

Stéphanie Schwartzbrod

Saveurs Sacrées

Recettes rituelles
des fêtes religieuses



ACTES SUD

LE POINT DE VUE DES ÉDITEURS

Si chaque religion a pour caractéristique de prêcher pour sa “paroisse”, elles ont en commun de proposer à leurs fidèles tout un rituel de prescriptions et traditions alimentaires. Stéphanie Schwartzbrod en dresse ici un inventaire comparé. Tout en approfondissant leur sens théologique, elle explore le calendrier et les menus de fêtes, rassemble quelque quatre-vingts recettes liées aux temps forts de chaque confession, depuis l'Épiphanie et sa galette (janvier) jusqu'au *boregh* d'Hanoucca (décembre), en passant par le *hammentachen* de Pourim, le couscous aux fèves de Pessah, la *chorba* du Ramadan, la *mrouzia* de l'Aïd el-Kebir, le poulet aux épices et aux olives de Kippour, la bûche de Noël... Autant dire que, si ce livre raconte et commente la sacralité de certaines préparations, il nous transmet surtout, savoir-faire à l'appui, la tradition festive et gastronomique des trois grandes religions monothéistes.

Stéphanie Schwartzbrod est comédienne et anime des ateliers de théâtre et d'écriture. Elle est l'auteur de La Cuisine des enfants (en collaboration avec sa sœur Delphine), La Cuisine des fêtards et Tout bon, tout bio !, publiés aux éditions Libro.

Photographie de couverture : Eiichi Onodera

© Getty Images, 2007

ACTES SUD

DU MÊME AUTEUR

LA CUISINE DES FÊTARDS, Libro n° 495, 2001.

LA CUISINE DES ENFANTS (en collaboration avec Delphine Schwartzbrod), Libro n° 323, 2002.

TOUT BON, TOUT BIO!, Libro n° 715, 2005.

Edition préparée sous la direction
de Laurence Caillieret

© ACTES SUD, 2007
ISBN 978-2-330-09597-0

STÉPHANIE SCHWARTZBROD

SAVEURS
SACRÉES

Recettes rituelles
des fêtes religieuses

ACTES SUD

*A Liliane, ma mère,
qui m'a transmis l'amour de la table.
A Raphaël et Marguerite,
chez qui je voudrais que le goût des mets
soit aussi goût d'aimer.*

Quelqu'un qui est tout entraîné et saisi par la conversation,

s'il entend un violon quelque part ou simplement deux ou trois fois de suite ces coups qu'on tape sur un morceau de bois,

peu à peu il se tait, il est interrompu, il est ailleurs comme on dit, il prête l'oreille.

Et toi-même, dis-moi s'il est bien vrai que tu ne l'aies jamais ressenti au fond de toi-même, entre le cœur et le foie, ce coup sourd, cet arrêt net, cette touchée urgente.

PAUL CLAUDEL,
Le Soulier de satin.

INTRODUCTION

Je les menais avec de douces attaches, avec des liens d'amour ; j'étais pour eux comme celui qui élève un nourrisson tout contre sa joue, je me penchais vers lui, et lui donnais à manger.

Os, XI, 4.

La nourriture est souvent intimement liée à la foi. Manger, en hébreu, se dit *okbel*, dont la racine peut s'entendre par "Dieu se donne en totalité". La première nourriture que, le plus souvent, une femme musulmane donne à son enfant, avant même le lait maternel, c'est un peu d'eau sucrée accompagnée d'une prière adressée à Dieu, afin que la vie de l'enfant soit douce. Quant aux chrétiens, ils se nourrissent de Dieu, au sens propre, en mangeant et en buvant le pain et le vin, "corps et sang du Christ".

J'ai longtemps mangé avec des religieuses et, toujours, j'ai aimé le silence accompagnant le bénédicité qui précède les repas.

Parfois, quand les sœurs mangent chacune à leur rythme, il se dit intérieurement et s'accompagne d'un simple signe de croix. Pour le repas de midi, le plus souvent, quelqu'un le récite et toutes se mettent à chanter. La nourriture prend alors pour moi une tout autre saveur.

A travers ce livre de recettes, j'ai souhaité observer la manière dont, dans les trois religions monothéistes, l'homme se nourrit devant Dieu, en liant son mode d'alimentation à une représentation religieuse de l'univers.

Dans la Bible, une des premières recommandations que Dieu donne à l'homme concerne l'acte de manger. Cependant, les religions n'ont pas seulement un rapport de réglementation vis-à-vis de la nourriture, à travers leurs interdits et l'exigence de périodes de jeûne. Depuis toujours, leurs fêtes ponctuent l'année, éveillent la mémoire, inspirent et influencent de nombreux plats.

Tout repas, qu'il soit de fête, ou quotidien, peut devenir une célébration sacrée, une commémoration, un instant privilégié et essentiel, une communion. Car si toutes les religions ont sacralisé le fait de boire et de manger parce qu'il est nécessaire à la vie, elles ont avant tout sacralisé le fait de manger ensemble.

Chez les juifs, la table familiale est considérée comme l'autel du Temple de Jérusalem détruit et la cuisine comme son sanctuaire.

La nourriture préparée, offerte, est souvent fortement empreinte de symbolisme biblique ou talmudique. Elle devient ainsi une nourriture autant physique que spirituelle. Et doit toujours être consommée avec respect et gratitude.

C'est en faisant de l'hébreu biblique et en écoutant les histoires que nous racontait notre professeur sur les lois et les rites qui marquent la vie quotidienne dans le judaïsme que m'est venue l'envie d'écrire ce livre, mais aussi parce que vivant avec un chrétien de rite orthodoxe je voyais revenir chaque année avec joie la semaine des blinis ou la *paskha* de Pâques, sublime gâteau au fromage. Mais encore, parce que voyant revenir chaque année avec tout autant de délice le Ramadan avec ses étals de pâtisseries, toutes aussi appétissantes les unes que les autres, sur les trottoirs de Belleville et de la Goutte d'Or, je me suis longtemps demandé quelle était la signification profonde de cette fête. Et puis enfin, parce que, ayant la chance de vivre parfois la Semaine sainte à l'intérieur d'une communauté religieuse chrétienne, j'ai pu éprouver de près ce que jeûner le mercredi des Cendres et le Vendredi saint voulait dire, mais aussi comme il était joyeux et délicieux de faire un vrai déjeuner de Pessah le Jeudi saint et de festoyer le dimanche de Pâques...

J'aime profondément les religions dans ce qui les relie, trouver ce qui nous unit là

où nous pensons être séparés. Aussi, j'avais particulièrement à cœur de creuser ces trois religions-là, qui semblent parfois s'entendre si mal, alors qu'on peut trouver tant d'échos en elles et de correspondances. Et effectivement, écrivant ce livre, je me suis surprise à en découvrir de multiples...

Ce livre se découpe en mois de l'année. Il commence par janvier avec l'Épiphanie, fête chrétienne, et se termine par décembre avec l'Achoura, fête musulmane. Cependant, il faut savoir que les trois religions n'utilisent pas le même calendrier, les chrétiens utilisent le calendrier solaire et les dates de leurs fêtes varient peu, exception faite pour Pâques et, par là même, l'Ascension et Pentecôte. Quant aux musulmans, la date de leurs fêtes se déplace de onze jours chaque année, le calendrier musulman étant établi sur le cycle de douze mois lunaires (trois cent cinquante-quatre jours) aboutissant à une année plus courte que l'année solaire. Le calendrier juif est à la fois lunaire pour les mois, et solaire pour l'année par adjonction d'un treizième mois environ tous les trois ans.

Quoi qu'il arrive, durant l'année, toutes les fêtes s'entremêlent. Au mois de mars, Pourim succède à Mardi gras, en avril, Pessah précède Pâques... Un chapitre est consacré au *shabbat*, qui revient toutes les semaines, un autre à l'Eucharistie, un autre encore aux interdits alimentaires qui valent pour tous les jours de l'année.

Ces trois religions sont vécues dans de nombreux pays et on ne mange pas de la même manière qu'on soit du Nord ou du Sud, même si on croit au même Dieu. Tout parcourir relèverait de l'encyclopédie, que ce livre n'ambitionne pas d'être. En ce qui concerne les chrétiens, j'ai privilégié la cuisine française, avec quelques incursions en Provence, pour les treize desserts de Noël, et en Alsace, pour les spécialités de Saint-Nicolas. J'ai également privilégié les rites et traditions catholiques, même si, là encore, j'ai fait quelques incursions chez les orthodoxes d'origine russe. Je parle peu des protestants, car tentant de me renseigner sur leurs spécialités culinaires je n'ai obtenu comme réponse que celle-ci : "On appelle «thé protestant» un thé avec beaucoup d'eau et peu de thé." Il y a sûrement plus à en dire mais j'avoue qu'ayant déjà tant à faire je me suis lâchement arrêtée là, que les protestants me pardonnent...

Pour les musulmans, dont la cuisine est très différente selon qu'on soit en Indonésie, au Pakistan, en Iran ou au Sénégal, j'ai privilégié la cuisine d'Afrique du Nord la plus proche de nous, celle qui, pour certains, est la plus familière.

Pour les juifs, qui vivent le plus souvent en diaspora, la cuisine est vaste et multiple, puisant ses sources en Inde, en Ethiopie, en Amérique ou en Asie centrale. Là aussi, j'ai privilégié ce qu'ici on connaît le mieux, à

savoir, la cuisine séfarade (originale au départ d'Espagne et du Portugal, puis d'Afrique du Nord et du Moyen-Orient) et la cuisine ashkénaze (originale d'Europe centrale et orientale), tentant de donner les recettes incontournables de chaque fête, des *halloth* de *shabbat* aux plats lactés de Chavouot en passant par les fritures de Hanoucca ou les gâteaux de Pourim.

Ce livre n'est pas tout à fait un livre de cuisine ordinaire. Les plats dont je donne ici les recettes s'inscrivent tous dans une tradition religieuse. Ce sont des plats de fête. J'ai souhaité que le lecteur, croyant ou non, puisse y goûter plus profondément en les resituant dans leur contexte et en essayant d'en restituer le sens théologique. Je ne suis pas théologienne. Je me suis donc appuyée sur la lecture de quelques ouvrages d'auteurs bien plus savants que moi (voir la bibliographie pages 323-325). Ce que vous trouverez ici de plus profond et de plus riche, c'est à eux que je le dois, qu'ils soient remerciés. Toutes les erreurs et approximations sont de mon fait.

Les proportions, sauf exception, sont pour 6 personnes.

JANVIER

Cherchez Dieu pour le trouver, cherchons-le même après l'avoir trouvé. Pour le trouver, il faut le chercher, car il est caché ; même après l'avoir trouvé, il faut chercher encore car il est immense.

SAINT AUGUSTIN

ÉPIPHANIE

Sur ces paroles du roi [les Rois mages] se mirent en route ; et voici que l'astre, qu'ils avaient vu à son lever, les précédait jusqu'à ce qu'il vînt s'arrêter au-dessus de l'endroit où était l'enfant. A la vue de l'astre, ils se réjouirent d'une très grande joie. Entrant alors dans le logis, ils virent l'enfant avec Marie sa mère, et, se prosternant, ils lui rendirent hommage ; puis, ouvrant leurs cassettes, ils lui offrirent en présents de l'or, de l'encens et de la myrrhe.

Mt, II, 9-11.

Et il advint qu'en ces jours-là Jésus vint de Nazareth de Galilée, et il fut baptisé dans le Jourdain par Jean. Et aussitôt, remontant de l'eau, il vit les cieux se déchirer et l'Esprit comme une colombe descendre vers lui, et une voix vint des cieux : "Tu es mon Fils bien-aimé, tu as toute ma faveur."

Mc, I, 9-11.

Le troisième jour, il y eut des noces à Cana de Galilée, et la mère de Jésus y était. Jésus aussi fut invité à ces noces, ainsi que ses disciples. Et ils n'avaient pas de vin, car le vin des noces était épuisé. La mère de Jésus lui dit : "Ils n'ont pas de vin." Jésus lui dit : "Que me veux-tu, femme ? Mon heure n'est pas encore arrivée." Sa mère dit aux servants : "Tout ce qu'il vous dira, faites-le." Or, il y avait là six jarres de pierre destinées aux purifications des juifs, et contenant chacune deux ou trois mesures. Jésus leur dit : "Remplissez d'eau ces jarres." Ils les remplirent jusqu'au bord. Il leur dit : "Puisse maintenant et portez-en au maître du repas." Ils lui en portèrent. Lorsque le maître du repas eut goûté l'eau devenue vin – et il ne savait pas d'où il venait, tandis que les servants le savaient, eux qui avaient puisé l'eau –, le maître du repas appelle le marié et lui dit : "Tout homme sert d'abord le bon vin, et, quand les gens sont ivres, le moins bon. Toi, tu as gardé le bon vin jusqu'à présent !" Cela, Jésus en fit le commencement des signes à Cana de Galilée et il manifesta sa gloire et ses disciples crurent en lui.

Jn, II, 1-11.

A PROPOS DE L'ÉPIPHANIE

Étymologie : Le mot Epiphanie est d'origine grecque et signifie "manifestation" (du verbe

phainô : “paraître, être évident”). Pour les chrétiens, la fête de l’Epiphanie célèbre la manifestation du Fils de Dieu au milieu des hommes, la manifestation de la divinité à l’humanité.

Cette fête célèbre trois événements importants durant lesquels le Christ s’est manifesté : l’épisode des Rois mages, qui, guidés par une étoile, viennent l’adorer, mais également, et on l’oublie souvent, les noces de Cana, où il accomplira son premier miracle et son premier acte public, et enfin son baptême dans le Jourdain, avec la manifestation de la Trinité quand la voix du Père et la colombe de l’Esprit rendent témoignage du Fils. Aujourd’hui encore, en souvenir du baptême du Christ, dans certains pays, une croix est lancée dans un fleuve ou dans la mer et des jeunes gens courent, malgré le froid, pour plonger dans l’eau et la rapporter.

“Aujourd’hui l’Eglise est unie à son Epoux : le Christ au Jourdain la purifie de ses fautes, les mages apportent leurs présents aux noces royales, l’eau est changée en vin pour la joie des convives”, dit une antienne du *Benedictus* de l’office de l’Epiphanie, reliant ainsi les trois épisodes. Dans les trois cas, il s’agit d’une manifestation voulue, adressée à des hommes en recherche, et qui, chacun à leur façon, sont des représentants et des ancêtres d’une multitude d’hommes : les mages venus d’autres nations représentent les nations

païennes, Jean-Baptiste symbolise l'attente du Messie, et les disciples présents à Cana sont les ancêtres de générations d'autres disciples.

ORIGINE PAÏENNE : Comme beaucoup de fêtes chrétiennes, la date de l'Épiphanie correspond à l'origine à une fête païenne. Autrefois, les Romains fêtaient les Saturnales. Ces fêtes duraient sept jours, durant lesquels tout était autorisé. A cette occasion, les soldats dégustaient un gâteau rond et doré comme le soleil en l'honneur du dieu Saturne puis ils tiraient au sort, grâce à des fèves noires et blanches, un esclave ou un condamné à mort qui devenait "roi" durant ces sept jours, mais une fois les Saturnales achevées ils l'exécutaient.

Enfin, selon la tradition populaire occidentale, les événements se passant durant les douze jours séparant Noël de l'Épiphanie présentent les douze mois de l'année à venir.

LES ROIS MAGES : Le texte biblique indique que ce sont des mages venus d'Orient, mais ne dit jamais s'ils étaient rois. C'est Tertullien, prêtre à Carthage vers 200, qui, le premier, leur a donné ce titre, à cause du psaume LXXII : "Les rois de Tarsis et des îles rendront tribut. / Les rois de Saba et de Seba feront offrande ; / tous les rois se prosterneront devant lui, / tous les païens le serviront" (Ps, LXXII, 10-11). On suppose que Tarsis et

les îles désignent l'Occident (peut-être l'Espagne), Saba, le Sud de l'Arabie, et Seba, le Nord du Soudan. Ainsi Melchior représenterait l'Europe, Gaspard l'Asie, et Balthazar l'Afrique.

A l'inverse des bergers, proches des animaux et de la nature, qui avancent vers Jésus sur une voie de confiance et de foi, les mages, qui sont des savants et des astrologues, avancent sur la voie de la connaissance. Les trois mages, un homme jeune, un homme mûr et un homme âgé représentent les trois âges de la vie. Ce sont des "païens", des étrangers qui ne sont pas circoncis et qui ne connaissent rien à la révélation biblique, mais leur quête a su les conduire jusqu'au Christ, et que ce soit eux les premiers qui se sont prosternés devant Lui, le jour même de sa naissance, annonce l'universalité de son message en nous indiquant que le Christ est destiné à l'humanité entière. Ils rappellent ainsi aux chrétiens que ce sont parfois les "étrangers" qui accomplissent le mieux la volonté de Dieu.

Trois présents sont offerts et c'est ainsi qu'on en a déduit qu'ils étaient trois. Trois, c'est le chiffre de la Trinité qui nous rappelle les trois anges venus rendre visite à Abraham sous le chêne de Mambré. Ils ont offert à Jésus de l'or, de l'encens et de la myrrhe. Irénée de Lyon, père du désert du II^e siècle, voyait signifiées dans l'or la dignité

royale de l'enfant, dans l'encens, sa divinité et, dans la myrrhe, sa mort sur la croix. Pour Karl Rahner, théologien contemporain, l'or évoque notre amour, l'encens notre nostalgie et la myrrhe nos souffrances : pour lui, ces présents préfigurent les dons que les chrétiens lui feront d'eux-mêmes.

SYMBOLES ET RITES FOLKLORIQUES :

La galette des rois : La galette de forme ronde et de couleur dorée représente le soleil. Elle symbolise le retour de la lumière après les longues nuits d'hiver. Sa texture feuilletée peut être vue comme l'évocation d'un livre à ouvrir et à découvrir.

La tradition de la galette des rois apparaît en France au début du XIV^e siècle. Parce que les mages avaient apporté des dons, la fête s'est toujours caractérisée par un geste de générosité. Dès le début du XIV^e siècle, une part de gâteau, nommée part de Dieu ou encore part des pauvres, était mise de côté pour être donnée à un mendiant. Il y avait aussi la part des absents – parent parti à l'armée ou en mer. La part était alors rangée jusqu'à leur retour. Si elle se gardait sans s'émietter et sans moisir, c'était un bon présage. Les familles aisées invitaient des écoliers sans fortune au repas, et les convives se cotisaient pour donner une bourse d'études à celui qui trouvait la fève. Sous l'Ancien Régime, on la nomma "gâteau des rois" car cela tombait en pleine

période des redevances féodales et il était d'usage d'en offrir à son seigneur. En France, durant la Révolution, la galette des rois deviendra la galette de l'égalité. C'est le concordat de 1801 qui fixa la date de l'Épiphanie au 6 janvier.

La fève, plante potagère de la famille des légumineuses, désigne une graine enfermée dans une gousse. Pour les paysans du Moyen Age, une graine était annonciatrice du printemps, un gage d'abondance et de fécondité. On peut voir dans sa forme l'image d'un enfant à naître. Celui qui la trouvait dans sa part devait offrir à boire à tous les convives. Beaucoup de "rois" préféraient alors l'avaler pour ne rien avoir à payer... Voilà pourquoi elle a été remplacée par un sujet en porcelaine !

L'amandier est le symbole du renouveau et de la renaissance. Du fait qu'elle soit enrobée d'une coquille, l'amande symbolise l'âme incarnée et incorporée dans une enveloppe charnelle. On lui prête ainsi des vertus d'immortalité et de l'éternité de l'âme, représentant la lumière du divin que contient l'être humain. Dans la tradition ésotérique, l'amande est la représentation de ce qui est obscur, caché, mystérieux. Ouvrir l'amande, la manger, signifie alors découvrir et participer à un secret, être initié.

RECETTES DE L'ÉPIPHANIE

L'Épiphanie est fêtée en France le dimanche qui suit le 1^{er} janvier. La coutume veut qu'on mange au dessert de la galette des rois ou de la brioche avec des fruits confits et une fève ou un santon à l'intérieur. Mais la consommation de la galette ne s'arrête pas ce jour-là et on en trouve maintenant, pour des raisons commerciales, tout le mois de janvier, et parfois même de février... C'est l'occasion pour la famille de se réunir, le plus jeune se cache sous la table et désigne ceux qui mangeront chacune des parts que l'aîné lui présente. Personne ne doit entamer sa part avant que toutes ne soient distribuées. Celui qui trouve la fève est proclamé roi et doit désigner sa reine dans l'assemblée (ou vice versa). Une vieille chanson normande du XIV^e siècle raconte une coutume qui s'est depuis perdue : *“Bonsoir, la compagnie / dedans la maison / à l'entrée de cette table. / Si la fève s'y présente, / nous la planterons / dans un jardin solitaire... / N'oubliez pas les petits chanteurs / qui viennent à votre porte, / donnez-leur la part à Dieu. / Un jour viendra, / Dieu vous le rendra.”*

GALETTE A LA FRANGIPANE (8 à 10 pers.)

La frangipane est une crème à base d'amande dont l'origine viendrait d'un parfumeur italien, nommé Frangipani, qui aurait inventé à Paris au XVII^e siècle un parfum à base d'amandes amères.

2 disques de pâte feuilletée pur beurre	1 œuf + 1 jaune
100 g d'amandes en poudre	2 cuillères à soupe de rhum
100 g de beurre ramolli	1 cuillère à soupe de sucre glace
80 g de sucre	1 cuillère à soupe de lait
20 g de farine	

Préchauffez le four, thermostat 5-6. Dans une terrine, mélangez la poudre d'amandes et le sucre, puis ajoutez, en travaillant le tout à l'aide d'une fourchette, le beurre, l'œuf, le rhum et, au dernier moment, la farine. Étalez le premier disque de pâte feuilletée et déposez dessus la frangipane, recouvrez du deuxième disque de pâte feuilletée. Bien coller les bords. Dans un bol, mélangez le jaune d'œuf avec le lait et le sucre glace puis étalez au pinceau sur le dessus de la galette. A l'aide d'une fourchette, faites des dessins. Faites cuire dans le four durant 35 minutes.

COURONNE AUX FRUITS CONFITS

Dans le sud de la France, traditionnellement, on ne prépare pas une galette, mais une brioche en forme de couronne, garnie et couverte de fruits confits et de sucre granulé. Un santon remplace la fève, la plupart du temps.

650 g de farine	4 cuillères à soupe de lait
120 g de sucre	1 cuillère à soupe de sucre glace
4 œufs	1 pincée de sel
25 g de levure de boulanger	fruits confits entiers et 50 g d'amandes émondées pour la décoration
150 g de beurre ramolli	
100 g d'écorces d'orange confites	
3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger	

Faites le levain en diluant la levure de boulanger dans 4 cuillères à soupe de lait tiède. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le sel, les œufs battus, puis ajoutez le levain, le beurre ramolli, la fleur d'oranger et les écorces d'orange coupées en petits dés. Pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache des parois. Recouvrez d'un torchon, puis laissez lever la pâte durant une nuit entière. Le matin, malaxez-la à nouveau. Incorporez un petit santon en guise de fève, puis formez une grande couronne et laissez-la reposer encore deux heures. Dorez-la avec le mélange d'un jaune d'œuf, d'une cuillère à

café de lait et d'une cuillère à soupe de sucre glace, puis ajoutez les fruits confits et les amandes émondées. Faites cuire la couronne dans le four préchauffé, thermostat 6, durant 30 minutes. Laissez refroidir.

MAWLID AN-NABÎ

Il a appelé les hommes à Dieu. Ceux qui se sont attachés à lui le sont par un lien qui ne se rompt pas.

AL-BÛ SÎRÎ, *Le Manteau d'apparat.*

Dieu est la lumière des cieux et de la terre. Sa lumière est semblable à une niche où se trouve une lampe. La lampe est dans un verre pareil à un astre étincelant qui s'allume grâce à un arbre béni : un olivier qui n'est ni de l'orient ni de l'occident et dont l'huile brillerait sans qu'un feu la touche ou peu s'en faut. Lumière sur lumière.

Dieu dirige vers sa lumière qui Il veut. Il propose aux hommes des paraboles. Dieu connaît parfaitement toute chose.

Coran, xxiv, 35-36.

A PROPOS DE MAWLID AN-NABÎ

Etymologie : Mawlid an-Nabî signifie littéralement “naissance du Prophète”. Cette fête célèbre la naissance de Muhammad, plus connu en France sous le nom de Mahomet, dont la date se situe entre l’an 567 à 573 après J.-C. Personne ne connaissant réellement la date et le Coran n’y faisant aucune allusion, c’est la tradition qui l’a fixée au 12 du mois de *rabi’al-awwal*.

Cette fête a été instituée tardivement, au XI^e siècle en Egypte, et, aujourd’hui encore, certains oulémas (théologiens de l’islam) comme les wahhabites, courant au pouvoir en Arabie Saoudite, la rejettent comme une *bidah* (innovation suspecte qui ne respecte pas les prescriptions de Dieu, et donc une hérésie) et désapprouvent cette forme de vénération qui vient pour eux du soufisme ou du christianisme. Dans l’islam, il est dit qu’“il n’y a de dieu que Dieu” et les musulmans n’ont de vénération pour quiconque en dehors de Dieu. Il existe près de sept cent mille hadiths, qui sont des paroles et des actions attribuées à Muhammad et qui ont été rapportées par ses compagnons, ou par d’autres, bien longtemps plus tard, et c’est à travers eux que la dévotion populaire a exalté la personne de Muhammad. Aujourd’hui dans quasiment tous les pays musulmans, c’est devenu une fête nationale.

MUHAMMAD : Muhammad est celui à qui le Coran a été révélé et il est considéré comme le “transmetteur” du Livre. La mention de son nom est toujours accompagnée d’une formule pieuse : “Que Dieu lui accorde la bénédiction et le salut”, et son tombeau est l’objet d’une visite de dévotion à Médine à l’occasion du pèlerinage à La Mecque.

Orphelin vers l’âge de cinq ans, il est adopté par son oncle Abû Tâlib, qui possède une caravane de chameaux. C’est ainsi qu’à partir de l’âge de douze ans il deviendra caravanier. Il a quarante ans quand, alors qu’il fait sa retraite régulière, lors du mois de ramadan, et qu’il médite et prie dans une grotte du mont Hira, non loin de La Mecque, l’ange Gabriel lui apparaît en lui disant que Dieu l’a choisi comme Son dernier prophète : “Je suis Jibrâ’îl, l’ange que Dieu envoie pour t’annoncer qu’Il t’a choisi pour apporter aux hommes Sa révélation.” Alors qu’il ne sait ni lire ni écrire, l’ange Gabriel lui dictera pendant vingt-deux ans le message divin du Coran. Sa mission est de sauver l’humanité de la damnation qui la guette, si elle ne saisit l’ultime chance de salut que Dieu lui offre en lui révélant Sa parole, c’est-à-dire le Coran.

Il réussit à porter la parole de Dieu en évitant toute violence et en l’interdisant à ses compagnons, mais, faisant l’objet de plusieurs tentatives d’assassinat en raison de son succès, il doit s’exiler à Médine, en 622,

et gagner à la cause de Dieu les Arabes polythéistes pour unifier leurs volontés afin qu'eux-mêmes puissent, à leur tour, porter cette parole au reste du monde. Pour ce faire, il ne peut éviter la guerre. Il la fait sans haine envers ses ennemis, tâchant sans cesse de leur ménager une chance de salut, en plaçant toujours la diplomatie avant la guerre. Doué d'un esprit de précision et d'un grand courage physique, il réussit à imposer son pouvoir, en tissant, peu à peu, un réseau d'alliances qui prépare sa victoire finale. Enfin, en 630, l'armée musulmane entre victorieuse à La Mecque.

Ne cessant de recueillir la parole de Dieu pour la transmettre aux hommes, il s'éteint en 632, au retour d'un pèlerinage.

Homme d'une grande humanité, loin de tout esprit de sacralisation, il ne confond jamais la parole de Dieu, qui a valeur transcendante, avec sa parole à lui, répétant sans cesse à ses proches qu'il peut être faillible et qu'ils ne doivent pas hésiter à le corriger s'il commet des fautes. Il a ainsi fait part de ses faiblesses humaines et encouragé les siens à montrer de l'indulgence à l'égard des fautes des autres. Peu avant de mourir, il dira aux croyants réunis dans sa mosquée : "Le temps est venu pour moi de réparer les fautes que j'ai pu commettre. A celui dont j'ai blessé la dignité, je présente ma dignité, afin qu'il prenne son dû."

En ouvrant de nouveaux horizons spirituels et eschatologiques, Muhammad amène

chaque homme et chaque femme de ce qui deviendra le monde musulman à se forger une conscience personnelle, par laquelle il ou elle devient individuellement responsable devant Dieu de ses pensées et de ses actes.

Il est le fondateur de l'*oumma*, qui désigne la communauté des musulmans, au-delà de leur nationalité. Pour ceux-ci, il est le dernier prophète de Dieu envoyé pour l'humanité entière, le premier prophète étant Adam.

La version arabe de son nom, Muhammad, s'écrit avec quatre consonnes, *mîm*, *hâ*, *mîm* et *dâl*, ce qui signifie en arabe "Celui qui est digne de louanges", ou encore "le béni".

Le Coran réclame pour lui respect et obéissance.

RECETTES DE MAWLID AN-NABÎ

Le monde musulman est très vaste, il va de l'Indonésie au Maghreb, en passant par l'Europe et le Moyen-Orient. Je raconte ici comment se déroule cette fête en Algérie, sachant qu'à Bali, Dakar ou Téhéran cela se passe sûrement un peu différemment. Ici, la fête se déroule pendant la quinzaine précédant la date de l'anniversaire de Muhammad et fait appel à la part enfantine présente en chacun de nous. En Algérie, cette fête a encore beaucoup d'importance. Durant cette