

revue de presse

La chère et l'esprit Massimo Montanari

PRESSE ÉCRITE

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 régalié 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)