

Galina Kabakova, *L'hospitalité, le repas, le mangeur dans la civilisation russe*, Paris, L'Harmattan, 2013, 308 p. – ISBN 978-2-343-00421-1

Galina Kabakova signe ici un livre consacré à la culture russe à travers le prisme de l'hospitalité, du repas et du mangeur. En 2000, dans son ouvrage *Anthropologie du corps féminin dans le monde slave* (Paris, L'Harmattan), l'A. proposait une étude sur les croyances et les institutions culturelles conçues comme fondement des structures sociales. À la lecture du présent ouvrage, l'on comprend d'emblée que la ligne directrice relève d'une problématique comparable.

Inviter un convive chez soi est un acte social, en ce sens le repas a plusieurs visées comme honorer son prochain, tisser une vie sociale, voire la faire évoluer. Cependant, ouvrir la porte de sa maison à un étranger, c'est peut-être aussi l'ouvrir à un autre monde, celui du divin ou celui des forces surnaturelles. Le visiteur, susceptible d'entraîner dans son sillage des mauvais esprits, se révèle suspect. Ainsi, l'un des thèmes étudiés par l'A. porte sur les rites d'accueil qui ont pour fonction de « neutraliser la *malfaisance* supposée de l'autre étranger » (p. 7).

L'analyse de différentes sources conduisent successivement, parfois simultanément, à une étude ethnographique, anthropologique, sémiotique et linguistique. Galina Kabakova privilégie toutefois l'approche ethnolinguistique qui met en lumière les rapports entre la langue et la culture sur la base d'une analyse lexicale, étymologique et sémantique.

Se fondant sur des sources diverses, l'A. mène, dans une première partie, une étude relevant de l'anthropologie sociale et historique qui concerne les XVIII^e et XIX^e siècles et qui est intitulée « Les étrangers à la table russe » (p. 19-56). À partir du XVIII^e siècle, les observateurs étrangers, de plus en plus nombreux à découvrir la terre russe, couchent sur papier leurs impressions de voyages (dans

sa bibliographie, l'A. recense plus de soixante-dix récits de voyageurs venus d'Occident, p. 285-289). Ces informateurs, découvrant des us et des coutumes différents des leurs au cours de réceptions, festins d'apparat ou tables ouvertes, offrent une somme d'informations que l'A. sait mettre à profit pour dresser un état des lieux de l'hospitalité dans la société aristocratique moscovite et pétersbourgeoise et, dans une moindre mesure, dans la civilisation traditionnelle paysanne. Parallèlement aux descriptions de l'accueil avec « pain et sel », des critiques sont émises ou sous-entendues sur le système de la préséance et le traitement réservé aux femmes, des impressions sont livrées sur la cuisine, de même que des commentaires sur les habitudes alimentaires de ces « mangeurs de concombres¹ ». D'aucuns portent sur les odeurs des maisons russes (odeurs d'ail, d'oignons, de chou et de poisson en particulier) et les excès liés à la consommation d'alcool un jugement assez virulent tout en réprouvant cependant les interdits alimentaires pendant les périodes de carême et les jours maigres qui « affaiblissent énormément le peuple russe » (p. 51).

Outre les récits de voyage, l'A. complète son étude par l'analyse de textes littéraires et folkloriques, de mémoires et de correspondances. L'hospitalité russe ne se limitant pas à l'aristocratie, l'A. s'appuie sur des archives, des enregistrements réalisés par ses soins entre 1980 et 2008 et sur des recherches ethnographiques (utilisées dans diverses parties du livre) dans la région d'Arkhangelsk, Vladimir, Iaroslav, Saratov ou encore au-delà de l'Oural, à Tobolsk, Irkoutsk, etc.

La deuxième partie de l'ouvrage, la plus conséquente (p. 57-203), intitulée « La convivialité à la russe : aspect ethnoлингвистique », décrit et analyse une autre forme de l'hospitalité qui se fonde non pas sur l'étiquette ou les manuels de savoir-vivre, mais sur les actes de langage et les pratiques en usage dans le peuple. Le plan choisi à l'intérieur de cette partie fait écho aux récentes recherches anthropologiques de J.-J. Boutaud², en effet l'A. utilise à son tour la métaphore de la « mise en scène » appliquée à la commensalité : les acteurs et l'espace, les scénarios de la réception. Cette théâtralisation couvre trois réalités : les participants (hôtes, invités, organisateurs, marieuses...), *la table (meuble, nappe, placement des convives selon*

1. J.G. Kohl, *Russia, Sankt-Peterburg, Moscon, Kharkoff, Riga, Odesa*, Londres, Buisson, 1894.

2. Nous en profitons pour compléter la bibliographie qui souffre de cet oubli : J.-J. Boutaud, *L'imaginaire de la table: convivialité, commensalité et communication*, Paris, L'Harmattan, 2004, 281 p.

un axe vertical et horizontal), et le menu (on note d'ailleurs en fin d'ouvrage un petit glossaire culinaire d'une trentaine d'entrées). Ces réalités, auxquelles s'associent codes et prescriptions, s'entrecroisent pour constituer des symboles et des rituels.

Aucun repas n'est laissé de côté, l'A. s'arrête sur différents moments de la vie célébrés autour d'une table : repas de remerciements ou de rétribution, réunions familiales, amicales ou commémoratives, célébrations religieuses, fêtes paysannes, repas quotidiens, mais aussi fêtes funèbres, banquets de baptême et de mariage. Il s'en dégage une typologie du festin où usages, règles et rituels hérités du passé foisonnent. À l'occasion d'un repas de noces par exemple, le plan de table témoignerait de la hiérarchisation des invités sur un modèle équivalent à celui de la préséance qui existait dans « l'ancienne Russie » (p. 87). Faire honneur à ses invités en respectant la position sociale de chacun est une condition nécessaire. Pour cette raison, le service des mets et boissons s'opère de façon sélective. Tandis que les invités de marque se délectent de vin, de vodka et de bonne bière (*pervak*), les invités de moindre importance se contentent d'une bière médiocre (*drugan* ou pire, *zadnjuxa*).

Le concept de l'honneur s'avère un concept-clé de la commensalité. Mis en lumière par l'ethnologue anglais J. Pitt-Rivers³, il est habilement appliqué à la culture russe dans la présente étude. L'honneur d'une famille paysanne russe au XIX^e siècle est dépendant de différentes vertus traditionnelles et chrétiennes tels la générosité, le respect de la parole donnée, le comportement irréprochable. L'honneur se manifeste aussi bien dans la pratique que dans la langue. Ainsi, le lexème *čest'* (honneur) a servi à la construction de vocables liés à la commensalité : *čestit'* (inviter), *počevat'* (régaler), *čest'* (le meilleur morceau de viande), ou encore *čst'ja* (plat servi pour clore un festin). Des exemples issus du discours proverbial (tous en français) finissent de convaincre le lecteur.

Toujours en s'appuyant sur les expressions et les actes qui ponctuent les repas, l'A. révèle la vision du monde des Russes. À chaque moment clé (invitation, préparatifs de repas, arrivée ou départ des visiteurs) correspondent des dictons, des formules, des injonctions, des devinettes ou même des excuses. La structuration du menu vient compléter les échanges verbaux dans la mesure où l'ordre de présentation des mets est porteur de sens selon les ré-

3. J. Pitt-Rivers, *Anthropologie de l'honneur : la mésaventure de Sichem*, Paris, Le Sycomore, 1983.

gions ou la richesse des hôtes. De même, le nombre de plats et l'aspect des aliments sont sujets à interprétations. En outre, l'A. souligne que le sens des plats n'est pas toujours codé. Certains portent des noms évocateurs comme la bouillie servie à la fin d'un mariage qui s'appelle *razbežka*, cette appellation dérivant du verbe de mouvement *razbežat'sja* (se séparer en courant). Le dernier verre, quant à lui, est dit « *na posošok* » (pour le bâton du pèlerin).

C'est donc principalement autour du repas que sont concentrées les recherches de Galina Kabakova, mais cette étude très fouillée dépasse les limites de la commensalité puisqu'il est question également des rituels à accomplir ou de signes à surveiller autour de la table pour prévoir l'avenir ou influencer les événements futurs.

Dans une troisième partie (p. 205-274) intitulée « Le portrait de *Homo edens* », Galina Kabakova recense un certain nombre de proverbes et dictons qui font référence à l'âme, au corps ou à différentes parties du corps (ventre, estomac, entrailles, bouche...). Les proverbes distillent des conseils, des encouragements sur fond de sagesse populaire, de superstitions et de croyances chrétiennes. Ils placent au premier plan l'alimentation paysanne comme les produits céréaliers, le pain noir ou blanc, la soupe au chou, la viande, les champignons, les légumes, les pommes de terre, le sel, le sucre, les crêpes...

C'est sur une conclusion courte mais efficace que s'achève l'étude. Dans une culture où les rites relevant d'une tradition panthéiste et chrétienne sont une interaction entre parole, geste et symbole, le repas occupe une place de choix. L'A. en a rigoureusement dégagé sa typologie, ses fonctions et sa portée symbolique en fonction du contexte. Il serait impossible de rendre compte ici de toutes les informations présentées tant elles sont nombreuses – on regrettera à cette occasion l'absence d'un index thématique. Ceci mis à part, les nombreuses illustrations, les croisements des sources et les synthèses qui scandent régulièrement les parties et sous-parties font de ce livre un véritable ouvrage de référence sur la commensalité et la culture russe.

Christel Kapps
 Université de Toulouse II – Le Mirail
 LLA – CREATIS