

Massimo MONTANARI, *Le manger comme culture*, Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles, 2009 (Ublire Fondamentaux) : 148 p. in-12°, préface de Jean-Pierre DEVROEY, traduction par Paul-Louis VAN BERG de *Il cibo come cultura*, Rome et Bari, Laterza, 2004.

Massimo Montanari, professeur à l'Université de Bologne, est sans conteste une des principales autorités actuelles en histoire de l'alimentation médiévale : après sa thèse sur l'alimentation paysanne en Italie du Nord (*L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Naples, Liguori, 1979), de nombreux ouvrages sur l'économie rurale et les cultures alimentaires, dont une belle anthologie du discours alimentaire (*Convivio: Storia e cultura dei piaceri della tavola dell'Antichità al Medioevo*, Rome et Bari, Laterza, 1989) et une importante *Histoire de l'alimentation* dirigée en collaboration avec Jean-Louis Flandrin (*Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996), il nous propose ici un bilan intelligent et éminemment lisible de plus de trente années passées à interroger l'alimentation, ses pratiques, ses symboles et ses discours : trente années de ses propres travaux, mais aussi de nombreux autres historiens, sociologues et ethnologues dont l'auteur reprend les conclusions en les comparant et, bien souvent, en les revisitant. En donnant à lire au public francophone ce beau livre, la petite collection « Ublire Fondamentaux » poursuit de manière opportune sa courageuse entreprise de traduction de quelques classiques des sciences humaines.

Le titre est éloquent : bien que répondant à un besoin naturel et physiologique, le manger (et le boire qui l'accompagne) est pour l'auteur une réalité fondamentalement culturelle, un « fait social total » pourrait-on dire. Le livre le démontre de manière éloquente : il n'est pas de dimension de l'existence humaine et de l'histoire des sociétés qui ne puisse être abordé sous l'angle de l'étude du manger. Depuis le néolithique jusqu'à la globalisation – la « macdonaldisation des mœurs », écrivait en 1996 Claude Fischler – comprendre l'alimentation permet de comprendre l'architecture des sociétés, la naissance et le règlement des conflits, les rapports entre riches et pauvres, entre faibles et puissants, le rapport de tous et de chacun à sa santé, ou encore la manière de gérer les identités. C'est ainsi qu'à la fin du XIX^e siècle, l'entreprise d'unification culinaire de l'Italie, dont témoigne le best-seller de Pellegrino Artusi (*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, 1891, rééd. Turin, Einaudi, 1970) est comparée – favorablement – aux tentatives d'unification linguistique de la péninsule.

Historien de formation et de métier, l'auteur offre donc ici, à travers une réflexion surtout anthropologique et sociologique qui parcourt les périodes et fait appel à toutes les sciences humaines et sociales, une courte mais dense histoire culturelle et sociale de l'alimentation, qui prête en outre une attention toute particulière à la sémiotique des aliments, des gestes et des pratiques. Le plan de l'ouvrage est thématique : une première partie explore la construction d'une alimentation par les groupes humains, en particulier à travers la sélection des produits considérés comme comestibles (une réalité loin d'être uniquement physiologique) ; une deuxième partie se penche sur la cuisine et ses règles ; la troisième partie porte sur les principes du goût, entre plaisir et affichages sociaux ; la quatrième et dernière partie considère l'alimentation comme un langage possédant sa grammaire, une grammaire évolutive.

Si le propos est le plus souvent anthropologique, navigant d'une période à l'autre et multipliant les comparaisons, l'auteur n'oublie jamais d'être historien. Ainsi, l'analyse de la dimension spatiale des choix alimentaires – le « manger géographique » évoqué ailleurs par Jean-Robert Pitte – est resitué dans une temporalité et dans des évolutions sur le temps long : si le gastronome de l'Antiquité et de la Renaissance se soucie des produits locaux et de leur provenance, ce n'est pas, comme le mangeur moderne, pour constituer une authenticité largement réinventée mais parce qu'il « les veut tous ensemble sur sa table ».

Le livre, vite lu et avec grand plaisir, s'avère une source inépuisable de réflexions, d'intuitions et d'anecdotes passionnantes, jamais gratuites et toujours instructives. On apprend beaucoup à la lecture de cet ouvrage qui, bien plus qu'un manuel commode sur l'histoire de l'alimentation, est ce que l'on peut appeler un « grand petit livre ».

Alban GAUTIER
Université du Littoral Côte d'Opale (Boulogne-sur-Mer, France)