

COLLECTION L'HONNÊTE VOLUPTÉ

Joëlle Bahloul

## Le culte de la Table Dressée

*Rites et traditions de la table juive algérienne*

— “Que se passe-t-il ce soir?” demande l'enfant étonné à l'assemblée attablée.

— “Ce soir, c'est la Pâque juive. D'une main toute puissante l'Eternel nous a fait sortir d'Egypte, d'une maison d'esclavage”, lui répond-on.

Alors se déroule un singulier repas, une commémoration par la nourriture et le partage. Un épisode que la mémoire juive a retenu pour en faire un moment clef de son histoire.

En ethnologue et en cuisinière avertie, Joëlle Bahloul nous introduit au cœur des secrets de table de la communauté juive d'origine algérienne qui perpétue en France ce culte magnifique de la table dressée. Gestes, saveurs, paroles forment un tout pour l'expression d'une identité.

Livre de la cuisine familiale sépharade, lecture d'un code de saveurs, de savoir-faire et d'échanges affectifs, *Le culte de la Table Dressée* nous dit le comment et le pourquoi de la préparation et de la consommation de cette cuisine millénaire et présente.

*Joëlle Bahloul est née à Alger en 1951, elle est chercheur en ethnologie dans le cadre du Laboratoire d'ethnobotanique du Muséum National d'Histoire Naturelle.*



photo Marc Caranguer

Editions A.-M. Métailié  
5, rue de Savoie, 75006 Paris

Diffusion PRESSES UNIVERSITAIRES DE FRANCE

## Sommaire

<i>Introduction</i>	15
L'ethnographie d'un foyer minoritaire .....	33
I. — ALIMENTS-MÉMOIRE .....	43
1. <i>Les animaux que l'on mange : des gardes-frontières</i>	45
a) Les animaux parfaits .....	45
« Tout ce qui a le pied onglé... » .....	46
Le mouton : viande de l'altérité .....	49
L'agneau et le veau : viandes de l'émancipation ....	51
Une bible ouverte sur les volatiles consommés .....	53
« Dieu les bénit en leur disant : croissez et multi- pliez, commandez aux poissons de la mer » .....	56
Morceaux choisis : une logique du vivant .....	58
Le lait et le sang : ne pas mélanger ce qui est différent .....	63
Les œufs : trait d'union entre le deuil et la naissance .....	67
b) Les animaux clandestins .....	69
Des animaux qui souillent la morale sociale .....	70
L'intégrité de l'être à l'image de celle du peuple ....	72

2. <i>Les nourritures végétales : un jardin déraciné</i>	84
Des plantes méditerranéennes antiques inscrites dans la mémoire des origines bibliques .....	86
Des légumes maghrébins autochtones enracinés dans la tradition culinaire .....	93
L'apport arabe médiéval .....	96
Un jardin américain sur les tables judéo-arabes ....	102
Les plantes de la modernité .....	104
Des Juifs au tempérament épicé .....	107
Thé et café .....	118
L'alcool des Juifs du Maghreb .....	119
II. — LE CULTE DU CUIT : LOGIQUE CULINAIRE, LOGIQUE SOCIALE .....	127
1. <i>De la terrasse ensoleillée au congélateur</i> .....	127
2. <i>Le miel et le vinaigre, anciens conservateurs alimentaires</i> .....	130
3. <i>Le sel purificateur</i> .....	133
4. <i>Le goût de la convivialité</i> .....	135
5. <i>Texture des substances et tissu social</i> .....	138
6. <i>Densité des mélanges alimentaires et densité conviviale</i> .....	139
7. <i>Les contrariétés du gras</i> .....	143
8. <i>Les usages culinaires du blé</i> .....	149
9. <i>Le culte du cuit</i> .....	174
10. <i>La cuisine : coulisse et avant-scène du système alimentaire</i> .....	185
III. — LE CALENDRIER ALIMENTAIRE : BALISAGE DU TEMPS JUIF .....	201
<i>La recherche de l'aliment : pérégrinations d'un panier à provisions</i> .....	203

1. <i>Le sabbat</i> .....	212
2. <i>La « tête de l'année » et les dix jours austères</i> .....	223
3. <i>Les Cabanes : Sukkoth</i> .....	233
4. <i>Hanuka : fête des Lumières, fête de l'allumage</i> .....	235
5. <i>Pourim : fête des Sorts</i> .....	235
6. <i>La Pâque juive : fête du pain neuf</i> .....	239
7. <i>La ponctuation alimentaire du cycle de vie</i> .....	252
 <i>Conclusion</i> .....	 261
 <i>Annexes</i> .....	 267
I. <i>Les perles de la gastronomie juive algérienne</i> .....	269
II. <i>L'enquête</i> .....	278
L'échantillon .....	278
Liste des personnes contactées .....	282
Plans d'entretien .....	284
III. <i>Le déchiffrage</i> .....	287
IV. <i>Glossaire</i> .....	289
V. <i>Bibliographie</i> .....	295