

Du goût et de la gourmandise selon Thomas d'Aquin

"Tu sentiras comme a saveur de sel le pain d'autrui"¹. Dans ce célèbre verset du *Paradis* Dante évoque son expérience de l'exil: il le fait par le recours à la métaphore du sel et du pain, qui est marquée ici d'une connotation négative afin de rendre de manière presque sensible l'amertume ressentie par l'exilé. Le symbole du pain, qui chez Dante revêt une valeur foncièrement positive - que l'on songe au *Banquet*, à la métaphore du repas convivial et à celle de la nourriture spirituelle, symbolisée précisément par le "pain" que le poète entend partager avec tous les êtres humains² -, ne renvoie pas tout à coup, dans ce verset de la *Comédie*, à une réalité d'ordre négatif, mais tout en gardant sa valeur de bien, il est présenté sous un double signe, positif et négatif. La connotation négative est rendue précisément par le motif du goût: le pain de l'exil a le goût de l'amertume.

La métaphore dantesque nous conduit ainsi au seuil de notre propos et nous invite à relever tout d'abord la valeur symbolique et métaphorique du goût. Celui-ci renvoie certes et avant tout à un des cinq sens, mais signifie aussi le caractère de quelque chose et la connaissance qui en dérive. Ainsi, des expressions comme "avoir du goût", avoir un "avant-goût" ou "faire preuve de bon goût" associent goût, plaisir et connaissance et signalent l'étendue du champ sémantique de ce terme. Pour les médiévaux, l'association du goût et de la connaissance était d'ailleurs ancrée dans l'éthymologie du terme "sagesse" ("sapientia"), qui le faisait dériver du verbe "sapere": celui-ci signifie précisément "avoir goût"³ et, par extrapolation, avoir du sens commun, connaître, être sage. Thomas d'Aquin adopte lui aussi cette éthymologie lorsqu'il déclare que "sumitur nomen sapientiae secundum quod saporem quendam importat", ou encore: "dicitur autem sapientia quasi sapida scientia"⁴.

¹ Dante Alighieri, *Paradis* XVII, 58-59; trad. franç. de J. Risset, Paris 1990, p. 165.

² Cf. *Banquet* I, 1 et 13. Sur la métaphore du pain, cf. R. Imbach, *Dante, la philosophie et les laïques*, Fribourg 1996, p. 136-137.

³ C'est en ce sens que Dante utilise ce verbe dans le verset du *Paradis* cité auparavant: le "sa (di sale)" italien correspond au "sapit" latin et signifie à la fois "avoir goût" et "connaître".

⁴ Cf. *Summa theol.* IIa-IIae, 45, 2, où Thomas précise toutefois que cette éthymologie ne concerne que le terme latin. Cette association favorisait l'idée plus générale de la parenté et de la continuité entre la connaissance sensitive et la sagesse. Ainsi, le Pseudo-Denys avait déjà déclaré que "les sensations elles-mêmes sont comme des échos de la sagesse" (cf. *De divinis nominibus* VII, 2, 868C) et que "le goût signifie la plénitude des nourritures intellectuelles et l'art de s'abreuver à la fécondité des canaux divins" (cf. *De coelesti hierarchia* XV,

Or, si l'usage métaphorique et l'association avec le motif de la connaissance n'est pas une exclusivité du sens qui nous intéresse ici - la vue et son champ sémantique fournissant au Moyen Age la métaphore la plus apte à signifier la connaissance⁵ - il s'avère néanmoins que le champ référentiel du goût dépasse en ampleur celui de la vision-connaissance, puisqu'il va jusqu'à inclure le langage: en effet, le goût est associé à la parole, puisque parole et goût sont exercés par le même organe, à savoir la langue. De là toute une série de corrélations, notamment sur le plan moral, entre ce qui a trait au goût et à la nourriture d'un côté, et ce qui touche au langage et à la parole de l'autre⁶. Robert Grosseteste résume ce double champ de référence lorsqu'il explique pourquoi Dieu a confié au même organe - la langue précisément - deux fonctions: "Pourquoi crois-tu que Dieu a établi que le même organe avec lequel tu parles serve en même temps à distinguer les saveurs, si ce n'est pour que tu comprennes que chacun de tes discours doit être assaisonné avec le sel de la sagesse?"⁷.

Ces différentes corrélations sont rendues possibles par la situation particulière de la langue et du goût, qui se trouvent au carrefour des échanges du corps humain avec le monde environnant, c'est-à-dire au point de croisement entre l'intériorité de la parole qui doit s'exprimer et l'extériorité de la matière qui doit être assimilée⁸. Cette situation particulière répond à l'ordre des facultés de l'âme, un ordre qui s'avère essentiel à la compréhension de chacune d'entre elles. Afin de saisir la conception thomasienne du sens du goût, il convient à présent de préciser sa place parmi les facultés de l'âme humaine.

I. Le goût: sa place, sa nature, son objet et son fonctionnement

Le cadre de la conception thomasienne est fourni par la doctrine aristotélicienne de l'âme. Thomas adopte la définition du Stagirite de l'âme comme "acte d'un corps physique organique"⁹ et en fait le cheval de bataille dans sa défense de l'unité du composé humain¹⁰. Il y a ainsi une corrélation étroite entre l'âme et le corps qu'elle informe, si bien que le corps vit par l'âme

3, 332B). A propos du couple « saveur-sagesse » nous renvoyons à la contribution de G. Stabile dans ce même volume.

⁵ A ce propos on consultera le volume n. 4 (1996) de la revue "Micrologus", précisément consacré à la vue et à la vision.

⁶ Pour la corrélation "goût-nourriture-parole" dans la littérature moraliste médiévale, cf. C. Casagrande - S. Vecchio, *Les péchés de la langue*, trad. franç. de Ph. Baillet, Paris 1991.

⁷ *Sermo ad clerum*, in: E. Brown, *Fasciculus rerum expetendarum et fugiendarum*, Londres 1690, p. 298. A ce propos je renvoie aux considérations de C. Casagrande et S. Vecchio, *Le metafore della lingua* (secoli XII e XIII), in: *Oralità. Cultura, letteratura, discorso. Atti del Convegno internazionale di Urbino* (21-25 luglio 1980), Roma 1985, p. 647.

⁸ Cf. C. Casagrande - S. Vecchio, *Les péchés de la langue*, cit., p. 122.

⁹ Cf. Aristote, *De anima* II, 1, 412a19-21; Thomas d'Aquin, *In de anima* II, lectio I, n. 233.

¹⁰ Cf. *Summa theol.* I, 76, 1.

qui est en lui, et l'âme exerce ses opérations au moyen du corps¹¹. Or, bien que l'âme soit entièrement présente dans le corps tout entier, elle n'est pas toute entière engagée dans chacune de ses opérations, mais les exerce au moyen de différentes puissances ou facultés qui en constituent les parties. A partir des différents actes par lesquels l'âme est appelée à informer le corps, on peut alors distinguer ses puissances, auxquelles correspondent autant de degrés et de niveaux dans la hiérarchie des vivants. Comme Aristote, Thomas distingue ainsi trois puissances principales: la puissance végétative, qui exerce uniquement la fonction nutritive et qui est le propre du règne végétal; la puissance sensitive, qui exerce la fonction de perception et qui caractérise le monde animal; et enfin, la puissance intellectuelle, qui exerce la fonction intellectuelle et qui représente la spécificité des êtres humains¹². Ces puissances sont enchaînées selon un ordre hiérarchique d'après lequel le supérieur contient de manière plus parfaite le ou les degrés inférieurs: c'est dire que la faculté intellectuelle possède de manière parfaite les prérogatives des puissances et des êtres inférieurs¹³. Ces puissances comprennent à leur tour différentes parties ou facultés, en fonction des actes qu'elles sont appelées à exercer et dont elles représentent le principe propre¹⁴. A remarquer enfin que parmi ces puissances, la faculté intellectuelle, qui est le propre de l'être humain, présente un statut particulier et exclusif: l'intellect en effet est séparé, c'est-à-dire immatériel, et ne fait recours à aucun organe corporel pour exercer son opération (ce qui ne signifie pas qu'il ne dépende d'aucune manière du corps auquel il est associé), alors que toutes les autres puissances de l'âme sont les actes d'une partie du corps.

Dans ce cadre général, le goût - "gustus" - trouve évidemment sa place dans la partie sensitive de l'âme, et se situe plus précisément, parmi les sens externes, au deuxième niveau dans l'ordre génétique, c'est-à-dire après le toucher¹⁵. Comme tout autre sens externe, le goût est une puissance passive, donc réceptive, et susceptible d'être affectée et altérée par un objet sensible extérieur¹⁶. La spécificité du goût, comme celle de chaque sens, résulte de l'objet

¹¹ Cf. In De anima II, lectio 2, n. 242: "manifestum est quod anima non potest separari a corpore, vel ipsa tota, vel aliquae partes eius"; In De sensu et sensato, liber unicus, lectio I, n. 17: "Sentire enim convenit animae per corpus".

¹² Cf. In De sensu et sensato, l. un., lectio I, n. 3; Summa theol. I, 76, 1: "Propria autem operatio hominis, in quantum est homo, est intelligere: per hanc enim omnia animalia transcendit".

¹³ Cf. Summa theol. I, 76, 5: "Anima autem intellectiva habet completissime virtutem sensitivam: quia quod est inferioris praeexistit perfectius in superiori, ut dicit Dionysius in libro De divinis nominibus".

¹⁴ Cf. Summa theol. I, 78, 2 pour la puissance végétative; I, 78, 3 pour les sens externes; I, 78, 4 pour les sens internes; I, 79 pour la faculté intellectuelle. Pour un panorama général des doctrines des sens internes nous renvoyons à H.A. Wolfson, *The Internal Senses in Latin, Arabic and Hebrew Philosophic Texts*, in: *The Harvard Theological Review*, XXVIII (1935), 69-133.

¹⁵ Cf. G. Van Riet, *La théorie thomassienne de la sensation externe*, in: *Revue philosophique de Louvain* 51 (1953), 374-408.

¹⁶ Cf. Summa theol. I, 78, 3: "Est autem sensus quaedam potentia passiva quae nata est immutari ab exteriori sensibili". Thomas d'Aquin récuse l'idée d'un "sens agent", le principe actif de la sensation étant l'objet sensible extérieur à l'homme. Sur la controverse autour d'un "sens agent", cf. A. Pattin, *Pour l'histoire du sens agent*, Louvain 1988 et la contribution de J. Biard à ce même volume. Une analyse d'ensemble de la théorie thomassienne de la sensation et de ses objets est maintenant disponible grâce à la monographie de J. A. Tellkamp,

qui lui est propre¹⁷, c'est-à-dire de l'objet à l'égard duquel la faculté gustative est en puissance et qu'elle seule est apte à percevoir. Cet objet sont les qualités sensibles du doux et de l'amer ainsi que leurs dérivés, c'est-à-dire, d'une manière générale, ce qui possède la qualité de la saveur.

I.1 La saveur: sa nature et sa fonction

Etant donné la correspondance nécessaire - "proportio" - entre une faculté et son objet - une corrélation qui est encore plus marquée dans le cas des puissances passives que sont les sens externes -, il convient de préciser l'origine et la nature de l'objet du goût, afin de mieux cerner la fonction et le fonctionnement de ce sens. On ne saurait oublier en effet que l'objet est le principe moteur de chaque sens, ce qui l'actualise et qui suscite la perception¹⁸. Dans la perception sensible l'objet est donc doublement présent: comme moteur de la sensation et comme contenu de la perception. Aussi, est-il nécessaire, dans notre cas, de préciser la nature de la saveur afin de mieux comprendre le sens qui lui correspond.

Thomas présente une analyse détaillée de cet objet dans son commentaire du *De sensu et sensato*¹⁹ d'Aristote, dont il reprend la conception dans son intégralité²⁰. Un aspect saillant de cette doctrine est celui de l'origine de la saveur, dont la détermination permet de définir de manière précise l'objet du goût. Mais au préalable, il convient de revenir brièvement à la doctrine aristotélicienne des quatre éléments constitutifs du monde matériel et à leurs qualités fondamentales. Chacun de ces éléments - le feu, l'air, l'eau et la terre - est déterminé de manière propre ("secundum se") par une des qualités fondamentales – à savoir le chaud, le sec, l'humide et le froid -, et de manière secondaire ("secundario") par une autre de ces qualités. Ainsi, le feu est à proprement parler chaud et secondairement sec, l'air est proprement humide et secondairement chaud, l'eau est proprement froide et secondairement humide, et enfin la terre est proprement sèche et secondairement froide²¹. Ces quatre éléments n'agissent pas par eux-mêmes en tant que corps, mais à travers leurs qualités propres, si bien que de l'action des éléments résulte quelque chose de semblable aux qualités qui les caractérisent. Chaque qualité a, quant à elle, son

Sinne, Gegenstände und Sensibilia. Zur Wahrnehmungstheorie des Thomas von Aquin, Leiden-Boston-Köln 1999 : dans cet ouvrage l'analyse du goût reste cependant très générale et n'occupe que 3 pages (p. 214-217).

¹⁷ Sur le « sensible propre » et le « sensible commun » on consultera l'ouvrage de Tellkamp indiqué à la note précédente.

¹⁸ Cf. Summa theol. I, 77, 3: "Ratio autem actus diversificatur secundum diversam rationem obiecti. Omnis autem actio est vel potentiae activae, vel passivae. Obiectum autem comparatur ad actum potentiae passivae, sicut principium et causa movens: color enim in quantum movet visum, est principium visionis".

¹⁹ Cf. Lectio IX-XI. Cet écrit date de 1269: cf. J. P. Torrel, Initiation à Saint Thomas d'Aquin, Fribourg 1993, p. 251-252 et 498.

²⁰ La lecture thomassienne d'Aristote passe ici par la médiation du commentaire d'Alexandre d'Aphrodise: cf. A. Mansion, Le commentaire de saint Thomas sur le *De sensu et sensato* d'Aristote. Utilisation d'Alexandre d'Aphrodise, in: Mélanges Mandonnet, vol. I, Paris 1930, p. 83-102 ; on trouvera d'autres précisions utiles dans l'introduction à l'édition léonine du commentaire de Thomas, Rome-Paris 1985, p. 87 sv.

²¹ Cf. In *De sensu et sensato*, l. X, n. 134; Aristote, *De generatione et corruptione* II.

contraire, et est susceptible d'en subir la détermination. Ainsi, par l'action déployée par les éléments premiers en vertu de leurs qualités et de la contrariété qui les caractérisent, la matière est transformée et de nouvelles formes substantielles sont produites qui donnent lieu aux innombrables êtres du monde sublunaire²².

Le mélange des éléments et l'interaction de leurs qualités essentielles ne produisent pas toujours nécessairement de nouveaux êtres, mais peuvent aussi tout simplement modifier des réalités existantes en conférant des qualités nouvelles ou en altérant celles qu'elles possèdent déjà. Thomas reprend à ce propos un exemple dont tout le monde a fait l'expérience: lorsqu'on lave un tissu coloré, l'eau de lavage se teint de sa couleur; de même, lorsqu'on dissout un aliment dans de l'eau, celle-ci en prend le goût²³. Le mélange provoque ainsi un transfert de qualités qui octroie des déterminations nouvelles aux réalités qui en sont affectées. Or, c'est par un processus analogue que la saveur se constitue: en effet, lorsque l'humidité de l'eau traverse la terre sèche et qu'il se produit un changement sous l'action de la chaleur qui mélange et assimile l'humide au sec, l'humidité aqueuse acquiert alors précisément la qualité de la saveur²⁴.

A partir de là, la saveur est définie comme "la modification (ou passion) provoquée dans l'humidité de l'eau par l'action du sec sous l'effet de la chaleur, une passion qui affecte la faculté du goût et l'actualise"²⁵. Cette faculté, en effet,

²² Cf. In De sensu et sensato, l. X, n. 138: "Sic enim in elementis non est principium actionis forma substantialis sed accidentalis; cum nihil agat ultra speciem, non videtur, quod per actionem naturalem elementorum transmutetur ad formam substantialem, sed solum ad formam accidentalem. Et propter hoc quidam posuerunt quod omnes formae substantiales sunt a causa supernaturali, et quod agens naturale solum alterando disponat ad formam. Et hoc reducitur ad opinionem Platoniorum, qui posuerunt quod species separatae sunt causae generationis, et quod omnis actio est a virtute incorporea. Stoici autem, sicut Alexander dicit, posuerunt quod corpora secundum seipsa agunt, inquantum scilicet sunt corpora. Aristoteles autem hic tenet mediam viam, quod corpora agunt secundum qualitates suas". Cette "via media" d'Aristote revient à affirmer que la génération des réalités matérielles dans le monde sublunaire résulte de l'interaction de deux principes actifs: d'une part les éléments premiers (c'est-à-dire la matière) et d'autre part les vertus célestes (qui constituent d'ailleurs les principes essentiels des qualités élémentaires: celles-ci sont en effet déterminées et déduites à partir de la chaleur comme qualité du feu, qui est l'élément supérieur en raison de sa proximité des sphères célestes: cf. *ibid.*, n. 134). C'est dire que dans les réalités matérielles, même les plus élémentaires, est présente une trace du caractère divin des astres. C'est là une idée que Thomas d'Aquin "christianise" en posant une influence angélique - certes lointaine - dans les processus de génération: "Necesse est autem quod esse qualitatium elementalium derivetur a principiis essentialibus eorum; ita etiam, ut virtus angeli competat huiusmodi qualitatibus ex virtute formarum substantialium". Ces "anges" thomasiens sont ainsi apparentés à la Xème Intelligence ou "Dator formarum" d'Avicenne: à ce propos, nous nous permettons de renvoyer à notre étude: *Les anges et la philosophie. Significations des substances séparées dans la pensée médiévale latine à la fin du XIIIème siècle* (en voie de publication).

²³ Cf. In De sensu et sensato, n. 140: "Sicut illi qui in humido aqueo lavant colores et sapes, id est corpora colorata et saporosa, faciunt aquam habere talem colorem et saporem".

²⁴ Cf. *ibid.*: "Quando humidum aqueo colatur per siccum terrestre, et cum hoc fit aliqua immutatio a calido digerente et quodammodo commiscente humidum sicco, qualificatur humor aqueus qualitate saporosa".

²⁵ Cf. *ibid.*, n. 141: "Inducit, ex praemissis praedictis, definitionem saporum; et dicit quod sapor nihil est aliud quam passio facta in humido aqueo a dicto sicco, scilicet terrestri cum additione calidi, quae gustum secundum potentiam alterando, in actum reducitur". Cette dernière précision est importante pour la définition en question, car d'autres qualités sont produites par le mélange de l'humide et du sec sous l'action de la chaleur, qui n'affectent cependant pas la faculté du goût: « Quod quidem additur ad differentiam odoris et quarundam

ne peut être activée que par cet objet particulier, car chaque sens et son objet sont reliés selon le rapport de la puissance à l'acte. Cette corrélation est fondée sur un accord et une proportion sans lesquels aucune perception ne serait possible. Tout contact avec le monde sensible environnant présuppose donc comme condition nécessaire une convergence potentielle fondée dans une communauté de nature ou de représentation²⁶.

I.2 La proportion et l'accord du goût et de la saveur

Il convient alors de préciser quel est le fondement de l'accord qui rend possible la corrélation du goût et de son objet. Nous savons que la saveur résulte de l'interaction de l'humide et du sec sous l'effet de la chaleur. La saveur n'est donc pas une qualité première, mais un dérivé, dans lequel l'humide joue toutefois un rôle prépondérant²⁷: d'une part, en effet, il représente une qualité plus noble que le sec²⁸, et d'autre part la chaleur - qui sert ici de principe actif - active précisément ce qui est humide, doux et léger²⁹. La composante saillante de la saveur étant ainsi l'humidité, c'est dans ce caractère qu'il faudra chercher le fondement de sa corrélation avec le goût. Or, de même que l'oeil n'est pas coloré mais est susceptible de recevoir la couleur, ainsi l'organe du goût ne doit être ni humide ni savoureux en lui-même, mais doit être capable de le devenir. Aussi, la nature de la faculté gustative est-elle de pouvoir être humectée afin de percevoir la saveur³⁰. L'humidité représente ainsi le fondement de la proportion et de l'accord entre le goût et la saveur. Pour cette raison, la sensation du goût requiert un milieu aqueux, c'est-à-dire la salive.

Ces considérations illustrent on ne peut plus clairement l'exigence de ressemblance qui marque la connaissance sensible. La perception - qui représente le point de départ de la connaissance humaine - montre plus que toute autre relation cognitive que la connaissance n'est possible que sur un fond d'unité et qu'elle se réalise par la réduction et l'assimilation de l'objet dans le sujet connaissant. Il n'y a de rapport entre des réalités hétérogènes que dans la mesure où elles convergent dans une communauté de nature ou de

aliorum passionum, quae causantur ab humido et sicco per actionem calidi, quae tamen non sunt immutativa gustus, sed aliorum sensuum » (ibid.).

²⁶ A propos de cette problématique, cf. M. M. Bastait's, « Similitudo sensibilis » chez Aristote, Avicenne et St. Thomas, in : *L'homme et son univers au Moyen Age*, vol. II, Louvain-la-Neuve 1986, 554-559.

²⁷ Cf. ibid., n. 118.

²⁸ Cf. ibid., n. 134 : « humidum, quod est nobilius inter qualitates passivas ».

²⁹ Cf. ibid., n. 146: "Quia facit calor naturalis in animalibus et plantis, quod facit calor solis in corporibus exterioribus: attrahit enim humidum subtile, et relinquit id quod est terrestre et grossum".

³⁰ Cf. In De anima II, lectio XXI, n. 512: "Dicit ergo primo, quod quia illud quod est gustabile, oportet esse humidum et saporosum, necesse est organum gustus, neque esse humidum actu, neque saporosum secundum seipsum; neque tale esse, quod non possit fieri humidum (...). Et hoc ideo est, quia gustus patitur aliquid a gustabili secundum quod est gustabile, sicut quilibet sensus a sensibili. Unde, cum gustabile inquantum gustabile sit humidum, necesse est quod organum gustus, inquantum est iam passum, sit humectatum; et tamen salvatur in sua natura, ut sit gustativum, idest potens gustare, cum possibile est humectari, non tamen est humidum actu".

représentation, c'est-à-dire dans la mesure où leur différence peut être ramenée à une forme de parenté et de ressemblance.

Cette exigence, qui domine la noétique thomasienne, est rendue manifeste par la perception sensible en général et par le toucher en particulier, dont la perception requiert le contact direct avec l'objet³¹. Le goût, quant à lui, est très proche du toucher et en représente une espèce, en ce qu'il se réalise également par un contact entre l'organe et l'objet, si bien que ce rapport modifie immédiatement l'organe du goût et provoque la sensation gustative³². Cela dit, le goût se différencie du toucher d'abord du fait qu'il est exercé par un seul organe, et ensuite du fait que le contact avec son objet implique déjà une médiation - à savoir l'humidité de la salive³³. Au-delà des différences et des spécificités de chaque faculté sensitive, il reste cependant que la perception sensible n'est possible que par la proportion et l'accord préalables qui lient l'organe du sens à l'objet qui l'actualise.

Cette exigence ressort encore davantage dans le cas du goût en raison de la fonction qui lui revient. Nous disions en effet que la saveur s'origine dans l'humide et le sec; or, il faut préciser que pas n'importe quelle matière sèche entre dans la composition de la saveur, mais seulement celle qui peut servir de nourriture pour le corps ("siccum nutrimentale")³⁴. C'est pourquoi la saveur est à proprement parler "une qualité ou perfection de la nourriture"³⁵. Par ailleurs, la nourriture est nécessaire à la croissance et à la conservation de l'existence, si bien que le sens du goût s'avère lui aussi nécessaire à tout animal en tant que médiation instrumentale dans l'absorption des aliments dont il a besoin³⁶. Plus

³¹ Voir à ce propos la contribution de R. Imbach à ce même volume.

³² Cf. *Summa theol.* I, 78, 3: "In quibusdam sensibus invenitur immutatio spiritualis tantum, sicut in visu. In quibusdam autem, cum immutatione spirituali, etiam naturalis; vel ex parte obiecti tantum, vel etiam ex parte organi. Ex parte autem obiecti, invenitur transmutatio naturalis, secundum locum quidem, in sono, qui est obiectum auditus: nam sonus ex percussione causatur et aeris commotione. Secundum alterationem vero, in odore, qui est obiectum olfactus: oportet enim per calidum alterari aliquo modo corpus, ad hoc quod spiret odorem. Ex parte autem organi, est immutatio naturalis in tactu et gustu: nam et manus tangens calida calefit, et lingua humectatur per humiditatem saporum".

³³ Cf. *ibid.*, ad 3: "Gustus autem, qui est perceptivus dulci et amari, concomitatur tactum in lingua, non autem per totum corpus; et ideo de facili a tactu distinguitur"; *ibid.*, ad 4: "dicendum quod sensus gustus, secundum dictum Philosophi, est quaedam species tactus quae est in lingua tantum. Non autem distinguitur a tacto in genere: sed a tactu quantum ad illas species quae per totum corpus diffunduntur. Si vero tactus sit unus sensus tantum, propter unam rationem communem obiecti: dicendum erit quod secundum rationem diversam immutationis, distinguitur gustus a tactu. Nam tactus immutatur naturali immutatione, et non solum spirituali, quantum ad organum suum, secundum qualitatem quae ei proprie obicitur. Gustus autem organum non immutatur de necessitate naturali immutatione secundum qualitatem quae ei proprie obiicitur, ut scilicet lingua fiat dulcis vel amara; sed secundum praeambulam qualitatem, in qua fundatur sapor, scilicet secundum humorem, qui est obiectum tactus".

³⁴ Cf. *In De sensu et sensato*, n. 143: "Sapor fundatur simul in humido et sicco (...), sed non cuiuslibet sicci, sed nutrimentalis; ex quo scilicet possunt nutriri animalia et plantae".

³⁵ Cf. *ibid.*, n. 143: "cum sapor sit passio vel perfectio nutrimenti".

³⁶ Cf. *ibid.*, n. 21: "Ponit id quod pertinet ad sensus communes et necessarios animali. Circa quod considerandum est quod sensus communes et necessarii omni animali sunt illi, qui sunt cognoscitivi eorum, quae sunt necesse animali. Est autem animali aliquod sensibile necessarium dupliciter. Uno modo in quantum corpus est mixtum ex quattuor elementis; et sic necessaria est animali debita commensuratio calidi et frigidi, humidi et sicci, et aliorum huiusmodi, quae sunt differentiae corporum mixtorum. Aliud autem est necessarium animali,

précisément, le goût permet de discerner la convenance des aliments, c'est-à-dire leur caractère utile ou nuisible³⁷. De la sorte, la saveur est perçue par le goût en tant qu'ordonnée à la fonction nutritive³⁸. Or, nous avons vu que le principe actif de la saveur est la chaleur, qui dilate la matière et provoque son augmentation; de cette manière, la chaleur produit aussi la nourriture, du fait qu'elle attire et mélange les parties légères et douces de la matière et laisse les parties salées et amères³⁹. A partir de cette action de la chaleur, la saveur est considérée, dans cette doctrine, comme une qualité de signe positif en relation à la douceur, et comme une privation eu égard à l'amertume - l'amer étant précisément une privation et une imperfection par rapport au doux⁴⁰. La saveur douce représente ainsi le trait distinctif de la nourriture au point où "seuls les aliments doux nourrissent"⁴¹. Le goût est donc appelé à discerner la convenance des aliments en en percevant la saveur douce ou amère ainsi que les saveurs moyennes qui résultent de leurs combinaisons⁴². Or - affirme Thomas d'Aquin en paraphrasant toujours Aristote⁴³ - "nous nous nourrissons de ce dont nous sommes faits"⁴⁴. A partir de cette idée, il apparaît que le jugement de convenance que le goût doit porter consiste à discerner dans les aliments ce qui est semblable à l'animal et qui par là-même est apte à le nourrir.

Il s'avère à présent que la ressemblance, la convenance, et l'accord requis entre la faculté et son objet représentent une exigence majeure dans le rapport du goût à la saveur: non seulement il doit y avoir ici une communauté de nature qui permet la perception - le cas échéant, l'humidité -, mais il faut encore qu'il y ait convenance entre la saveur de l'aliment et la fonction de nutrition qu'il doit remplir. En jugeant de cette convenance, le goût permet à l'animal de s'assimiler

inquantum corpus eius est vivum nutribili; et sic necessarius est ei cibum conveniens. (...) Ad hoc autem quod (animal) cognoscat conveniens nutrimentum, necessarius est ei gustus, per quem cognoscitur sapidum et insipidum, quod est signum nutrimenti convenientis vel inconvenientis. Et ideo dicit quod gustus et tactus ex necessitate consequuntur omnia animalia".

³⁷ Cf. *ibid.*, n. 22: "Gustus autem est ei necessarium propter alimentum; quia per gustum animal discernit delectabile et tristabile, sive sapidum et insipidum circa cibum, ut unum eorum prosequatur tamquam conveniens, alterum fugiat tamquam nocivum".

³⁸ Cf. *ibid.*: "Sapor apprehenditur a gustu ordinato ad nutritionem".

³⁹ Cf. *ibid.*, n. 144: "Calidum proprie facit augmentum: eius est enim dilatare et diffundere quasi movendo ad circumferentiam; frigidum autem causat decrementum"; *ibid.*, n. 146: "Calor naturalis active causat augmentum per extensionem quandam, et construit alimentum digerendo, inquantum scilicet attrahit ad id quod est leve et dulce, et relinquit id quod est salsum et amarum propter gravitatem (...). Quia facit calor naturalis in animalibus et plantis, quod facit calor solis in corporibus exterioribus: attrahit enim humidum subtile, et relinquit id quod est terrestre et grossum"; *ibid.*, n. 148: "Calidum perfecte digerens humidum causat saporem dulcem; privatio humidi perfecte digesti est causa amaritudinis. Alii autem sapes causantur secundum quod humidum medio modo se habet, nec totaliter est consumptum, nec totaliter est indigestum".

⁴⁰ Cf. *ibid.*, n. 143: "Dicit ergo primo quod sapes sunt passiones quantum ad dulce, vel privationes quantum ad amarum, quod se habet ut imperfectio et privatio ad dulce sicut nigrum ad album"; In *De anima*, n. 514: "Determinat de speciebus saporum et dicit quod sicut in coloribus simplices colores sunt contrarii, ut album nigro, sic in saporibus simplices sunt contrarii, ut dulce et amarum".

⁴¹ Cf. In *De sensu et sensato*, n. 146: "Alii sapes commiscuntur in cibo dulci quod solum nutrit (...). Est enim nimis repletivum et supernativum, quia facile attrahitur a calore propter sui levitatem".

⁴² Sur les saveurs moyennes, cf. *ibid.*, lectio XI.

⁴³ Cf. Aristote, *De generatione et corruptione* II, 8, 335a10-11.

⁴⁴ Cf. In *De sensu et sensato*, n. 143: "Ex iisdem enim nutrimur, ex quibus sumus".

le semblable, c'est-à-dire une matière susceptible de le conserver dans l'existence. La fonction du goût est par conséquent capitale dans l'échange nécessaire entre le corps et son environnement matériel. La convenance et la ressemblance avec le monde extérieur qui apparaissent à l'examen de la nature et du fonctionnement de ce sens confirment ainsi et renforcent le motif de l'homme microcosme: ce qui a trait à la perception sensible - et au goût en particulier - dévoile la parenté de l'être humain avec les composantes fondamentales du monde matériel, de même que ce qui concerne les facultés spécifiquement humaines apparente l'homme au domaine supérieur de l'esprit.

II. Plaisirs du goût et gourmandise

Les considérations sur la faculté gustative qui précèdent sont valables pour tout animal et concernent l'être humain précisément à ce titre. Dans cette perspective la nature et le fonctionnement du goût s'inscrivent dans un ordre de nécessité. Mais lorsqu'on quitte l'univers des bêtes et que l'on considère le monde humain, une dimension nouvelle apparaît: celle de la liberté et de ses choix, une dimension qui dans la sensibilité médiévale est toujours accompagnée d'une connotation morale. La complexité de l'être humain ainsi que sa spécificité retentissent en effet sur l'exercice de ses facultés sensibles et concernent même une fonction aussi élémentaire que celle de l'alimentation. C'est pourquoi, malgré le fait que la fonction nutritive soit une nécessité pour tout animal, sa pratique chez l'homme ne peut pas échapper totalement au jugement et à la qualification morale qui distinguent l'agir humain volontaire. Cette qualification repose sur un processus d'humanisation qui investit même les fonctions que l'être humain partage avec les autres animaux.

En quoi consiste cette humanisation? C'est ce que nous allons découvrir à travers l'analyse thomassienne de la gourmandise - "gula" -, que nous trouvons dans la *Somme théologique* (IIa-IIae, qu. 148) et dans la question disputée *De malo* (qu. XIV)⁴⁵.

Nous savons désormais que l'objet du goût qu'est la saveur peut être agréable ou désagréable. La saveur agréable suscite le plaisir ("delectatio"), et celui-ci alimente à son tour le désir ("desiderium", "appetitus"). Dès lors l'homme peut donner libre cours à son désir et rechercher dans la nourriture le plaisir qui lui correspond: à la fonction primaire et nécessaire de l'alimentation s'ajoute donc la fonction secondaire et accessoire du plaisir. Il convient ici de relever que le plaisir ne survient pas de l'extérieur, mais qu'il est intrinsèquement présent dans la fonction nutritive, car - selon l'analyse aristotélicienne adoptée par Thomas - d'une part seuls les aliments doux nourrissent véritablement, et d'autre part le

⁴⁵ Le premier de ces textes date de 1271-72 et le second de 1269-71: cf. J.P. Torrel, *Initiation à Saint Thomas d'Aquin*, cit., p. 487 et 491.

doux représente le critère premier de l'agréable. Il s'ensuit que dans la fonction exercée par le goût, nécessité et plaisir sont inextricables.

Thomas d'Aquin est parfaitement conscient de ce rapport, et c'est pourquoi son approche de la problématique de la gourmandise s'enracine dans l'articulation de ces deux dimensions. Ce fait doit être retenu, car il nous annonce d'ores et déjà que selon l'Aquinate le désir et les plaisirs gustatifs ne sont pas en soi moralement répréhensibles, mais le deviennent seulement à certaines conditions. Il s'agira donc pour nous de cerner le passage par lequel l'exercice d'une fonction nécessaire se charge d'une connotation morale négative au point de tomber sous la catégorie du péché.

Avant d'entrer dans le vif de l'analyse thomasienne, il est utile de rappeler que le péché de gourmandise est né, pour ainsi dire, au IV^e siècle, forgé par le monachisme oriental, qui cherchait le salut de l'âme dans la mortification de la chair⁴⁶. Ainsi, dans la liste des huit vices issus du péché originel que nous devons à Evagre le Pontique (346-399), la gourmandise figure au premier rang et la luxure au deuxième. Cette conception et l'idéal d'ascétisme qui l'accompagne furent transmis aux moines de l'Occident par Cassien (360-435), qui fit de la gourmandise un vice capital, au sens littéral de vice qui est à la tête ("caput") de plusieurs autres maux⁴⁷. Cette considération trouvait un appui solide dans la conviction que le péché originel avait été précisément un péché de gourmandise. Cette idée - contestée par Augustin, qui interprétait la première faute comme un péché d'orgueil⁴⁸ - allait traverser la culture médiévale et déterminer l'attitude chrétienne face à la nourriture et à son usage. La culture monastique en tirait des conséquences radicales en faisant du renoncement, de la privation et de l'abstinence les clés d'accès au salut spirituel⁴⁹. Le jeûne était alors promu au rang d'une valeur fondamentale et d'un modèle de comportement, dont la pratique pouvait soustraire le corps non seulement à la gourmandise, mais aussi aux vices qui s'ensuivaient, et notamment à la luxure. Bien que ce système de valeurs ait été le fait d'une minorité cléricale repliée dans les monastères, son influence sur la culture médiévale a été importante pendant de longs siècles, au cours desquels - comme on sait - les moines ont assumé la tâche de christianiser l'Europe, et les monastères ont été à la fois les lieux exclusifs de recueil et de transmission de la culture et des points de référence et de soutien pour une population misérable en proie à la famine, aux désordres et aux

⁴⁶ Cf. M. Vincent-Cassy, Un péché capital, in: La gourmandise. Délices d'un péché, Paris 1993, 18-30.

⁴⁷ Cf. Cassien, *Conlationes*, V (éd. M. Petschenig, CSEL, vol. XIII, 119-151); *Institutiones*, I. V (éd. M. Petschenig, CSEL, vol. XVII, 78-113), et les considérations de S. Vecchio dans un essai fort intéressant sur le vice de gourmandise, qui paraîtra prochainement dans un livre consacré aux vices capitaux: je remercie vivement Mme. Vecchio d'avoir mis à ma disposition son étude avant sa parution.

⁴⁸ Cf. *De civitate Dei*, XIV, 12; à ce propos je renvoie de nouveau aux considérations de Mme. Vecchio (cf. note précédente). Thomas d'Aquin suit l'interprétation augustinienne: cf. *De malo*, qu. XIV, a. 2, ad 5.

⁴⁹ Dans toutes les règles monastiques la question de la nourriture et de sa réglementation occupe une place très importante: étant donné que l'alimentation est une nécessité, il s'agit de la réglementer jusque dans les plus petits détails afin d'en faire un instrument de sanctification. S. Vecchio, dans l'étude citée, exemplifie largement ce fait.

invasions. Face à une telle population, qui dans sa majorité ne mangeait pas à sa faim, le précepte de privation et d'abstinence acquérait d'ailleurs une valeur sociale, en ce que la nourriture ainsi épargnée pouvait être distribuée aux plus pauvres⁵⁰.

Aussi, les restrictions alimentaires vont-elles représenter pendant plusieurs siècles l'élément central du système pénitentiel dans l'Occident chrétien⁵¹. Ce système pénitentiel était basé, au XIII^e siècle encore, sur la liste des vices que Grégoire le Grand avait fixée à la fin du VI^e siècle⁵²: dans cette liste, la gourmandise faisait l'objet d'une analyse détaillée, que l'on retrouvera comme point de référence constant dans l'examen de ce vice chez Thomas d'Aquin. Grégoire, en effet, avait distingué cinq modalités sous lesquelles la «gula» peut se présenter: on pèche par gourmandise en anticipant le moment du repas, en recherchant des mets riches, en désirant une préparation sophistiquée, en excédant la quantité nécessaire et, enfin, en ayant un désir immodéré de nourriture⁵³. Ces différentes formes de gourmandise allaient être stigmatisées, à la fin du XII^e siècle, par le cardinal Lotaire Di Segni, le futur pape Innocent III, dans le célèbre traité sur le mépris du monde⁵⁴, où la condamnation de l'excès ne faisait aucune concession à une quelconque forme de plaisir dans l'usage des biens que Dieu a mis dans la nature à la disposition des hommes.

Ces quelques éléments nous paraissent utiles pour mieux comprendre et apprécier la conception thomasienne. Celle-ci s'avère d'emblée attentive à la complexité de la condition humaine et maintient son ancrage dans la doctrine aristotélicienne de l'unité du composé humain. A partir de là, la démarche thomasienne ne fera pas de place à une condamnation péremptoire et inconditionnelle du vice de gourmandise - une condamnation qui dans la tradition monastique et ascétique reposait, en dernière analyse, sur la nostalgie à l'égard d'un état de nature parfaite, où l'homme était soustrait aux besoins matériels. Aussi, Thomas précise-t-il d'emblée que la gourmandise ne signifie pas n'importe quel désir de manger et de boire⁵⁵, et qu'elle ne consiste pas, à plus forte raison, dans le simple acte de manger et de boire⁵⁶. Par ailleurs, en se référant aux pratiques juives, Thomas nie également l'idée que certains d'aliments seraient impurs et mauvais en soi et qu'ils pourraient souiller

⁵⁰ Cf. M. Vincent-Cassy, *Un péché capital*, cit., p. 22.

⁵¹ Cf. M.G. Muzzarelli, *Norme di comportamento alimentare nei libri penitenziali*, in: *Quaderni medievali*, XIII (1982), 45-80.

⁵² Cf. *Moralia in Job*, XXX, éd. M. Adriaen, *Corpus Christianorum*, S. L., 143A, Tournoult 1979.

⁵³ Cf. Grégoire, *Moralia in Job*, XXX, c. 18, p. 58-63.

⁵⁴ Cf. *De contemptu mundi sive de miseria humanae conditionis*, II, 17 (éd. R.E. Lewis, University of Georgia Press, 1978, 165-166).

⁵⁵ Cf. *Summa theol.* IIa-IIae, 148, 1: "Respondeo dicendum quod gula non nominat quemlibet appetitum edendi et bibendi".

⁵⁶ Cf. *De malo*, XIV, 1: "Non autem peccatum gulae consistit circa exteriores actus, circa ipsam scilicet sumptionem".

moralement l'homme⁵⁷. Selon l'Aquinate, l'assimilation d'aliments répond avant tout à une nécessité naturelle, qui implique à son tour un désir et un plaisir tout autant naturels ("delectationes naturales"); quant à la quantité d'aliments ingérés, elle satisfait également une nécessité naturelle, si bien que l'excès de nourriture chez celui qui estime en avoir besoin ne représente aucunement un péché⁵⁸.

Comme nous l'annoncions, Thomas prête beaucoup d'attention à l'articulation des dimensions de nécessité, de plaisir et de désir qui caractérisent la nature-même du sens du goût et le soustrait ainsi à une appréciation morale qui aurait un caractère absolu. Certes, le péché peut s'introduire dans son usage, mais seulement à une condition, à savoir que le désir soit démesuré et désordonné: aussi, la gourmandise est-elle définie précisément comme "le désir désordonné de nourriture"⁵⁹. D'après cette définition, le péché de gourmandise tient donc à un mot: "désordonné" ("inordinate"). Ce terme traduit précisément le passage qui transforme un désir naturel et bon en un désir mauvais et moralement répréhensible, c'est-à-dire en un péché. Le "désordre" définit en effet la nature-même du péché et du mal⁶⁰, si bien que le désir de nourriture ne peut être considéré un mal et un péché que lorsqu'il n'est soumis à aucun ordre. Or, la définition du mal comme désordre est un corollaire de la conception qui identifie le bien et l'ordre⁶¹ - une conception dérivée du Pseudo-Denys⁶² et qui est capitale dans l'ensemble de la philosophie thomasiennne. L'ordre constitue donc le terme de référence, la règle et la norme à partir de laquelle notre auteur décèle et identifie le péché de gourmandise, celui-ci étant précisément compris comme l'écart et la transgression par rapport à un ordre.

Mais qu'est-ce que l'ordre dans ce contexte? Quelle est la règle qui permet de mesurer la légitimité du désir à l'égard des objets du goût? La réponse de Thomas est tout à fait claire: dans le cas présent, ordre signifie un ordre de raison, et plus précisément l'ordre que la raison est appelée à faire valoir sur les passions et les appétits de l'âme. Il y aura péché précisément lorsque les passions et les désirs ne seront pas soumis à la réglementation de la raison et seront par conséquent "désordonnés"⁶³. Cela dit, Thomas reconnaît la difficulté de mesurer

⁵⁷ Cf. Summa theol. IIa-IIae, 148, 1, ad 1: "Id quod intrat in hominem per modum cibi, secundum suam substantiam et naturam, non co inquinat hominem spiritualiter: sed Iudei (...) et Manichei opinabantur quod aliqui cibi immundos facerent".

⁵⁸ Cf. ibid., ad 2: "vitium gulae non consistit in substantia cibi (...). Et ideo si aliquis excedat in quantitate cibi non propter cibi concupiscentiam, sed aestimans sibi necessarium esse, non pertinet hoc ad gulam, sed ad aliquam imperitiam"; De malo, XIV, 1, ad 2: "Gula autem, sicut dictum est, non importat primo et per se immoderatam cibi sumptionem, sed immoderatam concupiscentiam sumptionis ipsius".

⁵⁹ Cf. Summa theol. IIa-IIae, 148, 1: "Gula non nominat quemlibet appetitum edendi et bibendi, sed inordinatum"; ibid., ad 1: "Inordinata ciborum concupiscentia"; De malo, XIV, 1: "gula est immoderatus appetitus edendi"; ibid., ad 1: "gula importat (...) immoderatam concupiscentiam sumptionis ipsius (cibi)".

⁶⁰ Cf. De malo, XIV, 1: "Nihil enim est aliud peccatum, quam actus inordinatus sive malus".

⁶¹ Cf. De malo, XVI, 9.

⁶² Cf. De divinis nominibus, IV, 18-34.

⁶³ Cf. Summa theol. IIa-IIae, 148, 1: "Dicitur autem appetitum inordinatum ex eo quod recedit ab ordine rationis, in quo bonum virtutis moralis consistit. Ex hoc autem aliquid dicitur esse peccatum quod virtuti contrariatur. Unde manifestum est quod gula est peccatum"; De malo, XIV, 1: "Sicut Dionysius dicit IV cap. De

l'écart par rapport à la règle de la raison dans le cas d'un désir qui, comme celui de nourriture, est inextricablement lié à une nécessité naturelle. De là le besoin de mieux préciser en quoi consiste la règle ou l'ordre de la raison⁶⁴.

Suivons la démarche thomasienne. Nous savons déjà que cette règle n'est pas une norme relative aux aliments eux-mêmes, ni une réglementation de leur quantité. Elle n'est donc pas une prescription relative à l'objet du goût - qui est extérieur à l'homme -, mais concerne au contraire l'intériorité du sujet humain, et en particulier l'usage de sa faculté ainsi que le rapport à son objet. A cet égard, l'homme agit en effet en toute liberté, et c'est là que la règle de la raison est appelée à intervenir. Aussi, Thomas précise-t-il que l'usage ordonné du goût et du désir qui s'y rapporte consiste en une triple convenance: à l'égard des besoins du corps, à l'égard du bien-être de l'individu et à l'égard de sa vie en société: "Regula rationis haec est, ut homo sumat cibum secundum quod convenit sustentationi naturae, et bonae habitudini hominis et conversationi eorum cum quibus vivit, ut dicitur in III Ethicorum"⁶⁵. La norme qui décide de la légitimité ou, au contraire, du caractère moralement répréhensible du désir n'est donc pas l'idéal ascétique de privation et d'abstinence, mais la conformité à une raison qui tient compte de la condition humaine dans ses dimensions corporelle, psychique et sociale.

Thomas confirme ainsi sa pleine adhésion à la conception aristotélicienne de l'être humain comme un tout, dont les besoins ne sont pas toujours relatifs à une seule de ses composantes, mais concernent souvent l'être humain dans son intégralité. Aussi, le besoin de nourriture n'est-il pas seulement le fait du corps, mais retentit sur l'être humain dans son ensemble et intervient dans son bien-être général et dans sa vie sociale⁶⁶. La raison doit donc gouverner et ordonner les passions et les désirs en les rendant conformes à la condition humaine dans sa complexité et sa spécificité. Le péché de gourmandise ne s'oppose pas ici à l'abstinence et au renoncement, mais à la mesure et au juste milieu qui définissent la vertu. Dans notre cas, la mesure et la vertu ont un nom bien précis: celui qu'Aristote leur a donné dans l'*Ethique à Nicomaque*, à savoir la tempérance. Thomas le confirme: "gula principaliter esse dicitur circa passiones

div. nomin., malum animae est praeter rationem esse. (...) Contingit autem a regula rationis discedere et in actionibus exterioribus et in interioribus animae passionibus, quae debent per regulam rationis ordinari. (...) Quando vero concupiscentia huiusmodi delectationum transcendit regulam rationis, est peccatum gulae".

⁶⁴ A ce propos, cf. L. Sentis, La lumière dont nous faisons usage. La règle de la raison et la loi divine selon Thomas d'Aquin, in: Revue des sciences phil. et théol. 79 (1995), 49-69.

⁶⁵ De malo, XIV, 1, ad 1.

⁶⁶ Cette conception relativise dans une certaine mesure le péché de gourmandise en ce que l'écart par rapport à la règle de la raison ne peut être fixé de manière absolue: que l'on songe, par exemple, aux besoins particuliers relatifs à la constitution physique, à l'âge ou au sexe de chaque individu, ou encore à la position sociale, qui, même aux yeux de l'Eglise, justifiait un genre de vie et des pratiques alimentaires particulières. Cf. à ce propos, M. Vincent-Cassy, Un péché capital, cit., p. 24; M. Montanari, La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa, Roma-Bari 1995, et, du même A., Alimentazione et cultura nel Medioevo, Roma-Bari 1988.

et opponitur temperantiae"⁶⁷. Aristote qualifie cette vertu comme «le juste milieu relativement aux plaisirs"⁶⁸; le tempérant "garde une juste mesure, il ne recherche pas les voluptés qui ne conviennent pas (...) et, s'il désire, ce ne peut être qu'avec modération, sans excès et non hors de propos (...). Le tempérant se comporte selon la raison"⁶⁹.

Dans son examen de la gourmandise, Thomas adopte donc la doctrine aristotélicienne de la tempérance et lui reconnaît une validité universelle en vertu de son recours à ce qui fait le propre de l'homme, à savoir la raison. La raison droite constitue précisément la norme du comportement vertueux: "medium virtutis non accipitur secundum quantitatem, sed secundum rationem rectam, ut dicitur in II Ethicorum"⁷⁰. La vertu s'oppose au désordre, à l'irrationnel, au bestial. Le désir et le plaisir du goût deviennent péché lorsqu'ils cèdent à la bestialité que l'homme partage avec les autres animaux⁷¹. L'analyse thomasiennne de la gourmandise débouche ainsi sur l'exigence pour l'homme de faire usage de ses facultés conformément à son humanité, c'est-à-dire à sa rationalité. L'Aquinat ne renie pas le corps et ses besoins et il ne promeut pas l'idéal d'une mortification de la chair imposable à la majorité des individus, mais il invite à humaniser l'usage des facultés inférieures et le rapport à leurs objets de manière à les rendre adéquats à la nature humaine dans sa spécificité⁷².

La "medietas" de la vertu est synonyme de mesure, d'ordre, d'équilibre, de convenance: horizon du matériel et de l'immatériel, l'être humain représente déjà la "medietas" dans l'ordre ontologique, mais il est appelé à la réaliser également sur le plan moral à travers les choix d'une liberté guidée par la raison. Cette liberté investit tout l'agir humain, y compris l'exercice des facultés sensibles. Aussi, la gourmandise s'avère-t-elle être moins un interdit imposé de l'extérieur qu'un dérèglement contraire à l'équilibre nécessaire entre les besoins et les désirs⁷³.

⁶⁷ Cf. De malo, XIV, 1. Cette opposition a une signification particulière: "En opposant la gourmandise à la tempérance, les hommes de la scolastique ont donné un sens nouveau à ce péché. (...) Ils opposent désormais à la "gula" non une privation mais une modération dans l'usage des nourritures et laissent à l'appréciation de chaque individu cette mesure des aliments (...)" : M. Vincent-Cassy, Un péché capital, cit., p. 25-26.

⁶⁸ Cf. Ethique à Nicomaque, III, 10.

⁶⁹ Cf. ibid., X, 11 et III, 12 : « Notre faculté de désirer doit se conformer aux prescriptions de la raison. Aussi, chez l'homme tempérant, il faut qu'il y ait accord entre cette faculté et la raison. Toutes deux se proposent, en effet, le même but, qui est le bien. Le tempérant désire ce qu'il doit désirer, comme il le doit, et dans les circonstances convenables ; les prescriptions de la raison sont identiques ».

⁷⁰ Summa theol. II-IIae, 147, 1, ad 2. Sur l'intégration, opérée par Thomas d'Aquin, des vertus cardinales et des vertus théologales, cf. O.H. Pesch, La théologie de la vertu et les vertus théologales, in: Concilium, 211 (1987), p. 114 sv.

⁷¹ Cf. De malo, XIV, 2, ad 11: "talibus delectationibus gaudere et maxime eas diligere est bestiale; et hoc ideo quia huiusmodi delectationes sunt in quibus cum bestiis communicamus".

⁷² Cf. De malo, XIV, 2, ad 8: "Ratio hominis est natura, unde quidquid est contra rationem, est contra hominis naturam. Sic ergo effluere voluptatis est contra naturam hominis in quantum transcendit regulam rationis".

⁷³ Aussi, pour Thomas d'Aquin comme pour Augustin, le péché d'Adam n'était-il pas un péché de gourmandise, mais d'orgueil, car le fait de goûter aux bonnes choses n'est pas un mal en soi : « Illa prohibitio facta Adae non fuit prohibitio gulae : quia poterit absque omni vitio pomum illud comedi, si prohibitio non

Cette conception, qui d'une part relativise le péché de gourmandise, mais qui d'autre part exige la soumission inconditionnelle des facultés sensibles à la règle de la raison, est confirmée par les réponses de Thomas d'Aquin aux autres questions relatives à ce vice. A la question qui consiste à savoir si la gourmandise est un péché mortel, l'Aquinate répond en distinguant deux modalités de désordre par rapport à la raison: un désordre relatif aux moyens mis en oeuvre en vue d'une finalité, et un désordre relatif à la fin elle-même. Lorsque le désir démesuré se maintient dans l'ordre des moyens, la gourmandise est un péché véniel; en revanche, lorsque les plaisirs du goût prennent le dessus et bouleversent l'ordre des fins en s'affirmant comme fin en soi et en détournant de la fin ultime, la gourmandise devient alors un péché mortel⁷⁴. Seuls de tels gourmands semblent destinés à occuper le troisième cercle de l'Enfer et à y subir les peines décrites par Dante⁷⁵, alors que les autres ont la possibilité de se racheter au Purgatoire⁷⁶.

Par ailleurs, Thomas n'est pas prêt à considérer la gourmandise comme le plus grand des péchés: son importance ne tient en réalité qu'aux conséquences qu'elle suscite⁷⁷. Pour cette raison, et en ce sens précis, la gourmandise est un vice capital, c'est-à-dire un vice qui en génère d'autres⁷⁸. Plus précisément, de la gourmandise découlent cinq maux - ceux-là mêmes que Grégoire le Grand avait déjà identifiés⁷⁹ -, à savoir la torpeur des sens ("hebetudo sensuum"), la joie idiote ("inepta laetitia"), le bavardage stupide ou obscène ("multiloquium")⁸⁰, l'indécence ("scurrilitas") et la souillure ("immunditia") qui mène à la luxure⁸¹. Il

intervenisset ; sed illud fuit praeceptum disciplinae, ut scilicet homo experiretur quid interesset inter oboedientiae bonum et inoboedientiae malum » (De malo, qu. XIV, 2, ad 5). Plutôt qu'au mythe de la Genèse, la conception thomasienne semble ainsi apparentée davantage au message biblique qui se lit dans l'épisode des noces de Canaan : le Christ ne change pas l'eau en vin pour tenter les convives, mais pour contribuer à leur jouissance et pour favoriser des rapports conviviaux conformes à la nature sociale de l'homme.

⁷⁴ Cf. Summa theol. IIa-IIae, 148, 2: "Si ergo inordinatio concupiscentiae accipitur in gula secundum aversionem a fine ultimo, sic gula erit peccatum mortale. (...) Si vero in vitio gulae intelligatur inordinatio concupiscentiae tantum secundum ea quae sunt ad finem, utpote quia nimis concupiscit delectationes ciborum, non tamen ita quod propter hoc aliquid faceret contra legem Dei, est peccatum veniale". Dans De malo, XIV, 2, Thomas d'Aquin relativise encore davantage: "Peccatum autem gulae consistit in concupiscentia inordinata delectationis ciborum. Ipsa autem ciborum delectatio secundum se considerata non contrariatur caritati neque quantum ad dilectionem Dei neque quantum ad dilectionem proximi (...). Concupiscentia enim huius delectabilis potest esse inordinata dupliciter: uno modo sic quod excludat ordinem finis ultimi (...). Alio modo secundum ea quae sunt ad finem, salvato ordine finis ultimi. (...) Est autem de ratione gulae inordinatio concupiscentiae, non tamen est de ratione eius inordinatio tollens ordinem finis ultimi. Et ideo gula secundum rationem suae speciei non habet quod sit peccatum mortale, sed potest quandoque esse peccatum mortale et quandoque veniale, secundum iam dictos duos inordinatos modos".

⁷⁵ Cf. Enfer VI.

⁷⁶ Cf. Purgatoire XXII-XXIV.

⁷⁷ Cf. Summa theol. IIa-IIae, 148, 3: "Tertio vero modo ex parte effectus consequentis. Et secundum hoc vitium gulae habet quandam magnitudinem, inquantum ex ea occasionantur diversa peccata".

⁷⁸ Cf. Summa theol. IIa-IIae, 148, 5: "Vitium capitale dicitur ex quo alia vitia oriuntur secundum rationem causae finalis (...). Et ideo vitium gulae, quod est circa delectationes tactus, quae sunt praecipue inter alias, convenienter ponitur inter vitia capitalia". De même, cf. De malo, XIV, 4.

⁷⁹ Cf. Moralia in Job, XXXI.

⁸⁰ Sur ce point cf. C. Casagrande - S. Vecchio, Les péchés de la langue, cit.

⁸¹ Cf. Summa theol. IIa-IIae, 148, 6: "Illa vitia inter filias gulae computantur quae ex immoderata delectatione cibi et potus consequuntur. Quae quidem possunt accipi vel ex parte animae, vel ex parte corporis.

s'avère ainsi que le danger moral représenté par la gourmandise réside en réalité davantage dans ses conséquences que dans sa nature⁸². D'ailleurs, même à cet égard, le péché de gourmandise est moins grave que celui d'ébriété, car celle-ci, contrairement à la première, supprime totalement l'usage de la raison⁸³.

III. Trois remarques conclusives

Au terme de ce parcours il convient de retenir trois éléments majeurs qui ressortent des analyses précédentes :

1. Dans l'ensemble de la démarche thomasienne la doctrine péripatéticienne joue un rôle prépondérant. Thomas adopte sans réserves l'analyse aristotélicienne du goût, de son objet et de son fonctionnement, et dans l'examen de la gourmandise il retient l'idée aristotélicienne de la normativité de la raison - une idée confirmée par le Pseudo-Denys - ainsi que l'importance centrale de la vertu de tempérance.

2. A partir de là, chez Thomas d'Aquin la gravité du péché de gourmandise est relativisée par rapport à l'appréciation dont il avait fait l'objet dans la culture monastique et ascétique. Ni les aliments ni les plaisirs du goût ne figurent ici comme des maux en soi: le péché de gourmandise réside désormais dans le déséquilibre entre la nécessité et le désir. Ce déséquilibre se mesure par rapport à la norme qu'est la raison, dans laquelle résonnent les vertus gréco-romaines de mesure, d'équilibre et de tempérance.

3. Un dernier aspect de la doctrine thomasienne mérite enfin s'être relevé. Au terme de l'examen du goût nous avons déjà signalé la confirmation apportée par cette doctrine au motif de l'homme microcosme: l'assimilation des aliments reposait en effet sur la parenté du corps humain avec son environnement matériel et confirmait l'accord de l'homme avec la nature qui l'entoure. Ce motif est renforcé et élargi par la conception de la gourmandise. Celle-ci nous a montré que l'être humain est invité à soumettre l'usage de ses facultés sensibles à la règle de la raison et à intégrer ses passions à une vie conforme à la nature rationnelle de l'homme. Or, si cette intégration est opérée par la raison régulatrice, elle présuppose le choix préalable d'une volonté qui est totalement libre. L'être humain peut en effet décider de donner libre cours à ses passions ou, au contraire, les maîtriser et les accorder à sa nature rationnelle et spirituelle. L'usage de la liberté permet précisément à chaque individu de choisir son mode de vie et de opter pour une vie bestiale, une vie humaine ou encore une vie

Ex parte autem animae (...) ponitur filia gulae hebetudo sensuum circa intelligentiam, (...) inepta laetitia (...), multiloquium (...), scurrilitas. Ex parte autem corporis ponitur immunditia". De même, cf. De malo, XIV, 4.

⁸² S. Vecchio, dans l'étude citée plus haut à la note 46, a clairement relevé le glissement d'intérêt, qui, porté d'abord sur la gourmandise, a ensuite été tourné vers ses conséquences.

⁸³ Cf. Summa theol. IIa-IIae, 150, 1.

angélique et divine. Il s'avère ainsi que la liberté, au travers de ses choix, offre au sujet humain la possibilité de devenir un microcosme et un miroir de la totalité de l'être, d'abord en humanisant ce qu'il y a d'animal en lui, et ensuite en "divinisant" son humanité⁸⁴. Pour Thomas d'Aquin ce choix intervient déjà au niveau des plaisirs du goût. Son analyse de cette faculté et de son usage confirme ainsi l'idée que si l'homme est ange et bête à la fois, il est appelé avant tout à vivre en pleine conformité avec son humanité.

Marly, mai 1999

⁸⁴ Sur cette dernière étape, qui constitue le cheminement et la vocation spirituelle de l'être humain, nous renvoyons à l'étude de J.P. Torrel, Saint Thomas d'Aquin, maître spirituel, Fribourg 1996, p. 335 sv.