



The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search
<http://ageconsearch.umn.edu>
aesearch@umn.edu

Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.

No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.

MASSIMO MONTANARI, *Entre la poire et le fromage, ou comment un proverbe peut raconter l'histoire*

Paris, Agnès Viénot Editions, 2009, 200 p.

Grand spécialiste de l'histoire de l'alimentation du monde médiéval, l'historien Massimo Montanari nous propose, dans son dernier livre, une stimulante enquête autour d'un bien énigmatique proverbe convoquant fromage, poire et monde paysan : « *Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere* » (Ne dis pas au paysan à quel point le fromage est bon avec les poires). Repéré dans les sources italiennes à partir du XIV^e siècle, ce proverbe, très répandu encore de nos jours en Italie, ne laisse pas d'intriguer. Pourquoi la réussite gastronomique de l'association fromage / poire devrait être tenue cachée aux paysans ? Ce proverbe est-il issu des classes populaires ou du monde des élites ? Partant du postulat que tout proverbe a un sens, Massimo Montanari va littéralement le décortiquer pour nous plonger au cœur d'une histoire sociale.

Le texte nous propose le cheminement interrogatif et interprétatif d'un historien. Le premier mérite de ce livre réside dans son aspect « fabrique de l'histoire ». La forme de rédaction choisie, une suite de douze chapitres courts et nerveux, donne l'agréable impression de suivre en temps réel le raisonnement de l'historien, ses doutes aussi, sa méthode, surtout. Ainsi, d'un point de vue méthodologique, le récit souligne parfaitement les précautions à prendre pour qui veut comprendre un proverbe, d'autant plus que la forme même du proverbe évolue aux cours des siècles au prix de contresens ou de malentendus (p. 112-117) que seule une bonne connaissance des cultures alimentaires anciennes permet de déjouer. Prenons l'exemple d'un proverbe bien déroutant, « Fromage, poire et pain, repas de vilain / Fromage, pain et poire, repas de chevalier », finement analysé dans le chapitre IX. Le second vers part d'un régime paysan (fromage + pain) mais y ajoute la poire, du superflu, le repas devient donc « de chevalier ». En revanche, le premier vers part d'un régime seigneurial (fromage + poire) mais y ajoute le pain, le protagoniste a donc faim, il cherche à se caler l'estomac, le repas est bien « de vilain ».

L'auteur fait la part belle aux sources littéraires italiennes, françaises et, secondairement, espagnoles : proverbes, évidemment, mais aussi poésies, nouvelles et correspondances. Il s'appuie également sur les régimes de santé médiévaux et les traités d'économie rurale, et sur le premier traité européen spécifiquement consacré à la production du lait, du beurre et du fromage, la *Summa lacticiniorum* (1477) du médecin italien Pantaleone da Confienza. Surtout, sans tomber dans de l'érudition vaine, l'auteur convoque les acquis d'une histoire de l'alimentation qui a su depuis une trentaine d'années concilier histoire sociale et histoire des mentalités (culturelles). Ainsi la thèse de l'émergence de la notion du bon goût chère à Jean-Louis Flandrin, – que l'auteur reprend mais en proposant de dater l'apparition des XV^e-XVI^e siècles et non du XVII^e – et la théorie de la chaîne de l'être appliquée à l'alimentation par Allen-J. Grieco pour la fin du Moyen Âge sont-elles heureusement utilisées pour éclairer la signification du proverbe.

Dans la mouvance des travaux des anthropologues, l'histoire culturelle a pris l'habitude de s'intéresser aux représentations associées aux aliments. Et ce, d'autant plus que la société médiévale et celle des Temps modernes sont, par nature, inégalitaires. En posant la question des imaginaires associées au fromage et à la poire dans les cultures alimentaires occidentales, Massimo Montanari nous plonge au cœur du fonctionnement idéologique de la société

d'alors. Le fromage renvoie à la rusticité, à la vulgarité, au monde rustre des paysans (chap. III). La poire, quant à elle, renvoie à l'urbanité civile, à l'aristocratie : sa fragilité, sa délicatesse, sa courte période de maturité de consommation (il ne s'agit pas ici des poires de garde) nourrissant la culture aristocratique de la collection (chap. VII) ; notons que ces points se retrouveront pleinement en France au XVII^e siècle, ce qui plaide en faveur d'une influence italienne dans le modèle culturel français. Mais l'historien ne s'arrête pas à ce tableau attendu, il pousse plus en avant la réflexion en posant une question passionnante : comment un aliment associé au monde paysan peut-il accéder à la table des élites (il faut entendre élites urbaines dans le contexte italien) ? La question se pose ici pour le fromage, dans le cadre français elle se pose(rait) pour le beurre, une graisse paysanne qui à partir des XVII^e-XVIII^e siècles devient une quasi-signature de la haute cuisine française. L'historien retrace le progressif processus d'ennoblissement du fromage (chap. III) en évoquant le rôle médiateur des communautés religieuses entre le monde rural et celui des élites (p. 45-46), l'apparition de fromages de qualité dans les derniers siècles du Moyen Âge (le *pecorino*, le *marzolino*, le *piacentino*), la mode par goût humaniste pour des aliments plus simples, et la place du fromage dans le repas, il n'est plus le repas mais une séquence du repas. Les pages 70 à 73, en comparant le système alimentaire à un langage, résument parfaitement les différents moyens de faire perdre à un plat sa nature paysanne.

L'association gastronomique, promise à un bel avenir, poire - fromage semble apparaître au bas Moyen Âge, un proverbe français du XIII^e siècle en porte le témoignage le plus ancien (« *Oncques Deus ne fist tel mariage / Comme de poire et de fromage* »). Cette association a pu également contribuer à modifier le statut du fromage, selon le même principe que celui présent dans le discours diététique médiéval et de la Renaissance cherchant à modifier ou à équilibrer les humeurs des aliments par des associations, des sauces épiceées, des cuissons. D'ailleurs, les médecins viennent légitimer cette association en la déclarant profitable pour la santé au XVI^e siècle : la poire corrige la nocivité physiologique et culturelle du fromage. Notons que cette légitimation médicale est tardive, elle vient confirmer un usage déjà établi ; il en sera de même en France au XVII^e siècle au sujet de l'engouement des élites pour les fruits. Massimo Montanari montre parfaitement l'importance sociale et diététique, mais aussi politique, des associations d'aliments dans le système alimentaire occidental. Etait-il possible d'aller plus loin sans tomber dans la surinterprétation ? Le fromage étant associé à la rusticité, la poire, à la délicatesse, à la féminité, voire à l'érotisme (p. 77-79), il est tentant d'y voir également une association entre des éléments masculins et des éléments féminins. L'histoire sociale et culturelle proposée pourrait ainsi s'enrichir d'une problématique de l'histoire du genre.

En définitive, à partir d'un simple proverbe, Massimo Montanari propose une belle leçon d'histoire, le récit tient ainsi toutes les promesses contenues dans le sous-titre du livre (« ou comment un proverbe peut raconter l'histoire »), et, chemin faisant, démontre le fonctionnement idéologique de la société médiévale et des Temps modernes, l'aversion du monde citadin pour le monde rural, l'importance primordiale de l'alimentation dans la distinction sociale, le passage de la diversité des goûts à la modernité du bon goût. Une fois ouvert, le livre se lit d'une traite jusqu'au coup de théâtre final, un autre proverbe que je laisse découvrir aux futurs lecteurs.

Florent QUELLIER
Université de Tours