Massimo MONTANARI, La chère et l'esprit. Histoire de la culture alimentaire chrétienne

Traduit de l'italien par Jacques Dalarun et Martine Pagan-Dalarun, Paris, Alma éditeur, coll. « Essai Histoire », 2017, 287 p.

Jean-Louis Ormières

Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/assr/34053>
DOI : 10.4000/assr.34053
ISSN : 1777-5825

Éditeur

Éditions de l'EHESS

Édition imprimée

Date de publication : 1 décembre 2017
Pagination : 401-401
ISSN : 0335-5985

Référence électronique

Jean-Louis Ormières, « Massimo MONTANARI, La chère et l'esprit. Histoire de la culture alimentaire chrétienne », *Archives de sciences sociales des religions* [En ligne], 180 | octobre-décembre 2017, mis en ligne le 01 décembre 2017, consulté le 22 septembre 2021. URL : <http://journals.openedition.org/assr/34053> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/assr.34053>

Ce document a été généré automatiquement le 22 septembre 2021.

© Archives de sciences sociales des religions

Massimo MONTANARI, La chère et l'esprit. Histoire de la culture alimentaire chrétienne

Traduit de l'italien par Jacques Dalarun et Martine Pagan-Dalarun, Paris, Alma éditeur, coll. « Essai Histoire », 2017, 287 p.

Jean-Louis Ormières

RÉFÉRENCE

Massimo MONTANARI, La chère et l'esprit. Histoire de la culture alimentaire chrétienne. Traduit de l'italien par Jacques Dalarun et Martine Pagan-Dalarun, Paris, Alma éditeur, coll. « Essai Histoire », 2017, 287 p.

- 1 Toutes les religions ont leurs propres interdits alimentaires. Mais des trois grandes religions monothéistes, seule la religion chrétienne se distingue par l'absence de prescriptions rigoureuses et immuables en la matière.
- 2 Historien médiéviste italien, spécialiste de l'alimentation, domaine auquel il a consacré de très nombreux ouvrages, auteur notamment avec Jean-Louis Flandrin d'une monumentale histoire de l'alimentation mondiale (*Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996), Massimo Montanari montre dans cet essai passionnant et érudit que s'il n'existe pas de modèle alimentaire chrétien, un songe de Pierre ayant permis à la communauté chrétienne naissante de se libérer des normes alimentaires juives, chacun étant libre de ses choix, toute l'histoire de la culture chrétienne depuis son origine est jalonnée de comportements alimentaires de toutes sortes parfois contradictoires.
- 3 Bien que le premier des chrétiens, le Christ lui-même, ait observé les interdits de la religion juive, les apôtres, s'appuyant sur le songe de Pierre, vont offrir pour un temps aux chrétiens une totale liberté en matière d'alimentation. Très vite battue en brèche, cette absence d'interdits que prône le christianisme et son respect des traditions locales vont cependant lui permettre de se répandre dans tout le Moyen-Orient et au-

delà. Mais, comme se plaît à le faire observer Montanari, alors que tout paraissait simple (absence d'interdit alimentaire) tout va s'avérer compliqué, le chrétien, semblable en cela aux autres religions, devant peu à peu se soumettre à des normes alimentaires recommandées par les uns (moines, ermites) ou imposées par les autres (gens d'Église, théologiens). Symboles de culture, parce que produit par la main de l'homme, le vin et le pain, héritage du monde romain, vont devenir les deux piliers du christianisme, sacralisés par le récit évangélique de la Cène et par la liturgie.

- 4 Le poids de ces deux aliments – auxquels il faudrait ajouter l'huile dans la culture et dans l'alimentation chrétiennes – témoigne de cette volonté de « civiliser » la religion. On pense ici au débat sur le cru et le cuit auquel l'auteur consacre un passage dans lequel il souligne que les ermites manifestant de fait leur volonté de s'extraire de la civilisation ont longtemps plaidé pour une alimentation crue (fruit, racines, etc.) reprenant sur ce point comme sur d'autres les idées et les pratiques de certains philosophes grecs.
- 5 Outre leur grande variabilité dans le temps et dans l'espace, les règles du christianisme se distinguent néanmoins de celles des autres religions en n'ayant pas pour objet d'écarter tel ou tel produit alimentaire comme impur, comme c'est le cas dans la religion juive notamment, mais plutôt de renoncer à ce qui est bon, ce qui signera en premier lieu le mérite.
- 6 Les textes normatifs et anti-normatifs vont être débattus jusqu'à la fin du premier millénaire. On ne trouve jamais de règles fixées dans la culture chrétienne. Ainsi, après avoir respecté l'interdit du sang, à partir du XII^e siècle, sa consommation est autorisée sous forme de boudin, même s'il s'agit plus en réalité d'une tolérance que d'une règle. Chère à Paul, la volonté de ne pas heurter les autres explique la capacité du christianisme à s'adapter à la coutume locale et donc à ne pas entraver son expansion.
- 7 On ne peut que conseiller la lecture de ce livre qui nous apprend comment l'Église à l'issue de très nombreux débats, dont seuls quelques-uns ont pu être évoqués ici, a peu à peu rogné la totale liberté du christianisme des apôtres en imposant le carême et en faisant de la gourmandise un péché et du jeûne une vertu.