

Claudine VASSAS et Claudine Leduc

Éditorial

Pagination de l'édition papier : p. 5-16

Le titre ? Un coup de cœur du comité de rédaction de *CLIO* séduit à jamais par « Le festin de Babette » ! Songer à un numéro sur la cuisine, l'alimentation et les manières de table, c'était retrouver immédiatement dans notre mémoire la nouvelle de Karen Blixen et le film de Gabriel Axel, l'image de Stéphane Audran officiant dans son tablier blanc de domestique et celle de ses invités, empesés de rigorisme puritain et de convenances, délicieusement dégagés de leur gangue et « illuminés de clarté céleste » par la sensualité raffinée de sa cuisine. Babette nous avait fait comprendre, sans discours et quasiment à notre insu, que le festin tient de deux opérations de l'échange social, du potlatch et de la plus classique transaction donner/recevoir/rendre. Servante dans une très modeste maison d'un village de Norvège, Babette fait partir en fumée l'argent qu'elle a gagné à la loterie dans la préparation d'un dîner très coûteux et très délicat destiné à la minuscule confrérie luthérienne de ses patronnes, deux touchantes vieilles demoiselles. En leur offrant une nourriture et des vins d'une sublime qualité, Babette donne à ses invités, imbus de spiritualité et d'abstinence, l'occasion d'apprendre, dans la joie et la bienveillance du repas partagé, que le festin est « une sorte d'affaire d'amour... qui ne fait pas de distinction entre l'appétit physique et l'appétit spirituel ». En adoptant la position de la donatrice fastueuse et de la géniale cuisinière au service des autres, Babette, « communarde » en exil qui s'est toujours tue sur son passé, retrouve pour un soir le statut qu'elle a perdu, celui de cuisinière du Café Anglais « plus grand génie culinaire du siècle » -, et son public car une grande artiste « possède » ceux qu'elle rend heureux, qu'ils soient grands seigneurs ou humbles villageois.

Chez les intellectuelles, le coup de cœur n'est pas toujours dissocié de la réflexion ! Il s'est très vite avéré qu'orientée sur la consommation, sans pour autant mettre en sourdine la cuisine, et sur les femmes, sans pour autant se désintéresser de leurs comparses masculins, la problématique induite par le titre *Festins de femmes* offrait plusieurs avantages à la composition d'un *CLIO* au service de la bonne chère. C'était certes s'immiscer dans le champ de l'alimentation et des manières de table défriché en anthropologie par Claude Lévi-Strauss et en histoire par Jean-Louis Flandrin et suivre leurs balises. Mais c'était aborder ce champ par une voie traversière qui permettait de circonscrire au plus juste la sphère de l'investigation et donc d'espérer des contributions ciblées et susceptibles de se prêter au jeu des correspondances et du dialogue.

Notre mot festin vient de l'italien festino, le repas de fête. Festif, le festin n'appartient pas à la vie quotidienne. Il se distingue toujours du repas ordinaire : il marque un temps fort du calendrier ou de la vie humaine ; son menu, exceptionnel par son abondance et sa recherche, entend signifier le prestige de l'hospitant, qu'il s'agisse d'un individu ou d'une collectivité, et l'importance de l'événement célébré ; le groupe qu'il définit déborde le cadre de la maisonnée : l'ordonnance de la commensalité et la place attribuée à chaque convive mettent en scène la hiérarchie des participants et les limites imposées à leur réunion. Repas extraordinaire, le festin, par bien de ses aspects, se présente souvent comme une transgression du repas ordinaire. Si, comme l'a montré C. Lévi-Strauss dans *Le cru et le cuit* et dans *L'origine des manières de table*, le choix, la préparation et la manière de consommer les aliments sont révélateurs de l'originalité culturelle d'un groupe social, la transgression de ces comportements quotidiens lors d'un festin donne sens à l'apparente incongruité d'un dispositif délibérément placé hors des normes.

La cuisine d'un festin n'est pas celle d'un repas ordinaire. Cette dernière, dans toutes les cultures abordées dans ce numéro de *CLIO*, vise à reconstituer les forces du groupe domestique et

c'est une cuisine de femmes. Dans l'Athènes classique comme dans la Rome républicaine, dans le duché de Bourgogne à la fin du Moyen âge comme dans la Roumanie de notre temps, ce sont elles qui gèrent les fourneaux, les techniques de cuisson et la batterie des récipients afférente au type de nourriture qui leur est demandée, des bouillies, des soupes, des ragoûts qui « tiennent au corps » et assurent la survie de la maisonnée. Nourrices et mères, les femmes assument donc sous ces deux formes au sein du groupe domestique la fonction reproductrice : elles donnent et entretiennent la vie. Festive et non reproductrice, la cuisine d'un festin n'est pas nécessairement dévolue, comme la cuisine quotidienne, aux femmes. Il arrive au contraire, et c'est notamment le cas lorsqu'il s'agit de festins ritualisés organisés dans l'espace public, que les hommes prennent la place des femmes et les excluent d'une cuisine dont la composition et les techniques de cuisson sont différentes de celles de la vie quotidienne. Il convient de rappeler à ce propos, tant il a fait date, l'ouvrage dirigé par M. Detienne et J.-P. Vernant sur *La cuisine du sacrifice en Grèce ancienne* : la mise à mort de l'animal partagé entre les dieux et les hommes lors du sacrifice de type prométhéen (la thusia), le traitement du sang, le rôtissage de la fressure enfilée sur des broches, le débitage de la viande, sa distribution et sa mise au bouillon dans le chaudron sont l'affaire des hommes tandis que les femmes sont rejetées à la périphérie d'une procédure à laquelle elles n'accèdent que par l'entremise des hommes de leur famille. Mais une telle redistribution des rôles masculin et féminin lors de la cuisine festive caractérisent actuellement nombre de fêtes religieuses du monde chrétien, catholique ou orthodoxe. Les repas collectifs pris sur la place, à l'occasion de la Saint Antoine en Catalogne et en Andorre (l'escudela), sont cuisinés par les hommes. En Grèce, lors des Kourbania, les hommes tuent un animal près de l'église et en cuisent la viande accompagnée d'épices, de céréales et de légumes dans de grands chaudrons avant d'appeler au partage toute la communauté. Les deux points communs présentés par ces fêtes, l'abattage d'un animal et la cuisine sur la place publique, n'ont certainement pas été sans incidence sur la mise à l'écart des femmes.

La commensalité d'un festin n'est pas celle d'un repas ordinaire. Le festin revêt toujours une dimension cérémonielle qu'il soit constitutif d'un culte ou qu'il fasse partie des solennités plus ou moins profanes accordées à un événement marqueur de la vie politique et sociale. Intégré dans une fête sacrée, le festin, beaucoup plus que le repas ordinaire même si ce dernier s'accompagne de gestes et de paroles rituelles, introduit dans le partage collectif de la nourriture la dimension de l'Autre et de l'Au-delà. Il s'agit d'une médiation, même lorsqu'elle s'accomplit dans une incommensurable distance, avec les dieux, avec la Vierge, avec les saints, avec les morts. Quel est l'être surnaturel dont le festin requiert la présence ? En fonction de quels critères se délimite le groupe qui festoie en son honneur ? Qui est à même de préparer la table où les dieux, les saints ou les morts sont appelés à partager la nourriture des humains ? Poser ces questions banales amène immédiatement une interrogation sur le sexe des cordons-bleus, des convives et des destinataires de la prestation. Un exemple ? Les historien(ne)s ont mis depuis longtemps en évidence le rôle que la culture occidentale, quelles que soient l'époque considérée et la religion pratiquée, a attribué aux femmes et plus particulièrement aux vieilles femmes dans les rituels funéraires, qu'il s'agisse de la toilette du mort ou de la préparation des banquets funéraires. Il revenait à Yvonne Verdier, dans un ouvrage devenu aujourd'hui un classique *Façons de dire, façons de faire* : la laveuse, la couturière, la cuisinière de montrer le lien existant entre les fonctions reproductrices des femmes la maternité et la cuisine et les fonctions rituelles attribuées à certaines femmes âgées lors de ces deux passages que sont la naissance et la mort. Si à Minot, vers 1975, la « bonne femme » qui « fait les bébés et les morts » ne cuisine que les repas de noces, en Roumanie (Claudine Vassas), à la même époque, on identifie sous le même titre de Moasa, la vieille femme, la grand-mère, l'accoucheuse, et la cuisinière des morts.

Intégré dans une fête destinée à solenniser un événement dont la résonance affecte le groupe social tout entier, le festin introduit dans la commensalité une dimension politique. À la cour de Bourgogne (Bruno Laurioux) « tout banquet est politique : c'est un acte de propagande qui vise... à rappeler... la puissance ducal... et l'ordre de la société ». Un festin de noces donne à voir les relations d'alliance et de filiation que le duc a construit autour de sa personne et la

place attribuée à chaque sexe dans ce dispositif. Un festin politique, réformiste ou démocrate-socialiste, dans ces deux années d'intense réflexion sur l'accès à la citoyenneté qui précédèrent ou suivirent en France la révolution de 1848 (Jacqueline Lalouette), dessine ce que sont les limites données au politique lors de l'instauration de la deuxième république... Ceux qui festoient ensemble, en évoquant la liberté, l'égalité et la fraternité sont, dans la plupart des cas, des hommes : très peu de femmes prennent part à la commensalité républicaine ; elles sont tolérées à sa périphérie, à moins qu'elle n'en soient exclues, comme elles seront rejetées de la citoyenneté par la nouvelle constitution. Il en est presque ! de la France de 1848 comme de l'Athènes de Périclès où les banquets publics (Pauline Schmitt Pantel) réunissaient « ceux qui partageaient la cité » la formule consacrée pour dire l'accès au politique c'est-à-dire la collectivité des hommes et excluait la collectivité des femmes.

La consommation lors d'un festin n'est pas celle d'un repas ordinaire. Manger et boire visent à refaire ses forces lors d'un repas ordinaire, mais s'inscrivent dans la sphère de la sensualité et du plaisir lors d'un festin. Or, l'alimentation et les manières de table sont dans la plupart des cultures dans un rapport de contiguïté, voire d'équivalence avec la sexualité, même si d'une culture à l'autre des déplacements s'opèrent. Aussi n'est-ce pas un hasard si, dans de nombreuses langues, manger et copuler se disent de la même manière. À Madagascar, chez les Merinas, où le même terme désigne ce qui est aimable et ce qui peut être avalé, ce ne sont pas, au dire de Jean Paulhan (*Le repas et l'amour chez les Merinas*), les choses du sexe et de l'amour qui sont entourées de pudeur et d'interdits, ce sont celles de la nourriture et des repas. Parce qu'il est « une sorte d'affaire d'amour » qui ne fait pas de distinction entre les plaisirs du corps et ceux de l'esprit, parce que cette « affaire d'amour » peut aller du raffinement à l'excès, le festin occupe par nature une position chevauchante, entre l'ordre et le désordre. Par ses apprêts culinaires qui obéissent à des prescriptions concernant la nature et la cuisson des aliments et par ses manières de table organisées et hiérarchisées, le festin se présente comme un système de relations codées qui renvoie à une sexualité « socialisée ». Mais il est tout à la fois porteur de dérèglements que la consommation, son moment central, a la capacité de révéler. Si l'expression « se mettre à table » peut revêtir en français le double sens de « commencer à manger » et d'« avouer », c'est que manger et boire font sortir de soi et oublier les règles imposées. Or le festin se place, par nature, sous le signe du plus : un appétit dérégulé une « grande bouffe » fait écho à une sexualité dérégulée, à l'orgie. Il va de soi que la probabilité d'un tel dédoublement des sens ne peut qu'exciter l'imaginaire de l'observateur extérieur, surtout si le festin se déroule dans le secret.

Aborder la question de la cuisine et des manières de table à partir de ce repas extraordinaire qu'est le festin permet d'échapper la façon ordinaire d'associer les femmes à la nourriture : c'était s'obliger à voir en elles des participantes à part entière, des cuisinières certes, mais aussi des consommatrices et des ordonnatrices. Aux auteur(e)s sollicités par notre revue d'interpréter à leur manière le titre proposé *Festins de femmes*, de le clore festins exclusivement féminins ou de le déverrouiller festins mixtes ouverts aux femmes et de mettre l'accent, en fonction de leurs sources et de leurs centres d'intérêts, sur la cuisine, la commensalité ou la consommation. Fidèle à des principes affirmés à plusieurs reprises, *CLIO* a tenu à ce que les articles viennent d'horizons différents et que *Festins de femmes* soit à la croisée des disciplines, des générations de chercheurs(ses), et des divisions de l'histoire consacrées par la tradition.

Pour donner à l'approche de la question un caractère moins attendu, nous avons sollicité la collaboration de deux femmes de lettres dont l'ingérence dans le domaine de l'alimentation nous avait particulièrement séduites, Thérèse Moreau (*Le Grand Livre des Recettes secrètes, contes*) et Marie Rouanet (*Petit traité romanesque de cuisine*). Marie Rouanet, pour des raisons indépendantes de sa volonté, a dû se retirer au dernier moment de l'entreprise commune, mais Thérèse Moreau nous a communiqué la « recette secrète » de la tête de veau à la Charlotte Corday, une recette très « noire » qui grince avec humour sur les correspondances entre deux images sanglantes, le chaudron du bouillon de cuisson dans une cuisine normande et la baignoire de Marat assassiné dans le tableau de David.

Il nous a paru absolument indispensable de croiser dans ce numéro l'histoire, l'anthropologie et l'ethnologie, tant il est vrai que, sur un tel sujet, elles sont tributaires les unes des autres. Si les historien(ne)s sont les plus nombreux, une place importante est faite aux deux autres disciplines. Deux ethnologues y participent: Claudine Vassas (*La bête singulière. Les juifs, les chrétiens et le cochon*, Gallimard, 1994), qui n'a cessé de travailler sur les rapports des cuisines et des rituels religieux, a rédigé un article du dossier (« L'autre moitié du rite: les cuisinières des morts ») et a collaboré à la composition de l'ensemble du numéro; l'article de Deborah Puccio (« Sainte-Agathe, les femmes et le chocolat ») est dans le prolongement de la thèse qu'elle a soutenue récemment sur *Masques et dévoilements, rituels de construction de l'identité féminine*. S'y sont également associées deux anthropologues spécialisées dans l'histoire des religions et plus particulièrement dans l'histoire du polythéisme hellénique : Ioanna Patera, dont la thèse doit porter sur les *Offrandes votives dans les sanctuaires des divinités féminines* et Athanassia Zografou qui vient de soutenir une thèse sur la déesse Hécate, *Passage à travers Hécate: portes, routes, carrefours et autres figures de l'entre-deux*.

Nous avons tenu plus encore à croiser les divisions traditionnelles de l'Histoire. *Festins de femmes* nous semblait offrir, en effet, un poste d'observation privilégié des rapports du masculin et du féminin dans les sociétés de l'Europe occidentale à un certain moment de leur histoire. Dresser la table du festin, y installer les convives, offrir la nourriture, c'était poser immédiatement la question de la mixité sans la dissocier bien sûr de celle de la parité, une parité fondée sur le nombre et la valeur des places attribuées comme sur la quantité et la qualité des mets offerts aux deux sexes. Il ressort clairement des articles reçus que des pratiques analogues à celles de la Grèce classique de même que l'époux et l'épouse ne prennent pas ensemble leurs repas quotidiens, les hommes et les femmes festoient séparément, même lorsqu'ils sont réunis dans un lieu commun à l'occasion d'une cérémonie privée comme le mariage sont étrangères à la civilité occidentale, et cela depuis la fin de la République romaine (Jean-Marie Pailler). Les Romains s'étonnaient au reste d'un tel comportement et en faisaient un signe distinctif de la culture hellénique. Pour eux, non seulement la nourriture quotidienne doit être partagée par le couple conjugal, mais ils n'hésitaient pas à emmener leurs épouses festoyer en ville et leur accordaient la première place aux banquets donnés à la maison. La mixité du festin est alors érigée en modèle culturel synonyme d'éducation et de bonne conduite, un modèle qui ne sera plus mis en cause. À la fin du Moyen âge les imagiers (Bruno Laurioux) sont même dans l'incapacité de figurer « le festin d'Assuérus » comme le décrit le livre d'Esther, un festin où le roi et la reine, entourés chacun de leur suite, banquettent à part selon un protocole que la reine Vashti refuse de mettre en cause en dépit de l'ordre du roi. Assuérus et Vasthi étant un « couple », et peut-être même un modèle du couple princier comme le suggère alors à Florence la décoration des coffres de mariage, les imagiers représentent un festin mixte. C'est sans doute parce qu'elles se sont délibérément placées hors du modèle normatif que les « Trois dames de Paris » (Danielle Alexandre Bidon) dans le fabliau de Watriquet de Couvin finissent ivres mortes et enterrées vives au cimetière des Innocents : ces joyeuses dévoyées ne se sont pas contenté de faire ripaille dans une taverne et de tenir des propos d'hommes, mais elles ont osé le faire entre elles, sans être accompagnées de ces « éternels chaperons » que sont les maris.

Erigée en modèle culturel, la mixité du festin suggère deux questions. La première est posée par Jean-Marie Pailler qui, en tant que romaniste, établit nécessairement des comparaisons avec le monde grec: est-ce que son introduction à la table des hommes signifie pour la Romaine un statut social plus enviable que celui de l'Athénienne exclue de l'andrôn, la salle de la maison consacrée au banquet masculin ? Certes, à Rome, le couple conjugal est fondamental, alors qu'il n'y a pas dans la langue grecque de terme spécifique pour désigner le matrimonium. Mais que représente l'épouse allongée au festin à côté de son époux, sa personne ou la domina de la domus, celle qui assure sa reproduction et peut en conséquence dispenser la nourriture ? Cette question suggère une comparaison entre les deux dispositifs religieux. Le rituel romain non seulement exclut les femmes du sacrifice civique et donc du politique, mais leur interdit, exception faite pour la très régentée et très aristocratique fête de la Bona Dea, de se réunir pour un service spécifique des dieux. Le rituel grec rejette aussi les femmes à la périphérie

du grand sacrifice civique qu'est la thusia et du politique, mais accorde périodiquement à leur collectivité le pouvoir d'accomplir au nom de la communauté civique toute entière des actes civico-religieux propres à leur sexe. Lors de la fête athénienne des Halôa (Ioanna Patera & Anasthassia Zografou), un festin rituel secret en l'honneur de Déméter exclusivement réservé aux femmes, ce sont les archontes les plus anciens magistrats de la cité qui disposent les nourritures sur les tables et se retirent pour laisser les femmes entrer et joyeusement officier. En pays grec, les femmes existent en tant que collectivité et il suffit d'écouter Aristophane dans *Les Thesmophories* pour se rendre compte que leurs fêtes secrètes excitent tout particulièrement l'imaginaire masculin.

La seconde question que pose l'existence de la mixité du festin érigée en modèle culturel est bien entendu celle de la transgression de cette norme. Elle se pose différemment pour les ethnologues et pour les historiens. Pour les ethnologues, il s'agit d'une évidence : il y a dans les sociétés traditionnelles de l'Europe méridionale des festins réservés aux femmes comme il y a des festins réservés aux hommes et ces festins ne sont pas nécessairement des festins rituels comme ceux de la Sainte-Agathe en Catalogne (Deborah Puccio) ou de la fête des morts en Roumanie (Claudine Vassas). Elles ne manqueraient pas d'évoquer à ce propos les pratiques festives des adeptes de « Chasse, Pêche et Tradition » dans le Sud-ouest où les chasseurs et leurs épouses mangent séparément des pièces de gibier différemment cuisinées. Les historiens, en revanche, peinent à trouver dans leur secteur d'intervention les traces d'une commensalité exclusivement féminine. La recherche menée par Odile Redon est à ce propos significative. Alors que les spécialistes de l'histoire de l'Italie à la fin du Moyen âge s'en tiennent à de très fragiles évocations de festins féminins, l'étude des normes alimentaires qui accompagnent dans certaines cités la législation somptuaire montre qu'à Bologne et à Pérouse des banquets entre femmes font partie du rituel de noces et qu'à Venise cette pratique est encore plus généralisée. Preuve étant faite de l'existence d'une telle pratique, Odile Redon conclut : « il faut chercher d'autres lieux d'enquête: sermons, actes de procès, comptes de maison... représentations peintes... À qui veut chercher s'impose un devoir d'imagination ».

Voire ! Si l'histoire de la Grèce ancienne occupe dans ce numéro une place plus large que d'habitude, c'est que les travaux sur la commensalité, qu'elle soit masculine ou féminine, y sont plus avancés qu'ailleurs. La recherche doit certes son élan à « l'École de Paris », mais elle ne pouvait guère échapper à une telle problématique. Le banquet public est au cœur de l'organisation politique; le symposium privé (le moment où, après avoir mangé, les convives commencent à vider leurs coupes remplies d'un mélange programmé de vin et d'eau) est un des marqueurs de la sociabilité masculine; les festins rituels organisés en l'honneur de certaines divinités et exclusivement réservés aux femmes sont une des caractéristiques de la pratique religieuse. Ce n'est donc pas un hasard si la rubrique de *CLIO* « Actualité de la recherche » n'a qu'un seul chapitre : « Les femmes grecques et l'andrôn ». Personne plus que Pauline Schmitt Pantel n'était à même de faire une synthèse exhaustive des recherches sur les « festins de femmes » en pays grec. Auteure de *La cité au banquet*, une thèse sur les banquets publics, et responsable du tome I de *L'histoire des femmes en Occident. L'Antiquité*, elle ne cesse depuis d'impulser et de coordonner des recherches sur les femmes. Ioanna Patera et Anasthassia Zografou ont choisi de s'attaquer aux Halôa, une des fêtes féminines les plus énigmatiques de la pratique religieuse athénienne. Leur approche, fondée sur une lecture croisée du document essentiel une scholie très tardive au *Dialogue des Hétaires* de Lucien et des sources épigraphiques et iconographiques de l'époque classique offre un excellent exemple de ce qu'est, dans ce domaine, le travail du spécialiste.

Œuvrant dans des secteurs de l'histoire où l'intérêt des spécialistes a porté jusqu'ici plus sur l'alimentation que sur la commensalité et sa mixité, les historiens qui ont participé à ce numéro ont fait travail de pionniers et ont repéré de nouvelles pistes de recherche. Jean-Marie Pailler constate qu'à Rome l'iconographie des banquets reste à étudier et se demande, en commentant des inscriptions où il est question de femmes offrant des festins à des associations civico-religieuses masculines, s'il n'y aurait pas un évergétisme féminin qui ne serait pas réservé,

comme on a pu le croire, aux premières communautés chrétiennes. Odile Redon, comme il a été déjà dit, conclut son étude par un appel à la consultation d'autres sources. Bruno Lauriou, un spécialiste de la cuisine médiévale (*Manger au Moyen Âge*, sous presse), s'intéresse au « plan de table », à la mixité et à l'alternance des sexes dans l'iconographie des festins de la bible et dans les relations que font des festins de la cour bourguignonne les chroniqueurs attachés au duc. « L'étiquette bourguignonne cristallise la propension de la société médiévale à considérer le repas tout au moins le festin comme une manifestation de la hiérarchie sociale ». La mixité et l'alternance ne sont pas de règle et leurs impératifs s'effacent devant ceux du rang. Au moment où le journal *Le Monde* (22/2/2001) signalait simple coïncidence ! qu'à la veille de nos dernières élections, « la mode du dîner entre copines (était) relancée par les candidates », Jacqueline Lalouette montre qu'en 1848 des féministes démocrates-socialistes ont utilisé la fonction politique et symbolique du banquet pour signifier leur volonté de « partager la cité ». Elles ont organisé des banquets féminins « auxquels elles conviaient parfois des hommes ». Mais « l'état actuel de la recherche » ne lui permet pas de faire un inventaire précis de cette commensalité féminine et d'en analyser tous les aspects.

Il est donc à prévoir que, dans quelques années, *CLIO* devra consacrer un autre numéro au genre de l'alimentation et des manières de table. Ce très œcuménique *Festins de femmes* qui s'essaye à faire la trame entre l'Antiquité et notre temps va-t-il alimenter une réflexion sur les continuités culturelles dans ce domaine ? Il ne s'agit pas, bien sûr, d'une continuité des festivités féminines toujours enserrées dans leur contexte historique, mais de la continuité des façons de les faire et de les dire au féminin. Un exemple parmi tant d'autres : n'est il pas curieux de constater que les Athéniennes des Halôa, les « Trois dames de Paris » et les chocolatières catalanes de la Sainte-Agathe ont la même propension à se comporter comme des hommes, à tenir des propos ou à revêtir des attributs masculins ?

Claudine VASSAS est ethnologue, directrice de recherches au CNRS et enseignante au Centre d'Anthropologie (CNRS / EHESS) de Toulouse. L'anthropologie de l'alimentation qu'elle conduit depuis de longues années l'a amené à réfléchir sur la question des interdits et des prescriptions alimentaires et partant de là, sur l'élaboration symbolique des identités religieuses (La bête singulière. Les juifs, les chrétiens et le cochon, Paris, Gallimard, Bibliothèque des Sciences Humaines, 1994). Elle poursuit également un travail comparatif sur la relation entre le rite et le théâtre dans les cultures juives et chrétiennes en Europe du sud et en Roumanie.

Pour citer cet article

Référence électronique

Claudine VASSAS et Claudine Leduc, « Éditorial », *CLIO. Histoire, femmes et sociétés* [En ligne], 14 | 2001, mis en ligne le 19 mars 2003. URL : <http://clio.revues.org/index100.html>

À propos des auteurs

Claudine VASSAS

Claudine Leduc

Droits d'auteur

Propriété intellectuelle

Licence portant sur le document : Propriété intellectuelle