



Entre la poire et le fromage

Ou comment un proverbe peut raconter l'histoire

Présentation de l'auteur

Né en 1949 près de Bologne en Italie, Massimo Montanari est historien, spécialiste mondial de l'alimentation. Il étudie de près tout ce qui a trait à l'alimentaire (culture, paysannerie et élites, sociologie, économie, aspects matériels...) pour les périodes allant du Moyen Âge à l'époque moderne. Il enseigne à l'université de Bologne et a écrit de nombreux articles et ouvrages de références dont l'*Histoire de l'alimentation*, en collaboration avec Jean-Louis Flandrin.

Référence bibliographique

MONTANARI, Massimo. *Entre la poire et le fromage. Ou comment un proverbe peut raconter l'histoire*, Paris, Agnès Viénot, 2009, 204 p. (trad. de l'italien par Marie Giudicelli)

Position historiographique

Ouvrages disponibles en Français :

- La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Le Seuil, 1995.
- Histoire de l'alimentation*, en collaboration avec J.-L. Flandrin, Paris, Fayard, 1996.
- La cuisine italienne. Histoire d'une culture*, en collaboration avec A. Capatti, Paris, Le Seuil, 2002.
- Les frontières alimentaires*, en collaboration avec J.-R. Pitte, Paris, CNRS, 2009.
- Le manger comme culture*, Bruxelles, Université de Bruxelles, 2010.

Les ouvrages de Massimo Montanari ont une approche culturelle, sociale et économique de l'alimentation. C'est donc dans la globalité du « manger et du boire » que s'inscrivent les livres à travers des recherches pointilleuses et toujours scientifiques.

Plan de l'ouvrage

- Chapitre I : Un proverbe à déchiffrer
- Chapitre II : Un mariage annoncé
- Chapitre III : Un aliment propre au monde paysan
- Chapitre IV : Quand l'aliment rustique devient à la mode
- Chapitre V : Un ennoblissement difficile
- Chapitre VI : Idéologie de la différence et stratégies d'appropriation
- Chapitre VII : Un fruit de haut lignage
- Chapitre VIII : Quand le désir entre en conflit avec la santé
- Chapitre IX : Vilains et chevaliers
- Chapitre X : Saveur/savoir ; Goût/bon goût

Chapitre XI : Comment naît un proverbe

Chapitre XII : «Ne partage pas les poires avec ton maître». Le proverbe comme lieu d'expression de la lutte des classes

Bibliographie par chapitre en fin de volume.

Développement du sujet

En prenant l'angle original de l'analyse de proverbes, Massimo Montanari nous entraîne à partir de traditions orales, à une véritable enquête alimentaire à travers les époques et les classes sociales. Le substrat du livre, si anodin qu'il soit, permet un décryptage assez fin, tant des personnes qui ont pu les dire que celles qui ont pu en être destinataires. Pourtant, la spécificité du proverbe *est de ne pas avoir d'auteur précis* (p.15). La poire et le fromage, deux produits classiques de nos jours, sont au centre de l'étude historique.

Le premier proverbe « Ne dis pas au paysan à quel point le fromage est bon avec les poires » est le fil conducteur du livre. On retrouve ce proverbe d'abord en France, puis très vite en Italie, Angleterre et Espagne, entre le XIII et le XIVe. Sa portée géographique et sa *nature contradictoire* (p. 15) semble indiquer l'universalité du propos. Calomnieux de prime abord, il rassemble des problématiques diverses telles que la sociologie, la diététique (p.25, 26, 40), l'hygiène (p.61-63), l'ordre de service (p.26)... qu'il passe en revue.

D'autres proverbes mêlant la poire et le fromage sont adossés les uns aux autres pour étayer les commentaires : *Comme de poire et de fromage* (p.24), *Entre le fromage et la poire, chacun dit sa chanson* (p.28), *Fromage, poire et pain, repas de vilain ; Fromage, pain et poire, repas de chevalier* (p.109)... Cette alliance, peu évidente, ont pour seul point commun au haut moyen âge, d'être mangés en fin de repas, mais ni pour les mêmes raisons, ni par les mêmes personnes. Le fromage étant un aliment essentiel des paysans (p.40), tandis que la poire l'était de la noblesse (p.75). Le premier est déclaré chaud et sec et la poire froide et humide par les écoles de médecine du milieu du moyen âge et de la Renaissance. Ces 2 produits ont donc cohabité sans pour autant être réunis autour de la même table.

Le fromage est passé au crible des écrits gréco-latins (p.37-39), puis à ceux, choisis, des auteurs du moyen âge où l'on voit le rôle important que joua le fromage dans le régime des communautés monastiques (p.45-46). Celles-ci ont fait évoluer le statut de chacun des produits, ennoblissant (p.53) celui du fromage et permettant l'accession de la poire à la majorité du peuple (p.87). Mais les préjugés sont tenaces et c'est à partir de la fin du XVIe que les 2 produits auront un avenir commun et commenceront à devenir une habitude alimentaire. Il nourrit le paysan, mais orne la noble table. Le fromage devient même le cadeau type que l'on doit offrir pour remercier ou obtenir une faveur (p.58), tout comme la poire.

Quant à la poire, son statut est aussi élevé que sa position dans l'arbre. Ce parallèle, largement en cours au moyen âge, régit bon nombre de produits alimentaires. Pourtant, la poire n'est pas un fruit

particulièrement cher ou rare. Mais ce fruit est tellement apprécié par les gentilshommes que leurs jardins-fruitiers regorgent de variétés différentes aux noms enchanteurs (p.86). Il est théoriquement possible d'en manger fraîches 6 mois par an, sans compter les techniques de conservation. Il est même question de la prendre seulement comme médicament (p.96). Mais pour conter sa nature froide et humide, il est très tôt (XIIe) conseillé de l'accompagner de vin, ou mieux, de la cuire dans celui-ci (p.98). L'ajout d'épices est recommandé et va dans le sens de contrer cette nature par de chauds expédients. D'autres proverbes ajoutent de manière plus dramatique tel celui-ci : *Après la poire, prestre ou boire* (p.99).

C'est dans ce contexte d'opposition qu'est née (XVe) l'idée d'un mariage, par nécessité d'abord, puis très vite par gourmandise. D'autres accords sont permis entre fruits (figue-p.100, melon, pêche) et fromages, mais celui de la poire et du fromage remporte le plus grand nombre d'adeptes (p.104).

Un deuxième proverbe hautement significatif fait alors son entrée pour montrer l'importance des rapports des classes sociales vis-à-vis des aliments : *Fromage, poire et pain, repas de vilain ; Fromage, pain et poire, repas de chevalier* (p.109). Italien d'origine, ce proverbe se retrouve en Castillan et en Français. C'est la fonction syntaxique, la place des mêmes mots dans un ordre différent, qui a la capacité de représenter deux identités sociales diamétralement opposées. L'important ici est le dernier mot, le dernier aliment mangé, celui qui porte les valeurs de classes. Plusieurs variantes de ce proverbe apparaîtront ici et là, sans en modifier le sens. Car les poires ne sont inaccessibles pour personne. Il a donc fallu trouver une convenance particulière pour que chacune des parties soit notablement différenciée. La normalité contre l'exclusivité. La question devient inévitable : «Le goût est-il une disposition culturelle ou naturelle ? Instinctive ou acquise ?». Sains parce que bons ou bons parce que sains ? Les paysans ne semblent satisfaire qu'à leurs besoins naturels, tandis que les classes supérieures ne mangent rien sans culture, sans que l'élite ait validé la conscience rationnelle (car seule l'élite a conscience de ce qu'elle mange). Le goût, entendons le bon-goût, est présenté comme dispositif de différenciation sociale (p.121).

Enfin, le dernier proverbe déchiffré en guise de conclusion : *Ne partage pas les poires avec ton maître* (p.149), se réfère directement à la lutte des classes. Le dicton espagnol va plus loin ... *ni pour plaisanter, ni sérieusement*. Non pas que ce soit impossible, mais plutôt par inconvenance. Les plus belles et meilleures poires doivent être prises par le seigneur. La rhétorique liée au sens de la formule, prend ici une signification inverse des propos primaires.

S'ensuit, après cette longue analyse des proverbes mêlant poire et fromage, une bibliographie choisie et affûtée, permettant d'approfondir les sujets connexes.

Conclusions majeures

A partir de proverbes à connotations alimentaires, il est possible de retracer quelques scènes de l'histoire de l'alimentation, et d'apporter quelques lumières, d'étayer une pensée, de croiser les

sources. Le proverbe, souvent nomade, toujours sensé, rend compte des évolutions des groupes sociaux selon la géographie. L'appropriation de chacun des produits par chaque référent social a pris plusieurs siècles. Vilains et chevaliers ont finis par se retrouver autour de la table. La poire et le fromage, encore utilisés de nos jours, cristallisent autour d'eux une large part des enjeux qui animent nos sociétés. Les proverbes, ces *textes hors du texte* permettent, sans y crier gare, d'écrire une belle page de l'histoire et des cultures alimentaires. Même si le proverbe est labile, le message ne change pas. La construction du livre est un cheminement interrogatif qui nous permet de suivre l'auteur dans ses interprétations, dans sa méthode déductive. Les sources littéraires italiennes, mais aussi françaises et espagnoles, sont abondamment citées ; variées, elles ceignent les proverbes de façon à extraire les significations.

Avis personnel

Pour qui en doutait, la gourmandise réunit autour d'elle les esprits les plus éloignés. Les principaux proverbes croisant la poire et le fromage sont décortiqués scientifiquement et culturellement. Cet ouvrage, fruit de plusieurs années de recherches, synthétise très bien l'évolution tant nourricière que sociale de 2 produits représentatifs de la table occidentale. La méthode, originale, est une ouverture sur la compréhension et le décortilage des données alimentaires.