

La chère et l'esprit Massimo Montanari

PRESSE ÉCRITE

Sciences humaines, janvier 2018

Régime chrétien

La mémoire de l'Occident chrétien n'est pas faite que de plaies et de bosses, comme le rappelle à qui l'ignorerait l'étude consacrée par Massimo Montanari à la «culture alimentaire chrétienne». La formule laisse d'abord perplexe car, question de goûts, ils sont très divers d'un point à un autre de la Chrétienté, et question de règles, en principe, il n'y en a pas: les Évangiles ont, en une seule phrase, aboli les interdits lévitiques portant sur le bestiaire animal. Pour autant, l'Église ne s'est pas privée de légiférer en la matière. Divisée sur la question de la mort et de la manducation des animaux, elle s'est portée sur d'autres terrains: ceux de la pénitence et de la tempérance. Pendant longtemps, il y eut des jours «maigres» et des jours «gras», des règles d'abstinence vertueuse pour les clercs, et un rejet du sang animal comme aliment. Débarrassé du schème du pur et de l'impur, le christianisme n'en a pas moins forgé un imaginaire alimentaire qui, toute religion oubliée, domine encore les habitudes des Occidentaux et participe de leur gastronomie. Un récit convaincant, et qui montre que d'une règle frustrante il est possible de tirer des plaisirs raffinés, et donc que d'un mal peut sortir un bien.

Nicolas Journet

Géo Histoire, décembre 2017 – janvier 2018

Prenez et mangez-en tous !

Au début, tout allait bien. La religion chrétienne des origines était une des plus simples qui soit. Elle n'imposait aucun interdit alimentaire à ses adeptes. Et ces derniers n'avaient pas à se soumettre à des rituels d'abattage, comme c'est le cas, par exemple, pour le judaïsme dont elle est pourtant l'héritière. Dans son ouvrage, Massimo Montanari, l'un des meilleurs spécialistes mondiaux de l'histoire de l'alimentation, explique que cette liberté de consommer est inscrite dès les premiers temps de la prédication. Comment Paul et les premiers suiveurs du Fils de l'Homme se sont-ils détachés des contraintes hébraïques ? En s'appuyant sur un rêve de Pierre, rapporté dans le Xe chapitre des Actes et des Apôtres : le disciple de Jésus voit une nappe apparaître dans le ciel sur laquelle se trouvent «tous les quadrupèdes et les reptiles de la terre et les oiseaux du ciel». En même temps, la voix du Seigneur tonne: «Ce que Dieu a déclaré pur ne le regarde pas comme souillé.» En clair, cela signifiait que le chrétien était autorisé à manger de tout, sans restriction. Le «mangeur», dans la nouvelle religion, comptait davantage que le «mangé». Ce n'était plus ce que l'on avalait qui importait mais comment, quand, dans quelle quantité et avec qui.

Des noces de Cana, où le Seigneur transforme l'eau en vin, au fameux repas qui se déroula en l'an 33 sur les hauteurs de Jérusalem, Massimo Montanari ouvre la Bible comme un livre de cuisine. En dix chapitres copieux et savoureux, il retrace deux mille ans de problématique alimentaire. Pour répondre aux questions complexes, il convie aussi bien des pères de l'Eglise que saint Thomas d'Aquin, le médiéviste Jacques Le Goff ou l'ethnologue Claude Lévi-Strauss. *La Chère et l'esprit* a reçu le prix Anthony Rowley (du nom de l'éditeur, historien et gastronome) aux Rendez-vous de l'Histoire de Blois.

Cyril Guinet

La Revue des Deux Mondes, octobre 2017

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu crois Depuis le partage par le Christ du pain et du vin avec ses disciples à Jérusalem, un soir de l'an 33, les aliments n'ont

plus simplement une valeur objective, mais subjective. Révélé en sa divinité à l'occasion de noces qui se firent à Cana, en Galilée, accusé par ses adversaires de perdre son temps à table avec les gloutons et les ivrognes, Jésus a retourné les anciens mythes et les anciennes théodicées liés aux nourritures terrestres. Avec lui, le « sujet mangeant » - celui qui mange, quand, où, comment, pourquoi, avec qui, en quelle quantité - compte plus que ce qu'il mange. Le Fils de l'Homme accorde davantage d'importance à ce qui peut sortir du corps de l'homme - des pensées et des paroles mauvaises — qu'à ce qui y entre. Voilà pourquoi « il n'existe pas de modèle alimentaire chrétien », explique l'historien Massimo Montanari à la première page d'un essai qui éclaire des questions complexes en dix chapitres riches, précis et lumineux. Les universitaires italiens ont le don de mêler l'érudition la plus aigüe à une remarquable simplicité d'exposition. Ils savent lire ensemble Michel Foucault et les Pères de l'Église - fut-ce « à rebrousse-poil » - pour en rendre compte de manière admirable.

La culture religieuse, chez eux, n'est pas séparée de la culture profane. Pour évoquer les interdits alimentaires, le statut des nourritures carnées, la tradition monastique ou les usages du carême, Massimo Montanari revisite vingt siècles de tradition spirituelle et littéraire, citant tour à tour Augustin d'Hippone et Claude Lévi-Strauss, Giorgio Agamben et Evagre le Pontique, Jacques Le Goff et Thomas d'Aquin. En n'oubliant jamais de souligner la dimension humaine des arts de traiter et de cuire. Les animaux ni les dieux ne cuisinent.

Sébastien Lapaque

Le Monde des religions, septembre 2017

« Au commencement, les hommes étaient végétariens ». Voici comment aurait pu débiter la Genèse. Dans le Jardin d'Eden, Adam et Eve se nourrissent en effet de légumes et de fruits sauvages. Mais après le Déluge, Dieu, prenant acte de la faiblesse humaine, autorise Noé à manger de la viande. Par la médiation de Moïse, Il demande alors à son « peuple élu » de se nourrir d'aliments « choisis » : des règles

alimentaires apparaissent, séparant nourriture pure et impure. Si le Christ des Evangiles s'en tient aux normes alimentaires juives, dans les Actes des apôtres un songe de Pierre libère la communauté naissante de ces interdits. Pourtant, au fil des siècles, l'Eglise impose de nouvelles règles alimentaires, héritées de la tradition juive ou de la philosophie grecque : pain et vin dans l'eucharistie, jeûne, rôle de la viande, péché de gourmandise, etc. Entre promotion du végétarisme ou banquets de porc pour se démarquer des autres religions, l'auteur nous montre que l'alimentation, hier comme aujourd'hui, n'est pas toujours qu'une affaire de goût.

B. L.

Libération, 17 août 2017

Nourritures terrestres, le paradoxe chrétien

Comme il semble aller de soi que les religions, en général, comptent parmi leurs prescriptions et leurs règles des interdits alimentaires, on en viendrait à oublier que le christianisme, en matière de nourriture, n'ordonne rien. Dès les premiers temps de la prédication apostolique, la ligne idéologique qui prévaut - non sans polémiques - est «celle d'une liberté qui laissait à chacun la responsabilité de ses propres choix et qui refusait l'idée que les aliments puissent être bons ou mauvais en soi». La nourriture est une «réalité neutre» : seul le comportement de celui qui mange «peut conférer au fait de s'alimenter une valeur, quelle qu'elle soit, positive ou négative». Tel est le point de départ de l'étude de Massimo Montanari, médiéviste, professeur à l'université de Bologne, l'un des plus grands spécialistes européens de l'histoire culturelle de l'alimentation. Si la culture chrétienne prône la liberté de manger ce qu'on veut, tout problème disparaît. Il n'en est rien, en réalité, car c'est de cette liberté même que naissent les difficultés. «Vider de toute signification les choix alimentaires» n'implique pas en effet que manger, en tant qu'acte d'incorporation, se vide lui aussi de toutes les représentations imaginaires et symboliques qui l'accompagnent.

D'autre part, la loi chrétienne, en ôtant toute «étiquette» à l'aliment, en ne désignant aucune nourriture comme «pure» ou «impure», et donc en mettant toute la

responsabilité sur les épaules du «sujet mangeant», se révèle très «perturbante sur le plan culturel» et «difficile à accepter sur le plan existentiel», à un point tel que l'«histoire tout entière du christianisme» se déroulera «sous le signe du déni, à la recherche continuelle - parfois obsessionnelle - d'un modèle alimentaire qui se voudrait chrétien, alors même qu'une "nourriture chrétienne", en principe, n'existe pas». Aussi l'étude d'un modèle alimentaire censé ne pas exister se révèle-t-elle riche d'informations sur les événements qui le font exister quand même, sur les conditions économiques et sociales, les institutions, les valeurs, les croyances, les rituels, les textes, et sert à reconstituer une histoire des mentalités.

Choix alimentaire. Même accordée, la liberté, autrement dit, ne peut s'abstraire des «situations», des circonstances, des pratiques sociales. Ainsi, à mesure que se développe la prédication chrétienne - Jésus s'étant toujours tenu aux normes alimentaires juives -, la distinction entre aliments consommables ou bannis réapparaît sous des formes neuves, notamment diététiques, «avec des définitions différentes et de nouvelles motivations, qui, loin d'affaiblir l'attention à la nourriture, l'intensifient de manière lancinante : en accentuant la prédilection pour des régimes ciblés et sélectifs, [...] en réaffirmant le caractère problématique de la consommation de viande, en multipliant options et modèles alimentaires».

La Règle de Basile (un des pères du monachisme oriental) dit par exemple que la qualité et la quantité de nourriture doivent être déterminées «par ce que nécessitent les besoins, l'âge, le travail, la force du corps ou sa faiblesse». C'est moins la loi divine que la physiologie qui fixe le choix alimentaire. Le vœu de chasteté que doivent suivre les moines sera ainsi «mieux observé si l'on sélectionne les aliments en fonction de leur qualité : ceux de nature chaude et humide, qui favorisent les pulsions sexuelles, seront à éviter, tandis qu'on leur préférera les aliments froids et secs qui contribuent à les réfréner» - mais «un aliment aphrodisiaque conviendra parfaitement pour faciliter le coït et la reproduction de l'espèce».

A la physiologie et à la diététique, va s'ajouter naturellement la morale. Des pratiques et des lignes de pensée s'entremêlent à ce propos, car au moment où, surtout dans les classes privilégiées, la nourriture devient plus raffinée et est associée au plaisir qu'on dirait avant l'heure «gastronomique», certains courants du christianisme non seulement promeuvent la pénitence au rang d'ascèse spirituelle, mais développent

des thèmes (absents de la tradition biblique mais rattachés à des traditions philosophiques grecques et hellénistiques, en particulier néoplatoniciennes et stoïciennes) qui font du corps la prison de l'esprit et du renoncement aux plaisirs de la chère (et de la chair) une voie de salut pour l'âme. Dès lors la nourriture devient un «ennemi potentiel», qui «met en danger le primat de l'esprit», un «alléchant appât à l'égard duquel il convient de prendre ses distances».

Massimo Montanari montre comment peu à peu se perd la liberté de régime alimentaire affirmée dans les Actes des Apôtres, non en raison de l'imposition théologique d'interdits ni d'une «écoute exclusive des signaux envoyés par le corps», lequel «sait» ce qui bon et agréable - saveur et savoir ont la même origine - mais par des choix «toujours conditionnés par des motivations sociales et culturelles», des contaminations d'usages et d'habitudes. Il le fait toutefois de manière simple et évocatrice, sans théorisations excessives. A partir de la Cène - et des paroles que les toutes premières communautés chrétiennes attribuent à Jésus, affirmant le lien entre nourriture, joie et liberté -, il décrit en effet les banquets, les diètes, les jeûnes, les bombances, les fêtes, les pénitences, le statut du pain et du vin, de l'huile, du sang, du gras, du végétarisme, du porcelet pascal, rappelle l'«invention du péché de gourmandise», et n'oublie pas même les conseils parfois absurdes des théologiens ou des médecins : tel celui de ne pas mélanger la viande et le poisson, car «le poisson étant excrémenteux, froid, humide et très peu nutritif», il peut corrompre «les autres aliments qui se trouvent dans l'estomac».

Robert Maggiori

Points, références, juin-juillet 2017

Les nourritures chrétiennes

« Il n'existe pas de modèle alimentaire chrétien », apprend-on d'emblée. Certains sont omnivores, d'autres végétariens, certains sont obsédés par le péché de gourmandise, d'autres considèrent la table comme le lieu central de la vie. Si le Christ semble tributaire des normes alimentaires juives, un songe de Pierre a libéré la communauté naissante de ses interdits, selon les Actes des Apôtres. Pierre voit en

effet tomber du ciel une grande nappe enfermant tous les quadrupèdes de la terre et les oiseaux du ciel, et entend une voix : « Lève-toi, Pierre, tue et mange. » Mais l'homme a besoin de s'imposer des règles... C'est ainsi que le christianisme, au cours de son histoire, a élaboré une infinité de modèles alimentaires, hérités de la tradition juive, mais aussi des cultures grecque et romaine. Dans ce formidable essai, paru en Italie en 2015, l'historien du Moyen Âge Massimo Montanari interroge ce mystérieux syncrétisme: le rôle du pain et du vin dans l'eucharistie, la relation à la viande, au sang et au gras, la valeur de rachat du jeûne, les règles d'abstinence et les coutumes monastiques... Une plongée dans le ventre des chrétiens, érudite mais accessible, qui se dévore, on peut le dire.

Victoria Gairin

Le Monde, 9 juin 2017

La chrétienté à table, entre liberté et renoncement

Manger de tout ce qui vit et ce qui fourmille. «Comme les végétaux, je vous donne tout cela », dit Dieu dans la Genèse - sauf votre prochain, cela va sans dire. Le régime alimentaire chrétien est libéral. Est-il simple pour autant ? Loin de là, montre le passionnant essai de Massimo Montanari, *La Chère et l'esprit*. Plus c'est libre, plus c'est compliqué, explique le médiéviste italien dont la limpidité le dispute ici à l'érudition.

Prenons un exemple, celui de la viande et de la cruauté de l'abattage que sa consommation présuppose. Voilà la violence du carnage à nu, puisque à la différence d'autres religions de l'Antiquité, la païenne ou la juive, la chrétienne ne prévoit aucun interdit aucune «possibilité de rituels réconfortants, de solutions collectives rassurantes, de normes précises et objectivement efficaces». La mise à mort des animaux n'en est que plus gênante, souligne l'auteur. Manger de la viande est la condition humaine. De là à s'y résoudre sans répugnance... Montanari retrace à ce propos un débat captivant entre un certain Jovinien, qui défend l'idée d'une finalité providentielle des animaux, celle d'être mangés, et Jérôme, pour qui chacun peut choisir: pourquoi donc seul le chrétien ne pourrait décider de son régime et ne

pourrait vouloir pour lui-même un régime privilégiant l'ascèse, par l'abstinence de viande et la simplicité des mets?

Progressivement ce comportement alimentaire s'impose comme un modèle, montre l'historien, avec des subtilités qu'on ne peut reprendre ici. Et quelque chose d'essentiel se joue dans ce renversement : « [La viande) a acquis une valeur positive, un produit consommable auquel on demande de renoncer non parce qu'il est mauvais et méprisable, mais, au contraire, parce qu'il est bon et appréciable. » Enorme différence avec les religions végétariennes antiques ou la loi hébraïque relative aux animaux impurs : ce qui était l'objet d'un interdit devient l'intention d'un renoncement. Au début, celui de quelques-uns (les moines) puis de tous, avec l'instauration des règles d'abstinence, à partir du IV^e siècle, pendant certains jours de la semaine et au Carême, qui modèle en profondeur les habitudes alimentaires («le succès des pâtes (...) est aussi lié au fait qu'elles sont classées dans les plats maigres»). Pour savoir pourquoi on admit la consommation du poisson durant les jours d'abstinence, quel fut le statut du fromage ou comment le christianisme, religion du pain et du vin, devint aussi celle du porc, il faudra se plonger dans la lecture de ces pages qui ont toute la saveur de l'intelligence.

Julie Clarini

L'Histoire, juin 2017

Sainte Table

Le christianisme s'est construit dans les premiers siècles contre les interdits alimentaires du judaïsme, sur la liberté offerte aux croyants de choisir leur nourriture : seul importait de rendre grâce à Dieu. Pourtant, au fil du temps, toute une « culture alimentaire chrétienne » s'est développée qui imprègne encore nos habitudes. C'est ce paradoxe qu'explore dans cet essai le grand historien de l'alimentation, professeur à l'université de Bologne, Massimo Montanari. Pour lui la liberté alimentaire totale - et en particulier celle de consommer des êtres vivants - est insupportable à l'homme, d'où la nécessité d'un encadrement.

La culture alimentaire chrétienne ne désigne du reste pas un corpus de règles, mais

plutôt la large palette des réponses apportées à travers les âges à certaines questions essentielles. Ainsi, si le christianisme valorise de manière générale la pénitence alimentaire en tant qu'acte individuel, la conscience des risques d'excès conduisit, notamment dans les règles monastiques, à des solutions diverses. Selon la même logique, saint Jérôme promut le rejet de la viande, un bon chrétien devant pouvoir s'en passer, alors que saint Augustin proclamait que sa consommation, pourtant censée inciter à la luxure, ne saurait détourner un bon chrétien du droit chemin. Sa position s'imposa par la suite. La consommation de vin ou de nourriture crue, entre autres, donna lieu à de semblables débats. Un livre qui aiguise l'appétit.

Books, mai 2017

Manger chrétien

Existe-t-il une « culture alimentaire chrétienne » ? Pas évident, de prime abord, l'une des particularités du christianisme étant de s'être débarrassé des interdits alimentaires du judaïsme. Dans *La Chère et l'Esprit*, l'historien italien Massimo Montanari montre pourtant que l'alimentation occupe une place symbolique centrale dans le christianisme : « Le sommet du sacré y est constitué par un repas, la Cène », rappelle Michela Dall'Aglio dans la revue Doppiozero. De là l'importance du pain et du vin et cette idée fort originale de fidèles qui mangent leur dieu... Montanari note une évolution de la joie et de la liberté qui prévalent dans les Evangiles à l'austérité imposée ensuite par l'Église. Jésus, même s'il jeûne quarante jours dans le désert, banquet aussi volontiers, y compris avec des pécheurs et des prostituées. L'Église va favoriser, elle, l'ascétisme et réintroduit des règles strictes. « Cette aversion contre la joie née de la matière n'est pas d'origine hébraïque, mais grecque », note Dall'Aglio, à qui cette volonté de codification rappelle les célèbres développements du psychanalyste Erich Fromm sur la « peur de la liberté ».

Livres Hebdo, 24 mars 2017

Les nourritures terrestres

Les chrétiens peuvent manger de tout, mais pas de n'importe quelle manière. C'est ce qui ressort de cette étude savoureuse de Massimo Montanari sur la culture alimentaire chrétienne. Dès les origines, les apôtres n'interdisent rien. Il faut simplement être respectueux envers la nourriture : faire bonne chère, mais pas au détriment de la chair et surtout de l'esprit.

Pourtant, cette absence de modèle alimentaire pose problème au fidèle qui « se retrouve seul, avec sa conscience et son appétit ». Comme la liberté, la nourriture neutre est un concept révolutionnaire. Car si l'homme est ce qu'il mange, le croyant est surtout ce qu'il ne mange pas. C'est tellement plus facile pour plaire à Dieu.

Tant bien que mal, raconte l'auteur des *Contes de la table* (Seuil, 2016) et de *Entre la poire et le fromage* (Agnès Viénot, 2009), le christianisme va se chercher un modèle alimentaire en inventant le carême, le péché de gourmandise, la vertu du jeûne. Les théologiens se font médecins, à moins que ce ne soit l'inverse. On évoque le bien-cuire et on glisse doucement vers la gastronomie avec la table monastique d'abord, familiale ensuite.

Difficile pour une religion née au cœur de la Méditerranée orientale, qui a fait de la culture du pain, du vin et de l'huile son credo, de renoncer au goût, à la connaissance et au plaisir dont les lieux sont justement la bouche et le ventre. Comme le souligne ce grand historien italien de l'alimentation, ce qui paraissait simple est en réalité terriblement compliqué. Son essai en revanche est d'une limpidité souveraine.

Laurent Lemire

Page des libraires, avril-mai 2017

Alimentaire, mon « chère » Watson

L'historien Massimo Montanari, après nous avoir régaler avec ses *Contes de la table* (Seuil), remet le couvert avec un essai des plus roboratifs sur l'histoire de l'alimentation dans la culture chrétienne.

« Le pain de froment trempé dans du vin rouge, il n'y a rien de meilleur » déclarait Ignazio Silone, dans *Vino e pane* en 1938. Cet essai fait la part belle à la symbolique de la nourriture à travers l'histoire chrétienne. Si le christianisme a modifié les

habitudes alimentaires héritées du judaïsme en créant une éthique, dans laquelle le jeûne tient une place prépondérante, sa relation ambivalente à la nourriture, mêlée d'interdits et d'injonctions, n'a cessé d'évoluer et de s'enrichir au cours des siècles.

Du repas monastique, frugal et végétarien, aux fêtes religieuses, du cérémonial des repas (ou le partage est la valeur cardinale), jusqu'au rôle du pain et du vin dans l'eucharistie, l'auteur nous plonge dans une histoire culturelle du goût. Riche et diverse, cette histoire nous démontre qu'il n'y a pas de modèle alimentaire unique dans le monde chrétien. Et que si le plaisir de se nourrir ne fait pas partie de l'idée de fond de la pensée chrétienne (le plaisir éloigne de la vérité et des voies de l'esprit), goûter c'est aussi s'ouvrir à la connaissance et aux savoirs, et aux autres tout simplement.

Cyril Canon, Librairie Sauramps (Montpellier)