

Isabelle Bianquis, Jean-Pierre Williot

L'oie rôtie de la Saint-Martin : entre calendrier martinien et registre culinaire d'abondance

La légende de saint Martin offre un témoignage explicite de l'association établie entre le saint et l'oie. Cependant, l'énigme se complique dès lors que l'on cartographie la multitude de traditions ponctuant la date du 11 novembre en Europe. L'étude de calendriers préchrétiens, médiévaux ou christianisés, confrontée aux usages populaires, nous invite, en effet, à reconsidérer les données du problème. L'important matériel collecté par les folkloristes et l'observation contemporaine de pratiques relatives à la fête du saint et au rôle dévolu à l'oie, offrent quelques clés de compréhension. Cela étant, face à ce que Nicole Belmont nommait « un folklore en miettes¹ », il nous faut faire l'effort de penser ensemble nombre de matériaux disparates. Cet article cherche à reprendre pièce par pièce les morceaux du puzzle dans le but d'éclairer le système de pensée qui sous-tend des pratiques quotidiennes, rituelles et festives. Il cherche également à identifier quels liens peuvent être discernés entre une oie, aussi banale puisse-t-elle être, et un saint dont la place en Europe ne saurait guère être dépassée dans la valorisation mémorielle, à l'exception majeure de Benoît de Nursie. Une oie dont les différentes variétés sur le territoire européen invite à corrélér l'enjeu économique qu'elle représente au regard d'autres enjeux, païens, christianisés et festifs.

En croisant recherches historiques, ethnographiques et récits de folkloristes, nous proposons ici de montrer pourquoi le 11 novembre apparaît comme une date charnière dans le découpage des saisons, de quelle manière saint Martin s'inscrit simultanément dans des calendriers entrelacés et enfin, sous quelles formes, cette date charnière se caractérise par une économie, une consommation et des rituels spécifiques.

¹ Nicole Belmont, « Le Folklore refoulé ou les séductions de l'archaïsme », *L'Homme*, vol. 26, n° 97, 1986, p. 259-268.

Le 11 novembre : date butoir de l'univers rural

Signes de l'entrée dans l'hiver

Michel Pastoureau rappelle que, lorsque l'Église fait du 11 novembre la date anniversaire supposée de la mort du saint archevêque de Tours en 397, cela ne doit rien au hasard². Depuis fort longtemps, dans une grande partie de l'Europe, le monde rural a fixé le début de l'hiver ce jour-là en lien avec l'hibernation de l'ours, et le début du printemps le 2 février, avec la sortie de sa tanière. À la Saint-Martin, l'hiver est en chemin, le travail agraire est terminé laissant la place aux foires agricoles, au cycle des veillées. Des proverbes collectés en Alsace, évoquent cette entrée dans la période hivernale : *Sankt Martin für in's Kamins* [À la Saint-Martin début du feu dans la cheminée], ou encore *Sankt Martin sitz mit Dank, Schun uf d'r Ofebank* [Saint Martin tout heureux a retrouvé son coin du feu]. L'été de la Saint-Martin, ces quelques jours de beau temps placés début novembre, représente à juste titre une période transitionnelle entre deux saisons.

Une date clé dans le calendrier viticole (redevances, soutirage)

Si la date du 11 novembre symbolise le changement de saison, elle amorce également un certain nombre d'activités liées à la période hivernale : le début de l'abattage du cochon, la fabrication du foie gras, la consommation de l'oie grasse. Dans le vignoble alsacien, elle ponctue la fin de la fermentation et la première consommation de vin nouveau, le *nejer siesse*, ce premier vin qui n'a pas encore été débourbé, c'est-à-dire débarrassé de sa lie. *Heb an martin, trink wein per circulum anni* [Si tu soutires à la Saint-Martin tu boiras du vin tout au long de l'année]. Depuis le Moyen Âge se perpétue la rime entre Martin et le vin : *bonum vinum et Martinum* ou encore « Saint Martin boit le bon vin et laisse l'eau courre au moulin³ ».

Date clé du calendrier hagiographique et rural, elle l'est aussi sur un plan économique et représente, depuis le haut Moyen Âge, un terme dans le versement de redevances diverses. Une journée difficile et couteuse qui fait dire aux Alsaciens : *Martin ist ein harter Mann* [Martin est un homme dur⁴] ! Paiement des dettes,

² Michel Pastoureau, *L'ours. Histoire d'un roi déchu*, Paris, Seuil, 2007, p. 143.

³ Yvonne de Sike, *Fêtes et croyances populaires en Europe*, Paris, Bordas, 1994, p. 26.

⁴ Bernard Vogler, *L'Almanach de l'Alsace*, Paris, Larousse, 2001, p. 327.

renouvellement des baux, loyers, fermages, autant de coutumes juridiques et sociales que l'on retrouve dans toute l'Europe. C'était aussi autrefois le moment de louée des domestiques de fermes ou de leur départ vers un autre patron.

Le grand folkloriste Arnold Van Gennep⁵ a recensé, dans la première moitié du XX^e siècle, l'invocation du saint des centaines de fois en France sous la forme de patronages paroissiaux ou de toponymes, mais il précise que peu de dévotions s'adressent à lui⁶. Il n'est invoqué ni comme guérisseur, ni comme protecteur et pourtant, la date du 11 novembre dans son rapport à Martin, représente partout, dans le monde rural, une frontière entre saisons et activités, une frontière entre le dehors et le dedans et entre la vie et la mort.

Le terme rentable de l'élevage de l'oie (économie de la valorisation de l'oie et situation économique en Poitou Touraine)

La césure symbolique associée à l'approche de l'hiver s'explique peut-être plus si l'on admet qu'elle n'est pas uniquement culturelle. Elle marque aussi le temps d'un arbitrage économique. L'élevage de l'oie s'inscrit parfaitement dans ce dispositif calendaire.

De nombreux récits en ont fait un animal utile, on pourrait dire rentable, jusqu'à ce que son intérêt décline passée la Seconde guerre mondiale. Dans l'Antiquité, les oies sont ainsi associées aux oies sacrées du temple de Junon chez Tite-Live, données comme préférées des cultivateurs romains par Columelle et chantées dans l'*Énéide* de Virgile comme dans les poèmes d'Ovide. Homère y fait allusion deux fois dans l'*Odyssée* : Hélène, la fille de Zeus en élève dans la cour de son palais ; Pénélope fait de même dans son petit royaume d'Ithaque⁷. À suivre Ésope, la valeur de l'oie devait être considérée⁸. Sa fable sur l'oie aux œufs d'or que le paysan tue pour faire une bonne affaire et qui lui ôte au contraire toute richesse, enseigne autant une philosophie de l'existence qu'elle

⁵ Arnold Van Gennep, *Manuel de folklore français contemporain*, Paris, A. et J. Picard, 1937 (réédité sous le titre *Le folklore français*, Paris, Robert Laffont, 1999).

⁶ Les historiens rappellent que le culte martinien a connu une période de déclin en France dès l'époque moderne, déclin qui s'amplifie surtout après la Révolution française, voir : « Les modèles martinien dans le christianisme des V^e-VII^e siècles », dans M. Gaillard (dir.), *L'empreinte chrétienne en Gaule. Journées d'études de l'université de Lille 3*, Turnhout, Brepols, 2014.

⁷ Teodoro-Renon Assunção, « Nourritures dans l'*Odyssée* : fruits, légumes et les oies de Pénélope », *Nuntius Antiquus*, n° 4, 2009, p. 175.

⁸ Ésope, fable 110, « Le Fermier et l'Oie » dans *Fables d'Ésope*, Avignon, Joly Éditeur, 1818.

pose l'ambivalent rapport commercial de l'oie. Faut-il l'élever ou la consommer ? L'animal bénéficiait en tous cas d'une vénération dans l'Antiquité que l'on ne peut isoler de sa réintégration dans le bestiaire christianisé du Moyen Âge.

Sautons les siècles. Sans prendre en compte l'économie rurale à laquelle cet élevage a participé, on ne pourrait pas mesurer la considération dont il a pu faire l'objet. L'oie pouvait fournir des plumes à de nombreux usages artisanaux voire industriels, des œufs consommés en pâtisserie, de la viande rôtie, c'est à dire un luxe, ou transformée en de multiples conserves, c'est-à-dire une épargne alimentaire. La conduite du troupeau était généralement simplifiée puisqu'un seul gardien suffisait et que l'oie est plutôt docile. Plusieurs tableaux montrent ce rôle de la conduite des oies, en général dévolu à de jeunes paysannes peintes en gardeuses, icônes languissantes des campagnes⁹. La fréquence des représentations atteste de la généralisation de son élevage dans certaines régions. Alsace, Périgord, Touraine, Poitou, Bourbonnais, Normandie, Bresse rassemblaient des espèces différentes.

À prendre l'exemple du Poitou, l'oison né en mars ou avril recevait d'abord des pâtées de verdure hachées (choux, orties) mélangées de son. On le gardait à proximité de la ferme, à la mare ou dans les pâtures, les premières semaines et après la plumaison. À la période des moissons, le parcours s'étendait jusque dans les champs. La nourriture était plutôt facile en libre parcours ou par le gavage (avec des pâtons de farine et de pommes de terre cuites, des déchets de meunerie, des betteraves). Dans les dernières semaines, on « poussait » les oies à l'avoine pour obtenir des plumes plus brillantes et on évitait de les faire coucher sur la paille pour ne pas salir le duvet tout en les laissant dehors, l'alternance pluie et soleil blanchissant le plumage. À la fin du XIX^e siècle, les troupeaux de plus de 100 oies étaient rares dans le Poitou, les fermes de 40 à 60 ha en élevant une moyenne de cinquante. Sous les 20 ha, on se contentait de quatre oies¹⁰.

⁹ Voir par exemple un tableau d'un peintre de la ruralité comme Julien Dupré (1851-1910), *La gardienne d'oies* ; l'œuvre du peintre réaliste William Bouguereau (1825-1905) ou *La jeune fille aux oies* (1891), *La gardeuse d'oies* d'Eugène Léon Labitte (1858-1937). Une exposition dédiée à ce motif montrerait la richesse et la fréquence du thème dans la peinture du XIX^e siècle.

¹⁰ Ministère de l'agriculture, *Statistique agricole de la France, annexe à l'enquête de 1929. Monographie agricole du département de la Vienne*, Poitiers, Imprimerie de l'Union, 1937, p. 209 et s.

Le calendrier d'élevage de l'oie marque précisément à l'automne le parti budgétaire que l'on pouvait décider. Soit l'on escomptait vendre des plumes. Soit il fallait prolonger l'élevage pour les festivités de Noël. « Au point de vue de la plume, l'oie est l'animal le plus intéressant », pouvait on écrire lorsque son commerce était encore ascendant¹¹. En 1929, les jeunes oisons de moins de 40 jours étaient livrés au marché de la zone d'élevage à raison de 10 à 15 francs par pièce. En août, la vente était moins appréciée, après une seule plumaison, mais les volaillers achetaient la chair. À la fin septembre les cours remontaient, car viande et plumes pouvaient trouver acquéreur. Début novembre, les oies plumées au moins trois fois, pouvant fournir un plumage très blanc, arrivaient à l'apogée de leur valeur marchande. Continuer de les engraisser paraissait moins intéressant ensuite puisqu'il fallait à la fois assurer une nourriture et vendre moins bien des plumes de moins belle apparence.

La vente des plumes d'oie rencontra un marché dynamique au moins jusqu'aux années d'entre-deux-guerres. En 1911, 68 départements français vendaient la plume¹². Le meilleur rapport était bien l'oie puisqu'avec un chiffre d'affaires de 4,7 millions de francs, il égalait celui réuni des coqs, poules, dindons, canards et pigeons. Les débouchés étaient très larges : cure dents, plumes à écrire, articles de pêche, flotteurs. Mais la plumasserie de literie et la peausserie pour la mode offraient des perspectives encore meilleures. Gencay avec un commerce de plus de 20 000 têtes à l'année et Sanxay, concentraient les affaires en Poitou. Dans les années 1920, on traitait presque 200 000 plumes par an dans cette région à raison de 60 francs la douzaine. Il était avéré que « de longue date le Poitou s'est nettement orienté vers la production d'oies blanches, exploitées plus pour leur peau et leur duvet que pour leur chair et l'on ne rencontre plus guère d'oies bigarrées de plumes grises¹³ ». Seule la plume de cygne se vendait plus cher, au point d'engendrer... une industrie de la contrefaçon à base de peaux d'oies !

¹¹ *Premier congrès national d'aviculture commerciale*, Paris, Publications agricoles de la Compagnie d'Orléans, 1923, p. 116.

¹² *Ibidem*, p. 107.

¹³ *Monographie agricole du département de la Vienne*, *op. cit.*, p. 209.

Élever les oies pour les engraisser relevait d'un autre objectif marchand : « quand on veut les conserver jusqu'à Noël, époque où la vente est la plus avantageuse, on les nourrit, à la cour, de pommes de terre cuites ou de maïs, ou de grain, sans négliger de leur laisser un coin de pré où elles pâturent », écrit Henri Voitellier¹⁴. Le rapport était alors autant une possible consommation domestique de l'oie grasse que la fourniture de volaille appréciée à des marchés plus ou moins lointains. À la fin du Second Empire, on relevait que « le commerce des oies grasses donne lieu à des transactions excessivement considérables (sic !)¹⁵ ». Différent de l'engraissement pratiqué en Périgord, l'élevage des oies en Touraine approvisionnait les étals parisiens à la fin du XIX^e siècle. L'intérêt de ces ventes justifia une contraction des marchés locaux en Touraine pour rationaliser les circuits. Loches, relié au chemin de fer et placé au centre d'une zone d'engraissement, s'affirma ainsi après la Première guerre mondiale comme une plaque tournante de ce marché, cherchant à rivaliser avec la Bresse à destination des Halles de Paris. On peut également discerner dans la détermination d'un standard avicole une démarche tournée vers la rentabilité de la filière. Celui de l'oie de Touraine fut établi en 1909, décrivant l'oie blanche comme moins grosse que celle du Bourbonnais, d'un air plus dégagé que celle du Poitou et présentant un peu plus de taille. En 1922, le Poitou, à son tour, fixait le standard de son espèce.

Saint Martin entre le culte ecclésial et le calendrier populaire

L'association de Martin aux oies (iconographie martinienne et symboliques de l'oie)

La vie de saint Martin est relativement connue. Le 11 novembre en est une étape éminente puisqu'elle date la mort du saint évêque. La *Vita Martini* due à la plume d'un avocat bordelais converti à l'ascétisme chrétien, Sulpice Sévère, en a fixé les grands faits vers 396, texte complété par des lettres et par la publication des *Dialogues sur les vertus de Martin*¹⁶. Né vers 317 en Pannonie, élevé à Pavie, enrôlé dans l'armée romaine ; l'hagiographie martinienne

¹⁴ Henri Voitellier, *Toute la basse-cour*, Paris, Larousse, 1910, p. 54.

¹⁵ *Journal d'agriculture pratique*, 32^e année, t. 2, 1868, p. 807.

¹⁶ Bruno Judic, « Les origines du culte de saint Martin de Tours aux V^e et VI^e siècles », Société nouvelle Gorini, *La figure de saint Martin de Tours. Histoire. Patrimoine. L'exemple de l'Ain*, Vonnas, 2009, p. 13-24.

courante retient cette étape sous les traits du soldat qui partage son manteau avec le pauvre. Sa conversion au christianisme suscite d'autres séquences. La vie solitaire en ascète d'abord, à Milan puis sur la côte ligure, la fondation d'un ermitage près de Poitiers à Ligugé ensuite, l'accès contre son gré au siège épiscopal de Tours en 371 qu'il double de la création d'un monastère à proximité, à Marmoutier, enfin. Autant d'étapes, autant de mises en scène iconographiques dont les églises chrétiennes ont enchâssé la représentation. Les spécialistes de saint Martin ont souligné la part de fiction littéraire du récit qui avait ainsi forgé les attributs de Martin. Il n'en a pas moins fixé le support d'une imagerie et d'une statuaire susceptibles de propager le culte du Saint bien au delà du pèlerinage à son tombeau.

Martin soldat, Martin évêque, les deux personnages apparaissent en tant de lieux chrétiens que la recension des représentations pourrait être très longue, autant que le nombre de lieux de culte qui lui ont été dédiés. Le saint partageant son manteau, figure partout en Europe. On peut le voir aussi bien sur un vitrail du XIII^e siècle, celui de la Charité à Chartres, que sur une sculpture en ronde bosse de la façade du *Duomo di san Martino* à Lucques, bâtie à la même époque. On le retrouve dans des monuments chrétiens tardifs, par exemple dans l'abbaye de Beuron construite à la fin du XIX^e siècle dans le Bade-Wurtemberg, comme dans l'univers bruyant des villes contemporaines. Il est par exemple présent dans l'espace sécularisé de Trafalgar Square à Londres sur les réverbères de la paroisse de *St Martin in the Fields* !

Beaucoup moins nombreuses semblent être les mises en situation de Martin avec les oies. Cette figuration apparaît par exemple sous les traits d'une sculpture dans une église slovaque, à Smrdaky ou peinte à Balatonudvary, en Hongrie. Pourtant, à lire les légendes qui lui furent associées, le saint leur devaient une sorte de médiation entre sa vie de reclus et son magistère d'évêque. Récit populaire accorde aux oies, à leurs cris et à leur aptitude à exercer une garde vigilante, le rôle d'aller extraire Martin de sa cachette, c'est-à-dire de son ermitage, pour en faire un protagoniste de l'expansion chrétienne.

Cette association aux oies peut s'inscrire dans une autre logique. La consommation d'une oie rôtie aux confins de l'automne correspondait à l'optimisation de l'élevage, à la pratique des fêtes

rurales évoquées précédemment, dont la christianisation par le calendrier superposait à cette date la mémorisation du culte du saint en novembre. Les banquets des *Martinalia* figurés sur des pièces de monnaie avec une oie au revers rejoignaient ainsi les Anthestéries grecques et les célébrations romaines de Bacchus. L'oie devenait un autre attribut de l'évêque, toujours sous le registre du partage, alimentaire cette fois. Placer la consommation de l'oie rôtie à la césure des calendriers ruraux et symboliques fonctionnait pour marquer la borne des saisons comme pour lacer ensemble le temps de l'église et le temps agraire.

Saint Martin dans le calendrier populaire

En fait, le 11 novembre s'inscrit dans un calendrier mouvant.

Les anciens en général plaçaient les solstices et équinoxes au milieu des saisons et non en limites. Aussi c'était le 7 février que commençait le printemps, le 9 mai, le 11 août, le 10 novembre les autres saisons et c'étaient les lever et coucher de certaines étoiles, surtout les Pléiades, qui en marquaient le début¹⁷.

Après le haut Moyen Âge, les saisons prendront leur place actuelle mais les représentations antérieures ne seront pas effacées pour autant et ces raisons rendent complexe le décryptage des pratiques liées aux représentations du temps populaire¹⁸. Or, le printemps populaire est fixé selon le dicton « 40 jours au 2 février ». En effet, dans toute l'Europe, une même croyance survit : le 11 novembre, l'ours entre en hibernation, le 2 février (après deux cycles de 40 jours), il sort de sa tanière afin d'examiner le temps qu'il fait.

¹⁷ Georges Comet, « Les calendriers médiévaux, une représentation du monde », *Journal des Savants*, vol. 1, n° 1, 1992, p. 37.

¹⁸ Le folkloriste Pierre Saintyves écrivait à ce sujet : « Pour se débrouiller au milieu de toutes ces survivances festives et saisonnières, il ne faut pas oublier que les populations européennes ont été soumises à de multiples régimes calendaires. Les Celtes divisaient l'année en quatre intervalles de trois mois, le nouvel an tombait le 1^{er} février et le printemps s'ouvrait le 1^{er} mai. Les Grecs et les Romains commencèrent l'année au 1^{er} mars, qui passait en même temps pour l'ouverture du printemps. Les Français suivirent longtemps cet usage ; mais vers le XIV^e siècle, le début de l'année fut rapproché du solstice d'hiver et fixé au premier janvier, coïncidant avec les Brumales et les Calendes. D'autre part, l'année ecclésiastique, dont certaines fêtes sont à dates fixes et certaines à dates mobiles, plaça l'ouverture de l'année à Noël (date fixe) et celle du printemps à Pâques (fête mobile oscillant du 23 mars au 21 avril). Dans ce système, la solennisation du début de l'année commence avec l'Avent, c'est-à-dire à la Saint-Martin, le 11 novembre (40 jours avant Noël) et la solennisation de l'ouverture du printemps avec le mardi-gras et le début du carême (40 jours avant Pâques) » (Pierre Saintyves, *Les liturgies populaires*, Paris, Édition du Livre Mensuel, 1919, p. 60-61).

S'il fait clair, il rentre dans son abri, l'hiver va se prolonger encore 40 jours. Si, par contre, il fait sombre, l'ours sort de son repaire et donne ainsi le signal de la fin de l'hiver. C'est donc en se fondant sur une observation de type quasi météorologique, effectuée à date fixe, que l'on déterminait populairement la fin de l'hiver et le début du printemps.

Le 11 novembre s'inscrit dans le cycle de Noël, 40 jours avant le solstice d'hiver. Or, cette date précédait de peu jusqu'au Moyen Âge une période de jeûne s'étendant jusqu'à la naissance du Christ. L'Église avait institué, et ce jusqu'au XIII^e siècle, un « petit carême » qui prit rapidement des allures de Carnaval, avec une consommation abondante de viandes et de vin, désignée par l'expression « Martinier » dont le sens est celui de boire copieusement ou encore « le mal saint Martin¹⁹ » pour évoquer l'ivresse... Les chansons en témoignent : « à la Saint-Martin le vin est bon, saint Martin aime le bon vin ». Il y a bien une équation entre ripailles, beuveries et fête du saint²⁰. Jusqu'au XVIII^e siècle, la fête prit une telle importance dans les pays rhénans qu'elle fut interdite à plusieurs reprises par les autorités.

Il faut donc tout mettre en œuvre en ce début d'hiver, pour combattre l'obscurité et accompagner le temps vers le renouvellement solaire. Nous avons vu que le 11 novembre marquait populairement l'hibernation de l'ours et qu'il nous faut associer Martin à cet événement. Nous savons que l'Église a eu l'habitude dès les premiers siècles d'inscrire des fêtes de saints à des moments clés du calendrier antérieur. Pastoureau dans son *Histoire de l'ours* rappelle qu'« en Gaule, dans plusieurs diocèses, les évêques, plutôt que de célébrer la fête de l'ours, proposèrent dès le V^e siècle, de célébrer celle de Martin²¹ ». D'ailleurs, il ne faut pas aller très loin de Tours, patrie de saint Martin pour trouver un saint Ursin, premier évêque de Bourges, fête... le 9 novembre !

¹⁹ Furetière dans son dictionnaire écrit : « On a appelé l'ivresse, le *mal saint Martin* à cause qu'autrefois on tenait des Foires pour la vente du vin vers la Saint *Martin*, où on buvait beaucoup; ce qui a donné lieu à demander le vin de la *St Martin* ».

²⁰ En 2010, une toile attribuée à Peter Breughel l'Ancien a été découverte. Au centre du tableau est représentée une scène de beuverie autour d'un tonneau, tandis que sur la droite saint Martin sur son cheval s'apprête à couper son manteau.

²¹ Michel Pastoureau, *L'ours...*, *op. cit.*, p. 144.

Le 2 février, date de la sortie de l'ours (parfois représenté par un homme sauvage dont les mêmes caractéristiques pileuses et viriles renvoient à une représentation de la sexualité et du renouvellement de la vie), verra également l'apparition de différents saints liés à l'animal emblématique, dont saint Ours le 1^{er} février ou encore saint Blaise (le 3 février) patron du souffle et des maux de gorge²². Le 2 février se présente alors comme la première date possible de Carnaval et, à l'instar de la Saint-Martin, elle précède une période de jeûne, le Carême.

En fin de compte, l'oie et l'ours seraient-ils des jumeaux calendaires qui nous permettraient de renseigner l'essence de la Saint-Martin ? Dans le calendrier populaire, introduit par la fête du saint, le rôle essentiel de l'ours peut-il être mis en regard avec celui de l'oie ? Celle-ci est décrite par les folkloristes comme un animal solaire, consommé le 11 novembre, puis à Noël, symbole de la lumière à venir. Mais il y a plus... En 2004, Michel Pastoureau, lors d'une conférence consacrée à l'oie, relevait une analogie linguistique entre les deux termes²³. Il mettait l'accent sur le caractère instable de l'orthographe en français aux XII^e et XIII^e siècles : l'oie : *oue*, *oe*, *o*. Il existe, disait-il, des interprétations et des dérives graphiques transformant l'oie, dans la langue vernaculaire, en d'autres animaux dont l'ours, surtout au XIII^e siècle. Certains toponymes viennent corroborer cette affirmation, comme par exemple la rue aux Ours à Paris, anciennement rue aux Oies ou encore à Vimoutiers, place du marché aux Ours, anciennement sans doute place du marché aux oies.

Enfin, nous pouvons dire que ce qui rapproche probablement le plus l'oie de l'ours se trouve, à notre avis, dans leur capacité à matérialiser la jonction entre des saisons. L'emblème de la patte d'oie représente à ce titre une entrée intéressante pour penser le basculement du temps.

²² Les anciennes fêtes ursines liées à l'arrivée du printemps, que l'on retrouve dans nombre de carnivals en Europe, mettent en scène « le pet de l'ours ». Le plantigrade sort de sa tanière et expulse un bouchon d'herbe, libérant ainsi les âmes des morts. L'animal psychopompe, contrôleur du souffle, joue ici un rôle essentiel dans le renouvellement de la vie (Voir : Claude Gaignebet, *Le carnaval : essais de mythologie populaire*, Paris, Payot, 1974).

²³ Michel Pastoureau, « L'Oie. Une histoire culturelle » (communication orale dans le séminaire de D. Bidon « Poules et volatiles », EHESS, 13 mars 2014).

Les historiens ont rappelé dans leurs travaux la relation opérée au cours du Moyen Âge entre la patte d'oie et les exclus, mais aussi entre cette patte d'oie et les boiteux (souvenons-nous des fées ou reines Pédauques, grandes bâtisseuses, mi-humaines, mi-divines). Les claudications rituelles, fréquentes dans le folklore et les contes, symbolisent toujours la transition entre deux saisons ou deux états. Ce thème de la boiterie, présent dans les contes ou le folklore, manifeste fréquemment la capacité à passer d'un monde à l'autre. Le conte de Cendrillon en est une illustration. La perte de la chaussure a été comparée par Claude Lévi-Strauss à la danse nuptiale dite de la boiterie, marquant le passage du statut de jeune fille à femme mariée. Le même motif avait été analysé par Pierre Saintyves comme la marque du passage entre l'hiver et le printemps. Cendrillon ou la petite fiancée de Carnaval, marquerait la fin des veillées (au bord des cendres de l'âtre) et annoncerait l'arrivée du printemps.

L'oie de la Saint-Martin semble bien occuper la même fonction que l'ours, elle veille au renouvellement de la lumière en cette période d'obscurité, elle préside au partage entre vieille et nouvelle année.

La communauté martinienne et européenne : des chemins pour les oies ?

Cette appréciation du banquet et des festivités culinaires associées à la Saint-Martin prend un sens particulier en Europe. Comme l'ont valorisé les pèlerins qui ont suivi des itinéraires martinien, aujourd'hui inscrits dans une patrimonialisation culturelle européenne²⁴, une carte des voyages de saint Martin donne à voir des parcours qui sillonnent le continent. Suivre Martin conduit de la plaine centrale en Hongrie vers l'Italie du Nord, des terres lombardes vers les villes du Palatinat, de la frontière picto-tourangelle aux rivages d'Illyrie. Si l'on superpose à ces pérégrinations une autre carte qui reprenne les lieux d'élevage de l'oie, le recouvrement est bien plus large puisque les troupeaux d'oies ont été acclimatés en fonction de leur espèce (oie d'Emden et oie flamande, oie grise ou oie cendrée, oie blanche) en Flandres, dans le Brabant, le Limbourg, en Gueldre, en Poméranie, en Alsace, en

²⁴ J. Arambasic (dir.), *Saint Martin de Tours, symbole de la culture européenne*, Ljubljana, Mohorjeva Celovec, 2008.

Romagne, en Poitou, en Touraine, en Normandie, en Gascogne et dans le Périgord, notamment. Sa présence symbolique dans une héraldique communale et institutionnelle en figure la présence selon une géographie également très dispersée, à l'instar des blasons d'Orvieto en Ombrie ou de Tübingen en Allemagne.

Par contre, une carte qui relèverait l'inscription des festivités commensales des banquets et des recettes spécifiques dont l'oie est un élément essentiel pourrait suggérer des voies de diffusion culinaire qui ne sont pas éloignées des voies martinienues et plutôt vers le Nord de l'Europe. Doit-on y trouver une transmission qui pourrait rendre compte d'une culture à l'échelle européenne ? Elle aurait ainsi fait passer de pratiques païennes (la vénération antique de l'oie que les Romains auraient pu diffuser aux bornes du *Limes*) à des rites chrétiens (placer une fête rurale païenne sous la tutelle de l'Église). Dans les espaces où l'élevage de l'oie était dense, l'oie rôtie de la Saint-Martin serait-elle devenue un point de convergence communautaire ? L'oie sacralisée à Rome intégrée dans la sacralisation chrétienne du culte des saints, l'oie des sacrifices convertie en oie des festins à la césure du petit carême ou du temps de l'Avent.

Plusieurs fêtes peuvent en accréditer l'idée. La *Martins ganz* est célébrée en Allemagne. Elle prend le nom de *Marten gas* en Suède, de *Martini gansl* en Autriche. Elle est très suivie en Pologne, comme dans l'espace tchèque ou le territoire slovène. Dans tous ces lieux, la fête de la Saint Martin engendre des festivités similaires. Le partage charitable, une forme de la réappropriation chrétienne portée par les règles de l'Église, en souligne un aspect important. Ainsi les petits pains ou *martincki* distribués aux enfants pauvres en Slovénie coïncident avec la fête culinaire rituelle de l'oie.

Une consommation et des rituels spécifiques

La cuisine de l'oie

L'oie rôtie de la Saint-Martin marquait donc les pratiques calendaires, rurales, populaires, chrétiennes avant le XX^e siècle. Le plat ainsi préparé pourrait s'apparenter à une sorte de consécration culinaire. Il n'était pourtant pas le seul moyen de cuisiner cet animal de basse cour. De nombreux écrits à finalité gastronomique ou de simples livres de cuisine renseignent sur la diversité des recettes,

attestées au moins au XIX^e et au début du XX^e siècle. Elles faisaient suite à des pratiques antérieures dont les plus connues étaient les confits et les pâtés de foies gras.

Si un Alexandre Dumas pouvait magnifier la recette de l'oie rôtie dans son dictionnaire de cuisine, la plupart des ouvrages présentaient la cuisine de l'oie surtout en fonction de son intérêt pour servir un grand nombre de convives ou profiter d'une volaille parvenue à sa maturité. Dumas suggérait :

Désossez et farcissez une belle oie grasse de Normandie avec une purée d'oignons cuits à la graisse de lèchefrite, ajoutez à cette farce d'oignons le foie de votre volaille haché, douze chipolatas et quarante ou cinquante marrons grillés ou rôtis, bien épluchés et assaisonnés de sel et de quatre épices ; servez-la sur une longue et large rôtie, bien imbibée de son rôtissage et légèrement assaisonnée de gros poivre et de citron²⁵.

Dans le *Petit cuisinier moderne*, Garlin stipulait : « généralement l'oie se sert rôtie à la broche, mais on peut également en faire de très belles entrées... À Tours ce plat (les rillettes d'oie) a acquis une certaine renommée²⁶ ». Il évoquait aussi les manières de faire le confit, les oies à la chipolata, aux navets glacés, aux marrons, en daube. Dans *La Bonne Cuisine*, Dumont relevait pour sa part :

Les oies de bonne qualité ont la chair bombée au-dessus du bréchet, la graisse d'une teinte jaune très pâle, presque blanche et transparente. Il faut les choisir jeunes. Pour l'oie à la broche : mettez-la devant un feu vif une heure au plus. Une heure paraîtra peut-être courte à certaines personnes qui ont l'habitude de manger l'oie excessivement cuite – faut-il en conclure qu'une longue cuisson correspondait à un animal déjà âgé donc choisi bien après sa première année ? – ; mais je maintiens ce temps, l'expérience m'a démontré que l'oie pas trop cuite était beaucoup plus délicate²⁷.

Pour lui aussi, le corpus de recettes incluait d'autres suggestions : salmis d'oie, aux navets, aux olives, à la bordelaise, à la chipolata, aux petits pois, à la bourgeoise, en daube, ou plus simplement une cuisine d'abatis d'oie. Au début du XX^e siècle,

²⁵ Alexandre Dumas, *Grand dictionnaire de cuisine*, Paris, A. Lemerre, 1872, p. 1055.

²⁶ Gustave Garlin, *Le petit cuisinier moderne*, Paris, Garnier Frères, 1887, p. 367.

²⁷ Émile Dumont, *La bonne cuisine. Manuel économique et pratique (ville et campagne)*, Paris, Magasins du Louvre, 1889, p. 283.

M^{me} de Saint Ange énonçait un point de vue qui conforte le choix de l'oie vers la Saint-Martin, pour le goût autant que pour sa rentabilité :

De quelque façon qu'elle soit présentée, l'oie ne saurait jamais être considérée que comme un mets appartenant à la cuisine ménagère, et même à la cuisine campagnarde, pour l'usage qu'il en est fait surtout dans les fermes [...] toujours prendre une bête jeune, dont la chair est tendre et cependant suffisamment faite ; soit, à la Noël, époque traditionnelle pour l'oie rôtie dans les campagnes, une bête du mois de mai précédent. Ainsi choisie, elle pèse dans les 3 kg, et plumée, vidée, sans ses abatis, environ 2,250 kg. Elle correspond au service d'une dizaine de personnes, au moins²⁸.

Escoffier rappelait, lui aussi, la diversité des possibilités, à l'anglaise, à l'alsacienne, à la bordelaise, aux marrons... mais privilégiait ce qui lui paraissait ainsi : « le principal mérite de l'oie est de fournir le foie gras le plus fin et le plus parfait. On l'accommode cependant de plusieurs façons, mais autant que possible elle doit être jeune²⁹ ». Le Larousse gastronomique remarquait cependant : « De nos jours on n'apprécie guère l'oie, ce qui nous paraît étrange car la chair de cet oiseau, quand il est jeune, est parfaitement savoureuse³⁰ ». Au milieu du siècle, Ginette Mathiot déclarait encore : « L'oie est savoureuse mais elle est riche en graisse, ce qui la rend peu digestible. L'oie doit avoir 6 ou 8 mois pour être rôtie. 30 minutes par 500 g (poids moyen de 4 à 5 kg). Les oies les plus lourdes (de 7 à 10 kg) peuvent être employées pour faire les confits³¹ ».

L'oie rôtie de la Saint-Martin manifestait bien un moment culinaire spécifique dont le goût devait répondre à l'attente temporelle. Celle-ci était fortement marquée dans certaines régions.

L'oie de la Saint-Martin, les noix, les châtaignes et les feux en Alsace

L'Alsace connaît une longue tradition d'élevage des oies depuis l'époque romaine et des textes du Moyen Âge font l'écho de l'importance de cette volaille dans les festivités. L'on sait par exemple que les chanoines de la cathédrale de Strasbourg recevaient six oies entre la Toussaint et le Carême. Par ailleurs, le motif de l'oie

²⁸ *Le livre de cuisine de Madame de Saint Ange*, Paris, Larousse, 1927, p. 698.

²⁹ Auguste Escoffier, *Ma cuisine*, Paris, Flammarion, 1934, p. 396.

³⁰ *Larousse gastronomique*, Paris, Larousse, 1938, p. 750.

³¹ Ginette Mathiot, *La cuisine pour tous*, Paris, Albin Michel, 1955, p. 645.

dans l'iconographie populaire est très souvent associé à l'Alsace, en témoignent par exemple les dessins et illustrations du célèbre colmarien Hansi. Cette caractéristique n'est d'ailleurs pas propre à cette région, Pastoureau a noté que l'oie avait été plus largement l'emblème des campagnes et surtout alémaniques entre le XVII^e et le XX^e siècle.

Charles Gérard, historien alsacien du XIX^e siècle écrit :

L'institution de l'oie de saint Martin se perd dans la nuit des temps, et elle s'est maintenue jusque dans le nôtre ; bien des familles strasbourgeoises de la vieille roche la révèrent encore. Elle se célébrait durant deux jours, jour et nuit. L'oie grasse était le mets pivotale de la fête ; les autres plats n'étaient considérés que comme des accessoires, comme les satellites du plat central. Le vin nouveau faisait le fond de la matière désaltérante ; des pâtisseries *ad hoc*, les *Martinibretstellen*, par exemple, ravivaient la soif défaillante des buveurs... Il n'y avait presque point de maison, point famille, où l'oie de la Saint Martin ne fût mangée en l'honneur du saint évêque des Francs. C'est ce qui autorisait Sébastien Franck à écrire ces lignes dans son *Weltbuch*, "malheureuse est la maison qui, le soir de ce jour, n'a pas une oie à mettre au feu"³².

Consommée à la Saint-Martin, l'oie retrouvera sa place centrale dans le repas de Noël, 40 jours plus tard. La consommation de noix, associée à celle de l'oie, doit elle aussi être replacée dans ce calendrier. La noix de novembre est considérée comme un talisman et un médicament. Le dicton alsacien est explicite : « des coquilles de noix dans la poche gauche, sous le lit près du poêle protègent la maison, donnent virilité à l'homme et fécondité à la femme ». L'expression *Toiwi nuss* [une noix creuse] est utilisée pour parler d'une femme stérile. Autant de clés pour comprendre que vin nouveau et noix se combinent. Boire du vin nouveau le soir de la saint Martin était autrefois signe de rajeunissement, en témoigne le proverbe cité sous l'entrée « Martin » dans le *Dictionnaire universel* d'Antoine Furetière : « à la veille de la Saint-Martin, toute vieille boit du vin³³ ».

La châtaigne utilisée pour farcir l'oie revêt le même sens de rajeunissement et de fécondité. Les folkloristes ont montré que cet autre fruit à coque, comme la noix (ou l'amande ou la noisette)

³² Gérard Charles, *L'ancienne Alsace à table*, Paris, Berger-Levrault, 1867, p. 175.

³³ Antoine Furetière, *Le dictionnaire universel*, La Haye-Rotterdam, Arnout et Reinier Leers, 1690 (Édition SNL Le Robert, 1978).

doit être associé au monde des morts. Ces relations sont vivaces dans toute l'Europe :

Des fruits secs ou séchés comme les châtaignes, les noix, les figues accompagnent les rites mortuaires de l'été de la Saint-Martin. En Galice, les morts mangent par l'intermédiaire des jeunes masqués qui grillent les châtaignes ; le passage de la châtaigne bouillie à la châtaigne grillée, le premier novembre, facilite celui des âmes du purgatoire au paradis (Ardèche, Languedoc, Roussillon)³⁴.

L'homme qui boit du vin nouveau accompagné de l'oie, de châtaignes et de noix a une mission à accomplir ; par-delà la peur de l'engourdissement hivernal et de la mort, il doit contribuer à régénérer le monde, à relancer la fécondité (matérielle et spirituelle), elle-même associée au monde des morts.

Il est un autre élément confectionné et consommé le 11 novembre, les *martinibretzellen* (les bretzels de Martin). L'histoire rapporte que, servi tout d'abord en guise de pain pour le souper, le bretzel fut consommé au Moyen Âge dans les monastères pendant la période du Carême. Ceci vient conforter l'étymologie populaire car il est d'usage de dire en Alsace que bretzel signifie « le temps du repos ». Ce rapprochement entre Carême et bretzel est lisible dans d'autres régions alémaniques où le bretzel était le gâteau des jours maigres et ne se confectionnait que pendant les périodes de Carême. Nous découvrons cette association explicitement illustrée dans le célèbre tableau de Pieter Breughel, intitulé *Combat de carnaval et Carême* (1554), sur lequel des bretzels sont posés aux pieds du personnage de la « Vieille de Carême ». Celle-ci porte sur son front une croix de cendres symbolisant le mercredi des cendres³⁵.

Les feux de Saint-Martin constituent un dernier indice dans notre démonstration. Si la date du saint, à l'instar de celle de

³⁴ Mouette Barboff, « Plantes et Saisons – Calendriers et Représentations », *Recherches en anthropologie au Portugal*, n° 1, 1989, p. 32-34.

³⁵ Claude Gaignebet a analysé ce tableau dans un article paru en 1972. Il propose un plan « calendaire » de la place du village, plan très éclairant pour comprendre l'enseignement que Brueghel a voulu transmettre en inscrivant dans un même espace, le temps qui va de Noël à Pâques. Ce temps dans lequel s'entrecroisent calendrier liturgique et calendrier populaire voit alterner jours gras/jours maigres, hiver/printemps. Ce tableau présente également dans la partie gauche consacrée à la Chandeleur une scène en relation avec notre ours (homme sauvage) de carnaval, il s'agit d'une illustration du conte médiéval « Ourson et Valentin », ces jumeaux nés dans une forêt. Le jeu populaire qui dérive de ce conte voit Valentin-chasseur capturer Ourson-l'homme sauvage (Claude Gaignebet, « Le combat de Carnaval et de Carême », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, vol. 27, n° 2, 1972, p. 313-345).

Carnaval introduit une période de jeûne, elle est aussi marquée par des barbouillages rituels, l'usage de lanternes et la mise en place de bûchers. Il nous faut voir dans ces feux probablement la manifestation d'anciens rites solaires 40 jours avant Noël. Cette coutume est restée vivace dans le monde germanique et en Alsace, où parfois les feux ont été remplacés par des cortèges de lumignons et des chansons en relation avec la lumière. De nombreux exemples relevés dans les villages alsaciens témoignent de processions d'enfants défilant avec des lanternes à la main et chantant *Laterne, laterne, Sonne Mond und Sterne* [Lanterne, lanterne, soleil, lune et étoile]. Dans l'aire germanique, les joyeux défilés de la Saint-Martin sont toujours très suivis. Les enfants fabriquent dans les écoles, des lampions ou des soleils de papier, au centre desquels ils placent une bougie ou une ampoule. Durant leur quête, ils obtiennent des *martinibretzellen* ou encore des *oies*, biscuits en forme d'oie. La fin de la journée est ponctuée par la préparation d'un grand feu sur la place du village.

En cette période de novembre, la présence de l'oie, le vin nouveau, les noix et châtaignes et les feux apparaissent ainsi comme autant d'éléments qui concourent vers un même objectif : assurer sous les meilleurs auspices la transition entre l'hiver et le printemps. Nous savons que la période hivernale dans les milieux ruraux européens a toujours été vécue comme un temps précédant le renouvellement de la vie. N'est-ce pas « aux mânes des morts que nous devons les nourritures, l'accroissement et les germes » selon la célèbre formule d'Hippocrate ? Ces âmes étaient accueillies le 1^{er}/2 novembre (devenue sous l'influence de l'église la Toussaint/fête des morts) avec des cortèges lumineux. Elles étaient reconduites dans leur demeure, sous la terre, pour présider au renouvellement de la vie et de la végétation, guidées par des chandelles le 2 février (la Chandeleur).

La sécularisation mercatique des fêtes religieuses

La diminution de l'élevage des oies, qui n'offre plus rien de comparable avec les marchés qu'il alimentait jusqu'au milieu du XX^e siècle, pose la question du sens qu'il faut donner désormais à la renaissance – tout de même à faible médiatisation – du « rite » culinaire de « l'oie de la Saint-Martin ».

S'agit-il d'une opportunité liée à la relance des élevages ? La volonté de quelques éleveurs s'inscrit plus dans une tentative de sauvetage des espèces et elle vise la préservation patrimoniale plus qu'elle ne correspond à une demande du marché. La partie est jouée en ce qui concerne la fabrication des confits et autres foies gras, le canard est parti loin devant l'oie. En France, le Périgord et à un moindre niveau, l'Alsace, ont empoché la rente oière d'abord, puis celle de la filière canard, comme le démontrent Corinne Marache et Philippe Meyzie dans le texte à propos de l'Aquitaine³⁶.

À suivre l'exemple de la Touraine, les résultats paraissent bien en demi-teinte quant à la réapparition de l'oie. Quelques collectionneurs de la Société avicole de Touraine avaient décidé, à la fin des années 1990, de relancer un élevage, grâce au rôle de Philippe Drouet qui avait maintenu une sélection dans la région de Vouvray. Avec l'« Union des amateurs de la géline de Touraine », connue sous le signe d'UAGT, l'oie de Touraine obtint un nouveau standard en 1998. En 2012, deux éleveurs professionnels pouvaient répondre aux ambitions d'une association créée deux ans plus tôt, sous la dénomination des « Artisans de l'oie de Touraine », pour encourager l'élevage de l'oie de Touraine paysanne, sa commercialisation, ses transformations alimentaires et non alimentaires, les manifestations publiques traditionnelles. Le restaurateur des *Chandelles gourmandes*, cuisinait à nouveau l'oie, dans l'esprit du *Slow Food*. Dans le Poitou, une même démarche de sauvetage par des éleveurs individuels accompagnés par le CREGENE (conservatoire des ressources génétiques) sembla amorcer la relance. En 2001, un club regroupant des éleveurs d'oies grises du marais et d'oies blanches du Poitou fut créé. En 2002, le CREGENE organisa l'association de sauvegarde de l'oie blanche du Poitou. Mais les difficultés furent similaires à celles que l'on observe en Touraine : le manque de moyens, l'absence d'engagement à long terme, la stagnation de l'initiative plus que son redéploiement. Certes dans le Poitou, on passa de 7 à 25 éleveurs entre 2008 et 2014. Mais en 2014, on ne comptait pas 400 volatiles quand on les recensait par milliers à la fin du XIX^e siècle !

Annoncer à nouveau l'oie rôtie de la Saint-Martin procède donc d'une autre lecture que celle qu'aurait engendrée un élevage

³⁶ Cf. texte de Corinne Marache et de Philippe Meyzie dans ce volume.

redynamisé. Ne doit-on pas plutôt voir dans cette quête nostalgique la reconstruction d'un espace marchand que l'inscription dans une patrimonialisation territoriale ne fait qu'habiller en utilisant les marques calendaires qui restent des clés mémorielles ? D'autres cas le suggèrent. La galette des Rois sert la pâtisserie industrielle, mise en vente plusieurs semaines avant l'Épiphanie dans les grandes surfaces, anticipant l'offre des pâtisseries en petites boutiques. Le calendrier n'a plus d'importance, ce qui compte est la stratégie de positionnement dans des achats ritualisés. Le calendrier de l'Avent (parfois écrit « Avant » en déconnexion totale avec l'attache sensée s'incarner dans cette séquence chrétienne) apparaît sur les étals non pas pour marquer un temps religieux mais pour déclencher une préparation festive obsessionnelle. Le veau devient « de Pentecôte », le lexique du temps pascal s'articule sur le mot « œufs ». L'oie de la Saint-Martin pourrait donc placer sa sollicitation gourmande dans une progression événementielle. L'objectif devient alors d'étendre un rituel traditionnel encore marqué dans l'Europe septentrionale en considérant que la tradition pourrait faire vendre. Mais dès lors, quelle doit être la substance de cette fête ? Chrétienne ou païenne ? Rentable ou charitable ?

Conclusion

Le miracle le plus célèbre de saint Martin est celui du manteau partagé. Cette image doit être vue comme celle d'un temps partagé. Six mois plus tôt, début mai, des combats rituels opposent l'hiver et l'été dans tout le monde rural européen et ce jusqu'à nos jours. Des hommes vêtus de feuillage triomphent alors de ceux qui sont vêtus de fourrure. Dans la légende de Martin, le pauvre nu emprunte le 11 novembre une partie du manteau de l'été. Martin n'a pas froid, il est encore l'été et son magistral coup d'épée coupe l'année en deux. L'étude de ce temps festif avec ses multiples occurrences permet de cerner le chevauchement des différents calendriers qui se sont succédé. En mettant en scène, dans l'histoire même du saint, la proximité de Martin et du Christ (Martin partage son manteau avec un pauvre qui n'est autre que le Christ), un rapprochement est opéré entre ces deux dates, la première préfigurant la seconde qui, elle-même, s'inscrit dans un calendrier saisonnier plus large. La consommation du vin de la Saint-Martin est suivie

à Noël par le soutirage du vin dit « mature », « celui qui n'a plus la pétulance de l'enfance³⁷ » et le Christ sera l'incarnation même du vin. L'oie grasse fait partie de cet ensemble de signes qui relient les niveaux astronomiques, cosmologiques et religieux.

L'analogie, au cœur de la pensée symbolique du Moyen Âge, s'est maintenue avec plus ou moins de vigueur au cours du temps mais finalement, l'essai de reconstitution de notre puzzle montre à quel point l'héortologie (étude des périodes festives) constitue une entrée heuristique fascinante pour l'historien ou l'anthropologue, spectateurs et médiateurs du temps long et des sens cachés.

Streszczenie

Pieczona gęś świętego Marcina: między kalendarzem marcińskim a kulinarną listą obfitości

Legenda o św. Marcinie dostarcza wyraźnych dowodów na związek między świętym a gęsią. Niniejszy artykuł ma na celu odtworzyć fragmenty układanki, aby rzucić światło na logikę, która leży u podstaw zwyczajów codziennych, obrzędowych i świątecznych. Autorzy starają się także ustalić, co łączy banalną gęś ze świętym, którego doniosłej rangi w tradycji europejskiej nikt nie przewyższy, z jedynym – lecz jakże ważnym wyjątkiem – Benedykta z Nursji. Obecność rozmaitych odmian gęsi na terytorium Europy zachęca do skorelowania jej znaczenia ekonomicznego ze znaczeniami kulturowymi (pogańskimi, chrześcijańskimi i świątecznymi).

Isabelle Bianquis est Professeur d'Anthropologie à l'Université François-Rabelais de Tours et membre du laboratoire LÉA (EA 6294). Ses recherches ont porté dans un premier temps sur les traditions de fabrication et de consommation du vin dans l'Est de la France, puis sur les produits laitiers en Mongolie. Elle a par ailleurs, sur ce dernier terrain, conduit des recherches sur les processus d'instrumentalisation de la tradition par les politiques et les intellectuels. Les questions patrimoniales et les mutations alimentaires sont au cœur de ses travaux actuels.

Jean-Pierre Williot est professeur d'Histoire contemporaine à l'Université François-Rabelais de Tours, Directeur du laboratoire d'études sur l'alimentation (EA 6294 LÉA), vice-président du Conseil scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures Alimentaires et co-directeur de la

³⁷ Le vin nouveau n'est pas considéré comme un vin stabilisé. Il pétille, la fermentation n'est pas terminée.

collection « L'Europe Alimentaire » aux éditions Peter Lang. Ses travaux de recherche portent sur le domaine alimentaire et sur les entreprises de réseaux (gaz, chemins de fer) pour analyser les processus d'innovation. Il étudie ainsi les différents acteurs de la chaîne alimentaire face au changement économique, technique et social. Les sujets qu'il aborde couvrent un champ diversifié : techniques de cuisson, alimentation et mobilité, histoire des produits alimentaires, approvisionnement urbain, transmission des cultures alimentaires.

