



Médiévales

Langues, Textes, Histoire

61 | automne 2011

La chair des émotions

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

trad. de l'italien par Marie GIUDICELLI, Paris, A. Viénot, 2009, 200 p.

Alban Gautier



Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/medievales/6582>

DOI : 10.4000/medievales.6582

ISSN : 1777-5892

Éditeur

Presses universitaires de Vincennes

Édition imprimée

Date de publication : 20 décembre 2011

Pagination : 208-210

ISBN : 978-2-84292-337-2

ISSN : 0751-2708

Référence électronique

Alban Gautier, « Massimo MONTANARI, *Entre la poire et le fromage, ou Comment un proverbe peut raconter l'histoire* », *Médiévales* [En ligne], 61 | automne 2011, mis en ligne le 29 juin 2012, consulté le 22 avril 2022. URL : <http://journals.openedition.org/medievales/6582> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/medievales.6582>

Ce document a été généré automatiquement le 22 avril 2022.

Tous droits réservés

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

trad. de l'italien par Marie GIUDICELLI, Paris, A. Viénot, 2009, 200 p.

Alban Gautier

- 1 Ce petit volume est la traduction d'un ouvrage du spécialiste bolonais d'histoire et d'anthropologie de l'alimentation médiévale, paru simultanément en plusieurs langues¹. À partir d'un proverbe italien *a priori* assez obscur – *Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere*, « Ne dis pas au paysan combien le fromage est bon avec les poires » –, l'auteur reconstitue, de l'Antiquité à l'époque moderne, toute l'histoire sociale, mentale et parfois même politique et économique de deux aliments en apparence tout simples : le fromage et les poires. Un proverbe est une « fenêtre sur le monde » (Érasme), et la morale d'un proverbe n'est pas universelle, elle reflète des relations de classe, des mécanismes d'exclusion et de domination que l'auteur décortique ici avec brio, en citant un grand nombre de sources : de nombreux proverbes, bien évidemment, mais aussi des ouvrages médicaux, des livres de cuisine, des traités d'agronomie ou des textes littéraires.
- 2 Le fromage, aliment peu valorisé dans l'Antiquité (c'est la nourriture du Cyclope) et au début du Moyen Âge, est le principal complément protéique des catégories les plus modestes, surtout à la campagne. Or, à la fin du Moyen Âge, son statut évolue : promu depuis longtemps par l'alimentation monastique, qui en a amélioré la qualité, il se répand sur les marchés urbains et sur les tables de l'élite, rencontrant le goût humaniste pour les nourritures rustiques et l'engouement pour la pastorale. L'auteur cite ainsi un traité du xv^e siècle vantant les mérites du fromage, dont la fabrication est assurée par les mains légères des bergères ! Les poires quant à elles sont d'abord situées à l'autre bout de la chaîne des aliments : poussant en hauteur et près du ciel, fragiles et précieuses, elles sont cultivées dans les vergers des grands et sont l'ornement de leurs tables. Cependant, elles sont regardées avec une grande méfiance par les médecins, qui leur reprochent leur caractère froid et humide.

- 3 L'association des deux aliments apparaît elle aussi à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance. Les poires opèrent, selon l'auteur, un anoblissement de l'humble fromage, qui exerce quant à lui une fonction avant tout équilibrante dans le système des humeurs. Ce moment correspond à l'apparition de véritables connaisseurs, de spécialistes du bon goût qui, en Italie d'abord puis dans plusieurs pays d'Europe de l'Ouest, élaborent un savoir sur les conditions de consommation des aliments et sur leurs associations, et non plus seulement sur leurs qualités intrinsèques. Partager ce savoir avec l'élite sans le transmettre à la paysannerie permet aux premiers de rester les seuls véritables connaisseurs, les uniques maîtres du bon goût.
 - 4 Le proverbe dont l'auteur propose l'exégèse serait donc né parmi les élites, dans ce contexte d'ambiguïté culturelle vis-à-vis du monde de la production agricole, entre poésie pastorale et aversion pour le paysan rustre et sans éducation. Il s'agit pour les catégories dominantes de garder pour elles un savoir sur la table, qui utilise certes des aliments produits par la paysannerie et souvent consommés par elle, mais qui s'en réserve les « bons » usages. Donner ce savoir au paysan, c'est courir le risque de le voir mal se conduire, l'utiliser à mauvais escient et pour satisfaire sans modération des instincts foncièrement bas : un autre proverbe rappelle en effet que, s'il ne se contrôle pas, « le paysan vendra le domaine pour manger fromage, pain et poire ».
 - 5 En effet, les proverbes sont souvent une parole de l'élite en cette fin du Moyen Âge : loin de refléter une sagesse « populaire », les recueils de proverbes réunissent des préceptes de sagesse qui se revendiquent « urbains » et « policés », par exemple en s'inventant des origines antiques. C'est seulement à partir du XVII^e siècle que le petit peuple s'est approprié certains de ces proverbes, au point de les retourner. L'auteur cite pour conclure son propos une version « complétée » et plus tardive du même proverbe : *Al contadino non far sapere/Quanto è buono il formaggio con le pere./Ma il contadino, che non era coglione./Lo sapeva prima del padrone*, « Ne dis pas au paysan combien le fromage est bon avec les poires. Mais le paysan, qui n'était pas couillon, le savait avant le patron ».
-

NOTES

1. M. MONTANARI, *Il formaggio con le pere : la storia di un proverbio*, Rome, 2010 ; ID., *Cheese, Pears & History in a Proverb*, trad. angl. B. A. BROMBERT, New York, 2010 ; ID., *El queso con las peras. La historia en un refrán*, trad. esp. N. GARCÍA DÍAZ, Gijón, 2010.