

La chère et l'esprit Massimo Montanari

PRESSE ÉCRITE

Prêtres diocésains, n°1547, décembre 2018

Un ouvrage inclassable qui traite de la table et des habitudes alimentaires chrétiennes

en Europe surtout. Le public s'imagine souvent des règles attachées aux traditions comme le carême. Par de multiples chapitres - Le message trahi, Manger le sang, La religion du pain et du vin -, le lecteur découvre la multiplicité des interprétations religieuses (création d'une association des catholiques végétariens en 2009, la place du cochon, le cuit et le cru). Manger définit notre identité. L'auteur montre l'évolution des mentalités avec les directives souvent fixées par les moines et la réalité. Si le critère économique intervient peu, la diversité des appréciations des saints étonne, « Goûter, c'est comprendre » (Guillaume de Saint- Thierry, p. 232).

Ce tour d'horizon veut montrer le refus d'une norme religieuse. L'auteur termine le livre par : « Voilà pourquoi, pour revenir à notre point de départ, il n'y a pas de modèle chrétien », (p. 236). La démonstration est claire, bien argumentée. Cet historien italien du Moyen Âge développe plus son érudition sur les premiers siècles. Mais dans le chapitre « Cuisine et anti-cuisine » apparaissent des questions contemporaines.

D'une lecture facile, le sujet devient prenant et donne de l'imagination sur un acte automatique : manger. Un livre de liberté religieuse.

Jérôme de La Roulière

Revue historique, Presses Universitaires de France, juillet 2018

La couverture de cet essai sur les normes de l'alimentation chrétienne de l'Antiquité à nos jours, est illustrée par un épisode des Actes des Apôtres, emblématique de la question posée par Massimo Montanari, professeur à l'université de Bologne et éminent spécialiste de l'alimentation médiévale. Pour justifier son irrespect de la kashrout et des repas pris avec des non-Juifs, saint Pierre narre l'apparition d'« un objet semblable à une grande nappe attachée par les quatre coins [...] où se trouvaient tous les quadrupèdes et les reptiles de la terre et les oiseaux du ciel. Et une voix lui dit : lève-toi, Pierre, tue et mange ! ».

Objet d'une première partie (« Les règles transgressées »), la rupture avec l'ordre alimentaire antique s'impose car la nouvelle religion revendique une portée universelle. Le christianisme annule donc, au moins dans un premier temps de son histoire, toute distinction identitaire par l'alimentation, créant du coup un vide angoissant, tant ce que l'on ingère participe à la définition de l'individu et du groupe dans lequel on vit. Cette subtile Histoire de la culture alimentaire chrétienne montre comment le christianisme, par la volonté de ne s'imposer aucun interdit alimentaire, crée un régime d'exception en quelque sorte, vantant les mérites de la viande (ou « chair »), faisant la promotion du porc, animal interdit dans les autres monothéismes du Proche-Orient, invitant même à manger du sang, de manière métaphorique ou réelle, autre abomination assez largement partagée. Toutefois, l'auteur décortiquant avec habileté les textes des Pères de l'Église et les récits hagiographiques, pour le Haut Moyen Âge, jusqu'aux écrits gastronomiques de l'époque moderne, dévoile une histoire idéologique plus tortueuse qu'il n'y paraît, en rappelant que, dans ce domaine essentiel des mœurs et de l'identité culturelle, le christianisme propose davantage qu'une rupture avec la rigueur hébraïque ou l'intransigeance des philosophes grecs.

Dans une volonté de syncrétisme, le christianisme absorbe des modes alimentaires préexistants : la théorie des humeurs d'Hippocrate et Galien inspire le classement diététique des aliments créant une intime relation entre santé et cuisine ; la valeur symbolique très forte du pain et du vin, fruits du travail des hommes et d'une Nature

domptée, est bien antérieure à la Cène. L'héritage gréco-romain se conjugue avec l'ouverture vers l'Europe barbare qui élargit le panorama des denrées et des habitudes alimentaires. La forêt n'est plus seulement le saltus, marginal et un peu inquiétant des Anciens, mais un espace nourricier d'élevage, en particulier pour le porc promu au rang d'aliment emblématique. Au cœur du renversement de paradigme, le statut de la viande de boucherie perd au Moyen Âge tout caractère religieux – elle n'est plus sacrifiée au sens étymologique du terme – et devient un marqueur identitaire, particulièrement accentué dans les espaces de contact avec le monde musulman ou hérétique. Qui s'abstient de certains plats carnés ou d'alcool en devient suspect de dissimuler une autre foi que le catholicisme. Dans le même temps, la « chair » croît en réputation, tant chez le théologien que chez le médecin : sa consommation, impliquant la mise à mort de l'animal, renforce la position éminente de l'Homme dans la création. Nature lui a en effet été donnée pour qu'il la soumette et qu'il en vive. Preuve ultime de la plasticité des normes, toujours discutées, affinées et remaniées dans l'espace chrétien, l'auteur analyse la démarche des récentes associations catholiques végétariennes : dans le but de coller aux attentes contemporaines avec un rapport à la nature profondément modifié tant par la philosophie rousseauiste que par l'éloignement industriel et urbain des sources rurales d'approvisionnement, elles ravivent un souvenir vegan de l'Éden, préféré à l'autorisation faite à Noé de consommer tout ce qui vivait sur terre au lendemain du Déluge.

L'absence de réel tabou pousse M. Montanari, non sans ironie, à annoncer en début et fin d'essai qu'il n'existe pas de modèle alimentaire chrétien. Il insiste pourtant dans une seconde partie sur « Les règles retrouvées » par l'intermédiaire des contraintes concernant le calendrier et les restrictions alimentaires quantitatives ou qualitatives. L'ordre gastronomique scinde en effet l'univers alimentaire entre jours et nourritures « maigres » ou « gras » au moins jusqu'au XVIII^e siècle – les livres de recettes d'alors distinguent encore les deux temps et types de mets –, et au-delà si l'on considère l'habitude d'abstinence carnée le vendredi ou la réputation encore actuelle de légèreté attribuée à la chair du poisson. Toutefois, les aliments subissent de déroutants classements, durablement ancrés dans la tradition culinaire : l'association du poisson et de la viande est impossible tandis que, produit laitier

dissocié de la chair – comme l’est l’œuf de la poule – le beurre, privé de son caractère « gras », devient un substitut de jour maigre à l’huile végétale plus difficile à obtenir dans le Nord du continent. La question du Carême, cruciale dans l’apparition de la Réforme, confirme et renforce le caractère identitaire de ce calendrier alimentaire. Érasme, puis Luther et Calvin condamnent moins la pratique du jeûne, surtout s’il fait référence à l’expérience du Christ au désert, que la fixation calendaire par Rome, le rachat des exemptions et le conformisme contraignant, depuis que Charlemagne imposa, sous peine de mort, le Carême aux Saxons. La Réforme aurait ainsi commencé (en Suisse) autour d’un plat de saucisses : Zwingli rappelait que l’on ne devait pas se préoccuper de ce que mangeait le chrétien.

L’auteur raccroche – un peu rapidement, format de l’essai oblige – la préoccupation voire l’obsession chrétienne de l’abstinence alimentaire à la question de la sexualité – une autre « chair » – et du plaisir. Si la question des saintes anorexiques est éludée, la démonstration érudite souligne en revanche le poids des expériences ascétiques en milieu monastique dans la définition des comportements alimentaires européens. Rythmes de consommation, stratégies de production pour répondre aux impératifs de l’ascèse influencent autant l’économie (développement des techniques piscicoles et de l’industrie fromagère) que la norme gastronomique – on notera en particulier une stimulante relecture de la dialectique « cru » / « cuit » dans une perspective très contemporaine de retour à la Nature. Le renoncement à la chair témoigne de la recherche d’une perfection personnelle que l’on retrouve dans la plupart des philosophies végétariennes actuelles et qui n’est pas sans ambiguïté par rapport au refus ou à l’acceptation de la condition humaine. Ce n’est pas la moindre qualité de cet essai que de renvoyer aux échos du passé concernant le discours sur le respect de la vie, l’injonction sanitaire d’une diète éthique, qui mêle une vision théorique et plus ou moins empirique du système digestif et l’échelle des êtres et donc des mets, allant de l’animal (ou du vulgaire) à l’homme (ou l’esprit supérieur). Il faut à ce propos saluer le succulent titre français de l’essai, jouant sur la confusion entre la « chair » et la « chère » – en latin *caro* désigne la bonne mine et le plaisir contenté avant de renvoyer au bon repas – confrontées à l’esprit, dans une recherche du Bien et du bon goût.

Servi par une bibliographie qui ne se cantonne pas à l'espace italien et par un système de notes pratique et bien balisé, l'ouvrage couronné par le prix Anthony-Rowley (Rendez-vous de l'Histoire à Blois) éclairera l'historien sur les racines médiévales de traditions pérennes dans les habitudes alimentaires des chrétiens. Plaisir de lecture à partager, ce remarquable essai instruira le non-spécialiste sur des pratiques et des discours qui n'ont de nouveauté que l'apparence.

Benoît Descamps

La Vie, 9/22 août 2018

La chère chrétienne

« Il n'existe pas de modèle alimentaire chrétien. » Ainsi commence la Chère et l'Esprit (Alma éditeur. 2017). Un essai passionnant sur l'histoire de la culture alimentaire chrétienne de l'Italien Massimo Montanari. Comme le constate d'emblée ce grand spécialiste du Moyen Age, dans le christianisme, les aliments ne sont pas bons ou mauvais en soi. Il n'y a pas de principe de « pur » ou d'« impur », comme dans le judaïsme. On peut être chrétien et végétalien, végétarien ou omnivore. De même, un chrétien peut être gourmand ou il peut pratiquer l'ascèse.

Or, la tradition chrétienne a développé beaucoup de régies encadrant la consommation de différents aliments, par exemple lors du carême où l'on a longtemps prôné l'abstinence de viande. De même, des traditions chrétiennes font du renoncement aux plaisirs de la chère une étape importante sur le chemin du salut. Comment donc expliquer ce paradoxe ?

Des représentations symboliques

Pour comprendre. Montanari remonte à la source du christianisme, donc au judaïsme. Les principes alimentaires sont clairement établis et listés dans la Torah. Divins, ils ne sont pas discutables. Dans le Lévitique (20,25), on en trouve le principe directeur : « Vous respecterez la distinction entre les animaux purs et impurs, entre les oiseaux purs et impurs, afin de ne pas vous rendre vous-mêmes abominables par des animaux ». Le Christ lui-même respectait cet ordre. Comme l'explique Montanari,

c'est seulement dans le message apostolique qu'intervient le grand changement, En l'occurrence dans une vision de Pierre décrite dans les Actes des Apôtres (10, to-16). Une voix, attribuée à Dieu, dit à l'apôtre qu'il peut tuer et manger tous les mammifères, reptiles et oiseaux. Alors que Pierre refuse en expliquant qu'il ne peut manger ce qui est impur, la voix confirme la nouvelle règle trois fois, une façon de signaler qu'il s'agit bien d'un ordre divin. Ce passage biblique permet d'annuler des usages et des rituels juifs établis depuis au moins un demi-millénaire, Toute différence entre les aliments est abolie, suivant le modèle chrétien de l'égalité entre les hommes. Désormais, chacun est libre de faire ce qu'il veut. La perspective s'est déplacée de l'objet au sujet, de l'aliment à l'homme, comme le montre Montanari. Problème : ce « renversement radical » est déstabilisant. Il fait que l'homme se retrouve désormais seul, avec sa conscience et son appétit. L'historien écrit : « La loi chrétienne, en concentrant sur le seul sujet tout le poids de l'acte, est perturbante sur le plan culturel et difficile à accepter sur le plan existentiel À tel point que l'histoire tout entière du christianisme se déroule 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. Ce problème existentiel vient d'un phénomène anthropologique et culturel : le fait de manger, « acte complexe d'incorporation » impliquant le sujet, s'accompagne toujours de représentations symboliques.

Conséquence : les premiers chrétiens, en s'enracinant, se mettent vite à élaborer différentes règles alimentaires, non à partir de préceptes divins, mais en fonction de la culture et des conditions sociales où ils évoluent. Dans le monachisme, on intègre par ailleurs l'idée - rationnelle, dirait-on aujourd'hui - que la nourriture doit être déterminée en fonction des besoins physiologiques, de l'âge, du travail. Le tout sur fond de traditions méditerranéennes, particulièrement grecques et hellénistiques.

Nier le corps pour le transcender

En ce qui concerne le développement du jeûne chez les premiers chrétiens, l'ascétisme devait autant à la philosophie grecque et romaine qu'à la religion chrétienne stricto sensu. Pour les Grecs, le jeûne est un exercice qui permet au corps d'accéder à une dimension supérieure, presque incorporelle, qui n'a pas besoin de nourriture matérielle, surtout de la viande. Le corps humain est ainsi déifié. En se

niant, il se transcende. Dans le christianisme originel des Évangiles, le jeûne est surtout un exercice à accomplir en secret, dans le but de se rapprocher de Dieu. La première tradition monastique s'inspira de ces deux sources pour produire différentes règles. Au IV^e siècle, les autorités ecclésiastiques prescrivent l'abstinence des produits animaux comme une obligation à portée générale. Elle se pratique durant des jours précisément définis, comme le mercredi et le vendredi de chaque semaine, le carême, 40 jours avant Pâques, les veilles d'autres festivités importantes et en lien avec les solstices et équinoxes' Résultat : l'abstinence est imposée pendant plus d'un tiers de l'année, parfois jusqu'à 160 jours en certains endroits ! Ce calendrier alimentaire, lié au calendrier liturgique, fut un moyen de première importance par lequel le christianisme influa sur les habitudes sociales. Grâce à (ou à cause de) la tradition chrétienne, la gourmandise devint le premier des vices dans la culture occidentale. Elle symbolisait l'attachement au corps, qui est à l'origine des autres vices, comme l'avarice, la colère, etc.

Consommer de façon éthique

Dans le monde protestant et plus largement dans les temps modernes, on insista de moins en moins sur l'aspect pénitentiel du jeûne (fondamental chez les catholiques comme chez les orthodoxes), mais davantage sur son rôle d'éduquer le corps et l'esprit. Montanari écrit : « L'idéal de frugalité, d'une sobriété observée de façon non pas intermittente mais permanente, comme constant modèle de vie, devient l'aune à laquelle mesurer le quotient de spiritualité de chacun, en remplaçant les obligations collectives et la culture de la norme par un choix individuel, plus libre et - par-là même - plus problématique. » Cette sévérité des habitudes alimentaires, identifiée à l'éthique protestante et symbolisée dans le Festin de Babette par Karen Blixen, n'est-elle pas aujourd'hui l'origine directe de notre façon contemporaine de vouloir consommer d'une façon éthiquement correcte ?

De nos jours, on redécouvre en tout cas un enseignement historiquement développé par la tradition chrétienne : le bon goût implique une faculté de comprendre, déjuger et d'apprécier, « Ce qui est bon fait du bien », comme le résume Montanari. De même, le goût renvoie toujours à la vraie connaissance. Les métaphores sur la réalité divine ne font que la confirmer : le Christ lui-même se sert abondamment du bon vin pour l'illustrer. Certains des plus grands théologiens de l'Église savaient aussi que le

plaisir gustatif pouvait devenir un guide pour la santé. Abélard écrivait déjà au XII^e siècle : «Aucun plaisir charnel qui soit selon la nature ne doit être considéré comme péché ».

Henrik Lindell

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 Montanan 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, II 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'Église 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

synchrétisme: 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)