

# ALIMENTATION ET SPIRITUALITÉ

## PLAN DE COURS

- HUM-266 – Religions : approches socio-culturelles A – BA4
- 14 cours ; 2 heures ; mardi 15h-17h ; du 21 février au 30 mai 2017 ; congé le 18 avril
- Salle INM11

### Professeur

Olivier Bauer, professeur ordinaire

Institut lémanique de théologie pratique

Faculté de théologie et de sciences des religions – Université de Lausanne

UNIL-Quartier Dorigny – Bâtiment Anthropole – Bureau 5069

021 692 4736 – [olivier.bauer@unil.ch](mailto:olivier.bauer@unil.ch) – [@Bauer\\_Olivier](https://twitter.com/Bauer_Olivier)

Blogue : « Une théologie au quotidien » [olivierbauer.org](http://olivierbauer.org)

Philippe Zannelli, assistant-diplômé – [philippe.zannelli@unil.ch](mailto:philippe.zannelli@unil.ch)

### Langues d'enseignement

Français

### Résumé

On mange ce qu'on aime, on mange ce qu'on trouve, mais on mange (aussi) comme on croit. Ce cours vise à faire comprendre l'impact des « croires » sur les habitudes alimentaires : religions, spiritualités, mais aussi d'autres formes de croire : végétarisme, locavorisme, orthorexie, terroir, etc.

*We eat what we like, what we find, but (as well) as we believe. This class aims at evaluating the impact of beliefs on the food habits: religion and spirituality, but also other forms of believing: Veganism, 100-mile diet, Orthorexia, "terroir", etc.*

### Objectifs

Au terme du cours, les étudiant·e·s seront capables de :

- Composer des menus adaptés à différents « croire », dont les « croires » religieux ;
- Contextualiser les règles alimentaires en fonction des « croires » et des cultures ;
- Appliquer à l'alimentation les principaux concepts de la théologie ;
- Apparier les règles alimentaires et les « croires » ;
- Donner un exemple de menu de fêtes pour chaque « croire ».

## Contenu

Cours	Thèmes	Concepts
<b>Cours 1</b> 21.02	Manger aussi comme on croit	Arbitraire vs. Rationnel ; cru – cuit – pourri ; signifiant et signifié.
<b>Cours 2</b> 28.02	Manger en chrétien·ne	Gourmandise ; tempérance ; maigre – gras.
<b>Cours 3</b> 07.03	Manger en musulman·e	<i>Wajib – halal – haram.</i>
<b>Cours 4</b> 14.03	Manger en juif/juive	<i>Casher – tamè – tarèf. Michpatim vs. Houkim.</i>
<b>Cours 5</b> 21.03	Manger en hindou·e, en jaïn·e	Souillure ; <i>pukka</i> vs. <i>kaccha</i> ; vivant mobile – vivant immobile ; vie unique – vies multiples.
<b>Cours 6</b> 28.03	Manger en bouddhiste	<i>Sūkara-maddava</i> ; contentement ; compassion.
<b>Cours 7</b> 04.04	Manger en végétarien·ne, en végétalien·ne, en végane	Carnisme ; spécisme ; respect de la vie.
<b>Cours 8</b> 11.04	Manger autrement	Locavore ; bio ; <i>slowfood</i> ; orthorexie ; souveraineté alimentaire.
<b>Cours 9</b> 25.04	Ne pas manger	Jeûne ; dernier repas. Avec Marc Subilia, initiateur du projet « Des calories pour la vie ».
<b>Cours 10</b> 02.05	Manger comme on est	Matrimoine ; manger en suisse ; faire <i>schmolitz</i> ; <i>Edible Identity</i> ; cuisine fusion.
<b>Cours 11</b> 09.05	Manger comme on aime	Lune de miel ; commensalité ; aphrodisiaque ; cannibalisme.
<b>Cours 12</b> 16.05	Buffet à volonté, pot-au-feu ou assiette de crudité ?	Synthèse du cours.
<b>Cours 13</b> 23.05	Les étudiant·e·s aux fourneaux	Présentation des menus concoctés par les étudiant·e·s.
<b>Cours 14</b> 30.05	Les étudiant·e·s aux fourneaux	Présentation des menus concoctés par les étudiant·e·s.

## Évaluation

Durant les cours 13 ou 14, les étudiant·e·s présenteront par groupe de 4 une affiche électronique sur laquelle figurera :

- Le menu d'un repas ordinaire (au minimum 3 plats et 2 boissons) conforme aux principes ou aux règles d'une spiritualité ou d'une religion ;
- Des commentaires justifiant en quoi chacun des plats et de chacune des boissons du menu est conforme aux principes ou aux règles d'une spiritualité ou d'une religion.

## Critères d'évaluation

### 1. Fond (4 points au maximum)

- 1.1. Le menu contient au minimum 3 plats et 2 boissons (maximum 1 point).
- 1.2. Le menu respecte les principes ou les règles de spiritualité ou de la religion (maximum 1 point).
- 1.3. Les commentaires précisent en quoi le choix, l'origine et la préparation des aliments, la manière de les manger, les personnes avec qui les manger est conforme aux principes ou aux règles de la spiritualité ou de la religion (maximum 2 points).

### 2. Forme (2 points au maximum)

- 2.1. Clarté : l'affiche est lisible au-delà de 5 mètres ; elle est compréhensible sans commentaires oraux ; elle ne contient pas de faute de français (maximum 1 point).
- 2.2. Esthétique : le graphisme de l'affiche, sa couleur, sa police de caractère, etc. sont séduisants (maximum 1 point ; évaluation par les étudiant·e·s).

## Bibliographie élé/ali-mentaire

- Albala, K. (Éd.). (2015). *The SAGE Encyclopedia of Food Issues* (SAGE reference, Vol. 1-3). Los Angeles, London, New Dehli, Singapore, Washington DC & Boston.
- Allen, S. L. (2002). *In the Devil's Garden, a Sinful History of Forbidden Food*. New York : Ballantine Books.
- Assouly, O. (2002). *Les nourritures divines. Essai sur les interdits alimentaires*. Arles : Actes Sud.
- Bachelet, H. (2006). *Les interdits alimentaires dans le christianisme, l'islam et le judaïsme : intégration dans la restauration scolaire*. Université de Toulouse Le Mirail, Toulouse : mémoire de maîtrise.
- Bauer, O. (2000). *Le protestantisme à table : les plaisirs de la foi*. Genève : Labor et Fides.
- Douglas, M. (2005). *Purity and danger: an analysis of concept of pollution and taboo*. London; New York Routledge.
- Dunea, M. (2008). *Mon dernier repas : 50 chefs-étoiles et leur repas ultime : portraits, entrevues et recettes*. Varennes : AdA.
- Garnier, I., & Renard, H. (2003). *La cuisine du Bon Dieu*. Paris : Presses de la Renaissance.
- Keenan, R. (1995). *La cuisine de la Bible : menus inspirés de l'Ancien Testament*. Paris : Ed. de La Martinière.
- Larue, R. (2015). *Le végétarisme et ses ennemis. Vingt-cinq siècles de débats*. Paris : PUF.
- Ollivry, F., & Coussa, G. (2006). *Les secrets d'Alep : une grande ville arabe révélée pas sa cuisine*. Arles ; Arles : Actes sud ; Sindbad.
- Onfray, M. (1989). *Le ventre des philosophes : critique de la raison diététique*. Paris : B. Grasset.
- Pitte, J-R. (2004). *Le vin et le divin*. Paris : Fayard.
- Quellier, F. (2010). *Gourmandise histoire d'un péché capital*. Paris: A. Colin.
- Snow, K. (2003). *In Buddha's Kitchen. Cooking, Being Cooked, and Other Adventures in a Meditation Center*. Boston & London: Shambala.