

**« Ne dis pas au paysan combien le fromage est bon avec les poires. »
Quand les proverbes sur le bien manger racontent l'histoire**

Un compte-rendu de lecture de l'ouvrage de Massimo Montanari :
*Entre la poire et le fromage*¹
Par Maggy Bieulac-Scott²

« *Ne dis pas au paysan combien le fromage est bon avec les poires.* »... Ce proverbe, qui souligne la nécessité de rester à sa place et de ne pas transgresser les obligations de sa condition, fait partie des proverbes de nature « sociale », destinés à définir les rôles et les besoins de chacun. Anonymes et impersonnels, les proverbes se présentent comme le fruit d'une sagesse collective. Comme l'avait souligné Jean-Louis Flandrin, ils prennent souvent leur racine dans la culture diététique européenne pré-moderne fondée sur la physique d'Aristote et la médecine de la Grèce ancienne revue par les Arabes³. La diététique du Moyen Age recommandait de terminer le repas par des aliments réputés pour sceller l'estomac pour favoriser le processus digestif. Ainsi, Bartolomeo Sacchi, dit Platine, humaniste et gastronome du XVe siècle, affirmait qu'il convenait de manger le fromage (notamment le fromage affiné) à la fin du repas « parce qu'il scelle l'entrée de l'estomac et supprime la nausée provoquée par les aliments gras ». Les poires étaient recommandées également en fin de repas car, « puisqu'elles sont lourdes, elles font descendre la nourriture au fond de l'estomac ». Massimo Montanari cite un essai du XVIIe siècle en Espagne sur des proverbes de nature diététique, essai qui affirme qu'on peut manger du fromage à la place des fruits, « en lugar des las frutas »...

« *Entre la poire et le fromage* », c'est aussi une façon de signifier le dessert, le moment le plus convivial, celui des bons mots, des échanges. Comme le chantait Pétrarque au XIVe siècle :

*« Adieu, c'est le soir.
Allons, qu'on apporte les poires
Le fromage et le vin de Crète ».*

Et Michel Ange :

*« ... arrivèrent les fruits, le fromage et le fenouil,
les poires cuites accompagnées de quelques feuilletés :
puis ils restèrent là longtemps, en cercle,
pour converser... ».*

L'imaginaire du fromage, entre le lait « trop naturel » et le savoir faire qui définit le « civilisé »

Depuis la Grèce ancienne, le fromage est l'aliment dont se nourrit Polyphème, mi-homme mi-bête, et qu'il offre à Ulysse et ses compagnons. Ce que Massimo Montanari décrit comme une scène pour ainsi dire archétypale représentant très clairement l'image primitive et précivile qui connota pendant longtemps le lait et les fromages dans la culture européenne, « une idée de la barbarie comme état primitif d'une humanité encore incapable de prendre en main son propre destin, de se fabriquer « artificiellement » sa

¹ Agnès Viénot Editions, 2009, 202 pages

² Directrice de l'Ocha

³ Les concepts de cette diététique étaient le chaud et le froid, le sec et l'humide, la délicatesse et la grossièreté, les quatre humeurs et la diversité des tempéraments. Et la digestion était considérée comme une cuisson dans le corps. Voir le texte de Jean-Louis Flandrin dans notre site :

http://www.lemangeur-ocha.com/uploads/tx_smilecontenusocha/01_alimentation_et_medecine.pdf

nourriture (pain) et sa boisson (vin) ; une humanité soumise à la Nature et aux produits qu'elle fournit « naturellement » à l'homme »...

Car, contrairement à notre société contemporaine, dans l'Antiquité et dans le haut Moyen Age, ce n'était pas le naturel qui était perçu positivement mais le travail des hommes, c'était leur savoir-faire et leur capacité à conserver et transformer les dons de la nature qui définissait la civilisation. Le fromage est à mi-chemin dans cette hiérarchie des valeurs. En effet, Pline l'Ancien considérait la transformation du lait en fromage comme manifestation de la civilisation : « Il est surprenant, écrit-il, de constater que certains peuples barbares qui vivent du lait peuvent ignorer ou dédaigner, après tant de siècles, les qualités du fromage ». En même temps, le fromage reste associé à l'image du lait, sa matière première, symbole de la Nature par excellence, aliment de l'enfance, une période de la vie qui n'est pas valorisée à ces époques : un enfant n'est pas fini, il est en devenir, comme les barbares sont l'enfance de la civilisation...

« Fromage, poire et pain, repas de vilain ; fromage, pain et poire, repas de chevalier »

Ce proverbe italien, dont il existe beaucoup de variantes, résume le processus de distinction sociale qui a permis au fromage, considéré depuis l'Antiquité comme la viande du pauvre, peu digeste sinon pour les estomacs grossiers des paysans, d'être accepté dans le régime des élites sociales. La société médiévale était en effet très soucieuse de marquer les différences de classe, d'autant plus que le préjugé social était aggravé par des préjugés diététiques, les mécanismes mystérieux de la coagulation et de la fermentation constituant des sujets d'inquiétude.

Massimo Montanari montre comment s'amorce, pendant le Moyen Age, un parcours d'*ennoblissement* qui, progressivement, modifia l'image culturelle et sociale du fromage. Dans ce parcours, le rôle que joua le fromage dans le régime alimentaire des communautés monastiques se révéla important. En effet, ces communautés - qui accueillaient des moines issus de la noblesse - n'étaient pas pauvres, mais s'auto-représentaient comme telles, insérant le thème de la « pauvreté spirituelle », c'est à dire de l'humilité, dans celui de la pauvreté *réelle*.

A la fin du XVe siècle, en 1477, paraît le *Summa lacticiniorum*, premier traité européen consacré aux laitages, écrit par un médecin italien au service du Duc de Savoie, Pantaleone da Confienza. Sur 40 chapitres, 32 sont consacrés aux fromages. Pantaleone, qui dresse une première carte des fromages de part et d'autre des Alpes, va à l'encontre des discours médicaux médiévaux et distingue différents types de fromages adaptés à diverses natures : jeunes, personnes âgées, tempéraments colériques, flegmatiques, mélancoliques et sanguins. Il atteste avoir vu de ses yeux « rois, ducs, comtes, marquis, barons, soldats, nobles, marchands, plébéiens des deux sexes » se nourrir volontiers de fromage : « il est donc évident que tous l'apprécient »... « En fin de compte, conclue-t-il, je ne vois aucune raison pour me persuader que les fromages doivent être tous détestés, comme l'estiment certaines autorités, et que les individus sains ne puissent pas s'en nourrir. ».

Saveur et savoir font la différence entre vilains et chevaliers

Pourquoi vilains et chevaliers sont-ils associés dans des proverbes qui suggèrent une alimentation commune à ces classes sociales si différentes, ce qui est impensable dans le contexte de l'époque ? Pour Massimo Montanari, les proverbes ont toujours un sens, même s'il est caché, et surtout lorsqu'il s'agit de nourriture. Il y voit l'expression d'un risque symbolique, paysans et chevaliers ne pouvant manger pareillement. Et ce risque est géré grâce à l'apparition de la notion de goût, de « bon goût », un savoir qui s'apprend et s'enseigne qu'on appellerait aujourd'hui « éducation alimentaire ». Le goût devenant un signe de distinction, apparaît l'idée de nier le savoir à qui n'en est pas socialement digne. Au XVI^e siècle, le débat sur l'instruction des paysans est à l'ordre du jour et, pour la majorité, il est souhaitable que le paysan demeure dans l'ignorance : la connaissance ne doit pas être partagée pour défendre une identité de classe...

« Au paysan, ne dis pas... » : et si ces proverbes qui associent poire et fromage avaient pour but de défendre les intérêts de la classe dominante des propriétaires terriens en maintenant les paysans dans l'ignorance ? C'est le point de vue de Massimo Montanari. Il s'agit d'empêcher que les « chevaliers » ne soient privés de ces bons aliments, sachant que les fruits qui poussent en hauteur sur des arbres sont réservés aux seigneurs, ceux qui conviennent aux paysans étant ceux qui poussent au ras du sol ou dans la terre⁴... Ces proverbes constituent une variante gastronomique d'un genre littéraire très répandu du XIV^e au XVI^e siècle : la « satire du vilain ». Un genre littéraire qui n'est pas à considérer comme un simple exercice rhétorique, mais comme un instrument idéologique de la lutte des classes opposant les paysans d'un côté et les citadins de l'autre, deux parties adverses comme le signifie clairement cet autre proverbe : « Au citadin la courtoisie, au vilain la vilénie. ».

Le vilain, le paysan, est considéré non seulement comme un individu grossier et ignorant, mais aussi comme un voleur qui essaie de soustraire son dû à son maître. Comme l'écrit Massimo Montanari, le stéréotype du paysan/voleur est très répandu dans la culture italienne des XV^e -XVI^e siècles, le vol constituant la forme la plus simple (parfois l'unique possible) de lutte contre le privilège social, particulièrement dans les régions de métayage, soit que certains paysans mettent leur point d'honneur à se jouer de leurs maîtres, soit que ces vols d'aliments soient dictés par une simple stratégie de survie comme le fait remarquer Florent Quellier pour la France du XVII^e siècle.

On trouve dans les recueils des XVI^e et XVII^e siècles d'autres proverbes qui expliquent pourquoi il faut se méfier du vilain : « *Si le vilain savait/Manger pommes, poires, fromage et pain/Il engagerait jusqu'à ses vêtements/pour manger pommes, poires, fromage et pain* »... Et même on peut craindre bien pire : « *Le vilain vendra le domaine/Pour manger fromage, pain et poire* »...

Inversement, « *Ne partage pas les poires avec ton maître* », conseille un autre dicton attesté à partir du XIV^e siècle en Europe. Ne pas les partager parce que le paysan peut être assuré de n'avoir ni les plus belles ni les meilleures, mais aussi parce que ce serait inconvenant pour le paysan, et contraire au respect qu'il doit à son maître, de choisir les plus belles ou les meilleures... Pourquoi les proverbes sur les poires et le fromage sont-

⁴ Une nouvelle du XV^e siècle qui met en scène les ruses d'un paysan pour voler les fruits de son maître et celles de ce dernier pour défendre ses biens se termine par un chaudron d'eau bouillante jeté sur le paysan et par cette imprécation du maître : « Paysan voleur que tu es ! Tu croyais tromper Lippo et c'est lui qui t'a eu ! Que te viennent mille hémorroïdes ! La prochaine fois, ne t'occupe pas des fruits de mes pairs et mange les tiens : les raves, les ails, les poireaux, les oignons et les échalotes avec du pain de sorgho ».

ils repris dans les recueils destinés aux paysans ? Au premier degré, reprennent pour leur instruction et leur édification. Et sans doute au second degré parce que les paysans, « pas si couillons », ont su, après s'être appropriés un adage inventé contre eux, retourner la satire contre la partie adverse jusqu'à inverser le proverbe et bouleverser sa signification...