

La clé du festin ancien

Geneviève Sicotte

Volume 44, Number 2 (256), May 2002

Calmars à l'encre

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/32965ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Collectif Liberté

ISSN

0024-2020 (print)

1923-0915 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Sicotte, G. (2002). La clé du festin ancien. *Liberté*, 44(2), 38–53.

La clé du festin ancien

Geneviève Sicotte

Pendant longtemps, il y a eu cette phrase, ou plutôt ce bout de phrase, peint à la bombe aérosol au flanc d'un immeuble situé au coin de Saint-Denis et Mont-Royal : « Jadis, si je me souviens bien... ». De quoi celui qui avait inscrit ces mots se souvenait-il ? Peut-être avait-il donné un sens politique, et spécifiquement québécois, à ce qui est en réalité le début d'*Une saison en enfer* de Rimbaud. Savait-il la suite ? « Jadis, si je me souviens bien, ma vie était un festin où s'ouvraient tous les cœurs, où tous les vins coulaient ». Image radieuse d'abondance, que l'on voudrait pouvoir placer en exergue d'une réflexion sur le manger. Mais chez Rimbaud, aussitôt évoqués, les auspices heureux cèdent la place au malheur et à la solitude : « Un soir, j'ai assis la Beauté sur mes genoux. – Et je l'ai trouvée amère. – Et je l'ai injuriée ». Le souvenir est irrémédiablement rejeté dans un passé lointain, dont on a peine même à se rappeler.

« Jadis, si je me souviens bien... ». Cette phrase, et la suite vers laquelle tendent les points de suspension, m'a toujours paru suggestive. Postée aux abords du centre de la ville comme un avertissement à l'entrée des enfers, elle jouait bien le rôle d'un exergue qui résumait ce que le promeneur allait trouver au fil de sa déambulation, mais elle était d'emblée purement négative, signifiant le manque. Pour « l'homme aux semelles de vent » comme pour nous, mangeurs du XXI^e siècle, les beaux jours semblent derrière. Nous avons dans la bouche un goût amer. En notre saison règnent l'abondance et la profusion alimentaires, mais privées de sens, proprement *taries*, tels les vins de jadis.

Tout autour de nous ne cesse de proclamer le besoin, essentiel, non seulement de manger, mais de parler de ce que l'on mange, de dire l'aliment et tout ce qu'on lui fait porter comme rêves et cauchemars. Dès lors, le manger s'offre à notre connaissance comme un monde à la fois réel et virtuel, fait de mets et de mots. Pour le piéton qui prendrait le temps de les lire comme on lit un livre, et non de les consulter par simple désir d'être renseigné, les circulaires des supermarchés, les enseignes des magasins, les emballages des produits, les menus des restaurants, les livres de cuisine, les émissions de télévision croisent leurs signes en une vaste rumeur polyphonique, en un discours gastronomique multiple et foisonnant. Et dans ce discours, je vois autre chose qu'une jouissance. Il y a plutôt le désir d'une jouissance, désir qui sans même le savoir est souffrant, inassouvi et peut-être inassouvisable.

Dans cette rumeur, deux grands axes de sens entrent en tension : le désir d'origine et son revers, la crainte de l'aliment mauvais. Ces deux axes ont pris une importance singulière au cours des dernières années. Le travail discursif continu dont ils font l'objet laisse voir que nous avons bien du mal à faire la paix avec cette fonction vitale qu'est le manger, et désigne obliquement, derrière le bourdonnement des mots dont nous le couvrons, un malaise essentiel.

Le remède et le poison

Le thème de l'origine s'est manifesté en premier dans les secteurs les plus haut de gamme de l'industrie alimentaire, où il a servi à assurer le positionnement luxueux de produits qui tablaient sur des modes de production artisanaux plutôt qu'industriels. Mais il n'a pas tardé à s'étendre à tous les secteurs du discours, où il est devenu le principal procédé de valorisation de l'aliment.

C'est sur la carte des restaurants que ce topos s'est d'abord imposé, combinant la rhétorique du sublime avec la fonctionnalité descriptive de la liste d'épicerie. Aujourd'hui, dans les plus grands restaurants, vous pouvez commencer par un « mesclun de petites légumes » cultivées par un producteur spécialisé, choisir ensuite un « filet de porc grillé en marinade de graines de moutarde, confiture d'oignons et abricots, demi-glace à la sauge¹ », et enfin conclure par quelques fromages élevés par un artisan

¹ Menu du restaurant Le Bouquet, à Montréal.

spécialiste. Le contenu minutieusement décrit de l'assiette et les techniques employées renvoient à un idéal de pureté et de simplicité. L'ancienne rhétorique gastronomique, qui reposait sur un savoir commun entre le mangeur et le chef, a disparu. Plus de référence à des sauces mystérieuses – béarnaise, maltaise, béchamel, forestière – qui masqueraient les saveurs authentiques. La grande cuisine veut retourner à l'essence du produit et « mettre en valeur la saveur originelle des mets » (*dixit* Bocuse). Dans cette nouvelle mythologie, le chef rapproche l'aliment de sa pureté originelle. Il est un passeur, un chaman qui opère une médiation positive entre le mangeur et le terroir. Et le langage de son culte semble comparable à une invocation – comme si, en nommant le monde, on suscitait sa présence concrète.

Ce discours, associé aux pratiques gastronomiques les plus élitistes, a migré dans la production alimentaire industrialisée, selon une logique comparable à celle des avant-gardes, où les idées les plus novatrices finissent par être acceptées et glissent alors vers les secteurs les plus moyens de l'idéologie. Il s'impose maintenant comme nouvelle norme, et ce autant pour ceux qui ont immédiatement les moyens de l'atteindre que pour ceux qui – à défaut d'argent ou de socialisation « adéquate » – resteront toujours en deçà. Nous sommes aujourd'hui assaillis par une rumeur gastronomique qui fait de la vérité sa valeur suprême.

Voici une fruiterie dont l'enseigne de bois mal dégrossi, peinte à la main d'une façon volontairement rustique, se réclame du « goût de l'authentique ». C'est ici le règne de

l'aliment en vrac, dépourvu d'emballage préfabriqué, qui veut donner au consommateur le libre accès à une denrée non transformée par la mise en marché. Sur chaque affiche annonçant les prix, un nom de pays assure la provenance du produit, marque l'origine. En dessous se dressent des pyramides de fruits bien rangés, uniformément calibrés.

Au supermarché, dans certaines allées où s'aligne une série de petites boutiques – prédominance encore ici du bois dans ce qui peut être apparenté à un décor de théâtre –, les produits sont proposés sous le sceau de l'authentique. L'emballage d'une miche m'apprend que « ce pain est exactement conforme au fameux "pain du peuple" que l'on faisait en France avant la Révolution ² ». S'évoque dans l'imaginaire du mangeur un monde mythique d'avant la technique et la modernité, d'où était absente toute idée de profit et de conflit. Mais ne soyons pas en reste : on vante aussi les bénéfices de ce pain pour la santé, sa teneur exceptionnelle en vitamines et en oligo-éléments. Bref, c'est l'aliment par excellence, qui réunit des valeurs contradictoires et fait accéder au meilleur des deux mondes, l'ancien et le nouveau. Dans une autre allée, voici des confitures qui portent des marques révélatrices : elles viennent de chez « Bonne Maman » et du « Verger d'Émilie », ou encore sont fabriquées avec une double, sinon une triple dose de fruit – redondance des signes identitaires qui encore ici se manifeste.

Même la mise en marché des produits les plus industrialisés succombe à ce qui semble être une stratégie

² Descriptif du « Pain intégral-bio Michel Montignac », fabriqué par la Boulangerie Première Moisson.

commerciale obligatoire. Le lait est pur et ultrapur. Selon les marques, les boîtes présentent un paysage champêtre idéalisé, une maman avec ses enfants, ou encore un homme dans la force de l'âge qui fait son jogging en souriant – images de santé et de pureté qui ont pourtant peu à voir avec les conditions de fabrication du dit produit. Le pain le plus trafiqué revendique, sur son emballage, le lien à l'authentique ; blé entier, pain au lait, pain moelleux à tranches épaisses, pain « de village » ou « croûté », autant de signes qui convergent. Et bien sûr, la bière a depuis longtemps « le goût du vrai ». Ainsi, des secteurs de l'artisanat alimentaire jusqu'aux produits de grande consommation, il y a une nouvelle hégémonie du discours, adoptée non seulement par une classe de consommateurs de produits haut de gamme et par leurs fournisseurs, mais aussi par le consommateur moyen et par toute l'industrie agroalimentaire.

Le désir de l'authentique est un thème si actif dans l'imaginaire contemporain que nous ne décelons plus son caractère construit et idéologique. Nous assimilons naturellement le « bon » aliment à des valeurs de vérité et de fraîcheur – car si un produit est frais, c'est bien sûr qu'il est consommable, mais c'est aussi, du point de vue symbolique, qu'il n'est pas loin du lieu de son origine, qu'il n'est pas « dénaturé ». Pourtant, cette vision du bon aliment ne va pas de soi. Dans les diverses cuisines chinoises ou indiennes, c'est souvent la transformation ludique de l'aliment, et à la limite le caractère non reconnaissable de celui-ci, qui est au principe de la gastronomie. Plus près de nous, dans la grande cuisine française d'avant les années 60, nul chef ne songeait à énoncer la liste des ingrédients et des

techniques employés ; il s'agissait plutôt de dominer la nature, de transformer la matière brute inconsommable en un objet culturalisé et assimilable. Même dans le registre des pratiques gastronomiques populaires et américanisées qui sont souvent les nôtres, l'authenticité n'a pas toujours été un thème prédominant, bien au contraire. Pendant les années 70, les campagnes publicitaires des recettes Kraft proposaient aux ménagères de confectionner un gâteau au chocolat à l'aide de mayonnaise, ou mieux, de servir un aspic joliment moulé où des carottes râpées tremblaient dans du Jell-O à la lime. Et je me rappelle encore de cette recette de « tarte aux pommes sans pommes » qui figurait sur les boîtes de biscuits Ritz... Tout cela montrait une fascination pour le jeu des transformations et des subterfuges qui nous est aujourd'hui devenue étrangère, et que nous voudrions renier.

Pourtant, il ne suffit pas de dire : cette époque était dans l'erreur, c'est maintenant que nous retrouvons un rapport vrai à l'aliment. Il y avait dans la « tarte aux pommes sans pommes » toute une symbolique à décoder, comme c'est le cas avec le discours que nous tenons aujourd'hui. Il faut penser l'obsession pour l'origine qui se dit dans toutes nos interactions avec l'aliment.

Il importe, pour mieux le comprendre, de noter que ce thème ne se conçoit pas sans son double, négatif et dysphorique celui-là, celui de l'aliment empoisonné. L'aliment mauvais, trafiqué, chimifié, pollué, irradié, modifié génétiquement, hante notre imaginaire, et la crainte qu'il inspire renforce le désir d'origine que nous entretenons. Ce thème a été amplement traité par l'avant-garde gastronomique au

cours des dernières années. C'est sur le fond apocalyptique d'une nourriture dégradée et américanisée que José Bové revendique pour les consommateurs le droit de manger leur fromage de brebis au lait cru ou leurs lentilles du Puy à appellation contrôlée³. Les tenants du mouvement « Slow food » veulent faire de la gastronomie un lieu de résistance à la fois hédoniste et politique. L'objectif visé par les membres, « jouir sûrement, lentement, pleinement et sans excès des plaisirs des sens⁴ », est présenté non seulement comme un comportement souhaitable, mais comme un antidote à tous les excès de l'industrialisation. Du côté américain, le même clivage existe entre des thèmes écartelés : d'un côté, vision dysphorique de nourritures dégradées, et de l'autre, promesse de longévité, de santé. John Robbins, héritier présomptif de l'empire des crèmes glacées du même nom, tourne le dos aux pratiques commerciales de sa famille et propose une « diète pour une nouvelle Amérique », qui est en fait une vaste entreprise de persuasion au végétarisme fondée sur l'éloge de l'intelligence et de la sensibilité animales, et le recensement des pratiques horribles de l'industrie agroalimentaire⁵.

Dans le secteur de l'alimentation industrialisée, cet axe de sens est quasi indicible – car quel consommateur veut savoir comment est produit le veau qu'il mangera au prochain repas ? Il s'est ainsi trouvé retraduit, reconfiguré

³ Voir José Bové et François Dufour, *Le monde n'est pas une marchandise. Entretiens avec Gilles Luneau*, Paris, La Découverte, 2000.

⁴ *Manifeste de Slow Food*, www.slowfood.com. Cette organisation, fondée en Italie en 1989, compte maintenant 65 000 membres répartis dans 45 pays.

⁵ John Robbins, *Se nourrir sans faire souffrir* (trad. française de *Diet for a New America*), Montréal, Stanké, coll. « Partage », 2001.

par d'autres thèmes, et en particulier par celui de l'obsession pour la santé. Sur les emballages, les aliments en viennent à se définir autant par ce qu'ils ne contiennent pas que par ce qu'ils contiennent. Ils sont sans gras, sans cholestérol, sans additif, sans farine animale, non irradiés, non modifiés génétiquement, dans une quête de pureté qui ne peut être que dérisoire, au vu des méthodes modernes de production et de transformation. Ainsi, dans une dialectique schizophrène qui ne se résout jamais, la crainte nous renvoie au désir d'authenticité, le poison nous fait chercher le remède, lui-même peut-être empoisonné. L'aliment est devenu un objet ambivalent et chargé de valeurs contradictoires, à la fois fétiche et tabou.

Le sacré et l'anomie

On pourrait être tenté de renvoyer dos à dos les thèmes du désir d'authenticité et de la crainte de l'aliment mauvais. Les deux, après tout, se renforcent mutuellement, n'ont d'existence que l'un par l'autre. Plus encore, ils n'ont rien de nouveau, puisqu'on en retrouve la trace dès le début du XIX^e siècle, à l'aube de ce qu'on peut appeler la modernité alimentaire⁶. Se manifesterait alors leur caractère profondément idéologique et non pertinent quant à la compréhension de notre rapport à l'aliment. Mais pourtant, il peut arriver que, selon le changement de contexte, un même discours revête des significations différentes. Au

⁶ Sur la modernité alimentaire, voir Claude Fischler, *L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 1990 ; et sur le discours gastronomique au XIX^e siècle, voir mon ouvrage, *Le festin lu. Le repas chez Flaubert, Zola et Huysmans*, Montréal, Liber, 1999.

XIX^e siècle, le topos de la perte de l'authenticité était dénué de fondement véritable – on n'avait, après tout, jamais mieux mangé qu'à cette époque. Ce topos avait plus à voir avec les modifications structurelles des modes de vie, apportées entre autres par l'urbanisation et l'industrialisation, qu'avec l'aliment lui-même. Celui-ci servait en quelque sorte de support métaphorique pour regretter la vie d'avant. Dès lors, le discours sur la perte des bons aliments et la crainte des mauvais était souvent réactionnaire, fondé sur le désir d'un ordre social hiérarchisé et autoritaire.

Aujourd'hui, des thèmes quasi identiques semblent devoir être interprétés autrement. C'est qu'au cours des dernières décennies, une modification profonde s'est jouée dans notre rapport au manger. Nous avons perdu le contact avec ce que nous mangeons – non pas le contact imaginaire et symbolique, mais le contact concret, quotidien, pénible, salissant, violent.

Même dans les époques les plus rudes, où la nécessité imposait à l'homme de tuer lui-même les bêtes qu'il mangeait, ce geste n'a jamais été anodin. Il y a dans l'acte alimentaire une violence extrême, fondatrice de notre rapport au monde. C'est dans la recherche même de l'aliment que se manifeste en premier lieu cette violence. Pour manger, il faut tuer. C'est dire qu'il faut soumettre un autre être, et s'exposer aussi soi-même. Manger, c'est affronter tout ensemble la possibilité de la vie et de la mort. Dès la préhistoire, toutes les peintures murales présentent des chasses et des proies, invocations par lesquelles l'homme se place dans un monde qui n'est déjà plus celui de l'animalité, puisqu'il la domine. De la mort des uns se soutient

la vie des autres – vieille histoire qui se poursuit encore aujourd'hui, et plus que jamais. Même dans les sociétés où la cueillette ou l'agriculture forment la base de l'alimentation, le geste alimentaire reste pénible. L'agriculture est un corps à corps par lequel l'homme asservit la terre, la travaille et la modèle selon ses besoins. Le geste alimentaire devient le prolongement direct et jouissif de cette prise de contact avec le monde du vivant : croquer, mâcher, avaler, autant de gestes qui me constituent aux dépens de ce que je mange. J'existe parce que ce que j'ai mangé n'existe plus. Dans le repas se joue le désir toujours renouvelé d'opérer une fusion avec l'univers.

Un tel contact avec l'aliment nous semble un peu mythique. Et pourtant, les générations actuelles des pays développés sont sans doute parmi les premières à être absolument coupées de la violence inhérente à l'acte de manger. Il n'y a pas si longtemps dans nos campagnes, on faisait encore les cochonnailles⁷. C'était une cérémonie collective à laquelle participaient tous ceux qui avaient contribué à nourrir la bête. Mais il ne s'agissait pas d'une fête légère et riieuse, du moins pas dans un premier temps : on allait tuer un animal auquel on s'était attaché, qui vous reconnaissait quand vous alliez le nourrir, qui frottait gentiment sa tête sur votre manche comme un chien... Alors pour s'aider, on décidait parfois que tel cochon devenait mauvais – il mordait, il était temps de s'en débarrasser. L'animal devait d'abord être attrapé puis, criant et gigotant, il était pendu par les pattes de derrière. Alors le tueur de

⁷ Voir Yvonne Verdier, *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque des sciences humaines », 1979, p. 24 et suivantes.

cochon pouvait faire son office ; il y fallait de la décision, de la rapidité, et surtout, du cœur au ventre. D'un coup sec, il tranchait la carotide de la bête, qui criait alors comme un homme, disait-on. Le sang giclait rythmiquement dans les contenants qu'on avait placés sous la carcasse. Avec ce sang, sans attendre, on allait faire le boudin et le manger dès qu'il serait prêt. Le boudin était le signe même des cochonnailles, de la joie d'avoir de la viande. Il fallait le manger dès que la bête était abattue, puisqu'il représentait – non, qu'il était – le fluide vital de l'animal, porteur de tous les bienfaits. L'ingestion ritualisée de ce sang, tout à la fois jouissance et action de grâce, permettait de transcender la violence que portait l'acte de se nourrir. Elle réconciliait l'homme et l'univers. Elle scellait aussi la domination de l'homme sur le monde, une domination qui était en même temps une capacité à prendre soin, un sentiment de fierté et de plaisir à faire fructifier les ressources. L'horreur, la violence, la possession du monde, la jouissance de la satiété, tout cela se conjugait alors en un faisceau d'émotions contradictoires et intenses. Mais parce qu'existait ce contact direct et perturbateur avec le geste alimentaire, celui-ci revêtait un caractère rituel, qui tout à la fois reconnaissait la violence et l'exorcisait.

La modernité a modifié radicalement la manière dont nous traitons la nourriture et tout ce qui l'entoure. Une distance s'est creusée. Nous ne percevons plus l'aliment que par le biais d'irréremédiables médiations – celles de l'argent, du commerce, des normes d'hygiène, des publicités. D'ailleurs, nous sommes maintenant tellement habitués à cette situation que je ne suis pas sûre que nous voudrions prendre conscience que ce que nous mangeons est bien un

animal. Nous tuons sans vouloir tuer, sans en prendre la responsabilité. Mais pis encore : nous tuons mal. Ce geste fondamental nous échappe. Je ne connais rien de ce que je mange. Mon poulet de grain passe son existence dans des casiers brillamment éclairés, bruyants, puants. Ma cuisine n'est que le dernier maillon d'une chaîne de production gigantesque. Le caractère sacré de la consommation alimentaire, où le meurtre intervenait de manière consciente, n'est plus. Nous vivons dans un monde de violence extrême face aux animaux que nous mangeons, mais c'est une violence cachée, dissimulée derrière le paravent des mots. Nourriture, pourriture : nos aliments sont le lieu de tous les abus de l'homme sur son environnement, de toutes les cruautés, et si nous savions cela, nos aliments se révéleraient dans leur vérité nue et intolérable.

Pourtant, le refoulé fait retour, par ces discours clivés qui tentent de masquer et de dire le réel tout à la fois. Nous imaginons, dans de verts pâturages, des poulaillers modèles où les « poulets en liberté » batifoleraient ; et à l'inverse, nous redoutons les cous de poulets bourrés d'hormones, qui font pousser des seins aux hommes... Tout cela pour traduire un malaise qui, s'il était énoncé clairement, appellerait bien d'autres solutions que celles de la rhétorique discursive.

Le refoulé fait retour concrètement aussi, dans nos assiettes mêmes, car nos pratiques alimentaires finissent par être affectées par le déficit de sens des aliments. À la faim symbolique de sens, insatisfaite, se substitue une faim physiologique – mais c'est une fausse faim, plutôt une fringale, une boulimie. Moins l'aliment signifie, plus nous

mangeons. Quand l'aliment est le fruit d'un dur labeur, issu du lien essentiel aux bêtes et à la terre, il inspire le respect. La rareté même des ressources contribue à sacraliser l'aliment et à faire de sa consommation un acte de plénitude : plénitude du goût, de la convivialité, du plaisir. Plus encore, la violence inhérente à l'acte de se nourrir, lorsqu'elle est personnellement assumée, joue le rôle d'un frein naturel aux abus. Mais les aliments que nous mangeons sont vides, privés d'aura. Dès lors, combien de calories dois-je ingérer pour me sentir rassasiée ? Il n'y a plus de limite à la voracité. Nos gueules ouvertes demandent toujours davantage. Nous sommes même prêts à accepter des aliments qui n'ont pas de goût s'ils nous permettent de nous emplir la panse et nous donnent ce sentiment de satiété extrême qui suppléera peut-être, du moins l'espérons-nous, au défaut de goût.

Éloge du concret

« Jadis, si je me souviens bien... ». À quoi l'auteur de cette phrase voulait-il faire allusion ? Pensait-il au Québec, connaissait-il Rimbaud ? Nul ne peut le savoir aujourd'hui. Un beau jour, le graffiti a été effacé et remplacé par une murale. Métaphoriquement, on pourrait dire que même la trace qui disait la conscience de la perte a disparu. Ne restent alors que des sentiments impuissants, le désir d'authenticité et la crainte du poison, qui traversent tout notre rapport à l'aliment et nous empêchent de jouir. Mais comment pourrais-je retrouver, toujours selon les mots de Rimbaud, « la clé du festin ancien, où je reprendrais peut-être appétit » ?

Si, comme je le crois, l'oubli du caractère sacré du geste alimentaire est à la source de notre schizophrénie et de notre boulimie, il faut tâcher de revenir à ce qui donne sens à l'aliment. Y revenir non sous la forme de faux rituels, qui ne feraient que plaquer du simulacre sur du vide, mais sous la forme de ces gestes quotidiens où réside la vie. Mais je ne m'illusionne pas. Cette prescription de retour au concret, peut-être reconduit-elle simplement le fantasme de l'origine et de l'authentique. Peut-être n'est-il pas possible de quitter l'ordre des discours et des représentations pour toucher la chose même, le geste alimentaire dans sa nudité. Mais néanmoins, énoncé clairement, notre malaise se relativise, se maîtrise, et les solutions qu'on peut y apporter ne tiennent pas (uniquement) des discours. Il n'y a pas de réponse, pas de clé. Pas de retour vers les festins rêvés. Seulement de petits gestes qui tentent de retisser, à leur manière, le sens de chaque journée.

Abandonner le désir d'une plénitude de sens, qui n'existe pas, mais espérer des moments de grâce. Savourer la faim, seule justification de l'acte de manger. Accepter ou rejeter la violence de la viande, en un choix délibéré, et agir en conséquence. Savoir que chaque aliment consommé s'inscrit dans une longue chaîne, environnementale, politique, économique et choisir, afin que cette chaîne relie plutôt qu'elle n'opprime. Retrouver le parti pris des choses : contempler, toucher, sentir, goûter. Admirer la nature dans le feuilletage délicat d'un bulbe d'ail, dans la chair éclatante d'une courge d'automne. Faire l'éloge en acte du concret : travailler, cultiver son jardin, faire les achats, préparer à manger, laver la vaisselle – patience et humilité. Ne manger que de bonnes choses, laisser les mauvaises comme une

insulte que l'on recrache. Recevoir, partager. Faire une fête de certains repas, mais pas de tous ; et se restreindre quelquefois. Suivre des rythmes, ceux des saisons, ceux des semaines, ceux des fêtes. Célébrer les saveurs. Et, silencieusement, rendre grâce.