sup>ème</sup> siècle, à une période charnière, balayée par de grands changements politiques, sociaux et culturels. Le succès de son implantation, explique Feehan, est probablement dû au doux climat humide de l'île rarement touchée par le gel et à l'abondance d'algues utilisées comme fertilisants<sup>63</sup>. Ce tubercule se cultive très facilement, au moyen de la pratique du buttage notamment (*lazy beds*) et son rendement est de 1 à 2kg par plant. Très vite, il fut perçu comme le remède idéal aux disettes :

Il savait que pendant une période de famine en Irlande, les pommes de terre empêchèrent que des milliers de gens ne mourussent de faim ; et que l'on pouvait confectionner du bon pain avec cette racine mélangée à de la farine de blé ; qu'elle fournissait une bonne boisson également [...] ; qu'elle servait à nourrir les volailles ainsi que les autres animaux ; [...] que leurs seules tiges jetées dans la terre, produiraient de bonnes racines...<sup>64</sup>

A la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle, la pomme de terre s'était imposée dans le régime alimentaire des Irlandais, particulièrement chez les paysans, à l'encontre des produits laitiers dans le Munster, et des céréales et des légumes secs dans le Leinster<sup>65</sup>, et ce, des mois d'août à mai

---

<sup>60</sup> Crowley, John, Smyth, William J. and Murphy, Mike (eds). *Atlas of the Great Famine, 1845-52*. Cork : Cork University Press, 2013. Feehan, John. 'The potato : root of the famine.' p.28

<sup>61</sup> Salaman, Redcliffe N. *The History and Social Influence of the Potato*. Cambridge : Cambridge University Press, 1949, 1985. p.222.

<sup>62</sup> Salaman, Redcliffe N. *op.cit.* p.222.

<sup>63</sup> Crowley, etc, *op.cit.* p.28.

<sup>64</sup> « He knew that in a time of famine in Ireland, they were kept from starving, thousands of people by potatoes ; and that this root would make good bread, mixed with wheaten meale ; that it yield good drink too [...], that it feeds poultry and other animals well ; [...] that the very stalks of them thrown into the ground, will produce good roots. » Propos rapportés de Robert Boyle, physicien, en 1662, Royal Society, *Miscellaneous Papers of Council*, 20 March 1662, cité dans Salaman, *op.cit.* p.229.

<sup>65</sup> Crowley, *op.cit.* p.28.

comme le fit remarquer Sir William Petty en 1691<sup>66</sup>, mais également Arthur Young un siècle plus tard<sup>67</sup>. John Dunton donne la description suivante des petites habitations des campagnes de l'époque :

A l'arrière de l'un de ces cottages, se tient le jardin, une parcelle de terre parfois d'environ vingt ares, et l'on y trouve la réserve de tourbe, leur blé, sans doute deux ou trois cents gerbes d'avoine, et tout autant de pois ; le reste du sol est occupée par ces très chères pommes de terre adorées, et quelques choux<sup>68</sup>...

D'après Feehan l'apogée de la culture de la pomme de terre se situe entre 1750 et 1810, lorsque les champs de pommes de terre gagnèrent de plus en plus de terrain vers l'ouest<sup>69</sup>. Il souligne que plusieurs mesures parlementaires ont contribué à ce succès. Fut votée notamment en 1742, une loi encourageant les fermiers catholiques à réclamer des tourbières de 25 hectares maximum (*Act to Encourage the Reclaiming of Unprofitable Bogs*)<sup>70</sup>, terrains considérés comme inexploitable par les aristocrates protestants. Ces parcelles converties en terres arables furent une aubaine pour la culture de pomme de terre, très adaptable à tous types de sol.

A l'époque où l'agronome britannique Arthur Young voyagea en Irlande, il est clair, d'après ses récits, que la pomme de terre était alors le produit consommable le plus cultivé, devant l'orge et le blé. Il a estimé sa consommation moyenne autour des 6 kilos par jour<sup>71</sup>. Son journal de bord, édité en deux volumes, reste à ce jour la source primaire la plus précieuse pour les historiens, agronomes et folkloristes s'intéressant à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle. On y apprend par exemple que le chou et le navet étaient quasiment exclusivement réservés à l'alimentation des bêtes. La pomme de terre servait aussi à cet effet, comme il le fit remarquer pour un fermier de Kildare en juin 1776 :

---

<sup>66</sup> Petty, Sir W. (1691). *Political Anatomy of Ireland*, p.59 cité dans Salaman, *op.cit.* p.227.

<sup>67</sup> Wollaston Hutton, Arthur (ed.). *Arthur Young's Tour in Ireland (1776-1779)*. Vol.I. London : George Bell & Sons, 1892, p.243 : Sligo, August 1776 : « They live upon potatoes and milk, and for 3 months in the year, on oatmeal. » et p.247 : Killala, august 1776 : « Their food is potatoes, cockles, herrings, and a little meal ; and when the potatoes are out, on oatmeal only. »

<sup>68</sup> « Behind one of these cabins lyes the garden, a piece of ground sometimes of half an acre, and in this is the turf-stack, their corn, perhaps two or three hundred sheaves of oats, and as much pease ; the rest of the ground is full of those dearly loved potatoes, and a few cabbages... » John Dunton, *Some Account of my Conversation in Ireland in a Letter to an Honourable Lady*. (1699) cité dans Salaman, *op.cit.* p.231

<sup>69</sup> Crowley, *op.cit.* p.29

<sup>70</sup> Crowley, *ibid.* pp.29-30

<sup>71</sup> Clarkson et Crawford, *op.cit.* pp.64-65 et Bourke, *The Visitation of God ? op.cit.* p.76.



Il a essayé les choux à maintes reprises, et les utilise généralement pour engraisser les moutons, il les trouve d'ailleurs bien mieux pour cet usage que les navets. Il cultive les pommes de terre en grande quantité, non seulement pour la consommation familiale, mais aussi pour engraisser les porcs.<sup>72</sup>

Il arriva d'ailleurs à Arthur Young d'observer hommes et animaux partageant la même gamelle sous le même toit, un constat toujours d'actualité en 1835<sup>73</sup> :

Toute la famille irlandaise était accroupie autour du plat de pommes de terre posé à même le sol, ils en dévoraient une quantité presque incroyable, le mendiant était chaleureusement invité à se joindre à eux, le cochon prenait sa part tout aussi volontiers que la femme, les coqs, les poules, les dindes, le cabot, le chat et peut-être même la vache – et ils mangeaient dans le même plat tous ensemble<sup>74</sup>.

Selon lui, la culture de la pomme de terre fut multipliée par vingt en vingt ans<sup>75</sup>, la loi de 1742 sur la réclamation de tourbières eut donc, semble-t-il, un impact direct sur la production alimentaire. Le boom de cette culture eut pour conséquence un phénomène démographique sans précédent. C'est du moins l'opinion de nombreux historiens<sup>76</sup> qui expliquent en partie l'augmentation fulgurante de la population irlandaise entre 1750 et 1845 par cette réserve de nourriture inépuisable que furent les pommes de terre. Les chiffres sont éloquentes : en 1750, la population était d'environ 2,5 million habitants pour 8.2 million en 1841. Après la famine qui ravagea l'Irlande en 1740-41, la pomme de terre devint une alliée de poids. L'assurance de ne plus mourir de faim grâce à de nouvelles variétés au rendement impressionnant, telles que l'Irish Apple<sup>77</sup>, précipita les mariages précoces, et de ce fait une natalité battant des records jamais égalés. L'Irlande rudimentaire que trouva Arthur Young, en dépit du système socio-politique inégalitaire en place, se portait donc relativement bien, semble-t-il :

---

<sup>72</sup> « Cabbages he has repeatedly tried, and used them generally for fattening sheep, and find them much better for the purpose than turneps. Potatoes he cultivates largely, not only for family use, but also for fattening swine. » Wollaston Hutton, Arthur (ed.). *Arthur Young's Tour in Ireland (1776-1779)*. Vol.I. London : George Bell & Sons, 1892. p.25. Idée reprise p.53 : « all the hogs in the country are fattened on them half boiled. »

<sup>73</sup> Alexis de Toqueville nota également la présence du cochon au sein du foyer lors de son voyage en 1835.

<sup>74</sup> « the Irishman's potato bowl placed on the floor, the whole family upon their hams around it, devouring a quantity almost incredible, the beggar seating himself to it with a hearty welcome, the pig taking his share as readily as the wife, the cocks, hens, turkies, geese, the cur, the cat, and perhaps the cow – and all partaking of the same dish. » *Arthur Young's Tour*, Vol.II, *op.cit.* p.45.

<sup>75</sup> *Arthur Young's Tour*, Vol.I, *op.cit.* p.53.

<sup>76</sup> Voir Michael Drake, 'Marriage and Population Growth in Ireland', 1750-1845, *The Economic History Review*, New Series, Vol.16, No.2, (1963), pp.301-3013. C'est en outre l'opinion de Salaman, de Connell et de Mokyr.

<sup>77</sup> Young dit à son sujet en juillet 1776 : « the apple potato is most esteemed, because they are great bearers, last through summer, and have been kept for two years. », Vol. I. *op.cit.* p.63.

D'une certaine façon, leurs conditions de vie étaient correctes, parfois ils s'en accommodaient simplement. En général, ils ont une telle abondance de pommes de terre qu'ils sont toujours rassasiés. [...] la plupart d'entre eux possèdent une vache, certains deux, [...] ils possèdent tous un cochon, et un certain nombre de volailles, et généralement, toute cette famille de vaches, veaux, porcs, volailles et enfants vivent ensemble dans la maisonnée. [...] Les lacs avoisinants assurent aussi la subsistance d'un grand nombre de familles.<sup>78</sup>

Toujours d'après son journal de bord, en juillet 1776, même les pauvres du comté de Wexford consommaient tous au minimum du pain d'orge, du porc, des harengs et des pommes de terre<sup>79</sup>. Il fut même frappé de constater un éventail de choix de denrées alimentaires impressionnant dans certaines régions. Dans le comté de Down, dans les environs de Carlingford, il nota par exemple que figuraient dans le registre d'un boucher en plus de la viande ordinaire et de la volaille, des pigeons, des lapins, du turbot, de l'aiglefin, des homards, des huitres, du Saint-Pierre, du merlan, des perdrix, des cailles, différentes variétés de canards sauvages, d'oies et de sarcelles<sup>80</sup>. La consommation alimentaire de l'Irlande que côtoya Young, semblait varier en fonction des revenus des paysans, mais surtout de la situation géographique (proximité de la mer, de lacs, des marchés urbains).

Il subsiste aujourd'hui peu de doutes quant au rôle bénéfique joué par le tubercule dans cette impressionnante explosion démographique de la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle<sup>81</sup>. Si les opinions des voisins continentaux méfiants furent longtemps partagées sur ses propriétés nutritives, le discours ambiant britannique était relativement clair, chez Thomas Malthus et Adam Smith notamment ; la pomme de terre, nourriture des pauvres par excellence, était largement associée à la satiété et à la fertilité. La vigueur observée chez les Irlandais était preuve de son innocuité<sup>82</sup> :

---

<sup>78</sup> « In some respects they were in good circumstances, in others indifferent. They have generally speaking, such plenty of potatoes, as always to command a bellyful. [...] most of them have a cow and some two, [...] all a pig, and numbers of poultry, and in general the complete family of cows, calves, hogs, poultry and children, pig together in the cabin, [...] Great numbers of families are also supported by neighbouring lakes. » *Arthur Young's Tour*, Vol.I. *op.cit.* p.59

<sup>79</sup> *Arthur Young's Tour*. Vol.I. *op.cit.* p.89

<sup>80</sup> *Ibid.* p.139

<sup>81</sup> Voir notamment ce qu'en dit Malthus, dans *An Essay on the Principle of Population*, Book II, Chapter X. 38. <http://www.econlib.org/library/Malthus/malPlong10.html#II.X.38>

<sup>82</sup> La pomme de terre fit l'objet de méfiances à ses débuts sur le continent européen. En France, par exemple, il fallut attendre la seconde moitié du XVIII<sup>ème</sup> siècle pour qu'elle soit enfin consommée dans les campagnes. Ce fut d'ailleurs le combat de Parmentier qui déclara : « Mon dessein, en m'y livrant, fut de savoir si réellement ces tubercules contenaient quelque principe particulier capable de produire des effets nuisibles dont on les accusait dans plusieurs de nos provinces. C'est le simple examen d'une racine longtemps méprisée sur laquelle il reste encore des préjugés que je présente ; j'aurai rempli mon but si je puis contribuer à les détruire. »

On dit que les porteurs de chaises à bras, les portefaix, les porteurs de charbon à Londres, et ces malheureuses femmes qui vivent de prostitution, c'est-à-dire, les hommes les plus robustes et les plus belles femmes peut-être des trois royaumes, viennent pour la plupart des dernières classes du peuple d'Irlande, qui vivent, en général, de cette racine. Il n'y a pas de nourriture dont la qualité nutritive, ou dont l'analogie particulière avec la constitution de l'homme soit démontrée d'une manière plus décisive<sup>83</sup>.

La même année, Arthur Young faisait le constat suivant face à la réputation peu glorieuse de la pomme de terre en termes sanitaires:

Cette opinion est véritablement surprenante dans un pays, dans lequel la plupart des pauvres ont une carrure tout aussi athlétique et sont tout aussi robustes et capables de travail pénible que n'importe quel autre peuple sur cette terre. [...] Lorsque je vois les gens de ce pays, en dépit de l'oppression politique qu'ils subissent, aux corps vigoureux et bien faits, leurs maisonnées grouillant d'enfants ; lorsque je vois leurs hommes musclés et leurs belles femmes, il m'est impossible de croire qu'ils subsistent au moyen d'une nourriture nuisible à leur santé<sup>84</sup>.

Pourtant, la pomme de terre, que l'on estimait être un « fruit béni » et le remède idéal aux disettes, fut bientôt la racine de tous les maux. Comme le rappelle Sexton citant les conclusions d'Austin Bourke, de l'implantation du tubercule à la Grande Famine, quatre phases évolutives sont à distinguer. Entre 1590 et 1675, la pomme de terre servait de complément alimentaire au régime habituel, entre 1675 et 1750, elle était considérée comme une nourriture hivernale fiable et elle remplaça progressivement le régime alimentaire céréalier. De 1750 à 1810, la dépendance des plus pauvres à son égard devint de plus en plus évidente<sup>85</sup>. La pomme de terre fut alors presque exclusivement leur seule source d'alimentation, la nourriture de base autour de laquelle émergèrent de nouvelles coutumes, de nouveaux rituels – comme celui de se laisser pousser très long l'ongle du pouce de la main droite afin d'éplucher les pommes de terre cuites<sup>86</sup>. Le récit suivant en donne d'autres exemples :

---

Parmentier (1781) cité dans Ferrières, Madeleine. *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Age à l'aube du XXème siècle*. Paris : Editions du seuil, 2002. p.148.

<sup>83</sup> Smith, Adam. *Recherches sur la nature et les causes de la richesse des nations*. (1776) Livre I, chapitre XI, p.132. Traduction française de Germain Garnier, 1881, à partir de l'édition revue d'Adolphe Blanqui en 1843. [http://classiques.uqac.ca/classiques/Smith\\_adam/richeesse\\_des\\_nations/livre\\_1/richeesse\\_des\\_nations\\_1.pdf](http://classiques.uqac.ca/classiques/Smith_adam/richeesse_des_nations/livre_1/richeesse_des_nations_1.pdf)

<sup>84</sup> « this opinion is very amazing in a country, many of whose poor people are as athletic in their form, as robust, and as capable of enduring labour as any upon earth. [...] When I see the people of a country, in spite of political oppression, with well-formed vigorous bodies, and their cottages swarming with children ; when I see their men athletic, and their women beautiful, I know not how to believe them subsisting on an unwholesome food. » *Arthur Young's Tour*, Vol.II, *op.cit.* p.43.

<sup>85</sup> Sexton, *A Little History of Irish Food*, *op.cit.* p.71.

<sup>86</sup> Sexton, *ibid.* p.74.

Les pauvres gens de la paroisse de Drumholme, pendant les années précédant la famine, faisaient une telle consommation de pommes de terre qu'ils en préparaient pour le petit-déjeuner, le dîner et le souper. Du babeurre et du sel les accompagnaient généralement en absence de poisson [...]. La manière la plus courante de manger les pommes de terre chez les pauvres était de se servir dans un panier en osier brut, dans lequel la marmite de cuisson des pommes de terre était versée sur le pas de la porte, l'eau ainsi drainée, on appelait cela « Teeming the spuds » (Egoutter les patates)... Un plat de sel, de babeurre et de pommes de terre s'appelait « dip-at-the-stool », un terme exprimant assez bien l'action d'enduire les pommes de terre du sel placées sur le tabouret<sup>87</sup>.

De 1810 à 1845, prémices de la Grande Famine, la lune de miel entre les Irlandais et la pomme de terre touchait à sa fin. A son entrée dans l'Union, l'Irlande offrait un tableau bien morose. Famines ponctuelles, mauvaises récoltes, parcelles de terre de plus en plus divisées à cause des lois pénales concernant l'héritage<sup>88</sup>, surpopulation, chômage, rentes exubérantes, dîmes perçues comme injustes pour entretenir le clergé anglican : les paysans irlandais étaient de plus en plus acculés. Ils glissaient lentement vers un état de pauvreté profond, vivant sur des parcelles de terrain restreintes, très nombreux dans un espace de vie exigü, se nourrissant d'une racine de moins en moins fiable.

---

<sup>87</sup> "The poor people of Drumholme parish in pre-Famine years made such use of potatoes that they cooked them for breakfast, dinner and supper. Buttermilk and salt usually accompanied them in the absence of fish [...]. The usual way of eating the potatoes in this poor homes was out of a large basket made of unpeeled rods, into which the pot of potatoes was dumped on the doorstep and the water allowed to drain off, « Teeming the spuds » this was called...A meal of salt, buttermilk and potatoes was called « dip-at-the-stool », a term fairly expressive of the performance of dipping the potato in the salt which reposed on the stool". William Torrens, Donegal report, IFC 1074. Voir également par exemple National Folklore Archives UCD, Ms. 1157, 1949, p.148. « Dab at the Stool was another meal, where the family sat around a stool on which salt was placed. Before eating a potato, each member dipped or dabbed it in salt. »

<sup>88</sup> La loi de subdivision fut mise en place en 1704, appelée Popery Bill, elle instaura le partage des terres à la mort du père (catholique) entre tous ses fils, plutôt que de favoriser l'héritage d'un seul enfant. Les effets de l'explosion démographique sur le partage des terres furent catastrophiques et menèrent à une pauvreté sans précédent dès le début du XIX<sup>ème</sup> siècle.

#### 4. Les prémices de la Grande Famine

Lorsque l'on évoque la famine en Irlande, vient tout d'abord à l'esprit la Grande Famine qui ravagea l'Irlande de 1845 à 1851. Pourtant il est important de souligner que de nombreuses disettes touchèrent le pays entre le XVIII<sup>ème</sup> et le XIX<sup>ème</sup> siècle. En 1739, l'un des hivers les plus rudes du millénaire s'abattit sur l'Irlande. Des vents sibériens soufflèrent pendant six semaines, et les températures chutèrent tellement bas que de nombreuses activités professionnelles durent cesser : les moulins à eaux ne pouvaient plus tourner, et toute pêche était impossible<sup>89</sup>. Le gel détruisit les réserves de pommes de terre souvent conservées en terre ou à l'extérieur du logement, et il affecta également grandement le cheptel. L'hiver qui suivit, caractérisé par de fortes chutes de neige, engendra les mêmes conséquences : augmentation du prix du blé, pertes de bétail, faibles réserves de pommes de terre, et de ce fait, malnutrition, dysenterie, typhus et épidémies diverses<sup>90</sup>. Selon Dickson, 38% de la population trouva la mort pendant cet épisode tragique. Nous l'avons vu, entre 1741 et 1800, apogée de la culture de la pomme de terre, la population se renfloua de manière vertigineuse.

De nouvelles vagues de famines s'enchaînèrent en 1800, 1817-18, 1822, 1831, 1835 et 1842<sup>91</sup>, jusqu'à cette apothéose de l'horreur entre 1845 et 1851. L'état de pauvreté accablante dans lequel se trouvait la majorité du peuple (78% selon Coogan) commença à soulever l'opinion publique – irlandaise, britannique mais aussi étrangère<sup>92</sup>. Dès les années 1820, des commissions d'enquêtes à l'initiative du gouvernement britannique (*Poor Inquiry*, *Devon Commission*, Recensement de 1841) furent menées pour mieux comprendre l'état de pauvreté grandissante dans lequel le pays se trouvait et mettre en place des mesures d'aide adaptées. Une des conclusions majeures du *Poor Inquiry* de 1835-36 effectué dans environ 1650 paroisses sur les 2500 réparties sur le territoire à l'époque fut que les plus pauvres dépendaient totalement de la pomme de terre<sup>93</sup>, un véritable danger pour leur survie en cas de récoltes défaillantes. Lors de son voyage en Irlande, Alexis de Toqueville nota d'ailleurs

---

<sup>89</sup> *The Atlas of The Great Famine*, op.cit. Dickson, David. '1740-41 Famine', p.23.

<sup>90</sup> *Ibid.* pp24-25.

<sup>91</sup> Coogan, T.P. *The Famine Plot : England's Role in Ireland's Greatest Tragedy*. New York : Palgrave Macmillan, 2012. p. 14.

<sup>92</sup> Voir par exemple les récits de Toqueville, Kohl, Foster, de Beaumont, Nicholson, Wakefield...

<sup>93</sup> Clarkson et Crawford, op.cit. p.70 citant Clarkson et Crawford 'Dietary directions : a topographical survey of Irish diet, 1836', Rosalind Mitchison and Peter Roebuck (eds.) *Economy and Society in Scotland and Ireland 1500-1939*, Edinburgh : John Donald, 1988, pp.171-192.

que les familles les plus pauvres ne possédaient aucun meuble, et que seule trônait la marmite à faire bouillir les pommes de terre au sein du foyer<sup>94</sup>. Témoin choqué d'un degré de pauvreté auquel il ne s'attendait guère, il écrivit à son père que les habitants des zones côtières les plus occidentales de l'île mouraient véritablement de faim lorsque les récoltes de pommes de terre étaient mauvaises, et ce 10 ans avant la Grande Famine<sup>95</sup>. Outré par les injustices commises par les propriétaires terriens anglais, il s'enquit de l'état des rendements agricoles, ce à quoi l'avocat Kelly lui répondit en juillet 1835:

La terre rend immensément. Il n'y a pas de pays où le prix de ferme soit plus élevé : mais il ne reste rien de ces biens dans les mains de la population. L'Irlandais crée de belles moissons, porte sa récolte dans le port le plus voisin, l'embarque à bord d'un bâtiment anglais, et revient se nourrir de pommes de terre. Il élève des bœufs, les envoie à Londres, et ne mange jamais de viande<sup>96</sup>.

Amhlaioibh Ó Súilleabháin, notable et maître d'école de la petite ville de Callan dans le comté de Kilkenny, qui tint un journal de bord entre 1827 et 1835, signala que les pauvres ne mangeaient de la viande que trois fois par an, le jour de Noël, à Mardi Gras et le dimanche de Pâques<sup>97</sup>. Catholique plutôt aisé et philanthrope, côtoyant les différentes classes sociales, il fut témoin de révoltes frumentaires : « Une pauvre foule de gens affamés a tenté de prendre la farine entreposée sur les bateaux navigant de Clonmel à Carrick-on-Suir, mais les officiers de police leur ont tiré dessus depuis les bateaux<sup>98</sup>. » Il participa parfois à la distribution de nourriture pour les plus démunis : « Aujourd'hui [27 juin 1827] nous avons distribué de la farine de maïs à trois demi-pence le pot. Le moral de l'Irlandais est grandement brisé. Famine<sup>99</sup>. » Il signala notamment que le mois de juillet, appelé *Hungry July* ou *Buímhís* en irlandais (le mois jaune) était de loin le plus difficile pour la population. En général, les réserves de pommes de terre étaient épuisées vers juillet et ne se renflouaient qu'à partir de septembre. Les pauvres en étaient alors réduits à chaparder des pommes de terre pas encore arrivées à maturité. Leur condition physique marqua fortement leurs

---

<sup>94</sup> Larkin, Emmet (trans. & ed.). *Alexis de Toqueville's Journey in Ireland, July-August, 1835*. Dublin : Wolfhound Press, 1990, p.7.

<sup>95</sup> *ibid.* p.13-14.

<sup>96</sup> Toqueville, Alexis de. *Œuvres complètes d'Alexis de Toqueville*, T.8 / publ. par Mme de Toqueville [et Gustave de Beaumont], Paris : Michel Lévy frères, 1864-1866, p.382.

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k213948n/f385.image>

<sup>97</sup> Bhaldráithe, Tomás de (trans.). *The Diary of an Irish Countryman : a translation of Cín Lae Amhlaioibh*, Dublin : Mercier Press, 1979. p.19.

<sup>98</sup> "A poor hungry crowd tried to take meal from the boats which were sailing from Clonmel to Carrick-on-Suir, but the peelers fired on them from the boats." *op.cit.* p.22.

<sup>99</sup> "We were distributing yellow meal to-day at three halfpence a pot. The Irishman's spirit is greatly broken. Hunger." *ibid.* p.25.

contemporains : « Les champs [étaient] jaunes, et les visages des indigents également d'un jaune verdâtre à cause de la sombre famine, car ils ne [vivaient] que de choux vert et de misérables petits restes<sup>100</sup>. » Dans la hiérarchie sociale de l'époque, au-dessus des ouvriers agricoles démunis, les fermiers qui possédaient du bétail, gardaient une partie des bêtes pour leur consommation personnelle, ce qui les protégeait des anémies dont souffrait leur main-d'œuvre : « La nourriture des fermiers est simple, saine et copieuse. Elle consiste en du bacon frit ou du bœuf préalablement pendu, du bœuf bouilli. Un excellent bouillon fait de bœuf, de grains et de farine d'avoine, de poireaux et de chou est un plat réconfortant et l'un des préférés<sup>101</sup>. »

Amhlaoihb Ó Súilleabháin était amateur de bonne chère et son précieux témoignage prouve qu'une partie de la population, catholique mais assez aisée – prêtres en tête – se nourrissaient correctement et de manière variée à cette période. Voici quelques exemples tirés de son journal de bord :

*19 juillet 1827* : « Power nous a servi un bon repas, du riche bacon fumé, du chou blanc, de belles pommes de terre et du punch<sup>102</sup>. »

*20 juin 1828* : « J'ai pris mon repas chez le père Séamas Hennebry. Nous avons mangé deux belles truites douces et fermes, dont l'une faisait la taille d'un petit saumon, des œufs durs de poule, des asperges bouillies trempées dans du beurre fondu dans du lait chaud, avec du sel<sup>103</sup>. »

*14 septembre 1828* : « Nous étions quatre à prendre notre repas chez le père Séamas Hennebry. Nous avons mangé un gigot d'agneau bouilli, des carottes et des navets, une oie rôtie avec des petits pois et de la farce, un plat de tripes bouillies dans du lait frais, et bu du porto, du punch et du thé<sup>104</sup>. »

Etre invité chez le prêtre de la paroisse était pour lui l'occasion de goûter des repas riches et des mets carnés plus variés tels que des filets de bœuf, des tripes, des rognons, du canard, de l'oie, de l'agneau, du mouton, de la bécassine, de la poule, mais aussi du saumon,

---

<sup>100</sup> "The fields are yellow, and also the faces of the paupers are greenish yellow from the black famine, as they live on green cabbages and poor scraps..." *ibid.* p.92.

<sup>101</sup> « The food of the farmers is plain, wholesome and substantial, consisting of fried bacon or hung beef, boiled beef. Excellent broth made of beef, groats and oatmeal, leeks and cabbage is a favourite and comfortable dish." Day, Angélique et McWilliams, Patrick (eds.). *Ordonnance Survey Memoirs of Ireland. Vol.2. Parishes of Country Antrim (1) 1838-1839.* Dublin, 1990. p.9. Cité dans Sexton, *A Little History of Irish Food, op.cit.* p.10.

<sup>102</sup> "We got a good meal from Power, rich smoked bacon, white cabbage, fine potatoes, and punch." *ibid.* p.28.

<sup>103</sup> "I had a meal in Fr. Séamas Hennebry's house. We had two fine sweet trout, one of which was the size of a small salmon, and hard-boiled hen eggs, boiled asparagus dipped in butter melted in hot milk, with salt." *ibid.* p.53.

<sup>104</sup> "Four of us had a meal with Fr. Séamas Hennebry. We had boiled leg of lamb, carrots and turnips, roast goose with green peas and stuffing, a dish of tripe boiled in fresh milk, port and punch, and tea." *ibid.* p.58.

de la truite, du cabillaud, du hareng, de la lotte et du fromage pendant les périodes de jeûne et les jours à poisson.

Il décrit ses habitudes alimentaires familiales plus modestement :

21 avril 1828 : « Nous mangeons du *cobbleby* pour le dîner aujourd'hui. Il n'est pas juste d'appeler cela *cál ceannann (colcannon)* car on n'y met ni chou frisé ni chou blanc, mais des pommes de terre blanches, du lait frais, du bon beurre salé, du sel également, et du poivre et des oignons alors qu'on le fait réchauffer<sup>105</sup>. »

30 juillet 1830 : « Ma famille et moi mangeons chaud. Nous prenons du porridge d'avoine avec du lait le matin, du pain de froment et du lait à 13h. C'est un repas rafraichissant en milieu de journée. Dans la douceur du soir, nous mangeons des pommes de terre avec de la viande, ou du beurre<sup>106</sup>. »

15 mars 1831 : « Aujourd'hui j'ai mis à pendre cinq pièces de viande, six langues de bœuf et une demi-tête de cochon<sup>107</sup>. »

Amhlaoihb Ó Súilleabháin aimait s'adonner à la chasse, privilège des plus riches, équipés et accompagnés de chiens. Cette activité perçue comme ludique, nécessitant une grande connaissance du cycle des saisons et des reproductions animales, lui permettait également de nourrir sa famille de manière plus variée :

31 décembre 1827 : Maintenant que décembre est passé, la chasse au tétras et au faisan est terminée. On peut encore tirer la perdrix même si elle n'est pas facile à dénicher en cette période. Il reste beaucoup de pluviers dans le coin. C'est l'époque du canard sauvage en ce moment. Le mois prochain, janvier, est un bon mois pour chasser le lièvre, le cerf et le renard<sup>108</sup>.

A l'aube de la Grande Famine, la partie importante de la population souffrait de faim et subissait de nombreuses privations dues principalement à la philosophie britannique du laissez-faire et aux exportations massives de ressources alimentaires vers l'Angleterre et ses colonies d'outre-mer. Cette politique perçue comme injuste et inhumaine par Young<sup>109</sup> et de

---

<sup>105</sup> "We have 'cobbledy' for dinner today. It is not right to call it *cál ceannann* for there is neither kale nor white cabbage in it, but white potatoes, fresh milk, good salted butter, salt as well, and pepper and onions warming it up." *ibid.* p.46.

<sup>106</sup> "The food which I and my family eat is warm food, namely oatmeal porridge with milk in the morning, wheaten bread and milk at one o'clock. That is a cooling mid-day meal. Potatoes and meat, or butter, in the coolness of the evening." *ibid.* p. 94.

<sup>107</sup> "I hung five joints of meat, six ox-tongues and a half pig's head today." *ibid.* p.102

<sup>108</sup> "Now that December is over there is no more shooting of grouse or pheasant. Partridge scan still be kiled, although they are not easily found. There are still plenty of plovers about. Now is the time for the wild duck. Next month, that is January, is a good month for hunting the hare, the deer and the fox." *ibid.* p.39.

<sup>109</sup> *Arthur Young's Trip to Ireland, Vol.I, op.cit*, p. 89 : Wexford, July 1776 : « On the coast a considerable fishery of herrings : every creek has four or five boats – none barreled by the people, but the merchants of Wexford barrel them for the West Indies. » pp.163-164 : Coleraine, August 1776 : « From the sea to the rock above Coleraine, where the weirs are built, belongs to the London Companies ; the greatest part of the rest to lord Donnegal. They have this year taken 400 ton of fish ; 200 sold fresh [...] and 200 salted [...] which are sent to



Toqueville, sera au cœur des revendications d'O'Connell, notamment à travers sa demande d'abolition des *Corn Laws*, qui sera finalement mise en application en 1846. Une partie de la population catholique, composée de marchands et de notables de tout ordre, ne s'appuyant pas exclusivement sur leurs propres récoltes pour se nourrir, semble dans une certaine mesure avoir été épargnée par les disettes. Grâce à un pouvoir d'achat permettant de se ravitailler sur les marchés et dans les commerces, mais aussi grâce à leur droit de chasse et de pêche, cette partie minoritaire de la population catholique échappa au pire. Car contrairement à l'image de complète désolation souvent décrite dans les ouvrages traitant des famines irlandaises du XIX<sup>ème</sup> siècle, le pays est resté riche en ressources alimentaires pendant ce sombre épisode de son histoire :

Une grande variété d'articles, de bétail et de volaille, sont à vendre à la foire, par exemple, des chevaux, des bovins, des moutons, des cochons, des dindes, des oies, des canards, des poules, des coqs, des poulettes, des poussins, des oignons, des pommes, de la vaisselle en faïence et en bois, du lin, de la laine et de petites marchandises<sup>110</sup>.

Une dernière catégorie de la population mérite également notre attention. Le tableau ne serait guère complet sans l'étude du régime alimentaire de la classe dominante protestante, par laquelle des modes alimentaires plus complexes, plus exotiques et plus raffinées sont entrées en Irlande.

---

London, Spain and Italy. » p.154 : « There is little trade at Coleraine in hides, butter, and fish, and some meal is imported, which sounds strange after hearing that so many oats had been exported. »

<sup>110</sup> "A great variety of articles, livestock and fowl for sale at the fair, for example, horses, cattle, sheep, pigs, turkeys, geese, ducks, hens, cocks, pillets, chicks, onions, apples, wooden and delph ware, flax, wool, and small goods." 10 octobre 1828. *ibid.* p.63.

## 5. La cuisine de l'Ascendancy : développement de la 'haute cuisine' irlandaise

Les traditions culinaires irlandaises manquent relativement de sophistication, et on s'accorde à dire généralement que la cuisine irlandaise était encore plus simple au début du XIX<sup>ème</sup> siècle. La pomme de terre a chassé de table la plupart des aliments. La cuisine irlandaise, appauvrie, est devenue un art rudimentaire. Certains affirment que la cuisine de l'après-Famine ne s'appuyait ni sur les anciennes traditions ni sur la redécouverte de traditions ou de méthodes perdues. A bien y réfléchir, il semble que la cuisine et le régime alimentaire irlandais se trouvent dans une position paradoxale – une pauvreté de répertoire et de compétences dans un pays exportateur de denrées alimentaires<sup>111</sup>.

Lorsque Cullen se fit cette réflexion en 1981, l'Irlande souffrait d'une réputation peu flatteuse en termes de gastronomie, une réputation découlant de l'idée erronée que les pratiques culinaires irlandaises étaient depuis toujours extrêmement rustiques et qu'elles ne relevaient d'aucunes techniques raffinées. Il semble néanmoins nécessaire de nuancer ces propos, voire d'apporter des preuves contraires à ces dires, en effet Cullen ne prend ici guère en compte les habitudes de table de la population anglo-irlandaise, à notre sens indispensables à une étude complète des pratiques alimentaires des Irlandais, toutes religions et classes sociales confondues. Nous allons tâcher d'en donner ici une synthèse en nous référant principalement aux travaux de Máirtín Mac Con Iomaire, aux manuscrits culinaires de la National Library of Ireland et à l'ouvrage de Clarkson et Crawford précédemment cité. Dorothy Cashman, doctorante à DIT Cathal Brugha Street, mène à ce sujet depuis 2010 une recherche approfondie sur les manuscrits culinaires de la Librairie Nationale d'Irlande.

Les nombreux livres de comptes, ainsi que les menus qui sont parvenus jusqu'à nous prouvent que la classe dominante protestante possédait une cuisine riche, variée et souvent raffinée. La bibliothèque nationale d'Irlande possède à ce jour plusieurs manuscrits des XVIII<sup>ème</sup> et XIX<sup>ème</sup> siècles dans lesquels furent compilées des recettes de 'grandes familles'. Ils témoignent de la richesse, voire de l'extravagance culinaire dont pouvait parfois faire preuve l'aristocratie lors de ses dîners. Ainsi trouve-t-on par exemple dans un manuscrit anonyme du XVIII<sup>ème</sup> siècle (ayant très probablement appartenu à la famille Creagh, de Creagh Castle,

---

<sup>111</sup> « Irish cooking traditions [...] are relatively unsophisticated, and the belief is almost general that Irish cooking was still simpler in the early nineteenth century, the potato banishing most foods from the table and the process impoverishing Irish *cuisine* to a rudimentary art. Post-famine cooking, it has been argued, rested neither on old traditions nor on the rediscovery of lost traditions or methods. Irish diet and cooking have thus been represented in what is on reflection a paradoxical position – a poverty of repertory and skills in a food exporting country.”

Cullen, Louis.M. *The Emergence of Modern Ireland*, London: Batsford, 1981. p.140.

co. Cork) une recette très complexe pour confectionner des bonbons à base de fleurs d'oranger, de boutons de roses, de lavande, de romarin, de thym citronné, de zest de citron, de clous de girofle et de muscade. Il s'agissait de faire preuve de faste et de donner une apparence sophistiquée aux plats : « *To dress a Pike with Oysters*<sup>112</sup> » par exemple. On trouve également une recette décrivant la marche à suivre pour écrire en lettres dorées sur un gâteau<sup>113</sup>, ainsi que de nombreuses indications pour réussir ses glaçages à la manière de ceux recouvrant les *Christmas cakes* et autres *cup cakes* contemporains. Faisant parfois preuve d'humour et soulignant le caractère ludique de l'acte culinaire, les cuisiniers n'hésitaient pas à rivaliser d'imagination comme l'attestent certains titres prometteurs : « *A Few Apples to make them appear like Oranges*<sup>114</sup> », « *Mock Turtle and Mock Turtle Soup by Sir William Parsons*<sup>115</sup> », « *An Almond Hedge Hog*<sup>116</sup> ».

Mac Con Iomaire signale que de nombreuses familles employaient un cuisinier qui avait fait ses armes en France, voire un cuisinier français, cherchant ainsi à émuler les meilleures tables parisiennes et londoniennes<sup>117</sup>. Des termes culinaires français, à l'orthographe parfois approximative dénotant un savoir-faire transmis oralement, émaillent les recettes de l'époque : *amlet* (omelette), *clarifée* (clarifier le beurre), « *A Bisque of Pidgeons or Soop with a Ragoo* », *fricasie/fricassee*, *a la daube*, *a la mode*, *civet*... L'origine française d'une recette est même parfois mentionnée pour insister sur son caractère distingué comme en atteste la recette suivante, « *To make Orgeat as used in France*<sup>118</sup> », pour laquelle il est précisé : « cette recette fut rapportée de Paris à Mrs. Creagh par son beau-frère Dr. Prick Creagh en 1769<sup>119</sup>. ». On trouve également une recette pour une « Soupe Santé », « faite à la manière française<sup>120</sup> » ou encore des instructions « *To make Pease or Puree Soup, as the French call it*<sup>121</sup>. »

<sup>112</sup> National Library of Ireland, *Cookery Book, 18th century*, MS 42.134, p177.

<sup>113</sup> NLI. *Cookery Book, 18th century*. MS 42.134, p.145 « To make Sweets » et p.159 « To make Gold letters ».

<sup>114</sup> NLI. *Mrs. A.W. Baker's Cookery Book. Vol.I.* Ballytobin. County Wicklow, 1810.

MS 34.952. p.21.

<sup>115</sup> NLI. MS 34.952. *op.cit.* pp.78-79.

<sup>116</sup> NLI. *Abigail Jackson's Book, April 10th 1702*. MS 42.008. p.7.

<sup>117</sup> Mac Conlomaire, Máirtín. *The Emergence, Development and Influence of French Haute Cuisine on Public Dining in Dublin Restaurants 1900-2000*. Vol 2/3. Thèse de Doctorat soutenue en 2009 à DIT Dublin, Cathal Brugha Street. p.50.

<sup>118</sup> NLI. *Cookery Book [ca. 1780-1820]*, MS 34.953, folio 22 v.

<sup>119</sup> « This Rec<sup>t</sup> was brought to Mrs. Creagh from Paris by her Brother in Law Dr. Prick Creagh in 1769.» loc.cit.

<sup>120</sup> « And this is the French fashion of Soup Santé. » National Library of Ireland. *Cookery Book, 18th century*. MS 42.134, pp.2-3.

<sup>121</sup> *ibid.* p.15.

Ces familles employaient également à leur service des jardiniers, mais aussi des meuniers, des bouchers, des boulangers et des brasseurs<sup>122</sup>. Selon Clarkson et Crawford, les modes alimentaires des aristocrates anglais et anglo-irlandais se ressemblaient fortement, les familles anglo-irlandaises allant même jusqu'à consacrer 31% de leur budget alimentaire à l'achat de viandes là où les familles anglaises n'y consacraient que 15%<sup>123</sup> entre la fin du XVII<sup>ème</sup> et le début du XIX<sup>ème</sup> siècle. Mac Con lomaire fait remarquer que dans la deuxième moitié du XVIII<sup>ème</sup> siècle, il était de mise de cultiver l'élégance et la sophistication afin d'égaliser la noblesse des autres cours européennes. Il donne à cet égard l'exemple de Lady Sarah Lennox qui, lors d'un bal à la cour à Londres, dit au Prince de Galles que les bals au Château de Dublin étaient beaucoup plus agréables et plus fréquents que ceux donnés à St James<sup>124</sup>. Les bals donnés à la cour vice-royale étaient l'occasion pour les aristocrates d'observer les dernières modes culinaires, mais aussi l'évolution des arts de la table. Dans leurs grandes demeures, le raffinement s'exprimait alors à travers la possession d'objets précieux tels que de la vaisselle en porcelaine, de l'argenterie, des faïences ou encore des nappes brodées<sup>125</sup>. Il était particulièrement important pour les femmes aristocrates d'exposer ces richesses car leur vie sociale s'articulait autour des dîners qu'elles donnaient. Contrairement aux hommes qui avaient tout loisir de fréquenter des clubs, des tavernes et des sociétés fraternelles, elles ne pouvaient briller qu'à l'occasion des bals et des dîners mondains<sup>126</sup>. Cette quête de la sophistication s'exprimait également par la consommation de produits exotiques tels que l'ananas, poussé en serre chauffée en Irlande et en Angleterre et considéré comme un luxe ultime<sup>127</sup>. Les produits importés du Nouveau Monde avait en général un franc succès : le chocolat, la dinde, mais aussi la pomme de terre cuisinée d'une dizaine de manières différentes :

#### Gâteau de pommes de terre

Faites bouillir une livre et demie de pommes de terre, épluchez-les et écrasez-les dans un mortier, ajoutez-y une demie livre de beurre fondu avec de l'eau, les blancs de 4 ou 5 œufs, deux jaunes, une demie livre de sucre, un peu de sel, une cuillère d'eau de fleur d'oranger, mélangez bien le tout, une heure de cuisson suffira<sup>128</sup>.

<sup>122</sup> Mac Conlomaire, Vol. 2/3 *op.cit.* p.50.

<sup>123</sup> Clarkson et Crawford, *op.cit.* p.35.

<sup>124</sup> Mac Conlomaire, Vol. 2/3 *op.cit.* p.51.

<sup>125</sup> *ibid.* p.58.

<sup>126</sup> *ibid.* p.59.

<sup>127</sup> *ibid.* p. 52.

<sup>128</sup> NLI. MS 42.134. *op.cit* p.248.

Les marchés de Dublin offraient une gamme de produits d'origines diverses très appréciés des plus aisés: des épices, du café turc, des vins de France, des oranges, des citrons, des amandes, ou encore des figues d'Espagne<sup>129</sup>. Un commerçant d'Abbey Street à Dublin, Philip Magawley, dont le nom apparaît dans le *Watson Almanack* de 1783<sup>130</sup>, vendait du jambon de Bayonne, du Parmesan, du gingembre, des truffes, des olives, des macaronis et des figues de Marseille<sup>131</sup>. En 1859, une publicité placée dans *l'Irish Times* par le marchand de fruits fournissant le Duc de Leinster proposait des oranges, des citrons, du raisin, de nombreux fruits secs (figues, pruneaux, dates, amandes, pommes reinettes de Normandie), des fruits cristallisés (abricots, poires, cerises, gingembre, angélique...), des fruits au sirop, des fruits marinés au cognac, des conserves (framboises, prunes, noix du Brésil...), des condiments en bocaux (cornichons, câpres et olives de France, petits pois...), de l'huile d'olive et diverses sauces et *ketchup*<sup>132</sup>. Les agrumes et les épices, (plus particulièrement le cumin, la muscade, le safran, le clou de girofle et la cannelle à la mode dès le Moyen Âge) étaient extrêmement présents dans les recettes des XVIII<sup>ème</sup> et XIX<sup>ème</sup> siècles. Ingrédients indispensables d'une cuisine typiquement britannique, toujours au goût du jour d'ailleurs, ils entraient dans la composition de nombreuses conserves, de confitures, de chutneys et de pâtisseries. Les manuscrits de la NLI précédemment mentionnés dévoilent par exemple l'utilisation massive d'épices dans des recettes de *mince pies*, de *cheesecakes* à l'orange et au citron, de gâteau au cumin, de biscuits au safran, de crème à l'amande et à la pistache, de *gingerbread*... Voyons ici pour exemple cette recette de *mince pies*, (dont nous donnerons ici la transcription sans la traduire par souci d'authenticité) qui prouve à cette occasion que la viande était bien présente dans la version originale :

---

« Potato Pudding :

Boyl a pound and a half of Potatoes, peel them and pound them in a mortar, put to them half a pound of Butter melted with Water, the Whites of 4 or 5 Eggs, the Yolks of two, half a Pound of Sugar, a little Salt, a Spoonful of Orange Flower Water, mix it well together, an hour will bake it. »

<sup>129</sup> Mac Con Iomaire, *op.cit.* p.54.

<sup>130</sup> Watson Samuel, *Gentleman's and Citizen's Almanack 1783*, « Merchants and Traders », Dublin, 1783. p.56. <http://www.swilson.info/wat1783.php?pageno=22&pos=left&line=23&name=Magawley,%20Philip>

<sup>131</sup> Mac Con Iomaire, Vol. 2/3. *op.cit.* p.54.

<sup>132</sup> *The Irish Times*. 'Classified Ad 28'. 17 mai 1859. p.2.

*Mince Pyes. Monsey.*

*Two pound of Tongue, boil'd and when it is cold chop and weigh it, 1 pound of Raisons shred, three pound of Suet chopt, two pd and a half of Corants very well clean'd, three quarters of an oz. of Cinament, a quarter and a half an oz. of Mace, a quarter and half of Cloves, two little Nutmegs, half a pd of Sugar, and Salt to your tast, some lemmon Peel cut very fine, Sweetmeats to your tast<sup>133</sup>.*

Les grandes familles anglo-irlandaises conservaient en bocal toutes sortes de fruits au *brandy* (pêches, abricots, cerises, oranges, fraises...), mais aussi des huîtres, des Saint-Jacques, du saumon, des concombres ou des artichauts au vinaigre. En ces temps où la réfrigération n'existait pas encore, les conserves à base de sel, d'alcool, de vinaigre ou de sucre relevées d'épices étaient très populaires, et si l'on en croit une recette de *ketchup* aux champignons et aux anchois, la longévité du produit était tout particulièrement valorisée : « *Catsup* qui vous durera vingt ans<sup>134</sup> ».

La gastronomie française n'était pas la seule à l'honneur. Dévoilant leur caractère cosmopolite ou leur forte envie de découvrir le monde à travers sa multiplicité culinaire, les compilatrices de recettes des XVIII<sup>ème</sup> et XIX<sup>ème</sup> aimaient à mentionner l'origine exotique d'une recette lorsqu'elle avait lieu d'être : « *Portugal Eggs* », « *Italian Biscakes or Puffs* », « *A Dutch Posset* », « *Spanish Cream* », « *The French Way of Making Leaven* »<sup>135</sup>, « *To make sausages equal to those brought from Bologna* »<sup>136</sup> »...

Mais par-dessus tout, contrastant avec le régime alimentaire de leurs contemporains les plus démunis, les familles anglo-irlandaises mangeaient extrêmement varié. Si elles pouvaient s'offrir des denrées exotiques, leurs équipements de cuisine permettaient de nombreuses déclinaisons culinaires (rôtis, pots-aux-feux, conserves, pâtisseries...) et leurs jardins, ainsi que la chasse, leur fournissaient une grande diversité de produits frais en saison. Pour illustrer ceci, *The Modern Cook or Housewife's Directory*, qui figurait comme guide de référence au sein des grandes demeures, suggérait une liste de menus par mois de

---

<sup>133</sup> NLI. *Cookery Book, 18th century*. MS 42.134, p.83. Cette recette utilisait de la langue de bœuf hachée mélangée à une préparation de raisins secs, de cannelle, de macis, de muscade, de girofle et de zeste de citron liée par de la graisse de rognons de bœuf.

<sup>134</sup> «Catsup that will last twenty years. » NLI. *Mrs. A. W. Baker's Cookery Book, Vol.I*. MS 34.952. Ballytobin, County Kilkenny, 1810. p.38.

<sup>135</sup> NLI. MS 42.134. op.cit.

<sup>136</sup> *The Modern Cook or Housewife's Directory : containing several Hundred new Receipts in Cookery, Pastry, Pickling, Confectionary, Distilling, Brewing, &c. &c. : to which is added the complete caterer, particularly showing how to buy in the best of all sorts of provisions, together with easy rules to know the choice sorts of butchers meat, as pork, beef, mutton, lamb, veal; also bacon, hams, venison, fish and fowl. Likewise the terms of art used in carving and instructions to carve according to those terms.* Dublin : Printed by James Hoey at the Mercury in Skinner-Row, 1766. p.105.

l'année (selon le service 'à la Française'). Nous donnant un aperçu des plats consommés au XVIII<sup>ème</sup> siècle et de l'ordre dans lequel ils étaient amenés à table, voici ce qu'il préconisait par exemple en janvier :

*First Course*

*Soups of Pease, Gravy, Herb, Fish, Vermicelli, &c.*  
*Fish, as Bisque of Fish, Carp, Soles, or Tench flew'd, Turbot, Flounders, Plaice, Cod, [...]*  
*broil'd or boil'd.*  
*Bacon or pickled pork, and Fowls and Greens in one dish*  
*Calf's Head, or Knuckle of Veal, and Bacon and Greens [...]*  
*Leg of Pork boil'd with Turneps, and Pease Pudden*  
*Leg of Lamb and Spinach [...]*  
*Ache-bone of Beef, or Rump, either boil'd with Greens or roasted with Horse-radish, &c.*  
*Turkey and Chine*  
*Neats Tongue and Udder*  
*Pullets roasted and Eggs*  
*Veal roasted, ragou'd, boil'd, &c.*  
*Pastry, as, Puddens and Pyes of various sorts, pancakes, fritters, minc'd pyes.*  
*Brocoli, Asparagus, Spinach, Cabbage-Sprouts, Coleworts, Cabbages, Savoys, Red and White Beets, Carrots, Potatoes, Horse-Radish, Onions, Parsnips, Turneps, Leeks, Thyme, Sage, Parsley, Celery, Endive, [...]*

*Second Course*

*Poultry, as wild Fowl of all Sorts, Goose or Turkey, Chickens roasted with Asparagus*  
*Fish, as, Jowl of Sturgeon, Marinated Fish [...]*  
*Hare roasted, with a Pudden*  
*Chine of Mutton roasted, with Pickles [...]*  
*Dry'd Tongues*  
*Pastry, as Butter'd Apple-Pyes, hot, Lamb and other Pyes*  
*Fruit of all sorts ; or Sweet-meats<sup>137</sup>.*

Comme nous venons de le montrer, la cuisine des familles anglo-irlandaises était une cuisine souvent raffinée, variée et nourrissante. Les techniques culinaires empruntaient principalement au modèle français de rigueur, les produits étaient consommés en saison et, afin d'éviter le gaspillage et de profiter de certains ingrédients périssables en toute saison, de nombreuses techniques de conservation étaient mises en œuvre.

Dans *In Terrible Discordance*, ouvrage provoquant et remettant en question certains idées préconçues de la période de la Grande Famine, Ed O'Riordan a montré que l'aristocratie anglo-irlandaise n'avait jamais cessé de se divertir et de manger avec opulence alors que leurs concitoyens les plus démunis étaient décimés par la faim. Pique-niques, banquets, bals, chasse à courre, régates, courses de chevaux, concerts, opéras, pêche au

---

<sup>137</sup> Nous choisissons de ne pas traduire les menus dans un souci d'authenticité.

saumon et à la truite, aucune activité de divertissement ne cessa pendant la Grande Famine. Prenons ici l'exemple de divertissements donnés à l'Imperial Hotel de Cork. En mars 1846, un banquet fut donné à l'occasion de la réouverture de l'hôtel. A cette époque le service 'à la Française' avait été récemment abandonné pour le service 'à la Russe'<sup>138</sup> permettant de manger plus chaud et d'apprécier ainsi davantage la saveur des aliments. Les plats étaient successivement présentés aux invités de la manière suivante : soupieres, poissons, relevés, entrées, rôtis et ragouts, légumes puis entremets et fruits. L'ordre de service détaillant les mets présentés fut dévoilé dans le *Tralee Chronicle*<sup>139</sup> :

*12 Tureens Soup*  
*12 Turbot and Salmon*  
*6 Saddles and Haunches Roast Mutton*  
*3 Sirloins Roast Beef – 2 Stewed Rumps Beef*  
*12 Roast Capon – 2 Crammed Fowl*  
*24 Young Ducklings*  
*8 Legs Mutton – 4 Racks Mutton*  
*2 Fillets Veal*  
*6 Hams – 6 Tongues*  
*24 Chickens – 18 Pigeon Pies*  
*12 Dishes Petit Pattins*  
*8 Curries – 8 Haricot*  
*8 Dishes Fillets of Fowl, Larded*  
*8 Joints Roast Lamb – 6 Dishes Boiled Lamb*  
*4 Dishes Sweetbreads*

Le raffinement s'exprimait particulièrement à l'occasion de desserts extravagants, il fallait donner à voir en exposant des pièces imposantes, à l'ornementation complexe et aux techniques variées. Pendant le dîner mentionné précédemment, pièces montées et pièces en sucre, gelées, crèmes, tartes diverses furent servies aux convives:

*44 High Cakes Ornamented ; 44 Dishes High Pastry ;*  
*12 Sweet Pies ; 48 Tourtes ;*  
*30 Shapes of Jelly ; 40 Shapes of Cream and Blancmange ; 64 Custards ;*  
*18 Hot Puddings ; 24 Dishes of Sugar Work ;*  
*18 Ornamented Pier Montes.*  
*All the delicacies of the season will be on offer.*

---

<sup>138</sup> Voir Poulain et Neirinck, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, p.50, pp.72-78. pour une explication plus détaillée des services à la Française et à la Russe.

<sup>139</sup> *Tralee Chronicle*, 4 avril 1846. Cité dans O'Riordan, Ed. *In Terrible Discordance*. Tipperary : Galtee Cottage Books, 2011. p.53.



Un autre banquet donné en septembre de cette même année à l'Imperial Hotel de Cork fut, selon la personne qui rapporta l'événement dans le *Cork Examiner*, un dîner mémorable, « sans comparaison », « comme il n'y en eut jamais auparavant à Cork » :

Les mets servis étaient un véritable régal : il y avait des soupes, du poisson et une variété infinie de plats encore plus nourrissants : venaison, morceaux de bœuf et de volaille à profusion ; [...] et pour couronner le tout, un dessert somptueux de fruits aux parfums exquis et de confiseries s'invita à la table festive<sup>140</sup>.

Le 23 novembre 1849, le dîner en l'honneur du Colonel James Charles Chatterton rassembla 150 convives – membres de l'aristocratie, propriétaires terriens, marchands et *gentlemen* de toutes professions confondues. Le menu, particulièrement influencé par la cuisine française et reflétant tout le faste possible de l'époque (soupe de tortue, sauce au homard, gibier, desserts glacés et ananas) se présentait de la sorte :

*SOUPS : Turtle ; Julienne ; Hare ; Oyster ; a la Reine*

*FISH : Turbots – Sauce d'Homards ; Sole a la maître d'hotel ;  
Cod – Dutch Sauce ; Whitings – Sauce aux Huîtres*

*REMOVES : Haunch of Venison ; Roasts of Beef ; Saddles of Mutton ;*

*ENTREES Et ROTIS : Mutton cutlets, Sauce Tohrotan ; Compet of Pigeon, a la goudard ; vol au vents of oysters ; Curry of Chicken ; Fricandeaux de veau ; Purée of spinach ; Braised Geese ; Roast Turkeys ; Boiled Turkeys ; Beef Tongues ; Hams ; Boiled Fowls ; Roast Fowls.*

*SECOND COURSE : Pheasants ; Grouse ; Partridges ; Leverets ; Plover ; Wild Ducks.*

*REMOVES : Iced Puddings ; Hot Puddings ; Lobsters etc. ; Jellies ; Creams ; Apple Tarts ; Tourtes ; Savoy Cakes.*

*DESSERT : Pine Apples ; Melons ; Pears ; Grapes ; Alberts ; Dried Fruits ; Preserved Fruits ; etc., etc.<sup>141</sup>.*

Pendant toute la période de grande famine (1845-1851) que connut l'Irlande, la haute société ne se passa point des fêtes dues à son rang. Le récit ci-dessous d'octobre 1849 prouve que les plus fortunés de l'île continuèrent à vivre normalement alors qu'une grande partie de la population mourrait encore dans d'atroces conditions et émigrerait à la recherche d'une vie meilleure. Et si le Duc de Devonshire semblait animé d'élan philanthropiques, il

---

<sup>140</sup> « The viands were of the most excellent description, including soups, fish, and an immense variety of dishes of more substantial fare, such as venison, beeves and fowls in profusion ; [...] and in addition to which, a sumptuous dessert of richly flavoured fruits and confectionery crowned the festive table. » *Cork Examiner*, 18 septembre 1846. Cité dans O'Riordan, *op.cit.* p.9.

<sup>141</sup> *Cork Examiner*, 23 novembre 1849. Cité dans O'Riordan, *ibid.* p.359-360.

est difficile d’imaginer que les paysans les plus démunis aient été conviés aux réjouissances suivantes :

La soirée de jeudi soir dernier, le 4 de ce mois, restera longtemps dans les mémoires des bonnes gens de Lismore comme un événement extraordinaire de leur vie. Depuis que ce noble propriétaire, sa Grâce le Duc de Devonshire, s’est installé dans son splendide château, il divertit la haute société du voisinage à l’occasion de dîners et de soirées. [...] Sa Grâce, désirant que toutes les classes sociales profitent de l’hospitalité immodérée pour laquelle on le célèbre en général, lança des invitations aux habitants de la ville et de ses environs, quelle que soit leur classe ou leur rang, pour la soirée de jeudi, à l’occasion de laquelle environ 180 personnes, essentiellement des représentants de la haute société de la ville, se rassemblèrent au salon du château. [...] Le souper répondit aux exigences des palais les plus délicats et des épicuriens affirmés. Il fut orchestré par cet artiste de renom qu’est le chef de cuisine de sa Grâce, M. Aberlin. Tous les raffinements et toutes les douceurs de saison, les mets les plus chers et les vins les plus rares y furent servis à profusion et donnèrent à l’ensemble une gaieté sans pareille, une véritable hospitalité à l’irlandaise<sup>142</sup>.

Alors que l’on refusait aux plus pauvres l’accès aux rivières pour des raisons de permis de pêche et de violation de territoire<sup>143</sup>, la pêche, « récréation saine et innocente<sup>144</sup> » restait une activité particulièrement prisée de la haute société, et l’ouverture de la saison était un événement en soi, rassemblant parfois plus d’une centaine de pêcheurs sur la même rive<sup>145</sup>. Ainsi au paroxysme de la famine, on pouvait lire dans la rubrique sportive du *Cork Constitution* :

---

<sup>142</sup> « Thursday night, the 4th last will long be remembered by the good people of Lismore as an era in their lives. Since the arrival of the noble proprietor, His Grace, the Duke of Devonshire, at his splendid Castle, he has been entertaining the Gentry of the neighbourhood at dinner and evening parties. [...]. His Grace wishing that all classes should share in that unbounded hospitality for which he is so celebrated generally, issued invitations to the inhabitants of the town and vicinity, irrespective of rank or class, for Thursday night, on which occasion about one hundred and eighty persons assembled in the Drawing Room of the castle, among whom were comprised many of the gentry of the town [...] The supper was all that the most fastidious palate or the most egregious epicure could desire, and was got up under the management of that celebrated *artiste* his grace’s *chef de cuisine*, M. Aberlin. All the luxuries and delicacies of the season, the costliest viands and the rarest wines were there in the utmost profusions and what gave zest to the whole, the real Irish *Céad Mile Fáilte*. » *Cork Examiner*, 10 octobre 1849. Cité dans O’Riordan, Ed. *In Terrible Discordance*. *op.cit.* p.343.

<sup>143</sup> L’ouvrage *In Terrible Discordance* donne des dizaines d’exemples tirés d’articles de journaux relatant le mécontentement des propriétaires terriens face aux assauts répétés de paysans cherchant par tous les moyens à ramener quelques poissons à leur famille. De nombreux exemples stipulent que des amendes étaient distribuées aux intrus qui pénétraient sans autorisation sur les domaines et étaient surpris en possession de poissons des rivières.

<sup>144</sup> *Cork Examiner*, 3 octobre 1849.

<sup>145</sup> *Cork Examiner*, 1 mars 1847.

*De la manière d'accommoder un brochet :*

Après avoir écaillé, vidé et lavé le poisson, mettez de côté les œufs et le foie, prenez un petit pain français, coupez la croûte en morceaux, et faites-la tremper dans une demi-pinte de bonne crème. Réduisez de la graisse de rognons de bœuf en petits morceaux (la moelle est encore meilleure), et hachez finement du persil, du thym citron, de la marjolaine, du thym commun, du zeste de citron, et un anchois ; hachez ensuite le foie et les œufs du brochet (préalablement bouillis), et mélangez le tout avec les miettes de pain trempées dans la crème, ainsi que le jaune de deux œufs afin de lier l'ensemble ; ajoutez du poivre et du sel à votre goût<sup>146</sup>.

La consommation de fruits et notamment d'oranges, servant à la confection des marmelades et de nombreux gâteaux, ne diminua point pendant la famine. Le 23 novembre 1846, ce furent plus de mille caisses de raisin Muscat provenant de Valence en Espagne, des citrons et des amandes qui furent livrées dans le port de Cork<sup>147</sup>. Le 9 février 1848, à Cork, un arrivage massif de 450 caisses d'oranges en provenance de Lisbonne était également signalé dans le *Cork Examiner*<sup>148</sup>. En 1849, une publicité adressée aux gouvernantes et aux maîtresses de maison des grandes demeures signalait l'approvisionnement de nombreuses denrées indispensables à la préparation des plats pour la fête de Noël chez l'épicier A.P. Dillon *and co.* de Cork : des raisins de Corinthe à 'pudding', du jambon de Wicklow de première qualité, du thé de Congu, du café de Jamaïque, du sucre roux et raffiné, des épices, des condiments en conserve et du fromage<sup>149</sup>.

Dire que l'Irlande a toujours souffert d'une cuisine pauvre et rudimentaire serait ignorer la culture culinaire anglo-irlandaise constamment influencée par les modes gastronomiques les plus en vogue. L'héritage de cette cuisine est aujourd'hui encore très présent et particulièrement en ce qui concerne la pâtisserie et les sucreries. L'Irlande serait le pays où l'on consomme le plus de thé au monde, les confitures, chutneys et marmelades sont vendus comme des produits traditionnels, et le touriste se verra invariablement proposer des scones s'il séjourne en maison d'hôte. La cuisine irlandaise, comme nous l'avons vu dans notre second chapitre, a longtemps eu la réputation d'être semblable à la

---

<sup>146</sup> « How to Dress a Pike. Haing well cleaned, emptied and washed the fish, preserve the roe and liver ; take a French roll, cut off the crust, and steep the crust in half a pint of ggod cream ; shred finely some suet (marrow is better), and chop some parsley, lemon thyme, knotted marjoram, common thyme, and lemon peel, and one anchovy ; then chop the liver and the roe of the pike (previously boiled) , and mix the whole with the crumb of roll soaked in cream, and the yolks of two eggs to bind it together ; add pepper and salt to taste. » *Cork Constitution*. 11 juin 1847. Cité dans O'Riordan, *op.cit.* p.157.

<sup>147</sup> *Ibid.* p.110.

<sup>148</sup> O'Riordan, *op.cit.* p.203.

<sup>149</sup> *Ibid.* p.284.

cuisine britannique – en bien comme en mal, selon la provenance des comparaisons. Soulignons également, que d'un point de vue géographique et climatique, la nourriture produite n'a jamais été foncièrement différentes sur les deux îles voisines. Avant les colonisations anglo-normandes puis anglaises, les différences culinaires résidaient essentiellement dans les techniques de transformation de l'aliment et dans le goût distinctif des deux nations pour certains aliments. Par un phénomène d'acculturation, comme ce fut le cas pour la langue anglaise, le modèle gastronomique britannique s'est largement imposé au fil des siècles et nous verrons plus loin que réinventer une gastronomie nationale aujourd'hui nécessite à la fois un éloignement de ce modèle et son intégration subtile (mais dénuée de toutes références à son origine première).

## 6. An Gorta Mór et la mémoire collective

La Grande Famine qui s'abattit sur l'Irlande entre 1845 et 1851, appelée *An Gorta Mór* en irlandais, a fait l'objet de nombreuses recherches. L'impact dramatique qu'elle eut en termes de démographie et d'immigration et les enjeux politiques qui l'entourèrent sont au cœur de débats historiographiques divers et loin d'être conclus. Parmi les ouvrages académiques qui font figure de références en la matière on trouve principalement<sup>150</sup> : *The Famine in Ireland* (1986) de Mary Daly, *A Nation of Beggars ? Priests, People and Politics in Famine Ireland 1845-52* (1994) de Donal Kerr, *Why Ireland Starved : A Quantitative and Analytical History of the Irish Economy 1800-1850* (1983) de Joel Mokyr, *The Famine Decade: Contemporary Accounts, 1841-1851* (1995) de John Killen (éd.), les ouvrages de Cormac Ó'Gráda dont, *The Visitation of God? The Potato and the Great Famine* (1993), *Famine Demography: Evidence from the Past and the Present* (2002), *Ireland's Great Famine* (2006), *The Great Irish Famine* (1995) de Cathal Póirtéir (éd.), les ouvrages de Christine Kinealy dont, *A Death-Dealing Famine : The Great Hunger in Ireland* (1997), *The Great Irish Famine: Impact, Ideology and Rebellion* (2002), *This Great Calamity : the Irish Famine 1845-52* (2006), *Charity and the Great Hunger in Ireland: the Kindness of Strangers* (2013), *Atlas of the Great Irish Famine* (2012) de Crowley, Smyth and Murphy (éds.), ou encore l'ouvrage polémique de Tim Pat Coogan *The Famine Plot : England's Role in Ireland's Greatest Tragedy* (2013).

Le but de ce chapitre n'est pas d'expliquer l'événement en détail ni d'exposer ses conséquences, ce qui est fait dans les ouvrages cités ci-dessus, mais plutôt d'envisager l'impact de ce désastre sur la mémoire collective et ses potentiels répercussions sur la consommation alimentaire contemporaine. Entre 1845 et 1849, une épidémie de mildiou (*phytophthora infestans*) se répandit sur les cultures de pommes de terre, elle en détruisit la plupart et causa de ce fait une famine aux répercussions sans précédents. Car, comme nous l'avons vu, le tubercule était devenu l'aliment de base dont la population se nourrissait principalement. Margaret Crawford rappelle qu'avant que le parasite ne s'installe, les

---

<sup>150</sup> Cette liste est loin d'être exhaustive, la Grande Famine fait sans doute partie des sujets qui ont été les plus recherchés par les historiens irlandais. Ces ouvrages couvrent de nombreux aspects différents (santé / économie / actions caritatives / immigration / génocide / prosélytisme...) et présentent parfois des orientations et des interprétations diamétralement opposées.

Irlandais consommaient entre 7 et 15 livres de pommes de terre par jour<sup>151</sup> (en fonction des récits contemporains). Conséquence démographique, la population irlandaise est passée d'environ 8,5 millions en 1846 à 6,55 millions d'habitants en 1857 et 4,5 million en 1901<sup>152</sup>. Il a été estimé qu'environ un million de gens périrent des causes directes de la famine (faim, maladies, violences) et que plus d'un million et demi d'irlandais émigrèrent (dont deux-tiers aux Etats-Unis d'Amérique). La population diminua donc d'environ 30% en 12 ans<sup>153</sup>. En juillet 1847, au paroxysme de la détresse, une personne sur trois bénéficia des soupes populaires<sup>154</sup>. 140.000 personnes furent nourries dans le cadre des *workhouses* et 800.000 bénéficièrent de rations distribuées par les organismes de charité et les représentants des diverses religions de l'île l'année suivante<sup>155</sup>.

Dès 1800, afin de soulager les plus démunis lorsque les réserves de pommes de terre s'épuisaient, le gouvernement fit importer une nouvelle céréale provenant du continent américain et de la zone méditerranéenne: le maïs, sous forme de grains et de farine grossière. *L'Indian meal*, déjà utilisée sporadiquement lors des périodes de famine des années 1820-1830<sup>156</sup> fut la première source d'aide alimentaire pendant la Grande Famine. En 1845, Robert Peel fit acheter pour £100.000 de farine de maïs qui fut entreposée dans plusieurs dépôts éparpillés dans le pays. Moins chère que la farine d'avoine, elle s'imposa bientôt dans le régime alimentaire des plus pauvres. Les récits montrent que la nécessité économique primait sur le goût : la farine de maïs était bon marché, mais elle était loin d'être populaire. En effet, comme l'explique Crawford, la grosseur des grains et sa conservation limitée n'en faisait pas un aliment fiable et sain. William Wilde, en sa qualité de médecin, a montré que la population ne savait pas comment le cuisiner, et que certains l'ingéraient même sans cuisson préalable, car ils n'étaient plus équipés pour faire cuire les aliments<sup>157</sup>. *L'Indian meal*, parce qu'il causait des problèmes intestinaux, était même parfois

---

<sup>151</sup> Crawford, Margaret. 'Food and Famine'. Dans Póirtéir, Cathal (éd.). *The Great Irish Famine*. Dublin : RTÉ/Mercier.1995. p.60.

<sup>152</sup> Clarkson et Crawford, *loc.cit.* et Ferriter, Diarmaid. *The Transformation of Ireland 1900-2000*. London : Profile Books. 2004. p.28.

<sup>153</sup> Crowley, John, Smyth, William J. and Murphy, Mike (eds). *Atlas of the Great Famine, 1845-52*. Cork : Cork University Press, 2013. p.18.

<sup>154</sup> Ó Gráda, Cormac. 'Famine, Trauma and Memory'. *Béaloideas*, Iml.69. Dublin : An Cumann Le Béaloideas Éireann/The Folklore of Ireland Society. 2001. p.122.

<sup>155</sup> *loc.cit.*

<sup>156</sup> Voir le récit d' Amhlaoihbh Ó Súilleabháin p.227.

<sup>157</sup> Clarkson et Crawford. *op.cit.* p.64.

refusé par la population des *workhouses* qui pensait qu'on tentait de l'empoisonner<sup>158</sup>. Son utilisation se généralisa néanmoins dès 1846, faute de mieux. Comme le rappelle Crawford :

Le spectacle de charrettes chargées de blé, d'orge et d'avoine, continuant à être exportées d'Irlande, sous escorte armée, alors que les paysans mourraient de faim, est une image qui a laissé une trace indélébile dans l'esprit des Irlandais. Cette image puissante était associée à la croyance qu'une interdiction des exportations de céréales aurait pu endiguer la famine. Ceci relève principalement du mythe, néanmoins tous les mythes recèlent une part de vérité<sup>159</sup>.

En dépit de sa consommation forcée et de la symbolique attachée à cette utilisation, la farine de maïs sera utilisée de manière régulière et en grande quantité, jusque dans les années 1970, avec un déclin constant à partir de la dernière décennie du XIX<sup>ème</sup> siècle. A titre de repère, entre 1840 et 1900, son volume d'importation fut multiplié par 322<sup>160</sup>. Un témoignage consigné dans un manuscrit des archives folkloriques de UCD renseigne sur son utilisation principale en juillet et août « lorsque les réserves de pommes de terre étaient épuisées<sup>161</sup>. » On trouve une recette de *soda bread* à laquelle on peut ajouter un quart de livre de farine de maïs pour en faire un *Yalla Male Bread* dans *Kind Cooking* (1945) de Maura Laverty<sup>162</sup>. Même constat dans *All in the Cooking* (1947), où l'on retrouve une recette d'*Indian Meal Bread*<sup>163</sup>. Darina Allen, dans *Forgotten Skills of Cookery* (2009), donne également une recette intitulée *Kerry Yellowmeal Griddle Bread*. Elle précise :

La farine de maïs jaune fut envoyée en Irlande pendant la famine pour alléger la faim, et elle est encore aujourd'hui, dans les souvenirs populaires, associée aux époques de famine et de difficultés économiques. Dans certaines régions d'Irlande, vous pouvez encore acheter du 'yellameal' dans les petits commerces de village, et parfois les gens en ajoutent même une poignée à leur *soda bread*<sup>164</sup>.

---

<sup>158</sup> British Parliamentary Papers, *Correspondance relating to the Measures adopted by Her Majesty's Government for the relief of Distress arising from the Failure of the Potato Crop in Ireland*, 1846. [735] XXXVII, p.89.

<sup>159</sup> Clarkson et Crawford, *op.cit.* p.64.

<sup>160</sup> De 29.432 cwt (quintal anglais) par an dans la décennie 1840-1844 à 9.477.956 cwt par an dans la décennie 1895-1899. Crawford, Margaret. 'Indian meal and pellagra in 19th century Ireland' dans Goldstrom et Clarkson. *Irish population, economy and society : essays in honour of the late K.H. Connell*. Oxford : Clarendon Press, 1981. p. 115.

<sup>161</sup> National Folklore Collection UCD. Ms.1395. 1955, récits collectés dans les zones côtières du Mayo. p.140.

<sup>162</sup> Laverty, Maura. *Kind Cooking*. *op.cit.* p.73.

<sup>163</sup> Marnell, etc. *All in the Cooking*, *op.cit.* p.189.

<sup>164</sup> « Yellowmeal (cornmeal) was sent to Ireland during the famine to alleviate hunger, so even still in folk memory it's connected to times of starvation and hardship. In parts of Ireland you can still buy 'yellameal' in some of the village shops, and sometimes people throw a handful into their soda bread. » Allen, Darina. *Forgotten Skills of Cooking : The Time-Honoured Ways are the Best – Over 700 recipes show you why*. London : Kyle Cathie, 2009. p.566.

Quant à la recette de pain à la farine de maïs de Regina Sexton dans *A Little History of Irish Food*, elle est précédée d'une mise en contexte qui rappelle encore une fois l'association douloureuse de cette farine à l'histoire du pays. En voici le récit tiré d'un manuscrit non renseigné de la collection des archives sur la Grande Famine de UCD :

Mon père et ma mère ont vécu la famine. En guise de salaire hebdomadaire, voici ce que mon père gagnait pour sa participation aux travaux de voirie : entre 6 et 10kg de farine de maïs – c'était après la famine. Les femmes ne savaient pas comment cuisiner la farine de maïs. Elle éclaboussait partout lorsqu'elle bouillait. Elles ne savaient pas lorsque c'était cuit. Certains disaient qu'il fallait laisser cuire toute la nuit. D'autres allaient jusqu'à dire que c'était l'œuvre de la mère du Diable qui empêchait la cuisson<sup>165</sup> ...

Sur son blog de cuisine, Zack Gallagher, l'un des '*food ambassadors*' de Fáilte Ireland, donne aussi la recette précédemment mentionnée. Il est intéressant de noter qu'il la présente comme une recette « au goût du siècle dernier » qui « redevient à la mode en Irlande<sup>166</sup>. » En dépit de cette remarque isolée, la farine de maïs semble avoir gardé une connotation péjorative. Elle est néanmoins utilisée sous forme de polenta dans de nombreux restaurants irlandais ou franco-irlandais 'fusion' : Dax, La Maison, Rustic Stone, Guilbaut...Le phénomène étant relativement nouveau, il sera intéressant de voir si cette utilisation perdurera principalement sous la forme de polenta ou si, dans la veine actuelle d'une gastronomie nationale réinventée, la farine de maïs réintégrera des recettes constitutives de cette nouvelle cuisine.

En 1847, le gouvernement britannique instaura le '*Soup Kitchen Act*' jusqu'à l'automne (et les nouvelles moissons) et fit appel au chef Alexis Soyer du *Reform Club* de Londres pour établir un modèle de cuisine qui servirait de la soupe et des biscuits aux plus démunis comme il l'avait fait à Spitalfields. Alexis Soyer, manipulé par le gouvernement britannique et parfois durement critiqué par les journalistes irlandais qui n'avaient pas saisi le caractère philanthropique du chef, fit néanmoins construire ses cuisines à Dublin avant de

---

<sup>165</sup> « My father and mother went through the famine. My father got for his week's wages making roads, One st. or One 1/2st. Of indian Meal – That was after the famine. The women did not know how to cook the indian Meal. When boiling, it splattered all around. They did not know when it was cooked. Some people saying, the meal should be left cooking all night. Some going as far as saying the Devil's mother had a hand on it, thus preventing the Indian meal from getting cooked. » Cité dans Sexton, Regina. *A Little History of Irish Food*. op.cit. pp.90-91.

<sup>166</sup> « Indian meal soda bread recipe – a taste of the last century » « Indian meal bread is becoming fashionable again in Ireland. » 27 octobre 2012, <http://www.irishcentral.com/culture/food-drink/indian-meal-soda-bread-recipe-a-taste-of-the-last-century-176095351-238156041.html>, tiré du blog de Zack Gallagher, *Irish Food Guide Blog*.



les faire installer à la Royal Barracks Esplanade en avril 1847<sup>167</sup>. Il proposa également plusieurs recettes de soupes économiques et relativement nourrissantes, suffisamment en tous cas pour permettre aux plus pauvres de survivre au quotidien. En plus de l'aide humanitaire dispensée par les diverses organisations religieuses et notamment les Quakers (distribution de repas, de graines, de vêtements, de matériel de pêche<sup>168</sup>), les soupes populaires qui se généralisèrent partout dans le pays permirent une réduction significative de la mortalité et particulièrement à l'ouest, où 90% de la population y avait recours<sup>169</sup>. Dans le même temps, Alexis Soyer publia *Charitable Cookery or the Poor Man's Regenerator* (1847), un livre de recettes à l'intention de la classe moyenne et des plus pauvres. Pour chaque livre vendu, un penny était reversé aux démunis. Mais son livre le plus influent fut sans doute *A Shilling Cookery for the People* (1854) ; il s'en était vendu plus de 250.000 exemplaires en 1867<sup>170</sup>.

Le succès de ses livres semble avoir été tel en Angleterre et en Irlande que l'on pourrait se demander quel fut l'impact de ses recettes sur la cuisine irlandaise. Aucune recherche n'a été effectuée à ce sujet à ce jour. Quelques indices permettent toutefois d'avancer l'hypothèse d'une influence directe, non négligeable. Theodora Fitzgibbon précise, pour sa recette de *Convent Eggs*, qu'elle est adaptée d'une recette de *A Shilling Cookery for the People*, « un livre qui a circulé dans de nombreuses régions d'Irlande après que Soyer fût venu aider à distribuer de la nourriture pour les victimes de la famine. » Elle ajoute : « Mon exemplaire appartenait à l'origine à ma tante du comté de Clare et avait été fréquemment utilisé<sup>171</sup>. » Theodora Fitzgibbon, aujourd'hui remise au goût du jour par Donal Skehan dans son émission *Rediscovering the Irish Kitchen*<sup>172</sup> se réfère à de nombreuses reprises aux recettes du chef Soyer dans ses colonnes écrites pour *l'Irish Times* dans les années 1960-70 ('*Only for the Beer*', '*A Taste of Scotland*', '*Mutton Dressed as Lamb*'). Considérant l'influence qu'elle exerça en son temps sur la cuisine irlandaise, les recettes de Soyer méritent sans doute une étude plus approfondie. En 1895, dans un article anonyme de *l'Irish Times*,

---

<sup>167</sup> Clement-Lorford, Franck. *Alexis Soyer, the First Celebrity Chef*. 2001. p.67.

[https://www.academia.edu/4294388/Alexis\\_Soyer\\_The\\_First\\_Celebrity\\_Chef](https://www.academia.edu/4294388/Alexis_Soyer_The_First_Celebrity_Chef)

<sup>168</sup> <http://www.historyireland.com/18th-19th-century-history/quakers-the-famine/>

<sup>169</sup> Crowley, etc. *Atlas of the Great Famine*. op.cit..83.

<sup>170</sup> Brandon, Ruth. *The People's Chef: Alexis Soyer, A Life in Seven Courses*. London: Wiley. 2005. p.257. et Humble, Nicola. *Culinary Pleasures : Cookbooks and the Transformation of British Food*. London : Faber, 2005. p.26.

<sup>171</sup> Fitzgibbon, Theodora. *Irish Traditionnal Food*. Dublin : Gill and Macmillan. 1983. p.42.

<sup>172</sup> *Rediscovering the Irish Kitchen*, RTÉ1, diffusion juillet 2014.

l'auteur suggère que Soyer aurait été à l'origine de l'*Irish Stew* : « Il n'y a pas de plat national en Irlande. Cette combinaison d'ingrédients appétissante que l'on appelle *Irish stew* fut inventée récemment par Alexis Soyer, et bien que ce soit un plat délicieux et populaire, lorsqu'il est bien cuisiné, il n'est certes pas très raffiné<sup>173</sup>. » On trouve en effet une recette intitulée *Good Plain Family Irish Stew* dans *A Shilling Cookery for the People*<sup>174</sup>, ce qui ne signifie pas que Soyer en soit à l'origine. Regina Sexton donne l'exemple d'un poème anglais du XVIII<sup>ème</sup> siècle dans lequel il serait fait mention de l'*Irish Stew* : « *Then hurrah for an Irish Stew, that will stick to your belly like glue.* » Ne laissant aucune référence, l'origine de ce poème semble néanmoins douteuse<sup>175</sup>. Quoi qu'il en soit, Soyer a sans doute contribué à la popularisation de cette recette dans l'Irlande post-famine, une recette aujourd'hui présentée comme l'un des plats nationaux.

Les soupes, essentielles à la survie dans les temps difficiles, gagnèrent aussi en popularité. Plusieurs déclinaisons à base de viande ou de poisson sont proposées dans *Soyer's Charitable Cookery* « adressé au monde en général, mais à l'Irlande en particulier<sup>176</sup> ». Une section entière de *A Shilling Cookery for the People* est notamment dédiée à la cuisine en marmite (*the three-legged iron pot*), ustensile de cuisine le plus répandu dans les petits *cottages* de campagne. On retrouve des recettes simples et économiques de porc et de bœuf salé, de *soda cake*, des soupes de légumes, des recettes dans lesquelles il accommode les abats, propose de nombreuses variations pour accommoder le poisson, suggère des plats à base de viande hachée... Le plat de *Bacon and Cabbage*, élu plat national en 2009 dans l'émission *The Afternoon Show* à l'occasion de la St Patrick, y figure également.

En outre, Soyer propose des recettes adaptables selon l'environnement géographique et qui prennent en compte les ingrédients disponibles. Dans sa soupe de pois, il conseille par exemple d'utiliser du babeurre<sup>177</sup>. Une recette intitulée *The Fisherman's Food*

---

<sup>173</sup> « Ireland has no national dish. The savoury compound which goes by the name of Irish Stew was invented in quite recent times by Alexis Soyer, and while it is a very savory and popular dish, when well made, is certainly not a delicate one. » *Irish Times*. 'Miserable fare'. 21 décembre 1895.

<sup>174</sup> Soyer, Alexis. *A Shilling Cookery for the People*. London : Routledge. 1854. p.74.  
<https://archive.org/stream/ashillingcooker00soyegoog#page/n86/mode/2up>

<sup>175</sup> Sexton, *A Little History of Irish Food*. op.cit. p.39. La note référant à ce poème renvoie à une communication personnelle avec Roy Shipperbottom, mais rien n'est précisé quant à l'origine et la date précise du poème.

<sup>176</sup> « addressed to the world in general, but to Ireland in particular. » Soyer, Alexis. *Soyer's Charitable Cookery*. (1847) inclus dans Soyer, Alexis. *The Modern Housewife or Ménagère*. London : Simpkin, Marshall and co. 1858. p.481.

<sup>177</sup> *Soyer's Charitable Cookery*, op.cit. p.493.

*for the Coast* est constituée de divers poissons (selon ce qui est disponible) et d'avoine<sup>178</sup>. Son *Indian Meal Poulenta* invite à cuisiner la farine de maïs et à accompagner la polenta de saucisses ou de boudin noir<sup>179</sup>. Il met également du *dillisk* dans sa soupe St Patrick et dans une recette d'anguilles<sup>180</sup>....Qu'il ait inspiré certains plats ou participé à la popularisation de recettes considérées aujourd'hui comme plats nationaux, il est important de souligner que Soyer a, pour la première fois dans la littérature culinaire, légitimé et donné une voix à la cuisine paysanne irlandaise.

Ó Gráda a montré dans son article *Famine, Trauma and Memory* que les souvenirs liés à la Famine avaient été parfois déformés par l'historiographie, par les commémorations, mais aussi par le fait que les entretiens menés un siècle plus tard et consignés dans les manuscrits du Département de Folklore à UCD rassemblaient les récits des enfants et des petits-enfants des personnes qui expérimentèrent la famine et non de ceux qui en firent eux-mêmes l'expérience<sup>181</sup> : « le long intervalle écoulé entre l'événement et la compilation des récits a permis un laps de temps suffisant à la confusion, l'oubli et l'obscurcissement des souvenirs. En outre, on est pratiquement assuré d'une contamination par des données extérieures. » La Grande Famine est considérée comme un événement marqueur de l'identité irlandaise et le simple fait qu'on y fasse régulièrement référence lors de crises nationales montre que son souvenir, aussi erroné et flou qu'il soit, ainsi que la symbolique de souffrance qui lui est attribuée, continuent à se transmettre de génération en génération :

La famine a façonné notre peuple tel qu'il est aujourd'hui. Elle a défini notre volonté de survivre. Elle a défini notre compréhension de la vulnérabilité humaine. Elle reste l'un des liens mémoriels et sentimentaux les plus forts et les plus poignants qui nous relie à notre diaspora<sup>182</sup>.

Pour revenir au lien entre la culture culinaire et l'identité du pays, la recherche académique dans le domaine alimentaire n'a pas encore mis au jour l'impact de la Grande Famine sur les pratiques alimentaires des Irlandais dans les années qui suivirent

---

<sup>178</sup> *loc.cit.*

<sup>179</sup> *Ibid.* p.497.

<sup>180</sup> *Ibid.* pp.498-499.

<sup>181</sup> « The long gap between the event and the collection of the evidence allowed ample time for confusion, forgetting, and obfuscation. It also virtually guaranteed contamination by extraneous data. Ó Gráda, *op.cit.* p.130.

<sup>182</sup> « The Famine shaped us as a people. It defined our will to survive. It defined our sense of human vulnerability. It remains one of the strongest, most poignant links of memory and feeling that connects us to our diaspora. » Mary Robinson, Concern Worldwide 1995. Cité dans Ó Gráda, *op.cit.* p.136.

l'événement. La famine et les pratiques alimentaires de cette période ont-elles laissé des séquelles, voire des stigmates sur la consommation alimentaire contemporaine ? La volonté de survivre mentionnée par Mary Robinson dans l'extrait du discours cité *supra* est logiquement liée à l'ingestion de nourriture. Les victimes de la famine étaient mues par la volonté de trouver des denrées essentielles à leur survie. Si la réflexion d'Ó Gráda au sujet de la distorsion mnésique prend tout son sens dans le contexte des commémorations, nous postulons néanmoins ici que les pratiques culinaires et alimentaires de l'époque de chaque classe sociale, transmises de génération en génération, sont sans doute restées constantes jusqu'à l'installation de l'électricité dans les années 1950 et l'implantation des supermarchés. La simplicité des plats dits traditionnels – et parfois leur insipidité – s'explique par le simple fait que les personnes les plus modestes utilisaient uniquement les ressources alimentaires disponibles les moins chères (les denrées de base comme les œufs, quelques légumes communs et la viande s'ils possédaient des animaux), par des techniques de cuisson limitées, par un accès très rare aux denrées de luxe (fruits confits, épices, herbes, légumes provenant du continent...) dû à leur coût élevé. Claude Fischler explique que quatre facteurs interviennent dans la genèse des goûts alimentaires d'un individu : biologiques, psychologiques, culturels et sociaux et que la transmission du goût et des préférences alimentaires se fait sur les modes *inter-générationnel* et *intra-générationnel* :

En premier lieu, en effet, la transmission peut s'opérer d'une génération à la suivante. Deux possibilités se présentent alors. La première est la transmission par voie génétique de certaines prédispositions et compétences. La seconde passe par la culture. Elle relève de la tradition, de la reproduction des conduites. D'une génération à la suivante, les jeunes sont mis dans les mêmes situations de choix et, les mêmes causes produisant les mêmes effets, l'expérience des aliments qu'ils vivront restera pour l'essentiel la même. Si en effet, l'environnement reste stable, les individus de générations successives, toutes choses égales par ailleurs, tendront à opérer les mêmes choix. [...] Davantage que de transmission proprement dite, il s'agit donc d'un processus d'apprentissage ou de réapprentissage, où la continuité est assurée notamment par la continuité des contraintes et des sollicitations<sup>183</sup>.

En d'autres termes, si l'on considère que les plus démunis ont péri ou ont émigré pendant de la Grande Famine, les survivants catholiques – bien souvent des petits fermiers, des notables (médecins, avocats, maîtres d'école) ou encore des commerçants – ont dû transmettre majoritairement à leurs enfants des habitudes de table simples mais caractérisées par des

---

<sup>183</sup> Fischler, Claude. *L'Homnivore*. Paris : Odile Jacob. 2001. pp.91-92.

plats nourrissants, constitués d'aliments suffisant à la survie. C'est cette cuisine à base de pommes de terre, d'une viande et d'un ou deux autres légumes qui est aujourd'hui appelée 'traditionnelle', qui est revisitée et qui incarne le plus l'irlandicité dans l'assiette.

L'une des consommations qui nous semble la plus digne d'observation est celle des produits de la mer (poissons, algues, mollusques et crustacés). Dans un pays entouré de mers et parsemé de rivières, les ressources naturelles marines et aquatiques ont logiquement joué un rôle essentiel dans la survie des plus démunis. Un homme probablement né dans les années 1870-80 dans le comté de Mayo raconte comment les habitants des côtes, au moyen de *currachs*, allaient s'emparer d'œufs d'oiseaux marins nichés dans les falaises et sur les îlots voisins à partir du mois de mai : « Ces œufs étaient très nourrissants et ils avaient un goût de poisson, néanmoins ils fournissaient un grand apport nutritif et contribuaient dans une large mesure à la subsistance d'une race d'hommes et de femmes des zones côtières, forte et résistante<sup>184</sup>. » Il précise plus loin que ces habitants avaient un avantage certain sur leurs compatriotes de l'intérieur des terres :

Les œufs d'oiseaux sauvages, le poisson, les oiseaux marins et les produits de la mer ont été essentiels à la survie des gens de la région pendant les années de famine. Ils avaient de nombreux équipements et de nombreuses occasions de s'approvisionner en nourriture contrairement aux habitants de l'intérieur des terres qui ne possédaient aucune réserve de provisions alimentaires<sup>185</sup>.

Toutefois, de nombreux pêcheurs durent rester à terre pendant la famine. Crawford explique d'un grand nombre d'entre eux se virent contraints de vendre leurs équipements ou de les donner en gage afin de payer leur loyer ou d'acheter d'autres nourritures<sup>186</sup>. Certains voyageurs commentèrent également les mauvaises conditions climatiques de l'époque empêchant les pêcheurs de prendre la mer<sup>187</sup>. Crawford cite notamment William Edward Forster, un quaker en voyage dans l'ouest du pays qui remarqua que le hareng ne se vendait pas : « les gens ayant pris l'habitude de le consommer avec des pommes de

---

<sup>184</sup> « The food of these eggs was very strong and of a somewhat fishy taste, but yet they possessed much nourishment and contributed in no small degree to the sustenance of a strong hardy race of men and women in the coastal neighbourhood. » NFC, UCD. Ms.1395. 1955, Mayo. pp.104-105.

<sup>185</sup> « Wild bird eggs, fish, seabirds and marine products stood the natives in good stead during the famine years. They had numerous amenities and opportunities for provision of food which were denied to the people of the interior who had no reserve of food supply. » *Ibid.* p.108.

<sup>186</sup> Crawford dans Póirtéir, *The Great Irish Famine. op.cit.* p.65.

<sup>187</sup> *loc.cit.*

terre<sup>188</sup>. » Il observa également le ramassage fréquent d'algues et de patelles à marée basse<sup>189</sup>. Les rochers étaient complètement dépouillés de tous mollusques et les plages nettoyées de leurs algues comestibles (petit goémon, *dillisk* et *carrageen* principalement). Mac Con Iomaire dans son essai, *The History of the Seafood in Irish Cuisine and Culture*, souligne que les fruits de mer ont longtemps été appelés '*Bia Bocht*', autrement dit la nourriture du pauvre<sup>190</sup> car ils étaient ramassés par les plus pauvres pour une utilisation personnelle ou à des fins commerciales. Cette association des fruits de mer à la pauvreté est illustrée par les récits de William Hamilton Maxwell dans *Wild Sports of the West of Ireland* en 1892 :

Une foule constituée de jeunes gens de la paysannerie se rassemble à chaque marée de printemps pour ramasser des coques. [...] La quantité de coquillages ainsi ramassée dépasse de loin ce que l'on pourrait imaginer ; et j'ai fréquemment vu les enfants d'une seule de ces petites habitations modestes en amasser plus en une seule marée que ce qu'un âne serait à même de porter. [...] De toutes les sortes de coquillages, le plus apprécié du pêcheur de la côte ouest est la St-Jacques, qui est ici en effet d'une taille et d'un goût bien supérieurs. [...] En plus de ces coquillages, il en existe d'autres grandement prisés par les paysans, mais que je n'ai jamais eu la curiosité de goûter, tels les couteaux, les palourdes et diverses sortes de moules<sup>191</sup>.

Ce récit, bien qu'il date de plus de 40 ans après la Grande Famine, montre combien les produits de la mer furent essentiels à la survie des plus pauvres. Il démontre de surcroît que la haute société n'y goûtait pas souvent, exception faite des moules, des coquilles St-Jacques et des huîtres, ramassées aussi en grande quantité :

Les huîtres trouvées dans les baies et les estuaires le long de cette côte sont d'une qualité supérieure, et l'on peut déduire que la quantité ramassée est due au fait que, sur la côte où elles sont élevées, l'on peut remplir un panier servant à ramasser la tourbe<sup>192</sup> assez large pour en contenir 600 ou 700 et le revendre pour

---

<sup>188</sup> *Transactions of the Central Relief Committee of the Society of Friends during the Famine in Ireland 1846 and 1847*. Appendix 3, Dublin 1852. p.158. Rapport de William Edward Forster, Galway, 25 janvier 1847. Cité dans Póirtéir, *op.cit.* p.65.

<sup>189</sup> *loc.cit.*

<sup>190</sup> Mac Con Iomaire, Mairtin. 'The History of Seafood in Irish Cuisine and Culture'. p.65. dans *History Studies*. Vol.5, 2001. <http://arrow.dit.ie/cgi/viewcontent.cgi?article=1002&context=tfeschcafccon>

<sup>191</sup> « A crowd of a more youthful description of the peasantry are collected every spring-tide to gather cockles. [...] The quantities of these shell-fish thus procured would almost exceed belief ; and I have frequently seen more than would load a donkey collected during one tide by the children of a single cabin [...]. The most esteemed of all the shell-fish tribe by the western fisherman is the scallop, which here is indeed of very superior size and flavour. [...] There are besides these other shell-fishes greatly prized by the peasantry, but which I never had the curiosity to eat, such as razor-fish, clams and various kinds of mussels. » Maxwell, William Hamilton. *Wild Sports of the West of Ireland : also legendary tales , folk-lore, local customs and natural history*. London: Simpkin, Marshall, Hamilton, Kent & Co. 1986. p.140.

<sup>192</sup> Panier fait de bois de saule, à la manière des paniers en osier.

six pence. Quelques hommes peuvent facilement soulever la charge d'un cheval en quelques heures<sup>193</sup>.

Comme un pêcheur des îles d'Aran nous l'a fait remarquer<sup>194</sup>, dans les îles au large des côtes ouest, la consommation de fruits de mer est restée la base de leur alimentation jusqu'à l'arrivée des supermarchés offrant une gamme diversifiée d'ingrédients et la mise en place en 1983 des quotas de pêche par la CEE. L'archéologue Françoise Henry relate dans son journal de bord en 1938 qu'en plus de la sole et du merlan jaune, les habitants des îles Inishkea pêchaient et consommaient principalement des langoustes et du crabe, et le homard « considéré ailleurs comme un produit gastronomique très fin, était ici aussi vulgaire que le lapin en France<sup>195</sup>. » Mais dès que l'on s'éloignait des côtes, la consommation de poissons et de fruits de mer frais se faisait bien plus rare.

La pêche en eaux profondes, nécessitant des équipements adaptés, était à l'époque de la famine un commerce monopolisé par les Anglais. Il semble qu'entre 1845 et 1850, l'industrie connut une révolution sans précédent. De nouvelles infrastructures (construction de phares, de jetées, usines de salaison) furent mises en place pour faciliter le travail de plus gros navires, lesquels portèrent préjudice aux petits pêcheurs côtiers traditionnels<sup>196</sup>. Dans les terres, bien souvent à l'intérieur de domaines de grands propriétaires terriens, les rivières étaient sous surveillance et la pêche était une activité réglementée de telle façon que les braconniers et les paysans ne puissent y recourir pour se nourrir ou pour leur propre commerce. Le braconnage était sévèrement puni, en particulier la pêche illégale de saumons :

L'agent de police Harrington a convoqué Anthony Horne de Cork pour avoir pêché la truite ce mois-ci dans la rivière Lee. L'amende d'éleva à 10 shillings et sa canne à pêche fut confisquée. L'agent de police M'Cullough a convoqué Robert Lee et Timothy O'Keefe de Tower, pour l'utilisation de harpons pour attraper des saumons dans la rivière Shournough. La sentence fut la suivante : une amende de £2 chacun ou six semaines de prison<sup>197</sup> ...

---

<sup>193</sup> « The oysters found in the bays and estuaries along this coast are of very superior quality, and their quantity may be inferred from the fact that, on the shores where they are bedded, a turf-basket large enough to contain six or seven hundred can be filled for a sixpence. A couple of men will easily, and in a few hours, lift a horse-load. » *loc.cit.*

<sup>194</sup> Lors d'un séjour sur Inis Mór en novembre 2009.

<sup>195</sup> Henry, Françoise. *Les îles d'Inishkea : carnets personnels*. Introduction de Barbara Wright, p.xxxix. Villeneuve d'Ascq : Presses Universitaires du Septentrion. 2012.

<sup>196</sup> O'Riordan, *In Terrible Discordance. op.cit.* p.14.

<sup>197</sup> « Sub Constable Harrington summoned Anthony Horne of Cork for fishing for Trout during the present month in the Lee. He was fined ten shillings and the rod forfeited. Sub Constable M'Cullough summoned Robert Lee and Timothy O'Keefe, of Tower, for using spears for the destruction of Salmon in the Shournough.

La population défavorisée n'était pas forcément au fait des lois imposées par le gouvernement britannique et les administrateurs ne montrèrent parfois aucun scrupule à leur refuser l'accès aux rivières et aux estuaires. Les politiques de destruction de matériel furent de ce fait jugées sans pitié par certains de leurs contemporains:

Il a été rapporté que jeudi, alors que des pêcheurs sortaient dans la baie, un navire de la garde côtière est sorti en mer et a détruit toutes les sennes trouvées dans les eaux. Si l'on considère que chacun de ces filets coûte £10, la perte financière due à cet acte d'autorité est compréhensible. Par conséquent, les lamentations des pauvres pêcheurs et de leurs familles, furent décrites comme déchirantes. [...] Que l'on se rappelle que le droit de poser des filets dans les estuaires [...] a été l'année dernière au cœur d'un débat législatif et qu'en conséquence de la décision prise par la cour de justice, des barrages furent démolis à Waterford et en d'autres endroits. [...] Dans le cas présent, il est fort probable qu'en ce lieu, les gens n'avaient pas connaissance de la loi établie corollairement<sup>198</sup>.

Le tableau suivant résume la consommation de poissons et de fruits de mer (en kg) par personne par an sur plusieurs décennies. A des fins de comparaison, nous fournissons les données de quelques pays voisins. La comparaison avec l'Islande, notamment, qui géographiquement devrait offrir des consommations similaires, montre que la position insulaire de l'Irlande n'influence en rien sa consommation alimentaire. La consommation de poissons semble relativement stable dans les autres pays, avec une augmentation à partir des années 1960 dans certains pays. Les chiffres pour l'Irlande montrent une progression fulgurante en un siècle et l'on peut se demander si l'association péjorative des fruits de mer à une 'nourriture du pauvre', stigmaté de la famine, n'a pas contribué à leur faible consommation pendant des décennies. Le monopole du commerce maritime par les Britanniques, et par conséquent le peu d'accès aux produits frais de la mer pour la majorité de la population, a sans doute participé également dans une mesure importante à la faible consommation de poissons jusqu'à l'époque du Tigre celtique<sup>199</sup> :

---

They were fined £2 each or six weeks imprisonment. » *Cork Examiner*, 12 février 1846. Cité dans O'Riordan, *In Terrible Discordance*, *ibid.* p.29.

<sup>198</sup> « It was stated that on Thursday, as the people went out to fish in the bay, the revenue cutter of the station came out and destroyed all the seines found in the water. When it is considered that each of these nets cost £10, the loss sustained from this act of authority may be understood. The lamentations of the poor fishermen and their families, in consequence, were described as heart-rending. [...] It may be remembered that the right in setting nets in estuaries, [...] formed last year the subject of legal dispute, and in consequence of the decision of the courts, weirs were demolished at Waterford and other places. [...] In the present case it is highly probable that in such a place, the people were ignorant of the law as settled by this result. » *Cork Examiner*, 23 septembre 1846. O'Riordan, *ibid.* p.98.

<sup>199</sup> <http://www.fao.org/fishery/statistics/global-consumption/fr> [05/09/14]



<i>Kg/pers./an</i>	<b>1932</b>	<b>1961</b>	<b>1990</b>	<b>2011</b>
<i>Irlande</i>	2,3	7,4	15	22,5
<i>Pologne</i>	n/c	6,7	10,3	12
<i>France</i>	n/c	18	31,6	34,6
<i>Royaume-Uni</i>	16	19,8	18,8	19
<i>Portugal</i>	n/c	55,6	59,5	56,8
<i>Islande</i>	n/c	55,9	94,1	90,1

Sources : FAO 2011 et Mac Con Iomaire, *The History of Seafood in Irish Cuisine and Culture*. p.68.

Pour que l'analyse soit complète, il faudrait également prendre en compte le facteur religieux, ce que nous ferons dans notre prochaine partie. Toutefois, une première conclusion s'impose. Les poissons et produits de la mer furent longtemps associés à la pauvreté et, une fois pêchés par les compagnies britanniques, ils étaient majoritairement exportés à l'étranger. Ils n'apparaissent que rarement sur les tables irlandaises, sauf sur les tables de l'aristocratie qui se délectait de certaines espèces considérées comme plus raffinées. L'Irlande a développé un régime alimentaire carné important : 80,5 kg de viande par personne et par an furent consommés en 2011<sup>200</sup> (contre 22,5 kg pour le poisson). Les fruits de mer et le poisson ont longtemps renvoyé symboliquement à la survie, alors que la viande était un mets de fête. Rappelons le commentaire d'Amhlaóibh Ó Súilleabháin signalant que les pauvres ne mangeaient de la viande que trois fois par an, le jour de Noël, à Mardi Gras et le dimanche de Pâques<sup>201</sup>. La consommation régulière de viande reflète la position sociale favorisée du mangeur, elle évoque la virilité, la force, l'agression et la sexualité<sup>202</sup>, en somme des qualités réprimées au sein d'une population dominée.

<sup>200</sup> FAS 2011. <http://faostat.fao.org/site/610/DesktopDefault.aspx?PageID=610#ancor>

<sup>201</sup> Bhaldráithe, Tomás de (trans.). *The Diary of an Irish Countryman : a translation of Cín Lae Amhlaóibh*, Dublin : Mercier Press, 1979. p.19.

<sup>202</sup> Beardsworth, Alan et Keil, Teresa (éds.). *Sociology on the Menu*. 'The Mysterious Meaning of Meat'. London et New York : Routledge. pp.210-211.

La culture alimentaire irlandaise fut sans doute affectée à bien des égards par la Grande Famine, nous venons de voir notamment le cas de la consommation de poisson et de fruits de mer. La consommation massive de viandes et de pommes de terre<sup>203</sup> peut être interprétée en réaction aux privations du passé. Lorsque, cent ans après la Famine, l'office du tourisme orientait son discours autour de la générosité de l'accueil et des plats proposés aux touristes, voulait-il alors faire table rase du passé, projeter une image de satiété et d'abondance contrastant avec son histoire douloureuse? Rappelons cette citation de Mary Frances Keating en 1953 : « Selon le *United Nations Statistical Year Book* de 1952 publié récemment, les citoyens de la République d'Irlande sont les plus gros mangeurs au monde, avec une prise quotidienne de 3.500 calories<sup>204</sup>. » Cinquante ans plus tard, les Irlandais étaient encore présentés dans *World Food Ireland, for people who live to eat, drink and travel* comme de très gros mangeurs: « Selon un rapport de l'Union Européenne, un Irlandais mange en moyenne plus de 150% de l'apport calorique journalier recommandé<sup>205</sup>. »

Bien sûr la sécurité alimentaire est aujourd'hui assurée par toutes les commodités modernes propres au monde occidental. Mais l'on sait aussi que les comportements alimentaires d'un peuple peuvent être guidés par des « symboliques représentatives de la mémoire collective<sup>206</sup> ». En France, nombreuses sont aujourd'hui encore les personnes âgées qui stockent des denrées alimentaires, par habitude, comme elles le faisaient pendant la Seconde Guerre Mondiale<sup>207</sup>. La viande rouge est toujours un symbole de force, de réussite sociale et de masculinité<sup>208</sup> alors que le poisson, à la chair plus délicate est associé à l'intellect et est davantage apprécié par les femmes<sup>209</sup>. Sans étude de grande ampleur, il est difficile de percevoir l'impact des traumatismes alimentaires sur les comportements

---

<sup>203</sup> Voir pp.28-29 chapitre I.

<sup>204</sup> Keating, Mary Frances. 'This Tradition of Hospitality'. *Ireland of the Welcomes*. Vol.2, n°1, mai-juin 1953. p.21.

<sup>205</sup> « According to an EU report, the average Irish person eats more than 150% of the recommended daily calorie intake. » Hughes, Martin. *World Food Ireland, for people who live to eat, drink and travel*. Victoria : Lonely Planet Publications, 2003. p.28.

<sup>206</sup> Briard, Philippe. *Le goût de ...vieillir. Les troubles de l'alimentation chez la personne âgée*. 2008. p.5. <http://www.ehpad.org/Bibliotheque/Memoires/memoires-2007-2008/Le%20gout%20de%20.....vieillir%20....%20-%20Memoire%20de%20Philippe%20Briard.pdf>

<sup>207</sup> Selon nos observations personnelles et les résultats du Dr. Philippe Briard. *loc.cit.*

<sup>208</sup> Voir par exemple Méchin, Colette. 'La symbolique de la viande', dans Paillat, Monique (dir.) *Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation*. Autrement Coll. Mutations/Mangeurs. N°172, Paris, 1997. [http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/08-symbolique\\_de\\_la\\_viande.pdf](http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/08-symbolique_de_la_viande.pdf)

Ou encore Barthes, Roland. «Le bifteck et les frites ». *Mythologies*. Paris : Editions du Seuil, coll. Points, 1951.

<sup>209</sup> Selon une étude menée par Thibaut de Saint Pol pour l'INSEE. 'La consommation des hommes et des femmes vivant seuls'. <http://www.insee.fr/fr/ffc/ipweb/ip1194/ip1194.pdf>

alimentaires des générations futures. Dans le cas de l'Irlande et de son souvenir de la famine, nous avons néanmoins ébauché ici quelques pistes de recherche et concluons avec certitude que les comportements alimentaires dès la seconde moitié du XX<sup>ème</sup> siècle tendaient à prouver que l'Irlande désirait présenter au monde une image de terre d'abondance pour qui les privations alimentaires étaient désormais bel et bien une chose du passé.

## 7. Le XX<sup>ème</sup> siècle : modernisation et ouverture au monde

Sur le plan international, les années qui suivirent la Grande Famine irlandaise virent l'émergence de nouvelles techniques de conservation et le développement de moyens de transport (routes, trains et bateaux à vapeur, vélos, camions et voitures à moteur) qui révolutionnèrent l'alimentation et sa distribution. Dans les années 1870, les procédés de réfrigération et de mise en boîte de viandes, de poissons, de légumes et de fruits étaient finalisés de manière plus sûre pour la santé<sup>210</sup>. Conséquence directe de la baisse démographique, les salaires des paysans doublèrent dans la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle<sup>211</sup>. Grâce à un pouvoir d'achat bien supérieur, ils purent commencer à s'offrir des denrées importées de l'étranger ou manufacturées telles le thé, le sucre, le bacon américain ou encore le pain industriel ou fait par un boulanger. C'est à cette époque que les petits magasins alimentaires se développèrent. En 1861, un peu moins de 24.000 personnes étaient impliquées dans le commerce alimentaire (négociants et marchands), à la fin du siècle ils étaient 69.000 selon Crawford et O'Gráda<sup>212</sup>. L'ouverture de magasins dans les villages, souvent au cœur des habitations, dans la pièce donnant sur la rue ou dans une partie du *pub* dédiée à cet effet, permit une diversification de l'offre et de la consommation alimentaire. Vingt ans après la Famine, un rapport faisait état de la consommation alimentaire suivante dans les campagnes :

Depuis les mauvaises récoltes de pommes de terre de 1846, de grands changements ont eu lieu en ce qui concerne le régime alimentaire des ouvriers agricoles et des petits fermiers. La pomme de terre a été remplacée dans une large mesure par le pain de blé et par les farines d'avoine et de maïs. La pomme de terre n'est plus l'aliment majeur du régime comme elle le fut jadis [...]. L'utilisation de viande achetée chez le boucher, même en quantité moindre, semble être, dans une certaine mesure, limitée aux zones dans le voisinage immédiat des villes et des villages ; les morceaux de viandes le plus grossiers étant principalement utilisés. La poitrine de porc est bien plus consommée qu'auparavant, et le repas du dimanche en est généralement composé, accompagné de chou ou de pommes de terre. En ce qui concerne la volaille, seule l'oie est consommée, et uniquement à l'occasion des fêtes. D'autres formes de nourriture animale, telles le beurre, les œufs, le lait, la graisse de bœuf sont sans doute utilisées bien plus communément qu'il n'y paraît. Le poisson salé et séché est consommé régulièrement, il reste toutefois difficile de se procurer du poisson frais, sauf pour les habitants des zones côtières qui en mangent fréquemment.

---

<sup>210</sup> Tannahill, Reay. *Food in History*. London : Penguin. 1988 (seconde édition). pp.310-316.

<sup>211</sup> Clarkson et Crawford. *Feast and Famine*. *op.cit.* p.89.

<sup>212</sup> *Ibid.* p.90.

Dans les régions du nord-ouest de l'Irlande, tout particulièrement en été lorsque les pommes de terre ne sont pas encore disponibles, on consomme une grande quantité de moules, et sur les côtes de l'ouest, des coques, des couteaux et des bulots, etc<sup>213</sup>.

A partir des années 1860, de grandes quantités de blé bon marché furent importées du continent américain et des Balkans. Les familles les plus modestes purent alors fabriquer du pain à base de farine de blé, ce qui était inconcevable avant la Famine. Entre 1860 et 1900, la consommation de farine de blé *per capita* doubla<sup>214</sup>. De plus en plus de boulangeries ouvrirent dans les villes et la fabrication du pain s'industrialisa dès les années 1880<sup>215</sup>. La distribution se faisait dans les petits magasins de proximité mais également à bord de charrettes itinérantes tirées par des chevaux<sup>216</sup>. Progressivement la société rurale irlandaise qui devait depuis toujours se déplacer pour acheter ou récolter sa nourriture, vit la nourriture venir à elle. Dans les zones urbaines, l'achat de pain blanc se généralisa grâce à sa production de masse. Le pain fait-maison se fit de plus en plus rare<sup>217</sup>. Crawford explique qu'à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, les Irlandais consommaient une gamme extrêmement variée de pains. La levure était principalement utilisée par les boulangers et dans les foyers, on se mit à utiliser du bicarbonate de soude, arrivé d'Amérique et commercialisé après la Grande Famine<sup>218</sup>, pour fabriquer le *soda bread*, aujourd'hui présenté comme pain traditionnel par excellence. Le passage de la consommation principale de petits pains d'avoine à la

---

<sup>213</sup> "Since the failure of the potato crop in 1846 a remarkable change has taken place in the dietary of the agricultural labourer and small farmer, consisting in the substitution to a considerable extent of wheaten bread, of oaten and of Indian meal, for the potato. The potato is not now so exclusive an article of diet as it was in former years [...]. The use of butcher's meat, even in small quantity, seems to be, to a certain extent, limited to districts in the immediate vicinity of towns and villages; the coarser parts of the meat being principally employed. Bacon is much more frequently used, and the Sunday dinner often consists of it with cabbage or potatoes. Of fowl, the only kind in use is goose, and that on festive occasions. Other forms of animal food, such as butter, eggs, milk, dripping, are probably more extensively used than appears. [...] Salt and dried fish are in common use, while fresh fish is rarely obtainable, except by the inhabitants of the coast districts, and by them frequently. In districts in the North-west of Ireland, especially in summer, when potatoes are not to be had, there is a large consumption of mussels, while on the western coast limits, cockles, razor fish, and whelks, etc., are in common use." *Report of a committee appointed by the lord lieutenant to enquire into the dietaries of county and borough gaols in Ireland.* 1867-8, XXXV, pp.661-2. Cité dans *Feast and Famine*, *op.cit.* p.90.

<sup>214</sup> Cullen, L.M. *The Emergence of Modern Ireland 1600-1900.* Dublin : Gill and Macmillan, 1983. p.185.

<sup>215</sup> Clarkson et Crawford, *op.cit.* p.99.

<sup>216</sup> McDowell, Florence Mary. *Other Days Around me.* Belfast : Blackstaff Press. 1972. p.27. et Cullen, L.M. *op.cit.* p.185.

<sup>217</sup> Clarkson et Crawford, *op.cit.* p.100.

<sup>218</sup> Créé à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle par le chimiste Nicolas Leblanc, le bicarbonate de soude fut popularisé pour la confection du pain dès 1847 par Dr. Austin Church et John Dwight, à New York. Le bicarbonate de soude se répandit très probablement en Irlande via son importation des Etats-Unis.

<http://www.churchdwright.com/company/who-we-are/history.aspx>

consommation de *soda bread* s'est probablement effectué dans les années 1870 comme l'atteste le récit suivant d'un collecteur de folklore en 1955 :

Le pain à base de flocons d'avoine était le seul pain que l'on mangeait à l'époque où Mrs Prunty était enfant. Elle dit qu'elle se souvient de la toute première fois qu'elle a mangé du *soda bread*. Elle n'était encore qu'une petite fille. Elle était chez une voisine pour l'anniversaire d'un enfant et la maîtresse de maison lui a donné du *soda bread*<sup>219</sup>.

Selon toute vraisemblance, cette dame était née dans les années 1860-70.

On mélangeait les différentes farines de blé, avoine, et maïs et surtout on confectionnait des gâteaux, des galettes et des pains à base de pommes de terre sur une plaque de fer (*griddle*) suspendue au-dessus de l'âtre à l'aide d'un crochet (Voir figure 4.2). On recense de nombreuses variantes de recettes de *fadge* ou *potato farls*<sup>220</sup> et de *boxty*<sup>221</sup> dans les manuscrits de la *National Folklore Collection* de UCD dans lesquels sont compilés les récits d'Irlandais nés parfois juste après la Famine. Ces petits pains, faciles à transporter, sustentaient les paysans aux champs et sur les tourbières<sup>222</sup>. Leur importance dans le régime alimentaire est exprimée dans de petites chansons populaires célèbres telles celle-ci:

*Boxty on the griddle,  
Boxty in the pan.  
If ye cant make boxty,  
Ye'll never get a man*<sup>223</sup>.

La pâte peut être composée de purée, de pommes de terre crues râpées, parfois mélangée à de la farine ou à des flocons d'avoine, d'œufs, de lait et de babeurre, les variantes semblent infinies:

#### Boxty

On utilisait de grosses pommes de terre. Les pommes de terre crues étaient épluchées, lavées, puis râpées aussi fines de possible dans une étamine de mousseline. [...] Quelques pommes de terre étaient bouillies, épluchées puis écrasées (ou meurtries selon le terme local). Ces pommes de terre écrasées étaient mélangées aux pommes de terre râpées, de la même façon que pour un

---

<sup>219</sup> « Bread made from oat meal was the only bread eaten in Mrs Prunty's young days. She says she remembers the first time she ever ate soda bread. She was only a youngster and was at a children's party in a neighbour's house and the woman of the house gave her some soda bread. » NFC, UCD. Ms. 1429. James Delaney Full-Time Collector, Longford. 1955. p.15.

<sup>220</sup> Petits pains de pommes de terre parfois servis aujourd'hui en accompagnement au petit-déjeuner 'traditionnel' (bacon, saucisses, boudins noir et blanc, tomates...)

<sup>221</sup> Crêpe ou petit pain de pomme de terre.

<sup>222</sup> Voir par exemple Laverty, Maura. *Never No More*. London : Virago Press. (1942) 1985. p.56.

<sup>223</sup> NFC, UCD. Ms. 1157. 1949. p.148.

gâteau. Aujourd'hui, au lieu d'utiliser des pommes de terre écrasées, on met de la farine. [...] Lorsque la pâte est suffisamment travaillée et mélangée, on en fait des boules qui peuvent être cuites de trois façons : pochées dans l'eau bouillante, rôties ou frites. [...] Lorsqu'elle est froide, la *boxty* cuite à l'eau bouillante est repassée à la poêle avec du *bacon*. Pas besoin de la faire frire très longtemps, car elle a déjà bien cuit. Une *boxty* remonte à la surface de la marmite et flotte lorsqu'elle est cuite<sup>224</sup>.



Figure 4.2. Reconstitution d'une cuisine de campagne de la période 1860-1940. On y voit bien les différents équipements de cuisson (la plaque de cuisson – *griddle* – accrochée au mur, les marmites et terrines, les bouilloires positionnées à même les braises de charbon de tourbe ou suspendues au dessus de l'âtre. Source : Musée de la Ferme de Greenan, Co. Wicklow.

<sup>224</sup> « Big potatoes were used. The raw potatoes were peeled and washed and then grated or rasped as fine as possible, into a muslin cloth. [...] Some potatoes were boiled then and peeled and mashed up ( or bruised is the local term). These bruised potatoes were mixed with the rasped or grated potatoes, just like mixing an ordinary cake. Nowadays, instead of using boiled mashed potatoes, flour is used . [...] when the mixture is sufficiently kneaded and mixed it is made into balls, and these can be cooked in three ways, boiled, roasted or fried.[...] Usually this boiled boxty, when it was cold, was fried on the pan with bacon. It would not need much frying, as it was already well cooked. Boiled boxty rises to the top of the pot and floats when it is done. » NFC, UCD. Ms. 1429. *op.cit.* p.16.

Nous avons vu p.233 que l'on confectionnait déjà des gâteaux sucrés à base de pommes de terre dans la haute société dès le XVIII<sup>ème</sup> siècle. Dans les familles paysannes exploitantes (aux revenus plus élevés que les ouvriers agricoles qui ne possédaient rien), familles qui en général survécurent aux disettes du XIX<sup>ème</sup> siècle, la confection de gâteaux ou de galettes de pommes de terre est attestée dans les années 1830. William Carleton décrit l'organisation d'un festin en l'honneur de la visite du prêtre dans sa nouvelle *The Station* et mentionne des petits pains *boxty* pour accompagner le thé<sup>225</sup>. Regina Sexton, sans fournir de date précise, laisse entendre que bien avant la Famine, les gâteaux de pommes de terre étaient fabriqués lorsque les réserves de blé et d'avoine étaient épuisées pour pallier la faim<sup>226</sup>. Au regard du peu de sources disponibles avant la Famine, il est plus probable que les *boxty* et les *farls*, présentées aujourd'hui comme des spécialités culinaires traditionnelles, se soient donc popularisés dans la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle lorsque la population des campagnes put enfin s'adonner au luxe d'une cuisine plus élaborée, aussi modeste fut-elle encore<sup>227</sup>. Le récit suivant illustre les repas d'une journée type dans les années 1880 dans une famille de fermiers. Le conteur, Patrick O'Donnell, est né en 1863:

**Les repas il y a 70 ans.** Quand j'étais jeune, les gens ne vivaient pas de ce qu'ils achetaient en magasin comme ils le font aujourd'hui. Ils vivaient des produits de leur terre. **Petit-déjeuner.** Pour le petit-déjeuner, à l'époque on prenait du porridge avec du lait frais et certains prenaient du thé. [...] Plus tard dans la journée, les hommes qui travaillaient prenaient du thé avec du lait et du pain pour leur déjeuner, mais généralement tout ce que l'on pouvait voir dans la demeure d'un fermier, c'était des petits pains d'avoine cuits devant l'âtre. **Dîner.** La poitrine de porc n'était pas chère à l'époque et vous pouviez acheter 7 livres de poitrine pour deux shillings. C'était du porc étranger, mais avant que le porc étranger ne soit disponible, les gens tuaient en général leur propre bête. Il y avait de la poitrine de porc, du chou et des pommes de terre en grande quantité pour le dîner. **Souper.** En général, le souper était constitué de porridge, de lait et de pain ou de pommes de terre<sup>228</sup>.

---

<sup>225</sup> Carleton, William. *Traits and Stories of the Irish Peasantry*. Vol.II. 'The Station', Dublin : William Curry and co., 1830. pp.234-5.

<sup>226</sup> Sexton, *A Little History of Irish Food*. *op.cit.* p.77.

<sup>227</sup> Nous ne remettons pas en question leur confection avant la Famine, mais il est clair d'après les interviews répertoriées dans les manuscrits de la NFC de UCD que ces petits pains étaient très populaires après la famine. Amhlaoibh Ó Súilleabháin, qui décrit avec détails ses habitudes alimentaires dans les années 1820-30, ne mentionne jamais les *boxtys* et les *farls*.

<sup>228</sup> « **Meals seventy years ago.** People didn't live upon shops in my young days, like they do now. They lived on the produce of their own land. **Breakfast** : for breakfast that time you got porridge with new milk and in some places you got tay. [...] Later on there was tay and milk and bread for the breakfast for the workin' man, but usually the cake of oaten bread baked in front of the fire was all you'd see in the farmers' houses. **Dinner** : Bacon was chape in them times and you'd get 7 pounds of bacon for two shillings. That was foreign bacon, but



En somme, au tournant du nouveau siècle, on pouvait encore observer un régime alimentaire encore très traditionnel et peu varié. Dans les foyers aux revenus modestes, la viande rouge était en général consommée à Noël et à Pâques et le poisson, était un produit uniquement réservé aux jours de pénitence et particulièrement au vendredi<sup>229</sup>. La poitrine de porc irlandais était majoritairement exportée et l'on mangeait alors du 'bacon' américain bon marché<sup>230</sup>. Les joues de porc et les *crubeens* (pieds de porc) invariablement accompagnés de pommes de terre et de choux, jouissaient également d'une certaine popularité dans certaines régions<sup>231</sup>. Les premières photographies du début du XX<sup>ème</sup> siècle montrent que presque chaque paysan possédait ses propres poules, une ou deux chèvres et un cochon. On mangeait une grande quantité d'œufs, principalement durs (cuits avec les pommes de terre<sup>232</sup>) et surtout, on les échangeait au comptoir du magasin du village contre d'autres denrées<sup>233</sup>.

En plus de la baisse démographique due à la disparition des classes les plus pauvres, ce qui changea véritablement le pouvoir d'achat, et de fait, la consommation alimentaire de la population paysanne irlandaise, ce fut l'issue des politiques de résistance pour l'accession à la propriété des terres menées par l'*Irish National Land League* dans les années 1880-90. En 1870, seuls 3% des ouvriers agricoles possédaient leur propre terre. Ils furent 30% en 1906 et dix ans plus tard, deux tiers des fermiers possédaient le terrain qu'ils exploitaient<sup>234</sup>. Les conditions de logement s'améliorèrent également : en 1841 seuls 17% des fermiers vivaient dans une maison d'au minimum cinq pièces, ils étaient 56% en 1901. En 1861, une famille sur dix logeait dans un petit cottage à pièce unique dans les campagnes, en 1911 ce n'était plus le cas que pour 1% des familles rurales<sup>235</sup>. Plusieurs historiens ont démontré qu'après la Famine, une nouvelle classe plus aisée et plus éduquée de fermiers catholiques

---

before the foreign bacon come in people generally killed their own mate (meat). There was plenty of bacon and cabbage and potatoes for dinner. **Supper** : Supper was usually porridge and milk and bread or potatoes. » NFC, UCD. Ms 1429. James Delaney Full-Time Collector, Longford. 1955. pp.71-2.

<sup>229</sup> Clarkson et Crawford, *op.cit.* p.105.

<sup>230</sup> *Ibid.* p.105. et Cullen, L.M. *The Emergence of Modern Ireland 1600-1900*. Dublin : Gill and Macmillan, 1983. p.158.

<sup>231</sup> Clarkson et Crawford, *Ibid.* citant *Base-Line Reports*, pp.259, 277, 394, 412, 418, 574 et 608.

<sup>232</sup> « No eggs were sold in my father time. They used to boil as many eggs as spuds for the dinner and a man would eat half a dozen eggs for his dinner with spuds. » NFC, UCD. Ms. 1399. J.Delaney. 1955. Wexford-Bantry. p.524.

<sup>233</sup> Lavery, Maura. *Never No More, op.cit.* p. 33. Et *Base-Line reports*, p.51. cités dans Clarkson et Crawford, *op.cit.* p.106.

<sup>234</sup> Lyons, *Ireland since the Famine*. cité dans Zimmermann, Georges Denis. *The Irish Storyteller*. Dublin : Four Courts Press, 2001. p.276.

<sup>235</sup> Ferriter, Diarmaid. *The Transformation of Ireland 1900-2000*. London : Profile Books. p.64.

est apparue<sup>236</sup>. Ce sont ces familles qui ont très vite cherché à imiter les modes alimentaires des élites protestantes. Certaines femmes avaient servi comme domestique<sup>237</sup> et observé ainsi les coutumes de table de leur employeur<sup>238</sup>. Cullen souligne d'ailleurs que la pratique du thé se répandit d'abord chez les serviteurs employés dans les demeures de l'aristocratie avant que d'atteindre les fermiers et les ouvriers agricoles<sup>239</sup>. En outre, l'apprentissage de la lecture via une scolarisation plus accessible dès la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle<sup>240</sup> permit aux femmes de percer les secrets des livres de recettes écrits majoritairement par des auteurs français et anglais (Soyer, Beeton, Acton, Francatelli). La cuisine irlandaise des campagnes commença alors à se diversifier. Dans les magasins, de nouvelles denrées plus exotiques, autrefois réservées aux plus riches, devenaient accessibles et même indispensables en période de fête (fruits secs, épices, sucre). Cullen suggère, comme nous l'avons fait plus haut, que :

dans une société plus commerciale, la nourriture des pauvres, c'est-à-dire, les aliments qui étaient ramassés ou qui ne coûtaient que très peu, se distinguait. Elle devint rapidement un stigmate social. Face à une pression sociale bien réelle, on évitait de manger ce type de nourriture et on consommait à la place des biens achetés dans le commerce. Ceci valait particulièrement pour ceux qui se trouvaient en bas de l'échelle sociale<sup>241</sup>.

Les pâtisseries, complètement absentes des récits d'avant la Famine, commencent à faire leur apparition à l'heure du thé et particulièrement les tartes aux pommes, dessert 'traditionnel' des menus contemporains. La recette suivante donnée en 1947 par Joan née dans les années 1880 montre que l'utilisation de sucre n'était plus réservée à la consommation de thé, mais aussi que les épices infiltraient progressivement les campagnes. On remarquera l'approximation des mesures signalant le manque probable de balance dans son foyer :

---

<sup>236</sup> Voir Ferriter *op.cit.* p.64, Tóibín et Ferriter, *The Irish Famine : a documentary*, London : Profile Books, 2002. p.6., Foster, *op.cit.* p.179-80, Cullen, *op.cit.* p.171.

<sup>237</sup> Voir à ce sujet Cullen Owens, Rosemary. *A Social History of Women in Ireland 1870-1970*. Dublin : Gill and Macmillan, 2005., p.179.

<sup>238</sup> Voir Laverty, *op.cit.* p.168.

<sup>239</sup> Cullen, *op.cit.* p.187.

<sup>240</sup> Le système éducatif national fut introduit en 1831.

<sup>241</sup> Cullen, *op.cit.* p.173.

Les ingrédients dont on avait besoin pour faire la pâte étaient les suivants : de la farine, du bicarbonate de soude, une pincée de sel et quelques poignées de sucre avec une bonne dose de beurre, le tout lié ensemble avec quelques œufs battus et une goutte de lait. La pâte était ensuite divisée en deux puis chaque morceau était roulé ou aplati à la main pour obtenir une épaisseur d'environ un demi-pouce. Le plat de cuisson était bien graissé de beurre fait-maison et on y mettait l'une des couches de pâte. Elle étalait par-dessus une belle quantité de pommes tranchées en morceaux, une ou deux poignées de sucre et quelques clous de girofle.<sup>242</sup>

Alors que Soyer proposait des recettes économiques concevables dans l'environnement dans lequel les familles irlandaises se construisaient progressivement un mode de vie plus confortable, Mrs. Beeton devait quant à elle plaire davantage aux femmes qui aspiraient à une ascension sociale et à plus de reconnaissance au sein du foyer. Dans son ouvrage *Mrs. Beeton's Book of Household Management*, elle offrait à la maîtresse de maison des conseils pour rendre son quotidien moins laborieux en changeant les perceptions sur les tâches ménagères, présentées comme agréables et ludiques. Conçu pour les femmes des classes moyennes urbaines d'Angleterre, *Mrs. Beeton's Book of Household Management* contribua à développer le culte de la domesticité, mais aussi une certaine idéologie féministe, dans laquelle la ménagère était présentée comme « le commandant d'une armée ou le chef d'entreprise<sup>243</sup> ». Les aspirations sociales et culturelles, facilitées par la perte progressive de pouvoir des familles protestantes, reposaient sur l'accession à la propriété, aux biens matériels, à l'éducation, sur l'emploi de domestiques et d'aides aux champs, mais aussi sur l'acquisition des manières de table des plus riches. En ce sens, le livre de Mrs Beeton, donnait à rêver et à espérer.

Maura Laverty, auteure dans les années 1940-60 que nous avons évoquée dans notre premier chapitre<sup>244</sup>, décrit à renfort de détails dans son autobiographie romancée *Never No More*, la préparation mais aussi le rituel des repas dans les années 1910-1920. Sa grand-mère, catholique aisée, possédait une ferme dans le comté de Kildare et employait quelques personnes à son service pour les travaux des champs et des tourbières. Selon Laverty, « elle

---

<sup>242</sup> « Flour and baking soda, a pinch of salt and a few handfuls of sugar, with a generous helping of butter rubbed in, all being bound together with a few beaten-up eggs and a drop of milk were the ingredients for which the dough was made. It was then divided into two pieces, and each piece was rolled or pressured out to about half an inch in thickness. The hot oven was well greased with home-made butter, and one of the layers of dough put into it. Over that she pread a good helping of sliced apples, a handful or two of sugar, and a few cloves... » NFC, UCD. Ms. 1157. 1947. p.372.

<sup>243</sup> Humble, *op.cit.* p.15.

<sup>244</sup> Voir chapitre I, pp.64-5.

était différente de la plupart des femmes de Ballyderrig en ce qu'elle portait un intérêt particulier à la cuisine<sup>245</sup>. »

La cuisine de la grand-mère de Maura Laverty est révélatrice de la fusion opérée au début du siècle entre une cuisine traditionnelle paysanne très simple et une cuisine protestante caractérisée par l'utilisation d'épices et la confection de nombreuses pâtisseries. Au menu de la ferme familiale, Laverty mentionne ainsi des gâteaux à base de mélasse, de raisins secs, des gâteaux de riz aux raisins et aux épices, des pâtisseries aux pommes, des conserves, de gelées de mûres et de prunelles, du *flummery*<sup>246</sup>, du ketchup aux champignons, mais aussi des plats plus campagnards tels des *ash cakes* à base de farine de maïs cuits dans une feuille de chou à même les braises, de la faisselle à base de colostrum de vache servie avec de la crème et du sucre, des champignons pour le petit-déjeuner, du *soda bread*, la consommation de babeurre comme boisson, du lapin en ragoût cuit dans du lait avec des tranches de lard et des oignons, du *coddle* à base de tranches de lard, de cœurs de chou, de carottes et de pommes de terre cuits dans une grande terrine placée directement dans l'âtre. La consommation de bœuf et de volaille semblait ponctuelle, et le porc était de loin l'animal préféré. Pour Laverty, la mise à mort d'un porc signifiait « tête pressée, foie frit, cœur farci et rôti, gâteaux au lard, filets et échine en ragoût, et boudins noirs et blancs<sup>247</sup> ».

Pas une partie de l'animal n'échappait aux cuisinières : les pieds, la cervelle, les oreilles, la tête, et l'on raclait les os pour en extraire des restes de viande servant à la tête pressée. On distribuait boudins et morceaux de viandes aux ouvriers agricoles et aux voisins qui avaient participé à l'abattage de l'animal et aux préparations culinaires. La ferme étant située à l'intérieur des terres, le poisson (lingue, hareng rouge) était conservé séché et salé, et l'anguille et la perche, pêchées par l'un de leurs employés étaient mangées fraîches servies avec une sauce blanche au persil et à la ciboule le vendredi. Les épices les plus communes servant à parfumer les gâteaux et les crèmes étaient la cannelle, le clou de girofle, le carvi, l'anis, la muscade et le macis. Le beurre était consommé en très grande quantité simplement étalé sur du pain, et surtout fondu sur les pommes de terre, les tartes, les gâteaux, les crêpes, les beignets de pommes...La grand-mère servait parfois à ses

---

<sup>245</sup> « Gran was different to most other women in Ballyderrig in that she took a great interest in food. » Laverty, *op.cit.* p.17.

<sup>246</sup> Recette très présente dans les manuscrits de la National Folklore Collection de UCD, le *flummery* est une crème à base du jus amidonné rendu par l'avoine trempé dans du lait puis chauffé.

<sup>247</sup> « brawn and fried liver and roast stuffed heart, lardy cakes and fillets and griskin stew, and black and white puddings. » Laverty, *op.cit.* p.168.

travailleurs aux champs du ragoût de bœuf avec des petits pois, des carottes, des oignons, du chou, de l'orge et des quenelles de pommes de terre<sup>248</sup>.

Ces descriptions contrastent avec les récits de repas de Paddy Crosbie, élevé à la même époque que Laverty dans le quartier de Smithfield à Dublin. Si Crosbie raconte que dans les arrière-cours de ses voisins, étaient élevés porcs et poules<sup>249</sup> comme dans les campagnes, les années 1910 marquées économiquement par la Grande Guerre, furent des années de grande pauvreté dans les quartiers ouvriers de Dublin et l'on mangeait souvent pour repas unique du pain et du thé. D'où la phrase récurrente que lançait sa mère à son frère à l'heure des repas : « Johnny vient ici tout de suite, ton dîner est versé<sup>250</sup>. » Après la signature du traité anglo-irlandais en 1921, Crosbie se souvient que sa famille commença à mieux manger et que le dimanche les enfants avaient droit au bacon et aux saucisses<sup>251</sup>. Voici les souvenirs qu'il avait des repas juste après la guerre :

Mon père ramenait un lapin de temps en temps de Wexford. Les saucisses étaient la viande la plus populaire juste après la guerre. Au début des années 1920 ma mère achetait souvent des tripes, car elles n'étaient pas chères et encore aujourd'hui les tripes aux oignons sont l'un de mes plats préférés. Dans de nombreux foyers, le *coddle* était un plat populaire ; [...] Le beurre était si cher que l'on utilisait de la margarine. Le ragoût était populaire. [...] Nous mangions des pommes de terre et de légumes à foison. [...] Il y avait un autre plat qu'on appelait *Squint*, il était composé de pommes de terre nouvelles trempées dans du lait, sur lesquelles on mettait une grande quantité de sel et de poivre. Le porridge que l'on mangeait était fait de farine de maïs aussi appelée *Yalla Male*<sup>252</sup>.

La pratique alimentaire qui changea radicalement au tournant du XX<sup>ème</sup> siècle auprès des classes populaires fut la consommation de sucre. Crosbie raconte par exemple que les enfants de son quartier mangeaient pour le goûter une tartine de pain avec du sucre<sup>253</sup>. Alors que la grand-mère de Maura Laverty confectionnait ses propres gâteaux, Crosbie

---

<sup>248</sup> *dumplings*, parfois appelés *boxty dumplings*, petites boules de pâte pochées dans l'eau bouillante.

<sup>249</sup> Crosbie, Paddy. *Your Dinner's Poured Out ! Memoirs of a Dublin that has disappeared*. Dublin : O'Brien. (1981) 2012. p.9, pp.43-44. et p.67.

<sup>250</sup> « Johnny, come in here this minit ; your dinner's poured out. » Crosbie. *op.cit.* p.24.

<sup>251</sup> Crosbie, *ibid.* p.63.

<sup>252</sup> « My father got a rabbit now and again from Wexford. Sausages were the most popular form of meat for a short period after the war. In the early Twenties my mother often bought tripe, which was cheap, and to this day, tripe and onions is one of my favourites . In many homes, a coddle was a popular dish. [...] Butter was dear, so many people used margarine. Stew was popular . [...] Potatoes and some vegetables seem to have been plentiful enough. [...] There was another meal called Squint – this was composed of new potatoes dipped in milk, which had plenty of salt and pepper thrown on. The porridge we ate was made of Indian Meal or Yalla Male as it was called. » Crosbie. *ibid.* p.155.

<sup>253</sup> Crosbie. *ibid.* p.52.

achetait des biscuits, des gâteaux et des bonbons dans un magasin de son quartier<sup>254</sup>. Damien Corless explique que l'amour des Irlandais pour les bonbons et le chocolat démarra au début du XX<sup>ème</sup> siècle lors de l'exode rural. Le régime alimentaire des ouvriers urbains, bien plus pauvres que celui des habitants des campagnes, fut renforcé par le sucre palliant alors les déficits énergétiques. A partir des années 1930, le chocolat et les glaces étaient même recommandés pour leur valeur nutritionnelle dans les publicités<sup>255</sup>. L'écrivain James Stephens commentant les pillages survenus lors de l'Insurrection de Pâques 1916, remarqua que les merceries, les magasins de chaussures et les boutiques de bonbons – aux étals colorés garnis d'œufs en chocolat – furent la cible principale des pilleurs<sup>256</sup>. Il ajouta : « Il est probable que la plupart des pilleurs ne soient que des enfants qui s'empiffrent comme ils ne feront jamais plus. Ils ont croqué des douceurs auxquelles ils n'avaient jamais goûté auparavant et ils n'auront sans doute plus jamais l'occasion de les goûter à nouveau. Et jusqu'à leur mort, l'insurrection de 1916 leur laissera un goût sucré en bouche<sup>257</sup>. »

Au tournant des années 1930, l'industrie des crèmes glacées se développa pour accompagner l'activité touristique grandissante. Les pionniers du secteur furent les frères Hugues qui démarrèrent leur activité de production à la ferme Hazelbrook de Rathfarnham, au sud de Dublin, en 1926, sous le nom de *HB Ice Cream*, fusionnée par la compagnie Unilever en 1973. De nos jours, certains petits glaciers comme *Teddy's* de Dun Laoghaire sont devenus de véritables institutions, des passages obligés, été comme hiver, pour le promeneur de bord de mer dont la balade ne serait complète sans la dégustation d'un *ninety-nine*<sup>258</sup>. Le goût prononcé pour le chocolat au lait très sucré que les Irlandais partagent encore aujourd'hui avec leurs voisins britanniques s'explique par le monopole qu'exerça Cadbury dès les années 1930. Pour échapper aux taxes sur les importations imposées par le gouvernement, une usine Cadbury s'implanta en 1933 à Dublin où fut fabriquée la barre chocolatée *Cadbury's Dairy Milk*<sup>259</sup>. Le développement de la publicité joua un rôle essentiel dans la vente de sucreries : sur les tramways, à la radio et plus tard à la

---

<sup>254</sup> Crosbie, *ibid.* p.145.

<sup>255</sup> Corless, Damien. *You'll Ruin your Dinner : Sweet Memories from Irish Childhood*. Dublin : Hachette Books Ireland. 2011. p.6.

<sup>256</sup> Corless, *ibid.* p.13.

<sup>257</sup> « Possibly most of the looters are children who are having the sole gorge of their lives. They have tasted sweet stuffs they had never toothed before, and will never taste again in this life, and, until they die, the insurrection of 1916 will have a sweet savour for them. » Cité dans Corless, *ibid.* p.14.

<sup>258</sup> Le 99 est une glace à la vanille servie dans un cornet, souvent arrosée d'un sirop de fraise et garnie d'un 99 *flake* Cadbury. C'est la glace la plus populaire des vacanciers et des promeneurs irlandais.

<sup>259</sup> <http://www.cadbury.ie/the-story#1920-1940> [20/09/14]

télévision, les enfants furent exposés à toutes sortes de tentations auxquelles ils ne pouvaient résister. Ces images hautes en couleur stimulaient l'émerveillement dû à leur jeune âge.

En ville, comme à la campagne, jusque dans les années 1950-60, les courses alimentaires étaient faites dans des magasins bien distincts. On s'équipait de pots à lait pour se rendre à la laiterie où l'on pouvait aussi acheter des œufs, de la crème et du babeurre. Dans les années 1920, les laitiers commencèrent néanmoins à faire des livraisons quotidiennes de lait dans des bouteilles en verre<sup>260</sup>. Le pain, le thé, le sucre, les biscuits, le bacon et les bonbons étaient achetés chez un même commerçant. Il existait des vendeurs de crèmes glacées, des bouchers généralistes et d'autres spécialisés dans la viande de porc<sup>261</sup>. A Dublin, dans Phoenix Park et Moore Street<sup>262</sup>, des marchands ambulants de fruits et légumes vendaient tomates, pommes, poires, oranges mais aussi des bananes<sup>263</sup> arrivées en Europe sur les marchés au tout début du XX<sup>ème</sup> siècle<sup>264</sup>. Rappelant l'esprit que tentent de ré-instiller aujourd'hui les marchés fermiers et autres coopératives de quartier, les commerçants entretenaient des relations de confiance avec leur clientèle. Ils offraient par exemple quelques douceurs à leurs clients réguliers à Noël<sup>265</sup> (gâteau de Noël, bouteilles de whiskey, chocolats, thé, sucre...) et notaient dans un livre de compte les montants dus, réglés lorsque la paye de leurs clients tombait. Un comptoir séparait les clients du commerçant à qui l'on remettait en général sa liste de courses. Avant que les emballages ne soient généralisés, tout était pesé avec minutie. Crosbie se souvient avec beaucoup de nostalgie de la fascination qu'il avait à regarder la crémière peser et donner forme au morceau de beurre avec lequel il repartirait<sup>266</sup>. Margaret Malone, habitante du Connemara, se rappelle avoir aidé ses parents qui tenaient un magasin dans une pièce de la maison à peser le thé, le sucre, le sel, le

---

<sup>260</sup> Crosbie, *op.cit.* p.143.

<sup>261</sup> Crosbie, *ibid.* p.148.

<sup>262</sup> Dans Moore Street se rassemblent encore aujourd'hui quotidiennement marchands de fruits et légumes, de viandes et de poissons.

<sup>263</sup> Crosbie, *ibid.* p.66 et p.187.

<sup>264</sup> Chevalier, A. 'Contribution à l'histoire de l'introduction des bananes en France et à l'historique de la culture bananière dans les colonies françaises'. *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale*. 1944, Vol.24. n°272, p.116.

<sup>265</sup> Crosbie, *op.cit.* p.143. et *Comhra*, émission du 21octobre 2010, TG4. (Voir Annexe 5 p.490).

<sup>266</sup> Crosbie, *ibid.* p.152.

bicarbonate de soude et le tabac dans les années 1930<sup>267</sup>. Seule la farine, qui se vendait en sacs, n'était pas pesée<sup>268</sup>.

Afin d'illustrer la pénurie et le rationnement qui touchèrent l'Irlande dans les années 1940, un documentaire propagandiste dénonçant les politiques du gouvernement, tourné en 1948, met en scène un magasin où l'on peut encore voir ce mode de vente à la pesée<sup>269</sup>. Les années de l'ère De Valera, entachées par la guerre économique menée par l'Angleterre et la Seconde Guerre Mondiale, furent caractérisées par la frugalité. Il présentait ainsi sa vision de l'Irlande idyllique en 1943:

L'Irlande idéale, l'Irlande à laquelle nous rêvons, serait le foyer d'un peuple qui n'apprécierait la richesse matérielle que comme le fondement d'une vie juste, d'un peuple qui serait satisfait d'un confort frugal et consacrerait ses loisirs aux choses de l'esprit, dans un pays dont les paysages seraient resplendissants de maisons coquettes, dont les champs et les villages résonneraient de l'activité des travailleurs, des ébats bruyants de robustes enfants, des compétitions entre jeunes gens athlétiques et du rire de jeunes filles pimpantes, dont les foyers seraient des forums ouverts à la sagesse de vieillards sereins. Le foyer, en somme, d'un peuple menant la vie que Dieu souhaite que les hommes mènent<sup>270</sup>.

L'image d'Épinal d'une nation agraire – immuable dans ses traditions, satisfaite de plaisirs simples et innocents et consacrée corps et âme à la dévotion religieuse – qu'instilla De Valera dans l'imaginaire de ses concitoyens, allait marquer fortement le sentiment d'identité nationale de l'époque. A cela s'ajouta le culte de la domesticité caractérisé par la place centrale accordée à la femme, reconnu par l'article 41 de la Constitution de 1937. Dans ce contexte, la recherche des plaisirs gustatifs avait peu de sens et paraît même anachronique. Le bon patriote mangeait simplement, ne gaspillait pas et mangeait uniquement dans le but de se sustenter. C'est à cette époque que parurent les premiers livres de recettes, économiques, publiés par le gouvernement (*Cookery Notes*, 1937) ainsi que *Flour Economy* (1941), le pamphlet de propagande gouvernementale écrit par Maura

---

<sup>267</sup> *Comhra*, émission du 21 octobre 2010, TG4.

<sup>268</sup> « Everything was weighed except flour as every household had a bag of it. » *loc.cit.*

<sup>269</sup> Irish Film Institute. *Seoda : Treasures from the Irish Archives 1948-1970*. Liam O Laoghaire (prod.) 'Our Country'. 1948.

<sup>270</sup> « The ideal Ireland that we would have, the Ireland that we dreamed of, would be the home of a people who valued material wealth only as a basis for right living, of a people who, satisfied with frugal comfort, devoted their leisure to the things of the spirit – a land whose countryside would be bright with cosy homesteads, whose fields and villages would be joyous with the sounds of industry, with the romping of sturdy children, the contest of athletic youths and the laughter of happy maidens, whose firesides would be forums for the wisdom of serene old age. The home, in short, of a people living the life that God desires that men should live. »

De Valera, Éamon. Elocution radiophonique sur Raidió Éireann, le 17 mars 1943. Traduction inspirée de celle de Jean Guiffan (*L'Irlande contemporaine de A à Z*).



Laverty invitant les ménagères à remplacer la farine de blé par de l'avoine et des pommes de terre<sup>271</sup>. Jusqu'aux années 1960, la conjoncture économique ne se prêtait guère aux excès de bouche. La frugalité rêvée par De Valera était une frugalité nécessaire et subie pour une vaste partie de la population. Un grand nombre de produits de base étaient rationnés pendant la Seconde Guerre Mondiale (farine, pain, beurre, essence, cire à bougies...). Une enquête menée par le ministère de la santé en 1941, révéla que plus de 60% des mères dublinoises étaient dans un tel état de malnutrition qu'elles ne pouvaient allaiter leurs enfants<sup>272</sup>.

Dans son chapitre intitulé '*We Managed*' : *Reflections on the Culinary Practices of Dublin's Working Class Poor in the 1950s*, Tony Kiely explique qu'après la Seconde Guerre Mondiale le pays subit de fortes pénuries de produits essentiels : thé, beurre, margarine et farine de blé<sup>273</sup>, mais aussi jambon, bacon et œufs comme le montre *Our Country*, documentaire propagandiste dénonçant les politiques du gouvernement en 1948<sup>274</sup>. Une inflation des prix limita l'accessibilité à certaines denrées pour les familles modestes. Entre 1950 et 1951 par exemple, le prix du beurre augmenta de 50%, celui du sucre de 80%, du lait de 150% et des œufs de 162%<sup>275</sup>. Les morceaux de viande les moins nobles et donc les moins chers (tripes, foie, reins, langue, queue de bœuf ou *corned beef*) rencontraient un franc succès<sup>276</sup>. Les interlocutrices que Kiely a interviewées ont mentionné des habitudes de table assez constantes, dictées par la nécessité et le manque de moyens financiers. Le dimanche, on mangeait un rôti (bœuf ou porc) avec des pommes de terre rôties et des légumes. Le lundi, on accommodait les restes et particulièrement les pommes de terre que l'on transformait en galettes. Les mardis et jeudis, on cuisinait un ragoût « facile à faire, pas cher et qui sustentait toute la tablée avec de la nourriture chaude<sup>277</sup>. » Kiely note que le *coddle*, plat typique de Dublin, était davantage servi comme petit-déjeuner aux hommes qui avaient

---

<sup>271</sup> Voir chapitre I, p.65.

<sup>272</sup> Ferriter, Dermaid. *The Transformation of Ireland. op.cit.* p.395.

<sup>273</sup> Kiely, Tony. « '*We Managed*' : Reflections on the Culinary Practices of Dublin's Working Class Poor in the 1950s », dans Mac Con Iomaire et Maher (éds.) *Tickling the Palate : Gastronomy in Irish Literature and Culture.* p.105.

<sup>274</sup> *Seoda, op.cit.* 'Our Country'. 1948.

<sup>275</sup> Kiely, *op.cit.* p.106.

<sup>276</sup> Kiely, *op.cit.* p.113.

<sup>277</sup> « a good stew was easy to make, was cheap and provided hot food for everyone at the table. » Kiely, *op.cit.* p.114.

trop bu la veille<sup>278</sup>. Le mercredi, on servait généralement de la volaille (une sorte de poule au pot) et le vendredi était un jour à poisson, en raison des règles d'abstinence. Le samedi, on cuisinait souvent du lapin, peu cher à l'achat. Avec une logique économique irréfutable, une dame explique ainsi sa préférence : « un lapin avait quatre pattes, mais un poulet n'en avait que deux, et quand vous aviez des gamins affamés, il n'y avait pas d'autre option<sup>279</sup>. » En 1948, Hilda Tweedy, présidente de l'*Irish Housewives' Association* (1942), justifiait de la sorte la raison d'être de l'association :

Les femmes ressentent les effets négatifs de l'économie, elles essaient toutes d'adapter leurs moyens pour affronter le coût de la vie qui ne cesse d'augmenter. [...] Écoutons ce que ces femmes ont à nous dire : « des œufs à 4 shillings la douzaine en juillet ! Et le prix du fromage a encore augmenté ! Qu'allons-nous manger ? [...] La ration de beurre n'est pas suffisante, j'espère qu'elle ne va pas diminuer pendant l'hiver. » Voici les problèmes que l'*Irish Housewives' Association* tente de résoudre<sup>280</sup>.

C'est pendant ces années de difficultés économiques et de forte émigration que le pays entama une transition en termes de confort et d'équipement en électroménager. L'électricité étant loin d'être accessible à tous, la préparation des repas se faisait généralement sur une gazinière ou une cuisinière à bois ou au fuel dans les villes. Les modes de cuisson restaient plus archaïques à la campagne : la marmite, les terrines et autres grilles et plaques de cuisson accrochées à une crémaillère au-dessus de l'âtre ou posées directement sur les braises étaient les ustensiles les plus utilisés (Voir figure 4.2). L'*Irish Country Women's Association* joua un rôle décisif de pression auprès du gouvernement pour que l'électricité, l'eau courante et un système de canalisation et de tout-à-l'égout soient mis en place dans les campagnes irlandaises<sup>281</sup>. A titre de repère, en 1945, seuls 2% des foyers dans les zones rurales étaient équipés en électricité<sup>282</sup>, en revanche 92% des foyers urbains l'étaient en 1946<sup>283</sup>. En 1946, *The Electricity Supply Board* lança une campagne publicitaire

---

<sup>278</sup> *loc.cit.*

<sup>279</sup> « There were four legs on a rabbit, but only two on a chicken, and when you had hungry kids, there was no choice. » *loc.cit.*

<sup>280</sup> « women are all feeling the pinch, they are all trying alike to adapt their means to meet the ever-increasing cost of living.[...] let us listen to what these women are saying : « Eggs at 4/ - a dozen in July ! and the price of cheese gone up ! What are we going to eat ? [...] I can't manage at all on the butter ration, I hope it won't be reduced in the winter. » These are the problems women are discussing every day, there are the problems which the Irish Housewives' Association is trying to solve. » Cité dans Ferriter, *op.cit.* p.426.

<sup>281</sup> Cullen Owens, Rosemary. *A Social History of Women in Ireland 1870-1970*. Dublin : Gill and Macmillan, 2005. p.325.

<sup>282</sup> Ferriter, *The Transformation of Ireland, op.cit.* p.425.

<sup>283</sup> *Irish Countrywomen's Association*. Emission du 2 décembre 2012, TG4.

de grande ampleur pour convaincre les fermiers de faire installer l'électricité. A l'occasion de foires agricoles, on pouvait entendre à la radio au début des années 1950:

Après la mise en marche, c'est au tour des démonstrateurs. Un moteur électrique portable peut effectuer une grande variété de travaux à la ferme, laissant le fermier libre de disposer de son temps et de son intelligence pour des travaux qui requièrent plus d'habileté. L'une des vieilles légendes préférées des gens de la campagne est depuis toujours celle de la transformation du lait en beurre dans une baratte en bois au moyen de sortilèges. Aujourd'hui, une nouvelle forme de magie est apparue. Le lait est baratté ou séparé par une force invisible, une bonne fée à laquelle on fait appel en appuyant sur un simple interrupteur<sup>284</sup>.

**MASSER AIDS TO BETTER LIVING MADE**  
*my dream kitchen*  
*come true!*

**AGA COOKERS**  
**AGAMATIC WATER HEATERS**  
**BENDIX AUTOMATIC WASHING MACHINES**  
**DISHMASTER ELECTRIC DISHWASHERS**  
**PRESTCOLD DOMESTIC REFRIGERATORS**  
**SUNWAY VENETIAN BLINDS**

Wonderful, working-saving appliances designed to speed up and simplify housework . . . cook food superbly and store it safely . . . keep your standard of living up and fuel costs down. See them in the Masser Showrooms or write for illustrated literature.

**MASSER DOMESTIC APPLIANCES LIMITED**  
10 NASSAU STREET, DUBLIN

Figure 4.3. Publicité pour les nouveaux équipements des cuisines modernes. Source : Adelaide Hospital. *Cookery Book*, 1955.

<sup>284</sup> « After the switch on, the demonstrators arrive. A portable electric motor can do a variety of jobs around the farmyard, leaving the farmer free to devote his time and intelligence to more skilful work. The milk that was bewitched in a wooden churn to butter was always a favourite among the olden tales of the country folks. Now a new magic has appeared, milk that is churned or separated by an invisible power, a good fairy who can be summoned at the turn of a switch. » *Irish Countrywomen's Association. loc.cit.*

Les femmes passaient leur temps dans la cuisine à l'époque. Tout s'organisait autour de l'âtre. Ce n'est sans doute pas un hasard si aujourd'hui encore la cuisine reste la pièce autour de laquelle s'articule la vie sociale et familiale des maisons irlandaises à en croire l'enquête PERIscope 2013<sup>285</sup>. Toujours est-il que pour l'ICA, améliorer la vie quotidienne des Irlandaises des campagnes signifiait équiper la cuisine d'installations modernes qui faciliteraient l'exécution des tâches ménagères et leur laisseraient plus de temps pour d'autres occupations (Voir figure 4.3).

Dès 1955, l'ICA collabora avec ESB à l'élaboration d'une cuisine équipée fonctionnant à l'électricité adaptée à la ferme : *All-electric Farmhouse Kitchen*. En 1956, ESB exposait pour la première fois une vieille cuisine campagnarde dans laquelle étaient intégrés de nouveaux éléments électriques sur son stand du *Spring Show* au RDS. Elle était essentiellement composée d'une cuisinière électrique, d'un four et d'une bouilloire<sup>286</sup>. Afin qu'elle soit adoptée par le plus grand nombre, ESB et l'ICA s'associèrent pour envoyer des démonstratrices équipées d'un modèle de cuisine mobile aux quatre coins du pays et notamment auprès de diverses organisations rurales (ICA, Macra na Feirme, Muintir na Tíre, etc.)<sup>287</sup>. Le réfrigérateur, longtemps considéré comme un achat de luxe ne trouva pas sa place dans les foyers avant le milieu des années 1960 si l'on se réfère à un article du *Woman's Way*<sup>288</sup>.

Pour les mêmes raisons, la campagne pour l'eau courante mit bien du temps à gagner les faveurs des fermiers. Traditionnellement, tirer l'eau du puits à la pompe ou directement à la source revenait aux femmes et aux enfants. Les fermiers, appuyés par la *National Farmers' Association* et soucieux des charges qu'ils leur incomberaient de payer, tardèrent à initier les travaux de plomberie et de raccordement. Des subventions de l'Etat distribuées dès 1960 contribuèrent à changer les avis négatifs, il fallut néanmoins attendre la fin des années 1960 pour que l'eau courante soit enfin disponible partout en Irlande<sup>289</sup>. Une nouvelle ère s'ouvrait alors, celle des loisirs et de la consommation, facilités par des équipements modernes, laissant à la ménagère davantage de temps pour se cultiver, se former et se divertir. C'est à cette époque que les premières cours de cuisine furent

---

<sup>285</sup> 80% des adultes disent manger dans la cuisine en Irlande, contre 25% des Britanniques qui préfèrent prendre leurs repas dans le salon ou la salle à manger. Bord Bia. *PERIscope 2013. op.cit.* p.112.

<sup>286</sup> *Irish Countrywomen's Association. TG4. op.cit.*

<sup>287</sup> *loc.cit.*

<sup>288</sup> 'The New Approach to Home Life', *Woman's Way*, 15 juin 1963. pp.12-15.

<sup>289</sup> *Irish Countrywomen's Association. TG4. op.cit.*

dispensés à *An Grianán* par l'ICA<sup>290</sup> (1954) et que l'école ménagère de Cathal Brugha Street se professionnalisa sous le nom de *Dublin College of Catering* (1951)<sup>291</sup>.

Le développement du système de distribution alimentaire fut la suite logique de cette révolution technique et de l'électrification des foyers. En 1959, H. Williams, s'inspirant de ce qui se faisait déjà aux Etats-Unis depuis 30 ans, ouvrit le premier supermarché irlandais sur Henry Street, à Dublin. Feargal Quinn, en fit de même un an plus tard à Drogheda avec le premier Superquinn<sup>292</sup>. En 1964, Mattie Melia, un commerçant du comté de Kildare, sentant le vent tourner pour les petits commerces de proximité, décida de se rallier en franchise au distributeur britannique Mace<sup>293</sup>. Son magasin fut le premier de ce type dans les campagnes. Il fit des émules dans les villages environnants et à la surprise émerveillée des clients, des étagères, des allées et des piles d'aliments emballés furent installées là où un large comptoir les séparait jadis du commerçant qui était le seul à accéder aux denrées<sup>294</sup> :

Il savait que tôt ou tard cela arriverait en Irlande. Et il savait que des centaines de familles partout dans le pays perdraient leur gagne-pain au profit des grandes sociétés. Alors, il a agi en conséquence [...]. La première chose qu'il a fallu abandonner c'était le comptoir, cela signifiait que le commerçant pouvait faire ses ventes plus rapidement et ainsi réduire ses prix et finalement faire compétition aux grandes chaînes qui allaient s'installer<sup>295</sup>.

En décembre 1966, le premier centre commercial fut inauguré par Séan Lemass et Liam Cosgrave à Stillorgan, au sud de Dublin<sup>296</sup>. Ce nouveau temple de la consommation créé pour « répondre aux problèmes de ravitaillement des habitants des banlieues<sup>297</sup> », reçut également la bénédiction du prêtre de la paroisse, Rv. Brendan Harley. L'Irlande abordait alors une nouvelle ère alimentaire et culinaire. Tout d'abord marquée par la nouveauté de la

---

<sup>290</sup> Voir chapitre I, p.68.

<sup>291</sup> Voir chapitre II, pp.109-110.

<sup>292</sup> Pope, Conor et Kenny, Cíara. 'Checkout nation : our new habits.' *The Irish Times*. 3 novembre 2012. p.B1.

<sup>293</sup> Jewell, Lisa. 'End of the Counter Culture'. *The Irish Examiner*. 9 novembre 2012.

<http://www.irishexaminer.com/lifestyle/features/end-of-the-counter-culture-213445.html>

<sup>294</sup> Mc Gann, Laura (dir.). *The End of the Counter*. Documentaire. Crow Hill Films et Irish Film Board, 2012.

<sup>295</sup> « He knew that sooner or later this would happen in Ireland. And he knew that hundreds of families around the country would lose their livelihoods to the corporations. So he did something about it. [...]

The first thing that had to go was the counter, it meant the shopkeeper could make sales quicker and therefore reduce his price and ultimately compete with the bigger chains that were on their way. »

Laura Mc Gann, petite-fille de Mattie Melia et réalisatrice du court-métrage *The End of the Counter*. Dans 'Video : The glamour of self-service shops in 1960s Ireland'. *Journal.ie*. 8 août 2012.

<http://www.thejournal.ie/first-supermarket-ireland-541559-Aug2012/>

<sup>296</sup> 'Lemass opens Stillorgan centre.' *The Irish Times*, 2 décembre 1966. Et *Siar sna Seascaidí 1967*, émission diffusée le 8 septembre 2009, TG4.

<sup>297</sup> 'The answer to the suburban dweller's shopping problems' *The Irish Times*, 1<sup>er</sup> décembre 1966.

praticité (emballages, plats préparés, centralisation des achats), elle allait ensuite, par la multiplication des points de vente et la compétition subséquente, apporter choix, diversité, opulence et exotisme.

Souvent taxée de s'être fait influencer par les cultures américaines et britanniques pour la consommation de certains produits – au même titre que la majorité des pays occidentaux – (chocolats, chewing-gums, barbe-à-papa, cigarettes, chips), l'Irlande développa aussi ses propres produits, aujourd'hui parties intégrantes de la culture culinaire du pays. Quelques produits phares symbolisent aujourd'hui la réussite économique et l'inventivité à l'irlandaise. Ils sont fièrement consommés comme un signe de patriotisme<sup>298</sup>, car ils incarnent à leur manière des aspects de l'irlandicité. Ils renvoient à des succès entrepreneuriaux locaux, à des produits bruts cultivés sur la terre irlandaise et parfois à une période de l'histoire ancrée dans une représentation idéalisée et teintée de nostalgie politique et sociale.

La Guinness en est l'exemple parfait. Nous avons signalé plus haut le succès de la marque de crèmes glacées HB et nous pourrions également mentionner *Tayto crisps* qui, en 1954, mit au point les premières chips aromatisées au fromage et à l'oignon au monde. A en croire les récits d'enfance des années 1950-80<sup>299</sup>, Tayto est une véritable fierté nationale qui possède même depuis 2010 son temple d'adoration : un parc d'attraction entièrement dédié à la marque dans le comté de Meath<sup>300</sup>. Sheila Maher en fait l'indispensable friandise des pique-niques à la plage dans les années 1980, Tom Doorley suggère avec humour et une certaine conviction que ces chips sont « l'une des plus grandes contributions culinaires au monde », quant à Damian Corless, elles sont pour lui « le cadeau de l'Irlande au monde », rien de moins, mais elles font aussi « partie de notre identité<sup>301</sup> ». Le même phénomène de fierté est perceptible pour la marque Flahavan's, distributeur de flocons d'avoine pour porridge, qui démarra son activité de production en 1959. Quelque peu abandonnée et détrônée par les Weetabix, Corn Flakes et autres céréales sucrées pendant un temps, la marque, particulièrement présente sur les foires gastronomiques, revit ses beaux jours depuis le début des années 2010.

---

<sup>298</sup> Les auteurs que nous citons ci-dessous emploient parfois ce terme eux-mêmes.

<sup>299</sup> Corless, *You'll Ruin Your Dinner*, *op.cit.*, Maher, Sheila. *Six at the Table*, Belfast : Blackstaff Press, 2011 ou encore Doorley, Tom. *Eating for Ireland*. Dublin : Liberties Press, 2010.

<sup>300</sup> <http://www.taytocrisps.ie/park/> [20/09/14]

<sup>301</sup> « part of who we are ». Corless, *op.cit.* p.201.

Un autre marqueur 'gastro-identitaire' mérite notre attention : les produits laitiers aujourd'hui promus comme quintessence du terroir irlandais. Jusqu'aux années 1970, les seuls fromages disponibles en Irlande étaient le cheddar et le Calvita<sup>302</sup>, fromage industriel en portions à base de cheddar qu'une publicité de 1966 présentait comme « un fromage doux au parfum délicieusement délicat<sup>303</sup> », adapté particulièrement au goût des enfants. Avant les années 1960, les fermiers irlandais investissaient peu, faute d'aides financières. Quatre dates clés changèrent la donne. S'inscrivant dans l'ère d'ouverture économique engagée par Sean Lemass, en 1961 fut créée *An Bord Bainne*, agence pour la promotion des produits laitiers<sup>304</sup>. En 1965, l'accord de libre-échange anglo-irlandais améliora les relations commerciales entre les deux voisins et signa le déclin des politiques protectionnistes menées depuis les années 1930 par De Valera. L'entrée de l'Irlande dans la CEE en 1973 permit aux agriculteurs de recevoir des subventions dans le cadre de la Politique Agricole Commune<sup>305</sup>. Enfin, en 1984, des quotas laitiers furent introduits par la CEE. Parce qu'il fallait notamment écouler les stocks de lait, l'expérimentation fromagère connut alors ses premiers jours<sup>306</sup>.

---

<sup>302</sup> Fabriqué en Irlande à Mitchelstown, comté de Cork.

<sup>303</sup> « The mild cheese with a deliciously delicate flavour. » *Reeling in the Years, 1966*. Emission diffusée le

<sup>304</sup> La création d' *An Bord Bainne*, suite à la loi *Dairy Produce Marketing Act* de 1961, permet de centraliser la promotion des produits laitiers à l'exportation. L'accès aux marchés britannique et européen était encore très limité à l'époque. Ces marchés allaient enfin s'ouvrir avec le traité de libre-échange anglo-irlandais de 1965 et l'entrée dans la CEE en 1973. Voir la loi en question disponible à <http://www.irishstatutebook.ie/1961/en/act/pub/0001/index.html>

Le débat suivant de 1962 montre la volonté des députés de mettre en place des politiques afin de promouvoir la fabrication du fromage :

« According to statistics available, there is a surplus of milk and milk products in the Common Market countries. Whether this is caused in a natural way or because these countries subsidise, in one way or another, their milk production, I am not sure, but I think it is for the second reason. The fact that there is a surplus should not deter us because production costs and marketing will have a very considerable effect on sales. As I have said, if we can produce a quality article at the right price, and market it efficiently, there is no doubt that we will be able to compete and gain our share of the market.

The milk yield here is low mainly because we turn it into a low-priced product. Other Deputies have discussed the position with regard to cheese. I do not intend to go into it in any detail. The production of cheese here is low. While we constantly advocate that cheese production should be increased, we have to recognise that it is not an easy industry to operate. For the better grade cheese, a very high quality milk is needed. The techniques of cheese making are also very complicated.

We should not be deterred by any temporary setback in this field. We have had some setbacks in it but we should not be deterred by them. We have cheap production costs here and we should be able to compete in this market. I have no doubt that Bord Bainne is examining the whole structure of the creamery industry and that from that examination we will get results in time. » *Dáil Éireann Debate*, 18 juillet 1962. (Mr.Faulkner), Vol.196.n°15.

<http://oireachtasdebates.oireachtas.ie/Debates%20Authoring/DebatesWebPack.nsf/takes/dail1962071800033>

<sup>305</sup> Kennedy, Kieran, Giblin, Thomas et McHugh Deirdre. *The Economic Development of Ireland in the 20th Century*. London : Routledge, 1988. pp.215-6. Et Ó Gráda, Cormac. *The Economic Development of Ireland Since 1870*. Dublin : UCD, 1993.

<sup>306</sup> Anderson, Glynn et McLaughlin, John. *Farmhouse Cheeses of Ireland, a Celebration*. Cork : Collins Press, 2011. p.7

CÁIS, l'association des fromagers fermiers irlandais fut établie dans ce contexte dans le but de promouvoir, mais aussi d'éduquer à la fabrication du fromage.

Des voyages d'échanges furent organisés avec la France, la Suisse ou encore les Pays-Bas afin de s'imprégner du savoir-faire de pays traditionnellement reconnus maîtres dans l'art du fromage<sup>307</sup>. Ce qui commença comme un phénomène marginal de production locale prit une ampleur considérable pour certaines fromageries de notoriété internationale aujourd'hui. Si la majorité des productions débutèrent dans les années 1990 et 2000, on note quelques pionniers dès 1972. Veronica Steele, productrice de Milleens, jadis contactée par Myrtle Allen pour fournir les premiers plateaux de fromage de la Ballymaloe House, est aujourd'hui considérée comme la personne qui donna le coup d'envoi de cette révolution fromagère, « la matriarche des fromages de ferme irlandais<sup>308</sup> ». Evoquant souvent un lointain cousin continental dont les vacanciers irlandais prirent l'habitude de se délecter, apparurent le Gubbeen (1975), le Durrus (1979), très semblable à la Tomme de Savoie, l'Ardrahan (1983), fromage odorant évoquant le Munster ou le Maroilles, dont la maison est considérée « à l'avant-garde de la renaissance fromagère irlandaise<sup>309</sup> », le Cashel Blue (1984), assez similaire au Bleu de Bresse<sup>310</sup> ou encore le Cooleeney, sorte de Camembert (1986).

Si la production de fromage s'est éteinte en Irlande au début du XIX<sup>ème</sup> siècle pour des raisons économiques que nous avons évoquées plus haut<sup>311</sup>, la production de beurre, n'a quant à elle, jamais cessé, bien au contraire. Réputé pour sa qualité, le beurre irlandais s'exporte partout dans le monde depuis des siècles<sup>312</sup>. Particulièrement empruntée aux XVIII<sup>ème</sup> et XIX<sup>ème</sup> siècles, « la route du beurre » du Kerry, était le lieu d'incessantes processions de charrettes qui amenaient au port de Cork les productions de beurre des fermiers de l'ouest et du sud pour l'exportation. Les premières crémeries furent établies à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle mais il fallut attendre les années 1960 pour qu'un organisme réglemente le commerce du beurre avec la création de *Bord Bainne, the Irish Dairy Board*. Selon Lysaght, dans les années 1960, les Irlandais consommaient environ 33 livres de beurre par personne

---

<sup>307</sup> Anderson et McLaughlin, *op.cit.* p.46.

<sup>308</sup> *Ibid.* p.261.

<sup>309</sup> *Ibid.* p.55.

<sup>310</sup> *Ibid.* p.107.

<sup>311</sup> Voir p.205 de ce chapitre.

<sup>312</sup> Voir à ce sujet l'article de Patricia Lysaght, 'Taste Kerrygold, Experience Ireland : An Ethnological Perspective on Food Marketing'. *Béaloides*, Iml.72. 2004. pp.61-90.



et par an<sup>313</sup>. Pour des raisons liées à la diversification de l'offre sur le marché mais aussi à la santé, ce chiffre a nettement baissé à partir des années 1990<sup>314</sup>. Toujours est-il qu'aujourd'hui, moins consommé, mais adulé plus que jamais dans le discours marketing pour sa qualité exceptionnelle, le beurre, dont le commerce est chargé d'histoire, incarne l'aliment irlandais par excellence. Dans les restaurants de toutes catégories, on le sert invariablement en introduction au repas, en amuse-bouche avec du pain comme pour signaler sa position privilégiée dans la hiérarchie des denrées alimentaires irlandaises.

---

<sup>313</sup> Lysaght, *op.cit.* p.70.

<sup>314</sup> Voir notre tableau, chapitre I, p.28.

*Les pratiques alimentaires irlandaises au fil des siècles : de constantes références servant le nationalisme gastronomique du XXI<sup>ème</sup> siècle :*

Au fil de cette seconde partie, ont été abordés dans leur contexte historique les divers aliments, ainsi que les pratiques qui les encadrent, qui constituent aujourd'hui des marqueurs identitaires de la culture culinaire irlandaise. Patricia Lysaght repère trois phases distinctes dans le développement du régime alimentaire du peuple d'Irlande : une première phase qui s'arrêterait à l'introduction de la pomme de terre à la fin du XVI<sup>ème</sup> siècle, une seconde phase allant jusqu'à la Famine, caractérisée par la prédominance quasi-exclusive de la pomme de terre et une troisième phase couvrant la période des années 1860 à nos jours<sup>315</sup>. A notre sens, il est essentiel de diviser cette dernière phase en deux périodes distinctes. La modernisation technique à laquelle l'Irlande fut exposée dans les années 1950-60 a amené avec elle de grands changements en matière de confort, de loisirs et de praticité. Les habitudes alimentaires que nous observons aujourd'hui ont été davantage forgées dans les années 1960 et n'empruntent que peu d'aspects communs avec celles de l'après-Famine. Au contraire, il semble que les recettes, les plats et les pratiques de table de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, après avoir été clairement abandonnés ou marginalisés, soient remis au goût du jour, réinventés et sublimés pour constituer la nouvelle gastronomie irlandaise que le pays veut présenter au monde en ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle.

Nous venons de voir comment les aléas de l'histoire ont façonné le rapport que les Irlandais entretiennent avec leur alimentation ; un rapport qui semble se faire support d'expression identitaire dans le contexte socioculturel présent. Les pratiques alimentaires contemporaines de l'Irlande sont accompagnées de l'impératif besoin de revaloriser et de légitimer la cuisine irlandaise. Les discours émanant des institutions touristiques et d'autres acteurs de la révolution gastronomique de ce XXI<sup>ème</sup> siècle relèvent ainsi d'un certain « nationalisme gastronomique<sup>316</sup> », appuyé par de constantes références aux données historiques exposées *supra*. Ce phénomène est particulièrement nouveau puisque les modes de représentation identitaires se sont longtemps nourris de clichés, de projections et de

---

<sup>315</sup> Lysaght, Patricia. *Continuity and Change in Irish Diet*. Dans Fenton, Alexander et Kisbán, Eszter (éds.) *Food in change : Eating habits from the Middle Ages to the present day*. Edinburgh : John Donald Publishers, 1986. p.80.

<sup>316</sup> Ce terme est employé par John Mulcahy lui-même, responsable de la division 'Food Tourism' chez Fáilte Ireland.

références n'intégrant aucunement la culture culinaire. Particulièrement depuis le XIX<sup>ème</sup> siècle, ce sont davantage les sports gaéliques, la musique, la danse ou encore la littérature (de langue anglaise et irlandaise) que l'on associe à l'identité irlandaise dans le domaine culturel. La religion tient également une place de choix, puisqu'elle est au cœur des débats identitaires culturels depuis les plantations et les réformes anglicanes et catholiques du XVI<sup>ème</sup> siècle.

Le tableau ne serait donc complet sans l'observation du lien entre religion et nourritures du corps. Les institutions religieuses ont longtemps dicté aux pratiquants de nombreux aspects de leur mode de vie. Par son contrôle constant de l'intimité des foyers, la religion catholique, a joué un rôle prépondérant dans l'enracinement de certaines pratiques alimentaires en Irlande. Cette thèse met au jour ce rôle, jusqu'à présent laissé invariablement de côté dans les études historiques des habitudes de table irlandaises. La partie que nous allons aborder nous permettra de répondre avec plus d'éléments à l'hypothèse que nous avons formulée dans notre introduction, à savoir, que l'émergence d'une gastronomie accessible à tous, ainsi que l'intérêt porté à l'art culinaire en ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle, ne furent véritablement possibles qu'après les bouleversements sociétaux qu'engendra le II<sup>ème</sup> concile œcuménique du Vatican<sup>317</sup>.

Lorsque le centre commercial de Dundrum dans la banlieue sud de Dublin – le plus grand centre commercial d'Europe à l'époque – fut inauguré en 2005, la célébration œcuménique qui se tint alors n'eut pas la même résonance que celle qui avait eu lieu à l'ouverture du premier centre de ce type à Stillorgan en décembre 1966. L'Irlande n'était

---

<sup>317</sup> Rappel de notre problématique et de l'hypothèse que nous avons formulée dans l'introduction : « considérant l'influence majeure des préceptes traditionnels exercée par l'Eglise catholique depuis le Moyen Âge – sur le jeûne et la mortification de la chair, sur la tempérance, première des vertus, sur la convoitise de la chair conduisant à la gourmandise, la paresse et la luxure<sup>317</sup> – comment imaginer alors le développement d'une 'gastronomie' telle qu'on l'entend aujourd'hui ? Si des modes de pensée bien définis, encadrés et contrôlés, exprimant une négation de l'individualité et une forte répression du corps, régissent les actions quotidiennes, peut-on envisager une forme de créativité en cuisine, qui serait par essence une manifestation de l'individualité du créateur s'impliquant corps et âme dans ce processus? La gastronomie célèbre le plaisir des sens, elle semble donc par définition incompatible avec les règles jadis imposées par l'Eglise catholique, si ce n'est lors des transgressions induites par les festivités du calendrier liturgique. Une des ambitions de cette thèse sera ainsi de démontrer que l'émergence d'une gastronomie accessible à tous – et non plus réservée aux familles Anglo-irlandaises, comme elle le fut pendant plusieurs siècles – ainsi que l'intérêt porté à l'art culinaire, ne furent possibles qu'après les bouleversements sociétaux qu'engendra le II<sup>ème</sup> concile œcuménique du Vatican (1962-1965). Ouverture au monde moderne et aux autres cultures, abolition de certains principes ascétiques, davantage de tolérance et de dialogue dans bien des domaines, l'Eglise catholique a fait à cette occasion une mise à jour qui nous semble fondamentale au développement des plaisirs de table en Irlande. »

plus la même et la célébration religieuse fut vivement critiquée à l'époque pour son aspect incongru, presque hors du temps :

Dieu de Bénédiction, que ta bénédiction touche les innombrables vies qui profiteront des services et des installations de ce centre.

Dieu d'Accueil, que tous ceux qui se rendent en ce lieu fassent l'expérience d'un accueil chaleureux, qu'ils se sentent appelés à accueillir et qu'ils se rappellent de la place qu'ils tiennent dans ton cœur chaleureux.

Dieu d'Amour, qu'un esprit de service dévoué soit ici présent, incarnant ainsi le soin aimant et désintéressé dont tu fais preuve à notre égard.

Dieu de Bonté, dans la tradition de la bénédiction celtique, nous te prions d'apposer ton cordon de protection et d'amour autour de ce centre, en embrassant tout ce qui y est bon, sain et bénéfique et en repoussant le mal, le nuisible et le destructeur<sup>318</sup>.

La bénédiction de ce haut symbole du capitalisme matérialiste et de la consommation effrénée fut accueillie par certains avec des moqueries au goût amer. Rosita Boland disait dans l'*Irish Times* :

Traditionnellement, les bateaux de pêcheurs étaient bénis chaque année, dans la mesure où des vies dépendaient de la sécurité de la traversée de ces bateaux. La seule chose menacée d'un danger à Dundrum, c'est le plafond autorisé sur la carte de crédit. [...] L'Eglise est souvent accusée d'être en décalage avec la vie moderne, mais ces prières expriment une réalité bien triste à propos de l'état de notre société : on adore à l'autel du commerce, où les courses sont devenues la nouvelle religion<sup>319</sup>.

Depuis des siècles l'Eglise s'est immiscée dans la vie quotidienne des Irlandais, ce dernier exemple montre combien cette présence, quoique parfois vivement critiquée, est encore très marquée. Si, au plus fort de l'ère du Tigre celtique, elle semblait cautionner le matérialisme et l'importance accordée aux choses d'ici-bas, les pratiques alimentaires en

---

<sup>318</sup> « God of Blessing, may your blessing touch the lives of countless numbers who will avail of the services and facilities of this centre. God of Welcome, may all who visit here experience a warm welcome, feel called to welcome and be reminded of their place in your welcoming heart. God of Love, may a spirit of dedicated service be present here, making real your loving and self-giving care for us all. God of Goodness, in the tradition of the Celtic Blessing, we pray that you will circle this centre with your love, embracing within all that is good and wholesome and beneficial, and keeping without all that is evil and harmful and destructive. » Extrait de la bénédiction œcuménique, inauguration de Dundrum Town Centre, 3 mars 2005, dans *The Irish Times*, 'Pray for us shoppers', 5 mars 2005.

<sup>319</sup> « Fishing boats have always traditionally been blessed annually, since lives depend on the safe passage of these boats. The only thing in danger at Dundrum is the limit on a credit card. [...] The church is often accused of being out of touch with modern life, but those prayers say something about where we are now as a society : adoring at the altar of commerce, where shopping has become the new religion. » Boland, Rosita. 'The New Religion : What has Irish society come to when the opening of a shoppers' mecca in Dundrum generates such hysteria ?' *The Irish Times*, 5 mars 2005.

Irlande en retiennent une histoire bien différente. Dans le contexte de reconstruction identitaire que nous avons posé au début de ce travail, la religion ne semble plus avoir autant d'emprise sur les pratiques de vie quotidienne. Pourtant pendant longtemps, l'influence de l'Église était manifeste dans tous les domaines de la vie. Les deux chapitres suivants, consacrés aux préceptes religieux régulant l'alimentation en Irlande à travers les époques, auraient pu être insérés dans le cadre historique abordé en seconde partie. Néanmoins, ils nous ont semblé tellement riches en renseignements que nous leur consacrons une place à part entière. Le but de cette troisième partie sera donc d'explicitier l'influence de la religion sur les rituels et les pratiques alimentaires jusqu'aux bouleversements sociétaux provoqués par le Second Concile du Vatican. Une claire vision de ces pratiques et de ces préceptes séculaires permettra de comprendre comment cette rupture de la pensée unique dans les années 1970 a facilité la découverte et l'intérêt pour la gastronomie, mais a également engendré le phénomène de 'gastro-anomie', en d'autres termes, de destructuration des repas parallèlement à la destructuration des repères de référence de la société irlandaise.

## TROISIEME PARTIE :

Contrôle des pulsions et du rythme de la vie:  
l'Eglise catholique, acteur majeur dans la  
formation des pratiques et des symboliques  
alimentaires.

## **Chapitre V :**

### **Préceptes et rituels d'ingestion :**

### **suprématie de l'aliment-symbole sur l'aliment-plaisir**

Tout ce que vous faites :  
manger, boire ou n'importe quoi d'autre,  
faites-le pour la gloire de Dieu.  
(Saint Paul, 1 Co.10, 31<sup>1</sup>)

L'étude du lien religion-pratiques alimentaires entre dans le cadre de l'étude des rituels caractéristiques de la religion en question. En effet, les croyances humaines ont toujours été profondément liées à l'incorporation de nourriture. Afin de purifier son corps et de renforcer sa foi, le jeûne et l'abstinence de certains aliments par exemple, sont pratiqués au sein de nombreuses confessions (Hindouistes, Musulmans, Juifs, Chrétiens, Bouddhistes, Taoïstes...). Dans la fiction littéraire produite par des religieux comme dans les textes canoniques, le lexique religieux est imprégné de références à la nourriture : l'on parle de glotonnerie, de gourmandise, de jeûne, d'abstinence, d'hospitalité, de commensalité, de générosité, de munificence, d'aumônes et de charité. Dans le cas de l'Irlande, la place spécifique qu'occupe la consommation alimentaire dans le discours religieux à travers les siècles mérite une attention toute particulière, particulièrement en termes de réflexion identitaire. Depuis la stricte discipline d'ascétisme imposée notamment dans les pénitentiels médiévaux jusqu'à l'assouplissement des règles du jeûne eucharistique et du Carême dans les années 1960, l'abstinence alimentaire combinée à la charité était traditionnellement perçue comme l'expression ultime de dévotion à Dieu, assurant l'admission au Paradis. Lorsque la famine était perçue comme la conséquence inévitable d'une malédiction divine, la tempérance était préconisée pour apaiser la colère de Dieu et l'aide alimentaire était naturellement considérée comme un acte de fraternité nécessaire.

Jusqu'au deuxième concile du Vatican, les principes religieux étaient clairement intégrés dans la manière dont les Irlandais pratiquaient certains rituels alimentaires et les

---

<sup>1</sup> Premier épître de Saint Paul aux Corinthiens, (1 Co.10:31) dans Les Evêques de France, *Catéchisme pour adultes*. Paris : Association épiscopale catéchistique, 1991.

interprétaient symboliquement. Les codes alimentaires peuvent se déchiffrer comme un langage à travers lequel divers aspects identitaires d'une culture sont exprimés. L'étude des règles religieuses concernant l'alimentation fournit à cet égard quelques clés de compréhension et permet notamment d'envisager la formation des pratiques alimentaires irlandaises sous un angle plus psychologique, dépendant moins de facteurs géographiques et économiques que de la subjectivité et des émotions attachées à l'observation de ces règles.



## 1. Quel regard sur la nourriture dans les textes fondateurs de la religion chrétienne?

La Bible regorge de références à la nourriture (Gen. 2, Ex.16, Lévit.11, Deut. 12 :7,14, 1 Corin. 10 :31, Luc 22 :15-6, Jean 2 :1-16...) et l'exégèse à son sujet n'a cessé d'évoluer et de se contredire depuis deux mille ans. A la fois essentielle à la survie des êtres humains, elle fait aussi l'objet de tentations et de sacrifices. S'en passer, comme nous le verrons plus loin peut être le moyen d'éveiller sa spiritualité et, à travers diverses formes d'*agape*, l'offrir ou la partager permet d'exprimer son amour pour ses semblables et bien évidemment pour Dieu. Le premier péché de l'homme est lié à l'ingestion de nourriture :

L'Éternel Dieu donna cet ordre à l'homme : Tu pourras manger de tous les arbres du jardin ; mais tu ne mangeras pas de l'arbre de la connaissance du bien et du mal, car le jour où tu en mangeras, tu mourras. [...]La femme vit que l'arbre était bon à manger et agréable à la vue, et qu'il était précieux pour ouvrir l'intelligence; elle prit de son fruit, et en mangea; elle en donna aussi à son mari, qui était auprès d'elle, et il en mangea<sup>2</sup>.

La transgression de l'interdit divin est à l'origine de toute une classification des péchés capitaux à laquelle s'adonnèrent les Pères de l'Église et les théologiens qui leur succédèrent. Fait notoire central à notre recherche, la gourmandise à laquelle nous préférons le terme de glotonnerie, fut désignée comme le premier des vices par Évagre le Pontique au IV<sup>ème</sup> siècle, puis Jean Cassien qui, tous deux, s'accordèrent sur huit vices principaux (gourmandise, luxure, avarice, vanité, colère, tristesse, acédie et orgueil). Modifiée par le Pape Grégoire I<sup>er</sup> dans son œuvre *Les morales sur Job*, la liste des sept péchés capitaux fut finalisée au XIII<sup>ème</sup> siècle par Thomas d'Aquin dans *Somme théologique*. Et l'on peut affirmer que jusqu'à cette date, la gourmandise était hautement condamnée et parfois tenue pour responsable des autres péchés. Pour Ambroise de Milan, « à peine la nourriture fut-elle introduite que commença la fin du monde<sup>3</sup>. » Pour Le Pape Grégoire I<sup>er</sup>, gourmandise et luxure sont irrémédiablement liées par la proximité anatomique du ventre et des parties génitales:

Car il arrive souvent que le plaisir du manger serve à la gourmandise et à la crapule, en paraissant ne servir qu'à satisfaire les besoins de la nature, et qu'en remplissant le ventre, il imprime en nous des sentiments d'impudicité. Or ces satyres s'entrecrient l'un à l'autre, lorsqu'un péché commis nous crie comme par la voix de nos pensées, en attire un autre. Par exemple, la gourmandise nous

---

<sup>2</sup> *La Bible en Ligne*. Genèse, 2.16, 2.17, 3.6. <http://www.bible-en-ligne.net/acceuil.php>

<sup>3</sup> Cité dans Quellier, Florent. *Gourmandise. Histoire d'un péché capital*. Paris : Armand Colin. 2013.p.20.

crie : Si tu ne fortifies ton corps en mangeant beaucoup, tu ne seras propre à aucun travail. Et après qu'elle a inspiré de cette manière à l'esprit le désir de satisfaire la chair, elle lui suggère aussitôt des sentiments déshonnêtes en lui disant : Si Dieu n'avait pas voulu que les hommes s'adonnassent à ces actions naturelles, Il n'eût pas formé leur corps comme Il les a faits. Et ainsi le démon, nous ayant persuadés le vice par des raisons imaginaires, précipite l'âme dans toutes sortes d'impudicités<sup>4</sup>.

Paul dans ses épîtres aux Philippiens met en garde contre ceux qui pratiquent la gastrimargie, autrement dit ceux qui « ont pour dieu leur ventre<sup>5</sup> ». Mais avant tout, ce qui a longtemps été condamné ce sont les excès de nourriture et de boisson. Déjà dans l'épître aux Galates, Paul disait en préfiguration à la liste des vices capitaux définie par les théologiens au fil des siècles :

Je dis donc : Marchez selon l'Esprit, et vous n'accomplirez pas les désirs de la chair. Car la chair a des désirs contraires à ceux de l'Esprit, et l'Esprit en a de contraires à ceux de la chair; ils sont opposés entre eux, afin que vous ne fassiez point ce que vous voudriez. Si vous êtes conduits par l'Esprit, vous n'êtes point sous la loi. Or, les œuvres de la chair sont manifestes, ce sont l'impudicité, l'impureté, la dissolution, l'idolâtrie, la magie, les inimitiés, les querelles, les jalousies, les animosités, les disputes, les divisions, les sectes, l'envie, l'ivrognerie, les excès de table, et les choses semblables. Je vous dis d'avance, comme je l'ai déjà dit, que ceux qui commettent de telles choses n'hériteront point le royaume de Dieu. Mais le fruit de l'Esprit, c'est l'amour, la joie, la paix, la patience, la bonté, la bénignité, la fidélité, la douceur, la tempérance; la loi n'est pas contre ces choses<sup>6</sup>.

Afin de remédier à la tentation des excès de table, St Augustin préconise les jeûnes et l'abstinence. Il le formule ainsi dans sa règle :

Domptez votre chair par les jeûnes et l'abstinence du boire et du manger, autant que votre santé le permet. Si quelqu'un ne peut jeûner, il ne doit rien prendre, cependant, entre l'heure de repas, à moins qu'il ne soit malade. Depuis le moment où vous vous mettez à table jusqu'à ce que vous en sortiez, écoutez sans bruit et sans dispute ce qu'on vous lit selon la coutume; votre corps ne doit pas seul prendre sa nourriture, votre esprit doit aussi avoir faim de la parole de Dieu<sup>7</sup>.

---

<sup>4</sup> Louis Charles Albert, duc de Lyones, *Les morales de S.Grégoire Pape sur le livre de Job*, Livre 7. Paris : Pierre Le Petit. 1665. p.21. disponible à <http://orthodoxievco.net/ecrits/peres/dialogue/morales/indexx.htm>

<sup>5</sup> *Bible en Ligne, op.cit.* Epître de Paul aux Philippiens, 3 :19.

<sup>6</sup> *Bible en ligne, ibid.* Epître de Paul aux Galates, 5 :16-23.

<sup>7</sup> *Règle de St Augustin.* 'Du jeûne et du repas'.

[http://www.abbaye-saint-benoit.ch/saints/augustin/regle/index.htm#\\_Toc15220814](http://www.abbaye-saint-benoit.ch/saints/augustin/regle/index.htm#_Toc15220814)

Selon lui, la véritable nourriture c'est la parole divine, la nourriture physique ne peut être qu'une sorte de remède, au sens médicinal. Curran précise que les œuvres de Cassian étaient, et sont encore, lues aux heures des repas dans de nombreux monastères afin de mieux élever l'esprit et de le nourrir de spiritualité<sup>8</sup>.

A l'inverse de la religion juive entourée de nombreux interdits alimentaires, aucune nourriture n'est reconnue comme impure et indigne d'être consommée dans le christianisme<sup>9</sup>. Si St Augustin préfère s'abstenir de viande et d'alcool<sup>10</sup>, c'est pour trois raisons : « réprimer la délectation engendrée [...] par ces sortes de nourritures et par ce breuvage qui produit quelquefois l'ivresse, ménager les faibles à l'occasion de ces sacrifices et de ces libations, et surtout pratiquer la charité en ménageant la faiblesse de ceux qui s'abstiennent de ces aliments<sup>11</sup> », mais rien ne les interdit en définitive. Paul dit d'ailleurs : « Mangez de tout ce qui se vend au marché, sans vous enquérir de rien par motif de conscience ; car la terre est au Seigneur, et tout ce qu'elle renferme<sup>12</sup>. » Dans ses *Confessions*, St Augustin, s'appuyant sur quelques références bibliques<sup>13</sup>, explique qu'il ne faut pas juger autrui sur ses habitudes de table, ni mépriser celui qui s'abstient. Chacun mange ce qu'il veut mais il doit le faire sans envie : « Celui qui mange, c'est pour le Seigneur qu'il mange, car il rend grâce à Dieu; celui qui ne mange pas, c'est pour le Seigneur qu'il ne mange pas, et il rend grâce à Dieu<sup>14</sup>. » Et St Augustin de confesser finalement au Christ qu'il est plus facile de résister à la concupiscence de la chair, qu'à l'envie de nourriture, essentielle à sa survie :

Entouré de ces tentations, je lutte chaque jour contre la concupiscence du boire et du manger. Car ce n'est pas chose que je puisse me retrancher pour jamais, comme le désir de la femme. Il me faut donc tenir à ma bouche un frein qui se relâche et se retire à propos<sup>15</sup>.

Thomas d'Aquin, dans ses conclusions sur le jeûne, apporte de nouveaux éléments, sans doute considérés comme médicaux en leur temps, permettant de mieux comprendre la

---

<sup>8</sup> Coveney, John. *Food, Morals and Meaning : The pleasure and anxiety of eating*. London : Routledge, 2006. p.32.

<sup>9</sup> *Bible en ligne*, Marc, 7 :1-23.

<sup>10</sup> *Des Mœurs de l'Eglise Catholique et des mœurs des Manichéens*. Chap.XIV. 'Trois causes louables de l'abstinence'. [http://www.abbaye-saint-benoit.ch/saints/augustin/moeurscm/index.htm#\\_Toc15295240](http://www.abbaye-saint-benoit.ch/saints/augustin/moeurscm/index.htm#_Toc15295240)

<sup>11</sup> *loc.cit.*

<sup>12</sup> Epîtres de Paul aux Corinthiens 10 :25-6.

<sup>13</sup> Epîtres de Paul aux Colossiens 2 :16 et Epîtres de Paul aux Romains. 14 :3.

<sup>14</sup> Epîtres de Paul aux Romains. 14 :6.

<sup>15</sup> St Augustin. *Confessions*, l.10, 'De la volupté dans les aliments', chap.31 :47.

perception que les anciens avaient de la nourriture et de comprendre pourquoi l'Église interdisait la consommation de certains aliments lors de jeûnes désignés. Par l'incorporation de chair animale et des produits dérivés des animaux (laitage et œufs), « nourritures dont la consommation procure le plus grand plaisir et celles qui excitent le plus au plaisir sexuel », l'homme incorpore « pour sa réfection » une matière qui est proche de la sienne. Or cette matière, selon lui, participe à la production de semence « dont la multiplication est le plus grand excitant à la luxure<sup>16</sup>. » En ce qui concerne la gourmandise, Thomas d'Aquin précise qu'elle ne « qualifie pas n'importe quel désir de manger et de boire, mais le désir désordonné<sup>17</sup>. [...] Le vice de gourmandise ne consiste pas en la substance de la nourriture, mais en la convoitise non réglée par la raison<sup>18</sup>. » Il n'est cependant pas d'accord avec le Pape Grégoire I<sup>er</sup> qui discernait cinq formes de tentation menant à la gourmandise : vouloir manger avant même d'avoir faim, rechercher les aliments exquis, désirer une nourriture préparée avec trop de recherche, avoir envie de nourriture avec avidité et « pécher par la violence même d'un désir intense ».

Pour Thomas d'Aquin, qu'importe la tentation initiale, ce qui prime c'est l'action commise. Ce sont principalement ces préceptes sur la nourriture qui vont dominer en Irlande jusqu'au XX<sup>ème</sup> siècle. Les règles d'abstinence et de jeûne, sur lesquelles nous allons revenir dans le chapitre suivant, sont normalisées depuis toujours dans les codes de droit canoniques rédigés lors des conciles au fil des siècles. Il est important de garder à l'esprit qu'en dépit des réformes, aucun changement majeur dans ce domaine n'eut lieu avant le Deuxième Concile du Vatican dans les années 1960. Et nous verrons qu'en Irlande, malgré quelques relâches dans le code de Droit Canon en 1917, les politiques de jeûnes et d'abstinence restèrent quasiment immuables jusque dans les années 1960.

Mention doit être faite également de la Cène, repas que le Christ prit avec ses apôtres avant que d'être livré. Il semble que dans les premiers temps du christianisme, des repas étaient régulièrement donnés, au cours desquels on consacrait le pain en souvenir du dernier repas du Christ. Ces banquets, appelés agapes, furent ensuite remplacés par le rituel de la messe et de la consécration de l'hostie toujours en vigueur et par des aumônes aux

---

<sup>16</sup> Thomas d'Aquin. *Somme Théologique II*. Question 147 : Le jeûne.

<sup>17</sup> *ibid.* Question 148 : La gourmandise.

<sup>18</sup> *loc.cit.*

pauvres<sup>19</sup>. Les Grecs reconnaissaient plusieurs formes d'amour, parmi lesquelles *agapē* et *eros*. L'*eros* était un amour possessif lié au désir charnel, alors que par contraste l'*agapē* était un amour spirituel, un amour-don de soi. Utilisé par les chrétiens, ce terme désignait l'amour inconditionnel voué à Dieu et il est intéressant de voir que c'est ce même mot qui caractérisait les repas en l'honneur de Dieu. Coveney souligne que ces actes de don et de partage de nourriture sont des éléments charnières à l'éthique chrétienne<sup>20</sup>. Le terme « compagnon » ne vient-il pas étymologiquement de la communion de personnes partageant le même pain. Ce fort sentiment de partage et de communion dans le but de rendre grâces à Dieu caractérise les communautés monastiques depuis leurs débuts et a été transmis aux laïcs comme aux religieux à travers la célébration des fêtes liturgiques pendant lesquelles le repas occupe une place centrale. Clément d'Alexandrie, sans doute à l'origine du remplacement des agapes par la messe insistait néanmoins sur le fait que les agapes ne devaient pas être des festins :

Quiconque ose mentionner l'agape de façon honteuse alors qu'il se laisse aller à un dîner dégageant des odeurs de viandes et de sauces, profane alors le saint agape, création sublime et rédemptrice du Seigneur, avec ses gobelets et sa distribution de soupes. L'un est excessivement riche, l'autre simple, quelconque et modéré ; l'un est gourmand, l'autre est frugal ; l'un encourage l'irrationalité, l'autre la raison<sup>21</sup>.

Comme nous allons l'observer dans les pages qui suivent, ce regard dualiste sur la nourriture allait dominer jusqu'au XX<sup>ème</sup> siècle en Irlande chez les catholiques, du moins en théorie. La notion de péché de gourmandise est restée très vive dans les esprits et dans la doctrine jusque dans les années 1960 comme l'atteste cette remarque de 1957:

Quand commet-on le péché de gourmandise ?  
On commet le péché de gourmandise lorsqu'on prend de la nourriture ou de la boisson de façon déraisonnable en quantité ou en qualité, ou lorsqu'on en prend principalement pour le plaisir jusqu'à en exclure tout motif rationnel. Cela peut devenir un grave péché s'il provoque la négligence de devoirs sérieux, s'il entraîne directement de graves dommages pour la santé, et s'il rend la personne inapte à remplir ses obligations quotidiennes pendant une longue période<sup>22</sup>.

---

<sup>19</sup> H.P.W. 'the Evidence of the Agapé in the Literature of the First Two Centuries'. *Studies : An Irish Quarterly Review*. Vol.1, n°4, Déc. 1912. p.684. Clément d'Alexandrie aurait été à l'origine de ce remplacement au début du III<sup>ème</sup> siècle. selon Michael Symons, cité dans Coveney, *op.cit.* p.35.

<sup>20</sup> Coveney, *ibid.* p.33.

<sup>21</sup> « If anyone dares mention the agape with shameless tongue as he indulges in a dinner exhaling the odour of steaming meats and sauces, then he profanes the holy agape, sublime and saving creation of the Lord, with his goblets and servings of soup. The one is excessively rich, the other simple, plain and restrained ; the one is gluttonous, the other frugal ; the one encourages irrationality, the other reason. » Coveney, *op.cit.* p.35.

<sup>22</sup> NLI. *The Irish Messenger of the Sacred Heart*. 'Question Box'. Mai 1957. p.134.

Après avoir posé les bases d'une perspective morale nécessaire à la compréhension de certains faits historiques, abordons maintenant la mise en pratique de cette éthique alimentaire dans la vie quotidienne des Irlandais. Les pénitentiels irlandais réputés à leur époque, comme encore aujourd'hui, pour être les plus stricts au monde en matière d'alimentation nous offrent un premier aperçu des rigueurs entourant l'acte alimentaire au Moyen Âge.

## **2. Aux racines de l'ascétisme irlandais : les pénitentiels de l'époque médiévale**

Afin de célébrer son culte, le croyant organise sa vie autour d'une multiplicité de rituels. Selon Durkheim, « tout culte présente un double aspect : l'un négatif, l'autre positif<sup>23</sup>. » L'aspect négatif s'incarne dans les rites ascétiques, les interdits et tabous, et intègre la douleur, condition nécessaire et « état de grâce qu'il faut rechercher et susciter, même artificiellement, à cause des pouvoirs et des privilèges qu'elle confère au même titre que ces systèmes d'interdits dont elle est l'accompagnement naturel<sup>24</sup>. » Le culte négatif est un moyen en vue d'une fin : « il est la condition d'accès du culte positif<sup>25</sup> ». Le culte positif comprend quant à lui certains rites d'initiation, des fêtes, des offrandes, des cérémonies de communion, des sacrifices totémiques.

Dans le cadre des religions chrétiennes, on pense aux baptêmes et aux mariages en tant que rites d'initiation, aux nombreuses fêtes religieuses ponctuant l'année, ou encore à la tradition de l'agneau pascal, lointain symbole d'un rite sacrificiel. Nous postulons dans ce chapitre que, dans le contexte irlandais, le culte négatif drainant avec lui toute une gamme de sentiments de crainte, de honte, d'apitoiement sur soi, de renoncement aux choses matérielles, d'abnégation, de soumission, de privation et de chasteté, finit par prendre le pas sur le culte positif, ce qui engendra des répercussions sur la façon dont les Irlandais envisagèrent longtemps l'acte nutritif. S'il y a toujours eu une alternance constante de ces deux pôles, l'aspect négatif des rites de la religion catholique s'est largement imposé au fil du temps pour culminer entre les XIX<sup>ème</sup> et XX<sup>ème</sup> siècles, apogée du « monopole moral » de l'Eglise catholique, pour reprendre le terme de Tom Inglis, au détriment du bien-être quotidien des Irlandais catholiques. Durkheim précise :

Normalement, le culte négatif ne sert guère que d'introduction et de préparation au culte positif. Mais il arrive qu'il s'affranchit de cette subordination et passe au premier plan, que le système des interdits s'enfle et s'exagère au point d'envahir l'existence tout entière. Ainsi prend naissance l'ascétisme systématique qui, par conséquent, n'est pas autre chose qu'une hypertrophie du culte négatif. Les vertus spéciales qu'il est censé conférer ne sont qu'une forme amplifiée de celles que confère, à un moindre degré, la pratique de tout interdit<sup>26</sup>.

---

<sup>23</sup> Durkheim, Emile. *Les formes élémentaires de la vie religieuse*. Livre trois : Les principales attitudes rituelles. p.292. Bibliothèque numérique de Jean-Marie Tremblay, accessible à

[http://classiques.uqac.ca/classiques/Durkheim\\_emile/formes\\_vie\\_religieuse/formes\\_elementaires\\_3.pdf](http://classiques.uqac.ca/classiques/Durkheim_emile/formes_vie_religieuse/formes_elementaires_3.pdf)

<sup>24</sup> Durkheim, *op.cit.* p.303.

<sup>25</sup> *Ibid.* p.301.

<sup>26</sup> *Ibid.* p.302.

L'ascétisme chrétien n'est pas né en Irlande. Toutefois, on peut affirmer aujourd'hui que des règles parmi les plus strictes au monde encadrant la consommation alimentaire sont apparues en Irlande entre les VI<sup>ème</sup> et VIII<sup>ème</sup> siècles, dans les pénitentiels irlandais inspirés des œuvres et des règles monacales d'Évagre le Pontique, Jean Cassien, Isidore de Séville et Augustin d'Hippone. Adaptés ensuite sur le continent, les pénitentiels irlandais étaient principalement destinés aux clercs et aux frères des ordres monastiques. Ils étaient également appliqués à l'ensemble de la population laïque, mais de manière plus magnanime, semble-t-il:

Que ceux qui se soûlent au vin ou à la bière, contrairement à l'interdiction formulée par le Sauveur [...], expient leur faute, s'ils ont fait vœu de sainteté, pendant quarante jours au pain et à l'eau, pendant sept jours pour les laïcs<sup>27</sup>.

Oakley signale d'ailleurs que les effets du système pénitentiel ne se faisaient pas ressentir uniquement dans les institutions religieuses et qu'ils touchaient également plusieurs domaines gérés par les laïcs<sup>28</sup> (politiques, sociaux, économiques et culturels). Ainsi, n'était-il par rare que les religieux reçoivent en leur monastère des pécheurs identifiés comme tels pour qu'ils y purgent leurs offenses<sup>29</sup>. Le pénitent laïc, une fois délivré de sa peine, devait alors repartir avec une lettre de l'abbé à l'intention du confesseur de sa paroisse<sup>30</sup>. Si la confession était d'ordre privé et la peine publique, un lien intime de soumission se tissait entre le confesseur et le pénitent. Cette attitude et ce regard respectueux, parfois craintifs et soumis pour le prêtre allait devenir un *habitus*, transmis de génération en génération et toujours observable aujourd'hui chez les croyants pratiquants.

A la fois reflets de la morale religieuse, mais aussi des mœurs de leur époque perçues comme déviantes par l'Église (adultère, vol, meurtre, avortement, pratiques zoophiles et homosexuelles, magie noire, adoration et rites païens, ingestion de sang ou de sécrétions corporelles humaines ou animales...), les pénitentiels servaient d'outil au confesseur (*anm chara*<sup>31</sup>) et le guidaient dans l'application d'une pénitence tarifée expiatoire relative au

---

<sup>27</sup> « Those who are drunk with wine or beer, contrary to the Saviour's prohibition [...] if they have taken the vow of sanctity, they shall expiate the fault for forty days with bread and water ; laymen, however, for seven days. Bieler, Ludwig. *The Irish Penitentials*. Scriptorum Latini Hiberniae Vol.5, Dublin : Dublin Institute for Advanced Studies, 1963. 'Penitential of Cummean'. pp.111-112.

<sup>28</sup> Oakley, Thomas. 'Celtic Penance : its sources, affiliations and influence'. *The Irish Ecclesiastical Record*, Vol. LII, July to December 1938. Dublin : Browne and Nolan, 1938. p.147

<sup>29</sup> TIER, *op.cit*, p.587.

<sup>30</sup> *ibid.* p.588.

<sup>31</sup> « Ami de l'âme » Ó Cróinín, Dáibhí. *Early Medieval Ireland 400-1200*. London et NY : Longman. 1995. p.198.



degré de gravité des fautes commises. En général, la commutation des peines consistait principalement à jeûner une certaine période de temps, mais également à prier, chanter des psaumes, faire des genuflexions, se prosterner, partir en pèlerinage, distribuer l'aumône aux pauvres, se contenir sexuellement lorsque l'on était marié<sup>32</sup>, mais aussi en flagellations, immersions et autres pratiques de châtement physique. Vraisemblablement, ils furent en application jusqu'au XII<sup>ème</sup> siècle pour être ensuite remplacés par le système de confession<sup>33</sup> qui est toujours en vigueur et par lequel l'aveu des péchés, après absolution par le confesseur et assurance d'une contrition sincère, représente la condition suffisante à leur expiation<sup>34</sup>. Ayant souvent recours à une rhétorique de guérison (*medicamenta penitentiae*<sup>35</sup>), le confesseur-confident-guérisseur appliquait une politique des « contraires » pour sanction. Elle est expliquée ainsi dans l'*Old-Irish Penitential* :

Les vénérables d'Irlande ont établi un pénitentiel inspiré des règles des Ecritures Saintes afin d'annuler et de remédier à chaque péché, petit et grand. Car les huit vertus principales, avec leurs subdivisions, ont été désignées pour soigner et guérir des huit principaux vices et de leurs conséquences. La modération et l'abstinence contre la glotonnerie et l'ivresse. La continence et la chasteté contre la luxure et l'adultère. La générosité et la charité contre l'avarice et la bienveillance contre l'envie et la haine. La soumission et la bonté contre la colère et la dispute. La joie spirituelle contre le chagrin matériel. La peur de la mort contre la vanité. L'humilité sincère et la peur du Seigneur, contre l'arrogance et l'orgueil<sup>36</sup>.

A chaque vice correspondait une vertu, aussi à chaque excès appliquait-on un antidote caractérisé par la restriction et la privation<sup>37</sup>. Bieler suggère que la sévérité et l'austérité extrêmes des pénitences puissent être expliquées par la conception que les moines avaient

---

<sup>32</sup> TIER, *op.cit.* p.590-1.

<sup>33</sup> Institutionnalisée au 4<sup>ème</sup> Concile de Latran (1215).

<sup>34</sup> Voir à ce sujet les ouvrages suivants : Vogel, Cyrille et Faivre, Alexandre (éd.). *En rémission des péchés : recherche sur les systèmes pénitentiels dans l'Eglise latine*. Aldershot : Variorum, 1994. Bieler, Ludwig. *The Irish Penitentials*. *Scriptores Latini Hiberniae* Vol.5, Dublin : Dublin Institute for Advanced Studies, 1963. McNeill, John T. *The Celtic Penitentials and their Influence on Continental Christianity*. Paris : Edouard Champion, 1923. Connolly, Hugh. *The Irish Penitentials and their Significance for the Sacrament of Penance Today*. Dublin : Four Courts Press, 1995.

<sup>35</sup> Bieler, *op.cit.* p.11.

<sup>36</sup> « The venerable of Ireland have drawn up from the rules of the Scriptures a penitential for the annulling and remedying of every sin, both small and great. For the eight chief virtues, with their subdivisions, have been appointed to cure and heal the eight chief vices, with whatsoever springs therefrom. Moderation, with abstinence, against gluttony and drunkenness. Continence, with chastity, against lust and adultery. Generosity, with charity, against avarice, and benevolence of heart against envy and hatred. Meekness, with gentleness, against anger and strife. Spiritual joy against wordly sorrow. Fear of death and perishing against vain glory. True humility, with the fear of the Lord, against haughtiness and pride. » 'The Old-Irish Penitential'. Bieler, *ibid.* p.259.

<sup>37</sup> Bieler, *ibid.* p.7.

de la notion de martyr. Trois formes de martyr sont répertoriées dans les écrits monastiques irlandais du haut Moyen Âge : le martyr blanc, le martyr vert et le martyr rouge<sup>38</sup>. Le blanc désigne l'abandon de toutes possessions matérielles pour se consacrer à Dieu ; le vert caractérise le processus de purification rendu possible par la pénitence et l'entrée dans les ordres ; le martyr rouge, quant à lui, désigne le sacrifice que la personne fait de sa vie pour la gloire de Dieu dans un contexte de persécutions<sup>39</sup>. Comme Bieler le fait justement remarquer, l'Irlande n'eut guère à subir les persécutions religieuses qui balayèrent le continent européen et les Proche et Moyen-Orient pendant les premiers temps de la chrétienté. L'assimilation de la religion chrétienne par la société païenne se fit sans effusion de sang. De ce fait, sans doute pour tâcher d'atteindre le niveau de sainteté des martyrs chrétiens de l'Eglise primitive, les moines mirent-ils de la ferveur (toute particulière à l'Irlande) à s'imposer une vie austère et rigide de mortification et à l'imposer de surcroît à la population à travers les pénitentiels. Il s'agissait également d'imiter le Christ et d'endurer comme lui des souffrances physiques en rémission des péchés des hommes.

Si la confession se faisait en privé, la pénitence était, elle, appliquée au vu de tous. Le pénitent était stigmatisé par son crime ou son vice pendant une certaine période de temps, parfois plusieurs années. Foucault, se référant aux pratiques grecques de purge spirituelle, désigne deux principes de conduite et actes de foi caractéristiques de la vie monastique du haut Moyen Âge : l'exomologèse, acte public de mise en scène à travers la pénitence et la punition et l'exagorèse, verbalisation des mouvements de la pensée intime à un confesseur auquel on voue une obéissance inconditionnelle<sup>40</sup>. L'action de jeûner était une forme d'exomologèse comme le souligne Coveney, par cet acte de privation, on s'affichait en public en tant que pécheur repentant<sup>41</sup>.

L'acte nutritif posait de nombreux problèmes aux penseurs chrétiens, il était vu comme un acte à la fois essentiel, mais également pollueur. Pris en trop grande quantité, on considérait que la nourriture et l'alcool pouvaient mener à commettre adultère et

---

<sup>38</sup> Voir à ce sujet Dom L. Gougaud, 'Devotional and Ascetic Practises', *The Irish Ecclesiastical Record*. Vol.1. January to June 1913, Dublin : Browne and Nolan. 1913.p.215.

<sup>39</sup> Bieler, *op.cit.* pp.11-12.

<sup>40</sup> Foucault, Michel. 'Du gouvernement des vivants'. dans *Annuaire du Collège de France. Histoire des systèmes de pensée*. Dits Ecrits Tome IV, texte n°289. 1979-1980, p.449-452.

<sup>41</sup> Coveney, John. *Food, Morals and Meaning : The pleasure and anxiety of eating*. London : Routledge, 2006. p.31. Voir également Oakley, 'Celtic Penance', *Irish Ecclesiastical Record*, Vol.LII, *op.cit.* p.585.

fornication<sup>42</sup>. Le besoin de nourriture, comme les pulsions sexuelles, émanait d'un appétit naturel qu'il fallait réfréner et dompter au moyen de pratiques ascétiques rigoureuses. Comme le suggère Inglis, « ce fut à travers ces pratiques privées de mortification de la chair que la culpabilité, la conscience et l'âme du chrétien ascète moderne se définirent lentement<sup>43</sup>. » Il identifie trois processus qui participèrent dans le temps à façonner la mentalité catholique : un système de pénitence normalisé, une relation privée entre confesseur et pénitent et enfin l'importance accordée au célibat et à la virginité<sup>44</sup>. D'un point de vue symbolique, mais aussi physique, l'abstinence alimentaire était perçue comme jouant un rôle essentiel dans la répression des désirs sexuels. Jeûner n'était pas seulement le moyen d'atteindre Dieu par la purification du corps, c'était également le prix à payer dans le but d'expier ses péchés. En d'autres termes, s'abstenir de nourriture dans ce contexte était à la fois un acte sanctificateur et punitif.

Le *Paenitentiale quod dicitur Bigotianum*<sup>45</sup> met en garde contre certaines actions intrinsèquement liées au péché de glotonnerie : vomir, vomir l'hostie, voler de la nourriture, manger des aliments prohibés, ne pas observer les jeûnes ou jeûner le dimanche<sup>46</sup>. Connolly explique également que l'excès de nourriture est un péché dans la mesure où « il émousse les sens et l'esprit s'éloigne en conséquence du Christ et de son message. L'esprit de l'individu se dissipe littéralement au lieu de se concentrer sur le Seigneur<sup>47</sup>. » L'*Old Irish Penitential* signale que la glotonnerie provoque entre autres la joie immodérée, le bavardage excessif, la folie et les pensées obscènes<sup>48</sup>. Pour cette raison, afin d'éradiquer ce vice, l'*Old Irish Penitential* préconise des activités alternatives telles que le jeûne modéré, le remord, de rares repas, une introspection régulière, la distribution de nourriture aux plus pauvres et le réconfort à leur égard, ainsi que la patience<sup>49</sup>, afin d'atteindre les objectifs purs que sont, la joie spirituelle, la décence corporelle, la pureté de

---

<sup>42</sup> Foucault, Michel. *The History of Sexuality. The Will to Knowledge*. London : Penguin, 1990. p.236.

<sup>43</sup> Inglis, Tom. *Moral Monopoly : The Rise and Fall of the Catholic Church in Modern Ireland*. Dublin : University College Dublin Press, 1998. p.129.

<sup>44</sup> Inglis, *op.cit.* p.129.

<sup>45</sup> *Bigotian Penitential – Pénitentiel bigotien*.

<sup>46</sup> Bieler, *op.cit.* p.207.

<sup>47</sup> « it dulls the senses so that the mind is turned away from Christ and his message. The individual's mind becomes literally dissipated instead of being focused on the Lord. » Connolly, Hugh. *op.cit.* pp.38-39.

<sup>48</sup> Bieler, *op.cit.* p.259.

<sup>49</sup> Connolly, *op.cit.* p.46.

l'âme, la compréhension de la sagesse, l'abondance d'intelligence et l'application aux mystères de Dieu<sup>50</sup>.

Dans la plupart des pénitentiels, le pain et l'eau sont les seuls aliments autorisés en guise de pénitence pendant une certaine période décrétée en fonction de la gravité du délit commis. Le *Penitentialis Vinniani*<sup>51</sup> stipulait par exemple que si un clerc ou un femme avaient ensorcelé une tierce personne par magie, cette faute pouvait être expiée par une pénitence consistant à se sustenter uniquement de pain et d'eau pendant trois ans, suivie d'une autre période de trois ans pendant laquelle le pénitent devait s'abstenir de vin et de viande<sup>52</sup>. La symbolique de ces aliments est très forte. L'eau incarne la vie, la pureté et la régénérescence, elle a une fonction nettoyante, elle participe à drainer les saletés hors du corps et redonne ainsi vie à un corps sain. Le pain, parce qu'il est une nourriture simple à confectionner et qu'il représente le corps du Christ lors de la consécration de l'eucharistie<sup>53</sup>, alimente l'humilité et la sainteté du repentant. A l'inverse, le vin<sup>54</sup>, associé au sang, provoque l'ivresse et l'irraison, la perte de contrôle de soi. Quant à la viande, particulièrement crue, elle est attachée à un symbolisme de puissance physique et sexuelle que la religion chrétienne cherche justement à brider.

C'est dans cette optique que les pénitentiels condamnent par ailleurs l'ingestion de certains aliments pollués. Connolly note que, bien qu'aucune nourriture impure ne soit mentionnée dans le Nouveau Testament, les pénitentiels semblent parfois entretenir cette notion. Ils font alors référence à l'Ancien Testament pour appuyer leurs directives à ce sujet. Certaines directives que l'on retrouve dans *Cáin Adomnáin*<sup>55</sup>, *Canones Hibernenses*<sup>56</sup>, *Paenitentiale quod dicitur Bigotianum*<sup>57</sup> et *Paenitentiale Cummeani*<sup>58</sup> interdisent par

---

<sup>50</sup> Bieler, *op.cit.* p.259.

<sup>51</sup> *Penitential of Finnian – Pénitentiel de Finnian*

<sup>52</sup> Bieler, *ibid.* p.79.

<sup>53</sup> La théorie de la transsubstantiation n'a été officialisée qu'après le quatrième concile de Latran en 1215. Cependant, la consécration de l'eucharistie, en souvenir de la Cène, était pratiquée dès le début du christianisme.

<sup>54</sup> Le vin possède une nature ambiguë. Consommé avec excès, il engendre l'ivresse, la perte de contrôle de soi. Lors de l'eucharistie, il est investi de pouvoirs sacrés. Il incarne le sang sacré de Jésus et permet aux fidèles qui le consomment de ne faire qu'un avec le Christ. Il donne accès à la connaissance et est essentiel aux rites initiatiques. Il est symbole de joie et parfois don de Dieu, comme lors des miracles de transformation d'eau en vin.

<sup>55</sup> *Canons of Adamnan – Canons d'Adamnan*

<sup>56</sup> *Irish Canons – Canons irlandais*

<sup>57</sup> *Bigotian Penitential – Pénitentiel bigotien*

<sup>58</sup> *Penitential of Cummean – Pénitentiel de Cummean*

exemple l'ingestion de charogne et de chair d'animaux morts par noyade<sup>59</sup>. Dans les *Canones Hibernenses*, la consommation de viande de cheval apparaît également comme taboue<sup>60</sup>. L'interdit porte parfois sur une consommation extrêmement précise inscrivant bien les pénitentiels dans leur époque : « De la même manière il interdit l'ingestion de la moelle des os des cerfs auxquels les loups ont goûté<sup>61</sup>. » Aussi Connolly voit-il en ces interdictions une façon de neutraliser « les pratiques druidiques bizarres et macabres, les rites et les coutumes qui auraient été héritées de la culture préchrétienne<sup>62</sup>. »

---

<sup>59</sup> Bieler, *op.cit.* p.127 : 'Penitential of Cummean', IX.16. ou encore p. 177, 'Canons of Adamnan', 1-14. p.161, 'Irish Canons', 15.

<sup>60</sup> *ibid.* p.161. 'Irish Canons', 14.

<sup>61</sup> « In like manner he forbids the eating of the marrow of the bones of stags of which wolves have eaten. » *ibid.* 'Canons of Adamnan', p.181.

<sup>62</sup> Connolly, *op.cit.* p.42.

### 3. Le repas au sein des monastères : le modèle ascétique

Ne mange pas jusqu'à ce que tu aies faim,  
Ne dors pas jusqu'à ce que tu sois prêt à dormir,  
Ne parle à personne jusqu'à ce que le besoin s'en fasse sentir<sup>63</sup>.

La sévérité des pénitentiels a laissé son empreinte sur la symbolique alimentaire en Irlande en posant les bases d'un rapport corps-esprit complexe. Les règles monastiques réglementant la vie quotidienne au sein des monastères – notamment la règle de St Colomba (VI<sup>ème</sup> s.), puis la règle de *Tallaght* (VIII-IX<sup>ème</sup> s.) (*Teaching of Máel Ruain et Ríagail na Céle nDé*<sup>64</sup> – même si elles ne concernent que les religieux, posent également de nombreuses restrictions alimentaires très précises et il est fort probable qu'elles aient été imposées aux laïcs travaillant et vivant au sein des communautés ainsi qu'aux modestes hôtes de passage. Comparées à la règle de St Benoît (VI<sup>ème</sup> s.), assez stricte mais qui autorise par exemple la consommation de vin, les règles monastiques irlandaises semblent bien plus sévères et rigoureuses en matière d'alimentation. Même si la règle bénédictine finit par s'immiscer dans les monastères irlandais, peut-être doit-on voir dans ces deux courants de pensée monastiques (l'un celtique plus rigide sans doute hérité directement des Pères du désert, l'autre continental plus laxiste et laissant plus de place à l'interprétation<sup>65</sup>) l'ébauche de deux perspectives différentes sur la nourriture, transmises au peuple par les nombreux contacts qu'il entretenait avec les monastères. Ce qu'illustre ici Bitel :

Les proches voisins des moines devinrent leurs tenanciers et leurs clients, ils leur apportaient de la nourriture et d'autres provisions en échange de leurs services religieux : bénédictions, baptêmes et inhumations, remèdes magiques. Les hauts responsables de la communauté monastique formaient des alliances politiques avec les nobles des environs [...] recevant en échange une protection militaire et des donations considérables<sup>66</sup>.

---

<sup>63</sup> « Do not eat till thou be hungry : do not sleep till thou be ready for it : speak to none till there be cause. » Gwynn. E.J. (éd.) *The Rule of Tallaght*. Dublin : Hodges Figgis, 1927. dans *Hermathena* n°44, Trinity College Dublin manuscripts BEST 200C 3. p.79.

<sup>64</sup> *The Rule of the Céli Dé – La règle des Culdees*

<sup>65</sup> Voir à ce sujet Jones, Martin. *Feast : Why Humans Share Food*. Oxford : Oxford University Press. 2007. p.253.

<sup>66</sup> « The monks' near neighbours became their tenants and clients, bringing them food and other supplies in return for religious services : blessings, baptisms and burials, magical cures. The leaders of the monastic family formed political alliances with local noblemen [...] receiving in exchange military protection et considerable donations. » Bitel, Lisa.M. *Isle of the Saints : Monastic Settlement and Christian Community in Early Ireland*. Cork : Cork University Press. p.85. Voir également à ce sujet Foster, *op.cit.* p.25 et 29.

Comme le rappelle Jones, sous la règle bénédictine, les moines pouvaient manger à satiété du pain, du poisson, des fruits et des légumes et boire du vin. La viande était autorisée pour les plus faibles et les vieillards<sup>67</sup>. Selon l'enseignement de Mael Ruain, les moines avaient le droit à du lait épais mélangé à du miel la veille des fêtes principales. Le lendemain de ces fêtes, ils ne devaient se sustenter que de petit-lait et de bouillon aux herbes. Pendant le Carême, l'utilisation de beurre n'était autorisée qu'à la St Patrick. Lors des repas normaux, non encadrés par les règles d'abstinence et de jeûne, les moines avaient le droit à un seul condiment pour accompagner leur ration de pain qui pouvait être : du chou cuit dans du lait, un morceau de poisson, du colostrum de vache, du beurre, du fromage, un œuf dur, ou trois ou quatre grosses pommes (ou cinq ou six petites)<sup>68</sup>. Mael Ruain ne se nourrissait d'aucune chair animale sauf de poisson<sup>69</sup>. En saison, les moines avaient droit à quelques têtes de poireaux<sup>70</sup>. Mais bien évidemment, chaque abbé décidait de ce qui composait les rations de ses moines et permettait certaines indulgences en période de famine, comme l'ingestion de viande pendant le Carême et pendant les fêtes.<sup>71</sup> :

Pendant vingt ans, Mael Ruain n'a pas autorisé la consommation de venaison, de foie et de saindoux à Pâques, même dans le réfectoire, jusqu'à ce qu'il l'autorise finalement en raison de la famine qui s'abattit sur le pays. Flann mac Duibchonna autorisait ses moines à manger de la venaison, du foie et du saindoux à Pâques<sup>72</sup>.

Mael Ruain, particulièrement strict, refusait la consommation d'alcool dans son monastère (sauf en quantité infime à l'occasion de fêtes<sup>73</sup>), même pour les moines d'autres communautés qui lui rendaient visite : « Aussi longtemps qu'ils seront sous mon contrôle et qu'ils respecteront mes ordres, ils ne boiront pas en ce lieu une seule goutte qui puisse leur faire oublier Dieu<sup>74</sup>. » Pourtant, considérant le nombre de récits dans lesquels l'alcool

---

<sup>67</sup> Jones, *op.cit.* p.269.

<sup>68</sup> Gwynn. E.J. (éd.) *The Rule of Tallaght*. Dublin : Hodges Figgis, 1927. dans *Hermathena* n°44, Trinity College Dublin manuscripts BEST 200C 3. p.3.

<sup>69</sup> *Ibid.* p.49.

<sup>70</sup> *Ibid.* p.5.

<sup>71</sup> *Ibid.* p.15

<sup>72</sup> « Venison, liver or lard Mael Ruain did not allow to be eaten at Easter even in the refectory, for the space of twenty years, until finally he granted leave for them, on account of the famine which came into the land. The food that Flann mac Duibchonna left permission to his monks to eat at Easter was venison, liver and lard. » Gwynn, *op.cit.* p.7

<sup>73</sup> *Ibid.* p.27.

<sup>74</sup> « So long, said he, as they are under my control and keep my commands, they shall drink no drop that causes them to forget God in this place. » *Ibid.* p.25.

semble être consommé allègrement<sup>75</sup>, Mael Ruain semble faire exception. En général, de la bière était fabriquée dans les monastères – sans doute plus saine à boire que l'eau des puits et des rivières – et l'on importait du vin depuis le continent<sup>76</sup>. A Tallaght, seules les viandes de gibier (biche, sanglier, oiseaux sauvages) étaient proposées aux visiteurs s'ils en faisaient la demande et elles étaient parfois consommées par les moines en dehors des temps de jeûne, comme les œufs<sup>77</sup>.

Pour St Colomban, la nourriture devait être de simple qualité et prise le soir (pas avant 15 heures). Selon lui, les aliments idéaux étaient les légumes (pois et fèves), de la farine mélangée à de l'eau (gruau) et un peu de pain :

La nourriture doit être prise avec modération, comme le travail est accompli avec modération. [...] Si l'abstention de nourriture va trop loin, elle devient un vice, et non plus une vertu, car la vertu est favorable au bien. Nous devons donc jeûner chaque jour, de la même manière que nous devons nous alimenter chaque jour, [...] parce que nous devons avancer chaque jour, prier chaque jour, travailler chaque jour et étudier chaque jour<sup>78</sup>.

D'après les exemples que cite Ryan, de nombreux monastères semblent avoir pratiqué une forme de végétarisme à l'instar de St Martin qui ne se nourrissait que d'herbes selon son hagiographe. St Jérôme recommandait la consommation unique de pain, d'eau et d'herbes pour les moines<sup>79</sup> et à l'époque de St Finian, on ne mangeait que des légumes à Cluain Eidnech, même chose au monastère de Bangor sous la direction de St Comgall. Les produits laitiers, précise Ryan, furent introduits plus tard dans les monastères, mais toujours bannis lors des périodes de jeûne<sup>80</sup>. Faisant référence aux *Confessions* de St Augustin citées *supra*, manger des aliments non-carnés avec modération était aussi un moyen de « ménager les faibles », autrement dit de ne pas tenter les plus démunis souffrant de disettes et de partager leurs souffrances. Les Annales ne manquent pas de références aux famines pendant le haut Moyen Âge, en voici quelques exemples entre 536 et 965 : « Manque de pain<sup>81</sup> »,

---

<sup>75</sup> Ryan en donne quelques exemples concernant Crónan de Roscrea et Maedóc. On pourrait ajouter des exemples tirés de *La Vie de Saint Colomban*.

<sup>76</sup> Ryan, John. *Irish Monasticism : Origins and Early Development*. Dublin et Cork : Talbot Press. 1931. p.389.

<sup>77</sup> Gwynn, *op.cit.* p.25. et p.29.

<sup>78</sup> « Food, therefore should be taken in moderation, just as work is undertaken in moderation [...]. If abstention from food, then, goes too far, it is a vice, not a virtue, for virtue supports good. We are bound, therefore, to fast every day just as we are bound to take food every day [...] because we must advance every day, pray every day, work every day, study every day. » d'après la règle monacale de St Colomban. Ryan, John. *Irish Monasticism : Origins and Early Development*. Dublin et Cork : Talbot Press. 1931. p.386.

<sup>79</sup> Ryan, *op.cit.* p. 390.

<sup>80</sup> *Ibid.* p.387.

<sup>81</sup> AU. 536.3 et 539.1. <http://www.ucc.ie/celt/online/T100001A/>



« Des grosses chutes de neige eurent lieu. Grande famine<sup>82</sup>. », « La famine et la peste s'installèrent pendant trois ans en Irlande, ainsi l'homme mangea son semblable<sup>83</sup> ». « Un grand fléau sur l'île d'Irlande affecta les vieux, les enfants et les faibles, il y eut une grande famine et manque de pain<sup>84</sup> ». « Grande et intolérable famine en Irlande, ainsi le père prit l'habitude de vendre son fils et sa fille pour de la nourriture<sup>85</sup>. » Si les hagiographes dépeignent parfois des communautés riches en troupeaux, possédant de nombreuses pâtures luxuriantes et accueillant leurs hôtes avec profusion de nourriture, la réalité semble avoir été quelque peu édulcorée, il est difficile de concevoir que les moines aient, eux aussi, échappé aux intempéries et aux famines. Néanmoins, comme Bitel l'explique, les monastères, sans doute davantage épargnés, étaient de véritables pôles d'attraction pour les fermiers qui s'installaient sur leurs terres et travaillaient pour eux<sup>86</sup>. Un commerce de nourriture s'y effectuait d'ailleurs. Et lorsqu'ils recevaient les voyageurs, il leur fallait montrer l'exemple. L'abstinence et la modération avaient aussi, en quelque sorte, un rôle socio-économique.

Les cuisiniers, les femmes assignées à la laiterie ainsi que les garçons de cuisine étaient surveillés de près par l'abbé et recevaient de fréquentes punitions corporelles s'il s'avérait qu'ils avaient gaspillé de la nourriture<sup>87</sup>. Bien qu'essentiels au fonctionnement du monastère, les frères et les employés laïcs aux cuisines ne semblent pas avoir joui d'un grand respect, du moins étaient-ils soupçonnés de se laisser aller à la gourmandise et de gaspiller. On remarquera d'ailleurs que selon la règle bénédictine, le moine en charge de la cuisine changeait chaque semaine et afin d'être protégé des tentations, il devait réciter avant de commencer son service : « Dieu, viens à mon aide. Seigneur, vite à mon secours<sup>88</sup> ! ». L'iconographie européenne du bas Moyen Âge assimilera d'ailleurs souvent l'enfer à des cuisines<sup>89</sup>. Quant aux frères qui étaient pris en train de manger d'autres nourritures que celles normalement dispensées (porc salé ou viande rouge), ils étaient punis au pain et à

---

<sup>82</sup> AU. 670.1

<sup>83</sup> AU.700.6

<sup>84</sup> AU. 825.7

<sup>85</sup> AU.965.1

<sup>86</sup> Bitel, Lisa.M. *Isle of the Saints : Monastic Settlement and Christian Community in Early Ireland*. Cork : Cork University Press. p.39.

<sup>87</sup> Gwynn, *op.cit.* p.9.

<sup>88</sup> Psaume 69 :2. *Règle de St Benoît*, <http://www.scourmont.be/scriptorium/rb/fra/index.htm>

<sup>89</sup> Voir à ce sujet, Baschet, Jérôme. 'Les conceptions de l'enfer en France au XIV<sup>ème</sup> siècle : imaginaire et pouvoir.' *Annales Economies Sociétés Civilisations*, janv.fév. 1985, n°1. *Persée*.  
[http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ahess\\_0395-2649\\_1985\\_num\\_40\\_1\\_283151](http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ahess_0395-2649_1985_num_40_1_283151)

l'eau pendant deux jours<sup>90</sup>. Certains historiens s'accordent à dire que les règles et les pénitentiels rédigés par des religieux l'étaient avant tout pour des raisons de contrôle de la société. Ces restrictions posaient un cadre à la société et en contrôlant les pulsions de leurs contemporains, les législateurs limitaient ainsi les débordements nuisibles au bon fonctionnement de cette société<sup>91</sup>.

Après la réorganisation de l'Eglise et la création des diocèses suite aux synodes de Cashel (1101), Ráth Breasail (1111) et Kells-Mellifont (1152), il y a fort à penser que peu de changements vinrent modifier le fonctionnement des nouveaux monastères cisterciens, dominicains et franciscains entre les XII<sup>ème</sup> et XVI<sup>ème</sup> siècles en ce qui concerne la nourriture. Préconisant toujours la modération, la règle de St François (1223) s'appuyant davantage sur les écrits du Nouveau Testament précise néanmoins que les moines peuvent manger de tous les aliments qu'on leur présente<sup>92</sup>. Venus s'installer dans l'esprit du respect profond de la règle bénédictine, les moines cisterciens menaient une vie très modeste et dépourvue d'appareils inutiles, du moins dans les premiers temps. Il est signalé dans *l'Exordium Parvum* que « pour les repas, ils veulent qu'on serve un seul plat. Ils n'utilisent pas d'aliments gras<sup>93</sup>. » A l'abbaye de Mellifont, un grand nombre de frères laïques, les convers, secondaient les moines aux travaux des champs, au moulin, aux fours, à la laiterie et en cuisines, leur permettant ainsi de s'adonner davantage à la prière et la contemplation<sup>94</sup>. La plupart d'entre eux résidaient dans de petites habitations à l'extérieur de l'abbaye, mais ils partageaient parfois les repas des moines, notamment à l'occasion des fêtes<sup>95</sup>. Ce qui changea surtout avec ce nouveau système d'abbaye, c'est le développement du commerce. Dans les monastères du haut Moyen Âge, le commerce s'effectuait à l'intérieur de l'enceinte communale. Si ce système perdura, les Cisterciens, les Dominicains et les Franciscains exportèrent également leurs productions de nourriture. Les moines géraient de vastes domaines agricoles, ils possédaient de nombreux points d'accès aux rivières, ils s'adonnaient à l'élevage et produisaient du blé (et de la bière) et des produits laitiers (dont du fromage) en grande quantité. Si les prélats (évêque, *coarb*, *erenach* et abbé) sont parfois dépeints

---

<sup>90</sup> Gwynn, *op.cit.* p.31.

<sup>91</sup> Ó Corráin, Donnchadh. *op.cit.* p.583.

<sup>92</sup> Ordre des Frères Mineurs Capucins, Règle de St François :

[http://www.ofmcap.net/home\\_ofmcap\\_fr\\_/documents/00002170\\_La\\_Regle\\_de\\_saint\\_Francois\\_\\_1223\\_.html](http://www.ofmcap.net/home_ofmcap_fr_/documents/00002170_La_Regle_de_saint_Francois__1223_.html)

<sup>93</sup> *Exordium Parvum*. Site de l'Ordre Cistercien de la Stricte Observance.

[http://www.ocso.org/index.php?option=com\\_docman&Itemid=116&lang=fr](http://www.ocso.org/index.php?option=com_docman&Itemid=116&lang=fr)

<sup>94</sup> Father Colmcille. *The Story of Mellifont*. Dublin : Gill and son. 1958. p.xxvi.

<sup>95</sup> Father Colmcille. *op.cit.* p.xxvii.

comme de grands mangeurs vivant dans l'opulence – de par leur position sociale, ils fréquentaient davantage les cours et les tables des nobles – il est important de rappeler que pendant l'âge d'or du monachisme en Irlande, jusqu'aux persécutions religieuses ordonnées par Henri VIII, ce furent les moines et les prêtres qui entretenirent des liens privilégiés avec la population et non leurs hauts dignitaires<sup>96</sup>. Jusqu'à leur dissolution, les monastères étaient non seulement des écoles et des universités où l'on dispensait une certaine éducation religieuse, mais ils étaient aussi des centres d'échanges commerciaux, à la pointe des technologies de leur époque. Comme tous les pays de la chrétienté médiévale, la population irlandaise, à tous ses échelons, vivait dans la crainte des décisions divines, qu'elles eussent trait à son sort après la mort ou à ses conditions de vie présentes (famines, maladies, intempéries, raids étrangers et luttes intestines...). Faute d'un discours scientifique établi et selon le principe de causalité, la religion expliquait et imprégnait chaque aspect de la vie quotidienne. Qu'elle ait été suivie ou non, la rhétorique religieuse concernant la nourriture prônait la modération, stigmatisait la gourmandise, l'excès de viande et de vin et préconisait des comportements végétariens et ichtyophages.

---

<sup>96</sup> Canny, Nicholas. *Early Modern Ireland c.1500-1700*, dans Foster, *op.cit.* p.96.

#### 4. Les fantasmes d'abondance dans la littérature médiévale irlandaise : fonctions critique, morale et exutoire

Il est permis de postuler que l'obsession évidente pour le péché de gourmandise et pour la modération et le jeûne ait pu avoir des répercussions psychologiques sur la vie quotidienne des moines. Par l'expression de leurs envies et de leurs tentations gourmandes lors de la confession, mais aussi au cours de scénarios imaginaires que l'on suppose racontés à des moments de relâchement et de divertissement, les moines opéraient à la fois une exagorèse et une catharsis, autrement dit un aveu de leurs pensées intimes et une purification émotionnelle. Le mythe de la terre d'abondance, parfois appelée Cocagne, fut très populaire au Moyen Âge en Irlande comme sur le continent. Nom mentionné pour la première fois dans les *Carmina Burana* au XII<sup>ème</sup> siècle, la Cocagne apparaît en France au XIII<sup>ème</sup> siècle (*Le Fabliau de Cocaïne*) puis en Irlande dans un monastère de Kildare ou de Waterford, un siècle plus tard (*Le Land of Cockayne*).

S'il possède quelques vagues points communs avec le mythe de l'Âge d'Or des anciens Grecs, le premier récit de ce type apparaît en Irlande dans un texte daté du XI<sup>ème</sup> ou début XII<sup>ème</sup> siècle : *l'Aislinge Meic Conglinne*. Nous avons souligné l'importance de ce texte dans notre premier chapitre pour la recherche historique dans le domaine de l'alimentation. Il reflète également la sévérité des privations monastiques ainsi que la place de choix qu'occupait l'hospitalité au sein de la société médiévale. En outre, il est possible que ce texte soit à l'origine de la littérature goliarde continentale et du mythe de Cocagne<sup>97</sup>. Bien qu'ignoré des études sur la Cocagne ou vaguement mentionné, nous pensons que ce texte mérite une attention plus accrue dans la mesure où il pourrait être à l'inspiration de toute une tradition de récits satiriques et/ou fantastiques et folkloriques tels que *Gargantua, Les voyages de Gulliver, Les aventures de Pinocchio, Hansel et Gretel* ou plus récemment *Charlie and the Chocolate Factory*. Les privations alimentaires endurées par les moines irlandais au Moyen Âge pourraient selon nous être à l'origine de cette tradition littéraire et non les

---

<sup>97</sup> Deleuze, M. 'Medieval Ireland's Oneiric Journey to the Land of Plenty: A new approach to *Aislinge Meic Conglinne* and the *Land of Cockayne*.' Communication à l'occasion du second Dublin Gastronomy Symposium. 3 juin 2014. Notre hypothèse repose sur une réévaluation des liens culturels entre l'Irlande et le continent entretenus à travers les incessants voyages des moines pendant le haut Moyen Âge, notamment dans le Nord de la France, sur une datation du contenu de l'histoire que nous avons évalué du IX<sup>ème</sup> siècle et non pas du XI<sup>ème</sup> ou XII<sup>ème</sup> siècle (date de rédaction) et sur une possible explication étymologique de 'Cocagne' dérivée de l'ancien irlandais.

disettes expérimentées par des communautés pastorales comme l'affirme par exemple Wollner dans l'introduction de l'*Aislinge* traduit par Kuno Meyer en 1892<sup>98</sup>.

*Aislinge Meic Conglinne*, « la vision de Mac Conglinne » est un texte satirique condamnant certains aspects de la vie religieuse de son époque. L'objet de sa dérision concerne le manque d'hospitalité de la part des moines de Cork, mais aussi l'avarice, la gloutonnerie et la violence du roi Cathal Mac Finguine qui appauvrissent et détruisent le pays. Deux manuscrits abritent chacun une variante de l'histoire : l'un se trouve à la Royal Irish Academy et l'autre à Trinity College Dublin. Les linguistes qui se sont penchés sur ce texte l'ont daté de la fin du XI<sup>ème</sup> siècle ou du début du XII<sup>ème</sup><sup>99</sup>. Comme le signale Jackson, cette vision est unique « dans la manière dont elle combine l'humour, le burlesque, la satire, la fantaisie et la variété<sup>100</sup> » pour un texte de cette période. Il est important de souligner que ce récit a été trouvé parmi de nombreux textes religieux tels que des textes hagiographiques concernant St Patrick et Ste Brigit, mais aussi tels que *Ríagail na Céle nDé*, règle monastique profondément ascétique. Il était donc probablement récité au sein de communautés religieuses ou dans les grandes familles gaéliques chrétiennes<sup>101</sup>, ce qui confirmerait sa fonction cathartique et sans doute moralisatrice. Bien qu'il soit unique en termes de complexité, de structure et de contenu, l'*Aislinge* tire néanmoins son inspiration d'un grand nombre de genres littéraires de son temps qu'il parodie. Mercier dit à ce sujet : « La plupart de la littérature de l'Autre Monde, qu'il s'agisse d'*echtrae*, d'*immram*, de *fís* ou d'*aislinge* est résumée et anéantie dans cette seule œuvre de parodie dévastatrice<sup>102</sup>. »

Aniér Mac Conglinne, le protagoniste dont le nom signifie que cela ne sert à rien de lui refuser quoi que ce soit, est un jeune clerc errant d'Ulster qui décide de devenir poète. Il se lance dans des pérégrinations qui le mènent au monastère de Cork où il s'attend à recevoir l'hospitalité due à tout voyageur. Ce ne sera point le cas. Selon la coutume que nous avons expliquée chapitre III p.156, il décide alors de satiriser les moines. Offusqués et par

---

<sup>98</sup> « vain endeavour to seek points of contact between the 'fable' and the French and English poems'. Wollner, Wilhem. 'Introduction', dans Meyer, Kuno. *Aislinge Meic Conglinne*. London : David Nutt. 1892. p.xxxiii.

<sup>99</sup> Jackson, Kenneth Hurlstone (éd.) *Aislinge Meic Con Glinne*. Dublin : School of Celtic Studies, Dublin Institute for Advanced Studies, 1990. p.xxv.

<sup>100</sup> Jackson, *op.cit.* préface.

<sup>101</sup> Voir Meigs, Samantha. A. *The Reformations in Ireland. Tradition and Confessionalism, 1400-1690*. Dublin : Gill and Macmillan. 1997.pp.12-23.

<sup>102</sup> « Most of the Otherworld literature, whether *echtrae*, *immram*, *fís* or *aislinge* is summed up and annihilated in this single devastating work of parody. » Mercier, Vivian. *The Irish Comic Tradition*. Oxford Clarendon Press : 1962. p.214. (*echtra* : une aventure, *immram* : un voyage ou une navigation, *fís* et *aislinge* désignent tous deux une vision.)

vengeance, ils tentent de le noyer, ils le flagellent, l'affament et le crucifient. Juste avant d'être pendu, Mac Conglinne révèle que lui est apparue la vision extraordinaire d'un pays aux lacs de lait dans lequel les bateaux, les bâtisses, les murs et les bijoux sont faits de nourritures succulentes et où coulent des rivières de bière et de miel. Cette révélation le sauve et les moines décident qu'elle doit être récitée au roi Cathal mac Finguine, grand roi du Munster possédé par le démon de la glotonnerie. Mac Conglinne réussit à aborder le roi et, à force de stratagèmes, l'amène à jeûner avec lui pendant deux jours.

L'exorcisme commence au troisième jour. Mac Conglinne, déguisé en cuisinier, demande qu'on lui amène du porc salé, du bœuf salé et du mouton et se met à rôtir les morceaux de viande qu'il enduit de miel et de sel. Le roi est attaché avec des cordes pendant que Mac Conglinne le tente avec les morceaux de viande. Lors d'un rituel relativement sensuel (participant probablement du ton ironique de l'histoire), il les trempe dans du miel, les fait passer doucement devant la bouche du roi et les avale lui-même. Un deuxième récit, mis en abyme, consistant en une fable essentielle au processus d'exorcisme, décrit la rencontre de Mac Conglinne avec un sage-guérisseur de la Tribu de la Nourriture. Non seulement les maisons et les éléments naturels sont faits de denrées alimentaires dans ce monde imaginaire, mais aussi les parties du corps des êtres humains et des animaux :

Ce serviteur était charmant, et il s'appelait Adorateur de Porc Salé, fils d'Amateur de Beurre, fils de Saindoux. Il portait à ses pieds des chaussures faites de doux porc salé mûri ; plus haut sur ses tibias, il portait des jambières de rillettes. Il était habillé d'une tunique de bœuf salé fermée à l'aide d'une ceinture en peau de saumon et d'une cape à capuche faite de graisse de génisse. [...] Les pattes du cheval en porc salé sur lequel il était assis étaient de crème, ses sabots en pain d'avoine, ses oreilles en faisselle et ses yeux de miel. Ses naseaux dégageaient de la crème fraîche lorsqu'il respirait et de temps en temps de la bière au miel jaillissait de son arrière-train<sup>103</sup>.

Après que Mac Conglinne a énuméré toutes les nourritures les plus désirables (à l'époque où le récit fut conçu), le démon qu'abritait le roi Cathal finit par s'expulser de sa bouche, tenté par les morceaux de viande et alléché par ces récits lui faisant perdre le

---

<sup>103</sup> « That servant was handsome, and his name was Bacon-Worshiper, son of Butter-Lover, son of Lard. He had shoes of smooth, mature bacon on his feet; and leggings of potted meat on his shins above that. He had a tunic of corned beef cinched with a belt of salmon skin and a hooded cloak of fat heifer beef. [...]The bacon horse he sat on had legs of custard and hooves of coarse oat bread, ears of curds, and eyes of honey. Its breath plumed sour cream from each of its nostril, and there was an occasional gush of bragget from its bum. » Preston-Matto, Lahney (trad.). *Aislinge Meic Conglinne*. New York : Syracuse University Press. 2010. p.49.

contrôle de son désir de mets gras et suaves. Le poète sauve son roi et son pays, il est récompensé et obtient la gloire éternelle.

*Aislinge Mac Conglinne* peut se lire comme une parodie des pénitentiels et des lois de jeûne et d'abstinence. Il critique de manière virulente le paiement de taxes au clergé (*tithes*), la violence des pénitences physiques infligées aux pécheurs, mais aussi l'extrême sévérité du regard posé sur l'alimentation. Dans une parodie évidente du péché originel, on apprend que la gourmandise du roi est provoquée par l'ingestion de pommes empoisonnées envoyées par une prétendante. La glotonnerie qui a pris la forme d'un démon qui vit dès lors dans les entrailles du roi, est également dépeinte, avec beaucoup d'ironie, comme une maladie dont le clerc-poète souffre lui-même :

La faim et la famine, la soif et la voracité sont en moi, même lorsque je mange. De ce fait, je ne peux ni contrôler, ni apprécier ma consommation de nourriture. Je suis avare et peu charitable, je refuse de partager et je ne me sers même pas de généreuses portions. [...] Je suis tourmenté par la faim avec ses 24 subdivisions telles que le chagrin, l'arrogance de me faufiler devant les autres pour obtenir toutes sortes de nourriture, ou encore le fait qu'aucun aliment ne conviennent à ma digestion. Mon souhait serait de posséder en abondance toutes les nourritures les plus merveilleuses au monde, aussi pourrais-je satisfaire mes désirs de bouche et assouvir mon avidité<sup>104</sup>.

Mac Conglinne aime à renverser les codes du sacré. La sacoche qui abrite son psautier sert à y mettre du lard fumé et du pain de blé<sup>105</sup> et les évangiles offerts par le spectre de la fable sont faits de fromage sec<sup>106</sup>. Avant de prendre la route à la rencontre du druide guérisseur (et non d'un prêtre confesseur), il est d'ailleurs béni de la sorte :

Que le doux porc salé juteux te protège, Mac Conglinne !  
Que la crème fraîche jaune et épaisse te protège, Mac Conglinne, dit le spectre ;  
Qu'un chaudron rempli de gruau te protège, Mac Conglinne, dit le spectre ;  
Qu'une marmite pleine de porridge te protège, Mac Conglinne, dit le spectre<sup>107</sup>.

---

<sup>104</sup> « The hunger and famine, thirst and voracity are with me even when I eat, so that I cannot control or enjoy my consumption. I am inhospitable and cheap, I refuse to share but am unkind about my own helping. [...] I am tormented by hunger with its 24 divisions such as grief, the arrogance to jump the queue before everyone else to get all kinds of food, and all foods disagreeing with me. My wish would be to have an abundance of all the marvellous foods of the world for my gullet, so that I could fulfil my desire and sate my greed. »

Preston-Matto, *Aislinge*, *op.cit.* p.51

<sup>105</sup> *Ibid.* p.7.

<sup>106</sup> Preston-Matto, *op.cit.* p.46.

<sup>107</sup> « Smooth juicy bacon protect you, Mac Conglinne ! Clotted, yello-oozing cream protect you, Mac Conglinne , said the specter ; a cauldron full of gruel protect you, Mac Conglinne, said the specter ; a cooking pot full of porridge protect you, Mac Conglinne, said the specter. » *Ibid.* p.46.

La désacralisation des symboles, quelque peu blasphématoire mais acceptable puisqu'elle sert le comique de situation, se retrouve aussi dans l'épisode où le fils du druide guérisseur pêche dans le lac de saindoux « une tranche de porc salé mûré ou un cuissot de bœuf salé enduit de miel<sup>108</sup> ». On remarquera d'ailleurs que pas un seul poisson, nourriture des jours maigres, n'est consommé dans l'*Aislinge*. Même si l'on note peu de références implicites aux tentations de la chair, deux épisodes semblent se moquer ouvertement de la hantise des religieux pour la sensualité. Lorsque Mac Conglinne ordonne qu'on lui apporte des morceaux de viande à rôtir afin de provoquer et d'appâter le démon logé dans le ventre du roi, le rituel auquel il s'adonne pour préparer la viande avant de la cuire, évoque un contact physique relativement sensuel :

Et il ordonna qu'on lui amène de la palette de porc juteuse et mûrée, du corned-beef bien tendre, un jeune mouton bien en chair, du miel dans son rayon, ainsi que du sel anglais sur un magnifique plat poli en argent blanc, mais aussi quatre broches en bois de noisetier parfaitement droites afin de maintenir les pièces de viande. [...] Il enfonça une broche dans chaque morceau. [...] Il enduisit de miel et de sel chaque morceau, l'un après l'autre, à l'aide de ses mains, [...] chaque saveur imprégnée pénétrait ainsi directement en son centre<sup>109</sup>.

Nul doute que cet épisode ait été composé pour attiser la sensibilité de l'auditoire. De la même manière, pour guérir de la maladie de gourmandise, le druide guérisseur lui prescrit de se faire servir de la nourriture par une jeune femme qui est décrite de la manière suivante : elle est séduisante, joyeuse et intelligente, apprêtée de bijoux, elle a de jolis bras blancs, les lèvres rouges, les yeux bleus et les dents blanches comme des perles<sup>110</sup> – autrement dit un canon de beauté celtique<sup>111</sup> dont les moines fuyait généralement la vue et la présence. Le rituel qui encadre la prise de ces aliments donne un indice particulièrement intéressant sur les manières de table. Dans cette même logique d'inversion des codes comportementaux et symboliques, puisqu'il est demandé à Mac Conglinne d'enfoncer les morceaux de nourriture dans sa bouche d'un geste brusque, et de rouler des yeux pendant qu'il les avale<sup>112</sup>, on peut en déduire que la retenue et l'impassibilité était exigée lorsque l'on

---

<sup>108</sup> « a fitch of mature bacon or a haunch of corned beef from the lake of lard », *Ibid.* p.50

<sup>109</sup> « And he called for juicy old bacon, and tender corned-beef, and full-fleshed wether, and honey in the comb, and English salt on a beautiful polished dish of white silver, along with four perfectly straight hazel spits to support the joints. [...] He stuck the spit into each of the portions. [...] He rubbed the honey and the salt into one peace after another, [...] what there was of relish in them went into their very centre. » Meyer, *Aislinge. op.cit.* pp.60-62.

<sup>110</sup> Preston-Matto, *op.cit.* p.52.

<sup>111</sup> Voir les descriptions des figures mythologiques que sont Deirdre, Niamh, Grainne, Fand, Etaine...

<sup>112</sup> *loc.cit.*



se sustentait à cette époque, du moins dans les monastères. Ce qui signifierait d'ailleurs que le 'processus de civilisation' tel qu'étudié par Nobeit Elias se serait déclenché bien plus tôt qu'il ne l'a été identifié<sup>113</sup>.

Les codes qui encadrent la pratique de l'hospitalité de l'époque n'échappent pas non plus à l'inversion des valeurs incarnée par l'accueil dispensé par les moines de Cork et particulièrement par son abbé, Manchín. Les lits ne sont pas faits, les couvertures grouillent de puces et de poux, le cuvier rempli d'eau sale et croupissante n'est pas vidé, personne n'accueille le voyageur et ne vient lui laver les pieds – signe d'humilité par excellence en souvenir du lavement des pieds des Apôtres par le Christ peu de temps avant sa mort<sup>114</sup> – et comble de tout, Mac Conglinne attendra le milieu de la nuit pour recevoir un misérable bol de gruau d'avoine. Manchín justifie la minuscule ration par un jeûne obligatoire le samedi soir :

Il y a trois choses dans la communauté à propos desquelles on ne devrait pas se plaindre : les fruits frais, la bière nouvelle, et le souper du samedi soir. Car même si l'on reçoit très peu le samedi soir, ce qui importe avant tout c'est de chanter les Psaumes, de sonner les cloches, de prêcher, de célébrer la messe et de nourrir les pauvres le lendemain matin. Un jeûne le samedi soir amène à un festin le dimanche ou le dimanche soir. Tu as commencé à te plaindre bien trop tôt<sup>115</sup>.

Ce que l'auteur de l'histoire dénonce finalement ici, ce n'est pas la pingrerie de l'abbé, mais davantage le manquement au devoir d'hospitalité pour des raisons de jeûne. L'hospitalité est primordiale, elle devrait passer avant toutes restrictions alimentaires. En ce sens, la critique virulente à l'égard de la communauté monastique de Cork agit comme une morale sur l'auditeur ou le lecteur. Elle rappelle combien dans la société gaélique, bien recevoir assurait une réputation élogieuse au regard de ses semblables comme à celui de Dieu. Selon Preston-Matto, les comportements alimentaires transgressifs symbolisent les pratiques déviantes de la société en question. Lorsque les gens mangent normalement, tout va pour le mieux dans les domaines politique, religieux et social. Lorsque le roi mange trop, il déstabilise l'équilibre politique du pays et affame son peuple. Lorsque Mac Conglinne reçoit

---

<sup>113</sup> Le rôle joué par la religion dans l'apprentissage des manières de table est abordé plus en détails dans le chapitre VI. pp.394-8.

<sup>114</sup> Jean, 13 : 1-17.

<sup>115</sup> « There are three things that should not be complained about in the church, that is fresh fruit, new ale, and Saturday night's supper. For even though there is very little that's received on Saturday night, what's most important in the morning is Psalm singing, bell ringing, preaching, celebrating mass, and feeding the poor. A fast on Saturday night finds a feast on Sunday or on Sunday night. You began to complain much too early. » Preston-Matto, *op.cit.* p.13.

une portion de misère, le monastère semble offrir peu de choses sur le plan spirituel et physique à ses disciples. La destruction du démon de la gourmandise rétablit l'ordre social et engage à nouveau la générosité des protagonistes<sup>116</sup>. Ainsi contrairement à ce qui a pu être dit de manière tranchée<sup>117</sup> sur l'anticléricisme de l'auteur de ce conte, il nous semble essentiel de nuancer ce propos et d'avancer l'idée que l'auteur ait pu être un moralisateur, amateur de bonne chère. Il a utilisé la satire comme un moyen efficace de choquer son auditoire afin de lui faire prendre conscience des dérives des comportements extrêmes observés chez certains religieux de son époque. Il ne remet pas en question l'institution religieuse en tant que telle, il est même fort probable qu'il ait lui-même fait partie d'un ordre religieux.

Le *Land of Cockayne* du XIV<sup>ème</sup> siècle paraît servir cette même triple fonction moralisatrice, critique et exutoire. Dénonçant à la fois les mœurs dépravées des moines d'une abbaye rivale<sup>118</sup>, il laisse à penser néanmoins que l'auteur prend plaisir à décrire ce monde merveilleux de gourmandises et de jeux sexuels. Fortement inspirés de *l'Aislinge* et du *Fabliau de Cogaïne*, les délires alimentaires de la Cockayne irlandaise consistent en rivières d'huile, de lait, de vin, et de miel ; des pâtisseries et des tourtes fourrées de viande et de poisson constituent les matériaux des murs ; et les oies et les alouettes rôties et parfumées aux épices volent en criant « chaudes, toutes chaudes ! » pour se poser délicatement dans la bouche des mangeurs. Les descriptions licencieuses des comportements sexuels, davantage inspirées du *Fabliau*, bousculent ici l'implicite de *l'Aislinge*. La psychologie voit en général dans les fantasmes, une production de l'imaginaire qui permet de contourner les inhibitions. Les interdits religieux, pesant à la fois sur la consommation alimentaire et sur les relations physiques, exultent l'imaginaire de la personne touchée par leur sévérité pour créer ces fantasmes de liberté. Selon Freud, ils « sont l'expression de pulsions profondes de l'individu, ils auraient une fonction compensatoire : ils permettent de réaliser dans le monde imaginaire les désirs refoulés du sujet »<sup>119</sup>. Nos deux récits entrent dans la catégorie des fantasmes que la psychologue E.S.

---

<sup>116</sup> Preston-Matto. *op.cit.* pp.xliv-xlv.

<sup>117</sup> Voir l'introduction de Wollner dans l'édition de Kuno Meyer de 1892.

<sup>118</sup> L'idée la plus commune est que l'auteur serait un franciscain dénonçant deux abbayes rivales cisterciennes (de moines et de moniales). Voir Hilário Franco Júnior, *Cogaïne, histoire d'un pays imaginaire*. Paris : Editions Arkhê, 2013. pp.277-281.

<sup>119</sup> Dortier, Jean-François. 'Voyage au pays des fantasmes : du rêve à l'imaginaire'.

[http://www.scienceshumaines.com/voyage-au-pays-des-fantasmes-du-reve-a-l-imaginaire\\_fr\\_10656.html](http://www.scienceshumaines.com/voyage-au-pays-des-fantasmes-du-reve-a-l-imaginaire_fr_10656.html)

Person caractérise d'« auto-apaisants », qui « surgissent chez les personnes subissant ou ayant subi des fortes privations »<sup>120</sup>. Ce sont aussi des rêves d'ailleurs que certains auteurs associeront à la littérature utopique<sup>121</sup>.

L'on voit donc se dessiner au cours de la période médiévale, les bases d'une perspective irlandaise religieuse très codifiée sur l'alimentation (austérité, sévérité, modération, dénigrement), au point où elle joue un rôle de construction fantasmatique chez certains amateurs de bonne chère. Pour reprendre les termes de Dortier : « L'imagination est le principal outil adaptatif de l'humanité. Sans elle, nous ne pourrions ni concevoir que notre inconfort présent ou nos privations actuelles ne sont pas forcément immuables, ni planifier des actes futurs<sup>122</sup>. »

Etant donné leurs extravagantes descriptions d'une contrée aux mets délicieux, il est possible que ces rêveries imaginaires aient été associées au monde des cuisines des monastères. Le mot qui désigne la cuisine d'un monastère en irlandais ancien est le mot *cucann/cucain*, lui-même dérivé du latin *coquina*. Selon le dictionnaire électronique de référence de langue irlandaise, l'eDIL, *cucann* signifiait également « une provision ou une ration de nourriture<sup>123</sup> ». Dans l'hypothèse que ce terme ait voyagé avec les moines irlandais venus évangéliser leurs voisins continentaux, moines qui établirent eux-mêmes de nombreux monastères sur le continent, nous suggérons ici que le terme *cucain*, désignant initialement le lieu où la nourriture est stockée, ait évolué de façon métonymique pour désigner plus généralement un lieu où l'on trouve toutes les gourmandises. Car, il est fort probable que la cuisine des monastères médiévaux ait été un lieu bien convoité. Dans le poème 222 des *Carmina Burana*<sup>124</sup>, l'auteur goliard, amateur de boissons et de dés, se présente de la sorte : « *Ego sum abbas cucaniensis* », ce qui a été invariablement traduit par « je suis abbé au pays de Cocagne » dans toutes les études sur cette rêverie fantasmatique. En cohérence avec l'ensemble du poème, nous émettons ici l'hypothèse que cette phrase ait pu signifier : « Je suis l'abbé de la cuisine », considérant que *cucaniensis* pourrait être une forme du génitif du vieil irlandais *cucain* utilisé dans le langage commun latin des clercs. A ce

---

<sup>120</sup> *loc.cit.*

<sup>121</sup> Le Goff, Jacques. 'L'utopie médiévale : le Pays de Cocagne.' *Revue Européenne des Sciences Sociales*. T.27, n°85, 1989.

<sup>122</sup> Dortier, *op.cit.*

<sup>123</sup> *Electronic Dictionary of the Irish Language* :

[http://edil.qub.ac.uk/dictionary/results-new.php?srch=cucain&dictionary\\_choice=edil\\_2012](http://edil.qub.ac.uk/dictionary/results-new.php?srch=cucain&dictionary_choice=edil_2012)

<sup>124</sup> Char, Marie-Claude (éd.). *Carmina Burana*. Paris : Imprimerie nationale, 1995. p.435.

stade, nous sommes consciente que tout ceci ne relève que de la supposition et mériterait d'être creusé davantage. Mais peut-être les cuisines des monastères irlandais ont-elles pénétré le lexique européen pour ne laisser d'elles que le souvenir d'un lieu merveilleux où il est permis de se laisser aller à la désinhibition et aux plaisirs des sens.

## 5. Agape, hospitalité et générosité : au cœur de l'éthique alimentaire chrétienne

Nous avons évoqué plus haut les agapes, repas donnés en commémoration de la Cène dans les premiers temps du christianisme. En Irlande, le partage du repas tel qu'il est préconisé dans les Ecritures a été très vite intégré dans la pratique de l'hospitalité déjà dispensée avant la christianisation et très réglementée par les lois des Brehons<sup>125</sup>. Selon *Vitae sanctorum Hiberniae*, les Irlandais « tiennent à offrir l'hospitalité plus que n'importe quelle autre nation<sup>126</sup> » et notamment dans les monastères. Le Christ dit dans l'Evangile de Matthieu : « Celui qui vous reçoit me reçoit, et celui qui me reçoit, reçoit celui qui m'a envoyé<sup>127</sup>. » Pour les religieux, tout visiteur incarne le Christ et doit recevoir les honneurs qui lui sont dus, même les gens les plus démunis<sup>128</sup>. Dans *Betha Bhrighdi (The Life of Brigit)*, la sainte, parangon de vertu, n'oublie pas les plus pauvres. Lorsqu'elle baratte son beurre, elle en fait ensuite treize portions, en l'honneur du Christ et de ses apôtres, et en met une de côté « pour les pauvres et les hôtes, car selon elle le Christ réside en chaque hôte fidèle à Dieu<sup>129</sup>. » Brigit est d'ailleurs une sainte particulièrement révérée, dont on tente d'émuler les actions charitables. Le récit suivant de 1952 explique une coutume du début du XX<sup>ème</sup> siècle, la veille de la fête de Ste Brigit :

Puis ils faisaient un festin cette nuit-là. [...]Les bols et autres ustensiles dans lesquels vous aviez mangé, étaient toujours laissés sur la table une fois que vous aviez terminé et ils n'étaient pas lavés cette nuit-là. C'était pour Ste Brigit, dans l'éventualité qu'elle se présente<sup>130</sup>...

Pour anecdote personnelle, pour nous remercier de lui avoir ramené une poule vagabonde, une voisine, très croyante, nous a offert quelques œufs et en a ajouté un dernier en précisant qu'il était « pour le visiteur inattendu ». Il semble donc qu'au XXI<sup>ème</sup> siècle, et même en zone urbaine, cette idée de prévoir davantage dans l'éventualité d'une visite impromptue est toujours présente. Un autre récit tiré d'un manuscrit des archives nationales de folklore montre qu'outre le Christ et Ste Brigit, les apôtres pouvaient également vous

---

<sup>125</sup> Voir chapitre III, pp.150-7.

<sup>126</sup> Cité dans Bitel, *op.cit.* p.194.

<sup>127</sup> Matthieu, 10:40.

<sup>128</sup> Voir Bitel, *op.cit.* p.197, Simms, 'Guesting and Feasting', p.68, Bieler, *op.cit.* p.172 et O'Sullivan, *Hospitality in Medieval Ireland 900-1500*, *op.cit.* p.165.

<sup>129</sup> Stokes, *op.cit.* p.185.

<sup>130</sup> « Then they had a feast on that night [...]. All you ate, from bowls and the like, were always left on the table after you'd finished and weren't washed that night. It was for St Brigit should she come in... » NFC. UCD. Michael J. Murphy, Antrim. Ms.1359. 1952.'St Brigit's Eve', p.169.

rendre visite. Ce genre de récit prouve aussi que le devoir d'accueil et de générosité était intrinsèquement lié à la superstition et à la peur des conséquences de la colère divine :

Vous étiez censé ne jamais congédier un mendiant qui se présentait à votre porte et vous demandait à boire, car comme on disait jadis, c'était peut-être un disciple de notre Seigneur perdu sur sa route. Et si vous ne lui donniez pas à boire alors que vous étiez en train de faire du beurre, votre chance vous abandonnerait pendant le barattage<sup>131</sup>.

Inversement, Jésus que l'on reçoit peut être aussi Jésus qui reçoit à son tour. Il incarne alors un modèle d'accueil dénué de tout jugement en ce qui concerne la position sociale ou les actions de ses hôtes. Il partage le repas de « gens de mauvaises vies<sup>132</sup> », nourrit consciemment l'homme qui va le trahir<sup>133</sup> et fait preuve d'une générosité sans pareille lors de la multiplication des pains et des poissons<sup>134</sup>.

L'hospitalité et la générosité doivent être des actes désintéressés, mais qui ont néanmoins leurs limites. Dans l'Irlande médiévale, pour mériter de partager un repas, l'hôte doit embrasser l'enseignement chrétien et ne pas vivre une vie de débauche. Afin de trancher sur la question de ce qui est permissible ou non, *Córus Béscnai*, un texte de loi rédigé par les brehons et les clercs, désigne trois sortes de repas : le festin de Dieu (*fled déodaie*), le festin de l'homme (*fled dóendaie*) et le festin du diable (*fled demundaie*)<sup>135</sup>. Le festin de Dieu correspond à l'agape, à l'offrande de nourriture à Dieu lors des repas du dimanche et des repas de fêtes, mais il désigne également la nourriture qui sert d'aumône aux pauvres, la nourriture préparée pour les pèlerins et les voyageurs. Le festin de l'homme correspond au repas donné par les aubergistes ou les clients d'un roi par exemple, c'est une pratique délimitée dans le cadre strict d'une obligation sociale<sup>136</sup>. Le festin du diable, quant à lui, concerne le repas servi « aux mauvaises gens, c'est-à-dire, aux bouffons et aux satiristes, aux poètes-mendiants et aux pétomanes, aux baladins et aux bandits, aux païens et aux

---

<sup>131</sup> « You were never supposed to turn a beggar man away from the door if he begged a drink, as they said it might be a wandering disciple of Our Lord going about lost. But if you gave no one a drink if you were making butter, as your luck with the churn would go. » NFC. UCD. Ms.1371. Collecteur : Tone O'Dea, Kilrush, 1955. p.241.

<sup>132</sup> Luc, 15:2., Marc, 13 :17, Matthieu, 11 :19.

<sup>133</sup> Luc, 22 :15-22.

<sup>134</sup> Matthieu, 14 :16-19.

<sup>135</sup> *Ancient Laws of Ireland*. Vol.3. 'Senchus Mór' Part III. (*Córus Béscnai*), London : Longmans, Green, Reader and Dyer, 1873. p.xlvii.

<sup>136</sup> Voir Chap.III, pp.150-7.

prostituées et à d'autres gens de mauvaises mœurs<sup>137</sup>. » En dépit du message du Christ, il y avait donc une ségrégation très claire entre les hôtes dignes d'être reçus et les personnes dont les mœurs, les professions et les coutumes étaient condamnées par les ecclésiastes. Recevoir à sa table était concevable dans la mesure où cette pratique représentait un moyen d'échanges civilisés entre des individus aux comportements moralement acceptables aux yeux de l'Église. Les poètes itinérants et autres artistes vagabonds avaient la réputation d'abuser de l'accueil de leurs hôtes et de s'adonner à l'ivresse et à la débauche. En guise de mise en garde, le récit suivant tiré de la *Vie de St Patrick*, illustre bien les différentes perceptions du repas. Lors de la préparation d'un festin organisé en l'honneur de la venue du saint, des artistes de passage demandent à St Patrick s'ils peuvent recevoir de la nourriture. L'hôte Lonán refuse catégoriquement invoquant la rupture d'un jeûne que seul le saint est en mesure d'initier. Patrick condamne alors sévèrement son hôte pour son manque d'hospitalité. Un jeune homme nommé Nessán apporte ensuite un mouton, du fromage à pâte dure et de la faisselle et la donne à Patrick, qui le remercie vivement, pour qu'il nourrisse les artistes. Aussitôt se mettent-ils à manger que la terre les engloutit. La moralité est évidente, Patrick fait d'une pierre deux coups en dénonçant ici la pingrerie de son hôte, mais aussi la gourmandise de ces profiteurs aux mœurs douteuses<sup>138</sup>.

L'hospitalité est considérée dans l'éthique chrétienne<sup>139</sup> comme une vertu et une obligation pour tous les chrétiens, religieux comme laïcs. Ainsi St Kevin aurait construit le monastère de Glendalough dans le but de « nourrir des groupes, des étrangers, des hôtes et des pèlerins<sup>140</sup>. » Au sein des monastères, l'hospitalité consistait en un accueil formel, une invitation à se baigner ou se laver les pieds, une injonction à participer aux rituels de prières et finalement à partager le repas<sup>141</sup>. L'hôte était accueilli dans la *tech n-oeged*<sup>142</sup> ou *hospitium*, un bâtiment réservé aux invités impromptus, aux mendiants et aux moines plus

---

<sup>137</sup> « bad people, i.e. to jesters and satirists, and beggar-poets and fartars and clowns and bandits and pagans and whores and other bad people. » O'Sullivan, *op.cit.* p.186.

<sup>138</sup> Stokes, *op.cit.* p.162-3.

<sup>139</sup> Dans le cas de l'Irlande, il faut aussi considérer l'hospitalité comme une pratique syncrétique du christianisme et du paganisme, motivée par l'angoisse, la peur du ridicule, la crainte des malédictions et par toute une gamme de superstitions. Cela a été abordé chap.III, pp.150-7.

<sup>140</sup> Bitel, *op.cit.* p.198.

<sup>141</sup> *Ibid.* p.203.

<sup>142</sup> Simms, *op.cit.* p.69.

âgés<sup>143</sup>. S'il n'était que de passage, il était alors convié à partager le repas dans le réfectoire, c'était d'ailleurs l'occasion pour les moines de goûter à d'autres mets<sup>144</sup>.

Les récits hagiographiques ont recours à la fois à des exemples de miracles et de profusion, mais aussi à des histoires de manquement à l'hospitalité pour enseigner aux Irlandais, particulièrement aux familles nobles, comment se comporter. Comme le rappelle O'Sullivan, l'hospitalité était un impératif religieux et il en allait de la responsabilité des hagiographes d'illustrer cela au moyen d'anecdotes que les croyants ne manqueraient pas de retenir<sup>145</sup> :

Il ne fait aucun doute que des promesses de longévité, de prospérité, de divertissement et d'éternelle jeunesse en échange d'un accueil charitable pour leurs hôtes, flattaient l'orgueil et faisaient appel aux désirs pour les choses terrestres des hommes et des femmes du Moyen Âge qui vivaient en dehors de la sphère cléricale<sup>146</sup>.

L'histoire de l'accueil misérable réservé à St Patrick par Becán dans *Acallam na Senórach* illustre, par exemple, combien la colère des saints peut être puissante. A l'instar de Fulartach, honorer les clercs et les nourrir comme il se doit mène à leur infinie gratitude, la royauté dans le cas de Fulartach<sup>147</sup>. Afin que les nobles se montrent généreux à l'égard de l'Eglise, il leur faut imiter des modèles : ainsi les récits hagiographiques et les annales ne manquent pas de relater les actions généreuses des rois irlandais. Lorsque Conall, le roi de Meath ordonne à la communauté de St Colmán de lui préparer trois cents gâteaux de blé, la mère du saint s'exécute et sans doute émerveillé de ce prodige, le roi se convertit et annonce à Colmán qu'en retour la communauté sera sous sa protection et à sa charge jusqu'à la fin des temps<sup>148</sup>. Ainsi, certains rois ont laissé une trace dans l'histoire pour leur générosité. Les annales de Clonmacnoise mentionnent par exemple Donnell McMurrough

---

<sup>143</sup> Bitel, *op.cit.* p.202.

<sup>144</sup> Gwynn, *op.cit.* p.25. et p.29.

<sup>145</sup> O'Sullivan, *op.cit.* p.43.

<sup>146</sup> « Promises of longevity, prosperity, leisure and eternal youth in return for the compassionate reception of guests no doubt appealed to the vanities and mundane desires of medieval Irish men and women living outside the clerical sphere. » O'Sullivan, *ibid.* p.167.

<sup>147</sup> « 'I shall tell you of a place where you might get dinner and refreshment tonight.' 'What place is that?' asked Patrick. 'At the house of my brother Becán [...].' Becán had eight score milch-herds, and yet he refused them an evening meal. Benén and the clerics then returned and told their tale to Patrick. Patrick said, 'Let not one of his livestock or of his household survive until tomorrow.' [...] At that very moment the earth swallowed up Becán, together with his household and his goods, both animals and people. 'I shall provide hospitality for you tonight, holy cleric,' said Fulartach, son of Fergus. [...] 'You shall have the kingship tomorrow at the middle of the day,' said Patrick... » Dooley, Ann, et Roe, Harry (trad.). *Tales of the Elders of Ireland*, Oxford : Oxford University Press, 1999. p.18.

<sup>148</sup> Daly, L. 1999, p.46. Cité dans O'Sullivan, *op.cit.* p.174.



O'Melaughlin, « un prince généreux et noble », comparé à Guaire of Aidne « au grand cœur<sup>149</sup> », Guaire qui apparaît lui-même dans de nombreux récits dans lesquels sa générosité est mise en valeur<sup>150</sup>. Pour l'entrée qui correspond à sa mort en 1153, il est dit que Donnell McMurrough O'Melaughlin « pour ses grandes richesses, sa charité et son hospitalité débordante était généralement appelé la fontaine de tous les bonheurs de Leath Coyne<sup>151</sup>. » Quant au roi Terlagh McRory O'Connor, monarque d'Irlande mort la même année, « c'était un grand bienfaiteur de l'Eglise, et de tous les hommes d'esprit en général, un homme à l'hospitalité merveilleuse, et enfin un consolateur, ami des pauvres<sup>152</sup>. »

L'hospitalité que dispensaient les moines était légendaire et bien des abus furent commis à leur encontre. Nous avons évoqué la pratique du *coshering* ou *cuddy* dans notre 3<sup>ème</sup> chapitre, or certains nobles l'appliquaient également aux monastères. Lorsque les Anglo-Normands s'installèrent, il semble qu'ils se mirent rapidement à adopter cette coutume au détriment des communautés religieuses<sup>153</sup>. Suite à de nombreuses plaintes, en 1285, Edward I fit passer un édit pour limiter les abus. Selon lui les exactions commises par les nobles appauvrissaient tellement les religieux qu'ils ne pouvaient plus se nourrir eux-mêmes, ni poursuivre leur mission de charité envers les pauvres<sup>154</sup>. En conséquence : « personne ne doit venir manger, loger ou demeurer dans une Maison de Religion [...] aux frais de cette institution, à moins qu'il n'ait été invité spécialement et sollicité par le maître des lieux avant que de s'y rendre<sup>155</sup>. »

Certains poèmes que cite O'Sullivan (jusqu'au XVI<sup>ème</sup> siècle) montrent qu'au fil des siècles la notion de générosité exprimée lors de repas en l'honneur de Dieu n'a fait que se renforcer<sup>156</sup>. De la même manière, les aumônes aux pauvres se sont systématisées et institutionnalisées, car « il y a plus de bonheur à donner qu'à recevoir<sup>157</sup>. » L'histoire

---

<sup>149</sup> Annals of Clonmacnoise, 1137.

[http://archive.org/stream/annalsofclonmacn00mage/annalsofclonmacn00mage\\_djvu.txt](http://archive.org/stream/annalsofclonmacn00mage/annalsofclonmacn00mage_djvu.txt)

<sup>150</sup> O'Sullivan, *op.cit.* p.176.

<sup>151</sup> « for his great ritches, charity, and bountifull hospitallity was called in generall the fountaine of all happiness of Leath Coyne » ACI. 1153. *op.cit.*

<sup>152</sup> « a great benefactor of the church and all spirituall men in generall, a man of wonderfull hospitality, and in fine a reliever and cherisher of the poor » *loc.cit.*

<sup>153</sup> O'Sullivan, *op.cit.* p.183.

<sup>154</sup> Voir par exemple ALCé. 1236.26. <http://www.ucc.ie/celt/published/T100010A/>

<sup>155</sup> « none shall come to eat, lodge and rest in a House of Religion [...] at the cost of the House, unless he be specially invited and asked by the head of the House before his coming. » cité dans O'Sullivan, *op.cit.* p.183.

<sup>156</sup> O'Sullivan, *op.cit.* pp.195-197.

<sup>157</sup> Actes des Apôtres, 20 :35.

suiuante de Ste Brigit montre qu'il est important de ne pas faire de discrimination et d'être généreux envers les pauvres, au risque d'encourir la malédiction de la sainte<sup>158</sup> :

Une femme vint apporter à Brigit un panier plein de pommes. Des lépreux vinrent ensuite rendre visite à Brigit et la supplièrent de leur donner les pommes. Brigit dit : « Donne leur les pommes. » Lorsque la femme entendit ceci, elle reprit son panier de pommes et dit : « C'était pour toi seule que j'avais apporté ces pommes, pas pour des lépreux. » Brigit fut contrariée que son aumône lui fût refusée et elle maudit l'arbre dont provenaient les pommes. Lorsque la femme rentra chez elle, elle ne trouua plus aucune pomme dans la grange, bien qu'elle en eût été remplie à son départ, et dès lors, les arbres furent stériles<sup>159</sup>.

Les moines se devaient aussi de montrer l'exemple comme le signale la règle des *Céli Dé*. Toute nourriture en surplus, toute offrande ne pouvant être consommée pour des raisons liées aux jeûnes ou aux célébrations, et tout aliment qui allait périr devait être distribué aux pauvres :

43. La nourriture qui se trouve dans la demeure d'une personne qui vient d'y mourir doit être bénie et distribuée parmi les pauvres.

51. Le dimanche, il n'est pas légal de manger la nourriture qu'un voyageur vous apporte en guise d'offrande. Vous devez alors la distribuer aux pauvres<sup>160</sup>.

Le poème suivant attribué à St Colomba illustre combien la générosité sur terre assure une place dans l'au-delà. Pourquoi se satisfaire des choses matérielles, les accumuler pour soi, puisqu'on n'en a nul besoin après notre mort ? :

Ô homme généreux, si tu désires ne pas être torturé, donne au Seigneur sa part comme tu la prends pour toi-même. Bienvenu soit celui qui distribue nourriture et boisson ! Si tu donnes de la nourriture et des vêtements, cela t'aidera au Ciel. Quoi que tu possèdes en ta demeure, blé, lait et miel, tu ne pourras pas les emmener avec toi lors de ton voyage vers la mort, Ô homme<sup>161</sup> !

---

<sup>158</sup> Si la sainte paraît vindicative, il faut avoir à l'esprit que ses actions incarnent sur terre la volonté de Dieu. Ainsi les malédictions auxquelles elle a recourt sont l'expression de la colère divine. Elle inflige un châtement divin par procuration.

<sup>159</sup> Stokes, *op.cit.* pp.42-3.

<sup>160</sup> 43. The food that is in the house when any one dies in ought to be blessed and distributed among the poor.

51. Food that is brought from a distance on a Sunday as an offering to anyone it is not lawful for him to eat, but he should distribute it among the poor. Gwynn, *op.cit.* p.75 et p.79.

<sup>161</sup> « O generous man, if you desire not to be in torture, give to the Lord His share as you give it to yourself. Welcome to him that giveth food and drink ! If you give food and clothing, that will help you in Heaven. Whatever you have in your house, both corn and milk and honey, you will not take with you on your journey when there will be going to death, O man. » Meyer, K. 1910, p.17. cité dans O'Sullivan, *op.cit.* p.200.

Les pénitentiels, se basant sur l'Évangile selon Matthieu avaient déjà identifié l'aumône, la prière et le jeûne<sup>162</sup> comme les trois piliers sur lesquels la religion chrétienne repose<sup>163</sup>. L'aumône, le jeûne et la prière doivent se faire discrètement, en privé et avec humilité : « Mais quand tu fais l'aumône, que ta main gauche ne sache pas ce que fait ta droite<sup>164</sup>. » Aujourd'hui encore dans certaines zones rurales comme le Mayo, les jeunes mamans retrouvent à la sortie de la messe quelques billets placés subrepticement dans le landau de l'enfant qui vient d'être baptisé<sup>165</sup>. La générosité, telle que prêchée traditionnellement, doit être subtile et sans éclat.

Comme l'a noté Meigs, il est très difficile aujourd'hui d'avoir accès à certaines sources primaires irlandaises jusqu'au XVIII<sup>ème</sup> siècle<sup>166</sup>. O'Sullivan précise que quasiment tous les sermons ont disparu<sup>167</sup>. Une somme inestimable de documents en tous genres a été détruite lors de la dislocation des monastères au XVI<sup>ème</sup> siècle, des campagnes cromwelliennes et des guerres confédérées au XVII<sup>ème</sup> siècle. Nous ne pouvons donc que postuler la continuité du respect des préceptes religieux et la perpétuation d'un *habitus* englobant certaines pratiques alimentaires dans le cadre religieux. La réforme anglicane ne semble pas avoir ébranlé la foi ni les pratiques catholiques concernant l'hospitalité et la générosité. Bien au contraire, poursuivre sa foi catholique était une façon de d'affirmer son identité face à l'occupant et notamment à travers les rituels et les croyances condamnés par le protestantisme tels que l'adoration des saints, la croyance en la transsubstantiation, les offrandes à la Vierge ou encore le jeûne<sup>168</sup>. Selon Meigs : « Il n'y a aucun doute que vers 1590 le catholicisme en Irlande était caractérisé par une récusation bien définie (du protestantisme), mais qu'il était également informé de l'idéologie tridentine<sup>169</sup>. » La transmission des préceptes catholiques s'est donc perpétuée à travers l'enseignement des

---

<sup>162</sup> Le jeûne chez les Irlandais, en tant que précepte religieux et pratique de non-ingestion, est étudié en détail dans le chapitre suivant.

<sup>163</sup> Matthieu, 6 :1-18. O'Sullivan, *op.cit.* p.201.

<sup>164</sup> Matthieu, 6 :3.

<sup>165</sup> Anecdote personnelle qu'une jeune femme originaire du Mayo nous a racontée en 2011.

<sup>166</sup> Meigs, *op.cit.* p.4.

<sup>167</sup> O'Sullivan, *op.cit.* p.178.

<sup>168</sup> Pour plus de détails à ce sujet voir Meigs, *The Reformatations in Ireland 1400-1690*. Meigs note par exemple que les Jésuites qui vinrent s'installer en Irlande au XVI<sup>ème</sup> siècle eurent à faire à une population bien au fait des pratiques catholiques et même particulièrement pieuse en général.

<sup>169</sup> « There can be no doubt that by the 1590s Catholicism in Ireland was not only characterized by definable recusancy, but also informed by Tridentine ideology. » Meigs, *op.cit.* p.76.

prêtres. Et l'on sait d'après la remarque suivante de William Petty en 1672 que les récits hagiographiques et les généalogies étaient toujours enseignées au peuple :

Et tout d'abord, j'observe que les prêtres, parmi lesquels peu sont bien éduqués [...] lisent en latin la Vie des Saints et les fabuleuses histoires de leur pays. Mais le summum de l'enseignement est chez eux la philosophie de leurs écoles et les généalogies de leurs ancêtres. [...] Les prêtres proviennent pour la plupart de la vieille classe dominante ; et ainsi ils influencent le peuple<sup>170</sup> ...

Les prêtres et la haute société irlandaise catholique lisaient en latin les catéchismes (par exemple le *Catechismus, seu doctrina Christiania, Latino-Hibernica, per modum dialogi* (1639) de Theobald Stapleton) et la littérature dévotionnelle qu'ils enseignaient ensuite aux non-lettrés. Or on sait que le culte des saints nationaux ne fit que se renforcer dès le XVII<sup>ème</sup> siècle. En 1863, dans une lettre adressée aux prêtres d'Irlande, le cardinal Paul Cullen invitait les croyants à célébrer la fête de Ste Brigit avec autant de ferveur que possible:

Laissez-moi vous demander de célébrer la fête de Ste Brigit qui approche à grands pas avec autant de solennité et de dévotion que possible dans vos églises respectives, et d'exhorter vos troupeaux à imiter la pureté de la vie de cette sainte, sa charité, son zèle pour la religion et ses autres vertus, mais aussi à se sanctifier en approchant les sacrements sacrés<sup>171</sup>.

A l'instar de la sainte, il fallait donc perpétuer les actes de générosité et d'hospitalité. Dans son journal de bord, Ó Súilleabháin expliquait en 1828 que les fermiers se faisaient un devoir de distribuer quelques morceaux de viande aux plus pauvres en janvier, car il leur restait de nombreux restes provenant des bêtes abattues pour les fêtes<sup>172</sup>. La famine de 1845-51 fut l'occasion pour grand nombre de prêtres et de laïcs mieux lotis que d'autres de donner généreusement pour soulager les plus pauvres, comme l'attestent les lettres et les reçus de l'archevêque Murray disponibles aux archives diocésaines de Dublin (voir fig. 5.1). A l'initiative de prêtres catholiques, de l'argent fut collecté partout dans le monde et envoyé au diocèse de Dublin pour être redistribué dans les paroisses pour l'achat de nourriture et de

---

<sup>170</sup> And first, I observe, that the Priests among them are of small learning [...] their reading in Latin is the Lives of the Saints, and Fabulous Stories of their Country. But the Superior Learning among them, is the Philosophie of their Schools, and the Genealogies of their Ancestors. [...] The Priests are chosen for the most part out of the old Irish gentry ; and thereby influence the people... Meigs, *op.cit.* p.110.

<sup>171</sup> « Allow me to request of you to celebrate the approaching festival of St Brigit with as much solemnity and devotion as possible in your respective churches, and to exhort your flocks to imitate the purity of life, the charity, zeal for religion and other virtues of that saint, and also to sanctify themselves by approaching the holy Sacraments. » Moran, Francis (Bishop of Ossory) (éd.). *The Pastoral Letters and other Writings of Cardinal Cullen Archbishop of Dublin etc. etc.* Dublin : Browne and Nolan, Nassau Street, 1882. DAD.

<sup>172</sup> Bhaldraithe, Tomás de (trans.). *The Diary of an Irish Countryman : a translation of Cín Lae Amhlaoibh*, Dublin : Mercier Press, 1979. p.41.

vêtements. Comme de nombreux représentants catholiques de Belgique, d'Angleterre, du Canada, des Etats-Unis ou encore de France, Francis Patrick Kenrick, archevêque de Philadelphie d'origine irlandaise, écrivit à l'archevêque Murray pour lui envoyer de l'argent :

Monseigneur,

J'ai l'honneur de faire parvenir à votre Grâce la lettre de change ci-dessus, qui correspond à la somme collectée en l'église de St Paul [de Philadelphie], à la charge pastorale du prêtre P. Sheridan, pour l'aide humanitaire dont nos compatriotes en souffrance ont besoin. Votre Grâce trouvera sans peine des causes pour lesquelles cette somme sera utile. Veuillez agréer l'assurance de mon attachement et du profond respect avec lesquels j'ai l'honneur d'être, Votre Grâce, votre dévoué frère en Jésus Christ<sup>173</sup>.

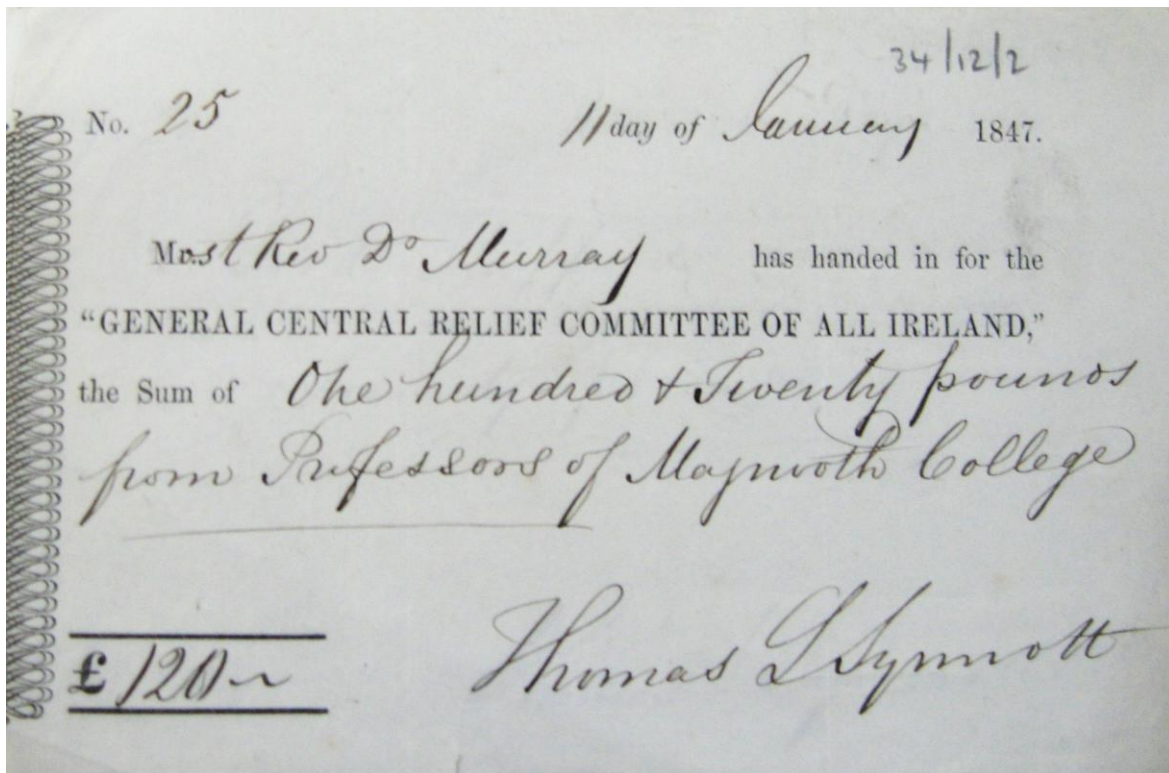


Figure 5.1 : Dons d'argent de la part des professeurs du Collège de Maynooth pour le *General Central Relief Committee of All Ireland* présidé par l'archevêque Murray. Source : Archives Diocésaines de Dublin. Murray Papers.

<sup>173</sup> « My dear Lord. I have the honor to forward to your Grace the above draft, being the amount of the collection made in St Paul's church of this city, under the pastoral charge of Rev<sup>d</sup> P. Sheridan, for the relief of our suffering countrymen. Your Grace will easily find objects to which it may be applied. With profound veneration and attachment, I remain Your Grace's devoted br in Xt. Francis Patrick Kenrick. Phil. Feb 23. 1847. ADD. Murray Papers. AB3/ 34/12 Great Famine Addenda 1847-1848.

Le message de charité à l'égard de l'Irlande en souffrance était relayé par le Pape Pie IX lui-même<sup>174</sup> sous forme de circulaire distribuée lors des messes dominicales partout dans le monde comme l'atteste cette lettre anonyme d'un domestique français adressée à l'archevêque Murray<sup>175</sup> :

Monseigneur,

Ayant eu l'occasion de lire la lettre de sa sainteté pie neuf<sup>[sic]</sup> au sujet de l'extrême disette et les misères de toutes espèces qui affligent l'Irlande, j'ai donc cru que je pouvais, vue<sup>[sic]</sup> mes économies, vous envoyer cinquante francs pour que votre excellence aie<sup>[sic]</sup> la bonté de les distribuer à quelque nécessiteux, c'est peu de chose mais il faut espérer que, la très charitable circulaire de notre saint père le Pape fera impression sur bons<sup>[sic]</sup> nombre de personnes généreuses et riches : qui pourront donner à proportion de leur fortune. Recevez, Monseigneur, les hommages des plus respectueux avec lequel<sup>[sic]</sup> j'ai l'honneur d'être, votre très humble et indigne serviteur.

Un pauvre domestique français. France, 30 avril, 1847.

Ce fut également pendant cette période de détresse que fut créée la soupe populaire des *Penny Dinners*. En effet, l'Eglise catholique, dans sa dispense de générosité, se distingue notamment par l'aide alimentaire en Irlande. Ainsi, à l'initiative de l'archevêque Walsh, des repas furent distribués dans les écoles dès 1914 sous la loi *Education (Provision of Meals) (Ireland) Act, 1914*. Le très influent magazine *The Irish Messenger of the Sacred Heart*<sup>176</sup> relayait régulièrement ce message de charité et particulièrement en période de Noël : « En faisant don de pain ou de vêtement à un enfant pauvre, c'est comme si nous faisons ce don à l'Enfant Jésus », pouvait-on lire en décembre 1927<sup>177</sup>. De nombreux appels y étaient également lancés pour récolter des fonds pour les *Penny Dinners* :

Toutes les personnes impliquées dans la distribution de repas aux *Penny Dinners* de Dublin doivent beaucoup aux abonnés et leur font part de toute leur gratitude pour la charité dont ils ont fait preuve par le passé. 20.000 repas ont été fournis au cours des six derniers mois, et sans la générosité des lecteurs de *The Irish Messenger*, cette grande œuvre de charité n'aurait guère été possible. Nous avons besoin de toute urgence de fonds pour obtenir des locaux décents pour ces

---

<sup>174</sup> Voir aussi à ce sujet Kinealy, Christine. 'International Relief Efforts during the Famine'. <http://irishamerica.com/2009/08/international-relief-efforts-during-the-famine/>

<sup>175</sup> Nous la retranscrivons à l'identique puisqu'elle est rédigée en français. ADD. Murray Papers, AB3/ 34/ 12.

<sup>176</sup> Selon Mary Kenny, 300.000 personnes étaient abonnées à *The Irish Messenger* dans les années 1920-30. Et on imagine qu'il était lu par plusieurs personnes au sein du foyer. Kenny, Mary. *Goodbye to Catholic Ireland*. Dublin : New Island, 2000. p.44.

<sup>177</sup> « By giving a gift of bread, or clothing to a poor child, we are offering it to the Infant Jesus. » *The Irish Messenger of the Sacred Heart*. 'Christmas and the Poor'. Décembre 1927, p.534. NLI.

*Penny Dinners*. « Donnez à manger à ceux qui ont faim », « Toutes les fois que vous avez fait ces choses à l'un de ces plus petits de mes frères, c'est à moi que vous les avez faites. » Un shilling permet de fournir un bon repas à 12 pauvres. Cinq shillings pourront nourrir 60 personnes, une livre permettra de nourrir 240 personnes<sup>178</sup>.

Pour quelqu'un de réceptif au message religieux, il était impensable de laisser mourir de faim ses semblables. Peu de doute subsiste concernant le fait que le souvenir collectif de la famine (sans doute mythifié) combiné à l'appel de l'Église aient fait vibrer la corde sensible des Irlandais qui étaient en mesure de donner.

L'origine de la banque alimentaire *Crosscare* qui redistribue aujourd'hui de la nourriture à plus de 50 organisations caritatives en Irlande<sup>179</sup>, se trouve dans une donation anodine de l'archevêque McQuaid en 1941. Emu par la pauvreté qui touchait bon nombre de femmes accouchant à la maternité d'Holles Street<sup>180</sup>, McQuaid fit don d'un chèque de £100 pour l'achat et la distribution de repas pour ces femmes. Il renouvela, semble-t-il, plusieurs fois ses dons et les repas commencèrent à s'institutionnaliser :

Le Comité et les dames en charge des repas ont été ravis de recevoir l'expression de l'appréciation de votre Grâce, démontrée d'une manière si généreuse. Lors de notre réunion ce mercredi, la Matrone a rapporté que l'état de santé des femmes, qui apprécient leurs repas, s'était visiblement amélioré et qu'elles vous étaient très reconnaissantes<sup>181</sup>.

---

<sup>178</sup> « Those concerned in the working of the Dublin Penny Dinners owe a great debt of gratitude to subscribers for their charity in the past. 200.000 dinners were supplied during the last six months ; but for the generosity of the readers of the IRISH MESSENGER this grand work oof charity would have been impossible. Funds are urgently needed to get decent rooms for these Penny Dinners. « Feed the Hungry » « As long as you did it to one of the least of my brethen, you dit to me. » One shilling will give a good meal to 12 poor people. 5 shillings will feed 60 persons, one pound will feed two hundred and forty persons. » *TIMSH*. 'Christ's Poor. Penny Dinners Fund'. janvier 1928. p.5.

<sup>179</sup> <http://www.crosscare.ie/crosscarefoodbank.ie/>

<sup>180</sup> Nous avons mentionné chap.IV p.270 que 60% des mères étaient dans l'incapacité d'allaiter leur enfant en 1941 à cause de leur état de malnutrition. Ferriter, Dermaid. *The Transformation of Ireland. op.cit.* p.395.

<sup>181</sup> « The Committee and the ladies in charge were delighted with your Grace's expression of appreciation and indicated in such generous form. At our meeting on Wednesday, the Matron said that the women, enjoying their dinners, have visibly improved and have been most grateful. » Lettre de E.Russell, secrétaire assistante de la *National Maternity Hospital, Holles Street*. Adressée à l'archevêque McQuaid le 13 juin 1941. 2/25/9/4, Archives diocésaines de Dublin.

Dans le cadre de la *Catholic Social Service Conference*<sup>182</sup>, 23 centres de distribution de nourriture furent ouverts, approvisionnés par les fermiers, les crémeries, les bouchers et les commerces alimentaires volontaires<sup>183</sup>. L'effet fut immédiat : entre 1941 et 1942, plus de 7 million de repas furent distribués<sup>184</sup>. En 1962, ce furent plus de 2.300.000 repas dans les centres d'accueil et plus de 120.000 (en plus d'une pinte de lait par mère allaitant) dans les 15 maternités du pays<sup>185</sup>. Aujourd'hui le *community café* d'Holles Street a fait des émules, il existe toujours et est ouvert à tous et particulièrement aux sans-abris qui désirent prendre un repas chaud ou un café. Les exemples de générosité envers les plus pauvres, que ce soit sous forme d'aumônes, de dons de nourriture ou de volontariat dans les cafés communautaires, sont légion et notamment en ce qui concerne le don d'argent pour les famines en Afrique.

En matière de dons sous toutes leurs formes, l'Irlande est l'un des pays au monde qui donne le plus aux organisations caritatives (et le premier en Europe<sup>186</sup>). Une enquête de Simon Anholt a mis au jour un classement révélant que l'Irlande était le pays qui faisait le plus grand bien au monde pour ses diverses contributions dans les domaines écologique, culturel, pour le maintien de la paix dans le monde, pour la santé et surtout elle apparaît en tête de liste dans la catégorie « prospérité et égalité<sup>187</sup> ». Si ces résultats ont été contestés de par leur caractère trop subjectif, notamment par les Irlandais eux-mêmes qui paraissent ne pas y croire, ils sont confirmés par le *World Giving Index 2011* qui place l'Irlande au second rang mondial en termes de donations aux organisations caritatives<sup>188</sup>. Peut-être faut-il voir un héritage catholique dans ces élans de générosité, un héritage longtemps caractérisé par une ferveur et une obéissance aux institutions religieuses peu égalées en Europe. En 2013, l'invitation de l'archevêque Diarmuid Martin à déposer dans les églises de la nourriture pour les plus démunis pendant la période de l'Avent a rencontré un succès

---

<sup>182</sup> Association d'associations caritatives déjà existantes créée par Mc Quaid en décembre 1940 pour répondre au besoin urgent d'aide aux plus pauvres, sous toutes ses formes. *Catholic Social Service Conference*. Document sans titre issu à l'occasion du cinquantenaire de l'association en 1991. ADD.

<sup>183</sup> Cooney, John. *John Charles McQuaid, Ruler of Catholic Ireland*. 'Divine Charity'. Dublin : O'Brien Press, 2000. p.141.

<sup>184</sup> Father Paul Tyrell, 'Why Crosscare ?' *Link-up*, October 1993, n°61, p.13.

<sup>185</sup> Lettre de John Charles McQuaid adressée au clergé d'Irlande. 20 septembre 1962. ADD.

<sup>186</sup> <http://www.thejournal.ie/ireland-is-the-most-charitable-country-in-europe-724412-Dec2012/>

<sup>187</sup> Walters, helen. 'Guess which country does the most good for the planet ?' 23 juin 2014. <http://ideas.ted.com/2014/06/23/guess-which-country-does-the-most-good-for-the-planet/>

<sup>188</sup> <http://www.fundraisingireland.ie/whats-new/current-news/world-giving-index-2011-ireland-now-2nd-most-charitable-country-on-the-planet/>



inattendu. Avec plus de 120 tonnes, ces dons à destination de la banque alimentaire *Crosscare* ont été multipliés par 3 en 2014<sup>189</sup>.

Cette éthique de la générosité, qu'elle soit motivée par les récits des famines passées ou par la culture religieuse ambiante, imprègne particulièrement tout ce qui a trait à la nourriture. Exception faite des restaurants gastronomiques très huppés qui répondent à une esthétique de la légèreté, les plats servis en restauration et dans les foyers sont souvent présentés en portions généreuses et la nourriture doit être disponible pour tous en quantité. La générosité, comme la simplicité, est une marque de fabrique, une estampille à caractère identitaire que l'on retrouve dans le discours qui entoure aujourd'hui la culture culinaire irlandaise.

---

<sup>189</sup> Plus de 120 tonnes ont été collectées. <http://www.dublindiocese.ie/content/food-appeal-update>

## 6. Dimension identitaire du repas quotidien et des festins donnés lors des célébrations du calendrier liturgique

Aujourd'hui les notions de festin de Dieu, festin de l'homme et festin du diable n'existent plus en tant que telles, le festin de Dieu symbolisant l'*agape* originel s'est perpétué à travers l'Eucharistie et les aumônes aux plus démunis, mais aussi à travers les repas et les rituels encadrant les célébrations du calendrier liturgique.

Dans le domaine du sacré, il y a l'Eucharistie, repas de communion des âmes qui se prend au cœur du territoire sacré qu'est l'église, caractérisé par le miracle de la transsubstantiation, qui fut d'ailleurs un sujet de discorde majeur entre les Eglises catholique et protestante. La transsubstantiation, c'est la transformation du pain sans levain ou de l'hostie en le corps du Christ, de même pour le vin qui devient sang de Jésus :

Celui qui mange ma chair et qui boit mon sang a la vie éternelle;  
et je le ressusciterai au dernier jour.  
Car ma chair est vraiment une nourriture, et mon sang est vraiment un breuvage.  
Celui qui mange ma chair et qui boit mon sang demeure en moi, et je demeure en lui<sup>190</sup>.

Sans vouloir aller trop loin dans l'exégèse, il nous semble que l'importance de ce rite réside essentiellement dans la symbolique identitaire des Catholiques. Incorporer, c'est devenir la matière que l'on ingère. Par l'incorporation de la chair et du sang du Christ, on devient Christ lui-même, on devient un chrétien, autrement dit on affirme son identité, en l'occurrence catholique, puisque les Protestants rejettent l'idée de la transsubstantiation.

Dans le domaine du profane, le rituel du repas quotidien a longtemps été encadré (et l'est encore dans les familles catholiques plus traditionnelles et les écoles nationales) par les grâces récitées avant et après le repas<sup>191</sup> : « Bénissez-nous, Ô Seigneur, alors que nous nous asseyons ensemble, Bénissez la nourriture que nous mangeons aujourd'hui, Bénissez ceux qui ont préparé ce repas<sup>192</sup> » peut-on lire par exemple sur un poster qui s'affiche dans les classes à l'école primaire<sup>193</sup>.

---

<sup>190</sup> Jean, 6:54-56.

<sup>191</sup> Voir figure 5.2.

<sup>192</sup> « Bless us, O Lord, as we sit together, Bless the food we eat today, Bless the hands that made the food. » Grâces les plus communes qui se récitent avant le repas.

<sup>193</sup> [http://www.seomraranga.com/wp-content/uploads/2010/11/grace\\_before\\_meals.pdf](http://www.seomraranga.com/wp-content/uploads/2010/11/grace_before_meals.pdf) Il n'existe pas de système de cantine scolaire en Irlande. Les enfants viennent à l'école avec leur *lunch box* préparée par les parents et mangent dans la classe en fin de matinée.



Figure 5.2. Chaises en léger retrait, une famille prie et se recueille à la fin du dîner (sans doute un dimanche). Fin XIX<sup>ème</sup> - début XX<sup>ème</sup> siècle. Source : Musée de la Ferme Greenan, Co. Wicklow.

Comme Ste Brigit priant Dieu de bénir sa cuisine<sup>194</sup>, pour certaines femmes, la cuisine était un espace sacré, le théâtre de leur dur labeur qui se transformait en lieu de partage et de cohésion familiale lorsque le repas était servi. Le poème suivant de Cecily Hallack<sup>195</sup>, publié dans *l'Irish Messenger*, faisant référence à la remarque de Ste Thérèse : « Dieu marche au milieu des pots et des casseroles », montre combien on demandait aux Irlandaises de rechercher la présence de Dieu dans la moindre activité quotidienne et même dans le fastidieux exercice qu'était l'entretien d'un foyer. Nous le laissons dans sa forme originale pour en préserver l'effet poétique :

<sup>194</sup> Stokes, Whitley. *Lives of the Saints from the Book of Lismore, 'Life of Brigit'*. op.cit. p.186-7.

<sup>195</sup> Cecily Hallock était une auteure anglaise catholique, qui finit par rentrer dans l'Ordre de St François. Elle est décédée en 1938.

### ***The Divine Office of the Kitchen***

*Lord of the pots and pipkins, since I have no time to be  
A saint by doing lovely things and vigiling with Thee,  
By watching in the twilight dawn, and storming Heaven's gates –  
Make me a saint by getting meals and washing up the plates !*

*Lord of the pots and pipkins, please, I offer Thee for souls,  
The tiresomeness of tea-leaves, and the sticky porridge bowls !  
Remind me of the things I need, not just to save the stairs,  
But so that I may perfectly lay tables into prayers.*

*Accept my roughned hands because I made them so for Thee !  
Pretend my dishmop is a bow, which heavenly harmony  
Makes on a fiddle frying pan : it is so hard to clean,  
And ah, so horrid ! Hear, dear Lord, the music that I mean !*

*Although I must have Martha's hands I have a Mary mind ;  
And when I black the boots, I try Thee sandals, Lord, to find.  
I think of how they trod our earth, each time I scrub the floor.  
Accept this meditation when I haven't time for more !*

*Vespers and Compline come to pass by washing supper things :  
And mostly I am very tired : and all the heart that sings,  
About the morning's work, is gone before me into bed.  
Lend me, dear Lord, Thy Tireless Heart, to work in me instead !*

*My Matins are said overnight to praise and bless Thy name,  
Beforehand for tomorrow's work, which will be just the same ;  
So that it seems I go to bed still in my working dress.  
Lord, make thy Cinderella soon a heavenly Princess !*

*Warm all the kitchen with Thy love and light it with Thy peace !  
Forgive the worrying, and make the grumbling words to cease.  
Lord who laid breakfast on the shore, forgive the world which saith  
"Can any good thing come to God out of poor Nazareth<sup>196</sup> ?"*

Aucun plaisir ne semble transparaître dans l'acte culinaire, associé ici aux autres tâches ménagères. Préparer le repas pour la famille (ou peut-être pour la communauté religieuse dans ce cas-ci) est envisagé comme un devoir et comme un acte répétitif qui demande du courage. Nous savons que les conditions de vie à l'époque de la rédaction de ce poème (1920-30) n'étaient pas aussi faciles qu'aujourd'hui et notamment, comme nous l'avons évoqué au chapitre IV, que toutes les maisons n'étaient pas encore équipées d'installations modernes (fours, réfrigérateurs, bouilloires...). L'acte culinaire apparaît alors comme une

---

<sup>196</sup> Hallack, Cecily. 'The Divine Office of the Kitchen' cité dans *TIMSH*, août 1964. p.174-5. Dans ce poème, l'auteure implore Dieu pour qu'il lui donne la force et le courage de préparer à manger et d'entretenir sa cuisine. L'acte culinaire et les rituels de nettoyage qui l'accompagnent sont présentés comme des tâches ingrates et difficiles qu'elle accomplit pour plaire à Dieu avant tout. Ces actions du quotidien semblent relever de la pénitence. Dans le dernier quatrain, elle demande pardon à Dieu pour ses plaintes incessantes et lui demande de faire régner amour et paix dans sa cuisine.

épreuve imposée par Dieu qui, réalisée, rapproche la cuisinière plus près de l'état de sainteté pour le dévouement dont elle fait preuve.

Jean-Claude Kaufmann fait remarquer à juste titre que l'image du repas chez les Catholiques, c'est l'image de la Cène<sup>197</sup>, qu'elle soit représentée dans les églises ou simplement imaginée lors des récits du prêtre. La Cène est le repas archétypal, un moment solennel de communion alimentaire et de communion spirituelle qui peut être accompagné de communication verbale dans les familles<sup>198</sup> : « Une bonne demi-heure doit être passée à chaque repas. Encouragez la conversation à table. », conseille l'auteur de la rubrique *The Little Ones (How to Make them Healthy, Happy and Strong)*<sup>199</sup> en 1928.

Si la communion alimentaire permet de structurer quotidiennement des moments de partage en famille, après que chacun a vaqué à ses occupations au cours de la journée, elle permet de souder cette petite communauté autour de rites exprimant la position sociale des mangeurs<sup>200</sup>, mais aussi leurs croyances. En d'autres termes, les repas contribuent à construire l'édifice familial en lui apposant des marqueurs identitaires propres (socio-culturel, religieux et géographique). De manière générale, que la famille soit croyante ou non, partager son repas, c'est s'intégrer à cette communauté unie par des valeurs et des goûts communs. Accepter d'ingérer certains aliments, certains plats, c'est aussi accepter la générosité de son hôte (la maîtresse de maison en général) et lui exprimer sa gratitude. Roddy Doyle a illustré cela à merveille dans sa nouvelle *Guess Who is Coming for the Dinner ?* Ben, d'origine nigériane, est invité à partager un dîner chez son amie Stephanie. Les tensions montent au cours du repas entre Ben et Larry, le père de Stephanie méfiant envers le jeune homme et rempli de préjugés à l'égard des étrangers. Dans un premier épisode, Ben se gave de pommes de terre :

Il regardait le jeune homme noir vider le plat de patates comme s'il était né et avait été élevé à Gorey. Son assiette ne désemplissait pas. Lorsqu'il portait une patate à la bouche, Mona ou Stephanie en prenait une dans le plat pour le resservir et il n'y voyait aucune objection. Un discret 'merci' à chaque fois.

---

<sup>197</sup> Kaufmann, Jean-Claude. *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*. Paris : Armand Colin, 2005. p.76.

<sup>198</sup> Dans les monastères et les réfectoires des écoles religieuses, c'est davantage le silence qui règne, accompagné parfois d'une lecture des Ecritures Saintes. Voir p.287. de ce chapitre.

<sup>199</sup> « A full half-hour for each meal. Encourage talking at table. » *TIMSH*. Madame Marie Jacques. 'The Little Ones (How to Make them Healthy, Happy and Strong)'. Février 1928. p.101.

<sup>200</sup> Voir à ce sujet Bourdieu, Pierre. *La distinction. Critique sociale du jugement*. 'L'habitus et l'espace des styles de vie', Paris : Les Editions de Minuit, 1979. pp.189-231.

- Vous mangez des patates comme ça au Nigéria ? dit Larry.
- Non, répondit Ben
- Elles sont super, hein ?

Ben regardait Larry et Larry savait très bien que ce gars savait de quoi il retournait – on ne se permettait pas de critiquer des pommes de terre irlandaises à une table irlandaise, surtout l’été, et même si le maître des lieux n’avait jamais deterré une seule pomme de terre de sa vie.

- Elles sont délicieuses, dit Ben, merci<sup>201</sup>.

Dans cet exemple, la pomme de terre symbolise l’irlandicité à table, le jeune homme ne peut refuser d’en manger, la pomme de terre s’intègre en lui et l’intègre en retour à la société irlandaise. Il en est d’ailleurs reconnaissant à la cuisinière (Mona, la mère) et à son amie qui le resservent sans cesse. Son insatiable appétit pour la pomme de terre sert de métaphore évidente pour son insatiable désir d’être accepté dans son pays d’accueil, de faire partie de la communauté. Dans un second épisode, Ben est prêt à quitter la table (à se désolidariser du groupe), agacé par les comportements maladroits du père et du frère. La mère, qui insiste pour ramener la cohésion et la paix à table, intervient :

- Reste là où tu es, Ben, dit-elle.
- Mais, dit Ben, il semble que je ne sois pas le bienvenu.
- Trois choses, Ben, dit Mona. Premièrement, tu es le bienvenu. Deuxièmement, j’ai passé toute la journée à faire le dessert ; je l’ai trouvé dans *The Naked Chef*<sup>202</sup>. [...]
- Donc, tu ne quitteras pas la table jusqu’à ce que tu en aies mangé un morceau. Et troisièmement, descends de tes grands chevaux pour que nous puissions avoir une conversation sympa avec le café. Ok ?

Ben baissa les yeux pour regarder Mona.

- C’est quoi le dessert ? dit-il.
- Du gâteau au chocolat.
- Avec de la crème ?
- Ouais.
- Alors je reste<sup>203</sup>.

---

<sup>201</sup> « He watched the black fella putting away the spuds like he’d been born and bred in Gorey. His plate was never empty. He’d lift one spud and Mona or Stephanie would replace it with another from the bowl, and no objections from him either, a quiet thank you every time. – D’yeh have spuds like them in Nigeria ? said Larry. – No, said Ben. – They’re great aren’t they ? Ben looked at Larry, and Larry could tell : this guy knew what was what – you didn’t slag Irish spuds at an Irish table, especially in summer, even if the owner of the table had never dug up a potato in his life. – They are delicious, said Ben. Thank you. » Doyle, Roddy. *The Deportees*. London : Vintage Books, 2008. p.13.

<sup>202</sup> Livre de recettes très populaire en Irlande écrit par le chef britannique Jammie Oliver.

<sup>203</sup> « - Stay where you are, Ben, she said. – But, said Ben, it appears that I am not welcome. – Three things, Ben, said Mona. – One. You *are* welcome. Two. I spent all day making the dessert ; I got it off the *Naked Chef*. [...] – So you’re not leaving here until you’ve eaten your share of it. And three. Get down off your high horse, so we can have a nice chat with the coffee. Okay ? Ben looked down at Mona. – What is the dessert ? he said. – Chocolate pudding. – With cream ? – Yep. – Then I will stay. » Doyle, *op.cit.* pp.16-17.

La mère a mis tout son cœur dans la préparation du dessert qu'elle a soigneusement choisi dans un livre de recettes de référence. Ben lui ferait affront s'il n'en prenait pas une part. Le dessert, c'est le cadeau final de bienvenue mais aussi le dernier rituel pour être accepté. Il incarne la générosité de l'hôtesse et ramène la paix par son caractère doux, sucré et gourmand, brisant les émotions négatives. Même si Roddy Doyle n'est pas un auteur pratiquant, il se dit d'ailleurs athée, sa perception de la vie quotidienne est influencée par la culture irlandaise catholique dans laquelle il a été élevé<sup>204</sup>. L'accueil dispensé par la mère dans cette nouvelle correspond tout à fait au devoir d'hospitalité – partie intégrante des préceptes catholiques concernant l'alimentation transmis de génération en génération – aujourd'hui sécularisé dans certaines familles, dont il ne reste que des « habitudes émotionnelles<sup>205</sup> » liées à l'identité irlandaise.

La notion d'identité s'exprime particulièrement lors des fêtes célébrant les moments clés du calendrier liturgique (ou païen) : Noël, Pâques, Halloween, la Ste Brigit, la St Patrick, la St Martin, mais aussi le dimanche (jour de repos en l'honneur de Dieu), lors des mariages, des baptêmes, des veillées mortuaires, et des anniversaires. Célébrer autour d'un repas structuré par des rituels et des symboles (plats ou ingrédients propres à la célébration, décoration, découpe, chansons, prières...) permet d'unifier les participants dans une somme d'émotions et de sensations communes. Ce sont précisément ces « habitudes émotionnelles » qui continuent de se transmettre de génération en génération en dépit de la sécularisation de certaines célébrations. Une de nos étudiantes nous a confié que si elle avait du mal à être présente chez ses parents chaque soir pour partager le repas, elle ne ratait jamais le dîner du dimanche avec toute la famille, moment chargé d'émotions pendant lequel la famille se remémore des souvenirs et planifie des projets communs<sup>206</sup>.

Dans les diverses annales, il n'est pas rare de trouver mention de festins donnés par quelque noble à l'occasion de Noël ou de la fête d'un saint. Les annales du Connaught mentionnent par exemple Mairgreg, fille d'Ó Cerbaill qui donna deux somptueux banquets, l'un pour la fête de Dasinchell à Killeigh et l'autre « pour la première fête automnale<sup>207</sup> de Marie [le 15 août] à Rathangan pour les personnes qui n'avaient pu être là à Killeigh<sup>208</sup> ».

---

<sup>204</sup> Voir à ce sujet, White, Carmine. *Reading Roddy Doyle*. Syracuse : Syracuse University Press. 2001. p.39

<sup>205</sup> Riis, Ole et Woodhead, Linda. *A Sociology of Religious Emotion*. Oxford : Oxford University Press, 2012. p.51.

<sup>206</sup> Conversation avec une étudiante de 4<sup>ème</sup> année en 2012.

<sup>207</sup> Les saisons naturelles sont décalées d'un mois par rapport à la France.

<sup>208</sup> AC.1433.2. <http://www.ucc.ie/celt/online/T100011/>

Ruaidhri Mac Diamarda et sa femme Sadhbh donnèrent quant à eux un festin à Noël en 1540 et distribuèrent des cadeaux à tous leurs invités en fonction de leur position sociale<sup>209</sup>. Exposer sa générosité aux yeux de tous à l'occasion d'une fête en l'honneur du Christ, de Marie ou d'un saint donnait un air de sainteté à l'hôte lui-même. Le don de nourriture exprimait aussi symboliquement le souhait de fertilité et d'abondance pour la communauté. C'est pour cette raison que, jusqu'au début du XX<sup>ème</sup> siècle, l'on offrait de la nourriture aux jeunes mariés le jour de leur union : « Au bon vieux temps, avant son époque, Mrs Prunty rapporte que tous les amis de la mariée étaient invités et que personne ne venait au mariage sans une offrande de nourriture de quelque sorte que ce soit, des poulets ou des gâteaux ou quelque chose comme ça<sup>210</sup>. » Les mariés choyaient eux-aussi en retour leurs invités avec les mets les plus appréciés :

(Après la célébration religieuse) Parfois le déjeuner avait lieu chez les parents du marié, parfois chez la mariée. On trouvait tout ce qu'il y avait de meilleur pour le déjeuner. Des volailles, des poules et des poulets à foison, etc. Les gens de la maison tuaient la volaille une semaine avant. Il y avait aussi beaucoup d'autres viandes, du jambonneau, du bœuf et du porc salé, etc. 'On pouvait voir des gars déambuler avec une cuisse de poulet dans une main et une chope de bière dans l'autre' dit Mrs Prunty<sup>211</sup>.

Nous savons aujourd'hui que cette pratique n'a jamais cessé. Recevoir dignement avec profusion de nourriture est la condition préalable à une fête de mariage, de communion ou de baptême réussie. La générosité et la joie dispensées lors de ces fêtes incarnent à grande échelle ce que vous êtes à même de trouver au quotidien dans le foyer des personnes qui vous reçoivent. La nourriture est présente dans toutes les fêtes rituelles d'initiation et de changement d'état pour la simple et bonne raison qu'elle symbolise l'énergie et le vivant. De la même manière, même si aujourd'hui les rituels encadrant les veillées mortuaires ont beaucoup évolué<sup>212</sup>, – de la nourriture était parfois placée dans le cercueil, ce qui n'est plus le cas par exemple<sup>213</sup> – il est toujours important de recevoir la

---

<sup>209</sup> ALCé 1540 cité dans O'Sullivan, p.194.

<sup>210</sup> « In olden times, before Mrs Prunty's time, she says that all the bride's friends would be invited and not one would come to the wedding without a present of food of some kind, chickens or cakes or something like that. » NFC.UCD. Ms.1429. Collecteur : James Delaney, Longford, 1955. p.8.

<sup>211</sup> « Sometimes the breakfast was held in the groom's house, other times in the bride's house. There would be the best of food for the breakfast. Lots of fowl, hens, chickens, etc. The people of the house would be killing fowl for a week beforehand. There were lots of other meat also, ham and beef and bacon, etc. « you'd see fellows going around with the leg of a chicken in one hand and a mug of porter in the other. » says Mrs. Prunty. » NFC.UCD. Ms.1429. op.cit. p.7.

<sup>212</sup> Voir à ce sujet, Seán Ó Súilleabháin, *Irish Wake Amusements*. Dublin : Mercier Press, 1967.

<sup>213</sup> C'est ce que laisse entendre Ó Súilleabháin.



famille et les amis les jours de veillées et le jour de l'enterrement avec nourriture ( au minimum des petits sandwiches) et boisson pour accompagner le défunt dans son dernier rite de passage et pour se remémorer des moments de vie communs. Comme nous l'a signalé Máirtín Mac Con Iomaire lors d'un entretien, l'important n'est pas l'aliment à cette occasion, mais bien l'offrande en soi, l'hospitalité dispensée en remerciement de la présence des invités et de leurs témoignages d'affection<sup>214</sup>.

---

<sup>214</sup> Entretien mené le jeudi 25 octobre 2012 à DIT Cathal Brugha Street. « There is still a tradition of like, particularly down the country, of when people come to the funeral that they are invited to a pub or an hotel afterwards and a meal would be put on for them. [...] It is respect for them. People have travelled, that they'd feed them, and it also gives people a chance to talk [...] The food associated with the wake is just the fact that the neighbours and relations, everyone arrives with some sort of sandwiches, with stews and with whatever, cakes, scones and whatever the house has an abundance of, the idea is that there should always be an abundance of food to be shared when people come in and there's tea, coffee or drink, and food. You know what I mean, it's hospitality, you know, [...] The food is still very important at wakes, but it's not set food as such, but the idea is that, you know it's about, being hospitable. »

## **7. Au-delà de l'acte nutritif : symbolisme et superstitions attachés aux aliments du quotidien et aux aliments de fête**

L'aliment du quotidien, tout d'abord, a longtemps été investi de pouvoirs divers et a longtemps été l'objet de rituels et de superstitions. Avant que la médecine ne propose des remèdes sous forme de médicaments pour les maux du quotidien, on se tournait vers l'alimentation pour tâcher de guérir. C'est à Hippocrate puis Galien que l'Europe doit la théorie des humeurs, « transformée en doctrine solide comme le roc par l'Eglise médiévale » selon Civitello<sup>215</sup>. Cette philosophie de la diététique consistait à établir un équilibre dans l'alimentation par l'ingestion d'aliments correspondant aux quatre humeurs qu'étaient la bile jaune (chaude et sèche), le sang (chaud et mouillé), le phlegme (froid et mouillé) et la bile noire (froide et sèche<sup>216</sup>). Les aliments étaient classifiés selon une hiérarchie transcendante faisant des légumes de piètres substances, du cochon l'animal du paysan, des cygnes un mets prisé de la noblesse et des fruits hauts perchés sur leurs arbres de grandes délicatesses. L'étendue des possibilités culinaires n'étant évidemment pas à la portée de toutes les classes sociales, cette théorie fut très populaire dans les hautes sphères de la société. Ainsi la paysannerie irlandaise, à n'en point douter comme toutes les paysanneries européennes, développa sa propre médecine à base de produits disponibles dans son environnement immédiat.

Ó Súilleábhain suggère par exemple dans *Handbook of Irish Folklore* que le beurre fondu était utilisé sur les brûlures, le lait d'ânesse contre les rhumes, les feuilles de pissenlit et de l'ail dans du lait contre la tuberculose, du babeurre contre l'eczéma ou encore des oignons grillés contre les otites<sup>217</sup>. De nombreux rituels prophylactiques étaient exécutés afin de repousser les fées qui jouaient de mauvais tours dans les campagnes ou au contraire pour les satisfaire afin qu'elles ne jettent point de sort. On mettait par exemple une pincée de sel dans le lait fraîchement tiré de la vache avant qu'il ne quitte l'étable<sup>218</sup>. Le premier jet de lait sorti du pis de la vache était projeté sur le sol, en offrande aux fées selon certains,

---

<sup>215</sup> Civitello, Linda. *Cuisine and Culture. A History of Food and People*. Hoboken : John Wiley & Sons, 2011. p.60.

<sup>216</sup> Civitello, *op.cit.* p.61.

<sup>217</sup> Ó Súilleábhain, Seán. *Handbook of Irish Folklore*, Dublin : Educational Co. Of Ireland for Folklore of Ireland Society, 1942. p.310.

<sup>218</sup> NFC.UCD. Ms.453. 1938. p.116.

simplement pour nettoyer le pis selon d'autres personnes<sup>219</sup>. A la naissance d'un enfant, on plaçait du beurre non salé dans sa bouche pour le protéger des mauvais esprits<sup>220</sup>. Les premières récoltes étaient parfois bénies par le prêtre et les paysans formulaient un vœu lorsqu'ils mangeaient les premières pommes de terre<sup>221</sup>. Certains aliments consommés plus rarement étaient entourés d'une aura de mystère. Mastiquer de la viande rouge, par exemple, investissait le mangeur d'une connaissance surnaturelle<sup>222</sup>. Lors des mariages, on cassait un morceau de gâteau sur la tête de la mariée avant qu'elle ne pénètre dans son nouveau foyer pour lui porter chance et assurer la fertilité du couple<sup>223</sup>.

Les œufs, étaient également l'objet d'une multitude de superstitions. Tout d'abord, il ne fallait pas en prêter, cela portait malheur<sup>224</sup>. En 1969, un épisode de *Radharc*<sup>225</sup> intitulé 'Eggs in the Hay' fut consacré aux superstitions. Animée par des prêtres, cette émission visait à mettre en garde contre ces croyances et à les tourner délicatement en ridicule. On y apprend que certaines personnes plaçaient des œufs dans le foin de leur voisin pour leur jeter un mauvais sort<sup>226</sup>. D'un autre côté, selon un récit de 1949, le premier œuf pondu par une jeune poule avait un pouvoir de guérison exceptionnel<sup>227</sup>. Toutefois, c'est à l'occasion des fêtes du calendrier liturgique que les aliments étaient le plus entourés de superstitions. Si les anciennes fêtes païennes, Imbolc, Beltaine, Lughnasa et Samhain, furent parfois intégrées à un « festiaire<sup>228</sup> » chrétien, elles donnaient souvent lieu à une résurgence de superstitions. Ainsi, le lait n'était pas envoyé à la crèmerie le 1<sup>er</sup> mai et l'on ne baratait pas de beurre non plus par peur de mauvais tours joués par les fées ce jour-là<sup>229</sup>. Les récoltes étaient censées être bonnes s'il y avait abondance de myrtilles pour Lughnasa, mauvaises si l'on en ramassait

---

<sup>219</sup> *Ibid.* p.117.

<sup>220</sup> *Béaloideas 5-6. The Journal of the Folklore of Ireland Society. An Cumann Le Béaloideas Éireann/The Folklore of Ireland Society. 1935-6, p.258.*

<sup>221</sup> *loc.cit*

<sup>222</sup> *Béaloideas 2, 1929-30. p.252.* Ce rituel mentionné au XX<sup>ème</sup> siècle semble avoir été pratiqué dès l'époque pré-chrétienne.

<sup>223</sup> *Béaloideas 5-6. op.cit. p.260.*

<sup>224</sup> *Ibid.* p.263.

<sup>225</sup> Émission animée et produite par des prêtres catholiques entre 1962 et 1996 sur RTÉ1. Chaque émission consistait en un documentaire sur un aspect particulier du quotidien des Irlandais ou sur un fait de société.

<sup>226</sup> *TV50 : The Radharc Squad*, diffusée le 4 décembre 2012 sur RTÉ1 à l'occasion du cinquantenaire de l'émission.

<sup>227</sup> NFC.UCD. Ms.1157. Joseph Lavin, Inchicore Dublin, 1949. p.146.

<sup>228</sup> Selon le terme employé par Le Roux et Guyonvarc'h dans *Les fêtes celtiques*. p.87.

<sup>229</sup> *loc.cit.*

peu<sup>230</sup>. A la St Brigit, nous l'avons vu, il fallait laisser quelques restes sur la table du dîner en offrande à la vierge, et près des côtes, les pêcheurs plaçaient parfois des bigorneaux vivants aux quatre coins de la pièce centrale pour leur porter chance en mer<sup>231</sup>.

Chaque fête est caractérisée par la consommation (ou la non-consommation) d'aliments en particulier<sup>232</sup>. Il est frappant de constater combien les célébrations du calendrier liturgique ont été pendant des siècles liées à des pratiques et des croyances clairement païennes. La religion et les superstitions s'entrecroisent de façon naturelle, les frontières en sont parfois complètement floutées. Le Roux et Guyonvarc'h expliquent que jusqu'au XIX<sup>ème</sup> siècle, l'Eglise a participé à la préservation des anciennes croyances :

Dès le Haut Moyen Âge, l'Eglise d'Irlande, qui puise ses racines profondes, [...] dans l'ancienne classe sacerdotale des druides et des *filid*, a joué le rôle de gardienne intéressée de la tradition préchrétienne en même temps que celui, commun à toutes les Eglises, de garante de l'orthodoxie chrétienne<sup>233</sup>.

Bien qu'elle ait une origine païenne incontestée et que l'Eglise ait tenté de la faire oublier au XIX<sup>ème</sup> siècle, la fête d'Halloween (veillée de Toussaint) ou *Samhain*, est restée particulièrement ancrée dans les traditions irlandaises. Fête liminale pendant laquelle le monde des morts et le monde des vivants peuvent entrer en contact, elle était en quelque sorte le 'nouvel an' des anciens Irlandais, rythmée par de nombreux rituels<sup>234</sup>. Si cette fête a évolué aujourd'hui, et s'est, notamment, 're-culturée' via les Etats-Unis, certaines coutumes endogènes semblent se perpétuer et notamment dans le registre culinaire (*barmbrack* et *colcannon*). Des récits collectés dans les années 1950 permettent de nous représenter certaines de ces coutumes. Ce qui frappe au premier abord, c'est le caractère symbolique de la nourriture et les superstitions qui entourent chaque célébration. On apprend par exemple que les pommes de terre doivent toutes être impérativement récoltées avant Halloween : '*All prittis should be out by Hal Eve*<sup>235</sup>.' De la même façon, les mûres sauvages ne doivent plus être ramassées après cette date car le diable (ou le *púca*) leur jette un sort ou selon les

---

<sup>230</sup> MacNeill, Máire. *The Festival of Lughnasa. A study of the survival of the Celtic festival of the beginning of the harvest*. Dublin : Comhairle Bhéaloideas Éireann, University College Dublin, 2008. p.422.

<sup>231</sup> Ó Súilleábhain, Seán. *op.cit.* p.326.

<sup>232</sup> Pour plus de détails à ce sujet, consulter Mooney, James. 'The Holiday Customs of Ireland'. *Proceedings of the American Philosophical Society*, Vol. 26, No. 130 (Juil. - Déc., 1889), pp. 377-427. Mahon, Bríd. *Land of Milk and Honey, op.cit.*

<sup>233</sup> Le Roux, Françoise et Guyonvarc'h, Christian. *Les fêtes celtiques*. Rennes : Editions Ouest-France. p.111.

<sup>234</sup> Le Roux, Françoise et Guyonvarc'h, Christian. *op.cit.* pp. 35-81.

<sup>235</sup> NFC.UCD. Ms.1359. Collecteur : Michael J. Murphy, Antrim. 1952. p.138.

versions, urine dessus<sup>236</sup>. Cette croyance semble toujours vivace dans certains endroits reculés. Sur l'île d'Inis Mór, ce sont les fées qui ont la réputation de se soulager sur les mûres à partir d'Halloween, selon ce que nous a rapporté le « moine celtique » Dara Molloy<sup>237</sup>. Une autre croyance associée à Halloween était que les fées profitaient de cette ouverture entre les deux mondes pour enlever des enfants, la nourriture servait alors de talisman de protection contre leurs méfaits :

Ma grand-mère confectionnait toujours ce qu'elle appelait des '*Hoe-er-lies*'. C'était des scones d'avoine [...] qui avaient un trou au centre. [...] Elle faisait passer une ficelle dans le trou et l'attachait autour du cou de l'enfant avant de le laisser sortir à nouveau. Les enfants pouvaient le manger quand ils voulaient, mais il servait à les protéger des fées disait-elle. Et elle frottait également du sel et de la farine d'avoine sur le dessus de votre tête afin d'empêcher les fées de vous enlever à Halloween<sup>238</sup>.

La fête d'Halloween avait aussi une fonction divinatoire, au cours de jeux, la nourriture s'exprimait, en quelque sorte, pour révéler certains aspects de votre avenir :

Les noisettes, une petite pour représenter la fille, une plus grosse pour le garçon, étaient grillées sur une vieille tête de pelle [...] Lorsqu'elles étaient très chaudes, on les laissait tomber dans un bol rempli d'eau posé sur la table. [...] Les noisettes se suivaient dans l'eau tout autour du bol. Si je m'intéressais à toi ou que toi, la fille, tu t'intéressais à moi (amour secret ou pas forcément secret), peut-être que la noisette tourbillonnerait en s'éloignant de la tienne, ou inversement : cela était censé signifier que nous n'étions pas faits l'un pour l'autre (que nous ne nous marierions pas<sup>239</sup>).

Autre mode divinatoire, on cachait parfois dans le *colcannon*, et plus communément dans le *barmbrack*, un objet symbolisant le futur de la personne qui le découvrait dans sa part. Cette coutume semble toujours être pratiquée dans certaines familles (selon une de nos étudiantes originaires du Donegal et selon Máirtín Mac Con Iomaire):

---

<sup>236</sup> *loc.cit.*

<sup>237</sup> Entretien personnel, le 11 novembre 2009. Nous avons rencontré Dara Molloy chez lui sur l'île d'Inis Mór et nous sommes entretenus sur sa vie, ainsi que sur les pratiques alimentaires de sa communauté.

<sup>238</sup> « My grandmother always made what she called '*Hoe-er-lies*'. They were oaten scones, [...] and there was a hole in the centre [...]. She put a string through the hole and tied it around the child's neck before it was let go outside again. They could eat it when they liked ; but it was to keep them safe from the fairies she said. And she would rub salt and oaten meal on the crown of your head as well to keep the fairies from taking you on Hallow Eve. » NFC.UCD. Ms.1359. *op.cit.* p.139.

<sup>239</sup> « The nuts, a small to represent the girl, a larger one the boy, were roasted on an old shovel-head [...]. When really hot, they were dropped into a bowl of water ready on the table. [...] The nuts would follow other round the bowl through the water then. If I had a notion of you, say or you, a girl, a notion of me (secret love affection, or not necessarily a secret) maybe the nut for me would spin away from you, or you from me : that was supposed to mean we weren't for other (wouldn't be married). » *Ibid.* p.140.

On mangeait toujours du *colcannon* avec du persil le soir d'Halloween. Le *colcannon* était fait de pommes de terre écrasées dans du lait avec du beurre et des oignons, on hachait du persil et mélangeait le tout dans la marmite. On buvait toujours un bol de lait avec. On faisait cuire aussi un *brack* dans le four et on y mettait une bague, un bouton, une tête de clou de fer à cheval et certains y mettaient aussi une pièce de trois pennies. Les pommes étaient les seuls fruits qui étaient mangés et il ne fallait jamais jeter le trognon de la pomme dans le feu ce soir-là. Il fallait le laisser de côté et le planter le lendemain. Les gens disaient que cela donnerait un bel arbre fertile. Les *bracks* étaient toujours faits maison, mais aujourd'hui on mange ceux qui s'achètent en magasin. On mangeait des noisettes. [...] Celui qui obtenait la bague serait le premier à se marier, celui qui obtenait le bouton de chemise aurait une femme paresseuse et bonne à rien. Le clou de fer à cheval signifiait la mort de celui qui le trouvait et l'argent signifiait que la personne se marierait seulement par amour de l'argent<sup>240</sup>.

Une des fêtes qui incarne le mieux le syncrétisme de la religion chrétienne et des pratiques païennes est la fête de la St Martin, le 11 novembre, toujours célébrée dans certaines zones rurales comme l'a montré Billy Mag Fhoinn pour le comté de Clare. Plusieurs manuscrits de la National Folklore Collection décrivent un rituel qui consiste à tuer (ou sacrifier) un poulet, une oie ou parfois un cochon la veille puis à répandre son sang aux quatre coins de la maison pour la protéger des mauvais esprits ou des fées, mais aussi dans les champs et dans les étables<sup>241</sup>. Avant de manger l'animal sacrifié, son sang, comme celui du Christ, est investi de pouvoirs protecteur et guérisseur par l'intercession de St. Martin. Pour les fermiers plus fortunés, la St Martin était aussi l'occasion d'exprimer leur générosité en redistribuant la viande aux plus pauvres comme le signale Amhlaoibh Ó Súilleabháin en 1830<sup>242</sup>.

On remarquera que dès la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, les mets servis à Noël, et pas exclusivement dans les zones urbaines, rappellent les mets des tables protestantes : « Il était

---

<sup>240</sup> « We used to have colcannon and parsley always on Halloween night, and we used to have the colcannon made out of mashed spuds with milk, butter and onions, and we used to chop parsley through it after it being mashed in the pot. A bowl of milk was always drunk with it. They used to have the 'brack' too baked in the oven, and they used to put a ring, a button, the head off a horseshoe nail and people used to put in a threepenny bit as well. Apples were the only fruit that used to be eaten, and you never threw the heart of the apple into the fire that night, but left it to one side, and to plant it the following day, and they used to say a great fruit tree would grow from it. Bracks were always home made, but now t'is all shop ones. Hazelnuts used to be eaten. [...] Whoever got the ring would be the first to marry, and whoever got the shirt-button would get a lazy and no good wife. The horseshoe nail meant death to the winner, and the money meant that the person would marry only for the love of money. » NFC.UCD. Ms. 1371. Tone O'Dea, Kilrush, 1955. p.151. Récit similaire dans Ms. 1834, 1973-4. pp.144-5.

<sup>241</sup> NFC.UCD. Ms.1399. J. Delaney, Wexford-Bantry. 1955. p.656. et Mag Fhloinn, Billy. 'Martinmas Tradition in South-West County Clare : A Case Study.' Dans *Béaloideas*, Iml.75, Dublin: An Cumann Le Béaloideas Éireann/The Folklore of Ireland Society. 2007. pp.79-108.

<sup>242</sup> Bhaldraithe, Tomás de (trans.). *The Diary of an Irish Countryman : a translation of Cín Lae Amhlaoibh*, Dublin : Mercier Press, 1979. p.98.

traditionnel de faire un gâteau de riz à Noël, bien agrémenté de raisins secs et de raisins de Corinthe. On versait du whiskey sur le gâteau avant de le servir. C'était un très bon plat traditionnel à Noël<sup>243</sup>. » L'Avent, saison d'attente et de préparation à la naissance du Christ, est aujourd'hui la période pendant laquelle les gâteaux de Noël (*cake* et *pudding* qui se conservent très longtemps) sont confectionnés. Les supermarchés épuisent souvent leurs stocks de farine dès le dernier week-end d'octobre<sup>244</sup>. La poitrine de bœuf qui sera servie en tranches à Noël est salée, enduite de salpêtre et épicée pendant la période de l'Avent<sup>245</sup>. Mary Perry donne la description suivante du repas traditionnel : une dinde rôtie farcie aux oignons et à la sauge, accompagnée de purée de pommes de terre, du saumon fumé sur un gâteau de pommes de terre, un jambon glacé au miel, des pommes de terre rôties, des choux de Bruxelles et d'autres légumes d'hiver servis avec la sauce de la viande et une sauce à la canneberge, un *plum pudding* avec une sauce au cognac, un gâteau de Noël, des tranches de bœuf aux épices, des chutneys faits-maison, des *mince pies* et des biscuits au gingembre<sup>246</sup>. La grande similarité des plats irlandais et britanniques pour le festin de Noël s'explique par l'imitation des pratiques culinaires anglo-irlandaises par les Catholiques qui eut cours après la famine<sup>247</sup>. Noël est la fête de la générosité par excellence, il est probable que les denrées de luxe du XIX<sup>ème</sup> siècle comme les épices, le cognac et les fruits secs soient apparues sur les tables plus modestes à Noël en gage d'une générosité sans borne envers la famille et les amis. Selon Keohane et Kuhling, les Irlandais dépensent davantage que leurs voisins européens et américains pour Noël, environ 1390€ par foyer en 2004, dont 40% pour la nourriture<sup>248</sup>.

En dépit de la sécularisation de la société irlandaise, plusieurs coutumes culinaires catholiques sont restées quasiment intactes, peut-être parce qu'elles sont faciles à exécuter, mais aussi parce qu'elles sont ludiques et qu'elles rassemblent la famille et les amis autour d'émotions positives communes, comme la coutume consistant à confectionner des crêpes à

---

<sup>243</sup> « It was traditional to make a rice pudding at Christmas, well seasoned with currants and raisins. Whiskey was poured over the pudding before serving. It was a great traditional dish on Christmas day. NFC.UCD. Ms.1429, James Delaney, Longford. 1955. p.20.

<sup>244</sup> Observation personnelle.

<sup>245</sup> Voir recette suivante : <http://www.bordbia.ie/consumer/recipes/beef/pages/traditionaldryspicedbeef.aspx>

<sup>246</sup> Perry, Mary. *An Investigation into Catholic Culinary Traditions and Practises*. Dissertation B.A. Hon. Culinary Arts, DIT Cathal Brugha Street. 2011 p.42.

<sup>247</sup> Voir chapitre IV, p.263.

<sup>248</sup> Keohane, K. et Kuhling, C. 'The Gift Relation and Irish Consumerism' dans Peillon, Michael et Corcoran, Mary P. (éds.) *Place and Non-Place : the Reconfiguration of Ireland*. Dublin : Institute of Public Administration. 2004, cité dans Perry, *op.cit.* p.42.

Mardi Gras (*Shrove Tuesday*). Traditionnellement, on utilisait les œufs et le lait qui restaient (ajoutés à de la farine) avant le Carême. Selon un récit de 1955, on mangeait de la viande pour le déjeuner, avant d'en diminuer sa consommation à l'occasion du jeûne du Carême, puis des crêpes le soir<sup>249</sup>.

A Pâques, l'œuf symbolise le retour de la vie, le renouveau. La dégustation d'œufs à cette occasion semble être pratiquée depuis bien longtemps. Avant qu'ils ne soient commercialisés sous leur forme chocolatée au début du XX<sup>ème</sup> siècle, les œufs, dont les Irlandais en bonne santé et en âge de jeûner se passaient pendant le Carême, étaient dévorés le jour de Pâques, à s'en rendre malade selon les récits. Les enfants les décoraient, on les offrait aux proches et on organisait des jeux<sup>250</sup>. Pâques était l'occasion de bravade entre les hommes :

Delaney : Vous disiez que vous mangiez beaucoup d'œufs à Pâques ?

Kenny : C'est vrai, et beaucoup trop en fait. Nous nous défiions pour voir qui d'entre nous mangerait le plus d'œufs. Mais finalement certains d'entre nous en étaient malades, vraiment malades. Oh, c'était terrible ! Celui qui parvenait à en manger huit était un champion. Et il le payait après [...] Il s'en vantait. Mais il payait pour sa vantardise<sup>251</sup> !

Aujourd'hui, une autre friandise appréciée à l'occasion de la saison pascale est le *hot cross bun*, petite brioche aux raisins et aux épices marqué d'une croix, à l'origine incontestablement anglaise. Ce petit pain sucré rappelle néanmoins la tradition bien irlandaise de marquer le pain d'une croix le vendredi saint et parfois tout au long de l'année. En dessinant cette croix, on bénit le pain pour le faire lever et on donne aussi une petite encoche avec la pointe du couteau dans chaque coin pour le protéger des fées<sup>252</sup>. Dans les familles qui fabriquent encore leur pain elles-mêmes, cette pratique est toujours en vogue comme nous avons pu le constater sur l'île d'Inis Oírr<sup>253</sup> (fig. 5.3).

---

<sup>249</sup> NFC.UCD. ms.1429. *op.cit.* p.21.

<sup>250</sup> Voir Ó Danachair, Caoimhín. 'Distribution Patterns in Irish Folk Tradition'. *Béaloidias*. Iml.33, 1965. pp.102-4.

<sup>251</sup> NFC.UCD. Ms.1834. James Delaney en conversation avec John Kelly, fermier. Roscommon-Athlone, 1973-4. p.174.

<sup>252</sup> Explication donnée notamment par Eileen Daly de Muckcross Traditional Farms, comté de Killarney dans *Rediscovering the Irish Kitchen*, émission diffusée sur RTÉ1 le 5 août 2014.

<sup>253</sup> Voir illustration. Photo personnelle prise chez Páraic Pól d'Inis Oírr, mai 2010.





Figure 5.3 : Pain fait maison (*soda bread*) gravé d'une croix, avec des encoches à chaque coin.  
Photo personnelle. Inis Oírr. 8 mai 2010.

La Saint Patrick qui tombe en plein milieu du Carême, ne semble pas être traditionnellement caractérisée par un plat en particulier. Mary Perry mentionne la palette de porc salé accompagnée de choux et de pommes de terre<sup>254</sup>. Mais il est bien plus probable qu'un plat de poisson ait été traditionnellement servi (du moins avant la Grande Famine) ou comme pour le dimanche de Pâques, un gigot d'agneau en saison<sup>255</sup>. Depuis quelques années, on voit apparaître à l'occasion de la fête nationale de nombreuses suggestions de recettes dites 'traditionnelles' sur les blogs culinaires irlandais, britanniques et américains (*Irish stew*, palette de porc ou *corned beef* et choux, *Dublin coddle*, *Guinness pudding* à la crème de whiskey, filet de porc et *colcannon* (Voir figure 5.4)). Il semble que le plus important soit d'exprimer l'irlandicité sur l'assiette. Ainsi, les couleurs vert, orange et blanc doivent être visibles, la Guinness et le whiskey parfument certains plats, on confectionne des desserts en forme de trèfle... Chacun interprète à sa façon dans l'assiette sa vision de la

<sup>254</sup> Perry, *op.cit.* p.45. C'est sans doute le plat le plus populaire aujourd'hui à l'occasion de la St Patrick.

<sup>255</sup> Dans son *Handbook of Irish Folklore* (1963, p.327), Ó Súilleábhain mentionne la tradition des « poissons de la St Patrick ».

cuisine traditionnelle irlandaise ou d'une cuisine qui devrait être perçue comme telle. La fête de la St Patrick se cherche toujours et contrairement aux fêtes traditionnelles de Noël et de Pâques ancrées dans une certaine routine rituelle, elle semble davantage être mue par la réinvention culinaire que n'importe quelle autre fête. De plus en plus sécularisée, elle est avant tout réinvestie dans le domaine de la création artistique.



Fig. 5.4. Colcannon à l'occasion de la St Patrick. Source : 'Creamy colcannon mash', Donal Skehan. Homecooked Kitchen Blog. 12 mars 2010. <http://www.donalskehan.com/2010/03/colcannon/>

Si l'on cherche à comprendre en quoi les préceptes et les rituels catholiques d'ingestion de nourriture ont pu influencer la culture culinaire irlandaise, on remarque tout d'abord que la modération, la condamnation des excès, la simplicité et la répression de la gourmandise sont largement présentes dans les discours entourant la consommation alimentaire depuis le haut Moyen Âge. Mais par-dessus tout, ce qui importe n'est pas ce qu'on mange, mais bien ce qu'on donne à manger aux plus pauvres, à sa famille et ses amis. La générosité et l'hospitalité sont en théorie<sup>256</sup> indissociables de l'éthos catholique en Irlande depuis les débuts de la chrétienté. *Le Nouveau Testament* et les récits hagiographiques, et particulièrement *La vie de Ste Brigit*, ont servi pendant des siècles de contes moraux influençant la manière de percevoir la nourriture, souvent comme un moyen d'exprimer sa générosité, peu importait finalement l'aliment en soi (pommes, beurre, lait, bière, poisson, pain...).

Si l'on se réjouissait du goût des aliments et les consommait dans l'excès, il fallait le confesser, exorciser ses pensées intimes. Une certaine honte devait donc être attachée au plaisir gustatif. La fonction symbolique de l'aliment semble l'avoir longtemps emporté sur sa fonction sensorielle, au détriment de tout intérêt dans le plaisir qu'il pouvait procurer. Dans la veine des pensées de St Augustin et de l'héritage laissé par Galien dans les écrits médiévaux, l'aliment en soi était souvent perçu comme un remède, d'où son association à

---

<sup>256</sup> Nous précisons ici 'en théorie', car ces préceptes religieux n'ont pas toujours été appliqués comme il se doit, notamment à l'encontre des jeunes enfants dans le cadre des orphelinats et des écoles industrielles tenues par des ordres religieux aux XIX<sup>ème</sup> et XX<sup>ème</sup> siècle. Ce sujet mériterait une recherche à lui-seul, or nous n'avons pas souhaité ici déborder du cadre que nous nous sommes fixé. Nous avons trouvé des documents accablants aux archives du diocèse de Dublin et nous pensons par exemple au recueil de témoignages de Mary Raftery et Eoin O'Sullivan, *Suffer the Little Children : The Inside Story of Ireland's Industrial Schools*, Dublin : New Island, 1999, particulièrement ponctué de récits de privations et de mauvais traitements alimentaires. Il est évident que la cruauté et la perversité exercée à l'encontre de milliers d'enfants dans d'atroces conditions, parfois au nom d'une pénitence imposée est à l'antithèse des préceptes de générosité et d'hospitalité explicités plus haut. Nous reviendrons sur la notion de pénitence dans le chapitre suivant, mais nous n'intégrerons pas cet aspect de la question, trop difficile à aborder selon nous. Voici par exemple un passage de l'ouvrage mentionné ci-dessus (p.270) illustrant à lui-seul le degré qu'atteignit parfois la maltraitance des religieux à l'égard des enfants :

« I remember eating grass. They'd have about 200 of us out in the field, making us pull the grass by hand to get it cut. And we'd eat big handfuls of it. Some boys used to steal food from the animals on the farm. They'd get mangles, which is a type of turnip, and they'd eat them and swap bits of them for maybe a comic or something. At Easter we'd get two eggs, just boiled eggs, one on Easter Sunday, and another on Easter Monday. The Brothers told us that that one was to celebrate Irish independence. I don't know from what we were celebrating independence. It certainly wasn't from cold or hunger or fear or deprivation. We were so hungry that some of the boys broke in and stole the Holy Communion, you know, the bread. And everyone got kind of arrested on the parade ground, right where you were, and you had to open your pockets. Everything you had, you put on the ground. And they got some of the boys with the communion wafers and they beat the living hell out of them, they beat them beyond a pulp. So, there were funny things, but they were brutal. »

de nombreuses superstitions. Dans le domaine culinaire, Dieu était présent en tout, on l'implorait pendant la confection des repas et on lui rendait grâces au début et à la fin des repas. Quant aux célébrations religieuses du calendrier liturgique et aux rites d'initiation et de passage (baptêmes, mariages, communion, confirmation et funérailles), ils ont toujours été accompagnés de festins participant à la cohésion familiale et communautaire.

Lors de ces festivités, les expériences sensorielles, les liens affectifs, les rituels, le symbolisme des aliments et les récits qui encadrent le tout contribuent à créer une somme d'émotions au pouvoir structurant. Ces émotions, souvent positives, se transmettent sous forme d'*habitus* de génération en génération. Si l'on reprend l'idée de Durkheim selon laquelle : « tout culte présente un double aspect : l'un négatif, l'autre positif<sup>257</sup> », les repas de célébrations, pour ce qu'ils dégagent émotionnellement, incarnent le mieux cet aspect positif. En dépit de la sécularisation des modes de vie en Irlande, les fêtes du calendrier liturgique ne cessent d'être célébrées. Les émotions, à la base religieuses, jouent un rôle clé dans la perpétuation de ces célébrations et de leurs rituels. Elles cimentent notamment la structure familiale. Selon Riis et Woodhead, la religion sert de cadre au sein duquel la société entretient une certaine image symbolique d'elle-même, s'affirme et définit ses frontières à travers l'expérience d'effervescences collectives<sup>258</sup>.

Néanmoins, pour revenir à Durkheim, le pôle négatif de la religion catholique incarné par l'abstinence, la mortification et l'abnégation a été également générateur d'habitudes émotionnelles pendant plusieurs siècles. Le jeûne, notamment, que nous avons vaguement abordé dans le cadre des pénitentiels médiévaux, a joué une influence considérable sur la manière d'envisager l'acte nutritif au fil des siècles. Afin de mieux comprendre pourquoi la gastronomie s'est développée tardivement en Irlande et pourquoi la simplicité culinaire est un mot d'ordre et une marque de fabrique revendiquée dans le contexte contemporain, le chapitre qui suit est consacré aux préceptes et aux rituels de non-ingestion.

---

<sup>257</sup> Durkheim, Emile. *Les formes élémentaires de la vie religieuse*. Livre trois : Les principales attitudes rituelles. p.292. Bibliothèque numérique de Jean-Marie Tremblay, accessible à

[http://classiques.uqac.ca/classiques/Durkheim\\_emile/formes\\_vie\\_religieuse/formes\\_elementaires\\_3.pdf](http://classiques.uqac.ca/classiques/Durkheim_emile/formes_vie_religieuse/formes_elementaires_3.pdf)

<sup>258</sup> Riis, Ole et Woodhead, Linda. *A Sociology of Religious Emotion*. Oxford : Oxford University Press, 2012. p.155.

## Chapitre VI :

### Préceptes et rituels de non-ingestion :

#### suprématie de la privation alimentaire et de la retenue corporelle sur la sensorialité jusque dans les années 1960

##### 1. Entre pénitence et sainteté : la pratique du jeûne et de l'abstinence

Le jeûne, remède à toutes les tentations de la chair<sup>1</sup> selon St Augustin, est une pratique de mortification, de pénitence et de purification qui s'est maintenue de manière institutionnalisée jusque dans les années 1960 en Irlande. Cette pratique est toujours en vigueur dans un certain cadre délimité par le Code de Droit Canonique<sup>2</sup> (Can.1249 à 1253), mais elle a été largement assouplie depuis le Second Concile du Vatican en 1966 et il est évident qu'elle tend progressivement à disparaître sous sa forme la plus rigoureuse.

Actuellement, il est demandé au pratiquant catholique de s'abstenir de viande chaque vendredi de l'année et d'observer un jeûne plus strict le Mercredi des Cendres et le Vendredi Saint. Le jeûne consiste en un unique repas et deux collations par jour. La période du Carême est également encadrée par une prise de nourriture limitée, mais sur la base du libre arbitre. La loi de l'abstinence s'applique aux catholiques âgés de 14 ans minimum et la loi du jeûne s'applique aux pratiquants âgés de 18 à 60 ans, en bonne santé<sup>3</sup>. Le flou qui entoure aujourd'hui cette législation mène à des interprétations diverses et variées, certaines notamment héritées des lois précédentes. Chaque prêtre rappelle à ses paroissiens la législation en début de Carême. Il invite justement à une interprétation personnelle en leur conseillant de donner du sens à cette période de pénitence en abandonnant un 'petit plaisir'. Traditionnellement il était demandé aux enfants de ne pas consommer de bonbons,

---

<sup>1</sup> Règle de St Augustin. 'Du jeûne et du repas'.

[http://www.abbaye-saint-benoit.ch/saints/augustin/regle/index.htm#\\_Toc15220814](http://www.abbaye-saint-benoit.ch/saints/augustin/regle/index.htm#_Toc15220814)

<sup>2</sup> Archives du Vatican. *Code de Droit Canonique*. 'Les jours de pénitence'.

[http://www.vatican.va/archive/FRA0037/\\_P4L.HTM](http://www.vatican.va/archive/FRA0037/_P4L.HTM)

<sup>3</sup> Archives du Vatican. *Apostolic Constitution Paenitemini Of the Supreme Pontiff Paul VI : On Fast and Abstinence*. Chap.III. [http://www.vatican.va/holy\\_father/paul\\_vi/apost\\_constitutions/documents/hf\\_p-vi\\_apc\\_19660217\\_paenitemini\\_en.html](http://www.vatican.va/holy_father/paul_vi/apost_constitutions/documents/hf_p-vi_apc_19660217_paenitemini_en.html)

'petit plaisir' par excellence, pendant le Carême. Cette interdiction a marqué de nombreux récits d'enfance comme l'atteste cette dame dans les années 1930-40 :

Tout le monde se passait de bonbons pendant le Carême. Tous les bonbons que l'on nous offrait étaient mis de côté dans une petite boîte en métal. Et, de temps en temps, nous ouvrons la boîte, donnions un petit coup de langue sur un bonbon, puis le remettions en place. Bien évidemment, à la fin du Carême, ils étaient agglomérés en un amas tout collant. Mais ils avaient encore un très bon goût<sup>4</sup> !

Selon nos observations et les discussions que nous avons eues avec des pratiquants, ce sont en général les cigarettes, l'alcool, les sodas, le thé, le chocolat, le sucre dans le thé, la viande parfois et les sucreries (bonbons et barres chocolatées) qui sont aujourd'hui délaissés pendant la période du Carême. D'autres limitent leurs sorties au pub, au restaurant, au cinéma et en boîte de nuit. Le Carême est l'occasion de mener des œuvres de charité sous forme de volontariat ou de dons d'argent à l'association *Trócaire*<sup>5</sup> par exemple. La pénitence quadragésimale est interprétée dans son contexte sociétal moderne, au gré des notions de plaisir et de sacrifice du pénitent.

Dans le contexte actuel d'opulence alimentaire et de valorisation d'une esthétique corporelle sportive et mince, la perte de poids est davantage liée à un régime alimentaire volontaire, ou à une maladie. Aujourd'hui le carême, détaché de son but premier, spirituel, devient parfois une excuse à la perte de poids. Déjà en 1963, l'évêque de Derry et de Raphoe, Charles Tyndall, clamait dans son mandement de Carême : « Je ne pense pas que cela soit inapproprié et mal de dire que nous pouvons maigrir pour Jésus Christ. C'est simplement une autre façon d'exprimer le sens spirituel de l'abstinence<sup>6</sup>. » Nous avons remarqué que plusieurs personnes dans notre environnement professionnel, des femmes principalement, utilisaient le carême comme excuse pour faire régime. Sous forme de bonne résolution, le carême est « l'occasion » de maigrir un peu<sup>7</sup>, comme la nouvelle année est l'occasion d'arrêter de fumer par exemple. A ce propos, il est intéressant de noter que le Dáil

---

<sup>4</sup> Corless. *op.cit.* p.44.

<sup>5</sup> Trócaire est une association caritative irlandaise établie en 1973 à l'initiative des évêques d'Irlande, dont le but est d'apporter de l'aide aux pays les plus pauvres de la planète (éducation, nourriture, construction de puits, droits de l'homme, SIDA, aide à l'urgence...)

<sup>6</sup> « I don't think it is irrelevant to slim for Jesus Christ. That is simply another way of expressing the spiritual meaning of abstinence. » Bishop Tyndall, cité dans Corless, Damian. *You'll Ruin Your Dinner*, *op.cit.* p.151.

<sup>7</sup> La télévision relaye d'ailleurs ce message. En mars 2014, les personnages du feuilleton populaire de la chaîne TG4 *Ros na Run* ont initié une compétition à l'occasion du carême. A l'issue de cette période, le gagnant fut celui qui avait perdu le plus de kilos.

a établi en 1997 que le Mercredi des Cendres serait dorénavant la journée nationale sans tabac<sup>8</sup>. Quant au Vendredi Saint, la vente d'alcool y est interdite et les pubs tout simplement fermés. S'il n'est pas considéré comme jour férié, l'Irlande vit au ralenti et beaucoup de commerces n'ouvrent point leurs portes, comme pour rappeler aux consommateurs qu'ils se doivent de respecter la gravité et l'austérité du jour.

A l'instar du Christ, qui jeûna 40 jours dans le désert, le pratiquant teste sa foi et met à l'épreuve sa résistance aux tentations dictées par son corps par une abstinence totale ou partielle de nourriture. Il provoque volontairement sa faim physique pour la transformer en faim spirituelle. Dans le cadre des pénitentiels médiévaux, le jeûne était une exomologèse obligée, le signe fort de la contrition du pénitent. Il était également perçu comme un remède médical pour combattre la gourmandise et l'ivresse<sup>9</sup>. Les communautés monastiques le pratiquaient parfois très rigoureusement au quotidien comme le souligne Cambrensis : « Ils pratiquent de façon considérable l'abstinence et l'ascétisme alimentaires. En fait, la plupart d'entre eux jeûnent quotidiennement tout au long de la journée jusqu'au crépuscule, lorsqu'ils ont achevé tous leurs offices de la journée<sup>10</sup>. » L'analyse historique de cette pratique particulièrement suivie en Irlande pendant des siècles permet de comprendre combien elle imprégnait la vie quotidienne et combien la non-ingestion, peut-être plus que l'ingestion de nourriture, influençait le rapport des Irlandais à leur alimentation. Ce chapitre permettra de conclure sur d'éventuelles conséquences au regard du développement tardif de l'art de la gastronomie en Irlande.

Nous avons insisté dans le chapitre précédent sur le modèle comportemental qu'offrent les saints nationaux dans les domaines de la charité, de la générosité et de l'hospitalité. L'abstinence de certains aliments comme la viande ou les laitages ainsi que diverses sortes de jeûne apparaissent également de manière récurrente dans les *vitae*. Le jeûne est alors compris comme une pratique à imiter, une pratique permettant d'atteindre un degré élevé de pureté et de sainteté ainsi qu'un moyen de gagner la bienveillance de Dieu. Avec le renforcement du culte des saints nationaux aux XVIII<sup>ème</sup> et XIX<sup>ème</sup> siècles, les

---

<sup>8</sup> Dáil Éireann - Volume 475 - 18 février 1997.

<http://historical-debates.oireachtas.ie/D/0475/D.0475.199702180029.html>

<sup>9</sup> Voir Chap. V. p.288.

<sup>10</sup> « They practise a considerable amount of abstinence and asceticism in the use of food. Most of them, in fact, fast daily all day long until twilight, when they have completed all the offices of the hours of the day. » Cambrensis, Giraldus. *The History and Topography of Ireland. op.cit.* p.112.

récits de jeûne et d'abstinence vont se populariser et ces pratiques vont alors s'enraciner davantage dans le quotidien des pratiquants catholiques.

Dans la *Vie Tripartite de St Patrick* ainsi que dans *Vie et Actes de St Patrick par Jocelin*, le saint patron d'Irlande est régulièrement décrit comme alliant le jeûne à la prière<sup>11</sup>. Après sa captivité en Irlande, recueilli sur un bateau, il refuse de partager le repas de ses hôtes et jeûne pendant vingt jours lors de la traversée en mer, afin de ne pas être contaminé par les sacrifices païens des marins voués à leurs « démons ». Le saint est loué pour son humilité et son imitation du Christ : « par son incroyable abstinence, par ses jeûnes prolongés, et par l'exercice de ses autres vertus, il s'imposait des épreuves à lui-même, et portait continuellement en son cœur et en son corps la mortification de la croix manifestée par son habit<sup>12</sup>. » L'origine du pèlerinage annuel sur Croagh Patrick, à la démarche ascétique, se trouve justement dans la volonté de Patrick de jeûner en imitation du Christ. Le saint, à la réputation de pourfendeur de démons, décide de jeûner pour purifier l'île de toutes les créatures venimeuses qui y résident. Il se rend en solitaire sur la montagne de Crúachán-Aigle pendant la période du Carême et y reste assis sans se nourrir pendant quarante jours<sup>13</sup>, période à l'issue de laquelle il parvient à résister aux tentations et à surmonter les souffrances que lui infligent de nombreuses créatures démoniaques. Le but du pèlerinage en son honneur est ainsi expliqué :

---

<sup>11</sup> Voir <http://www.gutenberg.org/files/18482/18482-h/18482-h.htm#chap6001>

<sup>12</sup> « For by incredible abstinence, by his lengthened fasts, and by the exercise of his other virtues, he afflicted himself, and continually bore in his heart and on his body the mortification of that cross which his habit displayed. » O'Leary, James (éd.). *The Most Ancient Lives of St Patrick*. Chap. XXIII, 'Of the Flesh-meat changed into fishes.' New York : P.J. Kennedy, 1880. <http://www.gutenberg.org/files/18482/18482-h/18482-h.htm#chap6001>

<sup>13</sup> « And that in Hibernia or in the other islands which had received his blessing no poisonous animal should continue or revive, nor the wonted troop of demons therein abide, the saint completed without earthly food a fast of forty days. For he desired to imitate in his mystical fast Moses, who was then bound by the natural law, or rather Elias the prophet, appointed under the law; but most principally desiring to please the great Founder of nature, the Giver of the law and of grace, Jesus Christ, who in Himself had consecrated such a fast. Therefore he ascended the high mountain in Conactia, called Cruachan-aigle, that he might there more conveniently pass the Lent season before the Passion; and that there, desiring and contemplating the Lord, he might offer unto Him the holocaust of this fast. And he disposed there five stones, and placed himself in the midst; and therein, as well in the manner of his sitting as in the mortification of his abstinence, showed he himself the servant of the cross of Christ. And there he sat solitary, raising himself above himself; yet gloried he only in the cross, which constantly he bore in his heart and on his body, and ceaselessly he panted toward his holy Beloved; and he continued and hungered in his body, but his inward man was satisfied, and filled, and wounded with the sweetness of divine contemplation, the comfort of angelic visitation, and the sword of the love of God: "For the word of God is quick and powerful, and sharper than a two-edged sword, piercing even unto the separation of the body and the spirit," wherewith the saint was wounded, even unto holy love. » O'Leary, James (éd.). *The Most Ancient Life of St Patrick*. Chap. CLXXI, 'Without Earthly Food the saint completeth a Fast of Forty Days' New York : P.J. Kennedy, 1880. <http://www.gutenberg.org/files/18482/18482-h/18482-h.htm#chap6001>



De la même manière, un grand nombre de personnes ont coutume de se rendre au sommet de cette montagne pour y veiller et pour jeûner. Ils pensent qu'ainsi, ils ne passeront jamais les portes de l'enfer. Le bénéfice de leurs actions est selon eux obtenu de Dieu par l'intercession des mérites et des prières de St Patrick. Et certaines personnes qui y ont passé la nuit racontent qu'ils ont ressenti une grande souffrance, par laquelle ils s'estiment purifiés de tous leurs péchés ; c'est pour cela que cet endroit est souvent appelé le Purgatoire de Saint Patrick<sup>14</sup>.

Comme l'illustre cette histoire populaire<sup>15</sup>, jeûner et mortifier sa chair à l'exemple de Patrick, c'est s'assurer une place au paradis ainsi qu'une protection contre les forces du mal. Les vies de saints irlandais sont particulièrement riches en récits de jeûnes. Il est décrit comme une vertu qui renforce le pratiquant spirituellement, mais aussi physiquement :

Une autre fois, suivant l'exemple de Moïse fils d'Amra, d'Elie le prophète, de Patrick fils de Calpurn, mais aussi, suivant l'exemple de Jésus Christ, Roi des cieux et de la sainte terre, Maedoc jeûna et s'abstint pendant les quarante jours et quarante nuits du Carême dans son monastère de Ferns, sans jamais goûter à quelque nourriture et boisson terrestre que ce soit. Et après ce jeûne et cette abstinence, il sembla à sa famille et à toute autre personne qu'il en était plus robuste et fortifié, et en meilleure forme et meilleure condition physique qu'il ne l'avait jamais été<sup>16</sup>.

Si cette pratique ascétique est largement décrite dans les récits hagiographiques, et laisse entendre qu'elle émane de la volonté de l'individu lui-même, il faut néanmoins comprendre qu'elle était également imposée à la population irlandaise et ce, entre un tiers<sup>17</sup> et plus de la moitié de l'année pendant les périodes les plus rigoureuses si l'on additionne tous les jours marqués par cette obligation. Pendant toute la période du Moyen Âge, il existait même trois carêmes distinctifs d'environ quarante jours chacun reconnus également

---

<sup>14</sup> « Likewise on the summit of this mountain many are wont to watch and to fast, conceiving that they will never after enter the gates of hell; the which benefit they account to be obtained to them of God through the merits and the prayers of Patrick. And some who have thereon passed the night relate them to have suffered grievous torments, whereby they think themselves purified of all their sins; and for such cause many call this place the Purgatory of Saint Patrick. » O'Leary, *op.cit.* Chap. CLXXII.

<sup>15</sup> Ce récit, dont l'origine remonte à un texte du XII<sup>ème</sup> siècle écrit par le moine cistercien Henri de Saltrey (*Tractatus de purgatorio sancti Patricii*), s'est particulièrement popularisé aux XVIII<sup>ème</sup> et XIX<sup>ème</sup> siècles.

<sup>16</sup> « (118) On another occasion, after the example of Moses the son of Amra, and Elijah the prophète, and Patrick the son of Calpurn, and further, after the example of the King of heaven and holy earth, Jesus Christ, Maedoc was in fasting and abstinence for the forty days and nights of Lent in his own monastery, Ferns, without tasting earthly food or drink all that time. And after that fast and abstinence, it seemed to his family and to every one else that he was stouter and stronger, and better in form and feature than ever before. » Plummer, Charles. *Bethada Náem nÉreann (Lives of Irish Saints)*, Vol.II. 'Life of Maedoc of Ferns'. Oxford : Oxford University Press, 1922. pp.215-6.

<sup>17</sup> Jusqu'à parfois 150 jours au XVI<sup>ème</sup> siècle selon Abala, Abala, Ken. 'The Ideology of Fasting in the Reformation Era.' Dans Abala, Ken et Trudy, Eden (éds.). *Food and Faith in Christian Culture*. New York : Columbia University Press, 2011. Jusqu'à 192 jours, soit plus de la moitié de l'année selon nos comptes pour l'Irlande médiévale et sans doute jusqu'à environ 170 jours jusqu'au début du XX<sup>ème</sup> siècle.

par *Les Capitulaires* de Charlemagne<sup>18</sup>: un carême de printemps (*corgus*) s'ouvrant sur le mercredi des cendres et se refermant le samedi de Pâques, un carême estival (*samchorgus*) du lendemain de la Pentecôte à la St Jean (24 juin) (ou six semaines en partant de la St Jean selon le *Leabhar Breac*<sup>19</sup>) et enfin un carême d'hiver ou jeûne de l'Avent (*gamchorgus*) couvrant la période allant de la St Martin à Noël<sup>20</sup>. Le carême de printemps, préparation physique et spirituelle du chrétien à la résurrection de Jésus, est celui qui est toujours en vigueur selon le Code de Droit Canonique (Can.1250); le carême d'été semble avoir été abandonné progressivement après la Réforme ; quant au jeûne de l'Avent, bien qu'abrogé en 1370 par le Pape Urbain V, sa pratique était encore mentionnée en 1649 « par dévotion plus que par stricte obligation<sup>21</sup> ». Selon l'auteur de l'article *The Advent Fast in the Irish Church*, les Irlandais furent les derniers Européens à abandonner la pratique du jeûne de l'Avent. Il fut complètement aboli en 1917<sup>22</sup>, mais a sans doute continué à être pratiqué dans les années qui suivirent, comme ce poème de Patrick Kavanagh écrit dans les années 1940, rempli de sérénité et d'humilité pour cette période de l'année le prouve :

*We have tested and tasted too much, lover –  
Through a chink too wide there comes in no wonder.  
But here in the Advent-darkened room  
Where the dry black bread and the sugarless tea  
Of penance will charm back the luxury  
Of a child's soul, we'll return to Doom  
The knowledge we stole but could not use*<sup>23</sup>...

Il semble qu'en général les Irlandais se soient montrés réticents à l'idée d'abandonner leurs rituels d'abstinence, en dépit des indulgences papales leur assignant une certaine relâche :

<sup>18</sup> Thomassin, Louis. *Traitez historiques et dogmatiques sur divers points de la Discipline de l'Eglise et de la Morale Chrétienne*. 'Traité des jeûnes de l'Eglise'. Paris : Louis Roulland. 1693. p.471.

<sup>19</sup> *The Irish Ecclesiastical Record*. 'The Advent Fast in the Irish Church'. Third Series, Vol. II. 1881. Dublin : Browne and Nolan, 1882. p.106.

<sup>20</sup> Ó Néill, Pádraig P. 'Irish Observance of the Three Lents and the Date of the St Gall Priscian (MS 904)', *Ériu*, Vol. 51 (2000), Dublin : Royal Irish Academy. p.171.

<sup>21</sup> « a fast is observed by the more devout everywhere, [...] which is set down by others to devotion rather than to a strict obligation. » *TIER*, 'The Advent Fast in the Irish Church', *op.cit.* p.107.et p.111.

<sup>22</sup> Letters and Pastorals of the most Rev. William J. Walsh, Archbishop of Dublin. Vol. VI. 1916-1921. Lettre du 24 octobre 1917 : « For the Clergy only : New Code of Canon Law ».

<sup>23</sup> Kavanagh, Patrick. 'Advent'. *A Soul for Sale : poems*, London : Macmillan, 1947. Ce poème est paru pour la première fois dans *l'Irish Times* le 24 décembre 1942 sous le titre de *Renewal*. Il a été ensuite intégré au recueil *A Soul for Sale* (1947). Dans ce poème, Kavanagh exprime son souhait de redécouvrir l'innocence et l'émerveillement qu'il éprouvait lorsqu'il était enfant. Le poème s'ouvre sur une confession des péchés de gourmandise et de chair. Grâce à cette période de pénitence qu'est l'Avent – il mange du pain noir sec et boit du thé sans sucre – le poète espère ainsi se purifier et retrouver son innocence d'enfant.

Ainsi, lorsque Clément VIII publia un indult en 1598, exemptant les Irlandais à s'abstenir de nourriture, ils ne profitèrent point de ces privilèges. Les évêques de la province de Dublin se rassemblèrent à Kilkenny en 1614 et promulguèrent à nouveau l'indult. Et là encore, les fidèles se refusèrent à en profiter. Soixante ans plus tard, Clément X dut publier un nouveau rescrit, et un autre synode dut le promulguer afin de convaincre le peuple que les jeûnes obligatoires en question étaient assouplis par l'autorité d'un indult papal. Même ceci n'empêcha point les fidèles d'observer les jeûnes<sup>24</sup>.

En termes sociologiques, l'habitus du jeûne était tellement ancré depuis les débuts de la chrétienté en Irlande, que la population peinait à se résigner à l'assouplir alors même que l'autorité papale le lui imposait. La dévotion irlandaise souvent remarquée par des observateurs étrangers ne peut cependant être la seule explication plausible. Les prédispositions à la superstition du peuple irlandais héritées de croyances païennes pourraient également expliquer ce zèle ascétique séculaire. N'oublions pas non plus la crainte de Dieu et de ses représentants sur terre, poussant les hommes à l'attrition et à la soumission. Loin du dieu d'amour des discours contemporains, l'autorité divine à la fois perçue comme omnisciente, transcendante et immanente au monde était crainte pour son jugement irrévocable et sa volonté de punir « les faibles<sup>25</sup> ». Dans les textes hagiographiques, les saints nationaux n'hésitent pas à recourir à la vengeance et à user d'imprécations à l'égard des contestataires de l'autorité divine – autorité que les saints incarnent par procuration. Jeûner, c'est souffrir comme le Christ, obtenir les faveurs de Dieu et apaiser sa colère par la soumission totale de son corps. Refuser de pratiquer cet acte de pénitence, c'est s'exposer à la damnation éternelle.

En dehors des longues périodes de jeûnes préparatoires aux célébrations majeures du christianisme, il était demandé au pratiquant de jeûner ou de s'abstenir de certains aliments lors des vigiles de certaines célébrations, lors des mercredis, vendredis et samedis des Quatre-Temps, mais aussi plusieurs jours par semaine de manière hebdomadaire, en l'occurrence le mercredi, le vendredi et le samedi et peut-être même le lundi dans les

---

<sup>24</sup> « Hence, too, when Clement VIII issued an Indult in the year 1598, exempting the Irish from abstinence, they did not avail themselves of its privileges. The bishops of the Dublin province met at Kilkenny in 1614 and promulgated anew the Indult. Even then the faithful did not avail themselves of it. And in sixty years subsequently, Clement X. had to issue another Rescript, and another synod had to promulgate it, in order to convince the people that the fasts thitherto binding were relaxed by Papal Indult. Even this did not prevent the faithful from observing the fasts. » *TIER*, 'The Advent Fast in the Irish Church', *op.cit.* p.111.

<sup>25</sup> Voir encore les catéchismes des années 1950 par exemple *The Catholic Church. A Catechism of Catholic Doctrine*. Dublin, 1951. 'The Creed, God Almighty'. p.15.

communautés monastiques selon *Riagail na celed nDe*<sup>26</sup>. D'Arbois de Jubainville retrace l'histoire de cette pratique dans son article *Le jeûne du mercredi et du vendredi chez les Irlandais du Moyen Âge*. Il faut tout d'abord noter que la langue irlandaise porte toujours à l'heure actuelle les stigmates des jeûnes obligatoires. Mercredi se dit *Dé Céadaoin*, littéralement le jour du premier jeûne. Le vendredi est appelé *Dé hAoine*, le jour du jeûne, sous-entendu du jeûne principal. Selon d'Arbois de Jubainville, le vendredi était appelé *áin didín*, le jour du dernier jeûne, dans un manuscrit du XI<sup>ème</sup> siècle<sup>27</sup>. Quant à jeudi, *Déardaoin*, il signifie le jour entre les deux jeûnes. La pratique du jeûne le mercredi et le vendredi, en commémoration du jour où Jésus fut trahi et livré puis du jour où il souffrit sa passion, puise ses racines au début de la chrétienté. Il semble néanmoins qu'au V<sup>ème</sup> siècle, le mercredi fut abandonné au profit du samedi par les Romains sur décret du Pape Innocent I.<sup>28</sup> L'Église irlandaise, comme l'Église gallicane, conserva le mercredi et adopta parfois le samedi en préparation à la fête dominicale, semble-t-il. Il en est fait mention dans un passage de *l'Aislinge Meic Conglinne*<sup>29</sup>. D'Arbois de Jubainville suggère que cette pratique du jeûne le mercredi et le vendredi se maintint en Irlande au moins jusqu'au IX<sup>ème</sup> siècle. Or, le récit suivant de Jouvain de Rocheford, un cartographe français catholique qui séjourna en Irlande en 1666, prouve qu'au XVII<sup>ème</sup> siècle, les Irlandais jeûnaient toujours le mercredi, le vendredi mais aussi le samedi. Il fait état de la dévotion qu'il put observer lors d'une messe donnée à Drogheda :

---

<sup>26</sup> « No selann of butter is made, but instead of them a draught of whey-water is taken on the evening of a Monday or Wednesday or Friday or Saturday, even outside of Lent... » Gwynn. E.J. (éd.) *The Rule of the Céli Dé*. Dublin : Hodges Figgis, 1927. dans *Hermathena* n°44, Trinity College Dublin manuscripts BEST 200C 3. p.67.

<sup>27</sup> D'Arbois de Jubainville. H. 'Mélanges : Le jeûne du mercredi et du vendredi chez les Irlandais au Moyen Âge.' *Revue Celtique*. N°9. 1888. p.269.

<sup>28</sup> D'Arbois de Jubainville. *op.cit.* p.270 -1.

<sup>29</sup> Meyer, Kuno (éd. & trad.). *Aislinge Meic Conglinne : a middle-Irish wonder tale*. 1892. Llanerch Publishers (Facsimile reprint). p18.

J'y estois un jour de Dimanche ; c'est pourquoy on m'avertit que si je voulois ouyr la Messe deux milles de la ville on en diroit une. C'est chose étonnante de dire la quantité de Catholiques que j'y vis arriver à travers les bois & les montagnes pour se trouver à cette Messe qui se dit en un petit hameau dans une chambre pauvrement ajustée, où je vis un peu auparavant confesser plus de cinquante personnes, & ensuite communier, avec une dévotion véritablement Catholique [...]. En effet, ce Prestre me dit que les Irlandois estoient naturellement portez à la Foy Catholique [...], il me dit que les Catholiques Irlandois observoient de ne point manger de viande ni d'œufs, les Mercredis, les Vendredis, & les Samedis ; qu'ils suivoient les Commendemens de l'Eglise, & de Nostre saint Pere le Pape ; qu'ils reconnoissent pour Chef de l'Eglise Catholique Apostolique & Romaine<sup>30</sup>.

Selon toute vraisemblance, la pratique des trois jours de jeûne par semaine est restée bien vivante jusqu'au début du XX<sup>ème</sup> siècle, du moins pendant le Carême. Dans un entretien de 1955, James Delaney rapporte les paroles suivantes d'une dame probablement née dans les années 1880 :

Pas de thé pendant le Carême. Le Mercredi des Cendres, le Mercredi Saint et le Vendredi Saint étaient des jours de jeûne austère et l'on ne consommait ni lait, ni beurre, ni œufs. Traditionnellement le repas était composé de bouillie sans lait, de pain d'avoine et de pommes de terre ces jours-là. On s'abstenait de viande le mercredi et le vendredi, mais on mangeait de la viande tous les autres jours. Le samedi était également un jour où l'on s'abstenait de viande<sup>31</sup>.

Le terme de '*black fast*' caractérisait un jeûne particulièrement sévère à l'occasion des veilles de fêtes<sup>32</sup>, et des trois jours 'maigres' mentionnés ci-dessus. Il pouvait consister en une abstinence totale de nourriture comme il l'est mentionné dans *The Teaching of Mael Ruain*<sup>33</sup> ou plus généralement en une unique réfection par jour, sobre et frugale, prise le soir et parfois une collation le matin. Pour Amhlaobh Ó Súilleabháin, lors du Mercredi des Cendres les produits laitiers était une grande tentation, mais il ne consommait que du pain

---

<sup>30</sup> Jouvain de Rocheford. *Le voyageur d'Europe, où sont les voyages d'Allemagne et de Pologne & le voyage d'Angleterre, de Danemark et de Suède*. Tome Troisième. pp.482-3. Source Gallica. bnf.fr./ Bibliothèque Nationale de France. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k110936h/f496.image>

<sup>31</sup> « No tea in lent . Ash Wednesday, Spy Wednesday and Good Friday were black fast days and no milk, butter or eggs were used. The usual fare for these days was stirabout, without milk, oatcake and potatoes. The Wednesdays and Fridays were days of abstinence from meat, but meat was eaten on all other days. Saturdays also were days of abstinence from meat. » NFC.UCD. Ms. 1429. James Delaney, Longford. 1955. p.21.

<sup>32</sup> On trouve par exemple dans le journal de bord d' Amhlaobh Ó Súilleabháin : « 24th December 1828 : Wednesday, Christmas Eve, a fast day » « 23rd June 1831 : St John's eve. Fasting. »

<sup>33</sup> « It was not their practice to make a 'black fast', that is, to eat nothing. » Gwynn. E.J. (éd.) *The Teaching of Mael Ruain*. Dublin : Hodges Figgis, 1927. dans *Hermathena* n°44, Trinity College Dublin manuscripts BEST 200C 3. p.35.

et du porridge sans lait pour son dîner<sup>34</sup>. Il souligne qu'avant son époque, on ne mangeait que du pain d'orge, du cresson et on ne buvait que de l'eau le Vendredi Saint<sup>35</sup>. Bríd Mahon précise que cette coutume fut au moins en vigueur jusque dans les années 1940<sup>36</sup>.

D'un point de vue identitaire, après la Réforme le jeûne devint une marque de catholicité affirmée. La raison en est simple. Comme le rappelle Mennel : « Après la Réforme, les Eglises protestantes rejetèrent en général le jeûne des jours spécifiques, partie intégrante du rituel catholique selon elles<sup>37</sup>. » Dans une logique d'affirmation de leur dogme, les fidèles catholiques firent du jeûne un rituel à perpétuer, par opposition aux colonisateurs protestants qui ne le pratiquaient plus qu'à certaines occasions signifiées par leur monarque<sup>38</sup>. Les divergences concernant le jeûne furent au centre des querelles entre protestants et catholiques aux XV<sup>ème</sup> et XVI<sup>ème</sup> siècles<sup>39</sup>. Pour les protestants, il s'agissait d'en faire un acte de piété conscient et délibéré<sup>40</sup>, pour les catholiques le jeûne était une habitude ancrée et immuable, symbole de leur résistance aux changements doctrinaux engagés par les réformateurs. Si l'on prend en compte le contexte de colonisation par des protestants, on peut alors supposer que les Irlandais catholiques aient choisi la pratique assidue du jeûne comme un marqueur identitaire témoin de leur foi. Dans un but de différenciation, elle semble avoir été poussée bien plus loin que chez les voisins continentaux. Aucune mention de carnaval n'est apparue dans nos sources par exemple, alors que l'on sait qu'il permettait d'établir un équilibre avant les fortes privations alimentaires du Carême, qu'il servait également de soupape de défolement pour réguler les pulsions :

---

<sup>34</sup> Bhaldráithe, Tomás de (trans.). *The Diary of an Irish Countryman : a translation of Cín Lae Amhlaoibh*, '20 février 1828'. Dublin : Mercier Press, 1979. p.46.

<sup>35</sup> Bhaldráithe, *op.cit.* p.81.

<sup>36</sup> Mahon, *Land of Milk and Honey, op.cit.* p.126.

<sup>37</sup> « After the Reformation, the Protestant churches generally disapproved of fasting on specific days as an integral part of Catholic ritual. » Mennel, Stephen. *All Manners of Food : Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. University of Illinois Press, 1996 (2<sup>nd</sup> éd.). p.28.

<sup>38</sup> Voir par exemple le jeûne du 15 août 1690 proclamé par Guillaume d'Orange : *By the King and Queen's most excellent Majesties, a proclamation for a fast. William R. : Whereas we have, under the protection of Almighty God, taken upon us, the deliverance of our good Protestant subjects of Ireland ...* Dublin : Printed by Edward Jones at the King's Hospital in Oxman-Town, for the King and Queen's Most Excellent Majesties, 1690.

<sup>39</sup> Voir Abala, 'The Ideology of Fasting in the Reformation Era.' dans *Food and Faith in Christian Culture. op.cit.* pp.41-57.

<sup>40</sup> *Ibid.* p.56

Ceux qui restèrent catholiques, en partie pour affirmer leur différence, mais aussi leur supériorité morale sur ceux qui étaient devenus protestants, développèrent une culture qui embrassait les pratiques pénitentielles médiévales. Ces pratiques furent à la base d'un sentiment religieux de soi imprégné de mortification volontaire et d'abnégation. Partout ailleurs dans l'Europe catholique, ce sentiment de pénitence était équilibré par une culture religieuse de célébration et de festivité, d'expression personnelle et d'épanouissement. Chez les Catholiques irlandais, la balance penchait davantage vers une culture de la mortification et de la mort que vers une culture de la vie<sup>41</sup>.

---

<sup>41</sup> « Those who remained Catholic, partly to assert their difference and partly their moral superiority over those who became Protestant, developed a culture based on embracing earlier penitential practices. These practices became the base of a religious sense of self that revolved around self-mortification and denial. Elsewhere in Catholic Europe, this penitential sense was balanced by a religious culture of celebration and festivity, of self-expression and fulfillment. The balance among Irish Catholics was tilted towards a culture of mortification and death rather than life.”

Inglis, Tom. *Global Ireland. Same Difference*. New York & London : Routledge, 2008. pp.126-7.

## **2. Le jeûne purificateur et les superstitions qui l'entourent**

L'étude de la pratique du jeûne en Irlande à travers l'histoire soulève la question d'une distinction entre dévotion et superstition quelque peu brouillée. A quel moment peut-on affirmer que le jeûne se veut l'expression de la ferveur religieuse, à quel moment se fait-il réponse à la pensée magico-superstitieuse ? Jusque dans les années 1960, de nombreux récits intègrent cette pratique dans des rituels de purification. Il ne s'agit pas simplement de faire pénitence pour recevoir le pardon de Dieu, il s'agit également de faire « corps-neuf » pour être digne d'entamer une nouvelle étape de sa vie ou de recevoir l'eucharistie par exemple.

A l'occasion d'un baptême auquel il assista dans le Connaught, John Dunton remarqua en 1698 que la mère qui avait accouché deux jours auparavant ne touchait point la nourriture préparée pour les invités. On lui expliqua que la jeune femme n'avait pas encore été purifiée par le prêtre<sup>42</sup>. Jusqu'à sa cérémonie des relevailles<sup>43</sup>, la mère était souillée, impure et devait s'abstenir de nourriture en compagnie de ses hôtes. De la même façon, plus généralement, le pratiquant devait s'abstenir d'ingérer quoi que ce soit à partir de minuit avant de recevoir la communion. Le jeûne du samedi mentionné précédemment s'inscrivait dans cette préparation à recevoir l'hostie consacrée, le corps devait être purifié pour en être digne. Cette pratique, institutionnalisée de manière universelle par le droit canonique, semble avoir traversé les âges puisqu'elle était déjà mentionnée dans *l'Aislinge*<sup>44</sup>. Le récit suivant de Paddy Crosbie, enfant dans les années 1910-1920, résume à lui seul les rituels d'hygiène, de purification et d'apprêtement qui avaient lieu dès le samedi soir :

Le samedi soir, c'était le soir du bain ou soir de la toilette, dans chaque foyer. Les têtes étaient frottées, les oreilles bien lavées et ceux qui recevaient la Communion jeûnaient à partir de minuit. Les bottes étaient polies [...]. Les chemises étaient préparées pour le matin<sup>45</sup> ...

---

<sup>42</sup> Cité dans MacLysaght, Edward. *Irish Life in the Seventeenth Century*. Cork : Cork University Press, 1950. p.343.

<sup>43</sup> « churching » en anglais. Cérémonie de purification quelques jours après l'accouchement, abandonnée après Vatican II.

<sup>44</sup> Meyer, Kuno. *Aislinge Meic Conglinne*. op.cit. pp.18-20.

<sup>45</sup> « Saturday night was bath night, or wash night, in every house. Heads were scrubbed, ears were washed and those going the Communion fasted from midnight. Boots were polished [...]. Shirts were laid out ready for the morning. » Crosbie, Paddy. *Your Dinner's Poured Out !* Dublin : O'Brien Press, 1982. p.63.



Ce jeûne était sévère et même les enfants devaient l'appliquer. En 1928, dans une rubrique de *l'Irish Messenger of the Sacred Heart* consacrée à l'éducation des enfants, l'on conseillait à ce sujet aux mères de leur prévoir un encas pour la sortie de la messe afin qu'ils patientent jusqu'au repas dominical et qu'ils aient la force physique de rentrer à la maison: « Si l'église se situe à plus de 400m de chez vous, donnez à manger à vos enfants un petit morceau de pain et une barre de chocolat sur le chemin du retour<sup>46</sup>. » Il est permis ici de suggérer qu'une majorité de la population respectait scrupuleusement cette règle. Tout pratiquant se la voyait inculquer dès son plus jeune âge par l'apprentissage de la catéchèse :

Est-il permis de recevoir la Sainte Communion sans avoir jeûné à partir de minuit ?

Seuls ceux qui sont en danger de mort, ou ceux qui sont alités pour cause de maladie depuis au moins un mois, peuvent recevoir la Sainte Communion sans avoir jeûné depuis minuit<sup>47</sup>.

Modifié par Paul VI en 1964, le jeûne eucharistique consista dès lors en une abstinence totale de nourriture et de boissons, à l'exception de l'eau et des médicaments, une heure avant de recevoir la communion. C'est la règle qui est toujours en vigueur aujourd'hui, appliquée dès les années 1960 :

Le petit-déjeuner du dimanche matin était vécu dans une certaine urgence. Non seulement nous devions nous dépêcher de l'avalier car nous avions une marche d'un kilomètre et demi à parcourir jusqu'à l'église, mais à cette époque-là vous deviez jeûner au moins une heure avant de recevoir la Communion. On surveillait tous l'heure à laquelle on plaçait le dernier morceau de nourriture dans notre bouche. Parfois, nous allions à la messe qui avait lieu tôt le dimanche matin ; cette expédition se faisait alors le ventre vide<sup>48</sup>.

La période quadragésimale était elle-même une période de purification. Il était de ce fait interdit de se marier pendant le Carême<sup>49</sup> et suivant les préceptes de St Augustin, il était

---

<sup>46</sup> « If the church is more than a quarter of a mile away, give the children a bit of bread and a stick of chocolate to eat as they walk home. » TIMSH, op.cit. « The Little Ones by Madame Marie Jacques, How to make them healthy, happy and strong. », Février 1928.

<sup>47</sup> Catholic Church Dublin. *A Catechism of Catholic Doctrine. Approved by the Archbishops and Bishops of Ireland*. Dublin : Gill and Son, 1951. p.86.

<sup>48</sup> « Sunday-morning breakfast did have some degree of urgency to it. Not only did it have to be consumed in time to allow for the mile's walk to the church, but in those days you had to fast for at least an hour before receiving Communion. Everyone checked the time at which they placed the last morsel in their mouth. Occasionally we would go to early Mass on a Sunday ; this expedition would be carried out on an empty stomach. » Doorley, Tom. *Eating for Ireland. op.cit.* p.16.

<sup>49</sup> Thomassin, Louis. *Traitez Historiques et Dogmatiques sur divers points de la Discipline de l'Eglise et de la Morale Chrétienne. 'Traité des jeûnes de l'Eglise'*. Paris : Roulland, Louis. 1693.p.522.

clairement conseillé aux époux de ne pas avoir de relations charnelles<sup>50</sup>. En 1830, Amhlaoihb Ó Súilleabháin appelait ainsi le premier dimanche de carême *Domhnach na nDeoirín*, le dimanche des pleurs, en référence aux larmes versées par les jeunes-filles qui n'avaient pas trouvé à se marier avant le Mardi Gras<sup>51</sup>. Thomassin précise au XVII<sup>ème</sup> siècle que cette loi fut imposée sous peine d'excommunication<sup>52</sup>, elle fut décidée lors du Concile de Trente en 1563<sup>53</sup>.

Grâce au jeûne, vu comme une pratique sainte et purificatrice, on prêtait parfois au pénitent des pouvoirs de guérison, ou à l'inverse, de malédiction à l'encontre des hérétiques et des gens de peu de foi. En d'autres termes, étaient parfois attribués au jeûneur des pouvoirs magiques. Dans les manuscrits conservés à la National Folklore Collection de UCD on retrouve à plusieurs reprises mention du crachat d'un jeûneur en guise de lotion pour guérir des orgelets<sup>54</sup>. Les exemples ne manquent pas non plus dans les récits hagiographiques. Le crachat de St Patrick, après qu'il eut jeûné trois jours, était tellement pur et puissant qu'il brisa une pierre en trois afin d'impressionner le païen Tremeus<sup>55</sup>.

Jeûner à certaines dates précises protégeait également des maladies. Il était par exemple coutume jusque dans les années 1960 de jeûner à l'occasion de la St Stéphane<sup>56</sup>, le 26 décembre : « aucune viande ne doit être consommée le jour de la St Stéphane afin d'éloigner la maladie pour la nouvelle année<sup>57</sup>. » Ce rituel semble néanmoins avoir été vivement critiqué par l'Église pour son caractère superstitieux, comme l'atteste cette remarque extraite de la rubrique *Question Box* de *l'Irish Messenger of the Sacred Heart* en 1950 :

---

<sup>50</sup> Thomassin, Louis. *Traitez Historiques et Dogmatiques sur divers points de la Discipline de l'Église et de la Morale Chrétienne*. *op.cit.* p.195 et p.471. voir également Gillespie, Raymond. *Devoted People. Belief and Religion in Early Modern Ireland*. Manchester : Manchester University Press, 1997. pp.85-6.

<sup>51</sup> Bhaldráithe, Tomás de (trans.). *The Diary of an Irish Countryman : a translation of Cín Lae Amhlaoihb*, '28 février 1830'. Dublin : Mercier Press, 1979. p.80.

<sup>52</sup> Thomassin, *op.cit.* p.525.

<sup>53</sup> Concile de Trente, session XXIII. <http://www.thecounciloftrent.com/ch23.htm>

<sup>54</sup> Infections des paupières. « Stye in the eye » dans les récits irlandais. NFC UCD. Ms. 132.

<sup>55</sup> O'Leary, James (éd.). *The Most Ancient Lives of St Patrick*. New York : P.J. Kennedy, 1880. 'The Life and Acts of St. Patrick by Jocelin'. Chap.CXXXIII. <http://www.gutenberg.org/files/18482/18482-h/18482-h.htm#chap6133>

<sup>56</sup> Voir par exemple : National Folklore Archives, UCD . Ms.1371. Seán Mac Crait, collecteur. Kilrush, 1954. Témoignage de Tone O'Dea. p.240. et Mahon, Brid. *Land of Milk and Honey*. *op.cit.* p.146.

<sup>57</sup> Ó Duilearga, Séamus. *Béaloides, The Journal of the Folklore of Ireland Society*. Iml. IX. Dublin, 1939. p. 31.

Q : J'ai entendu dire que si l'on s'abstient de manger de la viande au lendemain de Noël, cela repousse tous les maux et toutes les maladies pour l'année à venir.

A : Ceci est une superstition, et il semble que de telles idées saugrenues soient légion dans notre pays catholique. Bien sûr, il est vrai que le jeûne et l'abstinence, en toute logique, sont bons pour la santé du corps comme pour celle de l'âme, mais de là à suggérer que l'abstinence de viande un jour par an puisse garantir une bonne santé est purement et simplement absurde. Et quoi qu'il en soit, alors que la période de Noël bat son plein, la fête de la St Stéphane semble un jour bien peu approprié pour faire pénitence<sup>58</sup>.

En dépit de l'attitude condamnatrice de l'Eglise, l'un de nos interlocuteurs âgé de moins de 30 ans en 2014 nous a confirmé que cette pratique était encore suivie dans sa famille dublinoise, sans qu'il en connaisse la raison.

Bien qu'elles aient été condamnées par l'Eglise, les superstitions païennes furent souvent déguisées en rituels chrétiens au cours de l'histoire. Elles étaient par exemple très présentes dans les monastères médiévaux. En dépit de l'interdiction de Mael Ruain concernant la consommation de viande, une exception par exemple était faite à Pâques pour les moines de Tallaght qui prenaient quelques particules de viande afin d'être protégés de la faim et des pénuries l'année suivante<sup>59</sup>. Le jeûne était également pratiqué par peur de la colère divine et principalement pour empêcher la propagation des maladies (peste bubonique, lèpre et dysenterie<sup>60</sup>) et des intempéries telles les fortes pluies et la foudre comme l'atteste cette entrée des *Annales d'Ulster* en 772: « Les Irlandais ont jeûné deux périodes de trois jours, avec la prise d'un seul repas entre deux, par peur du feu<sup>61</sup>. » Cette pratique allait s'imposer dans le temps car on en retrouve ici un écho en 1109 : « Fortes pluies et mauvais temps lors de l'été et de l'automne de cette année-là. Jeûnes et abstinence furent observés et des aumônes distribuées en l'honneur de Dieu afin qu'il dissipât le

---

<sup>58</sup> « Q : I have been told that if a person abstains from flesh meat on the day following Christmas Day, it will keep away all sickness and disease during the following year.

A : This is a superstition, and our Catholic country seems to be full of such queer ideas. Of course it is true that fasting and abstinence, in reason, is good for bodily health, as well as good for the soul, but to suggest that abstinence from meat on one day in the year will guarantee health is sheer nonsense, and anyhow, St Stephen's Day, in the height of the festive season, seems a most unsuitable day for penance. »

TIMSH, *op.cit.* Janvier 1950, p.23.

<sup>59</sup> Gwynn, *op.cit.* p.37.

<sup>60</sup> Ó Corráin, Donnchadh. 'Ireland c.800 : aspects of society'. Dans Dáibhí Ó Cróinín (éd.). *A New History of Ireland : 1. Prehistoric and Early Ireland*, Oxford : Oxford University Press. 2005. pp.580-581.

<sup>61</sup> « The Irish fasted two periods of three days, with a single meal between them, through fear of the fire. » *Annals of Ulster*, U772.6, <http://www.ucc.ie/celt/online/T100001A/>

mauvais temps<sup>62</sup>. » Ó Corráin rappelle qu'en période de difficultés, le seul recours était de se tourner vers Dieu et ses saints. Les prêtres organisaient des processions au cours desquelles les reliques des saints étaient portées autour de la paroisse afin de protéger les récoltes<sup>63</sup>. Le jeûne, lorsqu'il était pratiqué pour calmer la colère divine, était commun à toutes les confessions religieuses. Ainsi en 1624, l'ensemble de la paroisse protestante de Bangor dans le comté de Down jeûna et pria pendant toute une journée pour éloigner les fortes pluies qui menaçaient de détruire les récoltes<sup>64</sup>. Au XVII<sup>ème</sup> siècle, il n'était pas rare de voir proclamer des jours de jeûne par les autorités anglaises, dans le but de supplier Dieu d'être à leur côté lors des combats menés contre les catholiques<sup>65</sup>. La pratique semble avoir été abandonnée dès le XVIII<sup>ème</sup> siècle pour n'être plus réservée qu'aux catholiques. Selon Abala, elle aurait été perpétuée jusqu'à cette époque dans le but de soutenir l'industrie de la pêche et maintenir une flotte forte dans l'éventualité d'une guerre<sup>66</sup>.

Si l'on ne respectait pas les jeûnes prescrits par les autorités religieuses, on s'exposait aux maladies, et notamment aux maladies de peau, selon une superstition extrêmement répandue relatée ici en 1954: « On disait jadis que si un homme ne jeûnait pas correctement, de petits boutons apparaîtraient alors partout sur son corps, et j'ai vu moi-même des gars à qui c'est arrivé<sup>67</sup> ! » Aussi paradoxal que cela puisse paraître, le jeûne purificateur était préconisé – dans cette même logique d'éloignement des maladies et des maux en tout genre – dans le cas de disettes, pour toutes les personnes capables de le pratiquer. Perçues comme une malédiction et une manifestation de la colère divine, comme une volonté de Dieu de punir les « faibles » et les « infidèles », la famine et la pauvreté ne pouvaient être éradiquées que par une véritable contrition des Irlandais appelés à prier, à distribuer des aumônes lorsqu'ils le pouvaient et également à jeûner, à la fois en signe de compassion pour leurs compatriotes les plus démunis, mais aussi afin de purifier le pays.

---

<sup>62</sup> « Heavy rain and bad weather in the summer and autumn of the above year, and fastings and abstinence were observed and alms given to God that it might be dispelled. »

*Annals of Inisfallen*, AI1109.3. <http://www.ucc.ie/celt/published/T100004/>

<sup>63</sup> Ó Corráin, Donnchadh dans Foster, *The Oxford history of Ireland. op.cit.* p.24.

<sup>64</sup> Gillespie, Raymond. *Devoted People. Belief and Religion in Early Modern Ireland.* Manchester : Manchester University Press, 1997. p.47.

<sup>65</sup> Gillespie, *op.cit.* pp.48-51.

<sup>66</sup> Abala, Ken. 'The Ideology of Fasting in the Reformation Era'. Dans *Food and Faith in Christian Culture. op.cit.* p.49.

<sup>67</sup> « They used to say if a man was not fasting properly pimples would break out all over him, and I saw many fellows it happened to. » National Folklore Archives, UCD . Ms.1371. Seán Mac Crait, collecteur. Kilrush, 1954. Témoignage de Tone O'Dea. p.240.

Entre les XVIII<sup>ème</sup> et XIX<sup>ème</sup> siècles, période particulièrement touchée par les disettes et la pauvreté, les mandements de Carême illustrèrent clairement ce point. Le mandement suivant fut écrit par l'archevêque Troy en 1798. Une note manuscrite sur le document abrité aux archives diocésaines de Dublin précise qu'il fut relu chaque année entre 1803 et 1814:

Dans des circonstances si singulières et sans précédent, il semblerait sage de ne point assouplir les austérités salutaires pratiquées par les chrétiens depuis toujours et prescrites par l'Église pendant la sainte période du Carême. Cependant, au regard du prix excessif de nombreux articles de première nécessité [...] notre Supérieur Spirituel [...] a jugé opportun d'autoriser à l'ensemble de son Troupeau bien-aimé, non seulement la consommation d'œufs chaque jour (sauf le vendredi) [...] mais aussi de permettre de manger de la viande tous les dimanches, lundis, mardis et jeudis. [...] Nous vous incitons sincèrement à observer scrupuleusement le Jeûne à tout autre égard. [...] Il n'est point suffisant, néanmoins, d'observer le jeûne du Carême de cette manière, pour que ce soit un véritable acte religieux. Il est nécessaire d'observer cette pratique pour répondre à des motifs supérieurs ; tel le désir d'apaiser la colère de notre Rédempteur que nous avons offensé, par l'expiation de nos péchés. [...] Votre jeûne ainsi que vos aumônes doivent être accompagnés de ferventes prières, afin d'éviter les sévères jugements de Dieu, dont nous sommes menacés, et afin de recevoir l'assistance de sa divine Bonté, la bénédiction favorable à notre Salut, ainsi que la Paix et la Prospérité pour ce Royaume. [...] *Accepte, O Seigneur, que notre jeûne soit digne de toi : Nous t'en supplions, octroie-nous ta Grâce à travers lui, et gratifie-nous enfin du Bonheur Eternel. Amen*<sup>68</sup>.

L'archevêque Murray, successeur de l'archevêque Troy qui dirigea le diocèse de Dublin pendant la Grande Famine, entretint le même type de discours. Si l'on a accusé, à juste titre, les hommes politiques britanniques de l'époque, en particulier Sir Charles Trevelyan, de tenir des propos culpabilisants à l'égard de la population irlandaise en invoquant la providence divine comme cause première de la Famine afin de justifier leur politique du « laissez-faire », les hautes autorités catholiques semblent avoir également perpétué, renforcé et popularisé

---

<sup>68</sup> « In such peculiar and unprecedented circumstances, it would seem advisable not to relax the salutary austerities practised by Christians in all Ages, and prescribed by the Church during the holy time of Lent : Nevertheless, from the excessive price of many necessary articles [...] our Spiritual Superior [...] has deemed it expedient to grant to his entire beloved Flock, not only the use of Eggs on every day (Fridays excepted) [...] but likewise permits them to use Flesh Meat on all Sundays, Mondays, Tuesdays and Thursdays [...]. We earnestly exhort you to an exact observance of the Fast in every other respect. [...] It is not sufficient, however, to observe the Fast of Lent in this manner, in order to rend it an act of Religion. It is, moreover, necessary to practise this observance from superior motives ; such as a desire to appease the wrath of our offended Redeemer by penance for our Sins. [...] Your Fast and Alms should be accompanied by fervent prayer, to avert the severe judgments of God, with which we are threatened, and to obtain from his divine Goodness every assistance, every blessing conducive to our own Salvation, and to the Peace and Prosperity of this Kingdom. [...] *Grant, O Lord, that our Fasts may be acceptable to Thee : Vouchsafe, We beseech Thee, that by them we may obtain Thy Grace, and at length be rewarded with Eternal Happiness. Amen.* » Archives Diocésaines de Dublin. Archbishop J.T.Troy. *Lenten Pastoral Letter*. 10th feb. 1798. 116/7/65.

l'idée d'une malédiction divine s'abattant sur le pays. Voici un extrait du mandement de Carême de l'archevêque Murray en 1847 :

Il se passe autour de nous des événements, que nous devons à juste titre contempler avec terreur, et desquels nous ne devons pas oublier de tirer une leçon de sagesse. Sans doute les bénédictions que nous devons à Sa bonté ne nous ont-elles pas assez touchés pour adorer, aimer et servir leur gracieux auteur, et sans doute souhaite-t-il alors manifester violemment sa colère, exprimée à l'ensemble de nos sens, afin d'éveiller notre état d'alerte et de nous faire éprouver des remords. La Terre, qui appartient au Seigneur, ainsi que son abondance, nous ont refusé leur subsistance habituelle, nécessaire à la survie humaine. [...] Qu'avons-nous fait pour tirer avantage de l'avertissement que Dieu semble nous avoir envoyé sous la forme de cette effroyable calamité sans précédent ? [...] A-t-elle réveillé en nos cœurs la crainte salutaire de provoquer Son déplaisir ? Nous pousse-t-elle à manifester notre horreur du péché, en nous repentant de notre ingratitude passée et en conjurant nos passions corrompues par ces contraintes d'abnégation [...] ? Cessons dès à présent d'ignorer les avertissements de Dieu<sup>69</sup>.

Les mandements de Carême étaient l'occasion de rappeler aux Irlandais ce qu'ils pouvaient consommer précisément pendant cette période. Nous avons néanmoins remarqué<sup>70</sup>, en dépit de la pauvreté et de la famine qui toucha l'Irlande à maintes reprises, que l'année 1847 fut la seule dans l'histoire irlandaise pendant laquelle une partie de la population fut entièrement dispensée de jeûner :

1. Ceux qui sont obligés par nécessité, d'obtenir de l'aide alimentaire dans les soupes populaires, ou dans d'autres institutions charitables de ce type, et pour ceux qui dépendent en général de la charité d'autrui pour recevoir leur nourriture quotidienne, nous les dispensons complètement de la loi de l'abstinence chaque jour pendant le Carême à venir. 2. Pour ceux qui ont des difficultés à vivre de leur propre activité professionnelle, sans avoir recours à de telles institutions en dépit de leur grande pauvreté, nous donnons par la présente tout pouvoir à leurs prêtres respectifs afin qu'ils leur accordent une dispense de la loi de l'abstinence [...]. Et finalement, afin d'encourager les plus aisés à contribuer généreusement à l'aide humanitaire pour les plus défavorisés, nous donnons à tous les fidèles de ce diocèse la permission de consommer de la viande, uniquement pour le dîner, chaque dimanche, lundi, mardi, jeudi et samedi, [...] et de consommer des œufs,

---

<sup>69</sup> « Events are occurring around us, which it is right that we should contemplate with awe, and from which we should not omit to draw a lesson of wisdom. Perhaps the blessings which we owe to His bounty, have not moved us to adore, and love, and serve the Gracious Author of them, and that He may wish, by a striking manifestation of His anger, exhibited to our very senses, to awaken our alarm, and stimulate us to compunction. The Earth, which is the Lord's, and the fulness thereof, has refused to us its usual sustenance for the support of human life [...]. What have we done to profit by the warning which God appears to have sent us by this unusual and appalling calamity? [...] Has it awakened in our hearts, a salutary dread of incurring His displeasure ? Has it moved us to evince our horror of sin, by chastising our past ingratitude, and by laying our corrupt passions under those restraints of self-denial [...] ? Let us no longer abuse the warnings of Heaven. » Archives Diocésaines de Dublin. Archbishop Murray. *Lenten Pastoral Letter*. 10th feb. 1847. 34/6/40.

<sup>70</sup> Après avoir examiné plusieurs centaines de mandements de Carême.

chaque jour sauf les premier et dernier mercredis du Carême, ainsi que les vendredis de cette même période. A tout autre égard, la pratique du Carême doit être observée sans relâche. Consommer de la viande et du poisson lors du même repas, ainsi que se sustenter deux fois dans la journée, sauf le dimanche, seront considérés comme une violation de la loi. Vous êtes tout particulièrement encouragés à vous restreindre à une consommation simple de viande, bouillie en grande partie, afin que vous puissiez procurer davantage de nourriture aux pauvres en leur distribuant du bouillon<sup>71</sup>.

Pratiqué dans le but de se purifier et d'éloigner maladies et fléaux, le jeûne fut assidûment suivi par la population catholique à l'occasion du Carême mais aussi de manière hebdomadaire lors des jours désignés comme « maigres » jusque dans les années 1960. En dépit du discours religieux condamnant les superstitions, cet acte de pénitence et de dévotion semble largement avoir été associé dans la pensée du pratiquant à un acte qui permettait de contrer une malédiction, expression d'un châtement divin. Le jeûne apparaît comme une manifestation symbiotique des croyances populaires irlandaises, païennes et chrétiennes. Il semble avoir été longtemps perçu comme un vecteur par lequel s'opérait une relation de cause à effet régulant l'ordre social ainsi que la sécurité alimentaire et sanitaire.

---

<sup>71</sup> « 1<sup>st</sup>. For those who are obliged through want, to apply for nourishment to soup kitchens, or such charitable Institutions, and for those in general who depend for their daily sustenance, on the charity of others, we wholly dispense with the law of abstinence on every day during the approaching Lent. 2<sup>dly</sup>. For those you are struggling to depend on their own industry for support, without having recourse to such Institutions, although they are still poor, we hereby empower their respective Pastors, to grant such a relaxation of the law of abstinence [...] and lastly, as an encouragement to the more opulent, to contribute largely to the means of relief for the destitute, we grant permission to all the faithful of this Diocess, for the use of flesh meat, at dinner only, on every Sunday, Monday, Tuesday, Thursday and Saturday, [...] and for the use of eggs, on every days except the Wednesdays of the first and last weeks, and all the Fridays during the same period. In every other respect, the observance of Lent is to continue unabated. It will not be lawful to use flesh-meat and fish at the same repast, nor to make two meals on any day, except Sunday. You are particularly exhorted to restrict yourselves to plain meats, of which a considerable part should be boiled, that you may be enabled, by the distribution of broth, to enlarge the means of sustenance for the Poor. » Archives Diocésaines de Dublin. Archbishop Murray. *Lenten Pastoral Letter*. 10th feb. 1847. 34/6/40.

### 3. Les grèves de la faim : pratique séculaire

Lorsque l'on analyse le développement de la gastronomie dans d'autres pays à majorité religieuse catholique comme la France, l'Espagne, le Portugal ou l'Italie, on remarque très vite qu'au cours de leur histoire, ces pays, par leur position de colonisateurs et non de colonisés, par leur situation géographique permettant la mixité culturelle dans leurs régions frontalières, se sont ouverts bien antérieurement aux cuisines étrangères et aux produits exotiques que l'Irlande catholique, dominée et davantage isolée géographiquement parlant. De surcroît, le jeûne, tout autant pratiqué qu'en Irlande, y était néanmoins entouré de dispenses diverses et variées dont nous ne retrouvons que peu de traces en Irlande. Comme nous le verrons plus loin, une cuisine de cour quadragésimale s'est même développée au Moyen Âge dans ces pays afin de répondre aux exigences en matière d'abstinence de viande tout en continuant à savourer ses repas normalement. Mais pas en Irlande, semble-t-il. Sommes-nous ici face à un manque de sources et donc de preuves en ce qui concerne l'Irlande ou cela nous prouve-t-il que l'Irlande fait figure d'exception, que le jeûne tel qu'il nous apparaît dans sa forme la plus rigoureuse et particulièrement suivie traduit une particularité propre à l'Irlande ? Si tel est le cas, l'explication se trouve alors peut-être dans la pratique séculaire de la grève de la faim, dont l'origine est attestée antérieurement à l'établissement du christianisme en Irlande.

La langue irlandaise nous fournit tout d'abord deux termes bien distincts pour caractériser le jeûne : *aín(e)*, pratique religieuse dérivé du latin *ieiunium* et *troscad*, désignant ce que l'on pourrait appeler une grève de la faim<sup>72</sup>, l'action de jeûner contre un adversaire, voire contre Dieu lui-même. Selon Binchy, « le jeûne de détresse<sup>73</sup> » était une pratique extrêmement ancienne :

elle était enracinée dans la magie primitive et datait d'une époque à laquelle la seule manière pour une personne de statut inférieur d'obtenir un recours était d'entreprendre un « jeûne jusqu'à ce que mort s'en suive » devant la demeure du dignitaire qui refusait de reconnaître son droit. Ce dernier, confronté à la perspective de voir son foyer et ses proches « pollués » par la présence du cadavre d'un individu dont il serait responsable de la mort, répondait soit à la demande du plaignant, soit s'il considérait qu'elle était injustifiée et exagérée,

---

<sup>72</sup> Voir Whitelock, Dorothy, McKitterick, Rosamond et Dumville, David (éds.). *Ireland in Early Medieval Europe : Studies in Memory of Kathleen Hughes*. Binchy, D.A. 'A pre-Christian survival'. Cambridge : Cambridge University Press. 1982. p.169.

<sup>73</sup> Fast of distraint



avait recours à la magie en entreprenant lui-même un jeûne similaire, neutralisant ainsi le sort menaçant jeté contre lui par le jeûne de l'autre personne<sup>74</sup>.

Réglémentée par les juges brehons, la grève de la faim s'est progressivement intégrée au jeûne chrétien, pour en faire une pratique syncrétique propre à l'Irlande. Dans ses *Etudes sur le droit celtique* (1881), D'Arbois de Jubainville vit tout d'abord en cette arbitration juridique une création dérivée du jeûne chrétien<sup>75</sup>, contredisant les conclusions de Whitley Stokes qui avait comparé cette forme de jeûne contestataire à une pratique similaire ancestrale de l'Inde (*dharna* ou *prāya*). Son article de 1886 *La procédure du jeûne en Irlande* semble finalement rejoindre la théorie de Stokes et les celtisants s'accordent aujourd'hui sur l'antériorité de ce rituel sur l'implantation du christianisme sur le sol irlandais. Le fait que de nombreux récits hagiographiques irlandais mettent en scène un saint jeûnant contre Dieu ou contre des individus malveillants, révèle que le jeûne ascétique s'est intégré dans cet acte coercitif séculaire.

P.W. Joyce va encore plus loin dans l'analyse puisqu'il discerne trois sous-catégories de *troscad*. La grève de la faim pouvait être un acte dont le but était d'obtenir gain de cause ou réparation d'un dommage pour soi-même, réglémenté par les lois des brehons comme nous venons de le voir - d'Arbois de Jubainville explique par exemple que le débiteur contre lequel un créancier jeûnait devait immédiatement ou le payer ou lui livrer des gages comme garantie, sous peine d'humiliation, d'excommunication ou de mise hors la loi<sup>76</sup> ; ce pouvait être également une forme de sort jeté dans le but de porter malheur à un individu en particulier ; et finalement une sorte de *geis* (ou tabou) afin d'obtenir un privilège ou une demande particulière, mais pas nécessairement pour soi-même<sup>77</sup>. Le *troscad* pouvait être aussi un peu tout à la fois.

---

<sup>74</sup> « rooted in primitive magic and dating from a period when the only method of redress open to a person of lolwly status was to undertake a 'fast unto death' before the residence of the dignitary who refused to acknowledge his right. The latter, confronted with the prospect of his house and kindred being 'polluted' by the presence of a corpse for whose death he would be held responsible, would either settle the suitor's claim, or if he felt this to be unjustified or exaggerated, resort to counter-magic by himself undertaking a similar fast, thus neutralizing the menacing magic unleashed by the other's fast.» Binchy, *op.cit.* p.168.

<sup>75</sup> Binchy, *ibid.* p.169.

<sup>76</sup> D'Arbois de Jubainville. *Cours de Littérature Celtique*. Tome VIII. Paris : Thorin et Fils, 1895. 'Etudes sur le droit celtique'. pp.48-9.

<sup>77</sup> P.W. Joyce. *A Social History of Ancient Ireland*. Vol.I. Kansas City : IGF Press, 1997. pp. 204-207.

Les récits de vie de St Patrick nous offrent de nombreux exemples dans ces trois sous-catégories. Pendant trois jours, le saint jeûna par exemple contre Tremeus, un homme présenté comme fourbe et cruel, afin qu'il relâchât les esclaves qu'il maltraitait<sup>78</sup>, il tenta d'obtenir gain de cause en se faisant porte-parole des esclaves tout en imposant ainsi à Tremeus une forme de *geis*, le stigmatisant comme un être méchant sans aucune pitié. Trian, un autre maître cruel qui prenait plaisir à voir souffrir ses esclaves fut la victime d'un autre jeûne de trois jours du saint, à la suite duquel il fut maudit pour l'éternité, ainsi que sa descendance<sup>79</sup>. Joyce rappelle également l'exemple des hommes du Leinster qui jeûnèrent contre St Colomba afin que ce dernier leur assurât qu'aucun roi originaire d'une autre province ne viendrait les asservir<sup>80</sup>. De la même façon, Amergin jeûna contre le sage Fintan jusqu'à ce que ce dernier lui eût raconté l'histoire ancienne de l'Irlande<sup>81</sup>. Si tous ces exemples semblent tirés de récits mythologiques ou hagiographiques impossibles à dater avec certitude, Ellis cite une anecdote de 1530 qui montre que cette pratique fut perpétuée à travers les époques, du moins dans un cadre religieux: « En 1530, Niall O'Neill fut perturbé de la manière la plus illégale par un groupe de religieux d'Armagh qui jeûnèrent et sonnèrent les cloches contre lui<sup>82</sup>. »

Cette pratique prend toute sa dimension lorsque l'objet de la contestation est Dieu lui-même. Nous avons évoqué *supra* le jeûne de Maedoc par lequel il sortit « plus robuste et fortifié » physiquement<sup>83</sup>. Le jeûne en question semble donc, au premier abord, avoir pour but une purification du corps et de l'âme. La suite du récit révèle néanmoins cet aspect singulier du jeûne irlandais que nous venons d'évoquer. Après avoir terminé son jeûne, Maedoc obtint quatre privilèges de la part de Dieu : que quiconque de la descendance de Brandub et de celle d'Aed Finn qui installerait ses quartiers dans ses monastères soit maudit à jamais, que l'entrée au paradis soit refusée à tout moine sous ses ordres qui déserterait, que l'enfer ne soit point définitif pour tout individu enterré dans l'une de ses églises, et finalement qu'il sauve de l'enfer un membre des clans de Brandub et d'Aed Finn chaque jour

---

<sup>78</sup> *The Life and Acts of St Patrick by Jocelin*. Op.cit. Chap. CXXXIII. <http://www.gutenberg.org/files/18482/18482-h/18482-h.htm#chap0401>

<sup>79</sup> Op.cit. *Tripartite Life*, chap.III. <http://www.gutenberg.org/files/18482/18482-h/18482-h.htm#chap0403>

<sup>80</sup> Joyce, *op.cit.* p.206.

<sup>81</sup> *loc.cit.*

<sup>82</sup> « In 1530, Niall O'Neill was 'most illegally disturbed' by a group of Armagh clerics who fasted and rang bells against him. » Ellis, Steven G. *Ireland in the Age of the Tudors, 1447-1603 : English Expansion and the End of Gaelic Rule*. London : Longman, 1998. p.195.

<sup>83</sup> Voir la page 350 de ce chapitre.

jusqu'à la fin des temps<sup>84</sup>. Le jeûne qui semble être purement ascétique à première vue peut donc être interprété comme un jeûne coercitif imposé à Dieu. Et Maedoc ne fait pas figure d'exception, St Enda, St Cammine<sup>85</sup> et St Patrick jeûnent également contre Dieu pour obtenir de lui des faveurs ou des malédictions à l'encontre d'individus<sup>86</sup>. Un récit tiré de la *Vie Tripartite de St Patrick* présente le saint sous un angle peu commun pour un homme censé révéler Dieu avec le plus grand respect. Il serait incompréhensible sans cette connaissance du jeûne contestataire des anciens Irlandais. En effet, l'origine de la sainteté de la montagne Cruaghan Aigle y est expliquée par la résistance dont Patrick fit preuve à l'égard de Dieu. Lors d'une joute oratoire entre Dieu et le saint, orchestrée par l'intercession d'un ange, Patrick refusa de quitter les lieux à moins que Dieu ne lui accordât toute une série de vœux lui conférant pour certains des pouvoirs divins. Dieu finit par céder à son chantage. Le « jeûne de détresse », contestataire et humiliant a donc raison de Dieu lui-même. On peut imaginer l'impact de ces récits sur une audience particulièrement dévouée et désireuse d'imiter les actions de ses saints nationaux, parangons de vertu et de droiture. La littérature médiévale nous offre un autre exemple de ce type dans *l'Aislinge Meic Conglinne*. Afin d'entamer le processus d'exorcisme, Mac Conglinne invite le roi Cathal à jeûner avec lui. Mais pour convaincre le roi, voici son argument :

Je me suis disputé vivement avec les moines de Cork la nuit dernière, et ils m'ont tous maudit. C'est cela qui cause ce malentendu entre toi et moi. Jeûne donc avec moi contre Dieu ce soir, puisque nous sommes frères par nos ancêtres, pour me libérer de la malédiction des moines de Cork<sup>87</sup>.

Preston-Matto souligne en note que Mac Conglinne élève le concept du « jeûne de détresse » à un niveau absurde en jeûnant contre Dieu<sup>88</sup>. Or nous venons de voir que ce type de coercition à l'encontre de Dieu n'était pas rare dans les vies de saints. Le récit satirique ne fait donc que pointer une pratique courante à son époque de rédaction, ce qui n'empêche point le ton ironique. Ce type de jeûne, *sui generis*, oblige donc à repenser nos

<sup>84</sup> Plummer, Charles. *Bethada Náem nÉrenn (Lives of Irish Saints)*, Vol.II. 'Life of Maedoc of Ferns'. Oxford : Oxford University Press, 1922. p.216.

<sup>85</sup> D'Arbois de Jubainville. op.cit. 'La procédure du jeûne en Irlande'. *Revue Celtique*, Tome VII, 1886. pp.245-249.

<sup>86</sup> Voir par exemple, Kehnel, Annette. *Clonmacnois, The Church and the Lands of St Ciarán : change and continuity in an Irish monastic foundation*. Vita Regularis. Münster : Litt Verlag, 1997. p.66.

<sup>87</sup> « I had a huge quarrel last night with the monks of Cork, and they all put a curse on me. It is that which causes this misunderstanding between you and me. So fast with me tonight on God, since we are kinsmen by ancestry, to liberate me from the curse of the monks of Cork. » Preston-Matto. *Aislinge Meic Conglinne*, op.cit. p.32.

<sup>88</sup> Preston-Matto, op.cit. p.33.

représentations du jeûne irlandais de contrition ascétique, teinté semble-t-il de survivances païennes et de superstitions, encadré jadis par la législation, que l'Irlande catholique n'a pu éradiquer au fil des siècles. Néanmoins, il est difficile, au vu de la rareté des sources, de prouver que la pratique du *troscaid* se soit maintenue à travers les âges.

On sait en revanche que la pratique des grèves de la faim est réapparue au début du XX<sup>ème</sup> siècle en tant qu'outil politique incarnant symboliquement les revendications indépendantistes et identitaires des républicains. Dans son article *Self-Immolative Martyrdom : Explaining the Irish Hungerstrike Tradition*, George Sweeney avance l'hypothèse selon laquelle le regain d'intérêt pour la littérature prophétique et hagiographique à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, et notamment pour les prédictions de St Colomba<sup>89</sup>, puis la 'révolution dévotionnelle' de l'après-famine ont favorisé la redécouverte des pratiques religieuses millénaires<sup>90</sup>, et donc sans doute du *troscaid* largement documenté dans les textes hagiographiques et les anciens textes de loi. Le renouveau littéraire 'celtique' du XIX<sup>ème</sup> siècle ainsi que le développement de l'ethnologie et de l'étude du folklore irlandais ont remis au goût du jour d'anciennes traditions culturelles, mais aussi la mythologie et les légendes des héros nationaux, telles celles de Cúchulainn incarnant par excellence le héros irlandais – d'Ulster qui plus est – se battant sans relâche pour protéger sa province.

C'est dans ce contexte culturel accompagné de l'émergence d'un nationalisme fort que les grèves de la faim ont refait surface au début du XX<sup>ème</sup> siècle (voir fig. 6.1<sup>91</sup>). Entre 1913 et 1922, environ 1000 prisonniers politiques engagèrent des grèves de la faim. En 1923, ils ne furent pas moins de 8000 prisonniers républicains à participer à ces actes coercitifs<sup>92</sup>, soit contre l'administration britannique, soit contre le gouvernement du nouvel Etat Libre Irlandais. Les Britanniques eurent bien du mal à gérer cette situation comme dans le cas de Thomas Ashe, membre important de l'IRB et vétéran du Soulèvement de Pâques, qui fut nourri de force en 1917 et succomba des conséquences. Sa mort souleva l'opinion publique qui en fit un véritable martyr. Le Maire de Cork Alderman Terence MacSwiney, également

---

<sup>89</sup> Voir à ce sujet Gillespie, Raymond. *Devoted People. Belief and Religion in Early Modern Ireland*. Manchester : Manchester University Press, 1997. p.138.

<sup>90</sup> Sweeney, 'George. Self-Immolative Martyrdom : Explaining the Irish Hungerstrike Tradition'. *Studies : An Irish Quarterly Review*. Vol.93. n°371, Autumn, 2004. pp. 337-8.

<sup>91</sup> « Quatre cent vingt-quatre Irlandais, enfermés dans la prison de Montjoie, à Dublin, s'étant vus refuser leur mise en liberté, ont décidé la grève de la faim. En vain, les gardiens s'efforceront-ils de les faire céder en leur présentant une nourriture abondante. Depuis le 14 octobre, les prisonniers s'entêtent dans leur farouche résolution. » *Le Petit Journal illustré*. 28 octobre 1923.

<sup>92</sup> Sweeney, *op.cit.* p.339.

membre de l'IRB, mourut en 1920 dans sa cellule anglaise après 72 jours de grève de la faim. Béni par un envoyé du Pape Benoît XV juste avant sa mort, il fut aussi élevé au rang de martyr de la cause républicaine et son sacrifice fut présenté comme le symbole ultime de la résistance irlandaise face au pouvoir britannique<sup>93</sup>.



Figure 6.1. Les grèves de la faim politiques en Irlande au XX<sup>ème</sup> siècle.  
Source : *Le Petit Journal Illustré*. gallica.bnf.fr

<sup>93</sup> Sweeney, *op.cit.* p.341.

Nombreux sont les exemples notoires de cette pratique à des fins politiques, elle culminera avec la mort du jeune député républicain Bobby Sands en 1981 à la prison de Maze, qui avait cessé de s'alimenter pour réclamer le statut de prisonnier politique et dénoncer ses terribles conditions d'incarcération. A sa suite, neuf de ses compagnons se laisseront également mourir, entachant grandement l'image du gouvernement Thatcher sur le plan international. Comme dans les temps reculés où le plaignant s'asseyait sur le seuil de la demeure de son offenseur et y entamait un jeûne pour l'humilier et obtenir réparation, les grévistes de la faim républicains du XX<sup>ème</sup> siècle portèrent la pratique à son apogée en l'utilisant comme arme politique, parfois jusqu'à en mourir. Bien plus qu'un simple témoignage de la foi catholique, le jeûne en Irlande a donc occupé une position importante à travers l'histoire au sein de la société dans des domaines aussi variés que la religion, la politique et la justice.

#### 4. Ichtyophagie et interdits alimentaires

Le catholicisme n'est pas perçu comme une religion imposant de nombreux interdits alimentaires comme le judaïsme ou l'islam. Toutefois, les quelques interdits régis par les lois canoniques ont largement façonné la manière de s'alimenter des pratiquants catholiques depuis les débuts de la chrétienté. Nous avons abordé, au chapitre 5 pp.232-3, les vues de St Augustin concernant la consommation de nourriture<sup>94</sup>. Pour ce Père de l'Eglise, la consommation de viande engendre une délectation à laquelle il ne faut point s'exposer. Chez Thomas d'Aquin, l'ingestion de chair animale et de ses produits dérivés excite au plaisir sexuel et se pose donc comme un véritable danger pour l'individu<sup>95</sup>. Face à l'ambiguïté de la viande animale et des produits dérivés des animaux (œufs, beurre, fromage, lait, graisses, saindoux, présure...), l'Eglise a instauré l'abstinence de viande et de ces autres produits à certaines périodes clés du calendrier liturgique. Comme cette petite ritournelle chantée jadis lors de la St Patrick le montre, les Irlandais tinrent le Concile de Trente, concile de la Contre-Réforme, pour responsable de l'abstinence de viande pendant le grand Carême :

*God bless and protect the Council of Trent<sup>[sic]</sup>  
That put fast upon mate<sup>[sic]</sup> and not upon drink<sup>96</sup> !*

Nous savons bien entendu que la non-ingestion de viande pendant le Carême et les jours maigres de l'année était déjà pratiquée dès les premiers siècles du christianisme irlandais, pour preuve la règle bénédictine et les nombreux récits de transformation de viande en poisson par les saints nationaux. L'histoire la plus célèbre est sans doute celle de St Patrick, qui devenu moine, est pris d'une forte envie de consommer de la viande de porc. Il s'en procure et la cache dans un récipient pour la consommer seul plus tard. Lui apparaît alors un être étrange, envoyé de Dieu, qui vient lui faire la morale et le culpabilise. St Patrick, affligé par cette condamnation, reçoit ensuite la visite de l'ange Victor à qui il jure de renoncer éternellement à toute forme de viande. L'ange lui ordonne de mettre la viande

---

<sup>94</sup> St Augustin. *Confessions*, l.10, 'De la volupté dans les aliments', chap.31 :47.

<sup>95</sup> Voir chapitre V. pp.289.

<sup>96</sup> Catholic Ireland.net. *Fast and Abstinence*. 30 nov.1999. <http://www.catholicireland.net/fast-and-abstinence/> Bríd Mahon en donne la version suivante dans *Land of Milk and Honey*, *op.cit.* p.125 : « Good luck and long life to the Council of Trent, It took away meat but left us the drink. »

dans l'eau et cette dernière se transforme miraculeusement en poisson<sup>97</sup> ; la morale étant de ne pas céder à ses désirs pour les produits carnés, proscrits pendant les périodes désignées, au risque de fâcher Dieu. D'autres récits hagiographiques font également part de ce genre de miracle. Alors que Ciaran de Saighir, présenté comme un saint thaumaturge aux pouvoirs quasi-christiques, reçoit la visite de compagnons prestigieux en période de jeûne, il ordonne à son cuisinier de préparer le repas. Ce dernier lui répond qu'il n'y a que du jarret de porc en cuisine. Par miracle, Ciaran transforme la viande en poisson, en miel et en huile<sup>98</sup>.

Il semblerait que même lors de la St Patrick, fête nationale qui tombe en plein Carême, il était de coutume jadis de manger du poisson pour éviter l'ingestion de viande pendant cette période sacrée. Les sources se font rares à ce sujet et la fête est aujourd'hui célébrée par la préparation d'un plat carné. Seán O'Súilleabháin y fait néanmoins allusion dans son *Handbook of Irish Folklore* en mentionnant les « *St Patrick Fishes*<sup>99</sup> » et le récit suivant d'Amhlaoibh O Súilleabháin en 1829 tend à confirmer cette pratique, sans doute répandue avant la famine:

Notre joyeuse compagnie a pris le Pot de la St Patrick chez le Père Séamas Hennebry, le prêtre de la paroisse. Nous avons mangé de la tête de cabillaud frais, de la lingue salée marinée, du saumon fumé et de la truite fraîche, avec du chou vert [...]. Nous avons bu du vin blanc, du porto, du whiskey et du punch en grande quantité<sup>100</sup> ...

La ritournelle citée plus haut prend ici tout son sens : pas de viande à la St Patrick mais de l'alcool à profusion.

Pour pallier la privation de viande au Moyen Âge pendant le Carême, les cours royales françaises, anglaises, espagnoles ou encore italiennes, rivalisaient d'ingéniosité pour créer des plats tout aussi nourrissants, voire davantage, que s'ils avaient été composés de viande. Dans les compilations de recettes européennes rédigées à partir du XIV<sup>ème</sup> siècle, le nombre de recettes consacrées à la cuisson du poisson et des fruits de mer est remarquable<sup>101</sup>. Les recettes à base d'amandes, de lait d'amandes et de fruits secs étaient

---

<sup>97</sup> *The Life and Acts of St Patrick By Jocelin. op.cit.* Chap.XXIII : 'Of the flesh-meat changed into fishes'.

<sup>98</sup> Plummer, *Bethada Náem Nérenn. op.cit.* p.110.

<sup>99</sup> O'Súilleabháin, *op.cit.* p.327.

<sup>100</sup> « A happy group of us drank our Patrick's Pot in Fr. Séamas Hennebry's, the parish priest's house. We had fresh cod's head, salted marinated ling, smoked salmon, and fresh trout, with green cabbage [...]. We had white wine, port, whiskey and punch in plenty ... » Bhaldráithe, Tomás de (trans.). *The Diary of an Irish Countryman : a translation of Cín Lae Amhlaoibh, '17 mars 1829'*. Dublin : Mercier Press, 1979. p.70.

<sup>101</sup> Voir par exemple *Le viandier de Taillevent* (XIV<sup>ème</sup> siècle - France), *The Forme of Cury* (fin XIV<sup>ème</sup> - Angleterre), *Libre del Coch* (XVI<sup>ème</sup> - Espagne) ou encore *Libro della Cucina* (XV<sup>ème</sup> - Italie).



également très populaires pour cette période de l'année. A la lecture de ces recettes, il semble que le carême était respecté à la lettre en termes d'interdits alimentaires, mais de manière très affectée et hypocrite si l'on prend en considération les aspects principaux du carême que sont la pénitence et la frugalité. Les sources nous font encore une fois défaut, mais il semble néanmoins que le carême et les jours de jeûne et d'abstinence aient été bien moins festifs dans l'Irlande médiévale, et par la suite, que sur le continent pour le commun du peuple.

Pour le haut-clergé et la classe dominante, il faut néanmoins émettre quelques réserves. En effet, une remarque émanant de Giraldus Cambrensis explique la nature ambiguë des oies barnaches, à la fois créatures marines et terrestres : « Ainsi, dans certaines régions d'Irlande, les évêques et les clercs en mangent sans commettre de péché lors des temps de jeûne, car ils ne les considèrent pas comme de la chair, puisqu'elles ne sont point nées de la chair<sup>102</sup>. » Rien ne prouve néanmoins que le peuple ait eu recours à de telles alternatives, puisque le gibier était en général réservé aux plus riches. Selon Mahon, les macareux, nombreux sur les petites îles au large des côtes de l'Irlande, pouvaient également être consommés pendant le Carême. Elle cite un exemple donné par Anne Wilson dans *Food and Drink in Britain* concernant un festin donné en l'honneur de l'Archevêque de Canterbury en 1504-5 en Angleterre<sup>103</sup>. Il semblerait qu'ils aient été consommés en Irlande également et notamment dans le Kerry et sur les îles Skellig pendant le Carême<sup>104</sup>. La légende veut que les grenouilles et les escargots, dont la chair était d'une nature incertaine, aient été consommés en France pour cette même raison<sup>105</sup>. Si une cuisine gastronomique des jours maigres s'est développée sur le continent, il n'en subsiste néanmoins aucune trace en Irlande. On suppose seulement que les plus riches, dont les habitudes alimentaires reflétaient celles des élites anglaises et continentales, aient eu accès à une cuisine plus festive. Le *Rouleau de comptes du prieuré de la Sainte Trinité, Dublin* témoigne pour les années 1337-1346 d'une consommation de poissons et de fruits de mer en période de Carême, possiblement cuisinés et agrémentés de la même façon que partout ailleurs en Europe à l'époque. Il y est fait

---

<http://medievalcookery.com/etexts.html>

<sup>102</sup> Giraldus Cambrensis, *op.cit.* p. 42.

<sup>103</sup> Wilson, Anne. *Food and Drink in Britain*, *op.cit.* p.38. et Mahon, *op.cit.* p.126.

<sup>104</sup> Corless, Damien. 'How the puffin, the turtle and the guinea pig turned into a fish'. *The Irish Independent*. 10 mars 2005. <http://www.independent.ie/unsorted/features/how-the-puffin-the-turtle-and-the-guinea-pig-turned-into-a-fish-25994170.html>

<sup>105</sup> Quellier, Florent. *Gourmandise. Histoire d'un péché capital.* *op.cit.* p.72.

mention d'une grande consommation de saumon, de hareng, de plie et de truite, de turbot et d'anguilles, de bouillon de poissons, mais aussi d'amandes et de riz, de noix, de gingembre et de moutarde, de vin et de bière, et surtout d'huîtres<sup>106</sup>.

En outre, aussi anecdotique que cela puisse paraître, la question de la nourriture des jours maigres et du Carême fut au cœur de la Réforme protestante. Comme le suggère Abala : « Ainsi s'engagea la Réforme suisse, à cause d'une assiette de saucisses<sup>107</sup>. » Il rappelle dans *'The Ideology of Fasting in the Reformation Era'* l'histoire de cet imprimeur, qui un matin de mars 1522, en toute connaissance de cause, décida de partager une assiette de saucisses avec ses employés dont le dur labeur nécessitait une prise de calories conséquente. L'homme qui réclamait depuis des années une dispense au motif d'un travail quotidien pénible, ne parvenait à obtenir gain de cause. Il fut condamné mais également soutenu par les prélats de la ville qui entamèrent une véritable croisade contre ce type d'injustices<sup>108</sup>.

Les humanistes de la Renaissance, dont l'herméneutique se basait sur les écrits premiers de la chrétienté, dénonçaient l'hypocrisie qui entourait la pratique du jeûne et de l'abstinence de produits animaux. Luther s'insurgea au sujet des trop fréquentes dispenses accordées au peuple par les ecclésiastiques moyennant une certaine somme d'argent<sup>109</sup>. La Tour de Beurre de la Cathédrale de Rouen, dont la construction aurait été financée par les généreuses aumônes du peuple en échange de l'autorisation de consommer du beurre, reste à ce jour l'illustration parfaite de ces abus. Erasme consacra au Carême et aux jours maigres son colloque *De interdicto esu carniū* en 1522 et son dialogue pamphlétaire *Ichthyophagia* en 1526. Il bénéficia lui-même de l'autorisation de consommer de la viande toute l'année de la part du Cardinal Compegio en 1525<sup>110</sup>. Il dénonça donc en connaissance de cause les iniquités sociales qui découlaient de cette pratique. Selon lui, les petites gens qui n'avaient déjà pas grand-chose à manger et dont la santé nécessitait parfois la consommation de viande et de produits laitiers ne pouvaient jouir de dispenses. En revanche, les riches qui se régalaient déjà de poissons raffinés, de mets recherchés et de

---

<sup>106</sup> Mills, James (éd.) *Account Roll of the Priory of the Holy Trinity, Dublin 1337-1346*. Dublin : Four Courts Press, 1996. pp.9-15.

<sup>107</sup> Abala, *op.cit.* p.41.

<sup>108</sup> *loc.cit.*

<sup>109</sup> Voir Woolf (ed). *Reformation writings of Martin Luther*. London : Lutterworth Press, 1952. Vol.I. 'Appeal to the Ruling Class'. p.168.

<sup>110</sup> Dolan, John. *The Essential Erasmus*. New York : Meridian, 1964. p.272.

fruits exotiques, pouvaient déroger à la règle canonique moyennant l'accord pontifical et une certaine somme d'argent<sup>111</sup>.

En Irlande, les familles catholiques les plus aisées ont sans doute bénéficié de ce même type de traitement. En cas de maladie et d'infirmité notamment, des dispenses pouvaient être sollicitées, mais le processus de réclamation était particulièrement compliqué et nécessitait une forme de compensation comme le révèle cette lettre pastorale de l'archevêque Troy en 1816 :

Que les personnes faibles et infirmes, ainsi que celles qui invoquent des motifs fondés dans le but d'obtenir une dispense d'abstinence, ou une autre indulgence, en fassent la demande à leurs prêtres respectifs [...] à la condition expresse qu'elles se rapprochent du tribunal de pénitence sans tarder, et qu'elles soulagent les pauvres en situation de détresse au moyen d'aumônes, particulièrement pendant le Carême<sup>112</sup>.

Afin d'obtenir une dispense, il fallait la plupart du temps adresser sa demande au Pape en personne et l'évêque s'en faisait l'intermédiaire. En 1820, par exemple, l'Archevêque Troy adressa la demande suivante au Pape Pie VII de la part de Patrick William Conolly et sa femme Eliza : « la consommation de nourriture maigre et particulièrement celle d'huile nuisant gravement à leur santé, ils [vous] supplient de leur accorder une dispense apostolique leur permettant de consommer de la chair animale les jours où cela est interdit par la Sainte Eglise<sup>113</sup>. » Faire la demande d'une dispense signifiait donc que la personne devait être suffisamment instruite pour écrire à son évêque, et suffisamment riche pour offrir des aumônes aux plus démunis. On peut alors supposer que les moins fortunés, majoritaires au sein de la population catholique pendant plusieurs siècles, n'en aient jamais fait la demande. Au contraire des pays catholiques continentaux dans lesquels la classe dirigeante était également catholique, en Irlande très peu furent ceux qui pouvaient véritablement bénéficier de telles dispenses. Ce facteur est également à prendre en compte

---

<sup>111</sup> Bierlaire, Franz. *Les Colloques d'Erasmus : Réforme des mœurs et réforme de l'Eglise au XVI<sup>ème</sup> siècle*. Liège : Bibliothèque de la faculté de Philosophie et Lettres de l'Université de Liège. 1978. p.243.

<sup>112</sup> "Such weak, infirm or other persons, who, from sufficient motives may require a relaxation of the Abstinence, or other indulgence, are to apply for it, to their respective pastors, [...] on the positive condition that they approach the Tribunal of Penance without delay, and that during the Lent particularly, they relieve the distressed poor by alms proportioned to their circumstances." Archives Diocésaines de Dublin. Troy-Murray Papers 1816-17. Green File 8. 30/3. Lenten Pastoral, Feb. 14th, 1816.

<sup>113</sup> "the use of meagre food and especially of dressed oil being grievously injurious to them, [they] implore an apostolical dispensation to enable them to use flesh meat on days whereon it is prohibited by the Holy Church." Diocesean Archives Dublin. Troy-Murray Papers 1820-1. Green File 10. 30/5. Dispensation to eat meat on fast days granted to Mr. And Mrs. Conolly from Dublin.

si l'on veut mieux comprendre pourquoi le jeûne y était suivi plus scrupuleusement qu'ailleurs.

Ne pas manger de viande signifiait donc principalement manger du poisson, alternative à la viande en termes de nutriments, mais aussi nourriture sacrée puisque choisie par Jésus au même titre que le pain pour nourrir une foule affamée<sup>114</sup>. Nous avons vu au chapitre 3 que dès les premiers temps du christianisme la pêche devint une activité réglementée et notamment interdite le dimanche<sup>115</sup>, particulièrement développée au sein des monastères, puis aux mains des colonisateurs anglais après le démantèlement des communautés religieuses. Le poisson est devenu au fil du temps un aliment de jeûne, à la forte charge symbolique. L'ichtyophagie imposée pourrait être à l'origine, en partie, de la faible consommation observée aujourd'hui en comparaison à d'autres pays. On pourrait nous rétorquer bien sûr que le poisson est consommé en grande quantité au Portugal, en Espagne ou en France, pays traditionnellement catholiques. Cependant, nous avons montré au chapitre IV<sup>116</sup> que l'association des fruits de mer et du poisson à une « nourriture des pauvres », une nourriture de survie, aux XIX<sup>ème</sup> et XX<sup>ème</sup> siècles a sans doute contribué à la faible popularité de ces aliments. Pendant longtemps le poisson était associé à la pénitence et la misère, un statut peu glorieux face à la viande des jours de fête.

En outre, il faut prendre en considération la manière dont les produits de la mer étaient servis. Si dans les familles aisées les poissons les plus nobles (saumon, St Jacques, lotte...) étaient dressés en sauce, marinés dans de l'alcool ou servis en galantine, dans les campagnes on consommait principalement du hareng et du haddock fumés, de la lingue, du merlan et du cabillaud séchés accompagnés de pommes de terre, et ce, très rarement. Jusqu'à la seconde moitié du XX<sup>ème</sup> siècle, seuls les habitants des côtes avaient le privilège de manger du poisson fraîchement pêché, une grande majorité d'Irlandais se contentaient de le consommer sous sa forme séchée et salée, ou le consommait peu frais. Le poisson n'était donc pas un mets raffiné, il n'était pas particulièrement apprécié.

En 1902, dans son œuvre *An Claidheamh Soluis*, Henry Morris relate une procession de bouchers à la fin du Carême dans la ville de Dundalk. Les bouchers portaient un mât sur lequel était fixé un hareng. Ils le battaient pour le réduire en bouillie et le jetaient dans la

---

<sup>114</sup> Jean, 6 : 1-15.

<sup>115</sup> Chap.III, p.177.

<sup>116</sup> Chap.IV, p.251.

rivière au bout de leur parcours. Sur le chemin du retour, ils accrochaient un agneau fraîchement tué à leur mât décoré de fleurs et de rubans<sup>117</sup>. Cette parade célébrait le retour de la consommation de la viande désirée, mais aussi le sacrifice de l'agneau pascal. Elle était symboliquement violente à l'égard du poisson dont on se débarrassait enfin.

Darina Allen, élevée dans le comté de Laois dans les années 1950-60 raconte sa perception du poisson dans l'anecdote suivante :

Même si j'ai grandi dans un village des Midlands, nous mangions du poisson pour le dîner pratiquement chaque vendredi. C'était la tradition parce que le vendredi était un jour de jeûne pour l'Église catholique et la viande était interdite. Notre poisson venait avec le bus qui faisait la navette quotidiennement entre Dublin et Cork. Aussitôt qu'il arrivait, nous dévalions la route en courant jusqu'au magasin du village pour être les premiers servis. En général, il y avait presque toujours du merlan et du haddock fumé orange vif conservé dans une caisse en bois, mais de temps en temps il y avait de la plie, considérée comme un véritable régal ! [...] Des années plus tard, quand je suis arrivée à Ballymaloe, qui se situe à moins de 3 km de la mer, le premier soir un pêcheur local a apporté un seau de plie fraîche sur le pas de la porte de la cuisine. [...] Nous en avons mangé pour le souper avec une petite salade verte et un peu de pain beurré. Lorsque j'y ai goûté, je n'en ai pas cru pas mes papilles : ce ne pouvait être le même poisson que je mangeais jadis à la maison. C'était exquis et je me suis soudain rendu compte que je n'avais jamais véritablement goûté de poisson frais auparavant. Je sais aujourd'hui que le poisson avec lequel j'ai grandi devait être au moins vieux d'une semaine, mais je ne m'en rendais pas compte à l'époque. Je pense que cela explique pourquoi certaines personnes ne sont pas enthousiasmées à l'idée de manger du poisson<sup>118</sup>.

Jusqu'à récemment, une majorité d'Irlandais auraient donc eu une aversion pour le poisson à cause de la manière de le consommer très salé, souvent séché, peu frais et par obligation. Dans les récits de jeunesse de Paddy Crosbie, Tom Doorley ou encore Sheila Maher, on remarque que le poisson ne figure quasiment pas. Maher raconte ses souvenirs d'enfance à travers la nourriture. Elle évoque le poulet et les frites, la palette de porc et le chou, le ragoût, et de nombreuses sucreries mais le poisson n'apparaît que dans l'entrée suivante : « Le vendredi : Nous ne mangions jamais de viande le vendredi. A la place, nous mangions

---

<sup>117</sup> Cité dans Mahon, *op.cit.* p.127.

<sup>118</sup> « Even though I grew up in a Midlands village, we had fish for dinner virtually every Friday. This was tradition because Friday was a fast day in the Catholic church when meat was forbidden. Our fish came on the bus that travelled daily from Dublin to Cork. As soon as it arrived, we would race down to the village shop to have first choice. There was virtually always whiting, and bright orange smoked haddock in a timber box, but occasionally there was plaice which was a great treat. [...] Years later, when I came to Ballymaloe, which is just two miles from the sea, a local fisherman brought a bucket of fresh plaice to the kitchen door on my very first evening. [...] We ate it for supper with a little green salad and some bread and butter. When I tasted it, I simply couldn't believe it was the same fish I'd had at home. It was exquisite, and I suddenly realised that I had never tasted truly fresh fish before. I know that the fish I'd had growing up must have been at least a week old, though I did not realise it at the time. I feel that must be the explanation for why some people can't get excited about fish. » Allen, Darina. *Forgotten Skills of Cooking. op.cit.* p.76.

des œufs brouillés avec du pain grillé ou une omelette et parfois, lorsque Maman avait les poches remplies, nous avions droit à un *fish pie*<sup>119</sup>. » Quant à Tom Doorley, il confie que c'est à l'âge adulte qu'il a commencé à manger du poisson pour le plaisir :

J'ai été converti au poisson un peu avant l'âge de 30 ans. [...] Pendant toute mon enfance, on tenta sporadiquement de me faire manger du poisson (j'allais ainsi devenir fort et intelligent). En guise d'encouragement, ma pauvre mère créa même ses propres bâtonnets de poisson à partir de filets de haddock frais. [...] Je consentais à manger ces petites douceurs, mais jamais je ne rentrais de l'école en prétendant vouloir me descendre un bâtonnet de poisson<sup>120</sup>.

Le chef Johnny Opperman, né en 1917 et qui a travaillé dans les restaurants les plus prestigieux de Dublin, a révélé une anecdote intéressante à ce sujet dans un entretien mené par Mairtín Mac Con Iomaire pour sa thèse de doctorat en 2004. Il y explique en effet que le vendredi, 'jour du poisson' même dans les grands restaurants, la viande était parfois déguisée en morceau de « turbot grillé<sup>121</sup> ». La réaction qui suit en dit long sur le regard porté sur la viande le vendredi au milieu du XX<sup>ème</sup> siècle : « Le poisson, mon Dieu, quand on y pense, doux Jésus, on aurait préféré commettre un crime sanglant que d'avaler un morceau de viande le vendredi. Quand on y pense, grand Dieu, que de changements<sup>122</sup> ! » Il explique d'ailleurs un peu plus loin que, selon lui, si la consommation de poisson n'avait pas été une obligation, une contrainte, les Irlandais en seraient aujourd'hui sans doute de plus grands consommateurs. Sans le savoir, il rejoignait alors Erasme qui fit dire à son poissonnier dans *Ichthyophagia* :

---

<sup>119</sup> Sorte de parmentier de poisson. « Friday : We never had meat on a Friday. Instead, we had scrambled eggs on toast or omelette, or sometimes when Mum was flush, we had fish pie. » Maher, Sheila. *Six at the Table*. *op.cit.* p.51.

<sup>120</sup> « I got converted to fish when I was in my late twenties. [...] Sporadic attempts to make me eat fish ( and thereby grew up strong and clever) took place throughout my childhood. [...] These attempts included my poor mother creating her own fish fingers from slices of fresh haddock. [...] I did deign to eat these little delicacies, but I never came home from school claiming I could murder a fish finger. » Doorley, Tom. *Eating for Ireland*. *op.cit.* pp.139-140.

<sup>121</sup> La clientèle des restaurants était souvent une clientèle anglo-irlandaise ou anglaise, donc protestante. Elle n'était donc pas soumise au poisson le vendredi. Les restaurants leur proposaient ainsi une alternative déguisée sous le nom d'un poisson. Voir chap. II à ce sujet.

<sup>122</sup> « Fish, God, when you come to think of it, Jesus, you'd commit bloody murder rather than eat a bit of meat on a Friday. When you'd come to think of it, God almighty. The changes. » Edited Interview with Johnny Opperman in Blainroe (28/4/2004). Mac Con Iomaire, Mairtín. *The emergence, development and influence of French Haute Cuisine on public dining in Dublin restaurants 1900-2000: an oral history*. Thèse de doctorat, Dublin, 2009. Vol.III. p.291.

Je sais qu'il est dans le caractère de l'homme de désirer passionnément ce qui est défendu. [...] Beaucoup de gens s'abstiendront de viande une fois qu'ils seront libres d'en manger, et il n'y aura point de bon repas sans poisson, comme cela se pratiquait chez les anciens. Je suis donc bien aise que l'on ait permis l'usage de la viande ; plutôt au ciel que l'on eût interdit en même temps l'usage du poisson ! On en mangerait bien plus<sup>123</sup>.

Si le poisson a longtemps été la nourriture imposée du vendredi, et l'est toujours d'ailleurs par habitude pour les Catholiques pratiquants, l'Eglise intervenait précisément dans le régime alimentaire des Irlandais à l'occasion du Carême. Les paroissiens se voyaient dicter ce qu'ils devaient manger par le prêtre en début de chaque Carême. Avant 1917, en fonction des conditions de pauvreté du moment, voici en général ce que les Irlandais devaient impérativement respecter pendant la période quadragésimale : 1. Aucune consommation de viande sauf le dimanche et parfois d'autres jours désignés (lundi, mardi, jeudi uniquement). 2. Aucune consommation d'œufs sauf le dimanche. En période de difficultés, on pouvait en consommer chaque jour sauf le vendredi et parfois le samedi. 3. Aucune prise de poisson et de viande au même repas. 4. Un seul repas par jour, sauf le dimanche. 5. Des plats simples, si possible bouillis devaient être préparés<sup>124</sup>.

Les lois semblent s'être durcies à nouveau en 1852, avec l'arrivée du très conservateur Paul Cullen à l'archevêché de Dublin :

La consommation de viande est permise chaque dimanche pendant le Carême ainsi que le jour de la St Patrick, et chaque mardi, jeudi et samedi (sauf le samedi des Quatre Temps) à partir du premier dimanche de Carême jusqu'au dimanche des rameaux. La viande est interdite pendant la première et la dernière semaine du Carême, et tous les autres jours non-mentionnés ci-dessus. Les œufs ne doivent pas être consommés le vendredi, ni pendant les quatre premiers jours de Carême, et pendant les quatre derniers jours de la Semaine Sainte ; le poisson et la viande ne sont jamais autorisés lors du même repas. Le mercredi des Cendres, le mercredi et le vendredi de la Semaine Sainte, le lait et les produits laitiers de quelque sorte que ce soit sont interdits<sup>125</sup>.

---

<sup>123</sup> Develay, Victor (trad.). *Les colloques d'Erasmus*. Tome 2. Paris : Librairie des bibliophiles. 1875. p.237. disponible à <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k64926b/f240.image>

<sup>124</sup> D'après les mandements de Carême des années 1778 à 1851. Archives Diocésaines de Dublin.

<sup>125</sup> « The use of flesh meat is permitted on every Sunday during Lent and on St Patrick's Day, and on every Tuesday, Thursday and Saturday (except the Saturday of the Quator Tenses) from the first Sunday in Lent to Palm Sunday. Meat is prohibited during the first and last weeks of Lent, and on the other days not mentioned above. Eggs are not to be used on Fridays, nor during the first four days of Lent, and the last four days of Holy Week ; and fish ad flesh meat are never allowed at the same meal. On Ash-Wednesday, Wednesday and Friday in Holy Week, milk and white meats of every description are prohibited. » Archives Diocésaines de Dublin. Mandement de Carême de l'Archevêque Cullen. 13 février 1852. The Right Reverend Patrick Francis Moran D.D. Bishop of Ossory (ed). *The Writings of cardinal Cullen*. Vol.I. 'The Pastoral Letters and orther writings of Cardinal Cullen Archbishop of Dublin etc. etc. Dublin : Browne and Nolan Nassau Street, 1882. p.192.

Dans *Moral Monopoly*, Tom Inglis explique qu'un changement radical s'est opéré au cours du XIX<sup>ème</sup> siècle au sein de l'Eglise. Selon lui de nouvelles formes de moralité et de discipline se sont imposées sous l'égide du Cardinal Cullen, formé à Rome. L'Irlande superstitieuse, versée dans ses croyances magiques et ses pratiques rituelles païennes a progressivement laissé place à « des formes de dévotion, des lois et des réglementations plus institutionnalisées<sup>126</sup>. » Il précise :

Ce changement fondamental concernant les valeurs religieuses, les croyances et les comportements allait s'opérer jusqu'à la fin du XX<sup>ème</sup> siècle et allait dominer la vie sociale et culturelle irlandaise. [...]Ce qui se passa dans les faits c'est que durant la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle, le fossé se resserra entre le discours officiel de l'Eglise et la manière dont les catholiques irlandais vécurent et perçurent leur vie. Il y eut dès lors une correspondance directe entre les déclarations formelles des évêques, des prêtres, des nonnes et des frères qui imposaient aux Irlandais la manière dont ils devaient vivre leur vie et la manière dont ils la vivaient réellement. Ce n'est que dans les années 1970 que le fossé se creusa à nouveau<sup>127</sup>.

Les mandements de Carême de l'archevêque Paul Cullen apparaissent comme véritablement représentatifs de cette idée selon laquelle l'Eglise s'immisçait dans les actions quotidiennes et dans l'intimité des foyers – et donc dans les repas, la consommation d'alcool ou encore les passe-temps :

Evitez toute dispersion, rejetez l'ivrognerie, ce vice scandaleux qui est source de malheur et de honte dans ce bas monde, ainsi que cause de perdition éternelle dans l'au-delà ; bannissez de vos maisons ces images scandaleuses et immodestes que des hommes méchants et pervers introduisent dans nos villes ; ne vous adonnez jamais à ces danses indécentes importées d'autres pays, aux noms étrangers telles les polkas ou les valse, qui sont tellement contraires à la notion de moralité chrétienne *stricto sensu*, et qui sont condamnées par une grande majorité des membres de la société les plus respectables et les mieux placés. Elles sont en contradiction totale avec cette pureté et cette modestie qui caractérisent la gente féminine pour lesquelles l'Irlande a toujours été distinguée<sup>128</sup>.

---

<sup>126</sup> Inglis, Tom. *Moral Monopoly*. *op.cit.* pp.97-98.

<sup>127</sup> « This fundamental shift in religious values, beliefs and behaviour was to last until the latter part of the 20th century, and it was to dominate Irish social and cultural life. [...] In effect what happened is that in the second half of the 19th century, there was a narrowing of the gap between the official discourse of the Church and the way Irish Catholics lived and viewed their lives. There came to be a close correspondance between formal declarations by bishops, priests, nuns and brothers as to how people should live their lives and the way they actually did. It was not until the 1970s that the gap began to widen again. » Inglis, *op.cit.* p.98.

<sup>128</sup> « Avoid all dissipation, shun that disgraceful vice of drunkenness, which is the source of misery and disgrace in this world, and the cause of eternal perdition in the next ; banish from your houses those scandalous and immodest pictures, which wicked and perverse men sometimes introduce into the city ; never engage in those improper dances imported from other countries, and retaining foreign names, such as polkas and waltzes, which are so repugnant to the notions of strict Christian morality, are condemned by many of the highest and



Par l'instillation de la peur, conséquence d'une rhétorique menaçante et par le rétablissement d'une morale sévère, présentée comme salvatrice et essentielle après le châtement divin que fut la Grande Famine<sup>129</sup>, la population irlandaise entama dans la seconde partie du XIX<sup>ème</sup> siècle une nouvelle relation de soumission quasi-totale à l'Eglise catholique. Comment ne pas suivre l'exemple de la majorité et ne pas se plier aux injonctions cléricales lorsque le prêtre vous lit les commandements suivants au début du Carême ? :

Ayant été introduite dès l'époque des Apôtres et sanctionnée par l'autorité et la pratique de l'Eglise pour tous les âges et dans chaque pays, la discipline du jeûne est strictement obligatoire pour tous les chrétiens à qui ce précepte s'applique. « Que tout chrétien », dit St Ambroise (*serm.31*), « qui ne remplirait pas son devoir de jeûne lors du Carême consacré, soit tenu coupable de prévarication et d'insubordination. » Ainsi, nous sommes soucieux de voir cette discipline [...] maintenue dans toute sa rigueur et nous souhaitons expressément que les jours du Carême à venir soient vécus dans l'exercice de la mortification et de l'abstinence les plus strictes<sup>130</sup>.

La croisade pour la tempérance, menée par le père Theobald Mathew dès la fin des années 1830 pour imposer l'abstinence totale d'alcool aux Irlandais, trouva écho et fut relayée dans les homélies et les sermons de Cullen. La gloutonnerie, telle que définie jadis par les Pères de l'Eglise et incluant traditionnellement l'excès d'alcool, reprenait alors son sens premier<sup>131</sup>. L'ingestion d'alcool, si elle n'était pas interdite au sens légal du terme, était stigmatisée comme un comportement déviant et humiliant. Si nous avons choisi de nous en tenir à l'ingestion de nourriture pour ce travail doctoral, nous citerons néanmoins l'exemple suivant afin d'illustrer l'idée générale que nous venons d'aborder, à savoir que l'Eglise, à travers l'expression de son mécontentement envers certains comportements, influençait grandement les habitudes de consommation alimentaire :

---

most respectable members of society, and are at direct variance with that purity and modesty of the female character for which Ireland has been ever distinguished. »

Archives Diocésaines de Dublin. Moran, *The Pastoral Letters and Other Writings...* op.cit. 'Pastoral Letter on the Holy Season of Lent'. 22 février 1854. pp.285-6.

<sup>129</sup> Nous rapportons ici le discours de l'époque.

<sup>130</sup> « The discipline of fasting having been thus introduced from the days of the Apostles, and sanctioned by the authority and practice of the Church in every age and every country, is strictly obligatory on all Christians to whom the precept extends. « Whatsoever Christian » said St Ambrose (*serm.31*), « will not fulfil the duty of the consecrated Lent, by fasting, will be held guilty of prevarication and contumacy. » It will be therefore our anxious wish to see this discipline [...] maintained in its full vigour, and that we should spend the days of the coming Lent in the exercise of the strictest mortification and abstinence. » Archives Diocésaines de Dublin. Moran, *The Pastoral Letters and Other Writings...* op.cit. 'Pastoral Letter on the Holy Season of Lent'. 22 février 1854. p.287.

<sup>131</sup> Voir chapitre V, pp.288.

L'un des plus grands maux dont ce pays est affligé est l'ivrognerie ; et malheureusement sont très nombreux ceux qui ne s'abstiennent point d'alcool même pendant la sainte saison du Carême. Ce vice entraîne d'innombrables maladies et engendre fréquemment des morts subites ; il avilit tous ceux qui s'y adonnent : il anéantit leurs perspectives temporelles, et les réduit bien souvent à la misère et la pauvreté. [...] L'état déplorable dans lequel se retrouvent un grand nombre de mécaniciens et de commerçants peut être imputé à ce vice mortel, qui, hélas ! est non seulement la cause de tant de maux temporaires, mais entraîne également la perte éternelle et le malheur infini dans l'au-delà pour d'innombrables âmes en détresse. Il est particulièrement regrettable que tant d'occasions s'offrent à eux d'assouvir leur consommation régulière d'alcool, et que les bars soient en général ouverts le dimanche. Les propriétaires de tels lieux devraient comprendre que s'ils encouragent l'ivrognerie, leur commerce n'obtiendra pas la bénédiction divine et qu'ils encourront une effrayante responsabilité devant Dieu<sup>132</sup>.

Pendant cet acmé du contrôle de l'intimité par l'Église catholique qui dura du règne de Cullen à celui de McQuaid, de la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle aux années 1970, les Irlandais furent astreints à une discipline de vie très stricte et répressive. Dans le témoignage suivant, collecté dans le comté de Roscommon en 1973, le fermier Kenny probablement né dans la première décennie du XX<sup>ème</sup> siècle décrit ses prises de repas quotidiennes pendant le Carême lors de sa jeunesse. Certaines de ses remarques dénotent un *habitus* profondément ancré. Jeûner était selon cet homme « une seconde nature », un acte finalement irréfléchi. On note également un mode de consommation alimentaire encore plus strict que celui qui était normalement prescrit. Si les mandements de Carême pouvaient être légèrement modifiés chaque année, la population devait quant à elle percevoir le jeûne et l'abstinence de façon routinière, d'où l'écart sensible entre les prescriptions et la mise en pratique réelle. Face à des règles changeantes et trop complexes, la population s'inventait son propre code de pratique, variable selon les foyers, qui se résumait souvent à une absence totale de

---

<sup>132</sup> « One of the greatest evils that afflict this country is drunkenness ; and unhappily there are many who do not abstain from it even during the holy season of Lent. This vice is the occasion of innumerable diseases, and frequently of sudden deaths ; it brings disgrace on all who are devoted to it : it blasts their temporal prospects, and often reduces them to misery and destitution. [...] The deplorable state of many mechanics and excellent tradesmen can be traced back to this fatal vice, which, alas ! while it is the cause of so many temporal evils, entails eternal perdition and misery without end on countless poor souls in the world to come. It is greatly to be regretted that so many opportunities are afforded to gratify drunken habits, and that drinking houses are generally kept open on Sundays. The proprietors of such places ought to reflect that if they encourage drunkenness, their trade will not be blessed by heaven, and they will incur a frightful responsibility in the sight of God. » 'Lenten Pastoral for Lent 1863'. Moran, *The Pastoral letters and other writings...* Vol.II. op.cit. p.174.

viande et d'œufs pendant la totalité des jours jeûnés et une abstinence totale de produits laitiers sauf pour l'unique repas du soir :

Ken : Et bien, on ne mangeait pas du tout d'œufs pendant toute la période du Carême.

Del : Vraiment ?

Ken : Et c'est pour cela qu'on s'en faisait un festin le dimanche de Pâques. Et une autre chose que l'on faisait, on ne mettait jamais de lait dans notre thé durant le Carême. Pas le choix. On n'avait pas le choix.

Del : Et c'était tous les jours comme ça ?

Ken : Oui, tous les jours ! Grand-mère ne nous donnait pas une goutte de lait. Il fallait le boire noir. Pendant tout le Carême.

Del : Et c'était très difficile ?

Ken : Vraiment très difficile ! En fait, on ne s'en plaignait jamais. C'était une seconde nature pour nous, nous avions l'habitude.

Del : Et la viande pendant le Carême ?

Ken : Ah, non. Pas du tout de viande. Et si vous étiez capable de jeûner, tout ce que vous preniez c'était un seul repas par jour. En fait, on pouvait prendre un petit quelque chose en plus. Une collation comme ils disaient.

Del : Oui. Et qu'est-ce que vous preniez pour le dîner<sup>133</sup> pendant le Carême ?

Ken : Et bien je vais vous dire maintenant ce que l'on prenait. On prenait des pommes de terre avec du beurre et plein de lait. Cela valait bien n'importe quel autre plat. Et l'on ne prenait pas de viande, ni d'œufs. Puis, nous nous faisons un festin avec des œufs le dimanche de Pâques<sup>134</sup>.

---

<sup>133</sup> Le terme de 'dîner' indique le repas principal de la journée. En général, chez les paysans de cette époque, il était pris au retour des hommes des champs à la mi-journée. Dans les familles aisées, le dîner était pris en fin d'après-midi. En Irlande, comme en France, le dîner peut ainsi désigner le 'déjeuner' ou le repas du soir, en fonction des régions et des classes socio-professionnelles. En Belgique, en Suisse, au Québec, mais aussi dans certaines parties du Nord et de l'Est de la France le déjeuner correspond au repas du matin, le dîner correspond toujours au repas de la mi-journée, et le repas du soir est désigné par le souper. En Irlande, le terme de dîner est toujours utilisé pour le repas de la mi-journée le dimanche, les jours de fêtes ou chez les personnes plus âgées qui ne travaillent plus. Le terme de 'lunch' désigne davantage un repas rapide en fin de matinée dans un contexte plus urbain. Voir à ce sujet les explications de Montanari dans une perspective comparative entre les différents pays d'Europe : Flandrin, Jean-Louis et Montanari, Massimo. (dir.) *Histoire de l'alimentation*. Paris : Fayard, 1996. p.571.

<sup>134</sup> Ken : Well, they'd eat no eggs at all during the whole o' the Lint

Del : Is that so ?

Ken : An' that's why they had them, thin, a feast of them Easter Sunday. An' another thing they used to do, they'd put no milk in your tea at all durin' the Lint. Ye'd have. Ye'd have to.

Del : Is that everyday, though ? [...]

Ken : Every day ! Round our part. The grand-mother would it give ye a tint o' milk. Ye'd have to drink it black. [...] The whole o' the Lint.

Del : Was that very tough ?

Ken : Very tough ! Well, we didn't pass a bit o' remarks on it. [...] It was second nature to us, now. [...] Got used to it.

Del : what about meat in lent ?

Ken : Ah, no. No meat at all. No. An' if you were able to fasht, all ye'd take is one meal in the day. Well, ye'd take a little bit along with it. A collation, they used to call it.

Les Irlandais eurent un peu de répit en 1917 lorsque le droit canon concernant le Carême fut légèrement assoupli : les œufs et les produits laitiers pouvaient alors être consommés pendant la période quadragésimale et les jours maigres d'abstinence. Pour ceux qui devaient jeûner, ces produits étaient désormais autorisés lors de leur unique repas quotidien. L'interdiction séculaire de consommer poisson et viande au même repas fut également levée. Le jeûne de la période de l'Avent fut définitivement aboli, sauf pour la veille de Noël et la semaine des Quatre-Temps (les mercredi, vendredi et samedi entre le 3<sup>ème</sup> et le 4<sup>ème</sup> dimanche de l'Avent<sup>135</sup>). Néanmoins, il aura fallu attendre jusque dans les années 1960 pour assister à une véritable révolution en termes de jeûne. Des siècles d'habitudes alimentaires encadrées et en partie dictées par les autorités religieuses volèrent en éclat à l'issue du Second Concile du Vatican en 1966.

---

Del : Yeah. An' what did yea eat for dinner durin' the Lent ?

Ken : Well, I'll tell ye what we used to take, now. We used to take potatoes an' butter an' plenty o'milk. As good a food as any. [...] An' take no meat, nor no eggs. An' then we have a feast of eggs Easter Sunday. National Folklore Archives, UCD. Ms.1834. James G.Delaney, collector. Roscommon-Athlone 1973-4. Témoignage de John Kerry, fermier. pp.122-3.

<sup>135</sup> Letters and Pastorals of the most Rev. William J. Walsh, Archbishop of Dublin. Vol. VI. 1916-1921. Lettre du 24 octobre 1917 : « For the Clergy only : New Code of Canon Law ».

## **5. Réforme du carême et du jeûne en 1966 : éclatement et dissolution des cadres privés**

En 1959, le Pape Jean XXIII déclara son intention de convoquer un concile œcuménique à Rome afin de redéfinir certains aspects de la doctrine catholique et notamment de réadapter la discipline de l'Église à son contexte contemporain (besoins et conditions de vie des peuples<sup>136</sup>) :

Le genre humain vit aujourd'hui un âge nouveau de son histoire, caractérisé par des changements profonds et rapides qui s'étendent peu à peu à l'ensemble du globe. Provoqués par l'homme, par son intelligence et son activité créatrice, ils rejaillissent sur l'homme lui-même, sur ses jugements, sur ses désirs, individuels et collectifs, sur ses manières de penser et d'agir, tant à l'égard des choses qu'à l'égard de ses semblables. À tel point que l'on peut déjà parler d'une véritable métamorphose sociale et culturelle dont les effets se répercutent jusque sur la vie religieuse. [...] La transformation des mentalités et des structures conduit souvent à une remise en question des valeurs reçues, tout particulièrement chez les jeunes [...] Les cadres de vie, les lois, les façons de penser et de sentir hérités du passé ne paraissent pas toujours adaptés à l'état actuel des choses : d'où le désarroi du comportement et même des règles de conduite<sup>137</sup>.

Le second concile du Vatican eut lieu de 1961 à 1965. Les spécialistes de la question s'accordent à dire que ce concile provoqua une onde de choc dans les institutions catholiques sous de nombreux aspects (messe en langue vernaculaire, simplification des rites, dialogue interreligieux, liberté religieuse, place des laïcs<sup>138</sup>...), nous nous contenterons ici d'en examiner l'impact sur les rituels et la symbolique du jeûne en Irlande.

Arrêtons nous tout d'abord sur le constat suivant. Les Irlandais étaient confrontés à des changements constants, aussi minimes fussent-ils, en ce qui concernait les prescriptions pour les périodes de jeûne. De nombreuses dispenses ou reports d'abstinence furent présentés aux catholiques dans les années précédant Vatican II. Le vendredi 23 décembre 1957, par exemple McQuaid écrivit une note à l'attention de la presse écrite pour signaler

---

<sup>136</sup> Jean XXIII. *Ad Petri Cathedram*. Encyclical of Pope John XXIII On Truth, Unity and Peace, in a Spirit of Charity. 29 juin 1959. [http://w2.vatican.va/content/john-xxiii/en/encyclicals/documents/hf\\_j-xxiii\\_enc\\_29061959\\_ad-petri.html](http://w2.vatican.va/content/john-xxiii/en/encyclicals/documents/hf_j-xxiii_enc_29061959_ad-petri.html)

<sup>137</sup> Paul VI. *Gaudium et Spes*. Constitution pastorale sur l'Église dans le monde de ce temps. [http://www.vatican.va/archive/hist\\_councils/ii\\_vatican\\_council/documents/vat-ii\\_cons\\_19651207\\_gaudium-et-spes\\_fr.html](http://www.vatican.va/archive/hist_councils/ii_vatican_council/documents/vat-ii_cons_19651207_gaudium-et-spes_fr.html)

<sup>138</sup> Le Bars, Stéphanie. 'Les principaux apports du Concile Vatican II'. *Le Monde*. 10 octobre 2012. [http://www.lemonde.fr/europe/article/2012/10/11/dates-et-textes-du-concile-vatican-ii\\_1773960\\_3214.html](http://www.lemonde.fr/europe/article/2012/10/11/dates-et-textes-du-concile-vatican-ii_1773960_3214.html)

qu'il n'y aurait pas d'abstinence en ce jour<sup>139</sup>. Il en fit de même le samedi 31 octobre 1959<sup>140</sup>. Dans une autre note du 9 décembre 1959, l'obligation de jeûne et d'abstinence qui aurait dû tomber le 24 décembre fut reportée au 23 décembre<sup>141</sup>. La note suivante du 15 novembre 1965 écrite pour les paroisses du diocèse de Dubin, puis relayée à la guise des évêques des autres comtés à toutes les paroisses du pays, se prête à l'hypothèse d'une confusion dans l'esprit des pratiquants irlandais et d'une incertitude quant à la marche à suivre :

Il n'y aura pas de jours jeûnés entre aujourd'hui et Noël dans le diocèse de Dublin, et les seuls jours pendant lesquels les fidèles doivent s'abstenir de viande au cours de cette période sont les vendredis. Cette nouvelle fait partie d'une annonce émanant de la maison diocésaine stipulant qu'une dispense est accordée cette année dans le diocèse de Dublin :

1. De jeûner et de s'abstenir le 7 décembre.
2. Lors de la semaine suivant le 3<sup>ème</sup> dimanche de l'Avent, de jeûner et de s'abstenir le mercredi 15 décembre, de jeûner le vendredi 17 et le samedi 18.
3. De jeûner et de s'abstenir, la veille de Noël, vendredi 24 décembre<sup>142</sup>.

Les pratiquants étaient soucieux de bien faire, mais les règles canoniques leur semblaient parfois obscures et difficilement interprétables<sup>143</sup>. Face à des lois fluctuantes et trop opaques, entourées de dispenses irrégulières, la réforme devint une évidence. Savoir quelle nourriture était prohibée ou tolérée n'était pas toujours très clair comme le montre cette lettre d'un prêtre anonyme adressée à McQuaid dans *The Irish Ecclesiastical Record* en 1944. Si ces questions très détaillées semblent aujourd'hui dérisoires, elles étaient bien présentes au cœur du raisonnement de la population irlandaise pendant les décennies qui précédèrent Vatican II :

---

<sup>139</sup> Archives Diocésaines de Dublin. Lettre de McQuaid du 23 décembre 1957. 'Delivered Personally Independent and Press'. LVII/319.

<sup>140</sup> ADD. Lettre de McQuaid du 23 octobre 1959. LVII/380/ii

<sup>141</sup> ADD. Lettre de McQuaid du 9 décembre 1959. LVII/381/ii

<sup>142</sup> « There will be no fast days between now and Christmas in the Diocese of Dublin, and the only days on which the Faithful are required to abstain from meat during this period are the Fridays. This news is contained in an announcement from Archbishop's house that in the Diocese of Dublin a dispensation has been granted this year from : 1. Fast and abstinence on December 7. 2. And in Ember week, from fast and abstinence on Wednesday, December 15 ; from fast on Friday, December 17 and Saturday 18. 3. From fast on the Eve of Christmas, Friday, December 24. ADD. Note d'Ardle du 15 novembre 1965. Pontificio Collegio Irlandese, Roma. 'Dublin Diocesan Press Office'. LVII/536/iv.

<sup>143</sup> Nous pouvons facilement déduire ceci à la lecture des nombreux récits de jeûne conservés dans les manuscrits de la NFC de UCD qui, bien qu'ayant de nombreux points communs, traduisent des interprétations diverses au regard du jeûne et de l'abstinence dans les foyers.

Monseigneur, lors des jours d'abstinence, de nombreuses personnes des campagnes

- (1) Font frire des tranches de pain à la poêle dans des sucs de viande ; ou
- (2) Préparent une sauce chaude de bœuf ou de lard pour y tremper leur pain ; ou
- (3) Etalent de la sauce de bœuf ou de lard coagulée sur du pain, comme on le ferait avec du beurre, et le mangent ainsi.

Cela est-il légal ?

La loi d'abstinence est stipulée dans le can.1250. Elle interdit, les jours d'abstinence, de manger de la viande et de la soupe faite à partir de chair animale. Elle n'interdit point de manger des œufs, des produits laitiers, ou quelque condiment que ce soit même ceux provenant des graisses animales. Par condiment on entend, ce qui est utilisé ou consommé, en petite quantité, sous forme liquide ou solide, pour rendre l'ingrédient principal plus savoureux. Il est maintenant clair d'après le droit canon ainsi que d'après quelques explications antérieures de la curie romaine que la graisse animale peut être utilisée comme condiment. On utilise le terme de sucs de viande pour qualifier la sauce provenant d'une viande rôtie. Le saindoux est de la graisse de porc fondue, et de ce fait, nous pensons que la sauce provenant du lard peut lui être assimilée<sup>144</sup>.

Dans la section *Question Box* du mensuel *Irish Messenger of the Sacred Heart*, on retrouve d'évidentes traces de la confusion qui régnait au sujet de l'ingestion de certains aliments dans les années précédant Vatican II. Certaines réponses du magazine à ses lecteurs contredisent même la réponse ci-dessus de l'archevêque. La crainte du péché et d'un châtement divin subséquent était vive et motivait les interrogations des pratiquants catholiques:

Q : Un hôtelier catholique peut-il servir de la viande à un non-catholique le vendredi ?

R : L'Eglise ne désire point soumettre les non-catholiques à la loi de l'abstinence, il est donc légal de leur servir de la viande le vendredi ou n'importe quel autre jour d'abstinence<sup>145</sup> ...

---

<sup>144</sup> « Rev. Dear Sir, Many country people, on days of abstinence

- (1) Fry slices of bread, in dripping, on a pan ; or
- (2) Make hot beef or bacon gravy and soak their bread in it ; or
- (3) Spread coagulated beef or bacon gravy on bread, just like butter, and so eat it.

Is this lawful ?

The law of abstinence is stated in can. 1250. It forbids, on days of abstinence, the eating of flesh meat and soup from flesh meat. It does not prohibit the eating of eggs, milk foods, or any condiments even from the fats of animals. By condiment is meant, that which is used or consumed, in small quantities, whether in liquid or in solid form, to make the principal food more palatable. It is now clear from the Canon of the Code as well as from earlier replies of the Roman Congregations that the fat of any animal may be used as condiments. Dripping is the term used to describe the gravy of roasted meat. Lard is the rendered fat of hog, and to this, we think, bacon gravy may be equiparated. » *The Irish Ecclesiastical Record*. 'The Law of Abstinence and Some Current Practises'. Volume LXIII. January to June 1944. Dublin : Brown and Nolan, 1944. pp.272-3.

<sup>145</sup> « Q : May a Catholic hotelier serve meat to a non-Catholic on Fridays ? A : The Church does not wish to bind non-Catholics by the law of abstinence, and therefore, it is lawful to serve tem with meat on Friday, or any other days of abstinence... » TIMSH. Mai 1950. p.119.

Q : Est-ce un péché de consommer du Bovril le vendredi ?

R : Le Bovril est un produit à base de viande, comme le bouillon de viande, ainsi, il est interdit par la loi d'abstinence, à moins d'en être exempté pour cause de maladie<sup>146</sup>...

Q : Est-il autorisé de se brosser les dents avant de recevoir la Sainte Communion ?

R : Non seulement cela est autorisé, mais cela est grandement conseillé, c'est un signe de respect pour le Saint Sacrement. Evidemment, on doit prendre soin de ne pas avaler d'eau, mais une ou deux gouttes d'eau restées dans la bouche et avalées avec la salive, ne rompent pas le jeûne<sup>147</sup>.

Q : Peut-on prendre de la soupe faite à partir de viande les jours d'abstinence ?

R : Non. La loi d'abstinence interdit non seulement la consommation de viande mais aussi celle de soupe et de sauce préparée à partir de viande<sup>148</sup>.

Q : Peut-on consommer des œufs et du pain frit dans des sucs de viande au petit déjeuner et au dîner le vendredi ?

R : Oui<sup>149</sup>.

Q : Ma mère ne me donne de la viande qu'une fois par jour pendant le Carême. Elle dit que peu importe si je suis obligé de jeûner ou non, je ne peux consommer de la viande qu'une fois par jour. J'ai moins de 21 ans.

R : Si vous n'êtes pas tenu par l'obligation de jeûner, vous pouvez manger de la viande plusieurs fois par jour les jours de jeûne sans abstinence, d'après la loi de l'Eglise<sup>150</sup>.

Alors que le Second Concile du Vatican se penchait sur les réformes qu'il allait mettre en place, l'Eglise irlandaise tâchait également de se remettre en question et de trouver des solutions à la baisse de la pratique pénitentielle imposée et de plus en plus contestée. Un document confidentiel rédigé par l'évêque de Limerick Henry Murphy, non daté, mais que

---

<sup>146</sup> « Q : Is it a sin to take Bovril on a Friday ? A : Bovril is a meat product, just like meat soup, and therefore is forbidden by the law of abstinence, unless one is exempted by illness... » TIMSH. Août 1952. p.156.

<sup>147</sup> « Q : Is it allowable to brush one's teeth before the Holy Communion ? A : It is not only allowable, but highly commendable, as an act of reverence to the Blessed Sacrament. One must, of course, be reasonably careful not to swallow water when doing so, but a drop or two of water, remaining in the mouth, and swallowed with the saliva, does not break the fast. » TIMSH. Décembre 1952. p.235.

<sup>148</sup> « Q : May one take soup made from meat on days of abstinence ? A : No. The law of abstinence not only forbids the use of meat but also of soup and gravy made from meat. » TIMSH. Mai 1956. p.158.

<sup>149</sup> « Q : Is it permissible to use eggs and bread fried in dripping at breakfast and dinner on Fridays ? A : Yes. » TIMSH. Octobre 1963. p.240.

<sup>150</sup> « Q : My mother gives me meat only once a day during Lent. She says whether I am bound to fast or not, I can only take meat once on a fast day. I am under 21. A : If you are not bound by the fasting law, you may take meat many times a day on a day of fast without abstinence, so far as the law of the Church is concerned. » TIMSH. Avril 1966. p.106.



nous estimons avoir été écrit entre 1962 et 1965<sup>151</sup>, dévoile les mesures que le clergé souhaitait mettre en place afin de mieux répondre aux attentes des croyants de l'époque :

La pratique du jeûne canonique a beaucoup baissé dans de nombreux pays. En Irlande, nous avons jusque-là relativement bien respecté cette loi, bien que récemment, nous ayons eu tendance à en dispenser plus aisément. Cela s'explique sans doute par le fait que nous ayons pris conscience de notre disposition particulière en la matière. [...] Cette situation nous oblige à reconsidérer dans son ensemble la question de la pénitence dans la vie de notre peuple. [...] Est-il sage de dispenser de la loi du jeûne si l'on ne la remplace guère par autre chose ? La vie d'un chrétien ne nécessite-elle pas une discipline pénitentielle régulière ? Le jeûne et l'abstinence constituent-ils une discipline pénitentielle adéquate et appropriée pour cette époque ? Qu'en est-il de nos jeunes qui ne sont pas concernés par la loi du jeûne : leur formation chrétienne ne nécessite-t-elle pas l'élément essentiel d'une discipline pénitentielle positive ? [...] En supposant même que les lois du jeûne et de l'abstinence se maintiennent en pratique, il est peu probable qu'elles soient suffisantes pour constituer la discipline pénitentielle de notre époque, approuvée de manière officielle. Elles suffisaient sans doute au temps jadis. [...] La situation est complètement différente aujourd'hui, même en Irlande. Un grand nombre de gens sont exposés à tous les dangers du matérialisme libéral en Grande-Bretagne, et même sur notre territoire notre société s'ouvre de plus en plus aux influences du monde extérieur. [...] Quoi qu'il soit effectivement décidé en termes de jeûne et d'abstinence, il est véritablement souhaitable de considérer l'option d'une discipline pénitentielle plus large approuvée de manière officielle. Elle pourrait être entièrement volontaire, bien que vivement encouragée par les autorités religieuses, et une telle approche semblerait bien plus adaptée à notre époque. [...] En tout état de cause, l'élément de liberté et de choix dans ce programme serait de la plus haute importance afin de répondre aux besoins particuliers de notre époque, dans laquelle la formation de consciences droites est encore plus nécessaire que l'obéissance aveugle<sup>152</sup>.

---

<sup>151</sup> Estimé entre 1962 et 1965 au vu du contexte de rédaction mentionnant le concile en cours.

<sup>152</sup> « The practise of canonical fasting has decreased much in many countries. In Ireland, we have held fairly well to the law, though more recently, due perhaps to a recognition of our somewhat anomalous position in the matter, we have tended to dispense more easily. [...] This situation forces us to consider the whole question of penance in the lives of our people. [...] Is it wise to dispense from the law of fasting while putting nothing in its place ? Does the christian life not need a regular penitential discipline ? Do fast and abstinence constitute a suitable and adequate penitential discipline for our times ? What of our youth who are untouched by the law of fasting : does not their christian formation require a positive penitential discipline as an essential element ? [...] Even assuming that the law of fasting is retained in practise it is very doubtful if it and abstinence are sufficient to constitute the officially-approved penitential discipline for our times. They sufficed perhaps in former times [...]. The situation is entirely different today, even in Ireland. Great numbers of our people are exposed to all the dangers of liberal materialism in Britain, and even at home our society is becoming increasingly open to the world influences. [...] Whatever is actually decided on in regard to fasting and abstinence, it is very desirable to consider the adoption of a broader penitential discipline of an officially-approved kind. This could be entirely voluntary though strongly urged by ecclesiastical authority, and such an approach would seem to have a special suitability to our times. [...] In any case, the element of freedom and choice in this programme would be of the highest importance to meet the special needs of our time, when the formation of right consciences is even more necessary than unthinking obedience. » Henry Murphy, évêque de Limerick, 'Fasting and Other Penitential Practises'. Mémoire confidentiel à l'attention des évêques d'Irlande. ADD. Archive non classée. Dossier McQuaid XXV. Estimé avoir été écrit entre 1962 et 1965.

Le programme pénitentiel proposé par l'évêque Murphy s'appuyait sur une mortification volontaire consistant à éviter toutes les occasions menant au péché, à prendre soin de manger peu et de manière trop riche, mais aussi en évitant, voire en abandonnant les pratiques quotidiennes procurant du plaisir telles la consommation d'alcool, les cigarettes, les bonbons, les danses, le visionnement de films, les bingos, les voyages de distraction... L'évêque qui avait assisté aux quatre sessions de Vatican II relayait ainsi les discussions en cours avant que la nouvelle législation canonique ne fût finalement adoptée.

En février 1966, la nouvelle constitution apostolique *Paenitemini* promulguée par Paul VI fut envoyée aux évêques d'Irlande. Les jours de pénitence jeûnés furent alors réduits aux seuls Mercredi des Cendres et au Vendredi Saint. Tous les vendredis du calendrier liturgique conservèrent néanmoins leur obligation d'abstinence de viande, mais plus de graisse animale de quelque sorte que ce soit. Le changement majeur est ainsi résumé dans le point VI. §1 : « en vertu du décret conciliaire *Christus Dominus* sur le ministère pastoral des évêques n°38 §4, il appartient aux conférences épiscopales : [...] b) de remplacer le jeûne et l'abstinence, en totalité ou en partie, par d'autres formes de pénitence, spécialement des œuvres de charité et des exercices de piété<sup>153</sup>. » A partir de 1966, le choix fut donc donné aux catholiques de jeûner ou non à certaines périodes. Néanmoins, l'archevêque McQuaid, qui eut semble-t-il beaucoup de mal à accepter cet ébranlement de la tradition<sup>154</sup>, leur conseillait vivement de persévérer dans la pratique du jeûne.

Ainsi dans la lettre pastorale à l'occasion du Carême 1967, il est stipulé que les fidèles peuvent toujours jeûner de la « façon habituelle ou modifiée<sup>155</sup> ». En 1971, il réitère son invitation paternaliste à maintenir la tradition : « Bien que l'Eglise ait relâché sa discipline du jeûne, nombreux parmi nos fidèles seront ceux qui perpétueront le jeûne et l'abstinence en fonction de leurs moyens et des opportunités<sup>156</sup>. » En dépit de ces injonctions, nous savons désormais que la pratique du jeûne s'est doucement éteinte et qu'elle n'est aujourd'hui pratiquée de manière rigoureuse par les plus fervents (particulièrement les personnes plus âgées) qu'à l'occasion du Mercredi des Cendres et du Vendredi Saint. D'après les

---

<sup>153</sup> *La Documentation catholique*. n°1466. 6 mars 1966. col.385-403. Disponible à [http://regnat.pagesperso-orange.fr/Doc200/Doc262\\_91PAU660217.html](http://regnat.pagesperso-orange.fr/Doc200/Doc262_91PAU660217.html)

<sup>154</sup> Voir à ce sujet Carty, Francis Xavier. *Hold Firm : John Charles McQuaid and the Second Vatican Council*. Dublin : Columba Press, 2007. p.126.

<sup>155</sup> Conway, McQuaid, Walsh et Morris. *Pastoral Letter of the Archbishops and Bishops of Ireland to the Clergy, Religious and Faithful, Lent 1967*. 'Lenten Observance', p.13. ADD. LVII/591.

<sup>156</sup> Cullen, Clara et Ó hÓgartaigh, Margaret (éds.) *His Grace is Displeased : the Selected Correspondence of John Charles Mc Quaid*. 'Lenten Regulation in the Diocese of Dublin, 1971'. Dublin : Merrion, 2012. p.270.

questionnaires de Marie Perry effectués pour son mémoire de *B.A. Culinary Arts*, l'idée même de la pratique du jeûne ferait horreur aux plus jeunes complètement inéduqués sur ce sujet aujourd'hui<sup>157</sup>. Nous retiendrons également la remarque que formula l'archevêque Diarmuid Martin concernant la décision de Paul VI de modifier la loi du jeûne :

Il a laissé à chaque individu la décision de choisir ce qu'il voulait faire, mais peut-être fut-il un peu trop optimiste dans son jugement de la nature humaine. [...] Il avait cette idée que l'Église ne devait pas imposer les choses en détail et qu'elle devait laisser libre choix aux autres. Mais le résultat est tel qu'il est [...] Si l'on ne nous dit pas ce qu'il faut faire, nous ne faisons rien du tout<sup>158</sup>.

Dans les années qui suivirent la réforme du jeûne, l'Église insista particulièrement sur l'idée que le carême était toujours une période de pénitence en dépit des changements. Très vite, elle sentit son autorité lui échapper sur ce terrain et s'efforça d'entretenir la fibre traditionnaliste des croyants du mieux qu'elle put. La rhétorique de l'époque dévoile également le besoin de justifier ces changements dans le but d'apparaître aux yeux de tous comme une institution plus ouverte, plus à l'écoute de la société contemporaine :

Nos grands-parents jeûnaient au pain et au thé noir, nous dit-on, et nos parents se limitaient à un seul repas par jour. Ils faisaient ce sacrifice en union avec le Christ, qui, pendant la première Semaine Sainte, a souffert pour nos péchés. [...] Notre pénitence de carême était devenue automatique. Le motif premier s'était perdu. Nous nous étions laissé glisser dans la routine. [...] mais les temps ont changé. [...] Car les habitudes alimentaires elles-mêmes ont changé à l'échelle mondiale. Un grand nombre de gens sont aujourd'hui des citadins qui travaillent en proie à des tensions nerveuses importantes, souvent obligés de dépendre, pour se nourrir, de casse-croûtes avalés en vitesse pendant les pauses au travail. Un changement d'habitude pourrait sérieusement bouleverser leur système, et ainsi causer de plus grands dommages que le jeûne plus rude n'en causait au temps jadis. C'est pour cette raison que la loi du jeûne a dû être modifiée<sup>159</sup>.

---

<sup>157</sup> Perry, Marie. *An Investigation into Catholic Culinary Traditions and Practises in Ireland*. *op.cit.* p.80.

<sup>158</sup> « he left it up to individuals to choose their own way, but maybe he was a little over optimistic in his judgment of human nature. [...] He had this idea that the Church shouldn't be imposing things in detail but should be leaving it up to others. But thus the result is such [...] unless you're told to do something, you do nothing ». Perry, Marie. *ibid.* pp.122-3. Interview de l'archevêque Diarmuid Martin menée le 2 novembre 2010.

<sup>159</sup> « Our grandfathers fasted on bread and black tea, we are told, and our parents greatly curtailed all but the main meal. They made this sacrifice in union with Christ, who, during the first Holy Week, suffered for our sins. [...] Our Lenten penance had become automatic. We no longer recalled the motive. We had slipped into a routine. [...] But times have changed. [...] For eating habits themselves have changed on a world-wide scale. A vast number of people today are city-dwellers labouring under considerable nervous strain, and often forced to depend for nourishment on rushed snacks taken in the pauses during work. A change of programme might seriously upset their system, and so cause greater inconvenience than the harder fast caused in the old days. That is why a change in the fasting laws had to come. »

TIMSH. Gaffney, David. 'Lent no Longer Means Penance'. mars 1968. p. 35.

Les habitudes de non-ingestion, dont le processus de relâchement avait été entamé en 1917, furent anéanties en peu de temps. Aucun de nos interlocuteurs âgés de moins de 50 ans n'a connu une quelconque forme de privation alimentaire à l'occasion du Carême. Tous ont mentionné l'abandon de bonbons et de chocolats mais, pour la plupart, le Carême résonne davantage comme une période propice aux actions caritatives et humanitaires. L'effacement progressif de l'autorité religieuse dans le domaine de l'intime s'est accompagné de la disparition de cette tradition de privation alimentaire, imposée et liée à des actes de contrition et d'abnégation. La disparition du jeûne a permis aux Irlandais d'envisager la nourriture sous un angle nouveau. L'aliment, libéré de toute notion de pénitence, pouvait alors être considéré et redécouvert, et devenir autre chose qu'un simple carburant.

## 6. Autres formes d'influence de l'Eglise catholique dans le domaine alimentaire : la question du corps réprimé

### a) Manières de table

Manger ne consiste pas uniquement en l'ingestion d'aliments. Nous venons de voir l'influence considérable qu'a exercée l'Eglise pendant des siècles dans le domaine de la non-ingestion d'aliments. L'Eglise catholique par son contrôle de l'intimité des foyers a également joué un rôle insoupçonné dans la manière de manger et d'engager son corps avec l'aliment. A partir du XVIII<sup>ème</sup> siècle, les rituels du repas se sont progressivement codifiés grâce à une 'étiquette' et des 'manières de table' enseignées et imposées, traduisant un corps de plus en plus dompté et discipliné. Et c'est à l'Eglise catholique, et notamment aux ordres religieux à la tête des écoles primaires et secondaires (*Les Frères Chrétiens, Les Jésuites, Les Filles de la Charité, Les Ursulines, Les Sœurs de la Miséricorde, Les Sœurs de Lorette...*), que l'on doit en grande partie cette forme d'éducation comportementale, essentielle au 'processus de civilisation' étudié par Norbert Elias à travers les œuvres d'Erasme tout particulièrement<sup>160</sup>. Parmi les nombreux manuels provenant majoritairement de France, l'ouvrage le plus influent fut sans doute *Les règles de la bienséance et de la civilité chrétienne* écrit par Jean Baptiste de la Salle en 1703, traduit et adapté en Irlande par les Frères Chrétiens qui l'enseignèrent et le mirent en application dans leurs écoles dans la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle sous le titre de *Christian Politeness*. Cet ouvrage nous intéresse en ce qu'il explique notamment comment procéder avant, pendant et après les repas. Il reflète cette époque du contrôle total de l'individu, cette apogée du 'monopole moral' et physique de l'Eglise catholique exercé sur le peuple irlandais entre la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle et les années 1970 :

Ce petit livre est à l'usage des jeunes gens afin de les aider à former leurs manières en accord avec les règles de la bienséance et des usages en vigueur pour un mode de vie civilisé. [...] Tout ceci nécessite [...] que nos actions quotidiennes, correspondant aux desseins de Dieu dans leur motivation et dans la manière dont nous les accomplissons, participent en fin de compte à atteindre la perfection de notre être<sup>161</sup>.

<sup>160</sup> Voir Elias, Norbert. *La civilisation des mœurs*. Agora. Calmann-Lévy. Paris : Pocket, 2009.

<sup>161</sup> « This little book is intended to assist young persons in forming their manners in accordance with the rules of decorum and the received usages of civilized life. [...]All these require [...]that our daily actions,

Voici comment ce manuel de convenances aborde le rapport à la nourriture. On remarque encore une fois combien ce sujet touchant à l'intime de l'individu est lié au regard pesant et désapprobateur de Dieu. Il s'agit ainsi de civiliser l'appétit pour éviter les foudres d'un dieu omniscient :

La nourriture doit être proportionnée à notre constitution et à notre besoin réel. Céder à la tentation avec excès, et particulièrement de façon régulière, déplaît à Dieu. Cela engendre assurément la torpeur, la stupidité ainsi qu'une santé défaillante. Les enfants ont besoin d'être tout particulièrement dirigés à cet égard, car, n'étant point capables de prévoir les conséquences fâcheuses, ils cèdent bien souvent à la satisfaction immédiate de leur appétit<sup>162</sup>.

Afin de mieux comprendre cette idée que la nourriture, la plus simple possible, devait être consommée à des fins exclusivement nutritives, comme l'acte sexuel ne devait être accompli qu'à des fins reproductives, ce manuel dévoile des arguments, inculqués dans les écoles, qui semblent s'être fait une place de choix dans l'esprit de plusieurs générations d'Irlandais jusqu'à l'époque des bouleversements engendrés par Vatican II:

Dieu n'interdit point de savourer ce que la nature génère ; mais la raison et la religion interdisent la sensualité et la glotonnerie. [...] Les conversations qui ont pour seul sujet le manger et le boire ne sont pas dignes d'un être raisonnable, encore moins d'un chrétien. [...] La nourriture est destinée à la préservation de notre santé et de nos forces, mais toute forme d'excès lors de sa consommation doit être évitée<sup>163</sup>.

L'idée même d'un art dédié à la nourriture et d'une littérature qui lui serait consacrée était donc impensable dans l'esprit catholique irlandais de l'époque. La critique gastronomique déjà en vogue à l'aube du XIX<sup>ème</sup> siècle en France sous les coups de plume de Brillat-Savarin et de Grimod de la Reynière avait peu de chance de s'épanouir dans une Irlande dirigée d'une main de fer par l'Église catholique. Dans ses aphorismes, Brillat-Savarin renversait d'ailleurs complètement les arguments ci-dessus et élevait la gourmandise au

---

corresponding, in the motive and the manner of performing them, with the designs of God, may ultimately tend to the perfection of our being. » Christian Brothers. *Christian Politeness, chiefly from the 'Civilité chrétienne' of the Ven. De La Salle*. Dublin : O'Toole, 1857. p.6.

<sup>162</sup> « Food should be proportioned to our constitution and necessities. Excessive indulgence in its use, particularly if habitual, is displeasing to God, and is sure to be attended with sleepiness, stupidity and loss of health. Children, particularly, require instructions on this matter, as, not foreseeing the evil consequences, they often yield to the present gratification of their appetite. » *Christian Politeness, op.cit.* p.7.

<sup>163</sup> « God does not forbid the relish which nature takes in; but reason and religion interdict either sensuality or gluttony. [...] Conversations, whose only subject is eating or drinking, are unworthy of rational being, much less a Christian. [...] Food is destined for the preservation of health and strength, but every kind of excess in its use should be avoided. » *Ibid.* p.44

rang d'un art respectable : « Le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit, et l'en récompense par le plaisir<sup>164</sup>. »

Parmi les règles de bonne conduite à table, voici quelques exemples de ce qui était enseigné. Nos lecteurs ne manqueront pas de noter la permanence de certaines règles, toujours perpétuées dans l'éducation de certaines familles contemporaines, passées en quelque sorte dans l'habitus inconscient des foyers. Les jeunes gens sont tout d'abord invités à ne point prendre l'habitude de boire, même de l'eau, pour éviter de développer de mauvais réflexes<sup>165</sup>. Il ne faut point oublier de dire les grâces en début et en fin de repas pour remercier Dieu<sup>166</sup>. Il est important de se tenir droit sur sa chaise, de ne pas poser les coudes sur la table et de ne poser les poignets que délicatement<sup>167</sup>. La place des ustensiles est également codifiée. La cuillère à soupe est tenue de la main droite, la fourchette est à gauche et le couteau à droite, sauf pour manger le poisson. La fourchette passe alors à droite et la main gauche se munit d'un morceau de pain<sup>168</sup>. Le repas doit se dérouler dans le calme, il ne faut jamais manger avec précipitation et avidité. La sauce doit être versée à côté de l'aliment et non directement sur la viande ou le poisson<sup>169</sup>. La serviette est posée sur les genoux et sert à essuyer la bouche et les doigts, rien d'autre. Les points suivants rappellent les injonctions d'Érasme dans *De Civilitate Morum Puerilium* et font allusion à des comportements quasi-animaux et agressifs qui doivent être impérativement contenus :

A table, les fautes suivantes doivent être évitées : tenir un fruit ou n'importe quel autre aliment à la main; enfoncer ses ongles dans la peau des fruits ; essuyer son assiette, sa fourchette, sa cuillère ou son couteau avec sa serviette ; renifler sa nourriture ; regarder avec curiosité l'assiette des autres ; tenir son couteau ou sa fourchette en position verticale, ou faire des gestes en les ayant en main<sup>170</sup>.

Le savoir-être à table fut donc désormais hautement codifié et encadré par une rhétorique catholique. Cette nouvelle codification contribua à donner une forme 'canonique' aux repas, à instituer un mode opératoire strict, harmonieux et en quelque sorte plus esthétique. Le repas est présenté comme un moment de communion entre les différents participants dans

---

<sup>164</sup> Brillat-Savarin, Jean Anthelme. *La physiologie du goût*. Paris : Champs classiques, 1982. p.19.

<sup>165</sup> *Christian Politeness, op.cit.* p.45.

<sup>166</sup> *Ibid.* p.46.

<sup>167</sup> *Ibid.* p.47.

<sup>168</sup> *ibid.* p.49.

<sup>169</sup> *loc.cit.*

<sup>170</sup> « At table, the following faults should be avoided: handling fruit and other viands; sinking the finger-nails in the rind of fruit; wiping the plate, fork, spoon or knife with the napkin; smelling any of the food; looking curiously at the plate of others; holding the knife or fork in an upright position, or making gestures with them. » *loc.cit.*

lequel le respect pour autrui s'exprime par le biais d'un comportement dicté par une bienséance institutionnalisée. Rappelant St Paul dans sa lettre aux Corinthiens, le manuel stipule: "Soit donc que vous mangiez, soit que vous buviez, soit que vous fassiez quelque autre chose, faites tout pour la gloire de Dieu<sup>171</sup>." Le repas devient une offrande à Dieu, sur le modèle d'une cène idéalisée. Ces nouveaux codes de conduite, à la manière catholique, permettaient d'offrir une alternative aux codes comportementaux de la classe dominante protestante, considérée pendant plusieurs siècles comme détentrice du monopole des bonnes manières sur le territoire irlandais:

Il se peut que les Irlandais aient eu l'envie d'égaliser la moralité et la civilité des Anglais; qu'ils aient eu envie de parler, de se vêtir, de manger et de manière plus générale de vivre comme eux; mais ils rejettent fermement tout ceci en tant que moyen d'atteindre ce but. Il s'agit ici d'un processus dialectique intégré au processus de civilisation: en passant par des méthodes différentes pour devenir civilisés, les Irlandais évitaient de devenir protestants et de s'angliciser totalement<sup>172</sup>.

Non seulement cette éducation à la civilité et aux convenances modifia la manière de manger – les cuillères, les couteaux, fourchettes et assiettes devaient dorénavant être utilisées à table alors que nombreux étaient encore au XIX<sup>ème</sup> siècle dans les campagnes ceux qui se nourrissaient dans des bols en bois et mangeaient à la main; mais ce processus dompta également le corps dans son ensemble. Tom Inglis résume ce phénomène en une transition "de corps ouverts et passionnels à des corps fermés et contenus<sup>173</sup>", nous ajouterions réprimés et enchaînés à une âme maîtresse condamnant toute expression de réjouissance envers le matériel, le palpable et le gustatif. Le corps était perçu comme un "merveilleux instrument au service de l'âme<sup>174</sup>" qu'il fallait entretenir et préserver au moyen d'une hygiène corporelle et domestique irréprochable<sup>175</sup>. Pour cela, rappelle le manuel français de *Principes de morale catholique*, il fallait observer les jours de repos et de pénitence prescrits par Dieu, mais aussi:

---

<sup>171</sup> Paul, Cor. 10 :31 cité dans *Christian Politeness*, *op.cit.* p.44

<sup>172</sup> « The Irish may have wanted to be as moral and civil as the English ; they may have wanted to speak, dress, eat, and generally live as they did ; but they firmly rejected the latter as a means toward that end. This is the dialectical process within the civilising process : by using different means to become civilised, the Irish avoided becoming Protestant and fully Anglicised. » *Moral Monopoly*, *op.cit.* p.137

<sup>173</sup> *loc.cit.*

<sup>174</sup> Didiot, Jules. *Principes de morale catholique*. Paris : Poussielgue, 1890. p.94.

<sup>175</sup> Il s'agit ici de principes théoriques inculqués par les autorités catholiques. Les notions d'hygiène corporelle de l'époque étaient bien différentes des nôtres.



la sobriété dans les repas; la fuite des cabarets et des lieux de plaisir ou d'oisiveté; l'horreur de l'ivresse et de ses suites aussi honteuses que funestes; une grande modération dans l'usage du tabac, des boissons et des liqueurs; la chasteté et ses saintes rigueurs; la propreté dans les habitations et dans les vêtements; la régularité de la vie; l'habitude du travail manuel ou des exercices du corps; parfois même un peu de gymnastique; enfin l'observation des principales lois de l'hygiène<sup>176</sup>.

Comme nous l'avons vu p.357 de ce chapitre, jusque dans les années 1960 recevoir la communion nécessitait au préalable tout un rituel purificateur qui passait par le jeûne mais aussi une hygiène scrupuleuse. La préparation au repas eucharistique était, elle aussi, codifiée et ancrée dans une routine que nous pourrions apparenter à des ablutions:

La plupart d'entre nous se souviennent de la manière dont nous étions inspectés avant de nous mettre en route pour la messe. Aussitôt que nous pensions être prêts, nous nous présentions à l'un de nos parents ou à notre nurse. Pendant un court instant nous étions examinés avec beaucoup de soin. Tes mains sont propres? Tes cheveux sont peignés? Tes chaussures sont cirées? Peut-être nous reviennent à l'esprit une ou deux remontrances clémentes voire le souvenir d'être renvoyé à l'étage pour se nettoyer les ongles ou se laver le visage. Nous savions alors, instinctivement, pourquoi nos parents insistaient sur cette propreté et cette netteté. Ce n'était pas pour gagner en prestige auprès de leurs voisins. Ce n'était pas non plus pour attirer sur nous des regards d'admiration ainsi que leur approbation. Nous savions qu'ils s'assuraient que nous mettions en application les instructions que nous avons apprises par coeur dans notre catéchisme comme "se présenter humble et modeste devant l'autel, habillé proprement, montrant par notre apparence extérieure le plus grand respect envers un sacrement si vénérable." Ils nous aidaient à former ainsi une habitude qui nous durerait pour la vie, ils nous aidaient à cultiver une attitude intellectuelle qui contribuerait à alimenter en nos coeurs un profond respect pour la Sainte Communion<sup>177</sup>.

Ainsi avant les années 1960, quel que fût le type de repas auquel participait le croyant irlandais catholique, son corps et sa manière de se comporter étaient conditionnés par des préceptes catholiques de bienséance intégrés à l'école et au catéchisme dès son plus jeune âge.

---

<sup>176</sup> Didiot, *op.cit.* p.97.

<sup>177</sup> « Most of us can remember how in our childhood days we were inspected before setting out for Mass. As soon as we thought we were ready we presented ourselves to one of our parents or to our nurse. For a brief moment we were surveyed with careful attention. Hands clean? Hair combed? Shoes polished? We may remember, perhaps, being scolded gently on one or two occasions or being sent upstairs again to clean our nails or wash our faces. We knew then, instinctively, why our parents insisted on this cleanliness and neatness. It was not to gain prestige for themselves among the neighbours. Nor was it that we might attract upon ourselves glances of admiration or approval. We knew they were making sure that we put into practice the instructions we knew by heart from our catechism about "appearing before the altar modest and humble, clean in dress, showing in our exterior the greatest reverence for so holy a sacrament." They were helping us to form a habit that would last us through life, to develop an attitude of mind that would foster within us a deep respect for Holy Communion. » TIMSH. Juin 1957. Leonard, P. 'The Bread of the Strong', p.157.



Figure. 6.2: Mère allaitant son enfant, c.1890. Source: Sexton et Kinealy, *The Irish: a photohistory 1840-1940*. London: Thames and Hudson, 2002. p.76.

## b) La question de l'allaitement maternel

Dans le contexte religieux que nous venons d'évoquer, le corps était contrôlé et dompté dès la plus tendre enfance. En prenant en compte cette dimension sociale du corps, une étude à part entière mériterait d'être consacrée à l'allaitement en Irlande. En effet, à bien y regarder, la scène d'allaitement immortalisée ci-dessus (fig. 6.2) aux alentours de 1890 n'est pas anodine. L'auteur du recueil de photographies dans lequel elle a été publiée en signale d'ailleurs le caractère exceptionnel<sup>178</sup>. A la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, l'église catholique dirige la vie quotidienne des Irlandais. La pudeur est de bon ton et le corps ne s'affiche pas en public. Cette représentation de la maternité décomplexée et multitâche nous renvoie

---

<sup>178</sup> « Babies are unusual in nineteenth-century Irish photography. Even more striking is that this woman is shown breastfeeding, yet appears at ease with being photographed. Photographer unknown, c.1890. » Sexton, Sean et Kinealy, Christine. *The Irish : a Photohistory*. London : Thames and Hudson, 2002. p.76.

aujourd'hui davantage à certaines pratiques africaines, sud-américaines ou asiatiques, mais certainement pas à la norme occidentale des XIX<sup>ème</sup>, XX<sup>ème</sup> et XXI<sup>ème</sup> siècles. Et l'Irlande ne fait pas exception en la matière. Ce cliché est bien d'un autre âge. Les statistiques varient mais il semble que l'Irlande détient à ce jour et depuis longtemps l'un des taux d'allaitement les plus faibles d'Europe, voir le plus faible<sup>179</sup>. Est-il possible d'établir un lien quelconque entre la faible popularité de l'allaitement aujourd'hui en Irlande et l'influence de la culture et de l'éducation catholique qui imprègnent l'état irlandais depuis le XIX<sup>ème</sup> siècle ? Cette pratique alimentaire semble particulièrement entourée de symbolismes et de tabous au sein de cette société en pleine mutation religieuse, économique et identitaire.

Peu d'études ont été menées sur le sujet de l'allaitement en République d'Irlande. Les quelques rares travaux ont été écrits par des médecins, des infirmières, des sages-femmes ou des étudiants se destinant à l'une de ces professions. La sociologie ne s'y est guère intéressée<sup>180</sup>. Un constat s'impose néanmoins. Depuis la libération des mœurs dans les années 1970, les seins n'ont jamais été tant dévoilés et érotisés par le biais de la publicité et du cinéma et c'est depuis cette époque que l'allaitement est en chute constante dans le monde occidental. Dans un pays comme l'Irlande baigné dans une culture catholique forte, particulièrement fermée sur la question d'un corps sexué jusqu'à récemment, l'image d'un sein peut renvoyer aux notions de péché, de honte ou encore de tentation, des notions bien incompatibles avec l'acte nutritif qu'est l'allaitement.

L'Organisation Mondiale de la Santé préconise un allaitement unique jusqu'au moins l'âge de six mois. Il est admis que 98% des femmes sont capables d'allaiter et que les bienfaits de l'allaitement maternel sont nombreux, autant pour l'enfant que pour la mère, comme le stipule par exemple ce livret de documentation destiné aux mères qui désirent allaiter :

---

<sup>179</sup> Si l'on se réfère par exemple aux statistiques de l'ESRI (The Economic and Social Research Institute) et du NPRS (National Perinatal Reporting System) de 2011, seules 55,3% des mères initient l'allaitement à la naissance, contre 81% au RU et plus de 90% dans les pays scandinaves.

[http://www.esri.ie/news\\_events/latest\\_press\\_releases/breastfeeding\\_in\\_ireland\\_/index.xml](http://www.esri.ie/news_events/latest_press_releases/breastfeeding_in_ireland_/index.xml)

Données également disponibles dans le rapport *Growing Up in Ireland* (2015), p.40.

[http://www.growingup.ie/fileadmin/user\\_upload/documents/Maternal\\_Health\\_Report/GUI\\_Infant\\_Maternal\\_Health\\_4\\_web.pdf](http://www.growingup.ie/fileadmin/user_upload/documents/Maternal_Health_Report/GUI_Infant_Maternal_Health_4_web.pdf)

<sup>180</sup> A l'exception des recherches d'Aoife Rickard pour les années 1980-90 qui rejoignent nos conclusions, *The Shame of Breast-Feeding ? An Aspect of Irish Culture in Historical Perspective*.

<http://www.ucd.ie/pages/97/rickard.html>

Le lait maternel contient des anticorps qui protègent votre bébé des infections. Les enfants nourris au lait infantile ont plus de risques de tomber malades, d'attraper des gastroentérites, des infections pulmonaires, des otites ou encore des infections urinaires. [...] Selon la recherche, il semblerait que l'allaitement favorise le développement intellectuel des bébés. Les enfants nourris au lait infantile ont un risque d'eczéma et de diabète supérieur aux enfants allaités. L'allaitement est aussi bénéfique pour la mère. Il vous aide à perdre le poids pris pendant la grossesse. Il participe à protéger des cancers du sein et des ovaires et renforce vos os pour les années à venir.<sup>181</sup>

Dans le livret d'information distribué dans les maternités et dans les centres de santé par *La Leche League Ireland*, d'autres arguments de poids viennent renforcer les précédents : l'allaitement est une pratique nutritive naturelle, qui est décrite comme un acte inspirant amour et sécurité à l'enfant. Il est gratuit, ce qui permet non seulement à la famille mais aussi au système de soin et aux employeurs d'économiser de l'argent. Il est finalement écologique, pas d'emballage, pas de gaspillage.<sup>182</sup>

Si ces arguments en faveur de l'allaitement sont aujourd'hui mis en valeur dans les livrets d'information à destination des jeunes mères, c'est que les hautes autorités de la santé (l'OMS en premier lieu, relayée sur le plan national par le Ministère de la Santé et de l'Enfance<sup>183</sup>), considèrent que l'Irlande est face à un véritable problème de santé publique, pour les raisons évoquées ci-dessus notamment. Les mères qui n'allaitent pas sont en général plus jeunes que les mères qui décident d'allaiter et n'ont pas ou peu fait d'études, mais surtout, elles font le plus souvent partie des foyers aux revenus les plus modestes. Les arguments pro-allaitement sont pourtant rationnellement séduisants. Que s'est-il passé en Irlande pour que cette pratique se soit progressivement perdue et pour qu'elle soit autant rejetée ?

---

<sup>181</sup> Extrait de l'introduction du livret intitulé Health Service Executive, *Breastfeeding your Baby : Important Information for New Mothers*, HPH Baby Friendly Hospital Initiative in Ireland, 2008. «Breastmilk contains antibodies to protect your baby from infection. Sickness and diarrhoea (gastroenteritis, which may be very serious), chest infections, ear infections and urine infections are all more likely in bottle-fed babies. Breastfeeding will continue to benefit your baby as he grows. Research suggests that breastfed babies have better mental development. Children who were bottle fed as babies are at greater risk of eczema and diabetes and tend to have higher blood pressure than those who were breastfed. Breastfeeding is also good for mothers. It helps you lose the weight gained during pregnancy. It can help protect you from breast and ovarian cancer and give you stronger bones in later life. »

<sup>182</sup> *Breastfeeding : The Early Days*, La Leche League, Breastfeeding Help and Information.

<sup>183</sup> Department of Health and Children

Dans *Blood of the Travellers*, documentaire consacré aux origines de la population *traveller* irlandaise<sup>184</sup>, alors qu'un septuagénaire se plaint du manque d'honnêteté chez les jeunes gens d'aujourd'hui, sa femme lui répond: " Tu sais ce qui s'est passé? Il y a des années de cela, toutes les femmes allaitaient. C'est pour cela que les enfants étaient gentils. Mais ils n'ont plus droit à cela de nos jours<sup>185</sup>." Sous son aspect anecdotique et particulièrement subjectif, la remarque de cette dame, probablement née dans les années 1930-1940, met en lumière l'idée que l'allaitement instaure des liens affectifs très forts. Les enfants allaités étaient plus respectueux de leurs aînés et plus aimants selon elle. Elle se rappelle que toutes les femmes allaitaient leurs enfants, vraisemblablement jusque dans les années 60. Aujourd'hui le taux d'allaitement chez les gens du voyage est quasi-nul à la naissance de l'enfant : moins de 6% en 2010.<sup>186</sup> On notera que les gens du voyage irlandais sont parmi les catholiques les plus pratiquants du pays<sup>187</sup>. Nous pourrions donc à ce stade nous demander s'il existe un lien entre leurs croyances et la faible pratique de l'allaitement. Si très peu d'études ont été menées à ce sujet, les réseaux sociaux offrent quelques pistes de réflexion. L'idée d'un tabou culturel semble récurrente. La société gypsie irlandaise est basée sur un système patriarcal très fort. Les femmes doivent observer des règles strictes en matière de décence corporelle, imposées par les hommes<sup>188</sup>. Or, il semble qu'allaiter en public (dans un restaurant par exemple) soit radicalement condamné par l'ensemble de la communauté et particulièrement par les hommes<sup>189</sup>.

Alors que viendrait faire l'Eglise dans tout ceci ? A première vue, les *Maria Lactans* sculptées dans la pierre des églises, l'iconographie religieuse médiévale, ainsi que les références à l'allaitement dans l'Ancien et le Nouveau Testament portent à croire qu'il fut un

---

<sup>184</sup> Les *travellers*, gens du voyage irlandais, représentent 6,5 habitants pour mille sur le territoire irlandais selon le dernier recensement de 2011. On retrouve également des représentants de cette minorité ethnique en Grande-Bretagne et aux Etats-Unis. Ils sont l'objet de nombreux reportages télévisés ces dernières années. En 2011, notamment, le *Royal College of Surgeons* de Dublin a mené une étude de grande ampleur pour déterminer leurs possibles origines (au moyen d'analyses d'ADN). C'est dans le cadre de cette recherche scientifique que fut tourné le reportage *Blood of the Travellers*.

<sup>185</sup> « D'you know what happened there ? Years ago, all women used to breast feed. That's why the children was fond of people. And they don't give them that anymore. » *Blood of the Travellers*. RTE1. 22 mai 2011.

<sup>186</sup> *All Ireland Traveller Health Study : Our Geels*. p.77. [https://www.ucd.ie/t4cms/AITHS\\_SUMMARY.pdf](https://www.ucd.ie/t4cms/AITHS_SUMMARY.pdf)

<sup>187</sup> <http://www.cso.ie/en/media/csoie/census/documents/census2011profile7/Profile,7,Education,Ethnicity,and,Irish,Traveller,entire,doc.pdf>

<sup>188</sup> Voir à ce sujet <http://breastfeedingwithoutbs.blogspot.ie/2014/05/why-dont-gypsy-and-traveller-women.html>

<sup>189</sup> Voir <http://breastfeedingwithoutbs.blogspot.ie/2014/05/why-dont-gypsy-and-traveller-women.html> Et Pinkney, Kate. V. *The Infant Feeding Practice of Gypsie and Traveller Women in Western Cheshire Primary Care Trust and their Attitudes towards Breast and Formula Feeding*. p.55. <http://core.ac.uk/download/pdf/1441322.pdf>

temps où l’Eglise voyait cette pratique comme un acte naturel, voir sanctificateur. Mais la « sécularisation du sein », selon les termes de Tina Beattie, se serait progressivement imposée<sup>190</sup>. Un sondage mené par le forum de santé *Irishhealth.com* en 2006<sup>191</sup> auprès de jeunes mères a révélé des résultats qui poussent à émettre l’hypothèse selon laquelle l’éducation religieuse catholique des Irlandais (hommes et femmes confondus) pourrait être un facteur qui ne favoriserait pas l’allaitement. La question posée était la suivante : « Pourquoi pensez-vous que l’Irlande possède un taux d’allaitement aussi bas ? ». Les résultats sont résumés dans le tableau suivant :

Manque de suivi et de soutien pratique (de la part des hôpitaux...)	24%
Peur / embarras	42%
Inquiétude quant aux conséquences physiques sur le corps	13%
Autres raisons	21%

Source : *Irishhealth.com*. <http://www.irishhealth.com/poll.html?pollid=343> , ‘Why do you think Ireland has such a low breastfeeding rate ?’ Sondage effectué à partir du 9 octobre 2006.

A la lecture des commentaires concernant ce sondage, on peut tout d’abord tâcher d’interpréter la catégorie « autres raisons ». Le retour des femmes au travail semble une raison récurrente. Mais ce qui revient inlassablement, ce sont les sentiments de honte, de peur et d’embarras dûs aux regards accusateurs, voire aux remarques désapprouvées adressées directement aux mères allaitant en public (dans les banques, les parcs, les cafés, dans les moyens de transport...) de la part d’hommes et de personnes en général plus âgées : « ce que vous faites face à tous ces gens est dégoûtant », « vous devriez avoir honte de faire ceci en public » citent des intervenants sur le forum. Nous avons nous-mêmes assisté à ce genre de scènes à plusieurs reprises, notamment lorsqu’un gérant de café a peu poliment prié un groupe d’une dizaine de jeunes mamans d’aller allaiter ailleurs et de trouver un autre lieu pour leur rencontre hebdomadaire<sup>192</sup>.

Un des internautes répond d’ailleurs à la question de la manière suivante :

<sup>190</sup> Beattie, Tina. ‘« Good for god and pleasing to the eye » : the eucharistic and erotic significance of the female breast in medieval and modern visual culture’. Conférence *The Rhetorics of Food*, 26-28 mai 2014, Leuven Institute for Irish Studies.

<sup>191</sup> *Irishhealth.com* est le forum de santé le plus visité en Irlande.  
<http://www.irishhealth.com/poll.html?pollid=343>

<sup>192</sup> Ceci s’est passé en 2011, dans une chaîne de *coffee shop* qui semblait à première vue accueillante envers les jeunes enfants et leurs parents.

Une part de tout cela provient de l'ombre pesante de McQuaid, l'allaitement c'était quelque chose de sale et un peu sexuel, plus tous ces hôpitaux dirigés par des nonnes où « ce n'était pas moderne » dans les années 1960, ce qui signifie que toute une génération n'a pas allaité et ne sait pas comment faire<sup>193</sup>.

Comme pour toute forme d'éducation au corps en changement (sexualité, puberté, grossesse...) quasi-inexistante, l'allaitement semble avoir souffert des politiques religieuses et étatiques réactionnaires d'avant Vatican II. L'exemple de l'échec et de l'imbroglia politique que fut le *Mother and Child Scheme* en 1951 illustre combien le pouvoir en place était englué dans des préceptes conservateurs fermés à l'éducation au corps et incapable de remédier efficacement à l'aide sanitaire (et psychologique) dont les mères auraient eu besoin à l'époque<sup>194</sup>. Revenons aux discussions engagées sur le forum *Irishhealth.com*. Un peu plus loin, une autre internaute formule la remarque suivante :

J'aimerais avoir des enfants, cela fait un an que j'essaie et j'espère que je pourrai allaiter. Cela me semble tellement logique, c'est la chose la plus naturelle au monde. Je sais que mes parents qui sont ultra-catholiques et qui refoulent leurs sentiments, seraient dégoûtés si je ne me cachais pas pour faire cela. Je ne m'imagine même pas nourrir un enfant devant eux. C'est même un miracle que je sois là aujourd'hui quand on voit comment mon père réagit à la moindre mention du sexe, de la reproduction et des bébés. Je suis tellement contente de ne pas avoir hérité des gènes catholiques réprimés<sup>195</sup> !!

Nous citerons encore cet échange enflammé entre deux internautes qui montre bien l'écart entre les différentes générations en termes d'éducation à ce sujet. Un monsieur intervient tout d'abord : « Si les femmes veulent allaiter, alors elles doivent le faire en privé, c'est quelque chose de personnel entre elles et leur bébé, ce n'est pas quelque chose qui doit être fait en public<sup>196</sup>. » Une dame lui répond alors:

---

<sup>193</sup> « Part of it is the long shadow of McQuaid, BF was somehow dirty and a bit sexual, plus all those nun-run hospitals where « it wasn't modern » in the 1960s, which means a whole generation didn't do it and don't know how. » <http://www.irishhealth.com/poll.html?pollid=343>

<sup>194</sup> Rappelons ici notamment qu'en 1941, une enquête avait démontré que 60% des Dublinoises étaient dans l'incapacité d'allaiter pour cause de malnutrition. Ferriter, Dermaid. *The Transformation of Ireland. op.cit.* p.395. Quand à la mortalité infantile, elle était de 87 pour 1000 en 1947 comparée à moins de 45 pour 1000 en Angleterre la même année. Dáil Éireann Debate. Vol.115 n°12, 19 mai 1949.

<sup>195</sup> « I am hoping to have children, been trying for about a year, and I really hope I can breastfeed. It just seems so logical., the most natural thing in the world. I know my very repressed ultra-Catholic parents would be disgusted with me not hiding away to do it. I cannot even imagine feeding a baby in front of them. It's a wonder I'm even here at all the way my father reacts to any mention of sex, reproduction or babies. I am so glad I did not inherit the repressed-Catholic genes!! » *Irishhealth.com. op.cit.*

<sup>196</sup> « if women want to breast feed , then they should do so in private, its a personal thing between them and their baby , not a thing that should be done in public. » *loc.cit.*

Oh pour l'amour du ciel Liam, vas-tu te réveiller et faire preuve de bon sens. Est-ce que tu veux dire que toutes les femmes qui allaitent – ce qui est la chose la plus naturelle au monde en passant, et un excellent départ pour un bébé – devraient s'enfermer pendant six mois ou un an ou encore plus longtemps en fonction de la période pendant laquelle elle allaite ?? Dis-moi, t'arrive-il de manger en public ? – dans un restaurant, ou de prendre ton sandwich pour ta pause déjeuner dans un parc l'été ? Si tel est le cas, qu'est-ce qui cloche avec ces femmes qui nourrissent leur enfant de la manière la plus nutritive qui soit en public ? Ce sont les attitudes de refoulement comme la tienne qui ont sans doute contribué à des taux d'allaitement si bas par le passé<sup>197</sup>.

Les exemples de ce type sont légion sur ce forum et sur bien d'autres. On ne peut pas dire que ce sujet laisse les Irlandais indifférents. Il illustre une société en mouvement qui se cherche de nouveaux repères et n'hésite plus à pointer d'un doigt accusateur des comportements et des théories d'un autre âge. A l'occasion d'un échange que nous avons eu avec un groupe de mamans qui allaitaient en 2011, l'adjectif '*prudish*' était revenu à maintes reprises dans la conversation, pour justifier la difficulté qu'elles avaient à allaiter en public. Nous précisons ici qu'allaiter en public signifie allaiter avec en général un linge en mousseline ou une écharpe recouvrant le visage de l'enfant et, de fait, le sein.

D'autres enquêtes plus approfondies mériteraient bien sûr d'être menées, mais il semble assez clair au regard des réactions de nombreux Irlandais, que la perception du corps de la femme, héritée d'une éducation catholique répressive en la matière<sup>198</sup>, joue un rôle non-négligeable dans l'opinion qu'une partie de la population a de l'allaitement. Le cas des *travellers* reste encore plus problématique, puisque le sujet même de l'allaitement semble extrêmement tabou au sein de leur société<sup>199</sup>. Une rééducation à ce sujet s'opère doucement dans les maternités et les centres *HSE*, et les professionnels de santé semblent de plus en plus décidés à remettre cette pratique au goût du jour pour des raisons

---

<sup>197</sup> « Oh for goodness sake Liam would you ever wake up and cop yourself on. Are you implying that every women who breastfeeds - which is the most natural thing in the world by the way and an excellent start for a baby - should be shut away for six months or a year or longer depending on how long she breastfeeds for?? Tell me, do you ever eat in public? - in a restaurant, or have your lunchtime sandwich in a park in Summer? If so, what on earth is wrong with a women feeding her child in the most natural nutritious way in public? It's repressed attitudes like yours that have possibly contributed to low breastfeeding rates in the past. » *loc.cit.*

<sup>198</sup> Voir à ce sujet Inglis, Tom. *Lessons in Irish Sexuality*. Dublin : University College Dublin Press, 1998. Et Ferriter, Diarmuid. *Occasions of Sin : Sex and Society in Modern Ireland*. London : Profile Books, 2009.

<sup>199</sup> « Previous qualitative research by Dion (2008) indicated that the community had an aversion to personal matters being discussed. Dion (2008) also suggested that the presence of social taboos may be the main reason for the low breastfeeding rate observed in the community. The presence of social taboos may explain the attitudes shown within this research towards breastfeeding in public places. »

Pinkney, Kate. V. *The Infant Feeding Practice of Gypsie and Traveller Women in Western Cheshire Primary Care Trust and their Attitudes towards Breast and Formula Feeding*. p.55.

<http://core.ac.uk/download/pdf/1441322.pdf>



sanitaires<sup>200</sup>. Les femmes prennent le débat en main depuis quelques années<sup>201</sup> et en dépit des réactions négatives auxquelles elles sont parfois confrontées, la loi est de leur côté depuis 2000<sup>202</sup>. Il reste à voir si l'intervention du Pape François le 12 janvier 2014 invitant les mères à allaiter leur enfant à l'occasion d'une cérémonie de baptême dans la chapelle Sixtine et rappelant que le bien-être de l'enfant prime avant toute chose fera changer les mentalités à ce sujet.

---

<sup>200</sup> ESRI/HSE National Office of Health Promotion Conference 1<sup>er</sup> octobre 2012.

[http://www.esri.ie/news\\_events/latest\\_press\\_releases/breastfeeding\\_in\\_ireland\\_/index.xml](http://www.esri.ie/news_events/latest_press_releases/breastfeeding_in_ireland_/index.xml)

<sup>201</sup> Voir par exemple : Meredith, Fionola. 'Why is breastfeeding in public such a problem ?' *The Irish Times*, 24 juin 2014.

<sup>202</sup> Equal Status Act, 2000.

*Les pratiques alimentaires irlandaises sous le contrôle de l'Eglise catholique : synthèse et analyse sociologique*

L'influence de l'Eglise est manifeste dans de nombreux domaines de la vie quotidienne des Irlandais depuis des siècles. Elle s'est largement renforcée après la grande famine de 1845 à 1851 pour décliner de façon dramatique à partir des années 1970. A première vue, la manière de se nourrir d'un peuple semble dépendre davantage de l'économie, des conditions climatiques et géographiques, des politiques menées par ses gouvernements successifs que d'une quelconque influence religieuse. Les deux précédents chapitres ont montré que dans l'Irlande très catholique, jusqu'à l'effritement de son autorité à partir des années 1970, la mise en discours des préceptes religieux et des notions de gourmandise, de péché et de plaisir ont largement dicté la perception qu'avaient les Irlandais de l'alimentation. Une rhétorique de la non-ingestion sous ses formes d'abstinence, de jeûne, d'interdits, de tempérance et de modération, a particulièrement dominé le champ alimentaire. Le jeûne notamment, était une pratique très suivie. Il pouvait être un acte à la fois dévotionnel, superstitieux, mais aussi politique en ce qu'il permettait aux catholiques de se différencier des protestants. Parfois même, il exprimait symboliquement une forme de résistance identitaire et politique face au pouvoir britannique.

Le terrain n'était pas très favorable au développement d'un discours gastronomique. La nourriture, par essence matérielle et périssable, par le pouvoir qu'elle exerce sur les sens, ne pouvait être un objet d'intérêt digne de conversations artistiques, philosophiques et encore moins spirituelles. La nourriture, comme la sexualité, est indispensable à la vie, mais dans un souci d'agencer les comportements humains, de les rendre plus dociles pour des questions de sécurité et de maintien de l'ordre public<sup>203</sup>, la religion s'est emparée de ces deux fonctions vitales, elle s'est octroyé le droit de rendre le plaisir culpabilisant en leur apposant au moyen d'un discours autoritaire un caractère sale, impur et purement biologique. Que dire et que faire de l'aliment si celui-ci ne sert que l'ultime fonction de la survie et que la rhétorique qui l'entoure le détache de toute sensorialité? Et même lorsque la nourriture devient festive lors des fêtes liturgiques principales, elle reste souvent modeste et peu élaborée par souci de modération et pour des motifs économiques.

---

<sup>203</sup> Comme Freud et Foucault l'ont démontré, rappelle Ferriter dans *Occasions of Sin : Sex and Society in Modern Ireland*, *op.cit.* p.19. et comme cet ouvrage le montre appuyé de nombreux exemples.

Derrière tout cela, la question de l'épanouissement personnel de l'individu se pose. Lorsque vos sens sont réprimés, contenus, lorsque vos sentiments ne doivent être exprimés ouvertement, votre personnalité s'efface pour laisser place à l'être que l'on veut que vous soyez. L'imagination, l'originalité de votre pensée n'a pas de place dans une société formatée et tournée davantage vers l'intériorité. Sous la domination catholique d'avant Vatican II, dans le contexte irlandais, la nourriture ne servait que cette intériorité, elle permettait au corps de se renouveler pour mieux servir Dieu. S'en passer participait au contrôle des pulsions, alors refoulées. Lorsque Paul VI annonça une plus grande permissivité et confia à chaque individu la tâche de se gérer lui-même, de prendre ses propres décisions en son âme et conscience, peu furent les Irlandais qui maintinrent la pratique du jeûne traditionnel. Le monde s'ouvrait à eux : les voyages et leurs saveurs exotiques, la télévision et ses publicités alléchantes de produits pratiques permettant un gain de temps en cuisine, la curiosité de la différence et l'envie d'accéder à ce que d'autres semblaient tant apprécier. Les modes de pensée se sont progressivement restructurés, le modèle logique et didactique que l'Eglise avait instauré s'est vu confronté à d'autres idées théologiques, philosophiques et libérales accompagnant les évolutions sociétales.

Et même si l'éthique catholique reste encore forte en ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle, parmi les 84% d'Irlandais qui se disent aujourd'hui catholiques, la définition qu'ils en ont est bien différente de celle qu'en avaient leurs parents et leurs grands-parents, la question alimentaire le prouve de façon évidente. L'ingestion de nourriture n'est plus entourée de cette aura pesante de péché, elle est aujourd'hui débarrassée de cette équation de l'esprit qui consistait à l'associer à une action condamnée par Dieu, provoquant sa colère. Il faut garder à l'esprit qu'une rhétorique menaçante et culpabilisante telle que celle que l'on trouvait dans les manuels de catéchisme n'invitait guère à agir différemment de ce que l'on vous enseignait. Bien sûr, on suppose qu'il y a eu des dissidents, des provocateurs prêts à défier le jugement divin, des goûteurs aventureux à l'instar de Maura Laverty qui, en dépit de l'enseignement religieux qu'elle reçut, ne pouvait cacher sa passion pour la cuisine et pour l'amour que l'acte culinaire et la dégustation des plats familiaux lui inspiraient. La « transgression<sup>204</sup> » lui coûta cher puisque plusieurs de ses livres furent censurés. Mais le

---

<sup>204</sup> La transgression, telle que définie par Michel Foucault dans *Histoire de la Sexualité Vol I: la volonté de savoir*, se réfère ici chez Laverty non seulement au fait de parler de l'alimentation en des termes passionnels, mais aussi d'avoir osé à son époque mentionner à maintes reprises le corps de la femme de manière franche dans *Lift Up your Gates* ou encore *No More than Human*.

poids de l'appartenance à la communauté est telle qu'il est bien plus probable qu'une majorité d'Irlandais catholiques aient suivi à la lettre les préceptes martelés à l'école et au catéchisme et rares furent ceux qui osèrent exprimer ouvertement une quelconque passion, ne serait-ce qu'un intérêt, pour la nourriture. L'histoire de la désobéissance d'Adam racontée dans *A Catechism of Catholic Doctrine*<sup>205</sup> résume à elle seule le risque que pensaient encourir les croyants face à une alimentation trop désirée:

53. Quel commandement particulier Dieu a-t-il donné à Adam et Eve ?

Dieu a demandé à Adam et Eve de ne pas manger le fruit d'un certain arbre dans le jardin du Paradis.

54. Adam et Eve ont-ils obéi à l'injonction de Dieu ?

Adam et Eve n'ont pas obéi à l'injonction de Dieu : ils ont été tentés par le diable et ont mangé le fruit interdit.

55. Nous les enfants d'Adam, souffrons-nous à cause de ce péché ?

A cause du péché d'Adam, nous sommes nés sans grâce sanctifiante, notre intellect est obscurci, notre volonté est affaiblie, nos passions nous incitent au mal, et nous sommes sujets à la souffrance et à la mort<sup>206</sup>.

Il est difficile d'évaluer la portée de ce type de rhétorique et l'on ne peut que présumer l'impact potentiel sur l'esprit de l'apprenant. Selon Tom Inglis, l'érosion du monopole moral de l'Eglise catholique, la fin du silence, des sentiments de honte et de culpabilité concernant la question de la sexualité, fut une bonne chose pour les Irlandais<sup>207</sup>. L'imprégnation catholique déterminait (et détermine toujours dans certains domaines) nombre de comportements en société et dans l'intimité. Dans une moindre mesure, sans doute de manière beaucoup moins évidente qu'il n'y paraît avec la sexualité, nous pensons que le rapport qu'ont les Irlandais aujourd'hui avec leur alimentation et la gastronomie n'aurait pu être possible sans ce même affaiblissement de l'influence de l'Eglise dans le domaine de l'intime. La réflexion suivante éclaire notre propos : « Une compréhension de la

---

<sup>205</sup> Catholic Church Dublin. *A Catechism of Catholic Doctrine. Approved by the Archbishops and Bishops of Ireland*. Dublin : Gill and Son, 1951. Chap V. 'Our first parents : Original Sin.' p.22.

<sup>206</sup> « 53. What special command did God give Adam and Eve ?

God commanded Adam and Eve not to eat the fruit of a certain tree in the garden of Paradise.

54. Did Adam and Eve obey the command of God ?

Adam and Eve did not obey the command of God : they were tempted by the devil, and ate the forbidden fruit.

55. Have we, the children of Adam, suffered because of his sin ?

Because of Adam's sin, we are born without sanctifying grace, our intellect is darkened, our will is weakened, our passions incline us to evil, and we are subject to suffering and death. » *A Catechism, ibid.* p.22.

<sup>207</sup> Inglis, Tom. *Lessons in Irish Sexuality. op.cit.* p.8.

sexualité, de l'amour, de la passion et du désir est essentielle afin de mieux comprendre qui nous sommes – nos émotions, nos angoisses, nos peurs, nos plaisirs et nos goûts<sup>208</sup>. » Par analogie, le raisonnement de Tom Inglis s'applique parfaitement à la découverte sensorielle alimentaire. Et notamment lorsqu'il dit que : « si l'on ne donne pas aux enfants la capacité d'apprendre à déchiffrer leur propre univers sexuel par eux-mêmes, l'enseignement qu'ils reçoivent domine et les opprime davantage qu'il les libère et les émancipe<sup>209</sup>. » Il en est de même pour la nourriture, il aura fallu une exploration personnelle progressive pour que les Irlandais s'intéressent à la gastronomie, libérée de l'éducation et du discours religieux, et pour qu'ils veuillent contribuer à son développement.

Cette idée que la sexualité et la nourriture étaient tous deux associés au péché charnel était d'ailleurs largement exploitée dans la rhétorique catholique d'avant Vatican II. Angela Macnamara, qui répondait aux courriers du cœur du *Sunday Press* en 1963, était une catholique fervente, mais assez ouverte d'esprit à son époque pour avoir eu le mérite d'aborder des sujets tabous, auprès de la jeunesse en particulier. Afin d'illustrer cette idée selon laquelle le désir pour l'acte sexuel et le désir pour la nourriture menaient à des conséquences fâcheuses similaires, elle formula la réponse suivante pour expliquer à une jeune personne comment réfréner ses pulsions :

Vous commencez à avoir faim, alors vous allez acheter un steak, vous le cuisinez de manière appétissante et alors que vous vous asseyez pour le manger, votre appétit atteint son point culminant. Mais cette fois-ci, vous savez que vous avez la stricte obligation de ne pas manger de viande car vous devez suivre un régime sévère. Tout d'abord, c'était vraiment très idiot de votre part d'avoir acheté un steak. Maintenant, vous allez forcément tomber malade parce que vous avez rompu votre régime ou alors vous allez subir la vive déception d'une apothéose frustrée. Voyez-vous le rapport entre ceci et l'appétit sexuel<sup>210</sup> ?

L'analogie sexe/nourriture ne s'est pas essouffée au XXI<sup>ème</sup> siècle. Mais cette corrélation se manifeste non plus pour dénoncer un acte physique culpabilisant mais davantage pour inviter le mangeur à succomber à la tentation. S'est ici opéré un renversement total des

---

<sup>208</sup> « Understanding sex, love, passion and desire is central to understanding who and what we are – our emotions, anxieties, fears, pleasures and tastes. » Inglis, Tom. *Lessons in Irish Sexuality. op.cit.* p.8.

<sup>209</sup> « if children are not enabled to learn to read their sexual world for themselves, the teaching they receive may dominate and oppress rather than liberate and emancipate them. » *ibid.* p.9.

<sup>210</sup> « You feel hungry so you buy a steak, cook it appetisingly and as you sit down to eat it your appetite has reach a climax. But this time you know that, being on a serious diet, you are strictly forbidden meat. It was intensely stupid of you to have bought the steak to begin with. Now you must either be ill as a result of breaking your diet or suffer the disappointment of a frustrated climax. Can you see the connection between this and the sexual appetite ? » Ryan Paul, *Asking Angela Macnamara : an Intimate History of Irish Lives.* Dublin, Portland : Irish Academic Press, 2012. p.53.

valeurs, rejoignant la philosophie des ‘gastronautes’ avant-gardistes français du XIX<sup>ème</sup> siècle. Le marketing utilise à outrance la métaphore sexuelle pour inciter à la consommation de produits alimentaires<sup>211</sup>. Et les émissions de télévision s’en font le relai. Les émissions de télécuisine telles que *Nigella’s Kitchen*, ou celles mettant en scène Trish Deseyne et Rachel Allen sont baignées d’une sensualité qui aurait sans doute été insupportable pour les téléspectateurs des années 1960 – pour preuve les réactions offusquées suite aux émissions dans lesquelles Monica Sheridan se léchait les doigts<sup>212</sup> ! Le plaisir des sens est aujourd’hui promu sans tabou ; le ‘gastroporn’<sup>213</sup>, s’invite sur les réseaux sociaux, dans les blogs de cuisine et les magazines spécialisés ; et il n’est plus rare, à la télévision, d’entendre ce genre de commentaires entre la confection d’une salade aux fruits de mer et celle d’un fondant au chocolat : « Visuellement, ça semble tellement attirant », « Tes plats sont tout simplement sexy ! » « Si tu n’étais pas mariée, je cuisinerais avec toi ce soir<sup>214</sup> ! ».

Les Irlandais se sont en partie libérés d’un enseignement pesant stigmatisant leurs actions dans les domaines alimentaire et sexuel. L’Irlande du XXI<sup>ème</sup> siècle est une Irlande qui semble décomplexée, déculpabilisée et profite à pleines dents de sa richesse gastronomique. Elle a appris en 50 ans à sortir des cadres restrictifs alimentaires catholiques d’avant Vatican II pour explorer à l’envi, se créer sa propre opinion et aujourd’hui, intégrer cette dimension alimentaire à la restructuration de son identité.

---

<sup>211</sup> Il suffit de regarder les publicités de ces dernières années pour la marque de glace Magnum.

<sup>212</sup> Voir p.38, chap.I.

<sup>213</sup> La gastroporn est le terme qui désigne la mise en scène de plats photographiés, les rendant ainsi particulièrement alléchants.

<sup>214</sup> « Visually, it looks so inviting ! » « Your food is just sexy ! » « If you weren’t married, I’d be cooking with you tonight ! » Ces répliques de Nick Mullier adressée à Mary Carney proviennent de l’épisode 9 de la série 1 de *Masterchef Ireland*, diffusée le 4 octobre 2011 sur RTÉ1. Voir Deleuze, M. ‘A New Craze for Food’, dans Mac Con Iomaire, Máirtín et Maher, Eamon (éds.), *Tickling the Palate : Gastronomy in Irish Literature and Culture*. *op.cit.* p.153.

## Conclusion générale

Dans un premier temps, cette thèse s'est proposée de présenter l'espace social du mangeur irlandais contemporain sous plusieurs angles d'approche et d'analyser les pratiques alimentaires et culinaires depuis les années 1960-70. Grâce notamment à la synthèse et à l'analyse d'enquêtes sur les consommations alimentaires des Irlandais effectuées par l'OMS, *Bord Bia*, le *National Nutrition Surveillance Centre*, et l'*Irish Universities Nutritional Alliance* de 1961 à 2013, ce travail de recherche aura permis de brosser un tableau assez clair des tendances de consommation alimentaire. Nous avons mis au jour deux régimes bien distincts. En général, les plus de 65 ans perpétuent un mode de consommation alimentaire relativement traditionnel (particulièrement à base de pommes de terre, de viande, de pain, de porridge et de quelques légumes) et sédentaire. Quant aux moins de 65 ans, et notamment la catégorie des 15-45 ans, ils consomment davantage de produits prêts à l'emploi et de féculents autres que les pommes de terre (riz, pâtes, haricots). Ils fréquentent régulièrement les établissements de restauration hors foyer et ont souvent recours à la vente à emporter. Ils détiennent de surcroît des records européens, voire mondiaux, de consommation de chocolat et de céréales sucrées prêtes à l'emploi. C'est également cette génération qui aura davantage tendance à expérimenter des cuisines ethniques. L'ensemble de la population se retrouve néanmoins dans une importante consommation de lait, la troisième au rang mondial.

Nous avons déduit que ces changements, dus en partie au phénomène de mondialisation des marchés économiques, relevaient avant tout du désir de commodité d'emploi particulièrement visible dans les zones urbaines. Parmi les choix motivant l'achat de leurs aliments et de leurs repas, les Irlandais ont également mis en avant les notions de goût et de santé. Ces deux critères révèlent un certain hédonisme mêlé à une conscience émergente des risques posés par une alimentation désordonnée et trop riche. Pourtant, nous référant à la théorie du paradoxe de l'omnivore de Fischler, nous avons fait remarquer qu'il y a avait une forte contradiction entre le désir formulé et l'application dans les faits. Les chiffres alarmants sur l'obésité et l'importance du grignotage (*'snacking'* et *'grazing'*) observée au cours de diverses études concourent à pointer une réalité bien différente de celle présentée par les Irlandais eux-mêmes. Selon l'*Irish Heart Foundation*, les facteurs de

l'obésité sont principalement environnementaux (publicité, marketing, portions généreuses dans les établissements de restauration rapide, facilité à se procurer de la nourriture, utilisation fréquente de véhicules pour se déplacer<sup>1</sup>...). Selon des données de 2007, deux adultes sur cinq sont en surpoids et un quart des Irlandais sont obèses<sup>2</sup>.

Parallèlement à ces observations, nos recherches ont permis de constater un intérêt croissant pour la gastronomie et l'art culinaire. Sur la période 2008-2013, une augmentation de 24% a été mesurée pour la pratique culinaire<sup>3</sup>, et tout particulièrement chez les jeunes actives citadines. Ce regain d'intérêt pour la cuisine s'exprime également par une légère baisse de la consommation des plats prêts à l'emploi. 15% des Irlandais ont même prétendu considérer la cuisine comme une véritable passion en 2013, contre 6% 10 ans plus tôt<sup>4</sup>.

Le désir d'en apprendre davantage et le penchant pour la nouveauté se manifestent de nombreuses manières. Tout d'abord, on remarque le succès grandissant des émissions de 'téléculine' qui agissent à la fois comme un divertissement, mais aussi comme une forme de cours par correspondance. Dans cette société hypermoderne qu'est la société irlandaise du début du XXI<sup>ème</sup> siècle, ces émissions traduisent le besoin de valoriser l'individu pour sa maîtrise d'un art (ici culinaire), ainsi que le besoin de magnifier le quotidien et le banal. Leur succès tient essentiellement à la transmission de messages positifs renforçant la confiance en soi et relevant d'une forme de 'communication bienveillante'<sup>5</sup> et surtout d'une communication valorisante. Elles sont également l'occasion de faire passer des messages centrés sur la revalorisation de la culture culinaire irlandaise. Une image idéalisée du patrimoine culinaire et des produits phares incarnant l'irlandicité est ainsi projetée.

L'intérêt croissant pour la gastronomie et la pratique culinaire est également reflété par la fréquentation en hausse des festivals et des rencontres académiques dédiés à

---

<sup>1</sup> [http://www.irishheart.ie/media/pub/factsheets/obesity\\_fact\\_sheet.pdf](http://www.irishheart.ie/media/pub/factsheets/obesity_fact_sheet.pdf) p.1. [25 janvier 2015]

<sup>2</sup> *loc.cit.*

<sup>3</sup> Adworld. 'Inside of the Week : a Nation of Foodies'. <http://www.adworld.ie/news/read/?id=e2b08c9b-7a5a-4837-a1fc-5e72c94db102> [03/05/2013]

<sup>4</sup> *PERIscope 2013*. pp.49-50.

<sup>5</sup> Appelée aussi 'communication empathique' ou 'communication non-violente'. Terme de Marshall B. Rosenberg désignant « le langage et les interactions qui renforcent notre aptitude à donner avec bienveillance et à inspirer aux autres le désir d'en faire autant. » Rosenberg, M.B. *La Communication Non-Violente au quotidien*. St Julien-en-Genevois : Jouvence, 2003.p.10. Ce type de communication dans le domaine culinaire est assez nouveau. En général, dans les cuisines professionnelles, le langage employé à l'égard des apprentis est davantage d'ordre exercitif (ordres, commandes, dégradation), verdictif (jugements) et assertif. Dans le cadre des émissions de télévisions, les actes de langage seront davantage promissifs (invitation, promesse de réalisation, garantie) et expressifs (encouragements, félicitations...). (Termes linguistiques tirés des travaux de John L. Austin et de John Searle).



l'alimentation. Le livre culinaire est un marché en pleine expansion, il est aujourd'hui le troisième derrière la fiction et la littérature jeunesse en période de Noël dans les grandes librairies du pays. Ainsi, une communauté de *foodies* semble s'être formée depuis quelques années, rassemblant de plus en plus d'adeptes. Il faudra voir sur le long terme s'il s'agit d'un courant éphémère dans l'ère du temps, d'un phénomène de mode qui finira par s'essouffler, ou si cette révolution culturelle prendra racine pour changer radicalement le paysage gastronomique de l'île. Toujours est-il que l'engouement exprimé par cette 'néo-tribu' semble parfois relever d'une adoration comparable à celle observée chez les adeptes d'autres 'religions subrogées' ou 'religions sans dieu'. Le « *foodisme* » est en passe de devenir un culte, comme semble le penser avec beaucoup d'exagération et de dérision le journaliste Steven Poole dans un article du *Guardian* paru en 2012<sup>6</sup>. Selon lui :

Si la nourriture est spirituelle, les cuisiniers célèbres d'aujourd'hui sont alors nos prêtres ou nos gourous, des druides qui nous conduisent vers l'ineffable. Le cuisinier est en harmonie avec le terroir, il est l'interprète de Gaïa au service de notre plaisir et de notre ascension spirituelle. Nous ne faisons plus confiance aux responsables politiques ni au clergé, mais nous n'attendons qu'une chose, que des cuisiniers nous disent comment manger et comment vivre, une synecdoque morale qui ne pose aucun problème puisque nous acceptons sans rechigner de vivre à travers le prisme de la nourriture.

'Nouveau credo', 'nouvel opium du peuple'<sup>7</sup>, les métaphores religieuses ne manquent pas pour qualifier l'intérêt grandissant pour la gastronomie et la pratique culinaire. La nourriture est un sujet qui instaure des liens, c'est « un thème qui unit et valorise les expériences de chacun<sup>8</sup> ».

Néanmoins, si l'on sait que ce phénomène s'inscrit dans une mouvance mondiale, observable dans de nombreux pays occidentaux notamment, il aura fallu à l'Irlande parcourir son propre chemin pour en arriver là. En Irlande, la révolution gastronomique s'est enclenchée dans les années 1960-70 avec l'ouverture du restaurant de Ballymaloe, pour prendre de plus en plus d'ampleur lors de la période faste du Tigre celtique. Parallèlement, la diversification de la littérature gastronomique a permis la diffusion des savoir nécessaires à une acquisition des techniques dans le domaine culinaire et à une éducation aux aliments (environnement, culture, endémisme des produits, propriétés nutritives, accord des goûts,

---

<sup>6</sup> Poole, Steven. 'Let's start the foodie backlash'. *The Guardian*. 28 septembre 2012. Traduit et paru en français dans *Courrier International*, Hors-Série septembre-octobre-novembre 2014. 'La vague gourmande : la gastronomie, nouvelle religion planétaire, sur le gril de la presse étrangère.' pp.6-9.

<sup>7</sup> *Courrier international*, op.cit. 'Manacorda, Elisa. 'Le nouvel opium du peuple', p.10.

<sup>8</sup> loc.cit.

conservation...). Myrtle Allen a ouvert la voie à toute une nouvelle génération de cuisiniers prêts à expérimenter et à revaloriser la cuisine irlandaise par l'utilisation de produits locaux d'une grande qualité, associée aux techniques des cuisines classiques de référence (française, italienne, japonaise et indienne notamment).

Toutefois, l'élan initié par Ballymaloe n'aurait pu se propager à l'ensemble de l'île sans l'intervention d'autres acteurs influents. Notre second chapitre a permis de creuser en profondeur le rôle éminent qu'ont joué les organismes du tourisme, essentiellement depuis les années 1960, dans la revalorisation et la promotion de la culture culinaire irlandaise. Afin de contrecarrer la mauvaise presse que lui faisaient les critiques gastronomiques étrangers, *An Bord Fáilte*, (puis *Fáilte Ireland*) a mis en œuvre de nombreuses mesures visant à façonner une nouvelle image de la cuisine irlandaise, à motiver les acteurs de la restauration en les stimulant par la compétition, mais aussi à offrir des formations reconnues aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie. Mais par-dessus tout, depuis la seconde décennie du XXI<sup>ème</sup> siècle, *Fáilte Ireland* s'est mis en quête de promouvoir le tourisme gastronomique et de changer l'image de marque de l'Irlande en la présentant aux touristes étrangers et irlandais comme une 'destination gastronomique'. A cet effet, les responsables marketing ont sélectionné et nommé des ambassadeurs dont la mission est de prêcher l'exceptionnalité de la nourriture irlandaise en Irlande, mais aussi à l'étranger. Ils travaillent de surcroît à influencer 'les gens d'influence' (journalistes, critiques gastronomiques, bloggeurs, chercheurs...) afin que ces derniers puissent rendre compte des changements radicaux opérés depuis des années dans ce domaine. *Fáilte Ireland* fournit également de nombreux outils digitaux aux restaurateurs et aux artisans désireux d'améliorer leur propre image de marque et de mettre en valeur leurs produits.

Cette politique relève d'une forme de nationalisme gastronomique comme le souligne ouvertement John Mulcahy, responsable du tourisme gastronomique chez *Fáilte Ireland*. D'après lui, la gastronomie peut transformer le pays à de multiples niveaux si chacun y met du sien. Il évoque un activisme national qui ne doit pas être l'apanage des élites et des restaurants huppés, mais doit pouvoir se ressentir dans la cuisine 'authentique' des foyers (culture et production locale, achat de produits locaux et promotion par l'ensemble de la communauté). Cette gastronomie doit, selon lui, refléter l'histoire de l'Irlande, sa géographie, sa culture, ses paysages, en d'autres termes, tout ce qui évoque l'unicité de

l'Irlande, dans le but d'attirer les visiteurs et de créer des opportunités commerciales<sup>9</sup>. Pour ce faire, il s'agit de rassembler et de mettre en contact une communauté capable d'avoir recours à la fois aux techniques ancestrales et à l'innovation, mais aussi à la création artistique personnelle tout en suivant certains codes de pratiques communes et reconnues comme traditionnelles<sup>10</sup>. *Fáilte Ireland* contribue ainsi à la '*glocalisation*' de la gastronomie et du tourisme irlandais. En d'autres termes, l'Irlande se voit dans l'obligation de développer des produits qui lui sont propres afin de mieux affronter la mondialisation et l'uniformisation culturelle qui l'accompagne. Selon Tom Inglis :

Ce qui se passe en Irlande n'a rien de différent de ce qui se passe dans le reste du monde. A certains moments, la vie quotidienne prend les mêmes aspects, à d'autres, elle semble différente. Le global et le local se mélangent sans cesse. A l'échelon mondial ce processus de *glocalisation* peut s'appréhender comme un processus permettant que les flux de capitaux, de biens, de population, d'idées et de pratiques transforment le local, s'adaptent au local, pour être enfin, à leur tour, transformés par le local. [...] Mais bien qu'il soit essentiel d'intégrer la dimension humaine au cœur de l'analyse de la mondialisation, nous ne pourrions jamais la comprendre correctement à moins de saisir les émotions des individus, leurs motivations, ainsi que leurs combats philosophiques et identitaires, leur lutte pour un sentiment d'appartenance<sup>11</sup>.

La dimension sociale de cette forme de nationalisme culturel est également au cœur du discours de John Mulcahy. C'est un projet de société qu'il nous exposait alors au cours de l'interview menée en avril 2014 :

---

<sup>9</sup> « Gastronomy has significance for all at some level, and it can transform Irish life – each citizen and organisation doing their part, so that, collectively, the nation benefits. This national activism will not be found in elitist or high profile restaurants, but in the authentic gastronomy of Irish domestic and workplace kitchens, grown by, purchased from, prepared and eaten by, Irish residents, supported and promoted by both a proactive business community and an engaged public service. This intuitively reflects Irish history, geography, culture, landscape, and all the other components that uniquely make Ireland what it is, thereby providing compelling reasons to engage, to visit, to do business here. » Mulcahy, John. 'Transforming Ireland through Gastronomic Nationalism'. Dans Mac Con Iomaire et Maher (éds.), *'Tickling the Palate' : Gastronomy in Irish Literature and Culture*. *op.cit.* p.159.

<sup>10</sup> « So this is about creating, in Ireland, an imagined community of gastronomy that accommodates and balances innovation and tradition, individual creativity and time-honoured conventions, the singular and the collective. » Mulcahy, dans *ibid.* p. 159.

<sup>11</sup> "What is happening in Ireland is no different from what is happening in the rest of the world. In some respects, everyday life is becoming the same, in others it is different. There is an ongoing mix of the global with the local. At a macro level, this process of glocalization can be understood as the way the global flows of money, goods, people, ideas and practices change the local, adapt to the local, and then, are changed by the local. [...] But although it is important to bring people into the analysis of globalization, we will never understand it properly unless we understand their moods, motivations, and struggle for meaning, identity and sense of belonging."

Inglis, Tom. *Global Ireland. Same Difference*. New York & London : Routledge, 2008, p.30.

Le nationalisme gastronomique, c'est ressentir de la fierté pour ce qui fait notre culture, en particulier en ce qui concerne la nourriture. Le problème avec la nourriture, c'est qu'elle est tellement omniprésente, elle est tellement ancrée dans tout ce que nous faisons au quotidien, c'est un peu comme respirer, nous n'y prêtons plus attention au bout d'un moment. Et lorsque nous n'y prêtons plus attention, ça revient un peu à ce que dit le proverbe : 'la familiarité engendre le mépris'. Manger est tellement banal que nous méprisons presque cet acte. Le nationalisme gastronomique, c'est ramener la nourriture sur le devant de la scène. C'est aussi être capable de ne plus avoir honte de prendre une pause d'une heure et demie le midi pour manger, comme le font les Français ou les Italiens. Nous ne sommes pas à l'aise avec cette pratique et cela se ressent à tout niveau : dans le gouvernement, dans la société civile, dans le monde du travail, dans la politique en général<sup>12</sup>...

Le nationalisme gastronomique n'est pas seulement au cœur du discours des institutions du tourisme, il est également palpable dans la rhétorique employée par les leaders d'opinions irlandais que sont les chefs médiatisés, les journalistes de magazine spécialisés, les historiens et autres chercheurs interrogés à ce sujet, les restaurateurs, les artisans et les producteurs locaux. L'ensemble de ces acteurs contribuent à la patrimonialisation de la culture culinaire irlandaise. On assiste aujourd'hui à la construction de la légitimation historique de cette culture, appuyée parfois par un corpus de récits historiques et mythologiques mettant en valeur des aliments clés utilisés comme éléments forts de l'identité nationale. Cela correspond au phénomène d' 'invention de la tradition' identifié par Hobsbawm et Ranger (1983)<sup>13</sup>, expliqué ainsi dans son contexte hypermoderne par Lipovetsky :

Il n'en demeure pas moins que, loin d'être enfermée dans un présent cadenassé sur lui-même, l'époque est le théâtre d'une frénésie patrimoniale et commémorative en même temps que d'une poussée des identités nationales et régionales, ethniques et religieuses. Plus nos sociétés sont vouées à un fonctionnement-mode focalisé sur le présent, plus elles s'accompagnent d'une vague mémorielle de fond. Les modernes voulaient faire table rase du passé, nous le réhabilitons ; l'idéal était de s'arracher aux traditions, elles regagnent une dignité sociale. Célébrant le moindre objet du passé, invoquant les devoirs de la mémoire, remobilisant les traditions religieuses, l'hypermodernité n'est pas

---

<sup>12</sup> « Gastronomic nationalism is taking pride in what we have in particular around food. The problem with food is that it is so ubiquitous and it's so ingrained into everything that we do, it's like breathing, we don't see it anymore after a while. And when you don't see it anymore, it's like the phrase: *'Familiarity brings contempt'*. We're so familiar; we're almost contemptuous with it. Gastronomic nationalism is about bringing back food into the fore and the ability not to be shameful about taking an hour and a half off for lunch sitting down the way the French do or the Italians. We're afraid to do that and that permeates everything in what we are doing, in the government, in civil society, in business, in policy...» Entretien avec John Mulcahy, 16 avril 2014.

<sup>13</sup> Warde, Alan. *Consumption, Food and Taste. Culinary Antinomies and Commodity Culture*. London : Sage Publications. 1997. p.63.

structurée par un présent absolu, elle l'est par un *présent paradoxal*, un présent qui ne cesse d'exhumer et de « redécouvrir » le passé<sup>14</sup>.

Chez *Bord Bia*, l'organisme semi-gouvernemental de promotion de l'industrie agroalimentaire et horticole, mais aussi des produits de la mer depuis 2009, en Irlande et à l'étranger, ce discours nationaliste s'est incarné à travers le projet de développement durable '*Origin Green*<sup>15</sup>'. La promotion de ce projet ambitieux sur cinq ans (2012-2016) est entourée d'un discours identitaire fort et de clichés symboliques visant à insuffler une forme de patriotisme chez les producteurs de l'industrie agroalimentaire, mais aussi à renforcer l'image d'un pays respectueux de sa nature, à l'étranger. Deux publicités télévisées<sup>16</sup> mettant en scène la célèbre actrice Saoirse Ronan – une jeune femme aux yeux bleus perçants, aux tâches de rousseur et à la chevelure flamboyante – ont été créées à cet effet. Dans la première, elle s'adresse à ses compatriotes du monde agricole de la sorte :

Nous n'avons pas hérité ce monde de nos parents. Nous l'avons emprunté à nos enfants. Un jour, nous le leur rendrons. Alors, il devra regorger d'autant de richesses que lorsque nous l'avons trouvé. C'est le sens du développement durable. [...] De façon durable, l'Irlande peut devenir un leader mondial de la production d'aliments et de boissons. [...] Car le développement durable a toujours été à la source de notre identité. Si l'on y réfléchit, notre climat a toujours été aussi doux, nos paysages aussi verdoyants. Nos champs ont toujours été aussi verts, battus par les vents et arrosés par la pluie. Nos mers ont toujours regorgé de poissons. Tous les éléments concourent depuis toujours à une agriculture sans pareille. Et nous avons cela au plus profond de nous. Plusieurs générations de familles ont pris soin de nos fermes et de notre industrie de la pêche. Tous ont rempli le rôle de gardien, de conservateur, de protecteur. [...] Afin d'acquérir une réputation mondiale, pour les aliments et les boissons que nous produisons en harmonie avec la nature, nous devons tous être du voyage, un

---

<sup>14</sup> Lipovetsky, Gilles et Charles, Sébastien. *Les temps hypermodernes*. Paris : Grasset, 2004. p.83.

<sup>15</sup> « La promesse *Origin Green* n'a pas de précédent. Il s'agit du seul programme de développement durable dans le monde fonctionnant à l'échelle nationale, qui rassemble le gouvernement, le secteur privé et les producteurs agroalimentaires par le biais de *Bord Bia*, l'office de promotion des produits agroalimentaires irlandais. Avec un système de vérification indépendant, les agriculteurs et producteurs irlandais sont capables de poser et d'atteindre des objectifs mesurables en développement durable – qui réduisent l'impact sur l'environnement, servent mieux les communautés locales et protègent les ressources naturelles remarquablement riches dont profite notre pays. Au cœur du programme *Origin Green* se trouve la charte *Origin Green*, un guide pour le bon déroulement du programme. D'un bout à l'autre du pays, des fonds marins aux champs, les membres d'*Origin Green* toujours plus nombreux sont pleinement mobilisés pour développer des méthodes de travail plus rigoureuses qui, d'ici 2016, mèneront 100% des exportations agroalimentaires de l'Irlande vers le développement durable. »

<http://www.origingreen.ie/fr/about/origin-green-promise/> texte en français sur le site. [01/02/2015]

<sup>16</sup> Cette publicité dure plus de 4 minutes, temps nécessaire pour bien insister sur le message à faire passer. Elle est disponible ici : <http://www.bordbia.ie/industry/manufacturers/origingreen/pages/default.aspx>

voyage dont le développement durable est la destination. [...] C'est notre destinée, car cela fait partie de notre histoire<sup>17</sup>.

La seconde publicité adaptée pour l'étranger (intitulée 'Origin Green : En harmonie avec la nature' dans la version française) aurait tout aussi bien pu être conçue pour l'industrie du tourisme. Elle s'ouvre très symboliquement sur Saoirse Ronan flânant sereinement à Newgrange et caressant les spirales gravées dans la pierre à l'ère néolithique, on y voit des paysages préservés et sauvages, des champs à perte de vue, des gros plans sur des épis de blé sur fond de ciel bleu, des enfants d'agriculteurs insouciants et souriants jouant avec leur troupeau de moutons, mais aussi des producteurs heureux, fiers de leur travail et veillant sur leurs champs et leurs bêtes – en somme, des clichés qui rappelleraient presque l'Irlande idyllique telle qu'imaginée par De Valera et qui instaurent une solide relation au passé.

La fierté pour le terroir et l'expertise (à la fois ancestrale et tournée vers l'innovation) des acteurs de l'agroalimentaire, au cœur du discours nationaliste exposé par John Mulcahy, sont mises en scène et confortées par la narratrice, qui, en insistant sur l'aspect fédérateur de la communauté autour de ce projet, renvoie à une image de forte cohésion identitaire nationale. Le patrimoine alimentaire est utilisé comme un ciment dans la cohésion du groupe:

---

<sup>17</sup> « We did not inherit this world from our parents. We borrowed it from our children. One day, we will return it to them. When we do, it should be every bit as bountiful as it was when we found it. That's what sustainability means and sustainability is what the world needs now, which gives Ireland a momentous opportunity. Maybe the defining opportunity of our time because the rewards it can bring us all are breathtaking. Ireland can become a world leader in sustainably produced food and drink. It's a bold ambition but it can be realised. Because sustainability has always been at the source of who we are. Think about it. Our climate has always been this mild, our landscapes this lush. Our fields have always been this green and wind-swept, and rain-washed. Our seas have always teemed with fish. The elements have always conspired here to make great farming possible. And that's deep within us. Our farms have been looked after by generation after generation of families. Our fishing industry too. All caretakers, custodians, protectors, because every generation has acknowledged one simple fact : that this land belongs not to us but to the ones who come after. So, many of the things we need for sustainability are already in place. But there's much more to be done. To become known throughout the world, for the food and drink we make in harmony this nature, we need to embark on a journey. It's a journey that has sustainability as its destination. It's a journey we should make for this generation. It's a journey we must make for the next. We need to tell the world we are on that journey. And we need to show them proof. Proof, that we can partake of the world without taking from the world. So come and join us, sustainability is the destination. I can see it up ahead. It's within our reach, because it always has been. It's our destiny, because it was part of our past. Let's all pull together, join this movement. Share this vision, celebrate the extraordinary source that is this country. And bring the food and drink that we make with such care for the world to the world. Let's all sign up to Origin Green. »  
<http://www.bordbia.ie/industry/manufacturers/origingreen/pages/default.aspx> [13 juin 2013]

L'Irlande est une île ancienne et préservée. Il y a peu d'endroits où la nature a été aussi généreuse. Depuis des générations nous avons compris intuitivement ce qui est devenu depuis une évidence ailleurs. La façon dont nous traitons notre environnement, influe profondément sur la façon dont il agit sur nous. Et que le patrimoine que nous laissons perdurera. De ce profond engagement envers le développement durable est en train de naître quelque chose d'extraordinaire. Nos éleveurs, nos pêcheurs, ainsi que nos producteurs agroalimentaires se mobilisent pour faire évoluer durablement la façon dont nous produisons nos aliments et nos boissons. [...] [Origin Green] est un mouvement adopté avec enthousiasme par toute la communauté, parce que ces principes sont dans notre nature. [...] Si comme nous, la protection des ressources limitées de notre planète vous importe, rejoignez-nous. Ensemble, nous pouvons concevoir un nouveau contrat avec la nature. Et préserver le capital de cette terre précieuse pour les générations à venir<sup>18</sup>.

Dans notre introduction, nous avons suggéré que la révolution gastronomique et culinaire observée aujourd'hui en Irlande évoquait le phénomène du Renouveau celtique du XIX<sup>ème</sup> siècle. Si ce fut jadis un renouveau littéraire, sportif et linguistique, nous assistons aujourd'hui à une revalorisation des pratiques culinaires et à une légitimation de la gastronomie réinventée. Comme nous l'avons souligné, dans ces deux cas de figure, c'est par le biais de la culture que l'Irlande s'est offert un nouveau visage. La gastronomie vient désormais s'ajouter au palmarès culturel d'une île longtemps dénigrée pour le peu d'expertise qu'elle possédait en la matière. Dans une perspective postcoloniale, il s'agit de se démarquer de l'héritage encombrant laissé par l'île voisine et de remettre sur le devant de la scène des caractéristiques jadis attribuées aux Gaëls (fierté de ses ancêtres, amour pour la famille et pour la terre, vie en harmonie avec la nature, courage et robustesse<sup>19</sup> ...). Comme à l'époque, c'est par la revalorisation du monde agricole (ou plutôt paysan dans le contexte du XIX<sup>ème</sup> siècle) que s'opèrent les changements. « Le nationalisme conquiert son public au nom d'une culture paysanne putative. Son symbolisme repose sur la vie saine, préservée, et vigoureuse des paysans » fait remarquer Ernest Gellner<sup>20</sup> dans le contexte du Renouveau celtique littéraire. Cette réflexion aurait bien pu être écrite dans le contexte contemporain que nous venons d'établir. L'exemple que nous offre la publicité télévisée *Origin Green*

---

<sup>18</sup> <http://www.origingreen.ie/fr/> [2 janvier 2015] Sous-titre en français.

<sup>19</sup> Voir par exemple à ce sujet *La poésie des races celtiques* d'E. Renan et *The Celtic Element in Literature* de W.B. Yeats, dans le contexte littéraire de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. Renan parle notamment de la « vivacité toute particulière que les races celtiques ont portée dans le sentiment de la nature ». Toujours dans le contexte littéraire, il ajoute : « Aussi, chaque fois que le vieil esprit celtique apparaît [...], on voit renaître avec lui la foi à la nature et à ses magiques influences. » La nature et le respect à son égard sont bien au cœur du nationalisme gastronomique que l'on observe aujourd'hui. Ils en sont la clé de voûte.

<sup>20</sup> Gellner, E. cité dans Cairns, David et Richards, Shaun. *Writing Ireland, Colonialism, nationalism and culture*. Manchester : Manchester University Press, 1988. p.51.

illustre à merveille cette idée. Par ailleurs, la jeune actrice Saoirse Ronan, icône irlandaise à travers le monde, ne manque pas d'évoquer ici la muse des visions poétiques (*aisling*), l'Irlande incarnée sous les traits d'une femme envoûtante, appelant le peuple à la suivre, comme le fit jadis la Kathleen Ní Houlihan de Yeats.

La période du Tigre celtique marqua l'accélération du développement du secteur tertiaire en Irlande. D'après Boucher-Hayes, les agriculteurs et les habitants des campagnes, parfois appelés '*culchies*', furent dénigrés et mis à l'écart du projet de modernité nationale<sup>21</sup>. En revanche, depuis la crise financière, ils reviennent sur le devant de la scène et semblent regagner le respect de leurs compatriotes. Les produits de la terre sont désormais perçus comme une force économique permettant de sortir de la crise<sup>22</sup> et le fermier, dont l'image est aujourd'hui redorée dans les médias, a pris la position du nouveau leader du développement économique. D'un point de vue symbolique, il s'agit de fixer à nouveau des clichés d'une Irlande rurale et agricole dorénavant soutenue et encouragée dans le domaine économique par l'ensemble de la communauté unie dans sa fierté pour le terroir.

Mais de quel terroir parlons-nous ici ? Quels sont alors les produits et les pratiques ancestrales dont les Irlandais semblent dorénavant si fiers ? Quel est le cadre mésologique de ce terroir ? A quelles images stéréotypées ce cadre renvoie-t-il ? Est-il légitime de considérer que certaines blessures, certains traumatismes passés puissent justifier les prises de position militantes qui ont actuellement cours dans le domaine alimentaire ? Et finalement, que reste-t-il des pratiques alimentaires qui se sont constituées au cours des siècles ?

C'est à toutes ces questions qu'a répondu notre seconde partie. Si l'angle d'approche se voulait chronologique dans le but de mieux saisir l'évolution des consommations alimentaires au gré des vagues de colonisation et des catastrophes climatiques, l'intention était également de mettre en lumière certains aliments clés, aujourd'hui constitutifs de la nouvelle cuisine irlandaise. Ainsi, l'analyse de l'histoire de l'alimentation en Irlande aura permis d'appréhender davantage les comportements contemporains. La rhétorique nationaliste actuelle n'a de cesse de se référer aux textes anciens, plus ou moins

---

<sup>21</sup> Voir à ce sujet Crowley, Ethel. *Your Place or Mine. Community and Belonging in 21<sup>st</sup> Century Ireland*. Dublin : Orpen Press, 2013. pp. 18-21. Et Boucher-Hayes, Philip et Campbell, Suzanne. *Basket Case. What's Happening to Ireland's Food ?* Dublin : Gill and Macmillan, 2010. pp. 16-18.

<sup>22</sup> Boucher-Hayes et Campbell, *op.cit.* p.236.



explicitement<sup>23</sup>, pour justifier la renaissance d'une culture culinaire passée, dénigrée par l'occupant et anéantie par l'exploitation intensive des ressources de l'île au cours de l'histoire.

Dans un premier temps, nous avons constaté l'importance de l'hospitalité, si prégnante dans le discours contemporain et largement entretenue à des fins commerciales, notamment dans la rhétorique touristique. Pratique sociale ancrée dans une éthique à la fois chrétienne et païenne, soumise à des règles de bienséance strictes, l'hospitalité trouve de nombreux échos dans les textes mythologiques et hagiographiques, ainsi que dans les annales historiques. Jadis entourée de superstitions, l'hospitalité est restée un pivot de l'irlandicité et elle apparaît toujours en bonne position dans la hiérarchie des raisons motivant les étrangers à visiter l'Irlande.

En ce qui concerne les aliments eux-mêmes, de l'importance des vaches dans la société gaélique à l'essor du thé et du sucre, de la longue tradition de fabrication du beurre au succès de la pomme de terre, nous avons identifié quatre facteurs déterminants qui semblent avoir façonné leur consommation et leur préférence – quatre facteurs sans lesquels la consommation alimentaire des Irlandais ne saurait être ce qu'elle est aujourd'hui.

De manière évidente, *l'environnement naturel* (géographique, géologique, climatique) a toujours offert aux Irlandais de nombreuses possibilités de se sustenter, il a également permis l'adaptation de cultures appropriées aux sols (les tubercules notamment). Ainsi, les noisettes et les pommes, le saumon, la viande de bœuf et les produits laitiers incarnent toujours les produits alimentaires irlandais par excellence.

Le deuxième facteur important dans la constitution du régime alimentaire tel qu'il se présente aujourd'hui est *l'acculturation*. Les colonisations cambro-normande et anglaise, la découverte de l'Amérique, la colonisation de l'Asie par les Anglais et leur commerce avec les pays du pourtour méditerranéen, ont permis l'introduction de nouveaux aliments (thé, sucre, épices, pommes de terre, fruits exotiques...) qui ont progressivement pénétré les cuisines irlandaises en fonction de la position sociale des consommateurs.

Troisièmement, *les conditions d'aisance et de pauvreté* de la population ont largement contribué aux préférences alimentaires des foyers<sup>24</sup>. Alors que l'on se délectait

---

<sup>23</sup> Le meilleur exemple serait ici l'émission Bia Dúchais qui puise une grande partie de ses sources dans les textes mythologiques, les textes de lois anciens ou d'autres types de récits médiévaux.

<sup>24</sup> Dans un contexte français, cette idée fut au cœur de l'ouvrage de Bourdieu *La distinction. Critique sociale du jugement*. Paris : Les Éditions de Minuit, 1979.

déjà de mets épicés dès le XIV<sup>ème</sup> siècle chez les aristocrates privilégiés, les paysans irlandais les plus modestes n'incorporèrent les épices à leurs confections culinaires que dans la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle. Bourdieu distinguait à ce propos les *goûts de luxe* des *goûts de nécessité*, différenciant par-là la 'bourgeoisie' du 'prolétariat'. Cette idée nous semble applicable aux choix alimentaires des différentes classes sociales irlandaises à travers l'histoire et dans une certaine mesure, jusqu'à nos jours :

Les premiers [*les goûts de luxe*] sont le propre des individus qui sont le produit de conditions matérielles d'existence définies par *la distance à la nécessité*, par les libertés ou, comme on dit parfois, *les facilités* qu'assure la possession d'un capital ; les seconds [*les goûts de nécessité*] expriment, dans leur ajustement même, les nécessités dont ils sont le produit. C'est ainsi que l'on peut *déduire* les goûts populaires pour les *nourritures* à la fois les plus *nourrissantes* et les plus *économiques* (le double pléonasme montrant la réduction à la pure fonction primaire) [...] au prolétariat. L'idée de goût, typiquement bourgeoise, puisqu'elle suppose la liberté absolue du choix, est si étroitement associée à l'idée de liberté, que l'on a peine à concevoir les paradoxes du goût de nécessité. [...] Le goût est *amor fati*, choix du destin, mais un choix forcé, produit par des conditions d'existence qui, en excluant comme pure rêverie tout autre possible, ne laissent d'autre choix que le goût du nécessaire<sup>25</sup>.

Si ces trois premiers principes déterminants semblent à la base de tout régime alimentaire, le quatrième facteur est davantage d'ordre psychologique et émotionnel. Aussi paraît-il propre à chaque culture. Il s'agit de *la symbolique attachée à l'aliment*. En l'occurrence, dans le cas de l'Irlande, la pauvreté, la honte infligée par la puissance colonisatrice ou encore l'aspiration à l'ascension sociale ont été largement associées à certains produits alimentaires. La pomme de terre, après avoir mené à sa perte un tiers de la population entre 1845 et 1851, reste néanmoins le symbole du réconfort, de la survie et sans doute de la résilience face aux malheurs de la vie. De la même manière la viande de porc, la plus accessible en temps de crise, reste de loin la plus consommée. Quant au poisson des jours maigres, aux fruits de mer ramassés au gré des marées en dernier recours à la faim, trop associés à la pénitence et la pauvreté, ils n'occupent toujours pas la place d'honneur sur les tables irlandaises. En outre, si l'attitude condescendante des colons à l'égard des modes alimentaires autochtones (hospitalité aux codes culturels différents, cueillette de produits sauvages, fabrication du pain, cuisson des viandes...) a longtemps entaché ces pratiques de honte, elles renaissent aujourd'hui, renforcées par une aura

---

<sup>25</sup> *Ibid.* pp.198-9.

d'unicité, d'exceptionnalité, au cœur du discours gastronomique 'nationaliste' qui peut aussi être lu comme un discours identitaire.

Lorsque l'on aborde la notion d'identité irlandaise, on ne peut manquer de remarquer qu'à travers l'histoire, elle a toujours été associée à l'Église catholique. La littérature, la Constitution, les modes de vie en témoignent considérablement. Parce que l'Église catholique a exercé tant d'influence sur le quotidien des Irlandais, nous avons décidé dans notre troisième partie de creuser davantage le rôle qu'elle a pu jouer dans le domaine alimentaire à travers les siècles. Nos conclusions sont les suivantes. Imprégné des préceptes de modération, de pénitence, de retenue, de tentation et de culpabilité, l'acte alimentaire semble avoir été longtemps un acte particulièrement pesé et réfléchi, et cela même lors des crises alimentaires et sanitaires. La prise d'aliment était entourée de rituels et de symboliques bien plus importants que l'aliment lui-même. Au point où nous nous demandons aujourd'hui quelle fut la place du plaisir dans cet acte.

Si de nombreuses sources nous permettent aujourd'hui de reconstituer les habitudes alimentaires des Irlandais à travers les époques, le nombre de sources exprimant un quelconque plaisir, une quelconque sensorialité attachés à l'aliment est quasi-nul. À l'exception notoire de *l'Aislinge Meic Conglinne* et du *Land of Cockayne*, textes médiévaux que nous avons identifiés comme expressions cathartiques des désirs refoulés de clercs pour la nourriture, comme des exutoires au plaisir procuré par les aliments, pratiquement aucun récit ne permet de comprendre la manière dont les Irlandais appréciaient leurs nourritures. Ce silence de l'histoire en dit long sur la répression des appétits (charnel et alimentaire) qui eurent cours pendant des siècles. D'après Inglis, la culture de l'abnégation a laissé des traces de culpabilité dans de nombreux domaines de la vie quotidienne. Il ne fallait pas prendre plaisir à quoi que ce soit et encore moins être vu en train d'apprécier l'instant présent : « Prendre plaisir était un péché mortel. C'était le péché d'Eve qui tourna le dos à Dieu dans le but de goûter au fruit défendu<sup>26</sup>. » En revanche, ce qui ressort énormément des sources à notre disposition, c'est l'importance de la non-ingestion, qu'il s'agisse du jeûne et de l'abstinence, des grèves de la faim ou encore des manières de table contrôlant le corps. Se

---

<sup>26</sup> « One of the main legacies of the culture of self-denial was the way in which taking pleasures and being seen to be enjoying oneself became problematic. Self-indulgence was a mortal sin. It was the sin of Eve : turning one's back on God in order to taste forbidden fruit. »  
Inglis, Tom. *Global Ireland. Same Difference*. New York & London : Routledge, 2008Ibid. p.150.

priver de nourriture ou se retenir pendant la prise de nourriture est bien plus documenté que l'acte d'ingestion lui-même.

De la même façon qu'ils furent parfois dépeints comme les êtres les moins au fait de la sexualité au monde<sup>27</sup> – ce cliché servait d'ailleurs principalement l'image idyllique que l'institution catholique voulait donner de cette population fervente, les Irlandais ont longtemps été perçus comme un peuple sans culture gastronomique et culinaire, sans connaissance dans ce domaine, ni même d'intérêt quelconque<sup>28</sup>. Nous avons évoqué cette idée dans notre second chapitre et avons mentionné combien les Irlandais durent se battre face aux critiques étrangères dans le domaine alimentaire lorsque le pays commença à recevoir des touristes de manière plus régulière dans les années 1950 à 1980.

D'autres historiens semblent toujours partager cette idée à l'instar de Hasia Diner qui, dans son chapitre dédié à la culture culinaire irlandaise (ou plutôt à l'absence de cette culture) sur le sol américain – chapitre dont le titre '*Outcast from life's feast*' est inspiré du recueil de nouvelles *Dubliners* de James Joyce – suggère que l'Irlande n'a pas réussi à développer une culture culinaire nationale élaborée<sup>29</sup>. Elle ajoute que contrairement à d'autres peuples (notamment les Italiens et les Juifs), les chansonniers, les poètes, les romanciers, les auteurs de mémoires et de tracts politiques irlandais ont rarement inclus de détails sur la nourriture qu'ils mangeaient au quotidien<sup>30</sup>. Comme nous l'avons signalé, c'est surtout l'absence de désir pour l'aliment qui ressort de leurs témoignages :

Ceux qui ont observé les Irlandais et enregistré leurs voix les représentent rarement comme s'ils désiraient manger mieux ou comme s'ils avaient envie d'aliments en particulier. Ils auraient aimé manger davantage pour ne plus être affamés, mais ne s'attardaient pas sur des goûts spécifiques ou des plats particuliers. Au contraire, lorsque les Irlandais faisaient des remarques à propos de la nourriture, elles étaient négatives. Ils ne parlaient que de famine et se lamentaient sur l'absence de nourriture en général<sup>31</sup>.

---

<sup>27</sup> Voir par exemple Connery cité dans Ferriter, *Occasions of Sin, op.cit.* pp. 342-3 : « In many respects it most definitely is, the most de-sexed nation on Earth ».

<sup>28</sup> Des manuels de savoir-être tel *Christian Politeness* leur rappelaient d'ailleurs que « Les conversations qui ont pour seul sujet le manger et le boire ne sont pas dignes d'un être raisonnable, encore moins d'un chrétien ».

<sup>29</sup> Diner, Hasia. R. *Hungering for America : Italian, Irish and Jewish foodways in the age of migration.* 'Outcast from life's feast' : Food and Hunger in Ireland, Harvard : Harvard University Press, 2001. p.85.

<sup>30</sup> *loc.cit.*

<sup>31</sup> « Those who observed the Irish and recorded their voices rarely represented them as wanting to eat better or craving particular items. They hoped to eat more so as not to be hungry, but dwelt little on particular tastes or special dishes. To the contrary, when the Irish remarked upon food, they did so negatively. They spoke of hunger and lamented the absence of food in general. » *loc.cit.*

S'il y a une part de vérité dans le propos de Diner, nous pensons qu'il est ici nécessaire d'apporter quelques nuances. Tout d'abord, parle-t-elle des Irlandais en général ou des Irlandais émigrés aux Etats-Unis ? Le propos n'est pas clair. Les immigrants irlandais venus pendant la Grande Famine (ou juste après) étaient issus de la classe sociale la plus défavorisée et nous avons vu dans notre 4<sup>ème</sup> chapitre que leur culture culinaire à cette époque se résumait principalement à la pomme de terre. Il semble donc logique qu'ils aient eu peu de choses à raconter sur leur culture culinaire, qui était pour eux inexistante – le but premier de leur émigration était d'ailleurs de pouvoir enfin se nourrir dignement. En revanche, si Diner suggère que les Irlandais restés au pays ne possédaient pas de culture culinaire, il serait aisé de démontrer cet argument. Tout pays possède une culture culinaire par le simple fait que son peuple est dans l'obligation physique et biologique de se nourrir. Aussi simple et pauvre qu'elle ait pu être à certaines périodes, il y a toujours eu une forme de cuisine irlandaise avec ses ingrédients (bruts ou transformés) et ses plats spécifiques ; sans compter la cuisine de l'aristocratie, majoritairement protestante, qui égalait celles des pays voisins.

Quant aux poètes, chansonniers et romanciers, ils ne manquèrent pas d'instiller quelques touches alimentaires à leurs œuvres. De l'auteur anonyme de *l'Aislinge Meic Conglinne* à Roddy Doyle<sup>32</sup>, en passant par Jonathan Swift<sup>33</sup>, James Joyce<sup>34</sup>, Samuel Beckett<sup>35</sup>, Maura Laverty<sup>36</sup>, Seamus Heaney<sup>37</sup> ou encore Antaine Ó Raiftearaí<sup>38</sup> dans la langue gaélique, la culture culinaire irlandaise possède ses chantres à toutes les époques.

Certes, elle a été pendant longtemps une cuisine simple, reposant davantage sur la consommation de produits bruts plutôt que sur la consommation de plats sophistiqués, hormis chez les aristocrates. Toutefois, mis à part pour les indigents arrivés par milliers sur les *coffin ships*, qui eux, n'avaient plus rien à manger et dont les parents avaient sans doute également souffert de la faim, Diner se fourvoie lorsqu'elle parle d'absence de culture

---

<sup>32</sup> Voir *The Snapper, The Van, Paddy Clarke, Ha, Ha, Ha* ou encore *The Deportees*.

<sup>33</sup> Voir par exemple, 'The Description of an Irish Feast, Translated Almost Literally out of the Original Irish',

<sup>34</sup> La nourriture dans *Ulysses* fait d'ailleurs l'objet d'une recherche doctorale menée par Flicka Small à UCC.

<sup>35</sup> Nous pensons ici à la nouvelle *Dante and the Lobster* par exemple.

<sup>36</sup> Ses romans sont remplis de référence à la nourriture, elle est le fil conducteur de ses œuvres : *Alone we Embark, Never No more, Lift Up your Gates*.

<sup>37</sup> Par exemple ses poèmes 'Oysters', 'Blackberry Picking', 'Sonnets from Hellas'.

<sup>38</sup> Voir à ce sujet la communication de Máirtín Mac Con Iomaire, 'Food as 'Motif' in the Irish Song Tradition', 2<sup>nd</sup> Dublin Gastronomy Symposium, 3-4 juin 2014. DIT Cathal Brugha Street, Dublin, écrite notamment dans le but de remettre en perspective l'argument de Diner. Les exemples de chansons et de poèmes, en anglais comme en irlandais, intégrant le motif de la nourriture, ne manquent pas.

culinaire irlandaise. Nous lui préférons l'idée de la rareté d'un discours exprimant la délectation et le désir pour l'aliment. En d'autres termes, ce n'est pas l'aliment en soi le problème, mais bien le silence qui entoure sa consommation. Désormais, on connaît assez bien les habitudes alimentaires des Irlandais à travers les époques. On sait moins ce qu'ils ressentaient en mangeant, s'ils s'en réjouissaient... On sait aussi qu'ils furent invariablement perçus comme un peuple pénitent chez qui, nous l'avons montré, le jeûne tint une place prépondérante au cœur des routines de la vie jusque dans les années 1970. Comme le rappelle Tom Inglis :

La tâche de l'Eglise fut de créer et de maintenir une Irlande différente, une culture catholique et une société qui seraient un exemple pour le reste du monde. Au cœur de cette différence, résidait la formulation d'un dédain pour le matérialisme ainsi qu'un détachement par rapport à la satisfaction qu'engendrait l'interaction avec le monde extérieur, particulièrement à travers les comforts matériels, les produits de consommation et les plaisirs sensuels. Les Catholiques irlandais devaient être protégés de tout ce qui aurait pu les distraire de leur mode de vie spirituel. Ils devaient rester innocents et purs. Et même les plus petits plaisirs qu'étaient le thé et le pain auraient pu amener à leur perte les âmes irlandaises les plus vertueuses<sup>39</sup>.

Alors que s'est-il passé à cette époque charnière ? En invitant chaque croyant à vivre la pénitence et la contrition de manière personnelle et introspective, Vatican II a complètement bouleversé les notions de jeûne et de pénitence. Dès lors, l'institution Eglise n'imposait plus aux pratiquants de mortification, hormis à l'occasion du Mercredi des Cendres et du Vendredi Saint. Peu de gens regardèrent en arrière. Avec la démocratisation des voyages, l'effondrement du protectionnisme économique et l'avènement de la télévision, les Irlandais se lancèrent à corps perdus dans une nouvelle ère de consommation, orchestrée par l'industrie du marketing incitant toujours plus à se laisser aller aux plaisirs des sens :

---

<sup>39</sup> "The task of the Church was to create and maintain Ireland as different, a Catholic culture and society which would be an example to the rest of the world. At the centre of this difference was the creation of a disdain for and detachment from materialism, that is, for seeking satisfaction through involvement in the world, particularly through material comforts, consumer products and sensuous pleasures. Irish Catholics had to be protected from anything that distracted them from their spiritual way of life. They had to be kept innocent and pure. Even the simplest of pleasures of tea and bread could ruin the most virtuous of Irish souls." Inglis, Tom. *Global Ireland. Same Difference*. New York & London : Routledge, 2008, p.14.

Avec l'ère consumériste, c'est une culture quotidienne marquée du sceau de la légèreté hédonistique qui triomphe. De tous côtés, s'affichent les images luxuriantes de l'évasion et les promesses du plaisir. Sur les murs de la ville s'exhibent les signes du bonheur parfait et de l'érotisme libéré. Les visuels du tourisme et des vacances dégagent un air de félicité paradisiaque. Publicité, prolifération des loisirs, animation, jeux et modes : tout notre monde quotidien vibre d'hymnes aux divertissements, aux plaisirs du corps et des sens, à la légèreté de vivre. Diffusant partout des images de bonheur consommatoire, de ludisme et d'érotisme, la civilisation consumériste affiche son ambition de libérer le principe de plaisir, arracher l'homme à son passé immémorial de manque, de coercition et d'ascétisme. Avec le culte du bien-être, du divertissement, du bonheur ici et maintenant, c'est un idéal de vie léger, hédoniste, ludique, qui triomphe<sup>40</sup>.

Tom Inglis souligne particulièrement ces changements dans son ouvrage *Global Ireland. Same Difference*. Selon lui, plus l'habitus catholique s'érode, plus le capital culturel religieux perd en signification. Les valeurs morales et spirituelles, l'implication dans la paroisse, l'application des préceptes religieux au quotidien se sont vu remplacées par d'autres formes de capital culturel, telles que gagner le respect d'autrui, obtenir un bon emploi, s'acheter des biens ostentatoires, partir en vacances à l'étranger ou encore manger dans les meilleurs restaurants. La notion d'identité irlandaise a basculé dans sa définition : de bon Catholique, l'Irlandais est devenu bon consommateur, nous dit Inglis<sup>41</sup> :

Plus l'Irlande se fit entraîner par le flot de la culture mondialisée, plus elle s'éloigna de sa culture catholique basée sur des pratiques de chasteté, d'humilité, de piété et d'abnégation pour se diriger vers une culture libérale et individualiste d'hédonisme<sup>42</sup>.

Ainsi, nous assistons aujourd'hui à une réinvention de la gastronomie dans lequel la religion n'a pas sa place. L'Eglise catholique a été évincée du domaine alimentaire, sauf pour les occasions festives (souvent religieuses) au cours desquelles seules les « émotions religieuses » perdurent, en d'autres termes les émotions qui créent du lien. L'Irlandais contemporain n'est plus contraint de se limiter, de refreiner ses pulsions gourmandes et d'expié ses péchés par le jeûne. Il est libre de goûter à tout et de chercher le bonheur dans l'immédiateté. Suite à l'atomisation des cadres religieux, l'Irlande passe à la fois par une période de gastro-anomie, de déstructuration de ses codes alimentaires traditionnels, mais elle rejoint aussi progressivement d'autres nations pour lesquelles la gastronomie est depuis

---

<sup>40</sup> Lipovetsky, Gilles. *De la légèreté*. Paris : Grasset, 2015. pp.26-7.

<sup>41</sup> *Ibid.* p.80.

<sup>42</sup> « The more [Ireland] entered into the global flow of culture, the more it moved from a Catholic culture based on practices of chastity, humility, piety and self-denial to a liberal-individualist consumer culture of self-indulgence. » Inglis, Tom. *Global Ireland. Same Difference*. New York & London : Routledge, 2008, p.3.

longtemps un art de vivre. Réhabilitée, elle affirme aujourd'hui son potentiel dans l'expertise culinaire et, libérée de toutes contraintes, elle s'engage fièrement et avec assurance sur la voie de la création artistique dans le domaine gastronomique.

Selon Máirtín Mac Con Iomaire :

René Redzepi a promu Copenhague comme une destination gastronomique grâce à Noma, en réinventant la cuisine nordique. Et dans les dix prochaines années, l'un [de mes étudiants] aura promu l'Irlande de la même façon, en réinventant la cuisine irlandaise. Car notre nourriture, ses saveurs, sont absolument merveilleuses. Commençons à examiner la cuisine irlandaise avec un regard neuf, commençons à la redécouvrir. Voilà ce qu'il nous faut faire<sup>43</sup>.

Et selon John Mulcahy :

Je pense que ce à quoi nous assistons aujourd'hui c'est un changement de mentalité, nous nous rendons compte que nous avons vécu des moments très difficiles. Mais maintenant il y a une lumière au bout du tunnel et notre confiance s'améliore. [...] Maintenant que notre confiance s'installe pour de bon, plus rien ne peut l'arrêter, c'est un peu comme un train lancé à toute vitesse<sup>44</sup>.

En somme, ces discours optimistes dessinent d'innombrables possibilités d'épanouissement dans le champ gastronomique. Il faudra voir dans quelques années si la rhétorique nationaliste aura porté ses fruits et si les prédictions de Mac Con Iomaire et de Mulcahy se réaliseront.

---

<sup>43</sup> « René Redzepi has put Noma on the map of Copenhagen by reinventing Nordic cuisine and in the next ten years, one of them [his students] will have put Ireland on the map by reinventing Irish cuisine. Because the flavours, the food, it's absolutely georgous. Start looking at it with fresh eyes and start re-embracing it. I think that's what we need to do. » Entretien avec Máirtín Mac Con Iomaire, 25 octobre 2012.

<sup>44</sup> « I think what's happening now is that mindset, and then the realisation that we've been through a very bad time. But now, there's light at the end of the tunnel. And there's increasing confidence. [...] Once that confidence gets going, there's no stopping. It's like a runaway train. » Entretien avec John Mulcahy, 16 avril 2014.



A travers ce travail doctoral, nous espérons avoir mis en lumière le phénomène culturel en pleine effervescence qu'est le développement d'une gastronomie nationale, propre à l'Irlande. Ce travail pluridisciplinaire a permis d'aborder ou de soulever rapidement d'autres questions qui mériteraient que des recherches plus approfondies leur soient consacrées. Il serait par exemple pertinent de creuser davantage le lien entre l'évolution de la place de la femme dans la société irlandaise et l'évolution des pratiques alimentaires à partir du milieu du XX<sup>ème</sup> siècle<sup>45</sup>. L'Irlande vit aujourd'hui une transition culturelle et religieuse. Cette phase de mutation et de réinvention identitaire s'inscrit dans une dynamique des contraires : elle ancre à la fois un patrimoine mythifié et s'ouvre parallèlement à l'œcuménisme, à la fusion des genres et aux emprunts culturels. De fait, il serait également intéressant d'aller voir du côté des nouvelles religiosités présentes sur le territoire irlandais en ce début de XXI<sup>ème</sup> siècle et d'observer les pratiques alimentaires de leurs adeptes, de voir si elles s'inscrivent à leur tour dans cette mouvance identitaire en reconstruction. En dehors de notre contribution, très peu d'études sociologiques contemporaines ont été effectuées à ce jour dans le but de mieux saisir les facteurs qui orientent les choix alimentaires des Irlandais. Quant au rapport historique entre alimentation et religion dans le contexte irlandais, il semble pour ainsi dire inexploité. Nous entrevoyons donc de nouvelles possibilités d'investigation au cours desquelles davantage d'enquêtes de terrain pour être menées. Ces nouvelles recherches permettraient d'analyser les préférences alimentaires au prisme des changements sociétaux, et permettraient également de mieux comprendre l'évolution de la symbolique des aliments. Parce qu'il est au cœur de la vie des hommes (biologiquement et symboliquement) et qu'il détermine de multiples aspects de la société, le fait alimentaire en Irlande est un domaine de recherche qu'il conviendrait d'approfondir. Une dynamique a été lancée depuis quelques années et nous espérons pouvoir continuer à contribuer à de nouvelles découvertes dans ce domaine.

---

<sup>45</sup> Ce sujet a été effleuré dans notre quatrième chapitre.

# Bibliographie et webographie

## I. Sources primaires

### A. Journaux de bord, biographies et récits de voyage

Brandon, Ruth. *The People's Chef: Alexis Soyer, A Life in Seven Courses*. London: Wiley. 2005.

Bhaldraithe, Tomás de (trans.). *The Diary of an Irish Countryman: a translation of Cín Lae Amhlaoibh*, Dublin: Mercier Press, 1979.

Carpenter, Andrew (ed.), *Teague Land : or A Merry Ramble to the Wild Irish (1698) by John Dutton*, Dublin : Four Courts Press, 2003.

Clement-Lorford, Franck. *Alexis Soyer, the First Celebrity Chef*. 2001  
[http://www.academia.edu/4294388/Alexis\\_Soyer\\_The\\_First\\_Celebrity\\_Chef](http://www.academia.edu/4294388/Alexis_Soyer_The_First_Celebrity_Chef)

Corless, Damian. *You'll Ruin your Dinner : Sweet Memories from Irish Childhood*. Dublin: Hachette Books Ireland. 2011.

Crosbie, Paddy. *Your Dinner's Poured Out ! Memoirs of a Dublin that has disappeared*. Dublin: O'Brien Press. (1981) 2012.

Doorley, Tom. *Eating for Ireland*. Dublin : Liberties Press, 2010.

Henry, Françoise. *Les îles d'Inishkea : carnets personnels*. Villeneuve d'Ascq : Presses Universitaires du Septentrion. 2012.

Jouvain de Rocheford. *Le voyageur d'Europe, où sont les voyages d'Allemagne et de Pologne & le voyage d'Angleterre, de Danemark et de Suède*. Tome Troisième.  
<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k110936h/f496.image>

Larkin, Emmet (trans. & ed.). *Alexis de Toqueville's Journey in Ireland, July-August, 1835*. Dublin : Wolfhound Press, 1990.

Maher, Sheila. *Six at the Table*, Belfast : Blackstaff Press, 2011.

McDowell, Florence Mary. *Other Days Around me*. Belfast : Blackstaff Press. 1972.

Ryan Paul, *Asking Angela Macnamara : an Intimate History of Irish Lives*. Dublin, Portland : Irish Academic Press, 2012.

Toqueville, Alexis de. *Œuvres complètes d'Alexis de Toqueville*, T.8 / publ. par Mme de Toqueville [et Gustave de Beaumont], Paris : Michel Lévy frères, 1864-1866. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k213948n/f385.image>

Wollaston Hutton, Arthur (ed.). *Arthur Young's Tour in Ireland (1776-1779)*. Vol.I. et II, London : George Bell & Sons, 1892.

## B. Textes historiques

*Ancient Laws of Ireland*. Vol.3. 'Senchus Mór' Part III. (*Córus Béscnai*), London : Longmans, Green, Reader and Dyer, 1873.

Archive.org:

*Annals of Clonmacnoise*, 1137.

[http://archive.org/stream/annalsofclonmacn00mage/annalsofclonmacn00mage\\_djvu.txt](http://archive.org/stream/annalsofclonmacn00mage/annalsofclonmacn00mage_djvu.txt)

Bonneau, Alcide (trad.). *La civilité puérile par Erasme de Rotterdam*, Paris : Isidore Lisieux, 1877. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5460953v/>

Cambrensis, Giraldus. *The History and Topography of Ireland*. Mountrath: Dolmen Press, 1982.

CELT: Corpus of Electronic Texts:

*Annals of Ulster*, [www.ucc.ie/celt/online/T100001A/](http://www.ucc.ie/celt/online/T100001A/)

*Annals of Ulster*, U1031.4.

*Annals of Ulster*. U536.3.

*Annals of Ulster*. U539.1.

*Annals of Ulster*. U670.1

*Annals of Ulster*. U700.6

*Annals of Ulster*, U772.6

*Annals of Ulster*. U825.7

*Annals of Ulster*. U836.8

*Annals of Ulster*. U965.1

*Annals of the Four Masters*, [www.ucc.ie/celt/online/T100005B/text013.html](http://www.ucc.ie/celt/online/T100005B/text013.html)

*Annals of the Four Masters*, M1023.8.

*Annals of Inisfallen*, <http://www.ucc.ie/celt/published/T100004/>

*Annals of Inisfallen*, A11109.3.

*The Book of Lismore*, 1890. [www.ucc.ie/celt/online/T201010/](http://www.ucc.ie/celt/online/T201010/)

*The Confession of Saint Patrick*, [www.ucc.ie/celt/online/L201060/](http://www.ucc.ie/celt/online/L201060/)

*The Metrical Dindshenchas IV, 'Odras', (poem 50)*  
<http://www.ucc.ie/celt/published/T106500D/>

Day, Angélique et McWilliams, Patrick (eds.). *Ordonnance Survey Memoirs of Ireland. Vol.2. Parishes of Country Antrim (1) 1838-1839*. Dublin, 1990.

Derricke, John. *The image of Ireland with a discoverie of the wood kerne*, London (1581), Edinburgh (new ed.) : John Small, 1883.

Develay, Victor (trad.). *Les colloques d'Erasmus*. Tome 2. Paris : Librairie des bibliophiles. 1875. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k64926b/f240.image>

Dolan, John. *The Essential Erasmus*. New York : Meridian, 1964.

Malthus, *An Essay on the Principle of Polulation*, Book II, Chapter X. 38.  
<http://www.econlib.org/library/Malthus/malPlong10.html#II.X.38>

Mills, James (éd.) *Account Roll of the Priory of the Holy Trinity, Dublin 1337-1346*. Dublin : Four Courts Press, 1996.

Nelson, Charles E. *The Virtues of Herbs of Master Jon Gardener*, Dublin : Strawberry Tree, 2002.

Smith, Adam. *Recherches sur la nature et les causes de la richesse des nations*. (1776) Livre I, Traduction française de Germain Garnier, 1881, à partir de l'édition revue d'Adolphe Blanqui en 1843.  
[http://classiques.uqac.ca/classiques/Smith\\_adam/richeesse\\_des\\_nations/livre\\_1/richeesse\\_de\\_s\\_nations\\_1.pdf](http://classiques.uqac.ca/classiques/Smith_adam/richeesse_des_nations/livre_1/richeesse_de_s_nations_1.pdf)

Watson Samuel, *Gentleman's and Citizen's Almanack 1783*, « Merchants and Traders », Dublin, 1783.  
<http://www.swilson.info/wat1783.php?pageno=22&pos=left&line=23&name=Magawley,%20Philip>

## C. Religion

### ARCHIVES DIOCESAINES DE DUBLIN :

ADD. Archbishop J.T.Troy. *Lenten Pastoral Letter*. 10th feb. 1798. 116/7/65.

ADD. Troy-Murray Papers 1816-17. Green File 8. 30/3. Lenten Pastoral, Feb. 14th, 1816.

ADD. Archbishop Murray. *Lenten Pastoral Letter*. 10th feb. 1847. 34/6/40.

ADD. Archbishop Murray. *Lenten Pastoral Letter*. 10th feb. 1847. 34/6/40.

ADD. Lettre d'un domestique français. Murray Papers, AB3/ 34/ 12.

ADD. Francis Patrick Kenrick. Phil. Feb 23. 1847. Murray Papers. AB3/ 34/12 Great Famine Addenda 1847-1848.

ADD. Moran, Francis (Bishop of Ossory) (éd.). *The Pastoral Letters and other Writings of Cardinal Cullen Archbishop of Dublin etc. etc.* Dublin : Browne and Nolan, Nassau St, 1882.

ADD. Letters and Pastorals of the most Rev. William J. Walsh, Archbishop of Dublin. Vol. VI. 1916-1921.

ADD. Lettre de E.Russell, secrétaire assistante de la *National Maternity Hospital, Holles Street*. Adressée à l'archevêque McQuaid le 13 juin 1941. 2/25/9/4.

ADD. Lettre de McQuaid du 23 décembre 1957. 'Delivered Personally Independent and Press'. LVII/319.

ADD. Lettre de McQuaid du 23 octobre 1959. LVII/380/ii

ADD. Lettre de McQuaid du 9 décembre 1959. LVII/381/ii

ADD. Lettre de John Charles McQuaid adressée au clergé d'Irlande. 20 septembre 1962.

ADD. Murphy, Henry, évêque de Limerick, '*Fasting and Other Penitential Practises*'. Mémoire confidentiel à l'attention des évêques d'Irlande. ADD. Archive non classée. Dossier McQuaid XXV. Estimé avoir été écrit entre 1962 et 1965.

ADD. Note d'Ardle du 15 novembre 1965. Pontificio Collegio Irlandese, Roma. 'Dublin Diocesan Press Office'. LVII/536/iv

ADD. Conway, McQuaid, Walsh et Morris. *Pastoral Letter of the Archbishops and Bishops of Ireland to the Clergy, Religious and Faithful, Lent 1967*.

ADD. *Catholic Social Service Conference*. Document sans titre issu à l'occasion du cinquantième de l'association en 1991.

#### **ARCHIVES DU VATICAN :**

AV. *Apostolic Constitution Paenitemini Of the Supreme Pontiff Paul VI : On Fast and Abstinence*. Chap.III.

[http://www.vatican.va/holy\\_father/paul\\_vi/apost\\_constitutions/documents/hf\\_p-vi\\_apc\\_19660217\\_paenitemini\\_en.html](http://www.vatican.va/holy_father/paul_vi/apost_constitutions/documents/hf_p-vi_apc_19660217_paenitemini_en.html)

AV. *Code de Droit Canonique*. 'Les jours de pénitence'.

[http://www.vatican.va/archive/FRA0037/\\_\\_\\_P4L.HTM](http://www.vatican.va/archive/FRA0037/___P4L.HTM)

AV. Jean XXIII. *Ad Petri Cathedram*. Encyclical of Pope John XXIII On Truth, Unity and Peace, in a Spirit of Charity. 29 juin 1959.

[http://w2.vatican.va/content/john-xxiii/en/encyclicals/documents/hf\\_j-xxiii\\_enc\\_29061959\\_ad-petri.html](http://w2.vatican.va/content/john-xxiii/en/encyclicals/documents/hf_j-xxiii_enc_29061959_ad-petri.html)

AV. Paul VI. *Gaudium et Spes*. Constitution pastorale sur l'Eglise dans le monde de ce temps.

[http://www.vatican.va/archive/hist\\_councils/ii\\_vatican\\_council/documents/vat-ii\\_cons\\_19651207\\_gaudium-et-spes\\_fr.html](http://www.vatican.va/archive/hist_councils/ii_vatican_council/documents/vat-ii_cons_19651207_gaudium-et-spes_fr.html)

**LA BIBLE EN LIGNE**, <http://www.bible-en-ligne.net/acceuil.php>

Genèse, 2.16, 2.17, 3.6.

Epître de Paul aux Philippiens, 3 :19.

Epître de Paul aux Galates, 5 :16-23.

Epîtres de Paul aux Corinthiens 10 :25-6.

Epîtres de Paul aux Colossiens 2 :16.

Epîtres de Paul aux Romains. 14 :3.

Epîtres de Paul aux Romains. 14 :6.

Jean, 13 :1-17.

Luc, 15 :2.

Luc, 22 :15-22.

Marc, 7 :1-23.

Marc, 13 :17.

Matthieu, 6 :1-18.

Matthieu, 6 :3.

Matthieu, 11 :19.

Matthieu, 14 :16-19.

#### **REGLES MONASTIQUES:**

Gwynn. E.J. (éd.) *The Rule of Tallaght*. Dublin : Hodges Figgis, 1927.

Gwynn. E.J. (éd.) *The Teaching of Mael Ruain*. Dublin : Hodges Figgis, 1927.

*The Rule of the Céili Dé*, <http://celticchristianity.org/library/culdee.html>

*Règle de St Benoît*, <http://www.scourmont.be/scriptorium/rb/fra/index.htm>

*Règle de St Augustin*. 'Du jeûne et du repas'.

[http://www.abbaye-saint-benoit.ch/saints/augustin/regle/index.htm#\\_Toc15220814](http://www.abbaye-saint-benoit.ch/saints/augustin/regle/index.htm#_Toc15220814)

*Règle de St François* : Ordre des Frères Mineurs Capucins.

[http://www.ofmcap.net/home\\_ofmcap\\_\\_fr\\_/documents/00002170\\_La\\_Regle\\_de\\_saint\\_Francois\\_\\_1223\\_.html](http://www.ofmcap.net/home_ofmcap__fr_/documents/00002170_La_Regle_de_saint_Francois__1223_.html)

#### **THE IRISH MESSENGER OF THE SACRED HEART :**

NLI. *TIMSH*. 'Christmas and the Poor'. Décembre 1927

NLI. *TIMSH*. 'Christ's Poor. Penny Dinners Fund'. Janvier 1928.

NLI. *TIMSH*. 'The Little Ones (How to Make them Healthy, Happy and Strong)'. Février 1928.

NLI. *TIMSH*. 'The Question Box'. Janvier 1950.

NLI. *TIMSH*. 'The Question Box'. Mai 1950.

NLI. *TIMSH*. 'The Question Box'. Août 1952.

NLI. *TIMSH*. 'The Question Box'. Décembre 1952.

NLI. *TIMSH*. 'The Question Box'. Mai 1956.

NLI. *TIMSH*. 'Question Box'. Mai 1957.

NLI. *TIMSH*. Leonard, P. 'The Bread of the Strong', Juin 1957.

NLI. *TIMSH*. 'The Question Box'. Octobre 1963. p.240.

NLI. *TIMSH*. Hallack, Cecily. 'The Divine Office of the Kitchen'. Août 1964.

NLI. *TIMSH*. 'The Question Box'. Avril 1966.

NLI. *TIMSH*. Gaffney, David. 'Lent no Longer Means Penance'. Mars 1968.

---

Albert, Louis Charles, duc de Lyones, *Les morales de S.Grégoire Pape sur le livre de Job*, Livre 7. Paris : Pierre Le Petit. 1665.

<http://orthodoxievco.net/ecrits/peres/dialogue/morales/indexx.htm>

Bieler, Ludwig. *The Irish Penitentials*. *Scriptores Latini Hiberniae Vol.5*, Dublin : Dublin Institute for Advanced Studies, 1963.

Catholic Church Dublin. *A Catechism of Catholic Doctrine. Approved by the Archbishops and Bishops of Ireland*. Dublin : Gill and Son, 1951.

Catholic Ireland.net. *Fast and Abstinence*. 30 nov.1999. <http://www.catholicireland.net/fast-and-abstinence/>

Christian Brothers. *Christian Politeness, chiefly from the 'Civilité chrétienne' of the Ven. De La Salle*. Dublin : O'Toole, 1857.

Concile de Trente, session XXIII. <http://www.thecounciloftrent.com/ch23.htm>

*Des Mœurs de l'Eglise Catholique et des mœurs des Manichéens*. Chap.XIV. 'Trois causes louables de l'abstinence'.

[http://www.abbaye-saint-benoit.ch/saints/augustin/moeurscm/index.htm#\\_Toc15295240](http://www.abbaye-saint-benoit.ch/saints/augustin/moeurscm/index.htm#_Toc15295240)

Graves, A.P. *A Celtic Psaltery , 'St Columba in Iona'*, Dodo Press, 1917.

*La Documentation catholique*. n°1466. 6 mars 1966. col.385-403. Disponible à [http://regnat.pagesperso-orange.fr/Doc200/Doc262\\_91PAU660217.html](http://regnat.pagesperso-orange.fr/Doc200/Doc262_91PAU660217.html)

Les Evêques de France. *Catéchisme pour adultes*. Paris : Association épiscopale catéchistique, 1991.

O'Leary, James (éd.). *The Most Ancient Lives of St Patrick*. New York : P.J. Kennedy, 1880.

<http://www.gutenberg.org/files/18482/18482-h/18482-h.htm#chap6001>

Plummer, Charles. *Bethada Náem n'Érenn (Lives of Irish Saints)*, Vol.II. 'Life of Maedoc of Ferns'. Oxford : Oxford University Press, 1922.

St Augustin. *Confessions*, l.10, 'De la volupté dans les aliments', chap.31 :47.

<http://www.abbaye-saint-benoit.ch/saints/augustin/confessions/confessions.htm>

Stokes, *Lives of the Saints, from the Book of Lismore*.

<http://archive.org/stream/livessaints00stokuoft#page/n303/mode/2up>

The Catholic Church. *A Catechism of Catholic Doctrine*. Dublin, 1951. 'The Creed, God Almighty'.

*The Irish Ecclesiastical Record*. 'The Law of Abstinence and Some Current Practises'. Volume LXIII. January to June 1944. Dublin : Brown and Nolan, 1944.

Thomas d'Aquin. *Somme Théologique II*. Question 147 : Le jeûne.

[http://www.documentacatholicaomnia.eu/03d/1225-1274,\\_Thomas\\_Aquinas,\\_Summa\\_Theologiae-Secunda\\_Secundae,\\_FR.pdf](http://www.documentacatholicaomnia.eu/03d/1225-1274,_Thomas_Aquinas,_Summa_Theologiae-Secunda_Secundae,_FR.pdf)

Thomassin, Louis. *Traitez historiques et dogmatiques sur divers points de la Discipline de l'Eglise et de la Morale Chrétienne*. 'Traité des jeûnes de l'Eglise'. Paris : Louis Roulland. 1693.

Todd, J.H. *St. Patrick : Apostle of Ireland. A Memoir of his Life and Mission*. Dublin : Hodges, Smith and Co., 1864.



## D. Folklore

*Béaloideas 2, The Journal of the Folklore of Ireland Society.* An Cumann Le Béaloideas Éireann/The Folklore of Ireland Society, 1929-30.

*Béaloideas 5-6. The Journal of the Folklore of Ireland Society.* An Cumann Le Béaloideas Éireann/The Folklore of Ireland Society. 1935-6.

Ó Duilearga, Séamus. *Béaloideas, The Journal of the Folklore of Ireland Society.* Iml. IX. Dublin, 1939.

### **NATIONAL FOLKLORE COLLECTION:**

NFC. UCD. Ms. 132.

NFC. UCD. Ms. 453. 1938.

NFC. UCD. Ms. 1157. Collecteur: Joseph Lavin, Inchicore Dublin, 1947-9.

NFC. UCD. Collecteur: Michael J. Murphy, Antrim. Ms.1359, 1952.

NFC. UCD. Ms.1371. Collecteur : Seán Mac Crait, collecteur. Kilrush, 1954.

NFC. UCD. Ms.1371. Collecteur : Tone O'Dea, Kilrush, 1955.

NFC. UCD. Ms.1395. 1955.

NFC. UCD. Ms.1399. Collecteur: J. Delaney, Wexford-Bantry, 1955.

NFC. UCD. Ms.1429. Collecteur : James Delaney, Longford, 1955.

NFC. UCD. Ms. 1834. Collecteur : James Delaney, Roscommon-Athlone, 1973-4.

## E. Littérature

Carleton, William. *Traits and Stories of the Irish Peasantry*. Vol.II. 'The Station', Dublin : William Curry and co., 1830.

Char, Marie-Claude (éd.). *Carmina Burana*. Paris : Imprimerie nationale, 1995.

Dean, Seamus (éd.) *Field Day Anthology of Irish Writing*, Volume I, 'The Story of Mis and Dubh Rois'. Cork: CUP, 1990.

Dean, Seamus (éd.) *Field Day Anthology* Volume IV, 'Tochmarc Ailbe, The Wooing of Ailbe (10th century)'. Cork: CUP, 1991.

Dooley, Ann, et Roe, Harry (trad.). *Tales of the Elders of Ireland*, Oxford : Oxford University Press, 1999.

Doyle, Roddy. *The Deportees*. London: Vintage Books, 2008.

Gantz, Jeffrey. *Early Irish Myths and Sagas*. London: Penguin Books, 1981.

Jackson, Kenneth Hurlstone (éd.) *Aslinge Meic Con Glinne*. Dublin : School of Celtic Studies, Dublin institute for Advanced Studies,1990.

Kavanagh, Patrick. 'Advent'. *A Soul for Sale : poems*, London : Macmillan, 1947.

Kinsella, Thomas. *The Táin*. Oxford : Oxford University Press, 1969.

Laverty, Maura. *Never no More*. London: Virago Press, 1992.

Meyer, Kuno. *Aislinge Meic Conglinne, The Vision of Mac Conglinne*, London : David Nutt, 1892.

Murphy, Gerard. 'The Lament of the Old Woman of Beare', *Proceedings of the Royal Irish Academy*, vol.55, 1952/1953.

*Anglo-Irish Poems of the Middle-Ages, The Kildare Poems: The Land of Cockaygne*, (British Library Harley 913). <http://www.ucc.ie/celt/online/T300000-001.html>

Preston-Matto, Lahney (trad.). *Aislinge Meic Conglinne*. New York : Syracuse University Press. 2010.

## F. Recettes et livres de cuisine

### NATIONAL LIBRARY OF IRELAND:

NLI, *Cookery Book, 18th century*, MS 42.134.

NLI. *Mrs. A.W. Baker's Cookery Book. Vol.I.* Ballytobin. County Wicklow, 1810, MS 34.952.

NLI. *Abigail Jackson's Book, April 10th 1702.* MS 42.008.

NLI. *Cookery Book [ca. 1780-1820]*, MS 34.953.

*The Modern Cook or Housewife's Directory : containing several Hundred new Receipts in Cookery, Pastry, Pickling, Confectionary, Distilling, Brewing, &c. &c. : to which is added the complete caterer, particularly showing how to buy in the best of all sorts of provisions, together with easy rules to know the choice sorts of butchers meat, as pork, beef, mutton, lamb, veal; also bacon, hams, venison, fish and fowl. Likewise the terms of art used in carving and instructions to carve according to those terms.* Dublin : Printed by James Hoey at the Mercury in Skinner-Row, 1766.

---

Allen, Darina. *Simply Delicious Recipes.* Dublin: Gill and Macmillan, 2001.

Allen, Darina. *Forgotten Skills of Cooking : The Time-Honoured Ways are the Best – Over 700 recipes show you why.* Kyle Cathie, 2009.

Allen, Myrtle. *The Ballymaloe Cookbook.* Dublin: Gill and Macmillan, 1987.

Astaire, McKenzie, Ava. *At Home in Ireland, Cooking and Entertaining with Ava Astaire McKenzie,* Dublin: Roberts Rinehart Publishers, 1998.

Bollard, E. *How to Feed your Family on Less than €10 a Day and Other Cost-Saving Tips.* Dublin: Orpen Press, 2012. p.1.

Bristow, Jenny. *Highdays and Holidays.* Dublin: Gill and Macmillan, 1991.

Connery, Clare. *Irish Food and Folklore: a Guide to Cooking, Myths and History of Ireland.* London: Bounty Books, 2008.

*Cookery Book,* Dublin : Adelaide Hospital, Christmas 1955

Fitzgibbon, Theodora. *Irish Traditionnal Food.* Dublin : Gill and Macmillan. 1983.

Flynn, Paul. *An Irish Adventure with Food: The Tannery Cookbook*. Cork: The Collins Press, 2003.

Francatelli, Charles Elmé. *The Cook's Guide, and Housekeeper's and Butler's Assistant : a practical treatise on English and foreign cookery in all its branches ; containing plain instructions for pickling and preserving vegetables, fruits, game, &c. ; the curing of hams and bacon; the art of confectionery and ice-making, and the arrangement of desserts. With valuable directions for the preparation of proper diet for invalids; also for a variety of wine-cups and epicurean salads, American drinks, and summer beverages*. London: Richard Bentley and son, New Burlington Street, 1888.

Laverty, Maura. *Kind Cooking*. Tralee : The Kerryman Ltd, 1945.

Laverty, Maura. *Flour Economy: Practical Recipes for Bread, Cakes, Etc. Based on Potatoes and Oatmeal*. Dublin: Browne and Nolan Limited. The Rich View Press, 1941.

Laverty, Maura. *Full and Plenty. Complete Guide to Good Cooking*. Dublin: The Irish Flour Milers Association, 1960.

*Libre del Coch*. Espagne, XVI<sup>ème</sup> siècle. <http://medievalcookery.com/etexts.html>

*Libro della Cucina*. Italie, XV<sup>ème</sup> siècle. <http://medievalcookery.com/etexts.html>

Marnell, Breathnach, Martin et Murnaghan. *All in the Cooking, Book I, Coláiste Mhuire Book of Household Cookery*. Dublin: The Educational Company of Ireland, Talbot Street, 1946.

*MasterChef Ireland*. <http://www.rte.ie/lifestyle/food/recipes/2012/0404/1076-pan-fried-turbot-with-cockles-samphire-and-prawn-bisque/>

McQuillan, Deirdre. *The Irish Country House Table*, Dublin: Gill & Macmillan Ltd, 1994.

<http://medievalcookery.com/etexts.html>

Moynihan, Frank. *A Pinch of This... Tastes of Home Cooking*, Cork: On Stream Publications Ltd, 1998.

Ó Catháin, É. *The Hard Times Cookbook: Good Food on a Budget*. Dublin: Liberties Press. 2009. pp. 15-16.

Oliver, Jamie. *The Naked Chef*. London : Michael Joseph 1999.

Soyer, Alexis. *A Shilling Cookery for the People*. London : Routledge. 1854  
<https://archive.org/stream/ashillingcooker00soyegoog#page/n86/mode/2up>

Soyer, Alexis. *The Modern Housewife or Ménagère*. London : Simpkin, Marshall and co. 1858.

Taillevent. *Le Viandier*. France, XIV<sup>ème</sup> siècle.

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k62367s/f82.image> [1/8/2013]

*The Forme of Cury*. Angleterre, fin XIV<sup>ème</sup> siècle. <http://medievalcookery.com/etexts.html>

The Irish Countrywomen's Association, *Book of Home and Family: Practical Know-How and Pearls of Wisdom from Irish Women*. Dublin: Gill and Macmillan, 2013.

*The Restaurant*, <https://www.rte.ie/lifestyle/food/recipes/2011/1014/2916-roast-loin-of-wild-irish-venison-with-parsnip-puree-and-baby-carrots/>

[www.uni-giessen.de/gloning/tx/vi-vat.htm](http://www.uni-giessen.de/gloning/tx/vi-vat.htm)

White Lennon, Bidy and Campbell, Georgina. *The Irish Cuisine*. London: Hermes House, 2008.

<http://www.irishcentral.com/culture/food-drink/indian-meal-soda-bread-recipe-a-taste-of-the-last-century-176095351-238156041.html>

## **G. Films, documentaires et émissions télévisées**

*Aingeal sa Chistin*, saison 1 épisode 1, rediffusé le 20 septembre 2010. TG4

*Aingeal sa Chistin*, saison 2, épisode 1, rediffusé le 29 juillet 2011. TG4.

*Bean an Tí sa Chistin*, saison1 épisode 15, finale diffusée le 16 juin 2011. TG4.

*Blood of the Travellers*. 22 mai 2011. RTÉ1.

*Buail Cos, Stair an Damhsa*, épisode 2, TG4, 11 novembre 2012. TG4.

*Comhra*, diffusion le 21 oct 2010. TG4.

*Déanta in Éirinn*, série diffusée en 4 épisodes, septembre - octobre 2012. TG4.

*Dul I bhFiáin*, épisode 3, diffusé le 25 octobre 2013. TG4.

*Ear to the Ground*, RTE1. <http://www.rte.ie/tv/eartothe-ground/index.html> [12/03/2014]

*Irish Countrywomen's Association*. Emission du 2 décembre 2012. TG4.

*Kitchen Hero*, saison 1, épisode 3 et 4, diffusés les 30 mai et 6 Juin 2011. RTÉ1.

*MasterChef Ireland*, Saison 1, épisode 6, diffusé le 22 septembre 2011. RTÉ2.

*MasterChef Ireland*, Saison 1, épisode 9, Pêche à Howth, diffusé le 4 octobre 2011. RTÉ2.

*MasterChef Ireland*, Saison 2, épisode 9, diffusé le 29 novembre 2012. RTÉ2.

*Myrtle Allen, A Life in Food*. Documentaire de David Hare, diffusé le 3 septembre 2013. RTÉ1.  
<http://vimeo.com/73151483>

*The Insiders*. 7 avril 2014. RTÉ1.

*TV50 : The Radharc Squad*, 4 décembre 2012. RTÉ1.

*Rediscovering the Irish Kitchen*, juillet 2014. RTÉ1.

*What's Ireland Eating?* 7 octobre 2012. RTÉ1.

Irish Film Institute. *Seoda : Treasures from the Irish Archives 1948-1970*. Liam O Laoghaire (prod.) 'Our Country'. 1948.

Mc Gann, Laura (dir.). *The End of the Counter*. Documentaire. Crow Hill Films et Irish Film Board, 2012.

## H. Débats parlementaires, discours politiques et lois

British Parliamentary Papers, *Correspondance relating to the Measures adopted by Her Majesty's Government for the relief of Distress arising from the Failure of the Potato Crop in Ireland*, 1846.

*Constitution of Ireland – Bunreacht na hÉireann*, 1937.

Disponible à : <http://www.constitution.ie/reports/ConstitutionofIreland.pdf>

Dáil Éireann - Volume 475 - 18 février 1997.

<http://historical-debates.oireachtas.ie/D/0475/D.0475.199702180029.html>

Dáil Éireann Debate. Vol.115 n°12, 19 mai 1949.

De Valera, Éamon. Allocution radiophonique sur Raidió Éireann, le 17 mars 1943.

'Journal of the House of Commons: March 1563', *The Journals of all the Parliaments during the reign of Queen Elizabeth* (1682), pp. 86-90.

[www.british-history.ac.uk/report.aspx?compid=43670](http://www.british-history.ac.uk/report.aspx?compid=43670)

## I. Tourisme et guides touristiques

An Bord Fáilte. *Féile, Irish Tourist News*, Avril 1954.

Bord Fáilte Eireann, *Report for the Year ending March 31st 1959*.

Bord Fáilte Eireann, *Report for the Year ending March 31st 1960*.

Bord Fáilte Eireann, *Welcome*. Vol.4, Juin 1972

Gault, Henri et Millau, Christian. *Guide Julliard de l'Irlande*. Paris : Julliard. 1969.

Bord Fáilte Eireann, *Holidays in Ireland, Where it's easy to take it easy*, 1962.

Bord Fáilte Eireann, *Ireland*. 1965.

Bord Fáilte Eireann, *The Irish Tourist Bord. Report for the Year ended March 1st 1967*.

Bord Fáilte Eireann, *Ireland: Attitudes of American and English Tourists towards Shopping in Ireland and Irish Merchandise*, Avril 1973.

Bord Fáilte Eireann, *Ireland is Beautiful. All inclusive Holidays*. 1973.

Bord Fáilte Eireann, *Irlande*, 1974.

Bord Fáilte Eireann, *Tourism is Yourism: An industry's progress and needs, 'The social and cultural benefits'*, sept.1975.

Bord Fáilte Eireann, *Irlande*, 1976.

Bord Fáilte Eireann, *Bord Fáilte Review of 1978*. 1979.

Bord Fáilte Eireann, *Dining in Ireland*, 1979.

Bord Fáilte Eireann, *Dining in Ireland*, 1982.

Bord Fáilte Eireann, *Reports and Accounts for the Year ended 31st Dec 1982*.

Bord Fáilte Eireann, *Reports and Accounts for the Year ended 31st Dec 1985*.

Bord Fáilte Eireann, *Ireland, the unexpected pleasures*, 1987.

Bord Fáilte Eireann, *Irlande*, 1987.

Bord Fáilte Éireann, *Reports and Accounts for the Year ended 31st Dec 1987*.

Bord Fáilte Éireann, *Reports and Accounts for the year ended 31st Dec 1989*.

Bord Fáilte Éireann, *Tourism in the Irish Economy*. 1989.

Bord Fáilte Éireann, *Reports and Accounts for the year ended 31st Dec. 1990*.

Bord Fáilte Éireann, *Reports and Accounts for the year ended 31st Dec. 1991*.

Bord Fáilte Éireann, *Diary and Tourism Directory*. 1995.

Davenport, Fionn. *Lonely Planet, Travel Survival Kit: Ireland*. 1996.

Davenport, Fionn. *Lonely Planet, Ireland, 2003*.

Davenport, Fionn. *Irlande, Lonely Planet*. 2ème édition traduit de l'ouvrage *Ireland (7th edition)*, Paris. 2006.

Davenport, Fionn. *Lonely Planet. Discover Ireland*. 2012

Department of Transport, Tourism and Sport. *Overview of Tourism Industry*, <http://www.transport.ie/tourism/> [01/06/2014]

Dublin City Council. *Dublin City Development Plan 2011-2017*. p.146.

[http://www.dublincity.ie/Planning/DublinCityDevelopmentPlan/Documents/Dev\\_Plan\\_-\\_Vol\\_1\\_-\\_Written\\_Statement.pdf](http://www.dublincity.ie/Planning/DublinCityDevelopmentPlan/Documents/Dev_Plan_-_Vol_1_-_Written_Statement.pdf)

Fáilte Ireland, *Visitor Attitudes Survey*, 1995.

Fáilte Ireland, *Meat News*, Janvier 1999.

Fáilte Ireland, *Tourism Development Strategy 2000-2006*. Octobre 2000.

Fáilte Ireland, *Annual Report*, 2003.

Fáilte Ireland, *Hospitality Survey*, 2003

Fáilte Ireland, *Tourism Directory and Diary 2004*.

Fáilte Ireland, *Study of Ireland's Festivals and Events Sector*. Février 2005.

Fáilte Ireland, National Tourism Development Authority. *Tourism Product Development Strategy 2007-2013. 'Future Market Trends'*.



[http://www.failteireland.ie/FailteIreland/media/WebsiteStructure/Documents/2\\_Develop\\_Your\\_Business/3\\_Marketing\\_Toolkit/6\\_Food\\_Tourism/Place-on-a-Plate\\_brochure.pdf](http://www.failteireland.ie/FailteIreland/media/WebsiteStructure/Documents/2_Develop_Your_Business/3_Marketing_Toolkit/6_Food_Tourism/Place-on-a-Plate_brochure.pdf)

Fáilte Ireland, *Tourism Matters*. Mars 2008.

Fáilte Ireland, *Tourism Employment Survey*, 2010.

Fáilte Ireland, *National Food Tourism Implementation Framework 2011-2013*.  
[http://www.failteireland.ie/FailteIreland/media/WebsiteStructure/Documents/3\\_Research\\_Insights/1\\_Sectoral\\_SurveysReports/Food\\_Tourism\\_Implementation\\_Framework-1-19-07-2012.pdf?ext=.pdf](http://www.failteireland.ie/FailteIreland/media/WebsiteStructure/Documents/3_Research_Insights/1_Sectoral_SurveysReports/Food_Tourism_Implementation_Framework-1-19-07-2012.pdf?ext=.pdf)

<http://www.failteireland.ie/In-Your-Sector/Food-Tourism-in-Ireland/Food-heritage.aspx>

<http://www.failteireland.ie/In-Your-Sector/Food-Tourism-in-Ireland/Food-trends-in-Ireland.aspx> [30/06/2014]

Fáilte Ireland, *Food Tourism Activity Plan: the way forward*. 2014.

Hughes, Martin. *World Food Ireland, for people who live to eat, drink and travel*. Victoria: Lonely Planet Publications, 2003.

*Ireland of the Welcomes*, Vol.4, n°2, Sept-Oct. 1955, "Eating in Ireland", Josephine Mac Sorley.

*Ireland of the Welcomes*, vol.4, n°3, Sept-Oct. 1955.

*Ireland of the Welcomes*, Vol.55, n°5. Sept-Oct. 2006.

Keating, Mary Frances. 'This Tradition of Hospitality'. *Ireland of the Welcomes*. Vol.2, n°1, mai-juin 1953.

O'Neill, Jane. 'Food in Plenty'. *Irish of the Welcomes*. Vol.11, n°3. 1962.

Sheridan, Monica. 'A la carte in Ireland'. *Ireland of the Welcomes*. Vol.7, n°3, Sept-Octobre 1958

Tourism Ireland, <https://www.tourismireland.com/Home!/About-Us/Press-Releases/2013/5-Million-Americans-Tune-in-to-Celebrity-Chef-Cath.aspx> [

<http://www.failteireland.ie/In-Your-Sector/Food-Tourism-in-Ireland/Food-trends-in-Ireland.aspx>

Department of Transport, Tourism and Sport. *Overview of Tourism Industry*, <http://www.transport.ie/tourism/>

## J. Entretiens formels et conférences

Entretien avec John Mulcahy, Fáilte Ireland, Amiens Street, Dublin, le 16 avril 2014.

Entretien avec Máirtín Mac Con Iomaire, le 25 octobre 2012 à DIT Cathal Brugha Street.

Entretien avec Michael McDonagh à Crosscare, Diocèse de Dublin, le 15 février.

Entretien avec Liam Donnelly, Hodges Figgis, le 17 avril 2014.

Entretien avec Dermot K. le 19 octobre 2009 à Dublin.

Entretien avec Dara Molloy, 11 novembre 2009, Inis Mór.

John Mc Kenna. Waterford Food Festival 2010. Le 18 avril 2010 à Dungarvan.

Darina Allen. National Library of Ireland. Le 11 octobre 2012.

Pr. Sami Zubadia, TCD, Public Lecture 'Imagining National Cuisine', le 19 mars 2014.

## K. Articles de presse

Albert, Eric. 'L'Irlande, un modèle pour l'Europe en crise ?', *Le Monde*, 21.12.2012  
[http://www.lemonde.fr/international/article/2012/12/21/l-irlande-un-modele-pour-l-europe-en-crise\\_1809525\\_3210.html](http://www.lemonde.fr/international/article/2012/12/21/l-irlande-un-modele-pour-l-europe-en-crise_1809525_3210.html) [21/12/12]

Corless, Damien. 'How the puffin, the turtle and the guinea pig turned into a fish'. *The Irish Independent*. 10 mars 2005. <http://www.independent.ie/unsorted/features/how-the-puffin-the-turtle-and-the-guinea-pig-turned-into-a-fish-25994170.html>

Digby, M.C. 'Food File', *The Irish Times*, May 5, 2012.

Dortier, Jean-François. 'Voyage au pays des fantasmes : du rêve à l'imaginaire'. [http://www.scienceshumaines.com/voyage-au-pays-des-fantasmes-du-reve-a-l-imaginaire\\_fr\\_10656.html](http://www.scienceshumaines.com/voyage-au-pays-des-fantasmes-du-reve-a-l-imaginaire_fr_10656.html)

Gittens, G. 2011. "Neven's flavour of the year as top TV chef", *Herald.ie*, 13 décembre 2011.  
[www.herald.ie/news/nevens-flavour-of-the-year-as-top-tv-chef-2961721.html](http://www.herald.ie/news/nevens-flavour-of-the-year-as-top-tv-chef-2961721.html) [05/04/2012]

Father Paul Tyrell, 'Why Crosscare ?' *Link-up*, October 1993, n°61.

Hayes, Cathy. *The Irish Central*, 'Bog Butter from 3000 B.C. found in ancient underground store', 29th April 2011, <http://www.irishcentral.com/news/Bog-butter-from-3000-BC--found-in-ancient-underground-store-120950094.html>

Healy, Alison. 'Ireland's growing appetite for fast-food', *The Irish Times*, 31 mars 2014.

Hunt, J. 'Producers urged to tell the story of their brand', *The Irish Times*, November 23, 2011.

Jewell, Lisa. 'End of the Counter Culture'. *The Irish Examiner*. 9 novembre 2012.  
<http://www.irishexaminer.com/lifestyle/features/end-of-the-counter-culture-213445.html>

Keating, Mary Frances. 'Below Stairs: *All in the Cooking*, by Coláiste Mhuire. Educational Co. of Ireland. 6s. net.', *The Irish Times*, 29 juin 1946.

Le Bars, Stéphanie. 'Les principaux apports du Concile Vatican II'. *Le Monde*. 10 octobre 2012. [http://www.lemonde.fr/europe/article/2012/10/11/dates-et-textes-du-concile-vatican-ii\\_1773960\\_3214.html](http://www.lemonde.fr/europe/article/2012/10/11/dates-et-textes-du-concile-vatican-ii_1773960_3214.html)

Mc Gann, Laura. 'Video : The glamour of self-service shops in 1960s Ireland'. *Journal.ie*. 8 août 2012. <http://www.thejournal.ie/first-supermarket-ireland-541559-Aug2012/>

Mullally, U. 'You are what you eat', *The Irish Times*, February 4, 2012.

Pope, Conor et Kenny, Cíara. 'Checkout nation: our new habits.' *The Irish Times*. 3 novembre 2012

Potterton, Gerald. 'Farmer writes: New found obsession with food seems to be overdone', *Irish farmers Journal*, 30/01/ 2014. <http://www.farmersjournal.ie/farmers-writes-new-found-obsession-with-food-seems-to-be-overdone-154120/>

Stewart, Irvin. 'Going all Italian'. *Irish Times*, 23 janvier 1970. p.6.

*The Irish Times*. 'Classified Ad 28'. 17 mai 1859.

*The Irish Times*. 'Miserable fare'. 21 décembre 1895.

*The Irish Times*. 'Presentation of Television Awards and Citations.' 4th December 1963, p.8. Source électronique. [05/02/2012]

*The Irish Times*. 'To-day's TV Programmes'. p.6. Source électronique. [05/03/2014]

*The Irish Times*, 'Pray for us shoppers', 5 mars 2005.

'The New Approach to Home Life', *Woman's Way*, 15 juin 1963.

Boland, Rosita. 'The New Religion : What has Irish society come to when the opening of a shoppers' mecca in Dundrum generates such hysteria ?' *The Irish Times*, 5 mars 2005.

'Lemass opens Stillorgan centre.' *The Irish Times*, 2 décembre 1966.

'The answer to the suburban dweller's shopping problems' *The Irish Times*, 1<sup>er</sup> décembre 1966.

## L. Références générales

Conférence mondiale sur les politiques culturelles, Mexico City, 26 juillet-6 août 1982.  
[http://portal.unesco.org/pv\\_obj\\_cache/pv\\_obj\\_id\\_213C51B6D967233963878D160385CC38EE790000/filename/mexico\\_fr.pdf](http://portal.unesco.org/pv_obj_cache/pv_obj_id_213C51B6D967233963878D160385CC38EE790000/filename/mexico_fr.pdf)

*Electronic Dictionary of the Irish Language* :

[http://edil.qub.ac.uk/dictionary/results-new.php?srch=cuain&dictionary\\_choice=edil\\_2012](http://edil.qub.ac.uk/dictionary/results-new.php?srch=cuain&dictionary_choice=edil_2012)

Jeuge-Maynard, Isabelle (dir. gén). *Le Larousse des noms communs, Grand dictionnaire de la langue française*, Paris : Editions Larousse, 2008.

Chevalier, Jean & Gheerbrant, Alain. *Dictionnaire des symboles*. Bouquins. Paris : Editions Robert Laffont et Editions Jupiter, 1982.

## M. Allaitement

Beattie, Tina. '« Good for god and pleasing to the eye » : the eucharistic and erotic significance of the female breast in medieval and modern visual culture'. Conférence *The Rhetorics of Food*, 26-28 mai 2014, Leuven Institute for Irish Studies.

*Breastfeeding : The Early Days*, La Leche League, Breastfeeding Help and Information.

<http://breastfeedingwithoutbs.blogspot.ie/2014/05/why-dont-gypsy-and-traveller-women.html>

*Growing Up in Ireland* (2015).

[http://www.growingup.ie/fileadmin/user\\_upload/documents/Maternal\\_Health\\_Report/GUI\\_Infant\\_Maternal\\_Health\\_4\\_web.pdf](http://www.growingup.ie/fileadmin/user_upload/documents/Maternal_Health_Report/GUI_Infant_Maternal_Health_4_web.pdf)

Meredith, F. 'Why is breastfeeding in public such a problem?' *The Irish Times*, 24 juin 2014.

Pinkney, Kate. V. *The Infant Feeding Practice of Gypsie and Traveller Women in Western Cheshire Primary Care Trust and their Attitudes towards Breast and Formula Feeding.* p.55. <http://core.ac.uk/download/pdf/1441322.pdf>

Rickard, Aoife. *The Shame of Breast-Feeding? An Aspect of Irish Culture in Historical Perspective.* 1999. <http://www.ucd.ie/pages/97/rickard.html>

## **N. Blogs et pages internet diverses**

[www.100objects.ie/portfolio-items/castlederg-cauldron/](http://www.100objects.ie/portfolio-items/castlederg-cauldron/)

<http://www.avoca.com/>

<http://www.ballymaloe.ie/our-restaurant-cork/our-menus>

<http://www.bordbia.ie/consumer/recipes/beef/pages/traditionaldryspicedbeef.aspx>

<http://www.bordbia.ie/industry/manufacturers/origingreen/pages/default.aspx>

[http://www.brooklodge.com/foodanddrink/straw\\_evening.asp](http://www.brooklodge.com/foodanddrink/straw_evening.asp)

<http://www.cadbury.ie/the-story#1920-1940>

<http://www.chapteronerestaurant.com/menus/tasting-menu/>

<http://www.churchdwright.com/company/who-we-are/history.aspx>

<http://www.cookingisfun.ie/>

[www.countrymarkets.ie/about-us/history](http://www.countrymarkets.ie/about-us/history)

<http://www.crosscare.ie/crosscarefoodbank.ie/>

<http://www.dublindiocese.ie/content/food-appeal-update>

<https://dublin.sciencegallery.com/edible-taste-things-come>

<http://www.irishcentral.com/culture/food-drink/>

<http://www.irishfoodbloggers.com/about>

<http://www.irishfoodguide.ie/>

<http://www.irishhealth.com/poll.html?pollid=343>

<https://www.facebook.com/TheCookBookClub>

<http://www.fundraisingireland.ie/whats-new/current-news/world-giving-index-2011-ireland-now-2nd-most-charitable-country-on-the-planet/>

<http://litfest.ie/blog/guest-blog-entry-tom-doorley>, [10/04/2013]

<http://www.magazinesireland.ie>

<http://www.menupages.ie/>

<http://www.oneillsbar.com/food/daily-menu>

<http://www.origingreen.ie/fr/about/origin-green-promise/>

[http://www.seomraranga.com/wp-content/uploads/2010/11/grace\\_before\\_meals.pdf](http://www.seomraranga.com/wp-content/uploads/2010/11/grace_before_meals.pdf)

<http://www.slowfood.fr/>

<http://www.tasteofdublin.ie/>

<http://www.tannery.ie/alacarte.html>

<http://www.taytocrisps.ie/park/>

<http://ideas.ted.com/2014/06/23/guess-which-country-does-the-most-good-for-the-planet/>  
- Walters, Helen. 'Guess which country does the most good for the planet ?' 23 juin 2014.

<http://www.thejournal.ie/ireland-is-the-most-charitable-country-in-europe-724412-Dec2012/>

## II. Sources secondaires

### A. Sociologie générale et anthropologie

Auge, M. *Symbole, fonction, histoire, les interrogations de l'anthropologie*. Paris : Hachette, 1979.

Baudrillard, Jean. *La société de consommation*. Paris : Editions Denoël, 1970.

Bourdieu, Pierre. *La distinction. Critique sociale du jugement*. Paris : Les Editions de Minuit, 1979.

Copans, Jean. *Introduction à l'ethnologie et à l'anthropologie*. Paris : Armand Colin, 2005.

Crowley, Ethel. *Your Place or Mine ? Community and Belonging in 21st Century Ireland*. Dublin : Orpen Press, 2013.

Durkheim, Emile. *Les formes élémentaires de la vie religieuse*. Livre trois : Les principales attitudes rituelles. Source utilisée: Bibliothèque numérique de Jean-Marie Tremblay [http://classiques.uqac.ca/classiques/Durkheim\\_emile/formes\\_vie\\_religieuse/formes\\_elementaires\\_3.pdf](http://classiques.uqac.ca/classiques/Durkheim_emile/formes_vie_religieuse/formes_elementaires_3.pdf)

Foucault, Michel. *The History of Sexuality. The Will to Knowledge*. London : Penguin, 1990.

Foucault, Michel. 'Du gouvernement des vivants'. dans *Annuaire du Collège de France. Histoire des systèmes de pensée*. Dits Ecrits Tome IV, texte n°289. 1979-1980.

Halbwachs, Maurice. *On Collective Memory*, Chicago : The University of Chicago Press, 1992.

Inglis, Tom. *Lessons in Irish Sexuality*. Dublin : University College Dublin Press, 1998.

Inglis, Tom. *Global Ireland. Same Difference*. New York & London : Routledge, 2008.

Lévi-Strauss, Claude. *Race et histoire*. Paris : Folio essais, 1987.

Lipovetsky, Gilles. *L'Ere du vide : Essai sur l'individualisme contemporain*. Paris : Gallimard, 1983.

Lipovetsky, Gilles et Charles, Sébastien. *Les temps hypermodernes*. Paris : Grasset, 2004.

Lipovetsky, Gilles. *Le bonheur paradoxal. Essai sur la société d'hyperconsommation*. Paris : Gallimard, 2006.

Lipovetsky, Gilles. *De la légèreté*. Paris : Grasset, 2015.

O'Sullivan, Sara (edited by). *Contemporary Ireland: a Sociological Map*. Dublin: University College of Dublin Press, 2007.

Peillon, Michael et Corcoran, Mary P. (éds.) *Place and Non-Place : the Reconfiguration of Ireland*. Dublin : Institute of Public Administration. 2004.

Perks, R. et Thomson, A. (eds) *The Oral History Reader*, London : Routledge, 1998.

Riis, Ole et Woodhead, Linda. *A Sociology of Religious Emotion*. Oxford : Oxford University Press, 2012.

Rouquette, Sébastien. 'Les blogs « extimes » : analyse sociologique de l'interactivité des blogs.' <http://ticetsociete.revues.org/412#tocto2n1>

Share, P. Tovey, H. & Corcoran, M. P. *A Sociology of Ireland*. Dublin: Gill and Macmillan, 2007.

Tovey, Hilary et Share, Perry. *A Sociology of Ireland* <http://books.google.fr/books>

Weinberg, Achille. 'Comment on devient unique', *Sciences Humaines Magazine*. Février 2014. N°256.

Wilson, Thomas M. and Donnan, Hastings. *The Anthropology of Ireland*. Oxford and New York: Berg Publishers, 2006.

## **B. Sociologie de l'alimentation**

Barrau, Jacques. *Les hommes et leurs aliments: esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation*. Paris : Temps Actuels, 1983.

Beardsworth, Alan et Keil, Teresa (éds.). *Sociology on the Menu*. 'The Mysterious Meaning of Meat'. London et New York : Routledge, 1997.

Corbeau, Jean-Pierre et Poulain, Jean-Pierre. *Penser l'alimentation : entre imagination et rationalité*. Toulouse : Editions Privat, Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires, 2008.

Fischler, Claude. *L'Homnivore: le gout, la cuisine et le corps*. Paris : Editions Jacob, 1990.

Fischler, Claude et Masson, Estelle. *Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*. Paris : Odile Jacob, 2008.

Kaufmann, Jean-Claude. *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*. Paris : Armand Colin, 2005.



Lardellier, Pascal. 'Télé cuisine : Pourquoi fait-elle recette ?' *Sciences Humaines*. Août-Septembre 2013. N°251.

Lévi-Strauss, Claude. *Le cru et le cuit. Mythologiques I*. Paris: Plon, 1965.

Lévi-Strauss, Claude. *Mythologiques III : l'origine des manières de tables*. Paris : Plon, 1968.

Mennell, Stephen. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. University of Illinois Press, 1996 (2<sup>nd</sup> éd.).

Poulain, Jean-Pierre. *Sociologies de l'alimentation*. Paris: PUF, 2011.

Poulain, Jean-Pierre. *Ces aliments bannis ou mal-aimés*.

[http://www.scienceshumaines.com/index.php?lg=fr&id\\_dossier\\_web=15&id\\_article=2922](http://www.scienceshumaines.com/index.php?lg=fr&id_dossier_web=15&id_article=2922)

Warde, Alan. *Consumption, Food & Taste*. London: Sage Publications, 1997.

### **C. Histoire générale**

Best, R.I. 'The Settling of the Manor the Tara' *Ériu*, vol.4, 1910.

Bierlaire, Franz. *Les Colloques d'Erasmus : Réforme des mœurs et réforme de l'Eglise au XVI<sup>ème</sup> siècle*. Liège : Bibliothèque de la faculté de Philosophie et Lettres de l'Université de Liège. 1978.

Bourgne, Florence, Carruthers, Leo & Sancery, Arlette (dir.). *Un espace colonial et ses avatars. Naissance d'identités nationales : Angleterre, France, Irlande (Ve-XVe siècles)*. Paris : Presses de l'Université Paris-Sorbonne, 2008.

Brannon, N.F. 'An Examination of a Bronze Cauldron from Raffrey Bog, Co. Down', *The Journal of Irish Archaeology*, II, 1984.

Connolly, S.J. (éd.) *The Oxford Companion to Irish History*, Oxford: Oxford University Press, 1998.

Coogan, Tim Pat. *Ireland in the Twentieth Century*. London: Arrow Books, 2003.

Coogan, T.P. *The Famine Plot : England's Role in Ireland's Greatest Tragedy*. New York : Palgrave Macmillan, 2012

Crowley, John, Smyth, William J. and Murphy, Mike (eds). *Atlas of the Great Famine, 1845-52*. Cork : Cork University Press, 2013.

Cullen, L.M. *The Emergence of Modern Ireland 1600-1900*. Dublin : Gill and Macmillan, 1983.

Cullen Owens, Rosemary. *A Social History of Women in Ireland 1870-1970*. Dublin : Gill and Macmillan, 2005.

D'Arbois de Jubainville. *Cours de Littérature Celtique*. Tome VIII. Paris : Thorin et Fils, 1895. 'Etudes sur le droit celtique'.

Deleuze, M. 'Medieval Ireland's Oneiric Journey to the Land of Plenty: A new approach to *Aislinge Meic Conglinne* and the *Land of Cockaygne*.' Communication à l'occasion du second Dublin Gastronomy Symposium. 3 juin 2014.

Drake, Michael, 'Marriage and Population Growth in Ireland', 1750-1845, *The Economic History Review*, New Series, Vol.16, No.2, (1963).

Elias, Norbert. *La civilisation des mœurs*. Agora. Calmann-Lévy. Paris : Pocket, 2009.

Ellis, Steven G. *Ireland in the Age of the Tudors, 1447-1603 : English Expansion and the End of Gaelic Rule*. London : Longman, 1998.

Feehan, John. *Farming in Ireland : History, Heritage and Environment*. Dublin: University College Dublin, Faculty of Agriculture, 2003.

Ferriter, Diarmaid. *The Transformation of Ireland 1900-2000*. London : Profile Books. 2004.

Ferriter, Diarmuid. *Occasions of Sin : Sex and Society in Modern Ireland*. London : Profile Books, 2009.

Foster, R.F. *The Oxford History of Ireland*. Oxford: Oxford University Press, 2001.

Goldstrom et Clarkson. *Irish population, economy and society: essays in honour of the late K.H. Connell*. Oxford : Clarendon Press, 1981

Johnson, Ruth. *Viking Age Dublin*. Dublin : Town House, 2004,

Joyce, P.W. *A Social History of Ancient Ireland*, 'Food, Fuel and Light'. 1906.

Kelly, Fergus. *Early Irish Farming*, Early Irish Laws Series, Vol. IV. Dublin : Dublin Institute for Advanced Studies, 2000.

Kennedy, Kieran A, Giblin, Thomas and McHugh, Deirdre. *The Economic Development of Ireland in the Twentieth Century*. London and New York: Routledge, 1988.

Lee, Joseph. *Ireland 1912-1985 : Politics and Society*. Cambridge : Cambridge University Press, 1989.

Lucas, A.T. *Cattle in Ireland*. Kilkenny: Boethius Press, Irish Studies, 1989.

Lucas, A.T. 'Washing and Bathing in Ancient Ireland', *The Journal of the Royal Society of Antiquaries of Ireland*, vol.95, 1965.

Mac Laughlin, Jim. *Troubled Waters. A social and cultural history of Ireland's sea fisheries*. Dublin : Four Courts Press, 2010.

MacLysaght, Edward. *Irish Life in the Seventeenth Century*. Cork : Cork University Press, 1950.

Mitchell, Frank. *The Irish Landscape*, London: Collins, 1976.

Mitchison, Rosalind, Roebuck, Peter (eds.) *Economy and Society in Scotland and Ireland 1500-1939*, Edinburgh : John Donald, 1988.

Ó Cróinín, Dáibhí. *Early Medieval Ireland 400-1200*. London et NY : Longman. 1995.

Ó Cróinín, Dáibhí (éd.). *A New History of Ireland : 1. Prehistoric and Early Ireland*, Oxford : Oxford University Press. 2005.

O'Grada, Cormac. *The Economic Development of Ireland since 1870*. Dublin: Department of Economics, University College Dublin, Working Paper WP 93/24, September 1993.

Ó Gráda, Cormac. 'Famine, Trauma and Memory'. *Béaloideas*, Iml.69. Dublin : An Cumann Le Béaloideas Éireann/The Folklore of Ireland Society. 2001.

O'Hearn, Denis. *Inside the Celtic Tiger : The Irish Economy and the Asian Model*. London : Pluto Press, 1998.

O'Neill, Timothy. *Merchants and Mariners in Medieval Ireland*. Dublin : Irish Academic Press, 1987.

O'Sullivan, Catherine. *Hospitality in Medieval Ireland, 900-1500*. Dublin : Four Courts Press, 2004.

P.W. Joyce. *A Social History of Ancient Ireland*. Vol.I. Kansas City : IGF Press, 1997.

Raftery, Barry. *L'Irlande celtique avant l'ère chrétienne*. Paris: Editions Errance (pour la traduction française), 2006.

Sexton, Sean et Kinealy, Christine. *The Irish: a Photohistory*. London : Thames and Hudson, 2002.

Simms, Katharine. 'Guesting and Feasting in Gaelic Ireland', *The Journal of the Royal Society of Antiquaries of Ireland*, Dublin : Dublin Institute for Advanced Studies, School of Celtic Studies, 1978.

Sweeney, George. 'Self-Immolative Martyrdom : Explaining the Irish Hungerstrike Tradition'. *Studies : An Irish Quarterly Review*. Vol.93. n°371, Autumn, 2004.

Sweeney, Paul. *The Celtic Tiger: Ireland's Continuing Economic Miracle*. Dublin : Oak Tree Press, 1999.

Thiesse, Anne-Marie. *La création des identités nationales : Europe XVIII<sup>ème</sup>s.-XIX<sup>ème</sup>s*. Paris : Editions du Seuil, collection Points Histoire. 2001.

Tóibín et Ferriter, *The Irish Famine : a documentary*, London : Profile Books, 2002.

Webb, John J. *The Guilds of Dublin*, New York and London : Kennikat Press, 1929.

Whitelock, Dorothy, McKitterick, Rosamond et Dumville, David (éds.). *Ireland in Early Medieval Europe : Studies in Memory of Kathleen Hughes*. Binchy, D.A. 'A pre-Christian survival'. Cambridge : Cambridge University Press. 1982.

Wills, Clair. *That Neutral Island : A Cultural History of Ireland During the Second World War*. London: Faber, 2007.

## **D. Histoire de l'alimentation**

Abala, Ken et Trudy, Eden (éds.). *Food and Faith in Christian Culture*. New York : Columbia University Press, 2011.

Albert, Jean-Marc. *Aux tables du pouvoir : Des banquets grecs à l'Élysée*. Paris : Armand Colin, 2009.

Anderson, Glynn et McLaughlin, John. *Farmhouse Cheeses of Ireland, a Celebration*. Cork : Collins Press, 2011.

Brillat-Savarin, Jean Anthelme. *La physiologie du goût*. Paris : Champs classiques, 1982.

Chevalier, A. 'Contribution à l'histoire de l'introduction des bananes en France et à l'historique de la culture bananière dans les colonies françaises'. *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale*. 1944.

Civitello, Linda. *Cuisine and Culture. A History of Food and People*. Hoboken : John Wiley & Sons, 2011.

Clarkson, L.A. & Crawford, E. Margaret. *Feast and Famine: A History of Food and Nutrition in Ireland 1500-1920*. Oxford: Oxford University Press, 2005.

Conway Piskorski, Méadhbh. 'The Holy Year and the Irish Palate : the influence of the Holy Year on the spread of pasta in Ireland'. Dans Lysaght, Patricia (ed.) *Food and the Traveller : Migration, Immigration, Tourism and Ethnic Food*. Nicosia : Intercollege Press, 1998. pp.115-124.

*Courrier International*, Hors-Série septembre-octobre-novembre 2014. 'La vague gourmande : la gastronomie, nouvelle religion planétaire, sur le gril de la presse étrangère.'

Cousin, Roger. 'Le pois', dans Pitrat, Michel et Foury, Claude, coord. *Histoires des légumes : des origines à l'orée du XXI<sup>e</sup> siècle*, Paris : INRA éditions, 2003.

Coveney, John. *Food, Morals and Meaning : The pleasure and anxiety of eating*. London : Routledge, 2006.

Cowan, Cathal & Sexton, Regina. *Ireland's Traditional Foods: An Exploration of Irish Local & Typical Foods and Drinks*. Dublin: Teagasc, The National Food Centre, 1997.

Davidson, Alan. *Oxford Companion to Food*. Oxford: Oxford University Press, 1999.

Diner, Hasia. *Hungering for America. Italian, Irish, and Jewish Foodways in the Age of Migration*. Harvard: Harvard University Press, 2001.

Fenton, Alexander and Kisban, Eszter (edited by). *Food in Change: Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day*. Edinburgh: John Donald Publishers, 1986.

Ferrières, Madeleine. *Histoire des peurs alimentaires*. Paris : Editions du Seuil, collection Points Histoire, 2002.

Flandrin, Jean-Louis et Montanari, Massimo. *Histoire de l'alimentation*. Paris: Fayard, 1996.

Flavin, Susan. *Consumption and Material Culture in Sixteenth-Century Ireland*. Thèse de doctorat de l'université de Bristol, soutenue en 2011.

Freedman, Paul. *The History of Taste*. Berkeley and Los Angeles : University of California Press. 2007.

Humble, Nicola. *Culinary Pleasures : Cookbooks and the Transformation of British Food*. London : Faber, 2005. pp.12-13.

Inness, Sherrie. *Secret Ingredients: Race, Gender and Style at the Dinner Table*. London: Palgrave Macmillan, 2006

Jones, Martin. *Feast: Why Humans Share Food*. Oxford: Oxford University Press, 2007.

Kennedy Michael, 'Where's the Taj-Mahal?: Indian restaurants in Dublin since 1908'. *History Ireland*. Janvier 2010. Vol.18. n°4. <http://www.historyireland.com/20th-century-contemporary-history/foodwheres-the-taj-mahal-indian-restaurants-in-dublin-since-1908/>

Killen, John. *The Famine Decade, Contemporary Accounts 1841-1851*. Belfast: The Blackstaff Press, 1996.

Kinealy, Christine. 'International Relief Efforts during the Famine'.  
<http://irishamerica.com/2009/08/international-relief-efforts-during-the-famine/>

Kiple, Kenneth, F. & Conee Ornelas, Kriemhild, *Cambridge World History of Food*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

Leonardi, Susan J. Recipes for Reading: Summer Pasta, Lobster à la Riseholme and Key Lime Pie. dans *PMLA*, Vol. 104, No. 3 (Mai, 1989), pp. 340-347.

Lucas, A.T. "Irish Food before the Potato", *Gwerin: A Half-Yearly Journal of Folk Life*, Volume III, n°2, 1960.

Lysaght, Patricia. *Food and Celebration: from Fasting to Feasting*. Proceedings of the 13<sup>th</sup> Conference of the International Commission for Ethnological Food Research, Slovenia, June 5-11, 2000.

Mac Con Iomaire, Máirtín. *The emergence, development and influence of French Haute Cuisine on public dining in Dublin restaurants 1900-2000: an oral history*. Thèse de doctorat DIT Cathal Brugha Street, 2009. <http://arrow.dit.ie/tourdoc/12/>

Mac Con Iomaire, Máirtín, et Maher, Eamon. 'Tickling the Palate'. *Gastronomy in Irish Literature and Culture*. Oxford, Bern, Berlin, Bruxelles, Frankfurt am Main, New York, Wien, 2014.

Madden, Deirdre. *Food, Home and Society*. Dublin: Gill and Macmillan, 1990.

Mahon, Bríd. *Land of Milk and Honey: The Story of Traditional Irish Food and Drink*. Cork: Mercier Press, 1998.

Mahon, Elaine. *Craving National Identity: Irish Diplomatic Dining Since 1922*. Communication délivrée le 4 juin 2014, 2<sup>nd</sup> Dublin Gastronomy Symposium, DIT Cathal Brugha Street.

Montanari, Massimo et Pitte, Jean-Pierre. *Les frontières alimentaires*. Paris : CNRS éditions, 2009.

O'Byrne, Sandy & Delahaye, Jacinta. *Wining and Dining at Home in Ireland*. Dublin: A. & A. Farmar, 1994.

Percival, Francis. *British Cheesemakers Learn from the French*. Financial Times, 10<sup>th</sup> January 2009.  
<http://www.ft.com/cms/s/2/7d25d3be-dddb-11dd-87dc-000077b07658.html>

Perry, Mary. *An Investigation into Catholic Culinary Traditions and Practises*. Dissertation B.A. Hon. Culinary Arts, DIT Cathal Brugha Street. 2011.

Poulain J-P. et Neirinck E. *Histoire de la cuisine et des cuisiniers : techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen Âge à nos jours*. Paris : Delagrave édition, 2004.

Quellier, Florent. *Gourmandise. Histoire d'un péché capital*. Paris : Armand Colin. 2013.

Roy, Mélanie. *La Presse.Ca*. 'Aux racines de la cuisine irlandaise', 20 mars 2013, <http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201303/20/01-4632868-aux-racines-de-la-cuisine-irlandaise.php> [05/03/2014]

Salaman, Redcliffe N. *The History and Social Influence of the Potato*. Cambridge : Cambridge University Press, (1949), 1985.

Sexton, Regina. *A Little History of Irish Food*. London: Kyle Cathie Limited, 1998.

Tannahill, Reay. *Food in History*. London: Penguin Books, 1988.

Theophano, Janet. *Eat my Words: Reading Women's Lives Through the Cookbooks They Wrote*. 2002

Toussaint Samat, Maguelone. *Histoire naturelle et morale de la nourriture*. Paris: Bordas, 1987.

Wilson, Anne, C. *Food and Drink in Britain: from the Stone Age to recent times*. London: Constable, 1973.

Zuckerman, Larry. *The Potato: How the Humble Spud Rescued the Western World*. New York: North Point Press, 1998.

<http://www.historyireland.com/18th-19th-century-history/quakers-the-famine/>

## E. Religion, jeûne et festivités

Abala, Ken and Eden, Trudy. *The Ideology of Fasting in the Reformation Era*. Columbia University Press, 2011.

Baschet, Jérôme. 'Les conceptions de l'enfer en France au XIV<sup>ème</sup> siècle : imaginaire et pouvoir.' *Annales Economies Sociétés Civilisations*, janv.fév. 1985, n°1. *Persée*. [http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ahess\\_0395-2649\\_1985\\_num\\_40\\_1\\_283151](http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ahess_0395-2649_1985_num_40_1_283151)

Bede, *Ecclesiastical History of the English Nation, Book I*, <http://www.fordham.edu/halsall/basis/bede-book1.asp>

Bitel, Lisa.M. *Isle of the Saints : Monastic Settlement and Christian Community in Early Ireland*. Cork : Cork University Press.

Bogle, Joanna. *A Yearbook of Seasons and Celebrations*. Leominster: Gracewind, 2007.

Bristow, Jenny. *Highdays and Holidays*. Dublin: Gill and Macmillan, 1991.

Carty, Francis Xavier. *Hold Firm : John Charles McQuaid and the Second Vatican Council*. Dublin : Columba Press, 2007.

Connolly, Hugh. *The Irish Penitentials and their Significance for the Sacrament of Penance Today*. Dublin: Four Courts Press, 1995.

Cooney, John. *John Charles McQuaid, Ruler of Catholic Ireland. 'Divine Charity'*. Dublin : O'Brien Press, 2000.

Cullen, Clara et Ó hÓgartaigh, Margaret (éds.) *His Grace is Displeased : the Selected Correspondence of John Charles Mc Quaid. 'Lenten Regulation in the Diocese of Dublin, 1971'*. Dublin : Merrion, 2012.

D'Arbois de Jubainville. 'La procédure du jeûne en Irlande'. *Revue Celtique*, Tome VII, 1886.

D'Arbois de Jubainville. H. 'Mélanges : Le jeûne du mercredi et du vendredi chez les Irlandais au Moyen Âge.' *Revue Celtique*. N°9. 1888.

Didiot, Jules. *Principes de morale catholique*. Paris : Poussielgue, 1890.

Durkheim, Emile. *Les formes élémentaires de la vie religieuse*. Livre trois : Les principales attitudes rituelles. Source utilisée : Bibliothèque numérique de Jean-Marie Tremblay [http://classiques.uqac.ca/classiques/Durkheim\\_emile/formes\\_vie\\_religieuse/formes\\_elementaires\\_3.pdf](http://classiques.uqac.ca/classiques/Durkheim_emile/formes_vie_religieuse/formes_elementaires_3.pdf)



Elliott, Marianne. *When God Took Sides : Religion and Identity in Ireland*. Oxford : Oxford University Press, 2009.

Father Colmcille. *The Story of Mellifont*. Dublin : Gill and son. 1958.

Fuller, Louise. Littleton, John. et Maher. Eamon. *Irish and Catholic: Towards an understanding of identity*. Dublin : The Columba Press, 2006.

Gillespie, Raymond. *Devoted People. Belief and Religion in Early Modern Ireland*. Manchester : Manchester University Press, 1997.

Gougaud, Louis. *Christianity in Celtic Lands, a History of the Churches of the Celts, their origin, their development, influence and mutual relations*. Celtic Studies. Dublin: Four Court Press, 1992.

Gougaud, Louis. 'Devotional and Ascetic Practises', *The Irish Ecclesiastical Record*. Vol.1. January to June 1913, Dublin : Browne and Nolan. 1913.

Hervieu-Léger, Danièle. *La religion pour mémoire*. Paris : Cerf, 1993.

H.P.W. 'the Evidence of the Agapé in the Literature of the First Two Centuries'. *Studies : An Irish Quarterly Review*. Vol.1, n°4, Déc. 1912.

Inglis, Tom. *Moral Monopoly : The Rise and Fall of the Catholic Church in Modern Ireland*. Dublin : University College Dublin Press, 1998.

Kehnel, Annette. *Clonmacnois, The Church and the Lands of St Ciarán : change and continuity in an Irish monastic foundation*. Vita Regularis. Münster : Litt Verlag, 1997.

Kenny, Mary. *Goodbye to Catholic Ireland*. Dublin : New Island, 2000.

Littleton, John, Maher, Eamon. (éds.) *Contemporary Catholicism in Ireland. A Critical Appraisal*. Dublin: The Columba Press, 2008.

Louis Charles Albert, duc de Lyones, *Les morales de S.Grégoire Pape sur le livre de Job*, Livre 7. Paris : Pierre Le Petit. 1665.

<http://orthodoxievco.net/ecrits/peres/dialogue/morales/indexx.htm>

McNeill, John T. *The Celtic Penitentials and their Influence on Continental Christianity*. Paris : Edourad Champion, 1923.

Meigs, Samantha. A. *The Reformations in Ireland. Tradition and Confessionalism, 1400-1690*. Dublin : Gill and Macmillan. 1997.

Oakley, Thomas. 'Celtic Penance: its sources, affiliations and influence'. *The Irish Ecclesiastical Record*, Vol. LII, July to December 1938. Dublin: Browne and Nolan, 1938.

Ó Néill, Pádraig P. 'Irish Observance of the Three Lents and the Date of the St Gall Priscian (MS 904)', *Ériu*, Vol. 51 (2000), Dublin: Royal Irish Academy.

Ryan, John. *Irish Monasticism : Origins and Early Development*. Dublin et Cork : Talbot Press. 1931.

*The Irish Ecclesiastical Record*. 'The Advent Fast in the Irish Church'. Third Series, Vol. II. 1881. Dublin : Browne and Nolan, 1882.

Vogel, Cyrille et Faivre, Alexandre (éd.). *En rémission des péchés : recherche sur les systèmes pénitentiels dans l'Église latine*. Aldershot : Variorum, 1994.

Woolf (ed). *Reformation writings of Martin Luther*. London : Lutterworth Press, 1952.

## **F. Folklore et superstitions**

Asala, Joanne. *Celtic Folklore Cooking*. Woodbury: Llewellyn Publications, 2008.

Doorley, Tom. *Muck and Merlot: a Book about Food, Wine and Muddy Boots*. Dublin: O'Brien, 2004.

Flanagan Laurence, Ó hÓgáin, Dáithí & O'Farrell, Padraic. *The Irish Spirit: Proverbs, Superstitions and Fairy Tales*. New York: Gill and Macmillan, 1999.

Green, Miranda. *Animals in Celtic Life and Myth*. New York and London: Routledge, 1998.

Guyonvarc'h, Christian et Le Roux, Françoise. *Morrigan-Bodb-Macha : La souveraineté guerrière de l'Irlande*. Rennes : Ogam / Celticum, 1983.

Kearns, Kevin C. *Dublin Pub Life and Lore, an Oral History*. Dublin: Gill and Macmillan, 1996.

Le Roux, Françoise et Guyonvarc'h, Christian. *Les fêtes celtiques*. Rennes : Editions Ouest-France, 1995.

Logan, Patrick. *Irish Folk Medicine*. Belfast: Appletree Press, 1999.

MacNeill, Máire. *The Festival of Lughnasa. A study of the survival of the Celtic festival of the beginning of the harvest*. Dublin: Comhairle Bhéaloideas Éireann, University College Dublin, 2008.

Marshall, Ruth. *Celebrating Irish Festivals: Calendar of Seasonal Celebrations*. Stroud: Hawthorn Press, 2003.

Maxwell, William Hamilton. *Wild Sports of the West of Ireland : also legendary tales , folklore, local customs and natural history*. London: Simpkin, Marshall, Hamilton, Kent & Co. 1986.

Mooney, James. 'The Holiday Customs of Ireland'. *Proceedings of the American Philosophical Society*, Vol. 26, No. 130, 1889.

O'Farrell, Padraic. *Irish Folk Cures*. Dublin: Gill and Macmillan, 2004.

O Súilleabháin, Seán. *Irish Wake Amusements*. Cork: Mercier Press, 1967.

Wilde, Lady. *Legends, Charms and Superstitions of Ireland*. New York: Dover Publications, 2006.

Zimmermann, Georges Denis. *The Irish Storyteller*. Dublin : Four Courts Press, 2001.

## **G. Critique littéraire**

Cairns, David and Richards, Shaun. *Writing Ireland: Colonialism, Nationalism and Culture*. Manchester: Manchester University Press, 1988.

Hilário Franco Júnior, *Cocagne, histoire d'un pays imaginaire*. Paris : Editions Arkhê, 2013.

Kiberd, Declan. *Inventing Ireland : the Literature of the Modern Nation*. London: Vintage, 1995.

Le Goff, Jacques. 'L'utopie médiévale : le Pays de Cocagne.' *Revue Européenne des Sciences Sociales*. T.27, n°85, 1989.

Mercier, Vivian. *The Irish Comic Tradition*. Oxford Clarendon Press : 1962.

White, Caramine. *Reading Roddy Doyle*. Syracuse : Syracuse University Press. 2001.

## H. Enquêtes contemporaines et études statistiques

Adworld. 'Inside of the Week: a Nation of Foodies'.

<http://www.adworld.ie/news/read/?id=e2b08c9b-7a5a-4837-a1fc-5e72c94db102>

*All Ireland Traveller Health Study : Our Geels.*

[https://www.ucd.ie/t4cms/AITHS\\_SUMMARY.pdf](https://www.ucd.ie/t4cms/AITHS_SUMMARY.pdf)

Bord Bia. *PERIscope 2013. Irish and British Attitudes Towards Food.*

Bord Bia. *Factsheet on the Irish Agriculture and Food and Drink Sector, 2013*

<http://www.bordbia.ie/industry/buyers/industryinfo/agri/pages/default.aspx>

<http://www.bordbia.ie/industryservices/information/alerts/Pages/BreakfastCerealsMarket.aspx?year=2010&wk=42>

<http://www.bordbia.ie/aboutfood/farmersmarkets/pages/goodpracticeforfarmersmarkets.aspx>

<http://www.bordbia.ie/industryservices/information/publications/bbreports/PERIscope6/PERIscope2013FinalReports/Periscope%20%202013%20Ireland%20and%20GB%20Final%20Report.pdf>

Boucher-Hayes, Philip et Campbell, Suzanne. *Basket Case. What's Happening to Ireland's Food ?* Dublin : Gill and Macmillan, 2010.

Central Statistics Office CSO, *Household Budget Survey 2009-2010,*

<http://www.cso.ie/en/media/csoie/newsevents/documents/prhbs0910first.pdf>

<http://www.cso.ie/en/media/csoie/census/documents/census2011profile7/Profile,7,Education,Ethnicity,and,Irish,Traveller,entire,doc.pdf>

[http://www.esri.ie/news\\_events/latest\\_press\\_releases/breastfeeding\\_in\\_ireland\\_/index.xml](http://www.esri.ie/news_events/latest_press_releases/breastfeeding_in_ireland_/index.xml)

Eurostat, *Dépense de consommation moyenne par ménage et par adulte équivalent (EUR, NAC, PPS),*

[http://epp.eurostat.ec.europa.eu/portal/page/portal/household\\_budget\\_surveys/Data/database](http://epp.eurostat.ec.europa.eu/portal/page/portal/household_budget_surveys/Data/database)

<http://www.fao.org/fishery/statistics/global-consumption/fr>

Friel, Sharon & Nolan, Geraldine. *Changes in the Food Chain since the Time of the Great Irish Famine.* Galway: Galway National Nutrition Surveillance Centre, 1996.

Government of Canada. Canadian Dairy Information Centre. *Global Consumption of Dairy Products*. [http://www.dairyinfo.gc.ca/index\\_e.php?s1=dff-fcil&s2=cons&s3=consglo&s4=tb-bt](http://www.dairyinfo.gc.ca/index_e.php?s1=dff-fcil&s2=cons&s3=consglo&s4=tb-bt)

<http://www.icos.ie/about/purpose-vision/>

Ipsos France. *Les Français et la cuisine*. <http://www.ipsos.fr/ipsos-public-affairs/actualites/2011-09-21-francais-et-cuisine>

[http://www.irishheart.ie/media/pub/factsheets/obesity\\_fact\\_sheet.pdf](http://www.irishheart.ie/media/pub/factsheets/obesity_fact_sheet.pdf)

Irish Universities Nutritional Alliance. *North/South Ireland Food Consumption Survey*. Dublin : Food Safety Promotion Board, 2001. Disponible à : <http://www.iuna.net/docs/NSIFCSummary.pdf>

Irish Universities Nutritional Alliance. Walton, Janette (ed.). *National Adult Nutritional Survey, Summary Report March 2011*. IUNA, 2011.

Leatherhead Food Research. <http://www.confectionerynews.com/Markets/Interactive-Map-Top-20-chocolate-consuming-nations-of-2012>

[http://www.oecd-ilibrary.org/economics/profil-statistique-par-pays-irlande\\_2075227x-table-irl](http://www.oecd-ilibrary.org/economics/profil-statistique-par-pays-irlande_2075227x-table-irl)

O'Neill, F.K. & Shanahan, U. *Dietary Concerns of Irish Consumers*. Second update. Survey. Dublin: Teagasc, 1993.

<http://www.plmainternational.com/fr/industry-news/plma-newsletter>

<https://www.safefood.eu/SafeFood/media/SafeFoodLibrary/Documents/Publications/Research%20Reports/NorthSouthIrelandFoodConsumptionSurveyIrishUniversitiesNutritionAllianceSummaryReport.pdf>

<http://www.safefood.eu/Global/Publications/Research%20reports/NorthSouthIrelandFoodConsumptionSurveyIrishUniversitiesNutritionAllianceSummaryReport.pdf?epslanguage=en>  
<http://www.iuna.net/wp-content/uploads/2010/12/National-Adult-Nutrition-Survey-Summary-Report-March-2011.pdf>

UNESCO. *Le repas gastronomique des Français*. <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/00437>

## I. Tourisme

Andrieux, Jean-Yves et Harismendy, Patrick (ed.) *L'assiette du touriste : le goût de l'authentique*. Rennes et Tours : Presses Universitaires de Rennes, Presses Universitaires François-Rabelais. 2013.

Corr, Frank. *Hotels in Ireland*. Dublin : Gemma Publications, 1987.

Cronin, Michael et O'Connor, Barbara (eds.). *Irish Tourism: Image, Culture and Identity*. Clevedon; Buffalo, New York: Channel View Publications, 2003.

Hughes, Martin. *World Food Ireland, for people who live to eat, drink and travel*. Victoria : Lonely Planet Publications, 2003.

[http://www.failteireland.ie/FailteIreland/media/WebsiteStructure/Documents/3\\_Research\\_Insights/1\\_Sectoral\\_SurveysReports/Food\\_Tourism\\_Implementation\\_Framework-1-19-07-2012.pdf?ext=.pdf](http://www.failteireland.ie/FailteIreland/media/WebsiteStructure/Documents/3_Research_Insights/1_Sectoral_SurveysReports/Food_Tourism_Implementation_Framework-1-19-07-2012.pdf?ext=.pdf)

# ANNEXES

## Annexe 1 : Banquet pour la Reine Elizabeth II (2011)

Extrait de "Craving National Identity: Irish Diplomatic Dining since 1922", Elaine Mc Mahon - PhD candidate, Dublin Institute of Technology, p 14-15.

(<http://arrow.dit.ie/cgi/viewcontent.cgi?article=1052&context=dgs>)



Banquet for Queen Elizabeth II: Starter



Banquet for Queen Elizabeth II: Main Course



Banquet for Queen Elizabeth II: Dessert Course



<http://www.dublincastle.ie/HistoryEducation/TheVisitofHerMajestyQueenElizabethII/DetailsoftheStateDinner/>

**State Dinner hosted by The President of Ireland Mary McAleese and Dr. Martin McAleese  
in honour of**

**Her Majesty Queen Elizabeth II  
and  
His Royal Highness The Duke of Edinburgh**

### **MENU**

Cured salmon with Burren smoked salmon cream and  
lemon balm jelly, horseradish and wild watercress,  
Kilkenny organic cold pressed rapeseed oil

Rib of Slaney Valley Beef, ox cheek and tongue  
with smoked champ potato and fried spring cabbage,  
new season broad beans and carrots with  
pickled and wild garlic leaf

Carrageen set West Cork cream with Meath strawberries,  
fresh yoghurt mousse and soda bread sugar biscuits,  
Irish apple balsamic vinegar meringue

Irish Cheese Plate

Tea and Coffee

Château de Fieuzal, 2005, Graves Pessac-Léognan

Château Lynch-Bages, 1998, Pauillac

EXECUTIVE CHEF: Ross Lewis

CATERERS: With Taste

### **SUPPLIERS**

Smoked salmon – Brigitta Hedda-Curtin, Burren Smokehouse, Lisdoonvarna, Co.Clare

Salmon – Clare Island organic salmon, Clare Island, Co.Mayo

Lemon balm – Paul Flynn, The Tannery cookery school gardens, Dungarvan, Co.Waterford

Organic cold pressed rapeseed oil – Kitty Colchester, Drumeen Farms, Co. Kilkenny

Wild watercress, cabbage, carrots, chive flower and garlic leaf – Denis Healy Farms,  
Co.Wicklow

Rib of beef – From a farm in Co Wexford, produced by Kettyle Irish Foods, Drumshaw,  
Lisnaskea, Co.Fermanagh

Ox cheek and tongue – M & K Butchers, Rathcoole, Co.Dublin

Black pudding – McCarthys of Kanturk, Kanturk, Co.Cork

Potatoes and spring onions – McNally family farm, Ring Common, Co.Dublin

Butter, milk, cream and crème fraîche – Alan and Valerie Kingston, Glenilen Farm,  
Drimoleague, Co.Cork

Irish apple balsamic vinegar and apples – David Llewellyn, Llewellyn orchard, Lusk, Co.Dublin

Strawberries – Pat Clarke, Stamullen, Co.Meath

Milk – Cleary family, Glenisk, Tullamore, Co.Offaly

Dittys Irish oatmeal biscuits – Robert Ditty, Belfast

Stoneground wholemeal flour – Kells wholemeal, Bennettsbridge, Co.Kilkenny

Buttermilk and butter – Cuinneog Ltd. Balla, Castlebar, Co.Mayo

## **Irish Cheeses**

### **Glebe Brethan**

Produced by David Tiernan in Dunleer, Co. Louth  
Hard Comté style cheese made using raw cow's milk from the Tiernan's own herd of Montbéliarde cows.

### **Cashel Blue**

Produced by the Grubb Family in Fethard, Co. Tipperary.  
Semi-soft blue cheese, made using cow's milk from their own and selected neighbouring farms.

### **Milleens**

Produced by the Steele Family in Milleens on the Beara Peninsula, Co. Cork.  
Semi-soft, washed rind cheese made in a classic Munster style from pasteurised cow's milk.

### **Knockdrinna**

Produced by Helen Finnegan in Stoneyford, Co. Kilkenny  
Semi-firm goat's milk cheese in the classic French Tomme style.

White soda bread, brown soda bread, sourdough wheaten bread,  
Kerrygold salted butter and Glenilen unsalted butter

## Annexe 2 : Exemples de menus de restaurants irlandais

**Restaurant Patrick Guilbaud – Menu à la carte**

<http://restaurantpatrickguilbaud.ie/menus>, Février 2015.

<p><b><u>Starters</u></b></p> <p>Croquettes of Suckling Pig Fried Quail Egg, Foie Gras, Pancetta, Red Pepper Mostardo</p> <p>Blue Lobster Ravioli Free Range Egg Pasta Coated in Coconut Scented Lobster Cream, Toasted Almonds, Split Curry Dressing</p> <p>Pan Roast Duck Foie Gras Iced Red Miso, Cocoa and Peanut Croquant</p> <p>Red King Crab and Cucumber Maki Lemon Croquant, Bombay Sapphire &amp; Mint, Vanilla Oil</p> <p>Black Leg Chicken “Pâté de Campagne” Quince Preserve, Toasted Country Bread</p> <p>Half a Dozen Carlingford Oysters Shallots, Ginger, Oriental Style Dressing, Coriander and Lime Salad</p> <p>Grilled Castletownbere Scallops “Bacon and Cabbage”</p>	<p><b><u>Main Courses</u></b></p> <p><b>Vegetarian</b> Delicate Tart of Sweet Onion Mesclun Leaves, Truffle Vinaigrette</p> <p>Chestnut and Walnut Tortellini Salad of Fine Herbs, Rosemary Emulsion</p> <p>Muscat Pumpkin Soup Flavoured with Colombo Spice and Coconut</p> <p><b>Fish</b> Poached Annagassan Blue Lobster Tonka and Lobster Jus (supplement €20)</p> <p>Paupiettes of Black Sole Confit Lemon, Potato Gnocchi, Hazelnut Viennoise</p> <p>Tronçon of Wild Turbot Salsify, Watercress, Sauce Mousseline</p>
<p><b>Meat</b></p> <p>Breast of Challans Duck “Au Sang” Roast Spices, Orange, Caramelised Navet</p> <p>Mellow Spiced Wicklow Lamb Cauliflower Two Ways, Glazed Shitake, Crispy Sweetbread</p> <p>Sika Deer Poached in Mulled Wine Green Apple Polenta, Toasted Muesli, Cocoa Balsamic</p> <p>Butter Roast Veal Sweetbread Bergamot, Pomme Paille, Roast Juices</p> <p>Saddle of Mountain Hare in Ventrèche Beetroot Soubise, Sweet Onion, Civet Sauce</p> <p>Fillet of Irish Beef and Roast Foie Gras Madeira and Truffle Jus</p>	<p><b>Desserts</b></p> <p>“Assiette of Valrhona” Guanaja Chocolate Parfait, Salt Caramel Ganache, Praline Ice Cream</p> <p>Citrus Soufflé</p> <p>Iced Caramélia and Coffee Croquant Baileys Ice Cream</p> <p>Cosmic Apple and Pistachio</p> <p>Tropical Fruit Vacherin</p> <p>Contemporary Dark Chocolate Tart, Tonka Vanilla Ice Cream</p> <p><b>Cheese</b> Selection of French and Irish Farmhouse €25</p> <p>Selection of Wines to Compliment the Cheese €15</p>

**Thornton's restaurant** – Dinner menu

(<http://www.thorntonsrestaurant.com/menus/dinner-menu.html>), Février 2015.

## TO START

Braised Pig's Cheek with Celeriac Purée and Poitin Sauce

Smoked Wild Atlantic Sea Trout – Sashimi of Sea Trout

Roast Valentia Island King Scallop with Summer Truffle

Roast Quail, Its Egg in Brioche and Thyme Sauce

New Season English Asparagus Salad with Poached Quail Eggs

## TO FOLLOW

Fillet of Atlantic Brill, Champagne Sauce

Our own 'Eireyu' Beef, slowly braised, Pomme Mousseline, Shallot Sauce

Comeragh Mountain Lamb, Wild Garlic, Broad Beans

Magret Duck Breast glazed with Honey and Pistachio, Red Cabbage, Cep Sauce

Sweet Potato Gnocchi, Smoked Gnocchi

## TO FINISH

Valrhona Chocolate Parfait, Blackcurrant Sorbet

Raspberry Mille-Feuille, Bourbon Vanilla Cream, Chocolate Sorbet

Dulcey Caramel Mousse, Apple, Middleton Sauce, Dillisk

Thornton's Chocolate Crème Brûlée, Coconut Bubbles

Selection of Irish and French Cheeses

**The Greenhouse Restaurant** - Chef Mickael Viljanen  
<http://www.thegreenhouserestaurant.ie/dinner.php>, Février 2015.

### 6 COURSES TASTING MENU

FOIE GRAS ROYALE, APPLE, WALNUT, FROZEN FOIE GRAS, SMOKED EEL  
CELERIAC & TRUFFLE, LOVAGE  
WILD SEABASS, FENNEL, LANGOUSTINE, SHIITAKE  
SIKA DEER, BEETROOT, RHUBARB, CHICKEN LIVER  
EPOISSES, CAPERS, RAISINS AND GINGERBREAD  
CHOCOLATE, CARAMEL, BANANA

### SET DINNER MENU

ROAST FOIE GRAS, APPLE, WALNUT, SMOKED EEL  
SCALLOP, SUCKLING PIG, PARSNIP, LARDO, PEDRO XIMENEZ  
CELERIAC BAKED IN HAY, TRUFFLE, HAZELNUT, BUTTERMILK, LOVAGE

\*\*\*

ROAST SIKA DEER, CHICKEN LIVER, FERMENTED RHUBARB, BEETROOT, PARIS BROWN  
CREME, QUINOA  
PAVÉ & SHORT RIB OF IRISH BEEF, ONION, HORSERADISH  
WILD SEABASS, FENNEL, LANGOUSTINE, SHIITAKE

\*\*\*

PASSION FRUIT SOUFFLE, GINGER SAUCE  
CHOCOLATE, CARAMEL, PEANUT, BANANA ICE CREAM  
SELECTION OF ARTISAN CHEESES

## Chapter One - Chef Ross Lewis

<http://www.chapteronerestaurant.com/menus/four-course-dinner/>, Février 2015.

### FOUR COURSE DINNER MENU

**Spiced pumpkin soup** with spinach and ricotta dumpling, sage, smoked onion oil

**Brendan Guinan's** organic beetroot, candied unwaxed lemon, St Tola goats cheese, violet garlic puree & smoked almond crumb

**Violet artichokes "en barrigoule"** with a feta cheese mousse and pickled winter vegetables, thickened buttermilk, walnut crunch and coriander oil

**Pig's tail** stuffed with Fingal Ferguson's bacon and Dublin bay prawn, basil purée and citrus mustard fruit

**Atlantic crab salad** with cucumber and pickled seaweed

**Cured smoked venison** with marinated foie gras, smoked bacon and chestnut fritters, onion jelly and Sauternes

**Seared scallop** with crushed Jerusalem artichoke and white onion puree, unfermented chorizo, cider and lemon emulsion

**Game terrine** with smoked pear and mustard puree, slow roast shallot and pickled cherries

**Salt marsh duck breast** with bonito flavoured sesame seeds and salted Muscat grape, stuffed carrot with a ginger crust and roast Crown Prince pumpkin

**Halibut** cooked in aromatic oil with Castletownbere shrimp, chargrilled purple sprouting broccoli, pickled anchovy and shallot dressing, bacon crackers

**Loin of venison** with roasted parsnips and spiced bread sauce, pickled walnuts and creamed potatoes flavoured with yeast

**Sea bass** with nori seaweed butter, risotto of razor clam, cockle and barley, red wine essence

**Fillet of Irish Hereford beef** with cep casserole and roast cauliflower, deep fried bone marrow fritter

**Flavours of carrot cake** with spiced cheese mousse, carrot sorbet with soda bread tuile, maple syrup and pecan crumb

**Chestnut ice cream** with milk chocolate ganache, mace parfait, crumbed chestnut and orange blossom honey

**Chocolate and condensed buttermilk cream**, caramel crunch, rape seed oil aeros and barley ice cream

**Fresh figs** with spiced red wine, set meadow sweet cream and almond crunch

**Selection of four cheeses** from our cheese menu

### SUPPLIERS

Fingal Ferguson- Smoked Bacon

Kitty Colchester- Rapeseed oil

Manus McGonagle – Fresh Seaweeds

Cuinneog- Irish Country Butter

Lucy Deegan & Mark Cribbin- Ballyhoura Mushrooms

TJ Crowe, Tipperary- Free Range Pork

Brendan Guinan – In Season Farm – Artisan seasonal fruit and vegetables

Rose O'Sullivan – Spring Cottage – Broad beans, peas, spouting broccoli

Whilst we will do all we can to accommodate guests with food intolerances and allergies we are unable to guarantee that dishes will be completely allergen-free.

**MacNean House and Restaurant** - Chef Neven Maguire

<http://www.nevenmaguire.com/userfiles/file/Dinner%20Menu%20March%202014.pdf>, Mars 2014.

## **Dinner Menu**

1st to Start...

### **Ryefield Goats Cheese**

Fritter, Cannelloni, Pickled Beetroot & Basil Panna Cotta

### **Quail Plate**

Seared & Barbeque Breast, Ballontine & Lemon Powder

### **Castletownbere Seared Sea Scallop**

Caramelised Pork Cheek & Textures of Carrot

2nd to Continue...

### **Halibut**

Oxtail Wonton, Barley & Leek Risotto & Bordelaise Sauce

### **Pumpkin Risotto**

Confit Chicken Lollipops, Aged Parmesan Foam & Sherry Vinegar Jelly

### **Warm Ham Hock Terrine**

Celeriac Remoulade, Black Garlic & Apple Sorbet

3rd to Finish...

**Stone Bass** King Crab, Cassoulet Beans, Pasta Ribbon & Chorizo

### **Lough Erne Lamb Rump**

Braised Shoulder, Confit Breast & Red Pepper Fregola

### **John Stone Dry Aged Beef**

Striploin, Feather Blade, Mushroom Galette & Creamed Celeriac

## **Dessert Menu**

### **Tea or Coffee**

& Petit Fours

All Our Beef is Irish Sourced



**The Strawberry Tree restaurant**, BrookLodge and Macreddin village  
<http://www.brooklodge.com/foodanddrink/sampletastingmenu.pdf>, Février 2015.

### **An Organic & Wild Food Tasting Menu**

#### Pond and Wood

A Wild Mallard Duck Cracker, Wild Penny Bun, Wild Pine Needles  
Harvests from  
Macreddin Woods, Mick Healy, the Strawberry Tree Wild Foods Pantry

#### Field and Farm

Our Own Fresh 90 Minute Old Cheese, Baby Greens, Rapeseed Oil  
Harvests from  
Mossfield Farm, Mee's Farm, Macreddin Farm, Drumeen Farm

#### Sea and Shore

Our Smoke House Wild Salmon, Wild Seagreens, Laverbread, Cods Roe Spread  
Harvests from  
Mick Murphy, Colin O'Shea, Denis Healy, Macreddin Village Smokehouse, Irish West Coast

#### Hill and Hedgerow

Wild Gorse Ashed Mountain Hare, Wild Ramson Seeds, Wild Oak Wine Jelly  
Harvests from  
Mick Healy, Wicklow Hills, Macreddin Woods, the Strawberry Tree Wild Foods Pantry

#### Wood and Field

A Cappuccino of Wild Ceps, Beetroot Foam  
Harvests from  
Macreddin Woods, the Strawberry Tree Wild Foods Pantry

#### Hedgerow and Orchard

Wild Crab Apple and Dabinettes, Three Ways: Spiced, Chilled and Mulled  
Harvests from  
Highbank Farm, Macreddin Farm, the Strawberry Tree Wild Foods Pantry

#### Field and Wood

The Fabulous Wild Woodcock, Root Artichoke, Wild Rosehip, Full Bone Gravy  
Harvests from  
Wild Irish Game, Healy's Farm, Macreddin Farm

#### Just the Hedgerow

A Real Wild Berry Soda  
Harvests from  
All our Wicklow Hedgerows and Ditches

#### The Hillside

A Wild Elderflower Panna Cotta, Poached Pear, Wild Bilberry  
Harvests from  
Macreddin Village Pantry, Farms, Farmers and Friends...we all trust Anna's Desserts!

Both The Dinner Menu and The Tasting Menu will give you a flavour of what we are doing with the fabulous foods that we receive into our kitchen door every day. The Strawberry Tree is the only certified Organic Restaurant in Ireland. Under (EU) Regulation 1804/99 and in accordance with The Standards for Organic Food as set by The Dept. of Agriculture together with The Organic Trust, it is illegal to store, prepare or serve conventional foodstuffs in The Strawberry Tree. The Strawberry Tree has successfully received EU Derogations for Irish Wild Foods and Irish Raw Milk Cheeses, Derogations have to be noted on our menu when they are used.

**AVOCA** , Suffolk Street Café, <http://www.avoca.com/home/explore/our-cafes/suffolkstreetcafe/>,  
Février 2015.

## LUNCH MENU

Jug of homemade lemonade still €5.95 / sparkling €6.95

Jug of sparkling elderflower pressé €7.95

Prosecco with berries €8.00

White onion soup with Parmesan & truffle oil €5.95

Duck liver parfait with plum chutney & toasted sourdough €7.95

Poached organic Clare Island salmon with celeriac & apple remoulade €9.95

Raw spring vegetable salad of heritage carrots, rainbow beets, fennel, radish  
& mixed leaves with a pomegranate dressing €12.95

Roast beetroot & Crozier blue cheese salad with candied walnuts, cranberries,  
quinoa & a raspberry vinaigrette €12.95

Castletownbere crab salad with apple, fennel, pickled cucumber & Avoca multiseed €13.95

Confit duck leg salad with pears & blackberries, feta, mixed leaves &  
blackberry vinaigrette €15.95

Smoked haddock gratin with Hegartys' cheddar, toasted sourdough & mixed leaves €13.95

Organic falafel with feta cheese, hummus, tabbouleh, baba ghanouj,  
beetroot tzatziki & pita €14.95

Gamba prawns with black olives, confit tomato, mixed leaves & olive toast €15.95

Middle Eastern mezze of spicy minced Wicklow lamb, hummus, tabbouleh,  
baba ghanouj, beetroot tzatziki & pita €16.95

Seafood board of crispy lemon sole, poached Clare Island salmon,  
roast gambas & Castletownbere crab with tartare sauce & leaves €19.95

### SIDES €3.95

Green beans with orange & hazelnuts

Thick-cut chips with horseradish mayo

Mixed leaf salad

Creamy mash

*All our beef, chicken, lamb, pork & eggs are 100% Irish origin & sourced from members  
of Quality Assurance Schemes & local suppliers.*

### DESSERTS €5.95 MINI DESSERTS €3.95

Rhubarb panna cotta with our honeycomb Blueberry posset

Pear & almond tart with salted caramel ice cream Chocolate & praline mousse

Blueberry posset with Chantilly & brown sugar crumble Raspberry cheesecake

Chocolate & praline mousse with cinnamon doughnuts

Raspberry & coconut cheesecake

Artisan cheese board €11.95

A la Carte @ The Pig's Ear (Sample)

**Starters**

Cauliflower & White Bean Soup,  
Toasted Almonds  
Home Made Ricotta,  
Young Vegetable & Herbs From Our Rooftop Garden  
Crab Mayonnaise, Goatsbridge Trout Caviar,  
Pickled Kohlrabi, Dillisk, Fennel  
Earl Grey Tea & Citrus Cured Salmon,  
Cucumber, Dill Oil, Buttermilk Whey  
Terrine of Pork & Ham Knuckle,  
Pistachio Nuts, Burnt Apple, Tea Pickled Prunes  
Butternut Squash & Spelt "Risotto",  
Fried Sage, Toasted Pumpkin & Sunflower Seeds  
Tartare of Kettyle Irish Veal,  
Tarragon, Beef Dripping Fried Bread & Leek Ash

**Main Courses**

Slow Cooked Lough Erne Shepherd's Pie  
Roast Cod, Salt Cod Brandade,  
Roast New Season Carrot, Fennel, Buttermilk & Dillisk  
Thyme Roast Chicken,  
Toasted Barley, Hazelnuts, Burnt Jerusalem Artichoke  
Organic Irish Salmon,  
Broccoli, Smoked Haddock Potato, Brown Shrimp & Caper Butter  
John Stone's Beef Cheek,  
Mushrooms, Smoked Garlic Potato, Roast Onions & Bone Marrow  
Slow Cooked Pig Belly,  
Toasted Oats, Jane Russell's Black Puding, Salsify, Grilled Pear  
New Season Irish Lamb,  
Peas & Broad Beans, Butter Roast Potato, Wild Ramson

**Sides**

Duck Fat Roast Potatoes / Cauliflower Champ / Iceberg Lettuce Salad

**Desserts**

Chocolate Tart,  
Vanilla Ice Cream  
The "Pigs Ear" Vanilla Cheese Cake,  
Berry Jam, Hob Nob Biscuits  
Strawberries & Whiskey Cream,  
Elderflower Syrup, Meringue, Bee Pollen & Fennel  
Cuinneog Farm Buttermilk Custard,  
Yellow Man, Rose Water Jelly, Rhubarb & Ginger  
Brown Bread Ice Cream,  
Blood Orange Marmalade, Milk Jam  
Wedge of Cashel Blue Cheese,  
Oat Crisps

## Annexe 3 : Brochure Fáilte Ireland

Fáilte Ireland, extraits de la brochure : “Enhancing Irish food experiences, the way forward: food tourism activity plan 2014-2016”, p.36.

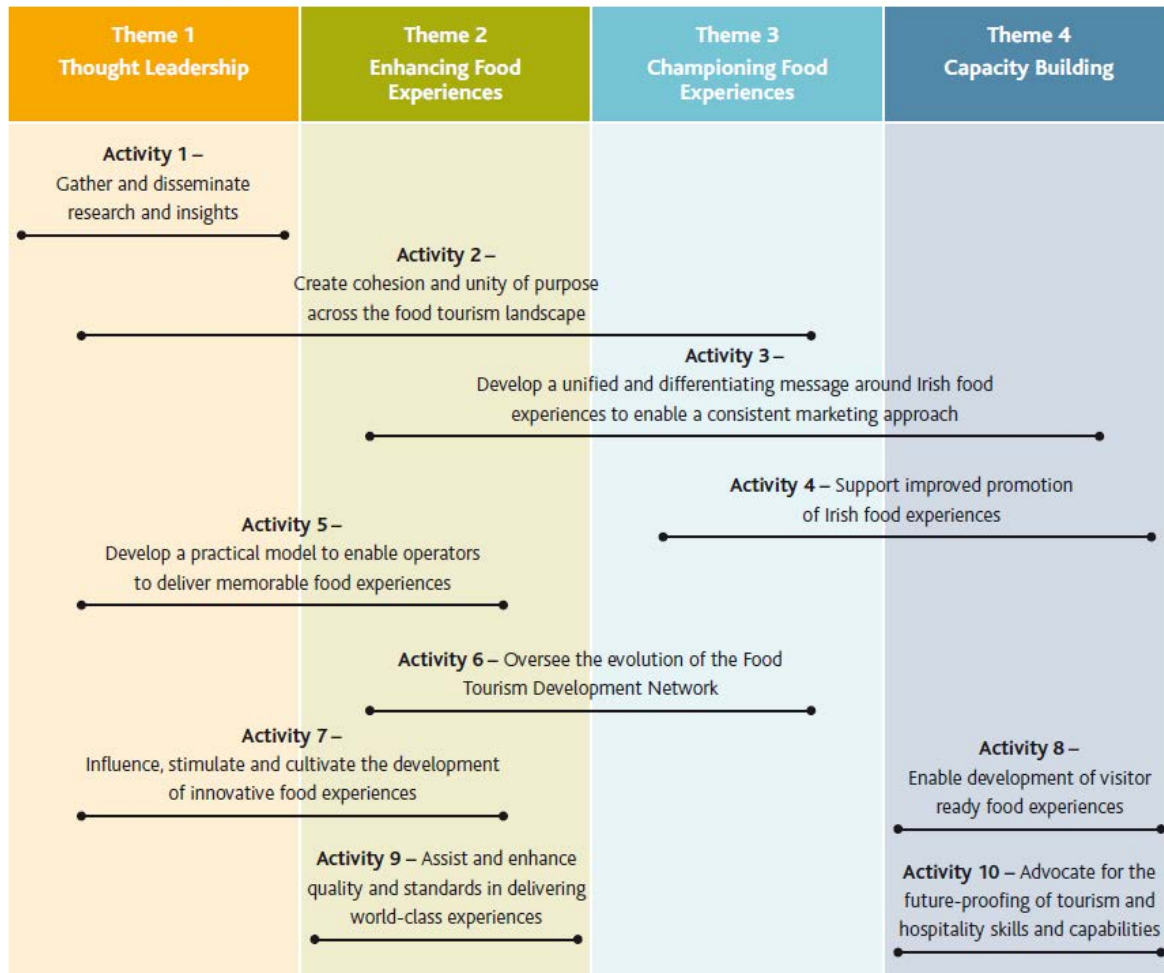
### *Marketing and Delivering Great Irish Experiences – The Importance of Food Tourism*



Fáilte Ireland, extraits de la brochure : “Enhancing Irish food experiences, the way forward: food tourism activity plan 2014-2016”, p.48.

#### 4.5.1 Activity Map

The following map summarises the range of food tourism development activities to be led by Fáilte Ireland in the coming years:



Fáilte Ireland, extraits de la brochure : “Enhancing Irish food experiences, the way forward: food tourism activity plan 2014-2016”, p. 49.

#### 4.5.2 Activity Plans

The attached plans expand on the headings within the activity map.

		Key Tasks
<b>Activity 1</b> <b>Gather and disseminate research and insights</b>	➔	<i>Key Task 1.1</i> – Identify consumer needs and trends related to food experiences
		<i>Key Task 1.2</i> – Identify food experience best practices through benchmarking
		<i>Key Task 1.3</i> – Measure visitor satisfaction levels with Irish food experiences
<b>Activity 2</b> <b>Create cohesion and unity of purpose across the food tourism landscape</b>	➔	<i>Key Task 2.1</i> – Streamline stakeholder engagement to improve clarity of communication and reinforce common vision
		<i>Key Task 2.2</i> – Identify and utilise appropriate international expertise to encourage collective effort between food tourism operators
		<i>Key Task 2.3</i> – Facilitate industry forums and events
<b>Activity 3</b> <b>Develop a unified and differentiating message around Irish food experiences to enable a consistent marketing approach</b>	➔	<i>Key Task 3.1</i> – Develop the food tourism narrative in collaboration with operators and providers
		<i>Key Task 3.2</i> – Develop and deliver resources and toolkit for use by operators to incorporate a consistent food message in their promotional activity
		<i>Key Task 3.3</i> – Develop and implement a communication plan around the food tourism narrative
<b>Activity 4</b> <b>Support Improved Promotion of Irish Food Experiences</b>	➔	<i>Key Task 4.1</i> – Input content to international and domestic marketing campaigns (Discover Ireland)
		<i>Key Task 4.2</i> – Develop engaging digital content championing modern Irish cuisine and the wide range of food experiences available
		<i>Key Task 4.3</i> – Provide marketing advice and promotional opportunities for the development of new, or enhancement of existing food experiences

Failte Ireland, extraits de la brochure : “Enhancing Irish food experiences, the way forward: food tourism activity plan 2014-2016”, p.50.

		Key Tasks
<b>Activity 5</b> Develop a practical model to enable operators to deliver food experiences	➔	<i>Key Task 5.1</i> – Develop a food experience delivery model
		<i>Key Task 5.2</i> – Develop and deliver resources and toolkit for use by operators to deliver quality food experiences
		<i>Key Task 5.3</i> – Develop and implement a communication plan around the food experience model and tools available aimed across the food tourism landscape
<b>Activity 6</b> Oversee the evolution of the Food Tourism Development Network	➔	<i>Key Task 6.1</i> – Manage and nurture the network and ensure continued exposure to best practice and evolving trends
		<i>Key Task 6.2</i> – Expand the function and numbers of the network to ensure the ambassadors encourage operators to continuously innovate and improve
		<i>Key Task 6.3</i> – Leverage opportunities for exposure by representing Ireland domestically and internationally
<b>Activity 7</b> Influence, stimulate and cultivate the development of innovative food experiences	➔	<i>Key Task 7.1</i> – Further develop the food series concept and animation of food trails
		<i>Key Task 7.2</i> – Encourage activities and events to celebrate food heritage and nurture our blossoming food culture
		<i>Key Task 7.3</i> – Encourage development of initiatives which will appeal to key markets, segments and areas of potential growth
<b>Activity 8</b> Enable development of visitor ready food experiences	➔	<i>Key Task 8.1</i> – Develop online resources and tools to enable visitor ready experiences
		<i>Key Task 8.2</i> – Provide best practice guides and case studies around visitor ready experience development
		<i>Key Task 8.3</i> – Provide advice and mentoring to facilitate the development of new and innovative food experiences

Fáilte Ireland, extraits de la brochure : “Enhancing Irish food experiences, the way forward: food tourism activity plan 2014-2016”, p. 51.



Key Tasks	
<b>Activity 9</b> Assist and enhance quality and standards in delivering world-class experiences	→ <b>Key Task 9.1</b> – Engage with providers and operators to develop a quality assurance model, with an emphasis on the visitor experience and customer service elements, which would be applicable across all tourism businesses  <b>Key Task 9.2</b> – Provide assistance to enhance and maintain required quality and standards, both legislative and desired, through targeted interventions and guidance
<b>Activity 10</b> Advocate for the future-proofing of tourism and hospitality skills and capabilities	→ <b>Key Task 10.1</b> – Liaise with education providers to influence tourism and hospitality education policy  <b>Key Task 10.2</b> – Seek to involve food tourism operators in curriculum development and course design



Fáilte Ireland, extraits de la brochure : “Enhancing Irish food experiences, the way forward: food tourism activity plan 2014-2016”, p. 55 - Appendix 1: Food tourism department network – Members.

### *Fáilte Ireland Food Ambassadors*

Anthony Creswell	Ummera Smokehouse
Benoit Lorge	Lorge Chocolatier
Brid Torrades	Café Osta/So Sligo food festival
Colin Jephson	Ardkeen Quality Food Store
Deborah Evers	Clareville House Kitchen Garden
Donal Doherty	Harry's Restaurant
Fergus O'Halloran	The Twelve Hotel
Hugh O'Donnell	Kitty Kellys & Hughies Bar
Jacinta Dalton	Department of Culinary Arts, GMIT
JP McMahon	Aniar Restaurant, EAT Gastropub & Cava Bodega
Mark K Murphy	Dingle Food Festival & Market
Martin Bealin	Global Village Restaurant
Mary McGettigan	Taste of Donegal Food Festival
Olivia Duff	Headfort Arms Hotel
Pádraic Óg Gallagher	Boxty House
Ross Quinn	Vasco Restaurant
Ruth Healy	URRU Artisan Food Store & Cafe
Siobhan NiGhairbhith	St Tola Cheese
Sylvia Meulmeester	Restaurant and Food Promotions
Therese McDermott	HandsOnEvents
Yvonne Carty	Hey Pesto
Zack Gallagher	Irish Food Tours

For further information on the Food Tourism Development Network please go to [www.failteireland.ie/food](http://www.failteireland.ie/food)

Failte Ireland, extraits de la brochure : “Enhancing Irish food experiences, the way forward: food tourism activity plan 2014-2016”, p. 59 – Appendix 3: Food and the key segments (1)



### *Social Energisers*

This group like casual but good food with lots of choice in new or funky places and preferably, something that they cannot experience at home. They tend to eat and move on to the next activity and are not interested in traditional three-course menus.

Examples of their preferences:

- To be where it is all happening – places with a buzzy atmosphere
- Have a table in the centre of all the action
- Go to the trendiest place in town with entertainment while they eat
- Good food that is local
- Free Wi-Fi so they can share everything they are doing on social media
- A trendy artisan cocktail list, craft beers or innovative whiskey menus
- Brunch options, as they were out late the night before
- Quality, fast and friendly service
- Great barista coffee
- Staff with good knowledge of 'what's happening' and can give them inside scoop on where they should go next.

Failte Ireland, extraits de la brochure : “Enhancing Irish food experiences, the way forward: food tourism activity plan 2014-2016”, p. 60 – Appendix 3: Food and the key segments (2)

### *Culturally Curious*

Food is important to this group and they see it as a way to really engage and connect with the local culture and people. They will seek out places to eat that serve local or regional specialities and will expect staff to be able to talk to them about the food.

Examples of their preferences:

- They want to have the best table in the room
- They expect good service and knowledgeable staff
- To know the story and provenance of what they are eating
- A good quality meal with healthy/dietary options
- Classic Irish dining options with a modern twist
- To dine a la carte and are very interested in house specialities
- Peace and quiet with good quality food and wine
- Learn to make scones in their B&B
- Comfortable bar/lounge that is not too noisy but has a nice ambiance
- Chance to chat to the locals, and get tips and recommendations on good places to eat.

### *Great Escapers*

This group is attracted by cosy dining options in cafes, pubs and restaurants or family options for those with young children. As they spend a lot of time outdoors foods that can be used for picnics and self-catering are also very attractive.

Examples of their preferences:

- An authentic Irish experience at a good local hotel, pub or restaurant
- A cosy table for two away from hustle and bustle
- Great value in quality local food
- A good kids menu for those with young children
- A good hearty, high energy breakfast as they will be out and about all day
- An Irish cheeseboard by an open fire
- A local market where they can buy artisan food for a picnic
- Options to order food hampers to be at the self-catering on arrival
- Enjoy an Irish coffee after dinner in a comfortable lounge
- Room service options

## Annexe 4 : Importations d'épices et de divers condiments 1503-1601 (unité: lbs)

Extrait de Flavin and Jones, *Bristol's trade*, table 4-7, p 178.

	1503	1516	1525	1541	1542	1545	1550	1563	1575	1594	1600
Aniseed	1000	1618	3550	2847	12038	11682	464	3248	118	5826	112
Arsenic	-	-	-	-	-	-	2	1	28	-	-
Benedict's Laxative	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Bole Armeniac	-	-	-	-	-	-	-	-	20	-	-
Candy, Brown	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
Candy, White	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8
Cinnamon	5	1	1.5	20.5	22.25	24.5	16	0.5	5.5	-	2
Cinnamon/ Cloves	-	-	-	14	14	4	1	-	-	-	-
Cinnamon/ Cloves/ Mace	-	-	-	9	2.5	-	-	-	-	-	-
Cinnamon/Mace	-	-	-	3	1.5	2	-	-	-	-	-
Cloves	-	-	1	9.5	35	34.75	13	36.5	21	5.5	-
Cloves/Mace	-	-	-	8.5	3.5	10	-	-	-	-	-
Comfits	-	-	-	-	-	-	-	-	10	25	21
Comfits, Spice	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-
Cumin	-	15	74	404	189	397	114	126	238	12	64
Ginger	4	2	4	20.5	8.75	90	2	13	2	23	50
Honey (flasket)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Honey (barrel)	12	1	9	10.5	-	2.75	18.5	1	3	1	-
Indigo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	288	-
Isinglass	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	8
Liquorice	26	58	23	489	281	656	82	108	1386	48	500
Mace	1.25	1	-	10.25	-	9.25	0.5	1	-	-	-
Nutmeg	-	-	-	4	6.5	14.5	4	6	0	3	1
Pepper	18	2	22.5	76	98.25	61	50.5	108.5	5	13	10
Saffron	635	485	502	543	538	832.5	734.5	131.5	20	.25	2
Salt	-	14000	-	-	284480	193088	22400	5040	15680	-	-
Senna (lb)	-	-	-	-	2.5	3	-	-	10	14.5	13
Succado/ Marmalade	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-
Sugar	-	-	-	-	6	188	-	54	89	871	461
Sugar Candy	-	-	-	-	1	1	2	-	4	3	-
Sugar of Roses	-	-	2 oz.	-	-	-	0.5	-	-	-	-
Terra Sigillata	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
Turnsole	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	7
Vinegar (gallon) <sup>6t</sup>	-	27783	2961	14112	3843	7938	9198	810.61	2047.5	126	63
Wormseed	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-

## **Annexe 5 : Emission *Comhra*, 21 octobre 2010.**

Transcription (sous-titres) en anglais- Emission en gaélique

Margaret Malone (born in the 1920's) from Corr na Rún in Connemara talks to Mairtin Tom Sheainin about losing her sister at a very young age and her husband's death.

« Her family ran a shop in Coill Rua. She vividly recalls the days when she'd weigh tea, sugar, salt, bread soda and snuff as a young girl. »

MM : « In springtime we collected seaweeds. Often we'd transport it by donkey using baskets. It was tough, especially when the tide was out. »

MTS : « People didn't sow potatoes in those days without seaweed fertiliser ? »

MM : « That's right. There was ample seaweed back then for fertilising. »

Talking about potatoes :

MTS : That was the main staple of the diet ?

MM : The food was excellent back then. I'd eat seafood and I'd eat it now too if I could get my hands on it ! I used to eat periwinkles, limpets and sloke. As for carrageen, I ate it and I drank it.

MTS : Carrageen has medicinal properties.

MM : Yes, it's excellent for coughs and the chest. It was great when made with water and a little flavouring.

MTS : Your family owned a shop. I bet you had a great time eating sweets there as a young girl !

MM : I certainly ate plenty of them ! They weren't offered to me either ! I helped myself ! (laugh)

MTS : You also worked in the shop ?

MM : Yes. I worked during my teenager years. I would help out a bit.

MTS : Did you work there in the 30's ?

MM : Yes, until the late 30's.

MTS : Do you recall the days when the lorries and vans would come with tea and loaves of bread ? Were there loaves in those days ?

MM : Yes. Two bread vans would come with deliveries a few days a week. Griffin's would come from Galway. The bakery, Tigh Francis, in An Spidéal would also come.

MTS : Would you weigh the tea in pound and half pound quantities ?

MM : Exactly.

MTS : From the tea boxes, is it ?

MM : From chests. The big boxes the tea came in were called chests. I've seen chaires made from those boxes.

MTS : Indeed that was the practice. [...]

MTS : Was it coarse salt you weighed ?

MM : Yes. Coarse salt was in demand in those days. There were plenty of currachs in the area. Therefore, fish was plentiful. A lot of fish would be salted for the wintertime.

MTS : Did you sell barrels of herrings ?

MM : Yes, we did. Ling also, especially at Christmas time, I think. That was the season for ling.

MTS : Did you have bacon hanging in the shop ?

MM : Yes, Bacon was the only meat we sold in the shop.

MTS : That was heavily salted, wasn't it ?

MM : It wasn't too bad. Otherwise it'd be the death of people !

MTS : I suppose so. Think of today when we're not allowed salt.

MM : Exactly. It did no harm whatsoever. Dried fish would be eaten and it was laden with salt. Maybe the younger ones are suffering from the vices of older generations ! (laugh)

MTS : Bags of flour were no doubt popular ?

MM : Yes, bags of flour would sell quickly. Everything was weighed except flour as every household had a bag of it.

MTS : It's interesting that leftover materials would always be recycled. [...] The flour bags were recycled too.

MM : They were used to make lots of things !

MTS : Drawers, is it ?

MM : Things I won't talk about now ! Fine sheets would be made. I remember when I was in school we 'd also make aprons for cooking. We made lovely aprons. The material in those flour bags was lovely.

MTS : Was there a brand called « Star of the West » ?

MM : Yes, and « Heart's Delight » was the best brand. It was a few shillings more expensive than other brands.

MTS : was there a tradition of shop-keeping in the family ?

MM : My mother and father moved home from America in 1922.[ ...]My aunt was living in the house where I was born and raised. Her husband had died and she was selling the house. So, my father bought the house from his aunt. He set up the shop in one of the rooms in the house. He put up shelves himself. [...]

MM : In this day and age, that'd be considered a small shop. It wasn't as big as Dunnes you could say ! But it had everything ?

MM : Yes, it had all the necessities. Little things that even the big shops nowadays don't have. It had all the basics from the shoe laces to black shoe polish.

MTS : When the shop closed in the evening, the young people would play music.

MM : Yes, about one night a week. Usually at the weekends. [...]

MTS :But what time would the other boys and girls be sent home ?

MM : when the matter of the rosary was brought up. My father would say, « have you no homes to go to ? » or, « Are you staying all night ? », He'd throw some hint or other ! [...]

MTS : The family then would kneel and pray after a session of dancing ?

MM : Yes.

MTS : You'd say the rosary, the Litanies and so on ?

MM : My mother had nice little English language prayers. [...] The rosary would be said entirely in Irish. She'd say nice prayers. They were lovely.

MTS : Was there a special time for the rosary ? It had to be said before 12 o'clock ?

MM : No one, regardless of their age would be allowed outside the door until they had said the rosary. I kept up the practice for many years. In the end, though, if a car was beeping outside for example, it would be shortened to one decade.

MTS : Although everyone knows the rosary and people do pray, the rosary isn't said in homes anymore. It's remarkable how it disappeared.

MM : I don't know why.

MTS : The television is being blamed for it.

MM : It may be a big factor.

MTS : Is that what ended the practice ?

MM : There are holy programmes on television too such as masses. I'm not sure. I believe it's a change that happened. A great many changes happened.

MTS : and indeed, you've seen those changes. Don't men and women of your age have a great life nowadays ?

MM : Yes, an excellent life. Anyone who wants a social life today and wants to meet and interact with others and have the craic, can have that as older people...



Marjorie Deleuze

Résumés de thèse :

**La dimension identitaire des pratiques, des habitudes et des symboliques alimentaires de l'Irlande contemporaine.**

Face à la révolution gastronomique en marche et face au regain d'intérêt pour la culture culinaire irlandaise depuis ce début de 21<sup>ème</sup> siècle, cette thèse de doctorat cherche à mettre en lumière les facteurs historiques, culturels et sociologiques vecteurs de changement, envisagés dans une perspective identitaire.

Ce travail de recherche présente tout d'abord l'espace social du mangeur irlandais contemporain sous plusieurs angles d'approche (enquêtes, média, livres de recettes, observations *in situ*...) et analyse les pratiques alimentaires et culinaires depuis les années 1960-70.

Le rôle des institutions du tourisme (*Bord Fáilte* puis *Fáilte Ireland*) dans le développement d'une cuisine nationale et dans la revalorisation de la culture alimentaire est apparu moteur et porteur d'un dynamisme économique et artistique sans précédent. Cette forme de nationalisme culturel contribue à la construction d'une légitimation historique, à la patrimonialisation d'une culture culinaire longtemps dénigrée et réprimée.

La perspective historique et mythologique que nous offrons en seconde partie permet de mieux appréhender la symbolique des aliments phares de l'irlandicité contemporaine ainsi que l'hospitalité au cœur de la rhétorique touristique et nationaliste. Les relations conflictuelles avec l'occupant anglais au cours des siècles, dans le champ alimentaire, sont également analysées dans le but de mieux saisir le besoin de fierté retrouvée.

Cette thèse intègre pour la première fois la dimension religieuse de l'alimentation en Irlande. Caractérisée par une valorisation de l'acte pénitentiel de « non-ingestion », par une répression des appétits alimentaire et charnel et par une culture de l'abnégation jusqu'aux bouleversements sociétaux engendrés par le Concile Vatican II, la société irlandaise, aujourd'hui lancée à corps perdu dans une nouvelle ère de consommation, vit désormais sa relation à l'alimentation de manière anormale et hédoniste.

Affected by globalisation, secularism and multiculturalism, Irish society has undergone many radical changes since the turn of the 21<sup>st</sup> century, food consumption being one of the most striking. This PhD thesis examines and analyses past and contemporary eating and cooking practices from a sociological and historical perspective. Taking into account the dramatic effects engendered by the English colonisation (acculturation, extensive exploitation of resources, contempt *vis-à-vis* indigenous customs...), the aim of this research is to stress the importance that religious principles had in shaping the dietary practices until the 1960s and to analyse the consequences on contemporary eating behaviours.

Particular emphasis is given to the essential role played by *Bord Fáilte* and *Fáilte Ireland* in developing a national cuisine and promoting Ireland's food culture. The late development of a gastronomy for all (not just for the Protestant elites), is explained by the importance for centuries of the spiritual act of "non-ingestion" over the bodily act of ingestion. Fasting was for so long engrained into everyday life that rejoicing in food consumption was not acceptable until the reforms of penitential laws brought by the Second Council of Vatican in the late 1960s. Contemporary excessive food consumption and growing interest in all things food is also analysed through the concepts of hedonism, hypermodernity and gastro-anomy, aftermath of the collapse of the traditional authoritative institutions.