

## À la table des Saints

### Petite et divertissante hagiographie gastronomique et juridique

par Jean-Paul Branlard - 2001

[Les saints par le menu](#)

[Les saints au menu](#)

---

Les saints balisent nos routes et nos chemins.

Leurs noms se trouvent inscrits à l'entrée des villes et des villages gourmands : Sainte-Menehould (51) et ses pieds de porc, Oloron-Sainte-Marie (64) et sa garbure, Saint-Mihiel (55) et ses croquets, Saint-Léonard (87), ses massepains... Les saints rythment aussi nos activités quotidiennes. On va aux champignons à la Saint-Roland, on soutire le vin à la Saint-Martin, on tue le porc à la " Saint-Cochon " [\(1\)](#) et les auteurs de grivèlerie règlent leur note de restaurant à la Saint-Glinglin [\(2\)](#)... Les noms des saints peuvent, à certaines occasions, tenir lieu de calendrier alimentaire. Les saints composent le menu : le Vendredi-Saint : morue ; huîtres à la Saint-Sylvestre ; champagne à la Saint-Valentin, au cours d'un dîner coquin - voire plus si affinité [\(3\)](#)... La fête de chaque saint se place, normalement, au jour anniversaire de sa mort, jour considéré par l'Église comme celui de sa véritable naissance (*dies ejus natalis*). En venant au monde, l'enfant reçoit un " nom de baptême " qui, selon l'usage, donne lieu à une fête annuelle. On juge que le refus d'un parent, converti aux Témoins de Jéhovah, de participer à ces festivités domestiques contribue à la destruction des liens familiaux et peut, ajouté à d'autres reproches, constituer une cause de divorce [\(4\)](#). L'engouement pour la **saintomania**, résulte également du fait que des gens repèrent les dates et même les saisons, non par le jour des mois, mais par la fête des saints. Dans ce cadre s'inscrivent nombre de **dictons**. Parce que la cuisine commence au marché, des saints commandent le contenu du panier : *Quand Saint-Marc (25 avril) n'est pas beau, pas de fruits à noyau ; A la Saint-Laurent (10 août), la noix craque sous la dent ; Si le soleil luit pour Sainte-Eulalie (12 février), pommes à la folie...* D'autres saints rythment les travaux culinaires : *A la Saint-Martial, point de charcuterie à l'ail ; A la Saint-Anatole (3 juillet), confitures dans la casserole...*

Un saint est une *créature parfaitement conforme à la volonté de Dieu*. Nous sommes tous appelés à devenir saints. Beaucoup d'appelés, peu d'élus. La notion exclut, en effet, les individus qui ont vécu saintement, qui ont pratiqué le plus parfaitement possible l'idéal et les conseils évangéliques, mais dont la sainteté n'a pas été cautionnée par l'Église romaine, laquelle, depuis le XII<sup>e</sup> siècle environ, procède par voie de *canonisation*, que précède habituellement la *béatification*. Dans les deux cas, il s'agit d'un acte juridique, d'une inscription officielle au martyrologe [\(5\)](#), d'une déclaration solennelle par le pape en la basilique Saint-Pierre à Rome, concluant un procès qui porte essentiellement sur l'héroïcité

des vertus du personnage glorifié. Ainsi entendue, la notion de sainteté exclut ici, les saints des confessions chrétiennes autres que le catholicisme et ceux des autres cultes. On pourrait écrire, par exemple, une magnifique *Vie des saints musulmans* ou byzantins : ce n'est pas notre propos (6). L'hagiographie (du grec hagios : saint) même ainsi élaguée, reste une immense foule de saints : 40 000 noms environ (7)! Tous comptent : les " grands " saints, inscrits au calendrier romain pour l'Église universelle et les " petits " qui n'y figurent pas et dont la fête est locale. Outre les authentiques, il y en a aussi des faux, à exclure impérativement, comme " **saindoux** " (graisse de porc fondue, employée pour les fritures) ou " *sainfoin* " (plante fourragère qui a fait la réputation du miel du Gâtinais)... et ce, en dépit de *saint Antoine*, patron des charcutiers et de **saint Ambroise** (8), défenseur des apiculteurs.

La gastronomie, elle-même, a ses **saints protecteurs**. Pour la **cuisine**, on distingue homme et femme, ce qui est beaucoup dire. **Saint Laurent**, patron des **cuisiniers** (fête le 10 août), se représente souvent tenant un gril à la main. Accusé d'avoir dilapidé les biens de sa paroisse, ce diacre fut mis à rôtir vivant sur un barbecue ! **Sainte Marthe**, patronne des cuisinières (fête le 29 juillet), aînée d'une famille assumant le rôle de maîtresse de maison, se cantonne - dans l'Évangile - à faire la " popote " (9). Des épouses refusent, aujourd'hui, ce rôle de " bobonne " ; des maris répliquent en demandant le divorce (10). **Saint Fortunat** (11), patron des **gastronomes** (fête le 14 décembre), sans doute parce qu'il faut être " fortuné " pour bien manger ! **Saint Vincent** subit le martyre sous Dioclétien : mort, il fut jeté à l'eau - un comble pour le patron des **vignerons** ! Au préalable, les membres de son corps furent rompus menus. Providence ! Cette fin, doublement atroce, nous montre la voie à suivre. Dans une première partie, nous étudierons **Les saints par le menu** et, dans une seconde partie, **Les saints au menu**.

## [R] **Les saints par le menu**

Si tous les saints sont élus à la grâce divine, chaque saint est différent. Chacun peut, peu ou prou, dans le secteur alimentaire, porter **secours**, réaliser un miracle ou faire **recette**.

### *Les saints secouristes*

Pour chaque type de problème, un saint peut répondre à la demande, intercéder auprès de Dieu et régler la difficulté. Qu'importent l'époque et le lieu où a vécu l'intermédiaire. Seules comptent la ferveur de la prière et la subtilité du choix. *Essayez, vous serez surpris du résultat* (12). D'abord, en tête du palmarès, figure la *Sainte Vierge*, mère de tous les saints. Il est vrai qu'elle a le privilège d'être considérée comme opérant nombre d'interventions extraordinaires dans les domaines les plus divers. Sainte Marie reste inégalable. Elle est l'ultime recours lorsque tous les autres ont échoué. Débordée de supplices, certains mangeurs et cuisiniers hésitent à la déranger et se tournent alors vers d'autres saints, également très implorés. **Saint Matthias** (13), patron des confiseurs, est appelé pour **aider les ivrognes**... à se repentir. En Allemagne, **sainte Bibiane** (IV<sup>e</sup> siècle) est la patronne des buveurs, sans que l'on sache si on lui doit la *bibine*. **Saint Thimotée** est requis pour soulager les **maux d'estomac**. Un Saint qui ne guérirait rien n'aurait guère de pèlerins. On invoque **saint Louis** contre l'**acidification de la bière**... La législation concurrence le saint. Le droit autorise, aujourd'hui, l'incorporation d'édulcorants dans les bières présentant une certaine acidité (14). Quoi qu'il en soit, il suffit de rentrer dans une église et de compter les rangées de cierges allumés au pied de leurs statues, pour mesurer la cote de ces saints notoires, hors du lot.

À ce tronc commun, viennent s'adjoindre d'autres saints, moins connus, d'audience plus confidentielle. Il n'est si petit saint qui ne veuille avoir son offrande. Implorés dans les limites d'un pays, d'une région ou d'un village, ils connaissent un succès plus local. Bien avant l'invention du *Guide Michelin*, on prie, en Belgique et en Hollande, principalement, **sainte Gertrude** (626-664) pour trouver, au cours d'un long voyage, **de bons hôtels** et d'honnêtes **hostelleries**. Retirée dans un monastère de Nivelles, la sainte fit bâtir des foyers d'accueil pour les pauvres - des " restos du cœur ", avant l'heure. **Saint Armel**, thaumaturge renommé du V<sup>e</sup> siècle, est, aujourd'hui encore, en Bretagne, patron de nombreuses paroisses et s'invoque pour donner **du lait**... aux nourrices. Parce que le **sein** féminin donne à l'homme son premier aliment, le *Code civil* octroyait, jusqu'à une date récente, à la nourrice allaitante un privilège général pour le recouvrement de sa créance (15) et le *Code de la santé publique* réglemente toujours la cession du lait maternel et ses substituts. Enfin, dans l'ombre, il y a les autres, les " obscurs ", les " sans-grade ", plus disponibles parce que moins sollicités. Jamais priés ou si peu, oubliés dans un coin du Ciel, ces saints ont pourtant, eux aussi, pouvoir de régler divers problèmes. Les gourmands victime de **la goutte** implorent **saint Maur** (16) ou **sainte Austreberthe** (17). Les mangeurs qui ont **mal aux dents** - premiers outils gastronomiques - en appellent à **sainte Appolline**. On invoque **sainte Pharaïlde** (18) pour la **conservation du beurre**. Malheur à qui s'en détourne ! Les juges de Caen condamnent un fabricant qui, pour conserver ses beurres, préférait s'adresser à un antiseptique comme agent conservateur (en l'espèce, l'acide borique). Or, le beurre, se faisant exclusivement avec du lait (ou de la crème de lait) et des ingrédients strictement désignés, toute autre addition, si minime soit-elle, consomme une infraction (19). D'autres producteurs de beurre ont essuyé une condamnation identique, pour ce même motif (20). Sans doute parce qu'elle avait, elle aussi, boudé **sainte Pharaïlde**, une vendeuse est régulièrement licenciée : en n'ayant pas respecté les règles de la conservation du beurre confié à sa responsabilité, elle a, soulignent les juges parisiens (21), mis en danger la santé des consommateurs. Les aliments, eux-mêmes, doivent être **sains**. Élargissons le propos. En présence d'un risque d'intoxication, voire d'empoisonnement, le législateur lui-même, en appelle, parfois, à un **saint protecteur**. Les récipients ou emballages, contenant des substances ou préparations vénéneuses classées stupéfiants ou psychotropes, avertissent du danger par l'apposition, obligatoire, d'une étiquette portant la croix de **Saint-André**, imprimée en noir sur un fond carré de couleur jaune-orangé et de dimensions suffisantes (22). Ne nous laissons pas de prier... Les saints font des miracles.

### *Les saints miraculaires*

Le saint dépasse la condition humaine. Il s'efforce d'approcher au plus près son modèle. Nul n'a oublié qu'aux noces de Cana, Jésus lui-même tint à transformer en vin l'eau contenue dans six urnes jaugeant chacune un hectolitre ! Beau geste pour un premier miracle. Coup d'essai, coup de maître. Un tour digne des plus grands music-halls. Aucun œnologue n'a été, depuis, capable de renouveler l'exploit. La jurisprudence pénale connaît cependant des tentatives de conversions contraires : c'est le " baptême " du vin. Des négociants et vigneronns se sont fait prendre (23). " Le restaurateur ne doit pas mouiller le vin compris dans le repas de ses pensionnaires " - juge-t-on également (24). Si Jésus peut transformer l'eau en vin, de quoi les saints sont-ils capables ?

### *Le miracle brassicole de saint Arnould*

Né vers 580 à Lay-Saint-Christophe, **Arnould** est d'abord conseiller du roi Clotaire. En 612, il devient **évêque** de Metz avant de se retirer en ermite dans la forêt vosgienne où il rend l'âme en 640. L'année suivante, sa dépouille est rapatriée à Metz. Au cours du cortège funèbre, les

porteurs sont assoiffés, **la bière manque**. Arrivés à l'endroit qui est aujourd'hui *Champigneulles*, ils implorent Arnould. **Miraculeusement**, les cruches se remplissent d'une bière excellente en si grande quantité qu'ils se désaltèrent largement et qu'il en reste encore pour le lendemain. C'est ce **miracle** qui a fait de saint Arnould le patron des brasseurs. Sans doute se tenait-il dans la salle d'audience, ce 20 novembre 1998, quand le juge de police condamne le patron d'une brasserie pour refus de servir une bière à un consommateur, sous le faux prétexte d'une rupture de stock [\(25\)](#).

#### ***Le miracle cidricole de saint Magloire.***

Jadis, les pommes des marais de Dol-de-Bretagne étaient particulièrement âcres. Un jour qu'il était poursuivi par des païens, **l'évêque Magloire** trouve refuge, trois jours et trois nuits durant, dans le tronc creux d'un vieux pommier. Il étanche sa soif avec l'unique pomme présente sur l'arbre. Le fruit lui paraît plus doux que le miel. De cet arbre, on aurait tiré la variété baptisée " Doux évêque " qui, aujourd'hui encore, donne douceur au cidre du pays. Autre version [\(26\)](#), les moines qui transportaient le cercueil de Magloire auraient posé celui-ci sur les grosses branches entrecroisées d'un pommier produisant des fruits amers ; l'arbre mis au contact ne donna plus que des pommes d'une saveur délicieuse. Sanctifiez, sanctifiez... il en restera toujours quelque chose. Les pommes mises en œuvre pour la production du cidre d'**appellation d'origine contrôlée** (AOC) " **Cornouaille** " [\(27\)](#) doivent provenir exclusivement de variétés de pommiers énumérées par le décret du 19 mars 1996, confirmé par celui du 7 juin 2000. Les pommes sont réparties, conformément aux usages, en différentes catégories, en fonction de la saveur du moût : amère, douce-amère, acidulée et **douce**. Cette dernière classe consacre *saint Magloire*, en retenant la " **Dous Evêque** ".

#### **Le miracle vinicole de saint Rémi**

La naissance de saint Rémi fut prédite à ses parents, déjà avancés en âge, par un vieux moine aveugle. En 437, *Rémigius* naît à Cerny, près de Laon (Aisne). Ses talents et ses vertus le font consacrer archevêque de Reims, à l'âge de vingt-deux ans. Sa vie nous est connue par différents textes dont le principal est la *Vita Sancti Remigii*, rédigée par Hincmar (archevêque de Reims de 845 à 882). Ses exploits [\(28\)](#) relevèrent l'éclat de sa sainteté. On lui attribue de nombreux miracles [\(29\)](#) calqués sur ceux de Jésus. Celui qui intéresse ici s'est produit au cours d'une visite qu'il rendait à une parente. Rémi visite au village de Sault sa cousine, nommée Celse [\(30\)](#). Tandis que le saint homme, fidèle à ses habitudes, versait au cours d'un pieux entretien le vin à son hôtesse, l'échanson vient annoncer que le vin manque. Rémi se fait conduire au cellier. Tous les tonneaux sont vides, excepté un, dans lequel on garde un peu de vin pour l'ouillage. Seul, dans le caveau, Rémi s'en approche : " il fait dessus le signe de la Croix et, se mettant à genoux, il adresse au ciel une fervente prière ". **Miracle** ! Le vin sort abondamment par la bonde au point de se répandre à terre. L'évêque commande au cellier de ne rien dire, mais il ne put tenir caché longtemps un fait si éclatant. " Secret de deux, secret de Dieu ; secret de trois, secret de tous ". La cousine Celse en eut vent et bientôt... la terre entière [\(31\)](#). On voit de quoi les saints sont capables. De simples mortels ont essayé de renouveler l'exploit, en vain ! Ainsi, pressé par des " grandes surfaces ", un négociant du Sud-Ouest de la France doit rapidement satisfaire d'importantes commandes de " Château Grands Champs ", " Château Vieux Bourdieu ", " Château La Marquette "... mais les fûts sont vides ou insuffisants. Qu'importe ! Il en fait jaillir abondamment... des cuves voisines remplies de bordeaux générique. La peur du gendarme commande au cellier de ne rien dire, mais il ne put tenir caché longtemps un fait si accablant. Un contrôle du Service des fraudes met en évidence qu'il a vendu plus de " Château " qu'il n'en avait dans ses tonneaux. Le Tribunal de Libourne condamne pour tromperie [\(32\)](#). Il n'y a pas de recette-miracle.

## *Les saints faiseurs de recettes*

" **Faiseur** " : " *qui cherche à se faire valoir* " - dit le dictionnaire. La grâce de Dieu qui fait la sainteté n'élimine pas le péché de vanité. Dans *Le Livre de cuisine* (1867) (33), **Jules Gouffé** propose un *Aloyau rôti Saint-Florentin*, une *Fricassée de poulets Saint-Lambert*... et, à la marge, une *Compote de poires Bon-chrétien*... **Auguste Escoffier** inscrit dans *Le Guide culinaire* (1902) (34), une *Tourte d'anguille à la Saint-Martin*, des *Bouchées* et un *Consommé Saint-Hubert*, un *Potage Saint-Julien* et un autre *Saint-Germain*, des *Aiguillettes de caneton Saint-Albin*, une *Crème Saint-Honoré*... et des *Artichauts de Jérusalem*, la Ville sainte en Terre sainte... Autre clin d'œil à la chrétienté, ses *Tomates farcies Carmélites* ou ses *Fraises Cardinal*. Un ingrédient peut se trouver au centre d'une mêlée. Le tournedos, par exemple, peut revenir (selon Escoffier) à Saint-Florentin, Saint-Germain ou Saint-Mandé. Le mangeur ne sait plus à quel saint se vouer. La saintomania atteint, à des degrés divers, tous les grands étoilés. Sait-on, que le titre de " *cordons bleus* " qui les défie, se doit au **Saint Esprit** ! En effet, descendu sur Henry III, comme il l'avait déjà fait sur Clovis et sur Jésus, le Saint Esprit insuffle, en pleine guerre de religion, un nouvel Ordre au " parti catholique " (1578). Pour faire tenir sur l'habit la médaille afférente, sa Majesté eut recours à un " cordon bleu " - visuellement et intentionnellement très reconnaissable. L'Ordre du Saint-Esprit brilla de tout son éclat et devint le plus illustre de l'Ancien régime. Par métaphore, la locution s'appliqua à tout ce qui est d'une rare élévation... puis, spécialement, à l'Art culinaire (est-ce parce que les membres de l'Ordre " bouffaient " du protestant ?). " *Cordon bleu* " désigne également, aujourd'hui, une préparation culinaire dont la recette réglementaire se trouve dans le *Code des usages de la charcuterie* (chapitre IV, § 2.13) : escalope épaisse coupée en portefeuille dans laquelle on glisse une tranche de jambon cuit entre deux tranches de fromage (35). Merci le Saint-Esprit. Les saints s'en régalaient-ils ?

" **Faiseur** " : " *qui fabrique quelque chose* " - dit le dictionnaire. Que mitonnent les saints ? De quoi se nourrissent-ils ? Relisons le récit de la tentation dans le désert, lorsque **Jésus** bat le record du monde du jeûne. " *Après avoir jeûné quarante jours et quarante nuits, il finit par avoir faim* " (Matthieu 4, 1 et 2). Aussi, dans la Bible, **Jésus** passe souvent à **table** (36). Pourquoi alors, n'est-il pas gros ? Parce qu'il fait du sport, Jésus, infatigable, n'arrête pas de marcher, puis, à table, il n'avale rien, il parle beaucoup, il parle toujours... ce qu'interdira, à partir du VI<sup>e</sup> siècle, la règle de saint Benoît. Plus tard, la Cour de cassation rappellera la discipline du savoir-taire à table. Elle dira, qu'un banquier, par exemple, en dépit des charmes et enchantements d'un dîner en ville, doit savoir garder religieusement le secret professionnel (37). Un étage en dessous, les **anges** boivent ! Qui l'eût cru ? Même à Byzance, on n'en a jamais débattu tant le fait paraît incroyable. Ils boivent, non pas de la liqueur de nuage, mais du Cognac. 3% par an du contenu des barriques de chêne s'évaporent à travers le bois. C'est ce que l'on appelle " la part des anges ". Pour ne pas larmoyer devant cette perte sèche, on dit de façon optimiste qu'elle bonifie les 97% restants. Les anges lapent dans les caves, sans bourse déliée et sans se faire voir, excepté du Trésor public qui exempte de la taxe sur les alcools la part qui s'évapore. Un miracle... pour qui connaît l'appétit du fisc ! Reste à régler **le cas des saints**. Les anachorètes nous ont habitués à des régimes qui font frémir. **Sainte Catherine de Sienna** (1347-1380) présente un cas typique d'anorexie mystique : elle n'avalait rien pendant huit ans, tout en continuant une vie sociale normale (38) ! La *Légende dorée* raconte que **saint Bernard**, plongé en Dieu, perdit la faculté de discerner la saveur des mets et qu'il lui est arrivé, un jour, de boire de l'huile en guise d'eau. Une étonnante preuve... de sainteté ! Du verre passons à l'assiette. **Saint Macaire** ne mangea quotidiennement, pendant vingt ans, que quelques miettes de pain trempées dans un peu d'eau. **Saint Jean-Baptiste** ne se nourrissait que de miel sauvage et de **sauterelles** (Matthieu, III, 4). Tous les goûts sont dans la nature et



les dégoûts dans la culture. Sommes-nous entomophages sans le savoir ? La cuisine des insectes se trouve déjà dans nos assiettes. Observons bien l'emballage de la plupart des charcuteries industrielles. Le colorant qui leur donne une si belle allure rouge porte le code communautaire E 124 : *cochenille* (et non *cochonnerie* !)(39) . Il s'agit d'un insecte hémiptère (40). De la bestiole, séchée, réduite en poudre, on tire une teinture rouge écarlate, certes, inoffensive pour la consommation humaine, mais qui n'en constitue pas moins du **jus d'insecte réhydraté** !

" **Faiseur** " : " *qui a l'habitude de faire quelque chose* " - dit le dictionnaire.

**Les saints cuisinent-ils** ? Nombre de récits hagiographiques relatent des cas d'envoi d'anges avec des mets tout préparés, à commencer par le récit biblique de la manne (anges-traiteurs !). On dit aussi, pour présenter le café comme boisson divine, qu'un jour que le prophète Mahomet était gravement malade et que tous craignaient l'issue fatale, l'ange Gabriel lui apparut tenant un bol de liquide noir et fumant. Les cuisiniers célestes n'hésitent pas à mettre la main à la pâte. " *La cuisine des anges* " exposée au Musée du Louvre est une toile de Murillo qui illustre un épisode du moine-cuisinier du XV<sup>e</sup> siècle : **saint Diego d'Alcala** (41). Il vécut d'abord en ermite en Andalousie, près de son village natal ou, pour subsister, il confectionne des ustensiles de cuisine : cuillères, salières, écuelles... Puis, il entre dans un couvent de Frères mineurs, près de Cordoue. C'est là que, cuisinier, un jour qu'il était ravi par l'extase, il se trouve dans l'incapacité de remplir le devoir de sa charge : l'heure de " se taper la cloche " avait sonné, **saint Diego** n'avait encore rien apprêté. Rien de grave : des anges, durant sa lévitation, ont tout préparé ! Procédons à un rapprochement. On juge que s'enfermer dans un local pour dormir au lieu de travailler constitue, de la part d'un salarié, une faute grave, justifiant son licenciement sur-le-champ (42). Cinq jours de mise à pied dans une autre affaire (43), où le préposé " surpris endormi " n'avait pu assurer sa mission. Ces décisions sont conformes aux Épîtres de saint Paul (IIe, III, 10) : " *Si quelqu'un ne veut pas travailler, qu'il ne mange pas non plus* ". Ailleurs, enfin, " l'absence " du cuisinier, " juste avant l'heure d'ouverture du restaurant, avait obligé l'employeur à fermer son établissement et à renvoyer la clientèle ". Aucun ange n'était intervenu (44) pour cuisiner les saints inscrits au menu...

## **[R] Les saints au menu**

La variété des préparations culinaires offre toutes les conditions propices pour trucider, ouvrir, étêter, évider, dépecer, découper, ébouillanter, griller... quelques saints. Nous en donnerons ici trois exemples, selon le *service à la russe*, c'est-à-dire qu'on présentera les plats suivant un ordre successif et fixé d'avance (45).

Entrée

### **Saint-Jacques**

Le plus beau des coquillages a engendré Vénus (46), inspiré les armoiries, les bannières, les sceaux... et même les bénitiers. Dire comment il faut cuisiner la **coquille Saint-Jacques** tient du lieu commun. Chaque mangeur de vie sous-marine est en mesure d'y apporter son grain de sel : à la crème, à la Provençale, à la nage... Un conseil : achetez les coquilles vivantes et entières, car une fois trépassées les Saint-Jacques perdent vite leur odeur de sainteté. Sur les 80 000 tonnes consommées par an, en France, 5 000 seulement seraient vendues en " fraîches ". *Pecten jacobaeus* vient de Méditerranée et *Pecten maximus* de nos côtes atlantiques (47). La belle *Pectinidée* ne se laisse pas facilement draguer. Pour sauvegarder l'espèce, sa pêche est sévèrement réglementée, étroitement contrôlée (quotas, tailles, jours et durées de pose des dragues...). Sur le pont des " coquillards ", les marins trient, rejettent à la mer les trop

petites... Les coquilles conformant aux normes juridiques (48) voyagent en sacs jusqu'à nos assiettes.

A côté de cela, toutes sortes de noix, de la même famille des pectinidés, débarquent en France en provenance du Canada, des États-Unis, d'Amérique du Sud, de Nouvelle-Zélande, d'Australie, voire de Chine... Nues, décoquillées, elles s'exhibent sur nos étals en conserve, semi-conserve, à l'état surgelé ou décongelé. La réglementation les autorise à se baptiser " Saint-Jacques ", si toutefois, s'y ajoute, le nom scientifique de leur espèce (49)... **en latin**. Le tour est joué (50) ! En dehors de la bête vendue " en frais " (51), on met toutes sortes de pectinidés sous le terme " Noix de coquilles Saint-Jacques " : des " pétoncles " appartenant aux espèces *Chlamys varia*, des " vanneaux " de l'espèce *Chlamys opercularis*... (52). On peut aussi dissimuler de la *Zygochlamys patagonica* d'Argentine, le *Placopecten* du Canada... Qui croit déguster de la " bretonne " pourrait bien avaler de la *Chlamys islandica* du Chili ou de *Argopecten purpuratus* ! **À en perdre son latin** ! Certes, personne n'en meurt, mais le consommateur est touché dans ce qu'il a de plus sensible : la bourse et la " bouffe ". *Saint Jacques de Compostelle*, vous dont la coquille est l'emblème, priez pour nous... pauvres mangeurs.

Plat

### **Saint-Pierre**

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le père Labat, missionnaire Dominicain (53), voit dans la chair de la **banane** (coupe transversale), l'esquisse d'un crucifix mal formé, rappelant " le mystère de la réparation du péché par la Croix " (54) ! Le folklore Catalan étend ce symbolisme alimentaire au règne des **poissons**. C'est ainsi que, sur **les os du crâne de la raie**, animal à grosse tête, on reconnut " la mère de Dieu entourée par ses anges ". Et, tel saint François d'Assise s'imprégnant de l'image du Christ au point que les clous s'inscrivaient dans sa chair, le **merlu** finit, lui, par porter sur la tête les instruments du supplice, si bien que les arêtes de son crâne étaient pieusement conservées comme reliques (55). Les premiers chrétiens prirent le **poisson** comme signe de ralliement, car son nom en grec (*ichthus*) évoque le Christ (56) et parce que, lors du miracle de la multiplication, quelques poissons avaient suffi à Jésus pour nourrir des milliers de personnes. En droit français, les **poissons** font l'objet de dispositions précisant les dénominations de vente. Celles-ci, liées aux dénominations scientifiques, permettent d'uniformiser les noms utilisés sur l'ensemble du territoire et évitent l'emploi d'appellations trompeuses (57). Les saints, pris dans les filets du droit, n'échappent pas à la règle. Le **saint-pierre**, poisson doré, porte sur chaque côté de son corps ovale très comprimé, une tache noire. L'apôtre **saint Pierre**, ayant capturé ce poisson, le prit dans ses mains pour le tuer, mais quand il entendit ses bruyants grognements (ce que fait réellement l'animal, hors de l'eau), il le relâcha, laissant l'empreinte de son pouce et de son index sur sa peau. Si la légende veut que ces taches arrondies résultent des *empreintes des doigts du saint* (58), en droit, **le Service des fraudes** y a mis son nez.

Une note administrative (59) du 31 janvier 1996, " arrête " les dénominations de ce poisson. D'une part, dans le *genre Zeus*, de la *famille des Zéidés*, un arrêté de 1982 en distingue deux espèces : **faber** et **japonicus**. Le Muséum d'histoire naturelle, consulté, a précisé que ces deux appellations sont en fait synonymes et qu'il s'agit de la même espèce qui a pour dénomination " **saint-Pierre** ". Ces spécimens nagent dans de nombreux océans du monde - dans les eaux atlantiques, japonaises et même, australiennes et néo-zélandaises. D'autre part, selon la DGCCRF, il existe une autre espèce du genre *Zeus* : le **capensis**, qui se pêche dans les eaux du Cap de Bonne-Espérance. L'administration en a récemment acquis un spécimen qui a pu être identifié par le Muséum d'histoire naturelle - ce qui a permis de répondre aux demandes

de déterminations électrophorétiques pour les saints-Pierres. Résultat, ce spécimen a été baptisé " **saint-Pierre du Cap** ". *In fine*, au regard du droit de la consommation, les espèces *Zeus faber* et *japonicus*, identiques, peuvent se présenter à l'étal " **saint-Pierre** ", sans appellation complémentaire. L'espèce *Zeus capensis* doit se commercialiser sous l'appellation descriptive " **saint-Pierre du Cap** ". Ce cas n'est pas unique. Sur le littoral méditerranéen, le terme " loup " désigne le " bar " (*Dicentrarchus labrax*). Pour lever l'équivoque, la réglementation (60) impose que la dénomination commerciale du " loup " de l'Atlantique (*Anarichas lupus*) se complète de la mention " de l'Atlantique " ou " de mer ". **Saint Loup** y est peut-être pour quelque chose. L'archevêque de Sens (623), enterré selon ses dernières volontés quasiment dans l'eau (sous la gouttière de l'église abbatiale de Sainte-Colombe à Brinon), est invoqué par ceux qui ne voient pas très clair. Le juge de Montpellier(61), lui, a bonne vue. L'œil du préteur décèle une tromperie au menu d'un restaurant qui affichait un " filet de loup ", sans autre commentaire, alors que le plat se composait d'un loup de l'Atlantique, " moins apprécié des consommateurs et trois à cinq fois moins cher ". Pourquoi des restaurateurs s'entêtent-ils à tromper les mangeurs (62)? **Saint Pierre**, patron des pêcheurs, vous qui détenez déjà les clefs du Paradis, auriez-vous celle de cette énigme ?

Fromage

### **Sainte-Maure**

- Fromage *ou* dessert ?

- Un fromage, s'il vous plaît !

Le " **Sainte-Maure** ", dont le nom est celui d'une localité située au sud de Tours, est un chèvre qui se fabrique en plusieurs endroits de la région. En revanche, le " **Sainte-Maure de Touraine** " provient d'une aire de production réglementairement délimitée. La petite commune du département de l'Indre-et-Loire (37), 3 912 habitants, se trouve mentionnée au V<sup>e</sup> siècle sous le nom *Arciacum* (63). Elle s'est développée autour des tombeaux des vierges et martyres sainte Britte (64) et **sainte Maure** : deux saintes locales qui vivaient au V<sup>e</sup> siècle et dont la fête se célèbre le 13 juillet. On peut voir, aujourd'hui encore, dans la Chapelle des Vierges (65), des reliques de Sainte Maure, martyrisée vers 470. **Sainte Maure** donnera son nom au village, puis, plus tard, le village donnera son nom au fromage. Comment en est-on arrivé là ? " **732** " - un choc oppose deux civilisations. L'étendard vert du Prophète succombe devant la Croix. Charles Martel arrête les Arabes à Poitiers. Tous les **Maures** ne reprendront pas le chemin de l'Espagne. Certains y retournent, emmenant avec eux quelques belles Tourangelles, préférant laisser sur place leurs biquettes. D'autres, familles et serviteurs musulmans, s'établissent, au contraire, avec leurs troupeaux de chèvres dans la région. Leur fromage, délicieux, est adopté, d'abord aux portes des villes et bientôt sur les marchés. **De l'incidence des guerres sur le fromage de chèvre** ! Ce haut fait, historique et gastronomique, méritait une " médaille ".

Le " **Sainte-Maure de Touraine** " a reçu l'appellation d'origine contrôlée par le décret du 29 juin 1990, puis, dans le prolongement communautaire, l'appellation d'origine protégée (AOP). La production et la livraison du lait, la fabrication et l'affinage, répondent à des dispositions réglementaires et aux usages locaux, loyaux et constants. Ce chèvre, à pâte molle, 45% de matière grasse, à croûte parfois cendrée à la poudre de charbon de bois (66), se présente, à la sortie du moule dimensionné au millimètre près, sous forme d'une " **bûche allongée tronconique** " (67). Un **brin de seigle**, juridiquement obligatoire, traverse le fromage dans le sens de sa longueur. D'aucuns imaginent que cette paille dans le fromage sert à l'aérer, à la manière d'une cheminée ! C'est une erreur. Cette tige, numérotée, comporte un dispositif d'identification du fabricant et du lot de fabrication : après la vache, ce " chèvre " cède à la mode de la traçabilité. Mais, la fonction première de la paille est de **soutenir la pâte friable**



**et fragile**, évitant ainsi que le chèvre ne se brise. Les critères qualitatifs applicables au "**Sainte-Maure de Touraine**" comprennent en effet, des éléments d'appréciation portant, notamment, sur la croûte, le goût, la texture, **la forme** et la **tenue**. Les produits qui seraient **déclassés** par la Commission de contrôle, ne peuvent arborer la dénomination protégée par l'AOC, ni même se prétendre simplement "**Sainte-Maure**" s'ils ne présentent pas la forme requise. Déchus, ils ne peuvent se mettre sur le marché que sous l'appellation "**fromage de chèvre**". Ils n'en sont pas moins, souvent, très bons. Il n'y a qu'une tristesse. Le droit leur interdit de s'inviter... à la table des saints !

Jean-Paul Branlard est enseignant-chercheur - Droit alimentaire et de la gastronomie - à la Faculté Jean-Monnet de l'université de Paris Sud à Sceaux.  
Conférence prononcée le 18 décembre 2001 sous l'égide du Lions Club de Rosny-sous-Bois.

---

## Notes

- (1) En principe, le sacrifice de la bête se programmait entre la Saint Martin (l'animal ayant pris le bon poids) et les jours précédant le printemps (le temps, encore frais, permettant une bonne tenue de la chair). Chaque village, chaque famille, avait " son " jour d'abattage (pour tenir compte des disponibilités du tueur), que l'on évitait de situer le 17 janvier, jour de la fête de Saint-Antoine.[\[VU\]](#)
- (2) Saint-Glinglin est un amuseur, forgé de toutes pièces par la fantaisie de la langue. L'origine remonterait au vieux mot " sein " qui désignait les cloches, " glin-glin " étant à la fois une onomatopée et le dérivé d'un verbe " glinguer ", sonner. Le calembour était donc facile, c'était le saint qui faisait glin-glin... Or, autrefois, les gens se situaient dans le temps par les fêtes des saints. Dans ce cadre, le saint fictif trouva sa place. Lorsque l'on parle d'une date si éloignée qu'elle en devient incertaine, on la fixe alors à la saint Glinglin. Cf Cl. Duneton, *La puce à l'oreille*. Éd. Balland, 1985.[\[VU\]](#)
- (3) Pourquoi Valentin est-il le patron des amoureux ? Au Moyen Âge, l'époque de sa fête, mi-février, était considérée comme le temps où les oiseaux commencent à se fréquenter. Aussi, les jeunes gens choisissaient-ils de préférence ce jour-là pour se déclarer leur amour ou se fiancer.[\[VU\]](#)
- (4) Poitiers 15 nov. 1989, Gaz. Pal. 1992, 2, somm. 519. V. Pierre Pierrard, *Dictionnaire des prénoms et des saints*, Éd. Larousse, 1987.[\[VU\]](#)
- (5) Catalogue de tous les saints et pas seulement des martyrs.[\[VU\]](#)
- (6) Le protestantisme, notamment Calvin, rejette le culte des saints : l'adoration vouée à ces derniers se ferait aux dépens de l'amour et de la crainte dus à Dieu seul.[\[VU\]](#)
- (7) Au martyrologe romain.[\[VU\]](#)
- (8) Né en 340 à Trèves, la tradition raconte qu'un essaim d'abeille se posa sur sa tête, alors qu'il dormait dans son berceau.[\[VU\]](#)
- (9) L'Évangile parle de Marthe - sœur de Lazare et de Marie (Ier siècle) - à propos des séjours de Jésus à Béthanie. Marthe apparaît d'abord lors d'une visite de Jésus à ses amis, où elle organise et prépare le repas. Marie, assise aux pieds de Jésus, la laisse faire seule. Marthe réagit : " Seigneur, cela ne te fait rien que ma sœur me laisse servir toute seule ? Dis-lui donc de m'aider ! ". Et Jésus de répliquer : " Marthe, Marthe, tu t'inquiètes et t'agites pour beaucoup de choses... ! ".[\[VU\]](#)
- (10) Des juges donnent satisfaction au mari en retenant, parmi d'autres motifs, " le manque de soin et d'intérêt de l'épouse pour les tâches domestiques " (Lyon 30 avr. 1996, F., JCP 1997, J, 22869, note Thierry Garé) et/ou le désordre de son foyer. De nombreuses décisions sanctionnent ces paresseuses ménagères. cf références dans Jean-Paul Branlard, *Droit et gastronomie : aspect juridique de l'alimentation et des produits gourmands*. Éd. LGDJ-Gualino, p. 223 : Le sexe et la table.[\[VU\]](#)
- (11) Poète latin, né près de Trévise vers 530, il s'établit en Gaule vers 565. Il vint à Tours, puis à Poitiers ; devint conseiller spirituel de la reine mérovingienne, sainte Radegonde (fête le 13 août), qui lui préparait de bons petits plats en échange de quoi il lui écrivait des épîtres diablement coquines et gourmandes.[\[VU\]](#)
- (12) Un détail qui garde toute son importance : n'oubliez pas de remercier le saint par une prière d'action de grâce, pour qu'il vous entende lors d'une prochaine requête...[\[VU\]](#)
- (13) Un des douze apôtres, Ier siècle, une partie de ses ossements est encore visible à Rome dans l'église Sainte-Marie-Majeure.[\[VU\]](#)
- (14) Bières d'une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en soude. Cf Lamy Dehove 2001, n° 530-165. Rapp. Trib. correct. Versailles, 14 mai 1991, Sté T., BID 1992, n° 1, p. 24 : incorporation de saccharine dans des bières. Le droit communautaire s'en mêle : si pour définir les différentes sortes de bières traditionnellement brassées sur son territoire et pour en assurer le goût typique, un État membre interdit la commercialisation de bière dont l'acidité dépasse un certain degré, l'extension de cette interdiction aux bières légalement produites et négociées dans un autre État membre, constitue une mesure d'effet équivalant à une restriction quantitative, interdite par l'article 28 du Traité (CJCE, 17 mars 1983, *Sté de Kikvorsch Groothandel/Import Export* B.B., Gaz. Pal. 1984, somm. 89).[\[VU\]](#)
- (15) Art. 2101, avant que la loi du 17 mai 1977 n'abroge l'art. 175 C. santé. publ., privant ainsi les étudiants en droit des sûretés d'un motif d'hilarité.[\[VU\]](#)
- (16) Fin VIIe siècle, se fête le 16 janvier, ermite à Huy (Andenne, comté de Namur) où il est né mort (mais obtint du ciel la grâce de revenir à la vie) et où il repose en l'église Saint-Jean l'Évangéliste, son unique lieu de pèlerinage. Cf Laure Carpentier, *Les Saints méconnus. Ceux qui nous soulagent*. Éd. Grancher, 1998.[\[VU\]](#)
- (17) 630-704, abbesse de Pavilly (Seine-Maritime), se fête le 10 février. Un ange apparut à sa mère pour lui indiquer le nom mystérieux que l'enfant devra prendre à la naissance et qui signifie : " froment caché et fille du Saint Esprit " ![\[VU\]](#)
- (18) Vers 740, patronne de Gand (Belgique) où elle est née, se fête le 4 janvier, ses restes reposent à Bruay, près de Valenciennes, dans le diocèse de Cambrai.[\[VU\]](#)
- (19) Rouen 25 janv. 1899, *Lepetit*, D. 1899,2,462 : transgression des dispositions de l'art. 1er de la loi du 16 avr. 1897.[\[VU\]](#)
- (20) Paris 6 nov. 1896, Fortin, DP 1897, 2, 23 : qui retient les délits de falsification et de tromperie pour addition, dissimulée aux consommateurs, d'acide borique. *Contra* : Trib. correct. Vire 2 avr. 1897, DP 1897,2,493.[\[VU\]](#)
- (21) Paris, ch. 21, sect. A, 28 nov. 1989, *Union Commerciale c/Richard*, Juris-Data 27400.[\[VU\]](#)
- (22) C. santé publ., art. R. 5206. Produits inscrits sur la liste II par arrêté du ministre chargé de la Santé pris sur proposition du directeur général de l'Agence française de sécurité sanitaire des produits de santé (C. santé publ., art. L. 5132-7). De même, les *produits de nettoyage ou d'entretien* appartenant à la catégorie des préparations " irritantes ", se signalent, conformément à la réglementation, par un symbole constitué par une croix de Saint-André inscrite en noir sur fond orangé-jaune. Premier à avoir été appelé par Jésus pour faire partie des apôtres, André mourut martyr à Patras, pendu, dit-on, à une croix en forme d'X, d'où la " croix de saint André ".[\[VU\]](#)
- (23) Ex., pour des vins de Pays de l'Aude : Montpellier, 21 févr. 1995, BID 1995, n° 9, p. 39.[\[VU\]](#)
- (24) Poitiers, 26 déc. 1913, *Ann. fals.*, août 1914.[\[VU\]](#)
- (25) Trib. pol. Paris, 20 nov. 1998, BID 1989, n° 9, p. 44 - infraction réprimée par les art. L 113-1 et L 122-1 C. com. (152,45 Æ d'amende).[\[VU\]](#)



- (26) François de Beaulieu, *Les cidres et leurs eaux-de-vie*. Éd. Ouest-France, 2000, pp. 8 et 9. [\[VU\]](#)
- (27) L'appellation d'origine contrôlée " Cornouaille " a été reconnue par le décret du 19 mars 1996. Elle a été enregistrée au niveau communautaire comme appellation d'origine protégée. Suite à cet enregistrement, un nouveau décret reprenant les mêmes dispositions a été pris le 7 juin 2000. [\[VU\]](#)
- (28) Pendant ses repas, les oiseaux venaient prendre du pain dans ses mains... Sa consécration fut, elle-même, marquée par un prodige : le front de Rémi parut brillant de lumière et fut embaumé d'un parfum tout céleste. Rémi est surtout connu pour avoir baptisé le roi des Francs, Clovis, en 496, après la bataille de Tolbiac. La colombe du Saint-Esprit apporte à l'évêque une ampoule céleste contenant de l'huile sainte avec laquelle il baptise le souverain. Cette ampoule dont le contenu ne s'épuisait jamais était conservée à l'abbaye Saint-Rémi de Reims jusqu'en 1793, époque où elle fut brisée par les révolutionnaires. [\[VU\]](#)
- (29) Il éteint d'un geste de la main un incendie qui menaçait Reims ; il délivre du démon une jeune fille que Saint-Benoît n'avait pu exorciser ; il guérit un aveugle possédé du malin... [\[VU\]](#)
- (30) In Flodoart, *Histoire de l'Église de Reims*, I, 66. [\[VU\]](#)
- (31) Non que les femmes ne sachent garder un secret, mais dans ce dessein, elles doivent s'y mettre à plusieurs. [\[VU\]](#)
- (32) 29 mars 1988, F... *Sté des Grands Vins d'A...*, BID 1988, n° 10, p. 35. [\[VU\]](#)
- (33) Réédition Parangon Éditeur, 2001. [\[VU\]](#)
- (34) Réédition Flammarion Éditeur, 2001. [\[VU\]](#)
- (35) Si l'escalope et le fromage ne sont pas respectivement du veau et du gruyère, l'espèce animale et la variété fromagère doivent se mentionner dans la dénomination descriptive de vente (*dixit* deux avis du Service des fraudes -1989/1991) : ex., " Cordon bleu de dinde à l'édam " [\[VU\]](#)
- (36) Mais, on ne sait guère ce qu'il mange ! On nous cache généralement le menu. Il n'est nul part écrit qu'il a mangé du porc, par exemple. Cf Olivier Bauer, *Le protestantisme à table - les plaisirs de la foi*. Éd. Labor et Fides, 2000. [\[VU\]](#)
- (37) Ce qu'il avait fait : Cass. crim. 18 juin 1990, pourvoi n° 89-84.282, Juridisque Lamy. [\[VU\]](#)
- (38) Italienne, illettrée, la sainte fut proclamée " docteur de l'Église " en 1970, par Paul VI. [\[VU\]](#)
- (39) Arr. 2 oct. 1997, art. 3, § 5. [\[VU\]](#)
- (40) Femelle de *Dactylopius coccus* Costa. Minuscule parasite blanc - il en faut 130 000 pour faire 1 kg de colorant - qui se récolte dans les champs de cactus du Pérou et que les paysans du cru surnomment " le sang de la figue de Barbarie ".
- NDLR : au Mexique, *D. coccus* et *D. opuntiae* (*Hét. Dactylopiidés*) sont produites en masse sur des *Opuntia* élevés sous tunnels plastiques. Le colorant est aussi connu sous le nom de *carmin*. [\[VU\]](#)
- (41) Né en Andalousie vers 1400, il décède près de Madrid en 1463 ; Six-Quint le canonise en 1588. [\[VU\]](#)
- (42) Cass. soc. 23 oct. 1975, Bull. civ. IV, n° 480, p. 410. [\[VU\]](#)
- (43) Cass. soc. 8 juill. 1992, JCP 1992, IV, 2619. [\[VU\]](#)
- (44) Il est vrai, qu'aux dires de l'employeur, le cuisinier n'était pas un saint : abandon brutal du service suite à une altercation avec le restaurateur : Cass. soc. 8 mars 1990, arrêt n° 1063, Juridisque Lamy. [\[VU\]](#)
- (45) En opposition au service à la française où, à chaque service, des plats formant un ensemble sont simultanément apportés sur la table. [\[VU\]](#)
- (46) Selon une terre cuite grecque à voir au Louvre. [\[VU\]](#)
- (47) La baie de Seine, en Normandie, et celle de Saint-Brieuc, en Bretagne, sont, de loin, les deux principaux " gisements " naturels. [\[VU\]](#)
- (48) Calibrage 10 cm : mesurés dans le sens de la plus grande dimension, quelle que soit l'orientation de la coquille, à l'aide d'un pied à coulisse (arr. 17 févr. 1965, art. 1er à 4, modifié par arr. du 6 nov. 1975 et arr. du 30 juin 1989). [\[VU\]](#)
- (49) Leur pays d'origine n'a pas à figurer dans leur dénomination, lorsqu'il apparaît déjà en caractères bien apparents sur la même face de l'étiquette que la dénomination. [\[VU\]](#)
- (50) Arr. 26 juin 1996, Journal officiel de la République française, 30 juin. [\[VU\]](#)
- (51) Les coquillages entiers vendus à l'état frais ne sont pas concernés par ces dispositions : la dénomination reste donc " coquille Saint-Jacques " pour *Pecten maximus* et " pétoncle " pour *Chlamys vana*. [\[VU\]](#)
- (52) Les vraies noix de coquilles Saint-Jacques française se distinguent par leur nom scientifique, d'une part, et par leur origine, d'autre part, soit " Saint-Jacques (*Pecten maximus*) françaises ". [\[VU\]](#)
- (53) Envoyé dans " les Isles " pour affirmer le message évangélique auprès des indiens Caraïbes. [\[VU\]](#)
- (54) La coupe transversale de la banane dessine en son cœur la vague silhouette d'un homme écartant les bras ou, avec un peu d'imagination, une sorte de croix. [\[VU\]](#)
- (55) Jean-Luc Henning, *Le topinambour & autres merveilles*. Éd. Zulma, 2000, p. 84. [\[VU\]](#)
- (56) *Iesus Christos, Theou Ulios, Sauter* : " Jésus-Christ, fils de Dieu, sauveur ". [\[VU\]](#)
- (57) Certaines dénominations, comme Colin, Pilchard ou Truite font l'objet de précisions complémentaires. [\[VU\]](#)
- (58) Selon la tradition, il fut le premier évêque de Rome et premier pape. Il subit le martyre en 64. [\[VU\]](#)
- (59) DGCCRF n° 1504, signée Luc Valade, sous-directeur, D.G. 722, BID 1997, n° 6, p. 3 ; rapp. BID 1995, n° 12, p. 2. Voir égal. un rappel à l'ordre pour les poissons " dorés " originaires de Nouvelle-Zélande présentés comme " Saint Pierre de fond ", BID 1991, n° 4, p. 10. [\[VU\]](#)
- (60) Arrêté 16 mars 1982. [\[VU\]](#)
- (61) Montpellier 22 juin 1998, BID 1999, n° 8, p. 69. Rapp. Trib. correct. Dijon 27 mars 1998, BID 1999, n° 3, p. 54 : tromperie de la clientèle en mettant en vente des " filets de Brosme " sous la dénomination " filets de loup ". Ce genre de procès devrait se raréfier. L'information obligatoire du consommateur sur les produits de la mer était jusqu'à présent très succincte. Un règlement communautaire (CE) 104/2000 du 17 décembre 1999 améliore le dispositif existant en imposant, à partir du 1er janvier 2002, trois informations essentielles pour le consommateur pour tous les produits de la pêche et de l'aquaculture qui sont : le nom commercial officiel du produit, son mode de production (d'élevage ou non) et sa zone de capture. Cf Alain Soroste, Produits de la pêche et de l'aquaculture : information du consommateur. *Option Qualité*, n° 200, déc. 2001, p. 2. [\[VU\]](#)
- (62) Pour une question d'ensemble, voir *Droit et gastronomie : aspect juridique de l'alimentation et des produits gourmands*. Éd. Gualino-LGDJ, 295 p., en vente directement auprès de l'auteur. [\[VU\]](#)
- (63) Du gallo-romain *Arca* et du latin *cum* - lieu, endroit. [\[VU\]](#)
- (64) Et non, Sainte Brigitte, patronne des laitiers, comme on dit souvent, par erreur. [\[VU\]](#)
- (65) A Sainte-Maure de Touraine. La sainte aurait été martyrisée, à son retour d'un pèlerinage à Jérusalem, par un certain Arripins, gouverneur de la province de Poitou et d'Aquitaine (dixit M. Michel Rancher, président honoraire de la *Confrérie du fromage de Sainte-Maure de Touraine*, que nous remercions pour ces précisions). [\[VU\]](#)
- (66) Opération permettant de modifier le pH et d'assainir la croûte. [\[VU\]](#)
- (67) Le caillé frais non préégoutté se moule à la louche ou au répartiteur de caillé dans un moule perforé dont les dimensions intérieures sont : diamètre inférieur : 48 mm ; diamètre supérieur : 65 mm ; hauteur : 280 mm. Un travail de haute précision ! [\[VU\]](#)

[\[R\]](#)